



GESTÃO HOSPITALAR MEDIANTE A DIETA KOSHER: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA INSTITUCIONAL

QualiJuntos, 1ª edição, de 30/09/2025 a 01/10/2025

ISBN dos Anais: 978-65-5465-161-5

SANTOS; André da Silva dos¹, ROSA; Vitor Modesto², RODRIGUES; Ana Lucia Chalhoub Chediac³, SUITER; Erika⁴, YAMAGUTI; Adriana⁵, COSTA; Rita de Cassia Honorato na⁶, OTONI; Letícia Aparecida Salgueiro⁷, BARBOSA; Camila Dias⁸, SEVERINE; Ariane Nadolskis⁹, COSTA; Marcela Rabello dos Santos¹⁰

RESUMO

Eixo 2. Qualidade e Segurança do Paciente -Gestão da Dieta *Kosher* em Ambiente Hospitalar: Um Relato de Experiência com Foco em Qualidade, Segurança e Humanização

Introdução: A cultura religiosa se expressa por meio da alimentação, reunindo a comunidade e transmitindo suas tradições e princípios¹. Para os judeus, a alimentação é uma manifestação essencial da identidade religiosa. As leis dietéticas judaicas, chamadas de *Kashrut*, convertem a alimentação em uma expressão de fé e tradição. Ao cumprir essas normas, os judeus fortalecem seu sentimento de pertença e preservam um legado². **Objetivo:** Descrever a gestão da dieta *Kosher* em um hospital filantrópico, focando na integração intersetorial e o compromisso ético e o respeito à diversidade religiosa. **Método:** Trata-se de um relato de experiência que descreve como uma instituição de saúde de atendimento terciário gerencia a dieta *Kosher*. O estudo analisou os protocolos de preparo, armazenamento e entrega, o fluxo de trabalho, e as estratégias de gestão. Detalhando a colaboração entre as equipes internas e os agentes externos, os desafios logísticos e as soluções encontradas para garantir a conformidade religiosa e a satisfação dos pacientes. **Resultado:** O sucesso da gestão *Kosher* é sustentado por protocolos bem definidos. O fluxo começa com o preparo e fornecimento, onde as refeições são fornecidas por um restaurante externo qualificado nas leis de *Kashrut*, garantindo a certificação e o preparo em um ambiente próprio e sob supervisão religiosa. Na sequência, o armazenamento e aquecimento são realizados com rigor: as refeições chegam à instituição lacradas, congeladas e em baixelas descartáveis para evitar contaminação cruzada. A equipe utiliza equipamentos para aquecê-las sem manipulação do conteúdo, assegurando a inviolabilidade do alimento. O processo culmina na entrega, que é totalmente rastreável, da prescrição via prontuário eletrônico até a entrega ao paciente, garantindo que o tipo de dieta correto seja servido em conformidade com a prescrição médica e os rituais religiosos. Adicionalmente, como parte da estratégia de humanização, a instituição, em parceria com uma entidade representativa da comunidade, inaugurou um

¹ Hospital Sírio-Libanês, nutandresilva@gmail.com

² Hospital Sírio-Libanês, vitor.mrosa@hsl.org.br

³ Hospital Sírio-Libanês, ana.rodrigues@hsl.org.br

⁴ Hospital Sírio-Libanês, erika.suiter@hsl.org.br

⁵ Hospital Sírio-Libanês, adriana.yamaguti@hsl.org.br

⁶ Hospital Sírio-Libanês, rita.chcosta@hsl.org.br

⁷ Hospital Sírio-Libanês, leticia.salgueiro@hsl.org.br

⁸ Hospital Sírio-Libanês, camila.dbarbosa@hsl.org.br

⁹ Hospital Sírio-Libanês, ariane.severine@hsl.org.br

¹⁰ Hospital Sírio-Libanês, marcela.rscosta@hsl.org.br

espaço físico opcional (sala *Kosher*) para que pacientes e acompanhantes de fé judaica possam realizar suas refeições e rituais religiosos com privacidade. Essa inovação demonstra um dever ético que se estende para além do paciente. Para a operacionalização eficiente e ética dessa gestão, a integração entre a equipe de nutrição, os serviços terceirizados e a supervisão religiosa é fundamental.

Discussão: As leis do *Kashrut* vão além de simplesmente listar os alimentos permitidos. Elas detalham como os alimentos devem ser processados, preparados e consumidos, incluindo os utensílios apropriados, o local de armazenamento e até mesmo o tempo de espera entre a ingestão de diferentes tipos de produtos³. Sendo assim, a gestão da dieta *Kosher*, conforme demonstrado no relato, transcende o simples serviço de nutrição. Ela representa a responsabilidade ética e estratégica com a inclusão e o respeito à diversidade, fatores cruciais para a experiência do paciente e a excelência de uma instituição de saúde. Os desafios logísticos, como o alto custo e a necessidade de treinamento contínuo, são gerenciados por meio de uma abordagem que prioriza a qualidade e a segurança. A iniciativa não apenas atende a uma necessidade específica, mas também fortalece a cultura organizacional de humanização. O êxito dessa gestão reforça o papel da instituição como um espaço de cuidado, que respeita os direitos e as crenças individuais, validando o preceito de que o cuidado à saúde deve ser com base na equidade. **Conclusão:** A experiência demonstra que a gestão da dieta *Kosher*, por meio de protocolos, da integração de equipes e de um forte compromisso ético, é viável e fundamental para promover um ambiente de respeito, humanização e excelência no cuidado ao paciente. **Palavras-Chaves:** Gestão hospitalar; Tradições Alimentares; Restrição Alimentar por Motivação Religiosa. **Agência Financiadora e Aprovação do Comitê de Ética:** não se aplica **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA** Castro HC de, Maciel ME. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. *Demetra*. 2013;8:321-8. Wainer M. **Dieta *Kasher***. uma abordagem nutricional. 2017. Topel MF. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. *Horiz Antropol*. 2003;9(19):203-22.

PALAVRAS-CHAVE: Gestão hospitalar, Tradições Alimentares, Restrição Alimentar por Motivação Religiosa

¹ Hospital Sírio-Libanês, nutandresilva@gmail.com
² Hospital Sírio-Libanês, vitor.mrosa@hsl.org.br
³ Hospital Sírio-Libanês, ana.rodrigues@hsl.org.br
⁴ Hospital Sírio-Libanês, erika.suiter@hsl.org.br
⁵ Hospital Sírio-Libanês, adriana.yamaguti@hsl.org.br
⁶ Hospital Sírio-Libanês, rita.chcosta@hsl.org.br
⁷ Hospital Sírio-Libanês, leticia.salgueiro@hsl.org.br
⁸ Hospital Sírio-Libanês, camila.dbarbosa@hsl.org.br
⁹ Hospital Sírio-Libanês, ariane.severine@hsl.org.br
¹⁰ Hospital Sírio-Libanês, marcela.rscosta@hsl.org.br