

# PRÁTICAS ALIMENTARES E SEGURANÇA ALIMENTAR NA GUINÉ-BISSAU: SETOR DE QUINHAMEL, REGIÃO DE BIOMBO

Lourenço Manuel da Gama Silva Cardoso<sup>1</sup>

Francisco Nildo da Silva<sup>2</sup>

## RESUMO

O objetivo deste trabalho foi descrever a importância e os impactos das práticas alimentares na segurança alimentar dos produtores familiares no sector de Quinhamel e moradores na zona rural e urbana. A pesquisa qualitativa foi realizada com metodologias de revisão bibliográfica e pesquisa descritiva, com método da entrevista discursiva, foram entrevistados 20 membros de famílias de etnias Pepel e Balanta, do sector de Quinhamel. 7 variáveis independentes foram selecionadas para análise de dados, de acordo com as frequências das respostas. Análise de Componentes Principais foi empregado para análise multivariadas das respostas da entrevista com interesse em correlacionar a segurança alimentar com a diversidade de realidades vivenciadas pelas 20 famílias estudadas. Verificou-se que as práticas alimentares dos produtores residentes na zona rural do sector de Quinhamel- região de Biombo, resultam em melhor segurança alimentar do que às famílias da zona urbana, e que às mulheres chefes de família na zona urbana possuem maior vulnerabilidade alimentar.

**Palavras-chave:** Guiné-Bissau; Agricultura familiar/camponesa; Alimento; Cabaz.

## ABSTRACT

The objective of this work was to describe the importance and impacts of food practices on food security for family producers in the Quinhamel sector and residents in rural and urban areas. Qualitative research was conducted with literature review methodologies and descriptive research, with a discursive interview method, 20 family members of Pepel and Balanta ethnic families from Quinhamel sector were interviewed. Seven independent variables were selected for data analysis, according to the frequencies of the responses. Principal Component Analysis was employed for multivariate analysis of the interview responses with interest in correlating food security with the diversity of realities experienced by the 20 families studied. It was found that the food practices of producers residing in the rural area of the Quinhamel sector - Biombo region, result in better food security than families in the urban area, and that women heads of household in the urban area have greater food vulnerability.

**Key-words:** Guinea-Bissau; Family Farming; Food; Basket.

---

<sup>1</sup> Discente do curso de Agronomia pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira- UNILAB. Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais-PPCIAM pela Universidade Federal Rural de Pernambuco- UFRPE, Bolsista da FACEPE.

<sup>2</sup> Orientador. Doutor em Ciência do Solo pela Universidade Federal de Lavras- UFL Professor na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira- UNILAB. Data de submissão/Aprovação: 02/06/2022.

## INTRODUÇÃO

É perceptível que o ato de se alimentar é um dos quesitos primordiais para a ascensão da saúde humana nas precauções da manutenção da vida. Mas, ao compreender que a nutrição e as práticas alimentares são hábitos e costumes da sociedade, então, não podem ser tratadas numa só visão disciplinar, porque o conceito do ato de nutrir, ou de comer, transcende uma simples necessidade biológica. Entretanto, nesta concepção, entende-se as práticas alimentares, como a seleção do alimento, o consumo, a produção das refeições, o procedimento de preparo, de distribuição, ou seja, o alimento que se cultiva, o que se adquire/compra, o que se consome, como e onde se consome, com quem e em que frequência, em quais horários, em quais proporções se consome e enfim, todas essas práticas têm uma ligação direta com as práticas e segurança alimentar numa sociedade (ROTENBERG S. e DE VARGAS S, 2004).

As discussões acerca desta temática são de extrema importância para a sociedade, porque de uma forma geral é impossível a vida sem alimentação. No entanto, as observações das práticas alimentares e segurança alimentar, partindo de um ponto de vista como uma prática social, pressupõe uma saída específica no sentido da vida biológica e da necessidade da função metabólica para uma compreensão antropológica e social. Porque o ser Humano está associado a todos os aspectos da vida, sejam eles biológicos, psíquicos ou afetivos, assim como social e cultural. (ROTENBERG S. e DE VARGAS S., 2004).

Dessarte, o motivo de pesquisar esta temática origina-se da necessidade que tenho em perceber as relações das práticas alimentares para com a segurança alimentar nas zonas rurais da Guiné-Bissau, principalmente, no sector de Quinhamel (onde eu cresci). A pertinência dessa pesquisa justifica-se por três razões, sejam elas: académicas, políticas e sociais.

Em termos académicos, as pesquisas voltadas a essa temática na Guiné-Bissau, ainda estão em fase embrionária, ou seja, ainda são poucas. Nesse sentido, o presente trabalho serve de um suporte bibliográfico para novas produções. Isto, por si, apresenta-se como um resultado além do científico pedagógico. No âmbito sociopolítico, essa pesquisa serve de um informativo e analítico qualificado para a compreensão do cenário agrícola guineense na segurança alimentar das populações da zona rural e urbana e caminhos trilhados por este cenário no campo da sustentabilidade e do combate à fome aguda no país, pois, de acordo com MST (2020), “se o campo não planta, a cidade não janta”.

Espera-se que este estudo contribua na ampliação do debate a respeito da melhoria das condições das práticas alimentares no interior do país. E que sirva também de fonte de referência para os futuros estudantes e pesquisadores de Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP) e não só, em especial para os futuros estudantes guineenses do curso das agrárias.

No entanto, para o prosseguimento do presente trabalho desenvolveu-se o seguinte problema de pesquisa: De que forma as práticas alimentares impactam na segurança alimentar dos produtores da região de Biombo, sector de Quinhamel- Guiné-Bissau?

