

Dal prossimo anno a Sassari

Corso di laurea magistrale in

QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

LM-70 Scienze e tecnologie degli alimenti

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.



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.



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)



PERCHÉ SCEGLIERE QSPA

- ✓ Unica LM-70 in Sardegna dedicata a qualità e sicurezza alimentare
- ✓ Percorso interdipartimentale 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 INCONTRANO



Formazione avanzata

Solide competenze scientifiche e tecnologiche

Laboratori all'avanguardia
Analisi chimiche, microbiologiche e sensorialiTirocinio pratico-applicativo
Presso aziende o enti convenzionatiQualità e sicurezza
HACCP, tracciabilità e certificazioniApertura internazionale
Inglese tecnico e opportunità all'esteroCompetenze professionali
Competenze ricercate nel settore agroalimentareSEDE DEL CORSO
Sassari – Viale Italia 39/a
Dipartimento di AgrariaScopri di più su
www.uniss.itContattaci
orientamento.agraria@uniss.it