



ENSAIO X RESENHA

ORIENTAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE CADA GÊNERO TEXTUAL

Monitora PAE: Mestranda Valéria Clarisse de Oliveira (email: valeria.clarisse.oliveira@usp.br)

Professora responsável: Profa. Dra. Marly Augusto Cardoso

Tipos de gêneros textuais



A escrita é uma excelente forma de expressão das nossas ideias. Há uma variedade imensa de formatos possíveis para um texto e cada um apresenta suas particularidades.

Vamos conhecer algumas delas?





Ensaio X Resenha: você sabe a diferença?

Limite tênue entre os dois formatos de texto!

O que eles têm em comum?

- Discussão do **ponto de vista do autor** sobre determinado assunto com base em experiências ou em materiais, como textos, livros, revistas e outros
- Formas importantes de **comunicar ideias** e transmitir conhecimentos
- **Produções prévias** a artigos ou textos técnico-científicos



O que é um ensaio?



Do Latim: “ação de pensar” - Breves definições

“**Ensaio** é uma composição, geralmente em prosa, de pequena extensão, que **discute, descreve e analisa um tema**, sobre um assunto qualquer, sem se basear em formalidades externas, como documentos e provas de caráter científico. Em razão disso, dizer-se que o ensaio é o “**auto exercício da razão**” que, por isso mesmo, repele toda e qualquer influência externa. Seja qual for o tema, o objetivo é a avaliação do seu próprio julgamento, o aprofundamento das suas inclinações” (Ricardo Sérgio, 2008).

“Sua força, apesar de não estar atrelada ao rigor metodológico, como acontece na produção científica, está na **capacidade reflexiva para compreender a realidade**” (Meneghetti, 2011).

“O **ensaio** é um **texto opinativo** em que se expõe **ideias, críticas, reflexões e impressões pessoais**, realizando uma avaliação sobre determinado tema. Ele **problematiza** algumas questões sobre determinado assunto, focadas pela opinião do autor e, geralmente, apresenta conclusões originais. Diferente dos textos narrativos e descritivos, o ensaio pressupõe interpretação e análise mais profunda sobre um tema. Ele apresenta tentativas de **reflexão crítica e subjetiva** (do ponto de vista pessoal) em um fluxo natural de ideias” (Daniela Diana, s.d.).

Características principais do ensaio



Reflexões subjetivas,
profundas e
minuciosas do autor

Caráter pessoal e
descritivo sobre
determinado tema

Construção de um
texto crítico e
problematizador

Produção de
textos mais
concisos

Exploração de
temas
variados

Estímulo à
originalidade e
criatividade

Uso de linguagem
simples e forma livre
de construção textual
sem sistematização
específica

Resgate de
percepções, vivências
e experiências do
repertório pessoal do
autor

Exposição de novas
ideias ou defesa de
ideias pré-concebidas

Estrutura básica de um ensaio



Relato pessoal de uma experiência culinária

Não há uma estrutura formal!

Siga a fluidez das suas ideias, sem dividir o texto por sessões, que já estarão implícitas.

Introdução

Definição da **ideia central**: por exemplo, apresentação do local da **experiência culinária** e exposição da observação realizada e das suas impressões gerais

Descrição das **razões** para escolha do cenário em questão

Apresentação inicial da sua experiência culinária

Corpo do texto/discussão

Análise e desenvolvimento detalhado da sua experiência culinária

Uso de **estruturação** adequada para entendimento do leitor

Argumentação das suas opiniões sobre a experiência culinária

Se necessário, **citação** de referências bibliográficas

Explore suas **vivências e experiências pessoais** e deixe-as vivas ao longo do texto!

