

MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO NÚCLEO DE AUTOAVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO CAMPUS SÃO BORJA CURSOS TÉCNICOS INTEGRADOS E SUPERIORES ANO BASE 2021



Relatório Integral

São Borja, maio de 2022.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	3
1.1 Núcleo de Autoavaliação do <i>Campus</i> São Borja	4
1.2 Planejamento Estratégico de Autoavaliação	4
1.3 Quantitativo de participação	7
2 RESULTADOS POR EIXOS E DIMENSÕES	8
2.1 Eixo 1 – Planejamento e Avaliação Institucional:	10
2.2 Eixo 2 – Desenvolvimento Institucional:	12
2.3 Eixo 3 – Políticas Acadêmicas:	17
2.4 Eixo 4 – Políticas de Gestão:	31
2.5 Eixo 5 – Infraestrutura Física:	44
3 PLANO DE AÇÕES	50

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 - Participação geral na pesquisa Autoavaliação Institucional 2027	1, Campus São
Borja.	7
Tabela 2 - Participação por curso na pesquisa Autoavaliação Institucional	2021, Campus
São Borja.	7
Tabela 3 - Dimensão 8 - Servidores	10
Tabela 4 - Dimensão 8 - Discentes	10
Tabela 5 - Dimensão 1 - Servidores	12
Tabela 6 - Dimensão 1 - Discentes	12
Tabela 7 - Dimensão 3 – Servidores	13
Tabela 8 - Dimensão 3 - Discentes	13
Tabela 9 - Dimensão 2 - Servidores	16
Tabela 10 - Dimensão 2 - Discentes	17
Tabela 11 - Dimensão 4 - Servidores	18
Tabela 12 - Dimensão 4 – Discentes	20
Tabela 13 - Dimensão 9 - Servidores	24
Tabela 14 - Dimensão 9 – Discentes	25
Tabela 15 - Dimensão 5 - Servidores	30
Tabela 16 - Dimensão 5 - Discentes	32
Tabela 17 - Dimensão 6 - Servidores	32
Tabela 18 - Dimensão 6 - Discentes	35
Tabela 19 - Dimensão 10 - Servidores	41
Tabela 20 - Dimensão 7 - Servidores	43
Tabela 21 - Dimensão 7 - Discentes	44
Tabela 22 - Plano de Ação Campus São Boria, 2021	49

1 INTRODUÇÃO

O Campus São Borja foi criado a partir do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II e visa preencher um vazio regional de ensino técnico e superior, contribuindo no desenvolvimento da região e no estancamento do êxodo dos jovens da localidade que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país.

Em um cenário de uma economia baseada em grandes estâncias, com a pecuária extensiva e uma agricultura que tem o arroz como produto de maior expressão, com a mecanização da área agrícola cada vez maior, tem como consequência a ocupação cada vez menor de trabalhadores no campo. Com maior qualificação, o setor de serviços é o que vem gerando uma grande demanda de pessoas na região. Assim, as ações do *Campus* São Borja devem atender às exigências de qualificação desse mercado.

Com o propósito de fortalecer o grande potencial de desenvolvimento do município e da região, o *Campus* São Borja oferece cursos relacionados aos Eixos Tecnológicos "Informação e Comunicação" e "Turismo, Hospitalidade e Lazer", visando a proporcionar à comunidade uma qualificação nas áreas de tecnologia e serviços. Tendo inicialmente ofertado cursos técnicos e de formação inicial e continuada, atualmente o *Campus* também possui cursos de licenciatura, superiores de tecnologia e bacharelado, de pós-graduação e de formação vinculados aos programas federais, como o PROEJA-FIC, o Mulheres Mil e o Pronatec, com um número aproximado de 367 novos alunos matriculados no ano de 2020, nas modalidades presencial e a distância.

O Instituto Federal Farroupilha *Campus* São Borja dispõe ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos de última geração para desenvolver com qualidade as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O projeto arquitetônico atende à oferta de diversas práticas voltadas para a Educação Profissional e Tecnológica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior. A finalidade principal da Instituição é, portanto, ser referência em educação profissional, científica e tecnológica como instituição promotora do desenvolvimento regional sustentável, sempre cumprindo sua missão por meio do ensino, pesquisa e

extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

Ademais, o Instituto Federal Farroupilha *Campus* Avançado de Uruguaiana, vinculado ao *Campus* São Borja, teve, durante o ano de 2013, os primeiros passos para a sua implantação. Esse foi um momento de reuniões entre o Prefeito Municipal, Comissão Local Pró-Implantação do IFFar e gestores da Instituição, com a finalidade de incluir Uruguaiana na 3ª fase da expansão, a qual resultou em um protocolo de intenções Pró-Implantação. Uruguaiana foi um dos municípios selecionados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) do MEC para receber a unidade do IFFar, como parte da política de expansão dos Institutos Federais. É uma cidade polo com uma população de mais de 125 mil habitantes e cidade gêmea de Paso de Los Libres, que possui, segundo o censo de 2010, 47.782 habitantes.

1.1 Núcleo de Autoavaliação do Campus São Borja

A composição do Núcleo de Autoavaliação do *Campus* São Borja do Instituto Federal Farroupilha foi constituída pela Portaria nº 00071, de 1° de abril de 2019, composta pelos seguintes membros:

Docentes:

- Gabriela Schmitt Prym Martins (Docente/SB)
 Técnicos-Administrativos em Educação:
- Garibaldi da Silveira Junior (TAE/SB)
- Carla Zimmermann Tuzin Santos (TAE/SB)
 Discentes:
- Joane Ourique (Discente/SB)
- Felipe Portela Lencina (Discente/SB)
 Sociedade Civil:
- Lúcio Bender (Sociedade Civil/SB)

1.2 Planejamento Estratégico de Autoavaliação

A Autoavaliação 2021 foi realizada e seguiu os mesmos moldes de metodologia das autoavaliações anteriores, com participação de toda a comunidade acadêmica e representação da sociedade civil, de forma aberta e cooperativa. Os instrumentos integram os segmentos: Docente, Técnico-administrativo em

Educação, Discente (dos cursos superiores – presenciais e a distância -, dos cursos de pós-graduação, dos cursos técnicos presenciais) e Sociedade Civil Organizada. Os questionários foram revisados e adaptados conforme o contexto vivenciado pela instituição em 2021, o qual impactou a todas as pessoas, direta ou indiretamente. Nesse sentido, a CPA buscou contemplar, no que foi possível, os cinco eixos que contemplam as dez dimensões dispostas no Art. 3° da Lei 10.861/2004 que institui o SINAES.

1.2.1 Metodologia de Análise e apresentação dos dados

Foram utilizadas como respostas ao questionário a Escala ordinária de Likert com as seguintes opções: Muito Bom; Bom; Regular; Ruim; Muito Ruim; Não sei/Não Conheço; Inexistente/Não se aplica. Os dados foram agrupados de acordo com os critérios de avaliação em 4 identificadores de resultados:

Positivo: agrupados com o conceito muito bom e bom;

Regular: considerando o conceito regular;

Negativo: Agrupando os conceitos ruim, muito ruim;

Neutro: não sei/desconheço;

Não se aplica: considerando apenas a opção Inexistente/não se aplica

Nesse sentido, foi realizada a análise dos dados para identificação de aspectos relevantes do processo de avaliação, identificando assim linhas de ações que auxiliaram na construção do plano de ação e na identificação de fragilidades e potencialidades, utilizando um quadro síntese conforme a pontuação alcançada em determinado critério de avaliação. Foram definidas como Potencialidade as categorias Manter e Desenvolver e Fragilidade as categorias Corrigir e Intervir, conforme dados abaixo.

Manter (75% a 100%): quando a avaliação positiva é igual ou maior que 75% (>=75);

Desenvolver (50% a 74,99%): quando a avaliação positiva é igual ou maior que 50% e menor que 75% (>=50 e <75);

Corrigir (25% a 49,99%): quando a avaliação positiva é maior ou igual a 25% e menor que 50% (>=25 e <50);

Intervir (0% a 24,99%): quando a avaliação positiva é menor que 25% (>=0 e <25);

1.2.2 Instrumentos de avaliação

Anualmente, os instrumentos da Autoavaliação passam por revisão da CPA, de modo a adequar conforme o contexto da instituição e as condições da pesquisa.

Desde 2019, os estudantes e os servidores utilizam o próprio CPF para acesso aos instrumentos. O segmento sociedade civil organizada utilizou tokens, gerados aleatoriamente pelo sistema, para acesso.

Em 2021, todos os instrumentos foram revisados e refeitos, com o intuito de tornar a participação dos respondentes o mais simples e objetiva possível, tendo em vista todo o contexto de adaptação do trabalho e estudo remotos. A CPA trabalhava com 8 questionários em 2019 e, em 2020, buscou atender os mesmos segmentos com apenas 3 questionários: um para servidores, um para discentes e um para sociedade civil. Além disso, outras alterações ocorreram, entre elas, a inclusão de mais um curso superior EaD (matemática) e a inclusão dos cursos de Pós-Graduação do IFFar.

A CPA utilizava o sistema "Lime survey" na pesquisa, mas como o contexto exigiu praticidade, economicidade de tempo e objetividade, o grupo optou por veicular os questionários no google forms. Os links foram divulgados pelo site do IFFar e por e-mail, e o acesso ao questionário foi através do link do formulário correspondente ao segmento e utilizando o e-mail institucional, a fim de garantir que apenas servidores e alunos do IFFar preenchessem os formulários específicos, além de garantir o preenchimento único por pessoa. Os questionários apresentaram questões de múltipla escolha, questões alternativas e espaço para sugestões e avaliações espontâneas.

O processo continuou anônimo e sigiloso, buscando manter a identidade do respondente resguardada, o e-mail é utilizado apenas para acesso, e somente a CPA teve acesso à extração dos dados.

A autoavaliação tem como finalidade o autoconhecimento da instituição para auxiliar na busca por melhorias, por isso, nunca foi tão importante como agora a instituição se autoconhecer, mostrar com dados a qualidade dos serviços ofertados e ter subsídios para (re)planejar seus objetivos e suas ações.

1.3 Quantitativo de participação

O processo de Autoavaliação Institucional realizado em 2021 teve a seguinte participação no *Campus* São Borja:

Tabela 1 - Participação geral na pesquisa Autoavaliação Institucional 2021, Campus São Borja.

Segmento	Participação
Docente	47
TAE	21
Discente	137
Sociedade Civil	4
Total	209

Tabela 2 - Participação por curso na pesquisa Autoavaliação Institucional 2021, Campus São Borja.

Curso/Eixo	Discentes
Especialização em Educação Profissional Integrada	6
Bacharelado em Sistemas de Informação	5
Licenciatura em Física	4
Licenciatura em Matemática	38
Tecnologia em Gastronomia	17
Tecnologia em Gestão de Turismo	1
Téc. em Cozinha PROEJA Integrado	2
Téc. em Eventos Integrado	23
Téc. em Informática Integrado	20
Téc Subsequente em Logística	1
Téc Subsequente em Cozinha	20
Total	137

Comparando a participação da comunidade institucional no processo de avaliação institucional por acesso ao instrumento no formato de questionário eletrônico, percebeu-se que ocorreu menor participação discente no ano de 2020 do que o observado no ano de 2021. Isso fez o núcleo entender que a baixa participação dos alunos se deve ao contexto vivenciado com as atividades realizadas de forma remota, em virtude da pandemia de Covid- 19. Embora tenha se realizado sensibilização sobre a importância da participação no processo de autoavaliação, nesse momento atípico e desafiador enfrentado.

Nesse sentido, o planejamento estratégico da Autoavaliação institucional no IFFar envolve a realização das seguintes etapas:

- * revisão da composição dos núcleos;
- * reunião geral de planejamento;
- * reuniões por núcleos;
- * sensibilização da comunidade acadêmica e externa;
- * coleta dos dados;
- * reunião geral para organização das etapas de tabulação e análise de dados, elaboração dos relatórios e revisão do cronograma da CPA;
- * análise de resultados e elaboração de relatórios por unidade;
- * elaboração do relatório institucional;
- * envio do relatório à pesquisa institucional; e
- * devolutivas.

2 RESULTADOS POR EIXOS E DIMENSÕES

Nesta seção, são apresentadas análises indicativas de ação, agrupadas por eixo e dimensão a partir das autoavaliações. São um total de cinco eixos, em que são distribuídas as 10 dimensões previstas na Lei do Sinaes:

Eixo 1: Planejamento e Avaliação Institucional:

Dimensão 8: planejamento e avaliação, especialmente os processos, resultados e eficácia da Autoavaliação institucional.

• **Eixo 2:** Desenvolvimento Institucional:

Dimensão 1: a missão e o plano de desenvolvimento institucional.

Dimensão 3: a responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao

desenvolvimento econômico e social, à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural.

• Eixo 3: Políticas Acadêmicas:

Dimensão 2: a política para o ensino, a pesquisa, a pós-graduação, a extensão e as respectivas formas de operacionalização, incluídos os procedimentos para estímulo à produção acadêmica, às bolsas de pesquisa, de monitoria e demais modalidades.

Dimensão 4: a comunicação com a sociedade.

Dimensão 9: políticas de atendimento aos estudantes.

Eixo 4: Políticas de Gestão:

Dimensão 5: as políticas de pessoal, as carreiras do corpo docente e do corpo técnico-administrativo, seu aperfeiçoamento, desenvolvimento profissional e suas condições de trabalho.

