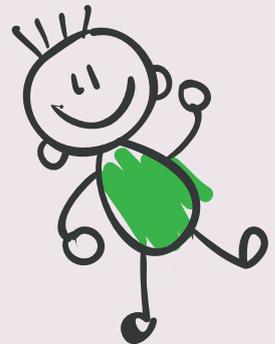
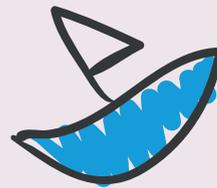
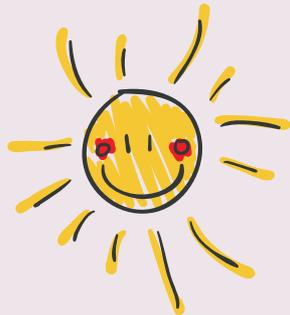
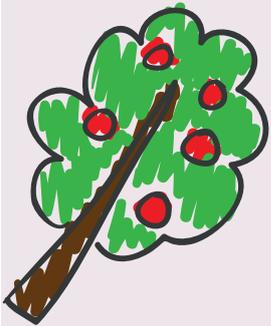


# CONCURSO DE DESENHO E REDAÇÃO

ESCOLAS PÚBLICAS ESTADUAIS  
E PARTICULARES • MG



## GANHADORES 2017



Realização



SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

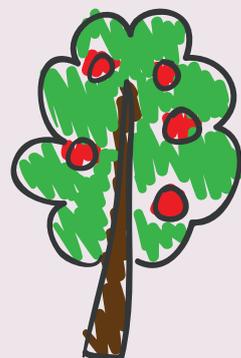
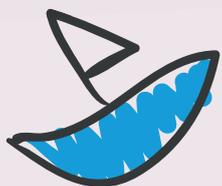
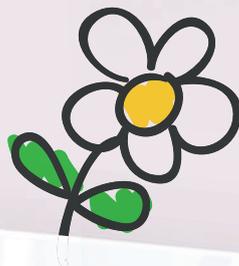
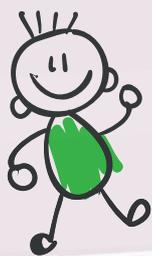
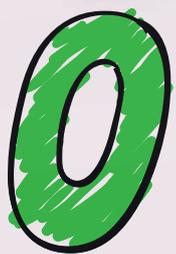


SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



Apoio







## O Silemg

Consagrado como uma das instituições de maior atuação no setor, o Sindicato da Indústria de Laticínios do Estado de Minas Gerais (Silemg) trabalha em prol do fortalecimento da indústria laticinista mineira no cenário nacional e desenvolve ações de promoção e valorização do consumo do leite.

Atualmente, a produção leiteira de Minas Gerais já equivale a cerca de 27% da produção em todo o país. O Silemg representa os interesses

e as necessidades das empresas associadas e, ao longo dos 69 anos de história, conseguiu marcar sua presença em todas as regiões do estado por meio dos seus mais de 150 associados, entre empresas particulares e cooperativas de laticínios.

Para conseguir chegar a essa realidade, o Sindicato se consolidou como uma instituição que busca continuamente a melhoria nas condições de trabalho e o aumento constante da qualidade na indústria mineira de laticínios.

## Leite: presente na mesa dos brasileiros

O leite é um alimento que faz parte da história do desenvolvimento do Brasil. Além de ser muito saboroso e nutritivo, ele serve como matéria-prima para diversos alimentos. Esses fatores contribuíram para o aumento de sua popularidade na mesa dos brasileiros, o que faz com que sua produção tenha grande importância para a economia nacional.

Minas Gerais tem participação fundamental nessa produção. O estado conta com 223 mil fazendas leiteiras e mais de mil indústrias de laticínios, ocupando a 12ª colocação no *ranking* mundial da produção leiteira, de acordo com a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa).

## O Concurso

Em 2017, o Concurso de Desenho e Redação foi realizado em duas edições. No primeiro semestre, contamos com a participação das escolas públicas estaduais, em uma parceria com as secretarias estaduais de Educação (SEE) e de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SE-APA). No segundo semestre, nos unimos à Federação dos Estabelecimentos de Ensino do Estado de Minas Gerais (Fenen) e à Rede Sesi de Ensino (Fiemg) para a participação dos alunos de escolas particulares.

Durante o ano, diversas escolas se inscreveram e trabalharam os temas propostos em sala de aula, nas seguintes categorias:

### Como ele funciona

#### Escolas públicas estaduais

1. Desenho, para alunos do 1º ao 5º ano, com o tema “Leite, meu companheiro de aventuras”.

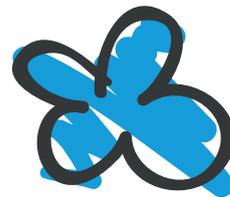
2. Redação, nas subcategorias do 6º ao 9º ano, ensino médio e EJA, com o tema “Mitos e verdades sobre o leite”.

#### Escolas particulares e Rede Sesi

1. Desenho, para alunos do 1º ao 5º ano, com o tema “Leite, meu amigo para a vida toda”.
2. Redação, para 6º ao 9º ano, Ensino Médio e EJA, com o tema “Leite: nosso ouro branco”.

Ao todo, **600 escolas públicas** e **120 escolas particulares** foram inscritas, somando cerca de **22 mil trabalhos** recebidos. Os três primeiros colocados foram presenteados com um Xbox 360, *tablets*, *notebooks*, bicicletas, TV's e *smartphones*. Os professores que orientaram os trabalhos premiados com o 1º lugar ganharam um *notebook*. Além disso, 20 trabalhos das escolas particulares foram escolhidos para uma Menção Honrosa e os autores dos trabalhos foram premiados com uma medalha e uma cesta de produtos lácteos entregues pelo Silemg.





Fotos: Ana Paula Couto





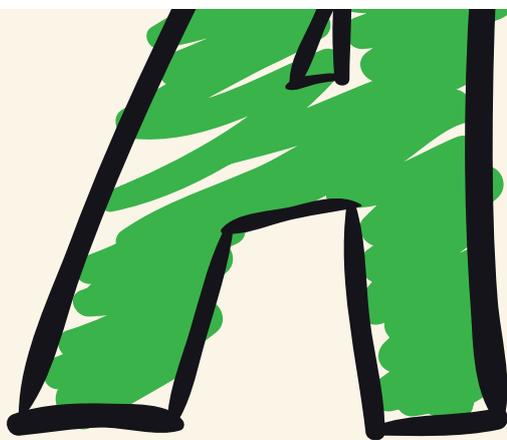
**CONHEÇA OS ALUNOS  
VENCEDORES E OS  
SEUS TRABALHOS**

# **ESCOLAS PÚBLICAS ESTADUAIS · MG**



Realizado no 1º semestre de 2017, em comemoração  
ao Dia Mundial do Leite. A premiação aconteceu  
durante a Megaleite 2017, no Expominas.





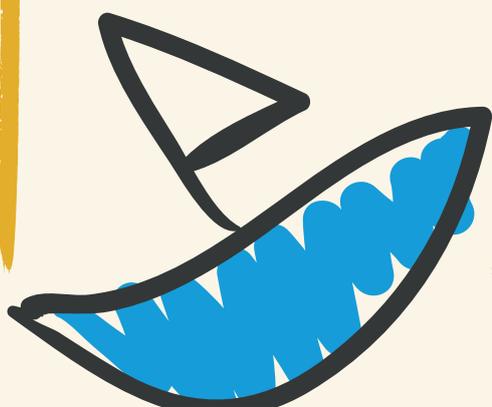
“

Estamos convictos de que, juntamente às secretarias de Educação e de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, plantamos uma semente para colhermos bons frutos no futuro!



**João Lúcio Barreto,**  
presidente do Silemg

”





“

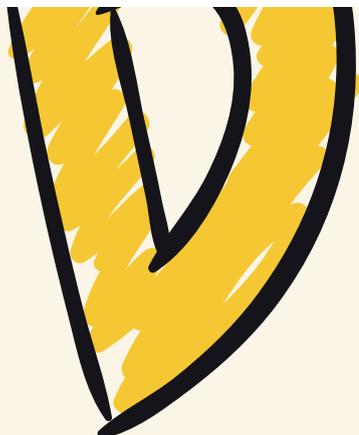
Sabemos que o trabalho dos professores neste concurso foi o que possibilitou estarmos aqui hoje. A premiação é uma pequena amostra do que podemos fazer ao integrarmos educação, agricultura e o Silemg.



