



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

RELATÓRIO PERIÓDICO DE AVALIAÇÃO INTERNA - 2024
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/2025



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)

Lélio Galdino Rosa

Sub-Chefe de Departamento de Turismo (STT)

Lúcia Oliveira da Silveira Santos

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 23 de janeiro de 2025)

Ana Paula Garcia Spolon (titular docente)

Manoela Carrillo Valduga (titular docente)

Renato Gonzalez de Medeiros (suplente docente)

Telma Lasmar Gonçalves (suplente docente)

Marcus Vinícius de Oliveira Santos (titular técnico-administrativo)

Yuri Ferreira de Miranda (suplente técnico-administrativo)

Marcus Vinícius da Silva Costa (titular discente)

Patrick Garcia Aguiar Costa (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 (2024.1 e 2024.2)</i>	6
2.1.2. <i>Avaliação de disciplinas (2024.1 e 2024.2)</i>	9
2.1.3. <i>Avaliação institucional (2024.1 e 2024.2)</i>	12
2.2. AVALIAÇÃO DOCENTE	18
2.2.1. <i>Autoavaliação (2024.1 e 2024.2)</i>	18
2.2.2. <i>Avaliação de disciplinas (2024.1 e 2024.2)</i>	21
2.2.3. <i>Avaliação institucional (2024.1 e 2024.2)</i>	24
2.3. AVALIAÇÃO POR EGRESSOS	30
2.3.1. <i>Autoavaliação</i>	30
2.3.2. <i>Avaliação institucional</i>	31
3. AVALIAÇÃO DETALHADA DE DISCIPLINAS.....	34
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	35

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 2024, 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. A cada três anos, a avaliação é aplicada também aos egressos, que foram ouvidos no ano de 2024.

Portanto, neste relatório, são consideradas as avaliações realizadas por três grupos sociais: discentes, docentes e egressos.

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 2024 houve 232 (2024.1) e 194 (2024.2) avaliações.

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 2024 (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.

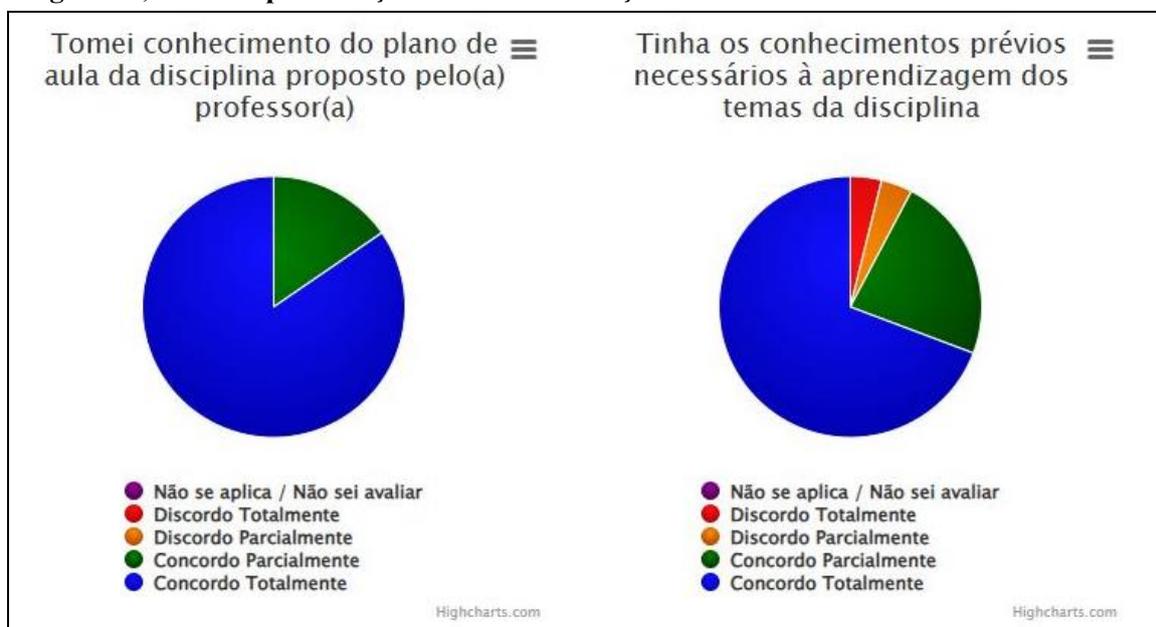
2. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE RESULTADOS

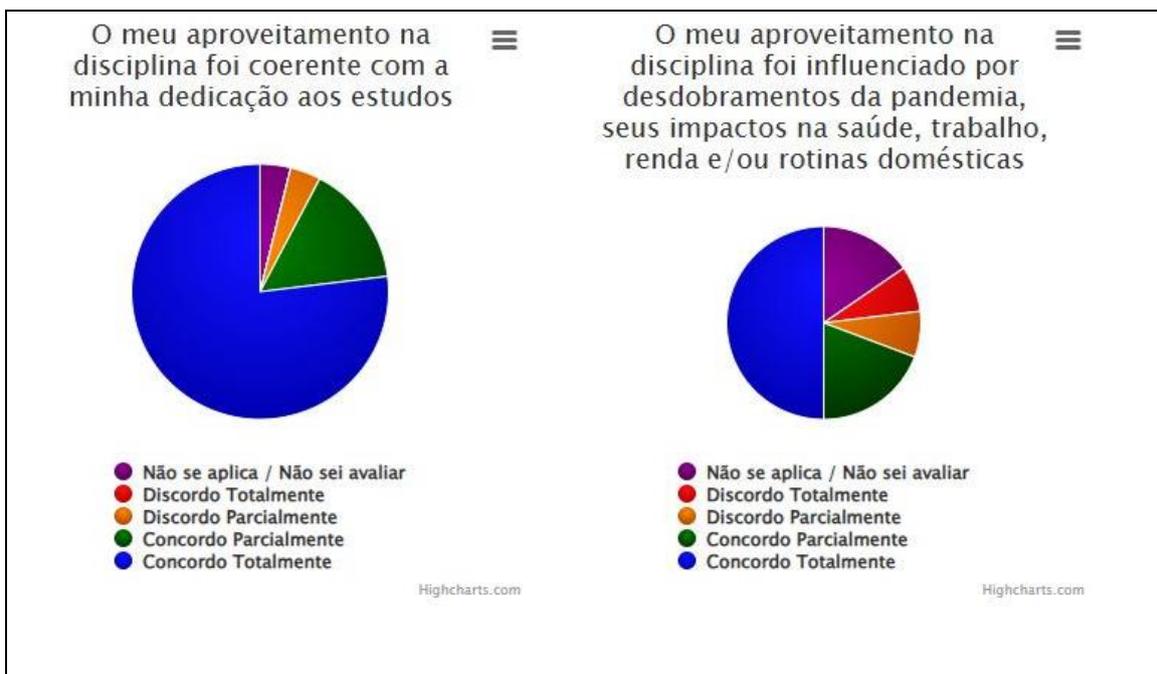
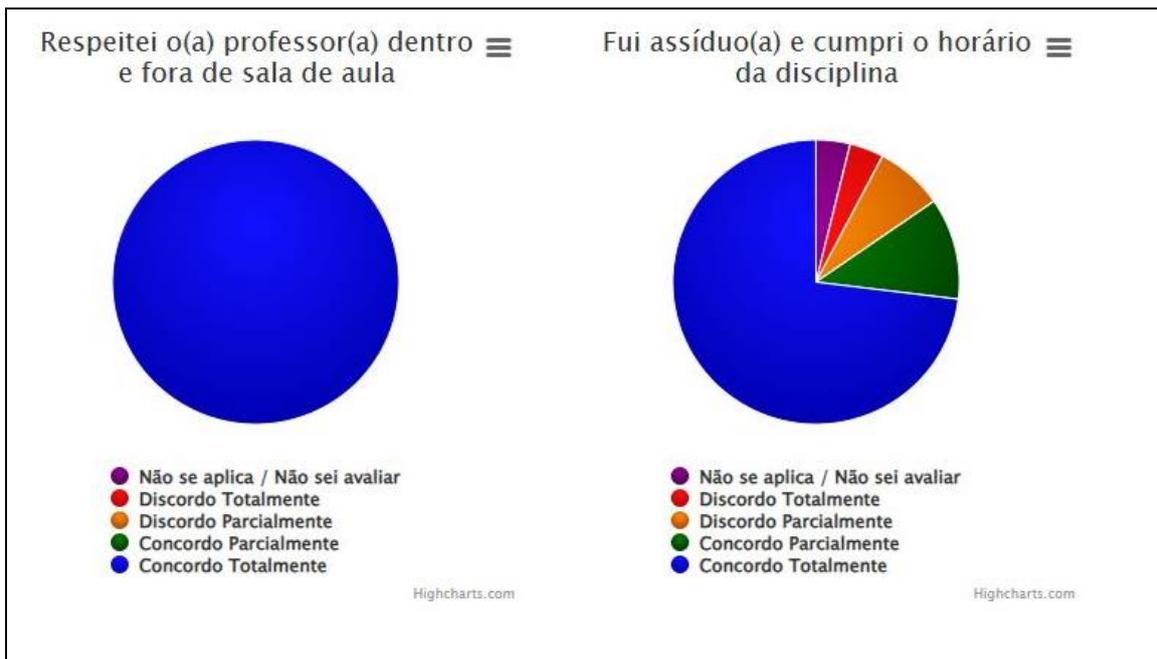
2.1. AVALIAÇÃO DISCENTE

2.1.1. Autoavaliação (2024.1 e 2024.2)

A autoavaliação realizada pelos discentes no primeiro semestre de 2024 indica a percepção de bom 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 23 estudantes.

Figuras 1, 2 e 3: Representações das Autoavaliações 1º/2024

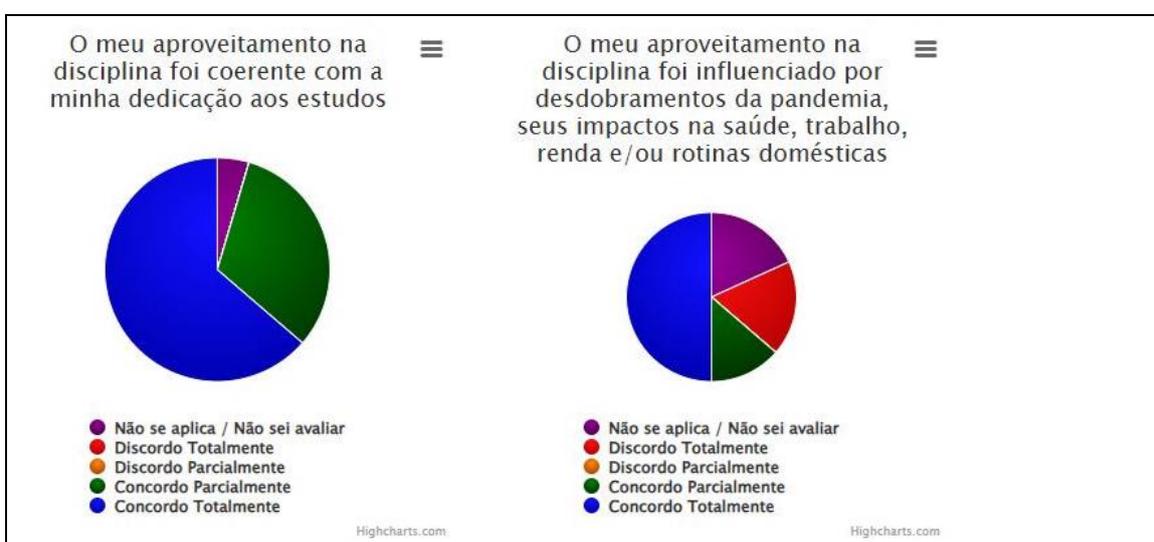
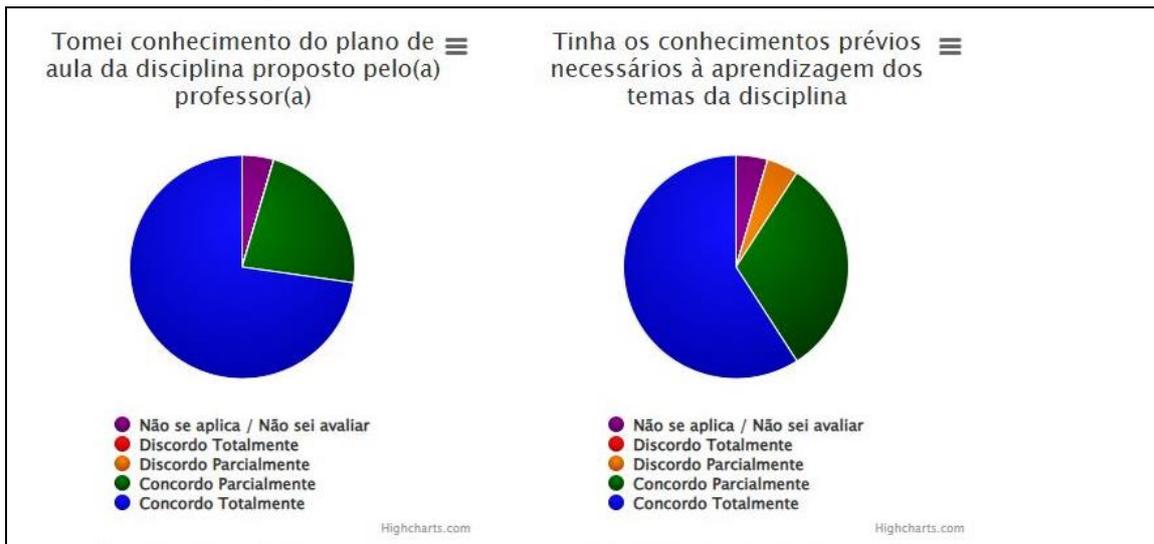




Fonte: SAI (2024)

No segundo semestre de 2024 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 4, 5 e 6: Representações das Autoavaliações 2º/2024

