A.D. MDLXII
Università degli Studi
di Sassari

Università degli Studi
di Cagliari

L'UNIVERSITÀ A ORISTANO. THE WAY TO BE DIFFERENT

CONSORZIO UNO
L'Università a Oristano

SEDE:
Via Carmine sn · Oristano

CONTATTI:
Rosanna Lai (Referente Orientamento)
0783.775529
orientamento@consorziouno.it

Segreteria
0783.779086
segreteria@consorziouno.it

www.consorziouno.it

Facebook: UNO - L'Università a Oristano
Youtube: consorziouno

www.consorziouno.it

L'UNIVERSITÀ A ORISTANO.

[BE DIFFERENT]

CONSORZIO UNO
NOI SIAMO UNO

[BENVENUTO NEL MONDO UNO]

Ti presentiamo i Corsi di Laurea attivi nell'Anno Accademico 2010/2011 a Oristano.

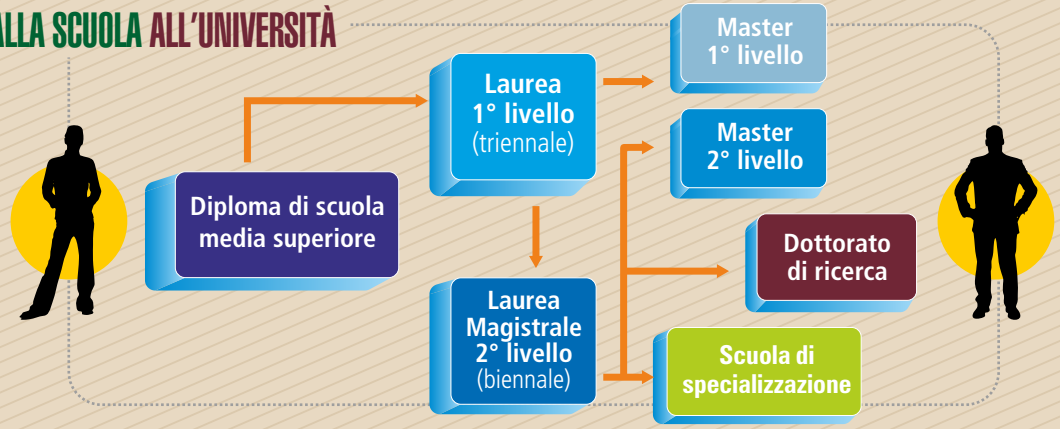
Un'offerta formativa perfettamente in linea con le esigenze del sistema produttivo della nostra isola, in cui sono fervide le attività legate al turismo e alla tutela dei beni culturali, rilevanti le imprese agroalimentari e vitivinicole, innovativa la ricerca nelle biotecnologie.

Tanti i servizi a tua disposizione: manager e tutor ti affiancheranno per tutto il percorso di studi, frequenterai laboratori scientifici in strutture moderne e attrezzate, potrai effettuare tirocini nelle principali aziende del territorio ed esperienze formative all'estero.

E ancora: iniziative seminariali e convegnistiche, eventi culturali, di approfondimento e di svago.

Studiare a Oristano per vivere la tua università!

DALLA SCUOLA ALL'UNIVERSITÀ



[OFFERTA FORMATIVA]

ANNO ACCADEMICO 2010/2011

EGST

Corso di **Economia e Gestione dei Servizi Turistici** dell'**Università di Cagliari**, **Facoltà di Economia**: vede suo oggetto principale il turismo, settore produttivo primario dell'economia della Sardegna, che registra una tendenza positiva di crescita anche nel mercato nazionale e internazionale.

BIOTIN

Corso di **Biotecnologie Industriali** dell'**Università di Cagliari**, **Facoltà di Scienze MM.FF.NN.**: l'unico corso in Sardegna ad avere confermato la certificazione di qualità ISO 9001:2000 e uno dei pochi in Italia a possederla: si caratterizza per costanti esercitazioni e attività pratiche presso laboratori e centri di ricerca.

TVEA TVEA

Corso di **Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari** dell'**Università di Sassari**, **Facoltà 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 (presso l'azienda didattico-sperimentale di Fenosu). Il corso attrae studenti provenienti da tutta la Sardegna: oltre il 60% risiede fuori dalla provincia di Oristano.

