



NOI
siamo
UNO

**L'UNIVERSITÀ
A ORISTANO**

2020

UNO
L'UNIVERSITÀ A ORISTANO

I CORSI

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



4 LAUREE
TRIENNALI

1 LAUREA
MAGISTRALE

1 SCUOLA DI
SPECIALIZZAZIONE

LAUREE TRIENNALI



ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI

PERCORSO DEL CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA AZIENDALE
CLASSE L-18 SCIENZE DELL'ECONOMIA E DELLA GESTIONE AZIENDALE
FACOLTÀ DI SCIENZE ECONOMICHE, GIURIDICHE E POLITICHE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI

Il percorso in Economia e Gestione dei Servizi Turistici (EGST) è uno dei percorsi di studio in cui si articola il corso di laurea in Economia e Gestione Aziendale.

ORGANIZZAZIONE

Per laurearsi si devono conseguire 180 CFU (Crediti Formativi Universitari) così ripartiti: 18 esami obbligatori, una prova di idoneità di lingua inglese (livello B1), esami e/o seminari scelti dallo studente, un tirocinio formativo obbligatorio di 150 ore che consente di verificare sul piano operativo le competenze acquisite. Il percorso formativo si conclude con una prova finale. Gli studenti iscritti al percorso in EGST hanno la possibilità di effettuare visite didattiche e viaggi di istruzione presso realtà aziendali ad indirizzo turistico, e accedere al programma Erasmus+ o agli altri programmi di mobilità internazionale per frequentare una parte del corso in una università straniera.

ACCESSO AL CORSO

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. Nella sede di Oristano sono organizzate attività gratuite di preparazione alla prova di verifica.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il percorso in Economia e Gestione dei Servizi Turistici persegue un duplice obiettivo: sviluppare le competenze necessarie a soddisfare le richieste di professionalità che provengono da un settore complesso come quello turistico, in rapido sviluppo e in altrettanto profonda trasformazione, ma anche le competenze volte all'individuazione dei bisogni del turista e alla produzione e gestione di beni e servizi che soddisfino tali esigenze.

SBOCCHI PROFESSIONALI

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.).

Il corso prepara specificatamente alle professioni di Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate e Agenti di viaggio.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

I laureati nel percorso in Economia e Gestione dei Servizi Turistici possono proseguire gli studi iscrivendosi al corso di laurea magistrale in Management e Monitoraggio del Turismo Sostenibile (STMM) dell'Università di Cagliari (sede di Cagliari), con cui sono formati manager specialisti nel monitoraggio, acquisizione, elaborazione, e interpretazione di dati e processi turistici in un'ottica di sviluppo sostenibile, o agli altri corsi di laurea magistrale in Economia Manageriale e Economia, Finanza e Politiche Pubbliche dell'Università di Cagliari.



BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI E AMBIENTALI

CURRICULUM DEL CORSO DI LAUREA IN BIOTECNOLOGIE
CLASSE L-2 LAUREE IN BIOTECNOLOGIE
FACOLTÀ DI BIOLOGIA E FARMACIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI

Il curriculum in Biotecnologie Industriali e Ambientali è uno dei due curricula in cui si articola il Corso di Laurea in Biotecnologie.

ORGANIZZAZIONE

Per laurearsi si devono conseguire 180 CFU (Crediti Formativi Universitari) comprensivi di quelli relativi alla conoscenza obbligatoria della lingua inglese. 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.

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.

ACCESSO

L'accesso al corso di laurea in Biotecnologie è a numero programmato; per il curriculum in Biotecnologie Industriali e Ambientali sono disponibili 40 posti. Per accedere al corso è necessario sostenere un test di selezione e di valutazione della preparazione iniziale, obbligatorio per tutti. Nella sede di Oristano sono organizzate attività gratuite di preparazione al test di selezione.



OBIETTIVI FORMATIVI

Il curriculum in Biotecnologie Industriali e Ambientali ha come obiettivo formativo specifico l'acquisizione di solide e adeguate conoscenze di base, teoriche e pratiche, dei processi biologici e biotecnologici che consentano di sviluppare una professionalità operativa per l'accesso diretto al mondo del lavoro e alla professione.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Le competenze acquisite consentono ai laureati in Biotecnologie Industriali e Ambientali di operare a diversi livelli di responsabilità, quali esperti qualificati presso laboratori di ricerca di enti pubblici e privati, aziende dedicate al trattamento dei rifiuti, al biorisanamento, industrie farmaceutiche, cosmetiche, agro-alimentari, biotecnologiche nonché nei laboratori deputati al controllo degli alimenti e 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.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

I laureati in Biotecnologie Industriali e Ambientali possono proseguire gli studi iscrivendosi ai corsi di laurea magistrale in Biotecnologie, in Biologia, in Scienze della Nutrizione Umana e in altre classi affini, e possono altresì iscriversi al corso di laurea magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari (Classe LM-70 delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie 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 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

DIPARTIMENTO DI AGRARIA, *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI*

Il curriculum in Tecnologie Alimentari (TA) è uno dei due in cui si articola il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari.