**Pedro Leitão**, secretário de estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais

”





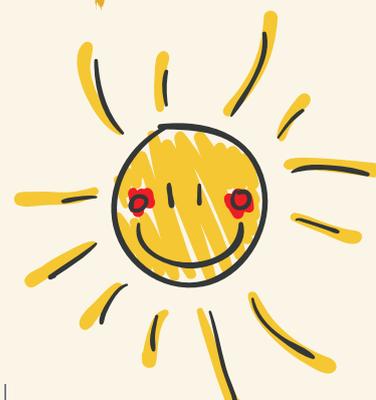
“

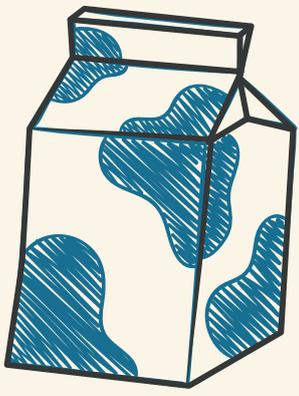
O concurso é um incentivo à leitura e à escrita, o que é fundamental para o ensino de qualidade. Além disso, proporciona o esclarecimento das pessoas sobre os bons hábitos alimentares.



**Eleonora Xavier Paes,**  
superintendente de  
Desenvolvimento  
da Educação Infantil e Ensino  
Fundamental da Secretaria  
de Educação

”





“

Durante o concurso aprendi coisas novas sobre o leite. Foi um grande desafio, mas fiquei bastante satisfeita. É muito importante envolver crianças e jovens nesse processo de reflexão sobre o que comemos.



**Isabela Sena Coimbra,**  
Colégio Tiradentes  
da PMMG, 1º lugar na  
categoria Ensino Médio

”





**ALUNO**  
João Marcos Alves Oliveira

**ESCOLA**  
Escola Estadual Frei Concórdio · Pará de Minas

**PROFESSORA**  
Flávia Coimbra de Moraes, premiada com um notebook



Categoria  
**DESENHO**  
1º ao 5º ano

**2º**  
Lugar



**ALUNO**

Samuel Clemente dos Santos

**ESCOLA**

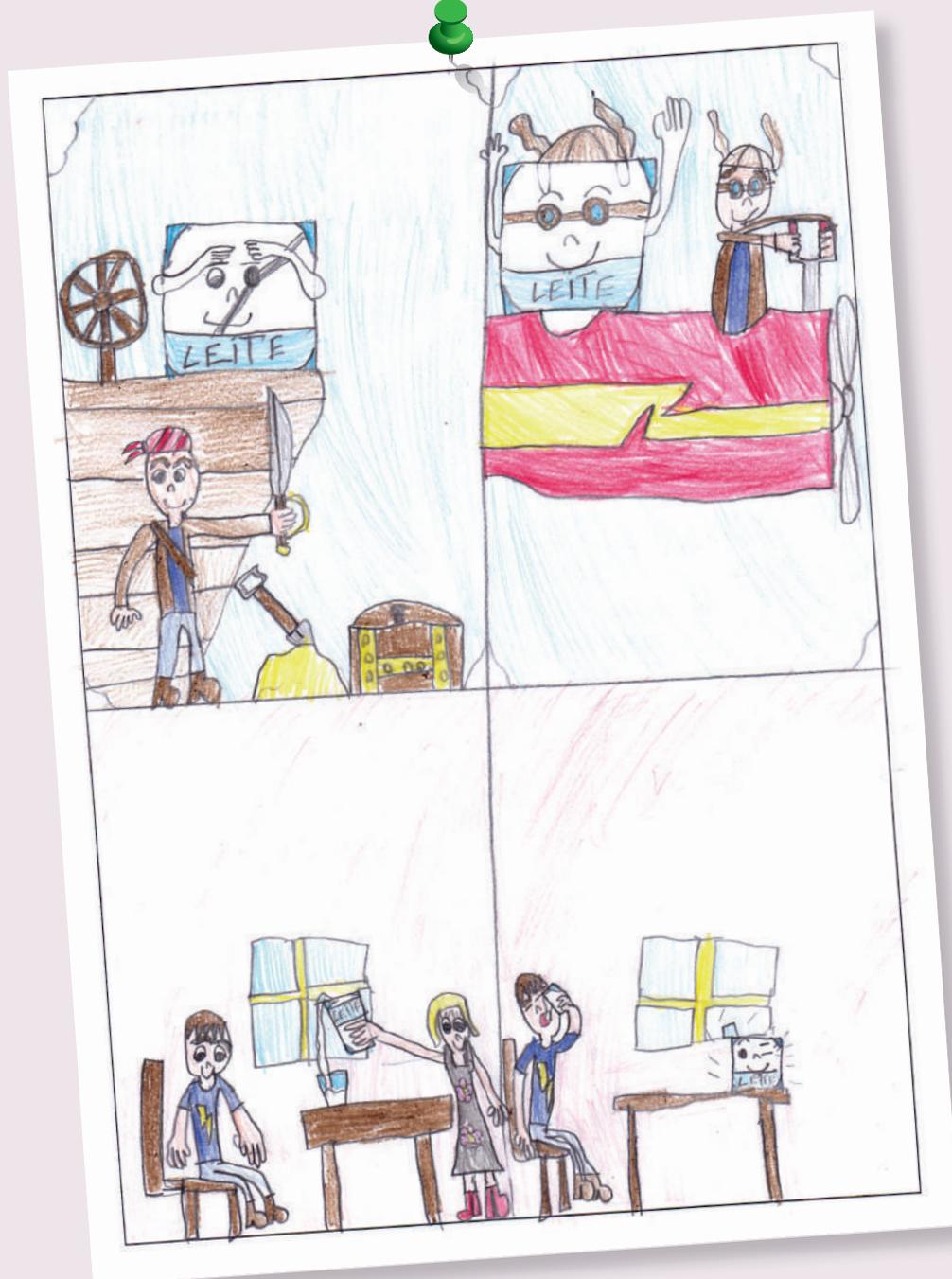
Escola Estadual São Vicente de Paula · Juiz de Fora

**PROFESSORA**

Ana Carolina Guedes Mattos



Prêmio: Tablet



Categoria  
**DESENHO**  
1º ao 5º ano

**3º**  
Lugar



**ALUNO**  
Raika Martins Alves

**ESCOLA**  
E.E. Domingos Pinto Brochado . Unai

**PROFESSORA**  
Luciana de Souza Rosa





**ALUNA**

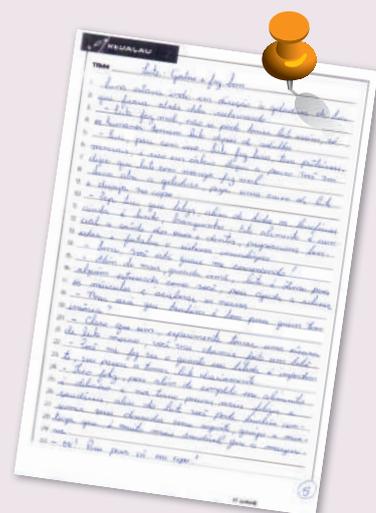
Geovanna Gabriely Alves Noronha

**ESCOLA**

Escola Estadual Leôncio Ferreira de Melo · Carmo do Paranaíba

**PROFESSORA**

Valkíria Barbosa Veloso Teixeira, premiada com um notebook



## Leite: gostoso e faz bem

Luna estava indo em direção à geladeira de Luci que ficava atrás dela reclamando:

- Leite faz mal, não se pode tomar leite assim, só os humanos tomam leite depois de adultos.

- Luci, pare com isso. Leite faz bem, tem proteínas, minerais, é rico em cálcio. Daqui a pouco você vai dizer que leite com manga faz mal.

Luna abre a geladeira, pega uma caixa de leite e despeja no copo.

- Veja Luci que beleza, além de todos os benefícios ainda é lindo, branquinho. Este alimento é essencial a saúde dos ossos e dentes, proporciona bem-estar e fortalece o sistema imunológico.

- Luna, você está quase me convencendo!

- Além do mais, querida irmã, leite é ótimo para alguém estressada como você, pois ajuda a relaxar os músculos e acalmar os nervos.

- Nossa será que também é bom para quem tem insônia?

- Claro que sim, experimente tomar uma xícara de leite morno, você vai dormir feito um bebê.

- Você me fez ver o quanto essa bebida é importante, vou passar a tomar leite diariamente.

- Fico feliz, pois além de completo esse alimento é delicioso e nos torna pessoas mais felizes e saudáveis, além do leite você pode também consumir seus derivados como iogurte, queijo e manteiga que é muito mais saudável que a margarina.

- Ok! Passe para cá esse copo!

