



FACULDADE DE LETRAS E CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

MESTRADO EM SOCIOLOGIA RURAL E GESTÃO DE DESENVOLVIMENTO

**Influência da disponibilidade de alimentos no acesso ao Direito Humano à Alimentação  
Adequada nos Distritos de Montepuez e Ancuabe (2016- 2021)**

**Autora: Aventina Cláudia Tedósio Matusse**

**Supervisor: Prof. Dr. Carlos Cuinhane**

Maputo, Outubro de 2023



FACULDADE DE LETRAS E CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

MESTRADO EM SOCIOLOGIA RURAL E GESTÃO DE DESENVOLVIMENTO

**Influência da disponibilidade de alimentos no acesso ao Direito Humano à Alimentação  
Adequada nos Distritos de Montepuez e Ancuabe (2016- 2021)**

Dissertação apresentada ao Departamento de Sociologia da Faculdade de Letras e Ciências Sociais da UEM, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Sociologia rural e gestão de desenvolvimento

**Júri**

<b>Supervisor</b>	<b>Presidente</b>	<b>Arguente</b>	<b>Data</b>
			____/____/____

**Maputo, Outubro de 2023**

## DECLARAÇÃO DE HONRA

Eu, **Aventina Cláudia Teodósio Matusse**, declaro por minha honra que esta dissertação que submeto à Universidade Eduardo Mondlane, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Sociologia Rural e Gestão de Desenvolvimento, nunca foi apresentada para a obtenção de qualquer outro grau académico. Seus resultados são fruto da minha investigação pessoal e independente, tendo indicado no texto e na bibliografia as fontes que utilizei.

Maputo, Outubro de 2023

---

(Aventina Cláudia Teodósio Matusse)

## **DEDICATÓRIA**

Esta dissertação é dedicada ao meu esposo Daniel Selemane, minha Mãe Verónica Chambule, em especial, aos meus filhos Ámina Lodovina, Yúmina Lara, Ussene Issa e Sheila Queren. Que este trabalho sirva como legado e fonte de inspiração.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecer a Deus, pelo dom da vida, força e coragem.

A todos professores que não pouparam esforços durante o curso, partilhando o que de melhor se pode oferecer ao ser humano (o conhecimento). De forma muito especial, ao Prof. Doutor Carlos Cuinhane, o supervisor deste trabalho, que de forma sábia emprestou os seus conhecimentos para que esta dissertação se tornasse uma realidade, o meu muito obrigado para este grande homem.

Aos coordenadores do Projecto sobre Democracia Municipal da Faculdade de Letras e Ciências Sociais da UEM pelo financiamento e apoio aos meus estudos.

Ao Secretário Permanente do Distrito de Ancuabe, chefes de postos administrativos de Mapupulo, Montepuez sede, Ancuabe sede, Metoro, chefes das localidades de Ntique, Mbonge, Nanona, Ncoripo, Nihula, que me receberam com muito carinho e dispensaram o seu precioso tempo para identificar, apoiar e acompanharem todo processo de recolha de dados.

Os agradecimentos são extensivos a todos agregados familiares nos dois distritos, os representantes do Serviço Provincial de Actividades Económicas, Serviços Distritais de Actividades Económicas de Montepuez e Ancuabe, Medicus Mundi, Ayuda en Acción e Caritas Diocesana que sem recear se colocaram a disposição para partilhar suas opiniões sobre o assunto da pesquisa.

Aos meus filhos, por terem suportado a ausência da mãe em momentos em que precisaram de carinho, atenção e afecto e não estive presente.

Agradecer ainda ao Dr. Daniel Selemene, ao Dr. Alberto Ernesto, a Dra. Hermingarda Rapalião Irmã Pilar por terem contribuído através de suas ricas opiniões e sugestões para o enriquecimento da pesquisa. Aos colegas do MSG-SRGD-2020, em especial Sheila, Hélvia e Verona, companheiras das madrugadas em claro pela vossa força, apoio e acompanhamento na e fora da sala de aula.

E por fim, não menos importante, a todos que directa ou indirectamente se empenharam para que esta pesquisa se tornasse uma realidade.

## RESUMO

Esta pesquisa analisou a relação entre a disponibilidade de alimentos e o acesso ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) nos Distritos de Montepuez e Ancuabe província de Cabo Delgado. O estudo baseia-se no argumento de que a disponibilidade de alimentos em quantidade e qualidade influencia no acesso ao direito humano a alimentação adequada na medida em que permite aos agregados familiares (AF's) suprir as suas necessidades alimentares, em função da diversidade alimentar tendo em atenção a adequação nutricional, o acesso a informação e o respeito pela valorização da cultura alimentar local. Usando uma abordagem qualitativa, foram administradas 78 entrevistas semi-estruturadas aos chefes de agregados familiares, dos quais 40 são chefiados por mulheres e 38 por homens, 14 grupos focais, sendo 7 composto por homens chefes de agregados familiares e 7 grupos constituídos por mulheres chefes de agregados familiares. A amostra do estudo incluiu também 8 actores-chave. O Estudo utilizou o método de análise de conteúdo para análise dos dados, e basesou-se na teoria de estruturação de Giddens (2003) para interpretar os resultados. Os resultados da pesquisa revelam que não existe disponibilidade de alimentos para os agregados familiares e consequentemente não há satisfação do DHAA. A disponibilidade de alimento é influenciada por vários factores desde naturais, culturais, económicos e políticos. O estudo revela que há desigualdades na distribuição da comida entre os membros do AF's, o que compromete o DHAA. O estudo conclui que os agregados familiares dos distritos de Montepuez e Ancuabe alimentam-se do que conseguem apenas para matar a fome, consequentemente os participantes não tem acesso ao DHAA devido a falta de alimentos e recursos económicos para aquisição de alimentos para suprir as suas necessidades alimentares.

**PALAVRAS-CHAVE:** Disponibilidade de alimentos, Acesso e Direito Humano a Alimentação Adequada

## **ABSTRACT**

This research analyzed the relationship between food availability and access to the Human Right to Adequate Food (HRAF) in the districts of Ancuabe and Montepuez in Cabo Delgado province. The study is based on the argument that the quality and quantity of food availability influences access to the human right to adequate food insofar it allows to households to meet their dietary needs according to the diversity of food taking in account attention to nutritional adequacy, access to information and respect for valuing the local food culture. Using a qualitative approach, 78 semi-structured interviews were conducted with heads household, to which 40 are headed by women and 38 by men, 14 focal groups, 7 consisting of men heads household and 7 consisting of women heads household. The study sample included also 8 key-actors. The study used the content analysis method for data analysis, and was based on the structuring theory of Giddens (2003) to interpret the results. The results of the research reveal that there is no availability of food for the households and consequently there is no satisfaction with the HRAF. Food availability is influenced by many factors ranging from natural, cultural, economic and political. The study reveals that there are inequalities in distribution food among household members, which compromises the HRAF. The study concludes that households in the districts of Montepuez and Ancuabe feed on what is available just to satisfy their hunger; consequently the participants do not have access to the HRAF due to lack of food and economic resources to purchase food to meet their food needs.

**KEYWORDS:** Food Availability and Human Right to Adequate Food

## **ABREVIATURAS E ACRÓNIMOS**

AF's: Agregados familiares

ABRANDH: Acção Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos

CPLP: Comunidade dos Países e Língua Portuguesa

DHAA: Direito Humano à Alimentação Adequada

DUDH: Declaração Universal dos Direitos Humanos

DHA: Direito Humano a Alimentação

ESAN: Estrategia de Segurança Alimentar e Nutricional

FIDA: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola

FAO: Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

GD: Governo Distrital

GCD: Governo de Cabo Delgado

GM: Governo de Moçambique

GNR: Global Nutrition Report

IPEA: Instituto de Pesquisa Económica Aplicada

IPC: Análises Integradas de Fases de Segurança Alimentar e Nutrição

INE: Instituto Nacional de Estatística

IGF: Índice Global da Fome

MAE: Ministério da Administração

MADER: Ministério de Agricultura e Desenvolvimento Rural

ODS: Objectivos de Desenvolvimento Sustentável

OIM: Organização Internacional das Migrações

OMR: Observatório do Meio Rural

ONU: Organização das Nações Unidas

PAMRDC: Plano de Acção Multisectorial para a Redução da Desnutrição Crónica

PARPA: Plano de Acção para Redução da Pobreza Absoluta

PASAN: Plano de Acção de Segurança Alimentar e Nutricional

PEDSA: Plano Estratégico para o Desenvolvimento do sector Agrário

PIDESC: Pacto Internacional dos Direitos Económicos, Sociais e Culturais

PMA: Programa Mundial da Alimentação

PNISA: Plano Nacional de Investimento para o Sector Agrário

SAN: Segurança Alimentar e Nutricional

SDAE: Serviços Distritais de Actividades Económicas

SDSMAS: Serviços Distritais de Saúde Mulher e Acção Social

SETSAN: Secretariado Técnico de Segurança Alimentar e Nutricional

UEM: Universidade Eduardo Mondlane

UPC: União provincial dos camponeses

## Índice

DECLARAÇÃO DE HONRA .....	i
DEDICATÓRIA.....	ii
AGRADECIMENTOS .....	iii
RESUMO .....	iv
ABSTRACT .....	v
ABREVIATURAS E ACRÓNIMOS .....	vi
INTRODUÇÃO.....	14
Problematização.....	15
Justificação .....	17
Objetivo geral .....	19
Objectivos específicos .....	19
CAPÍTULO 1: REVISÃO DA LITERATURA .....	20
1.1. Contexto do Direito humano à alimentação Adequada .....	20
1.2. Factores que influenciam a disponibilidade de alimentos .....	23
1.3. Abordagens sobre disponibilidade de alimentos e acesso ao DHAA.....	23
1.3.1. Abordagem Biológica .....	24
1.3.2. Abordagem económica .....	24
1.3.3. Abordagem culturalista.....	25
1.3.4. Abordagem Sociológica.....	25
1.3.5. Disponibilidade de alimentos e DHAA.....	26
CAPÍTULO 2: QUADRO TEÓRICO E CONCEITUAL.....	31
2.1. Quadro teórico do estudo.....	31
2.2 Quadro conceitual.....	33
2.2.1. Disponibilidade de alimentos .....	33
2.2.2. Direito Humano à Alimentação Adequada.....	34

CAPÍTULO 3: METODOLOGIA DE PESQUISA .....	36
3.1. Natureza do Estudo.....	36
3.2. Delimitação e características da área de estudo.....	36
3.3. População do estudo .....	41
3.4. Métodos de amostragem e amostra .....	42
3.5. Procedimento para a identificação e selecção dos participantes .....	45
3.6. Técnica de colecta de dados .....	46
3.7. Método de Análise de Dados.....	47
3.8. Questões Éticas de Pesquisa .....	47
3.9. Problemas encontrados durante a pesquisa e soluções antecipadas .....	49
CAPÍTULO 4: APRESENTAÇÃO, ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	51
4. 1. Características sociodemográficas dos participantes da pesquisa.....	51
4.2. Factores que influenciam a disponibilidade de alimentos nos distritos de Montepuez e Ancuabe.....	54
4.2.1. Factores que influenciam a prática normal da agricultura e o rendimento dos agregados familiares .....	60
4.2.2. Gestão da Produção dos Agregados Familiares.....	62
4.2.3. Percepções dos chefes de agregados familiares sobre a disponibilidade de alimentos .	69
4.2.4. Alternativa de renda dos Agregados Familiares nos Distritos de Ancuabe e Montepuez .....	72
4. 2. 5. O impacto da falta de disponibilidade de alimentos no acesso a DHAA .....	74
4.2.6. A disponibilidade de alimento e os deslocados internos do conflito armado.....	76
4.3 Conhecimento sobre Direito Humano à Alimentação Adequada.....	77
4.3.1 Acesso à informação.....	77
4.3.2. Conhecimento sobre Direito Humano à Alimentação Adequada.....	80
4.3.3. O acesso ao DHAA pelos deslocados internos do conflito armado .....	83

4.3.4. Analogia do osso e coração para explicar a qualidade dos alimentos .....	84
4.4. 1. Normas sociais em relação ao acto alimentar e sua influência no acesso a DHAA..	85
4.4. 2. Género e o processo de decisão sobre os alimentos no agregado familiar.....	87
4.4.3. Processo de socialização e permanência das práticas alimentares .....	89
4.4.4. Alimentação e Saúde .....	91
4.5. Discussão dos resultados .....	94
CONCLUSÃO.....	98
BIBLIOGRAFIA .....	100
ANEXOS .....	108

## **ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1 - Representação das dimensões da alimentação adequada, Fonte: Leão & Recine (2011) .....	29
Figura 2- Localizacao geografica dos distritos de Montepuez e Ancuabe (Fonte: INE, 2019)	38
Figura 3- Representação de Infraestruturas Sociais dos Distritos de Montepuez e Ancuabe (Fonte: INE, 2019).....	39

## **ÍNDICE DE TABELAS**

Tabela 1- Amostra das entrevistas semi-estruturadas nos Distritos de Ancuabe e Montepuez	43
Tabela 2- Amostra dos participantes dos grupos focais nos distritos de Ancuabe e Montepuez .....	44
Tabela 3- Amostra dos actores-chave nos distritos de Ancuabe e Montepuez .....	45
Tabela 4- Características sociodemográficas de mulheres e homens chefes de agregados familiares .....	51
Tabela 5- Características sociodemográficas dos grupos focais nos Distritos de Montepuez e Ancuabe .....	53
Tabela 6- Cacterísticas sociodemográfica dos actores-chave.....	53
Tabela 7- : Produção agrícola entre os anos 2016 a 2021 distrito de Montepuez .....	63
Tabela 8- Produção agrícola entre os anos 2016 a 2021 distrito de Ancuabe .....	64
Tabela 9- Comercialização Agrícola no período que vai desde 2016 a 2021 no Distrito de Montepuez .....	66
Tabela 10- Comercialização Agrícola no de período que vai desde 2016 a 2022 Distrito de Ancuabe .....	66

## **ÍNDICE DE IMAGEM**

Imagem 1- Milho posto a secar em casa de um agregado familiar em Mapupulo, distrito de Montepuez .....	68
Imagem 2- Uma Machamba de arroz, distrito de Montepuez .....	68

## INTRODUÇÃO

O Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) é um direito humano básico que consiste na garantia de acesso ao alimento de forma socialmente justa, cuja sua efectivação é indispensável para o direito a vida (Valente, 2001). Tem como pressuposto, garantir que as pessoas estejam livres da fome e se alimentem regularmente com alimento de qualidade (Valente, 2001). Contudo, mais da metade de todas as pessoas subalimentadas (418 milhões) vivem na Ásia; mais de um terço (282 milhões) na África e uma porção menor (60 milhões) na América Latina e Caribe (FAO, 2021), o que compromete a promoção do bem-estar e qualidade de vida (FAO, 2011).

Em Moçambique a taxa de pessoas subalimentadas é de 24%, cerca de 6.9 milhões, (IGF, 2018). Estima-se que cerca de 30% das famílias são consideradas pobres ou estão no seu limite em termos de diversificação da dieta e frequência de refeições e 80% das famílias não consegue ter uma dieta adequada (Carrilhos et al, 2016). Os dados do Censo Agro-pecuário (MADER, 2020) revelam que a produção alimentar está centralizada no Centro e Norte do País. A produção de alimentos é realizada, em grande parte, em pequenas parcelas de terra e é dominada por raízes e tubérculos (principalmente, mandioca), cereais (milho, mexoeira, mapira e, em pequena dimensão, arroz), amendoim e leguminosas (Abbas, 2017). Estas culturas são consumidas principalmente a nível local, embora parte do milho produzido no norte do país seja exportada para os países vizinhos (Abbas, 2017). No entanto, o acesso ao DHAA se tem mostrado um grande desafio para as famílias em Moçambique. Mas, pouco se sabe sobre os factores que influenciam o acesso ao DHAA para além da escassez de alimento.

Nesta perspectiva, esta pesquisa analisa a disponibilidade de alimentos e acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) nos Distritos de Montepuez e Ancuabe (2016-2021) no que respeita à suficiência, em quantidade e em qualidade, para satisfação das necessidades alimentares dos agregados familiares. Desta forma, o estudo descreve os factores que influenciam a disponibilidade de alimentos para o acesso ao DHAA dos AF's, identifica e analisa os valores e práticas socioculturais que os agregados familiares atribuem aos alimentos e como estes influenciam no acesso ao DHAA.

O estudo utilizou o método qualitativo para captar as opiniões, experiências e percepções dos agregados familiares sobre a disponibilidade de alimento e seu contributo no acesso ao DHAA, bem como o significado atribuído às suas experiências, e baseou-se na teoria da estruturação

de Giddens (2003) para interpretar os resultados da pesquisa. Espera-se que os resultados desta pesquisa, contribuam para o debate e reflexão para reformulação de políticas voltadas na garantia da disponibilidade de alimentos, contribuindo desta forma no acesso ao DHAA para as famílias.

### **Problematização**

A disponibilidade de alimento é essencial na promoção de uma vida digna para todos, e constitui uma preocupação mundial, pese embora se verifique ao longo do tempo um aumento massivo da produção e produtividade (Burity, at al, 2010). O Direito Humano à Alimentação Adequada-DHAA basea-se em dois pressupostos: primeiro, na garantia de disponibilidade de alimentos de qualidade em quantidade suficientes para satisfação das necessidades nutricionais da pessoa; o segundo pressuposto é que haja a garantia do acesso ao alimento de forma sustentável, ininterrupta (Burity, at.al, 2010). No entanto, o número de famintos e excluídos cresce a cada dia que passa em todo mundo, o que suscita com que o DHAA continue sendo o foco de debate, desde o nível mundial até local, principalmente no que concerne as políticas públicas de alimentação e nutrição (Silva, Camargo & Monteiro, 2017). Segundo o relatório da Organização das Nações Unidas (ONU), em 2020, cerca de 30% da população global não tinha acesso a alimentação adequada, recomendando para transformação de sistemas alimentares e colocar alimentos saudáveis ao alcance de todos (ONU, 2021).

Em Moçambique, cerca de 1,648,646 pessoas em 2019 enfrentaram dificuldades no acesso aos alimentos para satisfazer as necessidades alimentares (IPC, 2019/20). Os níveis de insegurança alimentar crónica situavam-se nos 24% e a desnutrição crónica em criança dos 0-5 anos em 43%, afectando principalmente a zona norte do País, (FAO, 2020). Em Cabo Delgado, por exemplo, pelo menos 50% dos agregados familiares viviam em situação de crise alimentar em 2019 (IPC, 2019/20). Nos Distritos de Montepuez e Ancuabe a disponibilidade de alimentos é garantida em grande medida pela produção agrícola, principal fonte de alimentos e de renda dos AF's (SETSAN, 2018). Mas, alguns factores, tais como a sazonalidade das culturas alimentares, maior produção para fins comerciais e menos para alimentação, assim como por mitos e crenças sobre os alimentos, têm afectado a disponibilidade de alimentos (GD, 2015).

Avaliações feitas em Análises Integradas de Fases de Segurança Alimentar e Nutrição (IPC) mostram que as reservas alimentares dos AF's duram em média entre um a três meses. Este facto obriga os AF's a adoptar estratégia de sobrevivência como a redução do número de

refeições e/ou quantidade diárias de alimentos (IPC, 2017/8/9). Outrossim, a sobrelotação dos AF's causada pelos deslocados dos conflitos armados pressiona as reservas alimentares dos AF's (IPC, 2020), trazendo como consequência imediata a fome e a incapacidade de realização do DHAA.

Em Moçambique, várias estratégias e planos foram implementados, dentre eles a ESAN I e II, PARPA II, PEDSA (2011-2020) e PNISA (2014-2018), que visaram facilitar a disponibilidade e o acesso regular e previsível aos alimentos assim como garantir que todos os cidadãos estejam sempre numa situação de segurança alimentar e nutricional, realizando o seu direito humano a alimentação (GM, 2010). Igualmente, os planos, enfatizam a aceleração da produção de culturas alimentares básicas e garantia de rendimento aos agricultores, que contribua para a melhoria da situação alimentar dos cidadãos tendo como princípio orientador o direito humano à alimentação (Abbas. et al, 2020).

Embora a implementação destas políticas e estratégias preconizem a disponibilidade; massificação da produção de alimentos básicos; assegurar a realização do DHAA e o princípio da equidade, ter em atenção as desigualdades sociais, bem como a necessidade de priorizar os grupos vulneráveis na provisão de alimentos, prevalecem situações de privação de DHAA em Moçambique.

A disponibilidade de alimentos às famílias nas zonas rurais em geral, depende de factores como a produção de alimentos em maior quantidade e diversificação, importação e/ou ajuda alimentar (Scialabba, 2011; FAO, 2021). Contudo, estudos (Dutra, Souza, Santos & Priore, 2014; Rodrigues, Bettencourt & do Nascimento, 2020) indicam que a disponibilidade de alimentos está relacionada a outros factores, como insuficiência de rendimento, instabilidade na oferta e procura, fraca capacidade de armazenamento, a qualidade dos alimentos e eventos extremos ou conflitos.

Ademais, Rodrigues, dos Santos, Vaz & Wander (2017), defende que uma disponibilidade de alimentos nem sempre pressupõe a realização do direito a alimentação, podendo esconder existência de grupos específicos de AF's que sofrem de desnutrição aguda. Entretanto, estes estudos centram-se numa análise biológica e económica da alimentação, e não aprofundam os aspectos socioculturais que compõe o acto alimentar. Além disso, existe literatura incipiente sobre a forma como os AF's distribuem o alimento entre seus membros, escolhas e hábitos

influenciam o acto alimentar, acesso a renda e outros recursos como a terra e água que garanta alimentos adequados.

Diante deste cenário prevalecem alguns questionamentos relacionado sobre: como é que os AF's determinam e conservam os alimentos para suprir as suas necessidades alimentares num determinado período do tempo? Como o alimento é distribuído pelos seus membros? O que compõe o acto alimentar? Como o AF's percebem o acto alimentar? De que forma os alimentos disponíveis aos AF's favorecem o acesso ao DHAA? Que influências as práticas, hábitos e costumes alimentarem exercem na escolha do alimento? Diante destes factos levanta-se a seguinte questão de pesquisa:

*De que forma a disponibilidade de alimentos influencia no acesso ao direito humano a alimentação adequada aos agregados familiares nos distritos de Montepuez e Ancuabe?*

Hipótese

A disponibilidade de alimentos em quantidade e qualidade influencia no acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada na medida em que permite aos AF's suprir as suas necessidades alimentares, em função da diversidade alimentar tendo em atenção a adequação nutricional, o acesso a informação e o respeito pela valorização da cultura alimentar local.

### **Justificação**

A disponibilidade de alimentos representa uma preocupação e assunto de debate a nível mundial, facto que se reflecte no Objectivos de Desenvolvimento Sustentável 2 (ODS), que preconiza que até 2030 todos estejam livres da fome (ONU, 2015). No entanto, esta directiva está longe de ser alcançado, porque apesar do aumento da produção a escala global a sua distribuição não tem sido proporcional. Se por um lado, há desperdício de alimento, que inicia desde o processo de produção, processamento, distribuição e consumo (FAO, 2019), como também o consumo excessivo, agressividade e competitividade da indústria alimentar dos países mais desenvolvidos (Jesus, 2018); por outro, cresce o número de pessoas que passam fome em todo mundo (Dias, 2015). O relatório de Programa Mundial para Alimentação (PMA) de 2020 refere que até finais de 2019, 270 milhões de pessoas estavam expostas a fome aguda, e maior número está na África Austral com cerca de 45 milhões de pessoas ameaçadas por fome aguda (PMA, 2020).

Igualmente, o Relatório da Global Nutrition Report (2018) alerta que diferentes formas de desnutrição continuam a se agravar em todo mundo, onde mulheres e crianças são as mais afectadas; 88% de mulheres em 124 países avaliados, experimentaram um alto nível de pelo menos dois tipos de desnutrição, 29% em 41 países experimentaram altos níveis de todos os três e destes 41 países 30 estão em África. Os fardos coexistentes pesam sobre milhões de crianças, com 15,95 milhões de crianças afectadas por definhamento e atrofia, e 8,23 milhões de crianças afectadas por nanismo e excesso de peso (GNR, 2018).

Em Moçambique, a insegurança alimentar crónica situava-se nos 24% em 2020 e a desnutrição crónica em criança dos 0-5 anos em 43 %, afectando principalmente a zona norte do País (FAO, 2020). Em Cabo Delgado, pelo menos 50% dos agregados familiares viviam em situação de crise alimentar em 2019 (IPC, 2019/20). No Distrito de Ancuabe 50,5% crianças dos 0-5 anos não tiveram acesso ao mínimo de três refeições e apenas 1% tiveram dieta mínima aceitável (IPC, 2017), por seu turno o Distrito de Montepuez foi classificado na fase de alerta para desnutrição aguda com 11.4% de prevalência em 2021 (IPC, 2021).

Dada a complexidade que representa a temática da disponibilidade de alimentos e o acesso ao DHAA, os esforços que o Governo e seus parceiros vêm empreendendo para uma melhor resposta não têm logrado os resultados desejados, aliado a vários factores como cultura, renda familiar, sazonalidade de produção, efeitos de catástrofes naturais e os eventos causados pela acção humana (Brissos, 2016), que afectam directamente a disponibilidade de alimentos comprometendo desta forma a realização do DHAA das famílias.

Este estudo espera contribuir para compreensão e interpretação das relações e interacções sociais sobre o alimento, possibilitando a construção de um conhecimento sustentável sobre a realidade social, contribuindo com os mais diferentes debates sociais e políticos sobre a disponibilidade de alimento e o direito humano à alimentação adequada no país. No âmbito científico poderá estimular a realização de novas pesquisas sobre esta temática no campo da Sociologia de Alimentação. Realizar novos estudos adoptando este referencial teórico é uma contribuição para que outras dimensões como práticas culturais sejam consideradas na elaboração de políticas públicas sobre o DHAA.

Na prática, espera-se que o estudo contribua no melhoramento dos conhecimentos que as famílias têm sobre a influência da disponibilidade de alimento no acesso ao DHAA, ao mesmo

tempo que elas adoptam práticas alimentares adequadas e saudáveis, sem perder de vista o valor cultural, social dos alimentos produzidos localmente.

A escolha pelos Distritos de Montepuez e Ancuabe prende-se no facto de os dois distritos apresentarem melhores condições para prática de agricultura, no entanto, uma prevalência de taxas de desnutrição aguda (GD, 2015). Além disso, nos dois Distritos estão instaladas as aldeias de acolhimento definitivo e alojam maior percentagem dos deslocados internos, com 76.42 % do total de deslocados, proveniente dos distritos da zona norte (Mocimboa da Praia, Palma, Macomia, Nangade, Muidumbe) atingidos pelos ataques terroristas.

A delimitação do período 2016 -2021, deve-se ao facto de os dois distritos registarem uma maior produção comparativamente aos outros, o que favorece dados que reflectam as várias experiências vivenciadas pelos agregados familiares, para além de apresentar a prevalência de taxas de desnutrição aguda constantes, apenas variando entre as diferentes fases da avaliação do IPC (GCD, 2020).

### **Objetivo geral**

Analisar a relação entre a disponibilidade de alimentos e o acesso ao Direito humano a alimentação adequada nos distritos de Montepuez e Ancuabe.

### **Objectivos específicos**

Descrever os factores que influenciam a disponibilidade de alimentos para o acesso ao DHAA dos agregados familiares nos distritos de Montepuez e Ancuabe;

Identificar os valores socioculturais que os agregados familiares atribuem aos alimentos e como estes influenciam no acesso ao DHAA;

Analisar as práticas socioculturais que influenciam o acesso a DHAA.

Este trabalho está organizado em quatro capítulos: o primeiro capítulo apresenta a revisão de literatura, descrevendo abordagens e teorias sobre a disponibilidade de alimento e DHAA; o segundo capítulo apresenta o quadro teórico e conceitual; o terceiro apresenta a metodologia da pesquisa de campo e o último capítulo concentra-se na apresentação, análise, interpretação e discussão dos resultados.

## **CAPÍTULO 1: REVISÃO DA LITERATURA**

Este capítulo apresenta a revisão da literatura, analisa o contexto dos DHAA, factores que influenciam a disponibilidade de alimentos, abordagens sobre DHAA/disponibilidade de alimentos bem como sobre a relação entre DHAA e disponibilidade de alimento.

### **1.1.Contexto do Direito humano à alimentação Adequada**

A disponibilidade de alimento está intrinsecamente ligada à segurança alimentar. Ela é a dimensão primária da segurança alimentar e nutricional. Historicamente, as discussões sobre a problemática de DHAA remontam desde a primeira e segunda guerra mundiais, onde a maior preocupação centrava -se na necessidade de prevenir a rotura de alimentos e evitar a fome. Para Burity *et al.* (2010) o termo disponibilidade de alimento surge na Europa ligada a segurança interna, porém, na medida em que o tempo foi passando foi se demonstrando não ser um problema exclusivo da Europa, passando a ser uma preocupação mundial (Nascimento & Andrade, 2010).

Em 1945 a FAO introduziu a primeira percepção do acesso ao alimento de qualidade como um direito humano, entretanto, nos finais da segunda guerra mundial começa-se a relacionar a disponibilidade de alimento com o direito humano trazendo um entendimento de que a fome era resultado da enorme injustiça social vigente, não da falta de produção de alimentos, mas ainda assim não era considerado a dimensão do Direito humano a alimentação adequada (Recine e Leião, 2011)

Em 1948 a ONU, baseando-se na Declaração Universal dos Direitos Humanos, reconheceu o direito humano à alimentação, como um mínimo exigível para garantir uma vida digna a todas as pessoas. A Conferência Mundial da Alimentação realizada em 1974 marca o ponto fulcral da caminhada pelo reconhecimento do Direito humano à alimentação e do seu papel fundamental a garantia da segurança alimentar e nutricional (Corrêa & Oliveira 2019).

