

A dinâmica do concurso cria a oportunidade de aprofundarmos sobre a importância do sistema de produção do leite, trazendo o ponto de vista da economia.”

**João Ricardo Albanez,**  
da Superintendência de Abastecimento e Economia Agrícola, da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais



Para além de uma reflexão sobre o que o leite pode representar no nosso dia a dia, o concurso é um incentivo à leitura, à escrita ao conhecimento e à criatividade.”

**Rosely Lúcia de Lima,** da Diretoria de Educação Infantil e Ensino Fundamental, da Secretaria de Educação



O concurso é uma oportunidade de conhecer sobre a importância do leite no nosso estado e sentir orgulho por isso.”

**Pollyana de Sá Alves,** vencedora do 1º lugar, categoria EJA da Cesec Ângela Maria Casemiro Corrêa, em Formiga



Sempre convivi com a rotina do interior, o que me ajudou a enriquecer o texto. Foi muito legal ter participado do concurso.”

**Gabrielle dos Santos,** vencedora do 1º lugar, categoria de 6º ao 9º ano, da E.E. Professor Fábregas, em Luminárias



## O Silemg

Minas Gerais é responsável por **25%** da produção leiteira do Brasil. Caso fosse um país, o estado ocuparia o **12º lugar** no *ranking* dos maiores produtores do insumo no mundo. Com tamanha responsabilidade, há **73 anos** o Sindicato da Indústria de Laticínios do Estado de Minas Gerais (Silemg) vem se consolidando como uma das instituições de maior atuação no setor.

Representando os interesses e as necessidades das empresas associadas, o Silemg marca presença em todas as regiões mineiras. **Com mais de 150 associados**, entre empresas particulares e cooperativas de laticínios, o sindicato atua a favor do fortalecimento da indústria laticinista de Minas Gerais no cenário nacional, desenvolvendo ações que promovem e valorizam o consumo do leite. Além disso, a entidade busca soluções constantes para melhores condições de trabalho e para o aumento da qualidade na indústria mineira de laticínios.



## O concurso

Idealizado pelo Silemg, o Concurso de Redação e Desenho tem contribuído para estimular o interesse de crianças, jovens e adultos pelo conhecimento sobre o leite. Com o objetivo de fortalecer a importância da bebida láctea na alimentação e destacar a relevância do agronegócio na economia do estado, a iniciativa vem conquistando o seu espaço entre as escolas públicas e privadas.

A cada ano, são realizadas duas edições. No primeiro semestre, contamos com a participação das escolas públicas estaduais, em uma parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e a Secretaria de Educação de Minas Gerais (SEE). E no segundo semestre a parceria é com as escolas do Sesi e do Senai e sindicatos das escolas particulares.

## Como funciona?

Durante os meses de abril e maio, as escolas públicas estaduais do estado se inscreveram e trabalharam os temas propostos em sala de aula, nas seguintes categorias:

- **Desenho:** com o tema “**Leite tem sabor de quê?**”, para alunos do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental
- **Redação:** com o tema “**Do campo à cidade: o caminho do leite**”, para alunos do 6º ao 9º ano do Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

Cada escola tem, em média, um mês para trabalhar junto aos seus alunos os temas, de acordo com cada série. Podem ser produzidos poemas, crônicas, narrativas... Tudo vai depender da criatividade de cada um.