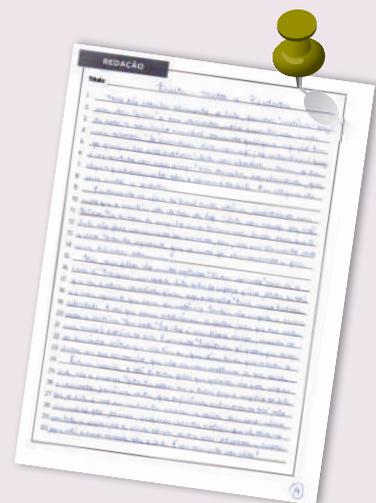




**ALUNA**  
Cecília Cardoso Pereira

**ESCOLA**  
Escola Estadual Padre Anchieta · Coqueiral

**PROFESSORA**  
Leila da Consolação de Miranda Alvarenga



## Leite: mitos e verdades

Nosso tão popular alimento, o leite, famosa “matéria-prima das Gerais” e seus derivados, estão presentes nas mesas de toda a população mundial, tornando qualquer refeição bem mais saborosa! Ao amanhecer: leite com café; ao entardecer: queijo fresquinho; e ao anoitecer: leite com chocolate... assim, o dia é aproveitado com mais prazer! Mas tamanha popularidade gera alguns questionamentos sobre o consumo do leite. Eis alguns de seus mitos e verdades.

Embarcando na época do Brasil ainda colônia, encontramos um mito que se mantém até os dias de hoje: leite com manga faz mal. Relaxa! Os senhores de engenho inventaram essa lenda para que o leite não fosse consumido por escravos, pois, era um alimento raro e caro. Portanto, aproveite que o mito foi desmascarado e faça uma deliciosa vitamina!

Pois, seus filhos são muito agitados? Vivem correndo “para lá e para cá”? Indiquem um copo de leite antes do esforço físico. Atletas, ou você que vai praticar atividade física, siga o conselho! Leite magro hidrata e é mais eficiente que água ou isotônico. Também não engorda e previne a obesidade. E você que possui intolerância à lactose, acha que deve evitar todos os laticínios? Que nada! Isso não é um tipo de alergia, causada por uma reação à proteína do leite. É um mito! Indústrias já produzem diversos derivados lácteos que não tem ou que têm baixa quantidade de lactose em sua composição, e que não causam problemas à sua saúde.

Futura mamãe, se você já ouviu falar que grávida não pode ingerir leite, não se preocupe! Gestantes podem sim e devem fazer a ingestão do leite e derivados. A ausência destes, gera deficiências nutricionais ao bebê, visto que, o leite é rico em nutrientes cruciais a saúde, tais como: cálcio; essencial ao feto. Ademais, pesquisas recentes mostram que ele atua no combate e prevenção de várias doenças, dentre elas: osteoporose e diabetes. Aqui está, a maior verdade sobre o leite: é um alimento completo!





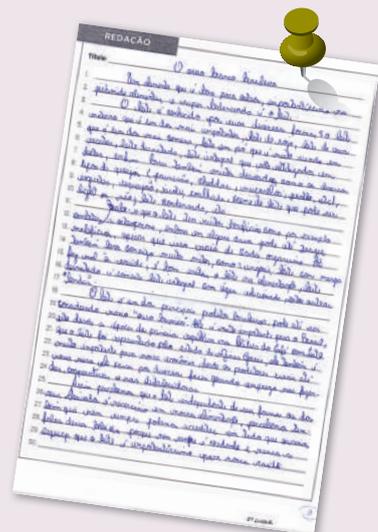
**ALUNA**  
Brunna Maria Inácio Silva

**ESCOLA**  
Escola Estadual Diretor Welson Rodrigues · Serrania

**PROFESSOR**  
Azenir Miguel



Prêmio: Smartphone



## O ouro branco brasileiro

Um alimento que é base para outros, importantíssimo na pirâmide alimentar e super balanceado é o leite.

O leite é conhecido por suas diversas formas: o leite materno, que é um dos mais importantes, leite de soja, leite de vaca, que é um dos mais comuns, leite em pó, que é muito usado em receitas, leite desnatado, leite integral que são utilizados em dietas, enfim. Possui também muitos derivados como os diversos tipos de queijos (parmesão, cheddar, muçarela, prato, etc.), iogurtes, requeijão, ricota, coalhada, creme de leite que pode ser light ou não, leite condensado, etc.

Sabe-se que o leite tem muitos benefícios como combater a osteoporose, embora em alguns casos pode até trazer malefícios, apesar que isso varia de cada organismo. Ele também leva consigo muitos mitos como: ingerir leite com manga faz mal à saúde, é bom evitar o leite na alimentação, leite desnatado é somente leite integral com água adicionada, entre outras “lendas”.

O leite é um dos principais produtos brasileiros, pode até ser considerado nosso “ouro branco”. Ele é muito importante para o Brasil, isto desde a época da primeira república na Política do Café com Leite, que o leite foi representado pelo estado de Minas Gerais, ele também é muito importante para nossa economia, desde os produtos rurais até nossa mesa ele passa por diversas fases, gerando emprego nas fazendas, cooperativas e nas distribuidoras.

Assim percebemos que o leite, independente de sua forma ou dos seus derivados, é necessário em nossa alimentação, percebemos também que nem sempre podemos acreditar em tudo que ouvimos falar dessa bebida porque nem sempre é verdade, e nunca se esqueça que o leite é importantíssimo para nossa saúde.

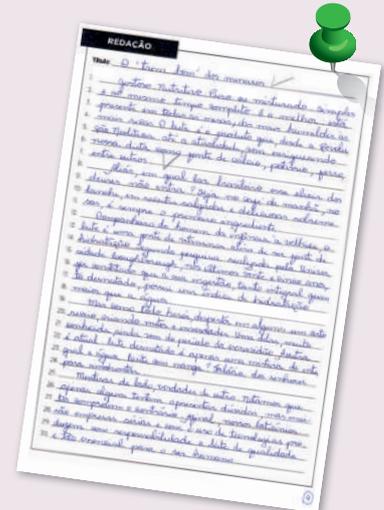




**ALUNO**  
Isabella Sena Coimbra Franco

**ESCOLA**  
Colégio Tiradentes da PMMG · Barbacena

**PROFESSORA**  
Ana Maria Cappele Senna, premiada com um notebook



## O “trem bom” dos mineiros

Gostoso. Nutritivo. Puro ou misturado. Simples e ao mesmo tempo completo. E o melhor: está presente em todas as mesas, das mais humildes às mais ricas. O leite é o produto que, desde a Revolução Neolítica até a atualidade, vem enriquecendo nossa dieta como fonte de cálcio, potássio, ferro, entre outros.

Aliás, em qual lar brasileiro esse elixir dos deuses não entra? Seja no café da manhã, no lanche, em receitas salgadas e deliciosas sobremesas, é sempre o primeiro ingrediente.

Companheiro do homem da infância à velhice, o leite é uma fonte de vitaminas além de ser fonte de hidratação. Segundo pesquisa realizada pela Universidade Loughborough, nos últimos vinte e cinco anos, foi constatado que a sua ingestão, tanto integral quanto desnatado, possui um índice de hidratação maior que a água.

Mas como todo herói, desperta em alguns um certo receio, criando mitos e inverdades. Uma delas, muito conhecida, ainda vem do período da escravidão. A outra é atual: leite desnatado é apenas uma mistura de integral e água. Leite com manga? Falácia dos senhores para amedrontar...

Mentiras de lado, verdades de outro. Notamos que apenas alguns tentam apresentar dúvidas, mas muitos comprovam o contrário. Afinal, nossos laticínios são empresas sérias e com o uso de tecnologias produzem com responsabilidade o leite de qualidade e tão essencial para o ser humano.

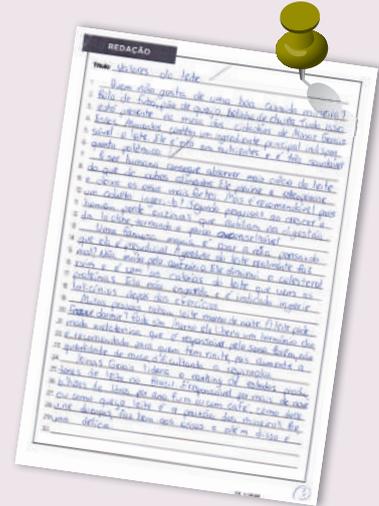




**ALUNA**  
Laís Cristina Pereira

**ESCOLA**  
Escola Estadual Dom Delfim · Itumirim

**PROFESSORA**  
Aline Carvalho Veiga



## Valores do leite

Quem não gosta de uma boa comida mineira? Bolo de fubá, pão de queijo, bolinho de chuva. Tudo isso está presente na mesa dos cidadãos de Minas Gerais. Esses alimentos contêm um ingrediente principal indispensável: o leite. Ele é rico em nutrientes e é tão saudável quanto polêmico.

