

SINTESI ASSEMBLEA DEGLI STUDENTI:
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI II LIVELLO
I ANNO

In data 30 maggio 2023, alle ore 8.45 si è tenuta presso l'aula VIII del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA), l'assemblea degli studenti del primo anno del Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2022/2023), come previsto nelle azioni di monitoraggio riportate nei rapporti di riesame annuale e ciclico del CdS LM70, per raccogliere opinioni e commenti degli studenti, al fine di pervenire ad una gestione più efficace del sistema di Assicurazione della Qualità.

Conduce l'assemblea il prof. Summo, coordinatore del Consiglio di CdL Interclasse, docente del CdL e responsabile del gruppo di Assicurazione della Qualità che ribadisce che le risultanze che emergeranno saranno discusse nel prossimo Consiglio di Interclasse. Sono presenti il Prof. Francesco Caponio e la prof.ssa Maria Calasso componente del gruppo di Assicurazione della Qualità e gli studenti come risultanti da elenco allegato.

Il coordinatore apre la discussione chiedendo di riferire eventuali problematiche riscontrate nel corso dell'anno accademico e ad esprimere considerazioni su:

- articolazione delle attività didattiche svolte durante il periodo l'anno accademico;
- modalità di acquisizione dei CFU e superamento della prova di verifica del profitto (esame) per gli insegnamenti mono disciplinari o integrati;
- criticità riscontrate durante la frequenza degli specifici insegnamenti.

Nel complesso gli studenti non evidenziano criticità sulla organizzazione generale dell'anno di Corso che tuttavia risulta particolarmente complesso, soprattutto per gli studenti, che laureatisi a dicembre, cominciano in ritardo con la frequenza dei corsi del primo semestre. In quest'ultimo caso, risulta complicata la preparazione degli esoneri previsti proprio in concomitanza con le sedute di laurea. È emerso, inoltre, come le ore dedicate alle discipline delle tecnologie e microbiologia alimentare appaiono agli studenti limitate rispetto alle ore dedicate ad altre discipline quali quelle economiche.

Sono emerse inoltre criticità relativamente ai seguenti insegnamenti:

Metodologie genetico-molecolari: Le conoscenze pregresse non sono sembrate agli studenti sufficienti per poter seguire ed apprendere l'insegnamento in maniera proficua. Gli studenti suggeriscono un maggiore confronto con il docente del corso di principi di genetica previsto nel corso di primo livello.

Applicazione di macchine ed impianti nei processi alimentari: L'insegnamento viene affrontato con un approccio ingegneristico, e le conoscenze acquisite sembrano poco affini alla professione del tecnologo alimentare. Anche la durata delle lezioni spesso eccedeva l'orario stabilito con difficoltà degli studenti di organizzare le attività successive.

Chimica Ambientale: Gli studenti manifestano l'interesse per la disciplina evidenziando, tuttavia, un carico di studio eccessivo rispetto ai CFU attribuiti al corso. Non appare, inoltre, rispettata la suddivisione tra CFU di lezione e di attività esercitative/laboratoriali che probabilmente è la causa dell'aggravio del carico didattico.

Economia e Gestione dell'impresa agro-alimentare: Gli studenti pur esprimendo il positivo apprezzamento della metodologia didattica del docente evidenziano come le tematiche e gli argomenti trattati durante il corso siano poco coerenti con la professione del Tecnologo alimentare.

Microbiologia degli alimenti: Gli studenti manifestano criticità sulla modalità di svolgimento del corso, molto incentrato sugli approfondimenti e l'analisi dei casi studio, senza però l'esame degli argomenti alla base di questi approfondimenti. Gli studenti evidenziano, inoltre, la necessità di conoscere gli esiti degli esoneri in tempo utile per poter organizzare le sessioni degli esami.

Lingua inglese: Il corso è stato poco o nulla frequentato dagli studenti che non trovano utile l'approccio didattico impostato dalla docente.

DI BENEDETTO ROBERTA

PASQUALICCHIO TARA

NAGLIERI ALESSANDRA

FRACCALVIERI CHIARA

DI TRANI VINCENZO

DE BEVIS FEDERICA

GRANDEFO CLAUDIA

MEZZULLO GIORGIA

FRUMENTO TIZIANA

PARADISO VALERIA

GABRIELE PAOLA

FACCHINI MARCO ANTONIO

DE RUVO ESTER

PACIOLLA VINCENZO

AMORISE CATIAND

Roberto Di benedetto

Marco Pasqualicchio

Naglieri Alessandra

Fraccalvieri Chiara

Vincenzo Di Tranzi

Federica De Bevis

Grandefo Claudia

Giorgia Mezzullo

Frumento Tiziana

Valeria Paradiso

Paola Gabriele

Marco Antonio Facchini

Ester De Ruvo

Vincenzo Paciolla

Catiando Amorise

**SINTESI ASSEMBLEA DEGLI STUDENTI:
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI II LIVELLO
II ANNO**

In data 31 maggio 2023, alle ore 12.00 si è tenuta presso l'aula VIII del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA), l'assemblea degli studenti del secondo anno del Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2022/2023), come previsto nelle azioni di monitoraggio riportate nei rapporti di riesame annuale e ciclico del CdS LM70, per raccogliere opinioni e commenti degli studenti, al fine di pervenire ad una gestione più efficace del sistema di Assicurazione della Qualità.

