

**Universidade Federal Fluminense
Instituto de Ciências Humanas e Filosofia
Curso de Licenciatura em Ciências sociais**

CLAUDIA LUCIA MOREIRA AREIAS

**UMA PERSPECTIVA DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA E SOCIABILIDADE
ATRAVÉS DO ENSINO DA GASTRONOMIA.**

Niterói

2016

**Universidade Federal Fluminense
Instituto de Ciências Humanas e Filosofia
Curso de Licenciatura em Ciências sociais**

CLAUDIA LUCIA MOREIRA AREIAS

**UMA PERSPECTIVA DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA E SOCIABILIDADE
ATRAVÉS DO ENSINO DA GASTRONOMIA.**

Artigo monográfico apresentado à coordenação do Curso de Licenciatura em Ciências Sociais da Universidade Federal Fluminense, como requisito parcial para a obtenção do título de Licenciatura em Ciências Sociais.

Orientador: **Prof. Dr. Marcelo Pereira de Mello**

Niterói

2016

**Universidade Federal Fluminense
Instituto de Ciências Humanas e Filosofia
Curso de Licenciatura em Ciências sociais**

CLAUDIA LUCIA MOREIRA AREIAS

**Uma perspectiva de educação inclusiva e sociabilidade através do ensino
da gastronomia.**

Niterói, 20 de dezembro de 2016.

BANCA EXAMINADORA

.....
Prof. Dr. Marcelo Pereira de Mello (Orientador)
Universidade Federal Fluminense

.....
Prof. Dr. Paulo Pires de Queiroz
Universidade Federal Fluminense

.....
Prof. Dr. Marcio Henrique Pereira Ponzilacqua
Universidade São Paulo

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho final de curso primeiramente aos meus filhos: Roberto Junior e Bianca Areias por todos os momentos de paciência e incentivo, vocês são minha inspiração.

Dedico a minha sobrinha: Nadja de Barros por crer na minha capacidade e não desistir de minha inscrição no ENEM quando eu não mais conseguia.

Dedico ao amigo José Antonio Callegari por ser um incentivador incansável.

Dedico aos professores Mônica Vasconcellos de Oliveira Farias e Paulo Pires de Queiroz por incentivarem os alunos a serem cada vez melhor na dedicação e na busca pela perfeição em nossa formação: os temas sociológicos precisam ser levados as escolas com interesse e elevada ciência.

Dedico, pois, a todos aqueles que teimam em, afinal, sonhar com um Brasil letrado e com educação para todos.

Dedico, enfim, a todos que me ajudaram a concretizar este projeto.

AGRADECIMENTO

Agradeço a Deus e ao amor infinitamente misericordioso que Ele tem por mim. Agradeço a minha família na figura querida de minha falecida mãe Mercedes Moreira, que com humildade e generosidade ensinou-me a acreditar nos meus projetos.

Agradeço aos meus filhos: Roberto Junior e Bianca Areias; minhas irmãs: Carmen Lucia, Ana Lucia e Mara Lucia; meus sobrinhos: Willian Areias, Marcus Vinicius, Vivian Areias, Cauã Areias e Nadja de Barros, pois são muito mais que família, é minha segurança.

Agradeço ao amigo Antonio José Callegari, por partilhar comigo sua sabedoria.

Agradeço a todos os meus amigos da Igreja Divina Misericórdia, na pessoa de minha madrinha Denise Diniz Rodrigues que com humildade e fé representa com fidelidade a todos da comunidade, por me incentivaram nesse período.

Agradeço aos colegas da UFF: Diego Barreto Viana e Luisa Harduim, e de todas as turmas. Participaram ativamente da minha formação científica. Foram muito cordiais comigo, dedicando carinho e tolerância diante das minhas dificuldades. Agradeço aos funcionários da universidade, sem os quais nossas tarefas ficariam mais árduas.

Agradeço a todos os professores pela dedicação, por mais que se lhes neguem as condições ideais de trabalho; especialmente aos professores com os quais tive contato mais recorrente. Destaco o carinho, amizade e capacidade intelectual de cada um deles: Ângela Rabello Maciel de Barros Tamberline, Eda Maria de Oliveira Henriques, Mônica Vasconcellos de Oliveira Farias, Nazira Camily, Patrick E. C. Pessoa, Paulo Pires de Queiroz, Rosana da Câmara Teixeira.

Agradeço a Professora Carmen Felgueiras por todo suporte bibliográfico que em muito me auxiliou e na contribuição importantíssima quando dialogávamos sobre o tema por mim proposto.

Agradeço ao Professor Paulo Pires de Queiroz, que incentivou e acompanhou o meu trabalho.

Agradeço ao Professor Marcio Henrique Pereira Ponzilacqua por sua disposição e interesse ao ser convidado como parecerista deste trabalho. Vossas anotações foram de muita importância.

EPÍGRAFE

“Fracassei em tudo o que tentei na vida.
Tentei alfabetizar as crianças brasileiras, não consegui.
Tentei salvar os índios, não consegui.
Tentei fazer uma universidade séria e fracassei.
Tentei fazer o Brasil desenvolver-se autonomamente e
fracassei.
Mas os fracassos são minhas vitórias.
Eu detestaria estar no lugar de quem me venceu.”

Darcy Ribeiro

“Ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as
possibilidades para a sua própria produção ou a sua
construção.”

Paulo Freire

RESUMO

O objetivo deste trabalho é estudar a inclusão e a sociabilidade dos jovens com necessidades especiais através do Instituto *Chefs* Especiais de gastronomia. Nossa análise será permeada inicialmente pela análise da educação inclusiva e o estudo de caso deste Instituto, que buscou na gastronomia o recurso didático para ensinar crianças e jovens com Síndrome de Down. Ao traçar o perfil desse aluno e os recursos utilizados para socializar, buscaremos na Sociologia da Alimentação um meio para delinear a interdisciplinaridade aplicada na ajuda desses alunos tão específicos na conquista de sua autonomia e integração social. O Instituto *Chefs* Especiais está localizado na Cidade de São Paulo. Nosso aporte teórico encontrará ressonância em: Jean Pierre Poulain, Massimo Montanari, Paulo Freire, José Leon Crochik, entre outros sociólogos, historiadores, pedagogos e pesquisadores que em muito contribuíram com nosso trabalho. Foram realizadas pesquisas bibliográficas que em seu conteúdo nos ajudaram a compreender a temática por nós escolhido.

Palavras-chave: Educação Inclusiva, sociologia da alimentação, sociabilidade.