Conclusão

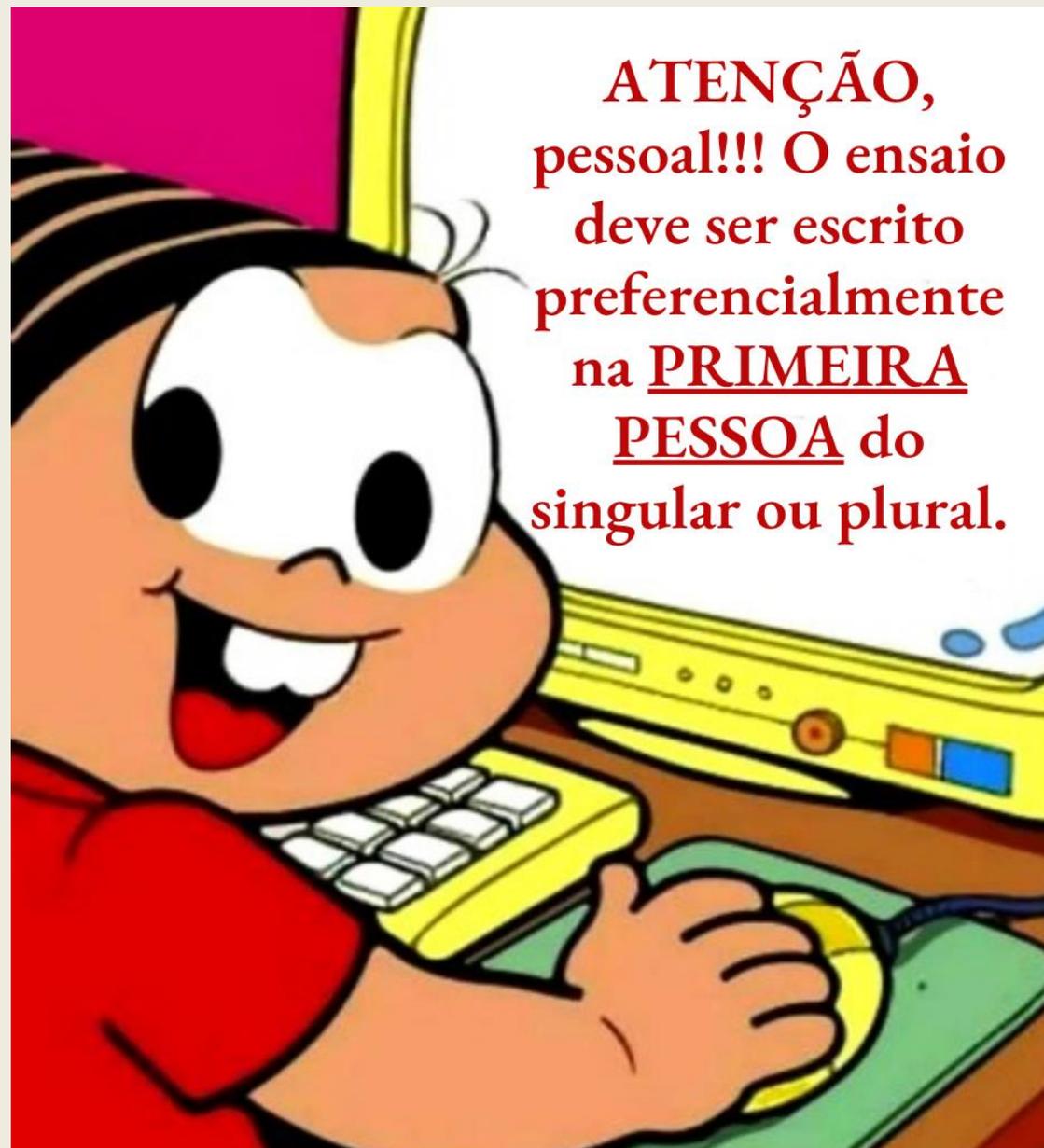
Apresentação do **desfecho** e do **resultado** proporcionado pela experiência culinária

Foco na **clareza** das conclusões e na **articulação** com a introdução e com os argumentos apresentados no corpo do texto

Procure fazer boas **reflexões** sobre o tema!

Referências bibliográficas

Apresentação das referências seguindo normas de citação (ABNT, Vancouver ou outras), se utilizadas.



Exemplo de um ensaio

Levante a mão quem ama ou pelo menos marca com certa frequência um rodízio japonês, uma noite de comida italiana ou quem sabe um jantar árabe com amigos e familiares. Pois é, acredito que quase todos devam estar com a mão levantada. Quando falamos de alimentação, é praticamente impossível não atrelarmos a ela elementos da cultura, a qual possibilita que, dentro de um contexto único, rico e encantador, o consumo de arroz envolvido com alga, de casulos de borboleta ou mesmo de doces que levam feijão e soja possa fazer completo sentido e serem pratos incrivelmente deliciosos, mesmo para quem não pertence a esse cenário cultural.

Eu nasci em São Paulo, uma cidade riquíssima em restaurantes dos mais diversos tipos culinários, tanto de outros países (Quem nunca se sentiu visitando o Japão ao passear e fazer refeições na Liberdade?) quanto de outros estados do nosso imenso Brasil. Porém, percebi, ao me deparar com os locais de visita para a disciplina, que, nesses meus 24 anos de vida, minha exploração de espaços que exalam cultura e riqueza foi pequena. Meus pais nasceram em Natal (RN) e sempre que minha mãe decide fazer para o jantar cuscuz, arroz de leite com paçoca, pirão com ovo ou feijão verde; meu pai começa a quebrar a rapadura para comermos de sobremesa; as lembranças de comer uma jaca gigante direto do pé do sítio dos meus avós paternos; ou quando decido comer uma tapioca ao voltar da aula à noite; sinto a forte influência cultural do Nordeste correndo nas minhas veias, construindo minha história no dia-a-dia e me aproximando do contexto da minha própria família.