Dimensão 6: organização e gestão da instituição, especialmente o funcionamento e representatividade dos colegiados, sua independência e autonomia na relação com a mantenedora, e a participação dos segmentos da comunidade universitária nos processos decisórios.

Dimensão 10: sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior.

• **Eixo 5:** Infraestrutura Física:

Dimensão 7: infraestrutura física, especialmente a de ensino de pesquisa e de extensão, biblioteca, recursos de informação e comunicação.

As análises realizadas consideram os percentuais de respostas para cada dimensão, mas destacam as questões em que ocorreram divergências mais representativas de percentuais. Todas as tabelas encontram-se apresentadas no corpo deste relatório. Ao final de cada dimensão, após a análise dos resultados, é apresentado um quadro com as fragilidades e potencialidades identificadas na dimensão.

Para o presente relatório, estão apresentados os resultados dos cursos superiores e integrados ofertados no *Campus*: Bacharelado em Sistemas de Informação, Licenciatura em Física, Licenciatura em Matemática, Tecnologia em Gastronomia, Tecnologia em Gestão de Turismo, Técnico em Cozinha PROEJA

Integrado, Técnico em Cozinha subsequente, Técnico em logística subsequente, Técnico em Eventos Integrado e Técnico em Informática Integrado.

Os resultados apurados sugerem uma percepção positiva do *Campus* São Borja, tanto por parte dos servidores, mas principalmente por parte da comunidade discente. Esta percepção positiva se estende nos 5 eixos e 10 dimensões, perpassando Desenvolvimento Institucional, Políticas Acadêmicas, Políticas de Gestão e Infraestrutura Física, destacando-se nestes a avaliação positiva no que tange a Gestão do Campus, e a percepção do excelente relacionamento interpessoal externado por parte dos diferentes públicos pesquisados.

2.1 Eixo 1 – Planejamento e Avaliação Institucional:

O presente eixo contempla apenas a dimensão oito, que traz o planejamento e avaliação, especialmente os processos, resultados e eficácia da Autoavaliação Institucional.

Tabela 3 - Dimensão 8 - Servidores

Tabela 3 - Dimensao 6 - Servidores						
Dimensão 8 - Servidores						
O seu conhecimento sobre o processo de autoavaliação da instituição realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) é:						
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica	
Docente	72%	21%	4%	2%	0%	
TAE	67%	33%	0%	0%	0%	
Sociedade Civil	100%	0%	0%	0%	0%	

Como pode ser visto, o maior percentual que se refere ao conhecimento do processo de autoavaliação mantém-se positivo para os servidores e sociedade civil, não existe uma grande variação para as opções neutras e negativas, refletindo que apenas uma pequena parcela dos servidores não conhece o processo de autoavaliação.

Tabela 4 - Dimensão 8 - Discentes

Tabela 4 - Diffierisatio 6 - Discertles					
Dimensão 8 - Discentes					
O seu conhecimento sobre o processo de autoavaliação da instituição realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) é:					
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	67%	17%	0%	17%	0%
Téc. Int. em Eventos	57%	35%	4%	4%	0%

Téc. Int. em Informática	55%	15%	25%	5%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	86%	5%	10%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	86%	5%	10%	,%	0%
Bac. Sistemas da Informação	60%	20%	20%	0%	0%
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	82%	8%	11%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	12%	12%	0%	0%
Tecnologia em Gestão De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%

Quanto ao conhecimento do processo de avaliação pelos discentes, pode ser percebido um resultado positivo na maioria dos cursos, no entanto, pode ser visto que os cursos com menor percentual de resultados positivos são os integrados. Dessa forma, será planejada uma melhor apresentação para esse público na divulgação dos resultados atuais da avaliação e isso será levado em conta na divulgação das próximas avaliações.

EIXO 1 - Dimensão 8

POTENCIALIDADES

• MANTER (>=75%):

Segmento Sociedade Civil Organizada:

Conhecimento sobre o processo de autoavaliação da instituição realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA)

• Desenvolver >=50% e < 75%

Segmento Discente:

O seu conhecimento sobre o processo de autoavaliação da instituição realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) é:

Segmento Servidores:

O seu conhecimento sobre o processo de autoavaliação da instituição realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) é:

FRAGILIDADES

RESPOSTAS ABERTAS

2.2 Eixo 2 – Desenvolvimento Institucional:

O presente eixo contempla as dimensões 1 e 3, sendo que a primeira dimensão aborda o plano de desenvolvimento institucional, e a terceira traz a responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social, à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural.

Tabela 5 - Dimensão 1 - Servidores

Tabela 5 - Diffierisao 1 - Servicor	69						
Dimensão 1 - Servidores							
Como você avalia a coerência entre os objetivos centrais (missão, visão e valores) e as práticas da instituição:							
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica		
Docente	91%	6%	0%	3%	0%		
TAE	86%	14%	0%	0%	0%		
Sociedade Civil	50%	0%	25%	25%	0%		

Pode ser visto que a grande maioria dos servidores avaliaram como positivo a coerência entre os objetivos centrais e as práticas da instituição, ocorrendo uma pequena variação para a opção regular no caso dos TAES. Pode ser percebido que apenas 50% dos respondentes da sociedade civil classificaram como positivo a coerência, provavelmente devido ao baixo número de respondentes

Tabela 6 - Dimensão 1 - Discentes

	Dimensão 1 - Discentes						
Como você avalia a coerência entre instituição:	os objetivo	os centrais (ı	missão, visã	o e valores) e	e as práticas da		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica		
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%		
Téc. Int. em Eventos	91%	4%	4%	0%	0%		
Téc. Int. em Informática	90%	5%	0%	5%	0%		
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%		
Téc. Subsequente Cozinha	90%	10%	0%	0%	0%		
Téc. Subsequente Logística	90%	10%	0%	0%	0%		
Bac. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%		
Licenciatura em Física	50%	50%	0%	0%	0%		
Licenciatura em Matemática	97%	0%	0%	3%	0%		
Tecnologia em Gastronomia	82%	12%	0%	6%	0%		
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%		

Também pode ser visto que a grande maioria dos discentes avaliaram como positivo a coerência entre os objetivos centrais e as práticas da instituição, ocorrendo pouca variância para a opção regular nos cursos Licenciatura em Física, provavelmente devido ao baixo número de respondentes do curso.

Tabela 7 - Dimensão 3 - Servidores

	Dimensa	ão 3 – Servid	lores		
Avalie como as ações do IFF ao):	ar têm influenci	ado a qualida	ade de vida	da comunidad	de em relação
	Defesa	do Meio Ambier	nte		
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	79%	17%	4%	0%	0%
TAE	70%	33%	0%	5%	0%
Sociedade Civil	75%	0%	0%	0%	25%
	Desenvolvim	ento Econômico	e Social		
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	91%	5%	4%	0%	0%
TAE	81%	14%	0%	5%	0%
Sociedade Civil	75%	0%	0%	0%	25%
	Es	sporte e Lazer		1	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	75%	11%	11%	4%	0%
TAE	67%	33%	0%	0%	0%
Sociedade Civil	50%	0%	0%	0%	25%
	Produçã	o Cultural e Artís	stica	1	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	85%	6%	6%	2%	0%
TAE	81%	19%	0%	0%	0%
Sociedade Civil	75%	0%	0%	0%	25%
	Promoção da o	cidadania e inclu	são social	1	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	94%	4%	2%	0%	0%
TAE	90%	10%	0%	0%	0%
Sociedade Civil	50%	0%	0%	0%	25%

Quanto à qualidade de vida da comunidade, pode ser visto que a grande maioria dos servidores e sociedade civil avaliou como positiva a participação do IFFar no Desenvolvimento Econômico e Social, Produção Cultural e Artística, Promoção da Cidadania e Inclusão Social. No entanto, pode ser percebido uma pequena variação de TAES e Sociedade Civil para a opção regular no âmbito de Esporte e Lazer, podendo significar um ponto a ser analisado para os anos seguintes.

Tabela 8 - Dimensão 3 - Discentes

Dimensão 3 - Discentes

Avalie como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao):

_		lo Meio Ambiente			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	9%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	15%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	90%	10%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	90%	10%	0%	0%	0%
Bac. Sistemas da Informação	60%	20%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	50%	25%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	92%	5%	3%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	83%	12%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gest. De Turismo	100%	0%	14%	0%	0%
		nto Econômico e		T	
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	9%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	10%	5%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bac. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	8%	3%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	88%	6%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gest. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		orte e Lazer		1	
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	0%	17%	0%
Téc. Int. em Eventos	83%	13%	4%	5%	0%
Téc. Int. em Informática	80%	15%	5%	2%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	11%
Téc. Subsequente Cozinha	76%	19%	5%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	76%	19%	15%	12%	0%
Bac. Sistemas da Informação	60%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	50%	50%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	87%	11%	3%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	59%	29%	12%	0%	0%
Tecnologia em Gest. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		Cultural e Artístic			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	80%	10%	0%	10%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%

Téc. Subsequente Cozinha	86%	14%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	86%	14%	0%	0%	0%
Bac. Sistemas da Informação	40%	60%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	95%	3%	3%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	82%	12%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gest. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Pro	moção da cio	dadania e inclus	ão social	L	L
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	90%	10%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bac. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	50%	50%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	97%	0%	3%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	0%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gest. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%

Da mesma forma, a grande maioria do público discente também avaliou como positiva a participação do IFFar no Desenvolvimento Econômico e Social, Promoção da Cidadania e Inclusão Social, ocorrendo algumas pequenas variações para as opções regular, neutro e negativo nos âmbitos de Produção Cultural e Artística, Esporte e Lazer e Defesa do Meio Ambiente, no entanto, a maioria dos cursos em que as variações foram apontadas possuem poucos respondentes.

EIXO 2 - Dimensão 1

POTENCIALIDADES

• MANTER (>=75%):

Segmento Discente:

Como você avalia a coerência entre os objetivos centrais (missão, visão e valores) e as práticas da instituição:

Segmento Servidores:

Como você avalia a coerência entre os objetivos centrais (missão, visão e valores) e as práticas da instituição:

DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento Sociedade Civil Organizada:

Como você avalia a coerência entre os objetivos centrais (missão, visão e valores) e as práticas da instituição:

FRAGILIDADES
RESPOSTAS ABERTAS
EIXO 2 - Dimensão 3
POTENCIALIDADES
Segmento Discente: Como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Defesa do meio ambiente] [Desenvolvimento Econômico e social] [Esporte e Lazer] [Produção cultural e artística] [Promoção da cidadania e inclusão social] Segmento Servidores: Como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Defesa do meio ambiente] [Desenvolvimento econômico e social] [produção cultural e artística] e [promoção da cidadania e inclusão social] Segmento Sociedade Civil Organizada: Como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Defesa do meio ambiente] [Desenvolvimento econômico e social] [Promoção da cidadania e inclusão social] DESENVOLVER (>=50% e <75%): Segmento Servidores: Como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Esporte e Lazer] Segmento Sociedade Civil Organizada: Como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Produção cultural e artística] [Lazer]
FRAGILIDADES
RESPOSTAS ABERTAS

2.3 Eixo 3 – Políticas Acadêmicas:

O presente eixo contempla a política para o ensino, a pesquisa, a pósgraduação, a extensão e as respectivas formas de operacionalização, incluídos os procedimentos para estímulo à produção acadêmica, às bolsas de pesquisa, de monitoria e demais modalidades (dimensão 2), a comunicação com a sociedade (dimensão 3) e as políticas de atendimento aos estudantes (dimensão 9).

Tabela 9 - Dimensão 2 - Servidores

Tabela 9 - Dimensao 2 - Servidores									
Dimensão 2 - Servidores									
Avalie a sua participação, de f	Avalie a sua participação, de forma on-line, em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão								
(seminários, eventos, projetos, ca	apacitações,	lives) promo	vidas pela ins	stituição, dur	ante o período				
da Pandemia:									
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Docente	85%	15%	0%	0%	0%				
TAE	86%	10%	0%	0%	5%				
Sociedade Civil	50%	25%	0%	25%	0%				
Como você avalia a qualidade of forma on-line pela instituição?	Como você avalia a qualidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão promovidas de forma on-line pela instituição?								
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Docente	87%	11%	0%	2%	0%				
TAE	81%	14%	5%	0%	0%				

Quanto à participação de servidores em atividades on-line de ensino, pesquisa e extensão promovidas pela instituição, pode ser percebido que a grande maioria dos servidores classificou como positiva a sua participação. Apenas 50% dos respondentes da sociedade civil avaliaram positivamente esse quesito, provavelmente por desconhecimento das atividades. Quanto à qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão promovidas de forma online, pode ser percebido que a grande maioria dos servidores avaliaram como positivas.