Conduce l'assemblea il prof. Summo, coordinatore del Consiglio di CdL Interclasse, docente del CdL e responsabile del gruppo di Assicurazione della Qualità che ribadisce che le risultanze che emergeranno saranno discusse nel prossimo Consiglio di Interclasse. Sono presenti La prof.ssa Antonella Pasqualone e la prof.ssa Annalisa De Boni componenti del gruppo di Assicurazione della Qualità e gli studenti come risultanti da elenco allegato.

Il coordinatore apre la discussione chiedendo di riferire eventuali problematiche riscontrate nel corso dell'anno accademico e ad esprimere considerazioni su:

- articolazione delle attività didattiche svolte durante il periodo l'anno accademico;
- modalità di acquisizione dei CFU e superamento della prova di verifica del profitto (esame) per gli insegnamenti mono disciplinari o integrati;
- criticità riscontrate durante la frequenza degli specifici insegnamenti.

Nel complesso gli studenti non evidenziano criticità sulla organizzazione generale dell'anno di Corso, gli orari e la calendarizzazione permette loro di poter conciliare la frequenza delle lezioni con le attività di tesi che la maggior parte sta conducendo. Gli studenti evidenziano come, in generale, le ore dedicate alle discipline delle tecnologie e microbiologia alimentare siano limitate rispetto alle ore dedicate alle discipline economiche. Gli studenti evidenziano, inoltre, il frequente ricorso dei docenti alla stesura di tesine ed elaborati in sostituzione delle attività laboratoriali che sono state molto limitate nel corso di tutto il ciclo di studi della Magistrale.

Durante la riunione si evidenzia, inoltre, come tra gli esami opzionali proposti nel manifesto dal CdL, il CI di Entomologia alimentare e patologia del post-raccolta non sia stato scelto da alcuno degli studenti iscritti. La motivazione principale, evidenziata dagli studenti, risiede nella presunta assenza di sufficienti competenze iniziali per affrontare gli argomenti indicati nelle schede di insegnamento per le discipline di questo CI, in particolare rispetto al modulo di insetti per uso alimentare.

Si è discusso, inoltre, della esperienza di tesi sperimentali degli studenti e, nella maggior parte dei casi, l'esperienza è ritenuta positiva e formativa. Uno studente evidenzia la opportunità di predisporre un format di valutazione delle attività di tesi così come fatto per il tirocinio triennale.

Sono emerse inoltre criticità relativamente ai seguenti insegnamenti:

Marketing dei prodotti alimentari: Gli studenti hanno evidenziato come il docente non incoraggi gli stessi a sostenere l'esonero, in quanto, considerando la modalità di espletamento dell'esame finale, non si può prescindere dagli argomenti trattati all'inizio del corso. Un solo studente ha sostenuto l'esonero della disciplina. Si evidenzia inoltre l'assenza di attività laboratoriali ed esercitative, che sono sostituite dalla elaborazione sottoforma di tesine e successiva esposizione. Ciò si traduce in un aggravio delle ore di lezione frontale ed un carico eccessivo del corso rispetto ai CFU assegnati.

Modulo di Nutrizione applicata: Gli studenti evidenziano come i contenuti dell'insegnamento siano poco rispondenti alla figura professionale del tecnologo alimentare. La redazione delle diete e gli aspetti di fisiologia della nutrizione sono parti preponderanti del corso, e sono considerate dagli studenti fuori dalle loro competenze, mentre argomenti quali l'etichettatura e tematiche di interesse quali la Nutri-Score e NutrInform Battery non sono trattate.

Altri aspetti migliorativi da considerare potrebbero riguardare la introduzione della spettroscopia NMR soprattutto per la parte di interpretazione dei report nel modulo di analisi strumentale per la qualità degli alimenti;

ASSEMBLEA STUDENTI – Gruppo assicurazione Qualità
 CLM STAL 2° anno: 31 maggio 2023 ore 12.00 aula II

NOME	COGNOME	FIRMA
Michele	Belleprimo	<i>[Handwritten signature]</i>
ILARIA	BELVISO	<i>Ilaria Belvisi</i>
LUCA	LUPONE	<i>[Handwritten signature]</i>
MICHELE	CATTANO	<i>Michele Cattano</i>
ERIKA	COUETTA	<i>Erika Couetta</i>
CHIARA	DE TOMMASO	<i>Marta De Tommaso</i>
MARINA	DI BARTOLOMEO	<i>Marina Di Bartolomeo</i>
GIOWANNA	de PALMA	<i>Giowanna de Palma</i>
SARA	REDAVID	<i>Sara Redavid</i>
MARIAGRAZIA	PAPA	<i>Mariagrazia Papa</i>
ELISABETTA	CUTECCHIA	<i>[Handwritten signature]</i>
NICOLAS	MEMMO	<i>Nicolas Memmo</i>