



ISSN: 2310-0036

Vol. 14 | Nº. 1 | Ano 2023

Joaquina Daniel

Universidade Católica de Moçambique

Paulo Xavier Tebulo

Universidade Católica de Moçambique

Samuel Mussava

Universidade Católica de Moçambique

Tíma Abdul Remane Tuzine

Universidade UniLúrio

Evanildo Né Abdul

Instituto Agrario de Ribaué

Ana Rodrigues

University de Gotemburgo Suécia

Josefina José

Milton Manuel Carlitos



Rua: Comandante Gaivão nº 688

C.P.: 821

Website: <https://www.ucm.ac.mz>

Revista: <https://www.reid.ucm.ac.mz>

Email: reid@ucm.ac.mz

Tel.: (+258) 23 324 809

Fax: (+258) 23 324 858

Beira, Moçambique

Análise dos Factores que Contribuem para Malnutrição no Distrito de Ribaué – Província De Nampula

Analysis of Factors Contributing to Malnutrition in Ribaué District – Nampula Province

RESUMO

O presente artigo trata dos factores que contribuem para a malnutrição, considerando a situação nutricional nas cinco comunidades em que foram realizadas intervenções de melhoria da segurança alimentar e nutricional. O objectivo é apresentar uma análise qualitativa da actual situação nutricional dos agricultores, partindo dos dados colectados por meio de um inquérito em forma de questionário e revisão sistemática da bibliografia sobre a segurança alimentar e nutricional. O estudo discute os conceitos e teorias relacionados à segurança alimentar e nutricional no contexto moçambicano. Os baixos rendimentos agrícolas e a fraca fonte de receitas dos agregados familiares, a inexistência ou falta de acesso aos mercados, o fraco saneamento do meio, a falta de água potável e a falta de conhecimentos sobre a importância dos alimentos e sobre a forma de combiná-los levam as populações rurais à desnutrição.

Palavras-chave: Nutrição; Educação Alimentar, Agroprocessamento.

Abstract

This article deals with the factors that contribute to malnutrition, considering the nutritional situation in the five communities in which interventions to improve food and nutritional security were carried out. The objective is to present a qualitative analysis of the current nutritional situation of farmers, based on data collected through a survey in the form of a questionnaire and a systematic review of the literature on food and nutritional security. The study discusses the concepts and theories related to food and nutritional security in the Mozambican context. Low agricultural income and the weak source of household income, the non-existence or lack of access to markets, poor environmental sanitation, the lack of drinking water and the lack of knowledge about the importance of food and how to combine it They lead rural populations to malnutrition.

Keywords: Nutrition; Food Education, Agro- Processing.

Introdução

O projecto resultante da cooperação de doadores, parceiros holandeses e portugueses, cujo título é “Reforçar os programas de TVET (*Technical vocational and education training*), orientados para a comunidade e para o mercado na região norte de Moçambique através de uma abordagem interdisciplinar geradora de evidências com foco na segurança alimentar e nutricional”, tem o propósito de promover a colaboração entre universidades e institutos agrários para o desenvolvimento de capacidades com vista à melhoria do ensino técnico-profissional em agricultura. O projecto visa atender ao propósito, integrando a extensão rural, ou seja, o trabalho junto às comunidades. A abordagem oferece uma oportunidade de trabalhar a extensão rural aliada à educação alimentar e nutricional.

A educação alimentar tem como um dos principais objectivos eliminar a desnutrição crónica que afecta a população no norte do país. A abordagem da extensão rural realizada através de comunidades de prática propõe-se a disseminar várias formas educadoras para a conscientização e progressiva eliminação da insegurança alimentar e nutricional. Com efeito, disseminar práticas de processamento dos alimentos bem como a sua utilização balanceada são formas práticas de intervir na realidade, gerando resultados palpáveis entre os produtores. Um exemplo de como quebrar o ciclo da desnutrição é o incentivo à educação alimentar para as mães em fase de gestação, amamentação de crianças e suplementação desde os seis meses para promover o seu bom crescimento.

A província de Nampula possui um elevado potencial de produção agrícola ao nível dos seus distritos como é o caso de Ribaué. No entanto, índices preocupantes de malnutrição ainda persistem, ocasionada pela baixa qualidade de vida das comunidades e dos agregados familiares. A malnutrição nesse contexto pode estar associada a problemas socioculturais, poder de compra, à falta de conhecimento sobre como confeccionar os alimentos, seu armazenamento e ao desconhecimento do seu potencial nutricional. A população do local de estudo, principalmente as crianças, mesmo adultos, apresentam as seguintes características: peso corporal abaixo do esperado tendo em conta a altura e a faixa etária, aumento do tamanho de barriga, facto este associado a ingestão de alimentos não balanceados, ocasionando a deficiência de vitaminas e minerais no organismo. A malnutrição, em Ribaué é inconcebível, considerando o elevado potencial agrícola do distrito, que consegue produzir excedentes comercializáveis entre campanhas agrícolas.

No âmbito do projecto OKP (*Orange knowledge Program*), construíram-se comunidades de prática, isto é, arranjos cooperativos entre instituições de ensino centralizadas a partir do Instituto Agrário de Ribaué e comunidades locais para dar suporte às práticas de disseminação do conhecimento disponível nas instituições de ensino às comunidades através da extensão rural. O interesse por este estudo surgiu a partir da preocupação com a segurança alimentar e nutricional das comunidades atendidas pelo projecto. O objectivo era aprimorar práticas alimentares sustentáveis para reduzir os problemas de malnutrição no seio das famílias das comunidades. O envolvimento das universidades no processo de treinamento e acompanhamento das comunidades de prática criou, além das possibilidades para o fortalecimento da extensão rural ao longo das cadeias de valor, oportunidades de geração de conhecimento através da pesquisa e inovação. Este artigo resulta das actividades de práticas desenhadas para promover a transformação da soja nas comunidades. Ao longo dessa

actividade, foram realizados inquéritos para verificar a situação da segurança alimentar e nutricional.

