



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS SÃO JOSÉ
GABINETE DA DIREÇÃO

ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CÂMPUS SÃO JOSÉ

Data: 26/04/2018

Horário: 09h40min

Presentes: Saul Silva Caetano, Vanessa Livramento, Alexandre Sardá Vieira, Fábio Alexandre de Souza, Silvana Cirino, Emerson Ribeiro de Mello, Sérgio Pereira da Rocha, Adriane Stroisch, Michael Ermeson da Silva, Cláudia Barcelos Dias Bastos, Filipe Kuhnen.

O Presidente do Colegiado, Professor Saul Silva Caetano, iniciou os trabalhos saudando a todos e passando à leitura da seguinte pauta do dia: 1) Informes; 2) Comissão do Espaço Físico; 3) Oferta de ensino no câmpus; 4) Setor de Audiovisual do câmpus. O Presidente do Colegiado solicitou o acréscimo de um ponto de pauta de numeração 2, para apreciação e aprovação das atas das reuniões anteriores. A solicitação foi acatada pelos membros do colegiado. Passou-se, então, para o primeiro ponto de pauta: **1) Informes:** a) PAT 2019 - Informou-se sobre o lançamento do cronograma para elaboração do planejamento para 2019 (em anexo). Professor Saul chamou a atenção para o período de cadastramento dos projetos no sistema, que vai de 14 de maio à 1 de junho. b) POCVB - Como a proposta do plano de ofertas de cursos e vagas do nosso câmpus foi rejeitada pela comissão por não atender os critérios do edital, o câmpus continuará com as atuais 90 vagas docentes (a proposta previa um aumento da quantidade de vagas docentes de 90 para 92). Com relação às vagas para TAEs, o IFSC enviará para o MEC um quadro de necessidades de vagas para esses servidores. O levantamento da necessidade levou em conta o quantitativo de vagas definidas pelo MEC para o IFSC e as demandas dos câmpus. Nosso câmpus tem, atualmente, um número elevado de TAEs (83) se considerarmos os demais câmpus, portanto, não foram incluídas novas vagas para São José. c) Mostra Científico-Cultural (MCC) – A comissão para organização da MCC iniciou seus trabalhos. A MCC ocorrerá de 15 a 21 de outubro, durante a semana nacional de ciência e tecnologia. O tema será “Ciência para a Redução das Desigualdades”. d) 7º JIFSC – A sétima edição dos jogos do IFSC acontecerá na cidade de Criciúma, no período de 05 a 07 de junho para os alunos dos cursos integrados e no dia 09/06 para os estudantes dos cursos gerais. e) SEPEI - O 7º Seminário de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação do IFSC – SEPEI 2018, tem por objetivo divulgar as experiências práticas e os resultados, bem como as relevantes tendências na área da inovação tecnológica, desenvolvidos nas atividades de ensino, pesquisa e extensão pela comunidade acadêmica do IFSC. A SEPEI acontecerá no câmpus Continente nos dias 18, 19 e 20 de setembro. f) Conselhos de Classe – Professor Galdino informa que os conselhos de classe intermediários estão ocorrendo durante essa semana. g) Reforma da parede do DEPE, Secretaria de Ensino e Direção – As obras de reforma da parede já iniciaram e alguns setores tiveram que ser remanejados. Solicitou-se que a Administração encaminhe e-mail para todos informando os locais atuais desses setores. h) Pesquisa de satisfação da cantina – O Centro Acadêmico de Telecomunicações (CAT) concluiu uma pesquisa de satisfação sobre a cantina (relatório em anexo). O aluno Felipe Kuhnen comentou que o que mais chamou a atenção foi o quesito “qualidade dos produtos ofertados” que teve uma nota baixa. Informou que o resultado da pesquisa será apresentado para a Comissão de Acompanhamento da Cantina do câmpus. Não havendo mais informes, passou-se para os próximos pontos de pauta. **2) Aprovação das Atas:** Por solicitação de alguns presentes, que estiveram impossibilitados de realizar a leitura prévia das atas, a aprovação foi transferida para a próxima reunião. **3) Comissão do espaço físico:** O professor Saul propôs na última reunião que fosse constituída uma nova Comissão, composta por membros do colegiado, para dar continuidade a essa atividade. Ainda na