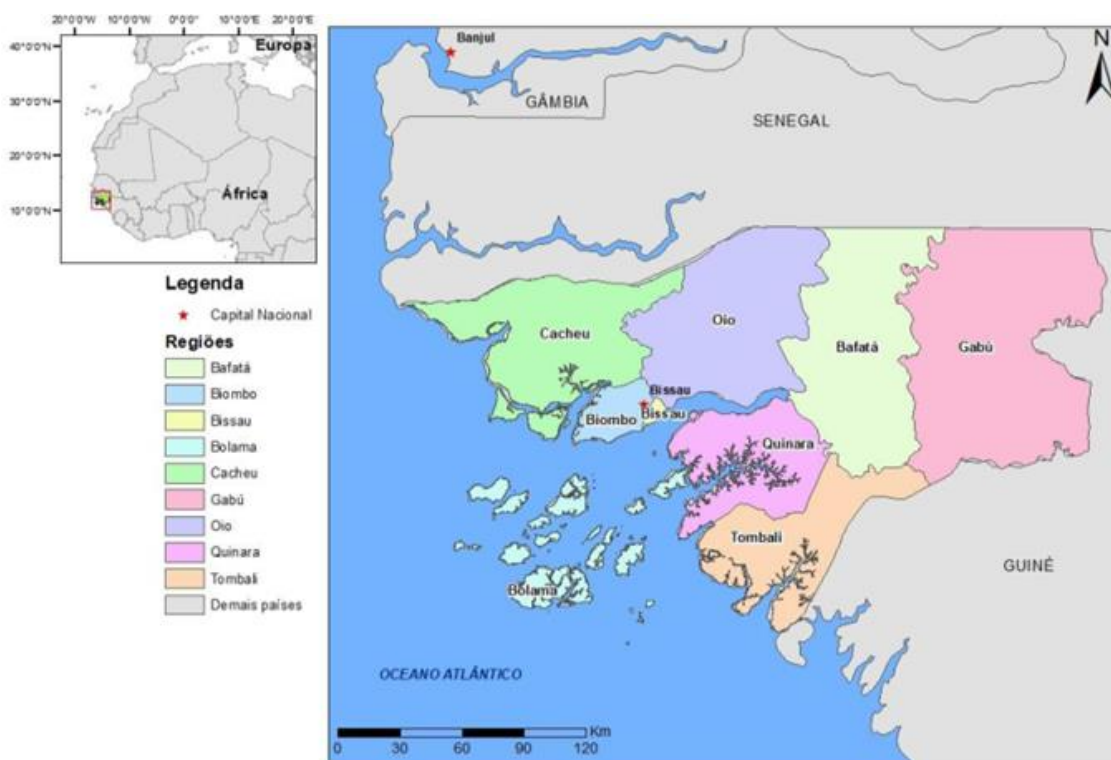
Para responder a este problema, estabeleceu-se o objetivo geral de descrever a importância e os impactos das práticas alimentares na segurança alimentar dos produtores familiares da Região de Biombo, sector de Quinhamel- Guiné-Bissau. E os objetivos específicos de:

- Compreender os impactos da segurança alimentar com práticas alimentares dos cidadãos de Quinhamel.
- Analisar e discutir as formas de produção/obtenção do alimento, para garantia da segurança alimentar dos pequenos produtores rurais de Quinhamel.
- Compreender os mecanismos pelos quais os produtores familiares, através das práticas alimentares, contribuem para a segurança alimentar e redução de fome aguda na Guiné-Bissau;

## CONTEXTUALIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

Situada na costa ocidental do continente Africano, Guiné-Bissau é um país de 36.125 km<sup>2</sup>, com uma população estimada em 1.687.694 habitantes, dos quais aproximadamente 70% vivem na zona rural, espalhados por 8 regiões e um setor autónomo que compõem o país. É limitado ao Norte pela República do Senegal, a Leste e ao Sul pela República da Guiné-Conacri, e a Oeste pelo Oceano Atlântico. Seu território abrange uma parte continental e outra insular (composta por várias ilhas, ilhéus e ilhotas), situadas no oceano Atlântico (GUINÉ-BISSAU, 2018). Figura 1-mapa administrativo de Guiné-Bissau.

Figura 1- Mapa administrativo de Guiné-Bissau.

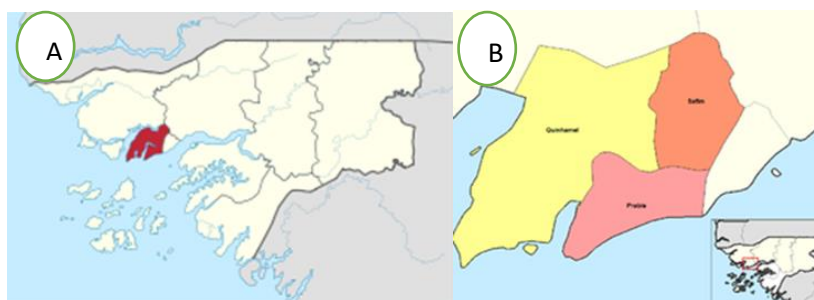


Fonte: Abdulai Ismail Seca.

O país possui condições favoráveis para o cultivo de diferentes espécies agrícolas, tais como: arroz (*Oryza Sativa*), milho (*Zea mays*), tubérculos, amendoim (*Arachis hypogaea L.*), frutas, verduras e legumes, e dispõe de importante fonte de proteína animal. As terras aráveis totalizam uma superfície de 1.410.600 hectares, com abundante pluviometria de aproximadamente 1.500 a 1.877 mm em média, distribuída por 112 dias. Agricultura, pecuária e floresta são as principais fontes econômicas. A agricultura contribui para mais de 50% do PIB e, mais de 80% das exportações e emprega quase 82% da população ativa. A castanha de caju é o principal produto de exportação. (GUINÉ-BISSAU, 2018).

Biombo faz parte das 8 regiões que compõem o território guineense, é a segunda menor região do país, contendo assim um território total de 838,8 Km<sup>2</sup> com mais de 93.039 habitantes, que equivale a 6,42% da população total da Guiné-Bissau. Com uma distância de 40 km da capital Bissau, a região contém 3 sectores, Prábis, Safim e Quinhamel sendo este último a capital da região. Figura 2 possui o mapa administrativo da Guiné-Bissau destacando a região de Biombo, ilustrando os 3 setores que compõem a Biombo (INE, 2009).

**Figura 2** - Mapa de Guiné-Bissau (A), com destaque da região de Biombo os sectores que compõem a região (B).



Fonte: Instituto Nacional de Estatística: Guiné-Bissau, (2009).

De modo geral, a maior parte dos habitantes dessa região vive e depende diretamente das atividades agrícolas e pecuária para a subsistência e, as suas práticas alimentares têm bastante ligação com as suas tradições culturais e sociais, baseando-se nas crenças que passam de geração a geração.

## CONCEITO DE ALIMENTO E SEGURANÇA ALIMENTAR

### ALIMENTO

Desde os primórdios, no contexto social percebe-se que o cerne das necessidades primárias do homem está entre comida e algumas necessidades vitais essenciais, pois através dos alimentos o homem consegue-se manter vivo na terra, no entanto, nota-se que a prioridade sempre foi a busca pelo alimento e outras demandas fundamentais para manter a espécie. “Além de nutriente, o alimento é prazer sensorial, é ritual, é linguagem simbólico religiosa, veicula significados”, (PACHECO, 2008. p. 218).

Assim sendo, o conceito de alimento na perspectiva de Jaime,

Alimento é qualquer substância contida na natureza que se possa esperar que seja ingerida por seres vivos e que seja capaz de fornecer nutrientes necessários para a manutenção da vida. Dada a diversidade das espécies que precisam se alimentar, o alimento não é uma substância única, mas sim agrupamentos complexos e diversos de compostos químicos criados pela natureza sob controle biológico-evolucionário (JAIME, 2021, p.119).

