



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF)
FACULDADE DE TURISMO E HOTELARIA (FTH)
Comissão de Avaliação Local (CAL)

RELATÓRIO PERIÓDICO DE AVALIAÇÃO INTERNA - 2023
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Este relatório atende parcialmente aos dispositivos da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, Art. 3º, incisos I-X, e ao orientado pela Nota Técnica INEP/DAES/CONAES nº 65, de 09/10/2014.

Niterói, abril/2024



GESTÃO INSTITUCIONAL

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Reitor

Antonio Claudio Lucas da Nóbrega

Vice-reitor

Fábio Barboza Passos

Chefe de Gabinete

Laura Antunes Maciel

Ouvidora-Geral

Jandira da Silva de Souza

Pró-Reitora de Administração (PROAD)

Vera Lucia Lavrado Cupello Cajazeiras

Pró-Reitora de Assuntos Estudantis (PROAES)

Alessandra Siqueira Barreto

Pró-Reitora de Extensão (PROEX)

Leila Gatti Sobreiro

Pró-Reitora de Gestão de Pessoas (PROGEPE)

Aline da Silva Marques

Pró-Reitor de Graduação (PROGRAD)

Jose Walkimar De Mesquita Carneiro

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPPI)

Monica Maria Guimarães Savedra

Pró-Reitor de Planejamento (PROPLAN)

Julio Cesar Abreu Andrade

FACULDADE DE TURISMO E HOTELARIA (FTH)

Diretor

João Evangelista Dias Monteiro

Vice-Diretor

Carlos Alberto Lidizia Soares

Chefe do Departamento de Turismo (STT)

Fábia Trentin

Sub-Chefe de Departamento de Turismo (STT)

Ari da Silva Fonseca Filho

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Frederico Cascardo Alexandre e Silva

Vice-Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Claudia Corrêa de Almeida Moraes

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO LOCAL (CAL)

(Instituída pela DTS n. 02 de 20 de março de 2023)

Ana Paula Garcia Spolon (titular docente)

Manoela Carrillo Valduga (titular docente)

Renato Gonzalez de Medeiros (suplente docente)

Telma Lasmar Gonçalves (suplente docente)

Yuri Ferreira de Miranda (titular técnico-administrativo)

Douglas Azeredo Dias (suplente técnico-administrativo)

Erick da Cruz Farias (titular discente)

Danilo dos Santos R. de Moura (suplente discente)

RELATORIA

Ana Paula Garcia Spolon

Manoela Carrillo Valduga

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	5
2. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE RESULTADOS	6
2.1. AVALIAÇÃO DISCENTE	6
2.1.1. <i>Autoavaliação (2023.1 e 2023.2)</i>	6
2.1.2. <i>Avaliação de disciplinas (2023.1 e 2023.2)</i>	8
2.1.3. <i>Avaliação institucional (2023.1 e 2023.2)</i>	11
2.2. AVALIAÇÃO DOCENTE	16
2.2.1. <i>Autoavaliação (2023.1 e 2023.2)</i>	16
2.2.2. <i>Avaliação de disciplinas (2023.1 e 2023.2)</i>	20
2.2.3. <i>Avaliação institucional (2023.1 e 2023.2)</i>	22
3. AVALIAÇÃO DETALHADA DE DISCIPLINAS.....	27
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	28

1. INTRODUÇÃO

A Comissão de Avaliação Local da Faculdade de Turismo e Hotelaria (CAL-FTH) elaborou o presente relatório com o fim de apresentar e analisar os resultados do Sistema de Avaliação Institucional (SAI) do ano de 2023, com destaque para as avaliações relacionadas ao Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

Os dados foram colhidos em pesquisa aplicada através de três formulários eletrônicos distintos, quais sejam, os de **Autoavaliação**, **Avaliação Institucional** e **Avaliação de Disciplinas**, junto a docentes e discentes, pelo SAI. O sistema aplica a avaliação todo semestre, para esses dois públicos. Portanto, neste relatório, são consideradas as avaliações realizadas por discentes e docentes.

Os dados e análises apresentados têm caráter diagnóstico e avaliativo e destacam pontos positivos e negativos das avaliações, de forma a subsidiar processos de tomada de decisões pela coordenação do CST em Hotelaria (com NDE e Colegiado), pela Chefia de Departamento e pela Direção da Faculdade de Turismo e Hotelaria (FTH).

Para elaboração do relatório e das análises apresentadas, a Comissão de Avaliação Local (CAL) recolheu os dados do Sistema de Avaliação Institucional (SAI).

O SAI emite semestralmente sete relatórios, três para as avaliações DOCENTES (*Relatório de Autoavaliação*, *Relatório de Avaliação de Disciplinas* e *Relatório de Avaliação Institucional*) e quatro para as avaliações DISCENTES (*Relatório de Autoavaliação*, *Relatório de Avaliação de Disciplinas*, *Relatório de Avaliação de Disciplinas – Detalhado* e *Relatório de Avaliação Institucional*).

As avaliações são feitas com apoio em uma escala psicométrica com cinco opções de respostas: “Não se aplica/Não sei avaliar”, “Discordo Totalmente”, “Discordo Parcialmente”, “Concordo Parcialmente” e “Concordo Totalmente”.

No âmbito da CAL FTH, em termos metodológicos, olha-se para o agrupamento de respostas distribuídas nesta escala psicométrica e se considera objeto de **ATENÇÃO** as avaliações cuja soma das notas atribuídas nas categorias “Concordo Totalmente” e “Concordo parcialmente” seja inferior a 70% (desconsiderando-se o percentual atribuído à categoria “Não se aplica/Não sei avaliar” e ponderando-se a distribuição dos conceitos).

Todas as avaliações com mais de 50% de distribuição nas categorias “Discordo totalmente” e “Discordo parcialmente”, vistas em conjunto (e, da mesma forma, desconsiderando-se o percentual atribuído à categoria “Não se aplica/Não sei avaliar” e ponderando-se a distribuição dos conceitos), são objeto de **MUITA ATENÇÃO**.

Todas as avaliações de disciplinas, encaminhadas nos *Relatórios de Avaliação de Disciplinas por Discentes – Detalhado*, são analisadas, uma a uma, e os pontos críticos são anotados. No ano de 2023 houve 427 (2023.1) e 201 (2023.2) avaliações. O primeiro semestre de 2023 representou o recorde de participação de discentes na avaliação das disciplinas ministradas.

A partir da interpretação dos relatórios do SAI, a CAL FTH elabora relatórios próprios. A análise dos relatórios SAI se dá semestralmente e os relatórios da CAL FTH são elaborados anualmente e encaminhados para os setores no mês de abril do ano subsequente ao da avaliação.

Os conjuntos de dados relativos ao ano de 2023 (1º e 2º semestres) foram analisados pela CAL e os resultados estão apresentados nas páginas a seguir. A CAL-FTH encaminha este documento à direção, ao departamento e à coordenação de curso (Hotelaria), a fim de que seja analisado e discutido, com o objetivo de fornecer subsídios para os processos de tomada de decisão, em cada um dos fóruns.

Essas instâncias, dentro de seus limites legais, deverão apropriar-se das informações e orientar ações de planejamento, implantação, supervisão e controle de melhorias.

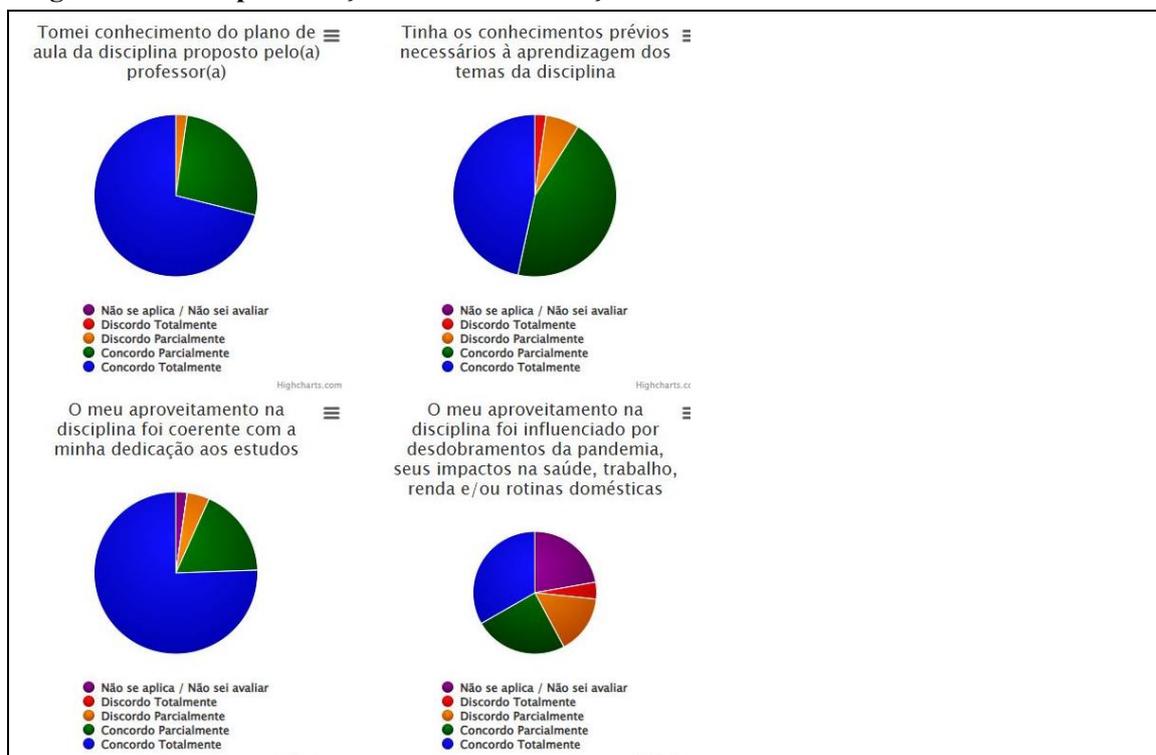
2. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE RESULTADOS

2.1. AVALIAÇÃO DISCENTE

2.1.1. Autoavaliação (2023.1 e 2023.2)

A autoavaliação realizada pelos discentes no primeiro semestre de 2023 indica a percepção de ótimo desempenho, com a soma das faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%, em todas as respostas. A pesquisa foi respondida por 45 estudantes. Ainda se registra impacto da pandemia sobre o desempenho discente (20% dos respondentes apontam esta influência).

