

# Gastronomia afro-religiosa: profissionalização de mulheres negras de axé

Denise M. Botelho  
Francineide Marques da C. Santos  
*Universidade Federal Rural de Pernambuco*

## Resumo

Os candomblés brasileiros produzem a culinária dos Orixás. Resignificam alimentos, temperos, técnicas e hábitos alimentares em símbolos identitários, como também, em fonte de renda e profissionalização, permitindo autonomia financeira de muitas mulheres negras de axé. Com o recorte específico da educação das relações raciais (Lei 10.639/2003), o texto indica a importância da gastronomia das divindades afro-brasileiras para uma educação profissionalizante. Mediante revisão bibliográfica e observação participante é possível demonstrar a relevância de práticas educativas desenvolvidas em terreiros de candomblés que fortalecem aprendizagens profissionais e o exercício da cidadania.

**Palavras-chave:** Candomblé. Educação profissionalizante. Gastronomia afro-religiosa. Mulheres negras.

# AFRO-RELIGIOUS GASTRONOMY: PROFESSIONALIZATION OF AXÉ BLACK WOMEN

## Abstract

*Brazilian candomblés produce the cuisine of the Orixás. Theyre-signifyfood, spices, techniques and eating habits into identity symbols, as well as a source of income and professionalization, allowing the financial autonomy of many Black women of axé. With the specific cut of race relations education (Law 10.639/2003), the text indicates the importance of the gastronomy of the Afro-Brazilian deities for a vocational education. Through bibliographic review and participant observation it is possible to demonstrate there levant of educational practices, developed in candomblé terreiros, that strengthen professional learning and the exercise of citizenship.*

**Keywords:** *Candomblé. Vocational education. Afro-religious gastronomy. Black women.*

# GASTRONOMÍA AFRO-RELIGIOSA: PROFESIONALIZACIÓN DE MUJERES NEGRAS DE AXÉ

## Resumen

*Los candomblés brasileños producen la culinaria de los Orixás. En el caso de las mujeres negras de axé, se resaltan alimentos, condimentos, técnicas y hábitos alimentarios en símbolos identitarios, así como en fuente de ingresos y profesionalización, permitiendo autonomía financiera de muchas mujeres negras de axé. Con el recorte específico de la educación de las relaciones raciales (Ley 10.639 / 2003) el texto indica la importancia de la gastronomía de las divinidades afrobrasileñas para una educación profesionalizante. Por medio de revisión bibliográfica y observación participante es posible demostrar la relevancia de prácticas educativas, desarrolladas en terreros de candomblés, que fortalecen aprendizajes profesionales y el ejercicio de la ciudadanía.*

**Palabras clave:** Candomblé. Educación profesional. Gastronomía afro-religiosa. Mujeres negras.

# GASTRONOMIE AFRO-RELIGIEUSE: PROFESSIONNALISATION DES FEMMES AXE NOIRES

## Resumé

*Les candomblés brésiliens produisent net la cuisine des Orixás. Ils redéfinissent la nourriture, les épices, les techniques et les habitudes alimentaires en symboles identitaires, ainsi u'une source de revenus et de professionnalisation, permettant l'autonomie financière de nombreuses femmes noires d'axé. Avec la coupe spécifique de l'éducation aux relations raciales (Loi 10.639 / 2003), le texte indique l'importance de la gastronomie des divinités afro-brésiliennes pour une éducation professionnelle. A travers la revue bibliographique et l'observation des participants, il est possible de démontrer la pertinence des pratiques éducatives, développées dans les candomblé terreiros, qui renforcent l'apprentissage professionnel et l'exercice de la citoyenneté.*

**Mots-clés:** *Candomblé. Enseignement professionnel. Gastronomie afro-religieuse. Les femmes noires.*

## Introdução

O Brasil é um país multirracial e sua cultura é permeada por diferentes manifestações culturais, entre elas, ressaltamos as religiões de matrizes africanas e afro-indígenas-brasileiras que, na maioria das vezes, desenvolvem-se por intermédio de Orixás, Inquinces, Voduns, Guias, Encantados, Mestres, Mentores etc, nomenclaturas que variam de acordo com a origem étnico-lingüística africana ou com as regiões brasileiras que os cultos são praticados.

