

Relatório de Autoavaliação Institucional 2018 Câmpus Florianópolis-Continente

Julho/2019



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO INSTITUCIONAL 2018

Câmpus Florianópolis-Continente

Florianópolis, 01 de julho de 2019



1. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE RESULTADOS

Neste capítulo são apresentadas os quadros, gráficos e análises referentes aos resultados do processo de autoavaliação do Câmpus Florianópolis-Continente. Tais resultados estão agrupados por eixo, organizados internamente por dimensão. Nos quadros, são apresentados os números absolutos e relativos de respostas por segmento de respondentes. Os discentes dos cursos superiores estão agrupado em separado, de forma a evidenciar este segmento. Considerando que todos os cursos superiores participantes da autoavaliação são presenciais, os discentes desses cursos somam-se também à coluna dos discentes presenciais. Nos quadros apresentados, as respostas estão agrupadas em: ótimo, bom, regular, ruim, péssimo e “Não sabem/Não se aplica”. Cada coluna traz o valor absoluto de respostas, bem como seu percentual em relação às outras respostas para a mesma pergunta. Salvo a porcentagem realizada na coluna do “Não sabem/Não se aplica” onde a porcentagem é em relação ao total de questões, e não está contabilizada com o universo das respostas opinativas. A coluna de nota é formada pela média aritmética das respostas dadas a cada questão, pesando a escolha dos resultados conforme a fórmula abaixo:

$$\text{NOTA} = \frac{((\text{ÓTIMO} \times 5) + (\text{BOM} \times 4) + (\text{REGULAR} \times 3) + (\text{RUIM} \times 2) + (\text{PÉSSIMO}))}{\text{TOTAL DE RESPOSTAS} - \text{“NÃO SABEM/NÃO SE APLICA”}}$$

As notas com resultados superiores a 4,0 receberam um destaque em cor VERDE, as que ficaram no intervalo de 3,0 e 3,9 a cor AMARELO, no intervalo de 2,0 a 2,9 a cor LARANJA e no intervalo abaixo de 2,0 a cor VERMELHO.

1.1. EIXO: ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

QUADRO 01 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

O Quadro 01 Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes a questão: “Na sua opinião, o Projeto Pedagógico de seu curso (organização curricular, disciplinas e metodologias de ensino e avaliação) é:”

Na sua opinião, o Projeto Pedagógico de seu curso (organização curricular, disciplinas e metodologias de ensino e avaliação) é:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	81 30.68%	127 48.11%	48 18.18%	4 1.52%	4 1.52%	0 0%	4.05
Superior de Tecnologia em Gastronomia	11 21.57%	27 52.94%	12 23.53%	1 1.96%	0 0%	0 0%	3.94
Superior de Tecnologia em Hotelaria	18 31.58%	21 36.84%	16 28.07%	0 0%	2 3.51%	0 0%	3.93
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	5 25%	8 40%	6 30%	1 5%	0 0%	0 0%	3.85
Técnico Subsequente em Cozinha	24 42.86%	25 44.64%	6 10.71%	1 1.79%	0 0%	0 0%	4.29
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	2 13.33%	8 53.33%	2 13.33%	1 6.67%	2 13.33%	0 0%	3.47
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	5 22.73%	16 72.73%	1 4.55%	0 0%	0 0%	0 0%	4.18
Técnico Subsequente em Confeitaria	7 50%	7 50%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.5
Técnico Subsequente em Eventos	4 19.05%	12 57.14%	5 23.81%	0 0%	0 0%	0 0%	3.95
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1 25%	3 75%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.25
Técnico Subsequente em Panificação	4 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	5

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 01, com relação a questão “**Projeto Pedagógico de seu curso (organização curricular, disciplinas e metodologias de ensino e avaliação)**” verifica-se que este item teve uma avaliação positiva pelos discentes, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (48,11) e “ÓTIMO (30,68).

CONSIDERAÇÕES 01 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

Em relação ao campo Considerações sobre: “**Na sua opinião, o Projeto Pedagógico de seu curso (organização curricular, disciplinas e metodologias de ensino e avaliação) é**”, pode-se abstrair a seguinte opinião: O resultado da pesquisa evidencia que os Projetos Pedagógicos dos Cursos atendem as expectativas dos discentes em relação ao que estes esperam do curso, como também, do perfil do egresso almejado pela instituição.

QUADRO 02 AVALIAÇÃO DA DISPONIBILIZAÇÃO DE CONTEÚDOS E MATERIAIS DIDÁTICOS:

O Quadro 02 Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes à questão: “**A disponibilização de conteúdos e materiais didáticos por seus professores, de forma física ou digital, atende suas necessidades de forma:**”

A disponibilização de conteúdos e materiais didáticos por seus professores, de forma física ou digital, atende suas necessidades de forma:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	79	135	39	8	3	0	4.06
	29.92%	51.14%	14.77%	3.03%	1.14%	0%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	9	32	10	0	0	0	3.98
	17.65%	62.75%	19.61%	0%	0%	0%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	18	29	8	2	0	0	4.11
	31.58%	50.88%	14.04%	3.51%	0%	0%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	5	10	3	2	0	0	3.9
	25%	50%	15%	10%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Cozinha	16	31	8	1	0	0	4.11
	28.57%	55.36%	14.29%	1.79%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	5	6	1	1	2	0	3.73
	33.33%	40%	6.67%	6.67%	13.33%	0%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	6	9	5	1	1	0	3.82
	27.27%	40.91%	22.73%	4.55%	4.55%	0%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	7	7	0	0	0	0	4.5
	50%	50%	0%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Eventos	6	10	4	1	0	0	4
	28.57%	47.62%	19.05%	4.76%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	3	1	0	0	0	0	4.75
	75%	25%	0%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Panificação	4	0	0	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	0%	0%	

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 2 com relação a questão “**A disponibilização de conteúdos e materiais didáticos por seus professores, de forma física ou digital**”, verifica-se que este item teve uma avaliação positiva pelos discentes, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (51,14) e “ÓTIMO (29,92).