Porém, foi curioso perceber que, mesmo tão inserida no contexto cultural nordestino, para escolher o local da visita, usei como critério: o local que nunca tinha ido, a cultura alimentar que menos conhecia e aquele me despertasse mais curiosidade. Depois dessa pequena seleção, risquei da lista o Mercado *Marukai* por ter estudado em uma escola próxima e já o conhecer, risquei o Instituto Chão, risquei a Embaixada Paraense e fiquei entre Mercado Coreano e a Feira dos Bolivianos. Comecei a me questionar: quais são os pratos típicos dos coreanos? O que costumam comer? E cheguei à conclusão de que não tinha respostas, da mesma forma também não tive respostas quando me questionei a respeito dos bolivianos. Diante disso, fiz a escolha primeira pelo Mercado Coreano *Uri Omma Kimtchi*, já com a expectativa futura de adentrar os sabores bolivianos.

Acordei cedo na quinta-feira, o dia estava frio, mas resolvi aproveitá-lo para, no meu mais puro desconhecimento, almoçar no Mercado Coreano e transformar minha refeição em um grande aprendizado. Pela manhã, resolvi pesquisar um pouco mais sobre os pratos típicos da Coreia e acabei encontrando nomes difíceis de pronunciar. No blog Paladar do Jornal Estadão, estavam descritos os nomes e as pronúncias de cada preparação e já pensei no quanto isso me ajudaria a pedir meu prato quando chegasse ao local da visita, por exemplo: *Bibimbap* (pibim-pá), um prato composto por arroz, legumes, cogumelos e ovo, que deve ser consumido misturado e *Kimchi* (kim-chi), conserva em salmoura, superpicante, tradicionalmente feita de acelga... Dei uma olhada também na página do Facebook do mercado, mas, ainda assim, estava com a sensação de que encontraria um espaço mais similar a um restaurante do que necessariamente um mercado.

Peguei o metrô desci na estação Tiradentes e fui caminhando tranquilamente até o local e, ao chegar, caiu a ficha: é um mercado mesmo! Depois de rir com meu próprio engano, assim que entrei já associei imediatamente ao Mercado *Marukai* pela semelhança, embora seja um pouco menor. Quando cheguei era a única cliente, cumprimentei o atendente que estava organizando a geladeira de bebidas, expliquei que estava fazendo um trabalho para uma disciplina da faculdade e se eu poderia tirar fotos do ambiente e dos produtos. Gentilmente, ele disse que sim, comentou que nos anos passados outros estudantes foram visitar o mercado e ainda me mostrou alguns produtos coreanos mais “diferentes” do local, como: casulos de borboletas enlatados (não tive coragem de experimentar dessa vez!) e doces típicos feitos com arroz e feijão que, pela coloração quase similar a um arco-íris, pareciam ser uma “explosão” de açúcar.

Resolvi caminhar tranquilamente por todos os corredores do pequeno e acolhedor mercado, observando os produtos, a organização, os sabores e a variedade, sempre pegando os produtos e caçando a “tecla *sap*” nas embalagens, aquela etiqueta com as informações do rótulo em português, e aí assim descobrir do que se tratava o produto. Encontrei corredores com uma variedade imensa de molhos de soja, pimenta, anchova, peixes, dentre outros. Ao olhar para o lado, deparei-me com um peixe inteiro seco para ser consumido como aperitivo; outro corredor repleto dos mais diversos tipos de macarrão, outro somente de salgadinhos e biscoitinhos de sabores como banana, camarão, caranguejo, maçã, gergelim com mel e outros; e outro com somente os famosos *lámens*. Desses, alguns se destacavam pelo seu grau extremamente alto de picância, levando até os mais adoradores do sabor picante duvidarem de sua capacidade de experimentar algo classificado como “*hot*”; e outros se destacavam pela combinação inusitada como maçã com pimenta. No final de um dos corredores, deparei-me com o tão conhecido refrigerante de guaraná lado-a-lado com bebidas lácteas enlatadas sabor banana, sucos tradicionais de uva verde e de outras frutas também com a agradável surpresa de conter pedaços de fruta.