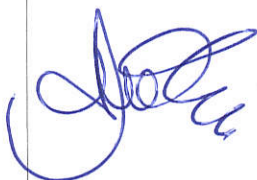
última reunião, a servidora Vanessa Livramento e o aluno Franklin se prontificaram a participar da comissão, sendo que os demais segmentos indicariam os nomes até a presente reunião. Os objetivos da comissão serão: a) Elencar as necessidades de espaço físico atuais – Indicar a finalidade do ambiente e as condições básicas do mesmo (dimensões, mobiliário ...); b) Indicar os espaços do câmpus que poderiam ser reformulados; c) Sugerir critérios que auxiliem na priorização das demandas por novos ambientes. Após discussão trazida pelo segmento docente, que questionou a necessidade de criação dessa comissão e sugeriu que essa atividade ficasse a cargo dos coordenadores de área, colocou-se em regime de votação a criação ou não da referida comissão. Por 4 votos a 3 a criação da comissão será mantida. Os segmentos terão 1 semana para encaminharem os nomes dos participantes. **4) Oferta de Ensino no Câmpus:** Com o debate ocorrido em torno do POCVB, ficou evidenciada a necessidade de discutir a oferta de ensino no câmpus mais amplamente. Este colegiado propõe, por unanimidade, que essa discussão seja encaminhada pelo Conselho de Ensino. Além disso, propõe que no debate sejam levadas em consideração questões como: espaço físico do câmpus, carga horária docente, quantidade de alunos em sala de aula, qualidade x recursos orçamentários x vagas docentes, dentre outras. **5) Setor de Audiovisual do Câmpus:** O presidente do colegiado explicou que, após conversa com os servidores lotados no setor de audiovisual sobre a possibilidade de fechamento deste, o assunto foi levado para reunião conjunta do Conselho de Ensino e de Administração. Explicou que está sendo revista a necessidade de manter ou não o setor em funcionamento, em função das atividades hoje realizadas por ele e os recursos tecnológicos que o câmpus dispõe. Informou que o seu fechamento foi aprovado nos conselhos de ensino e de administração, e que cabe, nesse momento, a análise deste colegiado, tendo em vista que o fechamento resultará em alteração do regimento interno do câmpus. Questionou-se sobre o posicionamento dos servidores interessados com relação ao fechamento e se já existe previsão de realocação deles. A servidora Vanessa Livramento informou que ainda não há previsão de realocação, pois os servidores serão ouvidos sobre seus interesses. Relata que não houve surpresa por parte dos servidores, nem oposição à proposta de fechamento do setor, apenas uma certa ansiedade com relação ao local para onde serão realocados e, também, satisfação de alguns pela possibilidade de realizar outras atividades. Colocada em votação, a proposta de fechamento do setor de audiovisual e alteração do regimento interno do câmpus foi aprovada por unanimidade pelos membros do colegiado. Nada mais havendo para tratar, foi encerrada a reunião e eu, Adriane Stroisch, lavrei a presente ata que após lida e aprovada, será por todos assinada.

Felipe Kubo



Silviana b.

Alexandre Sardi



Caetano



Francisco M. No





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS SÃO JOSÉ
GABINETE DA DIREÇÃO

COLEGIADO DO CÂMPUS SÃO JOSÉ
LISTA DE PRESENÇA REUNIÃO

DATA: 26/04/2018.

Segmento Docente:

Alexandre Sardá Vieira (Titular) *Alexandre Sardá Vieira*
Fábio Alexandre de Souza (Titular)
Silviana Cirino (Titular) *Silviana B.*
Emerson Ribeiro de Mello (Suplente) *Emerson de Mello*
Gilson Jandir de Souza (Suplente)
Sérgio Pereira da Rocha (Suplente) *Sérgio Rocha*

Segmento Técnico-administrativo:

Adriane Stroisch (Titular) *Adriane*
Cláudia Barcelos Dias Bastos (Titular) *Cláudia Bastos*
Michael Ermeson da Silva (Titular) *M*
Gabriel de Souza (Suplente)
Marcos Dorval Schmitz (Suplente)
Ricardo Martins (Suplente)

Segmento Discente:

Filipe Kuhnen (Titular) *Filipe Kuhnen*
Franklin Cruz Marinho (Titular)
Marina Paseto Zonta (Titular)
Dayana Duarte de Jesus (Suplente)
Grazielly Gomes (Suplente).....
Marcella de Campos Albino (Suplente)

Assessoria do Gabinete/Secretária Colegiado: Adriane Stroisch *Adriane*

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão:

Antonio Galdino da Costa

Chefe do Departamento de Administração:

Vanessa Livramento *Vanessa*

Diretor-Geral:

Saul Silva Caetano *Saul S Caetano*

Convidados:



**INSTITUTO
FEDERAL**
Santa Catarina

1) Informes

PAT 2019

Etapa	Período
Elaboração e discussão dos projetos	Até 1 de junho de 2018
Cadastro dos projetos no sistema de planejamento	De 14 de maio a 1 de junho de 2018
Análise técnica da reitoria (DirAdm e DGC)	De 4 a 12 de junho de 2018
Ajustes na UGR	De 13 a 15 de junho de 2018
Apreciação nos colegiados dos câmpus	De 18 a 25 de junho de 2018
Validação do PAT 2018 pelo diretor-geral	Até 29 de junho de 2018



CAT
CENTRO ACADÊMICO DE TELECOMUNICAÇÕES

RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO APLICADA AOS USUÁRIOS DA CANTINA DO IFSC – CAMPUS SÃO JOSÉ

1. INTRODUÇÃO

A presente pesquisa elaborada pelo Centro Acadêmico de Telecomunicações em parceria com as demais representações estudantis do Campus São José, pretende analisar os serviços prestados pela empresa **NÃO ESQUEÇA MASSAS, SALGADOS E DOCES CASEIROS LTDA - ME**, responsável pelos serviços oferecidos na cantina do Campus com objetivo de diagnosticar a qualidade do atendimento, dos produtos oferecidos e dos aspectos de higiene desta, a partir do ponto de vista de alunos e servidores que utilizam os serviços prestados pela empresa em seu cotidiano.

2. METODOLOGIA

A metodologia utilizada para coleta de dados baseou-se na elaboração de um questionário eletrônico com questões acerca do perfil do usuário, avaliação dos serviços prestados, avaliação dos produtos ofertados e avaliação do ambiente, totalizando 17 itens, nos quais foi possível avaliar os assuntos abordados através da pontuação pré-estabelecida, bem como por meio de textos corridos que poderiam ser inseridos nos campos de observações, pois entendemos que avaliar apenas com um número pode ser muito subjetivo.

O período de coleta de dados foi entre 22 de março e 06 de abril do presente ano, e utilizou como método de divulgação cartazes espalhados pelos murais da instituição, as mídias sociais e as representações estudantis, permitindo assim que se obtivesse 165 respostas, de forma voluntária, de integrantes da comunidade do Campus.