Entretanto, foi em 1996 na primeira cimeira Mundial da Alimentação, realizada em Roma, que a cúpula Mundial de alimentação, debateu um dos maiores desafios do novo milénio – a erradicação da fome e incluiu a demissão de disponibilidade física de alimento na definição de segurança alimentar como fonte essencial para garantir a alimentação de quantidade e qualidade adequada (Dias, 2015; Guterres, 2018).

Em 1948 a Declaração Universal dos Direitos Humanos e 1966 o Pacto Internacional dos Direitos Económicos, Sociais e Culturais (PIDESC), consolidaram o movimento em direcção à reafirmação do Direito Humano à Alimentação Adequada, e veio a ser reafirmado na Conferência Internacional de Direitos Humanos em Viena em 1993 como condição essencial a existência humana (Bezerra & Isaguirre, 2014).

Outrossim, depois dos eventos acima descritos, outros eventos foram marcando de forma progressiva os debates sobre o DHAA como são os casos das Cimeiras Mundiais de Alimentação (1996 e 2002) e Conferência de alto-nível sobre Segurança Alimentar Mundial de Roma em 2008, trazendo desta forma o entendimento da disponibilidade de alimento como possível estratégia a garantia do DHAA. (Dias, 2015; Bezerra & Isaguirre, 2014; Burity et.al (2010); CPLP, 2014).

Em consonância com as directrizes mundiais, a Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP) adoptou os Objectivos de Desenvolvimento do Milénio (ODM) formalmente em 2006, na VI Conferência de Chefes de Estado e de Governo, assumindo dentre outro compromisso a erradicação da fome e pobreza; no entanto, sem ainda fazer uma associação directa com a SAN. O ponto fulcral deu – se em 2012, com a realização da IX Conferência de Chefes de Estado e de Governo da CPLP em Maputo, que colocou de forma clara os desafios da segurança alimentar e nutricional como seu tema central, consolidando assim a luta contra fome no centro da agenda política dos países dessa comunidade, tendo destacado o aumento da disponibilidade de alimentos com base nos pequenos agricultores sua prioridade (CPLP, 2012).

Este processo histórico tem sido marcado por muitos avanços e recuos e acompanham as dinâmicas e necessidades de cada grupo e época e na contínua procura da resposta pela sustentabilidade alimentar e bem-estar dos cidadãos (Silva, 2012). A título de exemplo, em 2015 foram adoptados os objectivos do desenvolvimento sustentável que se espera que sejam alcançados até 2030; onde a erradicação da insegurança alimentar e nutricional aparece de forma explícita no nº 2 dos Objectivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS, 2015).

Em Moçambique a preocupação com a disponibilidade de alimento começou a ser visível com a participação do país na Cimeira Mundial de Alimentação, havida em Roma em 1996. Na materialização e consecução dos compromissos de garantir o direito humano à alimentação adequada, Moçambique acolheu e ratificou o Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos

(1996), Carta Africana dos Direitos Humanos e dos Povos, Convenção sobre a eliminação de todas as formas de discriminação contra a mulher, Convenção dos Direitos da Criança, Protocolo de Cartagena sobre Biossegurança, Convenção-quadro sobre as Alterações Climáticas, Convenção sobre a Diversidade Biológica, Convenção para o Combate à Desertificação, (CPLP, 2014; Mufukula, 2021).

Importa realçar que estas convenções e pactos encontram sua materialização através de estratégias, planos e programas nacionais direccionados a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. O Primeiro passo nesta caminhada em Moçambique foi a aprovação em 1998 da Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (ESAN I), focado na redução da fome para metade até 2015.

Segundo Carrilhos, Abbas, Júnior, Chidassicua & Mosca, 2018 o país reduziu a insegurança alimentar de 56% em 2003 para 24% em 2015 no período pós-guerra, porém não foi possível alcançar as metas instituídas, no entanto o seu foco ainda não incluía o Direito Humano à Alimentação Adequada, daí que em 2008 foi aprovada a Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional ESAN II (2008-2015), reconhecendo como um dos pilares da Segurança alimentar e Nutricional (SAN) a produção e disponibilidade suficiente de alimento para o consumo (SETSAN, 2008).

Ainda em 2008 foi aprovado o Plano de Acção de Segurança Alimentar e Nutricional (PASAN 2008-2015) como um instrumento estratégico da ESAN II para materializar a implementação multisectorial das principais acções de SAN no País. Em 2010 o governo de Moçambique aprovou o Plano de Acção Multisectorial para a Redução da Desnutrição Crónica em Moçambique, PAMRDC (201-2015), visando contribuir para redução da desnutrição crónica e a realização progressiva dos Direitos Humanos sobretudo, o direito à alimentação e à saúde (GM, 2010).

Devido a multidisciplinaridade deste tema em paralelo a estes planos e estratégias foram aprovados outros instrumentos por outros sectores, como são os casos do Plano Estratégico de Desenvolvimento do Sector Agrário PEDSA (2011 – 2020) em 2011, como o principal instrumento orientador para o desenvolvimento do sector agrícola, o Plano Nacional de Investimentos para o Sector Agrário (2014-2018) que operacionaliza o PEDSA (MINAG, 2011).

## **1.2.Factores que influenciam a disponibilidade de alimentos**

Existem vários factores que influenciam a disponibilidade de alimentos, dentre os quais a insuficiência de rendimento a nível familiar, falta da produção da totalidade do que se consome, sazonalidade da produção agrícola, instabilidade na oferta e procura, variabilidade dos preços, fraca capacidade de armazenamento de alguns géneros alimentícios, a qualidade da dieta e origem dos alimentos disponíveis, assim como as catástrofes naturais ou conflitos internos, (Dutra *et al.* 2014).

Guterres (2018) agrega esses factores em dois grupos: externos e internos. Para o autor, os factores internos são aqueles que depende inteira e exclusivamente da responsabilidade das famílias como são os casos de produção agrícola, os insumos agrícolas, as sementes, a qualidade da dieta e origem dos alimentos disponíveis. Os externos estão além do controle do agricultor e dos formuladores de políticas, mas impactam na disponibilidade de alimento, são os casos de catástrofes naturais ou conflitos internos, a sazonalidade da produção agrícola, a instabilidade da oferta.

Este argumento sobre os factores externo é reforçado por Dias (2015), Rodrigues, Bettencourt & do Nascimento, (2020) e Abbas, (2017) ao elucidar que o comércio internacional e as políticas de importação e exportação afectam a disponibilidade e o preço dos produtos alimentares, e desta forma condicionam a capacidade dos mais pobres em aceder aos alimentos.

De igual modo Schott, *at al.* (2018) mostra que os factores sociais e culturais influenciam a disponibilidade de alimentos ao estabelecer as relações entre a alimentação e grupo social, classes e estruturas de poder, ritmos e estilos de vida, gosto e hábitos, tradições culinárias, os ritos e as formas de apresentar o alimento. Por seu turno, Poulain & Proença (2003) aclaram que a alimentação é fruto de um processo de aprendizagem social e cultural e isso influencia nas escolhas, nos hábitos de consumos alimentares da família, ou seja, não basta ter alimentos disponíveis, a decisão do que consumir, como consumir, quando e quem consome, vai depender de uma serie de rituais que identificam um determinado grupo.

## **1.3.Abordagens sobre disponibilidade de alimentos e acesso ao DHAA**

A abordagem sobre disponibilidade de alimentos pode ser analisada sobre várias perspectivas nomeadamente: abordagem biológica, abordagem económica, abordagem antropológico-cultural, e sociológica. Cada uma dessas abordagens apesar de serem independentes possuem

um carácter complementar. Daí que todas estas abordagens reunidas revelam a importância que cada uma delas possui na determinação do acto alimentar e por via desta mostram-se essenciais para promoção do DHAA.

### **1.3.1. Abordagem Biológica**

Esta abordagem defende que a disponibilidade de alimentos deve ser capaz de suprir as necessidades em termos de quantidades de micronutrientes aos cidadãos, dando enfoque nos constituintes dos alimentos, indispensáveis à saúde e ao bem-estar do indivíduo como proteínas, lípidos, carboidratos, vitaminas, minerais e fibra, nas carências e nas relações entre dieta e doença (Garcia, 2003).

Canesqui (2009); Poulain, Proença (2003); Zancul (2018) ressaltam que a abordagem tem uma visão meramente fisiológica, servindo para manter as actividades vitais, garantir uma qualidade de vida. Esta abordagem é mecanicista, restringe-se a aspectos biológicos, afasta-se da complexidade simbólica que acompanha o acto de alimentar, como por exemplo a componente cultural antropológica (Zancul, 2017). Tal como refere Castell (2004), o alimento faz parte dos imperativos fundamentais, comemos não apenas para nos manter vivo, mas porque transmitir prazer é um mecanismo de interacção e de práticas de relações humanas.

### **1.3.2. Abordagem económica**

Esta abordagem procura, estabelecer a relação entre a oferta e a demanda, o abastecimento, os preços dos alimentos e a renda das famílias são os principais componentes (Oliveira Thébaud-Mony, 1997). Nesta abordagem, o maior problema de disponibilidade de alimento está relacionado com acesso aos alimentos, à insuficiência de rendimento a nível familiar, para a compra de alimentos, à instabilidade na oferta e procura (Rodrigues, Santos, Vaz & Wander 2017).

Portanto, as famílias podem possuir conhecimento do que precisam comer para suprimir as necessidades vitais, no entanto, se elas não possuírem recursos financeiros e económicos para aquisição do alimento, tenderão a optar por alimentos mais baratos, por isso que é necessário considerar a abordagem económica quando se fala de disponibilidade de alimentos.

### **1.3.3. Abordagem culturalista**

A abordagem defende que o acto alimentar vai muito mais além do simples comer para matar a fome, resulta de opiniões, hábitos, concepções morais, crenças, leis tradicionais sobre os alimentos e constitui um valor simbólico entre as famílias, carregado de proibições, restrições alimentares, as comidas ou pratos típicos marcam a identidade de cada grupo (Oliveira Thébaud-Mony, 1997). Os rituais sobre o alimento, o quê, onde, como e quando deve comer, quem deve comer e como nos sentimos em relação à comida, compõe as representações e práticas de consumo e sobre a reprodução da família e estratégias de sobrevivência (Mintz, 2001).

Perlito (2014) acrescenta que a escolha de alimento é influenciada pelo ambiente onde os indivíduos estão inseridos e reflecte um processo de construção social que vai determinar as preferências e escolhas das pessoas, nossa atitude em relação a comida é aprendida desde cedo, inculcada por laços afectivos poderosos e assumem o valor sentimental duradouro. Por exemplo, desde cedo as crianças são ensinadas o requinte pessoal, destreza manual, cooperação e partilha, restrição e reciprocidade, mas também o exercício de poder dos chefes e a redistribuição da comida e quando adultos os laços matrimoniais, estabelecem a relação das pessoas com os alimentos (Mintz, 2001; Moreira, 2004).

Esta abordagem é importante para o estudo, porque ajuda na compreensão de certos hábitos e costumes que podem propiciar com que as famílias mesmo conscientes dos danos à saúde que certas práticas causam para certos membros da família, como crianças, mulheres grávidas, deficientes e idosos, sejam relutantes em abandonar tais práticas, em nome de cumprimento das regras instituídas culturalmente e que penalizam aqueles que ousam transgredir.

### **1.3.4. Abordagem Sociológica**

Esta abordagem parte do pressuposto de que o acto alimentar é resultado de um conjunto de percepções que os indivíduos têm sobre os alimentos e como o praticam. O acto alimentar decorre, não apenas dos elementos culturais, mas também do questionamento dos indivíduos sobre esses preceitos culturais (Giorgi, 2015).

Segundo Jesus (2018) Almeida, Gutierrez e Vilarta, (2019), a determinação das práticas alimentares não é apenas resultados do que foi ensinado e assimilado culturalmente, mas também de outros factores como percepções individuais, capacidade económica dos indivíduos,

das relações sociais estabelecidas como são os casos de famílias, amigos. Como afirmam Poulain & Proença (2003) o espaço do comestível é, a preferência que é feita pelo grupo humano num leque de escolhas. A alimentação é concebida como uma construção colectiva e instrumento de emanações simbólicas passíveis de mudanças.

Ademais, factores como imitação, gostos, globalização, abundância de um determinado alimento, deslocalização e de realocização da alimentação, à renda e ao tempo disponível das famílias, influenciam na medida em que as pessoas tende a adoptar novos hábitos alimentar não como resultado do que aprenderam culturalmente, mas como produto de aculturação, propiciam um leque de escolha para que as pessoas de forma livre possam ter várias alternativas ao seu dispor para realização do direito humano à alimentação adequada (Poulain, 2013; Bertoldo, 2015).

### **1. 3.5. Disponibilidade de alimentos e DHAA**

Esta abordagem defende que a institucionalização do DHAA por si só não basta, havendo obrigatoriedade dos Estados em intentar mudanças estruturais no sentido de garantir a plena realização dos seus cidadãos. Para tal, sugere que se repense também na relação intrínseca que se estabelece com os factores culturais devido a influência que estes exercem sobre as escolhas dos cidadãos.

O Direito Humano à Alimentação Adequada foi instituído e é reconhecido como um direito universal e fundamental a todo ser humano. De acordo com Racine & Leião (2011) o DHAA é o direito de toda a pessoa em ter a disponibilidade de alimento de qualidade e quantidade suficientes sem restrições que satisfaçam as necessidades dos indivíduos, em família ou em comunidade, aceitáveis culturalmente e não interfira na realização dos outros direitos (Recine e Leião, 2011)

A efectivação do DHAA pressupõe que se tenha em consideração para além dos factores biológicos, os factores económicos, sociais culturais. Cada um deles é determinante no acesso ao Direito Humano à Alimentação. As pessoas escolhem o que comer de acordo com gosto individual, a cultura em que estão inseridos, a qualidade e o preço dos alimentos, com quem compartilham suas refeições assim como o tempo disponível e convicções éticas (Burityat al, 2010).

Segundo Bezerra e Isaguirre (2014), Dias (2015), Rezende, Dutra, Rangel (2017), o DHAA pressupõe que seja compreendido como produto cultural que surge em uma determinada realidade, fruto de um conjunto de relações sociais adequadas ao contexto e às condições culturais, sociais, económicas, climáticas e ecológicas. Eles defendem que o Direito Humano deve estar em consonância com os preceitos biológicos e culturais.

O DHAA faz uma abordagem numa perspectiva do mínimo exigível universalmente para salvaguardar a dignidade do ser humano. Esta visão é genérica e abstracta, não permite maior compreensão da pessoa sobre suas percepções em relação ao alimento (Bezerra e Isaguirre 2014)

As pessoas são moldadas nos grupos onde se inserem, e as percepções que estes têm sobre os alimentos, tem um papel preponderante para determinar o consumo ou não de certos alimentos. Neste sentido uma visão de complementaridade entre a abordagem sociológica e do DHAA é fundamental, porque permite que o indivíduo seja percebido como sujeito de direito com suas particularidades e especificidade, o que demanda a necessidade de olhá-lo como sujeito cultural e social com direitos os quais devem ser assegurados pelo Estado (Cortina, 2005).

A este preceito, Amartya Sen (2008) introduz a noção e abordagem *das capacidades e liberdades*. Para ele, trata-se das liberdades de escolha que a pessoa, como ser social, tem e goza e que lhe permitem decidir e escolher o que deve comer. Estas liberdades, porque são influenciadas pela capacidade de acesso a alimentos podem ser inibido e, por isso, limitado ou mesmo restringido. A justiça social, a partir da lógica do bem-estar, proposta por Amartya Sen, só pode ser alcançada com o desenvolvimento focado no ser humano, garantindo acesso às condições mínimas de uma vida digna - como direito à saúde, alimentação adequada, saneamento - com aumento das liberdades e das capacidades de escolher seu modo de vida

Outrossim, a falta de consideração da componente das percepções e a não efectivação destas pelas famílias, pode propiciar o fracasso de todo o esforço que o Governo tem vindo a emprender na elaboração de políticas públicas conducentes à garantia efectiva do direito à alimentação adequada. Ademais, o direito pressupõe escolhas e para fazer escolhas é preciso que haja opções. Se o indivíduo deseja consumir um determinado alimento e subentende-se que exista, a não existência deste, mesmo que haja outros alimentos com elementos nutritivos

capazes de suprir as necessidades dietéticas, as pessoas não irão consumir, porque esses alimentos disponíveis não representam suas escolhas (Dias, 2015).

O Direito de estar livre da fome, e garantir a segurança alimentar e nutricional tem como condição primária a disponibilidade de alimentos, sendo desta forma fundamental que a realização progressiva do direito humano a alimentação centre-se na provisão de alimento (Burityat al, 2010).

O entendimento de disponibilidade de alimento como multidimensional leva a que seu conceito tenha que considerar outros elementos que concorram para erradicação da fome e garantia do direito a alimentação (Bezerra & Isaguirre, 2014). Eles acrescentam que, a disponibilidade de alimentos precisa ser pensada desde o acesso a terra e outros recursos naturais como a água, que possa permitir que as famílias consigam produzir alimentos. A disponibilização destes recursos precisa ser pensada numa perspectiva de existência de sistema de distribuição segura de terra, produção, processamento e comercialização que permita que desde o local de produção, haja uma divisão clara dos alimentos destinados a venda e ao consumo em termos de quantidade e qualidade, garantido que os alimentos cheguem a população de forma a cobrir as suas necessidades nutricionais, e que sejam culturalmente aceitáveis (Bezerra & Isaguirre, 2014).

A abordagem do DHAA é multidimensional. Na perspectiva de Recine e Leião (2011) existem oito dimensões da alimentação adequada nomeadamente: diversidade, qualidade sanitária, realização de outros direitos, respeito e valorização da cultura alimentar nacional e regional, acesso a informação, adequação nutricional, livre de contaminantes, agrotóxicos, e organismos geneticamente modificados e acesso a recursos financeiros ou recursos naturais como terra e água, como a Figura a seguir ilustra.

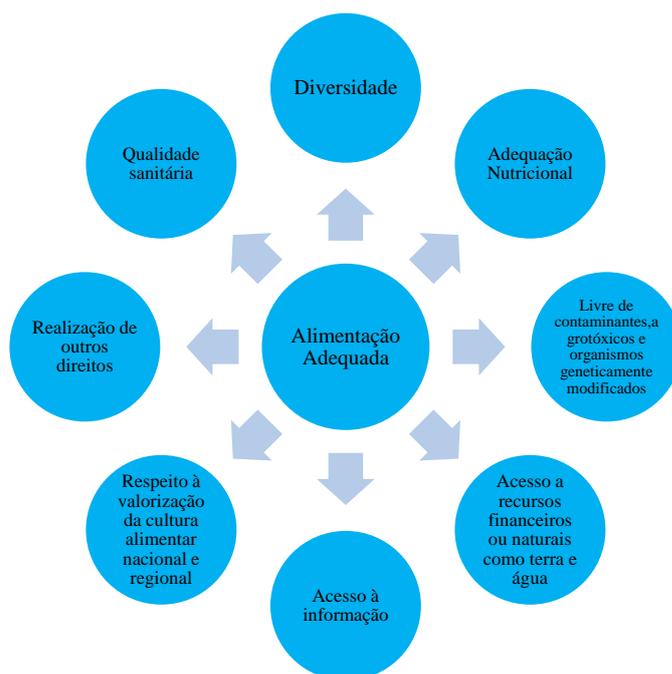


Figura 1 - Representação das dimensões da alimentação adequada, Fonte: Leão & Recine (2011)

Diante destas dimensões é notório que existe uma relação de interdependência entre as 8 dimensões, nenhuma delas pode ser considerada de forma independente, pois trata-se de dimensões interligadas e que se não excluem mutuamente, para a realização do DHAA é necessário mais do que o direito de estar livre da fome, porque este é apenas o mínimo para salvaguardar a dignidade humana, mas não é tudo, sendo igualmente importante não dissociar do direito a uma alimentação adequada em quantidade e de qualidade, mas procurando sempre fazer uma leitura do direito humano numa perspectiva local-global de modo a permitir que cada grupo ou indivíduo forje e construa o significado sobre a realização do DHAA.

Entretanto, o relatório anual da comissão especial de monitoramento de violação do DHAA (ONU, 2011) acrescenta outros elementos que devem ser garantidos, como o acesso a terra, água, ao território, trabalho e à renda, e a elaboração de políticas públicas que garantam a diversidade, a adequação nutricional e a sustentabilidade. Esta abordagem mostra-se importante ao trazer uma compreensão dos elementos essenciais da disponibilidade de alimentos, sem os quais não se pode falar do DHAA. Porém, este estudo analisou as dimensões de qualidade e quantidade de alimentos, diversidade alimentar, harmonia dos alimentos, adequação nutricional, acesso a informação e respeito pela valorização da cultura alimentar local.

A escolha destas dimensões acima descritas deve-se ao facto de poder permitir uma análise dos factores que influenciam no acesso ao DHAA, numa situação em que os distritos apresentam um paradoxo entre o que é produzido e as altas taxas de desnutrição.

## **CAPÍTULO 2: QUADRO TEÓRICO E CONCEITUAL**

### **2.1. Quadro teórico do estudo**

Este trabalho foi orientado pela teoria de estruturação de Anthony Giddens (2003) apresentada no livro intitulado a Constituição da Sociedade, que foi desenvolvida na Inglaterra como crítica ao funcionalismo e ao estruturalismo sociológico tradicional que tem como precursores Marx e Durkheim. Esta teoria foi concebida para explicar a interação entre o sujeito com o meio em que vive na sociedade em diferentes grupos sociais tendo como meta analisar as práticas sociais ordenadas no tempo e no espaço, inclui acções reflexivas dos indivíduos em situações específicas no tempo e espaço, desde a vida real às configurações de escolhas (Giddens, 2003).

A teoria de estruturação é resultado da reavaliação de Giddens aos teóricos funcionalistas e estruturalistas, da dicotomia indivíduo-sociedade, existentes nas teorias tradicionais. Para Giddens, existem uma articulação entre sociedade e indivíduo, de tal forma que sua abordagem afasta-se da leitura substancial das ciências sociais, ao que Giddens sintetiza a estrutura e acção numa só teoria (Giddens, 2003).

Giddens nega qualquer totalidade social que se apresente como entidade extrínseca aos indivíduos e à acção humana como uma fonte de coarção à livre iniciativa. Afirma que, em toda relação social, existe uma dialéctica de controle envolvendo o acesso assimétrico aos meios e a manipulação desses meios pelos quais os agentes influenciam a conduta uns dos outros. Os actores, partindo do seu conhecimento, monitoram o ambiente social e sua acção, assim como a de outros actores. Esse monitoramento, processo de competência do agente humano, possibilita mudança de práticas rotinizadas (Giddens, 2003).

O conceito de acção para o autor, refere-se à capacidade de agir possível do indivíduo, colocando ênfase na capacidade deste agente fazer algo daquilo que ele procura enquanto finalidade da acção. Desta forma, ele propõe duas maneiras de entender este processo, a consciência prática e a consciência discursiva, com isso quer dizer que se um indivíduo é questionado sobre as razões de suas acções, este pode iniciar um processo reflexivo para explicá-los. Portanto, podemos compreender esta capacidade de elaborar uma explicação para suas acções como uma consciência discursiva. Giddens chama esta capacidade de cognição dos actores sociais de reflexividade (Giddens, 2003).

O autor sugere o uso dos conceitos de estrutura e estruturação para explicar as práticas sociais e chamou a isso de dualidade de estruturas, são a característica mais integral dos processos de reprodução social. Para o autor, a estrutura é o conjunto de regras recursos implicados de modo recursivo na reprodução social e ela permite a reprodução das práticas sociais, enquanto a estruturação é a condição que gera a continuidade das práticas sociais que são produzidas e reproduzidas em interação no tempo e espaço (Giddens, 2003).

Um dos pontos fundamentais à compreensão desta teoria é o dualismo de estruturas. Em Giddens, tanto a estrutura quanto a acção não são independentes entre si, mas constitutivas uma da outra; portanto, as estruturas são tanto constituídas pela agência humana quanto em simultâneo são o meio dessa constituição, não é possível conceber os sistemas sociais e a acção individual de modo separado, porque os dois não podem existir, salvo em relações recíprocas entre si (Giddens, 2003).

Giddens (2003) explica que a rotinização está baseada na consciência prática. A rotina é tudo o que é realizado quotidianamente; a essência repetitiva de actividades intentadas de maneira idêntica no dia-a-dia é a base material do que ele chama de “*carácter recursivo*” da vida social. A rotinização é vital para os mecanismos psicológicos por meio dos quais um senso de confiança ou segurança ontológica é sustentado nas actividades quotidianas da vida social. Contida primordialmente na consciência prática, a rotina introduz uma influência entre o conteúdo potencialmente explosivo do inconsciente e a monitoração reflexiva da acção que os agentes exigem (Giddens, 2003).

Esta afirmação leva ao entendimento de que é na conduta humana quotidiana que se moldam e se transformam as sociedades humanas recusando desta forma a ideia de leis históricas e de ocorrências necessária de mudanças fruto de uma acção externa e de colectividade, tal como é colocado por Durkheim em 1895 na abordagem sobre o poder coercivo das dinâmicas sociais.

Igualmente a compreensão de forma individual ou em grupo é muito fundamental, em Giddens (2003) o Indivíduo (agente) ganha um patamar privilegiado na sua teoria de estruturação, porque a eles recaem sobre sua consciência as condições e consequências dos seus actos.

Os agentes actuam dentro do sistema e são afectados por ele, a simples presença de um indivíduo afecta todo sistema em seu redor, eles podem ser tanto indivíduo quanto

colectividades podem exercer a agência a qual realiza de forma entranhada a autonomia, embora seja um gradiente de poder (Giddens, 2003).

A teoria da estruturação de Giddens oferece recursos para analisar instituições mais amplas e ao mesmo tempo uma ferramenta eficaz para avaliação de ambientes micros sociais, como os indivíduos, a família ou grupos sociais pensam e avaliam a disponibilidade de alimento e suas percepções sobre o acesso ao DHAA.

A partir dessa teoria de estruturação de Giddens foi possível fazer a reflexão, primeiro das intersecções rotinizadas de práticas que constituem os “pontos de transformação” nas relações estruturais; e, segundo, dos modos como as práticas institucionalizadas estabelece a conexão entre a integração social e a integração do sistema (Giddens, 2003). Desta forma, usando esta teoria, foi possível analisar como as práticas sociais são influenciadas pelas próprias relações humanas no tempo e no espaço no processo de interacção social, e como estas práticas influenciam as suas escolhas e consequentemente na realização do DHAA.

Outrossim, para a realização do DHAA, sugere-se reconhecer a cognoscibilidade e aptidão do agente para fazer as escolhas de alimentos mediante suas percepções quer através da sua consciência prática como pela discursiva. Daí que conhecer o agente através do seu discurso e de sua prática e observar “em actos” outras influências dos sistemas sociais que actuem sobre as circunstâncias da acção é uma forma de “elucidar os processos concretos da vida social” e permitir uma maior reflexividade dos actores sobre a sua prática (Giddens, 2003).

## **2.2 Quadro conceitual**

### **2. 2.1. Disponibilidade de alimentos**

A disponibilidade de alimento é um dos quatro pilares da segurança alimentar. Segundo Carrilho, *at.al.* (2016) a disponibilidade de alimentos assegura-se quando se produz quantidades adequadas de alimentos e estas estão à disposição das pessoas. Esta se relaciona com a produção interna, capacidade de importação, reservas de alimentos e ajuda alimentar. Esta produção deve ser adequada de modo a cobrir as necessidades nutricionais em termos de quantidade (energia) e qualidade (que assegure todos os nutrientes essenciais) (SETSAN, 2008).

Outrossim, Pinto (2013) refere que disponibilidade é a existência em quantidade suficiente qualidade adequada de alimentos, que inclui, não só a agricultura como também pesca, pecuária ou floresta devendo sempre ter em atenção a distribuição equitativa desses alimentos.

Ademais, Burity, *at.al.* (2010) acrescentam que a disponibilidade pode ocorrer de duas maneiras: (1), por meio da produção da terra (agricultura, criação de animais, cultivo de frutas) ou de outros recursos naturais como pesca, caça, colecta de alimentos; e (2) por meio de compra de alimentos na rede de comércio local ou ainda obtidos por meio de acções de provimento como entrega de cestas básicas.

Desta forma a disponibilidade de alimento consiste em assegurar que as famílias tenham disponíveis alimentos de qualidade, em quantidade suficiente de forma ininterrupta, que se garantam uma diversidade e harmonia destes alimentos, sejam nutricionalmente adequados, mediante uma informação sobre esse alimento assim como ter em conta o respeito pela valorização da cultura alimentar local.

### **2. 2.2. Direito Humano à Alimentação Adequada**

O DHAA é um termo que associa três elementos nomeadamente: o direito humano, a alimentação e adequada. O direito humano consagra-se na declaração universal do direito humano como um mínimo exigível a todo ser humano que lhe permita ter uma vida digna, eles são inalienáveis e independem da vontade do indivíduo ou do qualquer estado (DUDH, 1948).

DHAA compreende não só as recomendações mínimas de energia e nutrientes, como também o acesso a alimentos saudáveis que tenham como atributos: acessibilidade física e financeira, sabor, variedade, cor, bem como aceitável culturalmente, que respeite as questões religiosas, étnicas e às peculiaridades dos diversos grupos e indivíduos (Burityat al, 2010). Mas também envolvem elementos de justiça social e económica de um país (Leião&Recine, 2011).

Assim, de acordo com a ONU (2011), DHAA é um direito intrínseco a todo ser humano a ter acesso regular, constante e integral, quer directamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidades adequadas e suficientes, que respeitem às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e colectiva (IPEA 2002).