ORGANIZZAZIONE

Per laurearsi si devono conseguire 180 CFU (Crediti Formativi Universitari) così ripartiti: 30 di insegnamenti di base, 79 di insegnamenti caratterizzanti, 27 per attività affini, mediante il superamento di esami di profitto; 44 relativi ad altre attività formative (lingua straniera, attività formative a scelta dello studente, tirocini formativi e prova finale). Gli studenti iscritti al curriculum in TA hanno la possibilità di effettuare visite didattiche e viaggi di istruzione presso realtà aziendali ad indirizzo agroalimentare. E' previsto un tirocinio obbligatorio di 210 ore da svolgersi presso una struttura dell'Università, un ente pubblico o un'azienda privata; è possibile accedere al programma Erasmus+ e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero. La frequenza è obbligatoria per il 50% delle ore di lezione per gli studenti a tempo pieno e per il 30% per gli studenti part-time.

ACCESSO

L'accesso al corso è a numero programmato; per entrambi i curricula sono disponibili, in totale, 75 posti. Per accedere al corso è necessario sostenere una prova di ammissione con valore di selezione, obbligatoria per tutti. Nella sede di Oristano sono organizzate attività gratuite di preparazione alla prova di ammissione.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso ha la finalità di fornire conoscenze e formare capacità professionali adeguate per poter operare ad ampio spettro in tutte le fasi della filiera 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.

SBOCCHI PROFESSIONALI

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. Il corso fornisce una preparazione che consente di operare quale tecnico di gestione e controllo qualità nel settore agro-alimentare privato e pubblico, tecnico di laboratori di analisi, controllo, certificazione ed indagini degli alimenti e tecnico in aziende che producono materiali e additivi collegati all'industria alimentare. Il corso prepara alla professione di Tecnico agronomo e Tecnico dei prodotti alimentari.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (curriculum di Tecnologie Alimentari) consente l'accesso diretto 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 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

DIPARTIMENTO DI AGRARIA, *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI*

Il curriculum in Viticoltura ed Enologia (VE) è uno dei due in cui si articola il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari.

ORGANIZZAZIONE

Per laurearsi si devono conseguire 180 CFU (Crediti Formativi Universitari) così ripartiti: 30 di insegnamenti di base, 79 di insegnamenti caratterizzanti, 27 per attività affini, mediante il superamento di esami di profitto, 44 relativi ad altre attività formative (lingua straniera, attività formative a scelta dello studente, tirocini formativi e prova finale). Il percorso di studi prevede insegnamenti di tipo teorico, lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio e di campo. E' previsto un tirocinio obbligatorio di 210 ore da svolgersi presso una struttura dell'Università, un ente pubblico o un'azienda privata; è possibile accedere al programma Erasmus+ e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero. La frequenza è obbligatoria per il 50% delle ore di lezione per gli studenti a tempo pieno e per il 30% per gli studenti part-time.

ACCESSO

L'accesso al corso è a numero programmato; per entrambi i curricula sono disponibili, in totale, 75 posti. Per accedere al corso è necessario sostenere una prova di ammissione con valore di selezione, obbligatoria per tutti.

Nella sede di Oristano sono organizzate attività gratuite di preparazione alla prova di ammissione.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il curriculum in Viticoltura 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 alla loro gestione ecosostenibile, alla trasformazione dell'uva e alla commercializzazione dei vini.

SBocchi PROFESSIONALI

Il corso prepara alla professione di enologo.

I laureati in Viticoltura ed Enologia possono inoltre svolgere funzioni di responsabilità nell'ambito della progettazione, impianto e gestione del vigneto, vinificazione, affinamento e commercializzazione del vino nelle aziende viticole ed enologiche, sia in ambito pubblico che privato.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (curriculum di Viticoltura 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.



