



COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO - 1º SEMESTRE DE 2023
RESULTADOS DA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO
OFERTADAS PELA FAME

Eixo Avaliado: **Políticas de Gestão**

Total de Funcionários participantes do Centro Acadêmico Multiprofissional “Dr. Agostinho Paoulucci” - CAM/FAME = **24**

LEGENDA:

CONCEITOS

O = satisfatório, sem necessidades de melhorias.

MB = satisfatório, porém com possibilidades de melhorias.

B = atende às necessidades, porém precisa obter melhorias.

R = atende às necessidades de maneira precária.

F = não atende às necessidades.

QUESTÕES DA AVALIAÇÃO	O	MB	B	R	F
1. Condições atuais de trabalho ofertadas pela Instituição (em relação à infraestrutura).					
2. Condições atuais de trabalho ofertadas pela Instituição (nº de profissionais para as demandas do setor de atuação).					
3. Condições atuais de trabalho ofertadas pela Instituição (salariais).					
4. Correlação de sua função profissional na Instituição com sua formação estudantil/acadêmica.					
5. Possibilidade e ofertas de Programas de qualificação profissional aos funcionários da Instituição.					
6. Clima institucional, relações interpessoais, grau de satisfação pessoal e profissional.					
7. Incentivos e outras formas de apoio institucionais para o desenvolvimento de suas funções profissionais.					
8. Políticas de assistência e de melhoria da qualidade de vida aos funcionários da Instituição.					
9. Integração entre os setores da Instituição. Clima institucional (respeito e cooperação no âmbito da Instituição).					

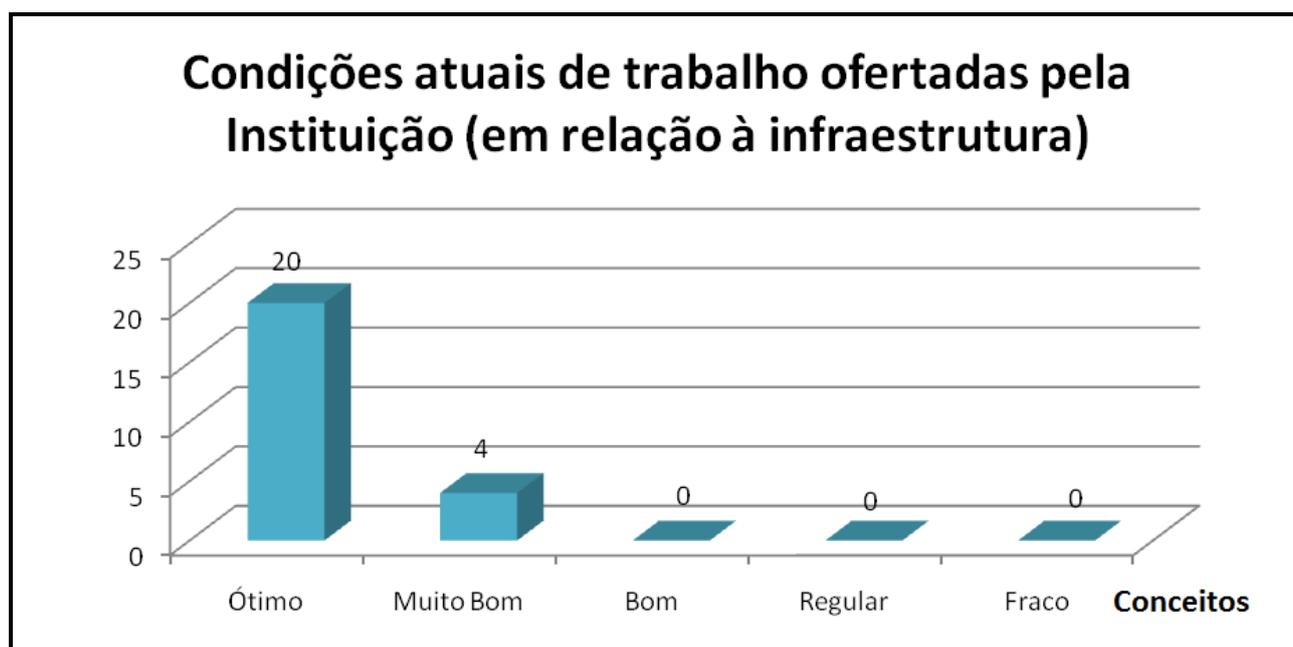
Espaço destinado a comentários: crítica/sugestões de melhorias, registro de avanços institucionais percebidos, elogios.