O ser humano consegue absorver mais cálcio do leite do que de outros alimentos. Ele previne a osteoporose e deixa os ossos mais fortes. Mas é recomendável para um adulto ingeri-lo? Segundo pesquisas, ao crescer o homem perde enzimas que auxiliam na digestão da lactose, tornando-o pouco aconselhável.

Uma famosa mania é coar a nata pensando que ela é prejudicial. A gordura do leite realmente faz mal? Não, muito pelo contrário. Ele diminui o colesterol ruim e é com as calorias do leite que vem as proteínas. Ela não engorda e é indicado ingerir laticínios depois dos exercícios.

Muitas pessoas bebem leite morno de noite. O leite pode fazer dormir? Pode sim. Morno ele libera um hormônio chamado melatonina que é responsável pelo sono. Porém, não é recomendado para quem tem rinite, pois aumenta a quantidade de muco, dificultando a respiração.

Minas Gerais Lidera o *ranking* de estados produtores de leite no Brasil. É responsável por mais de nove bilhões de litros por ano. Puro ou no café, como doce ou como queijo, leite é a paixão dos mineiros. Previne doenças, faz bem aos ossos e além disso é uma delícia.





**ALUNA**  
Vitória de Oliveira Martins

**ESCOLA**  
Escola Estadual Marco Aurélio Monteiro de Barros · Leopoldina

**PROFESSOR**  
Ilka Reis Ferraz Pires



## Leite, um bem indispensável

O leite é um produto natural que contém muitas vitaminas e sais minerais necessários para manter a saúde em dia, mas também pode ser prejudicial à saúde de certas pessoas. Algumas pessoas, por exemplo, têm alergia ao leite, isto é, uma reação do sistema imunológico à proteínas ou parte dessas moléculas presentes no leite, já outras têm intolerância à lactose, que é a incapacidade de digerir a lactose que representa o “açúcar do leite” devido a deficiência ou ausência da enzima lactase.

Há quem acredite que os adultos não precisam ingerir o leite, pois pode causar gases, indigestões e provocar a intolerância ou a alergia ao leite, mas outros médicos aconselham o consumo deste alimento, visando seus nutrientes, necessários para a prevenção da osteoporose, por exemplo. Sendo um alimento polêmico que ultimamente vem sendo muito discutido, não se sabe ao certo a verdade por trás desse alimento tão presente na dieta das pessoas e a principal fonte de nutrição para filhotes mamíferos, sendo mantido na alimentação do homem mesmo após seu crescimento.

O leite não contribui somente para a nossa saúde mas também para a economia do Brasil, tendo grande importância no setor agroindustrial, sendo Minas Gerais um dos maiores produtores de leite do país, e São Paulo o maior consumidor.

Esse alimento também serve para fazer vários outros alimentos, como queijo, iogurte, coalhada, entre outros que estão presentes no dia a dia dos brasileiros, como uma frase humorada que dita mais uma das delícias derivadas desse alimento, que diz: “Se for pra chorar pelo leite derramado, que seja leite condensado”.





**ALUNO**

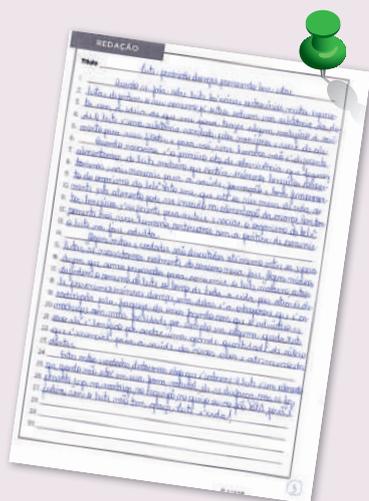
Lorrana Francine Batista da Rocha

**ESCOLA**

Cesec Maestro Carlos Ribeiro da Silva · São Gonçalo do Pará

**PROFESSORA**

Stefânia Cristina Silva Amaral, premiada com um notebook



## Leite: prevenindo doenças, promovendo bem-estar

Quando se fala sobre leite há várias controvérsias, muitos especialistas defendem o seu consumo, já outros excluem essa substância da dieta com a ideia de que esse possa trazer algum malefício à saúde. O leite é uma substância secretada pelos mamíferos e serve de alimento para seus filhotes e para nós, seres humanos não é diferente.

Quando nascemos é o primeiro ato de sobrevivência que fazemos, alimentarmos do leite materno que contém inúmeros benefícios como vitaminas e sais minerais para a saúde, formação e bom funcionamento do organismo do bebê. Fato esse que até os seis meses de vida somente este alimento pode ser inserido na alimentação da criança. Com tantos benefícios é suficiente para nutrir e saciar o organismo do bebê. Somente nós, seres humanos, continuamos com a prática de consumir o leite na fase adulta.

Alguns mitos e verdades são discutidos até mesmo entre os especialistas se necessitamos realmente do consumo nessa fase. Alguns médicos dizem que somos preparados para consumir o leite materno, outros defendem o consumo do leite ao longo de toda a vida pois através dele prevenimos inúmeras doenças, uma delas é a osteoporose que é caracterizada pela fraqueza dos ossos fazendo com que o indivíduo se machuque com mais facilidade, por exemplo em alguma queda. Neste caso ele é benéfico por conter uma grande quantidade de cálcio que é essencial para a saúde dos nossos ossos e até mesmo dos dentes.

Entre mitos e verdades, destacamos algo que é unânime: o leite é um alimento que quando não está em sua forma natural, ele se disfarça mas se faz presente. Seja na manteiga, no requeijão, no queijo ou no pão. Patês, pavês e pudins sem o leite não tem graça. Leite é vida!

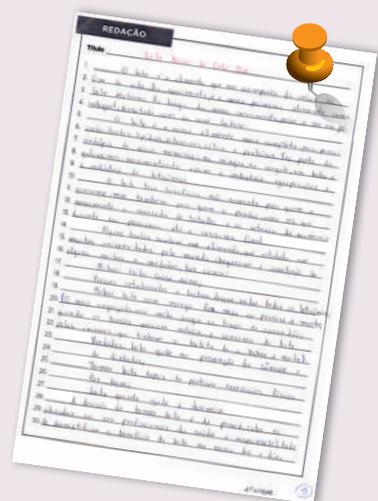




**ALUNA**  
Paulo César Dantas Santos

**ESCOLA**  
Cesec Prof. Zaíra Batista Teixeira · Bom Despacho

**PROFESSORA**  
Welba Rodrigues Coelho e Oliveira



## Leite Nosso de Cada Dia

O leite é o alimento que nos acompanha do início ao fim da vida. No nascimento, é o nosso primeiro alimento como leite materno. Ao longo do nosso crescimento, passa a ser em pó, integral, desnatado, com ou sem lactose.

O leite é o nosso alimento mais completo, pois, possui carboidratos, lipídios, vitaminas, cálcio e proteínas. Faz parte do cardápio de várias maneiras: no mingau, no iogurte, em bolos e guloseimas, movimentando assim a indústria agropecuária e a indústria de laticínios.

O leite traz benefícios não somente para quem o consome, mas também para quem o produz, uma vez que o movimenta o mercado de trabalho e os setores da economia durante seu percurso até o consumo final.

Alguns boatos rondam esse alimento, que estudado em muitas universidades pelo mundo, chegaram a conclusão de alguns mitos e verdades, tais como:

Mitos:

leite causa acne;

Pessoas intolerantes a lactose devem evitar todos os laticínios;

Beber leite com manga faz mal ou provoca a morte (o mais engraçado, esse mito surgiu no tempo da escravidão, quando os barões queriam reduzir o consumo de leite pelos escravos, que tinham o hábito de beber a noite).

Verdades:

leite ajuda na prevenção do câncer e do diabetes;

Tomar leite depois de praticar exercícios físicos faz bem;

Leite quente ajuda a dormir.

A decisão de tomar leite é da pessoa, cabe ao educador ou aos profissionais da saúde a responsabilidade de desmistificar o benefício do leite no nosso dia a dia.





