



SU YOUTUBE
IL NUOVO VIDEO

ADMM.IT



LA SEDE.
IL CHIOSTRO DEL CARMINE



www.consorziouno.it

LINEA DIRETTA CON «UNO»
(TUTTE LE INFORMAZIONI PER ISCRIVERSI)



skype: noislamouno



0783.779086



iscrizioni@consorziouno.it

SEGUICI SU



UNOrienta



consorziouno



L'Università a Oristano



A.D. MDLXXII
Università degli Studi
di Sassari



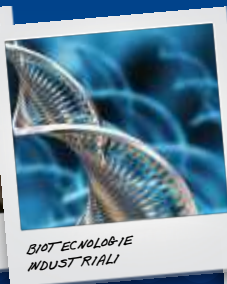
Università degli Studi
di Cagliari



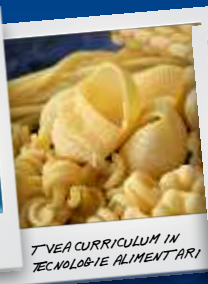
L'Università a Oristano



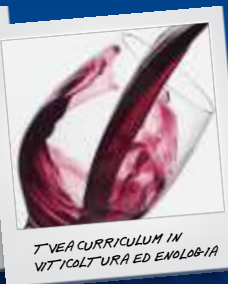
ECONOMIA E GESTIONE
DEI SERVIZI TURISTICI



BIOTECNOLOGIE
INDUSTRIALI



TUO CURRICOLO IN
TECNOLOGIE ALIMENTARI



TUO CURRICOLO IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ANNO
ACCADEMICO
2012/2013

NOI SIAMO UNO

Benvenuto nel mondo **UNO**

"Istruitevi perché avremo bisogno
di tutta la vostra intelligenza"

A. Gramsci



*IL TUO FUTURO
INIZIA QUI*

L'Università a Oristano nasce nel 1996, come sede gemmata delle Università degli Studi di Cagliari e di Sassari.

Ti propone dei corsi di laurea che rispondono alle esigenze del sistema economico e produttivo della nostra isola, con l'obiettivo di formare dei professionisti in alcuni settori d'interesse specifici quali il turismo, l'agroalimentare, i beni culturali, l'enologia e le biotecnologie.

Nella carriera universitaria sarai affiancato da figure professionali come manager didattici, tutor e tecnici esperti che faciliteranno il tuo percorso; potrai fare esercitazioni in eccellenti laboratori scientifici, effettuare tirocini all'estero, frequentare convegni e seminari di alto valore formativo, avere l'ausilio di tecnologie multimediali avanzate.

Tutto in una community UNO che non è solo virtuale, ma esiste in quanto valore nell'insieme di persone che condividono e animano la vita universitaria a Oristano.

Offerta Formativa



anno accademico 2012/2013

EGST

Corso di **Economia e Gestione dei Servizi Turistici** dell'**Università di Cagliari, Facoltà di Scienze Economiche, Giuridiche e Politiche**: ha il suo oggetto principale nel turismo, settore produttivo rilevante dell'economia della Sardegna, che conserva una tendenza positiva nei mercati internazionali.

BIOTIN

Corso di **Biotechnologie Industriali** dell'**Università di Cagliari, Facoltà di Biologia e Farmacia**: consente l'acquisizione di solide conoscenze, teoriche e pratiche, dei processi biologici e biotecnologici; si caratterizza per costanti esercitazioni, oltre il 40% delle ore di lezione si svolge in laboratorio.

TVEA TA

TVEA VE

Corso di **Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari** dell'**Università di Sassari, Dipartimento di Agraria**: lo studente può scegliere tra il curriculum in Tecnologie Alimentari o in Viticoltura ed Enologia; a lezioni frontali si integrano esperienze applicative in laboratorio e in campo, oltre a numerose visite didattiche in aziende di rilievo nel settore agroalimentare e vitivinicolo.



*LABORATORIO
DI INFORMATICA*

Cosa vuoi diventare?

Corso di Laurea in

ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di Scienze Economiche,
Giuridiche e Politiche

Sede di Oristano

Cosa si studia

Economia e gestione aziendale,
Marketing turistico, Legislazione del turismo,
Lingue straniere (inglese, tedesco, russo).

Come si studia

Lezioni in aula, laboratorio informatico,
laboratori linguistici, tirocini presso le principali
imprese turistiche della Sardegna e
del territorio nazionale, visite didattiche
in alberghi ed enti che operano nel turismo.

Quale lavoro

Il laureato può gestire in proprio imprese
turistiche, oppure lavorare nell'ambito di funzioni
operativo/gestionali in aziende turistiche
(marketing, finanza, contabilità e bilancio,
commercializzazione di beni e servizi, gestione
del personale), anche con responsabilità direttive.
Può diventare, inoltre, direttore tecnico di
agenzia di viaggio e guida turistica.*

* (mediante iscrizione all'Albo Regionale
art. 3, L.R. 18 dicembre 2006, n. 20).

