

Dal prossimo anno a Sassari

Corso di laurea magistrale in

QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Classe LM-70 – Scienze e Tecnologie Alimentari

Food Quality and Safety

Forma i professionisti della qualità, della sicurezza alimentare e dell'innovazione delle filiere agroalimentari.



Un percorso biennale che integra competenze scientifiche, tecnologiche e gestionali per formare figure specializzate nella gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera produttiva: dalla materia prima al consumo, nel rispetto della normativa e della tutela del consumatore.



COSA STUDIERAI

- Tecnologie alimentari e processi di trasformazione
- Sicurezza e qualità degli alimenti
- HACCP, certificazione e tracciabilità
- Analisi chimiche, fisiche e sensoriali
- Microbiologia e biotecnologie
- Nutrizione, merceologia e marketing
- Confezionamento e sostenibilità
- Inglese tecnico



ESPERIENZA PRATICA E RICERCA

- 22 CFU di tirocinio presso aziende
- 22 CFU per la prova finale con tesi applicativa o sperimentale

Elevata attività
laboratoriale

Collaborazione con il
Dipartimento di
Medicina Veterinaria



SBOCCHI PROFESSIONALI

- Industrie alimentari e di trasformazione
- Laboratori di analisi
- Enti di certificazione e organismi di controllo
- Ricerca e sviluppo
- Consulenza su qualità, sicurezza alimentare, HACCP e tracciabilità
- Libera professione (Tecnologo Alimentare)



ACCESSO AL CORSO

Corso di Laurea Magistrale
biennale

- ✓ Durata: 2 anni
- ✓ 120 CFU
- ✓ Sede: Sassari
- ✓ Accesso libero con verifica dei requisiti curriculari e della preparazione personale mediante colloquio



DATE UTILI

Preiscrizioni

dal 1 luglio 2026

sul portale Self Studenti

Colloquio di ammissione

23 settembre 2026

ore 9.30

Dipartimento di Agraria
Viale Italia 39 – Sassari

Per i requisiti di accesso e maggiori informazioni consulta il sito del Dipartimento di Agraria.



SCADENZE

Sostieni il TOLC-AV quando vuoi a partire dal 1° luglio 2026

Iscriviti al corso
dal 1° agosto 2026
sul portale Self Studenti

Il TOLC-AV servirà per la verifica delle conoscenze in ingresso e per stabilire eventuali Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).



PERCHÉ SCEGLIERE QSPA

- Unica LM-70 in Sardegna dedicata a qualità e sicurezza alimentare
- Percorso interdisciplinare Agraria – Medicina Veterinaria
- Forte vocazione pratico-applicativa
- Tirocinio presso aziende e tesi applicativa o sperimentale
- Rapporto personalizzato con i docenti
- Competenze ricercate nel settore agroalimentare

UNA MAGISTRALE DOVE SCIENZA, QUALITÀ E TERRITORIO SI



Formazione
avanzata
Solide competenze
scientifiche e
tecnologiche



Laboratori
all'avanguardia
Analisi chimiche,
microbiologiche
e sensoriali



Tirocinio
pratico-applicativo
Presso aziende
o enti convenzionati



Qualità
e sicurezza
HACCP, tracciabilità
e certificazioni



Apertura
internazionale
Inglese tecnico
e opportunità
all'estero



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



Scopri di più su
www.uniss.it



Contattaci
orientamento.agraria@uniss.it