**ALUNA**

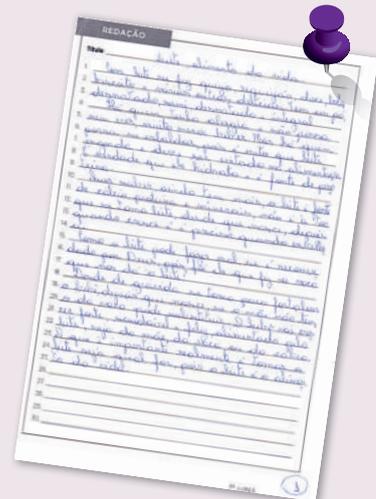
Lilian dos Reis

**ESCOLA**

Cesec Doralice Alves Rodrigues · Patrocínio

**PROFESSORA**

Lucília de Souza Leão Teixeira



## Leite, alimento da vida

Com leite se faz queijo, requeijão, doce, bolo, biscoito e várias outras delícias. Tem em pó, desnatado, semidesnatado e integral.

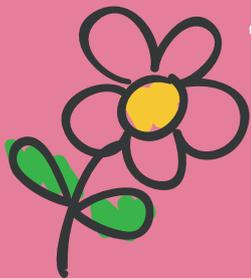
Há quem tenha alergia e não possa nem ver, muito menos beber. Mas há quem possa se esbaldar, pois é mito que leite engorda e deve ser evitado na alimentação. É verdade que ele hidrata e é fonte de proteína.

Quer saber, ainda tem mais, o leite é fonte de cálcio, proteína e minerais, não é à toa que se toma leite, desde que nasce, depois quando cresce e é precioso quando envelhece.

Como o leite pode fazer mal, se é recomendado por Deus, pois, foi ele que fez a vaca que nos dá o leite?

Desde de grávida se toma para fortalecer o bebê, depois que nasce se a mãe não tem, o da vaca pode substituir. O bebê vai crescer forte, saudável e feliz, alimentado pelo leite, seja da mãe, da vaca ou da cabra. O que é importante realmente é tomar o leite seja qual for, pois o leite é o alimento da vida.





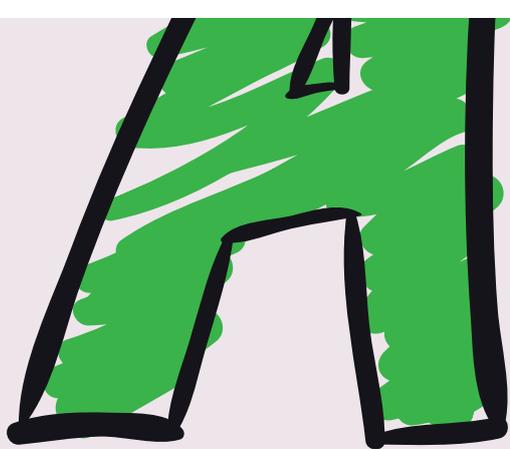
**CONHEÇA OS ALUNOS  
VENCEDORES E OS  
SEUS TRABALHOS**

**ESCOLAS  
PARTICULARES • MG**



Realizado no 2º semestre de 2017, em comemoração ao Dia Mundial de combate à Osteoporose. A premiação aconteceu na Assembleia Geral do Silemg.





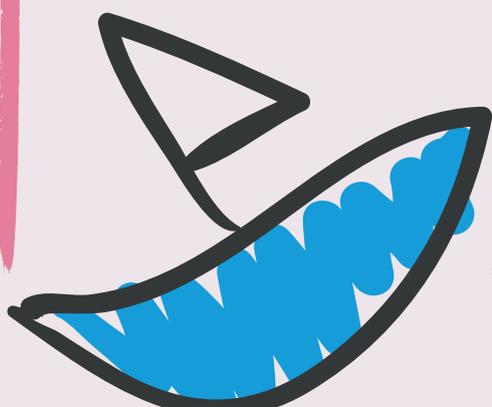
“

O desenho e a redação são veículos para as diversas manifestações de criatividade entre crianças e adultos.



**Flávia Márcia  
Dias Bento,**  
coordenadora de  
Educação Básica do Sesi

”





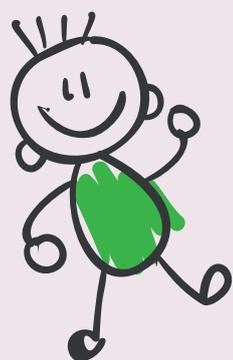
“

Um concurso como esse oferece a oportunidade para que crianças, jovens e adultos desenvolvam suas habilidades na escrita e no desenho.



**Emiro Barbini,**  
presidente da Fenen

”





“

Aprendi muita coisa durante o período de pesquisas. O leite é realmente um ‘ouro branco’.



**Ana Aparecida dos Santos**, Colégio Imaculada Conceição, 1º lugar na categoria EJA

”



Categoria  
**DESENHO**  
1º ao 5º ano

**1º**  
Lugar



**ALUNA**  
Marcelle Martins Rossi Lima

**ESCOLA**  
Colégio Padre Eustáquio · Belo Horizonte

**PROFESSORAS**  
Rita, Cláudia e Luciana, premiada com um notebook



Categoria  
**DESENHO**  
1º ao 5º ano

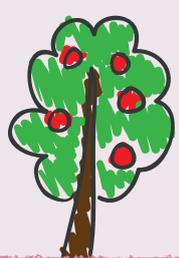
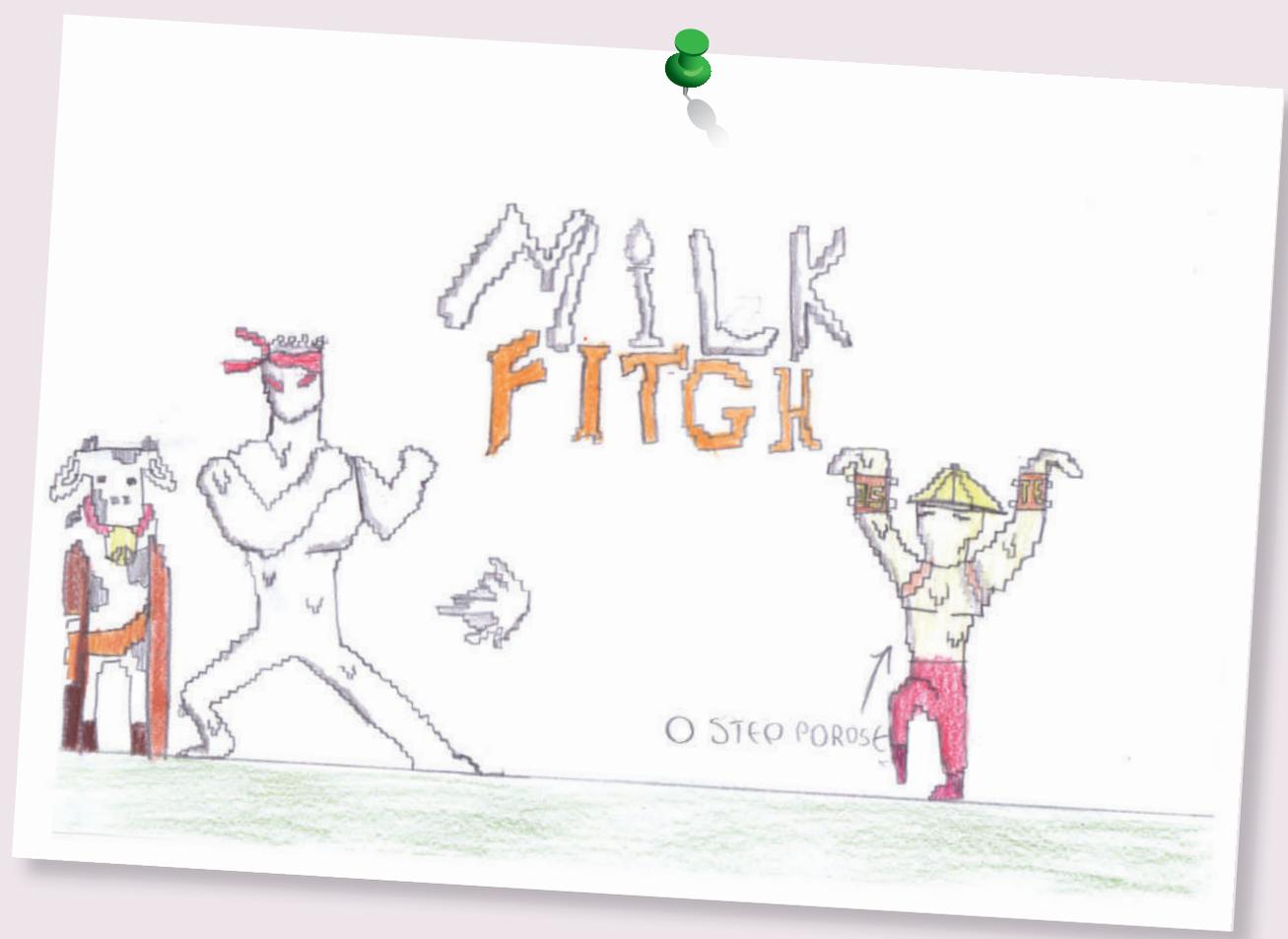
**2º**  
Lugar



