

## Università di Pisa Presidio della qualità

Questionario studenti sulla didattica a.a. 2017/18  
(periodo di osservazione novembre 2017 - luglio 2018)

Dipartimento di:

**Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali**

Corso di Studio in:

WBQ-LM

**BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

*Elab. a cura Direzione Programmazione, Valutazione e C.I. (D.Rasoini)*



**UNIPI - Presidio della qualità di Ateneo**  
**Questionario web sulla didattica - a.a. 2017/18 1° e 2°sem.**

**DIPARTIMENTO: Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali**

COD\_CDL WBQ-LM BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

**INFORMAZIONI SULLE SPECIFICHE DI ELABORAZIONE DEI RISULTATI**

- a) periodo di osservazione: da novembre 2017 a luglio 2018, indicazione del semestre sulla base degli archivi di prog. didattica;  
 b) i risultati sono stratificati su 2 gruppi di rispondenti (gruppi A e B): il primo è relativo agli studenti che hanno dichiarato di aver frequentato gli insegnamenti valutati nell' a.a. 2017/18, il secondo è composto da coloro che hanno frequentato nel 2016/17 o in a.a. precedenti, ma con lo stesso docente (ogni diagramma dichiara nel titolo il gruppo di dati che rappresenta);  
 c) dopo i grafici di riepilogo per CdS è riportata una tabella con le medie di ogni modulo valutato - sono evidenziati in rosso i valori inferiori a 2,5 (da notare che i moduli valutati dai due gruppi di rispondenti possono essere molto diversi);  
 d) segue poi una tabella con tutte le risposte a testo libero date dagli studenti;  
 e) nell'ultima pagina c'è una tabella, a livello complessivo di CdS, con le medie per ogni singola domanda richiedente una risposta chiusa a 4 livelli di accordo/disaccordo, con il testo esteso di ogni item proposto agli studenti.

LEGENDA VALUTAZIONI ==> 1=giudizio totalmente negativo 2 = più no che si 3= più si che no 4 = giudizio totalmente positivo

L1: 1 = frequenza minore del 25%; 2 = frequenza minore della metà; 3 = frequenza oltre la metà; 4 = frequenza completa

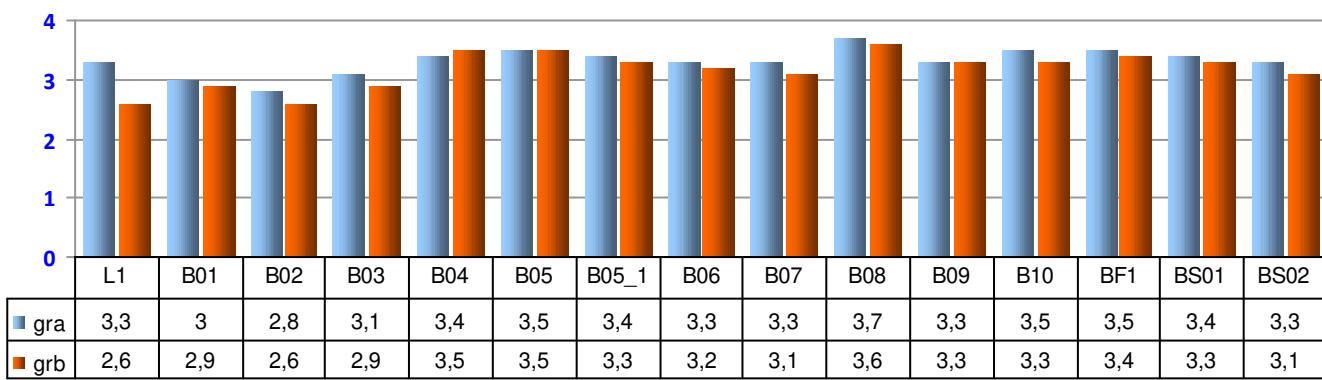
B2: 1 = carico di studio eccessivo; 2 =elevato; 3 = adeguato; 4 = ridotto