Após a aplicação do questionário os dados foram analisados basicamente por meio de estatísticas descritivas.

3. ANÁLISE DOS DADOS

A exposição dos resultados será dividida em três partes, de acordo com o questionário de avaliação: Perfil do usuário, Avaliação do ambiente e Serviços

prestados. As notas de 1 à 10 atribuída às avaliações, foram agrupadas em forma de conceitos, de acordo com a descrição abaixo:

- PÉSSIMO: Notas 1 e 2;
- RUIM: Notas 3 e 4;
- REGULAR: Notas 5 e 6;
- BOM: Notas 7 e 8;
- Ótimo: Notas 9 e 10.

3.1. PERFIL DO USUÁRIO

Inicialmente, para conhecimento do perfil do público entrevistado, questionou-se idade, o vínculo com a Instituição, a frequência de utilização semanal dos serviços prestados pela cantina, os horários habituais de utilização do serviço e sobre possuir ou não algum tipo de restrição alimentar.

3.1.1. IDADE

Analisando a idade dos entrevistados, obtivemos o seguinte gráfico.

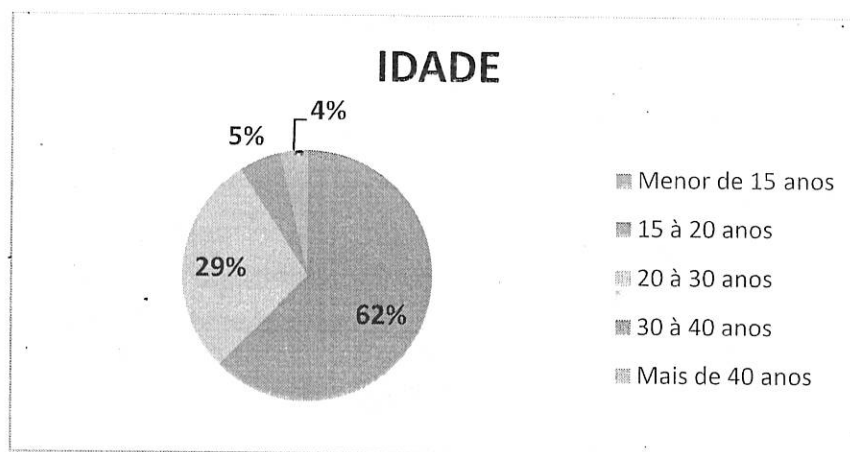


Figura 1: Representação gráfica da idade dos usuários, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 1:

Menor de 15 anos	15 à 20 anos	20 à 30 anos	40 à 40 anos	Mais de 40 Anos
0	103	47	9	6



CAT

3.1.2. VÍNCULO COM A INSTITUIÇÃO

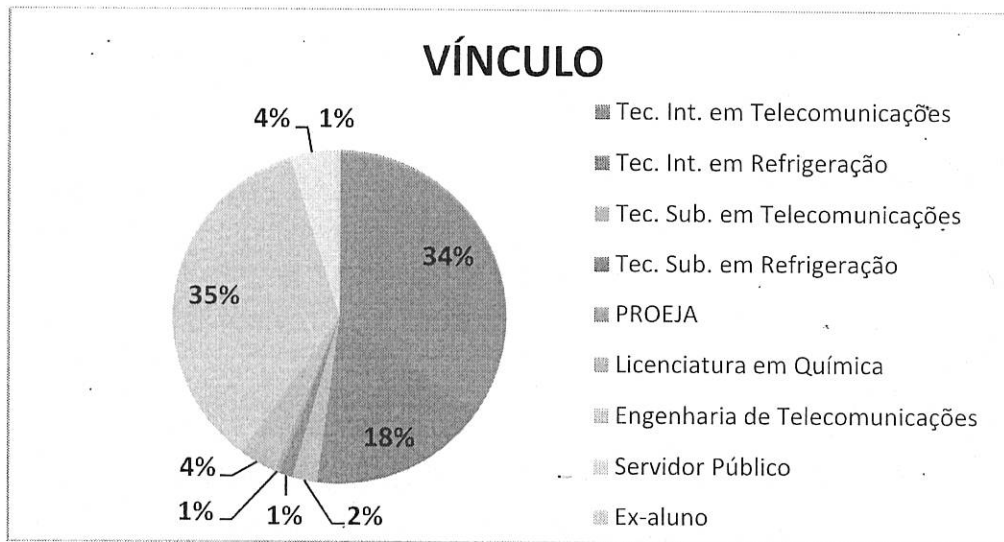


Figura 2: Representação gráfica do vínculo dos usuários com a Instituição, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 2:

Técnico Integrado	Técnico Subsequente	Cursos Superiores	Proeja	Servidor Público	Ex-aluno
86	6	64	1	7	1