--



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 01

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	20	83,3
Muito Bom	4	16,7
Bom	0	0
Regular	0	0
Fraco	0	0
	Total: 24	100%

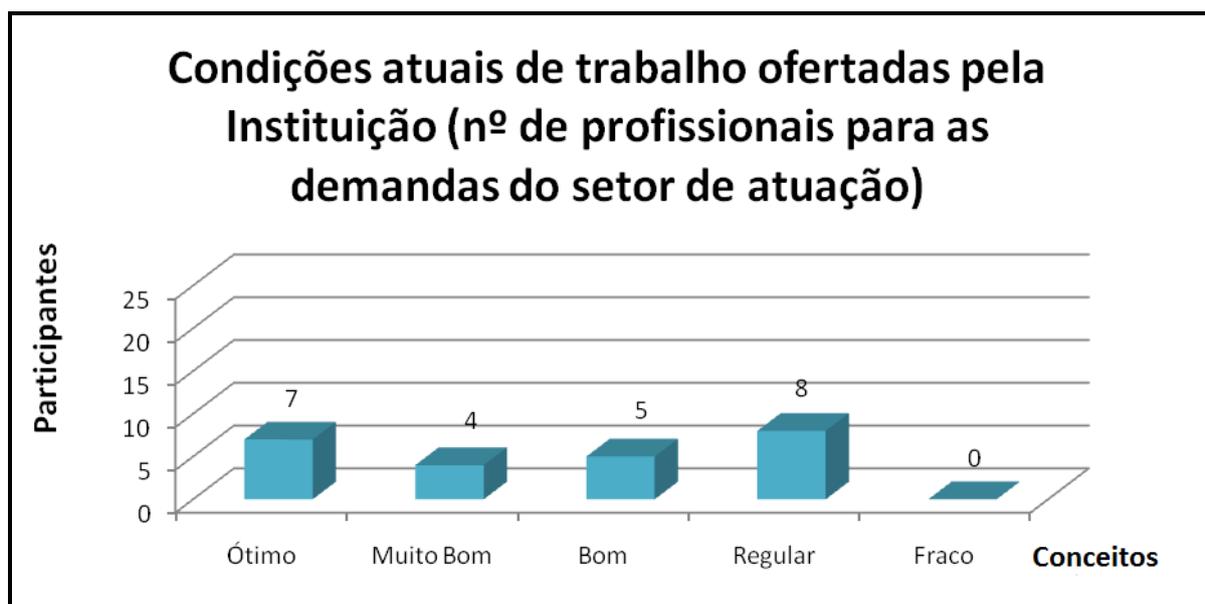


- Analisando-se a questão n° 01 percebe-se o alto nível de satisfação dos funcionários do Centro Acadêmico Multiprofissional “Dr. Agostinho Paolucci” – CAM/FAME com as condições atuais da infraestrutura do local. A FAME tem investido continuamente em reformas e ampliações no Centro visando às melhores condições para o desenvolvimento do trabalho de seus funcionários, o que por eles é reconhecido satisfatoriamente.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 02

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	7	29,2
Muito Bom	4	16,7
Bom	5	20,8
Regular	8	33,3
Fraco	0	0
	Total: 24	100%

