Opinione degli Studenti sulla Qualità della Didattica

a.a. 2025-2026

(dati estratti al 31-07-2026)

Dipartimento di

Agraria

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari)

L-26

Presidio della Qualità di Ateneo
Settore di supporto al Nucleo di Valutazione (OIV)
e al Presidio della Qualità di Ateneo

Opinione degli Studenti sulla Qualità della Didattica

Anno Accademico 2025-2026

Premessa

L'Area Programmazione, Valutazione, Assicurazione della Qualità dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria ha effettuato tutte le operazioni di elaborazione dei questionari compilati dagli studenti, seguendo le disposizioni dettate dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR) e dal Presidio della Qualità dell'Ateneo (PQA).

Metodologia di raccolta delle opinioni

La procedura informatica "Esse3" del "Cineca", utilizzata della *Mediterranea*, somministra agli studenti il questionario di valutazione della didattica erogata, per ogni insegnamento previsto nel proprio piano di studi.

Lo studente può compilare il questionario, in forma anonima, a partire da circa i 2/3 del completamento delle lezioni dell'insegnamento in valutazione. In ogni caso lo studente è obbligato alla compilazione del questionario al momento della prenotazione all'esame.

I questionari compilati vengono raggruppati in file elettronici che al termine dell'anno accademico di riferimento, dopo le operazioni di controllo e di riscontro previste, vengono opportunamente elaborati dal Servizio Statistico.

I dati risultanti vengono, quindi, aggregati secondo le modalità prescritte.

Metodologia di elaborazione dei dati

L'elaborazione dei questionari compilati fornisce, preliminarmente, i "dati di sintesi" che riassumono le seguenti indicazioni di stretta natura numerica:

- numero degli insegnamenti rilevati;
- numero dei questionari compilati;
- numero minimo di questionari compilati per insegnamento;
- numero massimo di questionari compilati per insegnamento;
- numero medio di questionari compilati per insegnamento;
- numero degli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati;
- percentuale degli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati.

Si procede, quindi, all'acquisizione dei pareri degli studenti ed alla loro elaborazione.

Ad ogni valutazione espressa nel questionario dallo studente è assegnato il valore numerico qui di seguito specificato:

valore	**2**	per ogni risposta	"Decisamente NO"
valore	**5**	per ogni risposta	"Più NO che SÌ"
valore	**7**	per ogni risposta	"Più SÌ che NO"
valore	**10**	per ogni risposta	"Decisamente SÌ"

Ciò permette di "avvalorare" i giudizi di merito e consente, tra l'altro, di calcolarne numericamente la media.

Dopo aver elaborato la media di ogni risposta per tutti gli insegnamenti valutati, le eventuali eccellenze ed insufficienze sono state evidenziate cromaticamente.

I dati sono, quindi, aggregati ed elaborati in modo da fornire indicazioni a livello di Ateneo, Dipartimento, Corso di Studio ed Insegnamento.

Soggetti destinatari dei risultati delle elaborazioni

I risultati delle elaborazioni sono forniti ai seguenti soggetti, nelle forme appresso indicate:

Direttore di Dipartimento

- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato dal Dipartimento di pertinenza;
- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato nell'ambito dei Corsi di Studio di pertinenza.

Commissione Paritetica docenti-studenti

- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato dal Dipartimento di pertinenza;
- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato nell'ambito dei Corsi di Studio di pertinenza.

Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio

- dati aggregati relativi al Dipartimento di appartenenza;
- dati disaggregati relativi a ciascun Insegnamento erogato nell'ambito del Corso di Studio di pertinenza.

Docenti

- dati disaggregati relativi all'Insegnamento di competenza, consultabili sul sito d'Ateneo, alla voce "valutazioni", tramite inserimento di codice d'accesso personale e riservato.

Presidio della Qualità

- dati aggregati relativi all'Ateneo;
- dati aggregati relativi ai Dipartimenti.

Nucleo di Valutazione

- dati aggregati relativi all'Ateneo;
- dati aggregati relativi ai Dipartimenti.

Gli insegnamenti con meno di 6 questionari compilati, pur contribuendo alle elaborazioni di pertinenza, non sono riportati negli elenchi per garantire l'anonimato dei compilatori.

