

## **Estrutura de Conduta Ética do Instituto ICE**

### **Processos de privacidade e consentimento**

Nossa abordagem para privacidade e consentimento é baseada em transparência, respeito e proteção de populações vulneráveis.

### **Coleta e gerenciamento de dados**

#### **Protocolo de consentimento informado:**

Todas as famílias participantes assinam um documento abrangente detalhando:

- Dados específicos coletados e sua finalidade.
- Como as informações pessoais serão armazenadas e protegidas.
- Duração da retenção de dados.
- Direitos de acessar, corrigir ou solicitar a exclusão de dados pessoais.
- Explicação clara de como os dados podem aparecer na documentação do projeto.

#### **Proteções especiais para populações vulneráveis:**

- Consentimento dos pais/responsáveis exigido para todas as crianças menores de 18 anos.
- Explicações apropriadas à idade fornecidas às crianças sobre sua participação.
- Medidas adicionais de consentimento para compartilhar imagens ou histórias de participantes neurodivergentes.
- Opção de participar sem ser identificado em materiais públicos.

#### **Medidas de segurança de dados:**

- Armazenamento digital protegido por senha com criptografia.
- Documentos físicos mantidos em armazenamento trancado.
- Acesso limitado a informações sensíveis (condições médicas, diagnósticos, etc.).
- Não compartilhamento de dados identificáveis com terceiros sem consentimento explícito.
- Auditorias regulares de dados e exclusão de informações desnecessárias.

#### **Feedback e depoimentos**

- Formulários de consentimento separados para depoimentos e histórias de sucesso.
- Opções claras para anonimato no feedback.
- Direito de retirar depoimentos a qualquer momento.
- Oportunidade de revisão antes da publicação de quaisquer histórias pessoais.

### **Protocolos de segurança para distribuição de alimentos e oficinas**

Nossa abordagem considera segurança física, emocional e de saúde.

### **Padrões de segurança alimentar**

#### **Origem e manuseio de ingredientes:**

- Seleção criteriosa de fornecedores com certificações de qualidade.

- Inspeção de ingredientes antes da inclusão nas cestas básicas.
- Documentação detalhada das fontes e conteúdo nutricional.
- Identificação de alérgenos e rotulagem clara.

#### **Segurança na distribuição:**

- Instruções para armazenamento e manuseio adequado.
- Monitoramento de datas de validade e controle de qualidade.
- Embalagem apropriada à temperatura.
- Informações de segurança alimentar incluídas nos itens distribuídos

#### **Segurança nas oficinas**

##### **Ambiente físico:**

- Locais acessíveis e adaptados sensorialmente.
- Espaços adequados para atividades e saídas de emergência sinalizadas.
- Kit de primeiros socorros e plano de resposta a emergências.
- Adaptações sensoriais (iluminação, som, etc.).

##### **Segurança dos Participantes:**

- Proporção de 1:4 facilitador-participante para supervisão adequada.
- Avaliação prévia das necessidades individuais e acomodações.
- Espaços tranquilos para descompressão.
- Expectativas comportamentais claras e suporte adequado.
- Equipe treinada em neurodiversidade e gatilhos sensoriais.

##### **Protocolos de Saúde:**

- Higienização regular de superfícies e equipamentos
- Estações de lavagem de mãos e álcool em gel prontamente disponíveis
- Triage de saúde para facilitadores antes de cada oficina
- Planos adaptáveis para participantes com preocupações específicas de saúde
- Documentação de quaisquer incidentes com procedimentos de acompanhamento

#### **Certificações e qualificações necessárias**

Nossa equipe mantém qualificações adequadas para garantir padrões profissionais.

#### **Credenciais Profissionais**

##### **Core Team Qualifications:**

- Formação em gastronomia ou experiência equivalente, e práticas alimentares sustentáveis.
- Experiência com populações neurodivergentes.

- Treinamento em educação nutricional e preparação de alimentos.
- Primeiros socorros e resposta a emergências.

#### **Parceiros especializados:**

- Nutricionistas registrados.
- Educadores com experiência inclusiva.
- Representantes da comunidade com experiência vivida.

#### **Conformidade regulatória**

- Certificação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (ANVISA).
- Conformidade com requisitos locais de saúde.
- Atualizações regulares das certificações.

#### **Monitoramento e avaliação ética**

Nosso compromisso com a conduta ética se estende à avaliação e à melhoria contínua.

#### **Mecanismos de supervisão:**

- Comitê consultivo diverso.
- Revisão regular das práticas.
- Canal para preocupações.
- Reuniões trimestrais de avaliação.

#### **Resolução de conflitos:**

- Coleta de feedback após cada oficina.
- Avaliação formal trimestral.
- Registro de lições aprendidas.
- Relatórios transparentes de desafios e soluções

#### **Conflict Resolution:**

- Processo claro para reclamações.
- Mediação neutra quando necessário.
- Práticas restaurativas e documentação de resolução.
- Documentação de processos de resolução para aprendizagem futura

#### **Responsabilidade comunitária**

##### **Comunicação transparente:**

- Atualizações regulares para participantes.
- Discussão aberta de desafios.
- Reconhecimento de erros e remediação.
- Celebração de sucessos comunitários.

**Sensibilidade cultural e inclusão:**

Nossa abordagem reconhece e respeita diversos contextos culturais.

**Competência cultural:**

- Reconhecimento de diversas abordagens culturais para alimentação e nutrição
- Respeito pelo conhecimento e práticas tradicionais
- Adaptação de materiais para serem culturalmente relevantes
- Evitar apropriação cultural em técnicas de preparação de alimentos

**Práticas inclusivas:**

- Materiais disponíveis em formatos acessíveis
- Consideração de barreiras econômicas à participação
- Programação flexível para acomodar diversas situações familiares
- Suporte multilíngue sempre que possível

Esta estrutura ética orienta todos os aspectos do trabalho do Instituto, garantindo que nossos esforços mantenham os mais altos padrões de respeito, segurança e integridade ao servir famílias neurodivergentes em nossa comunidade.

Estamos comprometidos em avaliar e melhorar continuamente essas práticas conforme nosso Instituto progride.