



ISA25PJ137

Termo de Referência

Contratação de Serviços Pessoa Jurídica para construção participativa de cardápio tradicional e de boas práticas de alimentação para o turismo de base comunitária na TI Wawi, município de Querência/MT

A Associação Indígena Khisêjtê (AIK) é a organização representativa dos povos Khisêjtê e Tapayuna que vivem na Terra Indígena Wawi, município de Querência, no Mato Grosso. Desde sua fundação em 2005, vem desenvolvendo estratégias para melhorar as condições de vida destes povos através da organização comunitária e da realização de parcerias, trabalhando pela defesa do território, do patrimônio ambiental e cultural. Estimula e promove o desenvolvimento de atividades econômicas sustentáveis e de manejo dos recursos naturais que resultem em benefício coletivo às comunidades.

O Instituto Socioambiental (ISA) é uma associação civil, sem fins lucrativos, qualificada como Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (Oscip), fundada em 1994 para propor soluções integradas a questões socioambientais. O ISA tem como objetivo defender bens e direitos sociais, coletivos e difusos, relativos ao meio ambiente, ao patrimônio cultural, aos direitos humanos e dos povos. Com sede em São Paulo (SP), possui sedes em Brasília (DF), Manaus (AM), Boa Vista (RR), São Gabriel da Cachoeira (AM), Canarana (MT), Eldorado (SP), e Altamira (PA). O ISA tem como missão institucional defender bens e direitos sociais, coletivos e difusos, relativos ao meio ambiente, ao patrimônio cultural, aos direitos humanos e dos povos. Produz estudos, pesquisas, projetos e iniciativas que promovem a sustentabilidade socioambiental, divulgando a pluralidade cultural do país.

O Programa Xingu quer contribuir com o ordenamento socioambiental da Bacia do Rio Xingu, considerando a expressiva diversidade socioambiental que a caracteriza e a importância do corredor de áreas protegidas de 26 milhões de ha que inclui Terras Indígenas e Unidades de Conservação, ao longo do Rio Xingu. Articulando parcerias e promovendo diálogos intersetoriais, o Programa desenvolve projetos voltados à proteção e sustentabilidade dos 26 povos indígenas e das populações ribeirinhas que habitam a bacia, à viabilização da agricultura familiar, à adequação ambiental da produção agropecuária e à proteção dos recursos hídricos.

O Programa Xingu tem atividades desenvolvidas em parceria com a AIK voltadas à defesa de direitos, proteção territorial, manejo de recursos naturais, desenvolvimento de cadeias produtivas sustentáveis, geração de energia limpa, promoção cultural, entre outras atividades.

Considera-se que o Instituto Socioambiental, assinou um acordo com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento - Pnud para implementação do projeto encaminhado pela Associação Indígena Khisêjtê, "*Khisêjtê Wik-hrõn ne Tá Mbaj ne Tho Sáhwhên Tá – Centro de Formação e Gestão de Produtos e Serviços da AIK*", no âmbito do edital Florestas+ Amazônia.

Um dos principais objetivos deste projeto é a estruturação do turismo indígena de base comunitária, um modelo sustentável de geração de renda a ser implementado na Terra Indígena Wawi. Para viabilizar essa iniciativa, foi constituído um Grupo de Trabalho (GT) do Turismo no Wawi, composto por representantes de todas as comunidades do território. Ao longo de 2024 e 2025, o GT e a AIK promoveram uma série de atividades voltadas para a estruturação da iniciativa. Foram realizadas conversas e oficinas envolvendo todas as comunidades do Wawi, resultando em um acordo coletivo para o desenvolvimento do turismo de base comunitária e um plano de visitação preliminar. A ações realizadas têm como foco fortalecer o protagonismo



indígena na organização e execução do turismo comunitário, bem como garantir a anuência de todas as comunidades envolvidas.

O serviço a ser contratado se enquadra nas ações previstas neste projeto. Será contratada 1 (uma) empresa pela Associação Indígena Khisêjtê em conjunto com o Instituto Socioambiental para realizar uma oficina participativa para a construção de cardápio tradicional e de boas práticas de alimentação para o turismo de base comunitária na TI Wawi, município de Querência/MT.

1. OBJETIVO

A presente contratação tem como objetivo principal a elaboração participativa de um cardápio e a capacitação em boas práticas de alimentação para o Turismo de Base Comunitária na Terra Indígena (T.I.) Wawi. Este processo visa valorizar a riqueza gastronômica tradicional Khisêjtê e Tapayuna, integrando-a ao roteiro de visitação turística e fortalecendo a autonomia das mulheres indígenas na gestão da alimentação.