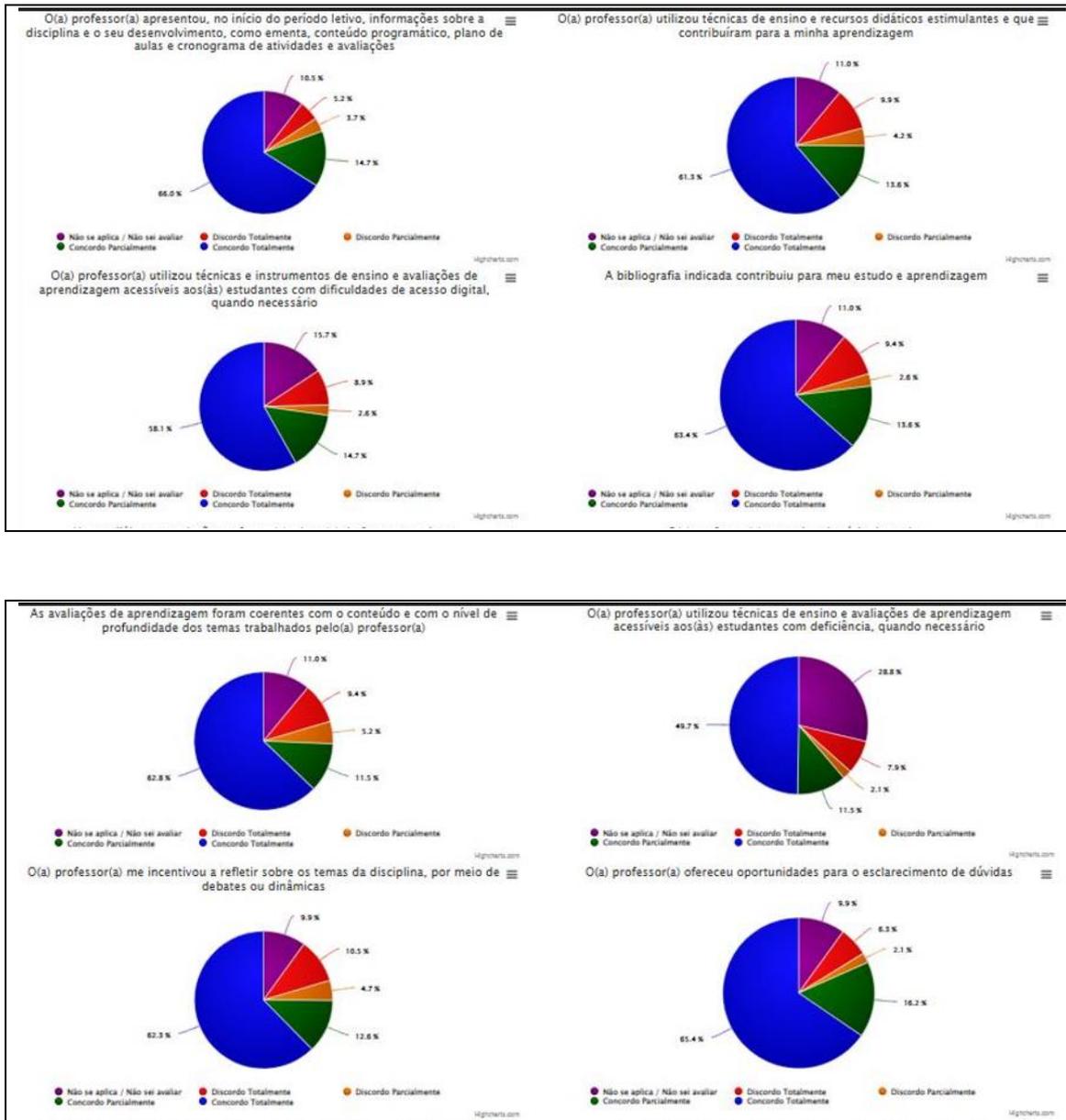


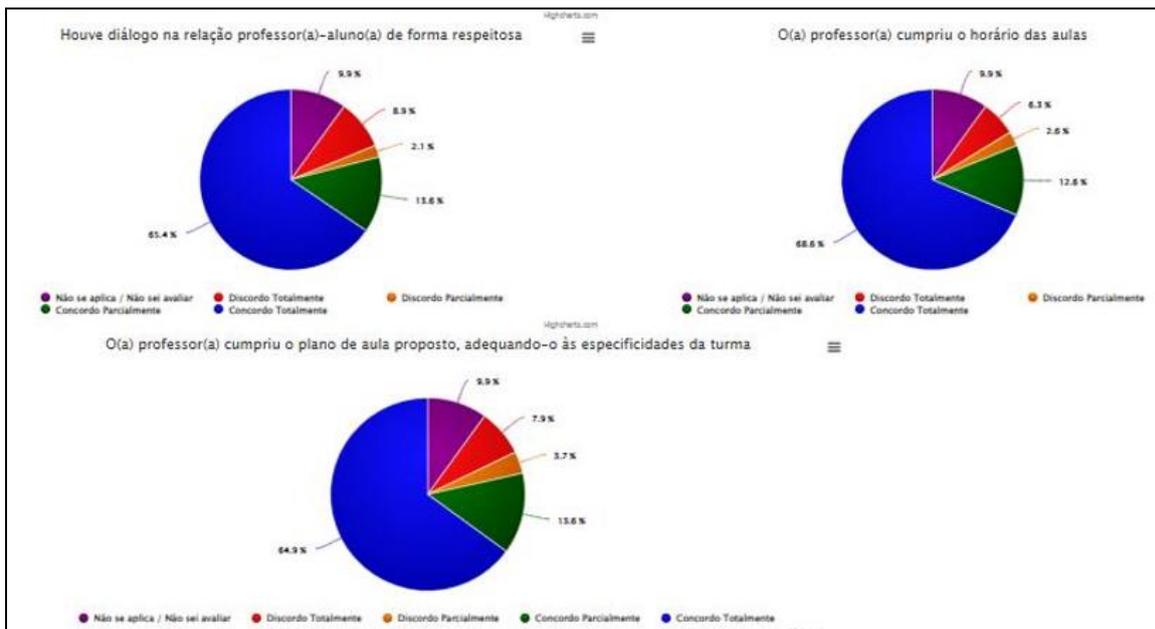
Fonte: SAI (2024)

2.1.2. Avaliação de disciplinas (2024.1 e 2024.2)

A avaliação de disciplinas realizada pelos discentes no primeiro semestre de 2024 registra resultados coerentes com a métrica de referência da FTH, com a percepção, pelos discentes do curso, de qualidade nas disciplinas ministradas, com a soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE superiores ao corte de 70%, em todas as respostas. Foram realizadas 191 avaliações de disciplinas.

Figuras 7, 8, 9 e 10: Representações das Avaliações de disciplinas 1º/2024



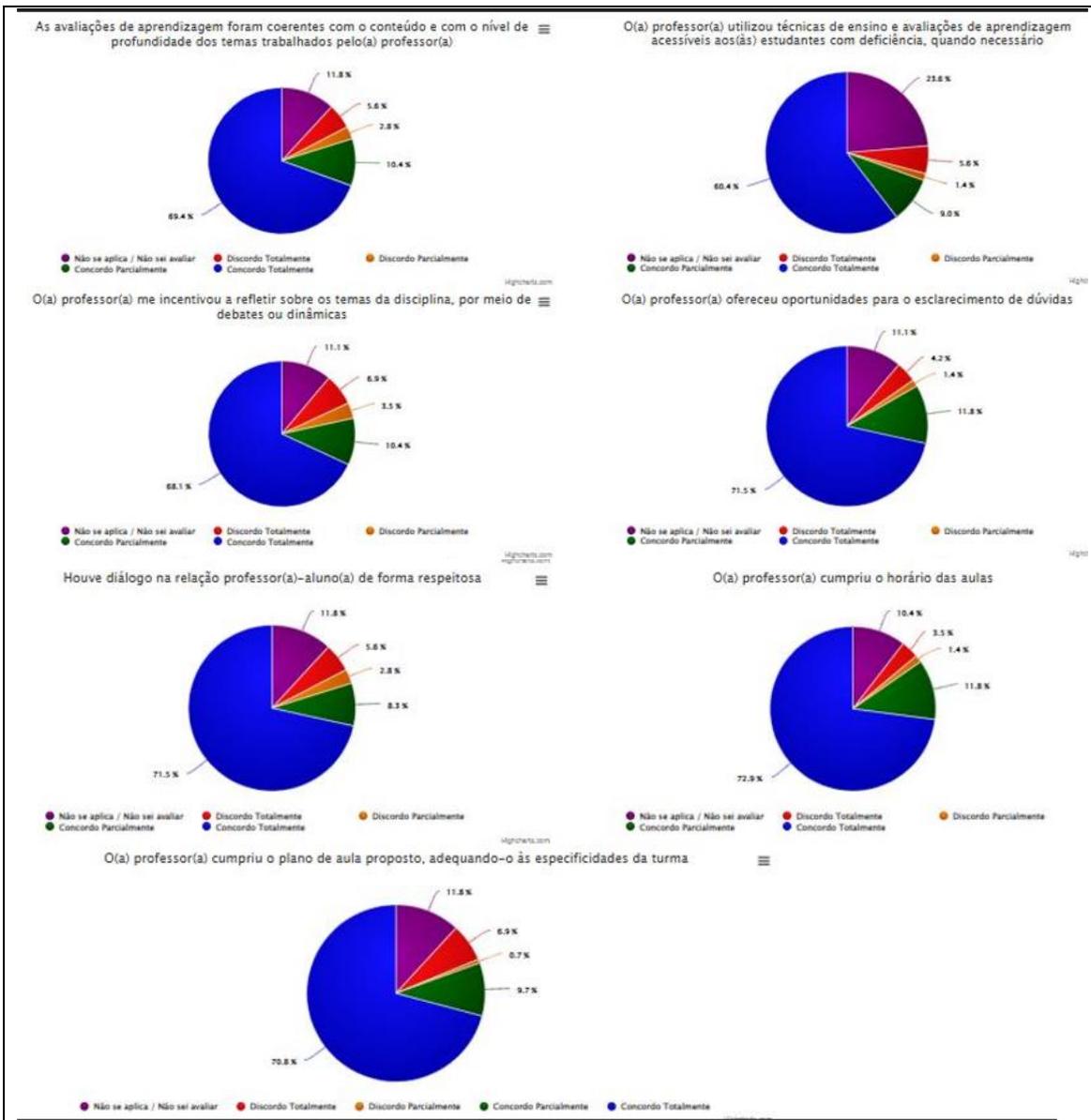
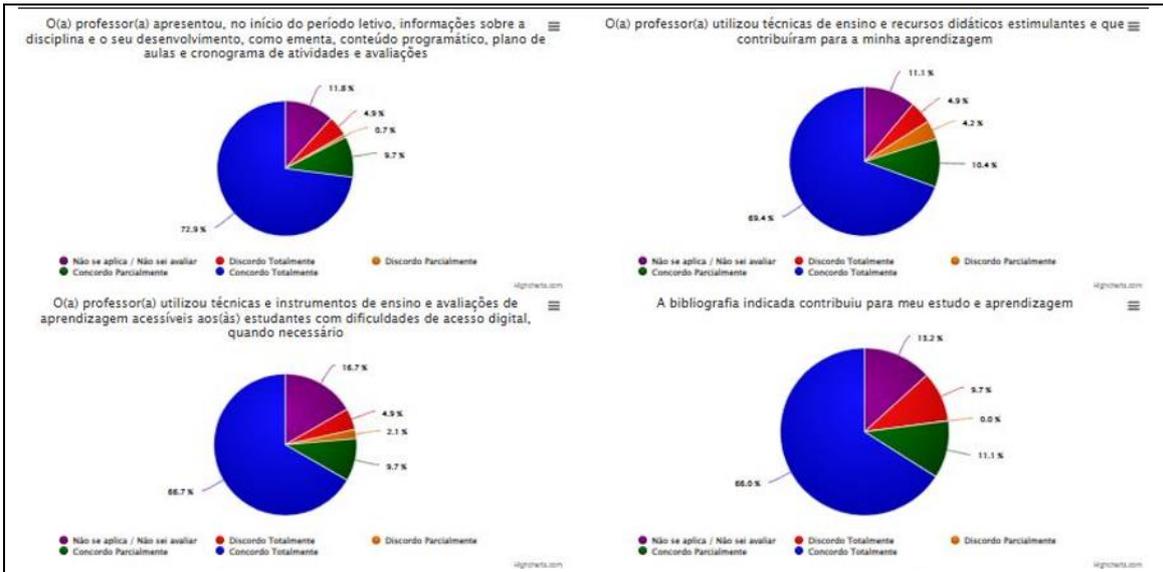


Fonte: SAI (2024)

Os resultados do 2º semestre de 2024 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, 144 avaliações de disciplinas.

Figuras 11, 12 e 13: Representações das Avaliações de disciplinas 2º/2024





Fonte: SAI (2024)

Nos dois semestres de 2024 há apontamentos críticos sobre o conjunto de disciplinas da área de Alimentação & Bebidas (*Higiene de Alimentos, Laboratório de Alimentos & Bebidas e Gestão de Alimentos & Bebidas*), o que foi objeto de análise aprofundada, que será encaminhada em separado à coordenação do curso.

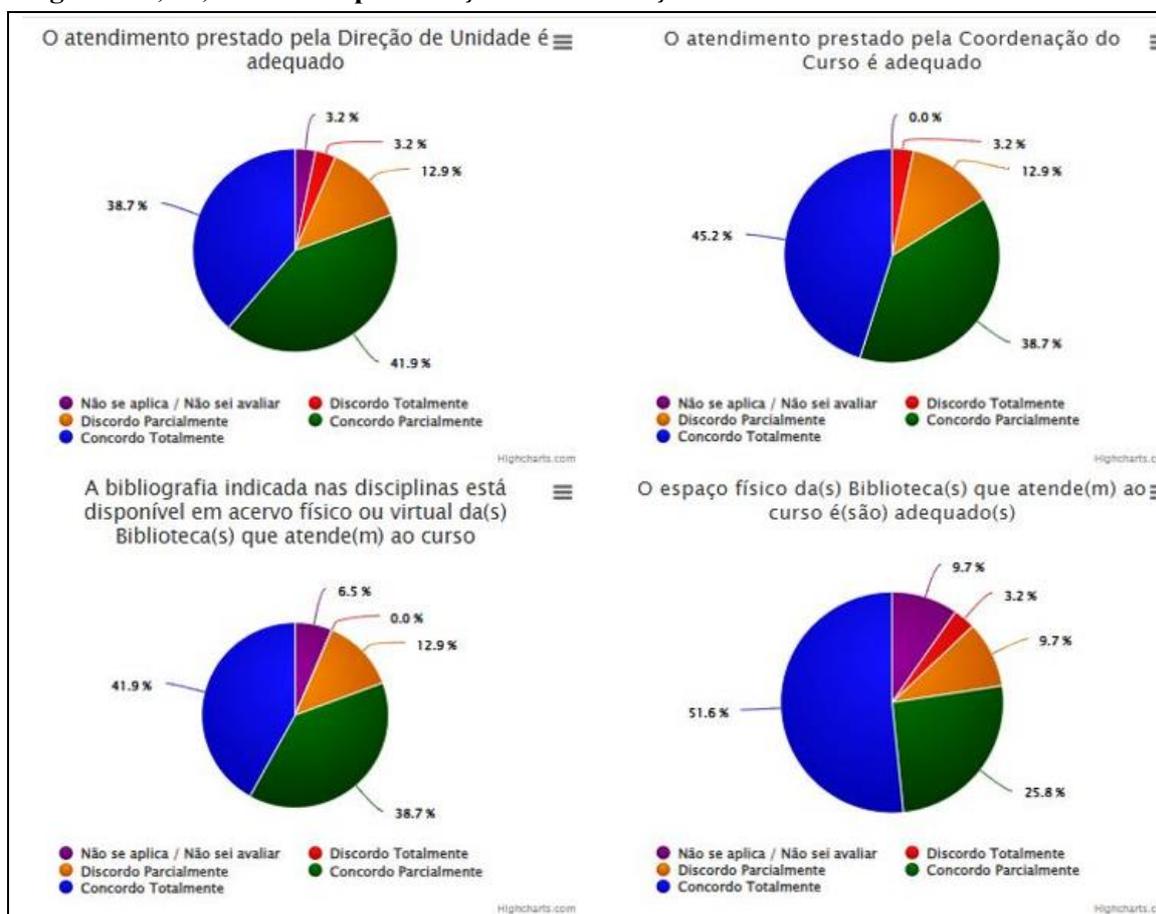
Nos dois semestres de 2024 foram excepcionalmente bem avaliadas as disciplinas *Cerimonial, Protocolo e Etiqueta à Mesa, Hospitalidade I, Ética e Cultura em Hospitalidade, Laboratório de Front-Office, Laboratório de Governança e Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira*.

2.1.3. Avaliação institucional (2024.1 e 2024.2)

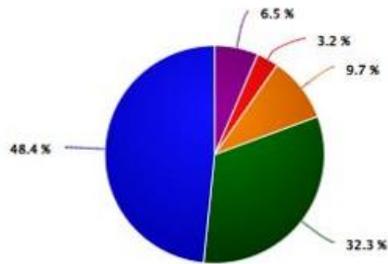
A avaliação institucional feita pelos discentes no primeiro semestre de 2024 registra a maioria dos resultados coerentes com a métrica de referência da FTH, com a percepção, pelos discentes do curso, sobre a qualidade da estrutura e dos serviços prestados pela instituição, pois a soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE é superior ao corte de referência de 70%.

Exceções são (a) horários das disciplinas, (b) ambiente, logística, equipamentos e materiais disponíveis para as aulas, (c) condições das salas de aula, (d) estrutura para pessoas com mobilidade reduzida e (e) serviços de *internet*.

