



Università degli Studi
Mediterranea
di Reggio Calabria
Facoltà di Agraria

Commissione Didattica

Piani di studio individuali - Elenco delle materie a scelta consigliate (a.a. 2018/2019)

Corso di laurea Magistrale in Scienze forestali e ambientali (DM 270/2004)

Provenienza: Corso di laurea triennale in Gestione tecnica del territorio e sviluppo rurale

Corso o modulo	SSD	CFU
Organizzazione e gestione delle imprese agroalimentari	AGR/01	6
Economia e marketing agroalimentare	AGR/01	6
Politica agroalimentare	AGR/01	6
Diritto agrario	IUS/03	6
Politica agraria	AGR/01	6
Estimo rurale	AGR/01	6
Colture erbacee nutraceutiche	AGR/02	6
Coltivazioni erbacee	AGR/02	6
Colture Arboree Mediterranee	AGR/03	6
Arboricoltura generale	AGR/03	6
Colture arboree industriali	AGR/03	6
Arboricoltura generale e tecnica vivaistica	AGR/03	6
Frutticoltura	AGR/03	6
Arboricoltura speciale	AGR/03	6
Orticoltura	AGR/04	6
Ecologia Forestale e Selvicoltura Generale	AGR/05	6
Dendrometria e principi di assestamento forestale	AGR/05	6
Gestione forestale nelle aree protette	AGR/05	6
Genetica	AGR/07	6
Impianti irrigui	AGR/08	6
Impianti idrici e gestione delle acque reflue	AGR/08	7
Idraulica agraria e impianti irrigui	AGR/08	9
Idraulica agraria	AGR/08	6
Macchine e impianti per il post-raccolta	AGR/09	3
Meccanica e meccanizzazione agricola	AGR/09	6
Macchine e impianti per l'agroindustria	AGR/09	4
Costruzioni e impianti per l'agricoltura	AGR/10	3
Analisi e pianificazione territoriale dei sistemi rurali	AGR/10	6
Costruzioni e impianti per le colture protette	AGR/10	4
Costruzioni rurali e topografia	AGR/10	6

Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti	AGR/11	6
Entomologia agraria	AGR/11	6
Lotta biologica e integrata	AGR/11	6
Patologia vegetale speciale	AGR/12	6
Patologia vegetale	AGR/12	6
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali	AGR/12	6
Fertilità del suolo e fertilizzanti	AGR 13	6
Fisiologia del pot-raccolta	AGR 13	6
Industrie agrarie	AGR/15	6
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare I	AGR/15	6
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare II*	AGR/15	6
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6
Chimica e sicurezza degli alimenti	CHIM/10	6
Gestione della qualità dei processi e dei prodotti alimentari	AGR/15	6
Controllo della qualità dei prodotti alimentari	AGR/15	6
Microbiologia generale	AGR/16	6
Tecnologie alimentari	AGR/15	6
Tecnica Mangimistica	AGR/18	3
Metodi e strumenti di elaborazione dei dati		6
Metodi e strumenti avanzati di elaborazione dei dati		6
Laboratorio GIS		3

* solo per chi ha già sostenuto o intende sostenere anche Operazioni unitarie del

di Facoltà

0012-13)

o rurale (DM 509)

CdL

STAAL-M

STAL

STAL

STA

STA

STA

STAAL-M

STA/PAAM

STAAL-M

STA

STAL

PAAM

PAAM

STA

PAAM

SFA

SFA

SFA

STA/STAL/PAAM

STAAL-M

STAAL-M

PAAM

STA

STAAL-M

STA

STAL

STAAL-M

STAAL-M

PAAM

STA

STAL

STA

STA

PAAM

STA

STAL

STAAL-M curr. STA

STAAL-M

STAAL-M

STAL

STAAL-M

STAAL-M

STAL

STAL

STAL

STAL

PAAM

STA

STAL

STAAL-M

SFA

lla tecnologia alimentare I