Com efeito, a investigação tem relevância social e económica, considerando que os aspectos da segurança alimentar e nutricional são fundamentais para a saúde e o bem-estar dos moçambicanos, particularmente, na comunidade da região estudada. Visto que os desafios relacionados à produção estão mais ou menos em vias de superação, faz-se necessário o desenvolvimento de políticas que apostem no treinamento dos produtores locais em matéria de agroprocessamento e armazenamento dos produtos processados. Além disso, é importante educar as famílias para que adotem hábitos alimentares saudáveis. Parte desse objectivo pode ser alcançada a partir do reaproveitamento dos alimentos oriundos da produção agrícola, explicando o seu valor nutricional e como obter derivados.

Segurança alimentar e nutricional em Moçambique

A insegurança alimentar e nutricional é um problema generalizado ao redor dos países de baixa renda (*low income countries* – LICs), grupo que inclui Moçambique. No entanto, apesar dos limitados recursos financeiros e humanos para a recolha e análise de dados verificada particularmente em países africanos (Khan, 2002), muitos deles têm desenvolvido sistemas de informação e monitoramento da segurança alimentar e nutricional ao longo dos últimos vinte anos. Embora esses sistemas ainda precisem de adaptações que considerem contextos culturais para melhor informar as respostas à insegurança alimentar e nutricional, informações providenciadas por eles são importantes para alimentar o debate público e as políticas públicas nacionais.

Em Moçambique, ainda existem poucos exemplos sobre o uso da informação fornecida pelos sistemas de avaliação e monitoramento da segurança alimentar e nutricional nacional na elaboração de políticas. Mesmo quando existem, os resultados dessas políticas e intervenções na melhoria do estado nutricional das comunidades é subnotificado. No quadro geral de diagnóstico do problema, entende-se que os principais factores que influenciam o estado de saúde e nutrição em termos de meio ambiente são: a qualidade da água, existência ou não de latrinas, limpeza do meio, higiene dos alimentos, desflorestamento, condições de habitação e poluição do ambiente (Abbas, Monjane, Macaringue, Santos, Malhado, Cabanela, 2021).

Além de factores ligados às infra-estruturas, a situação da segurança alimentar e nutricional no contexto moçambicano é complexa não só devido às grandes variações agrogeológicas ao redor do território nacional, mas também aos sucessivos efeitos das calamidades naturais, hábitos socioculturais e modos de vida que fazem com que as populações tenham uma reduzida capacidade de resposta nas suas estratégias de sobrevivência. Em geral, a insegurança alimentar e a pobreza andam lado a lado e com efeitos altamente negativos sobre as iniciativas de desenvolvimentos do país. (SESTA, 2006). De acordo com o Inquéritos aos Orçamentos Familiares (IOF) de 2014/15 e 2019/20. A taxa de pobreza nacional é baseada em MT40 por pessoa por dia. Famílias nessa situação estão sujeitas a limitações no acesso a muitos dos bens e alimentos essenciais para uma vida saudável e digna.

Em relação à segurança alimentar e nutricional no Distrito de Ribaué, as famílias têm sido alvo de calamidades naturais que afectam a sua vida social e económica. Em média, estima-se que cada agregado familiar tenha alcançado apenas 2,5 meses de reservas alimentares em cereais e mandiocas nos últimos anos. Contudo, o cenário melhorou a partir de 2003, quando a melhoria de infra-estruturas rurais facilitou a recuperação dos níveis de produção (Ministério da Administração Estatal do Distrito, 2014). Este é o contexto das comunidades atendidas

pelas actividades da comunidade de prática de Ribaué: Marrocane, Nahipa, Napasso e Muatala.

Adicionalmente, outros aspectos relacionados à alimentação são importantes na avaliação da utilização dos alimentos uma vez que os hábitos alimentares são variados e de natureza cultural, económica, social, psicológica e religiosa (Rosa, 2004, Rocha & Leão, 2010). Os aspectos culturais podem ser vistos como factores que influenciam negativa ou positivamente nos índices de segurança alimentar e nutricional. A construção de tabus, por exemplo, traz consequências negativas à situação nutricional das famílias, principalmente para mulheres e crianças, visto que alguns alimentos que são importantes para a saúde e o crescimento humano se tornam restritos ao consumo regular (Fidalgo, 2003). Um exemplo destes tabus é a crença encontrada em algumas comunidades rurais em Moçambique de que mulheres grávidas não devem consumir ovos – uma tradição que carece do aval da ciência (FAO, 2019). Portanto, é importante saber que a segurança alimentar e nutricional é um indicador importante para além do desenvolvimento socioeconómico, também considera o avanço cultural das comunidades no sentido da prosperidade geral de uma sociedade. Ela determina o acesso a uma vida activa e saudável (SESTA, 2006). Esse artigo considera essa diversidade de factores na análise da situação nutricional dos camponeses nas quatro comunidades de prática em Ribaué.

Metodologia

Este estudo discute o estado nutricional dos agregados familiares integrados às comunidades de prática de Ribaué: IAR, Marrocane, Nahipa, Napasso e Muatala. O estudo contou com uma etapa preliminar de elaboração de um projecto de pesquisa durante o treinamento em pesquisa-acção oferecido por duas facilitadoras ligadas ao projecto OKP. A elaboração deste projecto de pesquisa contou com uma revisão bibliográfica sobre os temas em questão bem como a posterior elaboração de um roteiro de pesquisa. O grupo de autores elaborou o roteiro de pesquisa que incluiu um inquérito a ser aplicado aos produtores durante as actividades das comunidades de prática de Ribaué, entre os dias 19 e 23 de Outubro de 2022 e consistiu numa oficina de produção de leite, queijo e badjias de soja.

O objectivo da pesquisa, foi o de captar as percepções das comunidades sobre a segurança alimentar e nutricional, construindo assim um conjunto de contribuições culturais e científicas sobre o assunto (Marconi & Lakatos, 2003). Uma vez elaborado o roteiro, o trabalho de pesquisa centrou-se na busca de informações sobre aspectos sociais e culturais da alimentação em dois momentos. Primeiro, os dados foram colectados através do inquérito em forma de entrevista, procurando identificar os factores que contribuem para malnutrição nas comunidades de prática de Ribaué, que inclui o Instituto Agrário de Ribaué (I.A.R) e as comunidades rurais de Muatala, Marrocane, Nahipa e Napasso. O segundo momento foi a sistematização da bibliografia que aborda o tema da segurança alimentar e nutricional e de processamento dos alimentos.