## Avaliação

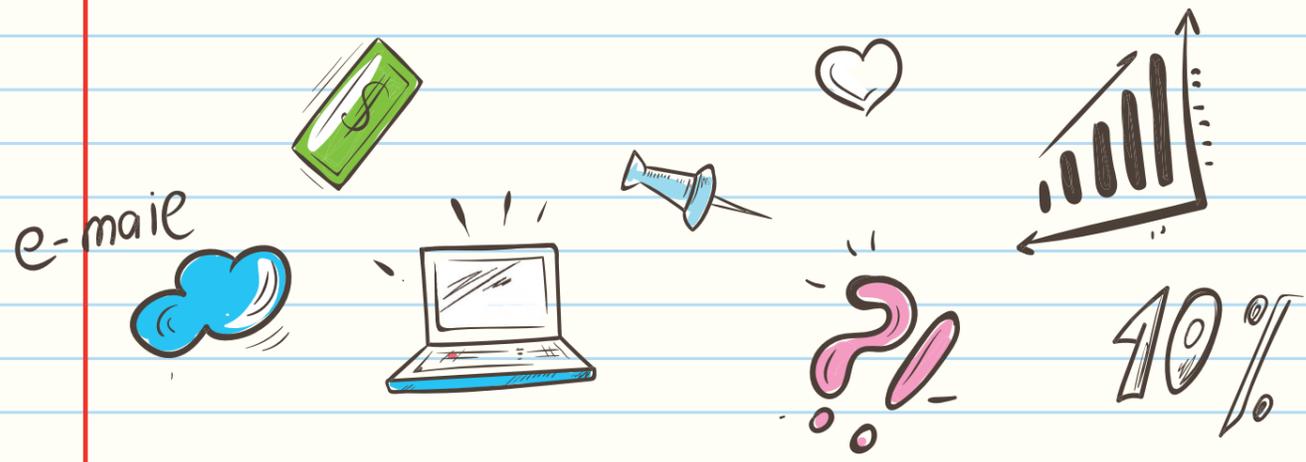
Os trabalhos encaminhados passam por uma Comissão Julgadora, formada por representantes da Secretaria de Educação e da Secretaria de Agricultura e Pecuária do Estado (SEAPA). No momento da avaliação, não são disponibilizados os nomes dos alunos nem a escola a que eles estão vinculados, evitando qualquer tipo de preferência na hora da escolha.

## Premiação

Os três primeiros vencedores de cada categoria são premiados com aparelho de videogame, tablet, televisão e celular. Já os professores dos vencedores do 1º lugar recebem um notebook.



Além da premiação, alunos que tiveram seus trabalhos bem avaliados, são reconhecidos na chamada Menção Honrosa.

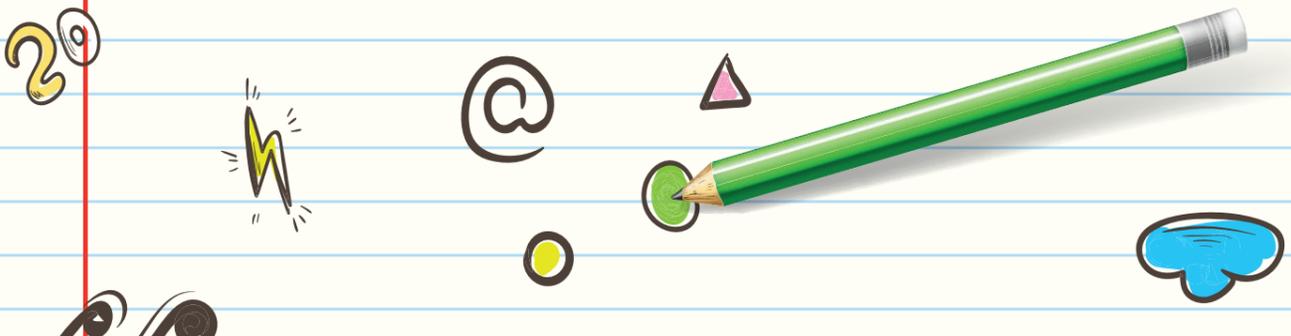


CATEGORIA  
DESENHO  
1º AO 5º  
ANO

Aluno: Thiago Cunha dos Reis  
Série: 3º ano  
Escola: E.E. Frei Eustáquio  
Professor(a): Dalva Vilela Ferreira  
Cidade: Coqueiral  
Prêmio aluno: Videogame  
Prêmio professor(a): Notebook

