

UNO
L'UNIVERSITÀ A ORISTANO

**UNO
RIE
NTA
2019**



Università di Cagliari



uniss
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

NOI siamo UNO

L'UNIVERSITÀ A ORISTANO

2019





i corsi

NOI
siamo
UNO

LAUREE TRIENNALI



ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE
FACOLTÀ DI SCIENZE ECONOMICHE, GIURIDICHE E POLITICHE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI



TECNOLOGIE ALIMENTARI

TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
DIPARTIMENTO DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI



BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI E AMBIENTALI

BIOTECNOLOGIE
FACOLTÀ DI BIOLOGIA E FARMACIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI



VITICOLTURA ED ENOLOGIA

TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI
DIPARTIMENTO DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

LAUREA MAGISTRALE



QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DIPARTIMENTO DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

ALTA FORMAZIONE



SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN BENI ARCHEOLOGICI

NESIOTIKA

DIPARTIMENTO DI STORIA, SCIENZE DELL'UOMO E DELLA FORMAZIONE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

studiare a Oristano

SEDE E STRUTTURE: la sede principale è il settecentesco Chiostro del Carmine, situato nel cuore della città, dove si svolgono le lezioni e sono attivi due laboratori di informatica con area wi-fi e servizio stampa gratuito. Nella sede è presente anche la biblioteca, con una confortevole sala studio, presso la quale sono consultabili oltre 10.000 monografie e riviste specializzate ed è possibile usufruire del servizio di prestito interbibliotecario dei testi. Nel centro di Oristano si trova anche il Centro Laboratori in cui si svolgono le attività dei corsi che prevedono esercitazioni pratiche, con un team di tecnici esperti e strumenti di eccellenza a favore dell'apprendimento pratico. Nella periferia di Oristano, in località San Quirico - Fenosu, gli studenti del corso di Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari possono usufruire della Azienda Didattico-Sperimentale Antonio Milella, dove sono presenti i campi sperimentali di diverse colture e la cantina sperimentale.

SEGRETERIA STUDENTI: a Oristano la segreteria studenti, in collaborazione con l'Università di Cagliari e Sassari, fornisce un servizio costante e immediato di

informazione e supporto alla carriera dello studente, dall'iscrizione alla laurea, attraverso contatti diretti, email e social.

MANAGEMENT DIDATTICO E TUTORATO: il funzionamento dei corsi e l'assistenza agli studenti sono garantiti dalla presenza di staff composti da manager didattici e tutor.

Il **manager didattico** è una figura professionale che facilita il rapporto dello studente con il mondo universitario: attiva i tirocini, organizza visite didattiche ed eventi di approfondimento, pianifica attività di orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, agevolando il dialogo con il mercato del lavoro. Il **tutor esperto** è una figura professionale che, attraverso specifiche competenze disciplinari, 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.



studiare a Oristano

**NOI
siamo
UNO**

ERASMUS+: tantissimi studenti della sede di Oristano partecipano al programma Erasmus Plus, il progetto dell'Unione Europea che permette di studiare in università di altri Paesi dell'UE o ad essa associati, per un periodo dai 3 ai 12 mesi.

MENSA: gli studenti della sede di Oristano possono usufruire del servizio mensa garantita dall'ERSU e ospitata presso la residenza universitaria.

RESIDENZA UNIVERSITARIA CAMPUS UNO: lo studente può contare su una residenza universitaria che propone servizi di alloggio, bar, parcheggi privati, spazi ricreativi e culturali.

OPPORTUNITÀ: l'esperienza formativa è fortemente sostenuta da altre attività che la qualificano: tirocini, visite aziendali, viaggi di studio, convegni e seminari, laboratori di alta specializzazione, borse di studio all'estero, realizzati con contributi economici e supporto organizzativo.

COMMUNITY UNO: nella convinzione che l'esperienza all'Università non sia solo studio e impegno ma anche occasione di crescita, scambio e arricchimento personale, ogni anno si tiene un ricco programma di iniziative e attività che intendono favorire il senso di appartenenza e migliorare la qualità complessiva della vita universitaria: eventi, spettacoli, manifestazioni, convenzioni con associazioni sportive, culturali e tanto altro.







ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE (CLASSE L-18)
FACOLTÀ DI SCIENZE ECONOMICHE, GIURIDICHE E POLITICHE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI

NOI
siamo
UNO

Il percorso in **Economia e Gestione dei Servizi Turistici** è rivolto a coloro che vogliono acquisire competenze economiche e manageriali nel **settore turistico**.

Le occasioni di lavoro per i **laureati** spaziano dalle imprese del settore ricettivo (alberghi, B&B, villaggi turistici, ecc.) alle imprese di viaggio (Tour operator, Agenzie di viaggio dettaglianti, Incoming, OLTA, ecc.), alla consulenza o nella libera professione (guida turistica) o, ancora, nelle amministrazioni pubbliche che hanno competenza in ambito turistico (raccolta dati, supporto alla definizione delle strategie di sviluppo locale, ecc.).

L'**accesso** al corso è **libero**. Occorre sostenere una **prova di verifica della preparazione iniziale** e un test di posizionamento di lingua Inglese che, in caso di non superamento, comportano la frequenza di corsi di riallineamento.

Il percorso di studi prevede una intensa attività in aula, integrata da esercitazioni e tutorati. La frequenza non è obbligatoria ma fortemente consigliata.

Tra le materie si studiano: Economia del turismo, Organizzazione delle aziende turistiche, Marketing turistico, Lingue straniere, Geografia del turismo, Legislazione del turismo, Percorsi turistici e culturali. Gli studenti possono inoltre frequentare **seminari** con operatori del settore, effettuare **visite aziendali** e partecipare a **laboratori di alta specializzazione** come quelli di **Revenue Management** e **Tourist Web Marketing**.

E' previsto un **tirocinio obbligatorio** di **150 ore** presso imprese o enti che operano nel turismo; è possibile accedere al programma **Erasmus** e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero.

I laureati nel percorso in **Economia e Gestione dei Servizi Turistici** possono accedere ai Corsi di Laurea Magistrale in Economia Manageriale, Economia, Finanza e Politiche Pubbliche, Management e Monitoraggio del Turismo Sostenibile.



BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA IN BIOTECNOLOGIE (CLASSE L-2)

FACOLTÀ DI BIOLOGIA E FARMACIA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI

NOI
siamo
UNO

Il curriculum in **Biotechnologie Industriali e Ambientali** è rivolto a coloro che vogliono acquisire solide e adeguate conoscenze di base, teoriche e pratiche, dei **processi biologici e biotecnologici** che consentano di sviluppare una professionalità operativa per produrre beni o servizi utili all'uomo.

I **laureati** possono operare, a diversi livelli di responsabilità, quali esperti qualificati presso laboratori di ricerca di enti pubblici e privati, aziende dedicate al trattamento dei rifiuti e al biorisanamento, industrie farmaceutiche, cosmetiche, agro-alimentari, biotecnologiche nonché nei laboratori deputati al controllo degli alimenti e al controllo qualità.

Il Corso prepara alle professioni di Tecnico della raccolta e trattamento dei rifiuti e della bonifica ambientale, Tecnico del controllo ambientale, Tecnico di laboratorio biochimico e Tecnico dei prodotti alimentari e consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate: Agrotecnico laureato, Biologo junior, Biotecnologo agrario e Perito agrario laureato.

L'**accesso** al corso è a **numero programmato**. Occorre sostenere un **test di selezione** e di valutazione della preparazione iniziale.

Il percorso di studi, oltre alle lezioni frontali, prevede che circa il 50% delle ore della didattica siano svolte in **laboratorio**, integrate da esercitazioni e tutorati. La frequenza è obbligatoria per almeno l'80% delle attività di laboratorio e il 60% dei corsi teorici.

Tra le materie si studiano: Biochimica, Biologia molecolare, Igiene, Biotecnologie microbiche, Botanica, Zoologia, Chimica, Genetica, Bioingegneria ambientale, Farmacologia, Fisiologia, Lingua inglese, Enzimologia, Economia.

E' previsto un **tirocinio obbligatorio** di **350 ore** presso imprese o enti che operano nel settore delle biotecnologie; è possibile accedere al programma **Erasmus** e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero.

I laureati nel curriculum in **Biotechnologie Industriali e Ambientali** possono accedere ai Corsi di Laurea Magistrale in Biotecnologie, in Biologia, in Scienze della Nutrizione Umana e in altre classi affini.



