

EDITAL MEA Nº 02/2026 SABORES DA TERRA

O **INSTITUTO JOHN DEERE**, com sede na cidade de Indaiatuba, Estado do São Paulo, na Rodovia Engenheiro Ermênio de Oliveira Penteado (SP-075), s/n, km 57,5, Torres 1, 2 e 3, Asa B, bairro Helvétia, CEP 13.337-300 inscrito no CNPJ nº 25.145.085/0001-27; e **FILIAL** denominada **MEMORIAL DA EVOLUÇÃO AGRÍCOLA**, aqui designado **MEA**, com sede na cidade de Horizontina, Estado do Rio Grande do Sul, na Rua Duque de Caxias, 335, Centro, CEP 98.920-000, inscrito no CNPJ sob o nº 25.145.085/0002-08, torna público a homologação de inscrições do **EDITAL MEA Nº 02/2026 – SABORES DA TERRA** para **SELEÇÃO DE PROJETOS DE EXPOSIÇÃO NO MEMORIAL DA EVOLUÇÃO AGRÍCOLA**, com foco nos processos culturais, educativos e socioambientais já em desenvolvimento na escola.

1. COMISSÃO DE SELEÇÃO

A avaliação dos projetos será realizada pela Comissão de Seleção, composta por 01 (um) membro do MEA e 02 (dois) representantes da sociedade civil.

Caberá à Comissão analisar as propostas com base nos critérios estabelecidos no item **8. Dos Critérios de Seleção** do **EDITAL MEA nº 02/2026 – SABORES DA TERRA**. Integram a Comissão de Seleção: Gilmar Quintiliano, Ianca Brun e Carla Borba.

2. HOMOLOGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES

Após o encerramento do período de inscrições, foram homologadas as inscrições dos proponentes no **EDITAL MEA nº 02/2026 – SABORES DA TERRA**, conforme relação apresentada a seguir, considerando o cumprimento dos requisitos estabelecidos no regulamento. A divulgação dos proponentes inscritos tem como objetivo assegurar a transparência do processo seletivo, bem como possibilitar o acompanhamento público das etapas do edital.

SITUAÇÃO	PROPONENTE	MUNICÍPIO	PROJETO
homologado	Álvaro Martins Pinto	Bagé /RS	Charque: Herança Cultural da Nossa Terra!
homologado	Ana Julia Dias Rosa	Pelotas /RS	Sabores do Pampa – Gastronomia, Biodiversidade e Cultura Alimentar

homologado	Claudia Regina Weschenfelder Camargo	Giruá /RS	Oficina Gastronômica: Sabores com identidade e sustentabilidade
homologado	Débora Craveiro Vieira	Rio Grande /RS	Saberes da Terra: do campo a sua casa
homologado	Douglas Puhl	Vale Real /RS	Geleia ou CHIMIA? Qual a diferença?
homologado	Ernane Reisner	Horizontina /RS	O Mel das Abelhas Sem Ferrão como Instrumento de Educação Ambiental, Valorização da Gastronomia Regional e Fortalecimento da AMEHZ
homologado	Flavia Mu Meksraitis	Porto Alegre /RS	Guardiões de Sabores: butiá e suas histórias
homologado	Francesca Werner Ferreira	Ijuí /RS	Alimentos comuns e não convencionais – diversidade e aproveitamento integral
homologado	Isabel Margarida De Moraes	Três de Maio /RS	Da Horta à Mesa – Sabores da Terra
homologado	Micheli Taiane Lehner	Horizontina /RS	Descobrimos o Verdadeiro Sabor dos Alimentos
homologado	Pamela Aline Lubschinski	Horizontina /RS	Refrigerante Natural Fermentado com Frutas da Estação
homologado	Priscila Janaina Canepelle Appelt	Horizontina /RS	Da Videira à Mesa: Sabores, Saúde e Tradições das Uvas do Noroeste Gaúcho
não homologado (ausência dos itens 5.3.3; 5.3.4; 5.3.5 e 5.3.6)	Renato Francisco Schonarth	Horizontina /RS	
homologado	Romilda Teresinha Seidel	Horizontina /RS	Doce Herança – Conexão entre gerações
homologado	Sergio Luiz Vieira	Horizontina /RS	Da Terra à Mesa: Oficina Culinária e Fotografia Gastronômica
homologado	Simona Mendes Arreguy	Porto Alegre /RS	Refogado Sustentável: Tecnologia do Sabor Sem Desperdício