Neste texto vamos nos deter à realidade de terreiros de candomblé, um de nação Ketu (PE) e outro da nação Angola-Paketão (BA), onde as autoras vivenciam suas experiências religiosas, como também um centro de Umbanda (PE) freqüentado por ambas pesquisadoras.

Geralmente, as comunidades de terreiros vivem uma realidade paralela às sociedades capitalistas, promovem entre os(as) adeptos(as) uma concepção familiar a partir de

suas negras deidades, fortalecem a individualidade das pessoas sem comprometer o coletivo e, suas louvações, na maioria das vezes, são realizadas por cantos e danças coreografadas que dramatizam os mitos heróicos de seus deuses e deusas, auxiliares de Oludumare (Deus, em yorubá).

O ano de 2017 tem sido marcado por uma onda de violência crescente direcionada aos terreiros e, quase sempre, com evidências de que a prática de violações dos direitos tem sido engendrada por seguimentos cristãos, na sua maioria, de vinculação neopentecostal. Como afirma o pesquisador de religiões de matrizes africanas e afro-brasileira Vagner Silva:

Verifica-se no Brasil das últimas duas décadas um acirramento dos ataques das igrejas neopentecostais contra as religiões afro-brasileiras, processo extensivo aos países latino-americanos, como Argentina e Uruguai, para onde tanto essas igrejas como os terreiros de umbanda e candomblé têm se expandido. Esse ataque é o resultado de vários fatores, entre os quais podemos destacar: a disputa por adeptos de uma mesma origem socioeconômica, o tipo de cruzada proselitista adotada pelas igrejas neopentecostais, com grande investimento nos meios de comunicação de massa e o consequente crescimento dessas denominações, que arrematam um número cada vez maior de 'soldados de Jesus' [...].(Silva, 2015, p. 9-10).

É assustador os requintes de perversidade desses ataques e, mais assustador é a omissão do Estado, que não educa seus cidadãos e cidadãs para um convívio harmonioso a partir dos princípios de uma Educação para a Paz, como também, seus representantes, em exercício em cargo público, deveriam ser orientados(as) para a importância da laicidade em uma sociedade republicana e democrática, mas a realidade não traduz a igualdade, a liberdade e os direitos humanos para os(as) iniciados(as) em religiões afro-indígenas e/ou africanas.

Realizadas as ressalvas em relação às atitudes de violenta sofridas por nós, povo de Orixá, sigamos para os encantos presentes neste seguimento religioso. É ponto marcante dessas religiões a comensalidade. As oferendas/presentes ofertados aos Orixás, Guais, Mestres, e Encantados são sacralizados e depois consumidos pela própria comunidade e, em tempos de fartura, distribuídas no entorno dos terreiros. Cada divindade, de acordo com suas características e atuações, vai receber pratos saborosos da farofa de Exu ao milho branco de Oxalá. A gastronomia afro-religiosa é vasta e apetitosa. São vatapás, xinxins, acarajés, carurus, amalás, doces, feijoadas, manjares, frutas, churrascos, inhames assados ou pilados e uma variedade de inúmeros outros pratos, que na sua maioria, são refogados em cebola, azeite de dendê e camarões secos, mistura boa que o ditado de se comer rezando aplica-se perfeitamente. Vejamos como alguns destes alimentos de iguarias divinas operam milagres na vida de muitas mulheres de axé, tornando-se a base da econômica de muitas famílias.

Dentre as diversas iguarias que alimentam as comunidades de terreiros, vamos nos

deter neste momento mais especificamente ao acarajé, comida de Oya/Kaiongo. O nome dessa comida, desse quitute, é em verdade uma variação linguística do dois termos: “acará” (bola de fogo) e “jé” (comer), ou seja, “comer bola de fogo”.

A iguaria é explicada por um mito sobre a relação de Xangô/Zazi com suas esposas, Oxum e Iansã. O bolinho se tornou, assim, uma oferenda a esses orixás, mas mais comum a Iansã, a deusa dos ventos, que tem sua representação tanto na delicadeza da borboleta, como na força de uma búfala.