**ALUNO**  
Túlio Souza Tavares

**ESCOLA**  
Sesi - Ouro Branco · Ouro Branco

**PROFESSORA**  
Denise Damasceno





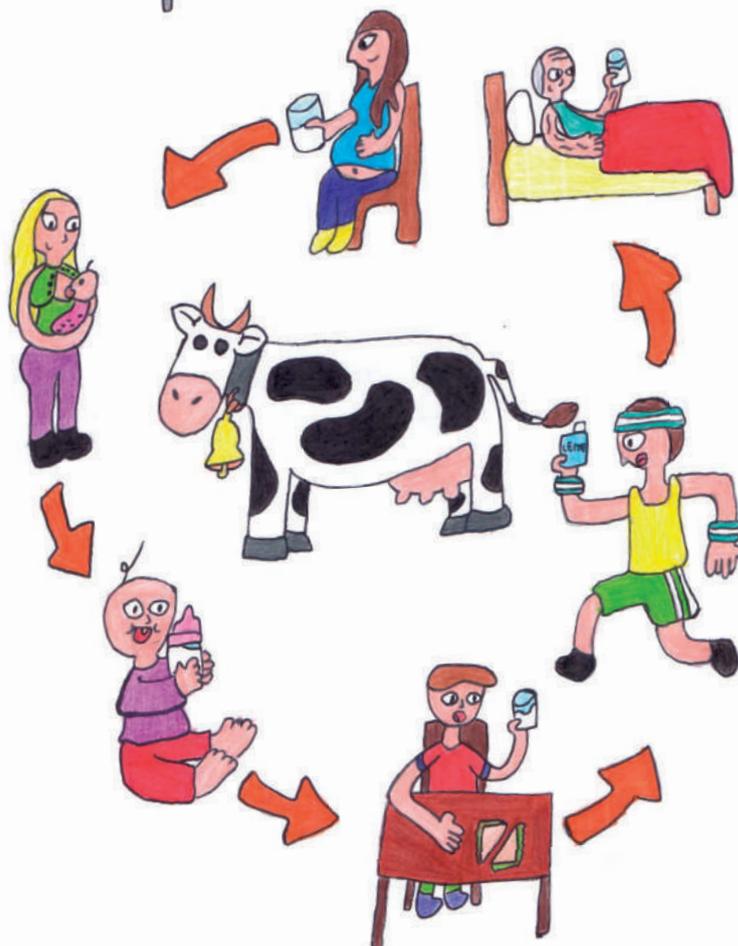
**ALUNO**  
Miguel Freitas

**ESCOLA**  
Sesi - Guiomar de Freitas Costa - Uberlândia

**PROFESSORA**  
Luciana Napoli



**“Leite, meu amigo  
para a vida toda”**





**ALUNA**  
Ana Clara Gomes de Souza

**ESCOLA**  
Colégio Santa Maria Pampulha - Belo Horizonte

**PROFESSORA**  
Renata Cioletti Vale, premiada com um notebook



## Ilustre surpresa

Quando eu era criança, ouvia da minha babá Lucinda uma série de histórias. A velhota costumava fantasiar as coisas mais “simples” da vida, enfatizando sua relevância para que eu desse o devido valor, substituindo assim os costumeiros sermões das babás comuns. Um desses enredos retratava a jornada de um viajante misterioso, mas que estava em toda parte. Tão grande era sua importância; Lucinda dissera que se caso tal personagem se ausentasse do mundo (já que da galáxia jamais se desagregaria; a mesma carrega seu nome) tudo seria o caos. “Minas Gerais é o maior produtor dele e o estado que mais fomenta a indústria a ele relacionada no país inteiro, gerando também inúmeros empregos”, a babá dizia me enchendo de orgulho pelo estado de onde vim.

A manhã era quando mais facilmente seria encontrado, no entanto, sua rotina era célere: de alvorada em alvorada. Ainda assim estava a acompanhar cada indivíduo, desde os primeiros dias fornecendo-lhes a energia e fortificação que necessitavam para crescer e evoluir – até quando se tornavam velhinhos e mais precisavam de suas propriedades. Tal personagem ainda conseguira a façanha de ser querido pelas crianças ao redor do mundo. Algumas delas, em sua extrema humildade, se alegravam e nele espelhavam pura saciedade.

Ele estava, de alguma forma, envolvido em um imenso catálogo de massas e quitutes. Nessas viagens, dignas apenas de uma figura global, apesar da agenda corrida, ele conseguiria me visitar – foi o que Lucinda disse. Disse também que ele estava um pouco desapontado, pois apesar de sua magnitude, às vezes passava despercebido pelas pessoas – e esse era o meu caso.

Quando a babá me disse que o ilustre convidado chegaria cedo, deitei o mais rápido que pude – besteira, nem consegui dormir! De manhã, levantei-me em um só salto, ajeitei os cabelos, vesti minha roupa mais bonita e com o melhor sorriso que poderia esboçar em meu rosto, rumei para a cozinha – o ponto de encontro. Afinal, ele estava ali! O mesmo que tirava pessoas da desnutrição e era conhecido internacionalmente como fonte de vida.

Esperava encontrar um senhorzinho alto, esguio, usando cartola e sobretudo, dele receber um caloroso abraço. Quando adentrei o pequeno cômodo, tudo o que pude fazer foi gargalhar de surpresa. Em minha mente, repetiam-se as palavras de Lucinda, como em um filme. Eu poderia apenas concordar; todas as características atribuídas se encaixavam perfeitamente, e essa percepção valeu mais que qualquer almoço. Ali, recostada no marco da porta, eu ria abobalhada, agradecida, impressionada; enquanto fitava à minha frente um saudoso copo de leite.

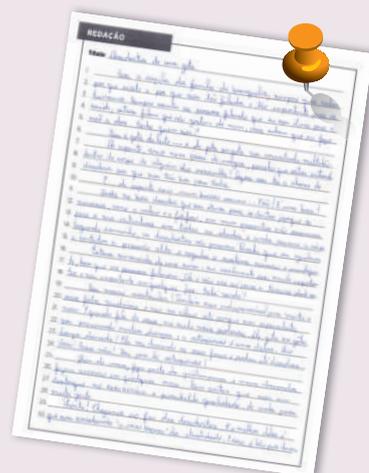




**ALUNA**  
Maria Clara Grossi Silva

**ESCOLA**  
Colégio Providência · Mariana

**PROFESSORA**  
Magna Silva



## Descoberta de uma gota

Sou a caçula da família de branquelos, sempre quis saber por que existo e por que sou tão falada e tão importante para os humanos. Sempre escutei as pessoas falando que eu sou ótima para a saúde; outras falam que não gostam de mim, pois acham que eu faço mal a elas. Sabe quem sou?

Sou a gota do leite... e de gota em gota vou arrastando multidão.

De repente, como num passe de mágica, percebo que estou entrando dentro de corpo de alguém. Que maravilha! Agora vou ter a chance de descobrir por que sou tão boa para todos.

E... de repente caio num buraco escuro... Não! É uma boca!

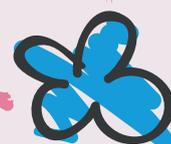
Ainda na boca descobri que sou ótima para os dentes porque os minerais, como o cálcio e o fósforo, em mim presentes são essenciais para a sua estrutura em todas as idades e ainda previne a cárie. Seguindo caminho, as descobertas não paravam. Percebi que eu ajudava a controlar a pressão alta e regular o sistema nervoso e imunológico.

Estava convencida de uma coisa: eu realmente era muito importante, bem que as pessoas falavam. Ah e não era só para a terceira idade não. Era e sou importante em qualquer fase. Está vendo?

Sou mesmo espetacular! Também sou indispensável para manter os ossos fortes, saudáveis e rico em cálcio até porque sou especialista nisso. E quando fala de ossos, me sinto mais poderosa. De gota em gota vou prevenindo muitas doenças e a osteoporose é uma delas. Que doença danada! Ela vai deixando os ossos fracos e podem até dissolver... Ops! Essa não! Sai pra lá osteoporose!

Além do mais, faço parte da gastronomia e meus derivados fazem sucesso em qualquer mesa. Sem contar que sou um destaque no AGRONEGÓCIO e possibilito qualidade de vida para muita gente.