**Graf.1**

**N° questionari A 516**

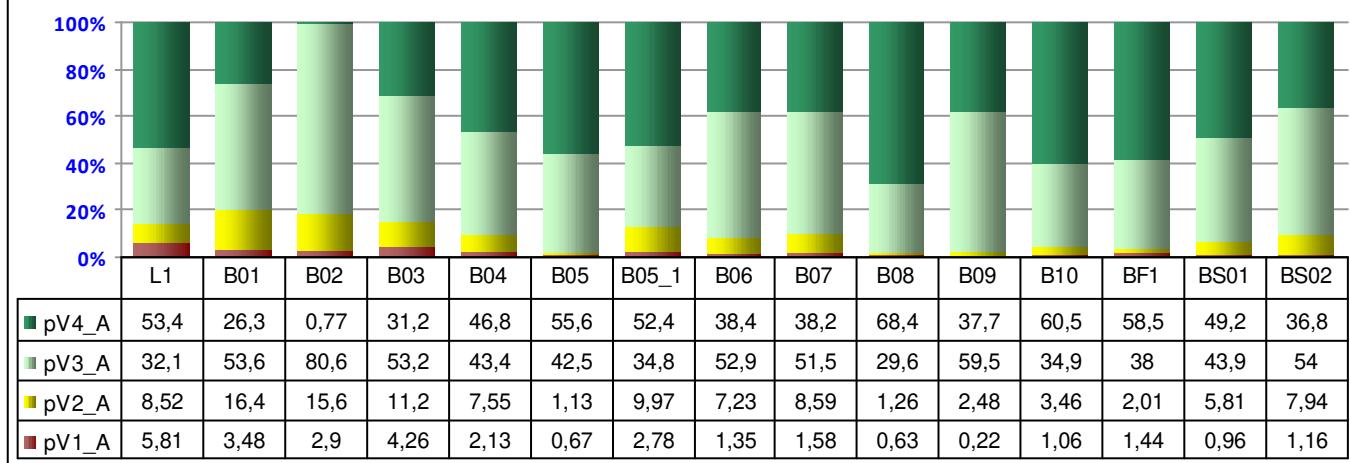
**N° questionari B 68**

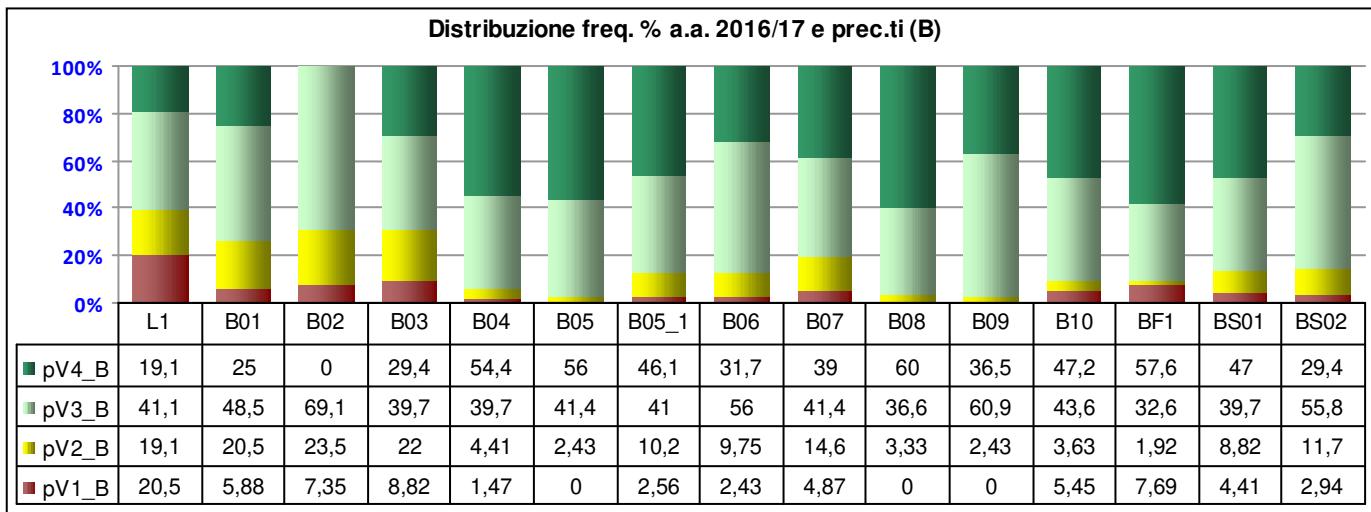
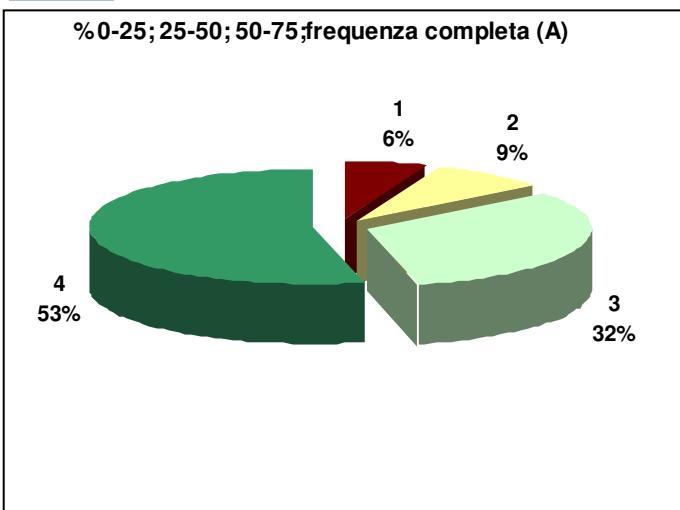
