

**UNO**  
L'UNIVERSITÀ A ORISTANO



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI CAGLIARI**



**UNISS**  
UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI SASSARI

CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Fondazione  
di Sardegna

# ROAD TO UNO

L'UNIVERSITÀ  
A ORISTANO

**ISCRIZIONI  
2024/2025**



## LAUREE TRIENNALI



**ECONOMIA E GESTIONE  
DEI SERVIZI TURISTICI**  
ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE  
FACOLTÀ DI SCIENZE ECONOMICHE,  
GIURIDICHE E POLITICHE  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI



**BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI  
E AMBIENTALI**  
BIOTECNOLOGIE  
FACOLTÀ DI BIOLOGIA E FARMACIA  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI



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



**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

## SERVIZI



### SEDI

La sede principale è il settecentesco **Chiostro del Carmine**, situato nel cuore della città, dove si svolgono le lezioni. Nella sede è presente anche la **biblioteca**, con una confortevole sala studio, presso la quale sono consultabili oltre 10.000 monografie e riviste specializzate, e in cui è possibile usufruire del servizio di prestito interbibliotecario dei testi.

A pochi minuti a piedi si trova anche il **Centro Laboratori** in cui si svolgono le attività dei corsi che prevedono esercitazioni di ambito scientifico, con un team di tecnici esperti e strumenti di eccellenza a favore dell'apprendimento applicativo. 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, programma visite didattiche ed eventi di approfondimento, organizza i percorsi di mobilità internazionale, 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.

## SERVIZI



### ERASMUS+

Tantissimi studenti della sede di Oristano partecipano al programma Erasmus Plus, il progetto dell'Unione Europea che permette di studiare, svolgere il tirocinio o preparare la tesi di laurea 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, garantito dagli ERSU di Cagliari e Sassari, ospitato 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



### EVENTI E 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 e culturali, e tanto altro.





## ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

PERCORSO DEL CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA AZIENDALE (CLASSE L-18)

FACOLTÀ DI SCIENZE ECONOMICHE, GIURIDICHE E POLITICHE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI – SEDE DI ORISTANO

☎ 0783 77 80 04    ✉ [manager.egst@consorziouno.it](mailto:manager.egst@consorziouno.it)

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 un test di orientamento e valutazione della preparazione iniziale online (**TOLC-E**) 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**.

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 (STMM)** dell'**Università di Cagliari (sede di Cagliari)**, con cui sono formati manager specialisti del settore.

BIOTIN

## BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI E AMBIENTALI

CURRICULUM DEL CORSO DI LAUREA IN BIOTECNOLOGIE (CLASSE L-2)

FACOLTÀ DI BIOLOGIA E FARMACIA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI – SEDE DI ORISTANO

☎ 0783 77 55 30

✉ [manager.biotin@consorziouno.it](mailto:manager.biotin@consorziouno.it)

Il curriculum in **Biotechnologie Industriali e Ambientali** è rivolto a coloro che vogliono acquisire conoscenze e tecniche di base dei **processi biotecnologici** che consentono di sviluppare beni e servizi utili all'uomo.

I **laureati** possono operare quali tecnici 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, previo esame di stato e iscrizione all'albo, Biologo junior, Agrotecnico laureato e Biotecnologo junior.

Per accedere al corso è necessario sostenere un test di ammissione online (**TOLC-B**).

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 300 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 Biotecnologie Industriali e Ambientali possono proseguire gli studi iscrivendosi ai corsi di laurea magistrale in **Biotechnologie, Biologia, Scienze della Nutrizione Umana, Ingegneria Chimica** e in altre classi affini, e possono altresì iscriversi al corso di laurea magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari dell'Università degli Studi di Sassari con sede a Oristano.





## TECNOLOGIE ALIMENTARI

CURRICULUM DEL CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI  
(CLASSE L-26) - DIPARTIMENTO DI AGRARIA

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI – SEDE DI ORISTANO**

 0783 77 55 29  [manager.agraria@consorziouno.it](mailto:manager.agraria@consorziouno.it)

Il curriculum in **Tecnologie Alimentari** è rivolto a coloro che vogliono 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 ad 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 **libero**. Per accedere al corso però è necessario sostenere una prova di verifica delle conoscenze (**TOLC-AV**).



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 Viticole, Enologiche, Alimentari (curriculum di Tecnologie Alimentari) possono accedere al Corso di Laurea Magistrale in **Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari** (Classe LM-70 delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari), attivo presso la sede universitaria di Oristano, e in **Scienze e Tecnologie Alimentari**.



## VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CURRICULUM DEL CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI  
(CLASSE L-26) - DIPARTIMENTO DI AGRARIA

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI – SEDE DI ORISTANO**

☎ 0783 77 55 29

✉ [manager.agraria@consorziouno.it](mailto:manager.agraria@consorziouno.it)

Il curriculum in **Viticultura ed Enologia** è rivolto a coloro che vogliono acquisire conoscenze e capacità professionali per poter operare nella **filiera della produzione e del consumo dell'uva e del vino**, a partire dalla progettazione e l'impianto di vigneti, sino 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 **libero**. Per accedere al corso però è necessario sostenere una prova di verifica delle conoscenze (**TOLC-AV**).



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, Chimica, 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.

La laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (curriculum di Viticultura ed Enologia) consente l'accesso diretto alla laurea magistrale in **Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari** (Classe LM-70 delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari), attivo presso la sede universitaria di Oristano, e 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 – SEDE DI ORISTANO

☎ 0783 77 55 29    ✉ [manager.agraria@consorziouno.it](mailto:manager.agraria@consorziouno.it)

Il Corso di Laurea Magistrale in **Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari** mira alla formazione della figura del **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** e per accedere 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

☎ 0783 76 79 22    ✉ [manager.archeologia@consorziouno.it](mailto:manager.archeologia@consorziouno.it)

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: Archeologia Preistorica e Protostorica; Archeologia Classica; Archeologia Tardo Antica e Medievale; Archeologia Orientale.

Il curriculum di Archeologia Classica ha attivo anche 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 dopo aver conseguito una laurea della classe specialistica 2/S o magistrale LM-2 in Archeologia o ad esse equiparata.

Sono previste 175 ore di lezioni e seminari 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.





## CONTATTI



---

### SEGRETERIA STUDENTI

Chiostro del Carmine, piano 1  
Via Carmine s.n. - Oristano  
Tel.: +39 0783 77 90 86  
email: [segreteria@consorziouno.it](mailto:segreteria@consorziouno.it)

### SERVIZIO ORIENTAMENTO

Chiostro del Carmine, piano 1  
Via Carmine s.n. - Oristano  
Tel.: +39 0783 76 79 21  
email: [orientamento@consorziouno.it](mailto:orientamento@consorziouno.it)

---

WhatsApp: +39 333 50 56 215



**UNO**  
L'UNIVERSITÀ A ORISTANO



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI CAGLIARI**



**uniss**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI



**CONSORZIOUNO.IT**



**CON IL CONTRIBUTO DI:**



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



**Fondazione  
di Sardegna**