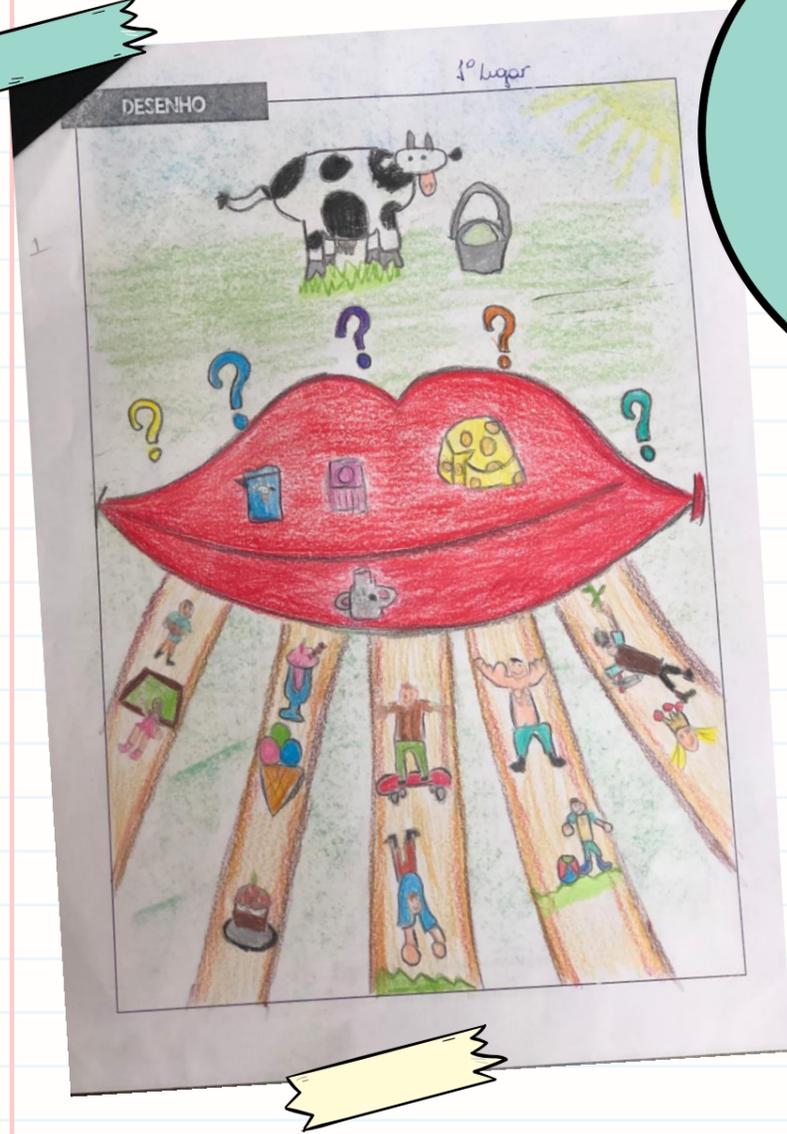
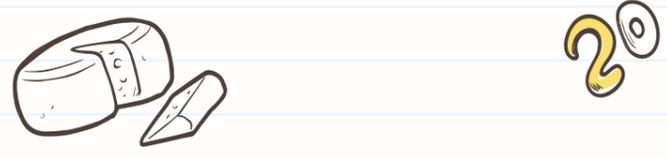
1º  
LUGAR

## Escolas Públicas Estaduais - MG



### Conheça os alunos e seus trabalhos vencedores

Concurso realizado no 1º semestre de 2019, em comemoração ao Dia Mundial do Leite. A premiação aconteceu no Auditório da Fiemg, em Belo Horizonte.



**CATEGORIA  
DESENHO  
1º AO 5º  
ANO**

**Aluna:** Emanuele Moreira Silva  
**Série:** 4º ano  
**Escola:** E.E. Deputado Chaves Ribeiro  
**Professor(a):** Cleide Pereira Silva Mendes  
**Cidade:** Taiobeiras  
**Prêmio aluno:** Tablet

**2º  
LUGAR**



**CATEGORIA  
DESENHO  
1º AO 5º  
ANO**

**Aluna:** Ana Clara Perpétuo Ferreira  
**Série:** 5º ano  
**Escola:** E. E. Deputado Sady da Cunha  
**Professor(a):** Sara Carvalho Leite Paranhos  
**Cidade:** Peçanha  
**Prêmio aluno:** Televisão