O Pacto Internacional sobre os Económicos, Sociais e Culturais - PIDESC (1966), define o Direito Humano à Alimentação como o direito de toda pessoa a um nível de vida adequado para si e sua família, inclusive a alimentação, vestuário, e morada adequada, estar livre e protegido contra fome. No entanto, Recine & Leião (2010) esclarecem que esta é apenas a dimensão mais básica do direito a alimentação, mas por si só, não garante a efectivação do DHAA. Os autores sugerem a inclusão de outros elementos, tais como o acesso a terra, água, ao território, trabalho e à renda, a elaboração de políticas públicas que garantam a diversidade, a adequação nutricional e a sustentabilidade, sem comprometer a fruição de outras necessidades básicas como casa, educação e lazer, bem como a diversidade cultural.

Dentre todas as dimensões o trabalho irá ater-se nas dimensões de qualidade e quantidade de alimentos, diversidade alimentar, harmonia dos alimentos, adequação nutricional, acesso a informação e respeito pela valorização da cultura alimentar local. Devido a sua íntima relação com a disponibilidade de alimentos, como pelo facto de permitir uma melhor descrição das percepções e práticas alimentares das famílias, para além de contribuir na operacionalização das quatro leis da alimentação, nomeadamente, qualidade, quantidade, adequação e harmonia dos alimentos com vista a efectivação do DHAA.

## **CAPÍTULO 3: METODOLOGIA DE PESQUISA**

### **3.1. Natureza do Estudo**

O estudo foi de natureza qualitativa genérica (Kahlke, 2014). Este tipo de pesquisa focaliza – se nas opiniões, experiências e acontecimento vivenciados pelo objecto de estudo. Outrossim permite a compreensão sobre como as pessoas interpretam suas experiências, como elas constroem seus mundos, bem como qual o significado atribuído às suas experiências (Miriam, 2002). Assim, o método permitiu a descoberta de categorias conceptuais ao longo da recolha de dados partindo de experiências vividas e subjectivas das pessoas, os significados que elas atribuem aos fatos sobre o objecto de estudo trazendo á luz de modo diferenciado as manifestações que ocorrem pela acção humana (Figueiredo, 2008).

### **3.2. Delimitação e características da área de estudo**

O estudo foi desenvolvido no Distrito de Montepuez e de Ancuabe. O Distrito de Montepuez localiza-se a sul da província de Cabo Delgado, a 210 km da Capital Provincial, Pemba, limitando a Norte com o distrito de Mueda, a Sul com os distritos de Namuno e Chiúre, a Leste com os distritos de Ancuabe e Meluco e a Oeste com os distritos de Balama e Mecula, este último da província do Niassa. A superfície do distrito é de 17.874 km<sup>2</sup> e uma população estimada em 272.069 habitantes (132.543 homens e 139.526 mulheres), com uma densidade populacional aproximada de 15,2 hab/km<sup>2</sup> (INE, 2019).

O Distrito de Ancuabe localiza-se na parte sul da província de Cabo Delgado, a cerca de 100 Km de Pemba, a cidade capital, limitando a Norte com o distrito de Meluco, a Sul com o distrito de Chiúre, a Este com os distritos de Pemba-Metuge e Quissanga e a Oeste com o distrito de Montepuez. O distrito tem uma população de 159.340 habitantes, sendo 77.575 homens e 81.765 mulheres; e tem uma densidade populacional de 23,8 Hab/Km<sup>2</sup> (INE, 2019).

A escolha destes Distritos prendeu-se no facto de apresentarem prevalência de taxas de desnutrição aguda constantes, apenas variando entre as diferentes fases da análise integrada da segurança alimentar e nutricional (GCD, 2020); pouca diversificação de alimentos e fraca dieta alimentar dos seus agregados familiares sobretudo em crianças dos 0-5 anos, os distritos possuem uma prevalência acima de 60% de doenças diarreicas (IPC, 2021).

O período 2016 -2021, pelo facto de ter sido um período marcado pelo aumento do número de pessoas afectadas pela fome no mundo, com um total de 88% crianças e mulheres sofrendo de

desnutrição, como também o facto de a província apresentar um histórico de desnutrição aguda acima de 50% em crianças menores desta faixa etária (GCD, 2019). No distrito de Ancuabe 50,5% crianças dos 0-5 anos não tiveram acesso ao mínimo de três refeições e apenas 1% tiveram dieta mínima aceitável (IPC, 2017), enquanto o distrito de Montepuez foi classificado na fase de alerta para desnutrição aguda com 11.4% de prevalência em 2021 (IPC, 2021).

## LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DOS DISTRITOS DE MONTEPUEZ E ANCUABE

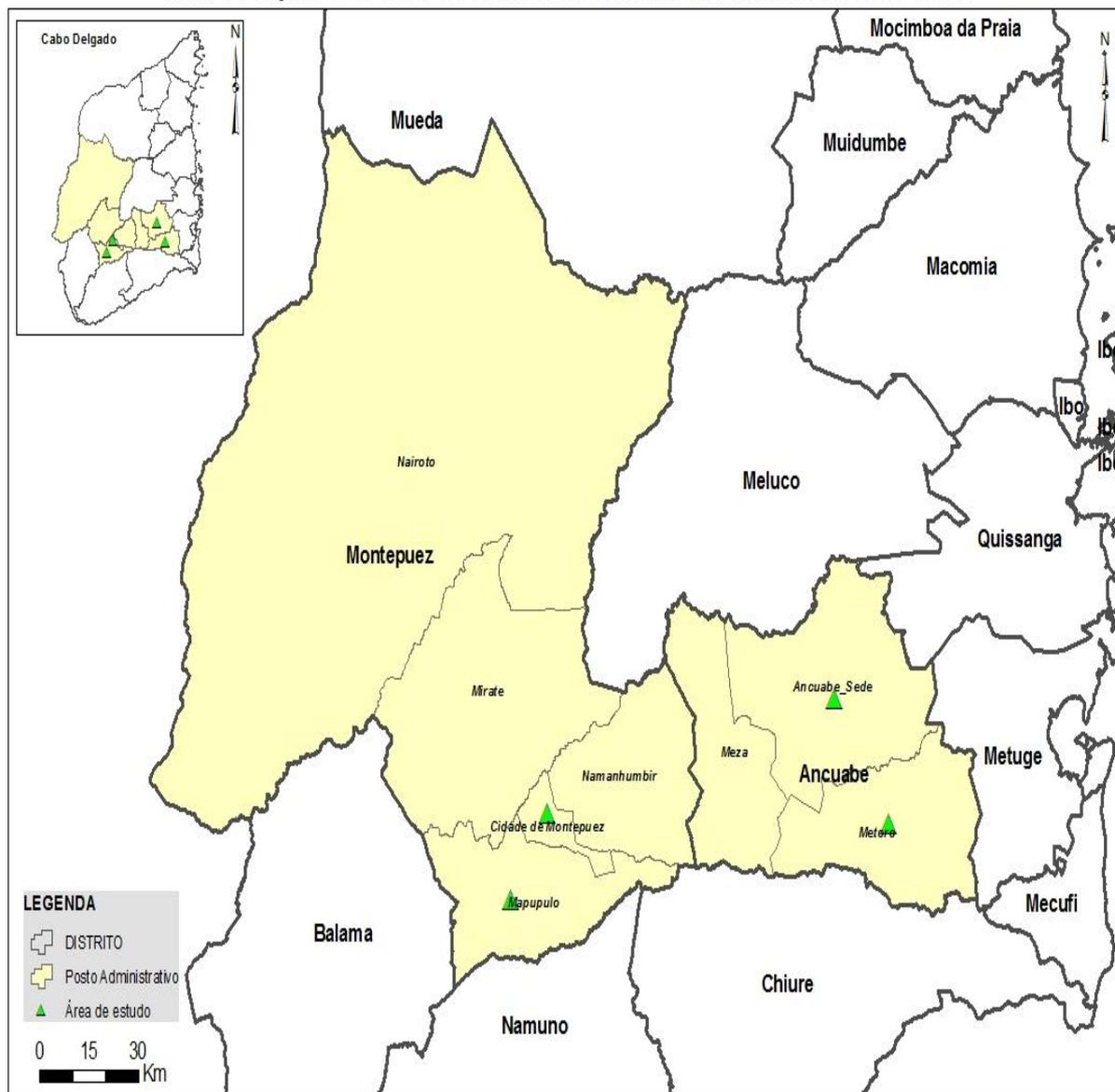


Figura 2- Localização geográfica dos distritos de Montepuez e Ancuabe (Fonte: INE, 2019)

## INFRAESTRUTURAS SOCIAIS DO DISTRITO DE MONTEPUEZ E ANCUABE

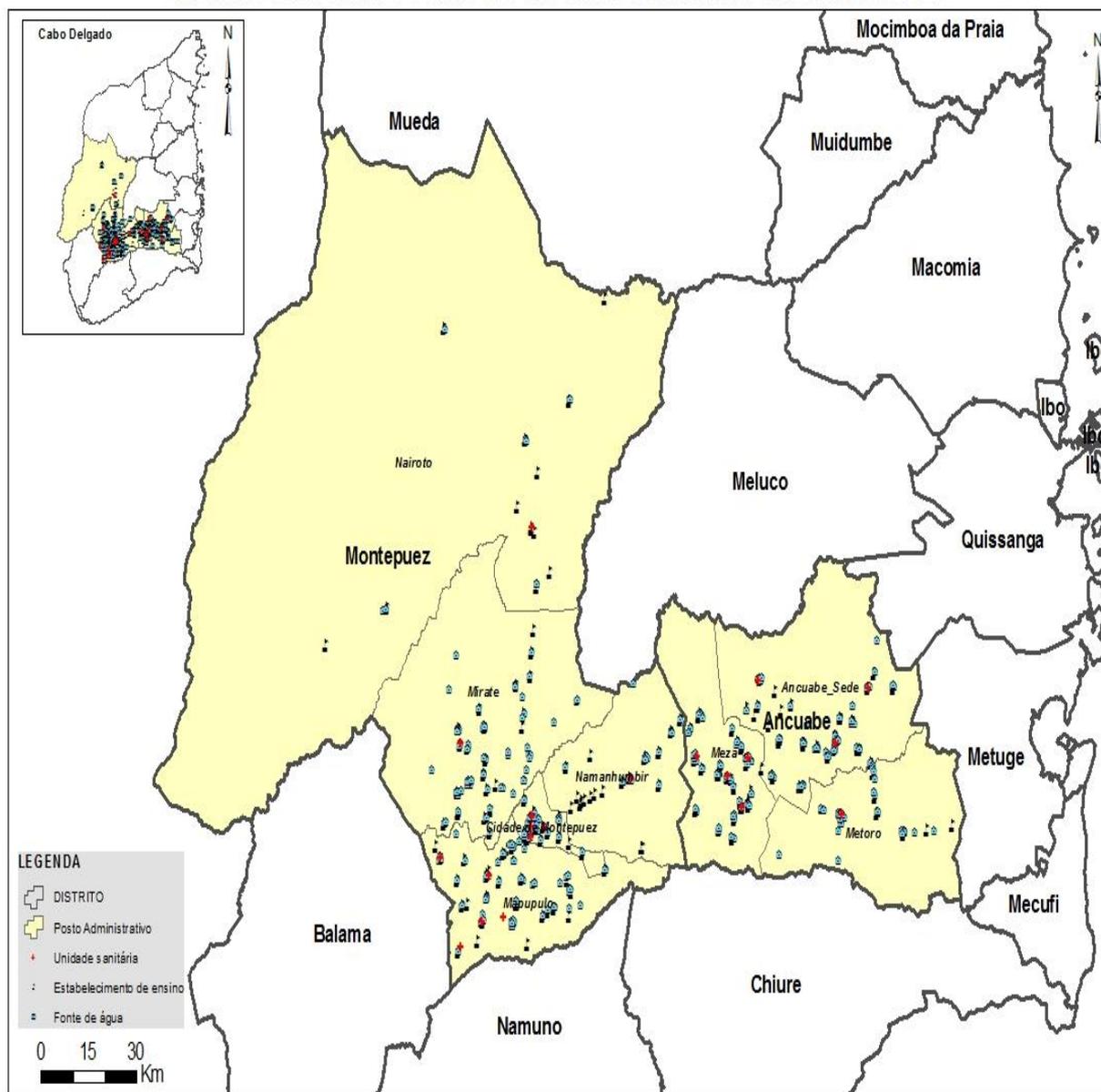


Figura 3- Representação de Infraestruturas Sociais dos Distritos de Montepuez e Ancuabe (Fonte: INE, 2019).

O Estudo foi realizado no distrito de Montepuez, postos Administrativos de Montepuez Sede e, Mapupulo; Localidades de Montepuez sede, Nihula e Mapupulo; Aldeias de Mapupulo e Montepuez; e no Distrito de Ancuabe, postos administrativos de Ancuabe Sede e Metoro, localidades de Nacuale, e Metoro, nas aldeias de Ntique, Naputa e Mbonge, respectivamente.

Os dois Distritos têm como língua dominante o Emakuwa, sendo falada por 77% da população no distrito Ancuabe e 72% da população no distrito de Montepuez, a população restante subdivide-se entre a língua portuguesa (22%) e makonde (1%) em Ancuabe, portuguesa (27%),

makonde e Kimuane (1%) em Montepuez. A língua portuguesa em ambos os distritos tem a particularidade de ser dominada pelos homens devido a maior inserção social, escolar e no mercado de emprego (MAE, 2014).

O distrito de Ancuabe é basicamente habitada pelos Macuas, uma tribo de origem bantu, e uma parte reduzida da tribo Macondes, por seu turno o distrito de Montepuez possui vários grupos étnicos, mas destacam – se os macuas, seguido dos Macondes, Ngoni e Kimuane (MAE, 2014).

A diversidade linguística dos dois distritos é das principais características culturais, embora a língua portuguesa seja a língua oficial para comunicação entre todos. Para a maioria da população estes idiomas nacionais constituem a sua língua materna e as mais utilizadas na comunicação diária.

A estrutura etária do distrito de Ancuabe reflecte uma relação de dependência económica de 1:1, isto é, por cada 10 crianças ou anciãos existem 10 pessoas em idade activa. Com uma população jovem (47%, abaixo dos 15 anos), tem um índice de masculinidade de 93% (por cada 100 pessoas do sexo feminino existem 93 do masculino). Enquanto no distrito de Montepuez a estrutura etária da população reflecte uma relação de dependência económica de 1:1,4, ou seja, por cada 10 crianças ou anciãos existem 14 pessoas em idade activa. Com uma população jovem (40%, abaixo dos 15 anos), tem um índice de masculinidade de 49%, a taxa de urbanização do distrito é de 37% concentrada na cidade de Montepuez e zonas periféricas de matriz semi-urbana (MAE, 2014).

Em relação a produção agrícola, os dois distritos têm uma agricultura de sequeiro e envolve quase todos os agregados familiares, é praticada manualmente em pequenas explorações familiares em regime de consociação de culturas com base em variedades locais, nem sempre bem-sucedida, uma vez que o risco de perda das colheitas é alto, dada a baixa capacidade de armazenamento de humidade no solo durante o período de crescimento das culturas. Principais culturas alimentares são a mandioca, milho, feijões nhemba e bóer, mapira, ameixoeira e amendoim, o algodão corresponde a principal cultura de rendimento da região (MAE, 2014).

O fomento pecuário nos dois distritos tem sido fraco. Porém, dada a tradição na criação de gado e algumas infra-estruturas existentes, verifica-se algum crescimento do efectivo pecuário. O Distrito de Ancuabe tem uma pequena indústria local (pesca, moageiras, carpintarias, latoarias, artesanato e olaria) que surge como alternativa a actividade agrícola, o comércio informal garante o abastecimento da população em produtos de primeira necessidade, o principal

recurso mineral que o distrito de Ancuabe possui é grafite, mas também tem pedras calcárias e semi-preciosas, que são explorados fundamentalmente pelos garimpeiros ilegais (MAE, 2014).

O distrito de Montepuez possui algumas empresas instaladas com investimentos de grande vulto, mas mesmo assim, a economia continua sendo suportada na sua grande maioria pelo sector informal, com investimentos não só locais mais de empresários provenientes de Pemba, Mocimboa da Praia e Nampula, estes investimentos movimentam o mercado local abastecendo com produtos de primeira necessidade as populações. O principal recurso mineral que o distrito possui é o Rubi, mas também, tem outros minérios como ouro, ganete, mármore, pedras calcárias e semi-preciosas, que são explorados tanto por empresas assim como movimentam o garimpo ilegal. (MAE, 2014).

Em Ancuabe o acesso a água é fundamentalmente garantido pelas águas dos rios, poços ou furos que são aproveitados também para a prática de hortícolas, bananal, arrozal, canavial, bem como a actividade pesqueira, enquanto em Montepuez o acesso a água é fundamentalmente garantido por poço ou furos em 89% e outros 3 % recorrem a águas dos rios ou lagos (MAE, 2014).

O distrito de Ancuabe possui 52 escolas, sendo 51 do ensino primário completo e 1 do ensino secundário geral. O distrito possui 1 centro de saúde de nível I e 5 do nível II e III; O Distrito de Montepuez possui 108 escolas, destas 104 do ensino primário completo e 2 do ensino secundário geral I e II e 2 do Ensino Técnico Profissional. 1 Hospital rural, 1 centro de saúde de nível I e 3 do nível II/III e 2 postos de saúde (MAE, 2014).

A população dos dois distritos professa maioritariamente a religião muçulmana, o distrito de Ancuabe tem 52,6 %, o distrito de Montepuez tem 62,4%, e uma parte professa a religião cristã/católica 35,9 % em Ancuabe e 21,5% em Montepuez, 7,4 % sem religião e testemunha de Jeova 12,3% em Montepuez (MAE, 2014).

### **3.3. População do estudo**

A população do estudo ou unidade de análise é composta por mulheres chefes de agregados familiares e homens chefes de agregados familiares, com idade igual ou superior a 18 anos de idade que tenham como principal fonte de renda a agricultura. O estudo também incluiu chefes de agregados familiares deslocados dos distritos de Mocimboa da Praia, Muidumbe e Macomia, pelo facto de se encontrarem no local onde incidiu o estudo, assim como para perceber a dinâmica alimentar destas famílias.

O estudo incluiu também actores-chave, tais como, órgãos de administração do Estado Provincial (SPAÉ) e distrital (SDAE de Montepuez e Ancuabe), Programa Mundial de Alimentação-PMA, Caritas diocesana, Medicus Mundi, União Provincial dos Camponeses-UPC e Ayuda en Acción. Estes actores permitiram aprofundar sobre a relação do objecto do estudo com o tema de pesquisa, acções que realizam com as comunidades, bem como as actividades que são executadas sobre a disponibilidade de alimentos junto às comunidades.

### **3.4. Métodos de amostragem e amostra**

O método empregue é a amostragem não probabilística do tipo intencional (Bussab & Bolfarine, 2005). Este método permite identificar os informantes que se encontram em melhor situação de facultar informação relevante para a compreensão do objecto de estudo. Assim, foi tomado em consideração o facto ser homem ou mulher chefe de agregado familiar com idade entre 18 e 65 anos, residente no local da recolha de dados e ser praticante de agricultura familiar.

Critério de inclusão e de exclusão

Critérios de inclusão

Os critérios de inclusão para os chefes de agregados familiares tanto de forma individual quanto para grupos focais foram os seguintes: ser chefe de agregado familiar homem ou mulheres com idade igual ou superior a 18 anos de idade; ter na agricultura sua principal fonte de renda; ser residente no local de recolha de dados a pelo menos 3 anos ter consentido sua participação, após esclarecimento dos objectivos da pesquisa.

No caso dos actores-chave, os critérios de inclusão foram: ser representante de uma instituição que trabalha sobre segurança alimentar; trabalhar no sector há pelo menos um ano no espaço do intervalo que estudo se propôs a analisar; consentida sua participação, após esclarecimento dos objectivos da pesquisa.

**Critérios de exclusão**

Os chefes de agregados familiares para entrevistas individuais assim como em grupos focais foram excluídos nos seguintes casos: ser um chefe de agregado familiar menor de 18 anos de idade; não ser residente do local da recolha de dados ter manifestado expressamente sua indisponibilidade em participar na pesquisa. Por seu turno, foram excluídos actores-chave cujas acções de intervenção não incidiam sobre a área do estudo.

## Amostra

O Estudo entrevistou 78 participantes, dos quais 36 homens chefes de agregado familiar locais, 2 homens chefes de agregados familiares deslocados, e 36 mulheres chefes de agregado familiar locais e 4 mulheres chefes de agregado familiar, deslocadas. Para cada posto administrativo fora selecionado 10 participantes. A seleção de 10 participantes em cada posto administrativo baseou-se no método intencional e a razão para esta escolha, prende-se no facto deste número poder permitir mais interação com o entrevistado e a compreensão do fenómeno em profundidade. Este número é suficiente porque de acordo com Vernaglia (2019), o número de entrevistados pode ser pequeno, devendo neste caso dar maior relevância as características sociodemográficas para fazer a seleção.

Tabela 1- Amostra das entrevistas semi-estruturadas nos Distritos de Ancuabe e Montepuez

Categorias de participantes	Locais de Pesquisa				Total
	Distrito de Montepuez		Distrito de Ancuabe		
	Município de Montepuez	Posto Administrativo de Mapupulo	Posto Administrativo Ancuabe-sede	Posto Administrativo de Metoro	
Mulheres chefe do AF's locais	10	6	10	10	36
Homens chefe do AF's locais	10	7	9	10	36
Mulheres chefe do AF's deslocados	0	4	0	0	4
Homens chefe do AF's deslocados	0	2	0	0	2
Total geral	20	19	19	20	78

O estudo incluiu também 14 grupos focais entre os chefes dos agregados familiares, destes 6 grupos foram constituído por homens chefes de AF's locais, 1 grupo constituído por homens

chefes de AF's deslocados, 6 grupos constituído por mulheres chefes de AF's locais e 1 grupo de mulheres chefes de AF's deslocadas, tal como ilustra a tabela 2.

Tabela 2- Amostra dos participantes dos grupos focais nos distritos de Ancuabe e Montepuez

Categorias de participantes	Locais de Pesquisa				Total
	Distrito de Montepuez		Distrito de Ancuabe		
	Município de Montepuez	P. Administrativo de Mapupulo	Posto Administrativo Ancuabe-sede	Posto Administrativo de Metoro	
Mulheres chefes de AF's local	2	1	2	1	6
Homens chefes de AF's local	2	1	2	1	6
Mulheres chefes de AF's deslocados	0	1	0	0	1
Homens chefes de AF's local deslocado	0	1	0	0	1
Sub total	4	4	4	2	14

A saturação teórica foi usada para definir o tamanho da amostra final (Fontanelas, Ricas & Turato, 2008). Esta técnica permitiu que se interrompesse a colecta de dados quando foi constatado que na interação com o campo de pesquisa já não estavam sendo fornecidos novos elementos passíveis de observação ou que possam subsidiar a busca de dados que possam enriquecer a análise do estudo. Este processo foi possível verificar a partir da entrevista número 69, ao que depois foram feitas mais 9 entrevistas para aferir o surgimento de novos elementos ou que pudessem confirmar a repetição da informação fornecida.

Na selecção dos actores-chave recorreu-se a amostragem por conveniência (Marconi e Lakatos 2003). Esta técnica permitiu interagir com os intervenientes que estivessem em melhores posições, e/ou condições e capazes de dar informações necessárias para o estudo. Assim, foram entrevistados 8 actores-chave representantes das instituições públicas, organizações da

sociedade civil e das Nações Unidas que trabalham sobre o tema da disponibilidade de alimentos entre o período que o estudo se propõe fazer sua análise e tenham suas acções a incidirem nos distritos do estudo.

Tabela 3- Amostra dos actores-chave nos distritos de Ancuabe e Montepuez

Actors-chaves (Instituições/organizações)	Ancuabe	Montepuez	Representação na Província	Totais
SPAÉ	-	-	1	1
SDAE	1	1	-	2
PMA			1	1
Caritas diocesanas	-	-	1	1
UPC	-	-	1	1
Medicusmundi	-	-	1	1
Ayuda in Accion	-	-	1	1
Total	1	1	6	8

### 3.5. Procedimento para a identificação e selecção dos participantes (chefes dos agregados familiares)

Para a selecção dos agregados familiares foram contactados os secretários e chefes das localidades de cada local de estudo, que ajudaram a identificar os participantes em função das características preestabelecidas, ser mulher ou homem chefe de agregado familiar que tem na agricultura sua fonte de renda, residente nos locais de recolha de dados a pelo menos três anos e ter a agricultura como sua principal fonte de renda. A partir daí foi considerado a sua disposição para receber e responder as perguntas, disponibilidade de tempo o que facultou e facilitou a recolha de informação relevante sobre hábitos, opiniões, pontos de vista e suas percepções sobre a disponibilidade de alimentos e DHAA.

### **3.6. Técnica de colecta de dados**

A colecta de dados realizou-se por meio de entrevistas semi-estruturadas individuais, observação directa e análise documental. A opção por entrevista semi-estruturada permitiu à investigadora dispor, interagir de forma mais aberta possibilitando aprofundar as questões basilares por parte do respondente ao conferir maior liberdade, abertura e flexibilidade durante a interacção com o entrevistado, sem imposições (Triviños, 2008); (Quivy & Campenhoudt 1998). A técnica permitiu ao entrevistado falar livremente sobre a disponibilidade de alimento e direitos á alimentação adequada, mas também sobre outros elementos que foram surgindo com o desdobramento do tema principal.

O pré-teste foi realizado na cidade de Pemba com dois entrevistados sendo uma mulher e homem, o que permitiu “testar” a compreensão das questões a sua eficácia e eficiência bem como a sua aplicabilidade no terreno.

O grupo focal foi usado para compreender os aspectos gerais das comunidades sobre a situação de disponibilidade de alimentos nos dois distritos, o que permitiu maior compreensão do processo de construção das percepções, atitudes e representações sociais do grupo em relação a disponibilidade de alimento (Veiga & Gondim, 2001). Assim foram recolhidos dados sobre disponibilidades de alimentos em qualidade e quantidade na comunidade, conhecimentos comunitários sobre o DHAA e disponibilidade de alimentos assim como suas percepções sobre os valores socioculturais e práticas ligados aos alimentos e DHAA. Cada grupo focal foi constituído por um número que variou entre 6 a 8 participantes, tanto para os grupos focais de mulheres como para os homens.

A observação directa foi usada para colher informações sobre a realidade estudada sem recorrer a perguntas; aqui o pesquisador não se torna parte dele, permanece sempre de fora, (Richardson, 1999); (Marconi & Lakatos, 2003). Nesta pcesso procurou-se observar as características físicas dos membros dos agregados familiares entrevistados tais como: o tamanho da barriga, a pele mais ressecada e cor dos cabelos, ossos mais salientes e a altura. Esta técnica permitiu observar, existência de crianças que apresentavam barrigas mais salientes e mulheres grávidas com ossos um pouco mais salientes. Foram observadas todas as 78 famílias abrangidas pelas entrevistas individuais.

Durante a recolha de dados, observou-se o que as pessoas estavam a fazer em casa, como por exemplo se estão a preparar comida, que tipo de comida; em que condições essa comida é preparada; a existência de algumas culturas semeadas ao redor de suas casas e a existência de animais dentro e ao redor de suas casas. Com estes elementos pretendeu-se analisar o tamanho do agregado familiar, a composição da dieta alimentar, higiene na preparação do alimento bem como a disponibilidade de alimento em quantidade e qualidade desejadas.

### **3.7. Método de Análise de Dados**

Análise de dados baseou-se no método de análise de conteúdo. Este método facilitou a organização sequenciada da tarefa e actividade para análise dos dados recolhidos no campo, (Bardin, 2011). Para Richardson (1999), a análise de conteúdo tenta descrever o texto segundo a sua forma, desde os símbolos empregados, palavras, temas, expressões, frases e a adequação do conteúdo.

O processo de pré-análise do conteúdo foi feito manualmente e obedeceu a um processo de codificação, criação de categorias e subcategorias, onde foi possível obter 3 Categorias e 13 subcategorias, para facilitar a respectiva análise, mas também, um cruzamento da informação na análise dos dados recolhidos e revisão bibliográfica de modo a fazer a interpretação e chegar a resultados mais concretos da pesquisa.

O processo de verificação de dados seguiu uma lógica de registo inicial das informações recolhidas no campo, seguido de exploração de dados e formulação de pré-categorias que sendo identificado nas primeiras leituras, seguiu-se a compilação dos temas e enunciados identificados, neste momento bem como a incorporação de novas categorias analíticas.

Por conseguinte, para cada categoria foram agrupados os temas correspondentes e enunciados identificados e consensuais, fazendo constar os respectivos trechos das entrevistas que os exemplificam; posteriormente a codificação propriamente dita, representado por conjunto de ideias, valores e sentimentos dos entrevistados; igualmente alocou-se os temas em uma tabela o que permitiu melhor visualização, posto isto constatou-se a saturação para cada pré-categoria por meio de não aparecimento de novos temas.

### **3.8. Questões Éticas de Pesquisa**

Estudos realizados com seres humanos sempre exigem um nível de sensibilidade alto por parte do pesquisador, o que levanta questões éticas. Para este efeito, foram definidos alguns princípios éticos relacionados com este trabalho nomeadamente: potenciais riscos e estratégia de minimização, consentimento informado, livre e esclarecido, anonimato e confidencialidade,

autonomia e privacidade, valores socioculturais, os hábitos, costumes e tabus da comunidade potenciais benefícios, divulgação dos resultados.