ARCHEO SUB

Scuola di Specializzazione in **Archeologia Subacquea e dei Paesaggi Costieri** dell'**Università di Sassari**, **Facoltà di Lettere e Filosofia**: corso biennale post-lauream con cui la Sardegna si dota di uno strumento formativo prestigioso nel campo dell'archeologia subacquea e si pone all'avanguardia nel Mediterraneo in una prospettiva di internazionalizzazione di studenti e docenti. Si formeranno specialisti con uno alto profilo professionale nel settore della tutela, valorizzazione e fruizione del patrimonio culturale inerente l'archeologia subacquea e dei paesaggi costieri.

COSA VUOI DIVENTARE?

ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

EGST

Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di Economia

ACCESSO LIBERO

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, visite didattiche in alberghi ed enti che operano nel turismo.

La cosa più pericolosa da fare è rimanere immobili

[William Burroughs]

QUALE LAVORO

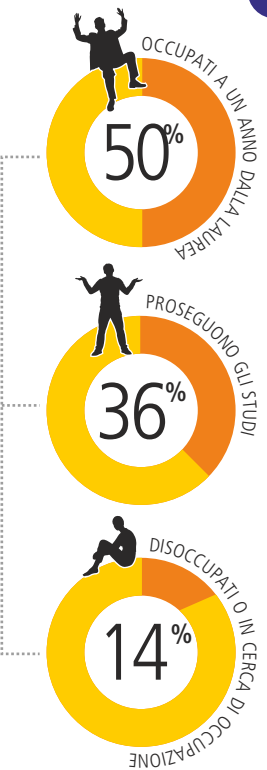
Il laureato può gestire in proprio imprese turistiche, oppure lavorare nell'ambito di funzioni operativo/gestionali in aziende turistiche (marketing, finanza, contabilità e bilancio, commercializzazione di beni e servizi, gestione del personale), anche con responsabilità direttive, per esempio in qualità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

COLLABORANO PER STAGE E VISITE DIDATTICHE

- Università di Madeira · Portogallo
- Università di Leon · Spagna
- T Hotel · Cagliari
- Horse Country · Arborea (OR)
- Golf Is Arenas · Narbolia (OR)
- Area Marina Protetta «Penisola del Sinis Isola di Mal di Ventre» · Cabras (OR)
- Forte Village Resort · S. Margherita di Pula (CA)
- Hotel Club Baja Bianca · San Teodoro (OT)

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

197 LAUREATI



INFO E CONTATTI

Valentina Piliu
Manager didattico
0783.778004
manager.economia@consorziouno.it

www.consorziouno.it/corsi/egst

BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI

BIOTIN

Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di Scienze MM.FF.NN.

ACCESSO A NUMERO PROGRAMMATO

Il corso di laurea in Biotecnologie Industriali è l'unico corso certificato ISO 9001:2000 in Sardegna.

COSA SI STUDIA

Biochimica, Biologia molecolare, Biotecnologie microbiche e igiene, Chimica, Genetica, Bioingegneria, Farmacologia, Lingua inglese, Informatica.

COME SI STUDIA

Laboratorio di Biotecnologie microbiche, laboratori di Biologia molecolare, Chimica industriale, Bioingegneria, Biochimica, per oltre il 40% delle attività didattiche; lezioni in aula, tirocini di almeno 350 ore in imprese sarde, nazionali e internazionali che operano nel settore delle biotecnologie.

Il processo di una scoperta scientifica è, in effetti, un continuo conflitto di meraviglie.

[Albert Einstein]

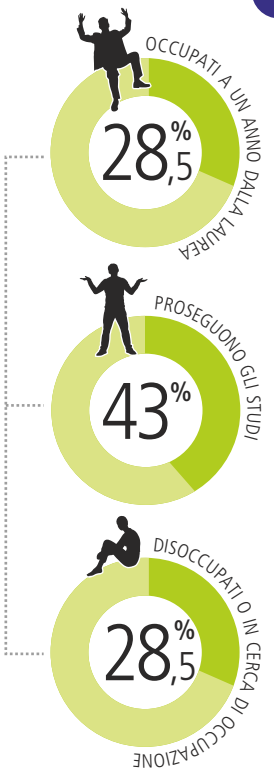
QUALE LAVORO

Il laureato può svolgere la professione di Biochimico, Biotecnologo alimentare, Farmacologo, Microbiologo. 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.