CONSIDERAÇÕES 02 AVALIAÇÃO DA DISPONIBILIZAÇÃO DE CONTEÚDOS E MATERIAIS DIDÁTICOS:

Em relação ao campo Considerações sobre: “**A disponibilização de conteúdos e materiais**

didáticos por seus professores, de forma física ou digital, atende suas necessidades de forma”, por meio das respostas, identificamos que a maioria dos estudantes estão satisfeitos com a disponibilização dos materiais didáticos pelos docentes.

QUADRO 03 AVALIAÇÃO DA OFERTA DE ATENDIMENTO EXTRACLASSE:

O Quadro 03 Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes a questão: “A oferta de atendimento extraclasse pelos professores e/ou monitoria atende suas necessidades de forma:”

A oferta de atendimento extraclasse pelos professores e/ou monitoria atende suas necessidades de forma:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	99 38.67%	107 41.8%	35 13.67%	10 3.91%	5 1.95%	8 3.03%	4.11
Superior de Tecnologia em Gastronomia	20 39.22%	21 41.18%	6 11.76%	4 7.84%	0 0%	0 0%	4.12
Superior de Tecnologia em Hotelaria	17 30.36%	25 44.64%	11 19.64%	2 3.57%	1 1.79%	1 1.75%	3.98
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	9 47.37%	5 26.32%	4 21.05%	1 5.26%	0 0%	1 5%	4.16
Técnico Subsequente em Cozinha	21 39.62%	25 47.17%	6 11.32%	0 0%	1 1.89%	3 5.36%	4.23
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	5 33.33%	7 46.67%	1 6.67%	0 0%	2 13.33%	0 0%	3.87
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	8 36.36%	7 31.82%	3 13.64%	3 13.64%	1 4.55%	0 0%	3.82
Técnico Subsequente em Confeitaria	9 69.23%	3 23.08%	1 7.69%	0 0%	0 0%	1 7.14%	4.62
Técnico Subsequente em Eventos	6 30%	12 60%	2 10%	0 0%	0 0%	1 4.76%	4.2
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1 25%	2 50%	1 25%	0 0%	0 0%	0 0%	4
Técnico Subsequente em Panificação	3 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	1 25%	5

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 3 com relação a questão “A oferta de atendimento extraclasse pelos professores e/ou monitoria atende suas necessidades de forma:”, verifica-se que este item teve uma avaliação positiva pelos discentes, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (41,08) e “ÓTIMO” (38,67).

Considerações 03 AVALIAÇÃO DA OFERTA DE ATENDIMENTO EXTRACLASSE:

Em relação ao campo Considerações sobre: “A oferta de atendimento extraclasse pelos professores e/ou monitoria atende suas necessidades de forma”, através das respostas, identificamos que os alunos estão satisfeitos com a oferta de atendimento extraclasse, contribuindo assim com seu processo de ensino aprendizagem.

QUADRO 04 AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DO CÂMPUS EM RELAÇÃO À ASSISTÊNCIA SOCIAL, PEDAGÓGICA E PSICOLÓGICA AO ESTUDANTE:

O Quadro 04 Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes a questão: “A atuação do seu câmpus em relação à assistência social, pedagógica e psicológica ao estudante é:”

A atuação do seu câmpus em relação à assistência social, pedagógica e psicológica ao estudante é:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	69	112	34	11	4	34	4
	30%	48.7%	14.78%	4.78%	1.74%	12.88%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	10	30	2	1	0	8	4.14
	23.26%	69.77%	4.65%	2.33%	0%	15.69%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	15	20	13	2	2	5	3.85
	28.85%	38.46%	25%	3.85%	3.85%	8.77%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	9	3	2	2	0	4	4.19
	56.25%	18.75%	12.5%	12.5%	0%	20%	
Técnico Subsequente em Cozinha	12	27	6	1	1	9	4.02
	25.53%	57.45%	12.77%	2.13%	2.13%	16.07%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	4	7	1	1	1	1	3.86
	28.57%	50%	7.14%	7.14%	7.14%	6.67%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	5	10	5	2	0	0	3.82
	22.73%	45.45%	22.73%	9.09%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	7	4	0	0	0	3	4.64
	63.64%	36.36%	0%	0%	0%	21.43%	
Técnico Subsequente em Eventos	4	8	4	2	0	3	3.78
	22.22%	44.44%	22.22%	11.11%	0%	14.29%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1	2	1	0	0	0	4
	25%	50%	25%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Panificação	2	1	0	0	0	1	4.67
	66.67%	33.33%	0%	0%	0%	25%	

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 4 com relação a questão “Avaliação da atuação do câmpus em relação a assistência social, pedagógica e psicológica ao estudante”, verifica-se que este item teve uma avaliação positiva pelos discentes, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (48,07) e “ÓTIMO (30).

CONSIDERAÇÕES 04 AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DO CÂMPUS EM RELAÇÃO À ASSISTÊNCIA SOCIAL, PEDAGÓGICA E PSICOLÓGICA AO ESTUDANTE:

Por meio das respostas, identificamos que os alunos estão satisfeitos com o atendimento de assistência social, pedagógica e psicológica, demonstrando que as ações do câmpus em relação e estes atendimentos são satisfatórios, contribuindo assim com a permanência e o êxito do discente na instituição.