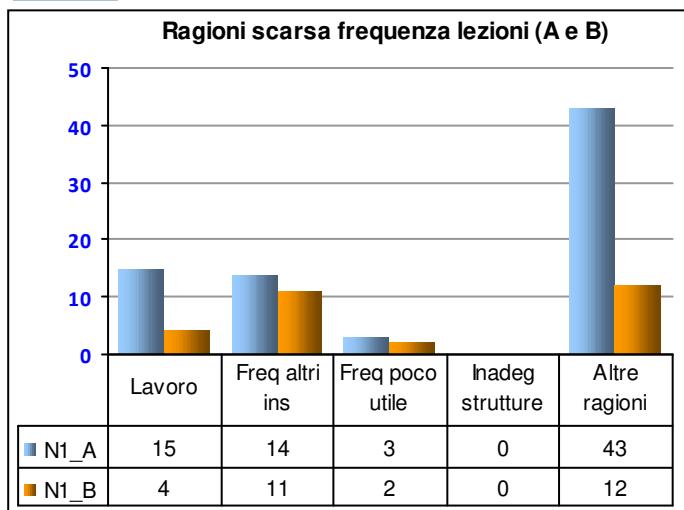
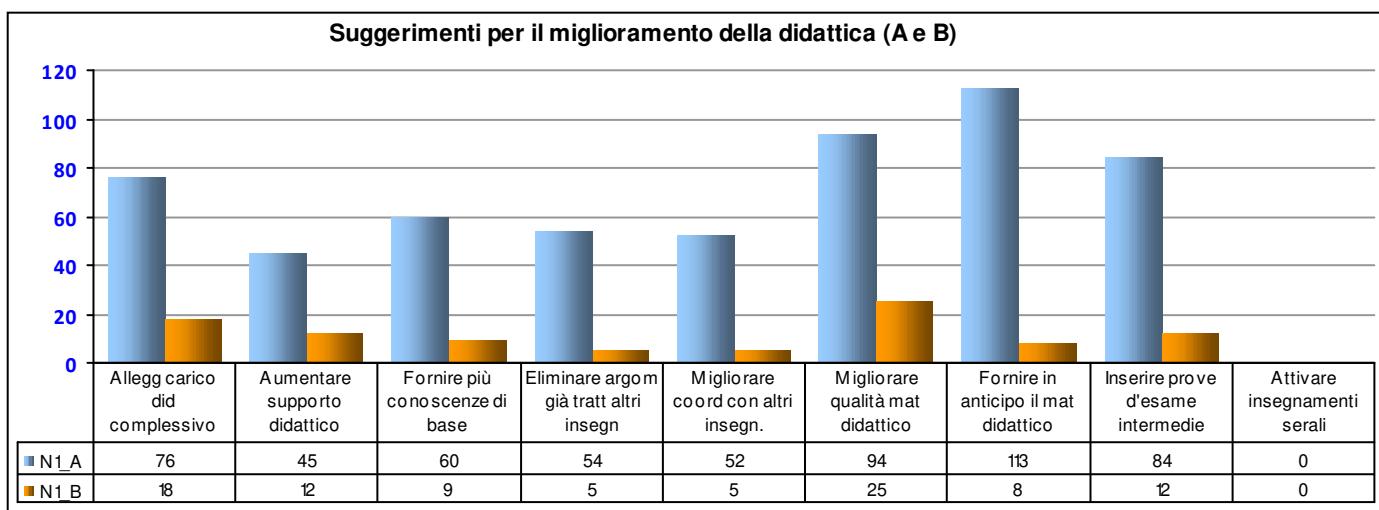
**Medie valutazioni - studenti frequentanti a.a. 2017/18 (A) ed anni precedenti (B)**