Collaborano con noi

- Università di Bielefeld · Germania
- Università di Valencia · Spagna
- Università di Vaasa · Finlandia
- T Hotel · Cagliari (CA)
- Four Tourism · Torino (TO)
- Forte Village Resort · Pula (CA)
- Grand Hotel Poltu Quatu · Arzachena (OT)
- Arbatax Park Sardinia Resort · Arbatax (OG)
- Hotel Stella Maris · Villasimius (CA)
- Fondazione Sa Sartiglia · Oristano (OR)
- Is Benas Country Lodge · San Vero Milis (OR)



LABORATORIO DI
MARKETING TURISTICO



262
laureati

occupati a un anno dalla laurea

48%

proseguono gli studi

36%

disoccupati o in cerca di occupazione

16%

• **Accesso libero**

SE VUOI SAPERNE DI PIÙ:

Giulia Contu

Tutor esperto

0783.778004

tutor.economia@consorziouno.it

www.consorziouno.it/corsi/egst

Corso di Laurea in

BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI

Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di Biologia e Farmacia

Sede di Oristano

Cosa si studia

Biochimica, Biologia molecolare, Biotecnologie microbiche, Igiene, Chimica, Genetica, Bioingegneria, Farmacologia, Lingua inglese, Bioinformatica.

Come si studia

Laboratori di Biotecnologie microbiche, Biologia molecolare, Chimica industriale, Bioingegneria, Biochimica, per oltre il 50% delle attività didattiche; lezioni in aula, tirocini di almeno 350 ore in imprese sarde, nazionali e internazionali che operano nel settore delle biotecnologie.

Quale lavoro

Il laureato può svolgere la professione di Biochimico, Biotecnologo alimentare, Farmacologo, Microbiologo, Tecnico della produzione alimentare, Tecnico della raccolta e trattamento dei rifiuti e della bonifica ambientale, Tecnico di laboratorio biochimico, Tecnico dei prodotti alimentari. Le competenze acquisite consentono di operare a diversi livelli di responsabilità quali esperti qualificati presso laboratori di ricerca di enti pubblici e privati, industrie farmaceutiche, cosmetiche, agro-alimentari, biotecnologiche nonché nei laboratori deputati al controllo degli alimenti e dell'ambiente. Il corso consente inoltre di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

- Agrotecnico laureato
- Biologo junior
- Biotecnologo agrario
- Perito agrario laureato

Collaborano con noi

- Università di Bydgoszcz · Polonia
- Università di Murcia · Spagna
- Nestlé Research Centre · Svizzera
- Chemtex Italia · Tortona (AL)
- Centro Ricerche Matrica · Porto Torres
- Parco Scientifico Tecnologico della Sardegna · Pula (CA)/Alghero (SS)
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna · Oristano
- IRB - Istituto di Ricerche Biotecnologiche · Vicenza (VI)
- ARA Sardegna (Associazione Regionale Allevatori) · Oristano



LABORATORIO
DI BIOTECNOLOGIE



ESERCITAZIONE DI
BIOLOGIA MOLECOLARE

134
laureati

occupati a un anno dalla laurea

28%

proseguono gli studi

50%

disoccupati o in cerca di occupazione

22%

• Accesso a numero programmato

SE VUOI SAPERNE DI PIÙ:

Daniela Mastino

Manager didattico

0783.775530

manager.biotin@consorziouno.it

www.consorziouno.it/corsi/biotin

Corso di Laurea in TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

CURRICULUM

Viticultura ed Enologia

Università degli Studi di Sassari
Dipartimento di Agraria

Sede di Oristano



DEBUSTAZIONE B-UIDATA

Cosa si studia

Tecniche viticole, Enologia, Chimica, Biologia vegetale, Patologia viticola, Edifici e impianti per l'industria enologica, Lingua inglese.

Come si studia

Lezioni in aula, laboratori di Microbiologia e Chimica, esercitazioni presso i vigneti e nella cantina sperimentale di Fenosu (OR), visite didattiche e tirocini in aziende vitivinicole sarde e nazionali.

Quale lavoro

Il laureato acquisisce il titolo di enologo. Ha piena gestione e controllo dell'intera filiera vitivinicola, occupandosi della scelta varietale, dell'impianto e degli aspetti fito-sanitari dei vigneti fino alle fasi di imbottigliamento, commercializzazione e distribuzione dei prodotti attraverso operazioni di comunicazione e marketing. Può coordinare le attività relative al settore vitivinicolo sia in ambito pubblico che privato; è in grado di svolgere assistenza tecnica, informazione tecnico-scientifica, anche attraverso la certificazione di analisi microbiologiche, chimiche e sensoriali sui vini.