QUADRO 05: AVALIAÇÃO DO INCENTIVO E APOIO À PARTICIPAÇÃO DOS ESTUDANTES EM ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO

O **Quadro 05** Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes à questão: “Avaliação do incentivo e apoio a participação dos estudantes em atividades de pesquisa e extensão”:

Você considera que a instituição incentiva/apoia a participação dos estudantes em atividades de pesquisa e extensão de forma:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	61	99	55	25	7	16	3.74
	24.7%	40.08%	22.27%	10.12%	2.83%	6.08%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	6	19	17	8	1	0	3.41
	11.76%	37.25%	33.33%	15.69%	1.96%	0%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	11	17	16	5	2	6	3.59
	21.57%	33.33%	31.37%	9.8%	3.92%	10.53%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	2	10	2	6	0	0	3.4
	10%	50%	10%	30%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Cozinha	17	22	5	2	2	7	4.04
	35.42%	45.83%	10.42%	4.17%	4.17%	12.73%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	5	6	2	0	1	1	4
	35.71%	42.86%	14.29%	0%	7.14%	6.67%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	5	8	5	3	0	1	3.71
	23.81%	38.1%	23.81%	14.29%	0%	4.55%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	7	4	1	0	1	1	4.23
	53.85%	30.77%	7.69%	0%	7.69%	7.14%	
Técnico Subsequente em Eventos	5	8	7	1	0	0	3.81
	23.81%	38.1%	33.33%	4.76%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	0	4	0	0	0	0	4
	0%	100%	0%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Panificação	3	1	0	0	0	0	4.75
	75%	25%	0%	0%	0%	0%	

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 05, com relação a questão “Avaliação do incentivo e apoio à participação dos estudantes em atividades de pesquisa e extensão”, verifica-se que este item teve uma avaliação positiva pelos discentes, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (40,08) e “ÓTIMO” (24,7).

CONSIDERAÇÕES 05 AVALIAÇÃO DO INCENTIVO E APOIO À PARTICIPAÇÃO DOS ESTUDANTES EM ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO:

Por meio das respostas, identificamos que a avaliação continua variando entre os itens “BOM” e “ÓTIMO”, sendo que as menores notas foram atribuídas pelos cursos superiores. Este fato pode ser justificado, pelo tempo de permanência do aluno na instituição, como também, pela grade curricular do curso, que proporciona ao aluno uma maior imersão no universo de pesquisa e extensão.

QUADRO 06 AVALIAÇÃO DO INCENTIVO E APOIO DA INSTITUIÇÃO DOS ESTUDANTES EM INTERCÂMBIOS COM OUTRAS INSTITUIÇÕES E ORGANIZAÇÕES:

O **Quadro 06** Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes à questão: “Para você, a instituição incentiva/apoia a participação dos estudantes em intercâmbios com outras instituições/organizações de forma:”.

Para você, a instituição incentiva/apoia a participação dos estudantes em intercâmbios com outras instituições/organizações de forma:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	42 17.65%	82 34.45%	75 31.51%	27 11.34%	12 5.04%	26 9.85%	3.48
Superior de Tecnologia em Gastronomia	5 10%	17 34%	21 42%	6 12%	1 2%	1 1.96%	3.38
Superior de Tecnologia em Hotelaria	11 21.57%	16 31.37%	12 23.53%	9 17.65%	3 5.88%	6 10.53%	3.45
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	2 10%	6 30%	9 45%	2 10%	1 5%	0 0%	3.3
Técnico Subsequente em Cozinha	11 22.45%	20 40.82%	11 22.45%	3 6.12%	4 8.16%	7 12.5%	3.63
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	1 8.33%	5 41.67%	5 41.67%	0 0%	1 8.33%	3 20%	3.42
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	3 14.29%	7 33.33%	7 33.33%	4 19.05%	0 0%	1 4.55%	3.43
Técnico Subsequente em Confeitaria	4 40%	3 30%	1 10%	1 10%	1 10%	4 28.57%	3.8
Técnico Subsequente em Eventos	3 15.79%	6 31.58%	7 36.84%	2 10.53%	1 5.26%	2 9.52%	3.42
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	0 0%	1 33.33%	2 66.67%	0 0%	0 0%	1 25%	3.33
Técnico Subsequente em Panificação	2 66.67%	1 33.33%	0 0%	0 0%	0 0%	1 25%	4.67

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 06, com relação a questão “**A instituição incentiva/apoia a participação dos estudantes em intercâmbios com outras instituições/organizações de forma**”, verifica-se que este item teve o nível de qualidade situado entre “BOM” (34,45) e “REGULAR” (31,51).

Considerações 06 AVALIAÇÃO DO INCENTIVO E APOIO DA INSTITUIÇÃO DOS ESTUDANTES EM INTERCÂMBIOS COM OUTRAS INSTITUIÇÕES E ORGANIZAÇÕES:

Através das respostas, identificamos que a avaliação deste item variou entre “BOM” e “REGULAR”, demonstrando que os alunos sentem maior necessidade de incentivos e apoio institucional na realização de intercâmbios, que proporcionem uma ampla experiência profissional, na área de formação, sendo as notas mais baixas atribuídas pelos alunos dos curso superior de tecnologia em Gestão do Turismo e a mais elevada pelos alunos do curso técnico em panificação.

QUADRO 07 AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DA INSTITUIÇÃO NA OFERTA DE ATIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURAIS E ESPORTIVA PARA COMUNIDADE INTERNA E EXTERNA.

Na sua opinião, a atuação da instituição na oferta de atividades artísticas, culturais e esportivas para a comunidade interna e externa é:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	33 13.36%	80 32.39%	86 34.82%	34 13.77%	14 5.67%	17 6.44%	3.34
Superior de Tecnologia em Gastronomia	4 8%	9 18%	24 48%	11 22%	2 4%	1 1.96%	3.04
Superior de Tecnologia em Hotelaria	5 9.26%	19 35.19%	16 29.63%	10 18.52%	4 7.41%	3 5.26%	3.2
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	4 22.22%	5 27.78%	4 22.22%	2 11.11%	3 16.67%	2 10%	3.28
Técnico Subsequente em Cozinha	9 18%	21 42%	14 28%	4 8%	2 4%	6 10.71%	3.62
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	1 6.67%	7 46.67%	3 20%	2 13.33%	2 13.33%	0 0%	3.2
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	2 9.09%	7 31.82%	12 54.55%	1 4.55%	0 0%	0 0%	3.45
Técnico Subsequente em Confeitaria	3 27.27%	5 45.45%	1 9.09%	1 9.09%	1 9.09%	3 21.43%	3.73
Técnico Subsequente em Eventos	2 10.53%	5 26.32%	9 47.37%	3 15.79%	0 0%	2 9.52%	3.32
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1 25%	1 25%	2 50%	0 0%	0 0%	0 0%	3.75
Técnico Subsequente em Panificação	2 50%	1 25%	1 25%	0 0%	0 0%	0 0%	4.25

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 07, com relação a questão “Na sua opinião, a atuação da instituição na oferta de atividades artísticas, culturais e esportivas para a comunidade interna e externa é”, verifica-se que este item teve o nível de qualidade situado entre “REGULAR” (34,82) e “BOM” (32,39).