3.1.3. FREQUÊNCIA DE USO SEMANAL

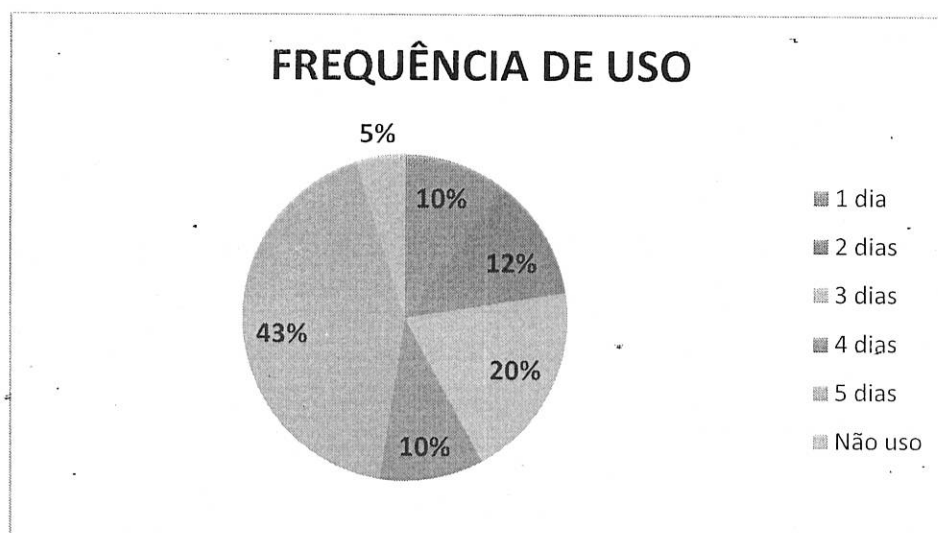


Figura 3: Representação gráfica da frequência de uso semanal por usuários, em porcentagem.



Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 3:

1 dia	2 dias	3 dias	4 dias	5 dias	Não uso
17	20	32	17	70	8

3.1.4. HORÁRIO DE USO

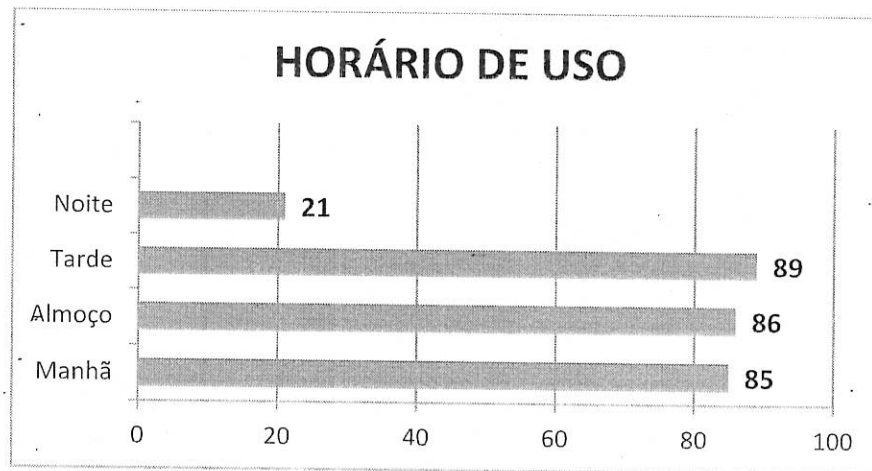


Figura 4: Representação gráfica da quantidade de usuários em relação aos horários.

3.1.5. RESTRIÇÃO ALIMENTAR

Não podemos deixar de identificar as particularidades, tivemos 8 relatos de usuários com restrições alimentares sendo essas distribuídas entre intolerantes a glúten e/ou lactose; veganos, vegetarianos e restrições no que tange alergias.

3.2. AVALIAÇÃO DO AMBIENTE

A segunda parte do formulário foi destinada avaliar a percepção dos usuários em relação à higiene e ao ambiente.

3.2.1. CONDIÇÕES DO AMBIENTE

Na avaliação das condições do ambiente pedimos para os entrevistados levassem em consideração as características de fundo do ambiente como temperatura, iluminação e cheiro. A nota **5,8 é média** obtida nesse quesito quando analisamos todas as avaliações. Vale enfatizar aqui que tivemos vários relatos do cheiro de fritura e do cheiro de fossa.

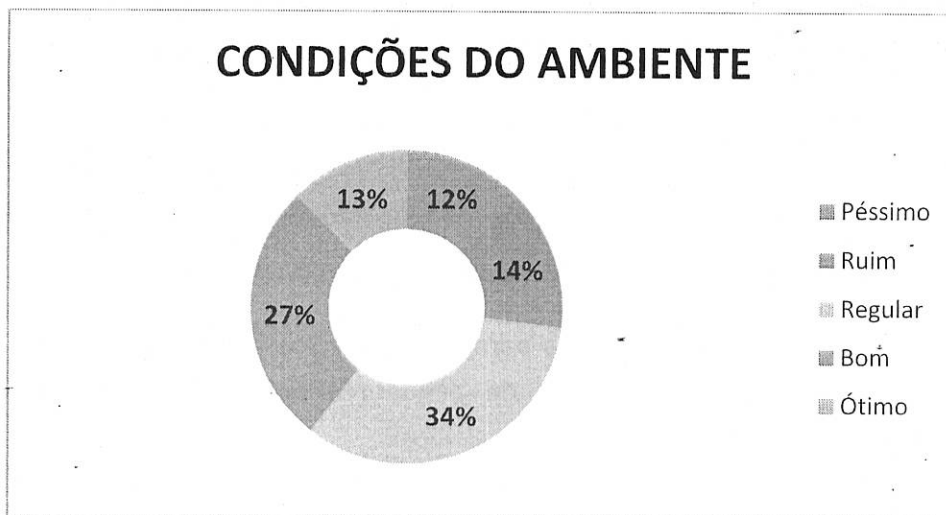


Figura 5: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação das condições do ambiente, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 5:

	Pésimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	19	22	51	41	19

3.2.2. HIGIENIZAÇÃO DO LOCAL E DOS EQUIPAMENTOS

Quando questionamos sobre a higienização do local e dos equipamentos, a **nota média obtida é 5,9**. Tivemos alguns relatos no que tange a talheres e pratos sujos e ao excesso de moscas no ambiente que merecem atenção.

