

Assuntos Avaliados	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia em Gestão Ambiental	Tecnologia em Gestão de Turismo	Tecnologia em Sistemas para Internet	Técnico
1. Salas de aula	3.7	3.5	3.3	3.8	3.6
10. Bebedouros	3.3	3.2	3.1	3.8	3.4
11. Lanchonete	3.3	3.0	2.9	2.6	3.0
12. Instalações sanitárias	3.1	3.6	3.0	3.3	3.2
13. Das condições das instalações de acessibilidade	2.7	2.7	2.6	2.9	3.0
14. Dos espaços de atenção a saúde (Enfermaria, psicologia, odontologia, etc.)	3.3	2.8	2.1	2.4	2.4
15. Das condições de segurança	3.5	3.7	3.3	2.9	3.4
16. Em linhas gerais, como você avalia os estacionamentos:	3.9	3.9	3.7	3.5	3.7
17. Em linhas gerais, como você avalia a infraestrutura de esporte e lazer:	3.2	2.9	3.5	2.7	3.4
18. Em linhas gerais, como você avalia as vias de acesso a outros espaços:	3.7	3.2	3.6	3.2	3.6

2. Auditório(s)	3.6	3.6	3.3	3.0	3.5
3. Das condições da qualidade do acesso à internet	2.5	1.9	1.2	4.2	2.7
4. Biblioteca	3.9	3.7	3.5	3.1	3.8
5. Laboratório(s) de informática	3.2	3.5	2.1	3.5	3.8
6. Laboratórios, ambientes e cenários para práticas didáticas	3.4	3.5	2.0	3.3	3.5
7. Espaços de convivência	3.0	2.4	2.3	2.1	3.2
8. Reprografia (Serviços de fotocópias e impressões, encadernações, etc.)	1.1	1.0	0.6	0.2	1.4
9. Refeitório	3.6	3.6	3.2	3.1	3.7
Conceito Médio por Curso	3	3	3	3	3

Conceito médio da avaliação dos discentes dos cursos Técnicos e Tecnólogos

