



A Gastronomia como forma de inclusão educacional junto a jovens com Síndrome de Down

Autor: Cristianne Boulitreau de Menezes Barros

Email: cristiannebbarros@fac.pe.senac.br

Resumo

A Síndrome de Down é uma categoria de alteração genética que se evidencia de forma física, em características marcantes na fisionomia e que permeiam a ideia de aprendizagem de quem a possui. A Gastronomia é uma área que deve focar na formação de profissionais envolvidos também com a responsabilidade social. Este trabalho é um relato da experiência vivenciada na realização de uma oficina gastronômica *online* para jovens com Síndrome de Down. Concluiu-se que as práticas gastronômicas oportunizam a ampliação do desenvolvimento físico e cognitivo, e, sobretudo, que algumas barreiras podem ser superadas pelas pessoas com deficiência.

Palavras-chave: Síndrome de Down; Gastronomia Inclusiva; Ensino Remoto.

1. Introdução

A Síndrome de Down é uma categoria de alteração genética que se evidencia de forma física, em características marcantes na fisionomia e no corpo. Para os indivíduos com Síndrome de Down, a aprendizagem é carregada pelo espectro simbólico que é marcado pela sua condição biológica na qual os aspectos genéticos se sobrepõem à capacidade própria desses indivíduos desenvolverem suas competências e habilidades conforme o meio os estimula, tornando-os prisioneiros do estigma do seu diagnóstico de recém-nato (SANTOS; SANTOS, 2021; NERES; NOGUEIRA, 2020).

Para Fernandes (2008), a aprendizagem dos indivíduos é conduzida não apenas pelos fatores biológicos, mas alinhavados com a inteligência, não fixa e imutável, e o desejo de aprender, os quais são construídos de forma integrada conforme as relações estabelecidas com o meio. Deste modo, pode-se considerar que a aprendizagem é possibilitada para além do aspecto orgânico, sendo constituída pelos diversos discursos e significados construídos em torno de quem aprende por se deixar influenciar por interpretações, antecipações e/ou expectativas sobre a inteligência e a capacidade de aprender de cada um.

A Gastronomia é uma área que busca profissionais que possuam, além do domínio técnico, os mais variados potenciais humanos em sua integralidade, focada na formação de cidadãos inseridos em uma sociedade que poderiam transformar as suas próprias realidades (DIVINO, 2017)

Este trabalho objetiva relatar uma ação de inclusão educacional em um projeto interdisciplinar voltado para jovens com síndrome de Down, o qual pautou-se na realização de uma oficina gastronômica *online*. Ademais, ao desenvolvimento da preparação culinária, foram realizadas atividades educativas com vistas à provocar a reflexão sobre a importância do Dia Internacional da Síndrome de Down e o Dia Mundial da Água.

2. Metodologia

No dia 28 de abril de 2021, realizou-se na cozinha pedagógica da Faculdade Senac Pernambuco, a oficina gastronômica de sobremesa gelada a qual fez parte do projeto Ação Integrada: Inclusão e Sustentabilidade do Senac-PE, voltado a jovens portadores de Síndrome de Down e seus responsáveis. A atividade foi realizada de forma *online*, síncrona, com uso de recursos tecnológicos e digitais (TDICs) e transmissão de vídeo via Microsoft Teams.

A proposta da Gerência de Processos Educacionais e Gerência de



Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Desenvolvimento Educacional do Senac/PE surgiu de forma a promover a educação ambiental e a educação inclusiva que, apesar de aparentemente distintas, permitem juntas construir caminhos essenciais na promoção da cidadania. O Curso Superior de Gastronomia se integrou a esta atividade com o planejamento e operacionalização da oficina gastronômica *online*,

promovendo o ensino híbrido através do uso de videoaula síncrona à realização de oficina prática em Gastronomia, onde os jovens executariam a receita em suas casas auxiliados pelos seus responsáveis.

O público-alvo foi composto por pessoas portadoras de Síndrome de Down, majoritariamente, jovens com na faixa etária de 12 a 16 anos, assistidas por ONGs na Região Metropolitana do Recife (PE), a saber: Associação Novo Rumo, Associação Fazendo Acontecer, Associação Nós Podemos Sim, Grupo Down+.

3. Análise de dados

A receita de mousse de chocolate foi escolhida a fim de configurar-se no contexto do projeto pedagógico do curso de Gastronomia, pontualmente em Cozinha Franco Italiana, com vistas a possibilitar aos participantes desenvolver uma sobremesa típica francesa e confeccionar este creme aerado tipo mousse. Crianças e jovens com determinadas deficiências, entre elas a Síndrome de Down, necessitam de uma grade alimentar mais elaborada para facilitar sua deglutição, trânsito intestinal regular e assimilação dos nutrientes necessários à sua saúde (AMORIM, 2018).

As competências e habilidades pertinentes ao domínio técnico-científico abordadas foram: confecção de *crème ganache* e *meringue suisse*; confecção de molho emulsionado *sauce caramel*; elaboração de creme aerado tipo *mousse*; técnica de *napper*; e montagem estética contemporânea com procedimentos de *verrines*. A lista de ingredientes para aquisição e receita fora enviada previamente aos participantes a fim de se organizarem para a produção remota.