**3º  
LUGAR**



**CATEGORIA  
REDAÇÃO  
6º AO 9º  
ANO**

**Aluna:** Gabrielle dos Santos  
**Série:** 9º ano  
**Escola:** Escola Estadual Professor Fábregas  
**Professor(a):** Roselí da Costa Silva  
**Cidade:** Luminárias  
**Prêmio aluno:** Videogame  
**Prêmio professor(a):** Notebook

**1º  
LUGAR**

**CATEGORIA  
REDAÇÃO  
6º AO 9º  
ANO**

**Aluna:** Ana Cecília Mendes Araujo  
**Série:** 8º ano  
**Escola:** Escola Estadual Amadeu  
Gonçalves Boaventura  
**Professor(a):** Rejane Gontijo  
**Cidade:** Carmo do Paranaíba  
**Prêmio aluno:** Tablet

**2º  
LUGAR**

### O circulo da vida

“Baum dia cumpanheiro! Bora í pro currar tirá leite que os camara-das tá esperano já de véio!!”

E assim começa o dia aqui na roça. A “formal” saudação caipira, cada um com seu chapéu, mula arriada, antes mesmo do despertar do sol. Ao som de um berrante, vem o caminhar das vacas para o curral. E logo que se inicia a ordenha, o ritmo é marcado por um compasso, tendo ao fundo Chitãozinho e Chororó. Mas nem só de doações vivem as “garotas”. É preciso protegê-las com iodo e logo após, tanque cheio, conservado à quatro graus, para garantir as vitaminas A, B12, D, Cálcio, Carboidrato, Selênio, Zinco e ainda a riboflavina, para nossa pele, dentes, sistema imunológico, prevenção de doenças diversas. Quantos benefícios nesta oferta generosa, capaz de prevenir até mesmo o câncer!

Toda essa matéria prima é gerada não só do trabalho dos homem do campo, cuja tarefa garante seus sustentos, mas também da sua cumplicidade e carinho com estes animais.

Estradas esburacadas, poeirentas, dificultando o novo percurso do leite, e quando chove, sabe-se Deus o que acontece. Mas a rotina e o destino é mais que um desafio para o caminhoneiro. É sua missão de honra.

Enfim, nos laticínios, nas produções, nas redes de supermercado o produto lapidado, condensado, defumado, frutificado, maciço, cremoso, pastoso, adocicado. Mas acima de tudo, pura, na mesa de todos os brasileiros que, como eu, preparam-se para pegar um longo trajeto de estrada até a escola, levando consigo o sabor do árduo trabalho rural, misturado com o doce sabor do campo, uma pitada de cidade e o mais importante, uma grande porção de saúde!

Como sei de tudo isso? Estou aqui da janela, observando todo este trabalho do meu pai, saboreando um delicioso queijo e me preparando para mais um dia de aprendizado, que futuramente, aplicarei aqui, nesta mesma roça!



### Do campo à cidade: o caminho do leite

Meus pensamentos voam ao encontro da minha infância, seguindo o trajeto do campo à cidade, com belas experiências adquiridas pelo caminho do leite. Por esse caminho, trago dentro de um baú recordações e ensinamentos relacionados dentre os benefícios do leite e o alimento produzido por ele.

Nessa caminhada, carrego histórias que me alimentam e me dão força para vencer da mesma forma que as vitaminas que o leite possui e me fortalece.

Falar do campo é recordar pessoas muito especiais como eu avô Adison e minha avó Neivalda e da sua doce rotina ao cuidar do gado e retirar o leite com tanto amor e dedicação.

A cada amanhecer meu avô sentava em um banquinho para tirar manualmente o leite da “Xuxa”, uma de suas vacas leiteiras. Depois o queijo era feito pela minha avó e levado para ser vendido em um comércio da cidade próxima. Rotineiramente, meu avô ia buscar o gado no pasto para tirar o leite... Certa vez, depara-se com algumas pessoas que lá chegam. Vovô Adison ficou meio branco e amarelo quase desmaiando ao receber o convite para conhecer uma indústria e levar o seu delicioso queijo para ser comercializado. Quanta alegria no coração ao recordar tudo isso.