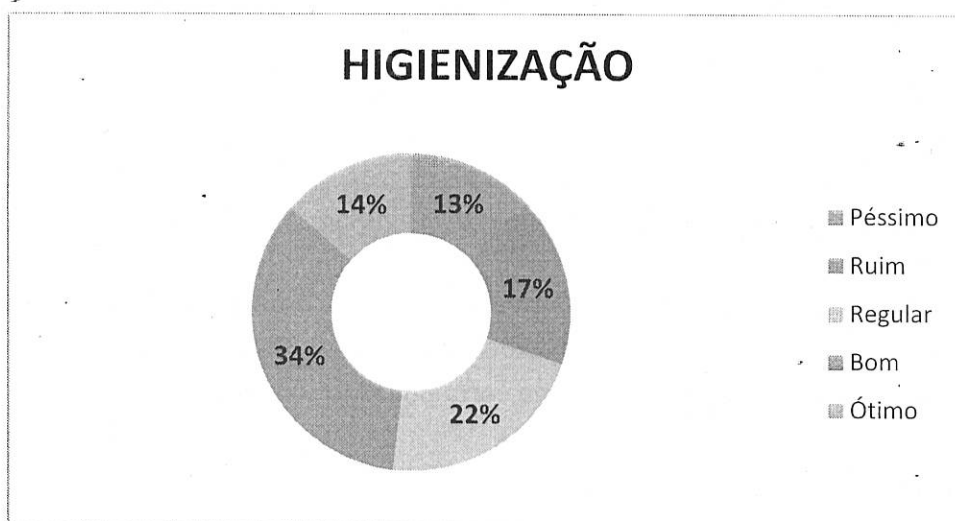


Figura 6: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação da higienização, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 6:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	21	28	35	56	22

3.2.3. MATERIAIS UTILIZADOS PARA MANUSEIO DOS ALIMENTOS

No quesito “materiais utilizados para manuseio dos alimentos” tivemos alguns relatos isolados no que tange falta de pegadores ou não uso de luvas pelos atendentes. **A nota média obtida é 6,5** nesse item.

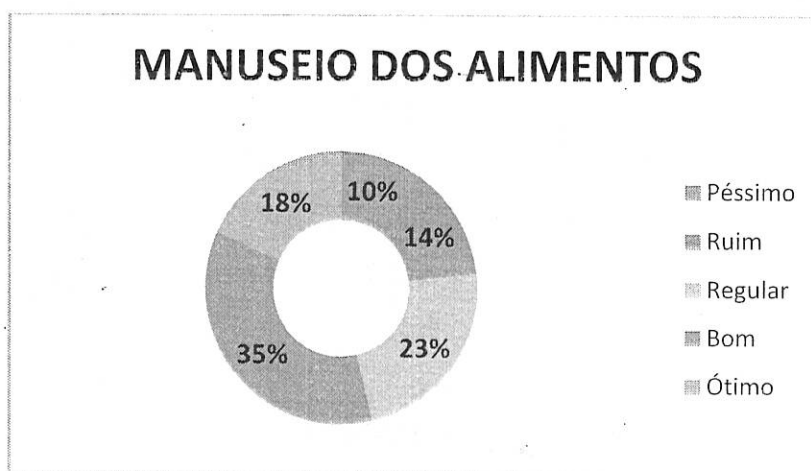


Figura 7: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação do manuseio dos alimentos, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 7:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	16	22	38	58	30

3.2.4. ESTÉTICA E MANEIRA CORRETA DAS INSTALAÇÕES

Neste quesito, **a nota média obtida é 6,0**. Os comentários que foram feitos nesse item são relacionados ao fato de que poderia ser mais bem organizado e que o estoque está mal localizado gerando uma certa poluição visual.



Figura 8: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação da estética e instalações, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 8:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	16	25	49	49	26

3.2.5. CONFORTO

Quando questionamos sobre o conforto do local, pedimos para os usuários se atentarem às mesas e cadeiras. Os relatos que predominam são queixas de falta de cadeiras e mesas nos horários dos lanches e principalmente no horário do almoço. Também tivemos relatos isolados de mesas sujas. **A nota média nesse quesito é 5,7.**

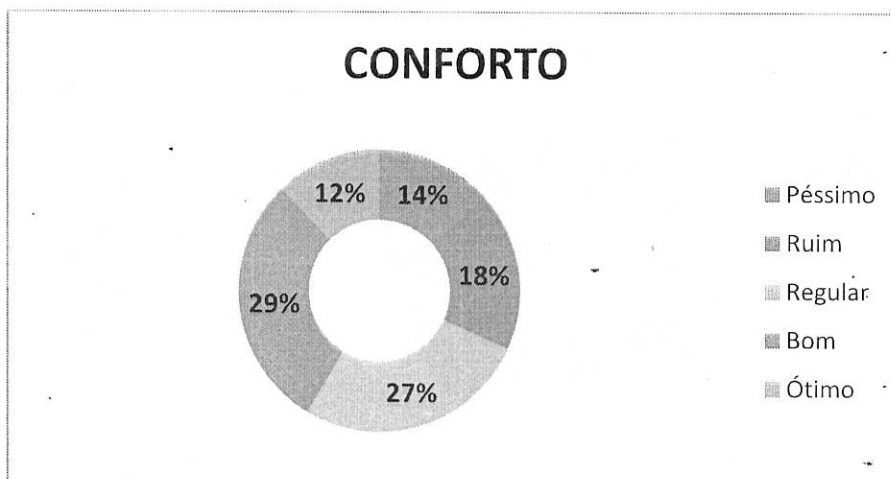


Figura 9: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação do conforto da cantina, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 9:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	22	30	44	48	20

3.2.6.OBSERVAÇÕES GERAIS

Os usuários aproveitaram os espaços destinados para observações dessa parte do questionário para sugerir uma melhor organização do espaço interno na cantina. Também para se queixar das filas e mesas sujas, as quais poderiam ser limpas com mais frequência.