TECNOLOGIE ALIMENTARI

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI (CLASSE L-26)

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

**NOI
siamo
UNO**

Il curriculum in **Tecnologie Alimentari** è rivolto a coloro che intendono acquisire conoscenze adeguate per poter operare ad ampio spettro in tutte le fasi della **filiera alimentare** che vanno dalla produzione al consumo, compresa la capacità di agire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità degli alimenti, ridurre gli sprechi, conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

I **laureati** hanno conoscenze professionali specifiche necessarie a intervenire in vari ambiti: gestione tecnico economica della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; analisi, controllo, certificazione, tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari; consulenza, assistenza tecnica e divulgazione nel settore agroalimentare; progettazione e gestione degli impianti e dei materiali per la produzione di alimenti e la produzione di coadiuvanti ed ingredienti. L'**accesso** al corso è a **numero programmato**. Occorre sostenere un **test di selezione**.

Il percorso di studi prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali che si completano con **esercitazioni di laboratorio e di campo**. La frequenza del 50% è obbligatoria per gli studenti a tempo pieno e del 30% per i part-time.

Tra le materie si studiano: Microbiologia e analisi chimiche degli alimenti, Processi della tecnologia alimentare, Chimica, Fisica tecnica industriale, Produzioni animali, Macchine e impianti per l'industria alimentare, Entomologia merceologica e micotossine, Economia e Marketing.

E' previsto un **tirocinio obbligatorio** di **210 ore** da svolgersi presso una struttura dell'Università o presso un altro ente pubblico o azienda privata; è possibile accedere al programma **Erasmus** e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero.

I laureati in **Tecnologie Alimentari** possono accedere al Corso di Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari attivo presso la sede di Oristano.



VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI (CLASSE L-26)

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

**NOI
siamo
UNO**

Il curriculum in **Viticultura ed Enologia** è rivolto a coloro che vogliono acquisire conoscenze e capacità professionali adeguate per poter operare nella **filiera della produzione e del consumo dell'uva e del vino**, a partire dalla progettazione e l'impianto di vigneti alla loro gestione ecosostenibile, alla trasformazione dell'uva e alla commercializzazione dei vini.

I **laureati** hanno conoscenze professionali specifiche necessarie ad intervenire in vari ambiti: tecniche agronomiche e colturali; tecnologie microbiologiche e biotecnologie delle fermentazioni; tecniche enologiche; gestione e controllo dell'intera filiera vitivinicola. Possono svolgere funzioni di responsabilità nell'ambito della progettazione, impianto e gestione del vigneto, vinificazione, affinamento e commercializzazione del vino nelle aziende viticole ed enologiche. Possono inoltre esercitare la libera professione di **enologo** o lavorare nelle amministrazioni pubbliche.

L'**accesso** al corso è a **numero programmato**.

Occorre sostenere un **test di selezione**.

Il percorso di studi prevede insegnamenti di tipo

teorico, con prevalenza di lezioni frontali che si completano con **esercitazioni di laboratorio e di campo**. La frequenza del 50% è obbligatoria per gli studenti a tempo pieno e del 30% per i part-time.

Tra le materie si studiano: Tecniche viticole, Enologia, Biologia Vegetale, Patologia viticola, Microbiologia enologica, Entomologia viticola, Legislazione vitivinicola, Chimica enologica e analisi di laboratorio, Lingua inglese.

E' previsto un **tirocinio obbligatorio** di **210 ore** da svolgersi presso una struttura dell'Università o presso un altro ente pubblico o azienda privata; è possibile accedere al programma **Erasmus** e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero.

I laureati in **Viticultura ed Enologia** possono proseguire gli studi nel Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche, corso interateneo tra le Università di Torino, Milano, Palermo, Sassari e Foggia.







QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (CLASSE LM-70)

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

NOI
siamo
UNO

Il Corso di Laurea Magistrale in **Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari** mira alla formazione della figura di **tecnologo alimentare**, un professionista capace di progettare e intervenire, sia a livello operativo sia a livello teorico, nella gestione dei **processi produttivi e di trasformazione dei prodotti alimentari**, e di elaborare innovazioni di prodotto ed innovazioni nei processi produttivi esistenti.