Diante de tantas opções (destaco que a maioria delas industrializadas), obviamente, fiquei em dúvida, mas de uma coisa estava certa: compraria um produto salgado e um doce. Dentre os salgados, escolhi vários salgadinhos e acabei trocando por um dos *lámens* diferentes que avistei na prateleira ao lado: sabor de maçã com pimenta, decidindo investir na combinação mais inusitada. Em relação ao produto doce, no balcão do caixa, deparei-me com os doces típicos que o atendente comentou no início da visita. Comprei os dois produtos e, no caixa, fui atendida por uma senhora coreana, que falava um “português” ainda bem carregado de seu sotaque típico e que parecia carregar em seu olhar, em seu rosto e em seu sorriso discreto tantas histórias, tantas lutas e tantos desafios que até me deu vontade de puxar um banco para ouvir e aprender sobre sua jornada de vida até chegar aqui.

Em frente ao mercado, tinha um banquinho de madeira de praça, sentei nele e resolvi abrir meu doce coreano e descobrir o sabor por trás de tantas cores. O doce chamado *Tok*, era composto de água filtrada, arroz, sal refinado, uva passa, açúcar mascavo, adoçante em pó, feijão vermelho, feijão verde e feijão preto. Apresentava diversas formas de preparo, assado ou mesmo cozido, adquirindo assim uma textura e uma característica visual completamente diferentes, mesmo utilizando ingredientes bastante similares, exceto pela substituição de açúcar por mel. Apenas observando o produto, minhas expectativas eram: sabor doce carregado de açúcar e consistência mais espumosa similar a uma geleia de mocotó ou mesmo a um marshmallow. Entretanto, ao tocar, já percebi ser um produto mais denso do que macio e com um odor diferente. Ao comer, mais uma nova surpresa: a sutileza e suavidade de sua doçura e a incrível semelhança do mesmo com um bolo!!! Fiquei felizmente admirada com a delicadeza do doce e com o fato de que, para ser uma sobremesa, o critério principal não é ser doce demais, mas agradável e sutil. Detalhe: o doce é amplamente acessível para pessoas que adotaram dietas especiais, como, por exemplo, os veganos.

Como fui direto da visita para a faculdade, decidi fazer o *lámen* de maçã com pimenta no dia seguinte. Seguindo o passo-a-passo da preparação, deparei-me ao ler o modo de fazer na embalagem: cozinhar o *lámen* em água fervente; depois de 3 a 4 minutos, parar o cozimento passando pela água fria e depois adicionar sem mais cocção o tempero, que, para a minha surpresa, não era o tradicional pozinho repleto de sódio, mas sim um sachê de um molho similar a um catchup ou um barbecue. Observando suas características organolépticas, percebi que visualmente era similar aos lámens tradicionais; a combinação de pimenta com maçã, deixando um adocicado bastante proeminente, não me agradou como eu esperava. Foi uma experiência que não repetiria, mas bastante válida para me aproximar e conhecer mais dessa característica da culinária coreana: agregar sabores diferenciados, permitindo essa explosão de sentidos nas papilas gustativas. Por fim, a experiência de passar uma manhã no universo coreano, foi muito enriquecedora, não somente como uma futura nutricionista, mas como uma pessoa que busca através do paladar conhecer culturas e histórias.

(Texto da aluna Valéria Clarisse de Oliveira)

E a resenha, o que é?

Breves definições



Créditos Imagens: tenor.com

“A resenha é uma espécie de **resumo**, de **síntese** de um objeto, o qual pode ser um acontecimento qualquer da realidade ou textos e obras culturais, com o objetivo de passar informações ao leitor/ouvinte/assistente. Resenhar significa **destacar as propriedades de um objeto**, mencionar seus aspectos mais importantes, descrever as circunstâncias que o envolvem, sempre de acordo com uma intenção/finalidade previamente definida pelo resenhador” (Beatris Francisca Chemin, s.d., p.13).

“Uma resenha crítica é uma forma, entre outras, de **comentar por escrito um texto lido** ou conteúdos registrados em outros formatos, como vídeos e sites. Deve ser escrita para um leitor que, em princípio, pouco ou nada saiba sobre o texto, o autor ou os assuntos do texto em pauta, mas que pode ou deve vir a se interessar pela obra” (José Augusto Drummond, s.d.).

“A resenha crítica apresenta um **juízo de valor do leitor sobre o conteúdo resenhado**. Nesse tipo de resenha, o conteúdo é apresentado com uma indicação ou um alerta sobre a leitura. Assim, é um texto com **características argumentativas**, porque tem como propósito convencer alguém sobre a leitura (Gabriela Cerqueira, s.d.).