Para Maniglia (2009), o ato de alimentar visa mais que uma simples necessidade de manter a vida, pois alimentar-se é um privilégio a vivência ativa e saudável, com base nos hábitos e costumes de diferentes regiões do mundo, com uma qualidade de produtos alimentares prazerosa e nutritiva, com fiscalização rigorosa das entidades competentes, estes que têm por obrigação garantir a sua disponibilidade contínua com muita segurança ao povo.

Ou seja, o alimento é um dos principais mecanismos do funcionamento do corpo, percebe-se que nenhum animal pode-se manter vivo por muito tempo sem se alimentar, apesar dos modos de se alimentar se difere da espécie para espécie, porém, os objetivos de ingerir alimento é o mesmo em todos. Então, entende-se as práticas alimentares, não só quanto aos alimentos que são consumidos no dia a dia, mas também as favoráveis condições com que lhe são habituados e consumidos, porque também são definidos pela disponibilidade, pelas influências de diferentes culturas, pela condição de vida, e muito mais. (ROTENBERG S., DE VARGAS S., 2004).

## **SEGURANÇA ALIMENTAR**

Alencar (2011), afirma que as práticas da segurança alimentar remontam aos tempos muito recuados, pois esta, se calhar foi um dos motivos principais de uma das maiores transformações/transições do Homem na história da humanidade, (mudar do estilo vida nômade para sedentário). Deixando assim de ser caçador coletor e, passou a desenvolver as técnicas de cultivar os alimentos mais nutritivos e resistentes aos efeitos intempéricos nos estoques para maior tempo e, também, procurou sempre se povoar nas zonas mais férteis para o cultivo dos alimentos (como por exemplo nas várzeas dos rios), e as áreas do pasto para os animais. Tudo isso para garantir a sua segurança alimentar (ALENCAR, 2011).

Idem, salienta que a preocupação com segurança alimentar sempre impactou e marcou a história das civilizações humanas, destacando a do grande império, entre os quais citou a destruição de Cartago por ameaçar a segurança alimentar do Roma. Teve queda dessa cidade comercial histórica, porque o império romano se sentia a sua segurança alimentar ameaçada, com o campo da produção de cereais que alimentava o império. (ALENCAR, 2011).

Diante do exposto, as práticas alimentares, de certa forma, têm uma relação direta com a (in)segurança alimentar de qualquer povo. Pois, na perspectiva de Maluf e os colaboradores (2000), a segurança alimentar é o direito de todos ao acesso constante e regular aos alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer

possibilidade de encontrar as outras necessidades humanas essenciais, baseando nas práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural que sejam ambientalmente aceites, culturalmente e socialmente sustentável e econômica.

Na Guiné-Bissau, 70% da população guineense vive da agricultura de subsistência (GUINÉ-BISSAU, 2018). Conforme as escrituras do Engenheiro Agrônomo, pai da nacionalidade guineense, Amílcar Lopes Cabral em sua obra, intitulada Agricultura da Guiné: algumas notas sobre as suas características e problemas fundamentais,

Os povos da Guiné são agricultores. Dessa realidade vive a Guiné: do trabalho daqueles que, secular e socialmente anônimos, com base na tradição e no conhecimento empírico do meio, cultivam a terra e são, por isso mesmo, o elemento essencial da economia guineense: é a própria economia da Guiné. Sem ela, nem alimentação, nem comércio, nem indústria. (Cabral, 1953, p. 339).

Partindo do ponto de vista do Cabral, percebe-se que as práticas alimentares ou de produção de alimentos dos guineenses baseia-se na forma tradicional da agricultura, ainda que estes registros são muito antigos, remonta ao século passado nas décadas de 1950 a 1960, porém estas práticas, ainda estão presentes nos hábitos e costumes da maioria das etnias guineense. Pois, um dos requisitos nas culturas étnicas, fala-se muito em conservar a tradição, para que esta sirva de guia para as gerações vindouras.

## **METODOLOGIA**

O presente trabalho foi baseado na pesquisa qualitativa, que no entendimento de Cardano (2017, p. 15), é um método que facilita o desenvolvimento e a interpretação do pesquisador em compreender de forma mais aberta e clara numa visão geral do assunto em estudo e, permitir que o mesmo tenha um conhecimento mais de perto das diferenças naturais do assunto em pesquisa. As metodologias de revisão bibliográfica e pesquisa descritiva foram realizadas para obtenção dos resultados e discussão dos dados deste estudo. Em que as frequências das respostas foram usadas como parâmetro de análise de dados, e os resultados foram tratados qualitativamente.

A realização da reflexão desta natureza, embasou-se na consulta bibliográfica, das fontes secundárias de algumas literaturas pesquisadas no google acadêmico, site de Scielo, dissertação do mestrado e, alguns dados da FAO com temas ligados à agricultura e segurança alimentar na Guiné-Bissau, os artigos que tratam do assunto voltado às práticas alimentares e à segurança alimentar nos bancos de dados da pesquisa científica disponíveis na internet e documentos elaborados pelo governo de Guiné-Bissau voltados ao tema em questão, entre os quais, os de Ministério de Agricultura e Desenvolvimento Rural (MADR), Projeto fome zero na Guiné-Bissau, desafios para alcançar a segurança alimentar e nutricional (2018-2030) e alguns dados do Instituto Nacional de Estatística (INE) de Guiné-Bissau.

Tendo em conta a escassez de estudos ou pesquisas minuciosas ligadas à dimensão deste assunto na Guiné-Bissau, houve a necessidade de proceder com a descrição de relatos dos nativos da região de Biombo- sector de Quinhamel, através de uma conversa aberta usando um roteiro das questões, como guia para uma entrevista discursiva que, na

perspectiva de Pucci, “A entrevista discursiva permite que o pesquisador faça uma imersão sobre o seu objeto de estudo, inclusive coletando sinais ou indícios de como os entrevistados percebem e significam sua realidade” (PUCCI VR, 2020). O roteiro das questões da entrevista se encontra no formulário disponível no Apêndice I.

As entrevistas discursivas sobre as práticas alimentares familiar, foram conduzidas com 20 pessoas de famílias diferentes, das etnias Pepel e Balanta do sector de Quinhamel. Relativamente à seleção dessa amostra, baseou-se pelo critério do tempo de vivência no sector e com as práticas agrícolas (produção de alimento) de cada um, de acordo com a área de habitação (urbana ou rural). Para a descrição dos relatos, optou-se pelos relatos das pessoas ou entidades que têm experiências práticas e vivências no campo e não só, e que também tenham um conhecimento prático sobre o assunto em questão.