Figuras 14, 15, 16 e 17: Representações das Avaliações institucionais 1º/2024



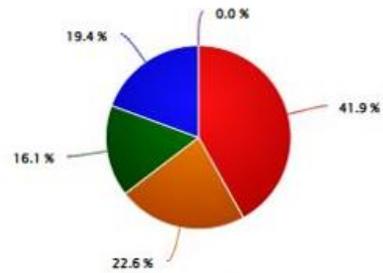
O atendimento prestado pelo Departamento de Ensino é adequado



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

Highcharts.com

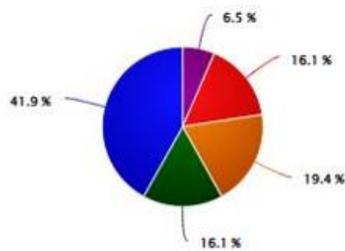
O horário das disciplinas favorece a minha integralização curricular



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

Highcharts.com

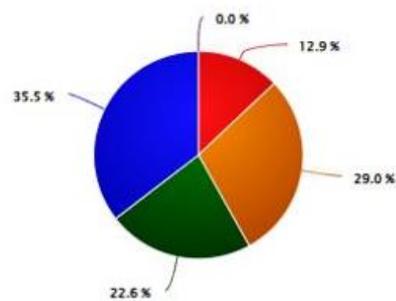
Os ambientes, a logística, os equipamentos e os materiais disponíveis às aulas práticas foram suficientes e adequados



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

Highcharts.com

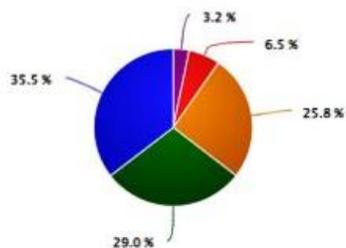
As condições das salas de aula são adequadas



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

Highcharts.com

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



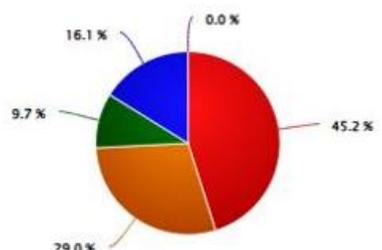
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concordo Parcialmente
● Concordo Totalmente

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



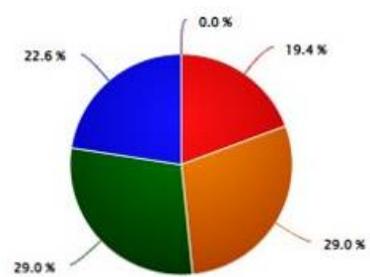
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concordo Parcialmente
● Concordo Totalmente

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

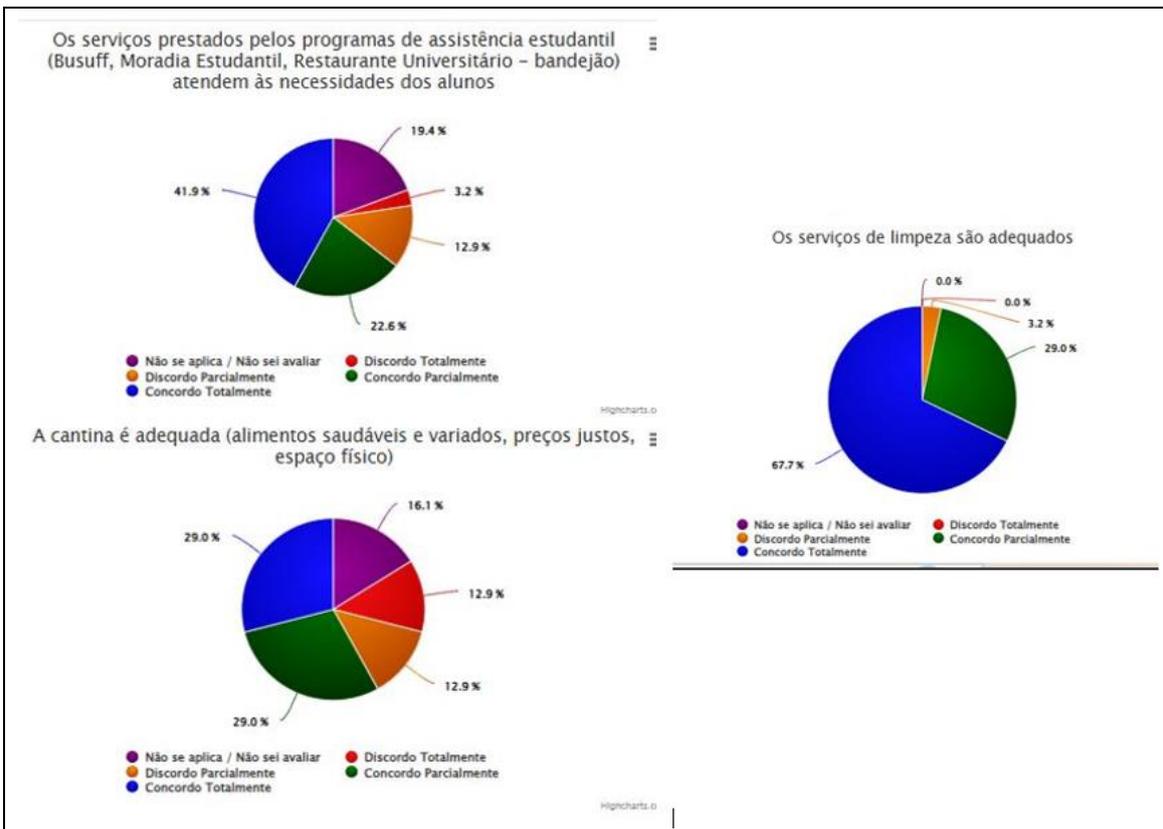
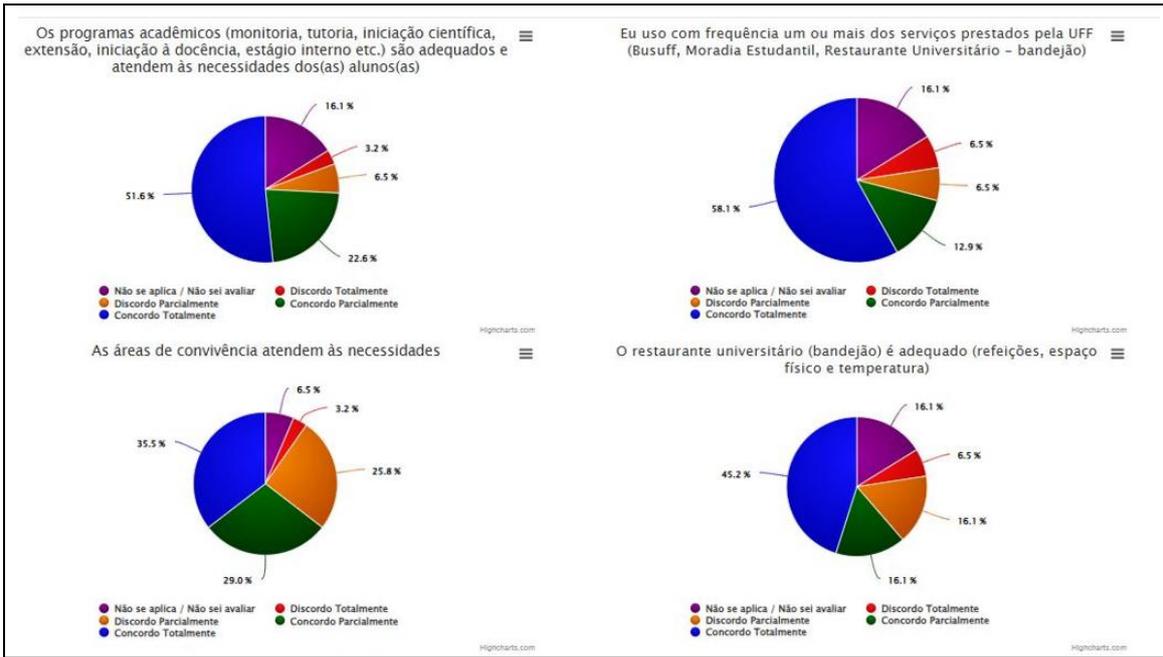


● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concordo Parcialmente
● Concordo Totalmente

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



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



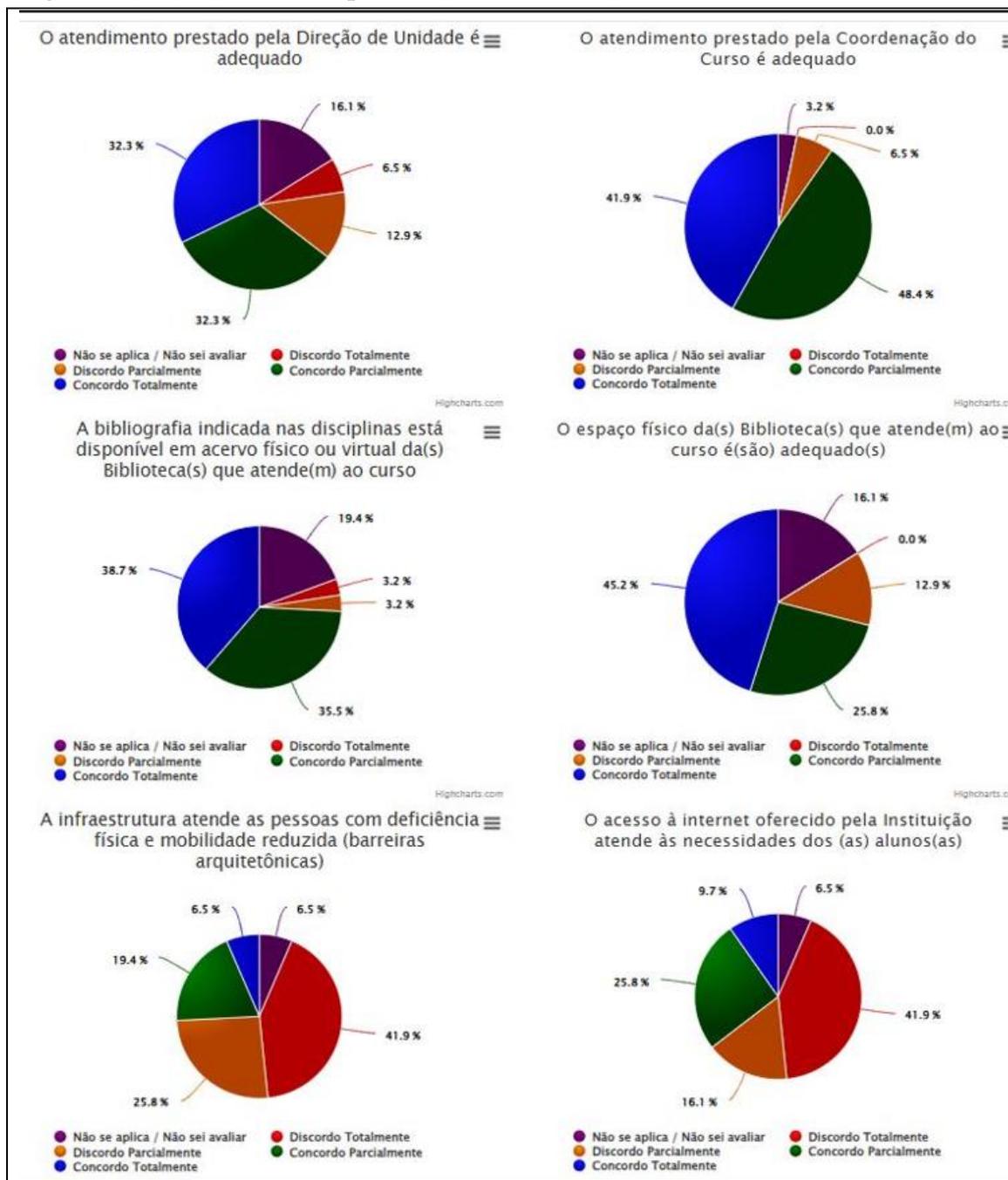
Fonte: SAI (2024)

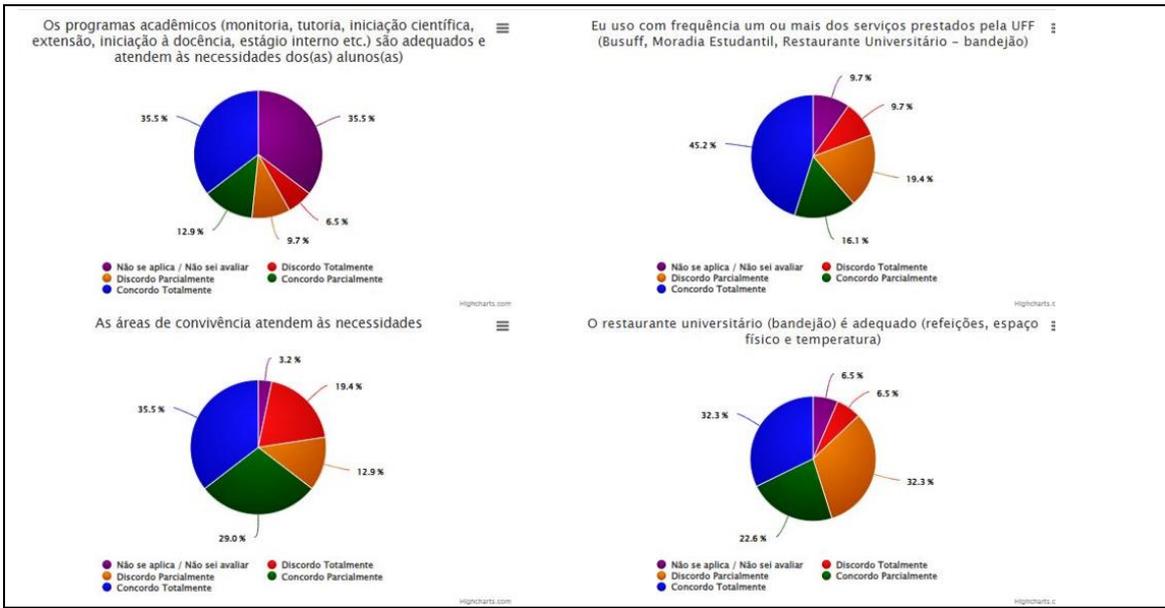
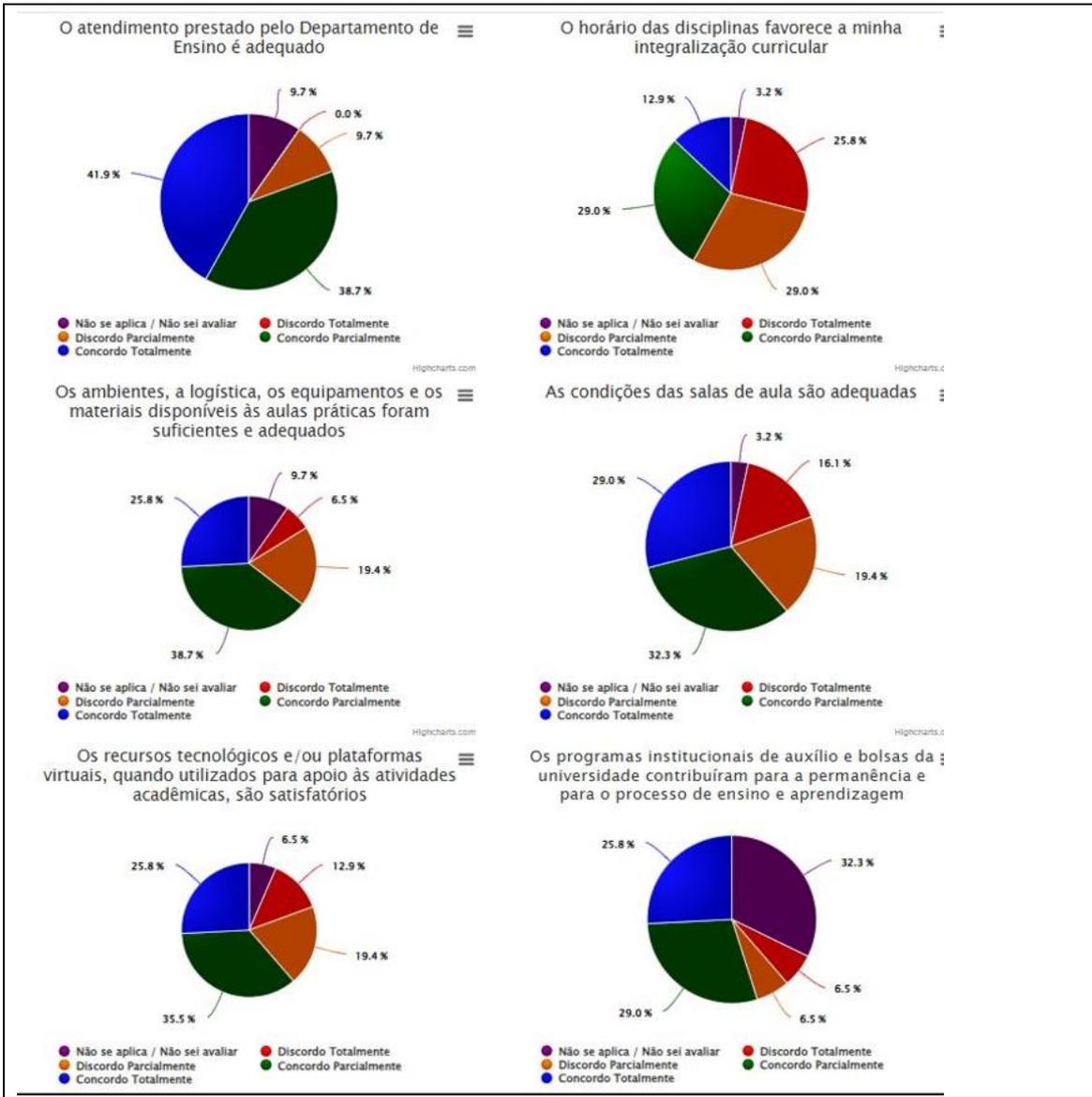
No 2º semestre de 2024 as avaliações seguiram a mesma lógica e críticas e elogios foram feitos aos mesmos aspectos, com maioria dos resultados coerentes com a métrica de referência da FTH, e a percepção, pelos discentes do curso, sobre a qualidade da estrutura e dos serviços prestados pela instituição, pois a soma de CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE é superior ao corte de referência de 70%.