Esta pesquisa não representou riscos para os seus participantes uma vez que, a mesma não realizou intervenções que pudessem afectar de forma intencional os aspectos psicológicos e sociais dos participantes da pesquisa, no entanto, foram considerados o surgimento de algum desconforto dos participantes em responder algumas perguntas, tais como: a renda mensal do agregado familiar, os ganhos de cada um dos membros do agregado familiar por mês, a composição da sua cesta básica e os tabus relacionados aos alimentos. Neste sentido deixou-se imediatamente de fazer a pergunta em questão passando para as perguntas subsequentes.

O consentimento informado, livre e esclarecido foi garantindo ao permitir que todos participantes da pesquisa fossem informados sobre todos os aspectos referentes ao estudo, o que permitiu que a decisão de participar fosse voluntária. Neste sentido, foi elaborado um termo de consentimento e foi lido para cada chefe dos agregados familiar antes que iniciasse a entrevista para anuir a sua participação.

O anonimato visou preservar a identidade dos entrevistados, evitando que seja possível ligar a informação à sua fonte. Neste trabalho o anonimato foi garantido por meio do uso de variáveis sociodemográficas para a identificação das informações concedidas ao longo das entrevistas na elaboração e apresentação do relatório.

A confidencialidade propõe acautelar que haja sigilo da informação concedida, evitando que pessoas não envolvidas na pesquisa tenham acesso a ela. Assim toda informação fica conservada em arquivos aos quais o acesso é restrito à pesquisadora e ao supervisor da pesquisa. O uso da informação recolhida é estritamente científico, pelo que os dados não podem ser partilhados para a sua utilização para além do presente estudo.

A autonomia pressupõe a liberdade de o indivíduo efectuar suas próprias escolhas de forma livre. Assim foi garantida que os participantes decidissem livremente fazer parte da pesquisa assim como retirar o seu consentimento a qualquer momento e deixar de participar no estudo sem que isto afecte a continuação do estudo.

Privacidade: para garantir maior conforto e comodidade aos participantes da pesquisa não foi divulgada a informação relacionada com a sua privacidade, assim como eles tiveram o privilégio de escolher o melhor local de sua preferência onde foram conduzidas as entrevistas.

### **Benefícios do estudo**

A cultura tem um papel preponderante nas práticas e vivências de cada grupo e dita regras e normas sobre o que pode e não pode ser feitos pelos membros de cada grupo. Para permitir que o pesquisador não entre em contradição com os preceitos culturais dos participantes o investigador buscou sempre respeitar os valores socioculturais, os hábitos e costumes, valorar todo contributo que estes deram para o resultado do estudo.

A realização deste estudo tem benefícios para as duas categorias de homens e mulheres com as quais se trabalhou, nomeadamente os agregados familiares chefiados por mulheres e homens, na medida em que os resultados relativos a alguns factores que influenciam a disponibilidade de alimento, contribuem na adopção de estratégias mais apropriadas para o exercício dos direitos humanos à alimentação adequada.

Os actores-chave têm benefícios na medida em que os resultados divulgados, podem influenciar na redefinição de políticas públicas bem como suas estratégias de actuação em função das análises realizadas neste estudo.

### **Disseminação dos resultados**

Os resultados desta pesquisa serão partilhados em forma de relatório quanto de artigo. Em forma de relatório será depositado na biblioteca da Faculdade de Letras e Ciências Sociais da UEM e entregue as autoridades governamentais para permitir a partilha de conhecimento científico e melhorias na concepção de políticas públicas. Em forma de artigo, apresentação do estudo em fóruns, conferência e outros espaços apropriados para a divulgação de trabalhos desta natureza.

### **3.9. Problemas encontrados durante a pesquisa e soluções antecipadas**

Constituíram constrangimento para esta pesquisa, a situação de insegurança que a província de Cabo Delgado se encontra. Alguns participantes demonstraram receios em receber a equipe no sentido de o mesmo estar a fazer um reconhecimento do terreno e dúvidas sobre os objectivos

do estudo. Ao que tratamos de explicar cuidadosamente que o trabalho tinha fins meramente académicos e que os seus resultados poderiam contribuir para o melhoramento das intervenções que são realizadas nesta área.

A pesquisa preveu entrevistar, 80 participantes destes 40 homens e 40 mulheres chefes de AF's previstos. Mas não foi possível entrevistar 2 homens chefes de AF's planificados devido a sua indisponibilidade em participar da pesquisa. Igualmente, dos 16 grupos focais previstos sendo 7 de mulheres e 7 de homens, não foi possível atingir a meta prevista devido a indisponibilidade dos chefes de AF's em participar da pesquisa.

O facto de os locais abrigados acolher pessoas deslocadas e as famílias estarem a ser frequentemente registradas para constarem em listas de apoio, fez com que vendo a equipe confundissem com alguma organização humanitária, chegando a afirmar que apenas nos estão a receber por respeito. Mas que, se fossem apenas lideranças comunitárias, não os receberiam, porque já foram registradas várias vezes e nunca viram o benefício. Para minimizar esse facto, foi crucial mostrar a credencial, nos identificar e sensibilizarmos os AF's explicando sobre a relevância e importância do estudo das suas respostas para os resultados deste estudo.

A quantidade de perguntas do guião de entrevista direccionado aos agregados familiares, levou em média 3 horas e meia, isso fez com que alguns participantes mostrassem fadiga e impaciência, chegando a abandonar a equipe para cuidar dos seus afazeres. Razão pela qual em alguns casos tivemos que interromper a entrevista para descansar e continuar em outro momento ou no dia seguinte, como forma de conferir maior liberdade ao entrevistado para responder e opinar sobre nossa pesquisa bem como maior fiabilidade das informações fornecida.

## CAPÍTULO 4: APRESENTAÇÃO, ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Este capítulo apresenta a análise e discussão dos dados obedecendo aos objectivos da pesquisa, e apresenta seis subcapítulos: (1) características sociodemográficas dos participantes da pesquisa, (2) Factores que influenciam a disponibilidade de alimentos nos distritos de Montepuez e Ancuabe, (3) a secundarização da agricultura para dar lugar a exploração dos recursos minerais, (4) disponibilidade de alimentos e sua relação com o DHAA, (5) práticas, valores socioculturais e sua influência no acesso ao DHAA e (6) discussão dos dados.

### 4. 1. Características sociodemográficas dos participantes da pesquisa

A recolha de dados foi realizada a dois grupos nomeadamente: mulheres e homens chefes de agregados familiares em entrevistas individuais e em grupos focais e actores-chave. A tabela número 4 abaixo, apresenta os dados sociodemográficos das entrevistas individuais dos AFs. No total de 78 entrevistados chefes de agregados familiares, 36 mulheres chefes de agregados familiares locais, 4 mulheres chefes de agregados familiares, deslocadas, 36 homens chefes de agregados familiares locais e 2 homens chefes de agregados familiares deslocados. No distrito de Ancuabe, do total dos entrevistados, 15 não têm nenhum nível de educação, 22 têm o nível primário e 2 têm o nível secundário. Por seu turno, no distrito de Montepuez 7 não têm nenhum nível de educação, 25 têm o nível primário e 7 têm o nível secundário. Quanto a sua ocupação 56 participantes da pesquisa dedicam-se apenas a agricultura e 22 participantes praticam agricultura e outras actividades como venda de bebida tradicional, produtos de primeira necessidade e garimpo. Em relação a religião nos dois distritos grande parte dos entrevistados, 50 participantes professam a religião muçulmana, 26 cristãs e 2 são ateu

Tabela 4- Características sociodemográficas de mulheres e homens chefes de agregados familiares

Características.	Ancuabe		Montepuez		Total de AFs chefiados por homens	Total de AFs chefiados por mulheres
	AFs chefiados por homens	AFs chefiados por mulheres	AFs chefiados por homens	AFs chefiados por mulheres		
<b>Sexo</b>	19	20	19	20	38	40
<b>Idade</b>						
18 - 35	1	3	7	4	8	11
36 - 60	16	11	8	14	24	21
+ de 60	2	6	4	2	6	8
<b>Nível de Educação</b>						

Nenhum	9	6	4	3	13	9
Primário	11	11	8	17	19	28
Secundário	1	1	5	2	6	3
<b>Estado Civil</b>						
Solteiro/a	2	3	9	8	11	11
Vive maritalmente	18	10	8	14	26	24
Viuvo/a	1	5	0	0	1	5
Ocupação						
Agricultor/a	20	17	9	10	29	27
Agricultura e outras actividades (venda, garimpo)	2	0	7	13	9	13
<b>Renda por cada época da colheita</b>						
20 - 500 MT	3	5	4	8	7	13
501 - 5000 MT	7	8	3	3	10	11
+ de 5001 MT	2	1	1	3	3	3
Nenhum rendimento	2	3	9	5	11	8
Desconhece seu rendimento	5	3	1	2	6	5
<b>Religião</b>						
Cristã	4	6	8	10	12	14
Muçulmano	16	12	8	14	24	26
Ateus	2	0	0	0	2	0
<b>N ° de AF's com crianças dos 0-5 anos</b>	15	7	21	9	24	16
<b>Número de membros do AF</b>						
0-5 Membros	13	6	9	5	22	11
+ 6Membros	20	0	18	7	38	7

A pesquisa envolveu um total de 14 grupos focais, dos quais 7 são grupos focais de AFs chefiados por homens e 7 grupos focais AFs chefiados por mulheres, deste 8 foram do distrito de Montepuez e 6 do distrito de Ancuabe. Nos dois distritos, foram abrangidos um total de 85 participantes chefes de agregados familiares. No distrito de Montepuez foram entrevistados 2 grupos focais, composto apenas por chefes de AF's deslocados, 1 de mulheres chefes de AF's e 1 de Homens chefes de AF's.

A tabela abaixo apresenta as características sociodemográficas dos participantes dos grupos focais nos distritos de Montepuez e Ancuabe. Os grupos focais foram compostos por um número que variou entre 6 a 8 participantes.

Tabela 5- Características sociodemográficas dos grupos focais nos Distritos de Montepuez e Ancuabe

Características.	Ancuabe		Montepuez		Total de AFs chefiados por homens	Total de AFs chefiados por mulheres
	AFs chefiados por homens	AFs chefiados por mulheres	AFs chefiados por homens	AFs chefiados por mulheres		
<b>Sexo</b>	18	21	24	22	42	43
Idade						
18 - 35	5	4	12	4	17	8
36 - 60	13	11	16	7	29	18
+ de 60	2	4	2	5	4	9
<b>Nível de Educação</b>						
Nenhum	8	11	5	18	13	29
Primário	11	3	8	3	19	6
Secundário	5	1	6	3	11	3
Ocupação						
Agricultor/a	18	21	24	22	42	43
<b>Religião</b>						
Cristã	5	6	12	5	17	11
Muçulmano	18	10	18	11	36	21

Um total de 8 actores-chave foi entrevistado, sendo 2 mulheres e 6 homens. A tabela abaixo descreve as características sociodemográficas dos actores -chave, referente ao sexo idade, experiência de trabalho, nível de educação Instituição/organização a que pertence e a posição que ocupa no seu sector de trabalho, nos distritos de Montepuz, Ancuabe e cidade de Pemba.

Tabela 6- Cacterísticas sociodemográfica dos actores-chave

Cacterísticas sociodemográfica	Montepuez	Ancuabe	Cidade de Pemba
Sexo			
Homens	1	0	5
Mulheres	0	1	1
Formação			
Médio		1	
Licenciatura	1	0	5
Mestrado	0	0	1

Experiência de trabalho			
1-3	0	0	2
4-6	1	1	4
Instituição/organização que pertence			
Serviço Provincial de Actividades económicas			1
Serviço distrital de Actividades económicas	1	1	
Medicos Mundi			1
Ayuda en Acción			1
União Provincial dos Camponeses			1
Programa Mundial de Alimentação			1
Caritas Diocesana			1
Posição na instituição/organização			
Coordenador de projecto	0	0	5
Chefe de Repartição	1	1	1

#### **4.2. Factores que influenciam a disponibilidade de alimentos nos distritos de Montepuez e Ancuabe**

Os distritos de Ancuabe e Montepuez praticam uma agricultura de sequeiro dependente maioritariamente pela água da chuva, ou seja, produzem apenas uma vez ao ano. A agricultura é praticada manualmente em pequenas explorações familiares, com riscos maiores de perdas da colheita ao longo de toda a cadeia produtiva incluindo após colheita, devido a baixa capacidade de cuidado das culturas bem como o escoamento e armazenamento dos alimentos.

Os AF's referiram-se sobre a ocorrência de três sistemas de produção, a primeira corresponde à zona planáltica baixa onde predomina a consociação das culturas alimentares, nomeadamente mandioca, milho, feijões nhemba e bóer, mapira, ameixoeira e amendoim como culturas de 1ª época.

O segundo sistema de produção é dominado pela cultura pura de mapira, ocasionalmente consociada com milho e feijão nhemba. As culturas de ameixoeira e amendoim podem aparecer em qualquer uma das consociações.

O Gergelim e o Algodão fazem parte do terceiro sistema de produção, apresentados como culturas de rendimento, mas que tendem a ser abandonadas. Porque os agricultores estão insatisfeitos, por um lado pelos fracos preços praticados no mercado pelos compradores, por outro lado porque os procedimentos que são usados pelo principal comprador do algodão são

onerosos, chegando a ficar um ano sem receber o dinheiro da venda depois de ter entregado o algodão.

Os vales dos rios, dambos e partes inferiores dos declives são aproveitados para a produção de arroz pluvial, de hortícolas, bananal, canavial, destinado maioritariamente para abastecer o mercado local, com excessão do arroz que apenas é produzido para o consumo. No entanto, sub aproveitadas e não abrangem grande parte das famílias, apenas beneficia aquelas que estão próximas a estas zonas

A pesquisa constatou que a disponibilidade de alimentos é influenciada por vários factores desde naturais, socioculturais, económicos e políticos. Os agregados familiares entrevistados nos distritos de Montepuez e Ancuabe apontaram a dependência pela queda das chuvas e escassez da água, como factores fundamentais que influenciam a produção dos alimentos.

*“Produzimos uma vez por ano porque aproveitamos a chuva que só cai uma vez por ano”* (chefe de agregado familiar homem, 7ª classe, Mapupulo-Montepuez”

*“Produzimos uma vez ao ano, não produzimos este tipo de hortaliças como cebola, tomate e repolho porque temos falta da água, então temos que semear de acordo com a disponibilidade da água da chuva”* (chefe de agregado familiar 3, homem, 7ª Classe do antigo sistema, Milamba- Ancuabe-sede).

Os participantes da pesquisa tanto em entrevistas individuais quanto em grupos focais apontaram a dependência em relação as sementes melhoradas, pesticidas, distribuídos pelos serviços distritais de actividades económicas as famílias agricultoras, que muitas vezes não são distribuídos a todos AFs por serem insuficientes e chegam tarde, enfraquecimento dos solos, prática de monoculturas, mudanças no ciclo de produção como factores que influenciam a disponibilidade de alimentos.

*“Os medicamentos da agricultura, falta de sementes melhoradas, enfraquecimentos dos solos, são essas coisas que nos impedem a ter comida em quantidade e qualidade”* (chefe de agregado familiar 42 mulher, 9ª classe, Ancuabe – sede, Niputa).

*“Quando trazem as sementes, adubos, vêm atrasados enquanto o mês da sementeira já passou se pelo menos trouxessem cedo íamos conseguir produzir algo, e agora trazem quando o mês*

*de Fevereiro já passou. E as mesmas sementes quando trazem não nos oferecem, mas temos que comprar”* (grupo focal homens e mulheres, 7 e 8, Montepuez – sede, Ncoripo).

Outro factor que foi apontado pelos agregados familiares está relacionado com a descontinuidade na produção de alguns alimentos como a mexoeira, arroz, “marupi”, alguns tipos de feijões. Para eles, as razões desta descontinuidade são a irregularidade na queda da chuva, as pragas e fragilidade dos solos. Esta descontinuidade afecta a composição da dieta alimentar dos familiares como se pode perceber em suas respostas ao referir-se ao milho, à farinha de mandioca seca e feijão nhemba e ervilha como principais alimentos que compõem a cesta básica.

*“Só que únicos alimentos que deixamos de produzir são, mexoeira, feijões, arroz porque mesmo semeando não está a dar certo devido a chuvas fracas e a própria terra parece-me estar cansada ao ponto de que até batata-doce não conseguimos produzir assim estamos mal”* (chefe de agregado familiar 23 mulher, 3ª classe, Montepuez – sede, Nihula).

*“Por exemplo eu gosto muito de (marupi), muito bom, nutritivo e agradável colocar leite, açúcar, assim todos este mês de jejum fazia papa com esse alimento, esse produto é muito procurado devido ao seu grau nutritivo, e as pessoas gostam para consumir no tempo do Ramadão, teve um ano que chegou a ser vendida por 50 meticais 1kg, muito bom para crianças, mas já não se produz, até quando as pessoas me encontra com este produto na minha casa ou machamba me pergunta de onde vem e como estou a conseguir produzir, mas este produto eu aprendi com os meus pais e nunca dexei de produzir”* (chefe de agregado familiar 1, homem, Milamba-Ancuabe sede).

Os grupos focais nos dois distritos acrescentaram outros factores que na sua opinião são entraves na disponibilidade de alimentos, como é o caso de custo de vida na cidade, e a fraca produção. Na opinião dos participantes da pesquisa o facto de não possuírem meios apropriados para lavrar grandes proporções de terra e recorrer a enxada de cabo curto torna a actividade que eles praticam numa agricultura de sofrimentos. Mas também, as longas distâncias que percorrem para ter acesso a terra para produzir e a fraca capacidade de escoamento da sua produção para as suas residências, reduz em grande medida as suas reservas alimentares, porque devem tirar da sua produção para pagar o transporte.

*“A nossa produção é de sofrimento, a terra não está boa mesmo, assim produzimos com sofrimento e não sai uma boa quantidade para comer e dizer que sai uma boa quantidade que chegue a todas pessoas não sai”* (grupo focal homens e mulheres, 7 e 8, Montepuez – sede, Ncoripo).

*“Nós aqui temos problemas de trabalhar com enxadas com cabo curto, não temos material como tractor para tentar lavrar uma área que vai nos garantir termos grande produção, e também as nossas terras não demoram de cansar porque não conseguimos lavrar para virar a terra, trabalhamos com enxada 5 anos, 6 anos e a terra começa a ficar cansada”* (Grupo focal 2 mulheres, Ancuabe, Nancume).

*Falta de transporte pelo menos bicicleta não conseguimos dinheiro até tirar todas comidas para casa, então temos que dividir uma parte entregar a pessoa que vai ajudar a carregar e outra parte fica para comer.* (grupo focal 1 mulheres, Ancuabe, Nancume).

*“Temos sim a terra, mas as boas terras estão muito longe e para chegar lá longe não está fácil, você é obrigado a se mudar para lá e nesta altura de guerra todo o cuidado é pouco. Porque mesmo depois de conseguir deves escoar para casa para isso vai precisar carregar de bicicleta ou taxi-mota e esses te cobram cada saco 300mt e você só tem uns 2 a 3 sacos vai conseguir escoar? Por isso você só fica a rasca, aflito”* (grupo focal 7 Homem, Montepuez, Ncoripo).

Igualmente os participantes falaram com muita preocupação sobre a ausência de produtos não produzidos localmente, tais como peixe fresco, carne de vaca, verduras, leguminosas, frutas, tendo referido que vale apenas ter o mercado abastecido com produtos alimentares, tanto aqueles que produzem localmente, assim como os que não produzem, mas que sirvam para reforçar a dieta das famílias.

*“Nós não temos couve, beterraba, cenoura e cebola. Temos falta daqueles alimentos que podem nos ajudar a ter energia e crescer bem, ter uma boa nutrição, então o governo devia nos ajudar a ter esses produtos que não temos aqui”* (chefe de agregado familiar 3, homem, 7ª classe, Ancuabe – sede, Milamba).

*“Na parte da qualidade, no mercado quase não temos comerciantes que possam nos trazer alimentos frescos, carne, peixe. Por exemplo agora só chega peixe seco, por exemplo não temos energia. Mesmo tendo dinheiro, aqueles que tem possibilidade, como vão trazer peixe se nós*

*não temos energia, então nós só ficamos com aquilo que nos trazem no mercado”* (chefe de agregado familiar 6, homem, 7ª classe, Ancuabe – sede, Mbonge)

A falta de disponibilização adequada de meios de produção (carroças de bois, tractor, enxadas, catanas) para ajudar a lavrar e insumos agrícolas é indicada pelos agregados familiares como entrave para aumentar a sua produção.

“Nós aqui temos problemas de trabalhar com enxadas com cabo curto, e por isso que não produzimos muito porque as nossas machambas sempre são pequenas, não temos material como tractor para tentar lavrar uma área que vai nos garantir termos grande produção, e também as nossas terras não demoram de cansar porque não conseguimos lavrar para virar a terra, trabalhamos com enxada 5 anos, 6 anos e a terra começa a ficar cansada” (grupo focal 2 mulheres, Ancuabe, Nanona).

O grupo de famílias deslocadas que receberam apenas terra para construir casa, afirmou que garantir o acesso a terra arável para produção, seria de grande ajuda, porque permitiria que pudessem produzir alimentos para sua subsistência e deixar de depender do apoio alimentar que não é suficiente.

*“Maximamente os donos das machambas aqui proíbem não querem oferecer terra boa para produzir um a outro a ter machamba, você pode ter semente de arroz, amendoim não há lugar para você semear”* (grupo focal 2 mulheres, falante 2, Montepuez - Mapupulo).

*“Sim, uma outra coisa, nossos colegas que vivem Upatxo sendo deslocados ali eles aproveitaram produzir, os que estavam ali antes, eles tinham colocado estrume e adubos, então eles aproveitaram muito aquilo ali e nós aqui ninguém nos deu terra e nem estrumes”* (grupo focal 2 mulheres, falante 3, Montepuez - Mapupulo).

Outrossim, o histórico de caso de desnutrição aguda em crianças dos zero a cinco de idade no período da escassez que vai de Janeiro a Março e o absentismo escolar de crianças, motivou o governo e parceiros a implementar um programa de suplementação em alimento para crianças, tanto locais como de famílias deslocadas, este programa foi descontinuado com o fim do projecto que está sendo financiado pelos parceiros.

Para ampliar o acesso aos alimentos, os governos dos ditritos de Montepuez e Ancuabe e seus parceiros, através do sector da Educação, implementaram um programa de lanche escolar entre os anos 2019 e 2020, facto que permitiu o aumento do número de refeições para as crianças, de duas para três refeições ao dia, ao mesmo tempo que garantiu a ingestão de mais nutrientes como a papinha reforçada que recebiam na escola e a retenção das crianças na escola.

Neste sentido, na opinião dos chefes de agregados familiares locais e deslocados os lanches escolares foram apresentados como um grande incentivo que melhorou bastante o desempenho e adesão das crianças a escola, durante o período que o governo esteve a implementar esse programa.

*“Há muito tempo, não havia, mas aqui no meio havia um apoio que as crianças recebiam arroz e óleo e diariamente eles pediam: mamá quero matabicho estou para ir na escola porque já tenho meu arroz, mas agora terminou aquele assunto, e agora é um problema para a criança ir à escola, eles queriam resolver problemas, mas criaram outro de absentismo escolar”* (grupo focal 2 mulheres, falante 3, Ancuabe - Nancume).

*“As crianças costumam-lhe servir um lanche escolar e trazem aqui em casa, eu costumo preparar para elas e elas gostam e sempre pedem para ir à escola”* (chefe de agregado familiar 26 mulher, 9ª classe, Montepuez – Mapupulo).

Os actores-chaves, apresentam também a fraca implementação das políticas como outro factor que contribui para pouca disponibilidade dos alimentos nos agregados familiares, pois em seus comentários, não basta uma boa elaboração de políticas é necessário que elas reflitam a realidade das comunidades e sejam exequíveis.

*“As nossas políticas estão bem elaboradas, mas falha a implementação, é preciso ter liderança sensível que se coloque no lugar dos técnicos que devem implementar as políticas e criar condições de trabalho para permitir o sucesso do seu trabalho.”* (actor-chave, União Provincial dos Camponeses – UPC, Pemba).

*“Sim e não; tem em conta, mas não se coloca o foco nisso na hora da implementação, até um certo nível é coerente com o contexto, mas não acompanha a realidade, se a política é limitada no ponto de partida, omitindo os aspectos de continuidade logo a priori irá fracassar, é uma espécie de colocar a andar uma política sem ter em conta alguns componentes. Esquecem-se*

*do depois, estamos a negligenciar que a população tem a capacidade de poder caminhar por si só sem ajuda de ninguém”*. (actor-chave 4, Medicus Mundi, Pemba).

#### **4.2.1. Factores que influenciam a prática normal da agricultura e o rendimento dos agregados familiares**

A produção agrícola tem sido a principal fonte de renda para as famílias, mas desde 2016, as alterações climáticas estão a influenciar a prática de agricultura, verifica-se uma mudança no ciclo de vida de produção caracterizado pela fraca queda das chuvas, estiagem ou ocorrência das cheias, que tem influenciado grandemente os níveis de produção como também tende a condicionar a prática de certas culturas, como é caso do arroz.

*” Há muito tempo quando eu vivia em Namuno produzíamos muito arroz, mapira, mandioca e nesses dias por causa de sol não conseguimos produzir arroz”*. (chefe de agregado familiar mulher, 1ª classe, Ncoripo-Montepuez -Sede).

Igualmente, a exploração de recursos minerais tem feito com que os jovens abandonem a prática normal de agricultura e se direccionam para o garimpo, deixando para o segundo plano a agricultura nos dois distritos. Os actores-chave afirmaram que a abundância de recursos minerais nos dois distritos, faz com que os jovens abandonem a agricultura, para se dedicarem a mineração, com a esperança de ganhar ouro, e isso gera um novo estilo de vida, que não tem necessariamente a agricultura como principal fonte de renda.

*“Nos dois distritos pratica-se a mineração, há famílias que abandonam suas machambas, pela esperança de ganhar ouro, isso gera uma nova cultura de vida. Viemos de uma tradição agrícola em que a agricultura era uma forma de vida, mas actualmente, os jovens já se direccionam ao garimpo, há cada vez mais machambas abandonadas”* (actor-chave, Medicus Mundi, Pemba).

O processo de municipalização em Montepuez também está a reduzir os espaços para a prática de agricultura, todas as famílias entrevistadas na vila de Montepuez referiram haver escassez de terras para a agricultura, o que demanda que tenham que se deslocar para zonas mais distantes em busca de terras para prática de agricultura. Tal como os chefes de agregados familiares narram, além das longas distâncias para ter terra para fazer agricultura, são obrigados

a ter que alugar ou comprar essas terras porque já tem dono e seus donos não aceitam ceder de forma gratuita, é comprar ou ter emprestando mediante um pagamento de valores.

*“Nós aqui na vila de Montepuez já não temos espaço para fazer machambas, por isso nós fazemos nossas machambas muito longe e acabamos por dividir a nossa produção com transporte”* (GF4 Homens, Montepuez-meringe).

*“Os espaços que tem aqui perto da vila têm donos se você quer fazer machamba aqui deve alugar nos donos ou então deve sair para longe da vila para ter espaço para capinar”* (chefe de agregado familiar homem, 7ª classe, Montepuez sede- Nihula- Montepuez);

*“Não é uma terra que se consegue gratuitamente ou emprestado não, deve comprar, você deve sair daqui para lá com um dinheiro e depois os preços são elevados só assim é que consegue machambas minimamente razoáveis”* (Grupo Focal 3 Homens, Nkoripo- Montepuez).

*“Para produzir quem sabe é Deus, maximamente os donos das machambas aqui proibem não querem oferecer um a outro a ter machamba, você pode ter semente de arroz, amendoim não há lugar para você semear, para ter machamba precisa pagar 500 mt de arrendar a machamba para os donos”* (grupo focal 2 mulheres, mapupulo-Montepuez).

A agricultura que as famílias praticam não lhes permite uma produção que sirva para gerar renda, porque praticam uma agricultura de subsistência, exposta a riscos climáticos e a ausência de fonte de renda faz com que as famílias dividam a pouca produção entre consumo e venda para cobrir outras necessidades.

*“Não trabalho e não possuo nenhum rendimento, o que produzimos em princípio não dava vender, se vendemos é para tentar comprar sabão devido a aflição, não ter dinheiro”* (chefe de agregado familiar, mulher, 7ª classe, Nihula- Montepuez-sede).

*“Em cada época da colheita no mínimo saio com 1500 Mt, vendo para cobrir outras necessidades, como escola, carril e roupas”* (chefe de agregado familiar, homem, 7ª classe antigo sistema, Milamba- Ancuabe sede).

Os participantes da pesquisa afirmaram ter abandonado a prática de algumas culturas de rendimento como o algodão, a mapira e mexoeira por falta de mercado e buscam apostar nas culturas alimentares como milho, amendoim e feijões, porque são os que têm mercado.

Acrescentaram que para o caso do algodão, eles vendiam para a empresa “PLEXUS”, no entanto, a modalidade usada pela empresa colocava os agregados familiares insatisfeitos, devido à demora no pagamento, chegando a demorar mais de um ano para efectuar o pagamento do algodão adquirido nos AF’s.

*“Outra coisa você mesmo produzindo ninguém aparece para comprar por isso abandonamos. Outro produto que nos dava dinheiro era o algodão, mas agora a empresa PLEXUS não paga até você fica endividado devido aos custos de medicamentos que são necessários para pluvirizar que depois de vender fica descontado e você fica quase sem nada. (grupo focal, homens, Nannonna-Ancuabe).*

*“Não praticamos isto porque, quando voce cultiva o algodão o processo de venda não é directo, as empresas pedem vale para pagar mais tarde o que tem passado entre 2 anos ou mais antes de te reembolsar o seu dinheiro, facto que aumenta o sofrimento dos camponeses por isso acabamos abandonando essa cultura. Por exemplo a empresa PLEXUS ainda não conseguiu pagar a produção do ano antepassado” (grupo focal, homens e mulheres, Ncoripomontepuez).*

#### **4.2.2. Gestão da Produção dos Agregados Familiares**

A produção e comercialização de produtos agrícolas são também factores que influenciam a disponibilidade de alimento. Em geral, nos dois distritos de Montepuez e Ancuabe, os tubérculos (mandioca, batata-doce), ocupam o primeiro lugar em termos de quantidade produzidas, seguido de cereiais (milho, mapira, arroz), em terceiro lugar são as leguminosas e em quarto e último temos as hortícolas.