**Graf.2**

**Distribuzione freq. % a.a. 2017/18 (A)**



**Graf.3****Graf.4****Graf.5****Graf.6**

**Tab.1**

Riepilogo delle medie domande "L1 e B01-BS02" : moduli valutati per il Dip., gruppi di rispondenti "A" e "B"

		n° Q	L1	B1	B2	B3	B4	B5	B5.1	B6	B7	B8	B9	B10	BF1	BF2	BF3	BS1	BS2	GR
<b>S1</b>	<b>BANDECCHI</b>		MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	33	3,7	3,3	2,9	3,6	3,7	3,7	3,7	3,5	3,6	3,7	3,5	3,7	3,5	3,6	3,6	<b>A</b>
		199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																	
<b>S1</b>	<b>BANDECCHI</b>		MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	10	2,4	3,1	2,8	3,3	3,8	3,6	3,6	3,4	3,6	3,6	3,6	3,7	3,6	3,4	3,4	<b>B</b>
		199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																	
<b>S1</b>	<b>BERNI</b>		ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE	9	3,3	2,8	2,8	2,9	3,4	3,9	3,5	3,9	3,8	3,8	3,5	3,9	3,8	3,1	3,6	<b>A</b>
		049GG	ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE																	
<b>S1</b>	<b>CASTAGNA</b>		COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA	27	3,9	3,0	2,9	3,1	3,4	3,6	3,4	3,3	3,3	3,8	3,4	3,6	3,7	3,3	3,3	<b>A</b>
		102GG	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA																	
<b>S1</b>	<b>CERRI</b>		MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE PRODUZIONI ANIMALI	29	3,5	2,8	2,4	1,8	3,2	3,4	2,1	3,0	3,0	3,5	3,3	3,2	3,3	3,4	2,9	<b>A</b>
		255GG	MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE PRODUZIONI ANIMALI																	
<b>S1</b>	<b>FORZAN</b>		MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	34	3,7	3,3	2,9	3,4	3,8	3,6	3,7	3,6	3,5	3,8	3,6	3,6	3,6	3,5	3,6	<b>A</b>
		199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																	
<b>S1</b>	<b>FORZAN</b>		MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE	9	2,3	3,0	2,6	3,2	3,7	3,2	3,8	3,2	3,2	3,8	3,2	3,3	3,6	3,2	3,2	<b>B</b>
		199GG	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE																	
<b>S1</b>	<b>GUIDI</b>		SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	31	2,5	3,1	3,0	2,7	3,2	3,2	3,6	2,5	2,7	3,7	3,1	3,4	3,4	3,3	2,7	<b>A</b>
		085GG	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI																	
<b>S1</b>	<b>MELE</b>		QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI	10	2,4	3,2	3,0	3,2	3,1	3,7	3,8	3,0	3,3	3,0	3,3	3,2	3,3	3,5	3,3	<b>A</b>
		1278Z	QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI																	
<b>S1</b>	<b>NUVOLONI</b>		TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	36	3,4	3,1	2,8	3,3	2,6	3,5	3,6	3,0	3,1	3,4	3,1	3,0	3,4	3,4	3	<b>A</b>
		200GG	TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE																	
<b>S1</b>	<b>PARDOSSI</b>		ARTIFICIAL CULTIVATION OF FOOD AND MEDICINAL PLANTS	18	2,6	2,1	3,1	3,7	3,8	3,8	3,8	3,3	3,2	3,5	3,7	4,0	3,5	2,9	3,6	<b>A</b>
		271GG	ARTIFICIAL CULTIVATION OF FOOD AND MEDICINAL PLANTS																	
<b>S1</b>	<b>PEDONESE</b>		SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	30	2,6	3,2	2,9	3,0	3,1	3,2	3,6	3,1	3,2	3,9	3,1	3,5	3,6	3,3	3,2	<b>A</b>
		085GG	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI																	