Epahey, deusa guerreira que disputou o fogo com um de seus companheiros, Yabá destemida que não teme os mortos e os conduz à massa cósmica após seu desenlace material. Senhora dos Ventos e dos Eguns abrem possibilidades para suas filhas sustentarem suas crias, como consta no mito da mãe zelosa que, onde estiver, ao ouvir o chamado de um filho vem ao seu encontro.

O acarajé enquanto símbolo da cultura afro-brasileira foi tombado desde 2004, alçando o *status* de bem imaterial, registrado no "Livro dos Saberes" do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN.

A resistência das baianas de acarajé materializa-se inclusive na defesa do vocábulo Acarajé, revelando o cunho religioso desse saber e a importância da preservação da cultura africana e afro-brasileira, pois o acarajé é uma comida de orixá, comida sagrada dedicada às Ayabás Iansã, Oyá (Candomblé de Ketu) e Kaiongo (Candomblé de Angola).

O comer é um ato carregado de simbologia e de extrema importância na cultura africana que foi transmitida para a cultura afro-brasileira.

A Bahia, denominada "África negra" por conter o maior contingente de pessoas negras fruto da desumana diáspora africana, apresenta, também, mais fortemente a presença dessas heranças culturais que emergem das indumentárias na estética, linguagem e na culinária e por isso

Viagem à Bahia é sinônimo de comilança. O principal aperitivo é o bolinho que ficou conhecido em todo o Brasil. Quem já não ouviu falar no famoso acarajé? Turista que vem à Bahia e não prova o delicioso bolinho de feijão frito no dendê está perdendo a chance de experimentar a iguaria mais típica do estado. (Geledés )

Comer acarajé, abará, mungunzá, mingau de tapioca, bolinho de estudante, arroz doce, vatapá, caruru, quiabada, farofa, moqueca com pimenta e dendê faz parte da cultura afro-baiana. E aqui,

A cultura, seja na educação ou nas ciências sociais, é mais do que um conceito acadêmico. Ela diz respeito às vivências concretas dos sujeitos, à variabilidade de formas de conceber o mundo, às particularidades e semelhanças construídas pelos seres humanos ao longo do processo histórico e social. (Gomes, 2003, p.75).

Assim, as mulheres negras, ao defenderem o seu ofício de baiana de acarajé, defendem as suas próprias referências culturais e identidades construídas por séculos dentro dos terreiros, das convivências familiares e das ruas.

Sabe-se por pesquisas históricas já realizadas (SOARES, 1996) que as negras de ganho também denominadas negras ganhadeiras e/ou vendedeiras exerciam o comércio nas cidades do Brasil colonial e que, com o seu trabalho, com as suas iguarias, obtinham bons lucros para seus senhores e suas senhoras tornando-se valiosas e aumentando o seu custo de venda no mercado escravagista.

Muitas dessas negras ganhadeiras percorriam a cidade vendendo as comidas de orixás. Desde séculos passados, praticavam esse ofício, saber aprendido dentro dos espaços religiosos e que também eram praticados para ganhar dinheiro.

As mulheres negras, "as ganhadeiras", carregavam em seus tabuleiros a força e a coragem que caracterizam o empreendedorismo e, com obstinação comercial, conseguiam ultrapassar obstáculos de toda sorte e, muitas vezes, obtinham não só o suficiente para pagar a seus/suas proprietários/as, mas também serviam para comprar a sua liberdade, com a aquisição da própria Carta de Alforria.

Não raro, esmeravam-se tanto nos seus comércios que os seus ganhos também eram destinados para auxiliar na libertação de outras escravas e de outros escravos (Soares, 1996).

A realidade hoje nas ruas de Salvador e outras cidades brasileiras permanece com poucas mudanças, pois o ofício de baiana de acarajé,

A venda do acarajé permaneceu como uma atividade econômica relevante para muitas mulheres mesmo com o fim da escravidão. Hoje, atrás das baianas existem famílias inteiras dependendo dos seus tabuleiros: 70% das mulheres pertencentes à Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia são chefes de família.

[...]