A bibliografia foi sistematizada a partir da análise de conteúdos de SESTA, na qual o pesquisador busca compreender as características, estruturas e modelos presentes nas mensagens do material de estudo. Essa técnica pode ser aplicada a diferentes discursos e para todas as formas de comunicação, sendo feita em três fases, a saber: pré-análise das

informações encontradas no campo; exploração do material; e tratamento e interpretação dos resultados (Bardin, 2016). A pré-análise consistiu nas respostas dos 40 produtores entrevistados durante as oficinas de processamento da soja no Instituto Agrário de Ribaué (I.A.R) e nas comunidades rurais de Muatala, Marrocane, Nahipa e Napasso, através de uma amostragem não probabilística, por conveniência, devido o estudo ter decorrido num momento atípico da eclosão de pandemia de Covid-19, e era proibido reunir muita gente, razão pela qual optou-se em uma distribuição uniforme dos entrevistados nas 5 comunidades em um número máximo de 8 pessoas, para estes fazerem a réplica dos conhecimentos adquiridos aos de mais membros. Explorou-se as literaturas sobre segurança alimentar e nutricional, processamento dos alimentos e armazenamento de alimentos processados. A definição da temática principal da pesquisa apareceu durante a fase de tratamento e interpretação dos resultados, a partir da qual verificou-se a actual situação nutricional dos camponeses das respectivas comunidades onde os dados foram colectados.

Discussão de Resultados

Para discutir os resultados do presente estudo é necessário compreender o papel da produção agrícola na disponibilidade de alimentos no Distrito de Ribaué.

Tabela 1: Volume Toneladas (Ton) de produção Agrícola na campanha 2020/2021

Comunidade	Nº de participantes	Cereais (toneladas)	Raízes (toneladas)	Oleaginosas (toneladas)	Feijões (toneladas)
Instituto Agrário de Ribaué (IAR)	08	28,024	9,505	1,250	8,829
Muatala	08	4,000	4,590	0,010	0,465
Marrocane	08	7,015	3,100	0,065	1,390
Nahipa	08	15,730	8,135	0,410	2,385
Assoss. Agropecuária de Napasso	08	16,420	8,700	0,085	1,413
Total	40	71,189	34,030	1,820	14,482

Fonte: dados coletados pelos autores. Toneladas = 1.000 quilogramas.

A tabela 1 mostra que os cereais (milho, mapira e arroz) são os mais produzidos na região, com aproximadamente 71,2 Ton, seguidos de raízes (mandioca), com a cerca de 34 Ton. O menor volume de cereais foi obtido na comunidade de Muatala, cuja produção foi de 4 Ton, e, o mais alto, no Instituto Agrário de Ribaué, onde foram produzidas cerca de 28 Ton. A oleaginosa (amendoim) apresenta produção ainda mais baixa, com apenas 1,8 Ton. O amendoim e os feijões alcançaram os menores volumes na Comunidade de Muatala, onde apenas 0,01 e 0,46 Ton, respectivamente, foram produzidas na referida safra. Enquanto isso, os volumes mais altos foram registrados no Instituto Agrário de Ribaué com 8,8 e 1,25 Ton, respectivamente.

Para esta pesquisa, trabalhou-se com 40 indivíduos correspondente a 5 pessoas por agregado familiar em média, desta feita perfazendo um cumulativo de cerca de 200 pessoas. Considerando as estimativas do Serviço Distrital de actividades Económicas de Ribaué (SDAE,2023) sobre o consumo médio de cereais por pessoa, nota-se que são necessárias 289,64 toneladas de cereais por ano para alimentar essas famílias. Baseado nesse cálculo, é possível inferir que as 71,2 toneladas produzidas pelos camponeses na safra de 2021

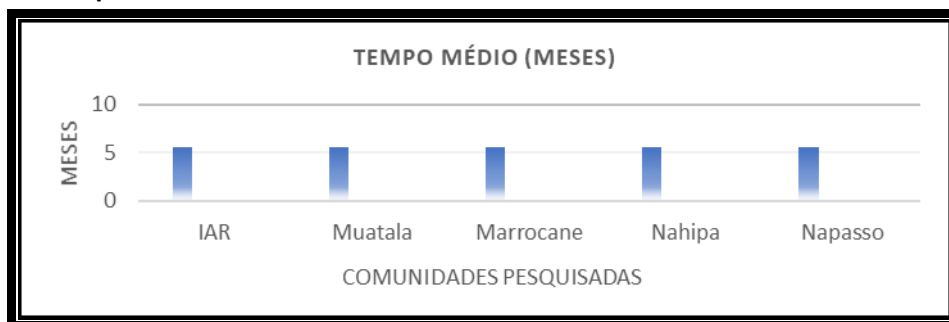
alimentam menos de 25% das suas necessidades familiares ao longo do ano. Isso significa que, entre as comunidades pesquisadas, há uma carência alimentar de 218,44 Ton de cereais ao ano.

Esta insuficiência de produção alimentar leva as comunidades rurais a um longo período de escassez de alimentos. Os dados do (SDAE, 2023) confirmam que o Distrito de Ribaué tem sofrido com a escassez de alimentos, situação agravada pelas calamidades naturais que afectam a vida social e económica da comunidade. Juntos, esses factores confluem para um risco iminente de insegurança alimentar e nutricional. De facto, os dados adquiridos a partir do SDAE de Ribaué, elucidam características actuais e esse diagnóstico contradiz Ferreira (2007), cuja avaliação é de que o fluxo de produtos agrícolas no distrito permanece normal durante o ano, e se justifica porque durante este período de tempo, pode ter ocorrido alterações climáticas que de certa forma ocasionaram modificações agrogeológicas do distrito. Segundo Khan (2002), a abundância e comercialização de produtos agrícolas varia durante o ano e depende, entre outros factores, da garantia do regime de chuvas na região.