O leite movimenta a economia de pequenas fazendas, cidades e ajuda na distribuição de rendas dos agricultores e gera empregos. Esse leite é o mesmo que percorre muitos caminhos antes de produzir seus derivados, de chegar na nossa mesa tanta fartura e até permanecer em nossa história.

Essa é a história dos meus avós que também é a minha, que vivem do campo a cidade, que fazem o caminho do leite ser produzido e gerar frutos em nossos corações.



**CATEGORIA  
REDAÇÃO  
6º AO 9º  
ANO**

**Aluna:** Alda Maria Silva Rodrigues  
**Série:** 6º ano  
**Escola:** Escola Estadual Irmã Clarentina  
**Professor(a):** Edna Maria Silva Guimarães  
**Cidade:** Curvelo  
**Prêmio aluno:** Smartphone

3º  
LUGAR

**CATEGORIA  
REDAÇÃO  
ENSINO  
MÉDIO**

**Aluno:** Hiago Soares Martins  
**Série:** 2º ano  
**Escola:** E. E. Major Lisboa da Cunha  
**Professor(a):** Carlos Magno Pereira da Cruz  
**Cidade:** Wenceslau Braz  
**Prêmio aluno:** Notebook  
**Prêmio professor(a):** Notebook

1º  
LUGAR

### O leite da vaca Joaquina

Beeee! Beee!. Que Beleza, já acordei logo com o berro da vaca Joaquina. Ela é uma linda vaca malhada e produz o melhor leite da região.

Moro numa linda fazenda com muitas árvores e belas cachoeiras. Juntamente com outras vacas meu pai cria um tesouro: minha vaquinha Joaquina.

Minha mãe, com todo carinho, prepara as guloseimas da semana, bolo, queijo, biscoito e um delicioso requeijão de pote. Todos adoram!

Certo dia ao acordar pensei: podemos vender os produtos feitos com o leite da vaca Joaquina e pela mãos da minha mãe todos adoraram a ideia. Venderemos os produtos na cidade. Que bom!

Todos da família se decidiram, para levar um produto saudável às pessoas da minha região, e quem sabe, saíremos para mostrar a qualidade e a importância do leite e seus derivados para aqueles que ainda não conhecem os produtos feitos com o leite da minha querida vaca Joaquina. Podemos até vender o leite para a fábrica. Imagine-se chegarmos ao supermercado e encontramos o leite da nossa Joaquina? Será que isso é um sonho?

Espero que todos, assim como eu, gostem da vaca Joaquina.



### Descobrimo o trajeto do leite

Que coisa fantástica! Vemos uma linda mesa posta para o café da manhã. Uhm que delícia!! Caféquentinho, bolos de vários sabores, manteiga, queijo e claro, não podendo faltar o leite, alimento primordial na vida da humanidade, mas foge do conhecimento de muitos o que está por trás de tudo isso, não é tão simples como ir a um supermercado e pegá-los nas prateleiras.

Eu sim, posso dizer com propriedade que tenho este conhecimento pois acompanho meu pai no campo deste a plantação do capim, da cana e do milho para fazer a silagem para tratar de todo o rebanho, participo das ordenhas das vacas, encho os latões, carrego a charrete, arreo o burrinho rumo a estrada de chão, ora poeira, ora barro até chegarmos lá no asfalto. Sem muita demora, lá vem o seu Zé com seu caminhão velhinho, para recolher todo esse leite e leva-lo até a cidade.

Acha que acabou? Não...

Chegando na cidade, esse leite vai para os grandes laticínios onde começa todo o processo de industrialização fermentação, separação de matéria, entre outros, para dar origem a novos alimentos, como o iogurte, a coalhada, requeijão, e também o leite de caixinha, aquele lá do supermercado lembra?

Ah como lamento em saber que existe pessoas que moram em grandes cidades e não podem desfrutar desta maravilha que é a produção e o percurso do leite. Simplesmente os saboreiam mas jamais imaginam a grandeza e os benefícios que este "simples" trajeto traz para a sua existência.