Figuras 1 e 2: Representações das Autoavaliações 1º/2023

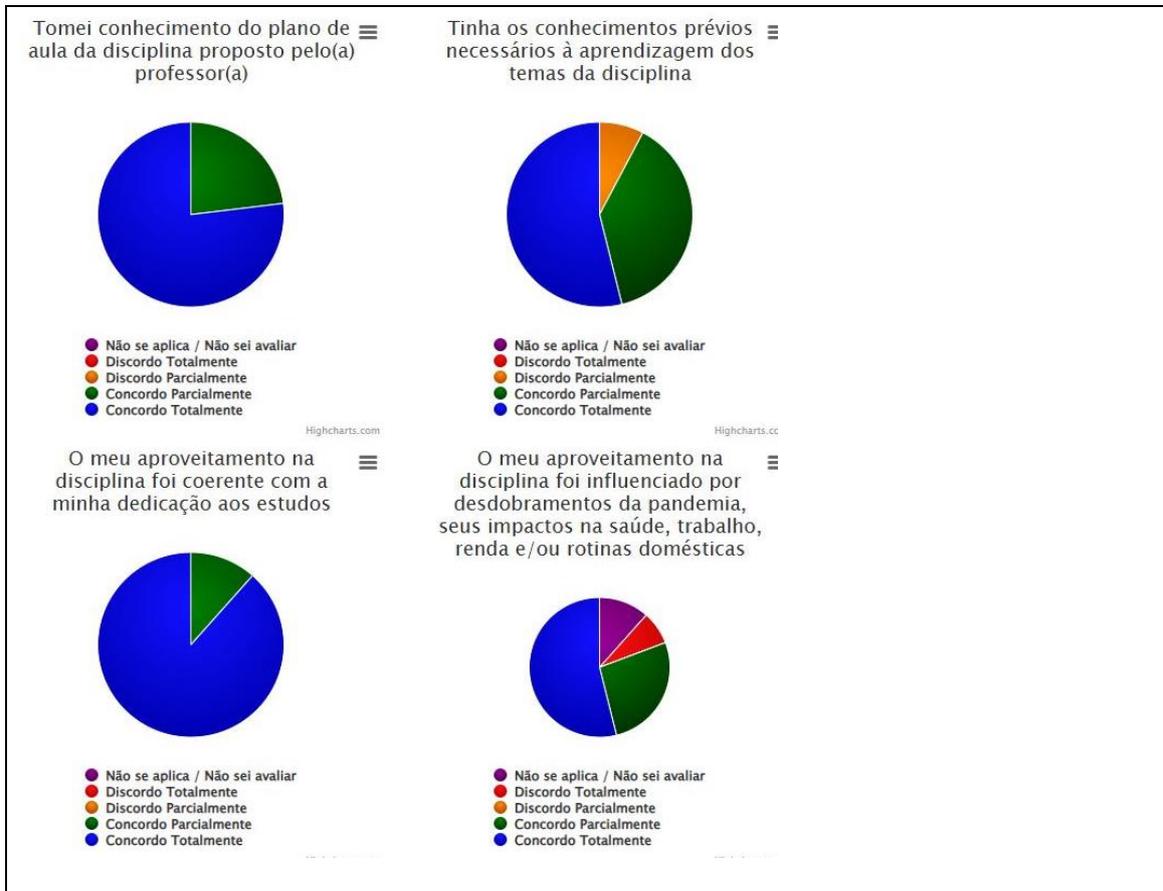


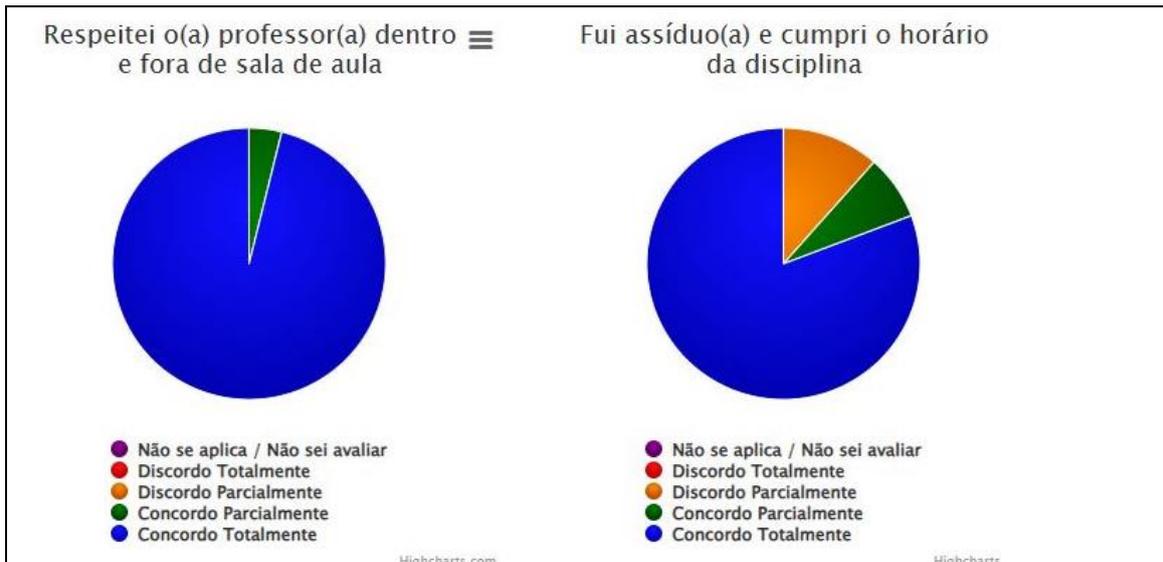


Fonte: SAI (2023)

No segundo semestre de 2023 repetem-se os resultados do semestre anterior, registrando-se melhora em alguns aspectos e reafirmando-se a percepção de bom desempenho, com a soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE superiores ao corte de 70%, em todas as respostas. A pesquisa foi respondida por 26 estudantes.

Figuras 3 e 4: Representações das Autoavaliações 2º/2023



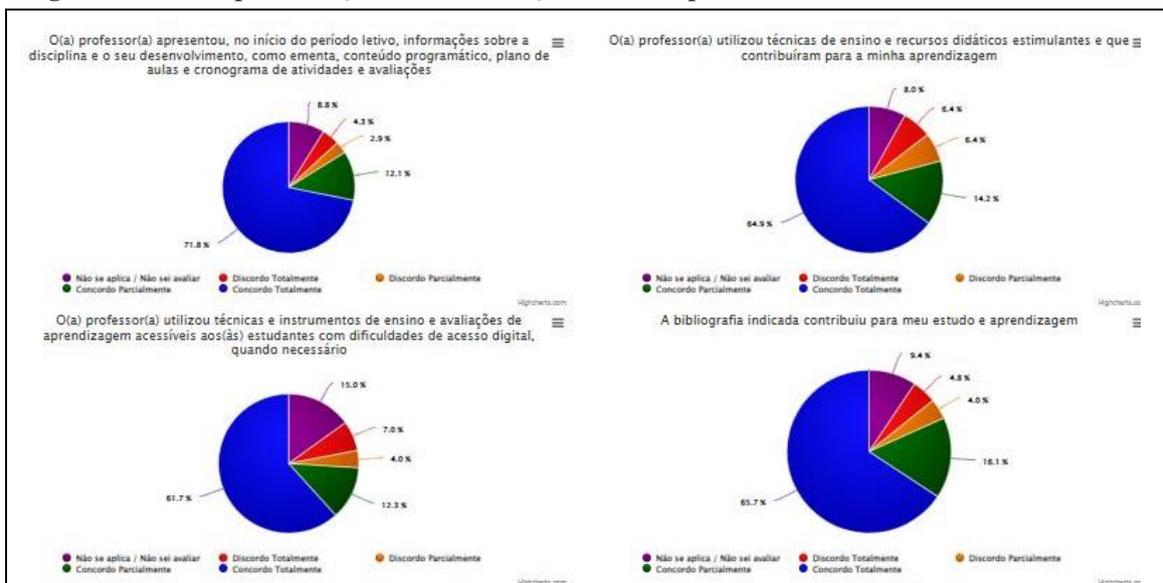


Fonte: SAI (2023)

2.1.2. Avaliação de disciplinas (2023.1 e 2023.2)

A avaliação de disciplinas realizada pelos discentes no primeiro semestre de 2023 registra resultados coerentes com a métrica de referência da FTH, com a percepção, pelos discentes do curso, de muita qualidade nas disciplinas ministradas, com a soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE superiores ao corte de 70%, em todas as respostas. Foram feitas 373 avaliações de disciplinas, um recorde.

Figuras 5 e 6: Representações das Avaliações de disciplinas 1º/2023

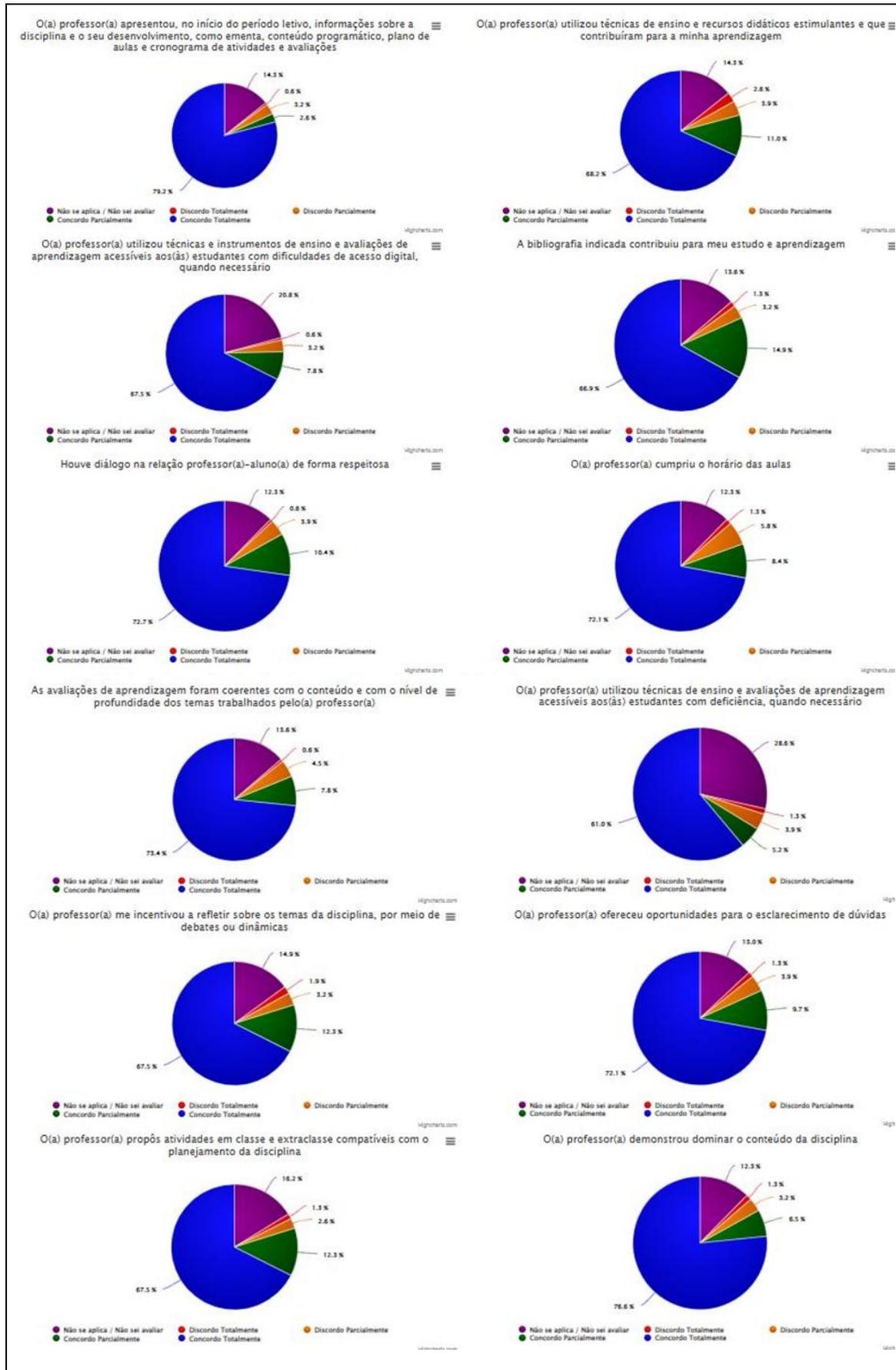


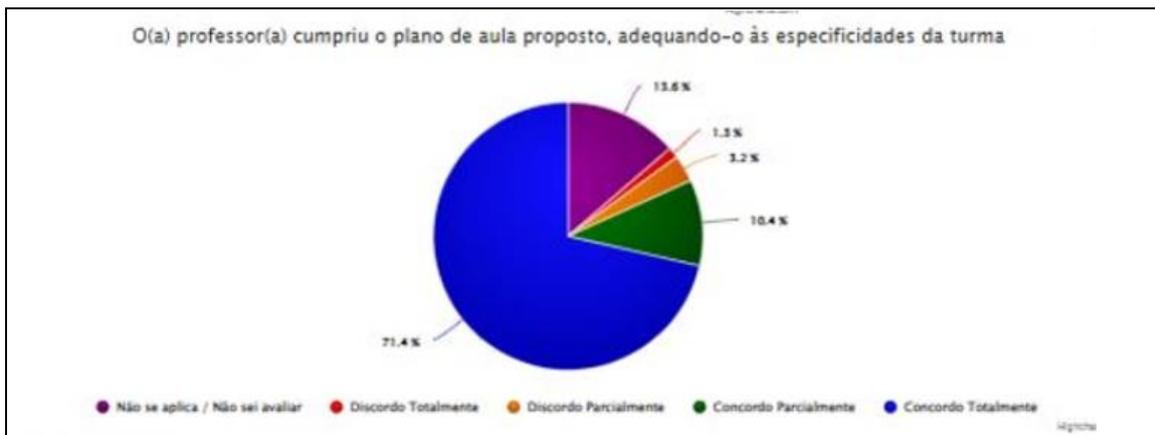


Fonte: SAI (2023)

Os resultados do 2º semestre de 2023 repetem os resultados do semestre anterior, melhorando-os. A métrica de referência de 70% (soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE) é ultrapassada em todas as respostas. Foram realizadas, pelos docentes do curso, 154 avaliações de disciplinas.

Figuras 7 e 8: Representações das Avaliações de disciplinas 2º/2023





Fonte: SAI (2023)

O único apontamento crítico do ano se deu no primeiro semestre de 2023, relativo à disciplina Tecnologias Gerenciais em empresas de hospedagem, apontamento este que foi objeto de análise direta e que será encaminhada em separado à coordenação do curso.