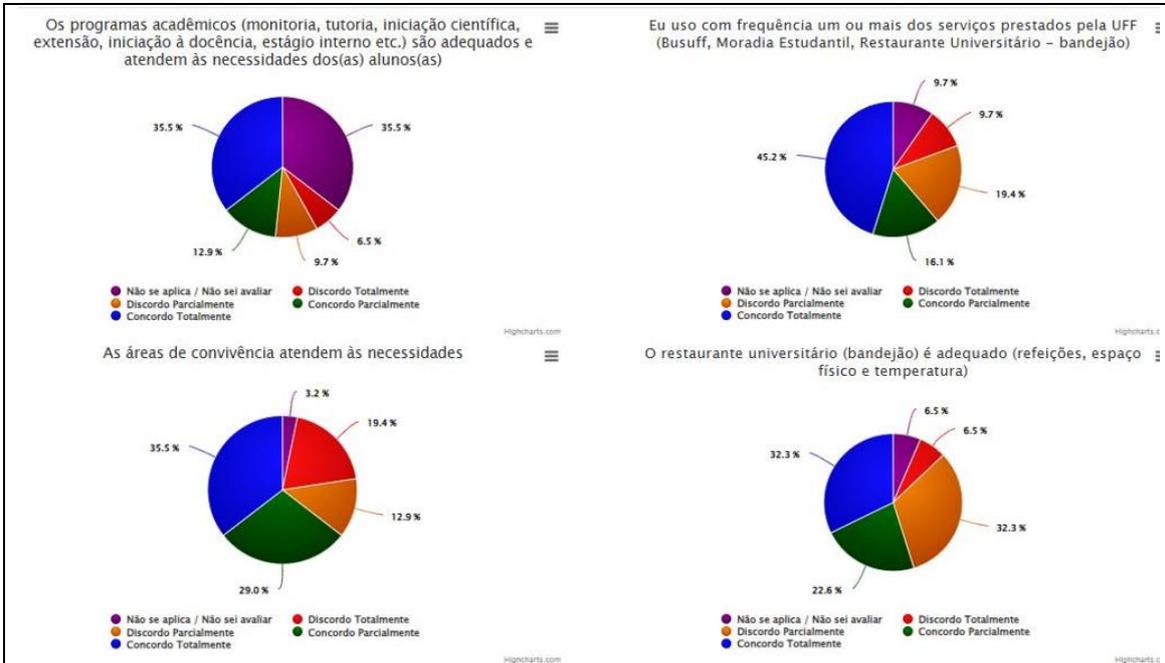
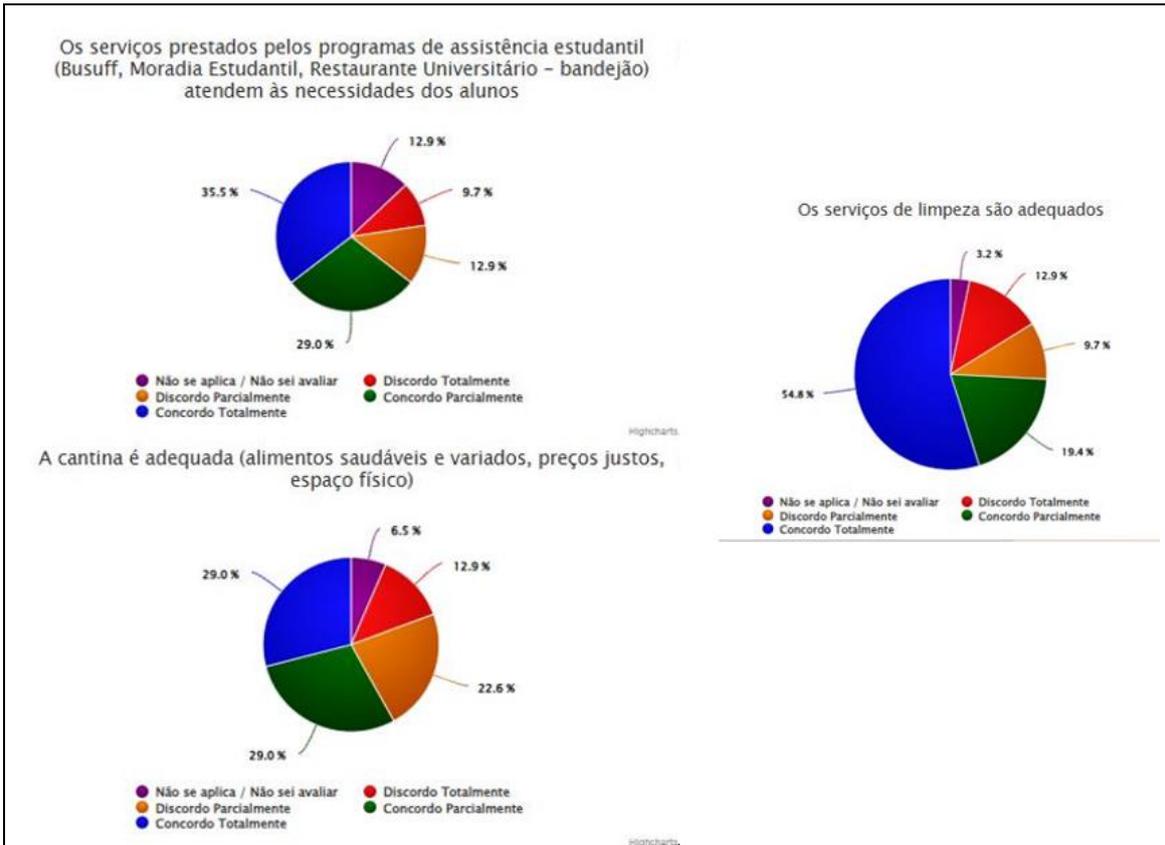
Seguiram como objeto de julgamento, (a) horários das disciplinas, (b) ambiente, logística, equipamentos e materiais disponíveis para as aulas, (c) condições das salas de aula, (d) estrutura para pessoas com mobilidade reduzida e (e) serviços de *internet*.

Além desses pontos, foram criticados (a) os recursos tecnológicos e plataformas virtuais de apoio às atividades acadêmicas, (b) as áreas de convivência e (c) os pontos de venda de alimentação (Restaurante Universitário e cantinas).

Figuras 18, 19, 20, 21 e 22: Representações das Avaliações institucionais 2º/2024







Fonte: SAI (2024)

Há que se observar que, em ambos os semestres, os serviços prestados pela FTH (direção, departamento e coordenação), são bem avaliados, bem como os espaços e programas institucionais e acadêmicos de bolsas e auxílios, serviços estruturantes como biblioteca, e de apoio, como limpeza.

Destaque-se, ainda, que o posicionamento dos alunos em relação à avaliação institucional foi mais crítico em 2024 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 2024, que dizem respeito à avaliação institucional, serão encaminhados à direção da FTH para providências, tanto no que permite ação autônoma quanto no caso de melhorias que devam ser pedidas à UFF.

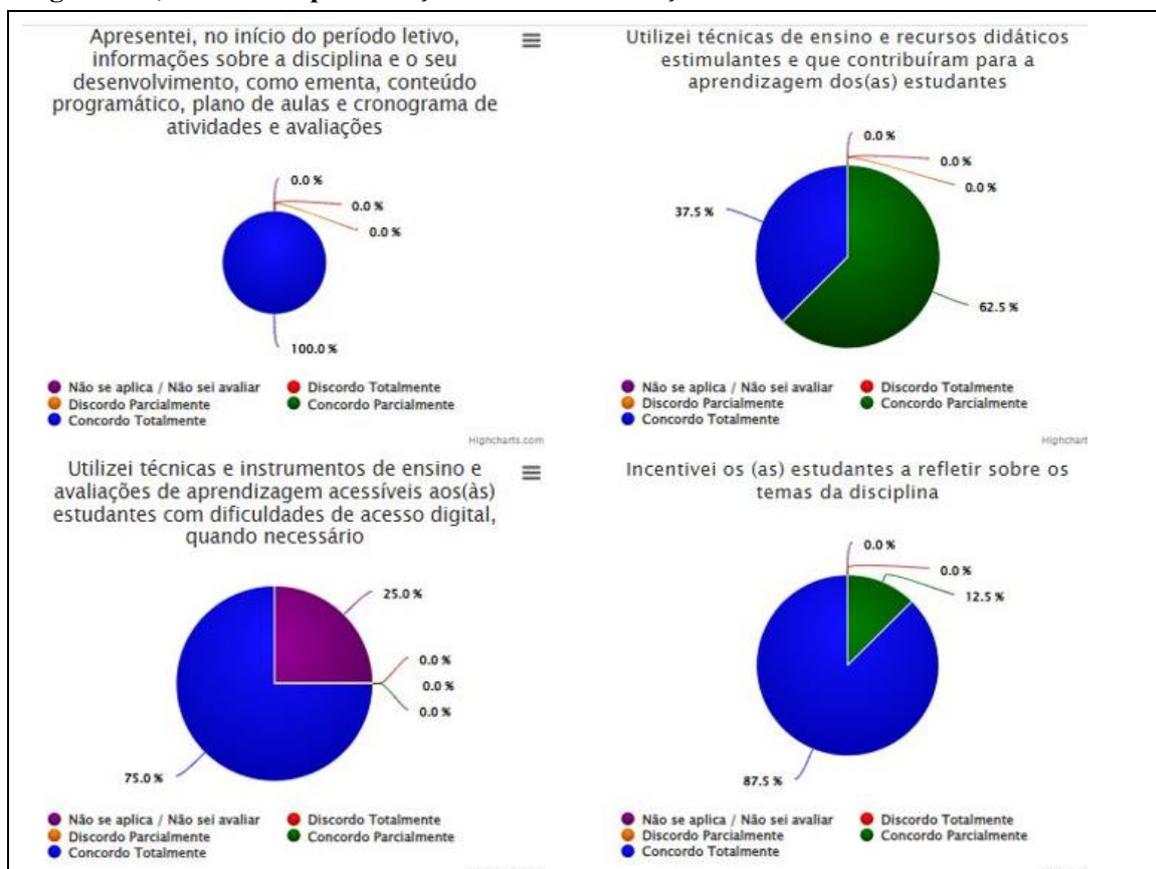
A avaliação foi realizada por 31 pessoas, em ambos os semestres.

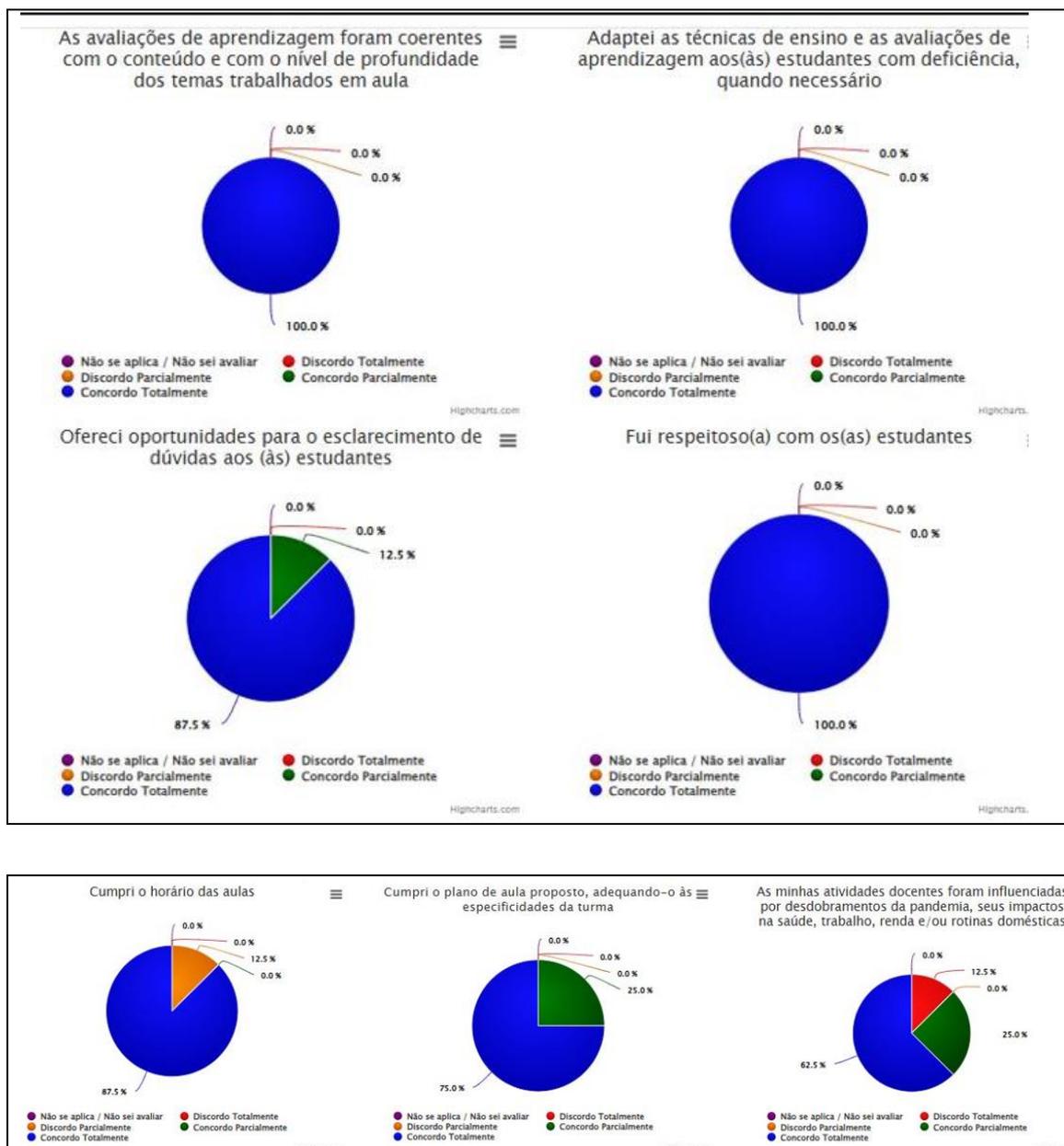
2.2. AVALIAÇÃO DOCENTE

2.2.1. Autoavaliação (2024.1 e 2024.2)

A autoavaliação realizada pelos docentes no primeiro semestre de 2024 indica a percepção de bom 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 a técnicas de ensino e recursos didáticos estimulantes ao aprendizado dos estudantes, aspecto que tem permeado a reflexão de docentes sobre dinâmicas de ensino-aprendizagem, desde a pandemia. A pesquisa foi respondida por 08 professores. Consta ainda o registro sobre o impacto da pandemia sobre as atividades docentes, em trabalho, renda, saúde e/ou rotinas domésticas.