Collaborano per stage e visite didattiche

- Università di Barcellona e di Badajoz · Spagna
- Consorzio per la tutela del Franciacorta · Brescia
- Terre d'Oltrepò · Casteggio (PV)
- Cantina LA- VIS · Lavis (TN)
- Enologica Lucchi · Imola (BO)
- Cantine di Dolianova (CA)
- Cantine Argiolas · Serradella (CA)
- Cantina Gostolai · Oliena (NU)
- Azienda vinicola Attilio Contini · Cabras (OR)
- Associazione Enologi Enotecnici Italiani



ESERCITAZIONE
DI VITICOLTURA

75
laureati

• occupati a un anno dalla laurea

66%

• proseguono gli studi

15%

• disoccupati o in cerca di occupazione

19%

• Accesso a numero programmato

SE VUOI SAPERNE DI PIÙ:

Rosanna Lai

Manager didattico

0783.775529

manager.agraria@consorzioino.it

www.consorzioino.it/corsi/vi

Corso di Laurea in TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

CURRICULUM

Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Sassari
Dipartimento di Agraria

Sede di Oristano



LABORATORIO
DI MICROBIOLOGIA

Cosa si studia

Microbiologia e analisi chimiche degli alimenti, Processi della tecnologia alimentare, Chimica, Produzioni animali, Macchine e impianti, Economia e marketing.

Come si studia

Lezioni in aula, laboratori di Microbiologia e Chimica, visite didattiche in azienda, tirocini presso imprese sarde e nazionali che operano nel settore delle produzioni alimentari.

Quale lavoro

Il laureato assolve compiti tecnici di gestione e controllo nella produzione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande; opera in industrie alimentari, enti pubblici ed aziende private che conducono analisi fisico-chimiche e microbiologiche, controlli e certificazioni per la tutela e la valorizzazione dei prodotti alimentari: obiettivo generale è il miglioramento costante di essi in senso qualitativo ed economico, attraverso attività di management e marketing dell'impresa alimentare.

Collaborano per stage e visite didattiche

- Università di Valencia e di Siviglia · Spagna
- Oleifici Mataluni · Benevento
- Fruttage S.C.P.A. · Ravenna
- AGRIS Sardegna · Sassari
- 3A Assegnatari Associati Arborea (OR)
- Salumificio Murru · Irgoli (NU)
- Ciocolateria Sperandri · Suni (OR)
- ASL n.5 Oristano | ASL n.3 Nuoro
- Simec (Gruppo Cellino) · Santa Giusta (OR)
- Riso della Sardegna · Oristano
- CONFAPI Sardegna · Oristano



VISITA DIDATTICA IN
AZIENDA LATTIERO-CASEARIA

67
laureati

occupati a un anno dalla laurea

42%

proseguono gli studi

38%

disoccupati o in cerca di occupazione

20%

• Accesso a numero programmato

SE VUOI SAPERNE DI PIÙ:

Rosanna Lai

Manager didattico

0783.775529

manager.agraria@consorzio.no.it

www.consorzio.no.it/corsi/ta

NOI SIAMO UNO

Sede prestigiosa e suggestiva presso il settecentesco Chiostro del Carmine, struttura di notevole rilievo storico e bellezza architettonica, situato nel cuore del centro storico oristanese.

1

Laboratori altamente qualificati e specializzati per supportare esercitazioni di chimica, biologia, microbiologia e bioingegneria. Il laboratorio di informatica è dotato di oltre 40 postazioni, con connessione internet, e consente l'utilizzo della lavagna interattiva multimediale.

2

Biblioteca fornita di oltre 10.000 monografie e riviste specializzate, da consultare o prendere in prestito, in un ambiente confortevole per studiare.

3

Segreteria studenti, che con un approccio di attenzione alla persona consente la funzionale e fluida risoluzione delle pratiche relative alla carriera in sede, senza doversi recare alle segreterie centrali di Sassari e Cagliari, con cui si collabora a distanza.

4

Manager didattico, facilita i contatti dello studente con altri soggetti con cui deve rapportarsi: attiva i tirocini, organizza visite didattiche o eventi di approfondimento, pianifica attività di orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, agevolando il dialogo tra università e mondo del lavoro.

5

Tutor esperto, attraverso specifiche competenze professionali supporta lo studente nella preparazione degli esami e nelle esercitazioni, divulga il materiale didattico, assiste nella predisposizione del piano di studi, media i rapporti con i docenti.

6

Portale internet e social network aggiornati in tempo reale. Attraverso sito web, pagine facebook e canale YouTube si trasmettono news, comunicazioni didattiche, attività e iniziative.

7

Eventi e opportunità, come tirocini, visite aziendali, viaggi di studio, convegni e seminari, realizzati con contributi economici e supporto organizzativo.

8

COMMUNITY UNO