Tabela 10 - Dimensão 2 - Discentes

Dimensão 2 - Discentes								
Avalie a sua participação, de forma on-line, em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão (seminários, eventos, projetos, capacitações, lives) promovidas pela instituição, durante o período da Pandemia								
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%			
Téc. Int. em Eventos	57%	39%	0%	4%	0%			
Téc. Int. em Informática	80%	20%	0%	0%	0%			
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%			
Téc. Subsequente Cozinha	81%	14%	0%	5%	0%			

Tán Cubanguanta Lagística	81%	14%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística Bach. Sistemas da Informação		20%	0%		
<u> </u>	80%			0%	0%
Licenciatura em Física	25%	75%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	82%	19%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	88%	12%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Como você avalia a qualidade da for	rmação que	e o seu curs	o oferece?		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	80%	20%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	100%	0%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	83%	6%	0%	12%	0%
Tecnologia em Gestão De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Como você avalia a qualidade das forma on-line pela instituição.			· -		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	0%	17%	0%
Téc. Int. em Eventos	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	15%	0%	12%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	86%	10%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	86%	10%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	20%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	97%	5%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	24%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Qual o seu nível de conhecimento se	obre o Proj	eto Pedagóg	gico do seu c	urso (PPC)	
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Curso Especialização em Educação Profissional	Positivo 50%	Regular 33%	Neutro 0%	Negativo 17%	Não se aplica
				_	-
Especialização em Educação Profissional	50%	33%	0%	17%	0%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos	50% 42%	33% 43%	0% 4%	17% 4%	0% 4%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática	50% 42% 50%	33% 43% 35%	0% 4% 15%	17% 4% 0%	0% 4% 0%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha	50% 42% 50% 100%	33% 43% 35% 0%	0% 4% 15% 0%	17% 4% 0% 0%	0% 4% 0% 0%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha	50% 42% 50% 100% 81%	33% 43% 35% 0% 19%	0% 4% 15% 0% 17%	17% 4% 0% 0%	0% 4% 0% 0%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha Téc. Subsequente Logística	50% 42% 50% 100% 81% 81%	33% 43% 35% 0% 19%	0% 4% 15% 0% 17% 25%	17% 4% 0% 0% 0% 0%	0% 4% 0% 0% 0%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha Téc. Subsequente Logística Bach. Sistemas da Informação	50% 42% 50% 100% 81% 81% 80%	33% 43% 35% 0% 19% 19% 20%	0% 4% 15% 0% 17% 25% 0%	17% 4% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	0% 4% 0% 0% 0% 0% 0%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha Téc. Subsequente Logística Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física	50% 42% 50% 100% 81% 81% 80% 50%	33% 43% 35% 0% 19% 20% 50%	0% 4% 15% 0% 17% 25% 0% 0%	17% 4% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	0% 4% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%

Quanto à participação dos discentes de atividades de ensino, pesquisa e extensão promovidas pela instituição durante o período de pandemia, pode ser visto que a grande maioria avaliou como positivo, ocorrendo apenas uma pequena variação para a opção regular e negativo no curso de Bacharelado em Sistemas da Informação.

Quanto à qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas de forma remota, pode ser percebido que a maioria dos discentes considerou positivo. Quanto ao conhecimento do PPC do curso, pode ser percebido que a maioria dos discentes responderam como positivo, onde apenas no curso integrado em eventos foi apresentado um percentual menor que 50% em respostas positivas, no entanto houve pouca variação para opções negativas. Desta forma este ponto será analisado para os anos seguintes.

Tabela 11 - Dimensão 4 - Servidores

	Dimensão	o 4 – Servido	ores		
Avalie o relacionamento do IFFar	com a socie	dade em rela	ção à:		
Aplicação do conf	necimento científ	ico produzido e	transferência de	e tecnologia	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	81%	15%	2%	2%	0%
TAE	57%	38%	0%	5%	0%
Sociedade Civil	75%	0%	0%	0%	25%
Formação de profiss	sionais de acordo	com as necess	idades do muno	do do trabalho	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	85%	11%	0%	4%	0%
TAE	71%	29%	0%	0%	0%
Sociedade Civil	75%	0%	0%	0%	25%
lo	dentificação de n	ecessidades da	sociedade		L
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	85%	11%	0%	4%	0%
TAE	71%	19%	0%	10%	0%
Sociedade Civil	50%	25%	0%	0%	25%
Proposição/Ex	ecução de ações	em parceria co	m empresas/ins	tituições	•
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	70%	19%	6%	4%	0%
TAE	57%	38%	0%	5%	0%
Sociedade Civil	50%	25%	0%	0%	25%
Avalie os serviços prestados pelos canais	de ouvidoria			•	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	68%	4%	23%	2%	2%
TAE	43%	19%	29%	10%	0%
Sociedade Civil	75%	0%	0%	25%	0%

Acompanhamento de reu	niões de Colegia	ado, Colégio de I	Dirigentes e/ou	Conselho Super	ior
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	81%	13%	6%	0%	0%
TAE	81%	14%	0%	0%	5%
	E-ma	il Institucional			
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	96%	2%	0%	2%	0%
TAE	100%	0%	0%	0%	0%
Redes so	ciais (Facebook	, Instagram, You	uTube, WhatsAp	р	•
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	81%	13%	6%	0%	0%
TAE	86%	10%	5%	0%	0%
	Sistema	Integrado (SIG)			•
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	60%	26%	0%	15%	0%
TAE	52%	29%	0%	19%	0%
	Site	Institucional			
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	68%	28%	0%	4%	0%
TAE	90%	0%	0%	10%	0%

Quanto ao relacionamento do IFFar com a sociedade, foi percebido que a grande maioria do público docente e sociedade civil classificou como positiva a Formação de profissionais de acordo com as necessidades do mundo do trabalho. A maioria deles classificou como positiva a Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições, Identificação de necessidades da sociedade e a Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia, aspectos em que ocorreu uma variação de opiniões entre regular e negativo.

Quanto aos serviços de ouvidoria, pode ser visto que menos de 50% do público TAE avaliou como positivo, com isso, o restante do percentual acabou alocado entre as opções regular, neutro e negativo, mostrando existir uma pequena insatisfação com o serviço.

Em relação aos meios de divulgação adotados pelo IFFar, pode ser percebido que aqueles melhores classificados, tanto para docentes como para TAEs foram o E-mail institucional e as Redes Sociais. Na sequência, o acompanhamento de reuniões e o Material Digital também receberam uma classificação com maior concentração em alternativas positivas. A maioria dos participantes classificou como positivo o uso do SIG e Site institucional para os fins de divulgação, mas obtendo uma maior variação de opiniões entre regular e negativa.

Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 100% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 95% 5% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 100% 0% 0% 0% 0% Especialização em Educação Profissional 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% Téc. Int. e	Tabela 12 - Dimensão 4 - Discentes					
Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%		Dimensã	o 4 – Discer	ntes		
Curso	Avalie o relacionamento do IFFar co	m a socied	dade em rela	ção à		
Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% 0% 0% 176c. Int. em Eventos 91% 44% 44% 44% 0% 0% 0% 0%	Aplicação do conhec			transferência de		
Téc. Int. em Eventos 91% 4% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 95% 5% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 100% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Haiscia 95% 5% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 95% 5% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%		Positivo	Regular		Negativo	
Téc. Int. em Informática 95% 5% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 100% 0% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 95% 5% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional de acestrado com as necessidades do mundo do trabalho Curso Positivo Regular Neutro Não se aplica Especialização em Educação Profissional 4% 0% 0% 0% 0			17%		0%	0%
Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 100% 0%	Téc. Int. em Eventos					
Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 100% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 95% 5% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Formação de profissionals de acordo com as necessidades do mundo do trabalho Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 5% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	Téc. Int. em Informática		5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logistica 100% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 95% 5% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 80% 8% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 40% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 40% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 100% 0% 0% 0% 0% 0% Especialização em Educação Profissional 100% 0%	Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Bach, Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Física 95% 5% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Formação de profissionals de acordo com as necessidades do mundo do trabalho Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 100% 0% 0% 0% 0% Tec. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 95% 5% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 95% 5% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0%	Téc. Subsequente Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	Téc. Subsequente Logística	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática 95% 5% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastão. De Turismo 100% 0% </td <td>Bach. Sistemas da Informação</td> <td>80%</td> <td>20%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td>	Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia 88% 6% 8% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	Licenciatura em Matemática	95%	5%	0%	0%	0%
Formação de profissionals de acordo com as necessidades do mundo do trabalho Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica	Tecnologia em Gastronomia	88%	6%	8%	0%	0%
Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 96% 4% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 95% 5% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 95% 5% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Fisica 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Especialização em Educação Profissional	Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Especialização em Educação Profissional 100% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 95% 5% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Especialização em Educação Profissional <						
Téc. Int. em Eventos 96% 4% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 95% 5% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% T					·	
Téc. Int. em Informática 85% 15% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 95% 5% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 95% 5% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% Técnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Especiali		100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 95% 5% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 95% 5% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Identificação de necessidades da sociedade Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 87% 13% 5% 0% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 10% 0% 0% 0% 0%	Téc. Int. em Eventos	96%	4%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha 95% 5% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 95% 5% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Identificação de necessidades da sociedade Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 87% 13% 5% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	Téc. Int. em Informática	85%	15%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística 95% 5% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% <td>Téc. Proeja Cozinha</td> <td>100%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td>	Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação 80% 20% 0% 0% 0% 0% 0% 1/20 0% 0% 0% 1/20 0% 0% 0% 0% 0% 0% 1/20 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% Tecnología em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Identificação de necessidades da sociedade Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 87% 13% 5% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 10% 5% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Inf	Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática 96% 0% 0% 4% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0%	Bach. Sistemas da Informação	<mark>80</mark> %	20%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	Licenciatura em Matemática	96%	0%	0%	4%	0%
Curso	Tecnologia em Gastronomia	82%	12%	6%	0%	0%
Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 87% 13% 5% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 10% 5% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo	Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%					I	
Téc. Int. em Eventos 87% 13% 5% 0% 0% Téc. Int. em Informática 85% 10% 5% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17%			•		•	-
Téc. Int. em Informática 85% 10% 5% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>						
Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%						
Téc. Subsequente Cozinha 100% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%						
Téc. Subsequente Logística 100% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%	·					
Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%	•					
Licenciatura em Física 75% 0% 0% 25% 0% Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%	· •					
Licenciatura em Matemática 97% 3% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%	Bach. Sistemas da Informação					
Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 6% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%	Licenciatura em Física					
Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%	Licenciatura em Matemática		3%	0%		0%
Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0%	Tecnologia em Gastronomia		12%	6%	0%	0%
Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%	Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Especialização em Educação Profissional 83% 17% 0% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%						Na a a a a a a a
Téc. Int. em Eventos 91% 9% 4% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 10% 0% 0%			_			
Téc. Int. em Informática 80% 10% 0% 0%						
1 ec. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0%						
	Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%

Téc. Subsequente Cozinha	95%	0%	0%	5%	0%				
Téc. Subsequente Logística	95%	0%	0%	5%	0%				
Bach. Sistemas da Informação	40%	40%	0%	20%	0%				
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%				
Licenciatura em Matemática	97%	5%	5%	5%	0%				
Tecnologia em Gastronomia	82%	6%	6%	6%	0%				
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%				
Avalie os serviços prestados pelos canais de ouvidoria									
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%				
Téc. Int. em Eventos	74%	17%	9%	0%	0%				
Téc. Int. em Informática	75%	5%	15%	5%	0%				
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%				
Téc. Subsequente Cozinha	90%	5%	5%	0%	0%				
Téc. Subsequente Logística	90%	5%	5%	0%	0%				
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	20%	20%	0%				
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%				
Licenciatura em Matemática	75%	5%	13%	7%	0%				
Tecnologia em Gastronomia	88%	0%	6%	6%	0%				
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%				
Em relação aos meios de divulgação	o e comuni	cação do IFF	ar classifiqu	e o grau de e	eficiência:				
Acompanhamento de reuniõ									
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%				
Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática	65% 55%	26% 25%	9% 15%	0% 5%	0% 0%				
	100%	0%	0%	0%	0%				
Téc. Proeja Cozinha	76%	5%	0%	5%	0%				
Téc. Subsequente Cozinha	76%	19%	0%	5%	0%				
Téc. Subsequente Logística Bach. Sistemas da Informação	60%	0%	40%	0%	0%				
Licenciatura em Física	25%	75%	0%	0%	0%				
Licenciatura em Matemática	85%	37%	0%	0%	0%				
Tecnologia em Gastronomia	82%	12%	6%	0%	0%				
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%				
Curso	Positivo	ual de Aprendiz Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	0%	17%	0%				
Téc. Int. em Eventos	61%	39%	9%	0%	0%				
Téc. Int. em Informática	65%	20%	0%	15%	0%				
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%				
Téc. Subsequente Cozinha	76%	14%	0%	0%	0%				
Téc. Subsequente Logística	76%	14%	0%	0%	0%				
Bach. Sistemas da Informação	40%	40%	0%	20%	0%				
Licenciatura em Física	25%	50%	0%	25%	0%				
Licenciatura em Matemática	97%	3%	0%	0%	0%				
Tecnologia em Gastronomia	82%	18%	0%	0%	0%				
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%				
-		il Institucional			<u> </u>				

Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	9%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	10%	0%	5%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	94%	6%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	100%	0%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
			Tube, WhatsAp		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	94%	4%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	90%	5%	5%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	20%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	93%	7%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	0%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		Institucional			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	50%	0%	17%	33%	0%
Téc. Int. em Eventos	78%	17%	0%	4%	0%
Téc. Int. em Informática	60%	25%	5%	10%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	100%	0%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	50%	50%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	93%	7%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	88%	0%	6%	0%	6%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%

Em relação ao relacionamento do IFFar com a sociedade, na visão dos discentes, pode ser percebido que a grande maioria deles considera positiva a Aplicação do conhecimento científico produzido, a transferência de tecnologia e a Formação de profissionais de acordo com as necessidades do mundo do trabalho. Ocorreu maior variação entre as opções regular, neutro e negativo apenas nos cursos tec. Integrado em eventos, bacharelado em sistemas da informação e tecnologia em Gastronomia. Pode ser percebido que quanto à Identificação de

necessidades da sociedade e Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições, ocorreu uma maior insatisfação por parte dos opinantes do curso de bacharelado em sistemas da informação, onde menos de 50% das opiniões registradas foram nas opções positivas, no entanto, o restante do percentual foi concentrado na opção regular.