O distrito de Montepuez apresenta um aumento de produção entre os anos 2016 e 2018, para os anos 2019 a 2021 verifica-se uma redução progressiva devido a escassez das chuvas. Por seu turno, o distrito de Ancuabe apresentou uma oscilação em termos de produção, nos anos 2016 e 2017 verificou-se um aumento, mas para anos 2018 e 2019 verificou-se uma redução, e para os anos 2020 e 2021 verificou-se uma recuperação, mas sem superar a produção dos dois primeiros anos.

O distrito de Montepuez produziu 275.969,7 toneladas de tubérculos em 2018 contra 69.735 toneladas em 2021, em termos de cereiais foram 112.863,5 toneladas contra 42.406 toneladas, em leguminosas foram 55.701 toneladas contra 33.512 toneladas, e para hortícolas foram

6.923,4 toneladas contra 24.898 toneladas. Como pode ser percebido verificou-se uma redução das quantidades produzidas com a excepção das hortícolas, e isso influencia directamente na disponibilidade de alimento na medida em que poderá implicar a redução do consumo de alimento por parte dos agregados familiares.

O distrito de Ancuabe produziu 30,062 toneladas de tubérculos em 2018 contra 127.985 toneladas em 2021, em termos de cereais foram 49,334 toneladas contra 32721 toneladas, em leguminosas foram 27,941 toneladas contra 12,198 toneladas, e para hortícolas foram 506 toneladas contra 5595 toneladas. Para este distrito os níveis de produção são oscilatórios, isso igualmente pode influenciar em termos de disponibilidade de alimentos não medida em que não permite que haja um equilíbrio alimentar para os agregados familiares.

Abaixo seguem-se as tabelas com uma ilustração sobre o comportamento da produção nos dois distritos entre os anos 2016 e 2021.

Tabela 7: Produção agrícola entre os anos 2016 a 2021 distrito de Montepuez

<b>Culturas</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Milho	63.796	67.800	<b>77.932</b>	30.746	24590	33.285
Arroz	13.128	14.628	16.279,5	8.626	8798	9.678
Mapira	14.953	17.445.4	18.652	4.025	4146	4561
<b>Sub total cereais</b>	<b>91.877</b>	<b>99.873.4</b>	<b>112.863,5</b>	<b>43.397</b>	<b>37.534</b>	<b>42.406</b>
F. Nhemba	26.674	27.560	28.022	4.600	8552	9.435
F. Jugo	-	-	-	2.875	3867	4.253
F. bóer	-	4.118	6.970	10.782	8166	8.969
F.Oloco	0	0	-	5.750	4141	4.513
<b>Sub Total</b>	<b>26.674</b>	<b>31.678</b>	<b>34992</b>	<b>24.007</b>	<b>24726</b>	<b>27170</b>
Amendoim	17.880	19.175	20.709	5.681	5738	6.312
<b>Sub Total Legum.</b>	<b>44.554</b>	<b>50.853</b>	<b>55.701</b>	<b>29.688</b>	<b>30.464</b>	<b>33.512</b>
Mandioca	177.228	221.574	243.756	21.133	45465	45.535
Batata-doce	16.755,8	28.971	32.213,7	44.576	23587	24.200
<b>Sub T. Tuberculos</b>	<b>193.983,8</b>	<b>250.545</b>	<b>275.969,7</b>	<b>65.709</b>	<b>69.052</b>	<b>69.735</b>
Abobora	-	-	1.648	-	-	-
Tomate	-	834,6	903	3.430	2930	3.600
Cebola	-	1.716	2.124	4.313	4320	4.500
Repolho	-	652,8	709	3.791	3120	3.720
Couve	-	235	260	1.205	1350	1.436

Pepino	-	-	567	-	-	-
Melancia	-	-	-	-	-	-
Alface	-	140	197,4	2.843	3046	3.445
Quiabo	-	110	112	2.055	2159	2.375
Pimenta	-	140	147	3.857	3843	4.404
Beringela	-	-	-	-	-	-
Cenoura	-	-	-	-	-	-
Amaranthus	-	-	10	503	480	521
Melão	-	-	246	-	-	-
<b>Sub total hortícolas</b>	<b>2.349,6</b>	<b>3.828</b>	<b>6.923,4</b>	<b>23.341</b>	<b>22.048</b>	<b>24.898</b>
<b>Total alimentares C.</b>	<b>332.764,4</b>	<b>405.099,4</b>	<b>451.457,6</b>	<b>162.135</b>	<b>159.098</b>	<b>170.551</b>
Gergelim	3.633	1.078	2.551	1.362	1.159	759
Algodão	1.067	1.460	2.011	2.871	1.503	1.528
<b>Total rendimento C.</b>	<b>4.700</b>	<b>2.538</b>	<b>4.562</b>	<b>4.233</b>	<b>2.662</b>	<b>2.287</b>
<b>Total geral</b>	<b>337.464,4</b>	<b>407.637,5</b>	<b>456.019,6</b>	<b>166.368</b>	<b>161.760</b>	<b>171.838</b>

Fonte: SDAE-Montepuez, PESOD, 2016 a 2021

Tabela 8- Produção agrícola entre os anos 2016 a 2021 distrito de Ancuabe

<b>Culturas</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Milho	55,300.00	59.813	29,999	12701	25641	27732
Arroz	2,950	3,050	2,365	2111	3232	3025
Mapira	22,177	22,867	16,536	2090	1940	1836
Mexoeira	300	300	434	211	132	128
<b>Sub total cereais</b>	<b>80,727.00</b>	<b>86,030</b>	<b>49,334</b>	<b>17113</b>	<b>30945</b>	<b>32721</b>
F. Nhemba	5,583.80	5,900	8,989	5497	6984	7134
F. Jugo	705	856	159	2110	1713	1538
F. bóer	3,200.80	3,835	5,683	2114	2012	1824
F.oloco	0	0	0	0	0	0
<b>Sub Total</b>	<b>9,489.60</b>	<b>10,591</b>	<b>14,831</b>	<b>9919</b>	<b>10709</b>	<b>10496</b>
Amendoim	8,150	8,150	13,110	1684	1604	1702
<b>Sub Total Legum.</b>	<b>17639,60</b>	<b>18741</b>	<b>27,941</b>	<b>11611</b>	<b>12313</b>	<b>12198</b>
Mandioca	120,200	129,098	29,452	11823	120601	124258
Batata-doce	4,500	4,625	610	429	3456	3727
<b>Sub T. Tuberculos</b>	<b>124,700.00</b>	<b>133,723</b>	<b>30,062</b>	<b>12244</b>	<b>124057</b>	<b>127985</b>
Abobora	-	-	-	21	226	253

Tomate	1900	2,494	126	82	1388	1473
Cebola	95	148	56	40	437	488
Repolho	1050	1,058	79	42	884	958
Couve	250	264	79	42,8	133	144
Pepino	190	196	35	42	656	713
Melancia	0	0	-	21	861	897
Alface	285	293	87	40	131	141
Quiabo	4.5	4	13	42	219	294
Pimenta	5	5	16	42	232	234
Beringela	1.2	1	7	0	0	0
Cenoura	5	8	8	0	0	0
<b>Sub totalhortícolas</b>	<b>3,780.30</b>	<b>4,471</b>	<b>506</b>	<b>414,8</b>	<b>5167</b>	<b>5595</b>
<b>Total C. alimentares</b>	<b>226,847</b>	<b>242,965</b>	<b>107,842</b>	<b>41.383</b>	<b>172482</b>	<b>178499</b>
Gergelim	0	0	1,471	953	598	738
Algodão	0	0	5,240	1940	628	685
<b>Total C. rendimento</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2,627</b>	<b>2893</b>	<b>1226</b>	<b>1423</b>
<b>Total geral</b>	<b>226,847</b>	<b>242,965</b>	<b>110,469</b>	<b>44.276</b>	<b>173708</b>	<b>179922</b>

Fonte: SDAE-Ancuabe, PESOD, 2016 a 2021

A pecuária em Ancuabe e a fauna bravia de animais como impalas, coelhos, porcos-do-mato e gazelas e a caça de pequenas aves em Montepuez constituem suplemento dietético para as famílias. Mas, não garante a ingestão desses nutrientes para todos grupos étnicos existente nos distritos, por exemplo, os Macondes comem todas carnes proveniente da caça enquanto para os Macuas é proibido comer certos animais de caça, tais como macaco, gazela, caracol, impala, tartaruga entre outros, privilegiando os frutos do mar e rios.

*“Nós não comemos carne dos cristãos, aquela carne que provém da caça como de gazela, macaco, caracol, impala, tartaruga (chefe de agregado familiar, mulher, 3ª classe, Ncoripo-Montepuez) ”.*

*“Carne comemos de vez enquanto quando conseguimos caçar, ou dinheiro e compramos no mercado, os alimentos mais consumidos são xima e feijão nhemba, (chefe de agregado familiar, homem, 6ª classe, Mbonge-Ancuabe sede).*

No que concerne a comercialização, à excepção do ano 2018 que apresentou maior comercialização das quantidades produzidas, os restantes anos no distrito de Montepuez verifica-se uma redução da quantidade dos produtos comercializados, enquanto o distrito de

Ancuabe manteve uma condição oscilatória, com uma comercialização que aumenta e diminui anualmente, e o grande volume de venda verifica-se em 2021, como ilustram as tabelas abaixo.

Tabela 9- Comercialização Agrícola no período que vai desde 2016 a 2021 no Distrito de Montepuez

Nº	Produtos	2016	2017	2018	2019	2020	2021
1	Milho	20.142	30.765	39.919	16.803	1.072	2.145
2	Arroz	5.987	4.863	5.431	7.860	730	961
3	Mapira	6.205	2.881	4.485	3.375	895	561
4	Amendoim	5.194	6.173	7.883	2.549	478	574
5	Feijões	9.417	13.341	12.888	13.154	3.569	2891
6	Hortícolas	1102	1.539	<b>2.662</b>	<b>12.003</b>	<b>1.161</b>	<b>2.012</b>
7	Mandioca	122.210	97.720	85.105	19.569	11.039	10.222
8	Batata-doce	3.957	4.780	15.912	17.036	680	623
9	Gergelim	1.053	5.882	3.449	11.181	967	816
10	Algodão	1.615	1.209	2.497	1.666	537	1.497
11	Castanha	28	0.3	60	0	<b>135,5</b>	35
12	Soja	0	0	0	0	<b>0</b>	40
<b>Total</b>		<b>176.910</b>	<b>172.978,3</b>	<b>180.232</b>	<b>105.256</b>	<b>21.268</b>	<b>22.377</b>

Fonte: SDAE-Montepuez, PESOD, 2016 a 2021

Tabela 10- Comercialização Agrícola no de período que vai desde 2016 a 2022 Distrito de Ancuabe

Nº	Produtos	2016	2017	2018	2019	2020	2021
1	Milho	S/N	37.631	21.025	362	17565	18.516
2	Arroz	S/N	0	0	0	0	3
3	Amendoim	S/N	4. 227	2.563	1.372	83	362
4	Feijões	S/N	3.950	5.647	3.397	7.092	7.096
5	Hortícolas	S/N	1.332	2.453	151	181	190
6	Mandioca	S/N	12.075	58.425	40.743	38.298	76.319
7	Gergelim	S/N	1. 229	1. 068	440	277	522
8	Algodão	S/N	38	24	137	137	<b>12</b>
9	Castanha	S/N	24	235	30.5	39	30
10	Mapira	S/N	12. 074	118	83	0	0
<b>Total</b>		S/N	<b>72.580</b>	<b>91.558</b>	<b>46.715,5</b>	<b>63.672</b>	<b>102.688</b>

Fonte: SDAE-Ancuabe, PESOD, 2016 a 2021

As trocas culturais entre os agregados familiares das diferentes comunidades no distrito de Ancuabe assim como a descoberta de novos alimentos consumidos em ciclos familiares têm

servido para aprender e introduzir novos alimentos ao nível das comunidades (repolho, batata doce, batata-reno, camarão). Os agregados familiares disseram que muitos dos alimentos que aprenderam ao longo da vida não têm feito parte da sua cesta básica, por um lado, porque não produzem essas culturas, por outro, não estão disponíveis no mercado local, eles assumem que as trocas entre comunidades têm permitido que eles conheçam e melhorem o consumo de outras culturas, mas por causa da falta de dinheiro não têm implementado nas suas famílias;

*“O que não temos são esses produtos que produzem nas outras aldeias, por exemplo, batata-doce e repolho, e costumamos trocar com esses das outras aldeias para ter esses produtos”* (chefe de agregado familiar 2 mulher, 7ª classe, Milamba-Ancuabe sede).

*“Muitos alimentos como batata-reno, camarão e outras coisas, quando eu vou visitar a minha tia em Pemba vejo como ela cozinha, até mesmo essa matapa que estamos aqui a desprezar na cidade anima muito porque põe muitos temperos que aqui não existe e se existe não há dinheiro para comprar, por falta de condições, mas sei como se prepara, quando tenho dinheiro costumo preparar bem como se faz lá na cidade”* (chefe de agregado familiar 30 homem, 10ª classe, Metoro-Ancuabe).

Na imagem abaixo está representada, á esquerda, o milho colocado a secar na residência de uma participante da pesquisa, e do lado direito está representada uma machamba de produção de arroz, no posto administrativo de Mapupulo, distrito de Montepuez, uma ilustração do tipo de cereais que são produzidos nos distritos de Ancuabe e Montepuez.



Imagem 1- Milho posto a secar em casa de um agregado familiar em Mapupulo, distrito de Montepuez



Imagem 2- Uma Machamba de arroz, distrito de Montepuez

#### **4.2.3. Percepções dos chefes de agregados familiares sobre a disponibilidade de alimentos**

O sentimento de insuficiência dos alimentos em termo de quantidade foi comungado por todas as categorias dos entrevistados na pesquisa, desde os chefes de agregados familiares, individuais, em grupos focais e os actores-chaves, tendo referido que a produção anual não chega para alimentar as famílias até a época seguinte, chegando meses em que sempre passam fome entre Janeiro e Março.

*“Não são suficientes, quase nós não estamos a nos alimentar bem, não estamos a produzir nada conforme, como está a ver aqui em casa tudo está seco e não tiro nada”* (Chefe de Agregado familiar 6, homem 7ª classe do antigo sistema, Mbonge-Ancuabe);

*“Neste ano na nossa aldeia não tem comida suficiente, mas entre os anos 2015 até 2019 era suficiente, mas este ano 2020, 2021 e 2022 piorou muito, secou tudo e a praga de ratos também comeu tudo”* (Chefe de Agregado familiar 6, homem 5ª classe do antigo sistema, Ntique-Ancuabe)

*“Não é suficiente, produzimos, comemos e depois de um tempo costuma acabar. Sim é muito, pode comer três a quatro meses, a partir de Janeiro até mês de Março costumamos passar fome, muita fome”* (Chefe de Agregado familiar 22, mulher, Nunca estudou, Mapupulo - Montepuez)

Esse sentimento foi também reforçado pelos agregados familiares em grupos focais que reconheceram que os alimentos produzidos não são suficientes para satisfazer a demanda das necessidades nutricionais dos agregados familiares.

*“Aquilo que produzimos, não é suficiente, trabalhamos só para comer e, comer dele não é para todo o ano, mas sim para alguns meses principalmente este ano estamos mal devido ao sol, ratos que acabaram a nossa semente chegando algumas pessoas a desistir de fazer machamba”* (Grupo focal 2 homens, Ninhula -Montepuez).

Atinente ao factor económico e quantidade, os agregados familiares têm uma percepção de que os alimentos produzidos em suas machambas são melhores, porque pode ter a quantidade que quiser para satisfazer toda a família sem depender da condição financeira para sua aquisição.

*“Costumo matar a fome, é nutritivo, e consigo matar a minha fome, é um alimento de qualidade, o produto da machamba é melhor porque não compramos enquanto aquele do mercado compramos pouco e o que sai da minha machamba é muito e consigo satisfazer a minha família toda”* (chefe de agregado familiar 25 mulher, nunca estudou, Mapupulo-Montepuez).

No que concerne a qualidade dos alimentos disponíveis, os agregados familiares nos dois distritos responderam que os alimentos que produzem nas suas machambas são de boa qualidade em relação aos produtos adquiridos no mercado, porque os que provêm da sua produção fazem bem para saúde, o que permite que eles tenham uma boa qualidade de vida.

*“É um bom alimento, faz bem para minha saúde e consigo satisfazer a minha fome, faz bem a minha saúde e alimenta a minha família”* (Chefe de Agregado familiar 22, mulher, nunca estudou, Mapupulo - Montepuez)

*“São bons, porque não tem nenhum químico, quando como o meu corpo sinto-me bem acordo e não perco nenhuma força, acordo sem nenhum problema de saúde, consigo satisfazer minha fome, são nutritivos e o milho também, Mexoeira, mandioca é de boa qualidade”* (Chefe de Agregado familiar 01, homem, 7 classe antigo sistema, Milamba – Ancuabe- sede).

Igualmente, em seus discursos os entrevistados dos dois distritos responderam que o alimento que tiram da machamaba é sempre melhor que aquela que compram na loja ou no mercado, porque o alimento que eles produzem não passa por processos químicos, para além de que é fresco e não ficou muito tempo armazenado, daí que são mais nutritivos e fazem bem para saúde.

*“Os melhores alimentos são aqueles que tens certeza de que estão no teu celeiro, os que logo que necessitar vai logo buscar e cozinhar. O único problema com esses alimentos é que não têm sido suficiente para comermos todo o ano, por isso recorremos esses alimentos que não tem vitamina que são do mercado”* (chefe de agregado familiar 22 mulher, 7ª classe, Nihula-Montepuez – sede).

Outrossim, quanto aos alimentos comprados no seu entender os produtos que compram não são frescos, porque levam muito tempo no armazém, alguns deles chegam a apodrecer, e estão cheios de conservantes químicos para permitir a maior durabilidade, para além de não ter dinheiro para adquirir.

*“Os alimentos que produzimos são melhores que aquele que compramos, porque não se pode construir celeiro com a comida do mercado e depois não sabemos que medicamentos eles põem, ao passo que a nossa comida aumenta força”* (chefe de agregado familiar 21 mulher, 9ª classe, Naputa-Ancuabe – sede).

Tanto o Distrito de Montepuez como de Ancuabe verifica-se um baixo nível de produção de hortícolas, alface, tomate, couve, cebola, os poucos que produzem tem como cultura de rendimento, isso foi notório em suas respostas sobre o tipo de alimentos produzidos, os agregados familiares responderam que produzem cereais e feijões, poucos falaram de hortícolas, e isso pode ter a influência na baixa produção destes alimentos.

*“Por isso, cultivamos o milho, a mandioca por saber que se não surgir o comprador podemos consumir nós donos. Hoje em dia introduzimos novas culturas no caso das hortícolas para conseguirmos comprar outras coisas que dão falta na nossa família”*. (Chefe de agregado familiar 24 mulher, 1ª classe Nihula-Montepuez - sede).

Os distritos de Montepuez e Ancuabe acolhem desde finais de 2020 deslocados internos dos ataques terroristas que assolam a zona norte e parte centro de Cabo Delgado. Esse grupo é constituído por famílias sobreviventes, que foram sendo reassentados nos dois distritos à medida que foram sendo retiradas dos centros transitórios da cidade de Pemba e distrito de Metuge para reconstruir suas vidas.

Deste grupo distinguem-se dois, o primeiro dos reassentados que além de ganhar espaço para contruir suas casas, receberam terra para fazerem sua machamba e o segundo que apenas teve acesso a terra para construção de suas casas, pois o governo local já não possuía terra suficiente para que as famílias possam fazer machamba. Os dois grupos têm basicamente como mecanismo de vida a assistências humanitária (que inclui cesta básica alimentar entre outros meio de vida como senha em dinheiro).

Igualmente fizeram parte das entrevistas individuais e em grupos focais os chefes de agregados familiares deslocados, tendo referido que apesar de estar a receber apoio do PMA, o que estão a receber não é suficiente para suprir as necessidades diárias de alimentação, para além de que os alimentos disponibilizados não permitem diversificar, porque sempre recebem arroz, feijão, óleo e sal, o feijão e farinha por vezes cheia de vermes, e não possuem machamabas para produzir.

*“A comida que estamos a ser oferecidos na nossa zona não é suficiente, não tem boas vitaminas e não faz bem para nossa saúde, na nossa zona de origem tinha melhor comida, fresca de boa qualidade e que fazia bem para nossa saúde mas aqui não é suficiente, não gostamos só comemos porque estamos com fome e aqui não temos outra escolha, desde 2020 que chegamos aqui em Mapupulo e o arroz que nos dão ficamos três dias sem comer porque estamos cansados de comer arroz toda hora, e quando comemos o corpo não fica bem”* (chefe de agregado familiar deslocada, 28, mulher, Mapupulo-Montepuez).

*“No ano passado trabalhei, mas, não produzi nada e esse ano também não produzi nada, essa comida de PMA quando chega costumam nos falar que essa comida aqui não comer de qualquer maneira, tem que comer bem, e costuma falar assim um saco 25 kg de arroz deve chegar 30 dias, eu, na minha casa somos 8 pessoas, vou completar até 30 dias com um saco?”* (grupo focal 1, mulheres deslocadas, Mapupulo- Montepuez).

#### **4.2.4. Alternativa de renda dos Agregados Familiares nos Distritos de Ancuabe e Montepuez**

Os participantes dos entrevistados recorreram ao termo *“falta de dinheiro”* tanto de forma individual quanto em grupos focais para expressar a sua incapacidade de gerar renda suficiente para suprir as necessidades alimentares de suas famílias. Todos foram unânimes em afirmar que tem feito pequenos negócios (produção e venda de bebida tradicional *“nipha”* e lenha) e/ou trabalhos sazonais (vulgo *ganho ganho*) para comprar alimentos que não são produzidos nas suas machambas.

*“Fazemos aquele trabalho de ganho ganho, se vemos que alguém tem um serviço da machamba costumamos ir lá fazemos esse serviço, logo aquele dinheiro usamos para comprar comida. Não possuo nenhuma outra fonte de rendimento”* (chefe de agregado familiar 21 mulher, nunca estudou, Montepuez – Mapupulo).

*“Cortar lenha e fazer carvão para vender e faço vinho e nipha (aguardente, bebida local) para a venda”* (chefe de agregado familiar 01 homem, 7ª classe do antigo sistema, Montepuez – Mapupulo).

*Quando temos falta de alimento só pedimos em alguém, caso não tenha, vamos trabalhar em alguma casa, e vamos trabalhar para poder ter dinheiro ir comprar comida (chefe de agregado familiar 07 homem, 10ª classe, Milamba-Ancuabe).*

*“Cortar pau e queimar carvão para vender, as vezes conseguimos por mês ter uma renda mensal de 3 mil a 6 mil por mês, dependendo do preço de venda que fazemos, por cada saco de carvão” (chefe de agregado familiar 13 homem, 2ª classe, Metoro-Ancuabe).*

Outros factores que influenciam a alternativa de renda estão relacionados com a ocorrência de pragas e fraco rendimento dos produtos vendidos devido a maior oferta dos produtos na época da colheita, o que faz com que os agregados familiares recorram a queima de carvão, corte e venda de estacas para construção para obter algum dinheiro e reforçar sua renda.

*“A produção não é suficiente, por isso fazemos carvão, transportamos bambus para ir vender, construímos quintal casa e usamos esse dinheiro para ajudar nas despesas da minha casa e na renda de casa” (chefe de agregado familiar, homem, 6ª classe, Mapupulo-Montepuez).*

*“Temos cortado bambus e paus para vender e queimar carvão para vender assim conseguimos algum dinheiro para comprar comida que não conseguimos tirar da machamba” (chefe de agregado familiar, mulher, 4ª classe, Metoro-Ancuabe).*

Os entrevistados dos dois distritos afirmaram que os alimentos de que dispõem proveniente da produção não são suficientes, apesar dos esforços que têm empreendido para tornar sua produção autosuficiente, porque os recursos que têm disponíveis não permitem que as famílias consigam ser auto-suficientes, apontando razões como, falta de dinheiro, saturação dos solos e tipo de agricultura praticada (de subsistência) como contribuintes para o fraco acesso aos alimentos.

*“Pode ser suficiente, mas também pode não ser suficiente porque quando a pessoa não tem dinheiro pode não conseguir ir comprar aquele alimento no mercado, você pode ter vontade de comer e ir lá e não encontrar o arroz, porque o arroz está 1000 ou está a 1200 e você não pode comprar, nos agora confiamos em comprar arroz em quilos” (chefe de agregado familiar 31, mulher, 7ª classe meringe- Montepuez).*

*“Não é suficiente nunca produzimos o bastante já que trabalhamos sozinhas como solteiras, porque mesmo semeando não está a dar certo devido a chuvas fracas e a própria terra parece-*

*me estar cansada ao ponto de que até batata-doce não conseguimos produzir assim estamos mal, assim não podemos falar de direito humano”*. (chefe de agregado familiar 23, mulher, 3ª classe Nihula- Montepuez).

*“Como vai ser suficiente se dependemos de chuvas que não se confia, ora chove pouco e muito tarde, ora não chove, os bichos a passar ai mesmo por isso não é possível ter comida suficiente. Outra coisa aqui cada um depende da força dele que a mãe e o pai lhe deu, enxadas pequenas por isso não está fácil ter comida”* (chefe de agregado familiar 02, homem, 4ª classe Nacuale-Ancuabe).

*“Não é suficiente, porque não produzi nada na minha machamba, só quando tinha meu marido conseguia ter, não consegui obter comida para todo ano com a produção que tiro da minha machamba. E quando acabo costumo levar enxada e pedir na machamba dos outros para trabalhar e recebo comida em troca”* (chefe de agregado familiar 12, mulher, nunca estudou, Metoro- Ancuabe).

#### **4. 2. 5. O impacto da falta de disponibilidade de alimentos no acesso a DHAA**

Os entrevistados apontaram haver uma instabilidade em termos de produção ao nível dos dois distritos, havendo um período em que as famílias têm uma abundância em termos de produção, esse período vai desde Fevereiro até Junho de todos os anos, segue-se a época de consumo de suas reservas, a terceira ocorre entre os meses de Setembro, Novembro, Dezembro e Janeiro, normalmente designado de pico da escassez de alimentos.

Contrariamente ao distrito de Montepuez, no distrito de Ancuabe as famílias referiram fazer pelo menos três refeições ao dia no período de pico da colheita de alimentos, sendo que essas refeições reduzem gradualmente para duas em períodos de escassez de alimentos chegando a uma refeição no período que vai de Dezembro a Março. Por seu turno, em Montepuez as famílias na sua maioria explicaram que conseguem fazer pelo menos duas refeições por dia no período de pico da colheita e reduzem gradualmente até uma refeição no período da escassez de alimentos.

*“Comemos três vezes por dia, de manhã, a tarde e a noite, além dos petiscos que fizemos durante o dia e as crianças tem o mesmo número de refeições por dia, no período de escassez*

*temos uma refeição por dia, no jantar”* (chefe de agregado familiar 02, mulher, Ancuabe- Sede, Naputa- Milamba).

*“Comemos duas vezes porque costumamos poupar a comida, as crianças também comem duas vezes as 12h e as 18h.No período da escassez de comida, comemos só a noite”* (chefe de agregado familiar mulher, 7ª classe, Montepuez – Sede, Meringe).

*Nós comemos três vezes, diminuímos para duas na medida que a nossa comida vai reduzindo no celeiro, na época da escassez comemos uma vez à rasca em menor quantidade* (chefe de agregado familiar homem, 7ª classe do antigo sistema, Ancuabe-sede, Mboge).

Igualmente, os agregados familiares referiram que o número de refeições é influenciado não apenas pela escassez de comida como também pela falta de tempo para preparar a comida no período de produção, porque quando estão na machamba preferem ganhar tempo trabalhando do que parar para comer, acabando por fazer apenas duas refeições ao almoço e jantar, e por vezes uma ao final do dia quando voltam tarde e cansados. Durante o período das 6 horas às 12 horas não comem nada pois estão a trabalhar e as crianças se alimentam ao mesmo tempo com os pais.

*“Por dia comemos duas vezes, as 12h e a noite jantar para dormir, e as crianças também tem refeição a mesma hora e o mesmo número de vezes e no tempo da machamba comemos uma vez por dia porque estamos pouco forte com o trabalho, as vezes levamos comida para a machamba mas esquecemos de comer.* (chefe de agregado familiar 33 homem, 3ª classe do antigo sistema, Montepuez – sede, Meringe).

Outro aspecto mencionado pelos agregados familiares é o sofrimento e a fome no período da escassez de alimentos a que estão expostos, e que apenas comem o que existem para sobreviver, tendo dito que estão expostos a três tipos de fome: de comida, de água e dinheiro.

*“Estamos expostos a três tipos de fome: fome da água, de comida e de dinheiro”.* (Chefe de Agregado familiar 3, Homem, 7ª classe, Milamba-Ancuabe).