Considerações 07 AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DA INSTITUIÇÃO NA OFERTA DE ATIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURAIS E ESPORTIVA PARA COMUNIDADE INTERNA E EXTERNA.

Através das respostas, identificamos que a avaliação deste item teve “REGULAR” com o índice mais elevado. As notas variaram entre 3,04 atribuída pelos alunos do curso superior de tecnologia em gastronomia e 4,25 pelos alunos do curso técnico em panificação. Estes dados demonstram que a grande maioria dos alunos sentem a necessidade de um maior incentivo institucional nestes quesitos.

QUADRO 08: AVALIAÇÃO DA DISPONIBILIZAÇÃO DE DOCUMENTOS ACADÊMICOS.

O Quadro 08 Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes à questão: “Para você, a disponibilização de documentos, como atestado de frequência, boletim, histórico escolar, entre outros (presencialmente ou via Internet através do SIGAA) é:”

Para você, a disponibilização de documentos, como atestado de frequência, boletim, histórico escolar, entre outros (presencialmente ou via Internet através do SIGAA) é:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	127	92	29	9	4	2	4.26
	48.66%	35.25%	11.11%	3.45%	1.53%	0.76%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	22	19	7	3	0	0	4.18
	43.14%	37.25%	13.73%	5.88%	0%	0%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	34	16	4	2	1	0	4.4
	59.65%	28.07%	7.02%	3.51%	1.75%	0%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	9	8	2	1	0	0	4.25
	45%	40%	10%	5%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Cozinha	24	23	6	1	1	0	4.24
	43.64%	41.82%	10.91%	1.82%	1.82%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	7	5	0	1	1	1	4.14
	50%	35.71%	0%	7.14%	7.14%	6.67%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	14	3	3	1	1	0	4.27
	63.64%	13.64%	13.64%	4.55%	4.55%	0%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	5	5	3	0	0	1	4.15
	38.46%	38.46%	23.08%	0%	0%	7.14%	
Técnico Subsequente em Eventos	8	9	4	0	0	0	4.19
	38.1%	42.86%	19.05%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1	3	0	0	0	0	4.25
	25%	75%	0%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Panificação	3	1	0	0	0	0	4.75
	75%	25%	0%	0%	0%	0%	

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 08, com relação a questão “Para você, a disponibilização de documentos, como atestado de frequência, boletim, histórico escolar, entre outros (presencialmente ou via Internet através do SIGAA) é”, verifica-se que este item foi avaliado como positivo em sua grande maioria, recebendo classificação ÓTIMO (48,66%).

Considerações 08 AVALIAÇÃO DA DISPONIBILIZAÇÃO DE DOCUMENTOS ACADÊMICOS.

A grande maioria dos alunos tem demonstrado satisfação em relação a este quesito, em virtude do fácil acesso a tais documentos, os quais podem ser facilmente gerados pelo próprio aluno, por meio da utilização do Sistema Acadêmico (SIGAA).

QUADRO 09: AVALIAÇÃO DOS MEIOS DE COMUNICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO COM OS ESTUDANTES

O **Quadro 09** Apresenta as respostas absolutas e relativas referentes à questão: “**Você considera que os meios de comunicação da instituição com os estudantes, incluindo a abordagem direta em sala, murais, redes sociais, o site do IFSC, e-mail e ouvidoria são:**”

Você considera que os meios de comunicação da instituição com os estudantes, incluindo a abordagem direta em sala, murais, redes sociais, o site do IFSC, e-mail e ouvidoria são:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	87	115	49	7	6	0	4.02
	32.95%	43.56%	18.56%	2.65%	2.27%	0%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	14	25	8	4	0	0	3.96
	27.45%	49.02%	15.69%	7.84%	0%	0%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	18	20	18	0	1	0	3.95
	31.58%	35.09%	31.58%	0%	1.75%	0%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	8	4	1	0	0	0	4.05
	35%	40%	20%	5%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Cozinha	20	28	6	0	2	0	4.14
	35.71%	50%	10.71%	0%	3.57%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	5	7	2	0	1	0	4
	33.33%	46.67%	13.33%	0%	6.67%	0%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	8	7	4	2	1	0	3.86
	36.36%	31.82%	18.18%	9.09%	4.55%	0%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	7	6	1	0	0	0	4.43
	50%	42.86%	7.14%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Eventos	3	12	5	0	1	0	3.76
	14.29%	57.14%	23.81%	0%	4.76%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	2	1	1	0	0	0	4.25
	50%	25%	25%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Panificação	3	1	0	0	0	0	4.75
	75%	25%	0%	0%	0%	0%	

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 09, com relação a questão “Você considera que os meios de comunicação da instituição com os estudantes, incluindo a abordagem direta em sala, murais, redes sociais, o site do IFSC, e-mail e ouvidoria são:”, verifica-se que este item foi avaliado como positivo, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (43,56) e “ÓTIMO” (32,95).

Considerações 09 SOBRE A AVALIAÇÃO DOS MEIOS DE COMUNICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO COM OS ESTUDANTES, INCLUINDO A ABORDAGEM DIRETA EM SALA, MURAI, REDES SOCIAIS, O SITE DO IFSC, E-MAIL, E OUVIDORIA SÃO:

POR MEIO DAS RESPOSTAS, IDENTIFICAMOS QUE A AVALIAÇÃO CONTINUA VARIANDO ENTRE OS ITENS “BOM” E “ÓTIMO”, SENDO QUE AS MENORES NOTAS FORAM ATRIBUÍDAS PELO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS E AS MAIORES PELO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO. ESTE FATO PODE SER JUSTIFICADO, POIS A GRADE CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS PROPORCIONA UMA MAIOR VIVÊNCIA COM AS DIVERSAS FORMAS DE COMUNICAÇÃO, TORNANDO OS ALUNOS MAIS CRÍTICOS COM RELAÇÃO A ESTE ITEM.