ABSTRACT

The objective of this work is to study the inclusion and sociability of young people with special needs through the Special Chefs Institute of gastronomy. Our analysis will be permeated initially by the analysis of inclusive education and the case study of this Institute, which sought in the gastronomy the didactic resource to teach children and young people with Down Syndrome. In tracing the profile of this student and the resources used to socialize, we will seek in the Sociology of Food a means to delineate the applied interdisciplinarity in the aid of these students so specific in the conquest of their autonomy and social integration. The Special Chefs Institute is located in the City of São Paulo. Our theoretical contribution will find resonance in: Jean Pierre Poulain, Massimo Montanari, Paulo Freire, José Leon Crochik, among other sociologists, historians, pedagogues and researchers who contributed a lot to our work. Bibliographical researches were carried out, which in their content helped us to understand the theme chosen by us.

Keywords: Inclusive Education, sociology of food, sociability.

SUMÁRIO

1 - INTRODUÇÃO.....	10
I - A SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO CONTA A HISTÓRIA DA HUMANIDADE.....	11
II - A EDUCAÇÃO E EDUCAÇÃO INCLUSIVA.....	17
III - INSTITUTO <i>CHEFS</i> ESPECIAIS E A SOCIABILIDADE ENTRE PESSOAS SINGULARES.....	24
2 - CONCLUSÃO.....	25
3 - REFERÊNCIAS	29

1. INTRODUÇÃO

. O objetivo deste trabalho é estudar a inclusão e a sociabilidade dos jovens com necessidades especiais de aprendizagem através do instituto de gastronomia Buscaremos, assim, utilizar o aporte teórico da Sociologia da Alimentação¹ para abordar a sociabilidade², i. e., as maneiras da interação entre esse aluno específico e demais práticas que passam despercebidos no cotidiano, mas que devem interessar ao sociólogo e neste caso específico ao estudioso da prática da educação.

Nossa base será constituída no instituto de gastronomia para crianças e jovens portadores de necessidades especiais – Instituto *Chefs* Especiais – São Paulo. Para tanto, nos auxiliará na compreensão deste assunto a legislação específica nacional, que aborda a questão de educação inclusiva, como também alguns teóricos que estudaram as temáticas, relativas à sociologia, a educação e a didática, tais como: Paulo Freire, Massimo Montanari, José Leon Crochik, entre outros que contribuíram com este trabalho.

Os encontros sociais, as festas de criança nas escolas, os consagrados almoços de domingo em família: não poderíamos ser indiferentes ao universo da culinária na formação social e cognitiva do indivíduo. Assim, a vontade de elaborar um trabalho que unisse educação e alimentação consolidou-se como possibilidade para o Trabalho de Conclusão da Disciplina de Prática de Pesquisa em Educação IV.

A linha técnica de pesquisa utilizada nesse trabalho é a pesquisa documental e literária: 1 - levantamento de material já consolidado pelas Ciências Humanas sobre o tema pesquisado; 2 - consulta a legislação específica sobre educação inclusiva, 3 - o Instituto *Chefs* Especiais servirá de aporte para a apresentação deste trabalho final de graduação.

¹Quanto ao estudo da sociologia da alimentação o sociólogo *Jean-Pierre Poulain*, diz “o ato alimentar não é somente biológico, ele é também uma representação concreta dos valores fundamentais de uma cultura ou de uma época. **Poulain**, Jean Pierre. *Sociologia da alimentação: comedores e o espaço social alimentar*. 1º Ed, editora UFSC – 2006.

²A necessidade de estar junto, de pertencer a algo e de estar em sociedade dá origem à sociabilidade entre os indivíduos da sociedade. Assim, Simmel define a sociabilidade como uma das formas de associação, onde o que é autenticamente “social” nessa existência é aquele ser com, para e contra com os quais os conteúdos ou interesses materiais experimentam uma forma ou um fomento por meio de impulsos ou finalidades. <http://www.eumed.net/rev/cccss/25/georg-simmel.html>

Com isso, buscamos conhecer a correlação entre a cultura alimentar trazida pelo ensino da gastronomia e o processo de sociabilidade, ou mais especificamente a inclusão. Dessa forma, procuramos testar uma de nossas hipóteses: a culinária é um elemento facilitador da adaptação de indivíduos com necessidades especiais junto à sociedade? Assim, em que sentido a cultura gastronômica pode colaborar ao desenvolvimento de práticas inclusivas de ensino?

Convém ressaltar que inicialmente as condições para a execução desse trabalho não foram animadoras, sobretudo devido à escassez de informações sobre escola de gastronomia na Região Metropolitana do Rio de Janeiro para pessoas com necessidades especiais de aprendizagem, e só tornou-se possível porque encontramos material escrito em matérias de jornais e revistas, através de sítios eletrônicos que abordavam o Instituto *Chefs Especiais* em São Paulo.

Este trabalho será subdividido em: introdução, três partes e conclusão. Na primeira: abordaremos como a história da alimentação pode auxiliar a sociabilidade; na segunda parte analisaremos alguns teóricos da sociologia, da didática, da educação e finalizando com a educação inclusiva e alguns conceitos como preconceito entre outros. Buscaremos estabelecer uma diferenciação entre educação inclusiva e educação especial, para que o leitor possa ter uma noção básica da diferença entre elas. Na terceira parte, apresentaremos o Instituto *Chefs Especiais* e quais seus objetivos e ações para a inclusão dos jovens com Síndrome de Down.

I - A sociologia da alimentação conta a história da humanidade.

Para estabelecermos uma conexão entre a sociologia da alimentação e esse trabalho buscaremos, primeiramente, um levantamento histórico sobre a alimentação e o homem. Encontraremos nos autores: Jean Pierre Poulain³ e Massimo Montanari⁴ nossas principais referências: “trata-se, pois, de tomar por objeto os próprios conhecimentos nutricionais para compreender a influência das representações sociais sobre sua construção, ressitando-os histórica e culturalmente” (POULAIN, 2004, pg. 116).

³Jean-Pierre Poulain é sócio antropólogo, professor da universidade de Toulouse-Le-Mirail – França. Participa de programa de pós-graduação em ciências sociais aplicadas à Alimentação.

⁴Massimo Montanari nasceu em Imola 1949, Especialista em história medieval e história da alimentação em todo o mundo. Professor de História Medieval na Faculdade de letras e filosofia da Universidade de Bolonha

Podemos partir do pressuposto histórico que cada comunidade possui características próprias, tanto no que concerne ao uso do alimento para sustento dos indivíduos, quanto as suas formas de produção, de cultivo, de preparo e inclusive na maneira de ensinar essa ‘arte’ para as gerações futuras. Pensando em toda essa pluralidade de informação, não podemos negligenciar que a análise da cultura⁵ é importante para esclarecer as inúmeras faces que a sociologia da alimentação poderá nos trazer.

Destacamos que não estamos aqui fazendo um estudo aprofundado da sociologia da alimentação, mas um levantamento histórico para introduzir o leitor no assunto que estamos referenciando neste trabalho.