Le professioni di Tecnologo alimentare e ricercatore nel campo delle tecnologie e biotecnologie produttive degli alimenti, Responsabile di produzione e di linee produttive nelle imprese alimentari, Responsabile del controllo di produzione (materie prime, semilavorati e prodotti finiti), Esperto per la gestione dei sistemi per la sicurezza e per la qualità degli alimenti e Lead-auditor, Professore, insegnante nelle scuole medie superiori ed inferiori costituiscono gli **sbocchi occupazionali** del corso.

Il corso è a **numero programmato** con **15 posti** a disposizione. Occorre sostenere una **prova di selezione**.

La frequenza è obbligatoria per l'80% delle attività.

Il corso, distribuito in quattro semestri, prevede

didattica frontale, attività di tirocinio e attività di preparazione della tesi.

Tra le materie si studiano: Biotecnologie microbiche avanzate per le produzioni alimentari, Merceologia e marketing dei prodotti alimentari, Sistemi di controllo nelle industrie alimentari, Scienze dell'alimentazione, Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti, Sicurezza e qualità degli alimenti, Tecnologie e biotecnologie applicate.

E' previsto un **tirocinio obbligatorio** che impegnerà lo studente per una parte consistente del secondo anno (**550 ore**) e che sarà svolto presso un'azienda alimentare con la finalità di conoscere, in maniera approfondita, tutte le funzioni dell'azienda stessa; è possibile anche accedere al programma **Erasmus** e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero.

Il corso prevede il rilascio dell'attestato di qualifica di Auditor/Responsabile di gruppo di Audit di sistemi di gestione ai sensi delle norme UNI EN ISO 19011 e UNI EN ISO 22000.



SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN BENI ARCHEOLOGICI NESIOTIKA

DIPARTIMENTO DI STORIA, SCIENZE DELL'UOMO E DELLA FORMAZIONE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

NOI
siamo
UNO

L'obiettivo della Scuola di Specializzazione è la formazione di specialisti con un profilo professionale specifico nel settore della **tutela, valorizzazione, gestione e fruizione del patrimonio culturale e archeologico** inerente l'archeologia delle isole del Mediterraneo e dell'Atlantico in tutte le dimensioni cronologiche (antichità, medioevo e post-medioevo). La sua denominazione completa è, infatti, Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici "Nesiotikà - Insulae Maris Nostri et Externi", proprio a tracciare con maggiore evidenza gli ambiti geografici a cui si fa riferimento nel percorso formativo, ossia il Mediterraneo (le isole del Mare Nostro) e l'Atlantico della Penisola Iberica e del Marocco (i Mari esterni). La Scuola si articola in **quattro curricula** con le seguenti denominazioni: Archeologia Preistorica e Protostorica; Archeologia Classica; Archeologia Tardo Antica e Medievale; Archeologia Orientale. Il curriculum di Archeologia Classica ha attivo anche, ad anni alterni, il percorso di **Archeologia Subacquea e dei Paesaggi Costieri** che consente di approfondire le tematiche relative alla metodologia della ricerca

archeologica dei giacimenti subacquei, alla musealizzazione e relativa valorizzazione dei contesti costieri e sommersi e alla storia della navigazione e del commercio dalla preistoria al medioevo.

L'**accesso** alla Scuola è a **numero programmato**. Occorre sostenere un **concorso di ammissione** per esami e per titoli.

Sono previste **175 ore di lezione** per ciascun anno di corso, con frequenza obbligatoria suddivisa in blocchi didattici di una-due settimane al mese, dal lunedì al venerdì. Sono inoltre contemplate nel piano di studi ulteriori attività formative organizzate nei tre **stages** di **scavo/ricognizione, laboratorio/museo, gestione** per un totale di altre 375 ore. Al termine di ogni corso sono previste le prove di valutazione.

Durante l'anno gli specializzandi possono frequentare **seminari** tenuti da docenti di fama internazionale provenienti da altri Atenei e Istituzioni di ricerca.

Agli studenti non residenti nella provincia di Oristano il Consorzio UNO garantisce, in occasione delle attività didattiche, l'alloggio gratuito presso una struttura convenzionata in Oristano.



INFORMAZIONI



+39 333 505 6215



SEGRETERIA@CONSORZIOUNO.IT



+39 0783 779086



WWW.CONSORZIOUNO.IT



VIA CARMINE S.N. - ORISTANO



+39 0783 767 921



ORIENTAMENTO@CONSORZIOUNO.IT



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Fondazione
di Sardegna