3.3. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

A última etapa foi dedicada para avaliar o serviço prestado. Foi analisado o atendimento, assim como, a qualidade, diversificação e preço dos itens comercializados.

3.3.1.ATENDIMENTO

As observações sobre o atendimento de modo geral são relacionadas a um serviço prestativo. Temos alguns relatos de entrega de pedido errada e relatos isolados de abordagens, comentários e piadas desnecessárias. **A nota média do atendimento é de 6,0.**

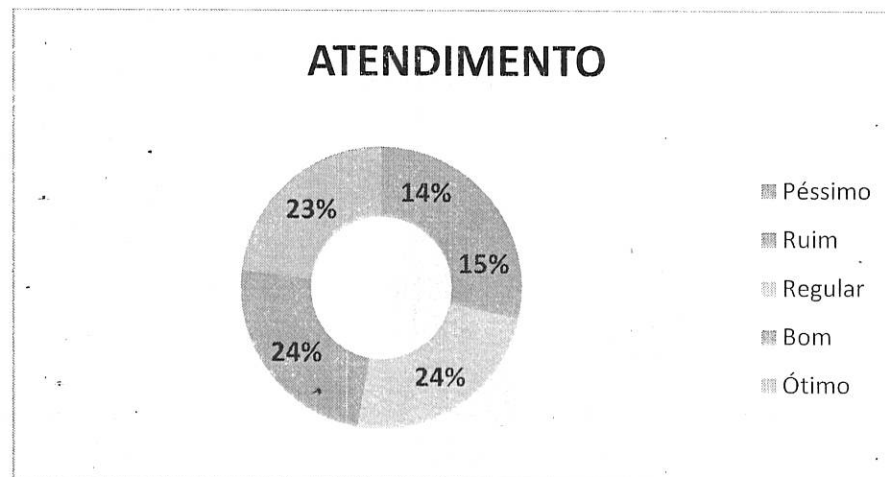


Figura 10: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação do atendimento da cantina, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 10:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	23	24	40	40	38

3.3.2. QUALIDADE DOS ALIMENTOS OFERTADOS

Na avaliação da qualidade dos alimentos é quase que um consenso que a qualidade caiu drasticamente desde o início do semestre 2018.1. Com uma **nota média de 4,5**, esse foi o item mais mal avaliado do formulário. Há relatos de comida estragada/fora de validade, alimentos mal preparados, requentados e oleosos.

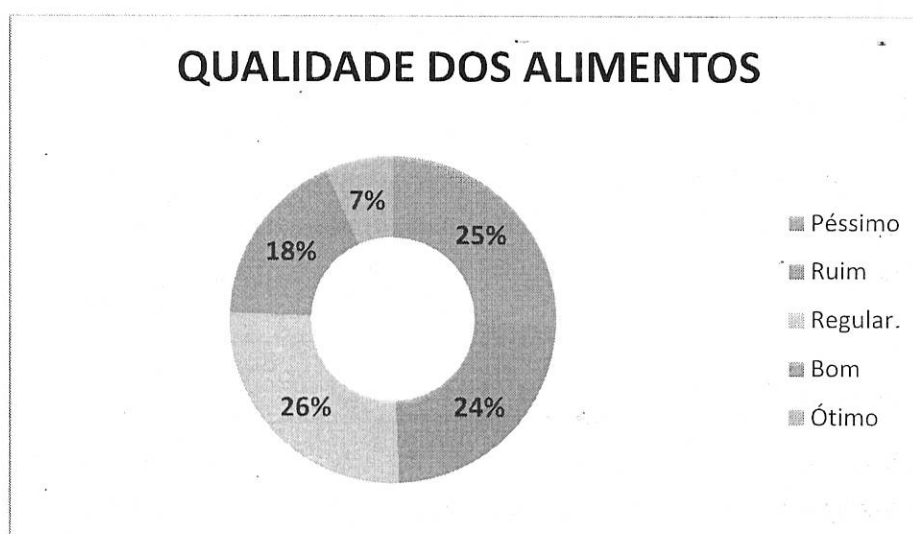


Figura 11: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação da qualidade dos alimentos, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 11:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	42	39	43	29	11

3.3.3. SAUDABILIDADE DOS ALIMENTOS OFERTADOS

Questionados se acham que as opções ofertadas são saudáveis, dos relatos que obtivemos, maioria acredita que os itens ofertados não são saudáveis e que poderiam ter mais opções de lanches saudáveis. A avaliação deste item pode estar comprometida, pois a escala estava invertida na pesquisa, contrariando o sentido das perguntas anteriores. Mas as observações condizem com a **nota média 5,1 obtida**.