“Às vezes nos sentimos órfãs porque trabalhamos sozinhas com nosso tabuleiro, de sol a sol, expostas ao frio, ao calor e mesmo à violência. Mas somos mulheres negras e perseverantes: se não vendemos hoje, venderemos amanhã. Somos um símbolo de resistência desde a escravidão”, (Maria Lêda Marques, presidente da Associação, disponível em <http://www.brasil.gov.br/cultura/2014/08/acaraje-e-elemento-central-da-cultura-afro-brasileira>. Consulta em 06/05/2016)

## Resistência

O Ofício das Baianas de Acarajé tornou-se patrimônio cultural imaterial do Brasil em agosto de 2005 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e é reconhecida como uma profissão já regulamentada desde 1998 por decreto municipal.

O governo Luis Inácio Lula da Silva, atendendo às reivindicações de movimento sociais de mulheres negras, instituiu o **Dia Nacional da Baiana**, Lei nº 12.206/2010 (BRASIL, 2010), que é comemorado no dia 25 de novembro, seguindo-se às comemorações do dia 20, **Dia da Consciência Negra**, que foi também instituído por Lei no ano de 2011 por ato da Presidente Dilma Rousseff (BRASIL, 2011), indo ao encontro de antiga reclamação do Movimento Negro.

Ressalta-se que o reconhecimento público é fruto da luta organizada das baianas de acarajé com a Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares (Abam) em conjunto com movimentos de mulheres negras e apoio da SEPROMI, o que possibilitou a garantia de alguns direitos a exemplo da manutenção do vocábulo "acarajé" em contestação ao "bolinho de Jesus".

A resistência das Baianas de Acarajé fez-se sentir fortemente na defesa da profissão e da vinculação desse saber à religião do Candomblé, como se pode aqui ilustrar com a seguinte notícia que demonstra o sentimento de pertença étnico-racial na defesa de um símbolo de identidade negra:

**Bolinho de Jesus** – Tombado como patrimônio nacional em 2004 pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), o acarajé também estaria sendo ameaçado enquanto bem imaterial. “Além de desrespeito em relação ao que trata o decreto municipal 12.175/1998, como a padronização da indumentária e do tabuleiro, temos assistido uma descaracterização no aspecto religioso e cultural”, afirmou Rita.

A fala da presidente da Abam foi acompanhada de diversos pronunciamentos em tom de protesto. “Não tem como separar o acarajé do candomblé. Esse bolinho de Jesus merece repúdio!”, disse uma das baianas sobre a venda do acarajé por evangélicos, que mudaram o nome da mais famosa iguaria baiana para ‘bolinho de Jesus’.

Para muitos presentes, esse é mais um caso de manifestação de intolerância religiosa e preconceito. “Vender acarajé é profissão do povo de candomblé”, afirmou Ieda Ferreira, que é serventária do Detran e religiosa do candomblé. As secretarias municipais de Reparação (Semur) e de Serviços Públicos (Sesp) foram convidadas para a audiência, mas não mandaram representantes. (Acesso em 16/11/2017, disponível em <http://direitosereligiao.blogspot.com.br/2012/04/baianas-de-acaraje-denunciam.html>)



A disposição e o afincamento de mulheres negras na luta para a preservação do exercício da sua atividade econômica foram reafirmadas por séculos e demonstram as habilidades comerciais.

A garra, a coragem, o conhecimento do produto, a ousadia, a comunicabilidade; habilidades essenciais exigidas para esse ofício empreendedor são transmitidas oralmente, como de regra o são os saberes africanos aqui praticados pelos afro-brasileiros como as palavras de Rita Santos e Angelice Batista dos Santos, baianas de acarajé, nos revelam:

Sempre gostei muito de cozinhar. Minha mãe e meu pai vendiam comida para os operários que construíram a estação de metrô do Catete (na zona sul do Rio de Janeiro). Mas foi num samba de roda em um terreiro que eu me apaixonei pelo acarajé e pela associação. [...]

"Rita não para e está sempre disposta a defender a nossa classe para que nossas tradições passem para nossos filhos e netos", diz Angelice Batista dos Santos, baiana e diretora estadual da associação. (BBC, 2013)

As habilidades empreendedoras já se faziam perceber desde muito na história dessas mulheres negras, pois as negras de ganho, as vendedeiras, as quituteiras, as ganhadeiras, como eram chamadas, apresentavam-se, desde África, como exímias comerciantes, eram astutas, ligeiras nas falas, nos pensamentos e nas ações, pois

A tarefa de vendedeira exigia, como Maria Odila observou em seu es-do sobre mulheres em São Paulo, uma espécie de "faro para o negócio".