Não encontramos relatos na história que o homem teve acesso a tanta diversidade alimentar como agora, e o deslocamento globalizado desses produtos é o responsável por essa diversidade. Nessa linha de pensamento as escolas de gastronomia ganham especial destaque, considerando que através delas a culinária de um determinado grupo pode ser apropriada por qualquer indivíduo desde que este busque as condições para aprender.

Com o avanço tecnológico no transporte e na conservação alimentícia, essa circulação tornou-se mais viável e mais segura; considerando os pontos de vista de higiene, conservação e durabilidade, quanto ao tempo utilizado para realizar esses deslocamentos.

Ao escrever sobre a alimentação Montanari descreve-nos que da perspectiva mental os antigos colocaram a agricultura como uma ruptura e inovação “como o salto decisivo que constrói o homem ‘civil’, separando-o da natureza, ou seja, do mundo dos animais e dos ‘homens selvagens’” (*ibidem*, pg. 22). Na civilização industrial e pós-industrial, contudo, essas atividades agrícolas passaram a ser consideradas como originárias.

Seus estudos revelam que graças ao deslocamento de grupos humanos oriundos de locais próximo ao planalto do oriente médio, há 10 mil anos, ocorreu o nascimento da agricultura.

⁵O que chamamos de *cultura* coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental

Outro elemento de consenso entre os estudiosos são os deslocamentos populacionais ocorridos neste período, conforme nos descreve o autor:

Conquistando pouco a pouco os territórios da Ásia centro-oriental (há nove mil anos) e da América, unida então à Ásia no ponto do atual estreito de Bering (oito mil anos atrás). Na direção oposta, foi colonizada a Europa (entre oito e seis mil anos atrás) (*ibidem*, pg. 24)

Há o reconhecimento de que muitos alimentos conhecidos de alguns povos não são característicos de sua região geográfica, bem como o crescimento de especiarias, entre outros alimentos em suas dietas.

Na construção de um futuro mais equilibrado essa fusão foi primordial, pois passou a considerar as características básicas de cada grupo, e a dinâmica entre eles. Com a passar do tempo e os avanços tecnológicos distâncias foram vencidas e a circulação de produtos de diferentes regiões tornou-se cada vez mais comum em todos os territórios.

Hoje, nos países industrializados é possível comprar produtos frescos em todas as épocas do ano, empregando o sistema-mundo como área de produção e de distribuição. Isso constitui uma verdadeira revolução se nos referimos à nova dimensão planetária da economia alimentar e à amplidão do corpo social envolvido (pelo menos nos países ricos, os mecanismos do mercado global e a drástica diminuição dos custos ampliaram potencialmente a faixa dos consumidores à quase totalidade da população). No plano cultural, todavia, essa revolução é apenas aparente: as necessidades e os desejos que ela satisfaz são necessidades e desejos antigos, mesmo que antigamente se realizassem em espaços mais limitados e para um número mais restrito de consumidores (*ibidem*, pg. 44).

Embora a alimentação seja intrínseca a humanidade, concomitante a ela havemos de pensar a formação dos profissionais que laboram diretamente com a gastronomia. Inicialmente, pensamos o ensino da gastronomia como uma transmissão oral e posteriormente através de registros escritos. Com o surgimento das escolas de gastronomia podemos supor que “nasce” uma nova fase a ser estudada na sociologia da alimentação.

Cria-se a base para nosso trabalho, com o surgimento de um espaço de ensino da gastronomia que busca uma interfase direta entre o ensino e a inclusão de indivíduos especiais, torna-o um lugar diferenciado no processo de formação para esses estudantes.

Citando Paulo Freire:

o ato de cozinhar, por exemplo, supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos, mesmo remotos, de incêndio, como harmonizar os diferentes temperos numa síntese gostosa e atraente. A prática vai preparando o novato, ratificando alguns daqueles saberes, retificando outros, e vai possibilitando que ele vire cozinheiro. (FREIRE. 2015. pg. 23 e 24)

Para o autor, uma reflexão deve ressaltar neste momento que o ato de cozinhar e suas nuances vêm sofrendo modificações com o decurso do tempo; das sociedades tradicionais, as cozinhas domésticas, a culinária mais complexa e sofisticada, até as comidas industrializadas.

Segundo estudos realizados por sociólogos dos idos anos 1900, conforme verificamos no texto:

entre os quais o sociólogo inglês Jack Goody. Segundo esses sociólogos, somente as sociedades complexas, fortemente hierarquizadas e estatizadas (aquelas que se desenvolveram historicamente na Europa e na Ásia), tiveram condições de produzir uma cozinha profissional, claramente distinta da doméstica (...) acrescenta que somente os países de longa tradição escrita pôde se desenvolver um gênero de literatura técnica, o tratado culinário, que permitiu tesarizar as receitas de cozinha (*ibidem*, pg. 61).

Nosso objetivo ao trazer essas informações é esclarecer que a tradição da oralidade pode esvaír-se com o passar do tempo, ao passo que com a construção de registros literários preservam-se a memória das informações, mas essa conduta consistia em formalizar apenas a cozinha dos poderosos, da aristocracia, das elites sociais. Segundo os escritos de Montanari, as receitas escritas tiveram origem com a culinária medieval estendendo-se a idade renascentista, caracterizando a cozinha aristocrática; entretanto, não há como negar que a cultura popular está presente nos receituários embora indiretamente.

A visibilidade da cozinha pobre (portanto, da cultura popular) nos receituários da elite da Idade Média e do renascimento, que é o momento decisivo de formação da cultura gastronômica italiana, é favorecida pelas modalidades particulares com as quais o trabalho do cozinheiro parece se desenvolver. O mecanismo prevalente é aquele do acúmulo, que acrescenta ingredientes nobres a um produto simples, ou aproxima pratos nobres de preparados simples (*ibidem*, pg. 69).

As mudanças à mesa foram difundidas com:

o nascimento das 'boas maneiras', de uma ritualidade convival baseada na elegância mais do que na força, nas formas mais do que na substância (dieteticamente falando) justamente nos ambientes cortesões da passagem do século 12 e 13. (*ibidem*, pg. 79).

Contudo, no século XIX, passou-se a servir com o modelo chamado ‘serviço à russa’, que poderíamos descrever como o atual; os pratos predeterminados são servidos aos comensais com porções iguais para todos, simultaneamente. Característica que difere muito do utilizado pelos costumes chineses e japoneses; que ainda hoje serve os alimentos sobre a mesa e cada um retira o que lhe aprouver.