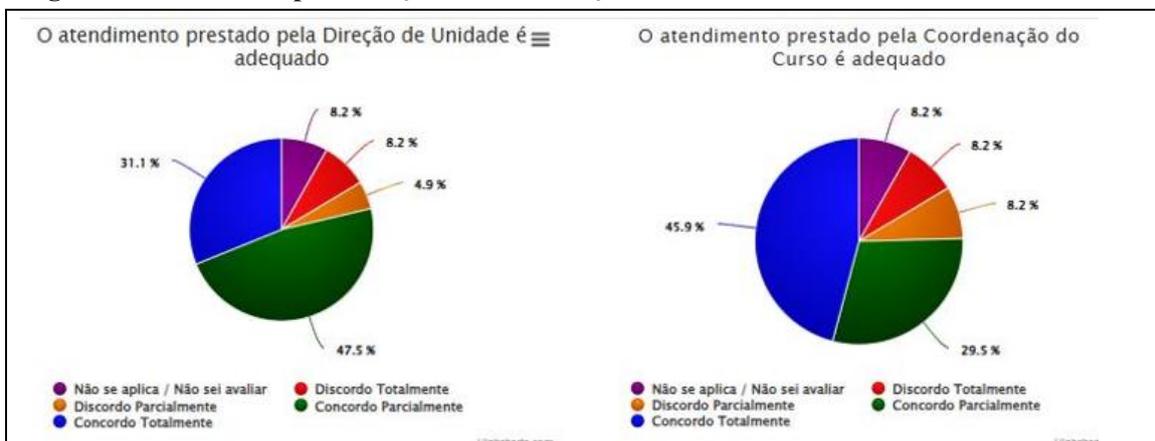
No ano de 2023 foram excepcionalmente bem avaliadas as disciplinas *Cerimonial, Protocolo e Etiqueta à Mesa, Laboratório de Governança, Hospitalidade I, Laboratório de Front-Office, Planejamento Físico de Empreendimentos Hoteleiros e de Restauração e Gestão Avançada de Meios de Hospedagem*.

2.1.3. Avaliação institucional (2023.1 e 2023.2)

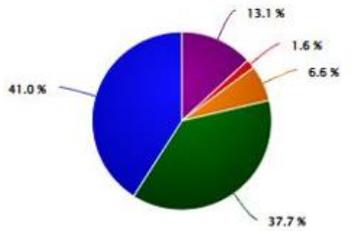
A avaliação institucional feita pelos discentes no primeiro semestre de 2023 registra a maioria dos resultados coerentes com a métrica de referência da FTH, com a percepção, pelos discentes do curso, sobre a qualidade da estrutura e dos serviços prestados pela instituição, pois a soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE é superior ao corte de referência de 70%.

Exceções são (a) horários das disciplinas (item bastante criticado e que deve merecer MUITA ATENÇÃO da coordenação do curso), (b) estrutura para pessoas com mobilidade reduzida e (c) serviços de *internet*. Foram feitas 61 avaliações.

Figuras 9, 10 e 11: Representações das Avaliações institucionais 1º/2023

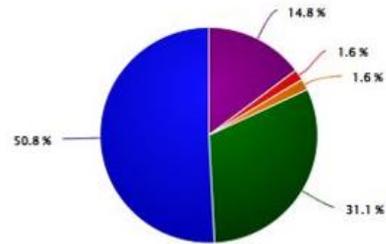


A bibliografia indicada nas disciplinas está disponível em acervo físico ou virtual da(s) Biblioteca(s) que atende(m) ao curso



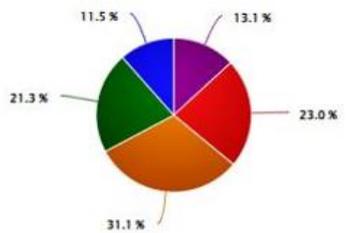
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

O espaço físico da(s) Biblioteca(s) que atende(m) ao curso é(são) adequado(s)



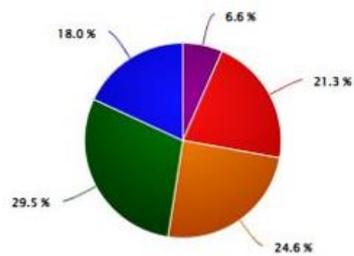
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

A infraestrutura atende as pessoas com deficiência física e mobilidade reduzida (barreiras arquitetônicas)



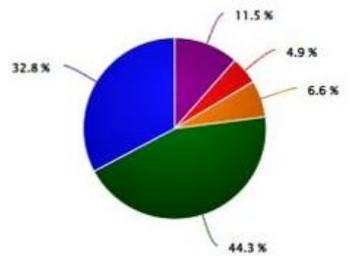
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

O acesso à internet oferecido pela Instituição atende às necessidades dos (as) alunos(as)



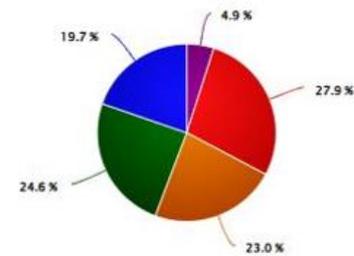
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

O atendimento prestado pelo Departamento de Ensino é adequado



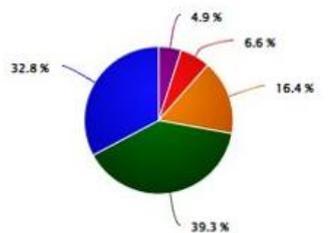
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

O horário das disciplinas favorece a minha integralização curricular



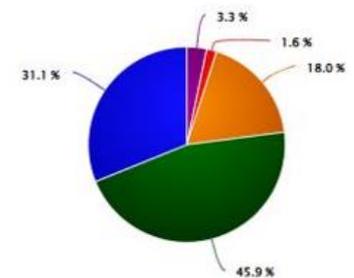
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

Os ambientes, a logística, os equipamentos e os materiais disponíveis às aulas práticas foram suficientes e adequados



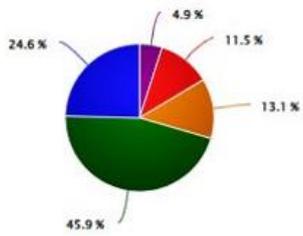
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

As condições das salas de aula são adequadas



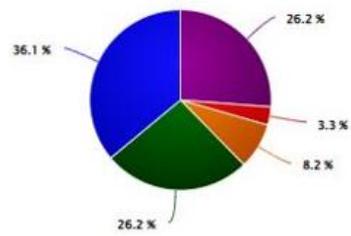
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concorde Parcialmente
● Concorde Totalmente

Os recursos tecnológicos e/ou plataformas virtuais, quando utilizados para apoio às atividades acadêmicas, são satisfatórios



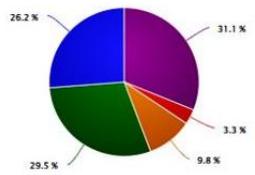
● Não se aplica / Não sei avaliar
● Discordo Parcialmente
● Concordo Totalmente
● Discordo Totalmente
● Concordo Parcialmente

Os programas institucionais de auxílio e bolsas da universidade contribuíram para a permanência e para o processo de ensino e aprendizagem

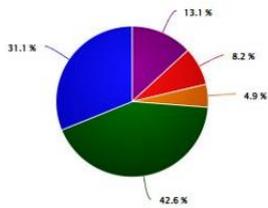


● Não se aplica / Não sei avaliar
● Discordo Parcialmente
● Concordo Totalmente
● Discordo Totalmente
● Concordo Parcialmente

Os programas acadêmicos (monitoria, tutoria, iniciação científica, extensão, iniciação à docência, estágio interno etc.) são adequados e atendem às necessidades dos(as) alunos(as)

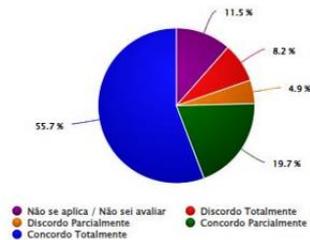


As áreas de convivência atendem às necessidades

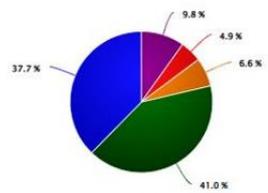


● Não se aplica / Não sei avaliar
● Discordo Parcialmente
● Concordo Totalmente
● Discordo Totalmente
● Concordo Parcialmente

Eu uso com frequência um ou mais dos serviços prestados pela UFF (Busuff, Moradia Estudantil, Restaurante Universitário – bandejão)

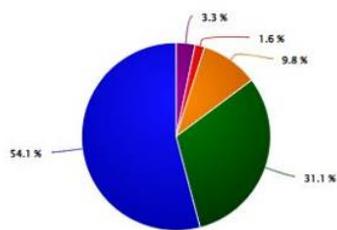


O restaurante universitário (bandejão) é adequado (refeições, espaço físico e temperatura)



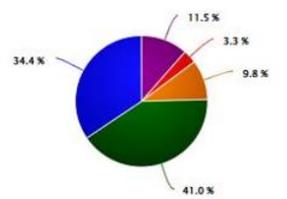
● Não se aplica / Não sei avaliar
● Discordo Parcialmente
● Concordo Totalmente
● Discordo Totalmente
● Concordo Parcialmente

Os serviços de limpeza são adequados



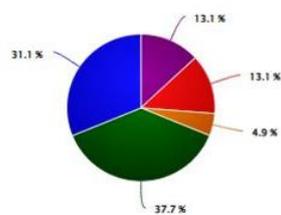
● Não se aplica / Não sei avaliar
● Discordo Parcialmente
● Concordo Totalmente
● Discordo Totalmente
● Concordo Parcialmente

Os serviços prestados pelos programas de assistência estudantil (Busuff, Moradia Estudantil, Restaurante Universitário – bandejão) atendem às necessidades dos alunos



● Não se aplica / Não sei avaliar
● Discordo Parcialmente
● Concordo Totalmente
● Discordo Totalmente
● Concordo Parcialmente

A cantina é adequada (alimentos saudáveis e variados, preços justos, espaço físico)



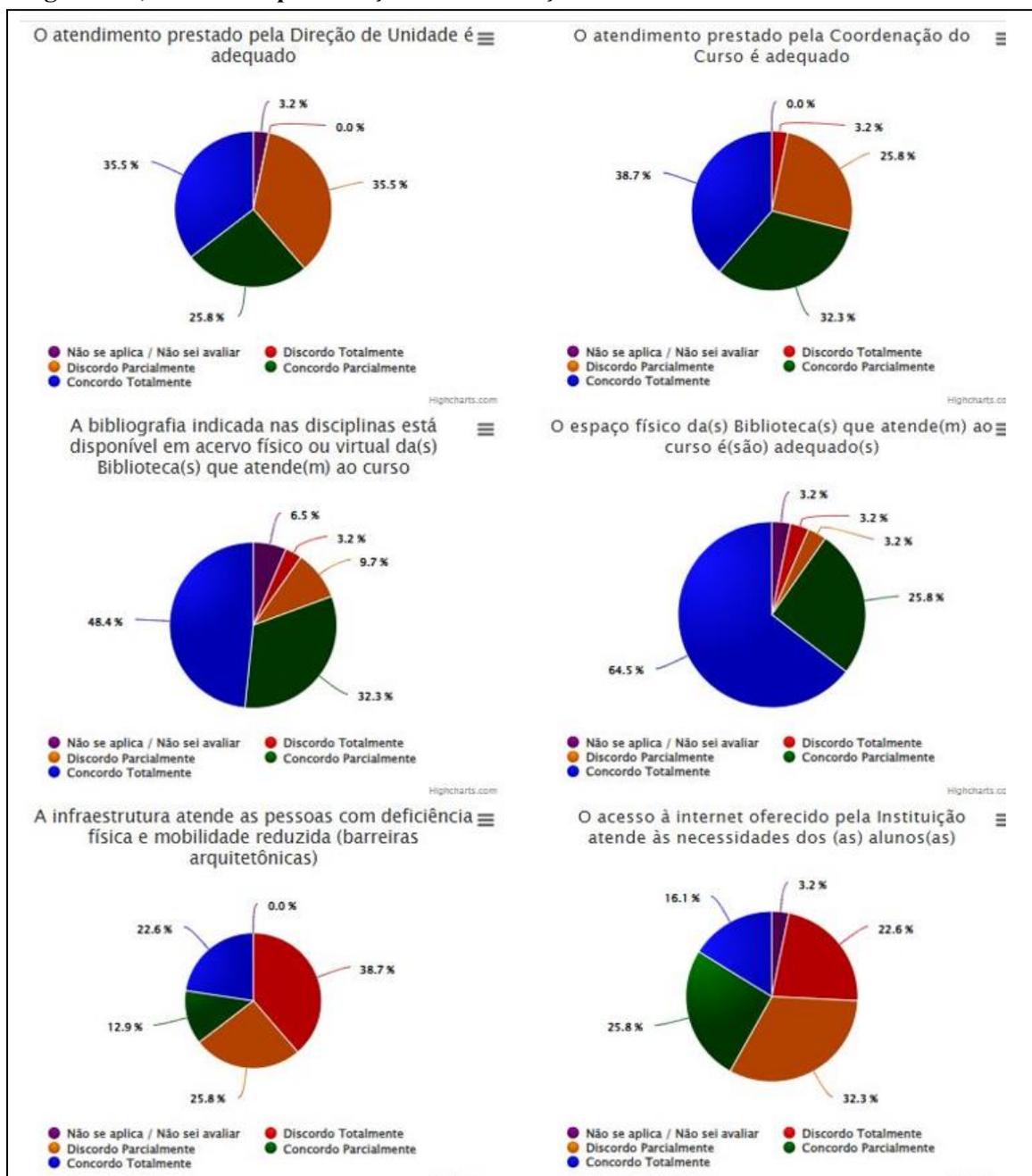
● Não se aplica / Não sei avaliar
● Discordo Parcialmente
● Concordo Totalmente
● Discordo Totalmente
● Concordo Parcialmente

Fonte: SAI (2023)

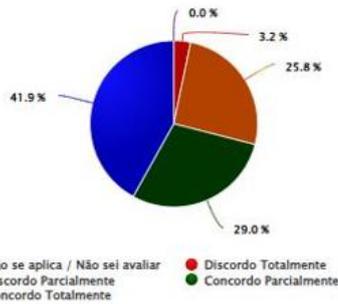
No 2º semestre de 2023 as avaliações foram um pouco mais críticas, embora a maioria dos resultados seja coerente com a métrica de referência da FTH, e reflita a percepção, pelos discentes do curso, sobre a qualidade da estrutura e dos serviços prestados pela instituição, pois a soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE é superior ao corte de referência de 70%.