Quanto aos serviços dos canais de ouvidoria, a maioria dos cursos teve avaliações positivas. No entanto, no curso técnico Integrado em eventos, informática e no curso de bacharelado em sistemas da informação, pode ser percebido que o percentual de opiniões favoráveis se mostrou bastante baixo, revelando uma possível insatisfação dos alunos destes cursos com o serviço. No entanto, não ocorreram grandes percentuais em opções negativas, mesmo nestes últimos cursos citados.

Em relação aos meios de divulgação e comunicação, aqueles que obtiveram um maior percentual de avaliações positivas também foram o E-mail institucional, Redes Sociais, seguidos de Material Digital, Site Institucional e AVEA. No caso dos discentes, pode ser percebido que o acompanhamento de reuniões recebeu uma votação positiva inferior a 50% em quatro cursos, representando que a opção não é tão interessante para os alunos quanto para os servidores. Além disso, o SIG e o material impresso receberam votações positivas abaixo de 25% no caso do curso de bacharelado em Sistemas da Informação, e próximas a 25%, como é o caso dos cursos de técnico Integrado em informática e licenciatura em física, o que pode representar que este tipo de solução não é a mais adequada, pelo menos para o público desses cursos.

Tabela 13 - Dimensão 9 - Servidores

Dimensão 9 – Servidores							
Como foi a atuação da instituição referente à (s), (ao):							
A comunicação com a	instituição (Assi	stência estudant	til, SAP, Registro	os Acadêmicos)			
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica		
Docente	89%	6%	4%	0%	0%		
TAE	90%	5%	5%	0%	0%		
Ações de assessoria	a e apoio didátic	o-pedagógico (S	SAP e Assistênci	ia Estudantil)			
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica		
Docente	98%	2%	0%	0%	0%		
TAE	100%	0%	0%	0%	0%		
	Saúd	e e Psicologia					

Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	83%	11%	6%	0%	0%
TAE	81%	10%	5%	4%	0%
Ate	endimento educa	acional especiali	zado (AEE)		
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	96%	2%	2%	0%	0%
TAE	86%	0%	14%	0%	0%
Promoç	ão da arte e cult	ura, diversidade	, esporte e laze	ř	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	81%	11%	6%	0%	2%
TAE	76%	19%	5%	0%	0%
Açõe	es de assessoria	e apoio didático	pedagógico		
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	89%	6%	4%	0%	0%
TAE	86%	0%	14%	0%	0%
Monitorias e proje	etos de ensino e	bolsa de ativida	des de apoio ec	lucacional	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	81%	9%	9%	0%	2%
TAE	81%	5%	14%	0%	0%

Referente à atuação da instituição nos diversos pontos relacionados às atividades de ensino, pode ser percebido que a grande maioria dos servidores classificou esta como positiva.

Tabela 14 - Dimensão 9 - Discentes

	Dimensão	o 9 – Discen	tes		
Como foi a atuação da instituição re	ferente à(s),(ao):			
A comunicação com a ins	tituição (Assis	stência estudant	il, SAP, Registro	os Acadêmicos)	
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	87%	13%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	75%	15%	10%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	5%	5%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	0%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Ações de assessoria e	apoio didático	o-pedagógico (S	AP e Assistênc	ia Estudantil)	
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	92%	4%	4%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	80%	5%	15%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	90%	0%	5%	0%	5%
Téc. Subsequente Logística	90%	0%	5%	0%	5%

Bach. Sistemas da Informação	20%	60%	20%	0%	0%
Licenciatura em Física	100%	11%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	5%	5%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	88%	0%	12%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
•		al, kit alimentaçã		070	070
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	9%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	10%	5%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	90%	0%	0%	0%	10%
Téc. Subsequente Logística	90%	0%	0%	0%	10%
Bach. Sistemas da Informação	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	50%	25%	25%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	83%	9%	8%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	88%	0%	12%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
			íde e Psicologia		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	61%	22%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	55%	5%	30%	5%	5%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	86%	4%	4%	0%	6%
Téc. Subsequente Logística	86%	4%	4%	0%	6%
Bach. Sistemas da Informação	60%	40%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	83%	10%	7%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	8%	24%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		cional especializ	` '	Manathia	Nião do antido
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática	74%	9%	17%	0%	0%
	40%	10%	40%	5%	5%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	86%	0% 0%	5%	0%	9%
Téc. Subsequente Logística	88% 40%	40%	5%	0%	9% 0%
Bach. Sistemas da Informação			20%		
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	83%	7%	5%	5%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	8%	24%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Monitorias e projetos Curso	Positivo	bolsa de ativida Regular	des de apoio ed Neutro	ucacional Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	4%	0%	4%	0%
Téc. Int. em Informática	90%	5%	5%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
100.1 100ja 002iiiila	10070	0 /0	0 /0	570	0 /0

Téc. Subsequente Logistica 90% 0% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 40% 40% 20% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 0% 25% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 7% 3% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 0% 12% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 88% 0% 12% 0% 0% Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 0% 17% Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 0% 17% Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 80% 10% 5% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 5% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 81% 5%	Téc. Subsequente Cozinha	90%	0%	0%	0%	10%
Bach. Sistemas da Informação	,					
Licenciatura em Física 75% 0% 25% 0% 0% 0% 1 Licenciatura em Matemática 90% 7% 3% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%						
Tecnologia em Gastronomia 88% 0% 12% 0% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	•					
Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	Licenciatura em Matemática	90%	7%	3%	0%	0%
Promoção da arte e cultura, diversidade, esporte e lazer Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 0% 17% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 78% 13% 9% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 5% 0% 5% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 81% 5% 4% 0% 0% Téc. Subsequente Logistica 81% 5% 4% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% <td>Tecnologia em Gastronomia</td> <td>88%</td> <td>0%</td> <td>12%</td> <td>0%</td> <td>0%</td>	Tecnologia em Gastronomia	88%	0%	12%	0%	0%
Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 0% 17% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 78% 13% 9% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 5% 0% 5% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 81% 5% 4% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 81% 5% 4% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? 17% 0%	Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 83% 0% 17% 0% 0% Téc. Int. em Eventos 78% 13% 9% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 5% 0% 5% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 81% 5% 4% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 81% 5% 4% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? 17% 0%	Promoção	da arte e cult	l ura, diversidade	l e, esporte e laze	r	
Téc. Int. em Eventos 78% 13% 9% 0% 0% Téc. Int. em Informática 80% 10% 5% 0% 5% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Proeja Cozinha 81% 5% 4% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 81% 5% 4% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Neutro Negativo Negativ						Não se aplica
Téc. Int. em Informática 80% 10% 5% 0% 5% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 81% 5% 4% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 81% 5% 4% 0% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% <	Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 81% 5% 4% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 81% 5% 4% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75%	Téc. Int. em Eventos	78%	13%	9%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha 81% 5% 4% 0% 0% Téc. Subsequente Logística 81% 5% 4% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha	Téc. Int. em Informática	80%	10%	5%	0%	5%
Téc. Subsequente Logística 81% 5% 4% 0% 0% Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Fisica 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0%	Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação 20% 40% 20% 20% 0% Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 0% </td <td>Téc. Subsequente Cozinha</td> <td>81%</td> <td>5%</td> <td>4%</td> <td>0%</td> <td>0%</td>	Téc. Subsequente Cozinha	81%	5%	4%	0%	0%
Licenciatura em Física 75% 25% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% <td< td=""><td>Téc. Subsequente Logística</td><td>81%</td><td>5%</td><td>4%</td><td>0%</td><td>0%</td></td<>	Téc. Subsequente Logística	81%	5%	4%	0%	0%
Licenciatura em Matemática 87% 8% 5% 0% 0% Tecnología em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnología em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0%	Bach. Sistemas da Informação	20%	40%	20%	20%	0%
Tecnologia em Gastronomia 71% 6% 23% 0% 0% Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12%	Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0% Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%	Licenciatura em Matemática	87%	8%	5%	0%	0%
Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Curso	Tecnologia em Gastronomia	71%	6%	23%	0%	0%
remoto, o próximo semestre letivo e após esse período? Curso Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%	Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Especialização em Educação Profissional 67% 17% 0% 17% 0% Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%	remoto, o próximo semestre letivo e	após esse	período?		·	
Téc. Int. em Eventos 61% 13% 0% 26% 0% Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%			·		<u> </u>	•
Téc. Int. em Informática 75% 10% 0% 15% 0% Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%	<u> </u>				1.1	
Téc. Proeja Cozinha 100% 0% 0% 0% Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%				* / *		- 70
Téc. Subsequente Cozinha 86% 10% 0% 5% 0% Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%						
Téc. Subsequente Logística 86% 10% 0% 5% 0% Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%	•					
Bach. Sistemas da Informação 60% 40% 0% 0% 0% Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%	•				- 7.0	
Licenciatura em Física 75% 22% 0% 0% 0% Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%	<u> </u>					
Licenciatura em Matemática 90% 10% 0% 0% Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%						
Tecnologia em Gastronomia 82% 12% 0% 6% 0%						
	Licenciatura em Matemática				0%	
Tecnologia em Gestão. De Turismo 100% 0% 0% 0%	· ·	82%	12%	0%	6%	0%
	Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%

Quanto aos discentes, pode ser percebido que em alguns quesitos obtiveram uma grande maioria de classificações positivas, sendo o mais representativo na atuação da Assistência Estudantil do IFFar e em A Comunicação com a Instituição. Somente pode ser verificado em Ações de assessoria e apoio didático-pedagógico no curso de Sistema de informação um percentual avaliações positivas abaixo de 25%. No entanto, o maior percentual se concentrou na opção regular, não mostrando avaliações negativas. Pode ser visualizado um decréscimo de percentual em pontos positivos exclusivamente no curso de bacharelado em sistemas da informação nos seguintes quesitos: Promoção da arte e cultura, diversidade, esporte

e lazer; Atendimento educacional especializado (AEE) e Monitorias e projetos de ensino e bolsa de atividades de apoio educacional. Isto pode refletir alguma falha de comunicação com o público deste curso em relação às abordagens do *campus* nesses quesitos.

Quanto ao grau de motivação dos alunos para a continuidade dos estudos considerando o ensino remoto, pode ser percebido que a grande maioria da avaliação dos cursos do *campus* foram positivos. Por outro lado, é possível perceber que nos cursos de Especialização em Educação Profissional, técnico em eventos e bacharelado em Sistemas da Informação houve um decréscimo desse percentual positivo.

EIXO 3 - Dimensão 2

POTENCIALIDADES

• MANTER (>=75%):

Segmento Discente:

Sua participação, de forma on-line, em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão (seminários, eventos, projetos, capacitações, lives) promovidas pela instituição, durante o período da Pandemia

Qualidade da formação que o seu curso oferece

Qualidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão promovidas de forma on-line pela instituição.

Segmento Servidores:

Participação de forma on-line de atividades de ensino, pesquisa e extensão e qualidade das atividades oferecidas

• DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento Discente:

Participação, de forma on-line, em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão (seminários, eventos, projetos, capacitações, lives) promovidas pela instituição, durante o período da Pandemia

Seu nível de conhecimento sobre o Projeto Pedagógico do seu curso (PPC)

Segmento Sociedade Civil Organizada:

Seu conhecimento sobre as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão (seminários, eventos, projetos, capacitações, lives) promovidas pela instituição.

FRAGILIDADES

• CORRIGIR (<50% e >=25%)

Segmento Discente:

Qual o seu nível de conhecimento sobre o Projeto Pedagógico do seu curso (PPC)

RESPOSTAS ABERTAS

EIXO 3 - Dimensão 4

POTENCIALIDADES

• MANTER (>=75%):

Segmento Discente:

Relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia][Formação de profissionais de acordo com as necessidades do mundo do trabalho] [Identificação de necessidades da sociedade] [Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições]

Em relação aos meios de divulgação e comunicação do IFFar classifique o grau de eficiência [E-mail Institucional] [Redes Sociais] [Sítio Institucional]

Segmento Docente:

Relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia] [Formação de profissionais de acordo com as necessidades do mundo de trabalho] e [Identificação das necessidades da sociedade]

Segmento Servidores:

Em relação aos meios de divulgação e comunicação do IFFar, classifique o grau de eficiência. [Acompanhamento de reuniões de Colegiado, Colégio de Dirigentes e/ou Conselho Superior (atas e/ou transmissão)][E-mail Institucional] e [Redes Sociais]

Segmento Sociedade Civil Organizada:

Avalie o relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia] [Formação de profissionais de acordo com as necessidades do mundo do trabalho]

Serviços prestados pelos canais de ouvidoria

• DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento Discente:

Serviços prestados pelos canais de ouvidoria

Em relação aos meios de divulgação e comunicação do IFFar, classifique o grau de eficiência. [Acompanhamento de reuniões de Colegiado, Colégio de Dirigentes e/ou Conselho Superior (atas e/ou transmissão)] [Ambiente Virtual de Aprendizado]

Segmento Docente:

Avalie os serviços prestados pelos canais de ouvidoria

Segmento TAE:

Relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia] [Formação de profissionais de acordo com as necessidades do mundo de trabalho] e [Identificação das necessidades da sociedade]

Segmento Servidores:

Relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições]

Em relação aos meios de divulgação e comunicação do IFFar, classifique o grau de eficiência. [SIG]

Segmento Sociedade Civil Organizada:

Avalie o relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Identificação de necessidades da sociedade] [Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições]

FRAGILIDADES

• CORRIGIR (<50% e >=25%)

Segmento TAE:

Avalie os serviços prestados pelos canais de ouvidoria

RESPOSTAS ABERTAS

EIXO 3 - Dimensão 9

POTENCIALIDADES

• MANTER (>=75%):

Segmento Discente:

Atuação da instituição referente à(s),(ao): [A comunicação com a instituição (Assistência estudantil, SAP, Registros Acadêmicos):] [Ações de assessoria e apoio didático-pedagógico (SAP e/ou Assistência Estudantil] [Assistência Estudantil] (Assistência Estudantil): [Monitorias e projetos de ensino:]

Segmento Servidores:

Atuação da instituição referente à(s), (ao): [A comunicação com a instituição (Assistência estudantil, SAP, Registros Acadêmicos):][Assistência Estudantil][Atendimento à Saúde][Atendimento Educacional Especializado][Promoção da arte e cultura, diversidade e lazer][Ações de assessoria e apoio didático-pedagógico] e [Monitorias e projetos de ensino]

• DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento Discente:

Atuação da instituição referente à(s),(ao): [Atendimento à saúde dos discentes (Saúde e Psicologia)]

Grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período?