Factores que levam à desnutrição das famílias na Comunidade de Prática de Ribaué

- **A qualidade da comida armazenada**

Gráfico 1: Tempo médio de consumo das colheitas

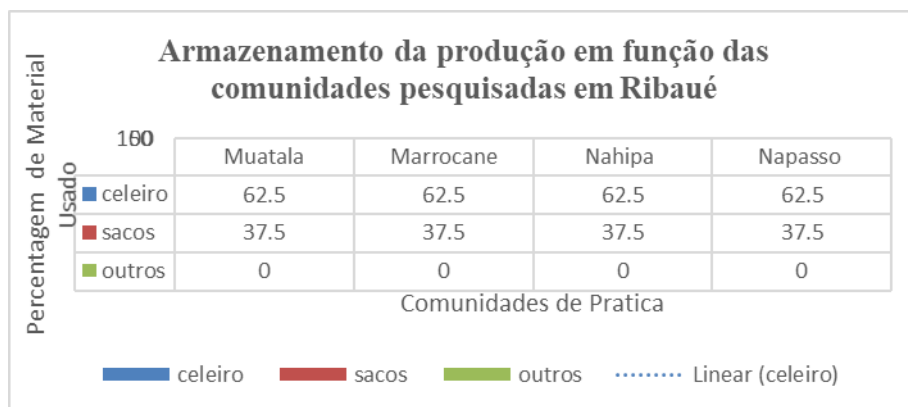


Fonte: dados coletados pelos autores.

O gráfico 1 indica que o tempo médio de consumo das colheitas anuais é de 5 meses e 15 dias, restando outros 6 meses e 15 dias de escassez de alimentos. Nesses 6 meses e 15 dias de escassez de alimentos, sobretudo cereais, as famílias consomem alimentos de qualidade nutricional reduzida como frutos e plantas silvestres e em quantidades inferiores ao mínimo necessário para manterem seus organismos saudáveis. Segundo FAO (2023), esse quadro de indisponibilidade de alimentos é caracterizado pela inexistência de quantidades suficientes de alimentos de qualidade adequada para cobrir todas as necessidades calóricas (energia) e nutricionais (fontes de vitaminas e minerais essenciais) das famílias camponesas.

Parte da discussão sobre a qualidade dos alimentos, está directamente relacionada à forma como esses alimentos são armazenados. Para os cereais, por exemplo, as más práticas de manejo pós-colheita (secagem e armazenamento) podem resultar em cereais contaminados por fungos e bactérias, bem como deteriorados por ataque de insectos e roedores em locais de armazenamento inadequados. Esses se tornam, impróprios para o consumo humano, visto que podem conter toxinas derivadas da acção de patógenos e pequenos animais. Nesse sentido, faz-se necessário perceber dos produtores como armazenam a produção para desenhar possíveis intervenções que, seguramente, contribuirão para diminuir as perdas pós-colheita e, conseqüentemente, fortalecer a segurança alimentar e nutricional das famílias.

Gráfico 2: Armazenamento da produção na Comunidade de Prática de Ribaué



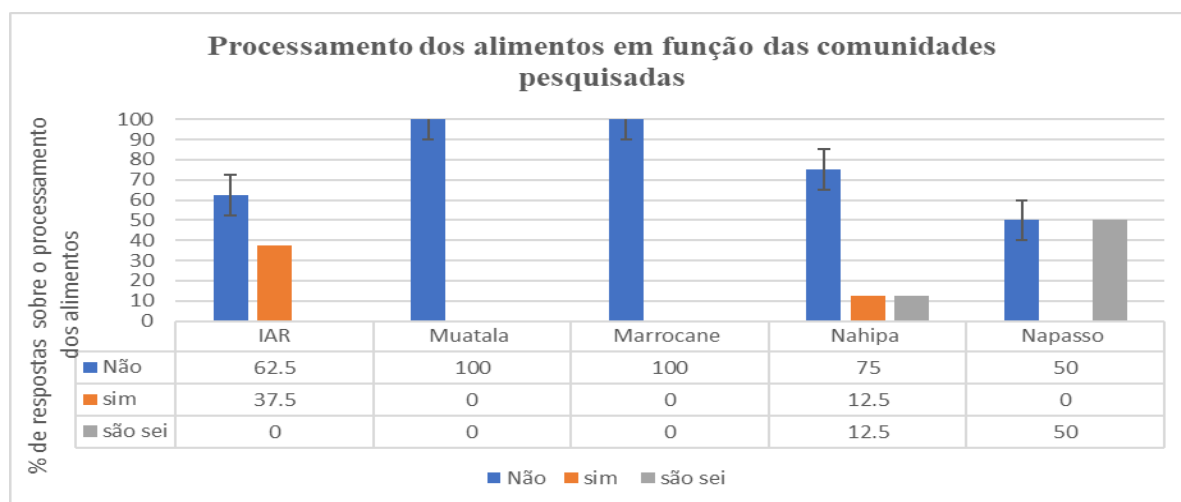
Fonte: dados colectados pelos autores

O gráfico 2 descreve as formas de armazenamento dos produtos agrícolas em função das comunidades que integram a comunidade de prática de Ribaué. Pode-se notar que o armazenamento se dá primordialmente através do uso de celeiros e sacos. Cerca de 63% dos participantes responderam que o sistema mais adaptado para conservação dos produtos é o celeiro, e 37% afirmaram que armazenam o seu produto em sacos. Além disso, conforme o que foi observado no terreno, os produtores costumam armazenar cereais, raízes, oleaginosas e feijões no mesmo espaço. Embora reconheçam que o armazenamento em sacos, especialmente quando acondicionados em locais inadequados e misturados com outros produtos, afecta a qualidade do produto armazenado reduzindo o seu tempo de conservação, muitos não dispõem de meios para construir celeiros e nem usam produtos de conservação contra as pragas pós-colheita.