Devem ser vistos com atenção os apontamentos sobre (a) atendimento da direção, departamento e coordenação de curso, (b) condições de sala de aula, (c) recursos tecnológicos e (d) serviços de alimentação. Críticas mais contundentes foram feitas (a) aos horários das disciplinas, (b) aos serviços de *internet* e (c) à estrutura para pessoas com mobilidade reduzida. Foram feitas 31 avaliações.

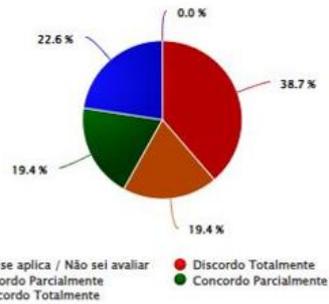
Figuras 12, 13 e 14: Representações das Avaliações institucionais 2º/2023



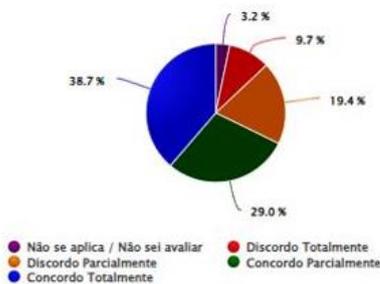
O atendimento prestado pelo Departamento de Ensino é adequado



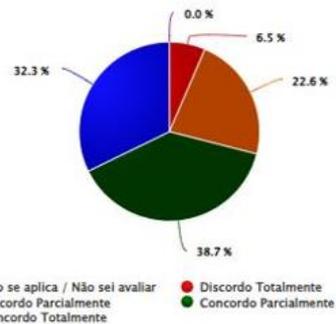
O horário das disciplinas favorece a minha integralização curricular



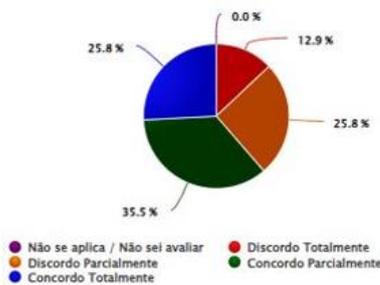
Os ambientes, a logística, os equipamentos e os materiais disponíveis às aulas práticas foram suficientes e adequados



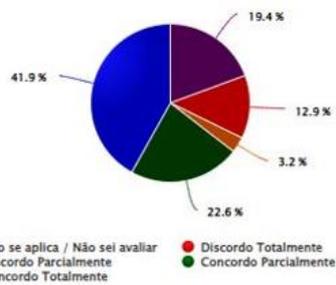
As condições das salas de aula são adequadas



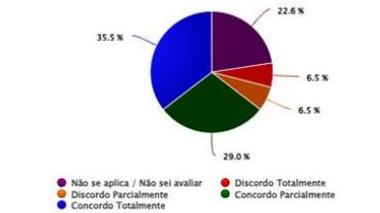
Os recursos tecnológicos e/ou plataformas virtuais, quando utilizados para apoio às atividades acadêmicas, são satisfatórios



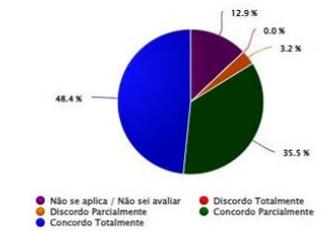
Os programas institucionais de auxílio e bolsas da universidade contribuíram para a permanência e para o processo de ensino e aprendizagem



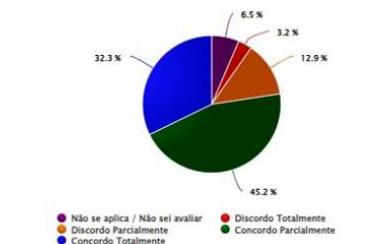
Os programas acadêmicos (monitoria, tutoria, iniciação científica, extensão, iniciação à docência, estágio interno etc.) são adequados e atendem às necessidades dos(as) alunos(as)



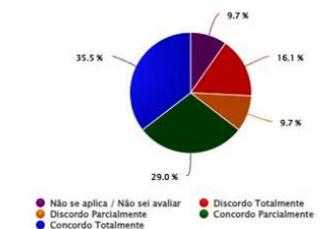
Eu uso com frequência um ou mais dos serviços prestados pela UFF (Busuff, Moradia Estudantil, Restaurante Universitário - bandejão)

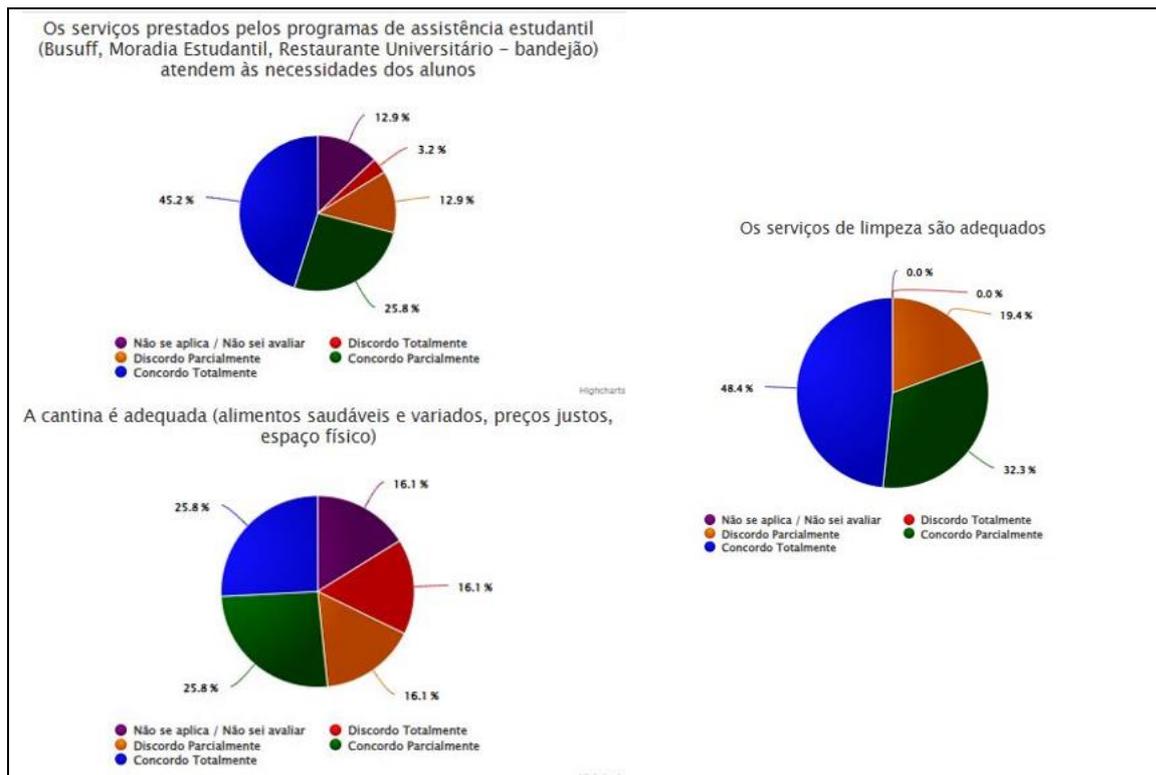


As áreas de convivência atendem às necessidades



O restaurante universitário (bandejão) é adequado (refeições, espaço físico e temperatura)





Fonte: SAI (2023)

Destaque-se, ainda, que o posicionamento dos alunos em relação à avaliação institucional foi mais crítico em 2023 do que em anos anteriores, talvez como reflexo dos problemas gerados, para a instituição, pela própria pandemia e pelo orçamento apertado.

Todos os apontamentos realizados pelos alunos no ano de 2023, que dizem respeito à avaliação institucional, serão encaminhados à direção da FTH, à unidade de ensino e à coordenação de curso, para providências, tanto no que permite ação autônoma quanto no caso de melhorias que devam ser pedidas à UFF.