Características principais da resenha

Realização de uma reflexão crítica e mais ampla do texto/autor em análise

Caráter técnico analítico sobre um determinado texto/autor em análise

Realização de uma comunicação detalhada, organizada e de fácil leitura sobre o texto/autor em análise



Exposição dos pontos positivos e negativos sobre o texto/autor em análise de modo a auxiliar na decisão quanto à sua leitura

Avaliação crítica sobre o texto/autor em análise como um futuro profissional da área

Estrutura básica de uma resenha



Resumo crítico de um texto

Pode ser dividida em introdução, desenvolvimento e conclusão

Títulos dos segmentos do texto não devem ser incluídos

Introdução

Caráter informativo sobre os tópicos principais da resenha

Descrição breve sobre o **autor**, o **gênero** e outros **dados básicos** do texto

Descrição geral sobre o **conteúdo** e a **intenção** do texto abordado

Descrição sobre os **métodos** utilizados pelo autor para produção do texto abordado

Desenvolvimento

Apresentação das **ideias principais do autor** com **explicitação crítica** dos julgamentos e opiniões emergentes na leitura inicial do texto

Contextualização do **momento histórico** em que o texto abordado foi escrito

Comparação com outros textos e artigos similares ou outras áreas de conhecimento

Argumentação e **apreciação** dos pontos positivos e negativos sobre o texto analisado

Conclusão

Síntese e **fechamento** das ideias e opiniões levantadas sobre o texto

Descrição breve sobre a **importância** do texto analisado dentro do gênero ou da temática em que está enquadrado

Referências bibliográficas

Apresentação das referências seguindo normas de citação (ABNT, Vancouver ou outras), se utilizadas.

Orientações para escrita de uma resenha

Ler **atentamente** o texto a ser resenhado

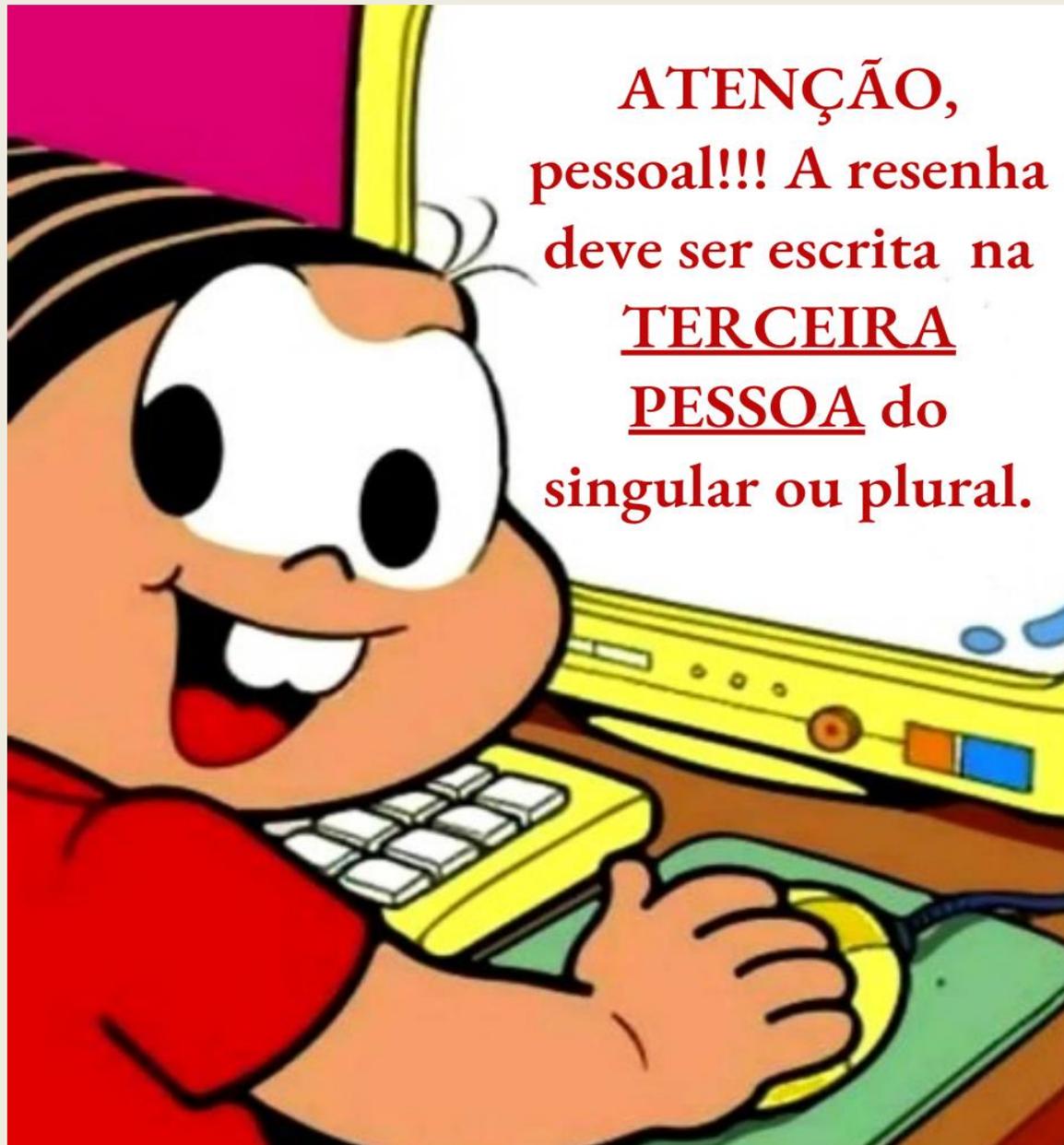
Anotar **pontos relevantes** do texto a ser resenhado durante a leitura para uma futura argumentação