De acordo com Macuiana (2017), Marrengula (2015), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) (2018), Silva, Gomes, Silva, Oliveira, Silva e Viegas (2021), apontam que em famílias rurais, o armazenamento pode ser feito em Sacos, celeiros, em silos ou armazéns, no entanto, é necessário a aplicação de pesticidas e fungicidas de modo a proporcionar uma longevidade de armazenamento do grão, bem como em espiga, pese em bora o armazenamento em silos e armazéns acarreta muitos custos e requiere maiores quantidades de produto para armazenar, o que nas comunidades pesquisadas apenas aplicam uma única técnica de armazenamento em celeiros, o armazenamento em sacos poucos aderem.

Processamento dos alimentos e hábitos alimentares

Gráfico 3: Processamento dos alimentos na Comunidade de Prática de Ribaué



Fonte: dados colectados pelos autores

O gráfico 3 mostra que a totalidade dos entrevistados nas comunidades de Muatala e Marrocane respondeu que não processa os alimentos, ao passo que, na comunidade Napasso, metade dos entrevistados respondeu que não processa, enquanto a outra metade desconhecia práticas de processamento. Em Nahipa, três quartos dos entrevistados responderam que não processam os seus alimentos enquanto 12.5% afirmaram que processam e 12.5% que não sabiam. No Instituto Agrário de Ribaué, cerca de 62.5% dos entrevistados responderam que não processam os alimentos, ao passo que os restantes 37.5% responderam que tem feito o devido processamento.

Como indicam (Arlindo, Santos, Abdula, Danilo, Tschirley, 2001), os produtores ainda desconhecem o potencial do processamento dos alimentos na cadeia de valor e na segurança alimentar e nutricional de suas famílias. Esse diagnóstico pode ser percebido no meio rural das comunidades pesquisadas do Distrito de Ribaué, onde esta investigação decorreu. Nesse sentido, os mesmos têm resistência em diversificar produtos para comercializar, bem como a maneira de consumir o alimento. A disseminação de conhecimentos e práticas nessa área e em conexão com a educação alimentar, poderia aumentar a renda familiar e melhorar a saúde das famílias rurais. O processamento também ajuda na desconstrução de certos tabus com relação à alimentação. Esses tabus, segundo Vanessa (2023), trazem consequências negativas à nutrição das famílias principalmente para mulheres e crianças pois os alimentos sobre os quais os tabus são construídos importantes para o desenvolvimento saudável do organismo humano e, não deveriam ser excluídos da dieta.

A indisponibilidade de alimentos e a variabilidade da dieta estão também ligadas a aspectos culturais. Para os participantes dessa pesquisa, a fome é definida como a ausência de qualquer comida, se as famílias se alimentam todos os dias de chima com feijão, por exemplo, considera-se que o problema da fome já está superado. Os alimentos servem, portanto, para matar a fome. Isso significa que observa-se pouco ou quase nada a variedade dos ingredientes e dos modos de preparo dos alimentos. Nesse contexto, a boa alimentação é representada por pratos de alto teor calórico relativamente limitados em verduras e legumes crus. A questão cultural, juntamente com os factores infra-estruturais limitam a alimentação – como, por exemplo, condições sanitárias essenciais para a boa higiene das verduras e legumes para serem consumidos crus – confirmam a hipótese (Neto, 2014), de que os factores que influenciam os hábitos alimentares são, de facto complexos: factores culturais, económicos, sociais, religiosos e psicológicos. Segundo Fidalgo (2003), a conjugação desses factores constrói hábitos alimentares, nos quais há deficiências como é o caso da avitaminose A e B e a carência de outros micronutrientes.

O inquérito anotou que cerca de 90% dos participantes, correspondente a 30 famílias consomem os mesmos alimentos durante os sete dias da semana e apenas 10% varia a alimentação de alguma maneira. Este consumo repetitivo dos mesmos alimentos contribui para a desnutrição nas famílias, uma vez que o organismo fica limitado a absorver nutrientes daqueles mesmos ingredientes. Na perspectiva de Ramalho e Saunders (2000), a dieta tradicional baseada em farinha de milho, arroz, farinha de mandioca e feijão é extremamente pobre em vitamina A, por exemplo. UNICEF (2016) verificou que as práticas alimentares inadequadas podem estar relacionadas com o não conhecimento do valor nutricional dos alimentos e formas diferentes de combiná-los para ter uma alimentação equilibrada. Essas

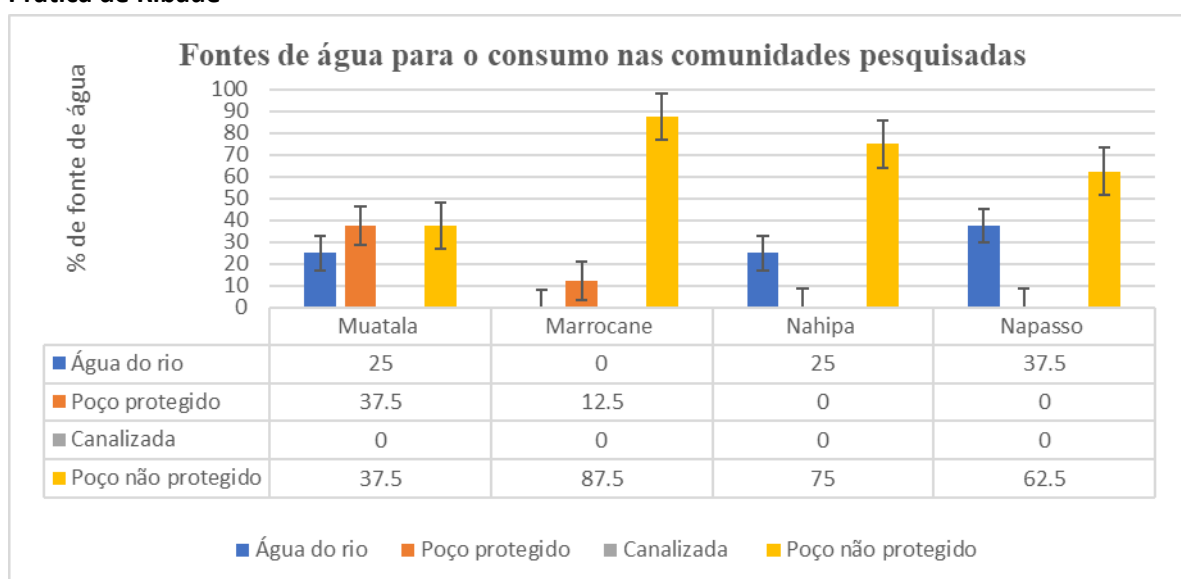
barreiras podem levar as famílias apresentarem deficiências nutricionais, ainda que, do ponto de vista da massa corporal, as pessoas pareçam bem alimentadas.