FRAGILIDADES

Segmento Discente:

Atuação da instituição referente à(s),(ao): [Atendimento educacional especializado (AEE)]

RESPOSTAS ABERTAS

2.4 Eixo 4 – Políticas de Gestão:

Neste eixo, são contempladas as dimensões 5, 6 e 10, que abordam respectivamente: as políticas de pessoal, as carreiras do corpo docente e do corpo técnico-administrativo, seu aperfeiçoamento, desenvolvimento profissional e suas condições de trabalho; a organização e gestão da instituição, especialmente o funcionamento e representatividade dos colegiados, sua independência e autonomia na relação com a mantenedora, e a participação dos segmentos da comunidade universitária nos processos decisórios; a sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior. De modo geral, observa-se favorabilidade por parte do corpo de servidores, bem como dos demais públicos, para com as políticas de gestão do *Campus* São Borja.

Tabela 15 - Dimensão 5 - Servidores

Dimensão 5 - Servidores Dimensão 5 - Servidores								
Como você avalia os critérios de escolha para cargos de chefia e direção?								
Seamento	Segmento Positivo Regular Neutro Negativo Não se aplica							
Docente	83%	13%	4%	0%	0%			
TAE	71%	10%	5%	14%	0%			
Como você avalia a atuação da C					0,0			
Como voce avalla a atuação da C	Joinissao inte	ina de Supe	1 1 1 5 2 5 1 5 1					
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
TAE	67%	22%	10%	0%	0%			
Como você avalia a atuação da C	Comissão Per	manente de	Pessoal Doc	ente - CPPD	?			
•								
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Docente	83%	9%	6%	2%	0%			
Como você avalia as ações para melhoria da saúde e qualidade de vida?								
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Docente	79%	11%	6%	2%	2%			
TAE	71%	19%	5%	5%	0%			
Como você avalia as políticas de incentivo à capacitação:								
osino roco arana ao poniloao ao		ap acrosy acr						
At	astamento para		cada 5 anos		1			
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Docente	70%	9%	15%	4%	2%			
TAE	71%	19%	5%	5%	0%			
Programa Institucional de Desenvolvimento (PID)								
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Docente	81%	4%	9%	4%	2%			
TAE	71%	24%	0%	5%	0%			
Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP e PIIQPE)								

Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica	
Docente	76%	4%	13%	4%	2%	
TAE	81%	14%	5%	0%	0%	
Como você avalia o ambiente de	trabalho (rem	noto) no seu (campus (rela	ções interpes	ssoais)?	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica	
Docente	96%	4%	0%	0%	0%	
TAE	62%	33%	0%	5%	0%	
Como você avalia sua satisfação no desempenho de suas funções profissionais na instituição?						
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica	
Docente	96%	2%	0%	2%	0%	
TAE	86%	14%	0%	0%	0%	

Quanto aos critérios de seleção para os cargos de direção e chefia, pode ser percebido que a grande maioria de docentes e de TAEs avaliou como positivo, ocorrendo apenas uma variação de opinião dos TAES para a opção regular e um percentual de 14% para avaliação negativa.

Da mesma forma, pode ser percebido uma avaliação positiva da CIS e da CPPD por parte dos servidores, não ocorrendo grande variação de opiniões negativas.

Quanto às ações para melhoria da saúde e qualidade de vida, pode ser percebido que a grande maioria dos docentes e a maioria dos TAEs classificaram como positivas.

Quanto às políticas de incentivo à capacitação, a grande maioria dos servidores classificou como positivo o Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP e PIIQPE), a maioria dos servidores classificou como positivo o Programa Institucional de Desenvolvimento (PID), e a grande maioria do público TAE, e a maioria do público docente classificaram como positivo o Afastamento para Capacitação.

Em relação ao ambiente de trabalho remoto, pode ser percebido que a grande maioria dos docentes e a maioria dos TAEs avaliaram como positivo, ocorrendo apenas uma variação pelo público TAE para a opção Regular. Já quanto à avaliação de satisfação do desempenho das funções profissionais, a grande maioria dos servidores avaliaram positivamente, não ocorrendo grande variação em outras opções.

Tabela 16 - Dimensão 5 - Discentes	3				
	Dimensã	o 5 - Discen	tes		
Como você avalia:					
Seu relac	ionamento co	m o seu coorder	nador de curso?		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	9%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	90%	5%	0%	0%	5%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	20%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	50%	50%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	100%	0%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	100%	0%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Seu re		com os colegas	s de classe?		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	74%	22%	0%	4%	0%
Téc. Int. em Informática	80%	20%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	90%	5%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	90%	5%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	97%	3%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	88%	6%	0%	6%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		com os seus p			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	87%	13%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	15%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	100%	0%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	0%	0%	6%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%

Quanto aos quesitos de avaliação de relacionamento com o seu coordenador de curso, relacionamento com os colegas de classe e relacionamento com os professores, pode ser percebido que a grande maioria dos discentes avaliou positivamente, não ocorrendo grande variação para outras opções.

Tabela 17 - Dimensão 6 - Servidores

Tabela 17 - Dimensão 6 - Servido		ão 6 - Servid	ores		
A integração entre o trabalho des	senvolvido pe	la Reitoria e d	o seu Campu	ıs é:	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	74%	11%	9%	4%	2%
TAE	67%	29%	5%	5%	0%
Avalie a atuação das seguintes ir	nstâncias:				
Segmento	Positivo	do do seu Camp Regular	us Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	81%	6%	9%	4%	0%
TAE	90%	5%	5%	0%	0%
IAL		de Dirigentes (Co		070	
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	83%	9%	9%	0%	0%
TAE	95%	0%	5%	0%	0%
	Conselh	I o Superior (Cons	(qua		
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	83%	9%	9%	0%	0%
TAE	95%	0%	5%	0%	0%
Avalie a TI (Tecnologia da Inform	iação) nos se	guintes aspe	ctos:		
<u> </u>					
Segmento	Positivo	quipamentos	Neutro	Negativo	Não oo oplico
		Regular		Negativo	Não se aplica
Docente	66%	15%	11%	2%	6%
TAE	86%	14%	0%	0%	0%
Segmento	Positivo	Internet Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	72%	13%	6%	0%	9%
TAE	76%	19%	5%	0%	0%
				070	
Avalie o suporte da equipe de TI	(Techologia (ua iniornação	J).		
		nail institucional			
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	96%	4%	0%	0%	0%
TAE	86%	10%	4%	0%	0%
		SIG			
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	62%	21%	0%	17%	0%
TAE	38%	38%	5%	19%	0%
Como você avalia, de forma gera	ıl:				
	0.0000000000000000000000000000000000000	10/01 0/1100/01	a vooê atro-		
Segmento	Positivo	lo(s) curso(s) que Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Docente	96%	2%	0%	2%	0%
a nes	stão do Campus	Unidade, quanto	à: [Democracia	3/	
a ges Segmento	stão do Campus/ Positivo	<i>Unidade, quanto</i> Regular	à: [Democracia Neutro	A/ Negativo	Não se aplica

TAE	62%	33%	0%	5%	0%			
a ges	a gestão do Campus/Unidade, quanto à: [Devolutiva]							
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Docente	87%	11%	0%	2%	0%			
TAE	67%	24%	0%	10%	0%			
a ges	a gestão do Campus/Unidade, quanto à: [Ediciência]							
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Docente	89%	9%	0%	2%	0%			
TAE	81%	14%	0%	5%	0%			
a gestão do Ca	a gestão do Campus/Unidade, quanto à: [Receptividade das demandas]							
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Docente	91%	6%	2%	0%	0%			
TAE	81%	14%	0%	5%	0%			

Quanto à integração entre o trabalho desenvolvido pela reitoria com o campus, pode ser percebido que a maioria dos servidores avaliou positivamente, ocorrendo uma variação para a opção regular.

Quanto à avaliação das instâncias, a grande maioria dos servidores avaliou como positivo o Colégio de Dirigentes, colegiado do *campus* e o Conselho Superior, não ocorrendo grande variação de opiniões.

Em relação à TI, pode ser percebido que a grande maioria dos TAES avaliaram como positivo os Equipamentos, a Internet, e a maioria dos docentes avaliou positivamente esses itens, com uma pequena variação para a opção regular.

Quanto ao suporte da TI, pode ser percebido que a grande maioria dos servidores avaliou o suporte ao e-mail institucional como positivo. Em relação ao suporte ao SIG, menos de 50% dos TAES e a maioria dos docentes avaliou positivamente este item, no entanto, com uma variação significativa para a opção negativa, tal fato deve ter ocorrido devido ao ataque *hacker* ocorrido no sistema, diminuindo a confiabilidade do público.

Pode ser percebido que de forma geral, a grande maioria dos servidores avalia como positivo a coordenação do curso que atua, gestão do *campus* quanto à: Democracia, Devolutiva e Eficiência. A grande maioria dos docentes e a maioria dos TAEs avaliam como positiva a gestão do *Campus* quanto à Receptividade das Demandas, não ocorrendo grande variação para outras opções.

Tabela 18 - Dimensão 6 - Discentes	i				
	Dimensã	o 6 - Discen	tes		
Avalie a atuação das seguintes insta	âncias:				
	Colegiad	o do seu Campi	IS		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	83%	9%	9%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	5%	10%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	90%	0%	10%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	90%	0%	10%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	20%	20%	0%	0%
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	85%	5%	10%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	71%	11%	18%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		Dirigentes (Co			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	67%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	78%	9%	13%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	75%	10%	15%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	86%	0%	14%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	86%	0%	14%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	20%	20%	0%
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	70%	5%	25%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	5%	19%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Correct		Superior (Consu	T .	Namativa	Nião do antido
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	74%	9%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	70%	15%	15%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	90%	0%	10%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	90%	0%	10%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	0%	20%	20%	0%
Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	80%	5%	15%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	6%	18%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Avalie a TI (Tecnologia da Informaç	,		ctos:		
Curso	Eq. Positivo	uipamentos Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	83%	9%	9%	0%	0%

Téc. Int. em Informática	75%	10%	10%	0%	5%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	86%	4%	10%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	86%	4%	10%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	20%	20%	0%
Licenciatura em Física	50%	50%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	85%	10%	0%	5%	0%
Tecnologia em Gastronomia	53%	24%	18%	0%	6%
Tecnologia em Gesta. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		Internet			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	65%	26%	9%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	65%	25%	10%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	81%	10%	9%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	81%	10%	9%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	20%	20%	0%
Licenciatura em Física	25%	25%	0%	50%	0%
Licenciatura em Matemática	75%	19%	0%	6%	0%
Tecnologia em Gastronomia	47%	24%	18%	6%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Avalie o suporte da equipe de TI (Te	ecnologia d	a Informação	o) aos sistem	as institucion	nais
Curso	E-ma Positivo	il institucional Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	9%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	5%	0%	5%	5%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	100%	0%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	20%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	97%	3%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	6%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
9		Moodle			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	17%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	43%	26%	26%	0%	4%
Téc. Int. em Informática				T	5%
	45%	15%	30%	5%	370
Téc. Proeja Cozinha	45% 100%	15% 0%	30%	5% 0%	0%
Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha					
	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	100%	0% 19%	0% 10%	0% 0%	0% 5%
Téc. Subsequente Cozinha Téc. Subsequente Logística	100% 67% 67%	0% 19% 19%	0% 10% 10%	0% 0% 0%	0% 5% 5%
Téc. Subsequente Cozinha Téc. Subsequente Logística Bach. Sistemas da Informação	100% 67% 67% 20%	0% 19% 19% 20%	0% 10% 10% 40%	0% 0% 0% 20%	0% 5% 5% 0%
Téc. Subsequente Cozinha Téc. Subsequente Logística Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física	100% 67% 67% 20% 50%	0% 19% 19% 20% 50%	0% 10% 10% 40% 0%	0% 0% 0% 20% 0%	0% 5% 5% 0% 0%

	SIG (SIGA	A para estudant			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	0%	0%	17%	0%
Téc. Int. em Eventos	70%	26%	0%	4%	0%
Téc. Int. em Informática	65%	25%	0%	10%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	81%	10%	0%	9%	0%
Téc. Subsequente Logística	81%	10%	0%	9%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	0%	40%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	85%	9%	0%	6%	0%
Tecnologia em Gastronomia	71%	24%	0%	6%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Como você avalia, de forma geral, a	coordena	L cão do seu c	L urso, quanto	 à:	
Como voco avana, do forma gorar, e	. 000100110	çao ao ooa o	aroo, qaarito	a.	
		emocracia	I	I N -0	I N/~ "
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	96%	4%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	85%	10%	5%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	0%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	95%	5%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	0%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		Devolutiva			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	96%	4%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	84%	5%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	0%	20%	20%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	10%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	100%	0%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
-	E	I Eficiência		1	
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	96%	4%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	100%	0%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%