Contradito aos hábitos da aristocracia, a população mais pobre não poderia fazer predileção de alimentos, pois apenas pensava em saciar a fome; “a fome, no sentido estrito, é uma experiência que as classes privilegiadas desconhecem; mas não o medo da fome” (*ibidem*, pg.124). Deste ponto de vista o alimento é um diferencial social, pois quanto mais caro e mais raro, mais glamoroso, como claramente descreveu:

Isidoro de Sevilha (século XVII) a propósito do feijão, ‘tudo o que abunda é vil’. Outro exemplo é aquele da fruta fresca, produto particularmente delicado e perecível que por longo tempo se vinculou a imagens de luxo e de riqueza. (MONTANARI, 2008, pg. 112).

Destarte, por longo tempo a comida foi uma oportunidade de distinção social, digamos que ainda é; por intermédio do luxo e do acesso a determinados produtos. Contudo, com a democratização do consumo, característico da lógica industrial, as diversidades de alimentos foram encontrando caminhos até a mesa de muitos. Para distanciarem e se distinguirem dos demais os aristocratas sempre encontravam novo padrão que os tornavam únicos. Vale citar alguns regimes impostos: comer pouco, comer especialmente vegetais, a estética da magreza, entre outras, muito difundidas na Europa até o início do século XX.

O sucesso das doutrinas vegetarianas, propugnadas na Idade das Luzes por tantos pensadores e filósofos (fala por toso o nome de Rousseau), é a nova proposta “iluminada” de motivos e imagens bem experimentadas da tradição cristã: o alimento vegetal como alimento de paz e não-violência, como escolha de vida natural (...) são, evidentemente, problemas e controvérsias da elite, que encontram um sentido somente no interior de uma sociedade rica e opulenta como a aristocracia e da alta burguesia. Quando estes temas começam a ultrapassar os limites do âmbito social que os viu nascer; quando os convites à racionalidade do alimento e, quem sabe, à opção vegetariana chegam aos camponeses e aos operários, o efeito é ridículo, para não dizer irrisório. (MONTANARI, 2003, pg. 188-189)

A interferência externa que colocou um ponto final nesse padrão estético foi a Guerra e a experiência da fome, e a figura desejável voltou a ser um corpo viçoso: “nos anos 1950 as figuras femininas que povoam os anúncios publicitários são marcadas, de preferência, pelas imagens tradicionais de uma corporeidade vigorosa e ‘cheio’”

(*ibidem*, pg. 211). Podemos cautelosamente afirmar que já não sofremos da antiga esquizofrenia do medo das privações. Contudo, com uma população atual estimada em, aproximadamente, sete bilhões de habitantes, a preocupação com a alimentação sempre estará no pensamento da humanidade.

Contemporaneamente o objetivo gastronômico constitui em não se fixar em uma determinada cultura, ou seja, com o caráter territorial, mas sim apresentar ou divulgar a mesa os sabores de todos os territórios possíveis, constituindo assim um processo de globalização dos mercados e dos modelos de cozinhas, “dando origem a um modelo inédito de consumo que alguns sociólogos propuseram chamar de ‘glo-cal’. Porque as identidades, além de serem mutáveis no tempo, são múltiplas” (MONTANARI, 2008, pg. 153).

As sociedades estabelecem suas convenções, seus códigos, e esses simbolismos, assim como a língua falada são constituintes de determinado povo. Da mesma forma o sistema alimentar também transporta características únicas desse povo, como um elemento da prática da sociabilidade.

Aqui, podemos novamente introduzir a ideia de utilizar o ensino da gastronomia como prática de sociabilidade de estudantes em condições especiais de aprendizagem e de inclusão social.

as histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo (*ibidem*, pg. 189).

Para o homem do século XXI a alimentação tem caráter político, econômico, antropológico, sociológico, e cultural tão diverso como no passado, contudo cabe às sociedades atuais uma responsabilidade diferenciada, pois com os avanços tecnológicos e de produção, elas ainda não foram capazes de distribuírem o alimento de forma equânime entre todos os seus membros, respeitando-se seus hábitos culturais, porém constituindo a todos o direito universalmente salvaguardado, o direito à vida. Conforme nos elucida a Declaração Universal dos Direitos Humanos – DUDH, adotada e proclamada pela resolução 217 A (III) da Assembléia Geral das Nações Unidas em 10 de dezembro de 1948:

Artigo 25. 1. Todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis, e direito à segurança em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência fora de seu controle.

Diversos países em suas constituições copiaram o artigo 25 da DUDH, em sua integralidade ou fizeram referência a esses direitos; salientamos aqui o exemplo brasileiro que na Constituição Federal de 1988 avançou significativamente na proteção aos direitos fundamentais; dentre eles o direito à alimentação que se encontra presente, explícito e implicitamente, ao longo do texto constitucional – “Artigo 1º, inciso III: a dignidade da pessoa humana” (CF/88) deve-se entender como um dos fundamentos da República Federativa do Brasil anuncia que o povo somente conseguirá uma vida digna no momento em que tiver mínimas condições de sobrevivência com o acesso à moradia, vestuário, educação, alimentação, saúde etc.

Jacques Diouf, Diretor geral da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, afirmou no discurso proferido no Dia Mundial da Alimentação em 2007: “O direito à alimentação requer uma mudança de paradigma: deve deixar de ser entendido como um ato de caridade e começar a ser considerado como um direito. Assegurar que todos os seres humanos disponham de um suprimento de alimento adequado e estável é mais que uma obrigação moral e um investimento com retornos econômicos potencialmente altos: é a realização de um direito humano fundamental, e o mundo tem os meios para torná-lo realidade. (DIOUF, 2007)

Esperamos com essas linhas além de relatos históricos ter levado ao leitor uma compreensão mínima que ajude e eleve seu interesse sobre a sociologia e a história da alimentação.

II – A Educação e Educação Inclusiva.

Dentre as diversas reflexões a cerca de educação, para este trabalho escolhemos as que nos ajudaram a compreender a escola como um espaço de reprodução do espaço social.

Logo, pensar a educação nos remete a algumas interpretações sociológicas, entre elas a obra de Pierre Bourdieu por ser um estudioso francês, contemporâneo, que em sua obra buscou refletir sobre diversas áreas do conhecimento humano, entre elas a educação. Neste artigo, traremos Jean Piaget, psicólogo e filósofo suíço, pioneiro no trabalho de pesquisa da inteligência infantil e suas contribuições a cerca do processo

ensino-aprendizagem e a didática ‘humanizada’ de Paulo Reglus Neves Freire, educador e filósofo brasileiro.

A educação para Bourdieu é analisada através dos conceitos de campo, *habitus*, capital (cultural, social, econômico), capital simbólico e violência simbólica. De acordo com o autor a educação também serve para pensarem uma teoria geral de reprodução social.