QUADRO 10: AVALIAÇÃO DA FORMA COMO O IFSC SE COMUNICA COM A COMUNIDADE EXTERNA

Na sua opinião, o IFSC se comunica com a comunidade externa de forma:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	40	109	70	16	8	21	3.65
	16.46%	44.86%	28.81%	6.58%	3.29%	7.95%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	5	19	14	6	0	7	3.52
	11.36%	43.18%	31.82%	13.64%	0%	13.73%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	7	23	18	2	1	6	3.65
	13.73%	45.1%	35.29%	3.92%	1.96%	10.53%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	3	7	6	2	1	1	3.47
	15.79%	36.84%	31.58%	10.53%	5.26%	5%	
Técnico Subsequente em Cozinha	10	27	14	1	1	3	3.83
	18.87%	50.94%	26.42%	1.89%	1.89%	5.36%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	3	5	3	1	2	1	3.43
	21.43%	35.71%	21.43%	7.14%	14.29%	6.67%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	2	11	5	2	1	1	3.52
	9.52%	52.38%	23.81%	9.52%	4.76%	4.55%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	7	5	2	0	0	0	4.36
	50%	35.71%	14.29%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Eventos	1	8	8	2	2	0	3.19
	4.76%	38.1%	38.1%	9.52%	9.52%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	0	3	0	0	0	1	4
	0%	100%	0%	0%	0%	25%	
Técnico Subsequente em Panificação	2	1	0	0	0	1	4.67
	66.67%	33.33%	0%	0%	0%	25%	

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 10, com relação a questão “Na sua opinião, o IFSC se comunica com a comunidade externa de forma”, verifica-se que este item foi avaliado como mediano, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (44,86) e “REGULAR” (28,81).

Considerações 10 AVALIAÇÃO DA FORMA COMO O IFSC SE COMUNICA COM A COMUNIDADE EXTERNA

Através dos dados levantados pode-se compreender que a instituição precisa aprimorar os seus canais de comunicação, a fim de melhor atender a comunidade. Nas respostas o nível “ÓTIMO”

As salas de aula disponibilizadas para seu curso são (considere conforto e funcionalidade):							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	48	123	72	16	4	0	3.74
	18.25%	46.77%	27.38%	6.08%	1.52%	0%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	5	22	18	6	0	0	3.51
	9.8%	43.14%	35.29%	11.76%	0%	0%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	14	20	18	4	1	0	3.74
	24.56%	35.09%	31.58%	7.02%	1.75%	0%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	3	8	7	2	0	0	3.6
	15%	40%	35%	10%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Cozinha	11	28	13	2	1	0	3.84
	20%	50.91%	23.64%	3.64%	1.82%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	2	9	4	0	0	0	3.87
	13.33%	60%	26.67%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	5	14	3	0	0	0	4.09
	22.73%	63.64%	13.64%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	1	11	2	0	0	0	3.93
	7.14%	78.57%	14.29%	0%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Eventos	4	8	6	1	2	0	3.52
	19.05%	38.1%	28.57%	4.76%	9.52%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1	1	1	1	0	0	3.5
	25%	25%	25%	25%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Panificação	2	2	0	0	0	0	4.5
	50%	50%	0%	0%	0%	0%	

Por meio das respostas, verifica-se que os discentes consideram as salas de aulas como boas em relação aos requisitos de funcionalidades e conforto. Por meio destes dados, compreendemos que esta estrutura disponibilizada pela instituição, favorece o desempenho docente auxiliando no processo de ensino aprendizagem.

QUADRO 12: AVALIAÇÃO DOS LABORATÓRIOS UTILIZADOS PARA AULAS PRÁTICAS

Os laboratórios utilizados para as aulas práticas de seu curso são (considere conforto, funcionalidade e equipamentos):							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	64 24.33%	115 43.73%	68 25.86%	13 4.94%	3 1.14%	1 0.38%	3.85
Superior de Tecnologia em Gastronomia	10 19.61%	20 39.22%	18 35.29%	2 3.92%	1 1.96%	0 0%	3.71
Superior de Tecnologia em Hotelaria	15 26.32%	26 45.61%	14 24.56%	2 3.51%	0 0%	0 0%	3.95
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	2 10%	9 45%	8 40%	1 5%	0 0%	0 0%	3.6
Técnico Subsequente em Cozinha	18 32.14%	23 41.07%	10 17.86%	3 5.36%	2 3.57%	0 0%	3.93
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	2 13.33%	6 40%	4 26.67%	3 20%	0 0%	0 0%	3.47
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	8 36.36%	9 40.91%	5 22.73%	0 0%	0 0%	0 0%	4.14
Técnico Subsequente em Confeitaria	3 23.08%	8 61.54%	2 15.38%	0 0%	0 0%	1 7.14%	4.08
Técnico Subsequente em Eventos	3 14.29%	10 47.62%	6 28.57%	2 9.52%	0 0%	0 0%	3.67
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1 25%	2 50%	1 25%	0 0%	0 0%	0 0%	4
Técnico Subsequente em Panificação	2 50%	2 50%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.5

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 12, com relação a questão “Os laboratórios utilizados para as aulas práticas de seu curso são (considere conforto, funcionalidade e equipamentos)”, verifica-se que este item foi avaliado como bom, pela grande maioria das respostas, ficando o nível de qualidade situado entre “BOM” (43,73) e “REGULAR” (25,86).