Pronto! Chegamos ao fim das descobertas. E a melhor delas é que sou considerada "o ouro branco" da atualidade. E isso é bom pode mais.





**ALUNA**  
Isabella Coelho Mol Santos

**ESCOLA**  
Colégio Providência · Mariana

**PROFESSORA**  
Lunara Cera Bandeira



## De sempre, para sempre!

Vindo de tantas épocas,  
Levado a tantos lugares.  
Apreciado por tanta gente,  
Utilizado em tantos lares.

Moda de todos os tempos:  
Moda da beleza e da feiura  
Moda da magreza e da gordura

Em uma receita,  
Ou em uma dieta,  
Sempre está aberta!

Rico em cálcio  
E em vitaminas A, B e C.  
Fortalece os ossos,  
Um gostinho bom, para viver.

É a minha, a sua, a nossa geração  
Gostinho de infância,  
Vindo naquele copão.  
Quente ou gelado, sempre adorado!

Na alegria e na tristeza,  
Sempre presente.  
Na saúde e na doença,  
Traz tantos benefícios pra gente!

Para agradar,  
Ou para proteger,  
Combatendo a osteoporose  
E outras doenças que podemos ter!

Da mãe ao filho,  
Dos portadores ao consumidor,  
Já adivinhou do que eu falo, caro leitor!?





**ALUNO**  
Vinícius Almeida de Alvarenga

**ESCOLA**  
Fide (Colégio Comercial Itabirano) · Itabira

**PROFESSORA**  
Claudete Couto Magalhães



Prêmio: TV 32



## Lactescências das raras lactescências

Bem sabia Cruz e Souza, brilhante poeta simbolista, as qualidades que um líquido que se assemelha ao leite pode ter. Em seu poema Braços, cuja frase que nomeia este texto foi retirada, fica evidente um cromatismo do poeta pela cor branca. Entretanto, não nos cabe aqui discutir o porquê desse fascínio, mas sim, abordar sobre os benefícios que a substância de cor esbranquiçada, apontada como uma qualidade pelo poeta, pode ter.

Com o crescimento do agronegócio e o desenvolvimento de novas tecnologias nesse setor, a produção de leite no país vem aumentando cada vez mais. Segundo dados da "Outlook Fiesp", a produção de leite brasileiro ultrapassou os 35 bilhões de litros. Ademais, outros dados, também recentes, mostram que seis bilhões de pessoas consomem leite e/ou derivados frequentemente. Essas estatísticas são de fato impressionantes e nos faz questionar: Por que esse produto é tão valorizado internacionalmente?

O leite é produzido pela maioria das fêmeas dos mamíferos e é utilizado tanto para imunizar os filhotes, pois os fornece anticorpos, como para a nutrição da prole. Nós, seres humanos, apesar de também pertencermos à classe dos mamíferos, consumimos leite, especialmente de vaca, durante toda a vida, tanto em sua forma pura como nos produtos lácteos.

O nosso ouro branco, fonte de minerais importantíssimos para nosso metabolismo e saúde óssea e dérmica, tem sido utilizado por atletas em larga escala. Uma combinação de açúcares, proteínas, gorduras boas, minerais e eletrólitos, fazem do leite uma fórmula perfeita para a recomposição e hidratação do organismo, sobretudo após a prática de exercícios físicos. Aliado a isso, conforme esclarecido pelo Centro de Pesquisas Lácteos irlandês, o leite também apresenta a capacidade de neutralização do colesterol, quebrando de vez o paradigma de que seu consumo engorda.

Desse modo, é possível inferir que o leite é um composto de extrema relevância para nossa saúde. E, concludo, portanto, que a genialidade de Cruz e Souza, ultrapassa, de fato, os limites da poesia.

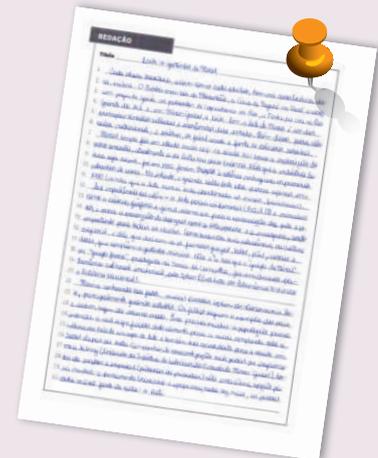




**ALUNA**  
Isadora Pimenta Domingos

**ESCOLA**  
Colégio Galileu · São Sebastião do Paraíso

**PROFESSORA**  
José Mauro Silva



## Leite: o gostinho de Minas

Cada estado brasileiro, assim como cada indivíduo, tem uma característica única, exótica. O Bumba-meu-boi no Maranhão, o Círio de Nazaré no Pará, o arroz com pequi de Goiás, as passarelas de Copacabana no Rio, a Festa da Uva no Rio Grande do Sul e, em Minas Gerais, o leite. Sim, o leite de Minas é um dos principais símbolos culturais e econômicos desse estado. Além disso, possui alto valor nutricional, é prático, de fácil acesso e fontes de deliciosas receitas.

Minas sempre foi um estado muito rico: no século XVII houve a exploração do ouro amarelo, atualmente a do leite, seu ouro branco. Não que a indústria leiteira seja recente, já que em 1532 foram trazidos à colônia portuguesa os primeiros rebanhos de vaca. No entanto, o grande salto deste setor ocorreu apenas em 1980 (ainda que o leite nunca tenha abandonado as mesas brasileiras).

Sua importância vai além – o leite possui vitaminas (B12, A, D) e minerais como o cálcio, fósforo e zinco, essenciais para a conservação da pele e ossos, e para a prevenção de doenças como a osteoporose e a enxaqueca, sendo importante para todas as idades. Considerando sua relevância na cultura regional, é dele que derivam-se os famosos queijos, bolos, pães, roscas e doces, que compõem o gostinho mineiro. Não á à toa que o “queijo de Minas” ou “queijo fresco”, produzido na Serra da Canastra, foi considerado patrimônio imaterial, pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

Mesmo conhecendo tais fatos, muitas pessoas optam por não consumir leite, principalmente quando adultos. Os filhos seguem o exemplo dos pais e, assim, agem do mesmo modo. Isso precisa mudar: a população precisa entender o real significado deste alimento para a vida, compreender toda a cultura por trás de um copo de leite e também sua necessidade para a saúde em todas as etapas da vida. Campanhas de conscientização realizadas por órgãos como o SILEMG (Sindicato da Indústria de Laticínios do Estado de Minas Gerais), dentro de escolas e empresas (públicas ou privadas), são uma ótima opção para mudar o pensamento brasileiro e aproximar, cada vez mais, as pessoas desta incrível fonte de vida: o leite.

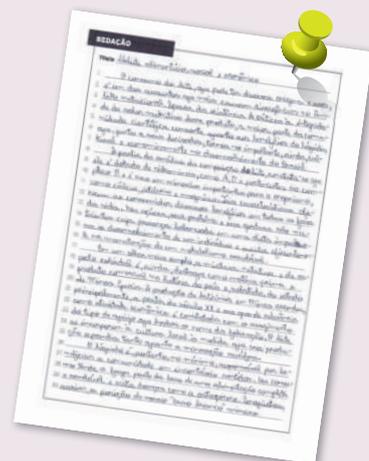




**ALUNO**  
Pedro Emanuel Borges Costa

**ESCOLA**  
Dom Elizeu Van de Meÿer Paracatu

**PROFESSOR**  
Janderson



## Deleite alimentício, social e econômico

O consumo do leite, que pode ter diversas origens e usos, é um dos assuntos que mais causam divergências no âmbito nutricional. Apesar da existência de críticas à integridade do valor nutritivo desse produto, a maior parte da comunidade científica consente quanto aos benefícios do líquido, que, junto a seus derivados, tornou-se importante, ainda, cultural e economicamente no desenvolvimento do Brasil.

A partir da análise da composição do leite, constata-se que ele é dotado de vitaminas, como A, D e pertencentes ao complexo B e é rico em minerais importantes para o organismo, como cálcio, potássio e magnésio. Tais características oferecem ao consumidor diversos benefícios em todas as fases da vida. Seu açúcar, sua proteína e sua gordura são nutrientes cuja presença balanceada em uma dieta impulsiona o desenvolvimento de um indivíduo e auxilia eficientemente na manutenção de um metabolismo saudável.

Em um olhar mais amplo, a mistura nutritiva e de aspecto coloidal é, ainda, destaque como matéria-prima e produto comercial na história do país e, sobretudo, do estado de Minas Gerais. A produção de laticínios em Minas ascendeu, principalmente, a partir do século XX e sua grande relevância como atividade econômica é constatada com o surgimento do tipo de queijo que herdou o nome da federação. O leite se incorporou à cultura local à medida que sua produção expandia tanto quanto a mineração aurífera.