Em um artigo sobre estudantes universitários franceses na década de sessenta ele analisou em que consistem os privilégios e quem são aqueles que valorizam o ensino superior:

afirman allí que los estudiantes provenientes de las clases media y media alta son los que tienen más éxito. Su *habitus* de clase –los modos de comportamiento, el gusto, las actitudes, las formas de ver y sentir – mejora noablemente su rendimiento. Cualquier tipo de enseñanza presupone implícitamente un conjunto de saberes previos y una facilidad de expresión que, en las sociedades capitalistas, son patrimonio de las clases altas. (FLACHSLAND. 2003. pg. 69)

A escola para Bourdieu contribui na reprodução dos relacionamentos de classes; é o mecanismo específico que facilita a ação pedagógica por se tratar de um tipo de violência simbólica, ao impor uma cultura através da autoridade pedagógica. Como essa ação se mantém por muito tempo, e se prolonga enquanto o agente educativo atuar. Este processo permite incutir formações duradouras. Ou seja: *habitus*, estruturas que perpetuam no tempo interiorizado embora a autoridade de ensino não esteja presente.

A ação pedagógica não só exerce sobre as pessoas, mas também sobre todos que recebem no seu âmbito familiar. Quando chega à escola, os agentes possuem um determinado capital cultural e um conjunto de posicionamento com respeito à cultura. A ação pedagógica tem uma eficácia distinta, diferente das influências da família e da cultura, ela tem uma relação de caráter social.

Jean Piaget foi o estudioso que contribuiu para a mudança na visão em relação ao aluno. Segundo ele, o aluno que antes era visto como passivo, passa a ser um sujeito ativo no processo ensino aprendizagem; havendo de considerar, a relação professor-aluno e, a compreensão dos alunos, em suas respectivas fases. Ressaltou em seus escritos que a interdisciplinaridade são essências na formação do educando e aqui

podemos encontrar certa interface com o assunto de nosso artigo, a sociologia da alimentação, a sociabilidade e a educação inclusiva.

Segundo Paulo Freire, a investigação do pensar do povo tem que ser feita com ele, educando e educador: “Educação e investigação temática, na concepção problematizadora da educação, tornam-se momentos de um mesmo processo” (FREIRE, 1987, pg. 102). O conteúdo parte do interesse do povo, do que é significativo para ele, e retorna para ele como conhecimento da ação que pode gerar a transformação da sociedade; o homem constrói o seu pensar na relação com o outro, cada um é sujeito do seu pensar. Não há imposição de saber; a escola, a igreja, a família e outras instituições sociais reproduzem a cultura dominante.

Nesse momento Paulo Freire diverge de Pierre Bourdieu quando este fala que a escola serve para representar a classe dominante, embora Freire compactue com essa afirmativa, ele acredita que a ação política do educador ou do intelectual não é sozinha, derrotar a classe dominante, mas participar junto com o povo da sua luta, ensinando e aprendendo em comunhão.

Paulo Freire faz a distinção entre dois tipos de ação: a antidialógica (opressora) e a dialógica (revolucionário-libertadora). A primeira é conquistadora, busca dividir para manter a opressão, a invasão cultural, a manipulação. Faz de tudo para manter o povo desunido, afastado, pois sozinho ninguém se liberta; a união representa grande ameaça na manutenção do poder da classe dominante. A segunda luta por uma ruptura de toda forma de opressão e dominação. As pessoas precisam unir-se para provocar a transformação; elas são sujeitos colaboradores e agem com objetivo comum. “Na dialógica, o testemunho, ousado e amoroso, serve à organização. Esta, por sua vez, não apenas está ligada à união das massas populares como é um desdobramento natural desta união”. (FREIRE, 1987, pg. 176).

A educação e a política são pedagógicas, pois, quando respondem as dúvidas, também, aprendem através da convivência com distintas culturas e político porque eles têm que tomar posições, não ficar neutro. Para Paulo Freire o papel do educador é histórico.

Isso constitui saber de classe, ou seja, ao conversar com o povo deve-se compreender como eles vivem, quais são suas dificuldades, medos, vontades. Isso permite a apreensão das condições deles, e uma compreensão mais crítica da situação.

De acordo com Paulo Freire, o saber está sempre em construção; ele traz a discussão do conhecimento que o educando traz como bagagem a partir da multiculturalidade, que para ele, consiste no respeito às diversas culturas presentes num mesmo espaço e não no poder de uma perante as outras, como se fosse soberana e as outras desqualificadas.

Ensinar é uma especificidade humana, que tem exigências peculiares para a sua prática: segurança, competência profissional e generosidade, comprometimento, compreender que a educação é uma forma de intervenção no mundo, liberdade e autoridade, tomada consciente de decisões, saber escutar, reconhecer que a educação é ideológica, disponibilidade para o diálogo e querer bem aos educandos.

A reflexão crítica do educador é essencial, a teoria e a prática têm que estar juntas, sob pena de se tornarem apenas um discurso que na realidade não acontece. “Não há docência sem discência, as duas se explicam e seus sujeitos apesar das diferenças que os conotam, não se reduzem à condição de objeto um do outro. Quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender.” (FREIRE, 1996, pg. 23)

Por que pensamos nesses três autores para compor esse trabalho? Ao refletirmos a presença ‘opressora’ do processo de educação formal sobre o indivíduo, o estudo de Bourdieu leva-nos a pensar sobre quem são que os indivíduos que operam a educação e quem são aqueles que encontram nessas escolas sua formação, logo segundo ele, a escola reforça a situação relacional de classes; ao apresentarmos o ponto de vista de Piaget abre-se um espaço para a introdução do aluno como agente de sua formação, em seguida Paulo Freire apresentando a figura de uma educação que dialoga com o conhecido trazido pelo indivíduo, com a formação do educador e na mistura potencial que consiste na interação entre aluno/professor/família/escola. Diante do exposto acreditamos que cada um encontrou espaço neste trabalho considerando nosso objetivo ao analisar a educação de indivíduos especiais.

Ao buscarmos o estudo que traduza a Educação Especial e a Educação Inclusiva, precisamos primordialmente compreender algumas características próprias desses processos. Iniciaremos com a Educação Especial. Quem são os alunos que necessitam em seu processo de aprendizagem, de recursos materiais, pedagógicos, de

comunicação, mobiliário, equipamentos, currículo e metodologia diferenciados que a escola normalmente não tem?

São considerados alunos NEE - com necessidades educativas especiais - o cadeirante, o deficiente auditivo, visual, mental, físico, o que tem condutas típicas, transtornos globais de desenvolvimento, ou mesmo deficiência múltipla e também o que tem altas habilidades ou superdotação.

Na Legislação brasileira, esta prevista o atendimento preferencialmente na rede regular de ensino, com horário normal e inclusão na classe regular. No contra turno com sala de recursos, com professor especializado. Este atendimento perpassa todos os níveis e modalidades da educação. Buscando viabilizar é necessário: turmas menores, professor de apoio, professor itinerante, recursos pedagógicos, eliminação de barreiras arquitetônicas.