COLLABORANO PER STAGE E VISITE DIDATTICHE

- Università di Bydgoszcz · Polonia
- Università di Murcia · Spagna
- Bioindustry Park del Canavese · Torino
- BCS Biotech · Cagliari
- Porto Conte Ricerche · Alghero (SS)
- Istituto Zooprofilatico Sperimentale della Sardegna · Oristano.

104 LAUREATI



INFO E CONTATTI

Daniela Mastino
Manager didattico
0783.775530
manager.biotin@consorziouno.it

www.consorziouno.it/corsi/biotin

TECNOLOGIE ALIMENTARI

TVEA

Università degli Studi di Sassari
Facoltà di Agraria

ACCESSO A NUMERO PROGRAMMATO

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.

> La tecnologia non è la conoscenza profonda della natura ma la relazione fra la natura e l'uomo.
>
> [Walter Benjamin]

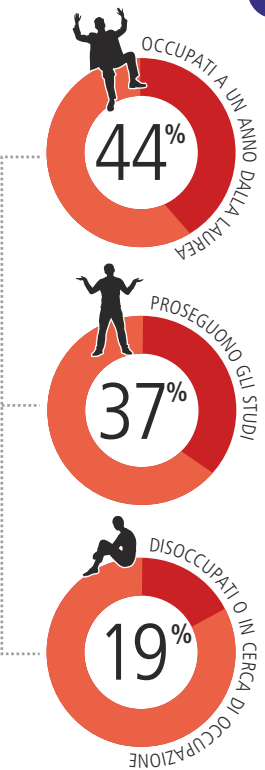
QUALE LAVORO

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
- AGRIS Sardegna · Sassari
- Terrantica (Crocchias) · Serrenti (VS)
- 3A Assegnatari Associati Arborea (OR)
- Salumificio Murru · Irgoli (NU)
- Cioccolateria Sperandri · Suni (OR)
- ASL n.5 · Oristano
- Simec (Gruppo Cellino) · Santa Giusta (OR)
- Riso della Sardegna · Oristano

50 LAUREATI



INFO E CONTATTI

Rosanna Lai
Manager didattico
0783.775529
manager.agraria@consorziouno.it

www.consorziouno.it/corsi/ta

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

TVEA

Università degli Studi di Sassari
Facoltà di Agraria

ACCESSO A NUMERO PROGRAMMATO

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.

Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo.

[Ernest Hemingway]

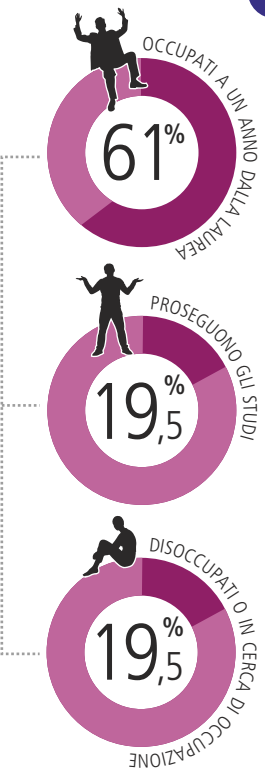
QUALE LAVORO

Il laureato 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.
Il futuro enologo può dirigere aziende viticole ed enologiche e operare sia in ambito pubblico che privato, 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
- "Vinitaly" salone internazionale del vino e dei distillati · Verona
- Cantine Sella & Mosca (Gruppo Campari) · Alghero (SS)
- Cantine Argiolas · Serdiana (CA)
- Cantina Gostolai · Oliena (NU)
- Azienda vinicola Attilio Contini · Cabras (OR)

62 LAUREATI



INFO E CONTATTI

Rosanna Lai
Manager didattico
0783.775529
manager.agraria@consorziouno.it

www.consorziouno.it/corsi/ve

ARCHEOLOGIA SUBACQUEA

ARCHEO SUB

SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE
IN ARCHEOLOGIA SUBACQUEA
E DEI PAESAGGI COSTIERI
Università degli Studi di Sassari
Facoltà di Lettere e Filosofia

ACCESSO CON LAUREA MAGISTRALE

A CHI SI RIVOLGE

La Scuola propone un percorso formativo rivolto a studenti in possesso di una Laurea Specialistica o Magistrale in Archeologia o in Lettere, in Conservazione dei Beni Culturali, in Lingue e Civiltà Orientali (vecchio ordinamento), con l'obiettivo di formare specialisti nel settore della tutela, valorizzazione e fruizione del patrimonio culturale inerente l'archeologia subacquea e dei paesaggi costieri.