E isto as africanas já traziam da África, onde eram consideradas exímias comerciantes. Kidder informa que para essa ocupação geralmente "eram escolhidos os escravos mais espertos e de melhor aparência, de ambos os sexos", e não era raro que esses escravos revelassem um "grande tato e tino comercial". (Soares, 1996, p.60)

O "grande tato e tino comercial" e os lucros trazidos à atividade turística, que as baianas de acarajé apresentam, entretanto, não têm sido suficientes para que esse ofício pudesse ser melhor cuidado pelas políticas públicas ao longo desses séculos, pois somente no século XXI obteve-se o reconhecimento do Governo Federal a esse patrimônio cultural imaterial.

Observa-se que carece de políticas públicas que visem reconhecer a presença africana e afro-brasileira na formação da sociedade brasileira de

A cultura negra pode ser vista como uma particularidade cultural construída historicamente por um grupo étnico/racial específico, não de maneira isolada, mas no contato com outros grupos e povos. Essa cultura faz-se presente no modo de vida do brasileiro, seja qual for o seu pertencimento étnico. Todavia, a sua predominância se dá

entre os descendentes de africanos escravizados no Brasil, ou seja, o segmento negro da população. (Gomes)

As dificuldades de outrora não destoam das dificuldades de agora, vez que o Poder Público conquanto se beneficiasse, como ainda se beneficia, não destina olhares e ações destinados à melhoria do exercício dessas atividades econômicas exercidas nas ruas.

Na verdade, a importância dada à comida de rua pelos órgãos sanitários brasileiros ainda está por se fazer sentir. É como se este segmento fosse invisível aos olhos do poder público, ainda que movimente somas consideráveis de mercadorias e, conseqüentemente,

de dinheiro e cumpra um papel determinante nos hábitos culturais da população, assim como é importante em seu aspecto nutricional, como revelado em pesquisas citadas neste artigo. (Leal e Teixeira, 2014, p. 19)

A invisibilidade de outrora permanece ainda hoje como tônica das atividades laboradas nas ruas, haja vista as dificuldades sanitárias para o exercício dessa atividade econômica.

Apesar de simbolizar nacional e internacionalmente a culinária brasileira e especialmente a cultura afro-brasileira característica do estado da Bahia, representando-se aqui, como elemento turístico primacial a cidade de Salvador, para as baianas de acarajé ainda

Não há disponibilidade de água para a lavagem de mãos ou dos utensílios, apesar de ainda existirem pontos de água para controle

de incêndio nas vias públicas que poderiam ser aproveitados; a limpeza das ruas é incipiente e o recolhimento dos resíduos urbanos, apesar de acontecer, na maioria das vezes diariamente, não propicia a quitação da demanda para um ambiente salubre. Há poucos recipientes de coleta de resíduos, sem limpeza e manutenção adequadas. (p. 17)

As profissionais necessitam de melhor suporte estatal, precisam aparelhar os seus tabuleiros com água, materiais de recolhimento de lixo para que possam trabalhar com higiene, pois conquanto paguem as taxas municipais e contribuam para a economia da cidade, não lhes são oferecidas boas condições de trabalho.

Ao revés, o Poder Público é implacável com as cobranças tributárias que calculam o valor do taxa municipal com base no tamanho do tabuleiro da baiana, mas que nada faz para incluir o ofício de baiana de acarajé na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) para possibilitar a identificação do ofício como profissão junto ao Ministério do Trabalho.

