

NUOVO CORSO DI LAUREA INTERCLASSE

SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA MEDITERRANEA

L'Università degli Studi di Sassari arricchisce la propria offerta formativa con un percorso unico che unisce competenze scientifiche, culturali e comunicative per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio e del Mediterraneo.



Il nuovo Corso di laurea interclasse in **Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea** (classi L-26 - Scienze e tecnologie alimentari e L-GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia) è attivato dal Dipartimento di Agraria, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Umanistiche e Sociali (DUMAS).

Il corso nasce per formare professionisti capaci di coniugare le competenze scientifiche delle produzioni agroalimentari con la conoscenza del patrimonio culturale ed enogastronomico, con particolare attenzione al contesto mediterraneo.



UN PERCORSO INNOVATIVO TRA SCIENZA, CULTURA E TERRITORIO

Il corso offre una formazione multidisciplinare che integra le discipline delle bioscienze, delle produzioni agricole e delle tecnologie alimentari con insegnamenti di ambito storico, antropologico, economico e della comunicazione.

Gli studenti acquisiranno competenze per comprendere l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione alla trasformazione degli alimenti, fino alla loro promozione e valorizzazione attraverso strumenti di comunicazione tradizionali e digitali.

Dopo un primo percorso comune, il corso si articola in due curricula:

- **Culture e Storytelling degli Alimenti**, dedicato alla valorizzazione, promozione e comunicazione dei prodotti enogastronomici, dei territori e delle loro tradizioni;
- **Scienze e Tecnologie degli Alimenti**, orientato agli aspetti tecnico-scientifici della produzione, della qualità, della sicurezza e del controllo degli alimenti.



SBOCCHI PROFESSIONALI

I laureati potranno operare in numerosi ambiti del settore agroalimentare, turistico ed enogastronomico.

Il percorso **Culture e Storytelling degli Alimenti** forma professionisti della promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico, dell'organizzazione di eventi, del marketing territoriale, della comunicazione e della divulgazione.

Il percorso **Scienze e Tecnologie degli Alimenti** prepara figure tecniche specializzate nella qualità e sicurezza alimentare, nei laboratori di analisi, nelle aziende agroalimentari e nella gestione dei processi produttivi della filiera alimentare.



SELEZIONE E GRADUATORIA

La graduatoria sarà formulata sulla base del punteggio conseguito nel **TOLC-AV del CISIA** (con esclusione della sezione di lingua inglese).

Entro il 16 settembre 2026 i candidati devono:

- sostenere il **TOLC-AV**;
- iscriversi alla selezione/concorso di ammissione tramite il portale Self Studenti dell'Università degli Studi di Sassari.

La graduatoria sarà pubblicata entro il **25 settembre 2026** sul portale dell'Ateneo dedicato ai corsi a numero programmato e sul sito del Dipartimento di Agraria.



ACCESSO AL CORSO

Il Corso di laurea è a numero programmato.

Per l'a.a. 2026/2027 sono disponibili:

- **100 posti** riservati ai candidati comunitari e ai non comunitari equiparati;
- **6 posti** riservati ai candidati non comunitari residenti all'estero.

L'ammissione avviene mediante selezione basata sul **TOLC-AV del CISIA**.



TOLC-AV

Test on line CISIA



Le domande di partecipazione dovranno essere presentate dal **1° luglio al 16 settembre 2026**

esclusivamente attraverso il portale Self Studenti dell'Università degli Studi di Sassari.

Per tutte le informazioni su requisiti, selezione e immatricolazioni è disponibile il **Bando di ammissione**.



FORMAZIONE INTERDISCIPLINARE

Unisce scienze agrarie e alimentari con competenze umanistiche, storiche, economiche e della comunicazione.



DUE PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI

Scegli il curriculum più in linea con le tue passioni e costruisci il tuo futuro nel mondo del cibo e della cultura.

PERCHÉ SCEGLIERE QUESTO CORSO?



LABORATORI E TIROCINI

Ampio spazio alle attività pratiche, alle esercitazioni e ai tirocini presso imprese ed enti del settore.



FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO E LE IMPRESE

Collaborazioni con realtà pubbliche e private per valorizzare le eccellenze della Sardegna e del Mediterraneo.



SBOCCHI PROFESSIONALI DIVERSIFICATI

Opportunità nei settori agroalimentare, turistico, della comunicazione, della qualità e valorizzazione del patrimonio enogastronomico.



CULTURA E SOSTENIBILITÀ

Formazione orientata alla qualità, alla sostenibilità ambientale e alla promozione delle tradizioni del Mediterraneo.



SEDE DEL CORSO
Sassari - Viale Italia 39/a
Dipartimento di Agraria



Scopri di più su
www.uniss.it



Contattaci
orientamento.agraria@uniss.it