

**EDITAL MEA Nº 02/2026**  
**COZINHA EXPERIMENTAL MEA**  
**SABORES DA TERRA**
**ANEXO 10: GLOSSÁRIO**

## Conceitos Centrais do Edital:

- **Sabores da Terra:** Conceito curatorial que define a temática central das oficinas, focando na valorização do alimento como patrimônio cultural. Prioriza o uso de insumos orgânicos, não industrializados e provenientes da agricultura familiar ou de coletivos comunitários que pratiquem o cultivo como pilar organizacional.
- **Salvaguarda de Saberes Alimentares:** Conjunto de medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, incluindo a identificação, documentação, preservação e transmissão de técnicas e receitas ligados à alimentação.
- **Patrimônio Cultural:** Refere-se à compreensão do alimento não apenas como nutriente, mas como um elemento carregado de significados, memórias e valores que consolidam a identidade cultural de um grupo ou território.
- **Mediação Cultural:** Estratégia educativa que cria espaços de diálogo crítico entre o público e o conteúdo do memorial, utilizando experiências sensoriais e participativas para conectar a história da agricultura brasileira aos desafios contemporâneos.

## Termos Técnicos e Qualificações

- **Notório Saber:** Reconhecimento da competência de um profissional ou mestre de saberes tradicionais que, embora possa não possuir titulação acadêmica formal na área, detém um conhecimento profundo, prático e amplamente reconhecido por sua comunidade ou pares em sua área de atuação.
- **Produtor Cultural:** Profissional responsável pela viabilização logística, financeira e administrativa do projeto, garantindo que as etapas de planejamento e execução ocorram conforme o edital.
- **Insumos de Origem Agroecológica e Comunitária:** Ingredientes e matérias-primas alimentares oriundos da agricultura familiar, da produção agroecológica, de sistemas agroflorestais, de produtores locais ou de coletivos comunitários, valorizando práticas sustentáveis de cultivo, manejo e produção de alimentos.

## Termos das Boas Práticas e Resíduos:

- **Boas Práticas:** Procedimentos que devem ser adotados pelos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- **Manipulação de Alimentos:** Operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção do alimento preparado, envolvendo etapas como preparação, embalagem, armazenamento e exposição à venda.

- **Antissepsia:** Operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele (mãos) em níveis seguros, mediante o uso de agentes antissépticos.
- **Contaminação Cruzada:** Transferência biológica, química ou física de contaminantes de um alimento, utensílio ou superfície para outro alimento que estava seguro, geralmente ocorrendo entre itens crus e cozidos.
- **Resíduos Orgânicos:** Materiais de origem biológica descartados durante a operação, como cascas, sementes, talos e sobras de alimentos.
- **Destinação Final:** Processo de encerramento do ciclo do resíduo, priorizando práticas sustentáveis como a compostagem (para orgânicos) ou a reciclagem (para secos), em vez do simples descarte em lixo comum.

*Handwritten mark*

*GP*

*Handwritten mark*