O líquido é, portanto, no mínimo, responsável por beneficiar a comunidade em incontáveis sentidos. Seu consumo tende a fazer parte da base de uma alimentação completa e saudável e evita doenças como a osteoporose. Conquistou, assim, a posição do nosso "ouro branco" mineiro.





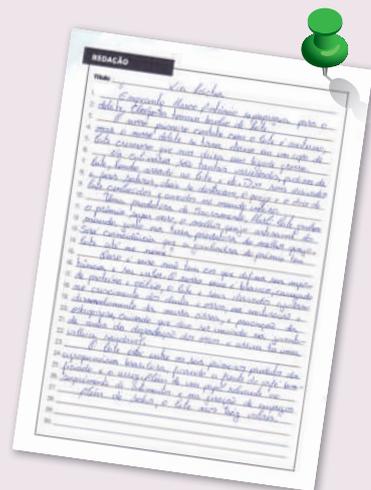
**ALUNA**  
Ana Aparecida dos Santos

**ESCOLA**  
Colégio Imaculada Conceição · Belo Horizonte

**PROFESSORA**  
Jussara Rúbia de Lima e Lima



Prêmio: TV 32



## Via láctea

“Enquanto Marco Antônio se preparava para o deleite, Cleópatra tomava banho de leite”.

O nosso primeiro contato com o leite é materno, mas o nosso deleite se torna eterno em um copo de leite cremoso que nos deixa em bigode grosso.

Na culinária são tantas variedades, pudim de leite, lombo assado ao leite e etc. Dos seus derivados e seus sabores, dois se destacam, o queijo e o doce de leite conhecidos e amados no mundo inteiro.

Uma produtora de Sacramento, Marli Leite ganhou o prêmio Super Outro, o melhor queijo artesanal do mundo, justo na terra produtora do melhor queijo. Será coincidência que a ganhadora do prêmio tem leite até no nome?

Ouro é ouro não tem cor que defina sua importância e seu valor. O nosso ouro é branco, carregado de proteína e cálcio, o leite e seus derivados ajudam no crescimento dos dentes e ossos, na maturação e desenvolvimento da massa óssea, e prevenção da osteoporose, cuidado que deve ser iniciado na juventude antes da degradação dos ossos e assim ter uma velhice saudável.

O leite está entre os seis primeiros produtos da agropecuária brasileira, ficando a frente do café beneficiado e o arroz. Além de um papel relevante no suprimento de alimentos e na geração de empregos.

Além de sabor, o leite nos traz valores.





**ALUNO**  
Ednaldo Batista Souza

**ESCOLA**  
Centro Integrado Sesi/Senai Jaíba · Jaíba

**PROFESSORA**  
Janete Neres Miranda Silva



## Benefícios do leite

O consumo do leite é muito importante para a saúde, pois é uma das melhores fontes de cálcio, e um aliado a saúde dos ossos e dentes. Possui diversas vitaminas, é uma ótima fonte de energia.

O leite materno é o alimento mais completo para um recém-nascido, tem todos os benefícios que o bebê até os seis meses de idade precisa. Assim, o leite é essencial para a saúde em todas as fases da vida proporcionando energia, nutrição e inúmeros benefícios.

Além de ser matéria-prima em vários produtos, a gama de laticínios é muito grande, manteigas, iogurtes, etc... Essencial em receitas culinárias; bolos, sorvetes, mingaus, queijo, são várias as receitas que usamos o leite.

Sendo assim, o leite além de ser um alimento muito bom para nossa saúde, é uma rica fonte de renda. Pois podemos comercializar o produto in natura, ou ele sendo a matéria prima para outros produtos e seus derivados.

Para produzir um bom leite, os animais têm que alimentar bem e ter água boa. Com isso, o consumo de leite, além de nos proporcionar uma boa qualidade de vida e saúde, é uma boa fonte de renda.

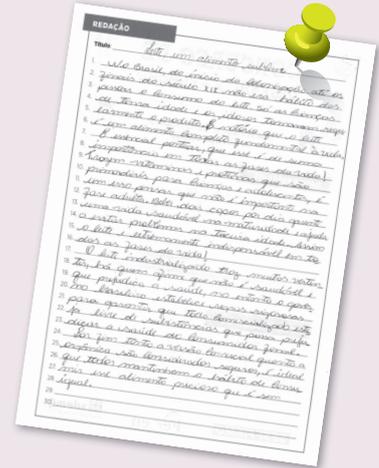




**ALUNO**  
Carla Rodrigues Freitas

**ESCOLA**  
Centro Integrado Sesi/Senai Jaíba · Jaíba

**PROFESSORA**  
Janete Neres Miranda Silva



## Leite, um alimento sublime

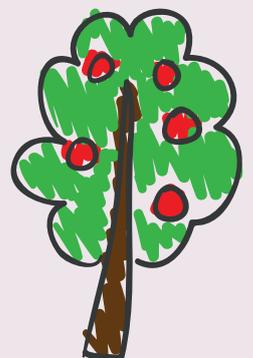
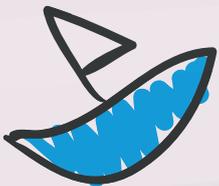
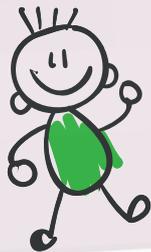
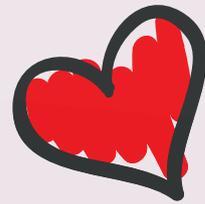
No Brasil, do início da colonização até os finais do século XIX, não era hábito das pessoas o consumo do leite. Só as crianças de tenra idade e os idosos tomavam regularmente o produto. É notório que o leite é um alimento completo fundamental à vida.

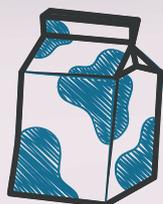
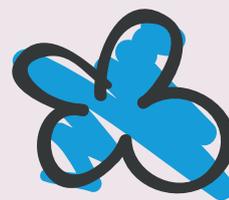
É essencial pontuar, que esse é de suma importância em todas as fases da vida! Trazem vitaminas e proteínas que são primordiais para crianças e adolescentes, é um erro pensar que não é importante na fase adulta. Beber dois copos por dia garante uma vida saudável na maturidade e ajuda a evitar problemas na terceira idade. Assim o leite é extremamente indispensável em todas as fases da vida!

O leite industrializado traz muitas vertentes, há quem afirme que não é saudável e que prejudica a saúde, no entanto o governo brasileiro estabelece regras rigorosas para garantir que todo comercializado esteja livre de substâncias que possa prejudicar a saúde do consumidor final.

Por fim tanto a versão comercial quanto a orgânica são considerados seguros, é ideal que todos mantenham o hábito de consumir esse alimento precioso que é sem igual.



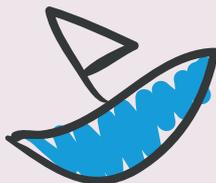
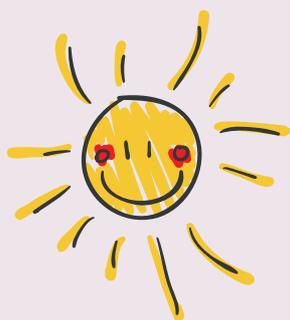
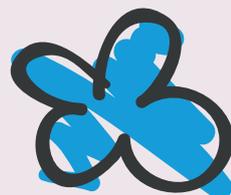
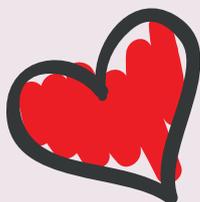




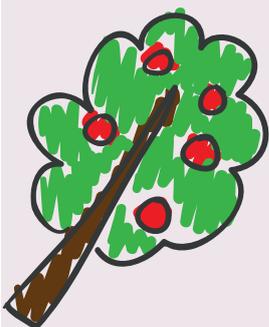
**Projeto gráfico, editorial e conteúdo:** Rede Comunicação de Resultado  
**Jornalista responsável:** Flávia Rios (06013 JP)  
**Fotos:** Ana Paula Couto

As redações foram publicadas preservando a versão original escrita pelos alunos.

D



O



Sindicato da Indústria de Laticínios  
do Estado de Minas Gerais

Rua Piauí, 220, 5º andar, Santa Efigênia - BH/MG  
[www.silemg.com.br](http://www.silemg.com.br) | [facebook.com/silemgindicato](https://facebook.com/silemgindicato)

A