Licenciatura em Física	100%	0%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	95%	5%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	100%	15%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		ade das deman			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	96%	4%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	85%	10%	0%	5%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	0%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Como você avalia, de forma geral, a	gestão do	campus, qu	anto à:	1	
	De	emocracia			
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	96%	4%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	75%	20%	5%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	0%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	0%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	0%	40%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	6%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	18%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Cura		evolutiva	Nautra	Namativa	Nião do antido
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos	83% 87%	17% 9%	0%	0%	0% 0%
Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática	75%	15%	4% 5%	0% 5%	0%
Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
'	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5% 0%	0%	0% 20%	0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física	60%	50%	20%	0%	0%
		JU%	U%		0%
Licenciature em Metemática	50%	110/	E0/	00/	
Licenciatura em Matemática	90%	11%	5%	0%	
Tecnologia em Gastronomia	90%	6%	6%	0%	0%
	90% 88% 100%	6% 0%			
Tecnologia em Gastronomia	90% 88% 100%	6% 0% Eficiência	6%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo	90% 88% 100%	6% 0%	6% 0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo Curso	90% 88% 100% Positivo	6% 0% Eficiência Regular	6% 0% Neutro	0% 0% Negativo	0% 0% Não se aplica

Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	5%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	5%	0%	0%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	8%	2%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	88%	6%	6%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
	Receptivida	ade das demand	das	1	L.
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	91%	4%	4%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	75%	20%	5%	0%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	95%	0%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	95%	0%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	60%	20%	20%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	11%	5%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	82%	12%	6%	8%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%

Quanto à avaliação das instâncias do *Campus* por parte dos discentes, o Colegiado do *Campus* concentrou avaliações positivas, seguido pelo Consup e pelo Codir. Quanto ao último, no curso de bacharelado em sistemas de informação, houve um percentual de avaliação positiva menor que 50%. No entanto, pode ser percebido que não houve grande percentual de avaliações negativas em qualquer instância, sendo a variação das opiniões com tendência para a opção Neutro.

Em relação à TI, pode ser percebido que a maioria dos discentes avalia como positivos a Internet e Equipamentos. Foi registrado avaliação positiva abaixo de 50% apenas nos cursos de bacharelado em Sistemas da Informação em relação a Equipamentos, e Bacharelado em sistemas da informação, licenciatura em física e tecnologia em gastronomia em relação à Internet. No entanto, como o *campus* não estava em funcionamento presencialmente nesse ano avaliado, provavelmente os alunos avaliaram a qualidade de conexão com o SIG ou os auxílios prestados referente ao uso de internet.

Quanto ao suporte da TI, pode ser percebido que a grande maioria dos discentes avaliou o suporte ao e-mail institucional como positivo, seguido do SIG e Moodle. Foram registrados percentuais de avaliação positiva abaixo de 50% no Moodle nos cursos téc. Integrado em eventos, téc. Integrado em informática e

bacharelado em Sistemas da Informação. Neste último foi registrada avaliação positiva abaixo de 25%. O resultado pode ser devido a não utilização do Moodle no *Campus*, como citado anteriormente na avaliação pelos servidores. Quanto ao SIGAA, foi verificado percentual de avaliações positivas inferior a 50% no curso Bacharelado em Sistemas da Informação, ocorrendo uma maior concentração de opiniões negativas nesse caso. A motivação para isso pode ocorrer devido aos alunos desses cursos estarem diretamente ligados à área de sistemas, e esperam um melhor funcionamento dele, que está em processo de evolução e pode apresentar falhas e indisponibilidades em alguns momentos. Para os anos seguintes, é esperado um melhor funcionamento do sistema.

Quanto à avaliação de forma geral da coordenação do curso nos aspectos de: Democracia, Devolutiva, Eficiência e Receptividade das demandas, pode ser percebido que a grande maioria dos opinantes de todos os cursos avaliou como positivas. Quanto à avaliação geral da gestão do *campus*, a maioria dos discentes avaliou como positiva a Democracia, Devolutiva, Eficiência e Receptividade das Demandas, ocorrendo apenas no curso de bacharelado em sistemas da informação um percentual menor que 50% nas opções positivas em relação à Democracia, ocorrendo uma maior variação para avaliações negativas.

Tabela 19 - Dimensão 10 - Servidores

Dimensão 10 - Servidores										
Avalie o seu conhecimento sobre os critérios de planejamento, distribuição e execução dos recursos financeiros quanto: [ao IFFar]										
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica					
Docente	74%	15%	9%	2%	0%					
TAE	71%	14%	10%	5%	0%					
Avalie o seu conhecimento sobre financeiros quanto: [ao seu Camp		le planejame	nto, distribuiç	ão e execuç	ão dos recursos					
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica					
Docente	85%	11%	4%	0%	0%					
TAE	81%	10%	5%	4%	0%					

Quanto ao conhecimento dos critérios de planejamento, distribuição e execução dos recursos financeiros, tanto do IFFar em geral como do *campus*, pode ser percebido que a maioria dos servidores avaliou positivamente, ocorrendo uma maior variação na opção regular no público Docente, não ocorrendo grande maior concentração avaliações negativas.

EIXO 4 - Dimensão 5

POTENCIALIDADES

• MANTER (>=75%):

Segmento Discente:

Como você avalia: [Seu relacionamento com o seu coordenador de curso?] [Seu relacionamento com os colegas de classe?] [Seu relacionamento com os seus professores?]

Segmento Docente:

Como você avalia a atuação da Comissão Permanente de Pessoal Docente - CPPD?

Segmento Servidores:

Como você avalia os critérios de escolha para cargos de chefia e direção?

Como você avalia as políticas de incentivo à capacitação: [Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP e PIIQPE)]

Como você avalia sua satisfação no desempenho de suas funções profissionais na instituição?

DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento TAE:

Atuação da Comissão Interna de Supervisão - CIS

Ambiente de trabalho (remoto) no seu campus (relações interpessoais)

Segmento Servidores:

Políticas de incentivo à capacitação: [Afastamento para Capacitação – a cada 5 anos]

FRAGILIDADES

RESPOSTAS ABERTAS

EIXO 4 - Dimensão 6

POTENCIALIDADES

• MANTER (>=75%):

Segmento Discente:

Avalie a atuação das seguintes instâncias: [Colegiado do seu Campus] [Colégio de Dirigentes (Codir)]

Avalie a TI (Tecnologia da Informação) nos seguintes aspectos: [Equipamentos]

Avalie o suporte da equipe de TI (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [E-mail institucional]

Como você avalia, de forma geral, a coordenação do seu curso, quanto à: [Democracia] [Devolutiva] [Eficiência] [Receptividade das Demandas]

Como você avalia, de forma geral, a gestão do Campus, quanto à: [Democracia] [Devolutiva] [Eficiência] [Receptividade das Demandas]

Segmento Docente:

Como você avalia, de forma geral, a coordenação do(s) curso(s) que você atua:

Como você avalia, de forma geral, a gestão do Campus/Unidade, quanto à: [Democracia][Devolutiva][Eficiência] e [Receptividade das Demandas]

Segmento TAE:

Avalie A TI nos seguintes aspectos [Equipamentos] [Internet]

Segmento Servidores:

Avalie a atuação das seguintes instâncias: [Colegiado do seu Campus][Codir][Consup]

Avalie o suporte da equipe de TI (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [E-mail institucional]

• DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento Discente:

Atuação das seguintes instâncias: [Conselho Superior (Consup)]

Avalie a TI (Tecnologia da Informação) nos seguintes aspectos:[Internet]

Suporte da equipe de TI (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [Moodle] [SIGAA]

Segmento Docente:

Avalie A TI nos seguintes aspectos [Equipamentos] [Internet]

Avalie o suporte da equipe de TI (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [SIG (Sistema Integrado de Gestão)]

Segmento TAE:

Como você avalia, de forma geral, a gestão do Campus/Unidade, quanto à: [Democracia][Devolutiva]

Segmento Servidores:

A integração entre o trabalho desenvolvido pela Reitoria e o seu Campus é:(Caso seja servidor da Reitoria, avalie a integração entre o trabalho desenvolvido pelos campi e a Reitoria – se tiver alguma especificidade a destacar, utilize a pergunta aberta.)

FRAGILIDADES

Segmento TAE:

Suporte da equipe de TI (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [SIG (Sistema Integrado de Gestão)]

RESPOSTAS ABERTAS

EIXO 3 - Dimensão 10

POTENCIALIDADES

DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento Servidores:

Avalie o seu conhecimento sobre os critérios de planejamento, distribuição e execução dos recursos financeiros quanto: [ao seu Campus/unidade]

FRAGILIDADES

• CORRIGIR (<50% e >=25%)

Segmento Servidores:

Avalie o seu conhecimento sobre os critérios de planejamento, distribuição e execução dos recursos financeiros quanto: [ao IFFar]

RESPOSTAS ABERTAS

2.5 Eixo 5 – Infraestrutura Física:

O eixo aborda a dimensão 7 que trata da infraestrutura física, especialmente a de ensino, de pesquisa e de extensão, biblioteca, recursos de informação e comunicação. Conforme as tabelas a seguir, a percepção em geral dos servidores quanto à infraestrutura é bastante positiva.

Tabela 20 - Dimensão 7 - Servidores

Dimensão 7 - Servidores									
Neste momento em que voc desenvolvimento de suas atividad		casa, aval	ie a infrae	strutura disp	oonível para o				
	A conexã	io com a Interne	et é:						
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Docente	75%	21%	0%	4%	0%				
TAE	81%	19%	0%	0%	0%				
	O computador,	/notebook para	estudo é:	•					
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Docente	85%	11%	0%	4%	0%				
TAE	71%	19%	0%	9%	0%				
	O local que uti	liza para estudo	/trabalho	•					
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Docente	74%	19%	0%	7%	0%				
TAE	62%	33%	0%	5%	0%				
On	nobiliário (mesa	e cadeira) de es	tudos/trabalho						
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				
Docente	83%	11%	2%	4%	0%				
TAE	62%	33%	0%	5%	0%				
	O smartphone	e para estudo/tra	abalho é	•					
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica				

Docente	83%	11%	2%	4%	0%					
TAE	62%	33%	0%	5%	0%					
Sobre o funcionamento do SIG, avalie:										
As co	ndições para ex	ecutar minhas a	tividades no SIC	3						
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica					
Docente	64%	21%	0%	15%	0%					
TAE	62%	19%	0%	19%	0%					
A	s informações p	resentes no SIG	são exibida							
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica					
Docente	64%	26%	0%	11%	0%					
TAE	67%	14%	0%	19%	0%					
	De forma g	eral, considero	o SIG							
Segmento	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica					
Docente	57%	26%	0%	17%	0%					
TAE	48%	38%	0%	14%	0%					

Quanto à infraestrutura disponível no momento de home office, por parte dos servidores, pode ser percebido que a grande maioria deles classifica o computador/notebook para estudo como positivo, ocorrendo uma avaliação semelhante para o smartphone e o local utilizado para estudo/trabalho e conexão com internet.

Quanto ao funcionamento do SIG, pode ser percebido que a maioria dos servidores considerou positivo em relação às condições para executar as atividades, exibição de informações e de forma geral, ocorrendo uma variação de votos para a opção negativa, muito provavelmente devido ao ataque *hacker* que o sistema sofreu.

