

# INFORMAFRICATIVO 56

EMEFEJA Oziel Alves Pereira – AFRICANIDADE É AFROCENTRICIDADE!

EDIÇÃO 56 – Fevereiro 2024 – Circulação virtual - impressão: 2500 panfletos e 1000 cópias A3

EQUIPE GESTORA: Vladenir Ap. Penariol, Fernanda M. Bestetti, Ana Rosa Mobilon, Cintia C.Santos

ENDEREÇO: Rua Fauze Selher, 446 – Parque Oziel – Campinas – SP - CEP: 13049066

RESPONSÁVEL: Wilson Queiroz – [wilsonq10639@gmail.com](mailto:wilsonq10639@gmail.com). F: 32696232

APOIO: CONEPPA – Coletivo Negro com Práticas Pedagógicas em Africanidades –  
CEFORTEPE – Centro de Formação, Tecnologia e Pesquisa Educacional – GEPEC –  
Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação Continuada.

CAMPANHA PERMANENTE: Biblioteca e Racismo: Quando o acervo é a prova do crime!

Acesse: <https://www.fe.unicamp.br/a-fe/biblioteca/recursos-line/boletim-informafricativo>



# MARANHÃO

**ALCIONE** – Nesta edição apresento uma homenagem ao estado do Maranhão destacando a cantora, Alcione Dias Nazareth, que no carnaval deste ano, recebeu uma belíssima homenagem do GRES Mangueira, através do samba enredo (<https://www.youtube.com/watch?v=7AjrDXmagJY>)

Xangô chama Iansã/ Que a voz do amanhã já bradou no Maranhão/Tambor de Mina, encantados a girar/O divino no altar, a filha de toda fé/Sob as bênçãos de Maria, batizada Nazareth/Quis o destino quando o tempo foi maestro/Soprar a vida aos pés do velho cajueiro/Guardar no peito a saudade de mainha/Do reisado a ladainha, São Luís o seu terreiro/Ê bumba meu boi! Ê boi de tradição!/Tem que respeitar Maracanã que faz tremer o chão/Toca tambor de crioula, firma no batuquejê/Ô pequena feita pra vencer/Vem brilhar no Rio Antigo, mostra seu poder de fato/Fina flor que não se cheira não aceita desacato/Vai provar que o samba é primo do jazz/Falar de amor como ninguém faz/Nas horas incertas, curar dissabores/Feito uma loba impor seus valores/E seja o pilar da esperança/Das rosas que nascem no morro da gente/Sambando, tocando e cantando/Se encontram passado, futuro e presente/Mangueira! De Neuma e Zica/Dos versos de Hélio que honraram meu nome/Levo a arte como dom/Um Brasil em tom marrom que herdei de Alcione/Ela é Odara, deusa da canção/Negra voz, orgulho da nação/Meu palácio tem rainha e não é um qualquer/"Arreda homem que aí vem mulher"/Verde e rosa dinastia pra honrar meus ancestrais/Aqui o samba não morrerá jamais.

## **TEMOS QUE GARANTIR O CUMPRIMENTO.**

**"Radical é o militante cansado de ter paciência"... Luciene Nascimento**



**Prefeitura Municipal de Campinas  
Departamento Pedagógico**

**COMUNICADO DEPE 02/2024**

Campinas, 26 de janeiro de 2024

Prezadas equipes educativas,

Desejamos a todos/as boas-vindas e que tenhamos um ótimo ano de trabalho. Para 2024, o Departamento Pedagógico estabeleceu como eixo central do trabalho pedagógico a Educação Antirracista, buscando combater todas as formas de racismo, discriminações e desigualdades que possam atingir as populações negras (que se compõe de pretos e pardos) e indígenas no âmbito de nossa Rede Municipal de Ensino de Campinas (RMEC). O racismo, segundo a Lei brasileira nº 7.716/89, é caracterizado por práticas criminosas que partem da ideia de que uma raça seria superior a outra, sendo penalizados os crimes resultantes da discriminação ou preconceito de raça, cor, etnia, religião ou procedência nacional. A Lei nº 14.532, de 11 de Janeiro de 2023, que altera a Lei nº 7.716/89, definiu como discriminatória, "qualquer atitude ou tratamento dado à pessoa ou a grupos minoritários que cause constrangimento, humilhação, vergonha, medo ou exposição indevida, e que usualmente não se dispensaria a outros grupos em razão da cor, etnia, religião ou procedência" (BRASIL, 2023).