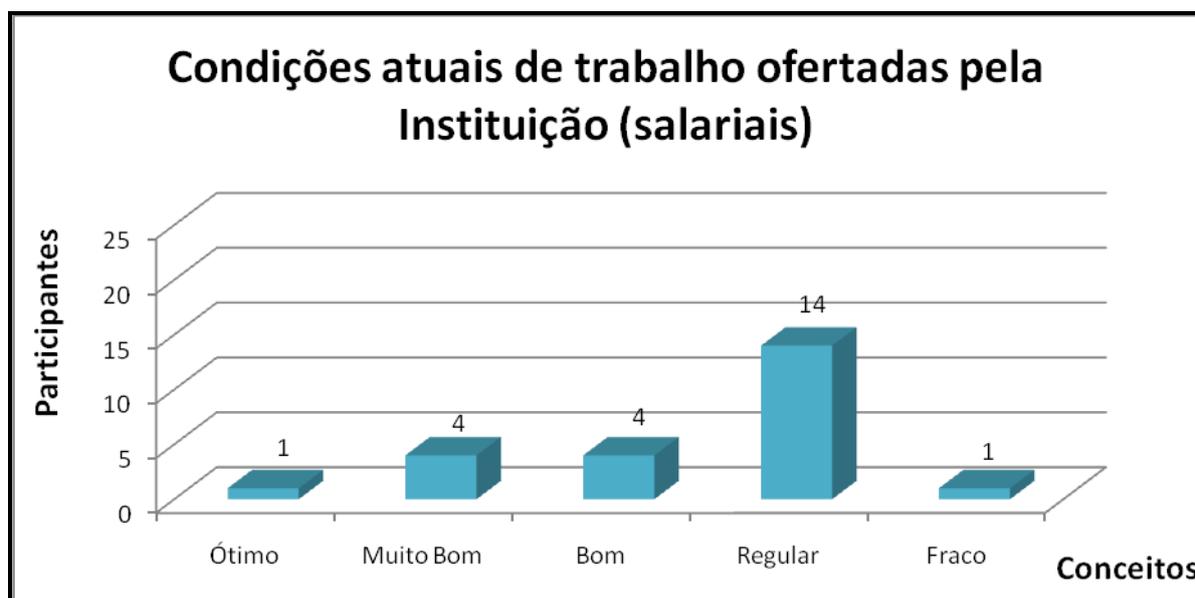


- Na questão nº 02 observa-se que 66,7% manifestaram bom nível de satisfação em relação ao nº de profissionais para as demandas do setor de atuação, mas, 33,3% dos participantes da Autoavaliação Institucional demonstraram nível de insatisfação quanto a estas condições.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 03

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	1	4,1
Muito Bom	4	16,7
Bom	4	16,7
Regular	14	58,3
Fraco	1	4,2
	Total: 24	100 %