Os hábitos alimentares são construídos ainda na infância, quando o momento da refeição significa alimentar-se da comida servida no mesmo prato para todas as crianças do mesmo sexo sem distinção de idade. Apenas as crianças que não conseguem comer sozinhas são dadas de comer por uma irmã mais velha ou pela mãe. Não há especificação de alimentos segundo a necessidade nutricional que acompanha o desenvolvimento de cada criança. Guzman (2003), argumenta que esse tratamento pode contribuir para a desnutrição infantil, podendo prejudicar os membros mais vulneráveis da família (crianças muito pequenas, mulheres grávidas e pessoas doentes).

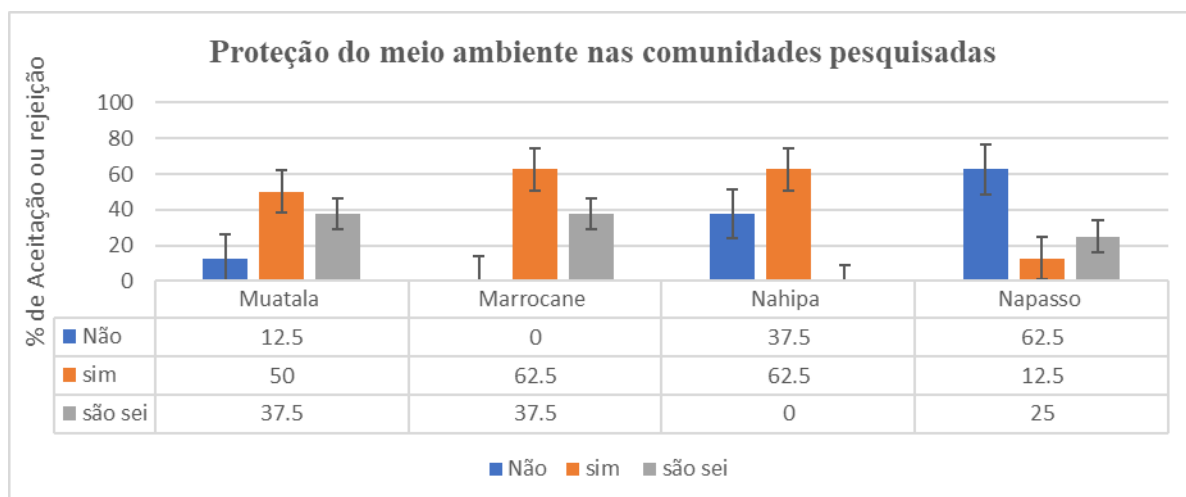
A posição das crianças na arquitectura da segurança alimentar e nutricional permite discutir a situação da mulher e suas respectivas ocupações. Nas comunidades pesquisadas, verificou-se que as mulheres não têm tempo para repousar, preparar as refeições e se alimentarem adequadamente visto que elas têm muitas tarefas na machamba combinadas a uma carga excessiva de trabalho doméstico. Segundo Fidalgo (2002), devida às condições socioeconómicas, grande parte das mulheres nos países em via de desenvolvimento tem jornadas de trabalho muito extensas, acumulando o trabalho dentro e fora do lar. Além disso, muitas têm gravidezes frequentes, o que, diante da má alimentação e do trabalho excessivo expõe essas mulheres à desnutrição. Entretanto, de acordo com Ramalho e Saunders (2000), o grupo chave para modificação das práticas diéticas nas famílias são as mulheres, principalmente as que se encontram em idade reprodutiva visto que, geralmente, são elas que controlam as práticas alimentares da família. Em grande parte, a capacidade da mulher de produzir e preparar alimentos saudáveis para o consumo familiar, depende das infra-estruturas sanitárias e do meio ambiente tais como a existência de latrinas seguras e disponibilidade de água potável, as quais impactam directamente a saúde de todos os agregados familiares.

Água, higiene e recursos ambientais

Gráfico 4 e 5: Acesso à água potável e protecção do meio ambiente na Comunidade de Prática de Ribaué



Fonte: dados colectados pelos autores



Fonte: dados colectados pelos autores

O gráfico 4 apresenta a realidade do acesso à água para o consumo nas comunidades pesquisadas. Consegue-se perceber que nenhuma das comunidades tem água canalizada nas residências, de facto, é raro entre as comunidades rurais moçambicanas. A maior parte das famílias recorre a poços não protegidos como fonte de água para todas as suas necessidades. Em segundo lugar, colectam água dos rios e riachos. Por último, alguns têm acesso a poços protegidos, excepto em Napasso e Nahipa.

A respeito da preservação ambiental, o gráfico 5 mostra que em Muatala, Marrocane e Nahipa as famílias têm informação sobre preservação ambiental. Nessas comunidades, mais da metade da população afirma que é necessário proteger o meio ambiente, pese embora seja difícil pontuar em que sentido essa informação permite-lhes adoptar e realizarem práticas nesse sentido. Esse cenário é mais positivo do que na comunidade de Napasso onde verificou-se que 85.5% desconhecem práticas associadas à protecção do meio ambiente.

A partir dos dados do inquérito, verificou-se que há pouca observância de princípios básicos de higiene entre os participantes. A limpeza dos espaços e dos utensílios empregados no preparo da comida, bem como a higiene dos alimentos antes de serem preparados (lavagem e escolha) e a eliminação dos restos de alimentos, não são práticas disseminadas nas comunidades pesquisadas. Segundo Guzman (2003), os principais factores que influenciam o estado de saúde e nutrição em termos de meio ambiente são a qualidade da água, inexistência de latrinas melhoradas, limpeza, higiene dos alimentos, condições de habitação e poluição.