Antes da oficina, foi realizada a explanação dialogada acerca do uso sustentável da água e outros recursos naturais relacionados ao cotidiano dos participantes, com vistas a promover a reflexão quanto ao uso racional e redução do desperdício. Adiante, o prof. Robson Lustosa, auxiliado pelo monitor funcionário Giovane Silva, conduziu a oficina gastronômica, executando de forma paulatina (etapa por etapa) a receita, conforme os procedimentos e técnicas culinárias, respeitando o tempo de cada participante. Seguiu-se o método expositivo e dialogado, demonstrativo com reprodução simultânea para e com os participantes, com mediação dos responsáveis ao longo da transmissão em vídeo.



Figuras 1,2 e 3 - Participantes da oficina gastronômica, produzindo a sobremesa gelada sob orientação online do professor Robson Lustosa no formato de blended learning.

É fundamental que o professor, através de uma metodologia e de um planejamento adequado, atue como mediador nesse processo, motivando o aluno na utilização das TDICs para seu crescimento pessoal e em sociedade (EVANGELISTA; MORAES; SILVA, 2017;

SANTOS; BOTELHO, 2016). Além disso, deve-se considerar a aplicação de estratégias pedagógicas que atendam aos diversos estilos de aprendizagem e a incorporação de metodologias ativas as quais viabilizem a personalização do processo educacional e que incentivem um maior protagonismo do estudante (BAHIA *et al.*, 2019; VALENTE, 2019).

Ao final do evento, seguiram-se os agradecimentos e depoimentos dos participantes, destaque para as mães e demais responsáveis que se expuseram admiradas pelo empenho e execução da receita pelos jovens participantes (sobretudo considerando a manipulação de alimentos sob cocção) e se sentiram muito motivadas a repetir novos momentos de interação neste modelo da oficina gastronômica para provocar o desenvolvimento físico e cognitivo desses jovens. As TDICs tornam o conhecimento mais acessível e dinâmico, todavia há a necessidade de uma abordagem multidisciplinar e personalizada, com um olhar para o planejamento docente e as práticas pedagógicas adotadas, bem como para as dificuldades e necessidades dos estudantes diante de suas diversidades, de acordo com a faixa etária, acesso à tecnologia, inclusão digital, e mesmos aspectos psicossociais (SCHUCK; CAZAROTTO; SANTANA, 2020).



Figuras 4 e 5 - Realização da oficina gastronômica pelo professor Robson Lustosa na cozinha pedagógica, Panificação e Confeitaria, da Faculdade Senac Pernambuco.

4. Conclusão

Esta trabalho demonstrou como esta oficina gastronômica apresentou ter potencial de execução em modelos educacionais de transmissão *online* com efetividade de sua realização e alcance dos resultados. Ainda, os jovens portadores de Síndrome de Down demonstraram que as práticas gastronômicas podem ser incluídas em sua rotina de atividades com vistas a oportunizar a ampliação do seu desenvolvimento físico e cognitivo, e, sobretudo, que algumas barreiras podem ser superadas pelas pessoas com deficiência. É necessário desnaturalizar formas culturalmente estabelecidas de se determinar a capacidade dos indivíduos apenas pelas suas potencialidades e características biológicas, sem preconceitos.

Ainda, esta atividade fomentará ações futuras para destacar a importância da inclusão social, educacional, ambiental e do compromisso da instituição que preza pela valorização integral do ser humano, consideradas nas marcas formativas do Senac (domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa).



Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Referências

AMORIM, I. C. S. **Gastronomia inclusiva**: alimentação envolvendo crianças e jovens com Transtorno do Espectro Autista e Síndrome de Down em Recife-PE. 2018. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

DIVINO, F. **Trabalho, educação e gastronomia**, 2017. Disponível em <<http://hojeemdia.com.br/opini%C3%A3o/blogs/opini%C3%A3o-1.363900/trabalho-educa%C3%A7%C3%A3o-e-gastronomia1.457932>> Acesso em: 21 de agosto de 2021.

EVANGELISTA, A. M.; MORAES, M. V. A. R.; SILVA, C. V. R. Os usos e aplicações do Google Earth como recurso didático no ensino de Geografia. **Revista PerCursos**, Florianópolis, v. 18, n. 38, p. 152 - 166, 2017.

FERNANDES, D. Para uma teoria da avaliação no domínio das aprendizagens. **Estudos em Avaliação Educacional**, [S. l.], v. 19, n. 41, p.347-372, 2008.

NERES, C. C.; NOGUEIRA, A. P. Experiência estética no contexto escolar para pessoa com Síndrome de Down. **Plurais Revista Multidisciplinar**, v. 4, n. 1, p. 116-133, 2020.

SANTOS, M. F.; BOTELHO, L. A. V. As redes digitais como contribuição para a aprendizagem geográfica: mediação, mobilização e interatividade. **Revista de Ensino de Geografia**, Uberlândia, v. 7, n. 12, p. 4-16, 2016.

SANTOS, M.; SANTOS, A. M. A criança com Síndrome de Down no ensino regular: como promover sua inclusão. **Ensino em Perspectivas**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 1-9, 2021.

SCHUCK, R. J.; CAZAROTTO, R. T.; SANTANA, E. L. Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDICs) no ensino de Geografia nos anos finais do Ensino Fundamental. **Ensino Em Re-Vista**, Uberlândia, v.27, n.3, p.1131-1154, 2020.