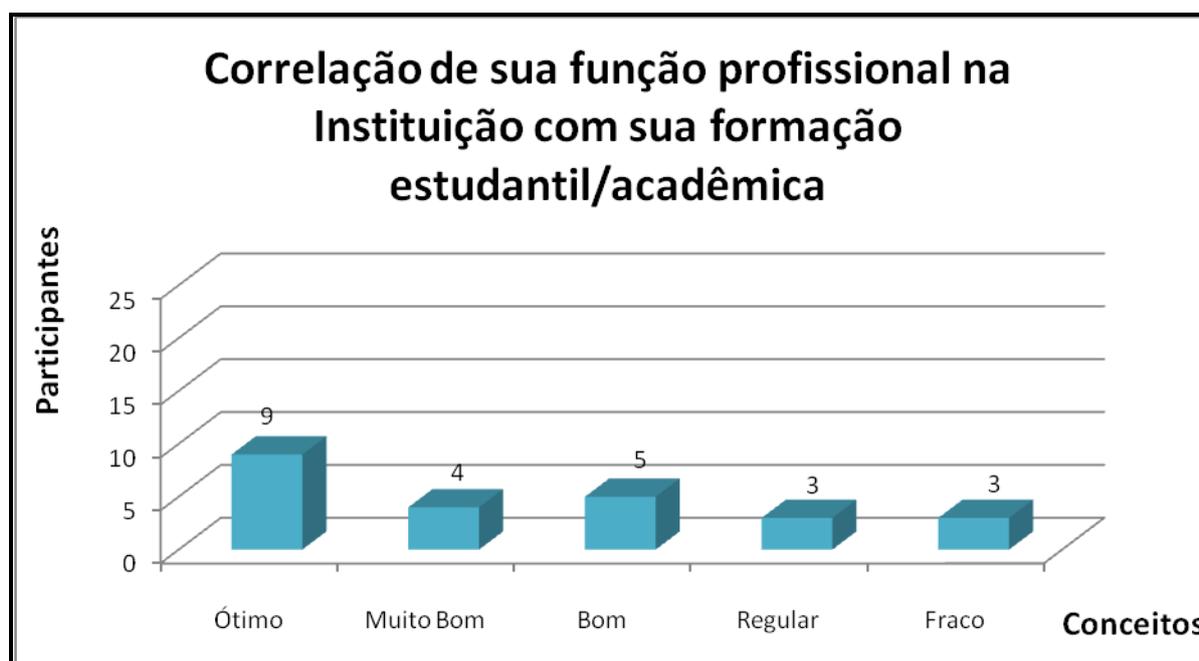


- A questão nº 03 evidencia que 37,5% manifestaram satisfação quanto às condições salariais ofertadas pela Instituição. Os demais participantes demonstraram insatisfação em relação a essas condições.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 04

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	9	37,5
Muito Bom	4	16,7
Bom	5	20,8
Regular	3	12,5
Fraco	3	12,5
	Total: 24	100%

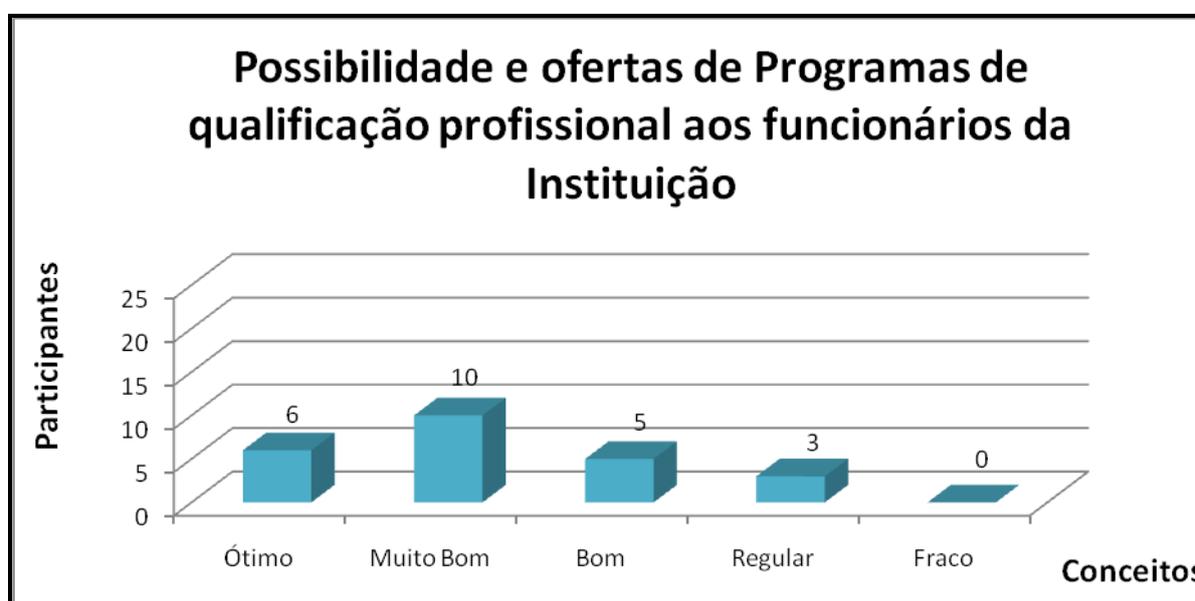


- Na questão nº 04 75% dos participantes da Autoavaliação Institucional reconhecem a correlação de sua função profissional na Instituição com sua formação estudantil/acadêmica e demonstram nível muito bom de satisfação. Todavia, 25% dos participantes manifestaram insatisfação quanto a esta questão.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 05

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	6	25,0
Muito Bom	10	41,7
Bom	5	20,8
Regular	3	12,5
Fraco	0	0
	Total: 24	100%