*“Falta de comida é não ter nada dentro de casa, e se não ter nada lá dentro de casa estás muito esfomeado, mas se ter pouco lá dentro há fome normal, e fome anormal e quando você tem*

*milho lá dentro mas não tem dinheiro para levar lá na moageira para moer” (Chefe de Agregado familiar 33, Homem, 3ª classe, Meringe-Montepuez).*

*“Neste ano não choveu nem lá na machamba nem aqui na aldeia, guerra também connosco e não sabemos para onde podemos nos refugiar, sofrimento por um lado e a sede por outro lado, por falta de água, porque os poços estão secos e sem água quer dizer sofrimento em cima de sofrimento, por isso dissemos que neste ano o sofrimento, está demais (grupo focal de homens e mulheres, Ncoripo – Montepuez).*

#### **4.2.6. A disponibilidade de alimento e os deslocados internos do conflito armado**

Os dois distritos estão a acolher a população deslocada dos ataques da zona norte de Cabo Delgado, estes agregados familiares foram atribuídos terras para erguer suas residências e parte deles também receberam terra para fazer suas machambas. Entretanto, este reassentamento afectou a estrutura do funcionamento local sobre tudo, no que concerne a disponibilidade de alimento, porque os distritos não estavam preparados para receber tantas pessoas, os mercados vêm se obrigados a ser abastecidos mais vezes do que o habitual, porque a procura por alimento aumentou de forma considerável, a procura de terra para prática de agricultura aumentou, porque grande número dos deslocados são famílias camponesas.

Este processo mereceu uma análise por parte da população local e dos actores-chave, que reconheceram que esta entrada massiva das populações oriundas das zonas de ataques estão a gerar maior pressão sobre os alimentos e reduziu bastante o tempo de disponibilidade das reservas alimentares, há uma maior procura dos alimentos nos mercados em contra partida não há um aumento dos produtos no mercado nem da produção.

*“Os alimentos produzidos não são suficientes, a produção é fraca e a densidade da população é maior, agora com os deslocados piorou a situação, por isso sobre os alimentos no distrito eu tenho de dizer que são de boa qualidade, mas não são suficientes” (chefe de agregado familiar 37, homem, 9ª classe, local, Nihula B -Montepuez).*

*“A chegada de deslocados afectou muito a questão da disponibilidade de alimento nos distritos de Montepuez e Ancuabe, a população quase dobrou, aqueles que tem alguma condição vão comprando alimento previamente e fazem reservas, mas os que dependem de compras diárias*

*por falta de dinheiro correm o risco de não encontrar nada no mercado”* (actor-chave 3, homem, Medicus Mundi, Pemba).

### **4.3 Conhecimento sobre Direito Humano à Alimentação Adequada**

#### **4.3.1 Acesso à informação**

Em relação ao acesso a informação sobre o DHAA, os entrevistados disseram ter ouvido falar sobre a higienização dos alimentos, a necessidade de confeccionar bem os alimentos, harmazanamento, doenças causadas pela má preparação ou consumo de alimentos contaminados. Os participantes receberam a informação através das brigadas móveis conjuntas entre o pessoal dos Serviços Distritais da Saude, Mulher e Acção Social, dos Servicos Distritais de Actividades Económicas, organizações comunitárias de base, que fazem palestras nas comunidades, nos centros de saúde em palestras, e pela rádio. Na sua opinião essa informação é muito importante, constitui um bom ensinamento, porque ajuda a melhorar os cuidados com a alimentação e sua saúde. Mas, nem sempre colocam em prática esse ensinamento devido a falta de recursos financeiros e/ou por se tratar de produtos que não existem na sua zona.

*“Nunca ouvi falar de DHAA”* (chefe de agregado familiar 24 mulher, 7ª classe, Mapupulo – Montepuez).

*“Ja ouvi sim que comer é um direito, por isso que quando alguém não come não fica bem, deve comer para se tornar saudável isso tudo ouvi com meu marido”* (chefe de agregado familiar 41 mulher, 10ª classe, Nihula – Montepuez-sede).

*“Ouvi sim, quando há reunião das pessoas de saúde, por exemplo, o técnico disse que devemos comer peixe, macarão, batata, galinha, mas são coisas difíceis para apanhar, não porque dão falta, mas sim não há dinheiro para comprar esses alimentos”* (chefe de agregado familiar 42 mulher, 9ª classe, Nacuale – Ancuabe-sede).

*“Não, nunca ouvi falar de DHAA”* (chefe de agregado familiar 20homem, 2ª classe antigo sistema, Metoro – Ancuabe)

Os entrevistados dos dois distritos foram unânimes em afirmar que o impacto da informação é positivo, só que não colocam em prática esses ensinamentos por um lado pela fraca capacidade

financeira e por outro lado porque não conseguem produzir certos alimentos em suas machambas, como a batata reno, o arroz.

*“Sim, informação é positiva porque as redes sociais nos ajudam a mente e as pessoas aprendem que isto prepara-se assim e começam a preparar. Eu por exemplo não comia moringa, mas depois comecei a comer. Mas foi através de uma informação hospitalar e dos familiares que diziam que isto faz bem. Nós conseguimos produzir muito os alimentos bons, mas a falta de experiência sobre a sua preparação faz com que nós passemos mal”* (chefe de agregado familiar 38, homem, 4ª classe, Nihula-Montepuez – sede).

*“Não, não serviu para mudar a minha refeição. Gosto muito o que aprendi na associação só que não tenho dinheiro para poder implementar na minha casa”* (chefe de agregado familiar 13, homem, 2ª classe, Metoro-Ancuabe).

*“A informação fez com que a família toda abandone o hábito de “tocoçar” a matapa, eles sabem que o amendoim faz bem a nossa saúde quando se põe na matapa e evita desnutrição dos nossos filhos”* (chefe de agregado familiar 40, homem, 10ª classe, Metoro-Ancuabe).

Outrossim, no distrito de Ancuabe os entrevistados demonstraram que particularmente o sector Saúde se tem comunicado frequentemente com as comunidades, abordando sobre questões de nutrição e cuidados a ter como os alimentos. Afirmaram que recebem palestras nas unidades sanitárias e nas comunidades através dos agentes polivalentes sobre a nutrição recebem igualmente, sessões sobre demonstração culinária. Porém, esta relação não foi visível no Distrito de Montepuez, nenhum dos entrevistados referiu-se sobre alguma palestra ou qualquer outra actividade realizada pelo pessoal da saúde sobre alimentação ou nutrição com as comunidades.

*“Já ouvi falar, a partir das instituições do Estado, que pode se comer tudo, mas todo o tipo de comidas que preparamos não pode faltar amendoim, porque amendoim faz bem para saúde e para nutrição, isto ouvimos nas instituições e começamos a implementar agora. Ajuda-me a preparar os alimentos para a minha família. O SDAE costuma juntar pessoas e o SDSMAS também, e vamos para la aprender como preparar as nossas comidas, implementei e gostei”* (chefe de agregado familiar 3 mulher, 7ª classe Milamba-Ancuabe Sede).

*“Os técnicos de saúde não proibem o consumo de qualquer comida, apenas nos ensinam as formas de preparar, por exemplo, eles nos dizem que tudo que se pode preparar deve se lavar, devem cozer bem os alimentos, tapar os alimentos, temperar bem os alimentos com cebola, óleo e amendoim”* (chefe de agregado familiar 36 homem, 5ª classe, Metoro-Ancuabe).

Todavia, outra parte dos entrevistados mostrou-se indiferente, referindo que nunca ouviu falar sobre disponibilidade alimentos, cuidados a ter com os alimentos e muito menos sobre o direito humano a alimentação, mas que acreditam que seria importante ser garantido, pois no seu distrito de Montepuez só tem visto as pessoas deslocadas a receber ajuda, apesar de existir muitas pessoas sem comida, não recebem nenhum apoio e tem sofrido bastante porque a sua produção não cobre as suas necessidades.

*“Nunca ouvi, acho que é coisa dos que têm condições”* (chefe de agregado familiar 21, homem, 5ª classe, Mapupulo-Montepuez).

*“Me torna difícil responder essa pergunta porque nunca ouvi a ninguém, nem na rádio e nem com ninguém mais tenho visto o Governo a apoiar essas pessoas deslocadas, mesmo sabendo que tem muitas pessoas que passam fome”* (chefe de agregado familiar 22, mulher, 4ª classe, Mapupulo-Montepuez).

Os actores-chave entrevistados disseram que os agregados familiares recebem a informação sobre DHAA e alimentação, e ela é difundida em línguas locais para permitir que seja percebida por toda comunidade. Na sua percepção, a mensagem está a ser transmitida no sentido topo para a base, e provavelmente encontra comunidades inteiras com problemas graves de fome para resolver, não colocam em prática daí surte o efeito não desejado.

Os actores-chave acrescentaram que a forma como a mensagem é assimilada e reproduzida pelos AF's vai ditar o sucesso ou não da mesma, a ligação que essas comunidades irão fazer com a sua cultura e costume vai ter um grande peso sobre a eficácia dessa mensagem.

*“Não, não vai de encontro, porque por exemplo os nossos técnicos agrónomos se tivessem uma formação que incluía essa componente nutrição na sua formação, isso iria permitir que quando forem ao terreno trabalhar com as famílias ajudariam a integrar essas informações para melhorar o consumo das famílias”*. (actor-chave, Fundação Ayuda en Acción, Pemba).

*“Não, porque a sua implementação não está a ser efectiva, talvez não estejamos a implementar como deve ser, o SETSAN por exemplo deveria ser um órgão mais executivo do que um mero acompanhante das acções que estão sendo realizados por outros sectores”* (actor-chave, Caritas diocesanas, Pemba).

#### **4.3.2. Conhecimento sobre Direito Humano à Alimentação Adequada**

Grande parte dos participantes dos dois distritos, tanto de forma individual como em grupos focais demonstraram não ter um conhecimento sólido sobre o DHAA, mas, já ouviram falar sobre o assunto com a equipa da saúde, das actividades económicas e organizações não-governamentais em trabalhos de brigadas móveis nas comunidades e associaram o DHAA apenas a nutrição e saúde.

*“Sim, já ouvi falar, com o pessoal da saúde, para sabermos formas de comer e ter mais nutrição e saúde”* (chefe do Agregado 04, mulher, 7ª Classe, Ancuabe – Sede, Milamba).

*“Sim, costumo ouvir com pessoas que trabalham na agricultura e em projectos”* (chefe do Agregado 03, homem, 7ª Classe do antigo Sistema, Ancuabe – Sede, Milamba).

*“Eu ouvi na escola quando estava a estudar, nas disciplinas de ciências naturais e ciências sociais”* (chefe do Agregado 23, homem, 7ª Classe, Mapupulo- Montepuez).

*“Já ouvi sim que comer é um direito, por isso que quando alguém não come não fica bem, deve comer para se tornar saudavel isso tudo ouvi com meu marido”* (chefe do agregado familiar 21, mulher, 10ª classe, Nihula-Montepuez- sede).

*“Costumo ouvir, mas como e de que maneira se come não sei, assim hoje e que vai nos falar para nos saber”* (grupo focal 1, mulheres, Mapupulo- Montepuez).

*“Nós ouvimos e conhecemos porque basta a coisa ser sua, é algo que você não vai pedir, voce pode passear, mas a saber que no meu celeiro deixei minha própria comida isso para nós constitui direito por ser sua própria comida e mais nada”* (grupo focal 01, homens, Nanona-Ancuabe).

No entanto, se por um lado alguns agregados familiares afirmaram ter ouvido falar sobre o DHAA, por outro, houve aqueles que disseram nunca ter ouvido falar nos dois distritos e que

esperavam que a entrevista fosse uma oportunidade para explicar sobre o que é DHAA, assim como constitui privilégio de pessoas que possuem boas condições de vida.

*“Nunca ouvi que comer é um direito e nunca ouvi que alimentação tem seus direitos, porque a comida não é mulher para ter direitos”* (chefe de agregado familiar 22, homem, 7ª classe, Nihula-Montepuez- sede).

*“Nunca ouvi falar, mais já ouvi falar sobre a necessidade que as pessoas devem ter de se ajudar”* (chefe de agregado familiar 11, homem, 5ª classe, Metoro-Ancuabe).

*Nunca ouvi, acho que é coisa dos que têm condições.* (agregado familiar 22, mulher, 5ª classe, Mapupulo-Montepuez).

Entretanto, um grupo focal constituído por homens afirmou que nas condições em que se vive no distrito de Montepuez não haveria espaço para falar de DHAA, porque não conseguem garantir nem pelo menos as três refeições diárias, para além de que é uma alimentação que só oferece parte de nutrientes, pois é constituído por farinha de mandioca ou milho e verduras disponíveis em cada época. Eles acrescentaram que não existem famílias que têm acesso ao DHAA se não uma parte pequena de funcionários públicos, que possuem uma renda fixa porque eles têm dinheiro para comprar o que querem no mercado.

*Não seria possível falar de direito humanos à alimentação adequada se nós apenas comemos uma refeição ao dia, se nessa refeição apenas conseguimos comer xima de milho com moringa ou no pior dos casos comemos farinha ou pó de farinha de mandioca, e há caso em que essa moringa apenas fazemos água e sal”* (Chefe de agregado familiar 3 mulher, 7ª classe, Montepuez Mapupulo).”

Quase todos entrevistados no distrito de Montepuez mencionaram barreiras relacionadas com a falta de alimentos em quantidade suficiente para o acesso a DHAA, o que causa como consequência a fome que estão a passar nas famílias.

*“Não é suficiente, uma coisa que come todos dias, os mesmos alimentos, não é possível que sejam suficiente, esses alimentos nós nascemos e encontramos a se comer, mesmo esse muatranca (farinha de mandicoca seca) que era desprezada em Mueda já se come para salvar vidas”* (chefe de agregado familiar 22, mulher, 5ª classe, Mapupulo-Montepuez).

Outrossim, no que respeita a qualidade, os agregados familiares em Montepuez também afirmaram que os alimentos que compram no mercado, muitas vezes, estão fora do prazo. Eles entendem que estes alimentos do mercado não têm sabor, como também têm falta de recursos para produzir e comprar alimentos diversificados, muitas vezes consomem a mesma comida, principiamente a farinha de mandioca seca.

*“Aqueles alimentos que compramos não têm qualidade porque não sabemos como foram produzidos, que tipo de tratamento e que receberam, qual foi o seu tempo desde que foi produzido até então e pode nos dar problema, enquanto aqueles que são da minha machamba só eu que vou tirar, lavo e levo para casa e logo posso comer e eu sei qual foi o processo da sua produção e não passou por um processo químico”* (chefe de agregado familiar 29, homem, 6ª classe, Mapupulo-Montepuez).

O conhecimento sobre o DHAA foi também analisado pelos actores-chave, tendo apresentado algumas variáveis sobre o DHAA. Segundo os representantes do governo o DHAA visa garantir que as pessoas tenham uma vida saudável e melhoramento da sua saúde, na medida em que propicia com que aos agregados familiares possam beneficiar do acesso aos alimentos de qualidade e em quantidade suficiente em todo período do ano.

*“Sim, ouvia na rádio de forma superficial, é um direito que a pessoa deve ter para poder ser saudável e permitir o melhoramento da saúde humana”* (actor-chave, SDAE, Ancuabe).

Os representantes das organizações não-governamentais disseram que garantir o DHAA pressupõe não apenas a existência física de alimentos em quantidade e qualidade suficientes, como também incluía todos nutrientes necessários para saúde de forma ininterrupta mas também, contribua para o fortalecimento e desenvolvimento de toda pessoa humana.

*“O DHAA para além de garantir que a pessoa tenha acesso a alimento em quantidade e qualidade suficiente, incluindo todos nutrientes necessários, o todo tempo do ano, devem ser criadas as condições necessárias que contribuam para fortalecer o desenvolvimento da pessoa ao mesmo tempo que são criadas políticas públicas que favoreçam o exercício deste direito pelas famílias”* (actor chave, mecumundi, Pemba).

### 4.3.3. O acesso ao DHAA pelos deslocados internos do conflito armado

Os deslocados internos nos dois distritos são beneficiários de um apoio alimentar que é oferecido aos dois grupos de deslocados, tanto aqueles que receberam apenas terra para construção de casa como aqueles que receberam terra para construir casa assim como para fazer machamba. Esta assistência é dada por via de uma senha que é entregue as famílias num valor de três mil e sescentos meticais por mês. Atráves desta senha as famílias tem o direito de levantar uma cesta básica composto por arroz/farinha, óleo, feijão e sal em camiões dos comerciantes locais previamente contactos pelo governo local, e se fazem aos locais de reassentamento uma vez ao mês sempre que as famílias recebem as senhas.

Em relação a este apoio os dois grupos de deslocados manifestaram sentimentos de angústia e aflição, porque, para estas famílias a ajuda humanitária não esta ser suficiente para suprimir as suas necessidades alimentares, tendo em conta que o valor disponibilizado pela senha recebida é reduzido e só recebem basicamente o arroz/farinha óleo, sal e feijão.

*“A comida que estamos a ser oferecidos na nossa zona não é suficiente, não tem boas vitaminas e não faz bem para nossa saúde, la na nossa zona de origem tinha melhor comida, fresca de boa qualidade e que fazia bem para nossa saúde, mas aqui não e suficiente”* (chefe de agregado familiar 26, mulher, 9ª classe, Montepuez – Mapupulo).

Os agregados familiares entrevistados nos grupos focais afiançaram que têm recebido uma senha de 3600 meticais para proceder o levantamento de alimentos, mas que devido a quantidade de membros que cada família compõe que varia entre 8 e 15 membro, e especulação de preços pelos comerciantes a comida que recebem não tem sido suficiente, mas também os produtos que são trazido são os mesmos e isso não lhes permite diversificar a sua alimentação, tendo relatado situações de fadiga por consumir o mesmo alimento arroz durante o dia todo e todos os dias.

*“Cada cheque tem o valor de 3600 meticais, agora quando chega aquí os comerciantes aumentam o preço dos produtos que eles estão a trazer, um saco de arroz pode vir encontrar 2000 meticais, 1900 meticais, 1500 meticais, agora com 3600 meticais o que sai ali”* (grupo focal 1, mulheres, Montepuez – Mapupulo).

*“Essa comida de PMA quando chega costumam nos falar que essa comida aqui não comer de qualquer maneira, tem que comer bem, e costuma falar assim 25kg de saco de arroz tem 30 dias” “além disso, eu, na minha casa somos 8 pessoas, vou completar até 30 dias com um saco”* (grupo focal 2, mulheres, Montepuez – Mapupulo).

#### **4.3.4. Analogia do osso e coração para explicar a qualidade dos alimentos**

Os chefes de agregados familiares quando foram questionados sobre o significado de consumir alimentos de qualidade relacionaram a comida ao osso e coração para explicar o que na sua percepção significa uma boa alimentação.

No entender dos participantes da pesquisa a boa comida deve ser aquela que gera satisfação e entra nos seus ossos e no coração. Segundo os participantes se um alimento consumido não criar essa sensação de ter entrado no osso e coração, significa que não se alimentaram, apenas consumiram o que esteve disponível para satisfazer a fome e nem chegam a saciar, comem e em pouco tempo voltam a sentir fome.

*“Comer alimento de qualidade significa ter alimentos que comemos, vai entrar até nos ossos termos forças de ir passear, trabalhar ou fazer qualquer coisa para o bem da família”* (chefe de agregado familiar 45, mulher, não estudou, Mapupulo – Montepuez);

*“Comer alimento de qualidade significa me alimentar de comida que me dá força, meu corpo fica bem, os meus ossos e sangue circulam bem no meu corpo”* (chefe de agregado familiar 21, mulher, não estudou, Mapupulo – Montepuez).

*“Comer significa ter aquela comida que gosto, que satisfaz o paladar e entra bem até os ossos”* (chefe de agregado familiar 11, homem, 5<sup>a</sup> classe Metoro – Ancuabe).

*“Ervilha, feijão nanrua, xima, muatranka, é que faz ficar bem os ossos, o sangue também.”* (chefe de agregado familiar 4 homem, 1<sup>a</sup> classe, Metoro- Ancuabe).

*“Os alimentos que produzimos nos deixa forte nos ossos, dá vontade porque anima, quando você come uma comida que não esta bem, não agrada não tens forças até no hospital mesmo dizem que o teu coração não ta bem”* (grupo focal 3 mulheres, Montepuez – sede, -Nihula).

#### **4.4. 1. Normas sociais em relação ao acto alimentar e sua influência no acesso a DHAA**

O acto alimentar tem sido influenciado pelo ambiente onde os indivíduos estão inseridos, actua como reflexo da construção social definindo desta forma as preferências e escolhas das pessoas. É nesta perspectiva que na presente dissertação se analisa as normas sociais e sua relação com o acto alimentar para elucidar a forma como certos hábitos e costumes podem propiciar com que as famílias mesmo tendo disponibilidade de alimento, o processo de divisão e distribuição entre os seus membros pode favorecer ou prejudicar alguns em função daquilo que foi instituído culturalmente para cada membro da família (crianças, mulheres grávidas, deficientes e idosos).

Basicamente a estrutura familiar nos dois distritos é alargada, porém, esta forma tradicional tende a ser modificada resultado da influência de outros grupos como também do novo estilo de vida nas cidades, tanto que particularmente no município de Montepuez foram também encontradas familiares com estrutura nuclear.

Entretanto, nos dois tipos de famílias a organização hierárquica é similar, tendo o homem como chefe da família, salvo em famílias onde tem a mulher como chefe de família. Por conseguinte, nestas famílias a divisão alimentar é feita basicamente em dois pratos, sendo um para os homens comerem com os seus filhos do sexo masculino e outro prato para as mulheres e suas crianças do sexo feminino. Em caso de famílias que tem as mulheres como chefes de agregado, os filhos do sexo masculino tem o seu prato e as meninas comem com as suas mães.

Os AF's nativos como os deslocados internos apresentam como justificativa para esta distribuição o facto de proteger as mulheres por estas comerem devagar, assim como pelo facto de se tratar de uma norma que permite que qualquer visita que chegar em função do sexo vai se juntar a um dos pratos. Outro grupo de entrevistados nos dois distritos justificou essa prática como medida para garantir que todos possam se alimentar e a comida caiba para todos.

*“Distribui-se um prato aos homens e outro para as mulheres isso porque os homens comem de forma agressiva que as mulheres e, também é para facilitar amigas ou amigos de cada um de nós ter coragem de comer quando servidos, algo que não seria fácil comendo junto eu com a minha esposa no mesmo prato”* (chefe do Agregado familiar 30, homem, 10<sup>a</sup> classe, Ancuabe - Metoro, Ntique).

*“Dois pratos, um prato como eu com as minhas filhas do sexo feminino, e outro prato servimos meu filho mais velho com os meus outros filhos homens”* (agregado familiar 22, mulher deslocada, nunca estudou, Montepuez – Mapupulo).

*“Comemos sempre várias pessoas no mesmo prato porque era uma forma de economizar”* (chefe de agregado familiar 38 homem, Montepuez sede, -Nihula).

Um dos participantes no distrito de Montepuez apresentou uma justificação diferente dos demais chefes de agregados familiares nos dois distritos, ao referir que, a sua esposa adoptou uma estratégia na distribuição de comida, sempre que distribuía comida para família, a maior quantidade servia no prato do seu marido. Na explicação do marido, esta era uma maneira de guardar a comida no prato dele, esperando que ao terminar de servir caso não sobrasse comida para ela, o marido iria chama-la para comer junto no mesmo prato.

*“Quem toma a decisão sobre a distribuição dos alimentos para família é a própria protocola da casa, a mulher porque é a dona da comida, sabe como distribuir, por exemplo eu tenho muitas esposas, mas esta minha primeira não posso deixar, ela sabia muito bem como distribuir a comida, servia para os filhos e depois no meu prato destinava mais quantidade e na panela ficava sem nada para ela comer, depois eu tinha que lhe chamar para comer no meu prato”* (chefe de agregado familiar 33 homem, 3ª classe, Meringe- Montepuez – sede).

Outros participantes, referiram que a comida é dividida em pratos individuais, afirmaram que a mulher tem sido a última pessoa a comer, porque ela precisa garantir que todos os membros da família possam ter comida, e o que resta ficará com a mulher, primeiro servimos o homem, segundo as crianças e por fim a mulher.

Esta afirmação foi reforçada pelos agregados familiares em grupos focais tanto de homens como das mulheres, ao referir que essa forma de divisão da comida para além de demonstrar o respeito que a mulher tem pelo seu esposo e cuidado à família, é uma medida de poupar a comida, mas também por ser a provedora da família e quem sempre busca mecanismo de trazer comida para casa, caso a comida acabe, a mulher deverá preparar novamente para ela comer.

*“Primeiro serve-se para o marido então o resto as crianças e a mulher, sempre foi assim, porque é respeito, quando não há isso recebe porada, dizem que é abuso” “sim é bom porque estamos a respeitar o marido”* (Grupo focal 5 mulheres, Montepuez – sede, -Nihula)

*As mulheres e que decidem sobre a distribuição da comida porque são elas que cozinha e são donas de casa.* (Grupo focal 3 mulheres, Ancuabe - Nanona).

*“Ela sabe quando a comida fica pouca e como cozinhar quando for pouca”* (Grupo focal 4 homens, Montepuez - Mapupulo).

#### **4.4. 2. Género e o processo de decisão sobre os alimentos no agregado familiar**

Ao longo da pesquisa analisou-se o processo de decisão sobre os alimentos no agregado familiar e sua relação com as normas e regras de divisão sexual de trabalho nas famílias. Esta análise auxilia na compreensão sobre o papel da mulher no processo de decisão sobre os alimentos, sendo esta a responsável pelo cuidado da família.

Nos dois distritos a mulher participa menos na vida pública e na tomada das decisões que os homens. A mulher goza de algum poder de decisão, mas, geralmente, a expressão deste poder é limitado ao contexto familiar. Isto devido a fraca escolarização da mulher, como também pela nuclearização da família com homem/pai à chefia do agregado familiar composto por apenas sua esposa e os seus filhos.

Esta forma de organização para tomada de decisão está relacionado com a hierarquização das tarefas dentro da família, ao homem cabem as tarefas de chefe da família e, provedor, daí que reservar para ele a decisão sobre o que produzir e vender é uma demonstração de respeito. Enquanto a mulher é a dona de casa, responsável da família, e caso o homem tente se intrometer no espaço dela, por exemplo decidir cozinhar, ir ao mercado fazer compra de alimento, pode resultar em divórcio.

Mas, para o distrito de Ancuabe os entrevistados disseram que a decisão sobre a venda e o consumo dos alimentos produzidos é feito pelos homens e mulheres por via de consenso, porque a mulher é parte do processo e precisa ser envolvida para evitar o conflito na família.

*Decido com a minha senhora, assim como decidimos juntos sobre o que vamos consumir. Decidimos juntos o que fazer com o dinheiro daquela venda porque queremos evitar conflitos, para que ninguém se sinta excluído,* (chefe de agregado familiar 6 homem, 7ª classe, Ancuabe - Metoro, -Mboge).

*Tratando-se do meu marido, eu não vendo nada da nossa produção sem lhe falar, é por respeito, ele é o chefe da família, tenho que respeitar o meu marido, é o dono da casa”* (chefe de agregado familiar 31 homem, 10ª classe, Ancuabe - sede, -Naputa).

Contudo, em Ancuabe alguns chefes de agregados familiares, disseram que o homem toma decisão sobre o que produzir, vender e o que fazer com o dinheiro proveniente desse excedente agrícola, mas também, abrem espaço para ouvir a opinião da mulher.

*“O homem, ele é o chefe da família, ele é quem toma decisões, ele é quem diz vai-se produzir, isto é para vender isto podemos guardar, a minha esposa é que toma decisão sobre o que vamos consumir em casa e eu não tomo decisões sobre o que cozinhar”* (chefe de agregado familiar 1 homem, 7ª classe do antigo sistema, Milamba-Ancuabe-sede).

*“Por exemplo, quando há falta de pratos ou outro material em casa, a mulher pode sugerir ao marido, tirar algum milho vender para comprar o que falta em casa”* (chefe de agregado familiar 3 homem, 7ª classe, Milamba-Ancuabe-sede).

Contrariamente, no distrito de Montepuez as opiniões dos entrevistados foram unânimes em apresentar o homem como o responsável por decidir sobre o que produzir na machamba, vender e o uso do dinheiro proveniente dessa venda, cabendo a mulher a decisão sobre o que cozinhar, por ser esta a responsável por confeccionar os alimentos para família.

*“É o homem é que decide sobre o que vamos produzir, sobre o que vamos vender e sobre o que vai ser para o consumo. É o homem que decide porque eu sou o homem da casa, eu sou o pai grande, eu é que devo decidir sobre a minha família”* (chefe de agregado familiar 22 mulher, nunca estudou, Mapupulo-Montepuez).

*“Quem tira a ordem é o homem porque ele é o chefe da família, ele conhece a realidade da casa, o que necessitamos para suprimir as nossas necessidades, o resto tudo vend-se”* (chefe de agregado familiar 34 mulher, 1ª classe, Nihula-Montepuez – sede).

*“A parte da cozinha é a senhora que decide, porque ela é que sabe sobre o que é que vai se cozinhar, ela entende melhor a cozinha”* (chefe de agregado familiar 22 mulher, nunca estudou, Mapupulo-Montepuez – sede).

*“A decisão sobre o que vai ser cozinhado é a mulher que toma e no caso de eu tiver dinheiro costume dizer, está aí dinheiro vai comprar aquilo que eu gostaria de comer”* (chefe de agregado familiar 34, homem, 10<sup>a</sup> classe, Merringe-Montepuez – sede).

Nos AFs onde as mulheres são chefes, o processo de decisão sobre produção, venda e consumo dos alimentos é todo feito pela mulher, porque em suas palavras justificam que fazem desta maneira porque elas não têm marido outras porque são viúvas, e essa ausência da figura masculina faz com que elas tenham que tomar a responsabilidade sobre todo processo de decisão.