**CATEGORIA  
REDAÇÃO  
ENSINO  
MÉDIO**

**Aluno:** Sérgio Ryan Santos Brito  
**Série:** 3º ano  
**Escola:** E. E. Diretor Nelson Rodrigues  
**Professor(a):** Marina da Silva Gonçalves  
**Cidade:** Serrania  
**Prêmio aluno:** Tablet

**2º  
LUGAR**

**CATEGORIA  
REDAÇÃO  
ENSINO  
MÉDIO**

**Aluno:** Eike Cerqueira Assis  
**Escola:** E. E. Zilda Arns Neumann  
**Professor(a):** Ana Carina Costa de Avelar  
**Cidade:** Belo Horizonte  
**Prêmio aluno:** Smartphone

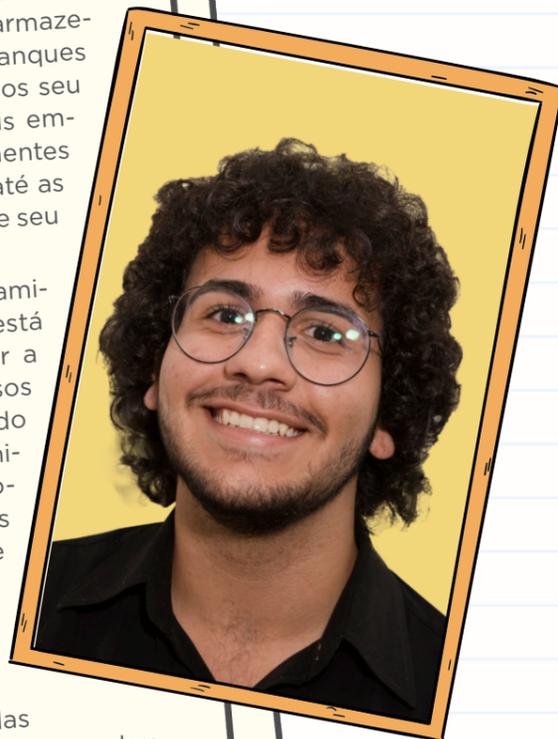
**3º  
LUGAR**

### Leite: do campo ao copo

É dia, o sol brilha e o som das vacas mugindo pode ser ouvido na fazenda. A ordenhadeira foi colocada e o leite ainda morno segue pelos tubos devidamente higienizados para ser armazenado, logo ele se encontra armazenado em grandes tanques resfriados. O dono do leite é seu Zé, e nos últimos anos seu negócio cresceu tanto que ele teve de contratar mais empregados, inclusive providenciou os serviços permanentes para transportar o leite em um caminhão isotérmico até as empresas que comprarão o leite do seu Zé, afinal é este seu trabalho.

O leite chega fresquinho na cidade, graças ao caminhão isotérmico e é claro, ao Ricardo. A empresa está sempre preparada para avaliar, armazenar, e melhorar a qualidade do leite, e fazer isso através de processos como clarificação, pasteurização e padronização do teor de gordura do leite, tornando-o um produto uniforme. A partir daí, o leite é dividido em vários setores onde serão produzidos do leite em pó aos queijos de diversos tipos e sabores, ou simplesmente segue para ser empacotado e distribuído.

Por fim, já pronto e devidamente embalado, o leite rico em proteínas, cálcio, gordura e vitaminas possibilitam D. Maria fazer suas quitandas para vender, ao Joaquim alimentar seus filhos, as escolas o preparo da merenda para os alunos e os inúmeros outros brasileiros, incluindo você e eu, a recebermos em nossas mesas, vindo do campo por um longo caminho, leite.



