



ADMM.IT

SU YOUTUBE  
IL NUOVO VIDEO



LA SEDE.  
IL CHIOSTRO DEL CARMINE



www.consorziouno.it

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



skype: noisiamouno



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



LEZIONE DI GEOGRAFIA  
DEL TURISMO

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](http://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](http://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@consorziouno.it

[www.consorziouno.it/corsi/v](http://www.consorziouno.it/corsi/v)

# 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@consorzioino.it

[www.consorzioino.it/corsi/ta](http://www.consorzioino.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