*“Eu decido tudo em função das minhas necessidades também conto com apoio dos meus filhos que me ajudam na planificação do que vender, semear, comer e a sementeira também”* (chefe de agregado familiar 22 mulher, 7<sup>a</sup> classe, -Nihula-Montepuez – sede).

*“Eu mesmo decido porque nunca casei, então tomo a decisão do que comer, produzir e vender”* (chefe de agregado familiar 4 mulher, nunca estudou, Milamba-Ancuabe - sede).

#### **4.4.3. Processo de socialização e permanência das práticas alimentares**

As práticas alimentares podem ser compreendidas não somente quanto aos alimentos consumidos habitualmente, mas também, como as condições que favorecem com que sejam habituais e consumidos. Pois são determinados pela disponibilidade objectiva dos alimentos, por influências culturais pelo modo de vida ou pela introdução de novos alimentos. Este processo de socialização reforça a união entre a família e o grupo, pois nesta perspectiva alimentar-se é mais do que partilha de comida é partilhar sensações.

Neste sentido, a alimentação, pode ser vista como um elemento fundamental na construção da identidade das pessoas e das suas relações com o meio geográfico, porque além de ser um acto vital, alimentar-se é produto de significados sociais e culturais, tal como foi possível perceber na locução dos chefes de agregados familiares. Durante as entrevistas os chefes dos agregados familiares nos dois distritos, falaram sobre algumas práticas, tabus, valores e hábitos ligados aos alimentos, que acompanha a sua socialização. Das proibições e restrições sobre o que cada membro da família pode consumir em certa fase da sua vida assim como o que significa transgredir essas normas.

Os participantes foram unânimes em afirmar que as práticas alimentares, valores e hábitos que até hoje prevalecem e guiam o seu dia-a-dia no tocante a alimentação são resultado de um processo de aprendizado e socialização que foi sendo deixado de geração em geração e que esperam continuar a transmitir esses ensinamentos para os seus filhos e netos. Segundo os participantes, as práticas alimentar são resultados de imitação do que aprenderam dos seus ancestrais, desta forma irão deixar esta prática para as novas gerações, porque só assim permitirão que não haja descontinuidade sobre a sua cultura alimentar.

*“Filha, eu desde fui ensinada a comer assim mesmo até agora, não sei o que mudar ou posso mudar”* (chefe de agregado familiar 33, homem, Ncoripo-Montepuez – sede).

*“Consumimos sempre uma única vitamina que não é aconselhada, gostamos porque é um alimento habitual e acostumamos, é a única comida, chega a fase de acostumar, só uma coisa é de herança porque desde os nossos antepassados, encontramos os nossos antepassados a comer e continuamos a reproduzir dessa forma de preparar e consumir os alimentos”* (chefe de agregado familiar 8 homem, 5ª classe, Ancuabe – sede, Mboje).

Segundo os participantes as mulheres não podem comer certos alimentos para proteger-se a si e ao bebê durante a gravidez e pós parto. Por exemplo, as mulheres não podem comer ovos, não podem comer carne de cabra preña, não podem comer porco do mato. Isto porque caso uma mulher coma esses alimentos pode prejudicar o bebê, como nascer um bebê sem cabelo pelo consumo de ovo, assim como ter dificuldade de fazer um parto normal caso coma uma cabra preña.

Ingualmente, as crianças quando estão nos ritos de iniciação não podem se alimentar de nada que não seja confeccionado no local da cerimônia, os homens não podiam aproximar – se ao celeiro para tirar a comida porque acaba rápido.

*“Sim, existem alimentos que não podem ser consumidos por mulheres grávidas porque se comer por exemplo pato, ele desconssegue falar, então quando a mãe comer pode nascer uma criança que não vai falar, os homens não podem comer banana macaco, porque se não pode ter hérnia (hidrocelo) aqueles homens que têm o tamanho dos testículos muito grande é por causa desse alimento”* (chefe de agregado familiar 23, homem, 7ª classe, Mapupulo-Montepuez – sede).

*“Há um tipo de peixe “Nukha”, que quando o homem comer reduz a força para fazer sexo e para as crianças vão perder também a força para fazer trabalhos, os que podem comer esse peixe são os mais velhos”* (chefe de agregado familiar 11, homem, 5ª classe, Metoro-Ancuabe).

#### **4.4.4. Alimentação e Saúde**

A alimentação é uma necessidade básica para toda pessoa, e esses alimentos consumidos devem servir para trazer benefícios a saúde, mas quando acompanhado com alguns mitos limita a ingestão de certo tipo de alimentos fundamentais para saúde. Ao longo das entrevistas foram ouvidos os chefes dos agregados familiares sobre suas percepções, as crenças, mitos relacionados com alimentação e saúde.

Assim, os participantes apresentaram suas opiniões em relação a sua percepção no que concerne a qualidade de alimento para saúde. Alguns referiram que os alimentos de qualidade devem ser aqueles que não contêm produto químico, sejam bem conservados frescos, e não tenham permanecidos muito tempo no armazem, consumir alimento de qualidade é uma forma de prevenir doença e ter uma boa saúde e garantir um bom crescimento.

*“São alimentos de qualidades que nos ajudam a crescer e quando você come sabe bem mesmo no coração, tudo que comemos foi o que sempre viemos a comer”* (chefe de agregado familiar 33, homem, 3ª classe, Ncoripo-Montepuez – sede).

*“Mas estas mandiocas secas que habituamos são a nossa tradição para comer. Sim, gostamos desde e são da nossa tradição sempre comemos assim”* (chefe de agregado familiar 14, mulher, não estudou, Metoro-Ancuabe).

Os participantes falaram também das suas percepções sobre os riscos relacionados ao consumo de certos tipos de alimentos. Eles pensam que existe uma estreita relação entre o consumo de alguns alimentos como a farinha de mandioca, abóbora, ovos e as doenças que as pessoas podem vir a ter, o que tem levado a proibição de consumo desses alimentos para homens, mulheres e crianças, pela crença de que os mesmos são causadores de doenças, como parasitoses intestinais, Hidrocele, hérnia inguinal entre outros.

*“Abóbora provoca hérnia, quer para homem quer para mulher; ervilha, há pessoas que não comem por causa da retenção urinária”* (chefe de agregado familiar 23 mulher, 3ª classe, Montepuez sede, -Nihula).

*“As crianças não podem comer ovos, porque vão ter dores de barriga, diarreias e vômitos”* (chefe de agregado familiar 23 mulher, 7ª classe, Milamba-Ancuabe – sede).

Na resposta dos chefes de agregados familiares foi também perceptível a crença que eles têm relacionado aos alimentos. Em Montepuez os AF's afirmaram que as crianças não podiam consumir abóbora porque faz crescer barriga e cria lombrigas e nos homens a abóbora cria impotência sexual.

*“A criança não pode comer abóbora, se comer a barriga fica com lombriga, também não pode dar arroz pilado, sem cozer provoca também lombriga”* (grupo focal 3 mulheres, falante 4, Montepuez – sede, -Nihula)

*“O homem não pode comer Xima do dia anterior, se não vai ter hérnia, feijão jugo, quiabo também, abóbora pode ter impotência sexual”* (grupo focal 3 mulheres, Nihula-Montepuez – sede,).

*“Ali na praia tem polvo, esses da praia ai, pessoa quando está grávida não pode comer e tem um peixe chamado ‘Kimbubulu’, se proíbe também para mulher grávida, porque esse peixe viaja muito, pode sair de Maputo vem aqui na zona norte Norte, e vai ficar 5 anos sem voltar de Norte para Maputo, é por isso que é proibido comer uma pessoa quando está grávida, porque se ela comer pode ficar o mesmo tempo que o peixe vai ficar la no norte sem dar parto até o peixe regressar de la, você aí com sua barriga, e para o caso do polvo, devido aquela pele com rugas, se a mulher grávida comer a criança nasce assim mesmo”* (grupo focal 2, mulheres, Mapupulo-Montepuez).

Os Participantes da pesquisa em grupos focais bem como em entrevistas individuais foram unânimes ao justificar que existem certas doenças que são provocadas pelos alimentos, como foram os exemplos de reumatismo que é provocado pelo consumo excessivo de farinha de mandioca seca, síndrome de Rokitansky (ausência do canal vaginal), que no entender das entrevistadas são causadas pelo consumo de algumas carnes (Macaco, porco, cabrito) pela mulher grávida;

*“É por isso nos estamos a negar comer carne quando estamos de grávida, depois de dar parto essas crianças se não procurar bem aqui na vagina, não costuma ter o caminho para passagem dos homens”* (Grupo focal 3, mulher, Montepuez, Mapupulo);

*“As adolescentes para não ter órgão sexual feminino serrado como o ovo, ou ainda os bebés não terem olhos em forma de ovos e vermelhos”* (grupo focal 3 homem, Ancuabe -Nanona).

*“Sim farinha de mandioca, quando consumido constantemente a farinha de mandioca, provoca Muankonko (reumatismo)”* (chefe de agregado familiar 01 homem, 7ª classe, Ancuabe - sede, -Milamba).

Os actores-chave também indicaram alguns tabus e mitos que interferem no consumo de certos alimentos como feijão bóer. Eles explicam que muitas vezes as famílias recorrem ao surgimento de certas doenças para justificar a proibição de consumo de certos alimentos, tal como referiu um dos actores-chave que as etnias Makonde e Muâni não comiam feijão bóer porque acreditava-se que esse alimento provoca problemas mentais (demência).

*“Por isso as etnias Makondes e Muanis só agora começaram a semear essa planta, feijão bóer porque acreditavam que esse feijão provocava demencia para quem cconsumisse”* (actor-chave 6, UPC, Pemba

Um dos participantes afirmou que os mitos e tabus são práticas prevalecentes, tendo dado exemplo de que os homens não podem subir ao celeiro para tirar a comida porque a comida acaba mais cedo; na preparação do terreno para produzir é preciso chamar um curandeiro para realizar um ritual que vai proteger a produção de quaisquer feitiçaria e garantir uma boa produção. O mesmo ritual deve ser replicado em casa para garantir que onde será guardado o produto colhido na machamba não irá acabar rapidamente.

*“No tecto não podia subir o homem, onde há o celeiro para tirar a comida para cozinhar, porque quando ele subisse a comida não demorava acabar, só as mulheres que podiam subir no celeiro para tirar a comida”* (chefe de agregado familiar 7, homem, 10ª classe, Mbonge-Ancuabe).

#### **4.5. Discussão dos resultados**

Os resultados da pesquisa revelam que os agregados familiares não têm disponibilidade de alimentos em quantidade e qualidade suficientes, havendo sempre período de escassez que vai de Janeiro a Março de cada ano, e isso tende a influenciar a satisfação das necessidades alimentares das famílias. Os participantes, apresetaram uma série de factores que influenciam a disponibilidade de alimentos desde a dependência pela água das chuvas e de pesticida, enfraquecimento dos solos, prática de monoculturas, mudanças no ciclo de produção, insuficiência da renda familiar, pragas, fragilidade dos solos, a fome, custo de vida na cidade, fraca produção, venda excessiva do excedente agrícola.

Estes resultados são reforçados pelo estudo de Abbas (2017) ao afirmar que Mocambique não é autosuficiente no que se refere a disponibilidade de alimento para as famílias, pois as famílias não produzem o suficiente para suprir suas necessidades, nem têm rendimento suficiente para adquiri-los, facto que os participantes desta pesquisa mostraram incapacidade de conseguir.

A disponibilidade de alimento é influenciada por diversos factores tais como naturais, económicos e políticos. Os participantes da pesquisa disseram que a fraca queda da chuva, falta de água, baixa renda, ausência de políticas robustas de assistência na área da agricultura fazem com que não produzam alimentos suficientes para suprir todas suas necessidades alimentares.

Estudos similares (Rodrigues et.al, 2017) revelam que, o maior problema de disponibilidade de alimento está relacionado com acesso aos alimentos, à insuficiência de rendimento a nível familiar e nacional para a compra de alimentos, assim como as catástrofes naturais ou as causadas pelo homem. Estes elementos mostram que de facto o DHAA depende dos reursos disponíveis tal como mostra Guiddens (2003). Para este autor, os recursos envolvidos na articulação de sistemas sociais, são os agentes individuais, famílias ou grupo de população que empregam para fazer as coisas acontecerem intencionalmente ou não. Neste sentido, o DHAA não passa de uma utopia para zonas onde não existe disponibilidade consistente de alimentos durante todo o ano.

Os resultados do estudo mostram que a disponibilidade de alimentos para os agregados familiares é também influenciada pelos factores económicos. Os participantes da pesquisa afirmaram que costumam vender o seu excedente agrícola, apoiado com pequenas fontes de renda nomeadamente venda de carvão, lenha, estaca para construção de casa e o trabalho de

“ganho ganho”, para comprar alimentos que não são possíveis produzir em suas machambas. Ainda assim, não permite a supressão de todas as necessidades alimentares o tempo todo do ano.

Estes resultados são similares a outros estudos feitos no Brasil (Dutra et.al, 2014), que constataram que os agricultores produzem e consomem alimentos, mas também transaccionam no mercado estes produtos agrícolas e não-agrícolas, para conseguir comprar o necessário para complementar a sua alimentação. Isso é necessário devido a não produção da totalidade dos produtos e mercadorias consumidas, a sazonalidade da produção agrícola, a não possibilidade de armazenamento de alguns géneros alimentícios, a imprevistos climáticos que afectam a produção e ao desejo do agricultor em produzir sua própria alimentação.

Estas actividades quotidianas de ir a machamba, venda de carvão, lenha, estaca para construção de casa e o trabalho de “ganho ganho” da vida social dos agregados familiares sustentam a acção humana. Na perspectiva de Giddens (2003), a acção humana deriva da livre iniciativa dos agregados familiares na busca de alimentos para o seu agregado familiar. Os actores, partindo do seu conhecimento, monitoram o ambiente social e sua acção, assim como a de outros actores. Esse monitoramento, processo de competência do agente humano, possibilita mudança de práticas rotinizadas (Giddens, 2003). No caso deste estudo, constatou-se que não houve mudança de práticas rotinizadas, os agregados familiares referem não ter abandonado suas práticas por se tratar de um aprendizado que carregam de geração em geração e continuarão a transmitir para os seus filhos.

Assim, o pressuposto de que a disponibilidade de alimentos em quantidade e qualidade influencia no acesso ao direito humano a alimentação adequada na medida em que permite aos AF's suprir as suas necessidades alimentares, em função da diversidade alimentar tendo em atenção a adequação nutricional, o acesso a informação e o respeito pela valorização da cultura alimentar local, não é possível ser materializada no caso dos distritos de Ancuabe e Montepuez porque não há disponibilidade de alimentos.

O estudo revela que mesmo havendo disponibilidade de alimentos, o acesso ao DHAA pode não ser alcançado devido a percepção cultural do significado de alimentos, porque existem factores culturais que influenciam as escolhas dos agregados familiares tais como, aquilo que é aceito na sua cultura, pela religião, tradição, pelo gosto, pela sensação que os alimentos provocam no seu organismo, tal como disseram os participantes muçulmanos que não

consomem carne de porco, carne proveniente da caça e privilegiam frutos do mar. A sua alimentação é fruto de um aprendizado que vai se transmitindo de geração em geração; o que sugere que a alimentação destes agregados familiares está estritamente ligado, a tradição.

Estes resultados são similares aos que foram demonstrados por Almeida, M. et al. (2019) em Portugal, que constataram que a cultura alimentar é definida por meio das pressões materiais impostas pelo cotidiano e também pelo sistema simbólico, numa relação entre facilidade de adquirir o alimento, o valor cultural que ele possui na sua comunidade. Isto mostra que mesmo com a possível disponibilidade da comida a capacidade reflexiva dos indivíduos pode naturalmente influenciar as suas escolhas, porque eles segregam o que comer, quando comer com quem comer, daí que indivíduos de uma certa religião podem não satisfazer a sua dieta alimentar motivado pelas suas escolhas, tal como refere Giddens (2003).

Ademais, as proibições e tabus impostos pela cultura e religião, como a existência de alimentos que homens, mulheres e crianças devem ou não consumir em determinadas circunstâncias condicionam o processo de escolha das famílias e isso tem influência no acesso ao DHAA. Este resultado confirma estudos anteriores (Poulain & Proença, 2003) que também mostraram que a alimentação é fruto de um processo de aprendizagem social e cultural e isso terá influência nas escolhas, nos hábitos de consumos alimentares da família, ou seja, não basta ter alimentos disponível, a decisão do que consumir, como consumir, quando e quem consome, vai depender de uma serie de rituais que identificam um determinado grupo.

Os resultados desta pesquisa revelaram ter havido descontinuidade de alguns alimentos produzidos e consumidos, por razões como falta de mercado, estiagem e fraca queda da chuva. Mas para Siliprandi (2019), o padrão do que é “bom” ou “moderno” não é dado pela qualidade intrínseca dos alimentos (nutricional) e sim pela imagem que se cria em torno deles, que é, maioritariamente, formada pela publicidade. Estes processos alimentares sofrem influência externa ao longo do tempo, quer por razões de demonstração de poder entre culturas como pela conduta humana quotidiana que se moldam e se transformam dentro da própria sociedade humana (Giddens, 2003).

O estudo constatou também que há desigualdades na distribuição dos alimentos e no processo de tomada de decisão. Os alimentos que estão disponíveis são distribuídos de forma desigual entre os membros do agregado familiar. Os participantes disseram que a comida é servida em

dois pratos, um para os homens e outro para as mulheres, os homens são servidos primeiro, seguem as crianças e por último as mulheres. Ao homem cabe a decisão sobre o que produzir, vender e gastar o dinheiro proveniente da venda e as mulheres a decisão sobre a o que cozinhar e como dividir a comida, o que pode sugerir que o acesso a DHAA pode variar entre os agregados familiares.

Estudos similares de Siliprandi (2019) mostram que existe um reconhecimento tácito pelas instituições internacionais, como a FAO, e o FIDA, que, os pobres, as mulheres e as crianças rurais podem ser os grupos mais afectados no acesso ao DHAA, devido a distribuição desigual de alimentos dentro da família e ao excesso de trabalho que, usualmente, recai sobre as mulheres, com impactos significativos sobre suas condições de saúde. Tal como diz Giddens (2003), os participantes desta pesquisa partindo do seu conhecimento tendem naturalmente a avaliar o ambiente, a monitorar e tomar decisões sobre os alimentos, em função do conhecimento adquirido quotidianamente.

Os resultados desta pesquisa mostram que há um fraco acesso a informação sobre o DHAA para os agregados familiares o que pode afectar sobre suas decisões em relação a escolha de alimentos consideráveis saudáveis e em consonância ao DHAA. Os participantes da pesquisa revelaram ter ouvido dos sectores da saúde, actividades económicas e rádio, mas, a falta de comida dificulta a operacionalização dessa informação, facto que sugere ausência de condições para uma acção consciente por parte dos agregados familiares para o acesso ao DHAA.

Estudos de Corrêa & Oliveira (2019) mostram que o DHAA pressupõe o envolvimento de vários actores desde o Estado, a sociedade civil e as famílias como titulares desses direitos, cabendo ao estado e sociedade civil o dever de dar a conhecer e de reconhecimento do direito das famílias sobre o acesso ao DHAA. Os participantes deste estudo mostram dificuldades no conhecimento sobre o DHAA por não se tratar de assuntos que fazem parte de actividades intentadas de maneira idêntica no dia-a-dia de tal como diz Giddens (2003).

Os resultados da pesquisa, revelaram a existência de crianças com barrigas mais salientes, pele ressecada e mulheres grávidas com ossos mais salientes dentro dos agregados familiares, o que sugere a possibilidade de as famílias enfrentarem deficiência na sua alimentação.

## CONCLUSÃO

O estudo analisou a influência da disponibilidade de alimentos no acesso ao DHAA nos distritos de Montepuez e Ancuabe e usou o método qualitativo para a recolha de dados. Os resultados da pesquisa refutam a hipótese de que a disponibilidade de alimentos em quantidade e qualidade nos distritos de Montepuez e Ancuabe influencia no acesso ao DHAA na medida em que permite aos AF's suprir as suas necessidades alimentares, em função da diversidade alimentar tendo em atenção a adequação nutricional, o acesso a informação e o respeito pela valorização da cultura alimentar local. Porque nos dois distritos não existem disponibilidade alimento os agregados familiares dos distritos de Montepuez e Ancuabe alimentam-se do que conseguem apenas para matar a fome e não para garantir o DHAA, existem sempre períodos de escassez, mesmo em situações em que exista disponibilidade de alimentos, o acesso ao DHAA pode não ser alcançado devido a percepção cultural do significado de alimentos, distribuição, gosto.

No entanto, tal como mostram os dados, a hipótese alternativa é de que a disponibilidade dos alimentos não é uma condição *sino quo non* para o alcance do DHAA, pois existem vários factores subjetivos, tais como percepções, adequação cultural, que nem sempre podem ser alcançados. Neste sentido, o DHAA representa uma utopia nos locais onde o estudo foi realizado.

Os resultados da pesquisa revelaram falta de disponibilidade de alimento para os agregados familiares devido aos factores naturais, económicos e políticos. Este facto afecta diretamente no acesso ao DHAA, pois os agregados familiares dos distritos de Montepuez e Ancuabe alimentam-se do que conseguem apenas para matar a fome e não para garantir o DHAA. Como forma de fazer face a essa indisponibilidade de alimentos eles recorrem a vários recursos ao seu dispor ao nível da sua comunidade. Contudo, o processo de escolhas próprio da consciência prática dos participantes da pesquisa faz com que não seja possível satisfazer todas necessidades alimentares durante todo o ano. A falta de alimentos condiciona a diversidade alimentar das famílias o que pode comprometer a própria saúde das famílias.

Diante desses resultados de pesquisa sugere-se o seguinte:

Ao Governo, sugere-se o reforço da sua intervenção em apoio aos agregados familiares sobre tudo em insumos agrícolas dentro do período para permitir que haja melhores resultados.

Segure-se ainda ao governo, o reforço do serviço de assistências as famílias numa perspectiva de transferência de conhecimento e subsidiariedade para permitir que fortaleçam-se as capacidades dos agregados familiares, de modo a permitir que findo um período as comunidades consigam caminhar por si só.

Ao Governo o aprimoramento das políticas de intervenção nessa área para que sejam exequíveis e estejam em consonância com a realidade local.

Aquisição da produção agrícola local dos agregados familiares a preços justos, isso gera impacto a curto e médio prazo, as compras locais são benéficas para as comunidades na medida em que incetivam as produções, mais trabalho e aumentam a distribuição da renda e o poder aquisitivo das famílias.

Aos Agregados familiares, sugere-se a contínua busca pelo melhoramento, o alargamento e diversificação de produtos alimentares de modo a se tornarem autónomos, auto-suficientes e co-responsáveis na busca de soluções para o acesso ao DHAA.

Aos demais actores-chave (Programa Mundial de Alimentação-PMA, Caritas diocesana, Medicus Mundi, União Provincial dos Camponeses-UPC e Ayuda en Acción) sugere-se que oriente as suas intervenções respeitando os âmbitos e costume do AF's, porque a assimilação e reprodução pelas famílias depende também da relação e conexão que eles estabelecem com as crenças locais.

## BIBLIOGRAFIA

- Abbas, M. (2017). (In) *segurança alimentar e território em Moçambique: discursos políticos e práticas*. *Revista nera*. ISSN: 1806-6755.
- Abbas, M. Joala, R., Dos santos, L, Bruna, N., Serra, C., & Ribeiro, N. (2020). *Repensar a segurança alimentar e nutricional: Alterações no sistema agro-alimentar e o direito à alimentação em Moçambique*. Disponível em [www.omrmz.org](http://www.omrmz.org)
- Abbas, M., Monjane B., Macaringue, I., Santos, M. C., Machoco, R., & Cabanelas, V. (2021). *Sistemas alimentares em Moçambique: Rumo a uma Política Alimentar Nacional*. Maputo. ISBN: 9789896701505.
- Almeida, M. A. B. Gutierrez, G. L. Vilarta, R. (2019). *Comentários Sociológicos da Cultura Alimentar*.
- Bardin, L. (2011). *Análise de Conteúdos* 1 Edições 70, Lisboa: Portugal LDA. Depósito legal 11° 93118/95 ISBN: 972-44-0898.
- Berloto V.C., Medeiros, M., Chaves V. M. & Palmeira, P. de A. (2015). *Alimentação em conflito: o comer em tempos de crise em Persépolis*. DOI: 10.12957/demetra.2015.16055.
- Bezerra, I & Isaguirre, K.R. (2014). *Diálogos sobre o Direito Humano a Alimentação Adequada: Direito Humano à Alimentação Adequada: a discussão da “geografia da fome” à sua protecção jurídica no Brasil*. MG: Faculdade de Direito da Universidade Federal de Juiz de Fora, ISBN 978-85-66252-17-0.
- Becker, S.H. (2007). *Segredos e truques da pesquisa*. Consultado em <https://www.com.br/livro/9788537800461/Segredos-e-truques-da-pesquisa/>ISBN: 978-85-3780-046-1.
- Bussab, W. de O & Bolfarine, H. (2005). *Elementos de Amostragem*. Consultado em [https://www.blucher.com.br/elementos-deamostragem\\_9788521203674](https://www.blucher.com.br/elementos-deamostragem_9788521203674) ISBN: **9788521203674**
- Burity, V., Franceschini, T. & Valente, F. (2010). *Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional*. Brasília. CDU 612.391 (81).
- Burity, V., Franceschini, T., Valente, F., Rocha, N. C. & Leão, M. Abrandh. (2010). *O direito Humano a alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional*. Consultado em 10 Novembro de 2020 em <https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/as-principais-causas-fome-na-africa.htm>.
- Brissos, S. (2016). *Segurança alimentar e nutricional global: evolução conceptual, desafios actuais e indicadores de medida*. Consultado em <http://pascal.iseg.utl.pt/~cesa/index.php/menupublicacoes/working-papers>.

Canesqui, A. M. (2009). *Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação*. Revista Nutrição. Campinas. 22(1): 125-139.

Carrilhos, J. Abbas, Júnior, A. Chidassicua, J. & Mosca, J (2018). *Desafio para a Segurança Alimentar e Nutrição em Moçambique*. Maputo Castell, G. S. (2004). *Larousse da dieta e da nutrição*. São Paulo: Larousse do Brasil.

Carrilho, J., Abbas, M., Junior, A., & Mosca, J. (2016) *Desafios para a Segurança Alimentar e Nutrição em Moçambique*. Recuperado em <https://omrmz.org/omrweb/publicacoes/desafios-para-a-seguranca-alimentar-e-nutricao-em-mocambique/> em 20 de março 2021

Castell G. S. (2004). *Larousse da dieta e da Nutrição*. São Paulo: Larousse do Brazil.

Corrêa, L. & Oliveira, L.C. (2019). *Diálogos sobre o Direito Humano a Alimentação*. ISBN 978-85-66252-17-0. CDU-342.57.

Cortina, A. (2005). *Ética*. São Paulo: Ed. Loyola.

CPLP, (2014). *A CPLP e os desafios do futuro: 28 milhões de pessoas são diariamente afectadas pela fome nos países da CPLP*. ISBN: 978-989-97178-8-6 Depósito Legal: 377532/14.

CPLP, (2012). *Direito à Alimentação e Segurança Alimentar e Nutricional nos Países da CPLP: Diagnóstico de Base*. Consultado em: [www.fao.org/righttofood](http://www.fao.org/righttofood).

Creswell, J.W. (2014). *Research Design. Qualitative, quantitative and mixed methods approach*. California: Sage Publications.

Da Silva, M. C. T. (2012). *Reflexão sobre o conceito de problema social*. Disponível em 196.3.97.34 on Tue, 06 Aug 2019 19:33:11 UTC em <https://about.jstor.org/terms>.

De Almeida, M. A. B. Gutierrez, G. L. & Vilarta, R. (2019). *Comentários Sociológicos da Cultura Alimentar*.

De Rezende, A. S. F., Dutra, D. D. & Rangel, T. L. V. (2017). *As dimensões do direito humano à alimentação adequada na ordem do dia*. Revista científica interdisciplinar. issn: 2526-4036 n° 1, volume 2, artigo n° 01, janeiro/junho 2017 d.o.i: <http://dx.doi.org/xx.xxxxx/xxxx-xxxx/v2n1a1>

Dias. (2015). *Segurança alimentar: o nosso mundo, a nossa dignidade o nosso futuro*. Varela-Guiné-Bissau.

Dutra, L.V. Souza, L. M. Santos, R.H.S, & Priore, S. E. (2014). *Disponibilidade alimentar para famílias residentes na zona rural: situação de segurança ou insegurança alimentar e nutricional*. Campinas. 21(1):320-329.

DUDH. (1948). *Declaração Universal dos Direitos Humanos Declaração*. Nova Iorque, 1948.<http://www.unhchr.ch/udhr/lang/por.htm>

FAO (2021) *FAO apela para maior disponibilidade de alimentos em África*. Consultado em 13 de Outubro de 2021 em <https://new.un.org/pt/story/2021/07/1755412>.

FAO (2018). *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe*. Santiago, 133p, 2018. ISBN 978-92-5-131059-5.

FAO, (2019). *Redução de perdas e desperdícios alimentares é essencial para alcançar metas globais*. Consultado em Outubro de 2021 em <https://news.un.org/pt/story/2019/10/1690841>.

FAO, (2020). *Milhões de pessoas podem cair na extrema pobreza e podem passar fome em 2020 na América Latina e Caribe devido ao impacto da pandemia*. Consultado em Outubro de 2021 <https://www.cepal.org/pt-br/comunicados/fao-cepal-milhoes-pessoas-podem-cair-extrema-pobreza-podem-passar-fome-2020-america>.

FAO, (2021). *FAO alerta que aumento de valores da comida em países dependentes de importações coloca em risco as populações mais pobres; maior índice já registado foi de 131,9 pontos em 2011*. Consultado em Janeiro de 2022 em <https://news.un.org/pt/story/2022/01/1775652>.