Figuras 23, 24 e 25: Representações das Autoavaliações 1º/2024





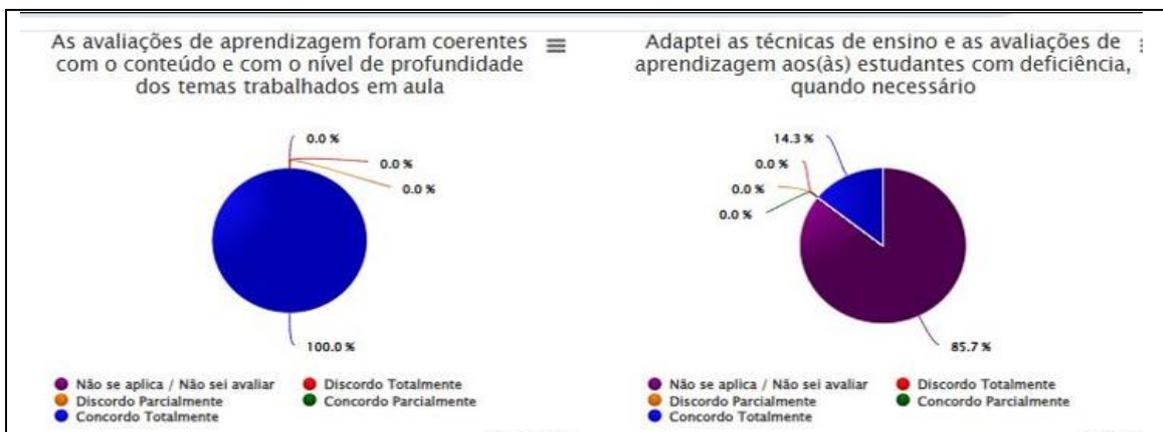
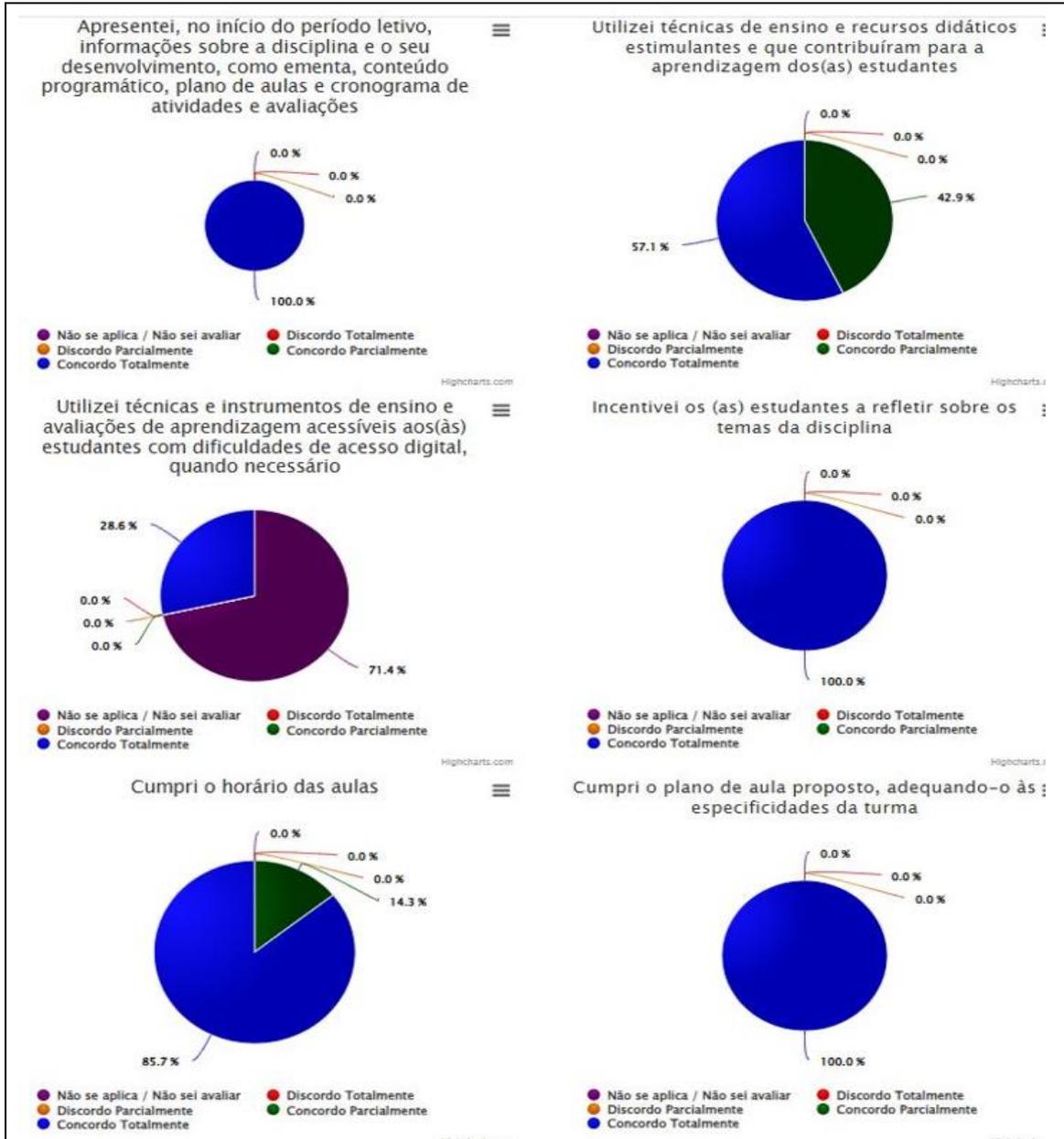
Fonte: SAI (2024)

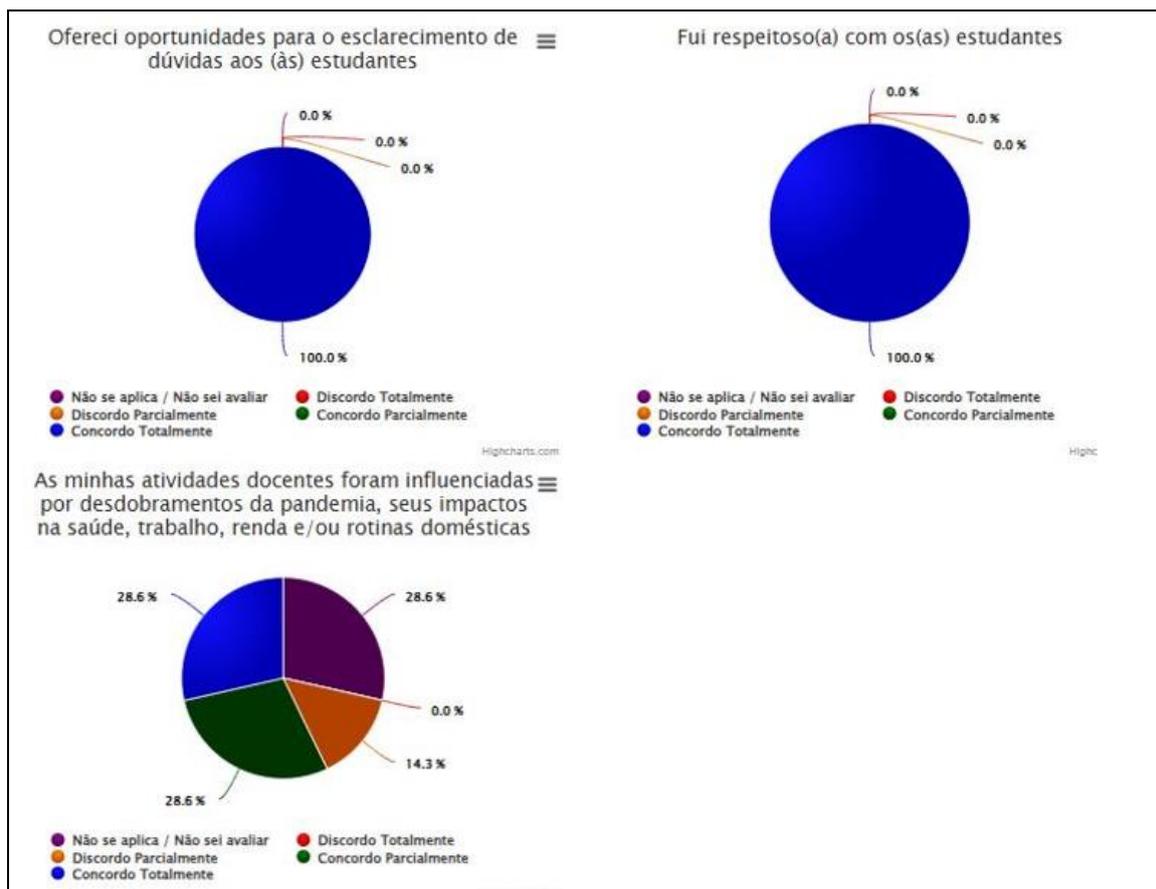
No segundo semestre de 2024 a avaliação segue rigorosamente os mesmos padrões, prevalecendo a percepção de bom desempenho, com a soma das faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%, em todas as respostas.

O ponto de alguma insegurança segue sendo as técnicas de ensino e recursos didáticos estimulantes e que contribuem para o aprendizado dos estudantes, aspecto que tem permeado a reflexão de docentes sobre dinâmicas de ensino-aprendizagem, desde a pandemia. A pesquisa foi respondida por 07 professores.

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

Figuras 26, 27 e 28: Representações das Autoavaliações 2º/2024





Fonte: SAI (2024)

2.2.2. Avaliação de disciplinas (2024.1 e 2024.2)

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.

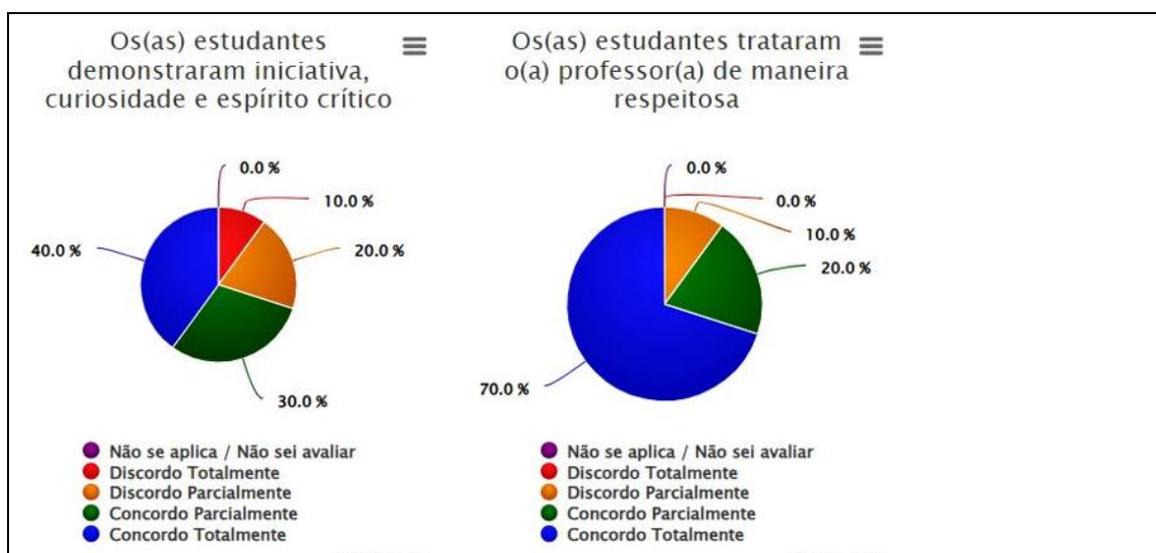
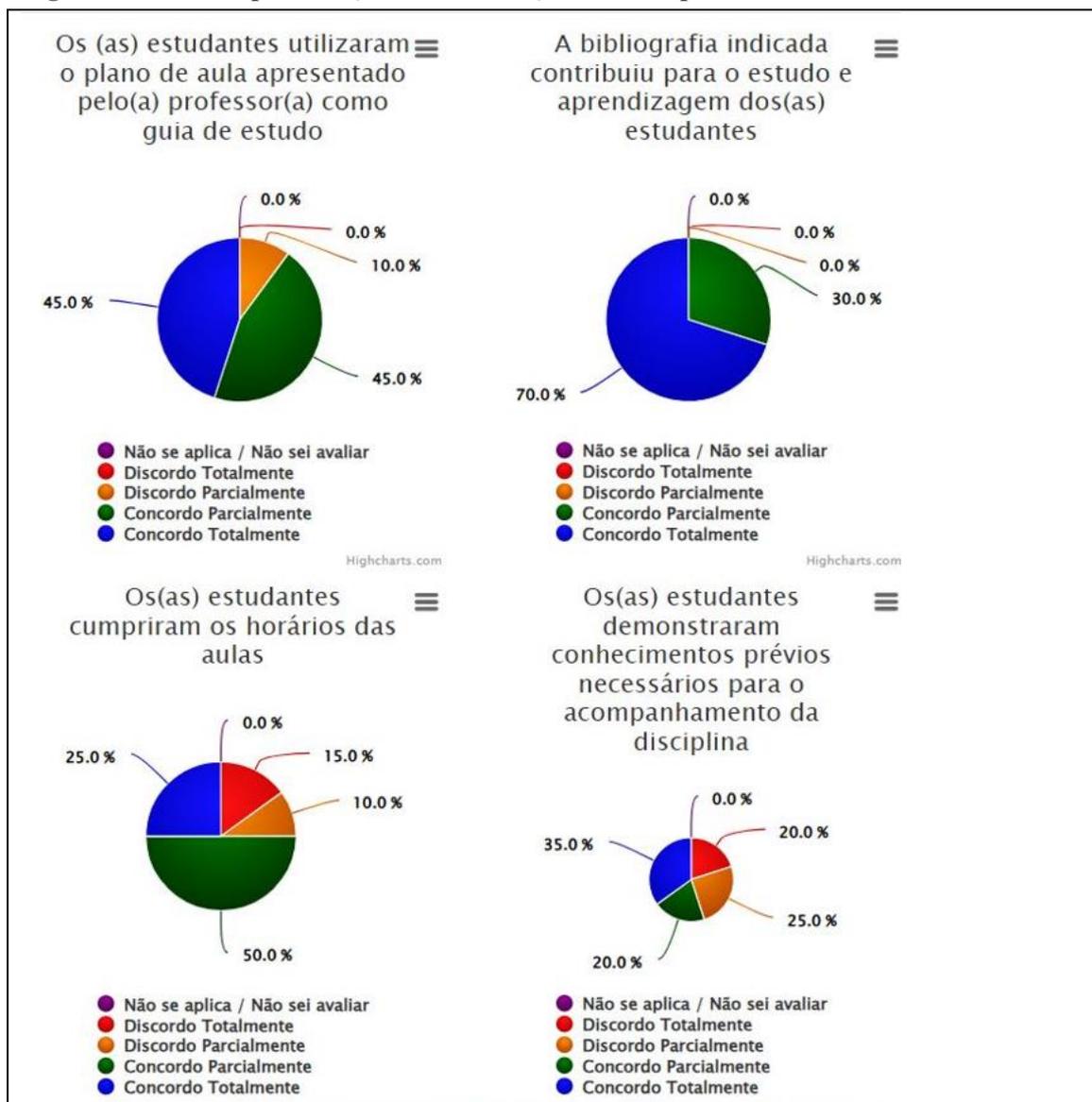
No geral, a avaliação das disciplinas pelos docentes foi excelente.

No 1º semestre de 2024 docentes avaliaram 20 disciplinas e indicaram a percepção de bons resultados, com as faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%, em todas as respostas.

Há, entretanto, críticas em relação ao grau de comprometimento dos alunos em sala de aula. Os professores indicaram que parte do corpo discente não é pontual, não acompanha os planos de aula e não demonstram iniciativa.

A crítica mais contundente se faz 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.