855

ISCRITTI

LAUREA MAGISTRALE



QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

LAUREA MAGISTRALE

CLASSE LM-70 LAUREE MAGISTRALI IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

DIPARTIMENTO DI AGRARIA, *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI*

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

ORGANIZZAZIONE

Il corso ha durata biennale ed è distribuito in quattro semestri. Prevede didattica frontale, concentrata nel primo anno, attività di tirocinio e attività di preparazione della tesi. Nel primo anno sono previsti 54 CFU di attività formative frontali e 6 CFU di Tirocinio Pratico Applicativo (TPA) generale, con visite didattiche presso industrie alimentari fuori Sardegna.

Il secondo anno è dedicato ad attività formative pratiche ed altamente professionalizzanti tra le quali il tirocinio obbligatorio, della durata di 550 ore, da svolgersi presso un'azienda alimentare con la finalità di conoscere, in maniera approfondita, tutte le funzioni dell'azienda stessa. Presso la medesima azienda sarà possibile anche svolgere le attività di ricerca e sperimentazione per l'elaborazione della tesi di laurea. La frequenza per le lezioni in aula è obbligatoria. Il corso prevede il rilascio dell'attestato di qualifica di Auditor/Responsabile gruppo di audit di Sistemi di Gestione ai sensi delle norme UNI EN ISO 19011 e UNI EN ISO 22000. Gli iscritti possono anche accedere al programma Erasmus+ e svolgere un periodo della carriera universitaria all'estero.

ACCESSO

Il corso è a numero programmato con 15 posti a disposizione.

L'accesso al corso è previsto tramite una prova di selezione per la quale verrà individuata una soglia minima di risultato e che sarà svolta secondo le indicazioni contenute nel bando annuale di ammissione.

Le lauree di primo livello e magistrali ammesse per l'iscrizione sono quelle afferenti alle classi: L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-2 (Biotecnologie), LM-86 (Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali), LM-71 (Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale), LM-69 (Scienze e Tecnologie Agrarie), LM-8 (Biotecnologie Industriali), LM-7 (Biotecnologie Agrarie).

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

I laureati possono accedere alla professione di tecnologo alimentare oltre a quella di ricercatore nel campo delle tecnologie e biotecnologie produttive degli alimenti, di responsabile di produzione e di linee produttive nelle imprese alimentari, di responsabile del controllo di produzione (materie prime, semilavorati e prodotti finiti), di esperto per la gestione dei sistemi per la sicurezza e per la qualità degli alimenti e lead auditor, oltre che al ruolo di insegnante nelle scuole medie superiori ed inferiori.



1194

LAUREATI

ALTA FORMAZIONE



SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN BENI ARCHEOLOGICI NESIOTIKA

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

La Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici propone ai suoi iscritti una tematica di studio NESIOTIKÀ che definisce l'ambito geografico del Mediterraneo in cui si snoda "la rotta delle isole".

ORGANIZZAZIONE

La Scuola di Specializzazione è articolata in 4 curricula: Preistorico, Classico, Medievale e Orientale. Il Curriculum Classico prevede il percorso tradizionale e il percorso in Archeologia Subacquea e dei Paesaggi Costieri.

La Scuola ha durata biennale; per ottenere il titolo di specializzazione occorre acquisire 120 CFU così ripartiti: 70 CFU negli insegnamenti dei 5 ambiti principali, per i quali sono previsti, per ciascuno dei due anni, 175 ore di lezione e seminari tenuti da docenti di fama internazionale.

La frequenza alle lezioni, suddivise in blocchi didattici di una-due settimane al mese, dal lunedì al venerdì, è obbligatoria.

Sono inoltre contemplate ulteriori attività formative organizzate nei tre stages di scavo/ricognizione, laboratorio/museo, gestione per un totale di altre 375 ore, pari a 30 CFU, da maturare in parte al primo anno e in parte al secondo anno.

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato il Diploma di Specializzazione in Beni Archeologici.



ACCESSO

Alla Scuola si accede previo concorso di ammissione per esami e titoli dopo aver conseguito una laurea della classe specialistica 2/S o magistrale LM-2 in Archeologia o ad esse equiparata, ai sensi del D.l. 5/5/2004 e del D.l. 9/7/2009.

I posti a disposizione complessivamente sono 40, con 8 posti per ogni curricula e 8 per il percorso in Archeologia Subacquea e dei Paesaggi Costieri. Agli studenti non residenti nella provincia è garantito l'alloggio gratuito a Oristano presso la residenza universitaria Campus UNO.