Quanto aos desafios, encontramos: formação de professores (lei permite nível médio, modalidade normal, na educação infantil e séries iniciais do ens. fundamental), currículo adequado, outra forma de avaliação (previstos na LDB). Exige: mudar mentalidades, enfrentar preconceito.

Diagnóstico. Equipe multidisciplinar, participação da família.

Integração: aluno deve se adaptar à escola (atendimento especializado-sistema em cascata).

Inclusão: escola deve se preparar para receber este aluno. Conceito de caleidoscópio: todos têm diferenças e a escola deve atendê-las. Estes conceitos são complementares. A inclusão total pretende prescindir do atendimento especializado no contra turno, mas no Brasil a partir do decreto 7.611/11, o AEE (atendimento educacional especializado) é garantido: o NEE tem direito a duas matrículas (no ensino regular e no AEE).

Declaração de Salamanca: documento internacional que serve de referência para a elaboração de políticas públicas - fruto de encontro internacional realizado na Espanha, em 1994. Os direitos previstos na Declaração de Salamanca se estruturam na perspectiva da concepção de educação para todos. Resolução CNE/CBE nº 4, de 2009, também prevê operacionalização do atendimento especializado complementar a

inclusão. Ademais a Lei nº12. 764, de 27/12/12 instituíram política nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

Quanto à educação inclusiva, ela se configura na diversidade do ser humano, buscando perceber e atender as necessidades especiais de todos os indivíduos, quebrando barreiras que impedem a convivência. Considerando que inclusão significa fazer parte de, ou participar de – a participação é fundamental e viabilizar o desenvolvimento desses alunos sinaliza a possibilidade de ter acesso as oportunidades de ser e estar na sociedade, cuja convivência entre os diferentes é indispensável a um ensino democrático e de qualidade.

Não estamos romantizando o tema, apenas conferindo a ele os devidos conceitos, no Brasil e grande parte do mundo, ainda estamos no processo de buscar e disponibilizar um ensino democrático e inclusivo.

Um dos elementos que devem ser levados em consideração quando falamos de educação são as inúmeras formas de preconceitos e os limites impostos por eles.

Conceito de preconceito segundo José Leon Crochik:

como um fenômeno psicológico, aquilo que leva o indivíduo a ser ou não ser preconceituoso pode ser encontrado no seu processo de socialização, no qual se transforma e se forma como indivíduo. O processo de socialização varia historicamente dentro da mesma cultura e em culturas diferentes. (CROCHIK., 2006. pg. 13)

Quando nossa reação diante de alguém vem de um agir sem reflexão, registra o preconceito, que sendo, *a priori*, assemelha-se à paralisia momentânea. Buscando exemplificar, basta pensar nas situações constrangedoras em que nos envolvemos quando, frente a uma pessoa que apresenta particularidades procuramos disfarçar o susto ou justificá-lo para desculpar a nossa reação.

A rejeição também constituiu outra forma que assumimos frente à pessoa ‘estranha’, quando não lhes damos nenhum valor, ou então, um valor preconcebido, já que elas não merecem a nossa atenção por ser “inferior” a nós.

Tanto o preconceito quanto a rejeição não são inatas a ser humano, ela se desenvolvem. Podemos considerar que a formação/educação que recebemos e nós leva a sermos severos e exigentes conosco, também nós leva a mesma severidade com o outro.

Cuja transmissão se dá através da cultura para as gerações mais jovens, sem a devida reflexão e racionalidade.

O que nos leva a desenvolver preconceitos, ou não, são a possibilidade de vivenciar diferentes experiências com diferentes pessoas, e sobre tudo refletir sobre elas e sobre nós enquanto as experimentávamos. Em suma, é no processo de socialização que vivenciamos essas oportunidades, aquela sociedade que não viabiliza essa convivência entre os indivíduos os distancia cada vez mais.

Em outras palavras, uma sociedade que se sustenta pela ameaça da exclusão, ainda que velada, daqueles que não seguem os seus ditames, sem que lhes correspondam às necessidades individuais racionais, e sem que lhes proporcionem uma vida sem ameaças, gera continuamente a necessidade do estabelecimento de preconceitos como forma de defesa individual. (CROCHÍK. 2006, pg. 36)

Destarte, em geral o preconceito se volta contra o mais frágil. Se pensarmos que a racionalidade individual leva o indivíduo ao mecanismo de defesa, tudo ou todos que expressem algum confronto com a garantia da sobrevivência leva ao preconceito, assim, a exclusão contida no preconceito é ameaçadora. Por isso a convivência entre os diferentes constitui o melhor facilitador de acabar ou diminuir com ele.

Ao considerarmos que o preconceito se explicava em forma de dogmas, seria a razão e o desenvolvimento científico capaz de combatê-los. Entretanto, tanto a razão quanto a ciência, nos dias de hoje, não estão libertas do preconceito, por vezes até a produzi-lo.

Então a socialização é o fundamento da questão, ocorre que ela se dá por intermédio de alguém, ou grupo que representa autoridade em si mesmo. E a partir dessa autoridade constitui-se a consciência moral e do ideal do eu. Logo, por intermédio dela, o indivíduo tem um modelo a ser introjetado, que pode ou não ser seguido.

Conforme dito, se a cultura dispõe seus instrumentos para a socialização e propicia o estabelecimento de preconceitos, para modificar esse processo a educação inclusiva e os mecanismos que são necessários para que ela se sistematize na formação social podem vir a ajudar a transformação cultural e social desse grupo.

Para a Rosita Edler Carvalho, no imaginário social, a deficiência é relacionada à doença que exigem cuidados clínicos e ações terapêuticas.

A educação dessas pessoas é adjetivada de especial em função da “clientela” a que se destina e para a qual o sistema deve oferecer “tratamento” especial, tal como contido nos textos da Lei 4024/61 e da 5692/71, hoje substituídas pela nova Lei de diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB 9394/96. (CARVALHO 2009. pg. 18)

As estratégias que visam à modificação do processo educacional e de formação dos professores, assim como de todos os envolvidos na Educação Especial e na Educação Inclusiva visam às alternativas educativas que a escola precisa organizar, para que qualquer aluno tenha acesso e obtenha sucesso; logo, especiais são: os procedimentos de ensino; as estratégias que a prática pedagógica deve assumir para remover barreiras para a aprendizagem. A presença de portadores de deficiências nas escolas comuns tem sido insistentemente defendida por seus pais e por educadores, em movimentos em prol de sua integração na escola e na ordem social.

III – Instituto *Chefs* Especiais e a sociabilidade entre pessoas singulares.