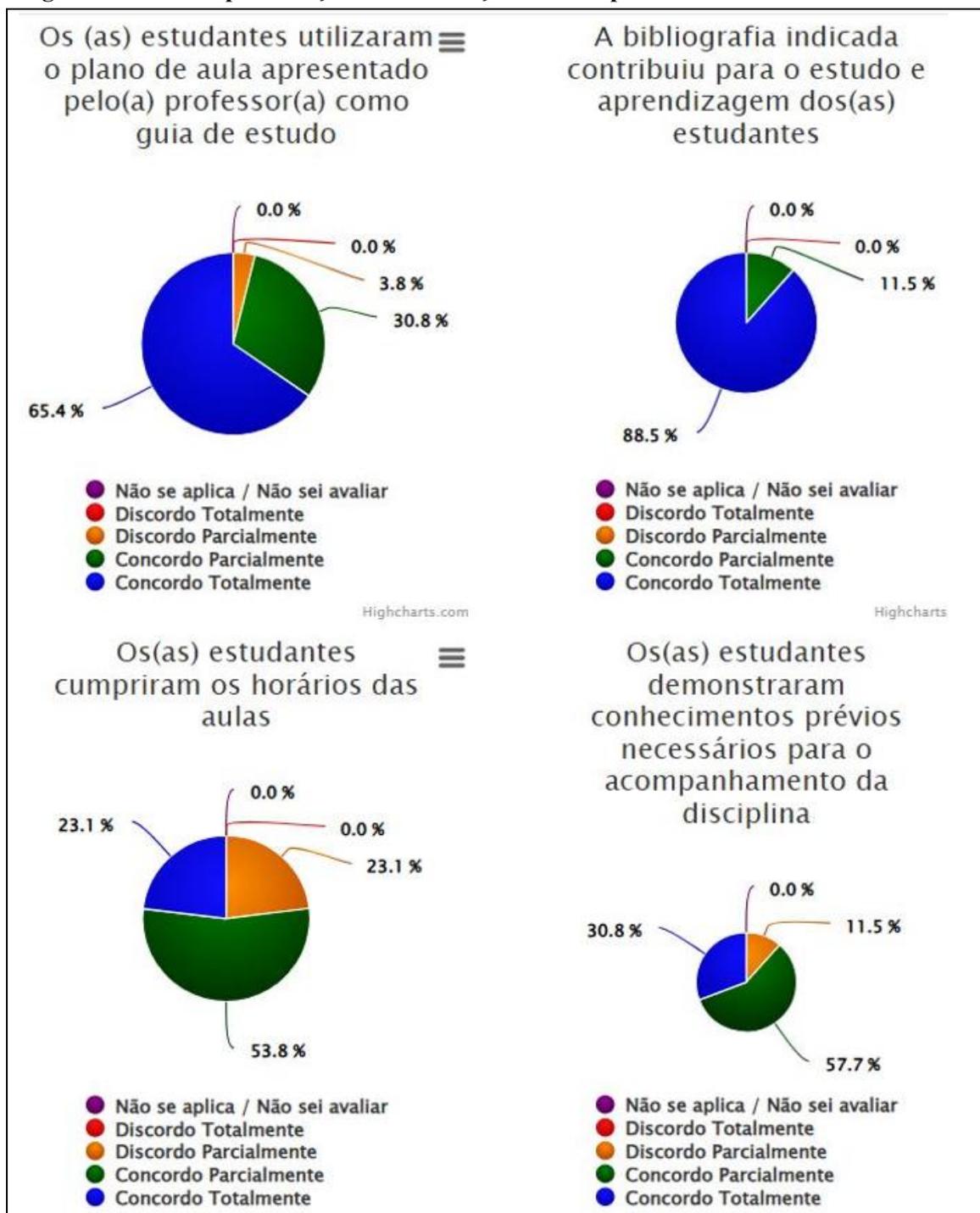
Figuras 29 e 30: Representações das Avaliações de disciplinas 1º/2024

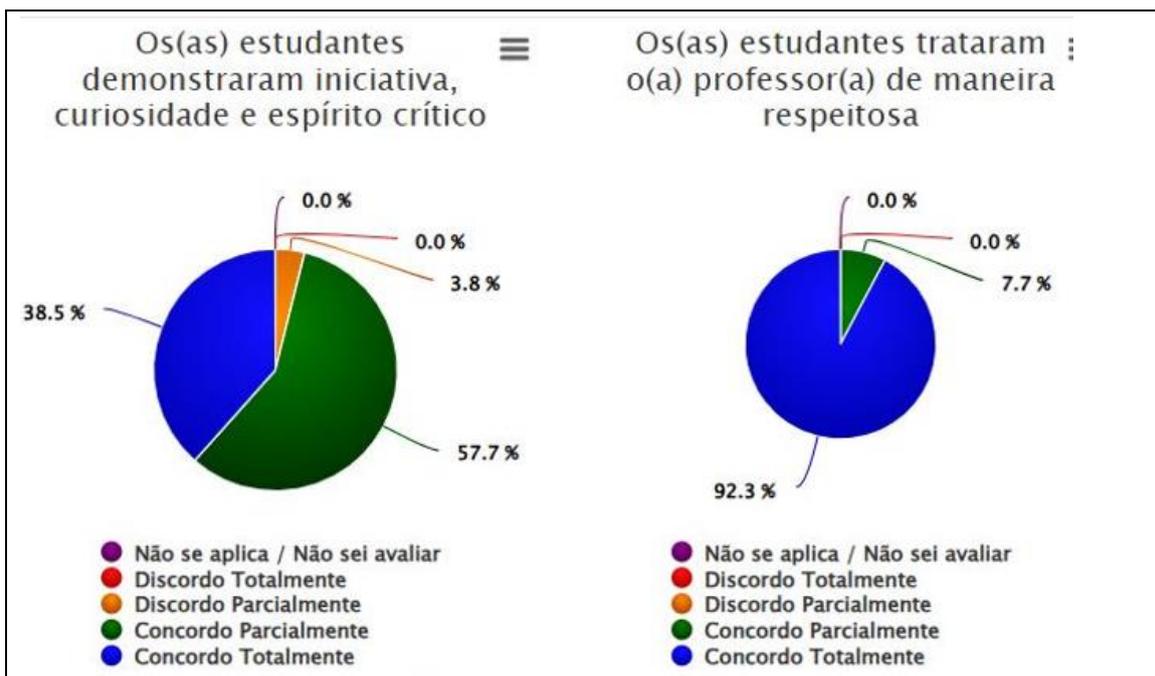


Fonte: SAI (2024)

Um total de 26 disciplinas foram avaliadas no 2º semestre de 2024 (quase a totalidade de professores do departamento) e as respostas seguem rigorosamente a mesma dinâmica do 1º semestre, com críticas ao mesmo ponto, reforçando a necessidade de encaminhamento, à coordenação de curso, de uma reflexão sobre o grau de integração entre as disciplinas.

Figuras 31 e 32: Representações das Avaliações de disciplinas 2º/2024





Fonte: SAI (2024)

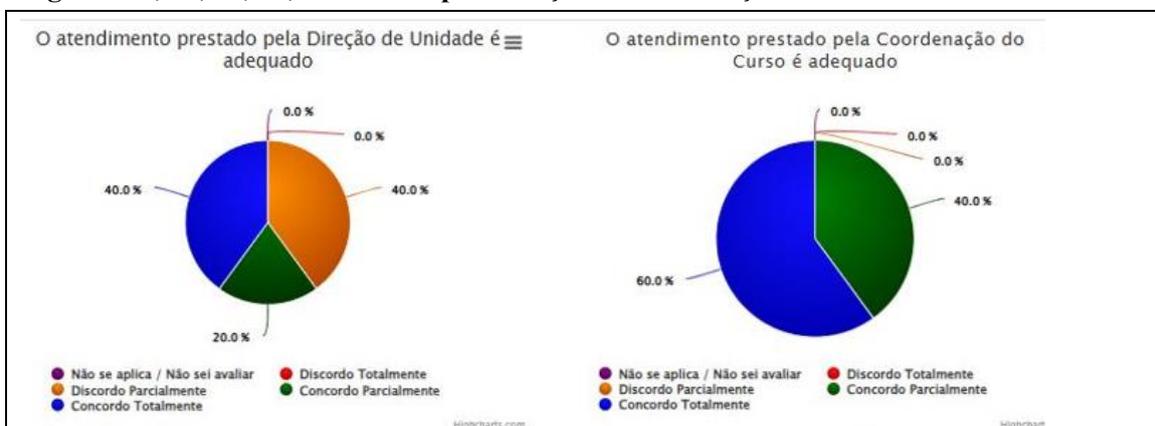
2.2.3. Avaliação institucional (2024.1 e 2024.2)

Docentes do STT também avaliam, via SAI, a instituição, como um todo. No 1º semestre de 2024, cinco docentes responderam à pesquisa.

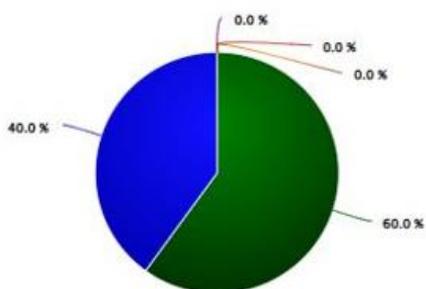
Cerca de metade dos pontos foram avaliados com indicadores acima da métrica de referência, com a soma das faixas CONCORDO TOTALMENTE e CONCORDO PARCIALMENTE sendo superiores ao corte de 70%.

Nos outros casos, foram apontadas insatisfações relacionadas a espaço físico, serviços e programas institucionais. Os pontos mais sensíveis na avaliação foram (a) o atendimento na unidade (FTH), (b) a qualidade das salas de aula, (c) infraestrutura para pessoas com mobilidade reduzida, (d) programas institucionais de monitoria, auxílio e bolsas, (e) serviços estudantis, (f) internet e recursos tecnológicos, (g) áreas de convivência e (h) serviços de alimentação.

Figuras 33, 34, 35, 36, 37 e 38: Representações das Avaliações institucionais 1º/2024



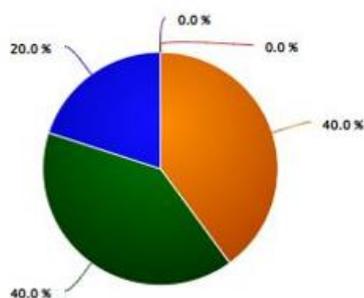
O espaço físico da biblioteca é adequado



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

Highcharts.com

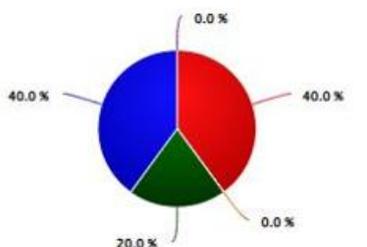
As condições das salas de aula são adequadas



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

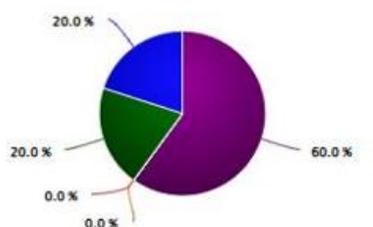
Highcharts.com

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



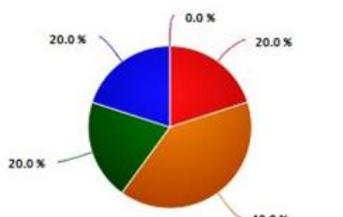
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concordo Parcialmente
● Concordo Totalmente

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



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

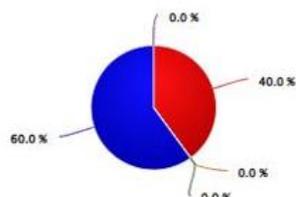
Os ambientes, a logística, os equipamentos e os materiais disponíveis às aulas práticas foram suficientes e adequados



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

Highcharts.com

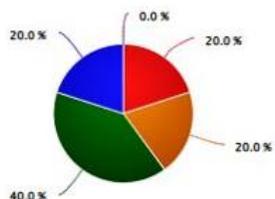
Os espaços de trabalho destinados aos professores atendem às necessidades (dimensão, iluminação, ventilação, conservação, acessibilidade e comodidade)



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

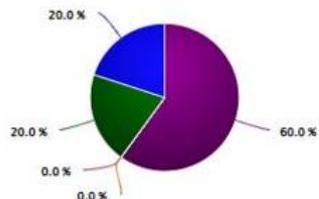
Highcharts.com

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



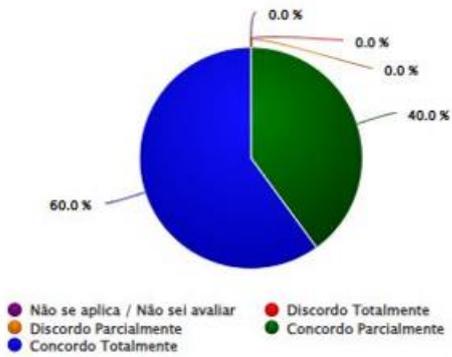
● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concordo Parcialmente
● Concordo Totalmente

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

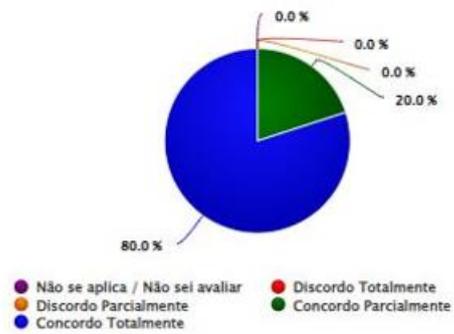


● Não se aplica / Não sei avaliar ● Discordo Totalmente
● Discordo Parcialmente ● Concordo Parcialmente
● Concordo Totalmente

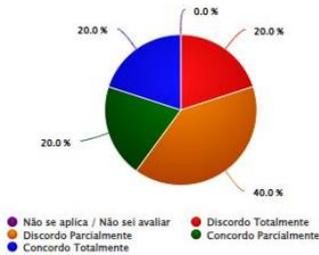
O atendimento prestado pelo Departamento de Ensino é adequado



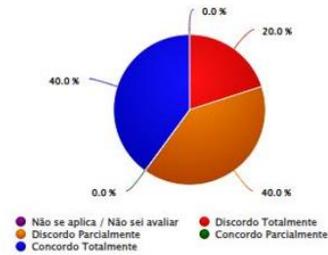
O acervo físico e virtual da biblioteca e os materiais digitais disponibilizados atendem às necessidades do curso



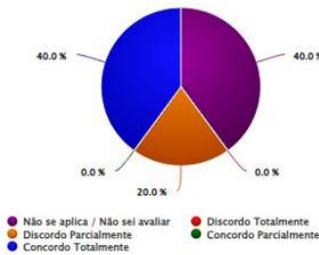
O acesso à internet oferecido pela Instituição atende às necessidades dos(as) professores(as)



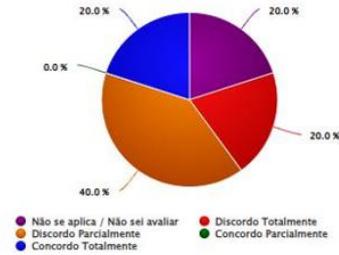
Os recursos tecnológicos e/ou plataformas virtuais para apoio às atividades acadêmicas são satisfatórios



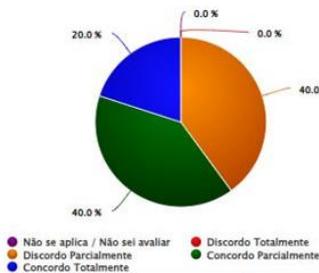
O restaurante universitário (bandejão) é adequado (refeições, espaço físico e temperatura)



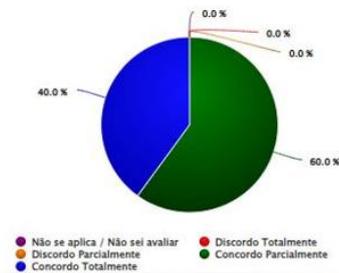
A cantina é adequada (alimentos saudáveis e variados, preço justo, espaço físico)