Muitas famílias nas comunidades pesquisadas possuem como meio de saneamento latrinas não melhoradas e 80% defeca em ambiente aberto, a água utilizada para preparação de alimentos e para a higiene pessoal não é tratada passível da acção de animais domésticos que podem facilmente aceder poços não protegidos. Além disso, as refeições consumidas pelas famílias, geralmente resumem-se a restos de comida do dia anterior, os quais são conservados sem refrigeração, portanto suscetíveis à acção de bactérias, fungos, alcance de animais e insetos. Os alimentos não são tapados e frequentemente ficam infestados de moscas, suscetíveis a contaminação bem como a água utilizada para processá-los afeta o estado de saúde e nutrição das pessoas, ocasionando problemas de saúde como as diarreias que podem levar crianças ao óbito.

O inquérito também captou a inexistência de estabelecimentos comerciais em funcionamento nas comunidades pesquisadas. Os únicos que existem estão concentrados na sede do distrito

de Ribaué. Porém, nas zonas rurais organizam-se os “dias de feira”, realizados uma vez por semana em cada comunidade. Os preços de venda, entretanto, são elevados comparativamente à sede do distrito. O acesso às comunidades também influencia, já que muitas estradas são transitáveis apenas no tempo seco. Esta situação limita a circulação de bens e serviços, reduzindo o mercado para os produtos agrícolas da região bem como a sua capacidade de influenciar positivamente na dieta alimentar das famílias. Segundo Castro (2003), a falta de mercados resulta da falta de acesso aos circuitos de troca, que dependem das condições das vias de acesso e da disponibilidade de meios de transporte. Esses factores limitam o acesso a uma variedade de alimentos que os camponeses não produzem nas suas machambas, o que previne as famílias de terem uma dieta diversificada e equilibrada.

A saúde das comunidades

Tabela 2: Membros dos agregados familiares de 0 – 59 anos que ficaram doentes na Comunidade de Prática de Ribaué

Comunidades pesquisadas	Doenças crónicas			Códigos										
	Líderes locais	Participantes		Sintomas e número de doentes										
		H	M	D	E	F	G	H	I	J	L	M	N	O
I.A.R	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Muatata	1	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0
Marrocane	0	3	2	0	1	0	2	1	0	1	0	0	0	0
Nahipa	1	0	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Napasso	0	2	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0
Total	2	8	5	3	1	0	2	4	0	2	0	0	2	0
%	7%	28%	17%	10%	3%	0	7%	14%	0	7%	0	0	7%	0

Fonte: dados coletados pelos autores

Códigos para sintomas de doenças:

D = dores de cabeça

E = coração

F = ossos

G = febre prolongada (mais de

1 mês)

I = deficiência física/mental

H = Malária

L = infecções e coceiras na

J = diarreia crónica

pele

N = inchaços das glândulas da

M = tosse persistente mais de 1 mês

garganta

O = asma.

A tabela 2 mostra que os sintomas de doenças mais indicados pelos camponeses das comunidades pesquisadas são dores de malária com 1 caso em cada comunidade. Dor de cabeça é a segunda maior queixa. Os sintomas de doenças menos reportados foram dores de coração com apenas 1 caso na Comunidade de Marrocane. Outras doenças como febres prolongadas por mais de 1 mês conta com 2 casos; inchaços das glândulas da garganta e virilha com 2 casos; e diarreias crónicas com 2 casos. Esses sintomas foram registrados entre 15 camponeses e líderes locais, os quais também são presidentes de associações de agricultores. No que diz respeito às doenças crónicas, a tabela acima mostra que cerca de 28%, o que equivale a 8 pessoas criança e homens chefes de famílias, e 17%, equivalente a 5 mulheres crianças e donas de casas de 0 até 59 anos de idade, relatam estar frequentemente doentes. Os sintomas que essas pessoas associam a doenças crónicas são: dores de cabeça, recorrentes

episódios de malária e dores no coração. Esses sintomas impedem-lhes de praticar as suas actividades rotineiras durante cerca de 3 meses ao ano, o que interfere no rendimento escolar das crianças, por exemplo. O estado de saúde dos membros das comunidades pode contribuir para a insegurança alimentar e nutricional, uma vez que as doenças limitam ou mesmo paralisam as actividades produtivas e reduzem as diversas formas de poupanças ao nível dos agregados familiares.

Segundo Fundo das Nações Unidas para a Infância (2016), estudos realizados em Uganda mostraram que uma ou mais pessoas jovens estavam desnutridas ou em riscos de desnutrição nas famílias onde os chefes ou seus dependentes estão frequentemente doentes. As doenças podem criar complicações sérias a longo prazo e agravar ainda mais a situação nutricional dos indivíduos doentes, limitando a absorção dos alimentos e, conseqüentemente, levando à desnutrição. De acordo com Fidalgo (2003), quando um indivíduo não tem bom estado de saúde, tem mais possibilidades de ficar desnutrido devido à má absorção dos nutrientes, ao aumento das necessidades energéticas (em decorrência da febre, por exemplo) e perda do apetite.

Considerações finais

O Objectivo principal deste estudo foi o de descrever os factores que contribuem a malnutrição dos camponeses do Distrito de Ribaué, particularmente nas cinco comunidades pesquisadas, que pertencem à comunidade de prática de Ribaué, organizada ao redor e com a colaboração do Instituto Agrário de Ribaué.

Os resultados obtidos mostram que há baixa produção de culturas de base alimentares, sobretudo cereais, cuja cobertura das necessidades alimentares das famílias limita-se a 5,5 meses. Além disso, as receitas ao nível dos agregados familiares são baixas e as pessoas vivem muito abaixo da linha da pobreza, o que inviabiliza a compra de alimentos quando a produção não é suficiente. Para além disso, faltam estabelecimentos comerciais, mercados acessíveis, meios de transportes e vias de acesso em condições de trânsito. Esse cenário dificulta o acesso aos alimentos, mas também limita as possibilidades de renda dos camponeses, que não conseguem vender o que há de excedente da sua produção.