PROGRAMMA DIDATTICO

Seminari di:
· archeologia subacquea,
· archeologia dei paesaggi costieri,
· topografia dei centri costieri e delle loro strutture portuali;
laboratori, stage,
scavi e ricerche archeologiche,
progetto finale.

La Scuola ha una durata biennale con obbligo di frequenza.

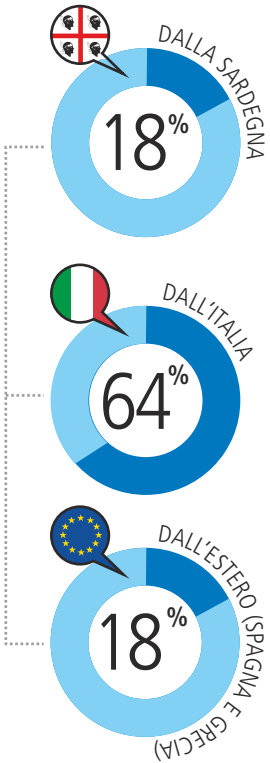
Una vita senza ricerca non è degna di essere vissuta.

[Socrate]

QUALE LAVORO

Gli specializzati possono operare, con funzioni di elevata responsabilità, nei livelli amministrativi e tecnici del Ministero per i Beni e le Attività culturali, delle Regioni, Province e degli enti pubblici territoriali relativi alla valorizzazione e fruizione del patrimonio culturale sommerso e costiero. Le competenze acquisite consentono sbocchi professionali in Parchi Nazionali Marini, nelle Aree Marine protette, nei Parchi costieri, organismi privati come imprese, studi professionali specialistici e infine in attività di gestione e manutenzione di giacimenti archeologici subacquei e di siti costieri.

ISCRITTI 2011



INFO E CONTATTI

Adriana Scarpa
Manager didattico
0783.767922
manager.archeologia@consorziouno.it

www.consorziouno.it/corsi/as

Sede suggestiva presso il settecentesco chiostro del Carmine, nel cuore del centro storico oristanese, con aule confortevoli e moderne attrezzature didattiche.

Laboratori all'avanguardia di informatica (oltre 60 postazioni), chimica, biologia, microbiologia e bioingegneria, aula multimediale con lavagna interattiva.

Una biblioteca con oltre 4.000 monografie e riviste specializzate, in raccordo con il Sistema Bibliotecario di Ateneo dell'Università degli Studi di Sassari.

La **Segreteria Studenti**, in collaborazione con le segreterie delle due Università di Cagliari e Sassari, per lo svolgimento di tutte le pratiche connesse all'iscrizione e frequenza ai Corsi di Laurea.

Il **Manager didattico**, figura professionale che pianifica stage, incentiva la mobilità studentesca, favorisce il contatto tra università e mondo del lavoro nei vari settori d'interesse.

[UNO. BE DIFFERENT]

Il **tutor**, laureato esperto nelle materie oggetto del Corso, supporta lo studente nella pianificazione dello studio, lo affianca nelle esercitazioni e nella preparazione degli esami.

Il Chiostro del Carmine

Contributi economici e supporto organizzativo per tirocini, visite aziendali e viaggi di studio.

Un **portale internet** e una pagina **facebook** aggiornati in tempo reale con informazioni utili, news, orari, materiale didattico.

NOI SIAMO UNO day

[COMMUNITY UNO]

SIAMO NOI NEL LIPDUB

SEMPRE NOI...

SCENA FINALE LIPDUB

LA FESTA AL CHIOSTRO

PAUSA ...

IL CIAK DELLO SPOT