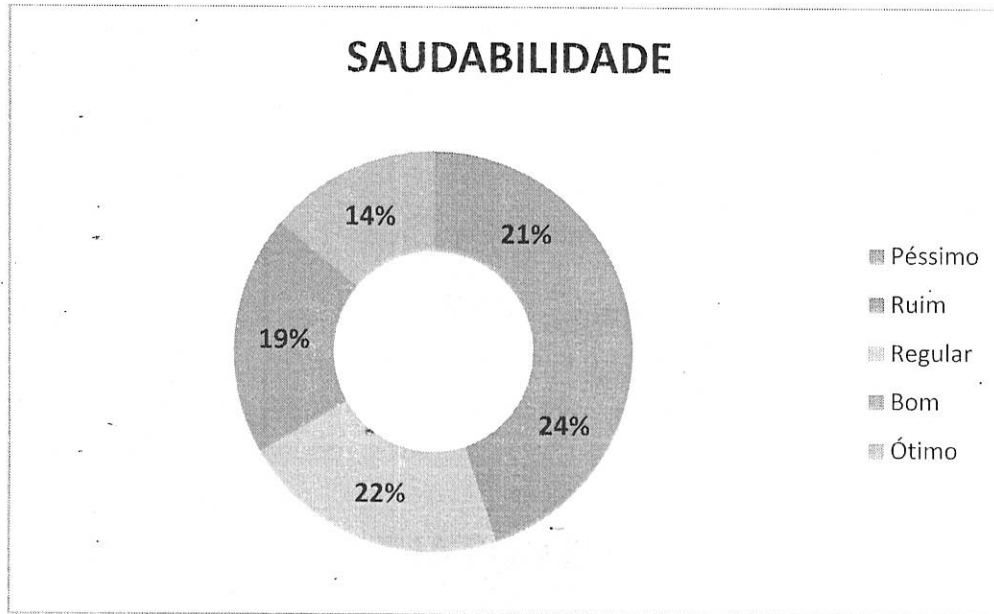


Figura 12: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação das saudabilidade dos alimentos, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 12:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	35	39	36	32	23

3.3.4. DIVERSIFICAÇÃO DOS ITENS COMERCIALIZADOS

Quando questionados sobre a diversificação dos itens comercializados, a **nota média obtida é 4,9**, essa avaliação, assim como a do item anterior pode estar comprometida, pois a escala estava invertida na pesquisa, contrariando o sentido das perguntas anteriores. Mas as observações condizem com a nota. Tivemos relatos de falta de opções veganas e vegetarianas, também de falta de opções para intolerantes a glúten e/ou lactose. Quanto ao cardápio do almoço, apesar de saudável, há alguns alunos que acham o cardápio repetitivo. Já os alunos do turno da noite queixam-se da falta de produtos e opções.

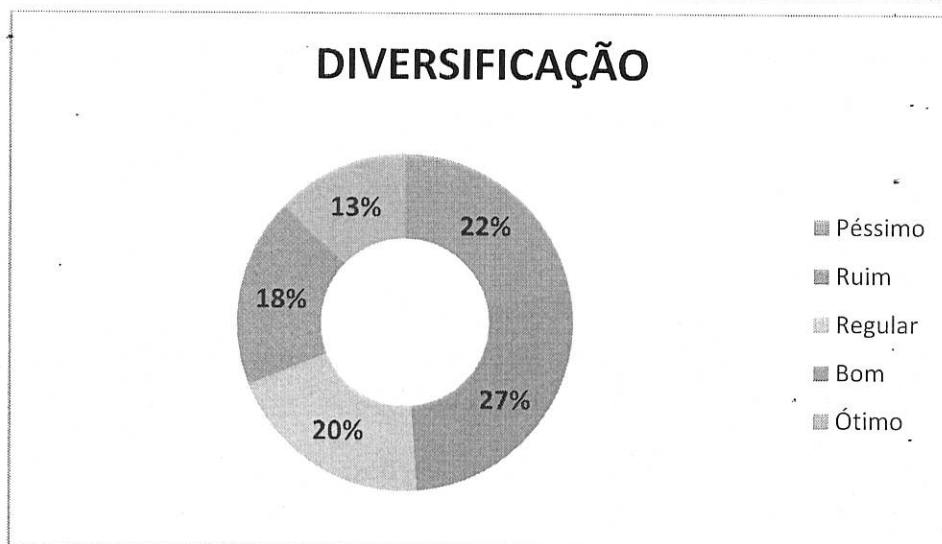


Figura 13: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação da diversificação dos alimentos, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 13:

	Pésimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	36	44	33	30	21

3.3.5. PALADAR DOS ALIMENTOS

Na avaliação do paladar dos produtos ofertados, a nota média é 5,1 e não recebemos nenhum relato/observação nesse item.

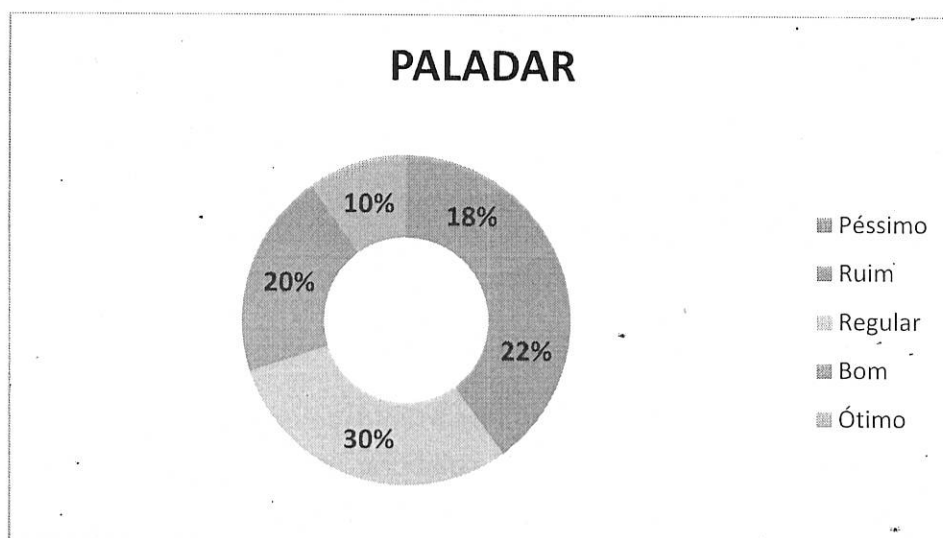


Figura 14: Representação gráfica dos conceitos obtidos na avaliação do paladar dos alimentos ofertados, em porcentagem.