Tabela 21 - Dimensão 7 - Discentes

Dimensão 7 - Discentes								
Neste momento em que você desenvolvimento de suas atividades		casa, avalie	e a infraes	trutura disp	onível para o			
	A conexã	io com a Internet	é					
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica			
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%			
Téc. Int. em Eventos	70%	26%	4%	0%	0%			
Téc. Int. em Informática	75%	20%	0%	5%	0%			
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%			
Téc. Subsequente Cozinha	71%	24%	0%	5%	0%			
Téc. Subsequente Logística	71%	24%	0%	5%	0%			
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%			
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%			
Licenciatura em Matemática	75%	20%	0%	5%	0%			
Tecnologia em Gastronomia	76%	18%	0%	6%	0%			
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%			
Caso você retire o	os materiais i	mpressos no can	npus, tais mate	riais são				

Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	67%	0%	17%	17%	0%
Téc. Int. em Eventos	57%	9%	26%	4%	4%
Téc. Int. em Informática	45%	5%	10%	0%	40%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	67%	10%	5%	5%	14%
Téc. Subsequente Logística	67%	10%	5%	5%	14%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	0%	0%	40%
Licenciatura em Física	50%	25%	0%	0%	25%
Licenciatura em Matemática	65%	6%	16%	0%	37%
Tecnologia em Gastronomia	71%	6%	24%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
0	computador/r	notebook para e	estudo é		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	61%	13%	4%	17%	4%
Téc. Int. em Informática	70%	20%	0%	5%	5%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	81%	14%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	81%	14%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	0%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	0%	25%
Licenciatura em Matemática	80%	20%	0%	5%	0%
Tecnologia em Gastronomia	94%	6%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
O local qu Curso	e utiliza para Positivo		(sala, quarto) é Neutro	Negative	Não oo onlino
		Regular 0%	0%	Negativo 0%	Não se aplica 0%
Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos	100% 57%	35%	0%	9%	0%
Téc. Int. em Informática	80%	5%	0%	15%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	90%		0 /0	0 /0	0 /0
	9070		00/	E0/	00/
Tán Cubanguanta Lagística		4%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	90%	5%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	90%	5% 20%	0%	5% 0%	0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física	90% 80% 50%	5% 20% 50%	0% 0% 0%	5% 0% 0%	0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática	90% 80% 50% 80%	5% 20% 50% 13%	0% 0% 0% 0%	5% 0% 0% 7%	0% 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia	90% 80% 50% 80% 100%	5% 20% 50% 13% 0%	0% 0% 0% 0% 0%	5% 0% 0% 7% 0%	0% 0% 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo	90% 80% 50% 80% 100%	5% 20% 50% 13% 0%	0% 0% 0% 0% 0% 0%	5% 0% 0% 7%	0% 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo	90% 80% 50% 80% 100%	5% 20% 50% 13% 0%	0% 0% 0% 0% 0% 0%	5% 0% 0% 7% 0%	0% 0% 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia	90% 80% 50% 80% 100% 100% ário (mesa e o	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% dos/trabalho é	5% 0% 0% 7% 0%	0% 0% 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia Curso	90% 80% 50% 80% 100% 100% ário (mesa e o Positivo	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu Regular	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% Neutro	5% 0% 0% 7% 0% 0% Negativo	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% Não se aplica
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia Curso Especialização em Educação Profissional	90% 80% 50% 80% 100% 100% ário (mesa e o Positivo 83%	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu Regular 17%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% Neutro 0%	5% 0% 0% 7% 0% 0% Negativo 0%	0% 0% 0% 0% 0% 0% Não se aplica 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia Curso Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos	90% 80% 50% 80% 100% 100% ário (mesa e o Positivo 83% 65%	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu Regular 17% 22%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 00s/trabalho é Neutro 0% 0%	5% 0% 0% 7% 0% 0% Negativo 0% 13%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia Curso Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha	90% 80% 50% 80% 100% 100% ário (mesa e o Positivo 83% 65% 85%	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu Regular 17% 22% 10%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% dos/trabalho é Neutro 0% 0% 0%	5% 0% 0% 7% 0% 0% Negativo 0% 13% 5%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% Não se aplica 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia Curso Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha	90% 80% 50% 80% 100% 100% 4rio (mesa e o Positivo 83% 65% 85% 100% 86%	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu Regular 17% 22% 10% 0%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0	5% 0% 0% 7% 0% 0% Negativo 0% 13% 5% 0% 4%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia Curso Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha Téc. Subsequente Logística	90% 80% 50% 80% 100% 100% ário (mesa e o Positivo 83% 65% 85% 100% 86%	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu Regular 17% 22% 10% 0% 10%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0	5% 0% 0% 7% 0% 0% Negativo 0% 13% 5% 0%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0
Bach. Sistemas da Informação Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática Tecnologia em Gastronomia Tecnologia em Gestão. De Turismo O mobilia Curso Especialização em Educação Profissional Téc. Int. em Eventos Téc. Int. em Informática Téc. Proeja Cozinha Téc. Subsequente Cozinha	90% 80% 50% 80% 100% 100% 4rio (mesa e o Positivo 83% 65% 85% 100% 86%	5% 20% 50% 13% 0% 0% cadeira) de estu Regular 17% 22% 10% 0%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0	5% 0% 0% 7% 0% 0% Negativo 0% 13% 5% 0% 4% 4%	0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% Não se aplica 0% 0% 0% 0% 0% 0%

Tecnologia em Gastronomia	100%	0%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
·) smartphone	para estudo/tral	l palho é		
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	74%	13%	4%	9%	0%
Téc. Int. em Informática	90%	0%	0%	10%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	81%	14%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	81%	14%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	80%	20%	0%	0%	0%
Licenciatura em Física	75%	0%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	90%	3%	0%	7%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	12%	6%	6%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
Sobre o funcionamento do SIGAA, a	avalie:				
,					
As condições pa	ara executar r Positivo				Não oo online
		Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	61%	39%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	70%	20%	0%	10%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	76%	19%	0%	5%	0%
Téc. Subsequente Logística	76%	19%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	0%	40%	0%
Licenciatura em Física	50%	25%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	84%	16%	0%	5%	0%
Tecnologia em Gastronomia	77%	18%	0%	6%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
			exibidas de forn		I 12 12
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	87%	13%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Informática	75%	15%	0%	10%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	86%	5%	0%	9%	0%
Téc. Subsequente Logística	86%	5%	0%	9%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	40%	0%	20%	0%
Licenciatura em Física	75%	25%	0%	0%	0%
Licenciatura em Matemática	80%	20%	0%	0%	0%
Tecnologia em Gastronomia	82%	6%	0%	12%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%
		al, considero o S		No soti :-	Não ao salias
Curso	Positivo	Regular	Neutro	Negativo	Não se aplica
Especialização em Educação Profissional	83%	17%	0%	0%	0%
Téc. Int. em Eventos	70%	26%	0%	4%	0%
Téc. Int. em Informática	45%	35%	0%	20%	0%
Téc. Proeja Cozinha	100%	0%	0%	0%	0%
Téc. Subsequente Cozinha	81%	14%	0%	5%	0%

Téc. Subsequente Logística	81%	14%	0%	5%	0%
Bach. Sistemas da Informação	40%	20%	0%	40%	0%
Licenciatura em Física	50%	25%	0%	25%	0%
Licenciatura em Matemática	80%	17%	0%	3%	0%
Tecnologia em Gastronomia	76%	18%	0%	6%	0%
Tecnologia em Gestão. De Turismo	100%	0%	0%	0%	0%

Quanto aos discentes, em relação à infraestrutura, pode ser percebido uma maior concentração avaliações positivas para o local, mobiliário, internet, computador e smartphone utilizado para estudo/trabalho, não ocorrendo votação abaixo de 50% para opções positivas. Para a retirada de material impresso, foi percebido que a maioria dos alunos avaliou positivamente, apenas no curso de tec integrado em informática ocorreu um total de votos positivos abaixo de 50%, no entanto, a maioria variação de votos se concentrou na opção não se aplica.

Quanto ao funcionamento do SIGAA por parte dos discentes, foi percebido que tanto em relação às condições para executar as atividades, informações presentes e avaliação de forma geral, boa parte dos cursos avaliou positivamente. Foi registrado percentual de avaliações positivas abaixo de 50% no curso de bacharelado em Sistemas da Informação e técnico em informática, em que foram registrados percentuais significativos de avaliações negativas, provavelmente por estarem diretamente ligados à área de sistemas e esperarem um melhor funcionamento dele.

EIXO 5 - Dimensão 7

POTENCIALIDADES

MANTER (>=75%):

Segmento Discente:

Sobre o funcionamento do SIGAA, avalie: [As informações presentes no SIGAA são exibidas de forma:]

Segmento Servidores:

Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [A conexão com a Internet é:][O computador/notebook para estudo]

• DESENVOLVER (>=50% e <75%):

Segmento Discente:

Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [A conexão com a Internet é:]

Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [O computador/notebook para estudo é:]

Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [O local que utiliza para estudo/trabalho (sala, quarto) é:] [O mobiliario de estudos é:]

Sobre o funcionamento do SIGAA, avalie: [As condições para executar minhas atividades no SIGAA de forma:]

Sobre o funcionamento do SIGAA, avalie: [De forma geral, considero o SIGAA:]

Segmento Servidores:

Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [O local que utiliza para estudo/trabalho (sala, quarto) é:]

Sobre o funcionamento do SIG, avalie: [As condições para executar minhas atividades no SIG de forma:][As informações presentes no SIG são exibidas de forma:] e [De forma geral]

FRAGILIDADES

RESPOSTAS ABERTAS

3 PLANO DE AÇÕES

Diante da análise apresentada e da identificação de fragilidades e de potencialidades apontadas ao final de cada eixo, segue o Plano de ações da unidade:

Tabela 22 - Plano de Ação *Campus* São Borja, 2021

Eixo 1 - PLANEJAMENTO E AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL									
Dimensão 8 - planejamento e o Quê	avaliação, (Segmento	especialmente os p Detalhamento	Classificaçã o	resultados e STATUS	e eficácia d QUEM	a autoavalia QUANDO	como	OBS.	
O seu conhecimento sobre o processo de autoavaliação da		Menos de 70% dos servidores		Daganyahar	СРА	Abril	Em reunião geral, explicar a função da CPA e a importância da avaliação		
instituição realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) é:	Servidores	avaliaram positivamente		Desenvolver					
O seu conhecimento sobre o processo de autoavaliação da		Menos de 60% dos alunos do curso de			СРА	Abril	Em reunião com alunos, explicar a função da CPA e a importância da avaliação		
instituição realizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) é:	o realizado pela Discente	informática, eventos e SI avaliaram positivamente		Desenvolver					
		EIXO 2 –	DESENVOL	VIMENTO II	NSTITUCIO	NAL			
Dimensão 1 - Missão e o plan	o de desen	volvimento institu	cional						
o quê	Segmento	Detalhamento	Classificaçã	STATUS	QUEM	QUANDO	СОМО	OBS.	
Como você avalia a coerência		Mais que 85% dos							
ntro oo objetiyoo controlo	Sorvidoros convidoros avaliar			Manter					

Como você avalia a coerência entre os objetivos centrais (missão, visão e valores) e as práticas da instituição:		Mais que 90% dos alunos avaliam positivamente		Manter				
							à sua contribuição em relação	
social, ao desenvolvimento e	conômico e Segmento	e social, à defesa d Detalhamento	lo meio amb Classificaçã o	oiente, da m STATUS	emória cult QUEM	<i>ural, da pro</i> QUANDO	dução artística e do patrimônio COMO	cultural OBS.
Avalie como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Esporte e Lazer]	Sarvidaraa	74% dos docentes e 66% dos TAEs avaliam positivamente		Desenvolver	DPDI NEF	março	divulgação plena do edital PID Proposta de projeto junto ao PID visando a saúde do servidor	
Avalie como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Defesa do meio ambiente][Desenvolvimento econômico e social][produção cultural e artistica] e [promoção da cidadania e inclusão social]	Servidores	Mais que 85% dos servidores avaliam positivamente		Manter				
Avalie como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Defesa do meio	Discente	Mais que 80% dos alunos avaliaram positivamente.		Manter				

ambiente] [Desenvolvimento Econômico e social] [Esporte e Lazer] [Produção cultural e artística] [Promoção da cidadania e inclusão social]								
Avalie como as ações do IFFar têm influenciado a qualidade de vida da comunidade em relação à (ao): [Defesa do meio ambiente] [Desenvolvimento econômico e social] [Promoção da cidadania e inclusão social]	Sociedade Civil Organizada	75% dos respondentes avaliaram positivamente		Manter				
		EIX	(O 3 - POLÍ	TICAS ACAL	DÊMICAS			
Dimensão 2: a política para procedimentos para estímulo	o ensino, à producão	a pesquisa, a pós o acadêmica. às bo	s-graduação disas de pes	o, a extensã squisa. de n	ão e as res nonitoria e d	spectivas fo demais mod	rmas de operacionalização, in lalidades.	cluidos os
O QUÊ	Segmento	Detalhamento	Classificaçã o	STATUS	QUEM	QUANDO	СОМО	OBS.
Qual o seu nível de	253	Menos que 45% dos alunos de tec			Coordenaçã o dos cursos integrados		Reunião com pais e alunos	
conhecimento sobre o Projeto Pedagógico do seu curso (PPC)	Discente	em eventos avaliaram positivamente		Corrigir	Docentes dos cursos	Todo o ano letivo	Projetos integradores	

Avalie a sua participação, de forma on-line, em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão (seminários, eventos, projetos, capacitações, lives) promovidas pela instituição, durante o período da Pandemia				<u>Direção de</u> <u>Ensino</u>	Durante todo o ano letivo	Divulgação contínua dos projetos e atividades do campus	
	Discente	Menos que 60% dos alunos do curso		DPEP	Durante todo o ano letivo	Divulgação contínua dos projetos e atividades do campus	
		tec Integrado em Eventos responderam positivamente		Coordenaçã o dos cursos integrados	Durante todo o ano letivo	Sensibilização sobre a importância da formação plural dos estudantes	
				SAP	Durante todo o ano letivo	Sensibilização sobre a importância da formação plural dos estudantes	
Participação de forma on-line de atividades de ensino, pesquisa e extensão e qualidade das atividades	Servidores	Mais que 85% dos servidores avaliam positivamente	Manter				
oferecidas							
Avalie a sua participação, de forma on-line, em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão (seminários, eventos, projetos, capacitações, lives) promovidas pela instituição, durante o período da Pandemia	Discente	Mais que 80% dos alunos avaliaram positivamente.	Manter				

Como você avalia a qualidade da formação que o seu curso oferece?	Discente	Mais que 80% dos alunos avaliaram positivamente.		Manter				
Como você avalia a qualidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão promovidas de forma on-line pela instituição.	Discente	Mais que 80% dos alunos avaliaram positivamente.		Manter				
Dimensão 4: Comunicação co	m a socied	ade						
			Ol:::~					
O QUÊ	Segmento	Detalhamento	Classificaçã o	STATUS	QUEM	QUANDO	сомо	OBS.
Avalie os serviços prestados		Detalhamento Menos de 45% dos TAEs avaliam	0		QUEM Direção Geral	QUANDO Mensalment e	COMO Reunião com a chefia de gabinete e relações públicas para verificar as devolutivas	OBS.
O QUÊ Avalie os serviços prestados pelos canais de ouvidoria		Menos de 45% dos	0	STATUS Corrigir	Direção	Mensalment	Reunião com a chefia de gabinete e relações públicas para verificar as	OBS.
Avalie os serviços prestados	TAE	Menos de 45% dos TAEs avaliam	0		Direção	Mensalment	Reunião com a chefia de gabinete e relações públicas para verificar as	OBS.