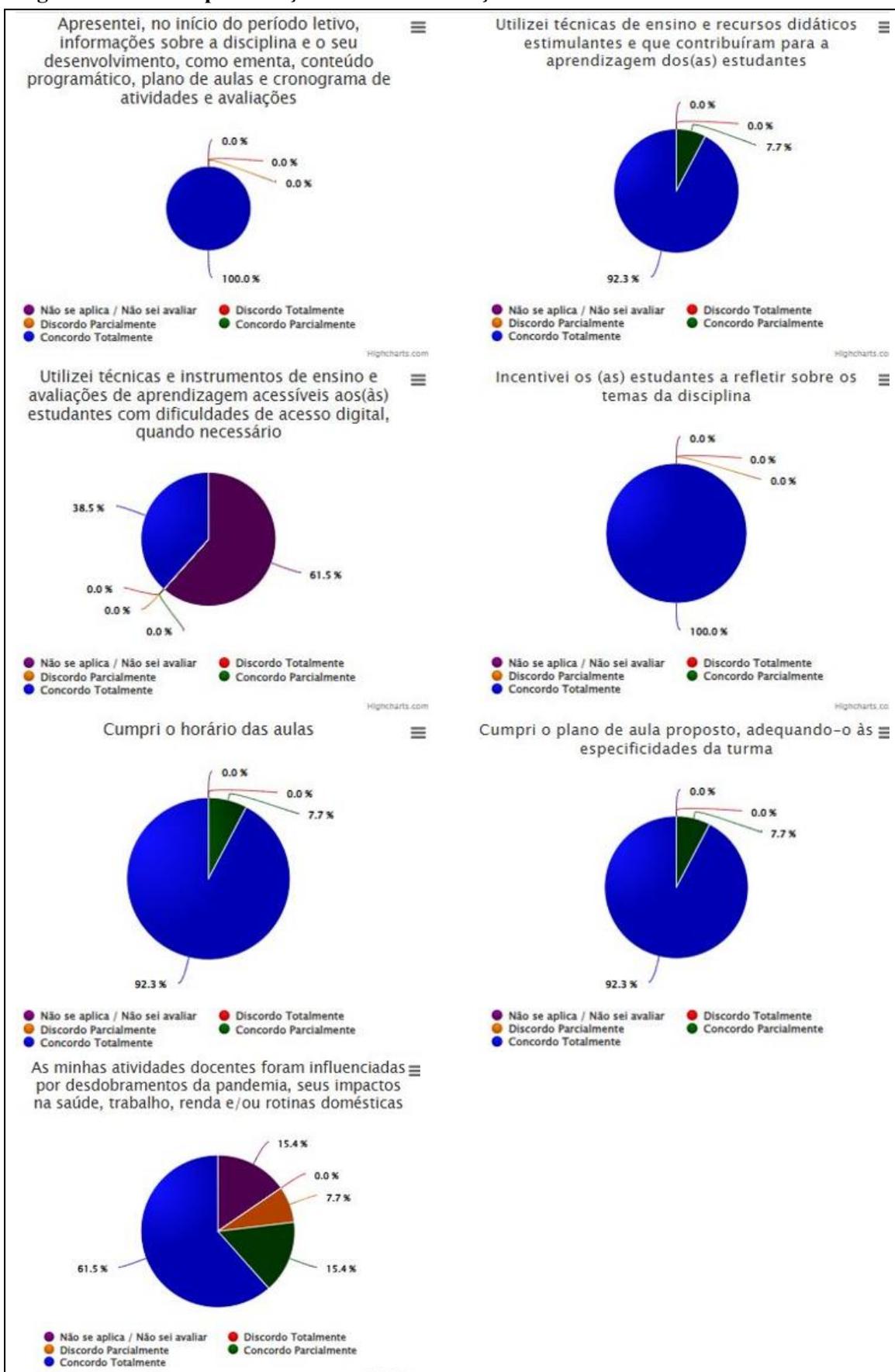
2.2. AVALIAÇÃO DOCENTE

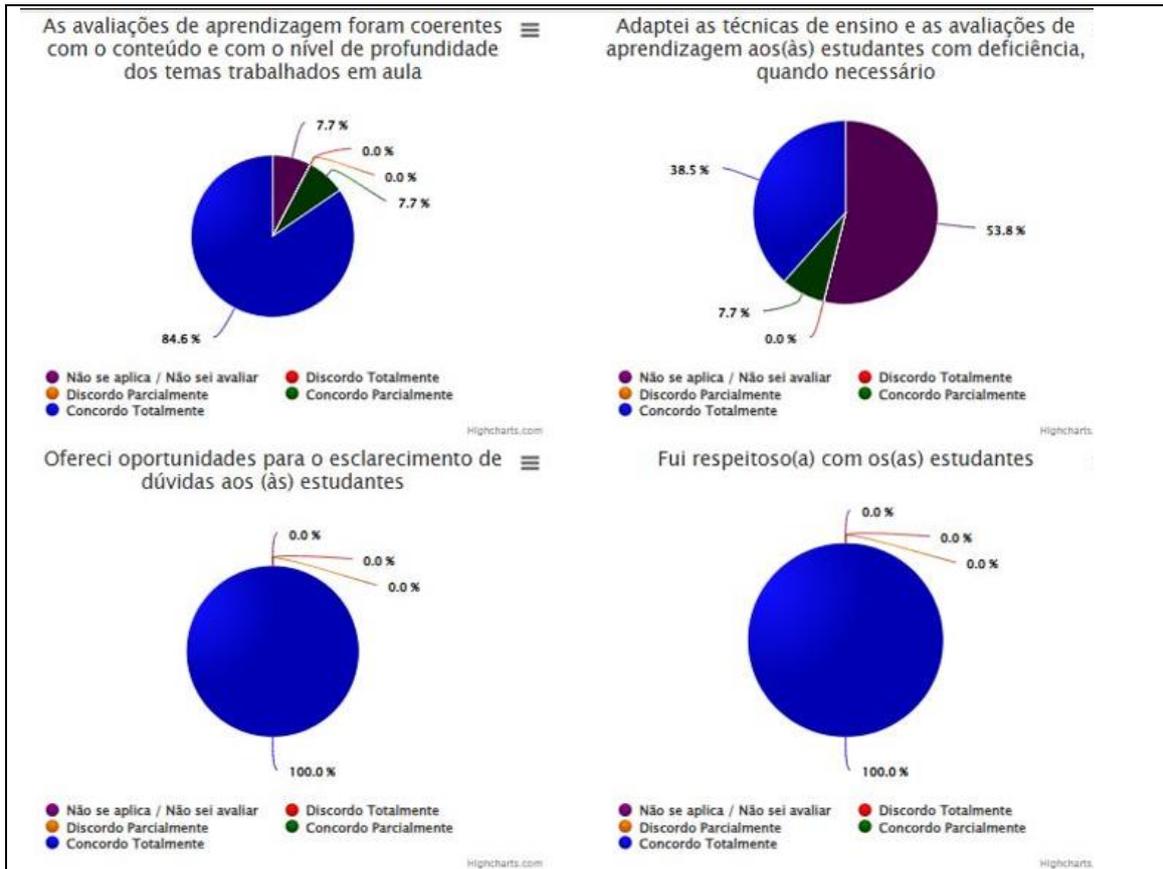
2.2.1. Autoavaliação (2023.1 e 2023.2)

A autoavaliação realizada pelos docentes no primeiro semestre de 2023 indica a percepção de ótimo desempenho, com a soma das faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%, em todas as respostas.

O único ponto de alguma insegurança refere-se, ainda, ao registro do impacto da pandemia sobre as atividades docentes, em trabalho, renda, saúde e/ou rotinas domésticas – 77% dos respondentes disseram ainda sentir esta influência. Foram 13 os docentes que realizaram autoavaliação.

Figuras 15 e 16: Representações das Autoavaliações 1º/2023





Fonte: SAI (2023)

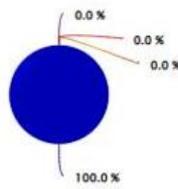
No 2º semestre de 2023 a avaliação segue rigorosamente os mesmos padrões, prevalecendo a percepção de ótimo desempenho, com a soma das faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%, em todas as respostas. A pesquisa foi respondida por cinco professores.

Permanece o registro sobre (ainda) o impacto da pandemia sobre as atividades docentes, no que tange a trabalho, renda, saúde e/ou rotinas domésticas.

Figuras 17 e 18: Representações das Autoavaliações 2º/2023



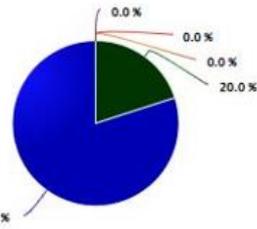
Apresentei, no início do período letivo, informações sobre a disciplina e o seu desenvolvimento, como ementa, conteúdo programático, plano de aulas e cronograma de atividades e avaliações



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts.com

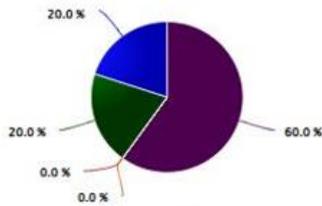
Utilizei técnicas de ensino e recursos didáticos estimulantes e que contribuiram para a aprendizagem dos(as) estudantes



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts

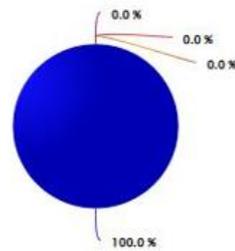
Utilizei técnicas e instrumentos de ensino e avaliações de aprendizagem acessíveis aos(as) estudantes com dificuldades de acesso digital, quando necessário



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts.com

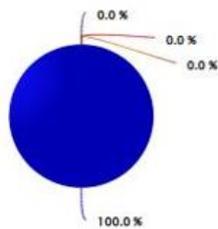
Incentivei os (as) estudantes a refletir sobre os temas da disciplina



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts

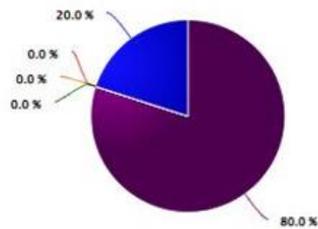
As avaliações de aprendizagem foram coerentes com o conteúdo e com o nível de profundidade dos temas trabalhados em aula



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts.com

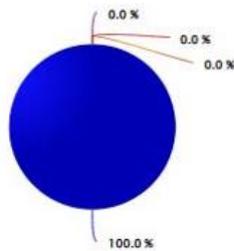
Adaptei as técnicas de ensino e as avaliações de aprendizagem aos(as) estudantes com deficiência, quando necessário



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts

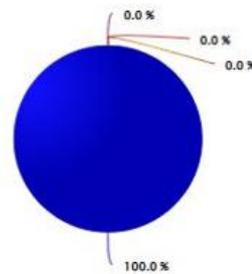
Ofereci oportunidades para o esclarecimento de dúvidas aos (às) estudantes



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts.com

Fui respeitoso(a) com os(as) estudantes



● Não se aplica / Não sei avaliar
 ● Discordo Totalmente
 ● Discordo Parcialmente
 ● Concordo Parcialmente
 ● Concordo Totalmente

Highcharts

Fonte: SAI (2023)

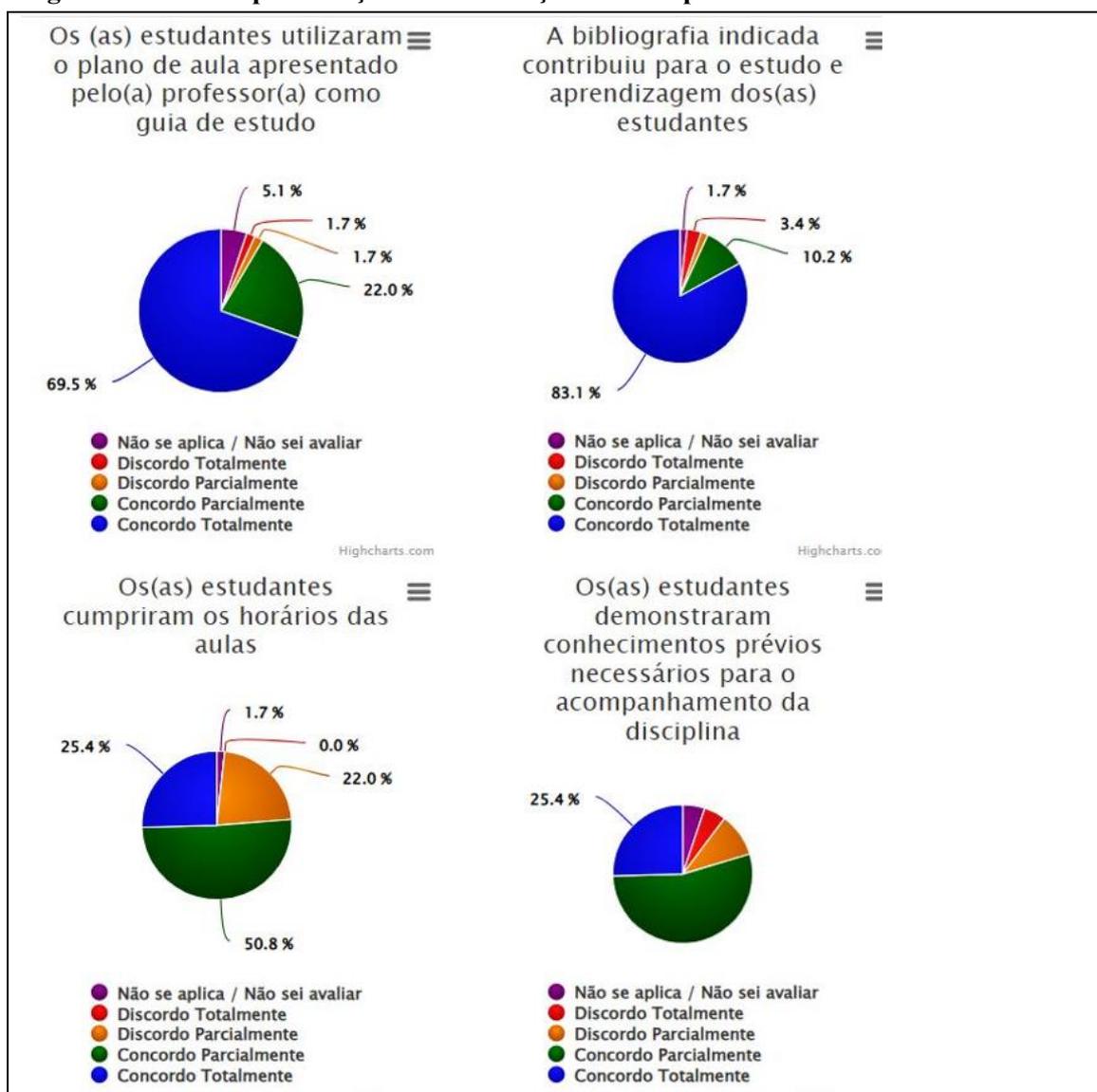
2.2.2. Avaliação de disciplinas (2023.1 e 2023.2)

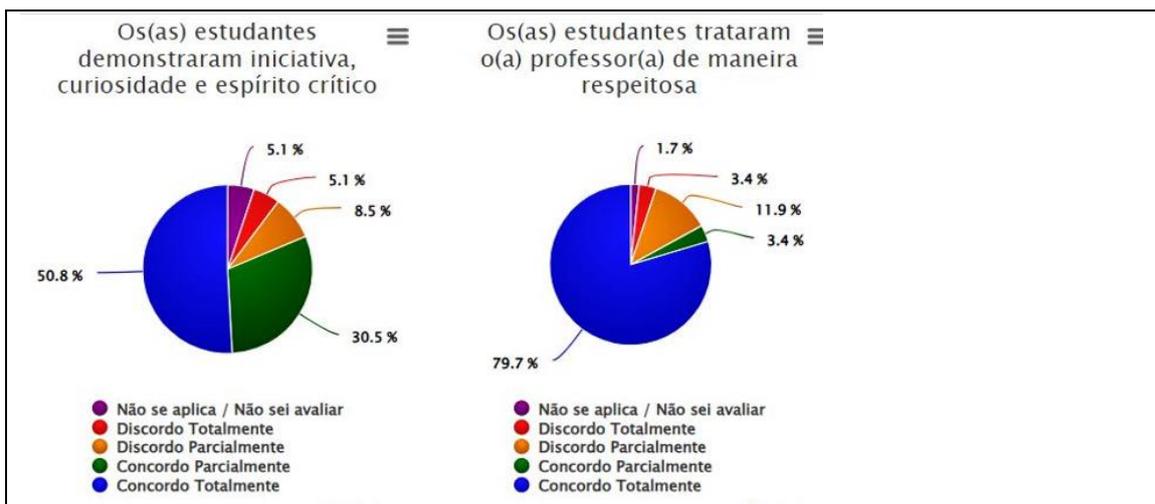
Ao realizar a avaliação das disciplinas por eles ministradas, os docentes avaliam tanto aspectos qualitativos decorrentes de suas opções didáticas, como a seleção da bibliografia, quanto aspectos relacionados aos discentes em seu envolvimento com as disciplinas. No geral, a avaliação das disciplinas pelos docentes foi excelente.