Na tabela abaixo temos os números que originaram o gráfico da Figura 14:

	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Quantidade	29	36	49	33	16

3.3.6. PREÇO PRATICADO

A avaliação desse item foi feita de forma discursiva, analisamos e enquadrámos as respostas em 5 grupos para melhor expor os dados:

- PÉSSIMO (Muito caro/abusivo): 30 avaliações;
- RUIM (Alto/caro): 37 avaliações;
- REGULAR (Razoável/média): 28 avaliações;
- BOM (Bom/justo): 19 avaliações;
- ÓTIMO: 4 avaliações.

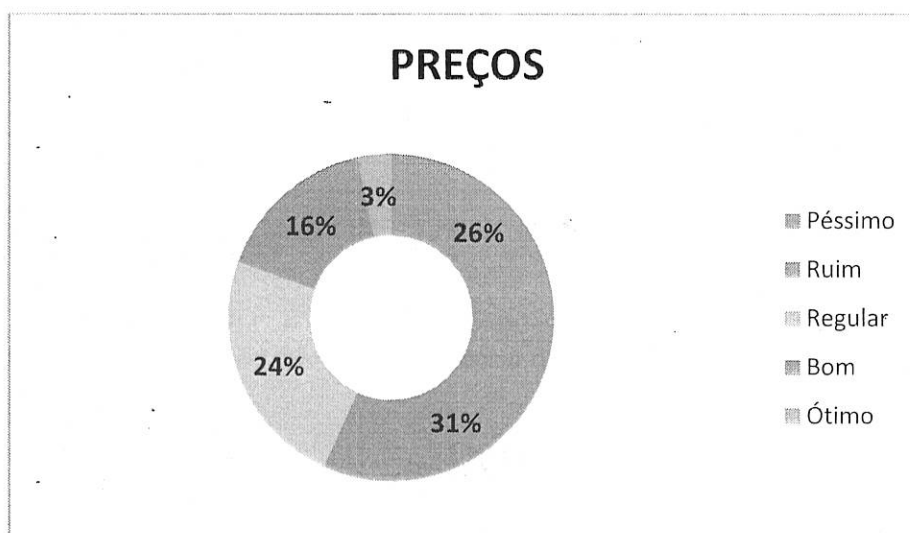


Figura 15: Representação gráfica das respostas referente às percepções do preço da cantina, em porcentagem.

3.4. ESPAÇO PARA SUGESTÕES, CRÍTICAS E ELOGIOS:

Neste item os entrevistados tiveram a oportunidade de expressar livremente suas sugestões, críticas, e elogios, a fim de colaborar para a melhoria dos serviços prestados. Seguem abaixo algumas dessas considerações:

“Não consumo carne e muitas vezes que queria comprar algum. Salgado a única opção era pão de queijo.”

“Sou vegetariano e as opções na cantina são poucas e as vezes nulas!”



“Espaço de convivência muito pequeno, não comporta todos os estudantes na hora do almoço, acaba ficando bagunçado.”

“Muitas vezes, é possível sentir o cheiro vindo da fossa.”

“Qualidade e gosto dos alimentos está impraticável.”

“Muito limpo e organizado, único problema são as longas filas do caixa.”

“Costumam usar luvas e aqueles “pegadores”; além da touca. De resto, nunca reparei como é lá dentro, mas não parece ser sujo.”

“Apesar dos funcionários manusearem os lanches de forma correta, o manuseio e reposição das comidas no almoço por exemplo, é deixado de lado.”

“Muitas vezes faltam assentos/mesas por causa da quantidade de pessoas que almoçam na cantina.”

“Cardápio repetitivo no almoço.”

“Deveria ter mais mesas.”

“Os salgados estão cada vez piores.”

“Desde que começaram a qualidade caiu muito, muito mesmo.”

“Massas duras, pouco recheio, frituras encharcadas e horríveis e o almoço anda péssimo, cobram o mesmo preço do ano passado e ofertam menos coisas em qualidades interiores.”

“As poucas opções “saudáveis” que tínhamos perderam qualidade e aumentaram de preço.”

“A disponibilidade de sanduíche deveria ser maior.”

“Na cantina há uma carência por produtos mais saudáveis e opção para as pessoas intolerantes, veganas e vegetarianas.”

“O preço é bem razoável, porém, a qualidade da comida no almoço decaiu.”

“A indicação dos salgados fritos e assados é péssima. O aluno tem de ficar perguntando qual é o sabor e as vezes nem os funcionários sabem qual é o mesmo!”

“Este semestre o serviço é perceptível que decaiu muito a qualidade.”

“Identificar os alimentos presentes estante de fritos e assados com etiqueta do sabor de cada um, por favor!”

“Não há opções veganas, não existe nada para comer no horário do lanche. Tudo leva carne, ovo, leite e derivados.”



4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, notou-se que os entrevistados são em maioria jovens entre 15 e 20 anos, maioria alunos do Técnico Integrado que utilizam quase que diariamente com uso concentrado no período diurno. Vale ressaltar que ainda que não maioria, o número de usuários dos outros cursos e do período noturno são bastante expressivos.

De forma geral, as avaliações ficaram abaixo da média. A partir deste relatório, as partes envolvidas podem propor ações no que se refere à melhoria na qualidade dos produtos oferecidos (item que recebeu a pior avaliação), no ambiente e serviço da cantina, a fim de atender as demandas e expectativas dos usuários.

Filipe Kuhnen
Presidente CAT