Produzir um **resumo claro, objetivo e conciso** contendo tópicos relevantes sobre o texto analisado

Construir **apontamentos críticos** sobre o texto lido

Revisar o texto final da resenha e verificar a inclusão de todas as informações importantes





ATENÇÃO,
 pessoal!!! A resenha
 deve ser escrita na
 TERCEIRA
 PESSOA do
 singular ou plural.

Exemplo de uma resenha

No texto “*Oficinas culinárias para a promoção da alimentação saudável: uma experiência na Amazônia Ocidental Brasileira*”, as autoras fazem um breve relato a respeito da experiência de realizar uma série de oficinas culinárias na cidade Acrelândia, localizada na Amazônia Ocidental Brasileira. Essas atividades integravam um projeto denominado “*Ações educativas para a promoção da alimentação saudável em comunidade de baixa renda: estudo piloto em Acrelândia*”, cujo objetivo foi a promoção de ações educativas para a adoção de práticas alimentares saudáveis e o estímulo ao consumo de frutas, legumes e verduras em comunidades de baixa renda. Para adentrar mais profundamente no contexto das oficinas culinárias e entender sua efetividade, as autoras realizaram um breve levantamento bibliográfico para embasar a demanda e a importância de atividades de educação nutricional com essa abordagem.

À priori, as autoras buscaram definir o conceito de alimentação saudável e adequada, valendo-se de aspectos também descritos no novo “*Guia Alimentar para a População Brasileira*” (2014), como: respeito aos hábitos alimentares, acessibilidade e variedade dos alimentos, segurança sanitária e principalmente o prazer de comer; o qual, por muitas pessoas, é negligenciado por conta de uma série de questões. Dentre essas questões, podem-se citar a visão minimalista da alimentação apenas como uma via para obtenção de nutrientes, a realização de dietas restritivas e a presença de transtornos alimentares, que comprometem uma relação saudável das pessoas com os alimentos. Na sequência, as autoras pontuam a respeito da mudança do padrão alimentar do brasileiro, caracterizada pelo consumo excessivo de alimentos ultraprocessados e pela diminuição do consumo de alimentos *in natura*, a qual impactou fortemente na transição alimentar e na maior incidência de doenças crônicas não transmissíveis em detrimento de doenças de caráter infeccioso.

Diante desse cenário de mudança na alimentação da população, as autoras pontuam a importância da educação nutricional e do uso de estratégias que não se voltem unicamente à transferência técnica de informações sobre os significados dos nutrientes, mas que, de um modo maior, faça o público refletir acerca dos próprios comportamentos alimentares, determinantes na construção de uma relação com os alimentos, saudáveis ou não. Além disso, mostra-se fundamental o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais, o qual se reflete mais amplamente no resgate da própria cultura do indivíduo, uma vez que a regionalidade de um alimento ou de uma preparação torna-o especial e diferenciado por trazer um significado, uma simbologia e um sentido para aquele que come. A estratégia utilizada pelas autoras para atender a esses objetivos foi a realização de oficinas culinárias, definidas como: “prática social, que agrega conhecimento e trocas de experiências sobre alimentação e nutrição entre os participantes, ao contrário das práticas educativas tradicionais que destacam os malefícios e benefícios de alimentos e nutrientes, que na maioria das vezes têm caráter impositivo, impessoal, técnico e objetivo”.