Em relação aos meios de divulgação e comunicação do IFFar classifique o grau de eficiência. [Acompanhamento de reuniões de Colegiado, Colégio de Dirigentes e/ou Conselho Superior (atas e/ou transmissão)] [Ambiente Virtual de Aprendizado]	Discente	Menos que 70% dos alunos de técnico em eventos, tec em informática, SI e Física avaliaram positivamente	Desenvolver	DG	Semanalme nte	Ascom divulgar informativo de reuniões virtuais	
Relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia] [Formação de profissionais de acordo com as necessidades do mundo de trabalho] e [Identificação das necessidades da sociedade]	Docente	Mais que 80% dos docentes avaliam positivamente	Manter				
Em relação aos meios de divulgação e comunicação do IFFar classifique o grau de eficiência. [Acompanhamento de reuniões de Colegiado, Colégio de Dirigentes e/ou Conselho Superior (atas e/ou transmissão)][E-mail Institucional] e [Redes Sociais]	Servidores	Mais que 85% dos servidores avaliam positivamente	Manter				
Avalie o relacionamento do IFFar com a sociedade em relação à: [Aplicação do conhecimento científico produzido e transferência de tecnologia][Formação de	Discente	Mais que 80% dos alunos avaliaram positivamente.	Manter				

profissionais de acordo com as necessidades do mundo do trabalho] [Identificação de necessidades da sociedade] [Proposição/Execução de ações em parceria com empresas/instituições]									
Em relação aos meios de divulgação e comunicação do IFFar classifique o grau de eficiência [E-mail Institucional] [Redes Sociais] [Sítio Institucional]	Discente	Mais que 75% dos alunos avaliaram positivamente.		Manter					
produzido e transferência de	Sociedade Civil Organizada	75% dos respondentes avaliaram positivamente		Manter					
Avalie os serviços prestados pelos canais de ouvidoria	Sociedade Civil Organizada	75% dos respondentes avaliaram positivamente		Manter					
Dimensão 9: políticas de atendimento aos estudantes									
o quê	Segmento	Detalhamento	Classificaçã o	STATUS	QUEM	QUANDO	СОМО	OBS.	
Como foi a atuação da instituição referente à(s),(ao): [Atendimento educacional especializado (AEE)]	Discente	Menos que 50% dos Alunos de eventos avaliaram positivamente		Corrigir	CAI	Semestralm ente	Roda de conversa com alunos acerca das ações inclusivas que o campus adotou		

Como foi a atuação da instituição referente à(s),(ao): [Atendimento à saúde dos discentes (Saúde e Psicologia)]	Discente	Menos que 65% dos Alunos dos cursos tec em eventos, tec em informática e SI avaliaram positivamente	Desenvolver	CAE	Mensalment e	Roda de conversa sobre saúde global	
Qual o seu grau de motivação para a continuidade dos estudos, considerando o período de ensino remoto, o próximo semestre letivo e após esse período?	Discente	Menos que 65% dos alunos de eventos e SI avaliaram positivamente	Desenvolver		semestralm ente Bimestralem ente	organização da rotina de estudos dos alunos Atividades que promovam a identificação com o curso	
Como foi a atuação da instituição referente à(s), (ao): [A comunicação com a instituição (Assistência estudantil, SAP, Registros Acadêmicos):][Assistência Estudantil][Atendimento a Saúde][Atendimento Educacional Especializado][Promoção da arte e cultura, diversidade e lazer][Ações de assessoria e apoio didático-pedagógico] e [Monitorias e projetos de ensino]		Mais que 85% dos servidores avaliam positivamente	Manter				

Como foi a atuação da instituição referente à(s),(ao): [A comunicação com a instituição (Assistência estudantil, SAP, Registros Acadêmicos):] [Ações de assessoria e apoio didáticopedagógico (SAP e/ou Assistência Estudantil] [Assistência Estudantil] do IFFar, considerando os auxílios: Inclusão Digital, Kit alimentação, Emergencial, Eventual (Assistência Estudantil):] [Monitorias e projetos de ensino:]		Mais que 75% dos alunos avaliaram positivamente.		Manter				
		El	XO 4 - POL	ÍTICAS DE C	GESTÃO			
Dimensão 5: as políticas de	pessoal, as	s carreiras do corp	oo docente	e do corpo	técnico-ac	lministrativ	o, seu aperfeiçoamento, desen	volvimento
profissional e suas condições	de trabalh	о 	Classificaçã					
O QUÊ	Segmento	Detalhamento	0 0	STATUS	QUEM	QUANDO	сомо	OBS.
Como você avalia a atuação da Comissão Interna de Supervisão - CIS?	TAE	Menos de 70% dos TAEs avaliam positivamente		Desenvolver	Direção Geral	Anualmente	Informações sobre ações da CIS em uma reunião geral	
Supervisau - Olo :		Positivalliente						
Como você avalia as políticas de incentivo à capacitação: [Afastamento para Capacitação	Servidores	Menos de 75% dos servidores avaliaram		Desenvolver	DPDI	Semestralm ente	Informações sobre os afastamentos e vagas ofertados e disponíveis, bem como os critérios	
[Afastamento para Capacitação - a cada 5 anos]	avaliaram positivamente							

Como você avalia o ambiente de trabalho (remoto) no seu campus (relações	TAE	Menos que 62% dos TAEs avaliam	Desenvolver	DPDI	Anualmente	Divulgação do edital do PID que permite ações para integração dos servidores	
interpessoais)?		positivamente		NEF		Projetos que visem a saúde do servidor	
Como você avalia a atuação da Comissão Permanente de	Docente	Mais que 80% dos servidores avaliam	Manter				
Pessoal Docente - CPPD?		positivamente					
Como você avalia os critérios de escolha para cargos de		83% dos docentes e 71% dos TAEs	Manter				
chefia e direção?		avaliam positivamente					
Como você avalia as políticas de incentivo à capacitação: [Programa Institucional de		Mais que 77% dos servidores avaliam	Manter				
Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP e PIIQPE)]		positivamente	Mariter				
Como você avalia sua satisfação no desempenho de		Mais que 90% dos	Mantan				
suas funções profissionais na instituição?	Servidores	positivamente	Manter				
Como você avalia: [Seu relacionamento com o seu coordenador de curso?] [Seu	Discente	Mais que 75% dos alunos avaliaram positivamente.	Manter				

relacionamento com os seus professores?]								
Dimensão 6: organização e o autonomia na relação com a r							de dos colegiados, sua indepe nos processos decisórios	endênci
O QUÊ	Segmento	Detalhamento	O O	STATUS	QUEM	QUANDO	СОМО	OBS.
Avalie o suporte da equipe de TI (Tecnologia da Informação) aos		Menos que 40% dos TAES avaliam		Corrigir	DPDI	Semestralm ente	Pesquisa pelo google forms visando entender o que é relacionado ao campus e o que é relacionado á mantenedora do SIG	
sistemas institucionais [SIG Sistema Integrado de Gestão)]	stitucionais [SIG IAE	positivamente		Comgii				
A integração entre o trabalho desenvolvido pela Reitoria e o seu Campus é:(Caso seja servidor da Reitoria, avalie a		Menos de 75% dos			Direções	Mensalment e	Informações sobre as reuniões com a reitoria	
ntegração entre o trabalho desenvolvido pelos campi e a Reitoria – se tiver alguma especificidade a destacar, utilize a pergunta aberta.)	Servidores	servidores avaliaram positivamente		Desenvolver				
Avalie A TI nos seguintes		Menos de 75% dos			DPDI/CTI	Mensalment e	Revisão do funcionamento da rede e equipamentos	
aspectos [Equipamentos]	Docente	docentes avaliam positivamente		Desenvolver				

Avalie o suporte da equipe de Ti (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [SIG (Sistema Integrado de Gestão)] Docente Avalie o suporte da equipe de Ti (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [SIG (Sistema Integrado de Gestão)] Docente DPDI/CTI Semestralm ente DPDI/CTI Semestralm ente Desenvolver positivamente	'aspectos [Equipamentos] [Internet]	docentes avaliam positivamente	Desenvolver			
sistemas institucionais [316]	Avalie o suporte da equipe de TI			DPDI/CTI	cobre os chamados abertos e	
	Sistemas mismucionais [SiG		Desenvolver			

Como você avalia, de forma geral, a gestão do Campus/Unidade, quanto à: [Democracia][Devolutiva]		Menos de 65% dos TAES avaliam positivamente	Desenvolver	DG	Semestralm ente	Pesquisa de satisfação com os servidores sobre as ações e conduções das direções	
Avalie a atuação das seguintes instâncias: [Colegiado do seu Campus][Codir][Consup]		Mais que 85% dos servidores avaliam positivamente	Manter				
Avalie o suporte da equipe de TI (Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [E-mail institucional]	Consideres	Mais que 85% dos servidores avaliam positivamente	Manter				
Como você avalia, de forma geral, a coordenação do(s) curso(s) que você atua:		Mais que 90% dos Docentes avaliam positivamente	Manter				
Como você avalia, de forma geral, a gestão do Campus/Unidade, quanto à: [Democracia][Devolutiva][Eficiê ncia] e [Receptividade das Demandas]	Docente	Mais que 85% dos servidores avaliam positivamente	Manter				
Avalie a atuação das seguintes instâncias: [Colegiado do seu Campus] [Colégio de Dirigentes	Discente	Mais que 75% dos alunos avaliaram positivamente.	Manter				

	1	1	1			ı		
(Codir)]								
Avalie a TI (Tecnologia da Informação) nos seguintes		Mais que 75% dos alunos avaliaram		Manter				
aspectos: [Equipamentos]		positivamente.						
Avalie o suporte da equipe de TI		Mais que 85% dos						
(Tecnologia da Informação) aos sistemas institucionais [E-mail	Disconto	alunos avaliaram positivamente.		Manter				
institucional]		positivamente.						
Como você avalia, de forma								
geral, a coordenação do seu curso, quanto à: [Democracia]		Mais que 85% dos alunos avaliaram		Manter				
[Devolutiva] [Eficiência]		positivamente.		iviaritei				
[Receptividade das Demandas]								
Como você avalia, de forma geral, a gestão do Campus,		Mais que 85% dos						
quanto à: [Democracia] [Devolutiva] [Eficiência]	Diagonto	alunos avaliaram		Manter				
[Receptividade das Demandas]		positivamente.						
Dimensão 10: sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior								
O QUÊ	Segmento	Detalhamento	Classificaçã o	STATUS	QUEM	QUANDO	СОМО	OBS.
Avalie o seu conhecimento sobre os critérios de	Servidores	Menos de 75% dos servidores		Desenvolver	DAD	Semestralm	Explanação acerca das despesas, investimentos, prioridades	
planejamento, distribuição e		avaliaram		Descrivoiver	טאט	ente	Institucionais	

execução dos recursos financeiros quanto: [ao IFFar]		positivamente						
Avalie o seu conhecimento sobre os critérios de planejamento, distribuição e execução dos recursos	Servidores	Mais que 80% dos servidores avaliam positivamente		Manter				
financeiros quanto: [ao seu Campus/unidade]								
		EIX	O 5 – INFRA	AESTRUTUR	RA FÍSICA			
Dimensão 7: infraestrutura fís	ica, especi	almente a de ensir		iisa e de ext	ensão, bibli	ioteca, recu	rsos de informação e comunica	ção
O QUÊ	Segmento	Detalhamento	Classificaçã o	STATUS	QUEM	QUANDO	СОМО	OBS.
Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [O local que utiliza para estudo/trabalho (sala, quarto) é:]	Servidores	Menos de 75% dos servidores avaliaram positivamente		Desenvolver				
Sobre o funcionamento do SIG, avalie: [As condições para executar minhas atividades no SIG de forma:][As informações presentes no SIG são exibidas	Servidores	Menos de 75% dos servidores avaliaram positivamente		Desenvolver				
de forma:] e [De forma geral]		•						
Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [A conexão com a Internet é:]	Discente	Menos que 75% dos alunos dos cursos de eventos, cozinha integrado e subsequente e matemática avaliaram positivamente		Desenvolver				

Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [O computador/notebook para estudo é:]		Menos que 75% dos alunos dos cursos de eventos e informática avaliaram positivamente	Desenvolver		
Sobre o funcionamento do SIGAA, avalie: [As condições para executar minhas atividades no SIGAA de forma:]	Discente	Menos que 70% dos alunos dos cursos de eventos, informática, SI e física avaliaram positivamente	Desenvolver		
Sobre o funcionamento do SIGAA, avalie: [De forma geral, considero o SIGAA:]		menos de 75% dos alunos de informática, eventos, SI e Física avaliaram positivamente	Desenvolver		
Neste momento em que você está em casa, avalie a infraestrutura disponível para o desenvolvimento de suas atividades: [A conexão com a Internet é:][O computador/notebook para estudo]	Servidores	Mais que 75% dos servidores avaliam positivamente	Manter		
Sobre o funcionamento do SIGAA, avalie: [As informações presentes no SIGAA são exibidas de forma:]	Discente	Mais que 85% dos alunos avaliaram positivamente.	Manter		