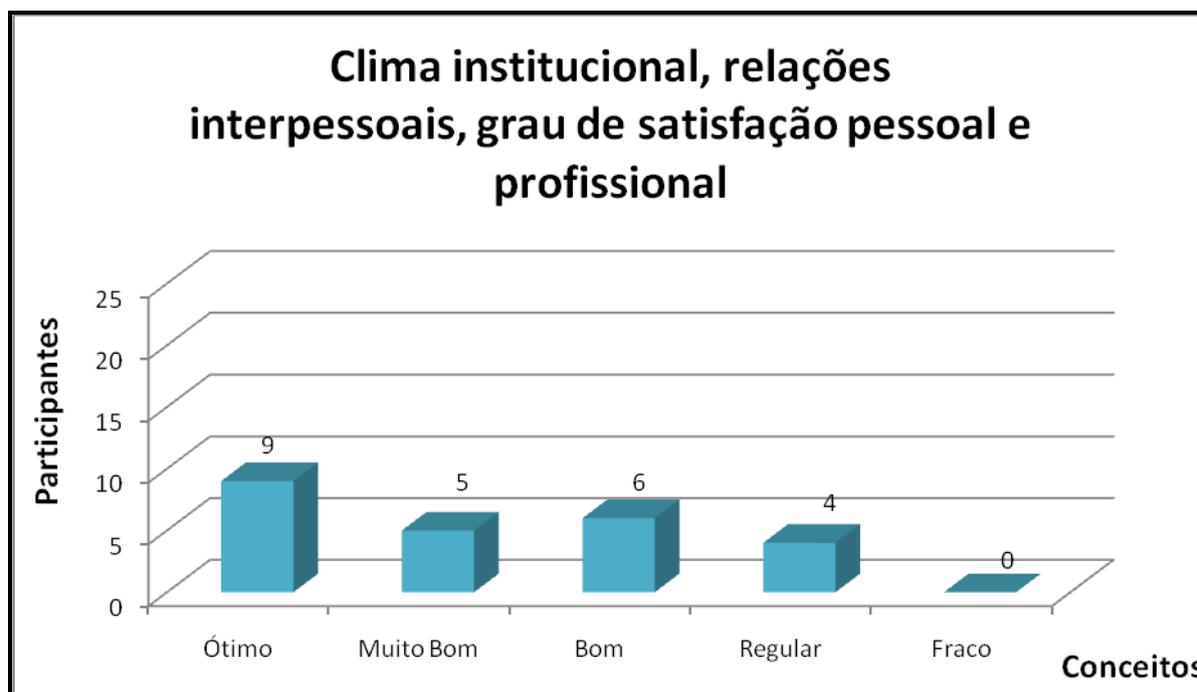
- Observa-se nos resultados da questão nº 05 que a maioria dos participantes da Autoavaliação Institucional, um percentual muito significativo, está muito satisfeita com a oferta de Programas de qualificação profissional aos funcionários, pela Instituição.

Sobre este aspecto avaliado, vale mencionar que principalmente no ano 2023 Programas de Qualificação Profissional estão sendo desenvolvidos junto ao Corpo Técnico-Administrativo da FAME e do CAM/FAME, como ações planejadas pelo Departamento de Pessoal juntamente com a CPA/FAME e apoio da Diretoria.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 06

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	9	37,5
Muito Bom	5	20,8
Bom	6	25,0
Regular	4	16,7
Fraco	0	0
	Total: 24	100%

