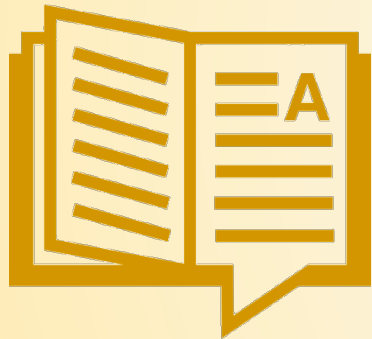


Ensaio vs Resenha



Usos, semelhanças e diferenças



Ariana Fernandes

Mayara Oliveira

Monitoras do Programa de Aperfeiçoamento de Ensino (PAE)

Algumas das entregas esperadas

- **II Encontro (D – 22/8 | N – 19/8)** : entrega de ensaio sobre experiência gastronômica
- **VIII Encontro (D – 18/11 | N – 18/11)** : entrega de resenha sobre texto de Rigo e Cobayashi (2014)

Mas, afinal, quais são as diferenças entre os dois?
Vocês já escreveram **ensaios e resenhas**?

Diferenças e Semelhanças



Ensaio para a disciplina

- Sobre o que é o ensaio? **Experiência gastronômica**
- Possíveis considerações

Como foi? Movimentado?

Quais foram minhas impressões? Silencioso?

Por que escolhi tais alimentos? Despertou lembranças?

Negativo ou positivo? Determinantes da escolha?

Sons? Cores? Aromas? Preço?

Frequentadores do lugar Contratempos?

Como estruturar ideias para o ensaio

INTRODUÇÃO

Definir a ideia central
(ex: apresentar aonde foi seu estudo de campo, qual alimento degustou e as impressões)

Por que é que escolheu todo este cenário?

Comece a apresentar como foi a **experiência**;

CORPO DO TEXTO/DISCUSSÃO

Analisar e **desenvolver a ideia central apresentada**
(ex: analisar e desenvolver sobre suas impressões da experiência)

Estruture de forma que o **leitor siga seu raciocínio**

Argumento o **porquê de suas opiniões**

Cite referências, se necessário

CONCLUSÃO

Conclua apresentando o **desfecho e resultado** que a experiência proporcionou a **você**

Deixe **claras as suas conclusões** e lembre-se de mantê-las coerentes a **ideia central da introdução** e aos argumentos do corpo do texto

Como estruturar ideias para o ensaio

INTRODUÇÃO

CORPO DO TEXTO/DISCUSSÃO

CONCLUSÃO

A estrutura deve ser implícita. Você **não deve** dividir em sessões como essas

Seja **original!**
Traga à tona seu repertório pessoal, suas vivências e conecte com a experiência

O princípio do ensaio está nas **reflexões** que você fará ao longo dele :D

Exemplo de ensaio

“Decidi ir ao restaurante sírio Al Jamhren por diversos motivos. O principal: ao pesquisar sobre o menu, vi que a especialidade da casa era charutinhos de folha de uva recheados de arroz e carne de cordeiro – uma verdadeira paixão minha, desde pequeno, quando minha avó – já falecida – os fazia por horas e horas a fio.

Apesar de os preços não serem os dos mais convidativos, antes mesmo de cruzar a porta do restaurante, já sabia que valeria cada centavo: o cheiro de pimenta síria, hortelã, canela e cravo simplesmente me transportaram para quando eu tinha nove anos de idade.

Conseguir uma mesa, porém, foi uma missão hercúlica! Seu Salim, dono do restaurante, havia virado uma celebridade do Bom Retiro, bairro onde abrira seu humilde comércio. Apesar da simplicidade das mesas e dos atendentes, ao me sentar (depois de quase uma hora de espera!), fui tratado como um rei. Seu Salim veio com seu sorriso bondoso me entregar o cardápio, e me indicou os famosos charutinhos. Mal sabia ele que já havia feito minha escolha há uma semana!

Exemplo de ensaio

Os charutinhos chegaram em pratos de cerâmica, e a nuvem de aromas que exalava deles não só abriu meu apetite, como também minha memória para tempos passados. Delicadamente, quase como em um ritual, os cortei ao meio. Cortei as folhas de uva gentilmente enroladas, e pude notar aquele recheio tão familiar a mim e à minha história.

Espetei uma porção, levei a boca e, por alguns momentos, hesitei se, de fato, os queria mastigar. Acabar rapidamente com aquele prato seria também abandonar meus tempos felizes junto à *jida* – vovó, em árabe.

Saboreei cada garfada, sentindo cada especiaria ali contida. “Seu Salim?”, chamei. “*Habib*”, ele respondeu. “Preciso confessar ao senhor que esse foi o melhor charutinho que já comi – e olha que minha família é síria!”. Ele sorriu satisfeito, e disse que o segredo era uma mistura de temperos de sua família. A receita? Ah! Seu Salim não diria nem se eu oferecesse mil e uma noites de trabalho a ele!