Entretanto, durante as entrevistas, as entidades entrevistadas apresentaram um nível alto de experiências práticas e vivências no campo com um conhecimento prático/empírico sobre o assunto (principalmente os que vivem na zona rural). Mesmo aqueles que não possuem a propriedade, porém, entendem do assunto, por terem participado várias vezes dos trabalhos coletivos nas outras propriedades (segundo eles). A metodologia da pesquisa, empregando o formulário do questionário como guia para uma entrevista discursiva, foi a mesma para todas as pessoas entrevistadas, em que foram pedidos para falarem de uma forma geral, das suas práticas alimentar familiar. Desde o número de refeição; quem é o/a chefe da família; a forma de preparo e conservação dos alimentos; a distribuição; o ritual a volta de comida e produção dos alimentos; dificuldades de produção; crenças populares; época de muita fartura (alimento em abundância); principais tipos de alimentos; fonte da proveniência dos alimentos; se habita na zona urbana ou rural.

Todos os entrevistados/as são maiores de 18 anos e antes de iniciar as entrevistas eles/as expressaram a livre vontade de participar e liberaram o uso de todas informações por eles/as relatadas, como dados dos resultados dessa pesquisa. A entrevista discursiva e ou relatos das práticas alimentares, decorreram de forma presencial e remota, em língua *Kriol* (língua nacional de Guiné-Bissau), em que maioria dos registros foram feitos através das conversas via redes sociais, mensagens de voz gravadas por aplicativo de mensagens e também as conversas pessoais gravadas com celular e com aparelho gravador de voz. Utilizou-se também o caderno de anotações, para anotar as palavras chaves que vão se repetindo ao longo dos relatos de cada pessoa. Em média, as conversas (entrevistas) duraram de 25 a 45 minutos.

A coleta de dados (entrevista) ocorreu entre os meses de janeiro a março de 2022. Os dados coletados foram sistematizados num quadro de respostas das principais questões (APÊNDICE). E para análise de dados foram selecionadas 8 variáveis independentes de acordo com frequências das respostas, apresentados na figura de parâmetro de análise.

As respostas das principais perguntas foram usadas para realização de Análise de Componentes Principais (PCA), usando o programa The Unscramble® com objetivo de identificar correlação entre a segurança alimentar e a realidade econômica e cultural dos entrevistados. Os valores 1 e 0 foram usados como códigos das respostas das perguntas qualitativas conforme a seguinte descrição:

- Localização da moradia: Rural = 1, Urbano = 0
- Chefe da família: Mulher = 1, Homem = 0
- Número de Refeições: Foi usado o valor real da quantidade informada.
- Uso de cabaz: Sim = 1, Não = 0
- Ritual durante a alimentação: Sim = 1, Não = 0
- Propriedade produtiva: Sim = 1, Não = 0
- Origem do alimento: Produção própria = 1, adquirido no comércio = 0, parte produzida e parte adquirido no comércio = 0,5

A matriz resultante das respostas codificadas está apresentada na Figura 3, com os entrevistados na posição de amostras (linhas) e às perguntas na posição de variáveis (colunas).

**Figura 3** - Interface do programa The Unscramble® com a matriz de dados codificados para Análise de Componente Principal.

Data Matrix	chefe familia	Localização	Nº refeições	Prop. Agricol	Chefe Famili	Cabaz	NºRefeições	Ritual	Origem Alim.	Localização	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	1	M	0	3	0,0000	1,0000	0,0000	3,0000	0,0000	0,0000	0,0000
2	2	H	1	3	1,0000	0,0000	1,0000	3,0000	1,0000	1,0000	1,0000
3	3	M	1	3	1,0000	1,0000	1,0000	3,0000	1,0000	1,0000	1,0000
4	4	M	0	2	0,0000	1,0000	0,0000	2,0000	1,0000	0,0000	0,0000
5	5	H	1	3	1,0000	0,0000	1,0000	3,0000	1,0000	1,0000	1,0000
6	6	M	0	3	0,0000	1,0000	1,0000	3,0000	1,0000	0,0000	0,0000
7	7	M	0	3	0,0000	1,0000	0,0000	3,0000	0,0000	0,0000	0,0000
8	8	M	0	2	0,0000	1,0000	1,0000	2,0000	1,0000	0,0000	0,0000
9	9	H	1	3	1,0000	0,0000	1,0000	3,0000	0,0000	1,0000	1,0000
10	10	M	1	3	1,0000	1,0000	1,0000	3,0000	1,0000	1,0000	1,0000
11	11	M	1	4	1,0000	1,0000	1,0000	4,0000	1,0000	1,0000	1,0000
12	12	M	1	2	1,0000	1,0000	1,0000	2,0000	1,0000	1,0000	1,0000
13	13	M	1	2	0,0000	1,0000	1,0000	2,0000	1,0000	0,0000	0,0000
14	14	H	0	3	1,0000	0,0000	1,0000	3,0000	1,0000	1,0000	1,0000
15	15	H	1	3	1,0000	0,0000	1,0000	3,0000	1,0000	1,0000	1,0000
16	16	M	0	2	1,0000	1,0000	1,0000	2,0000	1,0000	0,5000	0,0000
17	17	H	1	3	1,0000	0,0000	1,0000	3,0000	1,0000	0,5000	1,0000
18	18	H	1	2	1,0000	0,0000	1,0000	2,0000	1,0000	1,0000	1,0000
19	19	H	1	2	1,0000	0,0000	1,0000	2,0000	1,0000	1,0000	1,0000
20	20	H	0	3	1,0000	0,0000	1,0000	3,0000	1,0000	0,5000	0,0000

Fonte: Autores (2022)