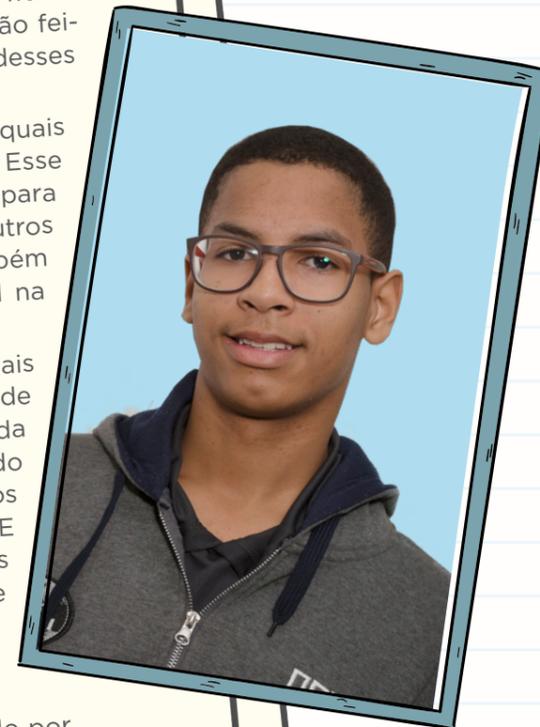
### Leite: fortalecendo Minas e os mineiros

Já teve a oportunidade de saborear um delicioso pão de queijo, ou de comer um pão recheado com um cremoso requeijão? Com certeza, já deve ter tido a oportunidade de saborear uma doce e deliciosa barra de chocolate. Talvez tenha até ficado curioso para saber como esses deliciosos alimentos são feitos. Mas existe um ingrediente que está em cada um desses alimentos. Este é o leite.

O leite é importantíssimo para nos humanos de quais quer faixas etárias, seja criança. Adolescente ou idoso. Esse alimento é grande fonte de cálcio, que é essencial para nossos ossos, além de conter proteínas e muitos outros nutrientes para nosso organismo. Além disso, é também rico em água, se tornando um alimento essencial na nossa alimentação.

Mas, até esse alimento chegar até nós, por quais processos ele passa? Tudo começa no campo, onde essa matéria-prima é produzida pelas vacas e levada às empresas de laticínios. A partir daí começa tudo aquilo que nos interessa, pois é dele que produzidos iogurtes, doces, queijos e muitos outros derivados. E para que essa matéria-prima chegue a lugares mais distantes, é produzido o querido leite quem pó que para muitos é ainda mais saboroso que o leite no seu estado líquido natural.

Todas essas delícias, são produzidas aqui mesmo em Minas Gerais. Além de ser muito apreciado por nós, ele é importante para a economia mineira, pois traz riquezas para o Estado. E nós, como mineiros, temos tudo isso aqui, ao nosso alcance. Por isso, vamos aproveitar o nosso leite nas suas mais variadas formas e saborear nossos queijos, pães de queijo e incrementar ainda mais o nosso café com bolos e mais delícias produzidas com leite.



## CATEGORIA REDAÇÃO EJA

**Aluna:** Pollyana de Sá Alves Laureiro  
**Série:** EJA - EM  
**Escola:** Cesec Ângela Maria Casemiro Correa  
**Professor(a):** Luana Mara Campos Lima  
**Cidade:** Formiga  
**Prêmio aluna:** Notebook  
**Prêmio professor(a):** Notebook

1º  
LUGAR

## CATEGORIA REDAÇÃO EJA

**Aluna:** Andreia Maria Fonseca  
**Série:** EJA - EM  
**Escola:** Cesec Maestro Carlos Ribeiro da Silva  
**Professor(a):** Stefânia Cristina Silva Amaral  
**Cidade:** São Gonçalo do Pará  
**Prêmio:** Tablet

2º  
LUGAR

### Leite: sinônimo de alimento e trabalho em Minas Gerais

O leite é a concretização do vínculo mãe e filho, definido por Hipócrates, pai da medicina, como “um alimento próximo à perfeição.” A incrementação de tecnologias eficientes, tem tornado o leite de qualidade, cada vez mais acessível. Todavia, para chegar à nossa mesa, o leite passa por várias etapas de produção e manejo. A composição nutricional do leite, faz dele um alimento essencial na infância e muito importante em todas as fases da vida.

A produção começa com o trabalho dos produtores rurais que cuidam da ordenha. Depois de ordenhado o leite é armazenado em tanques de resfriamento até que os caminhões o coletem. Um teste rápido que mede a acidez do leite é feito isso e sendo aprovado o caminhão coleta o leite e separa amostras para testes específicos.