Exemplo de ensaio

Pedi um café turco (com cardamomo) e um *baklava* – um pastel de massa filo, recheado de tâmaras e nozes, embebecido de mel de laranjeira. Que sabor! O amargo do café, o aroma do cardamomo e o doce crocante eram, simplesmente, uma festa às papilas da minha boca.

Terminei minha refeição feliz. Muito feliz. Paguei com gratidão o dinheiro àquela família que, através de suas habilidosas mãos, fizeram uma hora de meu dia muito feliz. Me fizeram estar próximo da minha história, de minha *jida*, da minha herança e das memórias felizes que, quem diria!, estavam latentes no arcabouço do meu córtex.

“Habib!”, me chamou Seu Salim. Ao me virar, ele, com suas mãos calejadas do comércio e trabalho duros de cozinha, me deu um Manjar Turco, um cubo gelatinoso de bala de goma, envolvido em açúcar de confeitiro. “Volte sempre, *habib!* Você é bem vindo em nossa casa!”.

Agradei pela gentileza com carinho e respeito. Ao voltar para casa (com o manjar turco no céu da boca), tive a certeza que, se aquela comida não era servida *do outro lado*, eu tinha sérias dúvidas se gostaria de estar lá depois que dissesse Adeus!”

E agora a resenha!

- Esperamos uma *resenha-crítica*
 - Resumo sobre o texto
 - Avaliação crítica quanto a ele
 - Pontos positivos e negativos
 - Contraste com outros textos e artigos
 - Avaliação e raciocínio críticos

Contextualize sobre a conjuntura, o momento histórico, contraste com trabalhos similares, interprete as informações de maneira crítica como um profissional da área

E agora a resenha!

- Esperamos uma *resenha-crítica*
 - Resumo sobre o texto
 - Avaliação crítica quanto a ele
 - Pontos positivos e negativos
 - Contraste com outros textos e artigos
 - Avaliação e raciocínio críticos

Também pode ser ““dividido””
em introdução,
desenvolvimento e conclusão
– porém, de maneira fluida.

Exemplo de resenha

COMIDA COMO CULTURA

De: Massimo Montanari

Comida como cultura. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008. 207 p.

Por: MARIA DE FÁTIMA FARIAS DE LIMA

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Ceará.

Leve, curioso e absolutamente instigante, *Comida como cultura* é um compacto de reflexões acerca dos principais temas em debate nos estudos sócio-históricos sobre a alimentação. Não obstante o tom “despretensioso” da obra, enfatizado pelo autor na Introdução, sua aguçada sensibilidade analítica surpreende e envolve quem se dispõe à sua leitura. Descrições históricas de hábitos e crenças alimentares, utilizadas como fundamento explicativo do trabalho, dão sutileza às discussões de cunho teórico, que aparecem como observações simples, mas nem por isso menos engenhosas.

Os métodos de preparo da alimentação, indicam não só o desejo de melhorar o sabor da comida, proporcionando maior prazer ao ato de comer, mas também um cuidado com a saúde. Não, é à toa que medicina e cozinha sempre sofreram influências mútuas, historicamente. Boa parte dos tratados dietéticos medievais se assemelha, em muitos aspectos, a um receituário de cozinha. Do mesmo modo, sinais das normativas médicas são encontrados com frequência nos livros de receita da mesma época. É por isso que, para o autor, “médico e cozinheiro”, nesse período, “são duas faces de um mesmo saber” (p. 88).

Uma abordagem suave, mas nem por isso simplificada, das principais temáticas da História da Alimentação (com digressões pelos campos da Sociologia e da Antropologia), *Comida como cultura* foge de modismos intelectuais que apelam para a comida como mais um aspecto meramente curioso da cultura. De forma inteligente, o autor se preocupa em traçar linhas de compreensão histórica dos costumes alimentares apresentados, interpretando-os não como peças de museu, congeladas em seu próprio exotismo, mas como *sinais* de um contexto social específico, rastros materiais e simbólicos de uma história que se revela como processo carregado de agitações e rupturas cognitivas.

Referências

- Farias de Lima MF. Resenha de “Comida Como Cultura”. Disponível em: http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/747/1/2009_art_M.Montanari.pdf
- Ensaio Acadêmico. [Acessado em 29/06/2015]. Disponível em: http://pt.slideshare.net/Adriele_Leal/estruturadoensaio
- Estácio de Sá. Estrutura do Ensaio. [Acessado em 29/06/2015). Disponível em http://www.estacio.br/piq/doc/IV_Concurso_Producao_Cientifica_2011_Ensaio_Orientacoes.pdf
- Meneghetti, F K. O que é um ensaio-teórico? Rev. adm. contemp. vol.15 no.2 Curitiba Mar./Apr. 2011
- PUCRS. Como elaborar uma resenha. Disponível em: <http://pucrs.br/gpt/resenha.php>

Dúvidas?

Obrigada!

arianaefernandes@gmail.com

mayarasanay@gmail.com