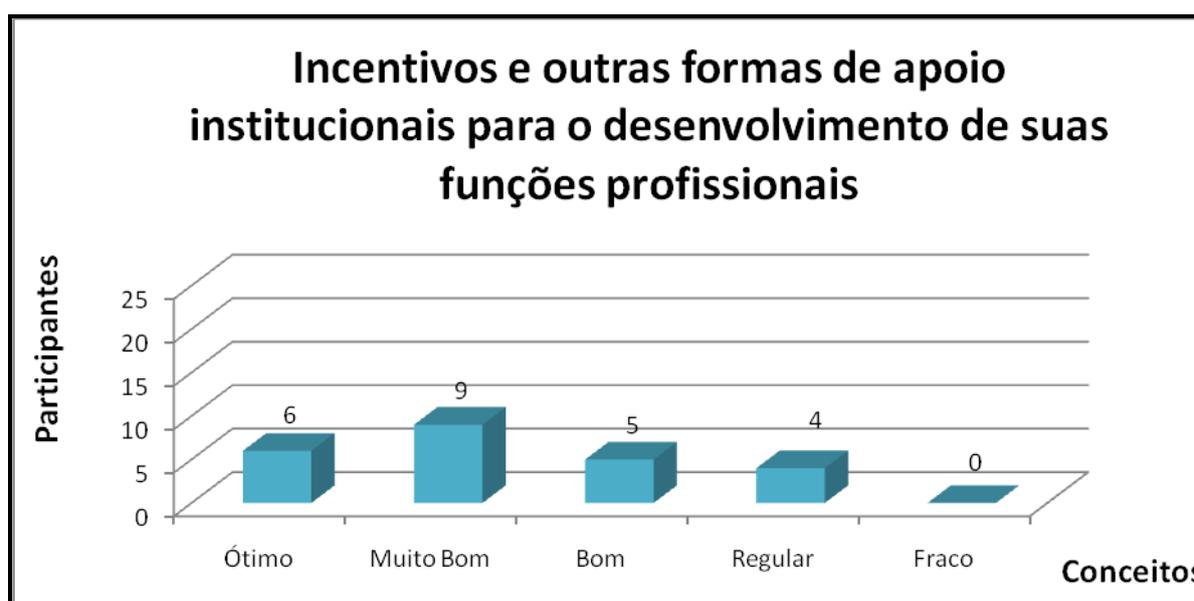


- Os resultados da questão n° 06 demonstram nível muito bom de satisfação pessoal e profissional dos funcionários do CAM/FAME.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 07

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	6	25,0
Muito Bom	9	37,5
Bom	5	20,8
Regular	4	16,7
Fraco	0	0
	Total: 24	100%

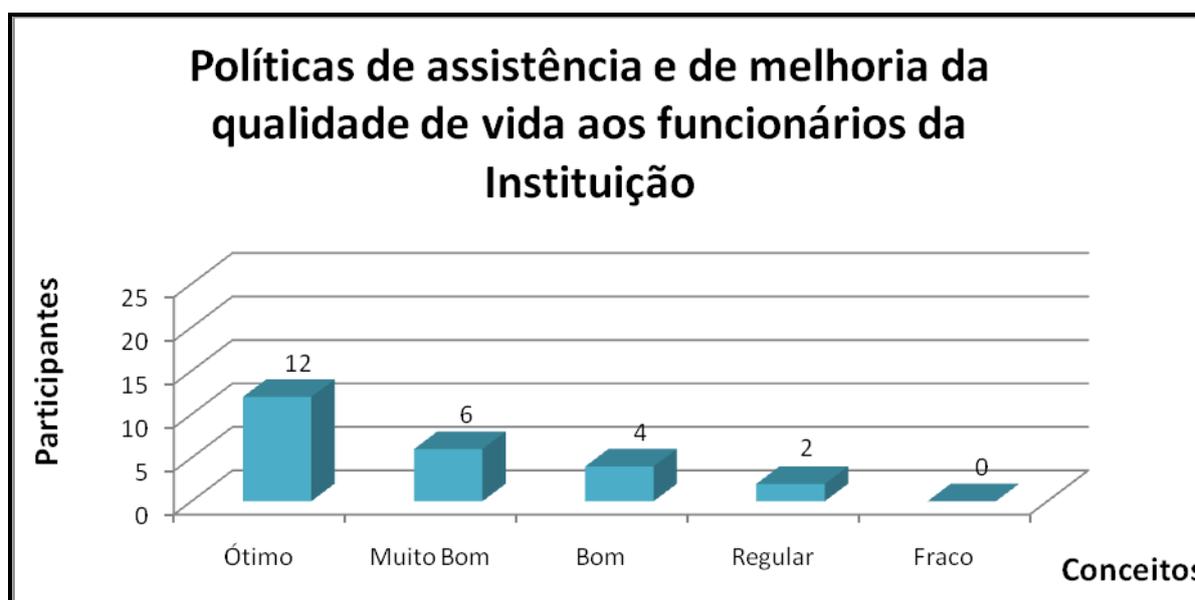


- A questão nº apresenta um percentual significativo de participantes muito satisfeitos com os incentivos e outras formas de apoio institucionais para o desenvolvimento de suas funções na FAME.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 08

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual
Ótimo	12	50,0
Muito Bom	6	25,0
Bom	4	16,7
Regular	2	8,3
Fraco	0	0
	Total: 24	100%