Através do instituto de gastronomia para jovens portadores de necessidades especiais, pudemos perceber que a sociabilidade e a inclusão encontram formas diferentes de serem percebidas; considerando que estamos falando de indivíduos com características e peculiaridades próprias de aprendizagem. Destarte, encontramos nesse pensamento de Montanari uma nítida alusão ao objeto desta pesquisa à sociabilidade através da sociologia da alimentação e da educação:

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade um grupo. (...) é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua (*ibidem*, pg. 183).

As pesquisas que realizamos para esse trabalho foram necessárias para compreendermos minimamente os elementos cognitivos, apresentados durante as aulas. A culinária foi sim um elemento cultural típico que facilitou e provavelmente ainda facilitará a inserção de muitos jovens especiais no processo de sociabilidade e inclusão.

A relevância de nossos estudos é percebida por permitir a conjugação dos estudos da sociologia da alimentação com os estudos de pedagogia, baseados na interdisciplinaridade.

Por meio do projeto *Down Cooking*, alunos com Síndrome de *Down* aprendem a elaborar pratos sofisticados com *Chefs* profissionais, através de uma iniciativa que teve início em 2006 - Instituto *Chefs* Especiais.

Os fundadores do Instituto são: Simone Berli e Márcio Berli, que procuram manter a dinâmica pedagógica das turmas com no máximo 15 alunos e em média 4 horas de aprendizagem. Priorizam o aprimoramento da coordenação motora, de questões ligadas à divisão de tarefas e ao trabalho em equipe e a integração destes indivíduos na sociedade, estimulando, acima de tudo, a auto-estima.

O curso é totalmente prático e gratuito. Dependendo da dificuldade, os participantes podem ter um voluntário ajudando, que pode ser outro chefe de cozinha, ou, até mesmo, um nutricionista. As receitas que trabalhamos possuem ingredientes simples, baratos e de fácil acesso. Entretanto, isso não quer dizer que o visual do prato não tenha que ser sofisticado. No final das aulas, os alunos montam a mesa e comem o que prepararam, conta Simone.

O instituto funciona exclusivamente da mobilização social, conquistou uma casa como sede própria, onde serão promovidos, os *workshops* e as oficinas para capacitação profissional de pessoas com necessidades especiais.

A fundadora se orgulha em dizer que, para os alunos especiais, participar do *Down Cooking*, é uma maneira de vencer seus limites.

Durante os *workshops*, eles colocam literalmente a mão na massa. A gente os motiva muito, trabalhando a auto-estima de cada um. A cada curso, percebo que eles têm a necessidade de se empenhar ao máximo, buscando realizar muito bem as coisas que fazem. Apesar de algumas dificuldades, sempre sai tudo bem caprichado. Além disso, eles são muito responsáveis.

2. CONCLUSÃO.

A pesquisa bibliográfica, como recurso metodológico, viabilizou o conhecimento básico necessário para correlacionarmos a interdisciplinaridade que buscávamos para comprovar que a educação inclusiva não fica apenas relacionada à sala de aula tradicional, e que em qualquer ambiente que esteja preparado com profissionais capacitados e dispostos a compartilhar conhecimento e relação pessoal, o processo da

inclusão e a sociabilidade podem ser praticados. A hipótese de que a culinária era um elemento facilitador da adaptação de alunos com necessidades especiais tornou-se mais tangível, a partir dessa experiência com o Instituto Chefs Especiais. “A alimentação constitui, assim, um terreno de exercício privilegiado para a articulação de esquemas explicativos” (POULAIN, 2006, pg. 154).

Conhecer esse espaço democrático e gratuito de inclusão, saber que profissionais renomados e tantos outros se colocam a disposição de nossas crianças e jovens para facilitar sua inclusão, trabalhar e aumentar sua capacidade cognitiva e elevar sua auto-estima como nos relatou a responsável pelo instituto possibilitou-me mergulhar nesse universo de saberes e sabores. Como se fosse transportada para um mundo novo, que inicialmente considerava diferente do meu, mas na essência é semelhante.

Ao coadunarmos os mecanismos de sociabilidade com os estudos da sociologia da alimentação, optamos pela análise do conceito educativo de Paulo Freire por considerá-la um instrumento consistente de análise e prática pedagógica eficiente, haja vista que o autor busca um desembaraço para compreendermos o que constitui o sucesso “a acomodação em mim é apenas caminho para a inserção, que implica *decisão, escolha, intervenção* na realidade” (FREIRE, 2015. pg. 75)

As possibilidades que a inclusão traz aos portadores de necessidades especiais trouxeram a diversificação que a educação nacional e mundial precisa para buscar os meios racionais e legais necessários que favoreçam esse processo, tanto nas escolas tradicionais, quanto nas iniciativas particulares, como relatamos neste trabalho. Considerando que o tema específico deste trabalho figurou como capaz de imprimir novas dinâmicas de sociabilidade. *A priori*, a gastronomia encontra muita receptividade e essa iniciativa apresentou-se como legítima e eficiente ao esforço de integração.

Dentre tantos mecanismos possíveis, interessavam-nos abordar e descrever a sociologia da alimentação alguns classificadores da educação inclusiva, a legislação vigente, com autores que pudessem enriquecer nossa pesquisa sobre uma temática tão abrangente e ao mesmo tempo delicada.

Seguindo a idéia central, dividimos o trabalho em três partes fundamentais. Cada uma delas foi tratada como um capítulo. Assim, cada capítulo procurou dar

explicações sobre os subtemas propostos; primeiro preparamos o caminho para a sociologia da alimentação contando a história da humanidade e maneiras de sociabilidade. Nele tratamos com sociólogos e historiadores compreendem a sociologia da alimentação, e os mecanismos de sociabilidade ao longo da história humana. Por conta disto, convidamos Poulain e Montanari para nos auxiliar no esforço de compreensão do contexto proposto. A segunda parte faz referência a educação especial e a educação inclusiva, juntamente com a legislação vigente.

Auxiliando-nos temos: a percepção de Pierre Bourdieu a cerca da educação que serve para pensar uma teoria geral de reprodução social, Jean Piaget contribuiu para a mudança na visão em relação ao aluno, que passou a ser agente no seu processo ensino aprendizagem e a interdisciplinaridade que para ele são essências na formação e por último, porém não menos importante, a pedagogia de Paulo Freire, que pensa a educação a partir do outro, com o outro e para o outro, quando nos coloca que a investigação do pensar do povo tem que ser feita com ele, educando e educador.

O diálogo social que se estabelece entre esses estudos nem sempre são simétrico, mas ajudou-nos a pensar a educação de pontos de vistas distintos acrescentando saberes e reflexões. Ainda neste capítulo tratamos as legislações nacionais – LDB, e a Declaração de Salamanca e terminologias concernentes a Educação Especial com auxílio de Carvalho e Crochík que aborda o conceito de preconceito, assim como a explicação de quem são considerados alunos NEE. Na terceira parte dialogamos com o Instituto Chefs Especiais que constitui o objeto principal deste trabalho. Buscando finalizar sem a pretensão de esgotar o assunto.