Nos laticínios, os testes exigidos pelos órgãos de controle são feitos para garantir a sanidade e qualidade do leite. Com resultados satisfatórios, o leite segue para os processos de pasteurização e envasamento. A partir daí, será distribuído para a rede atacadista e esta, o disponibilizará no mercado onde podemos adquiri-lo.

Essa estrutura bem organizada, coloca o leite entre os produtos mais importantes da agropecuária brasileira. O Estado de Minas no Brasil é sinônimo de leite, pois a cada quatro litros produzidos no Brasil, um é mineiro, fazendo com que o estado seja uma das maiores e mais importantes bacias leiteiras do país.

Os agronegócios do leite e seus derivados desempenham um papel importantíssimo não só na geração de emprego e renda, o que possibilita uma melhor qualidade de vida para a população, como também e principalmente, no suprimento de alimentos no mercado, tornando o leite acessível e melhorando a saúde da população.



### Do campo à mesa

O leite é um alimento rico em várias vitaminas relevantes para a nossa saúde, por isso é essencial que o leite faça parte do nosso dia-a-dia. O leite é um alimento indispensável que faz parte de todas as famílias, por isso é necessário que as pessoas conheçam a importância do trabalho da fazenda até o consumidor.

A produção do leite começa na fazenda, onde os grandes produtores trabalham com a higienização das vacas, uma mecanização adequada, para a melhor qualidade do leite, sendo assim, o leite é armazenado em um tanque resfriado a uma temperatura para que mantenha a qualidade até que seja transportado.

Na indústria, o leite passa por vários processos um deles uma análise minuciosa para verificar sua qualidade, e também a diminuição dos lipídios para chegar saudável ao consumidor. Depois, é embalado com alta tecnologia para garantir a higiene do leite. Assim ele é transportado para todos estabelecimentos.

Não se pode esquecer dos pequenos produtores. Esses, mesmo que de forma mais simples, desempenham a nobre tarefa de levar o leite do campo até as mesas das famílias. Manualmente, ordenham o leite, armazenam em latões e de maneira diferente distribuem os produtos. Uns encaminham para cooperativas outros ainda engarrafam e vendem de porta em porta.

Seja de grandes ou pequenos produtores, caminhos longos ou curtos, do campo à mesa o ouro branco impera qualidade e importância na vida de todos.

**CATEGORIA  
REDAÇÃO  
EJA**

**Aluna:** Valdeminda Afonso da Silva  
**Série:** EJA - EM  
**Escola:** Cesec Doralice Alves Rodrigues  
**Professor(a):** Cleonice Aladia de Freitas  
**Cidade:** Patrocínio  
**Prêmio:** Smartphone

3º  
LUGAR

### Leite do campo à mesa

O leite para chegar até a mesa, tem que passar por diversos procedimentos, começando pelo cuidado com os animais, que são as vacas leiteiras. Para que a vaca venha a produzir o leite ela que se alimentar bem, com pastagens boas e saudáveis, rações, silagens, água, tomar algumas medidas de higiene; tem também que ser vacinadas, em fim outras medicações necessárias.

Antigamente, o leite era tirado manualmente pelo homem e era bastante sofrido.

Hoje em dia, o leite é tirado por ordenhas, que é uma máquina que se coloca nas tetas das vacas para retirada do leite, e o leite sai das teteiras e vai direto para latões e tanques de refrigeração.

Quando o leite vai para o tanque, ele tem que chegar em uma temperatura de máximo 0,3% gelado. Do tanque o leite é transferido para o caminhão tanque para chegar às indústrias. Nas indústrias, o leite passa por diversos procedimentos, depois disso o leite é embalado em caixinhas para ser consumido. Também é produzido do leite o iogurte, o queijo, o requeijão, doces e é consumido também em massas, como a de bolo, rosca, biscoito, pães, pão de queijo, coalhada, pudins, manjar, manteiga, creme de leite e até o leite em pó.

É assim que o leite do campo chega até a mesa dos consumidores.



10%