Informazioni aggiuntive

Il questionario somministrato contiene, oltre alle domande sulla valutazione della didattica, due ulteriori sezioni nelle quali si chiede allo studente di fornire eventuali

"suggerimenti per migliorare la qualità" nonché, in caso di frequenza inferiore al 50% del numero delle lezioni, di indicare il "motivo principale della non frequenza o della frequenza ridotta alle lezioni".

Nelle tabelle degli elaborati, gli insegnamenti oggetto di valutazione da parte degli studenti compaiono, per motivi di riservatezza, intenzionalmente codificati.

I Direttori di Dipartimento, i Coordinatori di Corso di Studio e le Commissioni Paritetiche, al fine di ottemperare a quanto disposto dal "Protocollo per la valutazione della didattica", possono richiederne le decodifiche al Servizio Statistico.

Sono allegati, inoltre, gli elenchi degli insegnamenti rilevati e del docente titolare, suddivisi per Dipartimento e Corso di Studio.

Il possesso dei dati grezzi d'origine può permettere ulteriori elaborazioni che possono essere fornite, compatibilmente con i tempi e gli impegni già assunti dal Settore Statistiche, previa richiesta formale.

Legenda delle evidenze cromatiche

Soglie per la visualizzazione immediata delle criticità e delle eccellenze registrate per gli indicatori di ogni singolo insegnamento

soglie	significato	appare il colore	
2,000 - 4,949	decisamente negativo	XX,XX	rosso
4,950 - 5,949	negativo	XX,XX	giallo
5,950 - 8,949	positivo	XX,XX	nero
8,950 - 10,000	decisamente positivo	XX,XX	verde
Se per l'insegnamento sono stati raccolti meno di sei questionari, il numero di schede scansionate appare		XX	fucsia

Elenco dei quesiti somministrati

ambito	*quesito*
Motivo frequenza < 50%	Frequenza lezioni di altri insegnamenti
Motivo frequenza < 50%	Frequenza poco utile ai fini della preparazione dell'esame
Motivo frequenza < 50%	Le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti interessati
Motivo frequenza < 50%	Lavoro
Motivo frequenza < 50%	Altro
Valutazione Docenza	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?
Valutazione Docenza	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
Valutazione Docenza	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?
Valutazione Docenza	Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?
Valutazione Docenza	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio?
Valutazione Docenza	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?
Valutazione Insegnamento	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?
Valutazione Insegnamento	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?
Valutazione Insegnamento	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma
Valutazione Insegnamento	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?
Interesse	Sei interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?
Soddisfazione	Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
Suggerimenti	Aumentare l'attività di supporto didattico
Suggerimenti	Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti
Suggerimenti	Fornire in anticipo il materiale didattico
Suggerimenti	Fornire più conoscenze di base
Suggerimenti	Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti
Suggerimenti	Migliorare la qualità del materiale didattico
Suggerimenti	Nessun suggerimento

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Dati di sintesi degli insegnamenti rilevati	
Insegnamenti o moduli rilevati	**35**
Totale questionari raccolti	**429**
di cui con frequenza > 50%	*313*
di cui con frequenza < 50%	*116*
Numero minimo di questionari raccolti per insegnamento	**1**
Numero massimo di questionari raccolti per insegnamento	**30**
Numero medio di questionari raccolti per insegnamento	**12,26**
Insegnamenti con numero di questionari raccolti inferiore a 6	**5**
% insegnamenti con numero di questionari raccolti inferiore a 6	**14,29**

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Valore medio e percentuale delle risposte		valore medio	% risposte negative	% risposte positive
Docenza	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	**9,31**	**1,28**	**98,72**
Docenza	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	**8,97**	**5,13**	**94,87**
Docenza	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	**8,56**	**8,95**	**91,05**
Docenza	Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	**8,39**	**10,86**	**89,14**
Docenza	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio?	**9,11**	**3,19**	**96,81**
Docenza	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc…) sono utili all'apprendimento della materia?	**8,76**	**7,67**	**92,33**
Insegnamento	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	**8,41**	**10,26**	**89,74**
Insegnamento	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	**8,60**	**7,23**	**92,77**
Insegnamento	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	**8,21**	**11,89**	**88,11**
Insegnamento	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	**8,86**	**6,53**	**93,47**
Interesse	È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	**8,52**	**9,32**	**90,68**
Soddisfazione	Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	**8,42**	**11,66**	**88,34**