## JORNADA PEDAGÓGICA 2024

### Conectando saberes e transformando práticas

A Prefeitura de São Luís, por meio da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), realizará a Jornada Pedagógica 2024 com a temática: Conectando saberes e transformando práticas. A abertura das atividades iniciará no dia 24 de janeiro de 2024 às 13h30. O objetivo é propiciar um momento formativo com educadores, com vistas a trocas de experiências e construção de conhecimento a favor de uma busca constante do crescimento profissional e melhoria das práticas pedagógicas. (<https://www.saoluis.ma.gov.br/semec/conteudo/4382>)

O trabalho desenvolvido na EMEFEJA Oziel Alves Pereira, foi apresentado no dia 16.01.2024, em duas palestras, com público aproximado de 1000 profissionais, com o título: A educação COR LABOR ATIVA na formação docente e financiamento do CENPEC- Centro de Estudos e Pesquisa em Educação, Cultura e Ação Comunitária ( <https://www.cenpec.org.br>),

### O livro SARAU NAS ESCOLAS

Recebi um exemplar, das mãos das autoras do livro Sarau nas Escolas, de autoria das professoras Ana Laura Caldas Diniz e Surama Cristina Caldas, com direito a dedicatória, durante a Jornada Pedagógica da SEMED de São Luiz do Maranhão, no livro as autoras apresentam um pouco da vida de Artur Azevedo, Benedito Leite, Catarina Mina, Gonçalves Dias e Maria Firmina.

“Em nossas visitas as atividades culturais de São Luís, onde eu e uma amiga (Surama) estivemos nos deleitando com as apresentações literárias, encenadas por artistas maranhenses, resgatando a memória dos poetas de séculos passados, surgiu a inspiração para o nascimento do livro Sarau nas Escolas. Após apreciar e admirar todo o cenário, a professora aprofundou pesquisas sobre a vida e obras das personalidades que mensalmente se apresentam na Praça Benedito Leite, em São Luís do Maranhão. ” Trecho do prefácio do livro Sarau nas escolas).

### UM PENSAR SOBRE EDUCAÇÃO

“Quando os brancos chegaram, ele foram admitidos como mais um na diferença. E se os brancos tivessem educação. Eles podiam ter continuado vivendo aqui no meio daqueles povos e produzido outro tipo de experiência, mas eles chegaram aqui com a má intenção de assaltar essa terra e escravizar o povo que vivia aqui. E foi o que deu errado. Então eu digo isso, qualquer pessoa que estiver me ouvindo falar e se você se sente parte dessa colonialidade que chegou aqui, você é um ladrão, seu avô foi..., seu bisavô foi...” (Ailton Krenak é indígena, *Doutor e professor do Departamento de Física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)*

Fonte:

(<https://www.youtube.com/shorts/1FALODzvyVo> )

## **MANIÇOBA:** os sentidos das africanidades na educação

Os profissionais da EMEFEJA Oziel Alves Pereira, tiveram a oportunidade de degustar no primeiro de volta as às de 2024, uma deliciosa MANIÇOBA, feita pela Chef Creuza Maria, 01 de fevereiro de 2024, segue abaixo um pouco da história desse alimento.

“Há quem diga que os índios são os criadores da maniçoba. Fala-se que, para eles, o prato era como uma espécie de ritual para celebrações, já que ele tem um tempo muito grande de preparo. O que podemos afirmar é que existem registros de uso da maniva pelos índios, mas para conservar as proteínas. Eles utilizavam também para este processo a defumação ou a conserva das proteínas no tucupi. Fato é que o prato é típico na região norte, no Pará, mas também muito consumido na Bahia.

Há quem diga ainda que o prato tem origem africana, porque o prato se assemelhava muito aos consumidos no passado em senzalas, geralmente utilizando carnes e embutidos rejeitados pelos senhores brancos da casa grande. Mas podemos afirmar de fato que a maniçoba é um prato que, assim com a feijoada, também leva carnes de porco, mas que tem como seu principal ingrediente a folha da mandioca, a maniva. O preparo é feito com muito cuidado, e pode levar até sete dias de cozimento das folhas para eliminar o ácido cianídrico, que é perigoso (e até mesmo mortal). A verdade é que tem muita gente com receio, e que só come a iguaria em determinados locais, com medo da folha não estar bem cozida e passar mal.

Por aqui, cidades como Cachoeira e Santo Amaro são as mais procuradas por quem quer provar a iguaria, principalmente nos períodos de festejos na cidade, e normalmente nas feiras livres, como acontece em Salvador, onde a maniçoba é bastante procurada na Feira de São Joaquim e também Sete Portas. Outro lugar bastante procurado é a Maniçoba de Raimundinho, no final de linha da Estrada de São Lázaro, na Federação, próximo à igreja. Esta, aliás, foi uma das únicas que eu provei e digo: é de comer rezando! Pode comer sem medo. Mas se organize, porque ela só é servida às sextas-feiras e acaba rápido. Chegue cedo!” (<https://lets gobahia.com.br/noticia/default/manicoba-um-prato-com-origens-divergentes-mas-que-conquistou-bahia>)