Considerações 12 “OS LABORATÓRIOS UTILIZADOS PARA AS AULAS PRÁTICAS DE SEU CURSO SÃO (CONSIDERE CONFORTO, FUNCIONALIDADE E EQUIPAMENTOS)”

Com os dados apresentados, constatou-se que a grande maioria dos respondentes avaliou este item como “bom”. Estes dados mostram, assim como no item anterior, que os laboratórios suprem as necessidades educacionais, proporcionando assim uma “vivência prática” das atividades da profissão ensinadas em sala de aula. A melhor nota a este item foi atribuída pelos alunos do curso técnico em panificação.

QUADRO 13: AVALIAÇÃO DA INFRAESTRUTURA DA BIBLIOTECA

A infraestrutura (conforto, locais de estudo e acesso à informação) da biblioteca de seu câmpus, para você, é:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	99 37.93%	128 49.04%	28 10.73%	5 1.92%	1 0.38%	3 1.14%	4.22
Superior de Tecnologia em Gastronomia	14 27.45%	25 49.02%	11 21.57%	1 1.96%	0 0%	0 0%	4.02
Superior de Tecnologia em Hotelaria	29 50.88%	19 33.33%	6 10.53%	3 5.26%	0 0%	0 0%	4.3
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	5 25%	11 55%	4 20%	0 0%	0 0%	0 0%	4.05
Técnico Subsequente em Cozinha	24 44.44%	27 50%	3 5.56%	0 0%	0 0%	2 3.57%	4.39
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	2 13.33%	11 73.33%	1 6.67%	1 6.67%	0 0%	0 0%	3.93
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	12 54.55%	8 36.36%	2 9.09%	0 0%	0 0%	0 0%	4.45
Técnico Subsequente em Confeitaria	5 38.46%	8 61.54%	0 0%	0 0%	0 0%	1 7.14%	4.38
Técnico Subsequente em Eventos	3 14.29%	16 76.19%	1 4.76%	0 0%	1 4.76%	0 0%	3.95
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	2 50%	2 50%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.5
Técnico Subsequente em Panificação	3 75%	1 25%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.75

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 13, com relação a questão “A infraestrutura (conforto, locais de estudo e acesso à informação) da biblioteca de seu câmpus, para você, é:”, verificou-se que o nível de qualidade ficou situado em “BOM” (49,04) e “ÓTIMO” (37,93).

Considerações 13 “A infraestrutura (conforto, locais de estudo e acesso à informação) da biblioteca de seu câmpus, para você, é:”

Por meio dos dados apresentados, identificamos que a infraestrutura da biblioteca atende as necessidades da comunidade acadêmica, pois os índices de satisfação variaram entre ótimo e bom. As maiores notas foram atribuídas pelos alunos do curso técnico em panificação (4,75) e as menores pelo curso Técnico em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul (3,93).

QUADRO 14: AVALIAÇÃO DO ACERVO DA BIBLIOTECA

O acervo (qualidade e quantidade de livros, revistas técnicas, acervo digital, etc.) da biblioteca de seu câmpus lhe atende de forma:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	88	125	38	3	1	9	4.16
	34.51%	49.02%	14.9%	14.9%	0.39%	3.41%	
Superior de Tecnologia em Gastronomia	18	23	9	1	0	0	4.14
	35.29%	45.1%	17.65%	17.65%	0%	0%	
Superior de Tecnologia em Hotelaria	19	28	8	1	0	1	4.16
	33.93%	50%	14.29%	14.29%	0%	1.75%	
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	5	11	3	0	0	1	4.11
	26.32%	57.89%	15.79%	15.79%	0%	5%	
Técnico Subsequente em Cozinha	23	21	9	0	0	3	4.26
	43.4%	39.62%	16.98%	16.98%	0%	5.36%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	2	7	4	1	0	1	3.71
	14.29%	50%	28.57%	28.57%	0%	6.67%	
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	8	12	2	0	0	0	4.27
	36.36%	54.55%	9.09%	9.09%	0%	0%	
Técnico Subsequente em Confeitaria	7	5	1	0	0	1	4.46
	53.85%	38.46%	7.69%	7.69%	0%	7.14%	
Técnico Subsequente em Eventos	3	16	1	0	1	0	3.95
	14.29%	76.19%	4.76%	4.76%	4.76%	0%	
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	0	1	1	0	0	2	3.5
	0%	50%	50%	50%	0%	50%	
Técnico Subsequente em Panificação	3	1	0	0	0	0	4.75
	75%	25%	0%	0%	0%	0%	

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 14 em relação ao “O acervo (qualidade e quantidade de livros, revistas técnicas, acervo digital, etc.) da biblioteca de seu câmpus lhe atende de forma:” na avaliação dos discentes, o nível de qualidade deste item variou entre “BOM” (49,2) e “ÓTIMO” (35,51).

Considerações 14 O ACERVO (QUALIDADE E QUANTIDADE DE LIVROS, REVISTAS TÉCNICAS, ACERVO DIGITAL, ETC.) DA BIBLIOTECA DE SEU CÂMPUS LHE ATENDE DE FORMA:”

Por meio dos dados apresentados, assim como na avaliação da infraestrutura, identificamos que o acervo da biblioteca atende as necessidades da comunidade acadêmica. Neste item os índices de satisfação variaram entre ótimo e bom, com as maiores notas atribuídas pelos alunos do curso Técnico em Panificação (4,75) e as menores notas pelo curso Técnico Subsequente em Guia de Turismo Regional Santa Catarina (3,5).