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Suggerimenti per migliorare la qualità		questionari raccolti	suggerimento avvalorato	suggerimento avvalorato %
S 01	Aumentare l'attività di supporto didattico	429	39	9,09
S 02	Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti	429	18	4,20
S 03	Fornire in anticipo il materiale didattico	429	39	9,09
S 04	Fornire più conoscenze di base	429	41	9,56
S 05	Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti	429	17	3,96
S 06	Migliorare la qualità del materiale didattico	429	51	11,89
S 07	Nessun suggerimento	429	300	69,93

n.b.: lo studente può avvalorare più di un suggerimento

Motivo della non frequenza		questionari raccolti	motivo avvalorato	% motivo avvalorato
M 01	Frequenza lezioni di altri insegnamenti	116	23	19,83
M 02	Frequenza poco utile ai fini della preparazione dell'esame	116	16	13,79
M 03	Le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti interessati	116	2	1,72
M 04	Lavoro	116	42	36,21
M 05	Altro	116	33	28,45

n.b.: lo studente può non rispondere alla domanda o può dare più di una risposta

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Elenco insegnamenti rilevati e valore medio delle risposte alle singole domande

				Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Docenza	Insegna-mento	Insegna-mento	Insegna-mento	Insegna-mento	Inte-resse	Soddisfa-zione
Codice univoco insegnamento	Questionari raccolti frequenza > 50%	Questionari raccolti frequenza < 50%	Totale questionari raccolti	Orari delle lezioni	Reperibilità docente	Il docente espone in modo chiaro?	Il docente stimola/motiva	Coerenza con sito web	Attività didattiche integrative	Carico di studio	Materiale didattico	Conoscenze preliminari	Modalità di esame	Interesse	Soddisfazione
103c#027d#153i	11	3	14	**10,00**	**9,57**	8,64	8,18	**10,00**	**9,73**	**9,14**	**9,14**	8,50	**9,79**	7,86	**9,14**
103c#045d#154i	3	4	7	**9,00**	7,86	**4,67**	**4,67**	8,00	7,33	**5,86**	7,29	6,14	**5,71**	6,57	6,57
103c#066d#155i	6	3	9	**9,50**	**9,67**	8,67	8,67	**9,50**	**9,00**	**9,00**	**9,33**	7,33	8,22	8,22	7,89
103c#069d#156i	5	4	9	8,80	**9,11**	7,20	**5,40**	8,80	7,80	7,89	8,67	7,67	6,44	7,67	7,67
103c#163d#157i	7	2	9	**10,00**	**9,67**	8,29	8,71	**10,00**	8,71	7,89	**9,00**	6,11	**9,67**	7,11	8,67
103c#392d#158i	12	18	30	**9,75**	**9,13**	**9,25**	**9,50**	**10,00**	8,75	**9,23**	**9,17**	8,87	**9,13**	8,90	8,87
103c#489d#159i	12	4	16	**9,50**	8,06	7,83	7,83	**9,58**	**9,00**	8,06	8,56	7,44	**9,31**	8,94	8,13
103c#604d#160i	4	10	14	**9,25**	6,71	6,25	6,25	8,50	7,25	7,43	6,86	6,29	6,64	6,29	**5,29**
103c#717d#161i	17	5	22	**9,82**	**9,64**	**9,29**	**9,65**	**9,82**	**10,00**	8,18	8,27	7,91	**9,23**	8,41	**9,36**
103c#830d#162i	7	1	8	**9,57**	**9,63**	**9,57**	**9,14**	**10,00**	**9,14**	**9,25**	**9,25**	8,63	**10,00**	8,88	**9,63**
103c#004d#163i	11	0	11	**9,18**	**9,18**	7,55	7,45	8,18	7,55	8,18	7,91	7,45	8,45	7,73	7,91
103c#004d#164i	11	0	11	8,91	8,64	7,45	7,45	8,18	7,55	8,18	7,91	7,45	8,45	7,73	7,91
103c#016d#165i	13	9	22	**9,54**	**9,18**	**9,08**	8,54	8,85	7,92	8,09	8,45	**8,95**	8,82	**9,18**	8,23
103c#016d#166i	14	8	22	**9,36**	**9,18**	8,79	8,43	8,93	7,64	8,32	8,32	8,64	**8,95**	8,91	8,18
103c#018d#167i	5	2	7	**10,00**	**9,57**	8,80	**9,40**	**9,40**	**9,40**	**9,14**	8,86	8,71	**9,29**	8,71	7,71
103c#026d#169i	11	3	14	**9,18**	**9,57**	**9,27**	8,73	**9,18**	**9,45**	**9,14**	8,93	8,71	**9,36**	8,79	8,93
103c#027d#170i	12	1	13	8,83	8,92	8,83	8,58	8,33	8,33	7,31	8,54	8,23	8,69	8,62	8,85
103c#041d#171i	18	6	24	**9,83**	**10,00**	**9,83**	**9,50**	**9,50**	**9,83**	**9,88**	**10,00**	**9,54**	**10,00**	**9,50**	**9,63**
103c#069d#172i	10	1	11	**9,40**	**9,00**	7,70	7,70	**9,10**	8,50	6,64	8,91	7,00	8,64	7,91	8,36
103c#089d#173i	6	5	11	**9,50**	8,64	**9,50**	**9,50**	**9,50**	**9,50**	8,45	8,27	8,09	**9,00**	8,09	8,09
103c#170d#174i	17	2	19	**9,82**	**9,58**	**9,65**	**9,82**	**9,82**	**10,00**	**9,05**	8,95	8,95	**9,37**	**9,26**	**9,11**