FAO, (2021), *The state of food security and nutrition in the world: transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all*. Rome:

FAO, (2011), *Direito à Alimentação e Segurança Alimentar e Nutricional nos Países da CPLP*. Disponível em: [http://www.fao.org/fileadmin/templates/righttofood/documents/project\\_m/cplp/CPLPdiagno%CC%81sti.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/righttofood/documents/project_m/cplp/CPLPdiagno%CC%81sti.pdf). Acesso em: 20 Junho 2020.

Figueiredo, N. M. A. (2008). *Método e Metodologia na pesquisa científica*. 3Edicao. Caitano do sul SP. Yendis Editora.

Fontanella BJB, Ricas J, Turato ER. (2008). *Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas*. Cad Saúde Pública.

Garcia, R.W. D. (2003). *Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana*. Revista, Nutrição, Campinas, 16 (4):483-492, out./dez,

Giorgi, V. de V. (2015). *Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis. Editora da UFSC, 2013. ISBN978-85-328-065-3.

Giddens, A. (2003). *A constituição da Sociedade. 2ª edição*. São Paulo: Editora Martins fontes.

Global Nutrition Report (2018) *Shining a light to spur action on nutrition*. global nutrition report.org.

Governo do Distrito de Ancuabe, (2015). *Balanço do Plano Económico Social e Orçamento do Distrito*. Ancuabe.

Governo do Distrito de Montepuez. (2015). *Balanço do Plano Económico Social e Orçamento do Distrito*. Montepuez.

Governo de Cabo Delgado, (2020). *Balanço do Plano Económico e Social de 2019*. Pemba.

Governo de Moçambique (2010). *Plano de acção multisectorial para a redução da desnutrição crónica em Moçambique 2011 – 2015*. Maputo.

Guterres, A. N. R. (2018). *Segurança Alimentar e Nutricional no Timor Leste: problemas, causas e alternativas*. Florianopolis.

Guedes, J. e Amaro, R.R. (2004). *Economia informal e experiências de crédito solidário popular na África lusófona*

Instituto Nacional de Estatística (INE). (2019). *Localização Geográfica dos Distritos de Montepuez e Ancuabe. Censo Geral da População 2017*. Maputo.

Índice Global da Fome (IGF). (2018). *Índice Global da fome: Fome e sistemas Alimentares em Situação de Conflitos*. Disponível em <https://www.globalhungerindex.org/pdf/pt/2018>. Lisboa

Instituto Nacional de Estatística (INE). (2019). *Representação de Infraestruturas Sociais dos Distritos de Montepuez e Ancuabe*. Maputo.

Instituto Nacional de Estatística. (INE). (2019). *IV Recenseamento geral da População e Habitação*. Maputo.

IPEA. (2002). *A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação no Brasil*: Documento elaborado para a visita ao Brasil do Relator Especial da Comissão de Direitos Humanos da Organização das Nações Unidas sobre Direito à Alimentação. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/seguranca\\_alimentar.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/seguranca_alimentar.pdf)

IPC, (2017). *Moçambique, Cabo Delgado, situação da desnutrição aguda na província de cabo delgado*. Pemba

IPC, (2018). *Moçambique, Cabo Delgado, situação da desnutrição aguda na província de cabo delgado*. Pemba.

IPC. (2019). *Sumário da Situação de Insegurança Alimentar Aguda e Desnutrição Aguda de Moçambique – 2019/20*. Governo de Moçambique. Disponível em [http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user\\_upload/ipcinfo/docs/IPC\\_AFI\\_AMN\\_Mozambique\\_2019April2020Feb\\_Portuguese.pdf](http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/ipcinfo/docs/IPC_AFI_AMN_Mozambique_2019April2020Feb_Portuguese.pdf) Acessado em 18 de Janeiro de 2021

IPC, (2020). *Sumário da Situação de Insegurança Alimentar Aguda e Desnutrição Aguda de Moçambique – 2019/20*. Maputo, disponível em [www.setsan.gov.mz](http://www.setsan.gov.mz)

IPC, (2021). *Descrição da situação de segurança alimentar até Março 2021*. Cabo Delgado disponível em IPC Unidade de Suporte Global [www.ipcinfo.org](http://www.ipcinfo.org).

Jesus, C. de (2018). *Do excesso de alimentos à carência alimentar na sociedade da abundância e do bem-estar o contributo da sociedade civil para o combate ao desperdício alimentar*. *sociologiaonline*, n.º 16, Julho 2018, pp. 90-110 | DOI: 10.30553/sociologiaonline.2018.16.4.

Kahlke, R.M. (2014). *Generic qualitative approaches: pitfalls and benefits of methodological mixology*. *IJQM*, 37-52.

Marconi, M.A. & Lakatos, E. M. (2003). *Metodologia de trabalho científico*. São Paulo: ed. Atlas.

Merriam, S. B. (2002). *Qualitative Research in Practice: Examples For discussion and Analysis*. San Francisco, CA: Jossey-Bass Publishers. Consultado em Janeiro de 2022 em <https://scirp.org/reference/referencespapers.aspx?Referenceid=2418630>.

Ministério da Agricultura (MINAG). (2011). *Plano Estratégico para o desenvolvimento do sector Agrário*. Maputo.

Ministerio de Agricultura e Desenvolvimento Rural (2020). *Inquerito Agrário Integrado*. Maputo.

Moreira, S. A. (2004). *Alimentação e comensalidade: aspectos s históricos e antropológicos*. São Paulo.

Mintz, S. W. (2001). *Comida e antropologia uma breve revisão*. *Revista brasileira de ciências sociais - VOL. 16 N.º. 47*.

Ministério da Administração Estatal (2014). *Perfil do Distrito de Ancuabe*. Mocambique. Maputo

Ministério da Administração Estatal (2014). *Perfil do Distrito de Montepuez*. Mocambique. Maputo.

Mufuukula, P. (2021). *Um olhar à nossa Administração Pública: Direito Humano à Alimentação Adequada*. *Jornal o Público*, de 11 de Outubro de 2021 Edição N.º 568. Maputo.

Nascimento, A. L & Andrade, S. L. L. (2010). *Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania? Ciência e Cultura*, v. 62, n.4, 2010. Consultado em 25 de Fevereiro de 2021 em: [http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400012](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400012).

ODS. (2015). *Objectivos de Desenvolvimento Sustentável*. Traduzido do inglês pelo Centro de Informação das Nações Unidas para o Brasil. última edição em 11 de Fevereiro. Disponível em <https://sustainabledevelopment.un.org>

Oliveira, S. P. de, e Thébaud-Mony, A. (1997). *Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar*. Rev. Saúde Pública, 31 (2): 201-8.

ONU. (2011). Comissão especial de monitoramento de violação do DHAA. <http://www.unhcr.ch/udhr/lang/por.htm>

ONU, (2015) Ministério das Relações Exteriores do Brasil. *Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*. Disponível em <https://sustainabledevelopment.un.org>.

ONU (2021). *Agravamento da crise em Cabo Delgado preocupa agências da ONU em Moçambique*. Disponível em <https://news.un.org/pt/story/2021/01/1739152>.

Perlito, D. (2014). *Avaliação do Estado de Nutrição e dos Hábitos Alimentares no 1º ano de vida de crianças dos 0 aos 24 meses da província de Nampula*, Moçambique. Porto.

PIDESC (1966). *Pacto Internacional dos Direitos Económicos, Sociais e Culturais*. [http://www.direitoshumanos.usp.br/counter/Onu/Sist\\_glob\\_trat/texto/texto\\_2.html](http://www.direitoshumanos.usp.br/counter/Onu/Sist_glob_trat/texto/texto_2.html). Nova York,

Pinto, J.N. (2013). *Manual sobre segurança alimentar e nutricional*. Coimbra

PMA (2020). *Relatórios da ONU sobre a situação alimentar e nutricional no mundo*. Disponível em <https://news.un.org/pt/tags/programa-mundial-de-alimentacao>.

Poulain, J. (2013). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução de Rossana Pacheco da costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2ª ed. Florianópolis : editora da ufsc. isbn 978-85-328-0654-3.

Poulain, J.P & Proença, R. P. da C. (2003). *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Revista de Nutrição., Campinas, 16 (3):245-256.

Província de Cabo Delgado (2019). *Balanço do Plano Económico e Social*. Pemba

Quivy, R. & Campenhoudt, L. V. (1998). *Manual de investigação em ciências sociais*, consultado em 27 de Marco de 2021 em <http://www.gradiva.pt>.

Recine, E & Leão, M. (2010). *Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional*. doi: <https://doi.org/10.12957/demetra.2014.7973>

Recine, E & Leão, M.M. (2011). *O direito Humano à Alimentação Adequada*. In: Taddei, J.A. et al. (Org.) *Nutrição em Saúde Pública*. Rio de Janeiro: Editora Rubio.

Richardson, R.J. (1999). *Pesquisa Social. Métodos e Técnicas*. Atlas, São Paulo.

Rodrigues, J. M. Santos, M. P. Vaz, T. P. & wander, A. E. (2017). *Segurança alimentar nos países em desenvolvimento: realidades e perspectivas*. Araraquara, v.9, n.1 e 2

Rodrigues, B.A. Bittencourt, J.V.M. Nascimento, M.M.F. (2020). *Políticas públicas de segurança alimentar e nutricional para a dimensão de disponibilidade de alimentos*. Brasil

Secretariado Técnico de Segurança Alimentar e Nutricional (SETSAN). (2008). *Estratégia e plano de acção de segurança alimentar e nutricional 2008-2015*. Maputo

Secretariado Técnico de Segurança Alimentar e Nutricional (SETSAN). (2018). *Relatório da Avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional em Agosto - Setembro*. Maputo.

Sen, A. (2008). *Desenvolvimento como liberdade*. São Paulo: Schwarcz.Schott, E. et al. (2018). *Methodologies for assessing the household food availability in the context of food (in) security: a systematic review*. DOI: 10.1590/1413-81232020257.29342018.

Scialabba, N.H. (2011). *Food availability and natural resource use: FAO/OECD Expert Meeting on Greening the Economy with Agriculture*. Paris. Disponível em [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/sustainability/Presentations/Availability.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/Presentations/Availability.pdf)

Scarparo, H. (2008). *Psicologia e pesquisa: perspectivas metodológicas*. 2. ed. Porto Alegre: Sulina.

Simão, F. et al (2017). *Hábitos alimentares da comunidade* ipg. ISSN: 1646-8848. Consultado na página da revista, acessível em <http://www.esth.ipg.pt/isith/organizacao.aspx>) Google Scholar.

Siliprandi, E. (2019). *Diálogos sobre o Direito Humano a Alimentação Adequada: Políticas de segurança alimentar e relações de género*. MG: Faculdade de Direito da Universidade Federal de Juiz de Fora, ISBN 978-85-66252-17-0.

Silva, J. G (2012). *Director geral da FAO. a CPLP e os desafios da Segurança alimentar e Nutricional*. Consultado em 6 de Novembro de 2021 em: [https://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/FAODG](https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/FAODG).

Silva, J.da.R.A., Camargo, E. B., & Monteiro, R.A. (2017). *A fome e o Direito Humano a Alimentação Adequada e, filmes documentários Brasileiros*. Disponível em 25 de Janeiro de 2023 em: <https://bvsm.sau.gov.br>

Triviños, A. N. da S. (2008). *Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação*. São Paulo: Atlas.

Vaz, T. A. P. S & Wander, A. E. (2017). *Segurança alimentar nos países em desenvolvimento: realidades e perspectivas*. Revista Espaço de Diálogo e Desconexão, Araraquara, v.9, n.1 e 2.

Valente, F. L. S (2001). *O combate à fome e a desnutrição e a promoção da alimentação adequada no contexto do direito humano à alimentação: um eixo estratégico do desenvolvimento humano sustentável*. São Paulo.

Veiga, L. & Gondim, S. M. G. (2001). *A Utilização de Métodos Qualitativos na Ciência Política e no Marketing Político*. Opinião Pública, Campinas, Vol. VII, nº1, 2001.

Vernaglia, T V. C. (2019). *Os sentidos do acesso ao tratamento de mulheres usuárias de crack: o que pensam mulheres e profissionais de um serviço de atenção psicossocial*, tese (doutorado). Programa de pós-graduação em psiquiatria e saúde mental, UFRJ

Zancul, M. S (2018). *Educação alimentar na escola: para além da abordagem biológica*.

Zancul, M. de S. (2017). *Educação alimentar na escola: para além da abordagem biológica*. Temas em Educ. e Saúde: Araraquara, v.13, n.1, p. 14-23. ISSN: 1517-7947 DOI: <https://doi.org/10.26673/rtes.v13.n1.jan-jun2017.2.9490>.

# **ANEXOS**

### **Consentimento Informando, Livre e Esclarecido**

Meu nome é Aventina Cláudia Teodósio Matusse, sou estudante da Faculdade de Letras e Ciências Sociais Departamento de Sociologia da Universidade Eduardo Mondlane, cursando o Mestrado em Sociologia Rural e Gestão de Desenvolvimento – Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional.

Esta entrevista tem por objectivo recolher informações para o meu trabalho de conclusão de curso, para o grau de Mestre, cujo tema é: **Influência da Disponibilidade de Alimentos no acesso ao Direito humano a Alimentação Adequada nos Distritos de Montepuez e Ancuabe (2016- 2021)**. A sua opinião é muito importante para elaboração deste trabalho, assegurando desde já a confidencialidade da informação que for a fornecer, não será revelada a terceiro e será apenas para fins académicos, a entrevista poderá durar cerca de 1 hora e 45 minutos, agradecendo desde já pela sua disponibilidade e colaboração.

O processo de fornecimento da informação é voluntária podendo, o/a senhor/a, deixar passar ou recusar de responder alguma pergunta que não esteja a sua altura, sem que tal facto tenha consequências negativas para si.

Salientar que, o/a senhora esta livre de aceitar ou não participar desta entrevista. De igual modo, na fase de compilação do relatório final a sua identidade será omissa, isto incluindo todas as informações que possam permitir a sua identificação.

## Questionário de Entrevista direccionado para os agregados familiares

### 0. Localização geográfica

Distrito \_\_\_\_\_

Posto Administrativo \_\_\_\_\_

Localidade/Aldeia/bairro \_\_\_\_\_

### I - DADOS DA PESSOA ENTREVISTADA

Sexo \_\_\_\_\_

Estado civil \_\_\_\_\_

Formação/escolaridade mais alta que completou \_\_\_\_\_

Profissão \_\_\_\_\_

Quantas pessoas trabalham na família \_\_\_\_\_

Qual é a renda do Agregado Familiar por mês? \_\_\_\_\_;

Quanto ganha cada um dos membros do Agregado familiar por mês \_\_\_\_\_

Tem recebido alguma ajuda (em dinheiro/produtos alimentares) \_\_\_\_\_

Quem oferece \_\_\_\_\_;

De quanto em quanto tempo? \_\_\_\_\_

Quantas pessoas vivem nesta casa? \_\_\_\_\_;

Quantos são mulheres e quantos homens? \_\_\_\_\_;

Existem Crianças menores de 0 a 5 anos no agregado familiar? \_\_\_\_\_; se sim quantas?

\_\_\_\_\_

Professa alguma religião? \_\_\_\_ Qual? \_\_\_\_\_

## II. DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS

1. Quais são os tipos de alimentos produzido aqui no seu Distrito em cada época? (explorar o tipo de produção, número de vezes que se produz por ano, as razões de produção deste tipo de alimentos, a quantidade de alimentos produzida, a quantidade que se destina a venda e a quantidade que são consumida).

---

---

---

2. Porque destina a quantidade referida para o consumo ou para a venda? (explorar a razão da venda de alimento, a razão da reserva de algumas quantidades para o consumo, o que fazem com o dinheiro que obtêm da venda dos excedentes agrícolas)

---

---

---

3. Como é feita o processo de armazenamento e conservação alimento? (explorar sobre a conservação dos alimentos produzido na machamba destinados ao consumo e para venda, e alimento comprados)

4. Que tipo de alimento compõe a cesta básica da família para o vosso consumo por mês? (explorar os alimentos mais consumidos por mês, por semana e por dia, razões para o consumo destes alimentos. Explorar a mudança de consumo de tipo de alimentos em tempo normal e em tempo de escassez; explorar a mudança no consumo dos tipos de alimentos nos últimos 10 anos: entre 2012 e 2022. Se houve mudanças, o que influenciou a mudança? Que tipos de alimentos foram descontinuados e/ou introduzidos? Porquê?)

5. Quem toma a decisão sobre os alimentos que devem ser produzidos, vendidos, consumidos, destinado a sementeira? (explorar os processos de decisão no seio da família em toda a cadeia de produção: o que deve ser semeado/produzido, vendido, consumido, conservado

para a sementeira. Quando vendido, quem tomara a decisão sobre o uso do dinheiro. Porque esses actores tomam a decisão? Na ausência dessa pessoa, quem toma a decisão?)

6. Quem decide sobre o que deve ser confeccionados todos os dias? Porque? Quem toma a decisão?
7. Quem decide sobre a distribuição dos alimentos confeccionados entre os agregados familiares? Porque essa pessoa toma a decisão?
8. Como é feita a distribuição de alimentos por refeição entre os membros do agregado familiar? (explorar as razões para se usar esse tipo de distribuição, explorar também o número de vezes que comem ao dia normalmente e as respectivas razões, números de vezes que são oferecidos os alimentos as crianças? Os alimentos em período de escassez).
9. Possui rendimentos para comprar alimentos em caso de falta? Se não, como tem suprimido a falta de alimentos/ o que faz para ter acesso aos alimentos em tempo de escassez?
10. Qual é a sua opinião sobre os alimentos que consomem? (explorar opinião sobre os alimentos produzidos e comprados, sobre se o alimento consegue satisfazer a fome, valor nutritivo e qualidade dos alimentos).
11. O que você acha sobre alimentação que consomem, qual é o significado de comer para o seu AF? o que significa falta de comida para o seu agregado?
12. O que quer dizer comer alimentos que dão energia, dão força, ajudam a crescer na sua Família?

### **III. DIREITO HUMANO A UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA**

13. Alguma vez já ouviu falar de DHAA? Se sim, pode dizer em que consiste? Onde e com quem ouviu falar? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

14. Qual é a sua opinião sobre os alimentos existentes na sua zona (explora sobre a suficiência, qualidade, se eles gostam, porque gostam, desde quando consomem? quem lhe ensinou a consumir estes alimentos? Todos os membros gostam? Quais os alimentos que os membros não gostam?). \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

15. Acha que os alimentos que têm tido acesso são suficientes para o consumo do seu agregado? Porque? Esses alimentos vão de acordo com a sua cultura? Se não porque? Como a sua cultura olha os alimentos explorar: a forma como a cultura alimentar foi estabelecida nos AF's: desde quando consomem estes alimentos como aprenderam? Se já experimentaram outros alimentos ao longo da sua vida, se sim, quais? Como e onde experimentaram esses alimentos? E depois, introduziram esses alimentos como parte do seu cardápio? Sim, porque? Se não, porque se gostariam de consumir outro tipo de alimentos? Quais? Porque não consomem estes alimentos? Explorar barreiras de mudança de alimentação?

---

---

---

16. Como preparam os alimentos na sua família? Explorar sobre o processo de preparação de alimento, como eles preparavam os alimentos, como aprenderam, Se foi sempre assim, quem lhes ensinou, Se gostariam de preparar os alimentos de uma outra forma? Existem barreiras/dificuldades de mudanças da forma como os alimentos são preparados, se a preparação varia em função dos alimentos disponível, gosto ou alimentos aceites culturalmente, em caso de ter apenas uma refeição ao dia o que costuma comer e a que hora é consumida? Como aprendeu a escolher os alimentos que compõem a sua cesta básica? Quem lhe ensinou, onde aprendeu? Estes alimentos têm variado? Se sim, desde quando? Porque mudou).

---

---

---

---

17. Existem alguns alimentos que não são permitidos /aceitáveis para serem consumidos na sua família? Se sim, quais são? (explorar sobre os alimentos que são oferecidos a cada membro, homens, mulheres, crianças, a forma como são seleccionados os alimentos para o consumo e sobre as primeiras pessoas a comer na família, explorar as normas sobre os alimentos e alimentação. Deve incluir a exploração sobre o passado deles: como era feita a distribuição, se houve mudanças ao longo do tempo, como e onde aprenderam, houve mudança? Quando e que tipo de mudanças? Como aprenderam Se gostariam de mudar esta forma actual:

porque? o que gostariam de mudar e porque? Porque não mudam, Explorar as barreiras de mudanças da forma como os alimentos são preparados?).

18. Alguma vez aprendeu ou ouviu sobre os alimentos que devem compor a sua cesta básica? Se sim, com quem (fontes de informação)? Quando (período, anos)? O que aprendeu? O que acha sobre essa informação?

19. Como esta informação mudou a composição da sua cesta básica? Se mudou, porque? (Explora como a socialização (familiar/igreja), a comunidade, a escola, a Saúde/hospital, os vizinhos, amigos, rádio, TV, internet, influenciam o processo de escolha de alimentos, forma de preparar, consumir)

20. Alguma vez um membro do seu agregado familiar terá passado mal depois de consumir um certo alimento? Que tipo de alimento tinha comido? Porque acha que passou mal? Foi ao hospital? Porque? (explorar o conhecimento dos agregados familiares sobre doenças relacionadas aos alimentos, como também sobre os risco ligado a má conservação, preparação e consumo de alimentos). \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

21. Qual é a sua preferência em termos do tipo de alimentos que consome? Porque? (explorar sobre a relação entre cultura e alimentos, preferências alimentares, valores atribuídos aos alimentos produzido e comprados, opinião sobre qualidade ou conteúdo nutricional).

\_\_\_\_\_

22. Quais são os alimentos que gostaria de consumir no seu agregado familiar. Porque? Porque não consome estes alimentos (explorar os factores/barreiras que limitam o consumo de alimentos preferidos)

23. Quais alimentos são permitidos e os que não são permitidos consumir para homens, mulheres e crianças dentro da sua família e comunidade? (explorar sobre regras, tabus, mitos e ritos relacionados aos alimentos, e possíveis sanções aos que transgridem).\_\_\_\_\_

---

---

---

24. Quais são as regras e normas da família/comunidade (tabus e rituais) que devem ser respeitados na conservação, confeição e consumo de alimentos? \_\_\_\_\_

---

25. Quais são as barreiras/factores que Influenciam no acesso a alimento de qualidade, em quantidade e que oferecem energia, dão força, ajudam a crescer?

**Proposta de Guião de entrevista para actores-chave:**

Nome da Instituição que representa. \_\_\_\_\_

Qual é a sua posição na instituição/organização. \_\_\_\_\_ A quanto tempo? \_\_\_\_\_,  
Qual é o seu papel/função? \_\_\_\_\_

Em que incide o trabalho da sua (instituição)?

Como tem sido a sua articulação com outras instituições que trabalham na mesma área?

---

**I. Disponibilidade de alimentos e seu contributo no acesso ao direito humano a alimentação adequada**

1. Qual é a situação actual dos Distritos de Montepuez/Ancuabe no que refere se a disponibilidade de alimento? (explorar sobre os alimentos produzidos, consumido e os destinados a venda)
2. Qual é o perfil de subsistência / zonas de economia alimentar no Distrito de Montepuez/Ancuabe? (, incluindo informações sobre como as pessoas ganham a vida e quais são as categorias principais (por exemplo, salários trabalho, produção agrícola, pecuária ou comércio).

3. As famílias têm passado por períodos de fome, ou redução das refeições diárias? Se sim, quando e porquê?
4. Quais são as barreiras/factores que influenciam no acesso a alimento de qualidade, em quantidade e nutricionalmente adequados?

## **II. Análise da disponibilidade de alimentos e sua relação com o acesso ao Direito humano a alimentação adequada.**

5. Alguma vez já ouviu falar de DHAA? Se sim, pode dizer em que consiste? Onde e com quem ouviu falar? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Qual é a sua opinião sobre os alimentos existentes no Distrito de Ancuabe/Montepuez (explora sobre a suficiência, qualidade, gosto).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Acha que os alimentos que os agregados familiares têm tido acesso são suficientes para o consumo? Porque? Esses alimentos vão de acordo com a s cultura local? Se não porque?

8. Quais instrumentos ou políticas existentes sobre a disponibilidade de alimentos, consumo, alimentação adequada e nutricional orientam a sua intervenção nos Distritos de Montepuez/Ancuabe?

9. Qual tem sido a contribuição destes instrumentos para garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade e qualidade suficientes para os agregados familiar bem com o acesso ao DHAA? (explorar também sobre mecanismos de disponibilização de informação ao AF's).

## **III. Percepções sobre os valores socioculturais e práticas ligadas aos alimentos e DHAA**

10. Na sua opinião o que é que orientam a escolha de alimentos para o consumo para os AF's? (explorar o conhecimento sobre normas, valores, tabus e crenças ligado a escolha de

alimentos pelos AF's no dia-a-dia, preferências alimentares, valores atribuídos aos alimentos produzido e comprados, opinião sobre qualidade ou contudo nutricional).

11. Como as práticas culturais locais influenciam a disponibilidade, qualidade, quantidade dos alimentos que os AF's consomem? Como estas práticas afectam a desnutrição?
12. Na sua opinião, como as políticas de intervenção nesta aérea respeitam o contexto local, valorando os aspectos socioculturais que os agregados familiares atribuem aos alimentos, as suas escolhas e preferência?

### **Guião para o diálogo com os grupos focais**

Distrito \_\_\_\_\_ Posto Administrativo  
\_\_\_\_\_

Categoria \_\_\_\_\_ n° de participantes  
\_\_\_\_\_

#### **DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS**

1. Que tipos de alimento são geralmente produzidos/comprados aqui na vossa comunidade, porque produzem esses alimentos e não outros?
2. Quais são os principais problemas que enfrentam com a produção, conservação, escoamento da vossa produção, venda e consumo?
3. Quais são os determinantes que ditam a escolha de alimentos que devem ser destinados ao consumo e alimentos destinado a venda?

#### **QUALIDADE DE ALIMENTOS**

4. O que vocês acham sobre alimentação que consomem (qual é o significado de comer para vossa comunidade)?
5. O que quer dizer comer alimentos que dão energia, dão força, ajudam a crescer adequados na vossa comunidade?

#### **DIREITO HUMANO A UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA**

6. Já ouviram falar sobre direito humano alimentação adequada? O que significa dizer que alimentação é um Direito?
7. Que tipos de alimentos são mais consumidos? Por que? (explorar os significados desses alimentos do ponto de vista de energia, dão força, ajudam a crescer, gosto, cultura?)
8. Quem decide sobre tipos de alimentos que devem ser consumido no agregado familiar? porque? Explorar estórias dos processos de escolha, decisão e distribuição dos alimentos na comunidade: como era no passado, se houve mudanças ao longo do tempo, Quando e que tipo de mudanças? A forma como são seleccionados os alimentos para o consumo e sobre as primeiras pessoas a comer na comunidade, Explorar as barreiras de mudanças da forma como os alimentos são preparados.
9. Quem decide sobre o que deve ser preparado em cada dia para refeição? Por que? (explorar decisão na preparação de alimento ao longo do tempo alimentos na comunidade: como era no passado, se houve mudanças ao longo do tempo, Quando e que tipo de mudanças? Explorar as barreiras de mudanças da forma como os alimentos são preparados).
10. Quem decide sobre a divisão dos alimentos entre os membros do AF's? Porquê? (explorar sobre o processo de distribuição de alimento ao longo do tempo alimentos na comunidade: como era no passado, se houve mudanças ao longo do tempo, Quando e que tipo de mudanças? as primeiras pessoas a comer na comunidade, Explorar as barreiras de mudanças da forma como os alimentos são preparados).
11. Quais são as barreiras/factores que influenciam no acesso a alimento de qualidade, em quantidade e que contribuam para dar energia, dão força, ajudam a crescer?

### **Percepções sobre os valores socioculturais e praticas ligados aos alimentos e DHAA**

12. Qual é a sua opinião sobre valores/normas que os agregados familiares devem seguir para consumir ou deixar de consumir de determinados alimentos? (explorar o contexto cultural dos processos e normas sobre os alimentos: tabus, proibições, desde quando? o que pode acontecer se não se seguir os tabus ou se alguém consumir alimentos proibidos em determinada fase (incluindo a gravidez, durante a amamentação), entre jovens (mulheres e homens)

### **Guião para colectade dados através da observação**

#### **Condição de áreas específicas relacionadas à disponibilidade de alimentos**

1. Qual é a situação dos serviços sociais nesta comunidade? (água, mercados, escolas, vias de acesso).
2. O que está sendo vendido no mercado? Existe escassez? As pessoas estão comprando?

### **Actividades das pessoas (fonte de renda)**

3. Que tipo de machamba as pessoas possuem?
4. Quais são os tipos das culturas estão sendo produzidos?
5. Possuem celeiro e que tipo de celeiros existe?
6. Que tipo de alimento é armazenado neste celeiro?
7. Que tipo de alimento tem disponível nos mercados locais?
8. Quais é a origem desses alimentos?
9. Como é feita a conservação desses alimentos?
10. O que as pessoas estão fazendo sobre o quê? Se sim, onde e em quê?

### **Condição das pessoas e diferenças**

11. Como os membros dos AF's parecem fisicamente? Com pele seca, ossos mais salientes, poucos cabelos e com cor amarelada, denunciando sinais de desnutrição principalmente em crianças dos 0-5 anos.
12. Existem principalmente homens, mulheres ou crianças no AF?
13. Que tipo de activos as pessoas possuem dentro e ao redor de suas casas? (explorar se fazem alguma Produção ou horta caseira; se ao redor de suas casas estão cultivando alguns alimentos; existência de animais dentro e ao redor de suas casas).