No planejamento das oficinas culinárias na região de Acrelândia, as autoras relatam brevemente a respeito dos seus objetivos, o público-alvo, os profissionais ministrantes, os espaços utilizados e os alimentos sazonais disponíveis para as atividades nas ruas e nas hortas caseiras. As autoras descrevem que o público-alvo das atividades era mulheres frequentadoras de aulas de ginástica gratuita no centro poliesportivo e gestantes atendidas no ambulatório do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS). Nesse sentido, cabe a reflexão da perda de oportunidade de incorporar de maneira efetiva a figura masculina e deixar de lado o papel social patriarcal de colocar sempre a mulher na execução das atividades domésticas, como cozinhar. Além disso, remete ao quanto as relações de gênero ainda estão fortemente presentes no cotidiano das famílias e comunidades, mesmo diante de objetivos que podem e devem ser amplificados para toda a sociedade, como é o caso da educação nutricional.

Uma estratégia utilizada pelos ministrantes das oficinas culinárias foi o aproveitamento dos alimentos regionais seguindo sua sazonalidade e a priorização da fácil acessibilidade aos mesmos, como aqueles plantados nas ruas e em hortas caseiras. Dentre esses alimentos, têm-se: cupuaçu, cujo cupuaçuzeiro era encontrado nos quintais das casas; acerola, jambo vermelho, mamão caipira, abóbora, banana-da-terra, folhas de taioba, as quais podem ser encontradas o ano todo na região; temperos *in natura* como alfavaca, coentro de folha larga (denominação dos nortistas para chicória), gengibre e cebolinha. Essa abordagem permite aos participantes aprenderem novas formas de preparação desses alimentos, otimizando suas características organolépticas e seu caráter nutritivo; e também, e principalmente, valorizarem a riqueza que cada família tem no quintal de sua casa. Uma riqueza tão próxima que, por muitas vezes, pode passar despercebida e não ser aproveitada como merece. Além disso, o conhecimento do potencial de possuir plantações de frutas e hortaliças no quintal é fundamental para que essas famílias possam economizar sua própria renda.

As autoras relatam que, no planejamento das oficinas culinárias, houve tanto a preocupação em selecionar receitas de baixo custo aproveitando os alimentos locais e sazonais, que estimulassem a execução posterior pelas participantes; quanto em escolher nomes atrativos e com uma indicação de seus objetivos e destinação. Além disso, previamente, todas as receitas foram testadas para verificação de textura, sabor e tempo de cozimento, variáveis que impactam fortemente na aceitação e reprodutibilidade futura pelo público; e impressas para serem entregues ao final de cada prática. Dentre as receitas escolhidas, fica evidente que pelo menos um dos ingredientes seguia o princípio de respeitar os alimentos localmente produzidos, muitas delas, sofrendo grandes adaptações para se adequarem à produção local: pão de abóbora madura com castanha amazônica, pão de cupuaçu com cúrcuma e castanha, bolo sem trigo de mandioca e abóbora com cobertura de *marshmallow*; panquecas sem trigo de mandioca, feitas com fécula de mandioca, taioba e abóbora; *spatzle* (uma massa semelhante às fitas orientais, muito consumidas na Alemanha) com abóbora, taioba e beterraba; caril (*curry*) de banana-da-terra com leite de castanha; salada de mamão verde e quiabo no vapor com especiarias.

A primeira oficina culinária “*Comidas de fundo de quintal*” foi realizada no Centro Florestânia da cidade e, segundo as autoras, embora fosse um espaço grande para a realização de atividades práticas como essas, não havia utensílios domésticos para a realização das preparações. Em toda ação educativa, qualquer intercorrência deveria ser transformada em uma oportunidade de aprendizado e assim foi feito: cada participante trouxe de casa seus utensílios, transmitindo a ideia do compartilhamento dentro de um ambiente de alimentação, pilar importante para o ideal da comensalidade. O principal ensinamento dessa oficina foi a importância dos alimentos *in natura* pelo seu alto valor nutritivo, economia, sustentabilidade e o privilégio de se poder cultivá-los em casa. A atitude inclusiva de todas as mulheres na preparação da receita é uma maneira interessante encontrada de valorizar cada participante, mostrando que o sucesso final da receita só foi possível porque cada uma se dispôs a ajudar.

Na oficina culinária “*Valorização das frutas e temperos in natura*”, fica evidente que, mesmo com uma gama imensa e variada de alimentos *in natura*, como frutas, verduras e temperos naturais, o consumo de sal e de outros temperos ultraprocessados é expressivo. Isso reflete o pouco conhecimento da população acerca do potencial dos temperos naturais nas preparações culinárias e o quanto esses hábitos alimentares do uso excessivo de caldos industrializados e sal refinado ainda estão fortemente intrincados no cotidiano, demandando de fato ações educativas e preventivas direcionadas a reduzir a incidência de doenças como a hipertensão, por exemplo. Mais uma vez, nota-se o quanto seria fundamental a participação masculina nessas atividades, não somente na dissolução das relações de gênero, mas igualmente para a sensibilização à mudança de práticas alimentares.