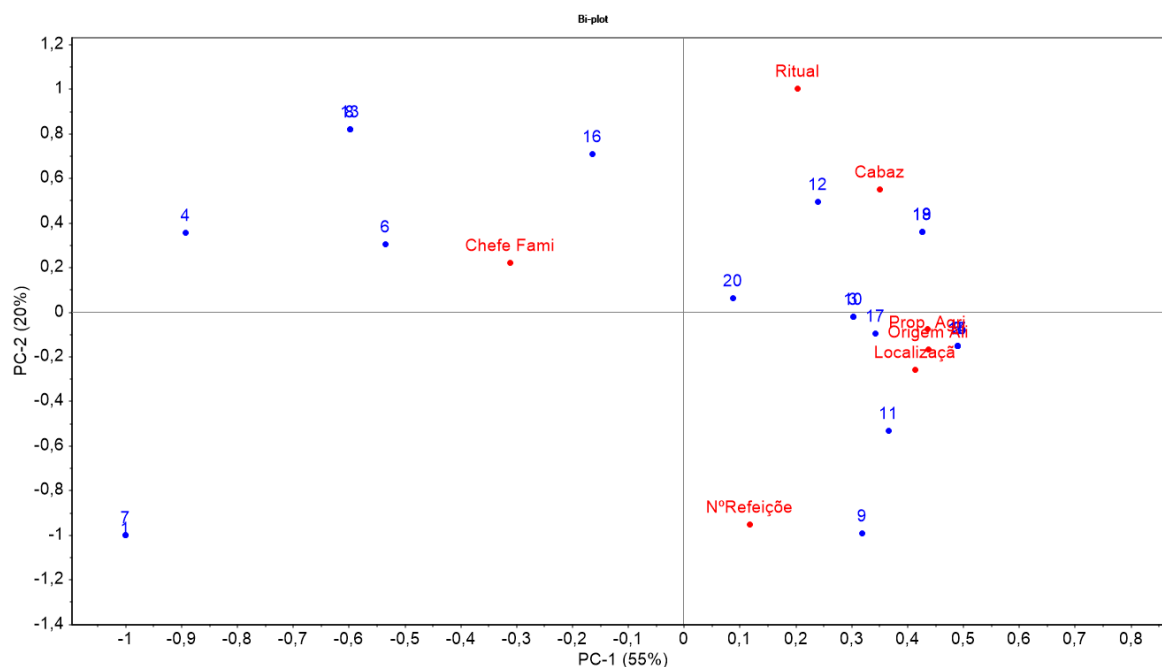
## RESULTADOS E DISCUSSÃO

As respostas dos entrevistados foram resumidas no quadro 1, e organizadas através das palavras chaves das perguntas e respostas. (Quadro 1 em Apêndice). Conforme os dados sistematizados no quadro 1, é possível perceber que a maioria dos entrevistados possuem uma propriedade rural produtiva, de onde a maior parte das suas alimentações provinham, com base numa produção de subsistência, que dá para garantir no mínimo 3 refeições diárias. E pode-se constatar também que a área de habitação da maioria é na zona rural e a base das suas alimentações são de origem de produtos naturais diversificados, como: arroz, grãos, legumes, tubérculos, e de proteína animal. Percebe-se a presença do predomínio matriarcal, em que as mulheres são a maioria, no tocante à responsabilidade da casa (chefe da família), ao todo são 11 das 20 famílias entrevistadas como pode observar na Figura 3.

Com base no desenvolvimento desta pesquisa, de acordo com a amostra estudada, foi possível constatar impactos positivos das práticas alimentares na segurança alimentar dos produtores de sector de Quinhamel- região de Biombo, Guiné-Bissau.



**Figura 3** - Gráfico Bi-plot da PCA (escores e pesos) com 75% de explicação.



Muito embora, vários estudos apontam de forma geral que a Guiné-Bissau enfrenta graves problemas ligados à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Entre os quais um estudo recente realizado por Santy (2021), afirma que a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) enfrenta uma série de indícios do mal a pior no país, tendo em conta a sucessiva instabilidade política vigentes na Guiné-Bissau, que impede a cada vez mais uma política pública séria para erradicação da fome e má nutrição no país com base numa gestão eficiente, para assim construir uma ponte forte que ligará os desafios do desenvolvimento e a luta contra pobreza extrema. Visto que, a estabilidade política é fator primordial para garantir a segurança alimentar num país. Mardegan (2104), afirma que a SAN é também, um interesse que os governantes têm e manifestam em alguns países para garantir uma alimentação digna ao seu povo, através das criações de leis da segurança alimentar e políticas públicas que apoiam os pequenos agricultores. Como o caso do Brasil, por exemplo, que criou a (lei Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006) para mitigar o problema de fome da sua população. A instabilidade política Guineense é o maior "obstáculo" para a garantia da segurança alimentar e nutricional no país.

Por conseguinte, os dados da Agência das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação- FAO (2011), configuram a Guiné-Bissau na terceira posição da lista do grupo dos países mais vulneráveis da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP), na questão da segurança alimentar. No qual as camadas mais vulneráveis do país são: Crianças, mulheres grávidas, pequenos agricultores, famílias chefiadas por mulheres, que vivem mais nas zonas rurais, estas são as mais afetadas, com destaque nas regiões de Quinara, Bolama, Oio, Biombo e Cacheu. (FAO, 2011, p.19).

Em concordância com os mesmos dados da FAO, a área do estudo da presente pesquisa (Região de Biombo) se encontra na quarta posição da lista das 5 regiões que mais sofrem com insegurança alimentar no país. Em contraste, os dados deste estudo

baseando na amostra entrevistada, os resultados apontam que não há muitos casos de insegurança alimentar na Quinhamel (capital da região) e que as famílias chefiadas pelas mulheres não são as mais vulneráveis, como demonstra os dados da FAO (2011).

Pode-se constatar na figura 3, que as famílias com maior número de refeições diárias são as chefiadas pelas mulheres (11 das 20). E 65% dos entrevistados afirmaram ter acesso sempre a comida na quantidade necessária, de boa qualidade e sem risco de contaminação, conforme a definição e ou conceito da Segurança Alimentar (MALUF, 2000).

Quanto às variáveis dependentes, referente às formas de produção, 75% dos entrevistados, produzem os seus próprios alimentos de forma extensiva para a subsistência da família. Isto é, o modelo de Agricultura Familiar/camponesa ou, sistema de subsistência, que é o modelo agrícola predominante no país. Sistema esse que tem por objetivo primordial o sustento de toda família e que esse sustento seja duradouro e ou contínuo, pensando nas gerações vindouras (CORREIA, 2013).

Concernente ao número de refeições diárias, os resultados indicaram que 65% dos entrevistados (12 famílias) possuem refeição regular, recomendada por vários nutricionistas, que são 3 refeições diárias. Essas 12 famílias afirmaram ter acesso às principais refeições: pequeno almoço, almoço e jantar regularmente e em boas condições. Através das suas práticas alimentares conseguem manter as suas dietas equilibradas e em dia. Percebe-se que este povo valoriza a produção dos alimentos e trabalham incessantemente para nunca faltar comida nos seus *cabazes*, conforme relatos da entrevistada 9,

*“Nunca faltou comida para minha família, apesar do nosso espaço de produção (quintal produtivo) ser pequeno, depois da colheita de caju (campanha de castanha), a minha avó sempre dá um jeito de diversificar as culturas, para garantir a comida na mesa. Quando colhe o milho, a gente semeia, pepino, mancará (amendoim), fora as cestas básicas que recebemos sempre da missão católica de Quinhamel, porque ela trabalha de faxineira na igreja. Também ela conservava manga em fatias secas ao sol, para depois cozinhar e misturar com mel ou óleo de dendê com açúcar para lanche”*  
(ENTREVISTADA 9, 2022).

Relatos semelhantes foram constatados na fala da maioria dos entrevistados que moram na zona rural e que possuem uma propriedade produtiva. Depoimentos como esses, remete a uma percepção de que os cidadãos de Quinhamel vivem essencialmente de agricultura familiar/camponesa ou de subsistência. Aliás, mais de 85% da pequena propriedade agrícola Guineense, principalmente na zona rural, são responsáveis por 90% da alimentação do país, na base do modelo de agricultura camponesa ou de subsistência (CPLP, 2012 citado por CORREIA, 2013).