SBocchi PROFESSIONALI

Gli sbocchi professionali possono aversi nei competenti livelli amministrativi e tecnici delle Amministrazioni Pubbliche e degli organismi privati impegnati nella valorizzazione e fruizione dei Beni Archeologici; nella prestazione di servizi culturali, editoriali, web e di ricerca relativi al patrimonio dei Beni Archeologici; nella gestione e manutenzione di giacimenti archeologici; nel campo della conoscenza, tutela, valorizzazione e fruizione del patrimonio dei Beni Archeologici.

RISORSE

La biblioteca della Scuola di Specializzazione fa parte del SBA dell'Università degli Studi di Sassari e si compone di circa 10.000 pezzi e di un laboratorio cartografico, un laboratorio fotografico un laboratorio di rilievo archeologico, un laboratorio di riproduzione fotografica e un laboratorio archeologico/archivistico.

Gli studenti della Scuola possono godere di C.I.R.C.E., il Centro Internazionale per la Ricerca sulle Civiltà Egee "Pierre Carlier"- Biblioteca e archivio Jean-Pierre Olivier e Frieda Vandenabeele, costituito dagli archivi e dalle biblioteche di due dei massimi specialisti di egeistica e delle scritture cretesi e cipriote. Le principali tesi di specializzazione e altri contributi degli specializzandi e dei docenti della Scuola sono pubblicati nei volumi della collana Tharros Felix.



1 SEDE CENTRALE

**12 AULE
DIDATTICHE**

**1 BIBLIOTECA
CON SALA STUDIO**

**4 LABORATORI
BIOINGEGNERIA
CHIMICA
BIOLOGIA
TECNOLOGIE ALIMENTARI**

**1 CANTINA
SPERIMENTALE**

**2 AULE
INFORMATICHE**

SERVIZI PER GLI STUDENTI

SERVIZI



SEDI

La sede principale è il Monastero del Carmine, edificio settecentesco nel cuore della città, al centro del quale si trova un grazioso chiostro che dà il nome all'intera struttura. Al **Chiostro** si trovano le aule dove si svolgono le lezioni, due laboratori di informatica con area wi-fi e servizio stampa gratuito, la segreteria studenti, gli uffici dei corsi e gli altri uffici del **Consorzio UNO**. Nella sede è presente anche la biblioteca, con numerose postazioni di studio, presso la quale sono consultabili oltre 10.000 monografie e riviste specializzate e in cui è possibile usufruire del servizio di prestito interbibliotecario.

Nel centro di Oristano si trova anche il Centro Laboratori in cui si svolgono le esercitazioni pratiche, con un team di tecnici esperti e strumenti di eccellenza. In località San Quirico - Fenosu, gli studenti del corso di TVEA possono inoltre usufruire della Azienda Didattico-Sperimentale Antonio Milella, dove sono presenti i campi sperimentali di diverse colture e la cantina sperimentale.



SEGRETERIA STUDENTI

La Segreteria, situata al primo piano del Chiostro, è l'interfaccia tra gli studenti e gli uffici delle Segreterie Centrali e quelli delle Segreterie di Facoltà delle sedi madri, e costituisce il punto di riferimento per la risoluzione delle problematiche che possono verificarsi durante la carriera universitaria di ciascun iscritto. Attraverso lo sportello di **Segreteria** è possibile richiedere e ritirare certificati; ottenere informazioni e supporto su **immatricolazioni** e **iscrizioni**; avere informazioni su tasse universitarie, autocertificazioni, procedimenti di trasferimento, abbreviazione e passaggio di corso, su domande di **laurea** e rinuncia agli studi, sul piano di studio dei diversi corsi e sulla carriera personale.



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** 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**, 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.



ERASMUS+ E MOBILITÀ INTERNAZIONALE

Gli studenti che frequentano la sede di Oristano possono accedere al programma Erasmus+.

Il programma **Erasmus+** ha l'obiettivo di consentire l'esperienza di vita in altri Paesi, la conoscenza di altre culture e l'acquisizione di una formazione universitaria più varia e completa. I risultati perseguiti sono la crescita dell'identità europea, il rafforzamento del concetto di multiculturalità e di multilinguismo, nonché il miglioramento delle prospettive lavorative dei cittadini europei.

Esistono due tipi di esperienza di mobilità: la mobilità per **studio**, da 3 a 12 mesi, e la mobilità per **traineeship** (tirocinio), da 2 a 12 mesi, accessibile anche ai neolaureati.

Gli studenti possono accedere anche ad altri programmi di mobilità internazionale come il Globus, simile all'Erasmus+ ma valido per esperienze svolte in paesi extra-europei.