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

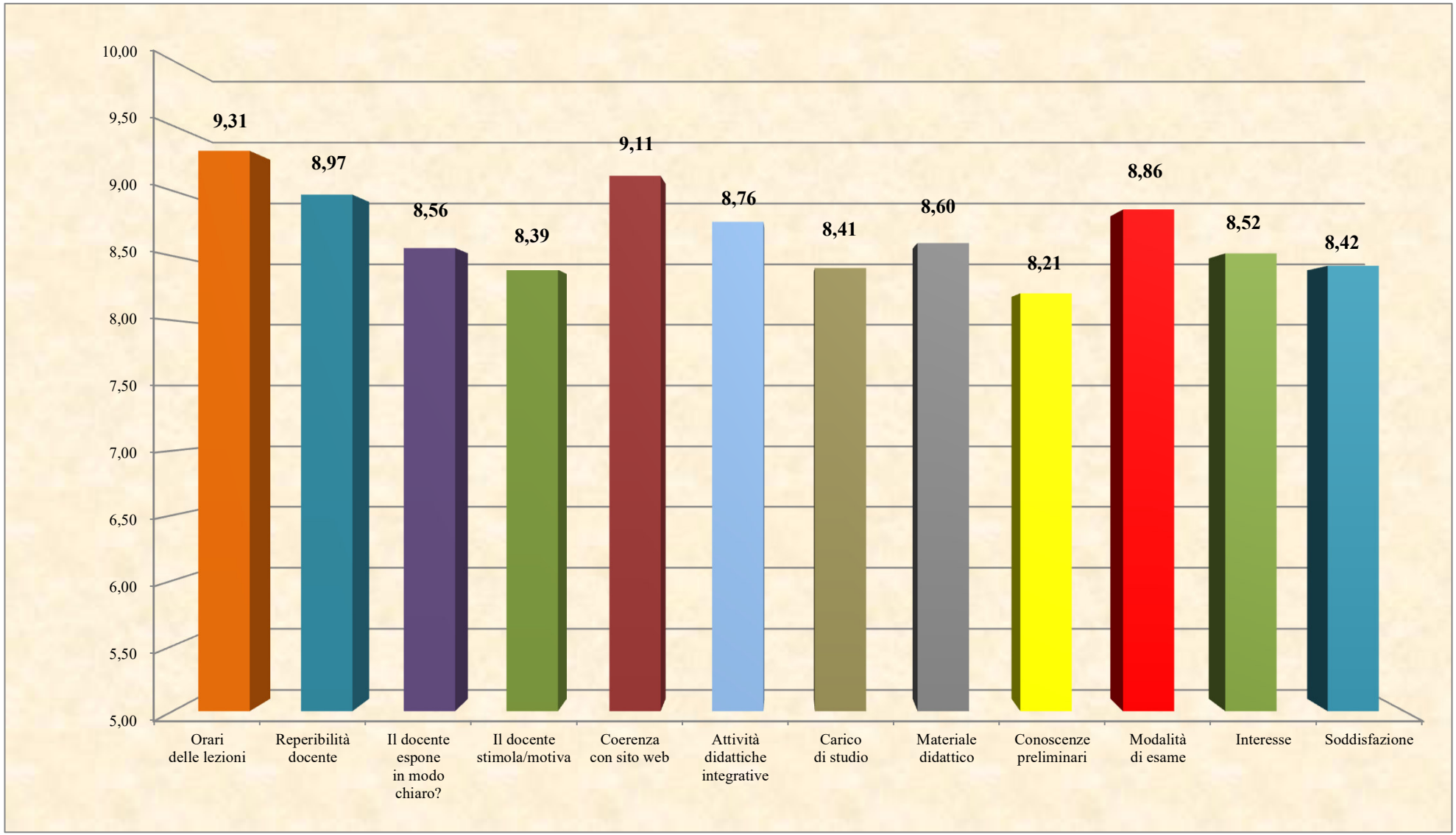
Elenco insegnamenti rilevati e valore medio delle risposte alle singole domande