Na oficina culinária “*Incentivo ao consumo de frutas e hortaliças*”, segundo as autoras, foram selecionadas a participar um grupo bastante específico: gestantes adolescentes que não sabiam cozinhar. Elas representam um grupo com muitas questões fisiológicas, psicológicas e sociais a serem tratadas e abordadas, uma vez que a fase da adolescência apresenta por si só muitos desafios, intensificados nesse caso pela presença da gravidez precoce. A abordagem de trabalhar alimentação saudável, com estímulo à redução de produtos ultraprocessados, consumo de sal e de gorduras nas preparações e a importância de alguns alimentos na gestação, bem como o incentivo de transformar o aprendizado da oficina em renda para a família; representam valores muito interessantes a serem transmitidos a essas adolescentes. Entretanto, em razão da especificidade desse grupo, seria interessante trabalhar também o lado mais afetivo e simbólico da sua relação com a alimentação e outras questões como saber se ela está apoiada nesse momento por sua família, por seu companheiro (a) e amigos.

No “*Piquenique com as crianças*”, fica evidente o potencial positivo dessa atividade para as crianças, uma vez que, além do compartilhamento do alimento trazido, vários outros valores são fortemente trabalhados, como: a ideia de comensalidade, de sentar junto e partilhar; a ideia de contribuição e de autoestima, de sentir-se parte do todo construído; a ideia do despertar para a curiosidade pelos alimentos; a ideia de ensinar outros conhecimentos, como matemática e história. Outro ponto interessante foi a atitude das crianças em levar alimentos *in natura* ou preparados com alimentos regionais, em detrimento aos alimentos industrializados e ultraprocessados, como bolachas recheadas e refrigerantes, tipicamente consumidos nessa faixa etária. Além disso, houve uma tentativa de articulação com os professores de modo que pudessem dar continuidade a esse tipo de atividade, que não demanda a presença de profissionais de saúde; buscando potencializar seus efeitos benéficos na transformação de práticas e comportamentos alimentares.

Por fim, as autoras pontuam a importância da imersão prévia juntamente com população local para compreender mais a fundo sua realidade e cultura alimentar e a acessibilidade a alimentos e assim adequar corretamente o escopo das oficinas culinárias. Sem dúvida, pelo relatado, é possível evidenciar que houve sensibilização ou mesmo satisfação por parte do público participante. Porém, seria bastante interessante, em um momento posterior, verificar se houve efetivamente uma transformação nessa população em termos de mudanças de alguns hábitos alimentares, na real agregação e valorização dos alimentos locais, na prática de preparar esses alimentos no dia-a-dia e se foi utilizada pelas famílias como fonte de renda. Quem sabe em uma próxima visita à Acrelândia!

(Texto da aluna Valéria Clarisse de Oliveira)

Referências bibliográficas

SÉRGIO, Ricardo. **O ensaio literário**. 2008. Disponível em: <https://www.recantodasletras.com.br/teorialiteraria/216024>. Acesso em: 11 ago. 2022.

DIANA, Daniela. **O ensaio como gênero textual**. [s.d.]. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/o-ensaio-como-genero-textual/>. Acesso em: 11 ago. 2022.

MENEGHETTI, Francis Kanashiro. O que é um ensaio-teórico? **Revista de Administração Contemporânea**, [S.I.], v. 15, n. 2, p. 320-332, abr. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-65552011000200010>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rac/a/4mNCY5D6rmRDPWXtrQQMyGN/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 11 ago. 2022.

CHEMIN, Beastriz Francisca. **Resenhas, resumos, paráfrases e artigos acadêmicos: manual da univates para trabalhos acadêmicos**. Manual da Univates para trabalhos acadêmicos. [s.d.]. Disponível em: https://www2.unifap.br/alexandresantiago/files/2012/03/Resumo_Resenha_Parafrases_ArtigosCientificos.pdf. Acesso em: 12 ago. 2022.

DRUMMOND, José Augusto. **Roteiro para escrever uma resenha crítica**. [s.d.]. Disponível em: <https://home.ufam.edu.br/salomao/Tecnicas%20de%20Pesquisa%20em%20Economia/Textos%20de%20apoio/Roteiro%20para%20resenha%20critica.pdf>. Acesso em: 11 ago. 2022.

CERQUEIRA, Gabriela. **Estruturação de resenhas**. [s.d.]. PUCRS. Disponível em: https://www.pucrs.br/apiodiscente/wp-content/uploads/sites/153/2021/05/OFICINA-05_05_-ESTRUTURACAO-DE-UMA-RESENHA.pdf. Acesso em: 11 ago. 2022.