RESIDENZA UNIVERSITARIA CAMPUS UNO

Gli studenti della sede oristanese possono usufruire della Residenza universitaria **Campus UNO**, presso l'Hotel Mistral, in via Martiri di Belfiore n. 2, a pochi minuti a piedi dal centro città e dalla sede del Consorzio UNO e del Centro Laboratori, vicino alla stazione ARST e ad alcune fermate delle linee cittadine. In totale sono disponibili **18 posti letto**, suddivisi in camere singole standard, camere singole large e camere doppie. Tutte le camere sono dotate di tv, scrivania, armadio, bagno con doccia, aria condizionata/riscaldamento, connessione **internet**. Sono a disposizione degli studenti, inoltre, una serie di spazi comuni per le attività legate allo studio e allo svago, per vivere l'esperienza universitaria in modo pieno e ricco di momenti di condivisione e socializzazione, come il bar al piano terra con servizio caffetteria e il salotto dotato di TV.

Gli studenti che alloggiano presso il Campus UNO possono beneficiare del **contributo** "fitto casa" erogato dai due ERSU di Cagliari e di Sassari.



MENSA

Gli studenti universitari che frequentano i corsi di Oristano possono utilizzare la **mensa** universitaria, ospitata all'interno della residenza universitaria Campus UNO, presso il Mistral Hotel in via Martiri di Belfiore n. 2.

Il servizio è offerto da ERSU Cagliari e ERSU Sassari a tutti gli studenti iscritti ai corsi con sede a Oristano. Il pasto, sia a pranzo che a cena, è composto da un primo, un secondo e un contorno a scelta tra quattro/cinque varianti per portata; sono inoltre compresi nel pasto il pane, frutta o dessert e l'acqua naturale. Nella preparazione dei piatti sono utilizzate materie prime biologiche, a km zero, legate alla tradizione alimentare sarda e prodotti provenienti dal commercio equo solidale.



BORSE DI STUDIO E ALTRE AGEVOLAZIONI

Gli studenti iscritti ai corsi di studio della sede di Oristano hanno diritto, al pari di tutti gli altri studenti universitari, alle agevolazioni e ai contributi erogati dall'ERSU di Cagliari e dall'ERSU di Sassari.

La **borsa di studio**, l'intervento fondamentale del diritto allo studio, è diretto agli studenti meritevoli che si trovano in disagiate condizione economiche ed è attribuita mediante concorso pubblico.

Il valore della borsa di studio varia in funzione della fascia economica e della tipologia dello studente (in sede, pendolare e fuori sede) e prevede la fruizione dei servizi di ristorazione e alloggio secondo le modalità previste dal bando annuale; gli studenti idonei alla borsa di studio sono esonerati dal pagamento delle tasse universitarie e della tassa regionale per il diritto allo studio universitario.

Il contributo **"fitto casa"** è finalizzato all'abbattimento dei costi relativi al canone di locazione ed è destinato a studenti fuori sede, nati o residenti in Sardegna da almeno 5 anni, in possesso dei requisiti di reddito e di merito specificati dal relativo bando di concorso. Il contratto di locazione deve avere una durata di almeno 10 mesi, compresi nell'anno accademico di riferimento.

Il **sussidio straordinario** è un contributo erogato dall'ERSU agli studenti che si trovano in una situazione economica eccezionalmente grave a causa di un evento recente (ad esempio: la morte di un genitore, il licenziamento del capo famiglia, la malattia grave di un membro della famiglia, ecc.), che può compromettere in qualche modo la prosecuzione degli studi. I requisiti di accesso al sussidio sono specificati in apposito bando di concorso.



**SEGRETERIA
STUDENTI**



**MANAGEMENT
DIDATTICO**



TUTORATO



**MOBILITÀ
INTERNAZIONALE**



**RESIDENZA
UNIVERSITARIA**



MENSA



CONTATTI

SEGRETERIA STUDENTI

Chiostro del Carmine, piano 1

Via Carmine s.n. - Oristano

Tel.: +39 0783 77 52 56

email: segreteria@consorziouno.it

SERVIZIO ORIENTAMENTO

Chiostro del Carmine, piano T

Via Carmine s.n. - Oristano

Tel.: +39 0783 76 79 21

email: orientamento@consorziouno.it

Whatsapp: +39 333 50 56 215



47,4 %

**OCCUPATI A 12 MESI
DALLA LAUREA**

UNO
L'UNIVERSITÀ A ORISTANO


UNORIENTA
2020



Università di Cagliari



uniss
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



**Fondazione
di Sardegna**