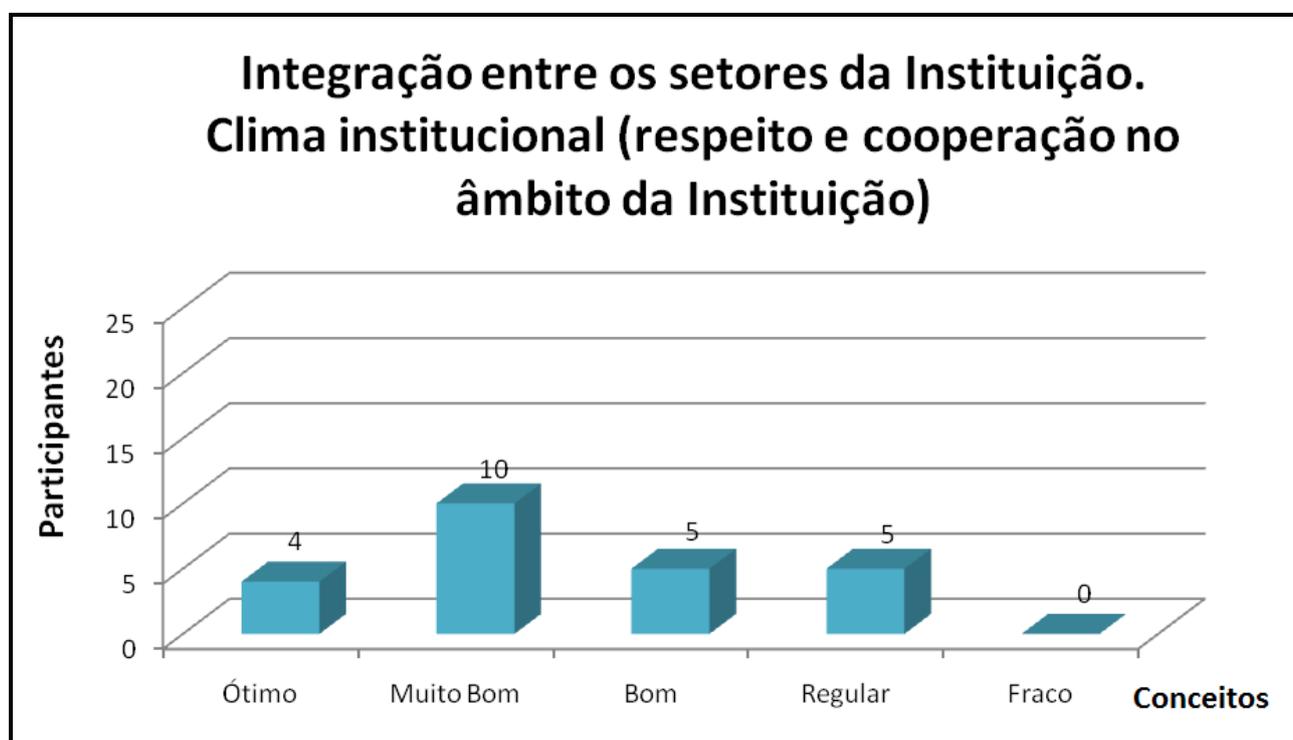


- Na questão nº 08, considerando o somatório dos conceitos Ótimo, Muito bom e Bom, os resultados demonstram que mais de 91,7% dos participantes da Autoavaliação Institucional estão satisfeitos com as Políticas de assistência e de melhoria da qualidade de vida aos funcionários da Instituição de Ensino.



RESPOSTAS – QUESTÃO N° 09

Conceitos	Participantes por conceitos	Percentual (%)
Ótimo	4	16,7
Muito Bom	10	41,7
Bom	5	20,8
Regular	5	20,8
Fraco	0	0
	Total: 24	100%



- Na questão nº 09 está evidente que a maioria dos funcionários envolvidos na autoavaliação, aproximadamente 79%, demonstra nível de satisfação muito bom quanto à integração entre os setores da Instituição. Mas, ainda há funcionários (quase 21%) que manifestam insatisfação quanto a este aspecto avaliado, o que já está sendo analisado como ações planejadas pelo Departamento de Pessoal, juntamente com a CPA/FAME/FUNJOBE, para execução em curto prazo, visando melhorias contínuas.