



UFFICIO ORIENTAMENTO



0783.767921



orientamento@consorziouno.it

SEGUICI SU



UNOrienta - Community

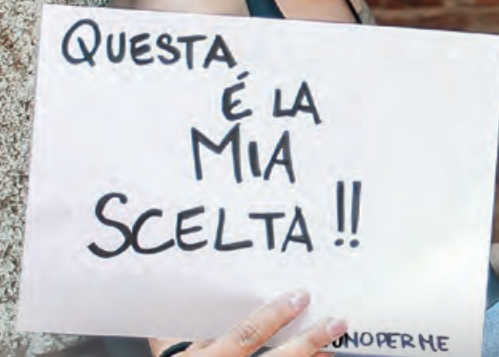


consorziouno



consorziouno

www.consorziouno.it



L'Università a Oristano

CON IL CONTRIBUTO DI
**Fondazione
Banco di Sardegna**

CAMPUS UNO
La residenza universitaria a Oristano
MistralHotel



Università degli Studi
di Sassari



Università degli Studi
di Cagliari

**CONSORZIO
UNO**

Immagini: Archivio Consorzio UNO



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 triennali 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 2014/2015

EGST

Corso di **Economia e Gestione dei Servizi Turistici** dell'**Università di Cagliari, Facoltà di Scienze Economiche, Giuridiche e Politiche**:
forma figure professionali qualificate capaci di gestire e operare in tutti i comparti del turismo, settore produttivo da sempre trainante per l'economia della Sardegna.

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

TVEA

Corso di **Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari** dell'**Università di Sassari, Dipartimento di Agraria**:
lo studente può scegliere tra il curriculum in Tecnologie Alimentari o quello 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.



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
- Forte Village Resort · Pula (CA)
- Chia Laguna Resort · Domus de Maria (CA)
- Fondazione Sistema Toscana · Firenze
- Is Benas Country Lodge · San Vero Milis (OR)
- MART · Trento (TN)
- Provincia di Oristano · Settore Promozione Territorio
- Sheraton Milan Malpensa Airport Hotel & Conference
Centre Aeroporto · Milano Malpensa
- Arbatax Park Sardinia Resort · Arbatax (OT)
- Pullman Timi Ama Sardegna · Villasimius (CA)
- Four Tourism · Torino



288
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
Manager didattico
0783.778004
manager.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, Fisiologia.

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
- Novamont · Novara
- Parco Scientifico Tecnologico della Sardegna · Pula (CA)/Alghero (SS)
- John Innes Center · Norwich (UK)
- Area Science Park · Trieste
- AGRIS Sardegna
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna · Oristano
- Matrica · Porto Torres (SS)
- ARA Sardegna (Associazione Regionale Allevatori) · Oristano



157
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

CURICULUM
Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Sassari
Dipartimento di Agraria

Sede di Oristano



COSA SI STUDIA

Microbiologia e analisi chimiche degli alimenti, Processi della tecnologia alimentare, Chimica, Fisica tecnica industriale, 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 CON NOI

- Università di Valencia e di Siviglia · Spagna
- Pastificio Mennucci · Lucca
- Oleifici Mataluni · Benevento
- Lapi Gelatine · Empoli (FI)
- La Fabbrica del cioccolato Guido Gobino · Torino
- Agris Sardegna
- 3A Cooperativa Assegnatari Associati Arborea · Arborea (OR)
- Salumificio Murru · Irgoli (NU)
- Heineken Italia · Milano
- ASL 5 · Oristano / ASL 3 · Nuoro
- SIMEC (Gruppo Cellino) · Santa Giusta (OR)
- Riso della Sardegna · Oristano
- CONFAPI Sardegna · Oristano



88
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:

Laura Sussarellu
Manager didattico
0783.77529
manager.agraria@consorziouno.it

www.consoziouno.it/corsi/ta

Corso di Laurea in
**TECNOLOGIE
VITICOLE,
ENOLOGICHE,
ALIMENTARI**

CURRICULUM

Viticoltura ed Enologia

Università degli Studi di Sassari
Dipartimento di Agraria

Sede di Oristano



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
- Tenute Silvio Nardi · Montalcino (SI)
- Consorzio per la tutela del Franciacorta · Brescia
- Terre d'Oltrepò · Casteggio (PV)
- Cantina LA-VIS · Lavis (TN)
- Enologica Lucchi · Imola (BO)
- Oenoitalia Servizi · Zeno Naviglio (BS)
- Cantine di Dolianova · Dolianova (CA)
- Cantine Argiolas · Sardianna (CA)
- Azienda Vinicola Attilio Contini · Cabras (OR)
- Cantina Il Nuraghe · Mogoro (OR)
- Associazione Enologi Enotecnici Italiani
- AGRIS Sardegna



97
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:

Laura Sussarellu
Manager didattico
0783.775529
manager.agraria@consorzioiuno.it

www.consozioiuno.it/corsi/ve

NOI SIAMO
UNO

1 Sede prestigiosa e suggestiva presso il settecentesco Chiostro del Carmine, struttura di notevole rilievo storico e bellezza architettonica, situato nel cuore della città di Oristano.

2 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.



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

4 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.

5 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.



6 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.

7 Portale Internet e social network aggiornati in tempo reale. Attraverso sito web, pagine Facebook, canali Instagram e YouTube, si trasmettono news, comunicazioni didattiche, attività e iniziative.

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