Codice univoco insegnamento	Questionari raccolti frequenza > 50%	Questionari raccolti frequenza < 50%	Totale questionari raccolti	Docenza Orari delle lezioni	Docenza Reperibilità docente	Docenza Il docente espone in modo chiaro?	Docenza Il docente stimola/motiva	Docenza Coerenza con sito web	Docenza Attività didattiche integrative	Insegnamento Carico di studio	Insegnamento Materiale didattico	Insegnamento Conoscenze preliminari	Insegnamento Modalità di esame	Interesse	Soddisfazione
103c#173d#175i	12	2	14	**9,25**	**9,36**	**9,50**	**9,25**	**9,50**	**9,08**	**9,14**	**9,36**	8,71	**9,36**	**9,14**	**9,14**
103c#177d#177i	11	1	12	6,64	**4,67**	**5,09**	**5,09**	**4,82**	6,36	6,00	6,00	7,42	7,42	8,42	**4,58**
103c#237d#179i	17	5	22	**9,65**	**9,64**	**9,53**	**9,35**	**9,65**	**9,82**	**9,14**	**9,09**	**9,45**	**9,59**	8,73	**9,09**
103c#489d#181i	0	6	6	-	8,50	-	-	-	-	**9,50**	8,50	**9,50**	**9,50**	**9,50**	8,00
103c#678d#183i	9	0	9	**9,33**	**9,67**	8,44	8,44	**9,33**	8,67	**9,00**	8,67	8,11	**9,00**	7,78	8,78
103c#678d#184i	9	0	9	**9,67**	**9,67**	8,56	7,89	**9,33**	8,33	8,67	8,67	8,67	**9,00**	8,11	8,78
103c#754d#185i	7	3	10	**9,14**	**9,10**	8,86	8,43	**9,14**	8,43	8,60	8,50	7,60	**9,40**	7,10	8,10
103c#777d#186i	20	4	24	**9,55**	**9,88**	**9,70**	**9,70**	**9,55**	**9,30**	8,79	**9,17**	**8,96**	**9,88**	**9,17**	**9,50**
103c#791d#187i	9	0	9	**10,00**	**10,00**	**9,67**	**9,67**	**9,67**	**9,00**	**9,11**	**9,44**	8,22	**9,67**	**10,00**	**9,44**
Totali e Medie insegnamenti	313	116	429	**9,31**	**8,97**	8,56	8,39	**9,11**	8,76	8,41	8,60	8,21	8,86	8,52	8,42

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Valore medio delle risposte alle singole domande



Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Elenco insegnamenti rilevati e suggerimenti per migliorare la qualità

cod. univoco	Questionari raccolti (dettagliati per frequenza)			Aumentare l'attività di supporto didattico		Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti		Fornire in anticipo il materiale didattico		Fornire più conoscenze di base		Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti		Migliorare la qualità del materiale didattico		Nessun suggerimento	
	> 50%	< 50%	Tot	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.
103c#027d#153i	11	3	14	-	-	7,1	1	7,1	1	7,1	1	-	-	7,1	1	92,9	13
103c#045d#154i	3	4	7	42,9	3	14,3	1	14,3	1	57,1	4	14,3	1	28,6	2	42,9	3
103c#066d#155i	6	3	9	11,1	1	-	-	-	-	11,1	1	-	-	22,2	2	77,8	7
103c#069d#156i	5	4	9	22,2	2	-	-	-	-	22,2	2	-	-	-	-	66,7	6
103c#163d#157i	7	2	9	11,1	1	11,1	1	11,1	1	22,2	2	-	-	11,1	1	77,8	7
103c#392d#158i	12	18	30	6,7	2	6,7	2	6,7	2	-	-	3,3	1	-	-	90,0	27
103c#489d#159i	12	4	16	6,3	1	-	-	12,5	2	37,5	6	6,3	1	6,3	1	50,0	8
103c#604d#160i	4	10	14	42,9	6	7,1	1	14,3	2	42,9	6	21,4	3	50,0	7	28,6	4
103c#717d#161i	17	5	22	13,6	3	-	-	31,8	7	18,2	4	4,5	1	13,6	3	36,4	8
103c#830d#162i	7	1	8	-	-	-	-	12,5	1	-	-	-	-	-	-	87,5	7
103c#004d#163i	11	0	11	9,1	1	9,1	1	9,1	1	9,1	1	-	-	27,3	3	63,6	7
103c#004d#164i	11	0	11	18,2	2	-	-	9,1	1	9,1	1	-	-	27,3	3	54,5	6
103c#016d#165i	13	9	22	18,2	4	13,6	3	9,1	2	4,5	1	-	-	13,6	3	50,0	11
103c#016d#166i	14	8	22	27,3	6	9,1	2	9,1	2	-	-	4,5	1	4,5	1	59,1	13
103c#018d#167i	5	2	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14,3	1	85,7	6
103c#018d#168i	2	1	**3**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,0	3
103c#026d#169i	11	3	14	7,1	1	7,1	1	7,1	1	-	-	7,1	1	7,1	1	71,4	10
103c#027d#170i	12	1	13	-	-	15,4	2	15,4	2	-	-	7,7	1	7,7	1	61,5	8
103c#041d#171i	18	6	24	4,2	1	-	-	4,2	1	-	-	-	-	-	-	95,8	23
103c#069d#172i	10	1	11	-	-	-	-	-	-	27,3	3	-	-	-	-	72,7	8
103c#089d#173i	6	5	11	9,1	1	-	-	-	-	18,2	2	-	-	27,3	3	63,6	7
103c#170d#174i	17	2	19	10,5	2	-	-	5,3	1	5,3	1	-	-	-	-	84,2	16
103c#173d#175i	12	2	14	7,1	1	7,1	1	7,1	1	-	-	7,1	1	7,1	1	78,6	11
103c#177d#176i	3	0	**3**	-	-	-	-	33,3	1	-	-	-	-	33,3	1	66,7	2
103c#177d#177i	11	1	12	8,3	1	-	-	41,7	5	8,3	1	50,0	6	33,3	4	33,3	4

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Elenco insegnamenti rilevati e suggerimenti per migliorare la qualità

