

RESUMO - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: NUTRIÇÃO NA CADEIA DE
PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

**A PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE JABUTICABA COMO ESTRATÉGIA
PARA O DESENVOLVIMENTO DE HIDROLÂNDIA/GO**

Carlos Henrique Gomes De Sousa Lima (nutricarlosgomes@gmail.com)

Tânia Aparecida Pinto De Castro Ferreira (taniaferreira@ufg.br)

Introdução: A jabuticaba é uma fruta nativa do Brasil, amplamente cultivada em regiões como Minas Gerais e Goiás, com destaque para o município de Hidrolândia, um dos maiores produtores do país. Além do consumo in natura, a jabuticaba possui grande potencial para agregação de valor por meio da produção de sucos, vinhos e outros derivados. No entanto, grande parte do fruto, como o bagaço, é desperdiçada, apesar de seu potencial biotecnológico. O desenvolvimento de práticas sustentáveis, como o reaproveitamento de resíduos e o incentivo ao turismo gastronômico, pode fortalecer a economia local. Objetivo: Discutir o papel do turismo gastronômico no desenvolvimento sustentável de Hidrolândia/GO, destacando o cultivo da jabuticaba e estratégias que conciliem crescimento econômico, conservação ambiental e inclusão social. Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa baseada em literatura científica, relatórios técnicos e estudos de caso sobre turismo gastronômico associado à safra da jabuticaba, analisando sua relação com a sustentabilidade no município de Hidrolândia/GO. Resultados: O município possui uma produção anual superior a 6 mil toneladas em mais de 250 hectares. O cultivo da jabuticaba é realizado com base em práticas agroecológicas, resultando em menor impacto ambiental quando comparado a

monoculturas como soja e pecuária. A safra ocorre entre setembro e novembro e, devido à alta perecibilidade da fruta—com vida útil de apenas dois a três dias em temperatura ambiente—, sua exportação para mercados internacionais enfrenta desafios logísticos. Dentre os produtos comercializados destacam-se a fruta in natura, polpa congelada, geleias, sobremesas, doces, sorvetes, bebidas fermentadas, molhos e pratos salgados. No entanto, observa-se a falta de aproveitamento tecnológico do bagaço resultante da elaboração de bebidas fermentadas, o qual poderia ter aplicações nas indústrias farmacêutica, cosmética e de alimentos. Além disso, o município não conta com uma secretaria de turismo, fator essencial para fortalecer o setor e consolidá-lo como referência em sustentabilidade. Conclusão: A gastronomia se destaca como propulsora de desenvolvimento econômico para Hidrolândia, impulsionada pelo cultivo sustentável da jabuticaba. A valorização da identidade cultural, aliada a práticas agrícolas responsáveis, promove conexões entre comunidades locais e visitantes, possibilitando um modelo de turismo pautado na sustentabilidade e na inovação.

Palavras-chave: jabuticaba; turismo; sustentabilidade; gastronomia.