		n° Q	L1	B1	B2	B3	B4	B5	B5.1	B6	B7	B8	B9	B10	BF1	BF2	BF3	BS1	BS2	GR		
<b>S1</b>	<b>PEDONESE</b>		TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	<b>37</b>	3,2	3,2	2,6	3,3	2,8	3,4	3,7	3,5	3,5	3,6	3,3	3,7	3,7			3,7	3,4	<b>A</b>
	200GG		TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE																			
<b>S1</b>	<b>RANIERI</b>		COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA	<b>27</b>	3,8	2,9	2,8	3,0	3,4	3,6	3,4	3,3	3,0	3,8	3,3	3,6	3,7			3,4	3,3	<b>A</b>
	102GG		COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA																			
<b>S1</b>	<b>SANMARTIN</b>		COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<b>33</b>	3,5	3,3	<b>2,2</b>	3,8	3,7	3,8	3,7	3,5	3,8	3,7	3,5	3,7	3,4			3,7	3,6	<b>A</b>
	299GG		COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI																			
<b>S1</b>	<b>ZINNAI</b>		TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<b>29</b>	3,4	2,8	3,0	2,7	3,1	3,3	<b>2,4</b>	2,7	<b>2,4</b>	3,7	2,8	3,2	3,6			3,5	2,6	<b>A</b>
	202GG		TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI																			
<b>S1</b>	<b>ZINNAI</b>		TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<b>15</b>	<b>2,3</b>	2,7	2,5	<b>2,1</b>	3,1	3,4	3	2,8	<b>2,1</b>	3,2	2,9	3,3	3,5			3,4		<b>B</b>
	202GG		TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI																			
<b>S2</b>	<b>AGNOLUCCI</b>		BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI	<b>24</b>	3,7	3,2	3,0	3,5	3,7	3,7	3,6	3,6	3,5	3,7	3,7	3,8	3,6			3,6	3,5	<b>A</b>
	083GG		BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI																			
<b>S2</b>	<b>ANDRICH</b>		OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI	<b>18</b>	3,4	<b>2,3</b>	2,5	2,8	3,6	3,9	2,5	3,4	3,3	3,3	3,4	3,4	3,4			3,2	3,1	<b>A</b>
	300GG		OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI																			
<b>S2</b>	<b>ANDRICH</b>		OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI	<b>7</b>	2,9	<b>1,7</b>	<b>2,0</b>	2,6	3,3	3,4	3	<b>2,4</b>	2,8	3,5	3,2	2,5	<b>2,0</b>			<b>2,4</b>		<b>B</b>
	300GG		OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI																			
<b>S2</b>	<b>CECCARINI</b> 001GF		ALIMENTI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO	<b>32</b>	3,4	3,1	2,9	3,2	3,4	3,6	3,3	3,3	3,3	3,5	3,4	3,5			3,4	3,4	<b>A</b>	
<b>S2</b>	<b>DI LAURO</b> 003NN		DIRITTO ALIMENTARE	<b>25</b>	3,0	2,6	2,8	2,6	3,4	3,1	3,4	3,1	2,8	3,2	3,2	3,3	3,0			3,0	3	<b>A</b>
			DIRITTO ALIMENTARE																			
<b>S2</b>	<b>SERRA</b> 001GF		ALIMENTI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO	<b>32</b>	3,5	3,2	2,9	3,3	3,6	3,5	3,4	3,6	3,5	3,7	3,5	3,9	3,7			3,5	3,6	<b>A</b>