Consoante os relatos dos entrevistados, as suas técnicas de produção e obtenção de alimento tem uma peculiaridade cultural bem conservadora, essas diferenças se aliam com a fala de Sandra Pacheco quando disse que “cada indivíduo tem uma trajetória alimentar que começa com um alimento, o leite, e se expande para um número muito grande de alimentos e preparações, atitudes e rituais relacionados à alimentação” (PACHECO, 2008. p. 218).

Relativamente ao ritual à volta da comida, 16 entrevistados dos 20, afirmaram ter algum ritual acerca da produção de alimentos ou na hora de comer. Para uns não se pode falar enquanto comer, pois a comida é sagrada e a hora de alimentar não é para estar falando. Também essa serve de técnica adotada dos mais velhos, para evitar que as crianças engasgam na hora de comer. Por outros, não pode comer com a mão esquerda, porque a mão esquerda é para uso no banheiro.

Já para algumas famílias produtoras, antes de qualquer processo de cultivo, tem que cumprir com alguns rituais, para depois começar a lavoura de qualquer cultura, ritual esse que consiste em realização de uma cerimônia de pedido aos *Irãs* (deuses) e ou aos ancestrais, que estes abençoem o cultivo e para que a colheita seja boa e produtiva. A cerimônia culmina com sacrifício de um animal, (na maior parte a galinha ou galo), cozinhados na panela de barro, com arroz e também com alguma bebida, tipo cachaça ou *vinho de palmo*, (extraído da palmeira) que são os mais frequentes. Em que antes de comer tem que dar (atirar um pouco ao chão/solo onde vai ser produzido) e pingar um pouco do vinho ou cachaça no chão fazendo pedidos. Logo, no final da lavoura, momento da colheita, se for boa como esperado, tem que fazer de novo outra cerimônia para agradecer aos *Irãs*, anciões e ou ancestrais. Já as famílias cristãs só fazem orações ou sinal de cruz na hora de comer, e na lavoura não têm ritual.

Nessa linha do raciocínio, Pacheco afirma que as práticas alimentares de um povo dependem muito da sua cultura. Tal como acontece na Guiné-Bissau, principalmente na região de Biombo, sector de Quinhamel, uma região povoada por duas etnias diferentes, sendo elas Pepeles (a maioria da região) e Balantas, ambas de culturas diferentes, porém em territórios “comuns”. Nas assertivas da Helena Ribeiro (2017. p. 186), o quesito alimentar vai muito além da disponibilidade dos alimentos e a forma como a família camponesa produz. “O ato de comer é uma ação social com sentido capaz de gerar novos valores e modos de vida sustentáveis”. Seguindo nessa lógica de ação social, destaca-se uma das variáveis da pesquisa que por sinal é muito significativa pela maioria das famílias entrevistadas (90%), que é forma de distribuição dos alimentos, em que todos se juntam a volta de um recipiente chamado *cabaz* (derivado do fruto cabaço) para comer.

Transcrevendo o relato de um dos entrevistados da etnia Pepel,

*“Na região de biombo é fácil afirmar que os Pepeles não têm um padrão alimentar fixo, eles comem consoante o tempo e necessidade, considerando o tempo de trabalho. Por exemplo, “para pequeno almoço” inicia-se com qualquer fruta, tubérculo disponível ou arroz, para ter uma forcinha de cumprir com as tarefas do dia, porém, a principal refeição é o almoço que na maioria da família é o arroz, que se chama de “djanta” (para os Pepeles se alguém é bonito, fisicamente é porque come muito arroz), motivo pelo qual arroz é o prato principal, quase em todas as refeições da maioria das famílias Pepel principalmente na Região de Biombo. No momento de almoço denominado de djanta, normalmente é comum, juntar todos da mesma faixa etária (homens de um lado e as mulheres do outro) a volta de um recipiente, chamado cabaz (derivado de fruto cabaço) para comer, esse gesto simboliza harmonia e união, ou seja, é um gesto de amor, que num outro sentido, ensina dividir o pouco que tem com o seu irmão. [...]” (ENTREVISTADO 02, 2022).*

De realçar que, 25% das famílias entrevistadas (9 das 20), têm o hábito de comer duas vezes por dia, ou seja, a principal refeição é o almoço à base do arroz e jantar se sobrar no almoço. Nessas famílias, se tiver pequeno almoço, será prioritariamente para as crianças. Isso às vezes se justifica pelo fato de algumas dessas famílias terem agregado familiar grande. Ter várias pessoas numa casa (realidade Africana, agregado familiar grande), faz com que algumas pessoas crescidas nessa realidade não tenham hábito de comer pela manhã.

Sobre a origem e conservação dos alimentos, 75% das famílias residentes na zona rural, maior parte dos seus alimentos são colhidos no campo, dos pescados e da caça, em que no processo de conservação tudo se decorre de forma tradicional por conta da escassez da energia elétrica, que não tem na zona rural da maioria das regiões guineenses, razão pelo qual, recorrem pelo método endógeno empírico, em que os pescados e as carnes da caça, podem ser fumados, ou salgados e ou secados à temperatura solar. Conforme o relato do entrevistado 13 da etnia Balanta,

*[...] Enquanto que arroz e de mais outros cereais ou grãos se conservam no teto da casa, uma arrecadação que se chama de “Betem” (uma construção que se faz com ramos ou troncos de árvores no interior da casa, na parte superior da casa e que também pode ser construído fora de casa), que só o chefe da tabanca pode ter a chave e ou permissão de acesso ao tal betem, pois, esse pode servir também de um germoplasma comum. Vale salientar que a maioria da família tem um quintal produtivo em casa ou acesso a um terreno extenso e bolanhas para as lavouras nas épocas de chuva e seca, este último distante da residência. Praticamente as nossas produções são de subsistência da família e em alguns momentos da safra ou pós safra acontece a troca de excedentes (este que outrora era mais frequente).*  
(ENTREVISTADO 13).

Contudo, constatou-se que a origem de alimento, a qualidade e a disponibilidade estão relacionados com a área de habitação dos entrevistados, pois, a maioria (65% dos entrevistados) que afirmaram ter maior número de refeições, moram na zona rural e têm uma propriedade ou quintal produtivo e as que moram na zona urbana (25% dos entrevistados), são as que estão com problemas da insegurança alimentar. No entanto, as práticas alimentares e ou produção de alimentos, estão intrinsecamente ligadas à segurança alimentar de qualquer que seja o indivíduo ou grupo social, por tanto, os dois não podem ser tratados de forma diferente ou separada, porque a causa de uma está incorporada noutra (MARDEGAN, 2014).