No 1º semestre de 2023 docentes avaliaram 59 disciplinas e indicaram a percepção de ótimos resultados, com as faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%, em todas as respostas.

Desponta, entretanto, em um nível considerável, a crítica ao conjunto de conhecimentos prévios necessários à disciplina, o que pode indicar a necessidade de revisão do projeto pedagógico e reflexão sobre a integração entre conteúdos disciplinares. Os professores criticam também a pontualidade dos alunos nas aulas.

Figuras 19 e 20: Representações das Avaliações de disciplinas 1º/2023

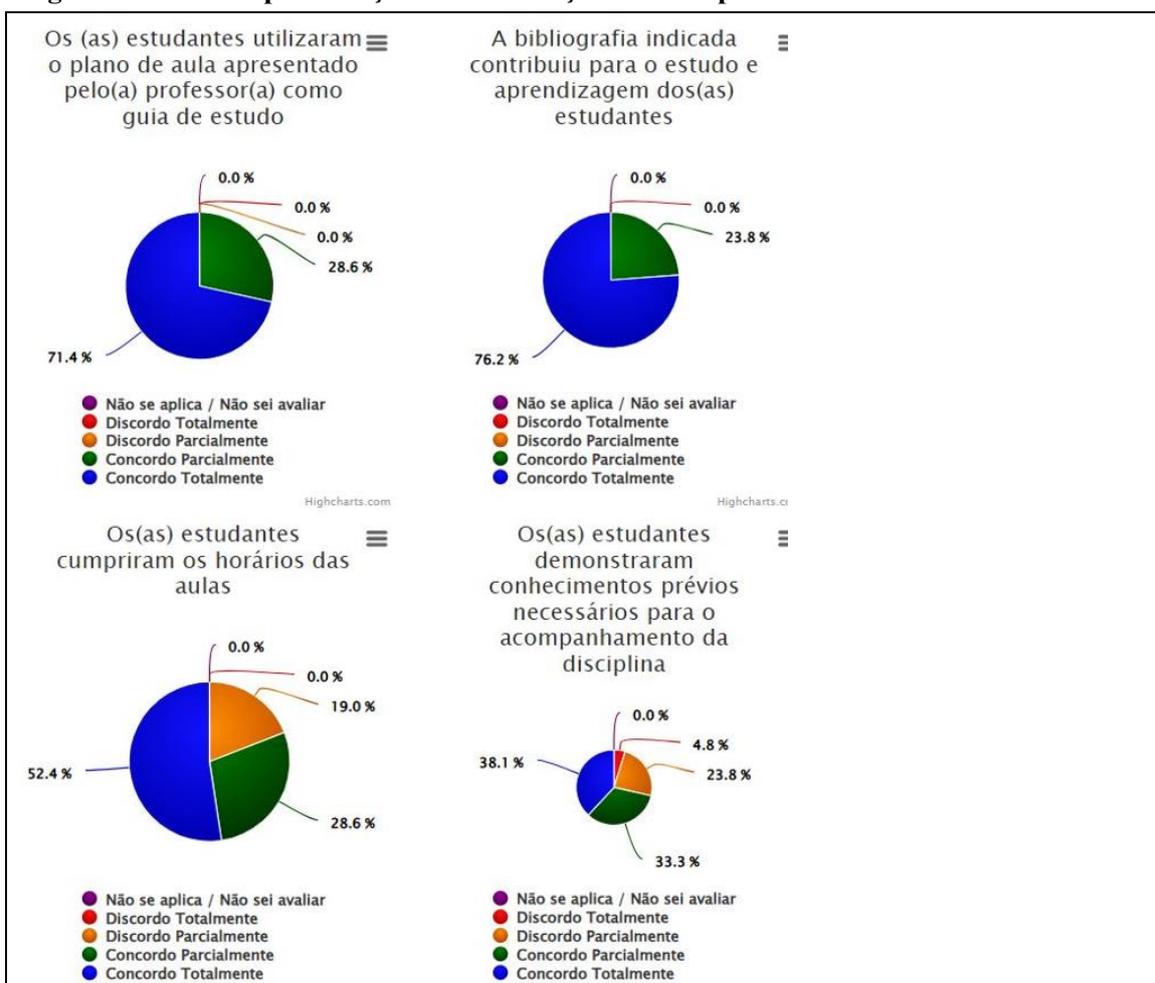


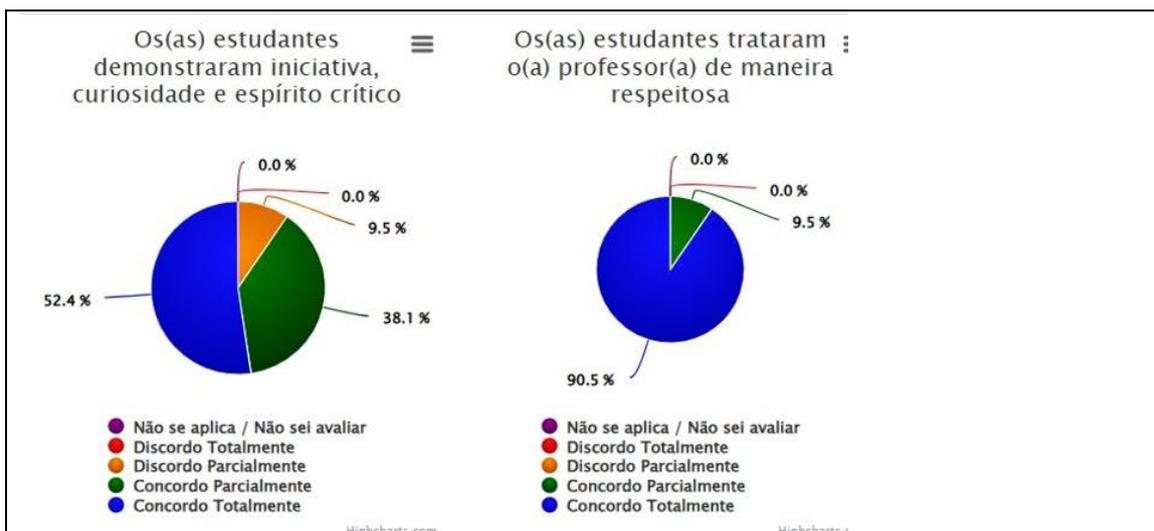


Fonte: SAI (2023)

Um total de 21 disciplinas foram avaliadas no 2º semestre de 2023 (quase a totalidade de professores do departamento) e as respostas seguem rigorosamente a mesma dinâmica do 1º semestre, com críticas aos mesmos pontos, reforçando a necessidade de encaminhamento, à coordenação de curso, de uma reflexão sobre o grau de integração entre as disciplinas.

Figuras 21 e 22: Representações das Avaliações de disciplinas 2º/2023





Fonte: SAI (2023)

2.2.3. Avaliação institucional (2023.1 e 2023.2)

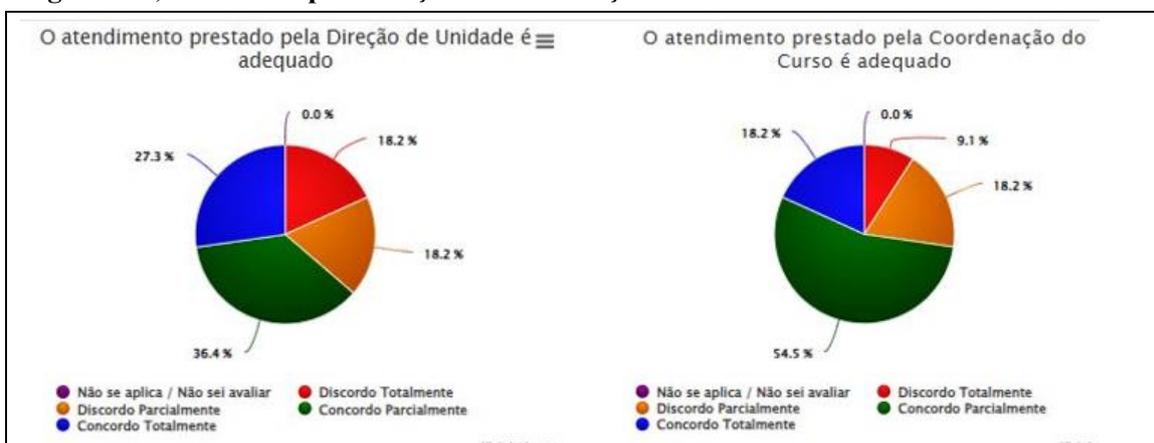
Docentes do STT também avaliam, via SAI, a instituição, como um todo. No 1º semestre de 2023, 11 docentes responderam à pesquisa, uma pesquisa ampla, em função da expansão do questionário, no ano de 2022.

Neste período, menos da metade dos pontos foram avaliados com indicadores acima da métrica de referência, com a soma das faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%.

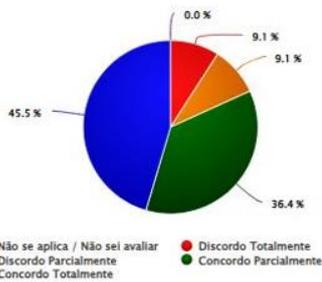
Críticas assertivas, em medidas que devem ser consideradas, apareceram em relação a inúmeros pontos: (a) atendimento na unidade, departamento de ensino e coordenação de curso, (b) condições de salas de aula, (c) infraestrutura para pessoas com mobilidade reduzida, (d) ambientes, logística, equipamentos e materiais para aulas práticas, (e) espaços de trabalho destinados aos professores, (f) recursos tecnológicos, (g) áreas de convivência e (h) serviços de portaria e segurança.

Pontos muito criticados, que devem receber MUITA ATENÇÃO, são (a) internet, (b) pontos de alimentação, especialmente as cantinas, mal avaliadas por mais de 70% dos respondentes e (c) serviços de limpeza e de conservação geral e de banheiros.