2. ESCOPO DAS ATIVIDADES

O serviço a ser contratado consistirá na condução de uma oficina participativa de 10 dias, envolvendo 24 mulheres da T.I. Wawi. Durante a oficina, a consultoria deverá abordar os seguintes aspectos:

- **Levantamento e experimentação de alimentos e receitas tradicionais:** Mapear e testar pratos e ingredientes tradicionais que possam compor o cardápio para os visitantes;
- **Discussão e definição de boas práticas de higiene e manuseio de alimentos:** Abordar a importância do uso de alimentos frescos, a proteção contra animais e insetos, e as regras de higiene pessoal;
- **Apresentação da agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados:** Orientar sobre as melhores formas de apresentar aos visitantes a diversidade agrícola e os saberes ancestrais relacionados à produção e preparo dos alimentos;
- **Organização de equipes de cozinha:** Discutir modelos de revezamento das equipes, seja diário ou por roteiro, para garantir a participação equitativa das aldeias e famílias, e evitar sobrecarga de trabalho;
- **Criação de fichas técnicas de alimentos:** Desenvolver um modelo de ficha que detalhe ingredientes, quantidades e possíveis fornecedores para a cozinha do turismo;
- **Desenvolvimento de um cardápio-modelo:** Elaborar sugestões de cardápios diversificados para café da manhã, almoço e jantar, considerando a cultura local e a oferta de alimentos sazonais;
- **Recomendações para a estruturação de cozinhas comunitárias:** Fornecer diretrizes para a criação de espaços protegidos (impedindo a presença de animais domésticos), com controle de uso da água e manuseio de alimentos, além de orientar sobre o equipamento e a gestão desses espaços.



3. PRODUTO

Ao final da contratação, a consultoria deverá entregar o seguinte produto:

- **Cardápio detalhado para o Turismo de Base Comunitária na T.I. Wawí:** Contendo uma seleção de pratos tradicionais para café da manhã, almoço e jantar, com respectivas fichas técnicas (ingredientes e quantidades).
- **Relatório consolidado:** Contendo os pontos relevantes observados durante a oficina e sugestões para a gestão da alimentação no turismo de base comunitária na T.I. Wawí.

4. PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Prevê-se um prazo de 2 meses para o desenvolvimento de todo o trabalho, entre os meses de agosto e setembro de 2025.

5. QUALIFICAÇÃO DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

- **Formação e Experiência em Nutrição e Gastronomia:** Profissional com sólida formação em nutrição e comprovada experiência na área de gastronomia, com foco em culinária brasileira e valorização de ingredientes regionais e tradicionais.
- **Conhecimento e Expertise em Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e Alimentos Tradicionais:** Profundo conhecimento e experiência prática na identificação, uso culinário e valorização de alimentos tradicionais, incluindo PANCs, e na promoção da agrobiodiversidade local.
- **Experiência em Projetos de Base Comunitária e com Povos Indígenas:** Histórico de trabalho e envolvimento em projetos que promovam a segurança alimentar, o desenvolvimento de cardápios e a capacitação em boas práticas de alimentação junto a comunidades tradicionais, especialmente povos indígenas. Demonstração de sensibilidade e respeito às culturas e saberes locais.
- **Habilidade para Conduzir Oficinas Participativas e Capacitações:** Capacidade comprovada de planejar e executar oficinas e capacitações de forma participativa, utilizando metodologias que incentivem a troca de saberes e o protagonismo das participantes, como as 24 mulheres da T.I. Wawí.
- **Interesse e Disposição para Atuação em Campo:** Grande interesse e disponibilidade para trabalhar diretamente com populações indígenas, incluindo a realização de viagens e permanência na Terra Indígena Wawí, município de Querência/MT, adaptando-se às dinâmicas e contextos locais.
- **Comunicação e Disseminação do Conhecimento:** Habilidade para comunicar conceitos complexos de forma clara e acessível, com experiência na produção de materiais educativos ou publicações que facilitem a disseminação do conhecimento sobre alimentação e culinária sustentável.



6. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E SELEÇÃO DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

As propostas de trabalho deverão ser enviadas, impreterivelmente, entre os dias 14/07/2025 a 28/07/2025 para o e-mail **tr_oficinadealimentacao_aik@socioambiental.org**, contendo, no assunto da mensagem, "Alimentação para o Turismo da Aik". A empresa selecionada será informada a partir do dia 30/07/2025.

As propostas deverão estar acompanhadas de:

- Currículo da empresa e da equipe de trabalho;
- Forma de pagamento.

Obs: A despesas de logística para a realização de viagem à Terra Indígena Wawi, município de Querência/MT serão de responsabilidade do Instituto Socioambiental.