Ainda hoje a baiana de acarajé precisa ser identificada profissionalmente como

cozinheira, fato que contraria as baianas de acarajé como demonstrado por Rita Santos, presidente da Abam, "Hoje uma baiana vai fazer um documento e tem que ser categorizada como cozinheira, nada contra as cozinheiras, mas não é esse o nosso trabalho." (CORREIO, 2016)

Os desrespeitos às mulheres negras e às dificuldades para o sustento das suas famílias e profissionalização não se distanciam mesmo após séculos de história, como pode-se ver dessa outra Ritta, uma africana do século XIX que, como outras negras de ganho nas ruas de Salvador, também lutavam pela sua autonomia econômica e pelo direito de exercer a sua atividade profissional:

Mesmo dispostas a regularizar suas atividades no comércio, as negas de ganho, particularmente as libertas, tinham primeiro de transpor obstáculos burocráticos e outros. A africana Ritta Ferraz, liberta, em 1849 pediu para pagar o imposto de vendagem e nenhuma resposta lhe foi dada pela Tesouraria. Ritta reclamava que o prazo para pagamento estava terminando, ficando ela prejudicada, sem poder realizar suas vendas. Estes pequenos negócios garantiam a subsistência dessas mulheres e muitas vezes também a de suas famílias. (Soares, 1996, p. 70)

A venda do acarajé permaneceu como uma atividade econômica relevante para muitas mulheres mesmo com o fim da escravidão. Hoje, atrás das baianas existem famílias inteiras dependendo dos seus tabuleiros: 70% das mulheres pertencentes à Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia são chefes de família.

[...]

“Às vezes nos sentimos órfãs porque trabalhamos sozinhas com nosso tabuleiro, de sol a sol, expostas ao frio, ao calor e mesmo à violência. Mas somos mulheres negras e perseverantes: se não vendemos hoje, venderemos amanhã. Somos um símbolo de resistência desde a escravidão”, (Maria Lêda Marques, presidente da Associação, disponível em <http://www.brasil.gov.br/cultura/2014/08/acaraje-e-elemento-central-da-cultura-afro-brasileira>. Consulta em 06/05/2016)

## Referências

BAIANAS do acarajé. Disponível em [www.cultura.gov.br](http://www.cultura.gov.br). Acesso em: 27 dez. 2010.  
*Rita Santos, a 'baiana do acarajé' que venceu a Fifa*. BBC do Brasil em São Paulo. Edição de 20/06/2013. Disponível em [http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2013/06/130620\\_baiana\\_acaraje\\_rita\\_santos\\_perfil\\_lgb](http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2013/06/130620_baiana_acaraje_rita_santos_perfil_lgb). Acesso em 09/05/2016.

BRASIL. LEI Nº 12.206, DE 19 DE JANEIRO DE 2010. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Lei/L12206.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Lei/L12206.htm). Acesso em 08 de maio de 2016.

BRASIL. LEI Nº 12.519, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2011. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2011/Lei/L12519.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2011/Lei/L12519.htm). Acesso em 08 de maio de 2016.

BRASIL. Instituto de Preservação Histórico Nacional. OYÀ DIGITAL. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/2365>. Acesso em 08/05/2016.

CANTARINO, Carolina. *Baianas do acarajé: uma história de resistência in Revista Eletrônica do Iphan*. Disponível em: <<http://www.dc.mre.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat16.pdf>>. Acesso: 27 dez.

LEAL, Cristian Oliveira Benevides Sanches e TEIXEIRA, Carmen Fontes. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA – Brasil in *Revista VISA em debate*. Disponível em <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/410>. Acesso em 07/05/2016.

SILVA, Vagner G. da. (Org.). *Intolerância religiosa: impactos do neopentecostalismo no campo religioso brasileiro*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2015.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX in *Revista Afro-Asia*. nº 17, 1996. Disponível em <http://www.afroasia.ufba.br/edicao.php?codEd=70>. Acesso em 05/05/2016.

**Denise M. Botelho** Professora Associada do Departamento de Educação; Professora do Programa de Pós-Graduação em Educação, Culturas e Identidades - UFRPE/FUNDAJ; Líder do Grupo de Estudos em Educação, Culturas, Gênero e Sexualidades Audre Lorde - GEPERGES Audre Lorde - [denise.botelho@ufrpe.br](mailto:denise.botelho@ufrpe.br)

**Francineide Marques da C. Santos** Mestra em Educação, Culturas e Identidades - UFRPE/FUNDAJ; Pesquisadora do Grupo de Estudos em Educação, Culturas, Gênero e Sexualidades Audre Lorde - GEPERGES Audre Lorde - [francineidemarques@gmail.com](mailto:francineidemarques@gmail.com)