As deficiências relacionadas ao saneamento básico e à falta de conhecimentos sobre processamento dos alimentos e educação alimentar, o que permitiria que os camponeses melhorassem a combinação dos alimentos disponíveis para terem uma dieta variada, complexificam o problema. Nesse sentido, segundo o que o inquérito apurou, a insegurança alimentar e nutricional também está ligada a questões culturais que conformam hábitos alimentares restritivos e resistentes a mudanças. Para isso contribuem factores estruturais como a falta de água potável e o limitado alcance dos serviços de saúde e de educação no distrito.

A insegurança alimentar e nutricional também prova ser uma questão de género visto que é uma das expressões da sobreocupação feminina. A mulher rural moçambicana tem que se desdobrar para trabalhar as machambas, recolher lenha e água e, ainda, preparar os alimentos e dar de comer aos membros da família. Isso compromete a sua capacidade de dedicar-se ao preparo dos alimentos e fragiliza o corpo feminino para resistir a doenças e infecções. A falta de conhecimento sobre a importância dos alimentos e os tabus alimentares também afectam desproporcionalmente as mulheres visto que, muitas vezes, estão relacionados a períodos chave na vida da mulher como gravidez e período pós-parto. Em geral, no tocante à saúde das

comunidades, a questão alimentar se combina com doenças crónicas como diarreias concorrentes e dor do coração, além de persistentes casos de malária.

Por último, em termos de metodologia, esse artigo buscou compartilhar evidências do estudo académico realizado com as comunidades rurais. Para isso, os treinamentos em pesquisa-ação oferecidos pelo projecto OKP e a infra-estrutura social providenciada pela Comunidade de Prática de Ribaué criou condições para que as comunidades pudessem ser beneficiadas de alguma maneira também – através de treinamentos e oferta de insumos regulares de baixo custo (como sementes e mudas de fruteiras, por exemplo). Espera-se que essa pesquisa tenha contribuído para ampliar as possibilidades de intervenção no sentido de melhorar a qualidade de vida das famílias rurais.

Referências Bibliográficas

Abbas, M., Manjane, B., Macaringue, I., Santos, M. C., Malholo, R., Cabanela, V. (2021). *Sistema Alimentares em Moçambique: Rumo a uma política alimentar nacional*. Maputo.

Arlindo, P, Santos, A. P, Abdula, D. C & Tschirley, D. (2001). *A economia agrário do Norte de Moçambique: Desenvolvimentos recentes e perspectivas*. MADER – Direcção de Economia, Moçambique.

Bardin, L. (2016). *Análise de conteúdo*. 1ª edição. São Paulo

Castro, A. (2003). *Acesso aos Alimentos e Segurança Alimentar*, 2ª edição.

FAO. (2023) *Food and Agriculture Organization. Rome Declaration on world food Security and world food Summit Plan of Action*.

FAO. (2019). *Sob – Program do FAO ODMIC, Organizações das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura*. Maputo.

Ferreira, M. Da. C, Almeida, L, Faite, O. M. (2007), *Directório comercial de Moçambique*. 8ª Edição. 167-169pp.

Fidalgo, L. (2003), *Utilização dos Alimentos*, 1ª edição.

Fidalgo, L. (2003). *Introdução aos Conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional*, 2ª edição.

Guzman, I. (2003). *Higiene Alimentar, água e Saneamento*. 1ª Edição.

Khan, S. G. (2002). *Sistemas de Informação Nutricional e Segurança Alimentar*, 3ª edição.

Marcon, M.A., & Lakatos, E.M. (2003). *Fundamentos da Metodologia Científica*. 5ª Edição. São Paulo: Editora Atlas.

Macuiana, P. (2017). *Capacidade de Armazenagem de Grãos em Moçambique*.

MAE. (2014). *Perfil do Distrito de Ribaué*.

- Marrengula, C. J. (2015). *Contributo da Comercialização de Milho Zea mays L, no Rendimento das Associações do Distrito de Chókwe no Período (2008-2013): Caso das Associações 25 de Setembro, Macone e Vukoxa.*
- Neto, A. F. g. (2014). *Combate da Insegurança Alimentar em Moçambique: Avaliação Nutricional de uma Mistura de Produtos Vegetais Desidratados utilizada como Suplemento Alimentar.*
- Ramalho, M.A.P; Oliveira, A.C.; Garcia, J.C. (2000), *Recomendações para o planeamento e análise de experimento com as culturas de milho e feijões consorciados.* Sete Lagos: EMBRAPA- CNPMS.
- Rocha, N. C, Leão, M. (2010). *O Direito Humano à Alimentação Adequada e o sistema nacional de segurança Alimentar e Nutricional.*
- Rosa, R. W. Da. (2004). *Segurança Alimentar e Nutricional e o Programa Fome Zero.* Porto Alegre.
- SDAE. (2023). *Serviços Distritais Económicas de Ribaué, Impacto das calamidades naturais.*
- SEAR. (2018). *Grãos: Armazenamento de Milho, Soja, Feijão e Café.* Brasília.
- SETSAN. (2006). *Guião de Terminologia mais usada em Segurança Alimentar e Nutricional e Vulnerabilidade à Insegurança Alimentar e Nutricional.* Edição, SETSAN.
- Silva, A. O. da, Silva, A. O. da, Gomes, J. A, Oliveira, R. C. de, Silva, D. A.S, Viégas, I. de. J. M. (2021). *Armazenamento de Grãos na Agricultura Familiar: Principais Problemas e Formas de Armazenamento na Região Nordeste Paraense.*
- UNICEF (2016). *Fundo das Nações Unidas para a Infância, Expandindo a Nutrição.*
- UNICEF. (2016). *Fundo das Nações Unidas para a Infância, redução dos índices de nanismo em crianças em Uganda.*
- <https://www.cartamz.com/index.php/politica/item/13418-3-milhoes-de-mocambicanos-foram-empurrados-para-a-pobreza-em-2020-diz-banco-mundial>
-