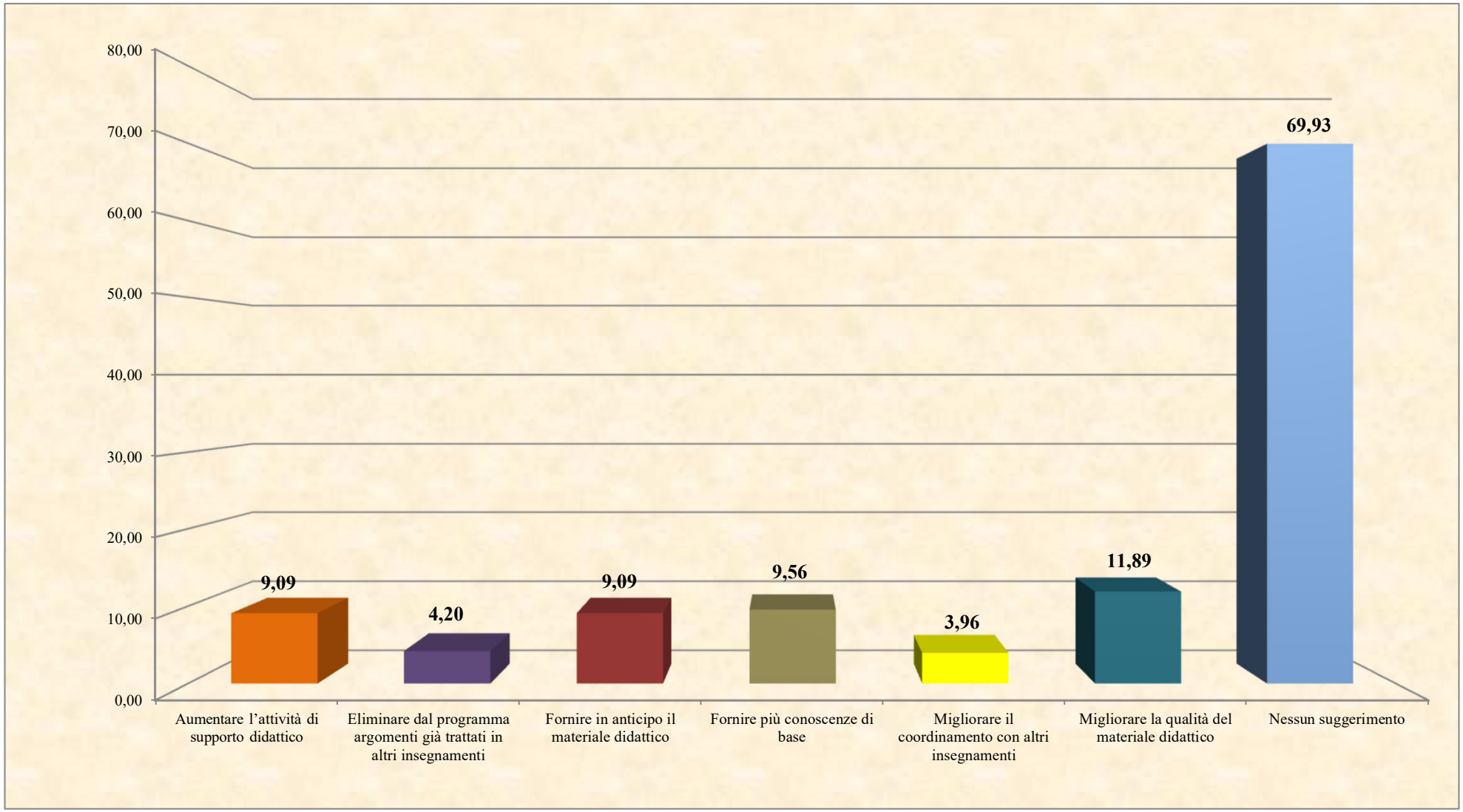
cod. univoco	Questionari raccolti (dettagliati per frequenza)			Aumentare l'attività di supporto didattico		Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti		Fornire in anticipo il materiale didattico		Fornire più conoscenze di base		Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti		Migliorare la qualità del materiale didattico		Nessun suggerimento	
	> 50%	< 50%	Tot	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%	n.
103c#187d#178i	0	1	**1**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,0	1
103c#237d#179i	17	5	22	-	-	9,1	2	9,1	2	-	-	-	-	13,6	3	72,7	16
103c#428d#180i	2	1	**3**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,0	3
103c#489d#181i	0	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,0	6
103c#678d#182i	0	1	**1**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,0	1
103c#678d#183i	9	0	9	-	-	-	-	-	-	11,1	1	-	-	-	-	88,9	8
103c#678d#184i	9	0	9	-	-	-	-	-	-	11,1	1	-	-	-	-	88,9	8
103c#754d#185i	7	3	10	-	-	-	-	-	-	10,0	1	-	-	20,0	2	80,0	8
103c#777d#186i	20	4	24	-	-	-	-	8,3	2	-	-	-	-	20,8	5	75,0	18
103c#791d#187i	9	0	9	-	-	-	-	-	-	22,2	2	-	-	22,2	2	66,7	6
Totali	313	116	429	9,09	39	4,20	18	9,09	39	9,56	41	3,96	17	11,89	51	69,93	300

n.b.: lo studente può avvalorare più di un suggerimento

Corso di Studio in

Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (ex Scienze e Tecnologie Alimentari) L-26

Suggerimenti per migliorare la qualità



n.b.: lo studente può avvalorare più di un suggerimento