

SATISFAÇÃO DOS CLIENTES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DA REFEIÇÃO

**Fernanda Monteiro Aguiar¹; Cristiane Sampaio Fonseca²;
Josiane Dalila de Faria³**

¹Nutricionista - UNIVIÇOSA, Viçosa – MG

²Professora do Curso de Nutrição - UNIVIÇOSA, Viçosa – MG ;

³Aluna do Curso de Nutrição - UNIVIÇOSA, Viçosa – MG ; E-mail: faria_josiane@yahoo.com.br

Resumo:

O objetivo deste estudo foi avaliar o índice de satisfação dos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) quanto as características organolépticas da refeição. A coleta das informações foi realizada através de um questionário entregue aos comensais, no qual, havia opções a serem marcadas sobre as preparações servidas no almoço e no jantar. Os resultados obtidos demonstraram a insatisfação com as características gerais e organolépticas das preparações. Comparando o índice de satisfação dos comensais do almoço com os do jantar, verificou-se melhor aceitação da refeição produzida no jantar, pois os dados obtidos mostraram que o almoço está correspondendo satisfatoriamente na apresentação, quantidade, qualidade e tempero, já no jantar a satisfação está na temperatura, cor, odor, sabor e textura das preparações servidas. Conclui-se que há necessidade de um profissional mais atuante nesta unidade para rever todo o processo de elaboração da refeição, como também a matéria-prima utilizada.

E ainda observar os manipuladores na hora do preparo da refeição, principalmente daquelas que preparam o almoço, onde houve maior insatisfação dos comensais com a refeição. Assim, um nutricionista na unidade seria essencial para reverter esse quadro de insatisfação.

Palavras-chaves: Unidade de Alimentação e Nutrição; Características Organolépticas