Sobre a condição das mulheres na zona urbana constatou-se que possui condição alimentar inferior ao homem que está na zona urbana, pois das 7 famílias que moram na zona urbana, 4 famílias que são lideradas por mulheres se alimentam no máximo 2 vezes ao dia (correspondente a 57%). Em contraste, apenas uma família que mora na zona urbana que é liderada por homem possui alimentação com mínimo de 3 vezes ao dia. Esse resultado demonstra a dificuldade das mulheres em conseguir emprego ou condições econômicas, para colocar comida na mesa em relação aos homens na zona urbana que têm mais facilidade e oportunidade de emprego.

Avaliando a condição de moradia na zona rural, as famílias lideradas por homens e mulheres possuem diferenças nas condições alimentares, das 4 famílias lideradas por mulheres apenas 1 família possui alimentação máxima de 2 vezes ao dia, e das 8 famílias lideradas por homens, 2 famílias possuem alimentação máxima de 2 vezes ao dia, o que

em ambos os casos representa apenas 25% das famílias na zona rural possuem alimentação de frequência máxima de 2 vezes por dia, o que corresponde a insegurança alimentar.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

No decorrer dessa pesquisa observou-se que as práticas alimentares impactam de forma positiva na segurança alimentar dos produtores da região de Biombo, sector de Quinhamel- Guiné-Bissau, em que maior parte dos entrevistados apresentaram ter uma segurança alimentar estável, pois, demonstram que têm acesso a comida sempre que precisarem, na quantidade suficiente, de boa qualidade nutritiva e sem comprometer ou pôr em risco outras necessidades pessoais.

Compreendeu-se que as práticas alimentares dos cidadãos de Quinhamel vão muito além do simples ato de comer, pois envolve muito e mais elementos culturais e sociais que impactam positivamente nas suas seguranças alimentares.

Depois das análises e discussões dos dados sobre as formas de produção e obtenção do alimento para garantia da segurança alimentar das famílias, foi verificado que as formas de produção extensiva de subsistência são muito importantes para a garantia do sustento da família e na luta pela erradicação da fome aguda na região.

Entendeu-se que os procedimentos pelos quais os produtores familiares/camponesas, através das práticas alimentares, contribuem para a segurança alimentar e redução de fome aguda na Guiné-Bissau, provém na maior parte das técnicas de produção nos pequenos espaços (quintal produtivo) através da rotação e consórcio de diferentes cultivos, nas famílias chefiadas pelas mulheres.

O presente estudo tem como benefício, a possibilidade de incentivar mais pesquisadores a desenvolverem outras pesquisas ligadas a essa temática na Guiné-Bissau, visto que, possibilitará a compreensão e melhoria do conhecimento das práticas alimentares associadas à segurança alimentar e nutricional no país. Logo, poderá melhorar a qualidade, educação e dieta alimentar guineense, em especial cidadãos do sector de Quinhamel.

O presente estudo limitou-se em descrever as práticas alimentares ligadas à segurança alimentar de apenas 20 famílias camponesas produtoras e não produtoras da Região de Biombo sector de Quinhamel, portanto, sugere-se uma amplitude desta temática para as futuras pesquisas, abrangendo a região toda na sua íntegra.

## **AGRADECIMENTOS**

Os autores agradecem o Instituto de Ciência e Tecnologia Analítica Avançadas (INCTAA, CNPq/FAPESP Process N° 465768/2014-8).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALENCAR, Álvaro Gurgel de. **Do conceito estratégico de segurança alimentar ao plano de ação da FAO para combater a fome**. Revista brasileira de política Internacional, v. 44, n. 1, p. 137-144, 2001.
- CABRAL, AMÍLCAR LOPES. **A agricultura na Guiné-algumas notas sobre as suas características e problemas fundamentais**, p. 339.
- CARDANO, Mario. **Manual de pesquisa qualitativa**. A contribuição da teoria da argumentação. Editora Vozes Ltda. Rua Frei Luís, 100 25689-900 Petrópolis, RJ-Brasil. 2017. p. 15.
- CORREIA, Augusto Manuel. **A AGRICULTURA FAMILIAR versus AGRICULTURA DE SUBSISTÊNCIA no âmbito da segurança alimentar no espaço dos países da CPLP**. Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, 2013.
- GOVERNO DE GUINÉ-BISSAU. **Projeto fome zero na Guiné-Bissau**, desafios para alcançar a segurança alimentar e nutricional (2018-2030), 2018. p.11.
- GOVERNO DE GUINÉ-BISSAU, INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA. **Estado e estrutura da população, recenseamento geral de população e habitação**, 2009, p. 02.
- JAIME, PATRÍCIA CONSTANTE. in **Dicionário de agroecologia e educação**/Alexandre Pessoa Dias et. all - 1. ed. São Paulo: Expressão Popular: Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2021. p. 119 e 120.
- MALUF, Renato S., MENEZES, Francisco, MARQUES, Susana Bleil. Caderno **‘Segurança Alimentar’ (Partes 12-13)**. 2017.
- MARDEGAN, Gláucia Elisa. **SEGURANÇA ALIMENTAR, SUA ORIGEM E AS MEDIDAS DE PREVENÇÃO DO BRASIL E ARGENTINA**. Anais de VII Congresso Brasileiro de Geógrafos- ES/agosto (2014).
- MANIGLIA, E. **As interfaces do direito agrário e dos direitos humanos e a segurança alimentar** [...]. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. Available from **SciELO Books** disponível em: <<http://books.scielo.org>> p. 123.
- MOVIMENTO SEM TERRA. **Mais do que nunca se o campo não planta a cidade não janta**. Disponível em: <https://mst.org.br> acessado em: (08/09/2021)
- PUCCI VR, Machado RA, Cardano M, Kantorski LP, Weiller TH. **Técnica da entrevista discursiva em pesquisa qualitativa: relato de experiência**. Rev. Enferm. UFSM. 2020 vol.10 e 97: 1-21. DOI:<https://doi.org/10.5902/2179769241680>
- RIBEIRO, Helena. **Alimentação e sustentabilidade in: Estudos Avançados**, 2017. p. 186

ROTENBERG S. e DE VARGAS S. in: **Práticas alimentares e o cuidado de saúde: de alimentação da criança à alimentação da família.** Revista brasileira saúde materna infantil, Recife, 4 (1), 85-94, jan. /Mar, 2004, p. 86.

PACHECO, Sandra Simone Morais. **O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido.** Salvador: EDUFBA, Available from SciELO Books. 2008. p. 218.

## ANEXO

ANEXO 1- *LINK DO FORMULÁRIO DAS PRINCIPAIS QUESTÕES ABORDADAS NA ENTREVISTA:* <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSelkPn7wE-3Tn9FLRSfAGJFrOXh25p7xXP56GDxH-TffhU9cA/viewform>.