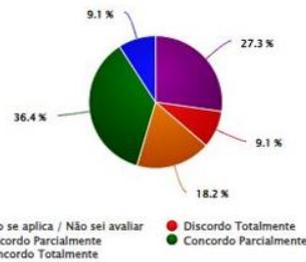
Figuras 23, 24 e 25: Representações das Avaliações institucionais 1º/2023



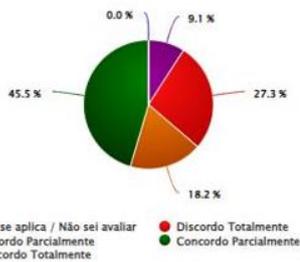
O atendimento prestado pelo Departamento de Ensino é adequado



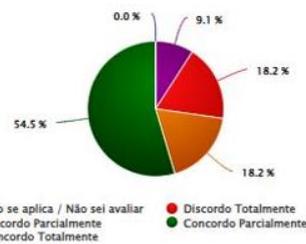
O acervo físico e virtual da biblioteca e os materiais digitais disponibilizados atendem às necessidades do curso



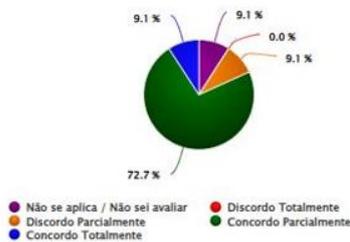
Os ambientes, a logística, os equipamentos e os materiais disponíveis às aulas práticas foram suficientes e adequados



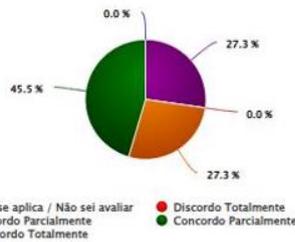
Os espaços de trabalho destinados aos professores atendem às necessidades (dimensão, iluminação, ventilação, conservação, acessibilidade e comodidade)



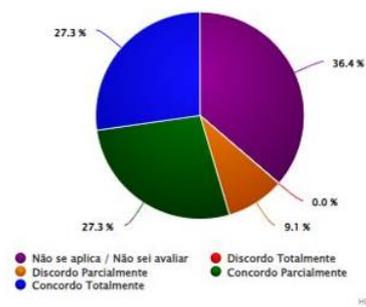
Os programas acadêmicos (monitoria, iniciação científica, extensão, iniciação à docência, estágio interno etc.) são adequados e atendem às necessidades dos(as) professores(as)



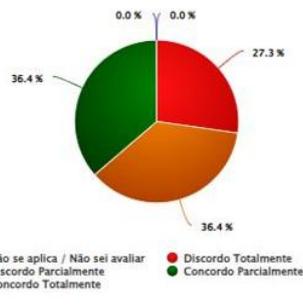
Os serviços prestados pelos programas estudantis (Busuff, Moradia Estudantil, Restaurante Universitário - bandeirão) atendem às necessidades dos(as) estudantes



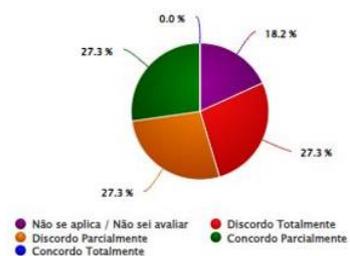
O espaço físico da biblioteca é adequado



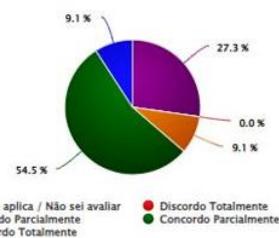
As condições das salas de aula são adequadas

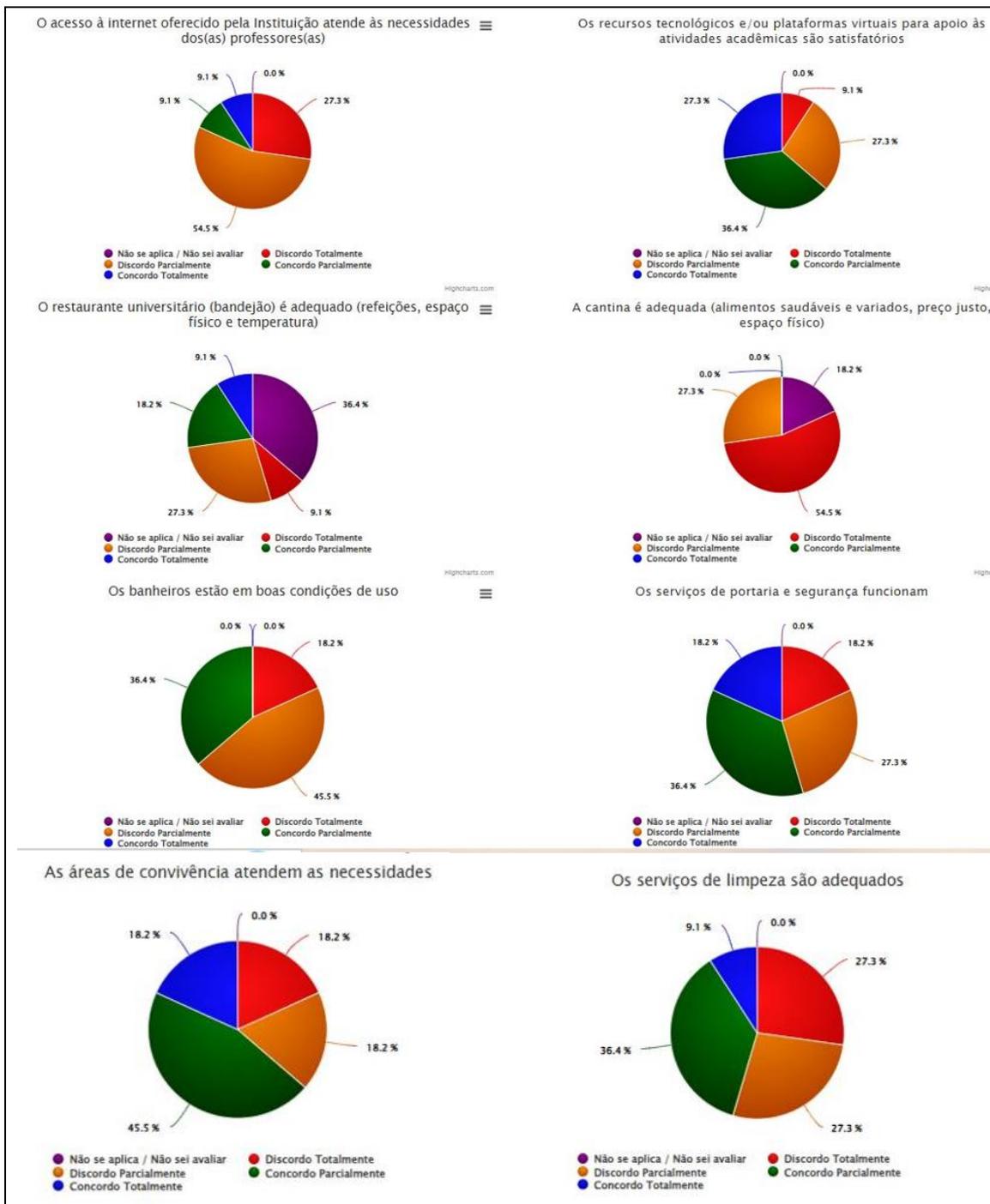


A infraestrutura atende às pessoas com deficiência física e mobilidade reduzida (barreiras arquitetônicas)



Os programas institucionais de auxílio e bolsas da universidade contribuíram para a permanência e o processo de ensino e aprendizagem dos estudantes





Fonte: SAI (2023)

No 2º semestre de 2023, apenas docentes responderam à pesquisa e a lógica das avaliações foi um pouco melhor do que a registrada no primeiro semestre, com críticas assertivas. Mais da metade dos pontos foram avaliados com indicadores acima da métrica de referência, com a soma das faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE superior ao corte de 70%.

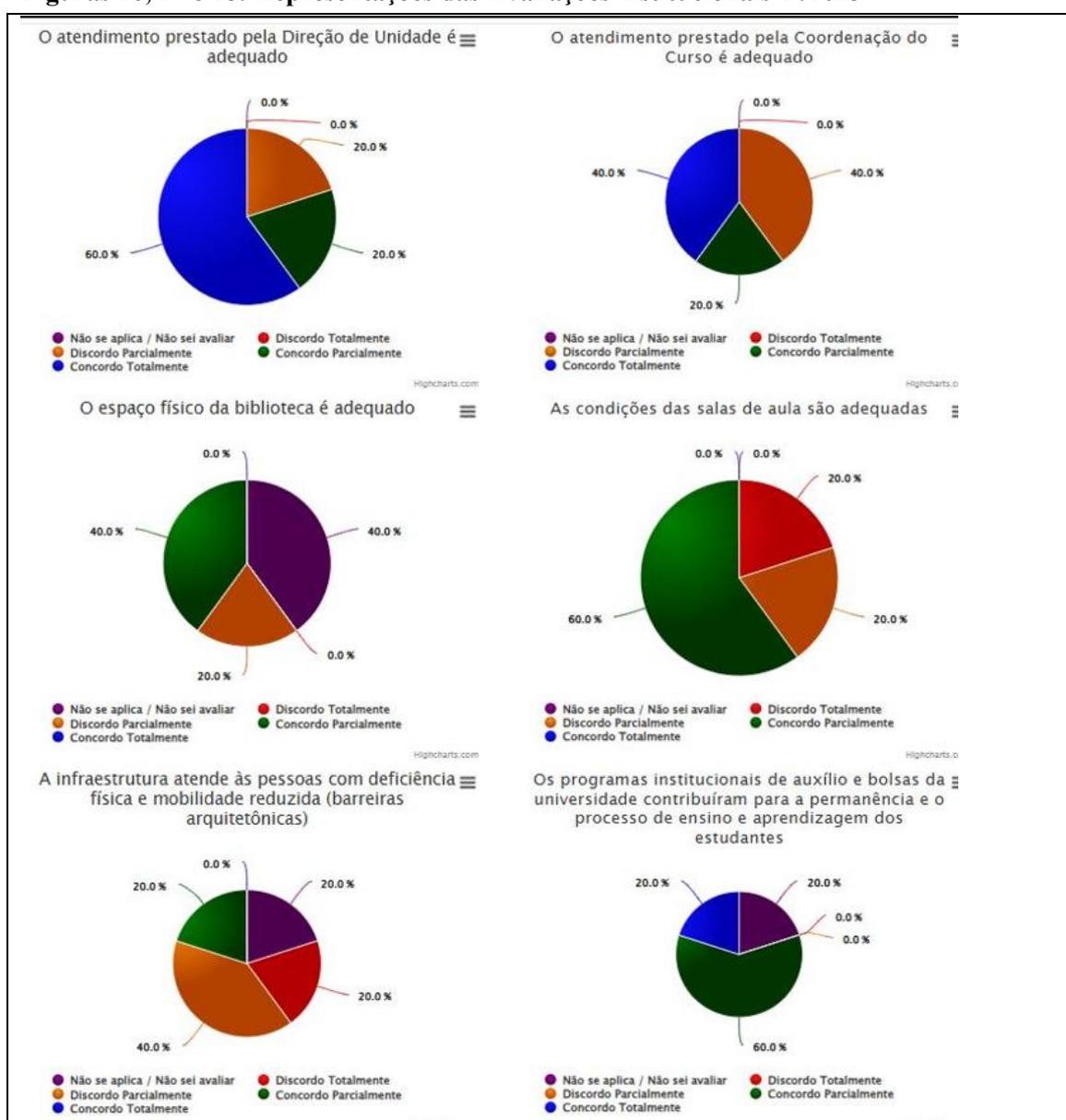
Críticas assertivas, em medidas que devem ser consideradas, apareceram em relação a inúmeros pontos: (a) atendimento na unidade, departamento de ensino e

coordenação de curso, (b) condições de salas de aula, (c) espaços de trabalho destinados aos professores,

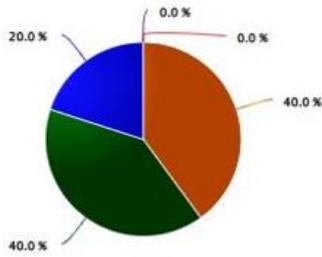
Uma crítica, feita à biblioteca, esta comissão entende que não faz sentido. Os respondentes fizeram críticas em relação ao material físico e virtual da biblioteca, mas o acervo é adequado e talvez esta avaliação seja resultado de ruídos de comunicação. Uma ideia talvez seja promover mais interação entre a FTH e a Biblioteca Central do Gragoatá (BCG).

Pontos muito criticados, que devem receber MUITA ATENÇÃO, são (a) infraestrutura para pessoas com mobilidade reduzida, (b) internet, (c) áreas de convivência, (d) banheiros e (e) serviços de portaria e segurança.

