

SCIENZE TOSSICOLOGICHE E CONTROLLO QUALITÀ



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI CAGLIARI

Facoltà di Biologia e Farmacia
Cittadella Universitaria di Monserrato
Asse didattico 1 (3° piano)

https://www.unica.it/unica/it/fac_biologiafarmacia.page

Tel 070/675-3171

e-mail: orientabiofarm@unica.it



Dati generali

Modalità di accesso: a numero programmato con test di ammissione selettivo

Tipologia e durata: laurea di primo livello, 3 anni

Classe di laurea: L-29 Scienze e Tecnologie Farmaceutiche

Sito del corso: https://www.unica.it/unica/it/crs_50_24.page



Perché studiare STCQ

La laurea in STCQ ha lo scopo di fornirti le basi scientifiche e la preparazione pratica necessaria per effettuare il controllo di qualità dei prodotti alimentari, dietetici, farmaceutici e cosmetici, per monitorare gli effetti tossici degli inquinanti alimentari e ambientali, dei farmaci, delle sostanze d'abuso e dei cosmetici. Se vorrai approfondire ulteriormente i tuoi studi potrai proseguire la formazione in una laurea magistrale. I laureati a Cagliari in STCQ proseguono negli studi universitari per l'88% (dati della XXIII indagine AlmaLaurea 2021).

Cosa studierai

Duranti i 3 anni del corso di laurea in STCQ studierai chimica, biologia, biochimica, chimica farmaceutica e farmacologia, oltre agli effetti indesiderati dei farmaci e delle loro interazioni, dei cosmetici, delle sostanze d'abuso e dei meccanismi della tossicità di inquinanti ambientali ed alimentari. Inoltre, il laureato dovrà acquisire conoscenze specifiche utili in laboratori di indagine analitico-sperimentale e di controllo chimico-tossicologico e tossicologico svolgendo un periodo di tirocinio presso laboratori (di Aziende, Enti o strutture pubbliche convenzionate e presenti nel territorio regionale e nazionale) di controllo di qualità e di analisi chimico-tossicologica.

Cosa ti aspetta dopo la laurea

Il corso di laurea in STCQ consente l'accesso senza debiti formativi ai Corsi di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione (LM-61), Bio-Ecologia Marina (LM-6), Biologia Cellulare e Molecolare (LM-6), Neuropsicobiologia (LM-6) e, con debito formativo, in Conservazione e Gestione della Natura e dell'Ambiente (LM-60) e Scienze Chimiche (LM-54).

Potrai svolgere attività professionali in diversi ambiti: controllo di qualità dei prodotti alimentari, dietetici, farmaceutici e cosmetici in piccole e medie imprese, nell'industria e nelle istituzioni deputate a questo scopo; controllo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) nell'industria alimentare; valutazione del rischio tossicologico connesso agli inquinanti alimentari e ambientali, ai farmaci, alle sostanze d'abuso e ai cosmetici. Potrai inoltre esercitare la professione di Chimico junior superamento del relativo esame di stato.