## APÊNDICE

Quadro 1 - Resumo das respostas dos entrevistados

Entrevistado	Formas de produção agrícola	Chefe da família	Nº de refeição	Distribuição do alimento	Ritual a volta de comida/produção do alimento	Principal tipo de alimento	Origem do alimento	Local de habitação
1	Não tem propriedade	Mulher	3 vezes/dia	Cada um serve o seu prato	Não visível	Arroz (peixe, carne...) Milho Hortaliças	Compra no mercado todos os dias	Zona urbana
2	Extensiva (produção de subsistência)	Homem	2 as vezes 3	Todos juntos à volta dum cabaz	Cerimônia para os ancestrais, antes e depois da lavoura, para pedir boa colheita e proteção à cultura	Arroz (com proteína animal) Mandioca Amendoim Batata doce	Maioria do campo de produção	Zona rural
3	Extensiva (produção de subsistência)	Mulher	3 vezes/dia	Todos juntos à volta dum cabaz	Segurar cabaça, com a mão contrária; não pode sobrar comida sem <i>mafé</i>	Arroz (peixe, carne de galinha, porco...) Amendoim Feijão Tubérculos	Maioria do campo de produção	Zona rural
4	Não tem propriedade	Mulher	2 vezes/dia	Cada um no com seu prato	Não pode comer com a mão esquerda	Arroz (carne de vez em quando, peixe...)	Compra no mercado	Zona urbana



						Pão ou puré de batata		
5	Extensiva (produção de subsistência)	Homem	3 vezes/dia	Todos juntos à volta dum cabaz	A comida não pode sobrar sem <i>mafé</i>	Arroz (proteína animal, pescados...) Tubérculos Algumas hortaliças Feijão	Maioria do campo de produção	Zona rural
6	Não tem propriedade	Mulher	3 vezes/dia	Todos juntos à volta dum cabaz	Oração antes de comer e fazer sinal de cruz	Arroz (pescados, carnes...)	Compra no mercado	Zona urbana
7	Não tem propriedade	Mulher	3 vezes/dia	Cada um serve o seu prato	Não tem	Arroz (peixe fumado, carne, mariscos) Pão Sopa de verduras	Compra no mercado	Zona urbana
8	Não tem posse de terra para produção	Mulher	2 vezes/dia	De acordo com faixa etária.	Sinal de cruz antes de comer	Arroz e alguns produtos (dependendo da época)	Compra no mercado local	Zona urbana
9	Extensiva (produção de subsistência)	Homem	3 vezes/dia	Juntos da mesma faixa etária a volta do <i>cabaz</i> .	Não existe	Arroz (carne, peixe fumado...) Manga seca Óleo de palma Mariscos	Maioria do campo de produção	Zona rural
10	Extensiva (produção de subsistência)	Mulher	3 vezes/dia	Juntos da mesma faixa etária a volta do <i>cabaz</i> .	Não se pode falar enquanto comer;	Arroz (peixe, carne, folhas de mandioca e batata) Amendoim Milho Tubérculos	Maioria do campo de produção	Zona rural

						Hortaliças		
11	Extensiva (produção de subsistência)	Mulher	3 a 4 vezes/dia	Dependendo do tipo de alimento	Oração antes de comer Não se pode falar enquanto comer;	Arroz (carne, peixe fumado, mariscos, folhas de mandioca ...) Tubérculos Feijão Amendoim Milho Kuntchuro	Maioria do campo de produção	Zona rural
12	Extensiva/ Quintal produtivo (produção de subsistência)	Mulher	2 vezes/dia	Todos juntos à volta dum cabaz	A avó tem <i>irã</i> , ninguém pode sentar frente a porta para comer.	Arroz (carne com quiabo, peixe fumado com folhas de mandioca ...) Hortaliças  Tubérculos Milho.	Maioria de campo de produção	Zona rural
13	Não tem posse de terra	Mulher	2 vezes/dia	Homens e mulheres comem separados	Sinal de cruz antes de comer; É proibido falar enquanto comer	Arroz (peixe fumado, mariscos) Macarrão Kuntchuro	Compra no mercado	Zona urbana
14	Extensiva (produção de subsistência)	Homem	3 vezes/dia	Conforme faixa etária e gênero, juntos a num <i>cabaz</i>	Depois de jantar não pode varrer a casa e nem lavar a loiça	Arroz (carne, pescados, quiabo, folhas de mandioca e batata...) Feijão Milho Tubérculos	Maioria do campo de produção	Zona rural

15	Extensiva/ pesca artesanal	Homem	3 vezes/ dia	Homens de um lado e mulheres no outro	Não pode comer com a mão esquerda	Arroz (peixe, carne...) Legumes Hortaliças  Amendoim Milho	Maioria do campo de produção	Zona rural
16	Extensiva	Mulher	2 vezes/ dia	As da mesma faixa etária, comem juntos num <i>cabaz</i>	Os mais novos têm a obrigação de segurar <i>cabaz</i> e enquanto os mais velhos não levantarem ninguém pode levantar, antes dos outros terminarem	Arroz (acompanhado de peixe, de vez em quando com carne de galinha, porco...); Hortaliças ; Amendoim, milho	Compra no mercado e do quintal produtivo	Zona urbana
17	Extensiva	Homem	2 a 3 vezes/ dia	Comem juntos conforme faixa etária e gênero	Não existe na família. Mas a mão de obra contratada, costuma cozinhar arroz coberto de <i>Cite ku lite</i> para pedir aos seus deuses boa produção	Arroz (acompanhado, proteína animal)	Maior parte do alimento do campo, também compras diárias de alguns produtos industrializados no mercado interno para completar	Zona rural
18	Extensiva (produção de subsistência )	Homem	Uma ou 2 vezes/ dia	Os mais velhos comem juntos na mesma faixa e os mais novos separados	Pede-se ao deus (Irã) antes e pós colheita (para que a cultura seja produtiva e livre de pragas)	Arroz acompanhado de peixe (na maior parte); Mandioca ; Inhame; Amendoim	Maioria proveniente de campo	Zona rural
19	Extensiva de (produção de	Homem	2 vezes/ dia	Conforme faixa etária e gênero	No início da produção, faz-se o ritual ao	Arroz (acompanhado de peixe)	Maioria dos alimentos são	Zona rural

	subsistência				deus (Irã) ou ancestrais antes e pós colheita, essa cerimônia garante a boa produção		provenientes do campo da produção	
20	Extensiva	Homem	3 vezes/dia	Homens comem de um lado juntos e mulheres no outro	Oração antes de qualquer trabalho (maior parte da família é cristão)	Arroz (acompanhado de proteína animal diversos ...), Pão; Amendoim; Hortaliças Frutas.	Provenientes de campo e maior parte vem da compra diária no mercado interno	Zona urbana

Fonte: Acervo dos autores, 2022.