QUADRO 15: AVALIAÇÃO DO ACESSO À INTERNET PARA ATIVIDADES ESCOLARES

O acesso à internet e recursos de informática para o desenvolvimento de atividades escolares fora dos horários de aulas é:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	68 26.98%	105 41.67%	54 21.43%	18 7.14%	7 2.78%	12 4.55%	3.83
Superior de Tecnologia em Gastronomia	16 32%	19 38%	12 24%	2 4%	1 2%	1 1.96%	3.94
Superior de Tecnologia em Hotelaria	18 31.58%	19 33.33%	14 24.56%	4 7.02%	2 3.51%	0 0%	3.82
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	4 21.05%	10 52.63%	4 21.05%	1 5.26%	0 0%	1 5%	3.89
Técnico Subsequente em Cozinha	14 28.57%	20 40.82%	11 22.45%	3 6.12%	1 2.04%	7 12.5%	3.88
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	1 7.14%	8 57.14%	1 7.14%	3 21.43%	1 7.14%	1 6.67%	3.36
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	5 22.73%	15 68.18%	2 9.09%	0 0%	0 0%	0 0%	4.14
Técnico Subsequente em Confeitaria	4 30.77%	5 38.46%	2 15.38%	2 15.38%	0 0%	1 7.14%	3.85
Técnico Subsequente em Eventos	2 10%	7 35%	7 35%	2 10%	2 10%	1 4.76%	3.25
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1 25%	1 25%	1 25%	1 25%	0 0%	0 0%	3.5
Técnico Subsequente em Panificação	3 75%	1 25%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.75

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 15 em relação à “O acesso à internet e recursos de informática para o desenvolvimento de atividades escolares fora dos horários de aulas é:” o nível de qualidade neste item pela avaliação dos discentes, variou entre “BOM” (41,67) e “ÓTIMO” (26,98).

Considerações 15 “O ACESSO À INTERNET E RECURSOS DE INFORMÁTICA PARA O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES ESCOLARES FORA DOS HORÁRIOS DE AULAS É:”

Por meio dos dados, identificamos que o acesso a internet disponibilizado aos alunos para realização de atividades fora do horário de aula atende as expectativas dos discentes. Esta ferramenta possibilita que os alunos tenham acesso ao sistema acadêmico utilizado pela instituição e aos conteúdos disponibilizados de modo digital. De acordo com o quadro 15, a melhor nota atribuída a este item foi dos alunos do curso Técnico em Panificação e as notas mais baixas, pelos alunos do curso Técnico em Eventos.

QUADRO 16: A CANTINA DE SEU CÂMPUS (CONSIDERANDO QUALIDADE, PREÇO E ATENDIMENTO) ATENDE SUAS NECESSIDADES DE FORMA:

A cantina de seu câmpus (considerando qualidade, preço e atendimento) atende suas necessidades de forma:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	10 4.22%	38 16.03%	94 39.66%	46 19.41%	49 20.68%	27 10.23%	2.64
Superior de Tecnologia em Gastronomia	0 0%	5 10.64%	15 31.91%	14 29.79%	13 27.66%	4 7.84%	2.26
Superior de Tecnologia em Hotelaria	1 2.13%	7 14.89%	17 36.17%	12 25.53%	10 21.28%	10 17.54%	2.51
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	0 0%	1 5.56%	11 61.11%	2 11.11%	4 22.22%	2 10%	2.5
Técnico Subsequente em Cozinha	2 4%	6 12%	25 50%	9 18%	8 16%	6 10.71%	2.7
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	1 7.14%	7 50%	1 7.14%	2 14.29%	3 21.43%	1 6.67%	3.07
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	4 19.05%	2 9.52%	12 57.14%	1 4.76%	2 9.52%	1 4.55%	3.24
Técnico Subsequente em Confeitaria	0 0%	2 15.38%	4 30.77%	3 23.08%	4 30.77%	1 7.14%	2.31
Técnico Subsequente em Eventos	0 0%	6 30%	7 35%	2 10%	5 25%	1 4.76%	2.7
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1 25%	1 25%	2 50%	0 0%	0 0%	0 0%	3.75
Técnico Subsequente em Panificação	1 33.33%	1 33.33%	0 0%	1 33.33%	0 0%	1 25%	3.67

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 16 em relação à “A cantina de seu câmpus (considerando qualidade, preço e atendimento) atende suas necessidades de forma:” o nível de qualidade neste item pela avaliação dos discentes variou entre “REGULAR” (39,66) e “PÉSSIMO” (20,68).

Considerações 16 A CANTINA DE SEU CÂMPUS (CONSIDERANDO QUALIDADE, PREÇO E ATENDIMENTO) ATENDE SUAS NECESSIDADES DE FORMA:

Através dos dados apresentados na tabela 16, verificou-se que os serviços prestados pela cantina não atendem as necessidades dos discentes. Esta afirmação torna-se evidente através das notas atribuídas aos aspectos avaliados, variando entre 3,75 e 2,26, demonstrando a insatisfação dos mesmos com a cantina.

QUADRO 17: AVALIAÇÃO DA INFRAESTRUTURA, MANUTENÇÃO E LIMPEZA DOS BANHEIROS

A infraestrutura, manutenção e limpeza dos banheiros de seu câmpus são:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	119 45.08%	110 41.67%	27 10.23%	6 2.27%	2 0.76%	0 0%	4.28
Superior de Tecnologia em Gastronomia	23 45.1%	25 49.02%	2 3.92%	1 1.96%	0 0%	0 0%	4.37
Superior de Tecnologia em Hotelaria	32 56.14%	20 35.09%	4 7.02%	0 0%	1 1.75%	0 0%	4.44
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	5 25%	8 40%	4 20%	2 10%	1 5%	0 0%	3.7
Técnico Subsequente em Cozinha	22 39.29%	24 42.86%	8 14.29%	2 3.57%	0 0%	0 0%	4.18
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	5 33.33%	8 53.33%	1 6.67%	1 6.67%	0 0%	0 0%	4.13
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	15 68.18%	5 22.73%	2 9.09%	0 0%	0 0%	0 0%	4.59
Técnico Subsequente em Confeitaria	6 42.86%	6 42.86%	2 14.29%	0 0%	0 0%	0 0%	4.29
Técnico Subsequente em Eventos	6 28.57%	12 57.14%	3 14.29%	0 0%	0 0%	0 0%	4.14
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	2 50%	1 25%	1 25%	0 0%	0 0%	0 0%	4.25
Técnico Subsequente em Panificação	3 75%	1 25%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.75

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 17, em relação “A infraestrutura, manutenção e limpeza dos banheiros de seu câmpus são:”, identificamos que o nível de qualidade deste item pela avaliação dos discentes, variou entre “ÓTIMO” (45,08) e “BOM” (41,67).