Desde já destacamos que não se trata de uma empreitada livre de riscos pelas razões que cercam a cizânia entre aqueles que se qualificam como leitores especializados. Diante do que foi exposto, podemos intuir que a leitura parece confirmar a hipótese que até aqui consideramos verificada.

Diante do exposto, não podemos ocultar que a participação da família no processo educacional é condição imprescindível para o desempenho dos alunos e, os acessos a novas oportunidades de saberes buscando cada vez mais a cidadania e a inclusão social. Neste sentido, entendemos como as iniciativas de educação inclusiva, embora ainda engatinhando no sistema educacional brasileira, também encontra trabalhos promissores, pois permite identificar procedimentos e condutas que não

comprometem a eficiência do projeto de educação inclusiva a partir de projetos como o instituto de gastronomia.

Enfim, o nosso trabalho baseou-se em pesquisa documental e *mudos operandi* do Instituto Chefs Especiais, recorreremos também a autores especializados no tema, sociologia da alimentação, didática, educação e educação especial e inclusiva.

Vale considerar a existência de outras possibilidades de ensino- aprendizagem, com riqueza de detalhes a serem explorados, aguardando a iniciativa de outros pesquisadores que poderão ofertar ao público trabalhos mais profundos do que este que ora entregamos aos leitores. Sintam-se, pois, convidados a explorar este universo sociológico e pedagógico de inclusão, descobertas e sabores.

A proposta deste artigo é cumprir o trabalho final do curso de Licenciatura em Ciências Sociais e as questões aqui levantadas fazem alusão à sociabilidade de jovens com Síndrome de Down, através da educação inclusiva. Refletir sobre a formação do docente, suas condições de trabalho, assim como a legislação em vigor no Brasil e as possibilidades e dificuldades encontradas nos ambientes de ensino são observações necessárias e imperiosas. Não devemos desconsiderar que a atividade pedagógica e a preparação científica devem ser reveladas com humildade, o educando sempre deve ser o centro de todo objetivo, uma vez que tão importante quanto à transmissão do conteúdo, consiste a coerência na forma de fazê-lo.

Como nos escreveu Paulo Freire em *Pedagogia da Autonomia* (2015. pg. 23): “é legítimo acrescentar a importância de uma reflexão que pensa a formação docente e a prática educativa-crítica para levar ao educando novas possibilidades”.

3 REFERÊNCIAS

BECHMANN. Gotthard; STEHR. Nico. Niklas Lumann. Tempo Social, São Paulo, v.13, n. 2, p.185-200, nov. 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20702001000200010&script=sci_arttext. Acesso em 03 maio 2015.

BRASIL. Constituição Federal de 1988. Promulgada em cinco de outubro de 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 20 jul 2015.

CARVALHO, Rosita Edler. Removendo barreiras para a aprendizagem: educação inclusiva. 8ª ed. Editora Mediação. 2010

CROCHIK, José Leon. Preconceito, indivíduo e cultura. 3ª ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.

DAMATTA, Roberto, 1936 - O que faz o brasil, Brasil?. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

Declaração de Salamanca. Espanha. 1994

FLACHSLAND, Cecilia. Pierre Bourdieu y el capital simbólico. Campo de Ideas. SL, Madrid, 2003

FREIRE, Paulo. Pedagogia do Oprimido. Editora Paz e Terra.1970.

_____. Ação cultural para a liberdade. Rio de janeiro. Editora Paz e Terra S/A. 4º edição. 1979.

_____. Pedagogia da pergunta. Editora Paz e Terra. 1985.

_____. Pedagogia da esperança. Editora Paz e Terra. 1992.

_____. Pedagogia: diálogo e conflito. Editora Cortez. 1995.

_____. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. Ed. Paz e Terra. 39º edição. 1996

_____. Pedagogia da indignação: cartas pedagógicas e outros escritos. 2000.

GAMBA, Juliane Caravieri Martins; MONTAL, Zélia Maria Cardoso. Direito humano à alimentação adequada e responsabilidade internacional. In: Semana: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 30, n. 1, p. 53-70. Jan./jun. 2009. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/seminasoc/article/viewFile/7714/6802>. Acesso em 20 ago 2015.

GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. Rio de Janeiro: Record, 1997.

LOPES, Fabio Alves. A dinâmica da sociabilidade em Georg Simmel. Contribuciones a las Ciencias Sociales, jul. 2013. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/cccss/25/georg-simmel.html> Acesso em 01 de jun 2015.

MALINOWSKI, Bronislaw. Uma teoria Científica da Cultura. Trad. de José Auto. 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1975.

MILLS, Charles Wright. A Imaginação Sociológica. Trad. de Waltensir Dutra. 2 ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1969.

MONTANARI, Massimo. A fome e a abundância: historia da alimentação na Europa. Trad. Andréa Doré. Baurú, SP: EDUSC, 2003.

_____. Comida como cultura. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm Acesso em 05 mai 2016
Acesso em: 05 maio 2016

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2013/Lei/L12796.htm#art1
Acesso em: 05 maio 2016

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm

Acesso em 05 maio 2016

<http://portal.mec.gov.br/secretaria-de-educacao-especial-sp-598129159/legislacao>

Acesso em 05 maio 2016

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Trad. Rossana Pacheco da Costa Proença; Carmen Silvia Rial e Jaimir Conte. 1 ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2006.

<http://redeglobo.globo.com/acao/noticia/2013/04/curso-de-culinaria-permite-inclusao-de-pessoas-com-sindrome-de-down.html> Acesso em 20 out 2016

QUINTEIRO, Tânia; BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira; OLIVEIRA, Márcia Gardênia Monteiro de. Um toque de clássicos: Marx, Durkheim e Weber. 2 ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2009.

SCHÜTZ, Alfred. Fenomenologia e Relações Sociais: textos escolhidos de Alfred Schütz. In: Wagner, Helmut R. (org.). Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

SIMMEL, Georg. Sociologia. In: MORAES FILHO, Evaristo de. (org.). Trad. Carlos Alberto Pavanelli. São Paulo: Ática. 1983. Disponível em: <http://www.dec.ufcg.edu.br/biografias/GeogSimm.html>. Acesso em 01 jun 2015.

WEBER, Max. A ciência como vocação. In: GERTH, Hans; Mills, Wright, Max Weber. Ensaios de Sociológicos. Trad. Waltensir Dutra. Rio de Janeiro: Zahar. 1979. Disponível em: http://www.e-biografias.net/max_weber. Acesso em 01 jun 2015.