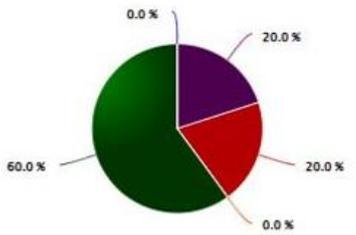
Figuras 26, 27 e 28: Representações das Avaliações institucionais 2º/2023



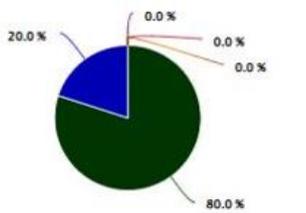
O atendimento prestado pelo Departamento de Ensino é adequado



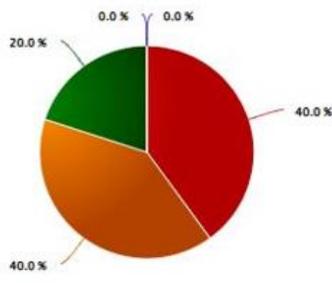
Os ambientes, a logística, os equipamentos e os materiais disponíveis às aulas práticas foram suficientes e adequados



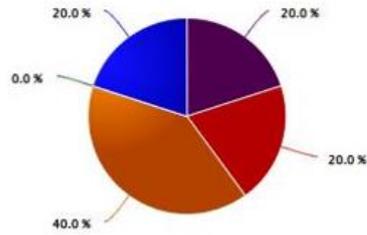
Os programas acadêmicos (monitoria, iniciação científica, extensão, iniciação à docência, estágio interno etc.) são adequados e atendem às necessidades dos(as) professores(as)



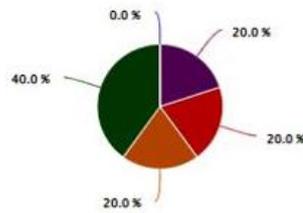
As áreas de convivência atendem as necessidades



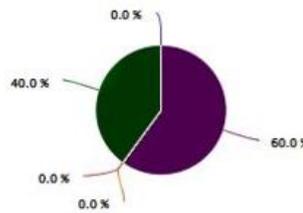
O acervo físico e virtual da biblioteca e os materiais digitais disponibilizados atendem às necessidades do curso



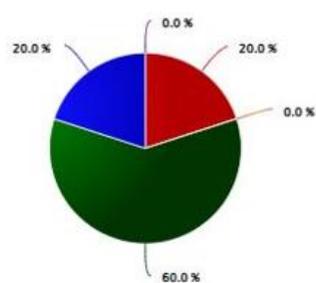
Os espaços de trabalho destinados aos professores atendem às necessidades (dimensão, iluminação, ventilação, conservação, acessibilidade e comodidade)

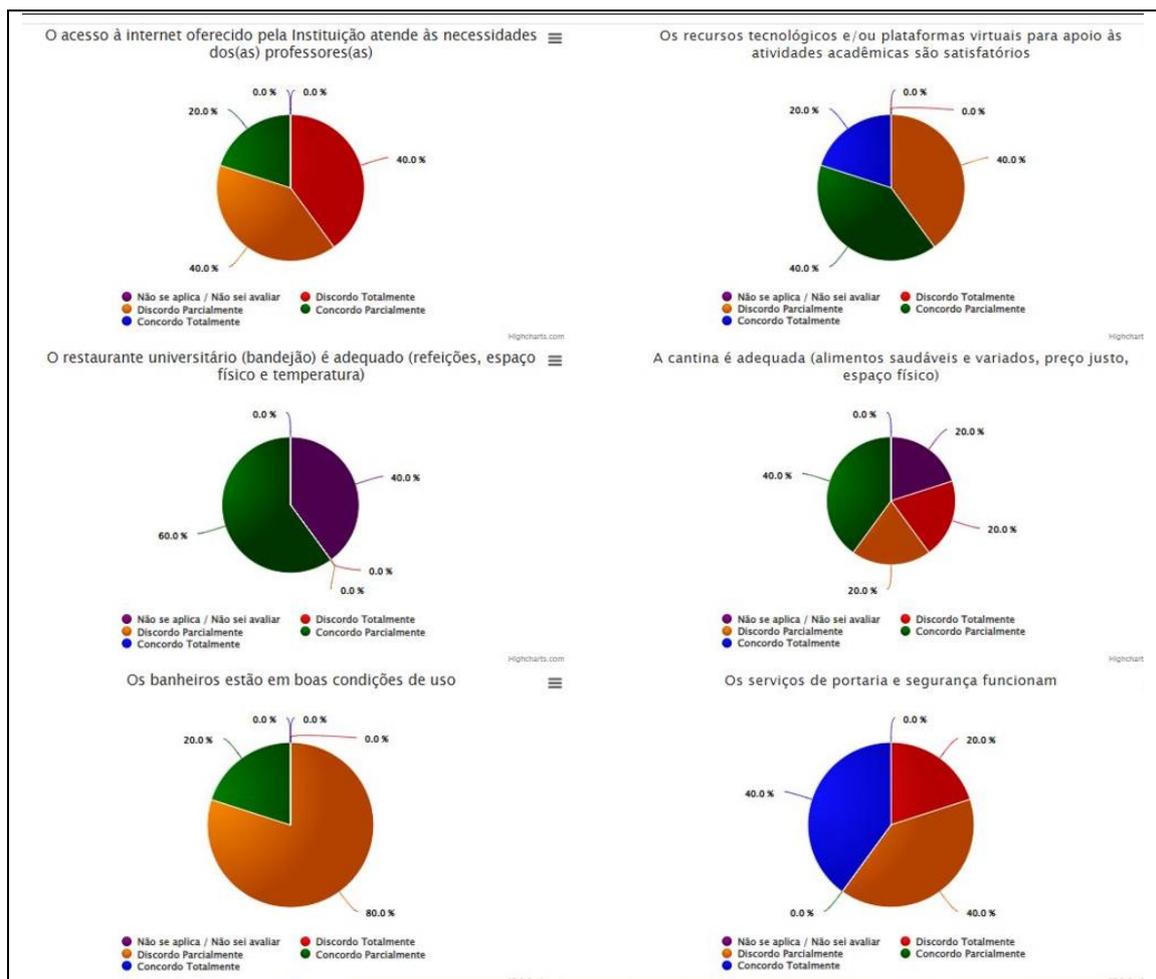


Os serviços prestados pelos programas estudantis (Busuff, Moradia Estudantil, Restaurante Universitário - bandeirão) atendem às necessidades dos(as) estudantes



Os serviços de limpeza são adequados





Fonte: SAI (2023)

3. AVALIAÇÃO DETALHADA DE DISCIPLINAS

A Tabela 1, a seguir, mostra o total de avaliações de disciplinas realizadas no ano de 2023, por semestre e por disciplina. Em vermelho estão disciplinas que pedem atenção da coordenação de curso e da chefia de departamento, por terem recebido avaliações mais críticas. Em azul estão as disciplinas melhor avaliadas no semestre.

Tabela 1: Avaliações de disciplinas por discentes do CSTH

QUADRO DE DISCIPLINAS DO CSTH	1º/2023	2º/2023
Bar e bebidas	-	6
Cerimonial, protocolo e etiqueta	25	3
Cidade, hospitalidade e acessibilidade	21	-
Enologia	4	-
Estágio curricular obrigatório	-	10
Ética e cultura em hospitalidade	20	-
Gastronomia e eventos especiais	-	-
Gerenciamento da carreira profissional	8	1
Gestão avançada de meios de hospedagem	1	3
Gestão de Alimentos & Bebidas	-	5
Gestão de pessoas	14	14

(continua na próxima página)

(continuação da próxima página)

Gestão e controladoria hoteleiras	5	-
Gestão financeira para pequenos e médios empreendimentos	4	-
Higiene de alimentos	-	12
Hospitalidade, esporte e turismo	6	-
Hospitalidade I	23	-
Hotelaria em empreendimentos não-hoteleiros	-	3
Introdução a Alimentos & Bebidas	10	19
Introdução à hotelaria	21	-
Laboratório de A&B	7	-
Laboratório de eventos	-	2
Laboratório de front-office	26	-
Laboratório de governança	15	-
Lazer e recreação	-	12
Marketing de empreendimentos turísticos	22	4
Matemática financeira aplicada à hotelaria	-	12
Meio ambiente e sustentabilidade	21	-
Planejamento e organização de eventos	28	5
Planejamento físico de empreendimentos de hospedagem	-	8
Plano de negócios	9	-
Preparação para estágio	17	9
Projeto de conclusão de curso	20	5
Projeto de pesquisa em hotelaria	-	8
Resolução de problemas em hotelaria	-	-
Segurança e Manutenção	-	11
Serviço de salão, maitre e garçom	9	-
Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira	13	-
Tecnologias gerenciais em empresas de hospedagem	22	-
Tópicos avançados em turismo I	15	3
Tópicos avançados em turismo II	1	2
Tópicos avançados em turismo III	10	4
Tópicos especiais em turismo	-	6
Trabalho de Conclusão de Curso	9	3
Trabalho de Conclusão de Curso I	7	13
Trabalho de Conclusão de Curso II	14	10
Turismo de saúde e hotelaria hospitalar	-	-
Turismo, esporte e hospitalidade	-	8
Total de avaliações por semestre	427	201

Fonte: SAI (2023)

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) foi instituído em 2004, com o objetivo de coordenar três modalidades distintas de acompanhamento da educação superior no país, as avaliações de “cursos de graduação”, de “desempenho acadêmico de estudantes - ENADE” e de “instituições de ensino superior”. Essa última avaliação se divide em duas categorias, a avaliação externa e a avaliação interna.

A avaliação externa é conduzida pelo INEP, enquanto a avaliação interna é coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) de cada instituição, orientada pelas diretrizes e pelo roteiro de autoavaliação institucional da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES).

A CPA da UFF cumpre seu compromisso institucional, coordenando a coleta periódica de opiniões de docentes e discentes da UFF através de três formulários de pesquisa *online* – os formulários de **Autoavaliação**, de **Avaliação de disciplinas** e de **Avaliação institucional**.

Cabe às Comissões de Avaliação Local (CAL) de cada unidade analisar os dados colhidos nas avaliações periódicas e emitir relatórios informando a comunidade de sua unidade acadêmica sobre os resultados, a fim de que se possa promover melhorias.

O encaminhamento deste relatório, por isso, se faz à Direção da FTH, ao Departamento de Turismo e à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.

A CAL agradece aos docentes do Departamento de Turismo por sua participação na avaliação do ano de 2023, bem como aos discentes do Csth.

As análises apresentadas neste relatório podem não representar estatisticamente a opinião média de cada segmento (docentes, discentes e egressos) e isso se dá por conta da (ainda) baixa adesão à avaliação. Entretanto, a CAL considera que essas respostas são relevantes, porque voluntárias, o que é relevante na medida em que quem responde o faz porque decidiu colaborar. Neste sentido, a CAL FTH seguirá se empenhando na divulgação das avaliações e nas análises dos relatórios fornecidos pelo SAI.

Contamos com as instâncias envolvidas na divulgação deste relatório e, especialmente, no tratamento das informações nele contidas, em prol da melhoria dos processos que envolvem a melhoria da unidade acadêmica e do curso.

Por fim, destacamos alguns **pontos sensíveis, positivos e negativos**, das análises>:

1. O respeito mútuo entre docentes e discentes do Csth foi um ponto destacado nas pesquisas de autoavaliação e de avaliação de disciplina, o que já vem sendo observado em relatórios anteriores.
2. Os professores do departamento são geralmente muito bem avaliados, com destaque para a demonstração de domínio dos conteúdos que ministram, o que também é recorrentemente apontado nos relatórios do SAI;
3. Discentes consideraram que os horários de aulas não têm sido tão favoráveis à conclusão do curso e à forma de organização de sua vida acadêmica – e este é um ponto que deve ser objeto de MUITA ATENÇÃO;
4. Discentes e docentes têm como melhorar no cumprimento dos horários das aulas e de se mostrarem mais interessados e dedicados;
5. Limpeza das áreas gerais e de banheiros, na FTH, foram bastante criticados, especialmente por docentes;]
6. Apontou-se problemas nas áreas de trabalho dos professores;
7. Há espaço para aprimoramento dos serviços e portaria e segurança;
8. A *internet* é um serviço muito ruim, com avaliação bastante crítica, especialmente por professores;
9. Na pesquisa detalhada de avaliação de disciplinas, a grande maioria das disciplinas avaliadas recebeu notas superiores a 7 (em uma escala de zero a dez), mas se registrou uma crítica negativa em relação a uma disciplina;

10. Docentes e discentes do curso ainda registram o impacto da pandemia em suas atividades;
11. Atenção merece ser dada ao nível de conhecimento prévio por parte dos discentes sobre o conteúdo das disciplinas, o que pode indicar um estado de desintegração de conteúdo que, em alguma medida, afeta o processo de ensino-aprendizagem – este ponto deve ser objeto de atenção;
12. Ambos os grupos demonstram preocupação com barreiras arquitetônicas que dificultam o acesso e a mobilidade de PCDs;
13. É notória a insatisfação com áreas de convivência e com serviços de alimentação.

Todas as sugestões e críticas ao trabalho da Comissão de Avaliação Local da Faculdade de Turismo e Hotelaria (CAL FTH) serão fundamentais para o aprimoramento do trabalho da comissão e o cumprimento de seu compromisso com a comunidade da faculdade

A CAL FTH está à disposição pelo email comissao.avaliacao.fth@id.uff.br, para eventuais dúvidas ou compartilhamento de ideias sobre procedimentos e ações.