Considerações 17 A INFRAESTRUTURA, MANUTENÇÃO E LIMPEZA DOS BANHEIROS DE SEU CÂMPUS SÃO:

Por meio da avaliação dos discentes, verificamos que este item atende as necessidades dos mesmos, uma vez que as notas atribuídas, máximas e mínimas, variaram entre 4,75 e 3,7 respectivamente.

QUADRO 18: OUTROS ESPAÇOS ACADÊMICOS DE SEU CÂMPUS, COMO CONVIVÊNCIA, AUDITÓRIO, QUADRAS ESPORTIVAS E GINÁSIO, SÃO CONSIDERADOS POR VOCÊ, DE MODO GERAL, COMO:

Outros espaços acadêmicos de seu câmpus, como convivência, auditório, quadras esportivas e ginásio, são considerados por você, de modo geral, como:							
Campus	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo	Não sabem Não se aplica	Nota
Geral	44 17.96%	120 48.98%	60 24.49%	17 6.94%	4 1.63%	19 7.2%	3.75
Superior de Tecnologia em Gastronomia	4 8.33%	25 52.08%	13 27.08%	5 10.42%	1 2.08%	3 5.88%	3.54
Superior de Tecnologia em Hotelaria	14 25.93%	16 29.63%	16 29.63%	5 9.26%	3 5.56%	3 5.26%	3.61
Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo	2 10.53%	8 42.11%	8 42.11%	1 5.26%	0 0%	1 5%	3.58
Técnico Subsequente em Cozinha	10 20.83%	28 58.33%	8 16.67%	2 4.17%	0 0%	8 14.29%	3.96
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Nacional e América do Sul	1 7.69%	11 84.62%	0 0%	1 7.69%	0 0%	2 13.33%	3.92
Técnico Subsequente em Restaurante e Bar	3 13.64%	13 59.09%	6 27.27%	0 0%	0 0%	0 0%	3.86
Técnico Subsequente em Confeitaria	3 25%	7 58.33%	2 16.67%	0 0%	0 0%	2 14.29%	4.08
Técnico Subsequente em Eventos	4 19.05%	9 42.86%	5 23.81%	3 14.29%	0 0%	0 0%	3.67
Técnico Subsequente em Guia de Turismo - Regional Santa Catarina	1 25%	1 25%	2 50%	0 0%	0 0%	0 0%	3.75
Técnico Subsequente em Panificação	2 50%	2 50%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	4.5

Fonte: Quadro elaborado a partir no levantamento de dados do formulário de pesquisa aplicada em 2018 pela CPA.

No quadro 18, em relação a “*outros espaços acadêmicos de seu câmpus, como convivência, auditório, quadras esportivas e ginásio, são considerados por você, de modo geral, como:*”, o nível de qualidade deste item pela avaliação dos discentes, variou entre “BOM” (48,98) e “REGULAR” (24,49).

Considerações 18 OUTROS ESPAÇOS ACADÊMICOS DE SEU CÂMPUS, COMO CONVIVÊNCIA, AUDITÓRIO, QUADRAS ESPORTIVAS E GINÁSIO, SÃO CONSIDERADOS POR VOCÊ, DE MODO GERAL, COMO:

Através da avaliação dos discentes, podemos identificar que os demais espaços físicos do câmpus, satisfazem de modo geral, suas necessidades. As notas atribuídas para este item variaram entre 4,5, e 3,54 pelos alunos dos cursos técnico em panificação e superior de tecnologia em gastronomia respectivamente.

1.2. SÍNTESE DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando as notas médias apresentadas na avaliação discente, observamos que podemos aprimorar principalmente as ações referentes a participação discente em projetos de pesquisa, extensão, intercâmbios, atividades artísticas, culturais e esportivas.

Com relação a infraestrutura, dar maior atenção para as salas de aula, laboratórios de aulas práticas e informática e espaços de convivência. Também mostrou a necessidade de aprimorar os meios de comunicação com a comunidade externa. Essas reflexões serão consideradas no planejamento das atividades do câmpus.

A menor nota foi para a cantina do câmpus. Essa nota baixa já tinha sido observada em outras avaliações da CPA e as ações estavam sendo realizadas. Em fevereiro de 2019 inauguramos a nova cantina, com infraestrutura e serviços mais adequados as necessidades dos usuários.

Também é importante salientar as excelentes notas obtidas com relação aos projetos de curso, materiais didáticos, acervo da biblioteca, atendimentos extraclasse e dos setores do ensino, demonstrando que as práticas adotadas estão de acordo com as necessidades dos discentes.

Assim, consideramos que o relatório nos mostra os aspectos a melhorar e os que estão atendendo as expectativas dos estudantes, sendo muito útil para o planejamento do trabalho do câmpus e para que tenhamos resultados cada vez mais efetivos.

2. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

É importante destacar neste momento que o relatório descrito acima apresenta apenas a avaliação dos discentes dos cursos técnicos e superiores, não abrangendo a avaliação de toda a comunidade acadêmica do câmpus.

A metodologia utilizada para a elaboração do Relatório da CPA 2019 foi alterada, sendo o processo dividido em duas etapas: no primeiro momento os alunos dos cursos técnicos e superiores responderam o questionário. Após a compilação dos dados, a CPA Central elaborou o relatório geral do IFSC, sendo este devolvido aos câmpus, para que então estes elaborem seus relatórios. No segundo momento, o qual nos encontramos, está aberto o período de avaliação que deverá ser realizado pelos servidores, separados por categoria: técnico administrativo em educação e docente, que seguirá as mesmas etapas realizadas na avaliação dos discentes. Ao final será elaborado um relatório unificado, que contemplará a avaliação de toda a comunidade acadêmica do câmpus, de acordo com suas respectivas categorias.