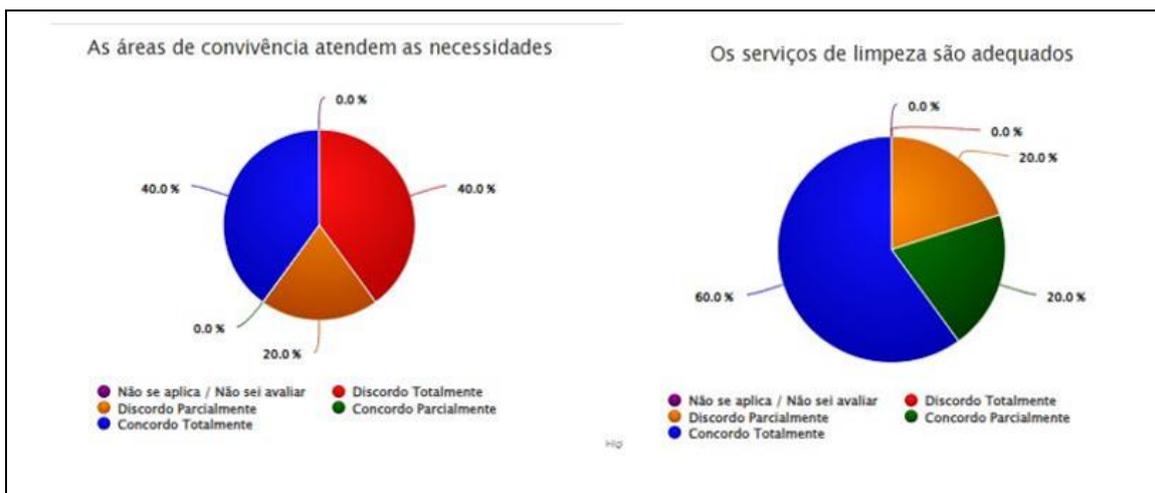


Os banheiros estão em boas condições de uso



Os serviços de portaria e segurança funcionam



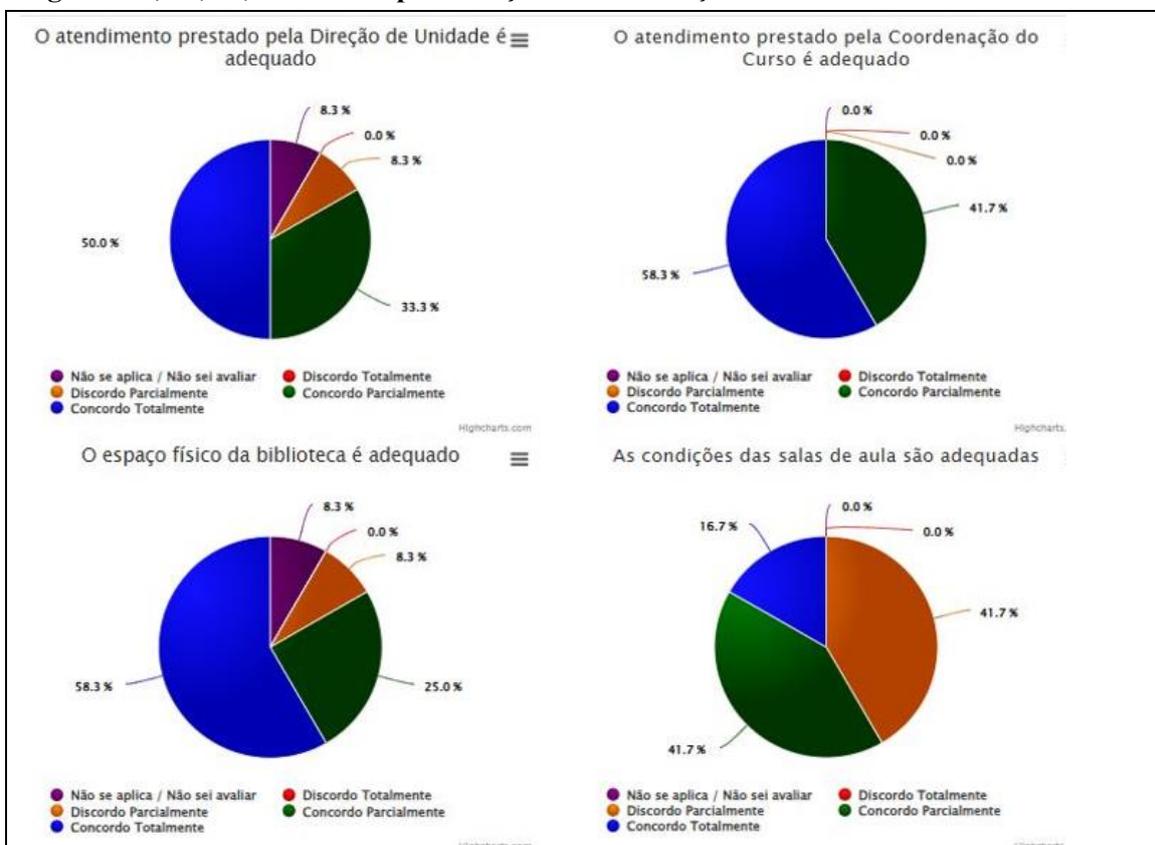


Fonte: SAI (2024)

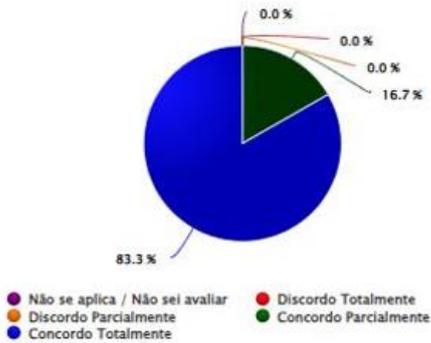
No 2º semestre de 2024, 12 docentes responderam à pesquisa e a lógica das avaliações foi muito próxima da registrada no primeiro semestre, acrescentando-se uma crítica mais contundente aos serviços de alimentação (Restaurante Universitário e cantina) e aos serviços de portaria e segurança.

Cerca de 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%.

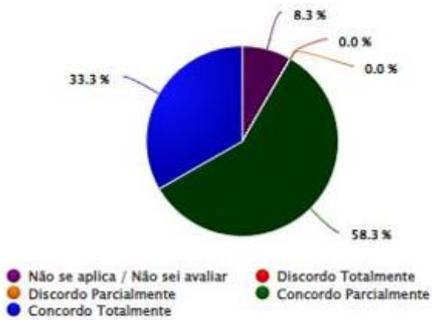
Figuras 39, 40, 41, 42 e 43: Representações das Avaliações institucionais 2º/2024



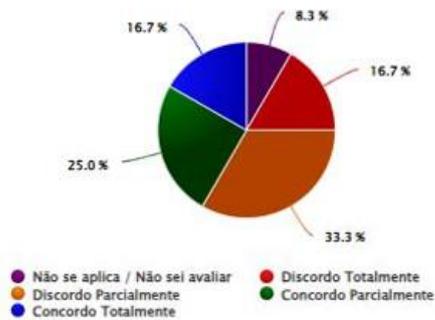
O atendimento prestado pelo Departamento de Ensino é adequado



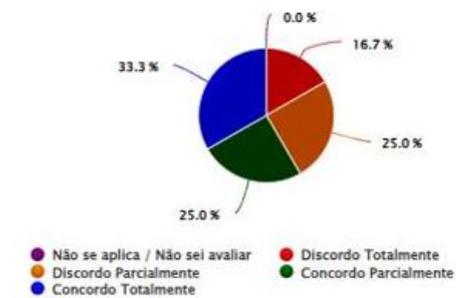
O acervo físico e virtual da biblioteca e os materiais digitais disponibilizados atendem às necessidades do curso



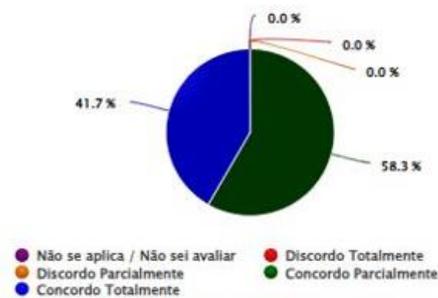
Os ambientes, a logística, os equipamentos e os materiais disponíveis às aulas práticas foram suficientes e adequados



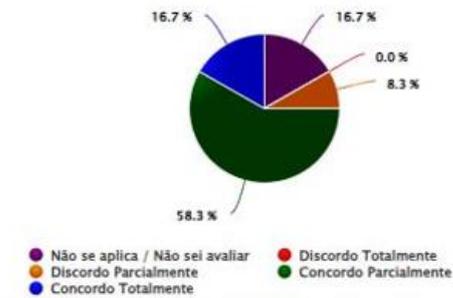
Os espaços de trabalho destinados aos professores atendem às necessidades (dimensão, iluminação, ventilação, conservação, acessibilidade e comodidade)



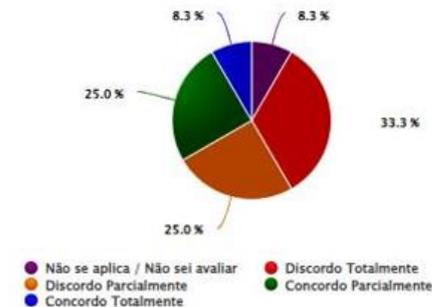
Os programas acadêmicos (monitoria, iniciação científica, extensão, iniciação à docência, estágio interno etc.) são adequados e atendem às necessidades dos(as) professores(as)



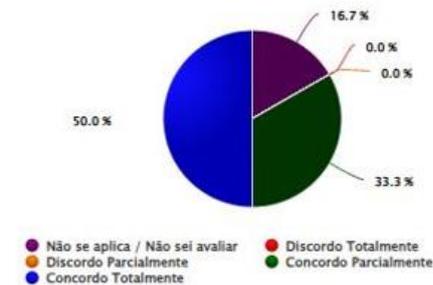
Os serviços prestados pelos programas estudantis (Busuff, Moradia Estudantil, Restaurante Universitário - bandeirão) atendem às necessidades dos(as) estudantes

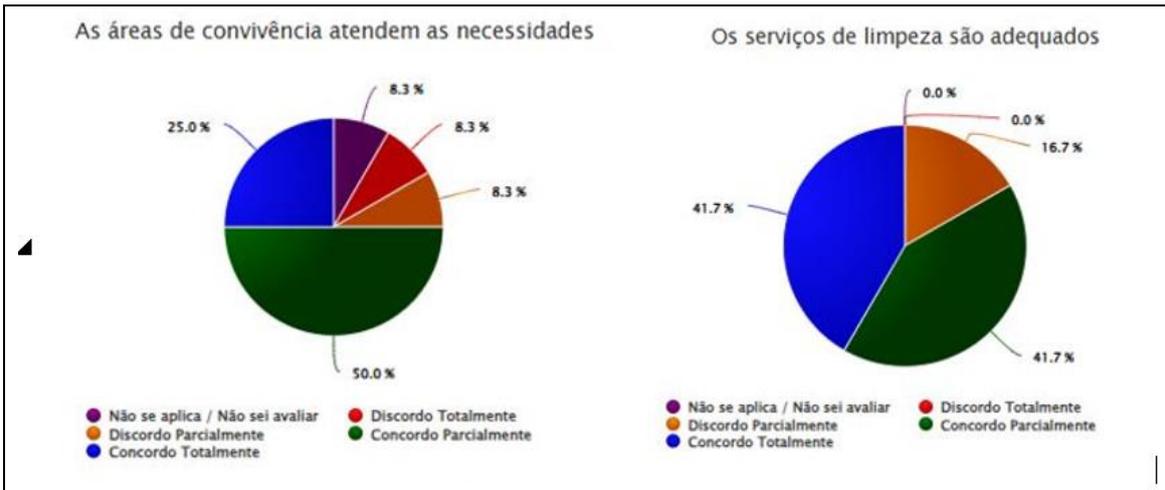
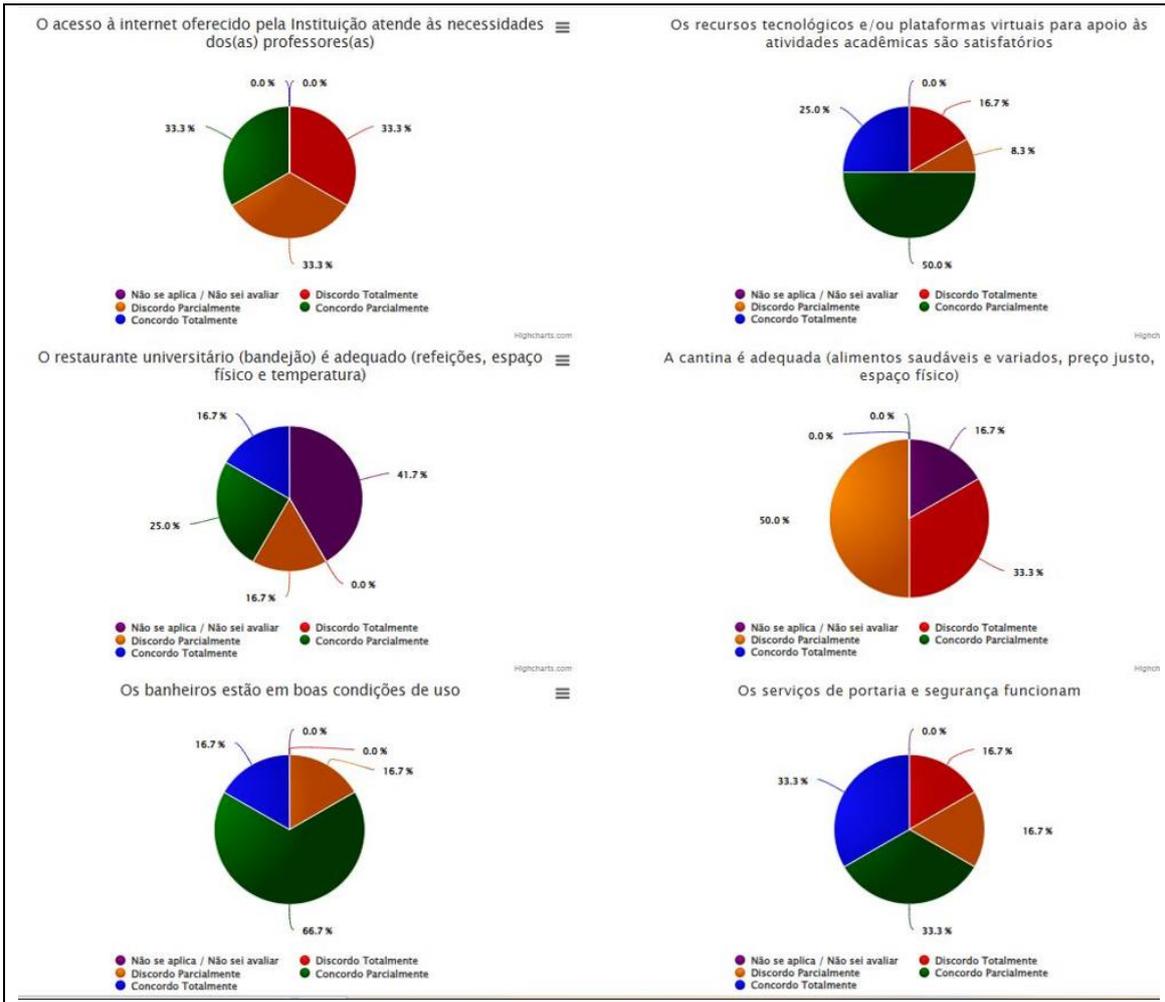


A infraestrutura atende às pessoas com deficiência física e mobilidade reduzida (barreiras arquitetônicas)



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





Fonte: SAI (2024)

2.3. AVALIAÇÃO POR EGRESSOS

No 2º semestre de 2024 o SAI abriu avaliação para egressos (avaliações com egressos são realizadas a cada três anos) e quatro ex-alunos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria responderam a perguntas distribuídas em dois formulários, o de Autoavaliação e o de Avaliação institucional. Seguem as respostas:

2.3.1. Autoavaliação

BLOCO 1 DE PERGUNTAS:

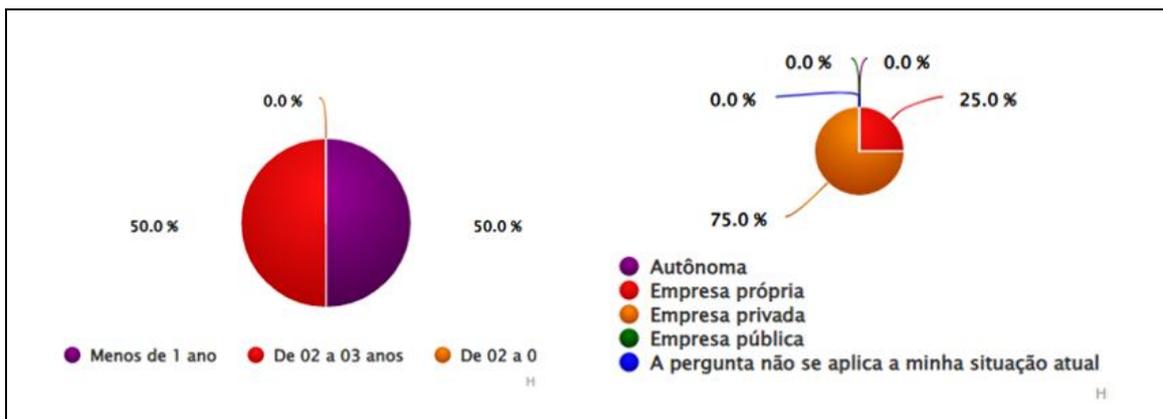
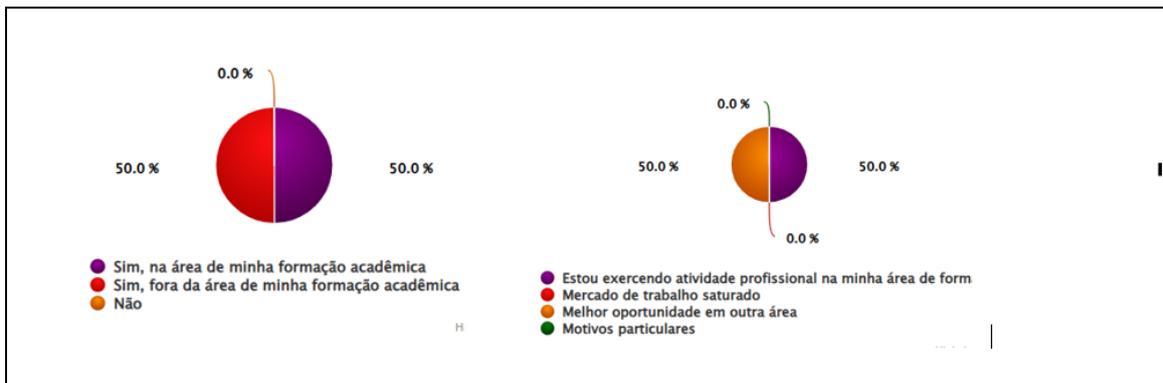
Você exerce atividade profissional atualmente?

Qual o principal motivo para não exercer atividade profissional na área de formação?

Quanto tempo decorreu da formatura ao início da atividade profissional?

Em que tipo de organização exerce sua atividade profissional?

Figuras 44 e 45: Respostas ao Bloco 1 de perguntas - Autoavaliação



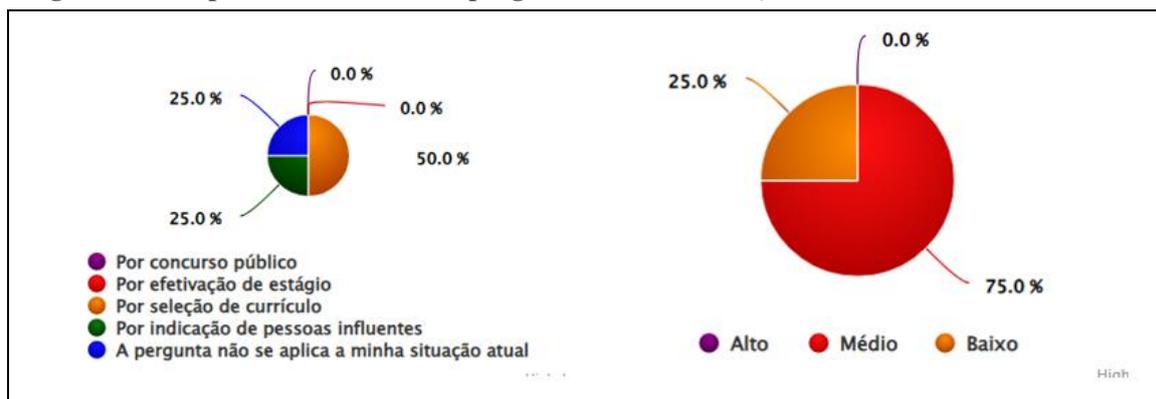
Fonte: SAI (2024)

BLOCO 2 DE PERGUNTAS:

Como você obteve seu emprego atual?

Qual o seu nível de satisfação na sua situação atual, no aspecto social?

Figura 46: Respostas ao Bloco 2 de perguntas - Autoavaliação



Fonte: SAI (2024)

À pergunta sobre o nível de satisfação em relação à situação profissional, no aspecto financeiro, todos os respondentes apontaram nível médio de satisfação. Sobre a faixa salarial, os quatro respondentes indicaram ganhar até cinco salários mínimos.

BLOCO 3 DE PERGUNTAS:

Qual é em sua visão, a perspectiva profissional na sua área?

Figura 47: Resposta ao Bloco 3 de perguntas - Autoavaliação



Fonte: SAI (2024)

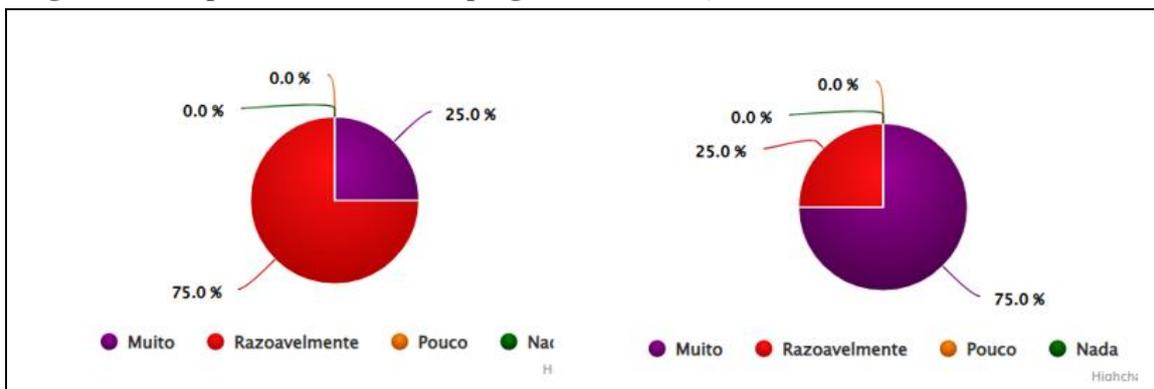
2.3.2. Avaliação institucional

BLOCO 1 DE PERGUNTAS:

Você estava preparado para o mercado de trabalho quando se formou?

As disciplinas profissionalizantes contribuíram para o seu desempenho profissional?

Figura 48: Respostas ao Bloco 1 de perguntas – Avaliação institucional



Fonte: SAI (2024)

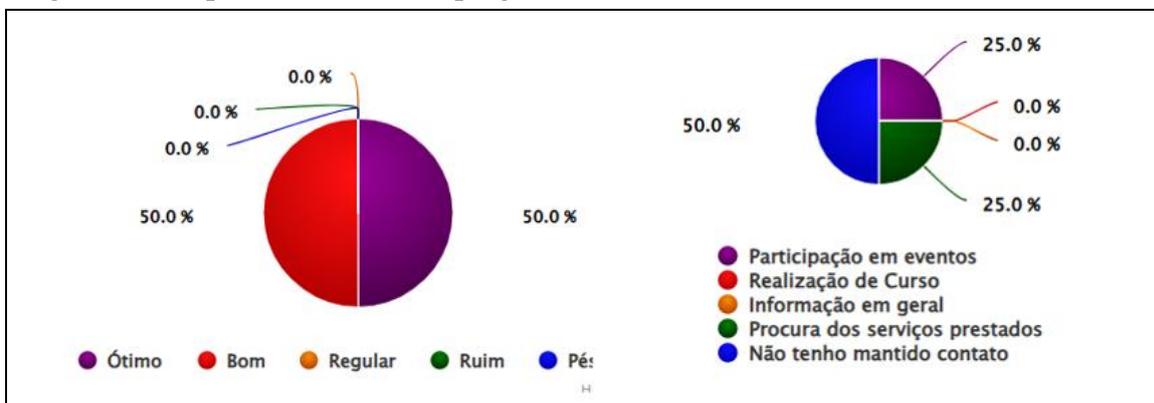
O curso foi apontado por ter colaborado muito para o desenvolvimento de todos os respondentes.

BLOCO 2 DE PERGUNTAS:

Qual o conceito que você atribui aos professores do curso que você concluiu?

Você tem mantido algum contato com a UFF?

Figura 49: Resposta ao Bloco 2 de perguntas – Avaliação institucional



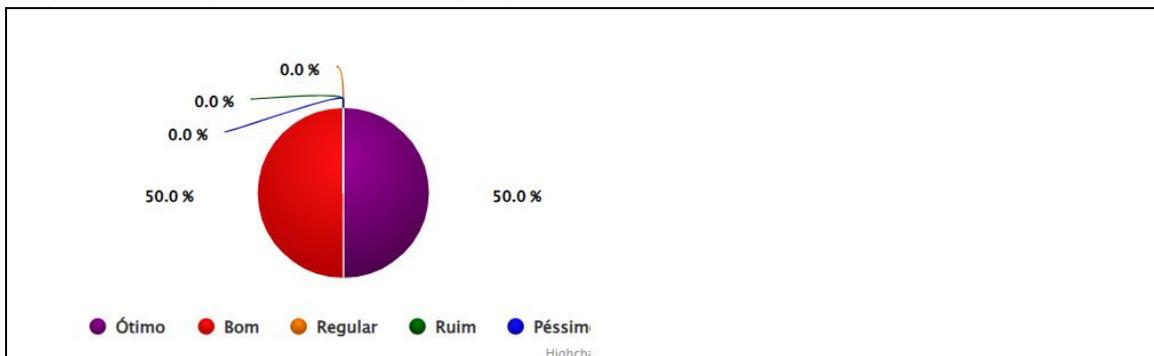
Fonte: SAI (2024)

Após a graduação, nenhum dos respondentes realizou pós-graduação na UFF, e todos disseram que escolheriam a UFF para realizar outro curso.

BLOCO 3 DE PERGUNTAS:

Qual é o conceito que você atribui ao curso que concluiu?

Figura 50: Resposta ao Bloco 3 de perguntas – Avaliação institucional



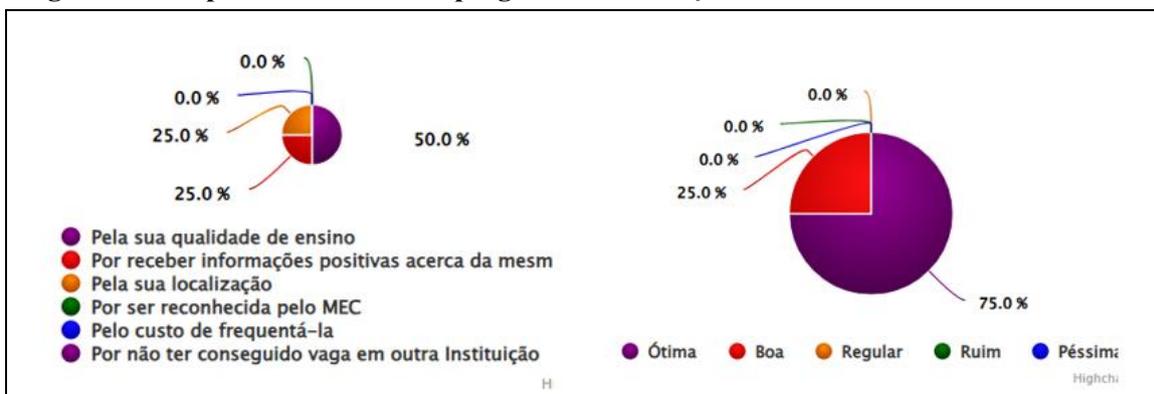
Fonte: SAI (2024)

BLOCO 4 DE PERGUNTAS:

Por que você escolheu a UFF?

Como você avalia a imagem da UFF?

Figura 51: Resposta ao Bloco 4 de perguntas – Avaliação institucional



Fonte: SAI (2024)

Observe-se que o alcance de quatro egressos é muito reduzido, havendo espaço para o aprofundamento da relação do curso com formados e a realização de campanhas para que respondam à pesquisa, especialmente por haver um espaço de tempo de três anos entre uma consulta e outra. Esta ação colaboraria também para aumentar o nível de contato dos egressos com o curso e com a universidade.

3. AVALIAÇÃO DETALHADA DE DISCIPLINAS

A Tabela 1, a seguir, mostra o total de avaliações de disciplinas realizadas no ano de 2024, 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/2024	2º/2024
Bar e bebidas	-	-
Cerimonial, protocolo e etiqueta	10	-
Cidade, hospitalidade e acessibilidade	10	-
Enologia	2	-
Estágio curricular obrigatório	-	4
Ética e cultura em hospitalidade	10	-
Gastronomia e eventos especiais	2	1
Gerenciamento da carreira profissional	7	-
Gestão avançada de meios de hospedagem	-	-
Gestão de Alimentos & Bebidas	-	5
Gestão de pessoas	6	12
Gestão e controladoria hoteleiras	9	-
Gestão financeira para pequenos e médios empreendimentos	-	-
Higiene de alimentos	7	6
Hospitalidade, esporte e turismo	-	-
Hospitalidade I	10	-
Hotelaria em empreendimentos não-hoteleiros	-	8
Introdução a Alimentos & Bebidas	4	17
Introdução à hotelaria	10	-
Laboratório de A&B	9	-
Laboratório de eventos	-	9
Laboratório de front-office	9	-
Laboratório de governança	8	-
Lazer e recreação	-	9
Marketing de empreendimentos turísticos	1	14
Matemática financeira aplicada à hotelaria	10	-
Meio ambiente e sustentabilidade	10	-
Planejamento e organização de eventos	14	15
Planejamento físico de empreendimentos de hospedagem	-	7
Plano de negócios	1	-
Preparação para estágio	5	9
Projeto de conclusão de curso	6	3
Projeto de pesquisa em hotelaria	-	9
Resolução de problemas em hotelaria	3	11
Segurança e Manutenção	-	9
Serviço de salão, maitre e garçom	7	-
Sistema Uniforme de Contabilidade Hoteleira	7	-
Tecnologias gerenciais em empresas de hospedagem	10	-
Tópicos avançados em turismo I	7	2
Tópicos avançados em turismo II	6	9
Tópicos avançados em turismo III	1	4
Tópicos especiais em turismo	-	-
Trabalho de Conclusão de Curso	3	1
Trabalho de Conclusão de Curso I	7	9
Trabalho de Conclusão de Curso II	21	11
Turismo de saúde e hotelaria hospitalar	-	-
Turismo, esporte e hospitalidade	-	-
Total de avaliações por semestre	232	184

Fonte: SAI (2024)

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 2024, 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. Docentes e discentes do STT e do CSTH concordam na avaliação da qualidade de atendimento na coordenação de curso e chefia de departamento;

4. Há espaço para refletir sobre técnicas de ensino e recursos didáticos, buscando torná-los mais estimulantes e inovadores;
5. 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;
6. Discentes e docentes têm como melhorar no cumprimento dos horários das aulas e na atenção aos planos de aula;
7. Limpeza e condições de uso dos banheiros da FTH são bem avaliados;
8. Há espaço para aprimoramento dos serviços e portaria e segurança;
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). Algumas disciplinas da área de alimentação pedem atenção especial do NDE e seis disciplinas do curso receberam avaliações excelentes;
10. Docentes e discentes do curso ainda registram o impacto da pandemia em suas atividades, embora a superação das dificuldades pareça estar mais próxima;
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;
12. Ambos os grupos, discentes e docentes, 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.