



silemg

notícias

Ano XXI - nº 85 - Junho e Julho/2019

SABOR DO CONHECIMENTO

Concurso de Redação e Desenho reforça a importância do leite na economia e na alimentação
Págs. 8 a 11

Av. do Contorno, 4456, 6º andar - Funcionários - BH/MG CEP: 30170-028



Giro no Mercado
Setor aposta na Indústria 4.0
para crescimento
Págs. 12 e 13

Saúde com Sabor
Como anda o nível da
sua Vitamina D?
Págs. 14 e 15

EMPRESA BRASILEIRA
DE CORREIOS E TELÉGRAFOS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> Falecido |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> Ausente |
| <input type="checkbox"/> Recusado | <input type="checkbox"/> Não procurado |
| <input type="checkbox"/> Endereço insuficiente | |
| <input type="checkbox"/> Não existe nº indicado | |
| <input type="checkbox"/> | |

EM ___ / ___ / ___

Responsável

EXPEDIENTE

Ano XXI / Número 85 / Junho e Julho 2019
 SILEMG / Endereço: Av. do Contorno, 4456 / 6º andar /
 Funcionários / CEP: 30110-028 / Belo Horizonte / MG
 Tel: (31) 3223-1421
 www.silemg.com.br / silemg@silemg.com.br
 Tiragem: 3.500 exemplares

DIRETORIA EXECUTIVA

João Lúcio Barreto Carneiro - Laticínios Porto Alegre Indústria e Comércio S.A
Presidente

José Antônio Bernardes - Embaré Indústrias Alimentícias S/A

Vice-presidente

Ricardo Cotta Ferreira

Diretor Administrativo

Guilherme Silva Costa Abrantes - Laticínios Dona Formosa Ltda

Diretor Financeiro

Alessandro José Rios de Carvalho - Laticínios Verde Campo Ltda

Diretor Tecnológico

DIRETORIA ADJUNTA

Antônio Fernandes de Carvalho - Laticínios Union Ltda

Cícero de Alencar Hegg - Laticínios Tirolez Ltda

Giovanni Diniz Teixeira - Itambê Alimentos S/A

Gregor Lima Viana Rodrigues - Gregor L V Rodrigues - ME

Humberto Esteves Marques - Barbosa & Marques S/A

José Márcio Fernandes Silveira

Juarez Quintão Hosken - Laticínios Marília S/A

Louise de Sousa da Fonseca - Laticínios Coalhadas Ltda

Marcelino Cristino de Rezende - Nogueira e Rezende

Indústria de Laticínios Ltda

Odorico Alexandre Barbosa - Usina de Laticínios Jussara S/A

Ralph Damiane do Carmo - Laticínio Yogueudes Comércio e Indústria Ltda

Valéria Cristina Athouguia Dias - Indústrias Flórida Ltda

CONSELHO DE MERCADO

Guilherme Olinto Abreu Lima Resende - **Presidente**

Conselheiros: Carlos da Silveira Dumont - Cooperativa dos Produtores Rurais do Serrão Ltda; Carlos Eduardo Abu Kamel - Cooperativa dos Produtores Rurais de Itambacuri Ltda; Emerson Faria do Amaral - Hebram Produtos do Laticínio Ltda; Jaime Antônio de Souza - Laticínios Bela Vista Ltda; Marcos Alexandre Macedo Narciso - Laticínios Vida Comércio e Indústria Ltda; Robson de Paula Valle - Laticínios Sabor da Serra Ltda; Vicente Roberto de Carvalho - Vicente Roberto de Carvalho e Cia. Ltda; Welson Souto Oliveira - Cooperativa de Laticínios Vale do Mucuri Ltda; Wilson Teixeira de Andrade Leite - Laticínios Vitória Ltda

CONSELHO FISCAL EFETIVO

Guglielmo Agostini da Matta - Godiva Alimentos Ltda

Luiz Fernando Esteves Martins - Barbosa & Marques S/A

Paulo Bartholdy Gribel - Laticínios São Vicente de Minas S.A.

CONSELHO FISCAL SUPLENTE

Carlos Henrique Pereira - Forno de Minas Alimentos S/A

Luisa Vivacqua Baeta Frade - Cayuaba Agroindustrial Ltda

Ramiz Ribeiro Junqueira - Laticínios Curral de Minas Ltda

DELEGADOS JUNTO AO CONSELHO

REPRESENTANTES/FIEMG - EFETIVOS

João Lúcio Barreto Carneiro - Laticínios Porto Alegre

Indústria e Comércio S.A

José Antônio Bernardes - Embaré Indústrias Alimentícias S/A

DELEGADOS JUNTO AO CONSELHO

REPRESENTANTES/FIEMG - SUPLENTE

Guilherme Silva Costa Abrantes - Laticínios Dona Formosa Ltda

Paulo Bartholdy Gribel - Laticínios São Vicente de Minas S.A.

PRODUÇÃO: REDE COMUNICAÇÃO DE RESULTADO

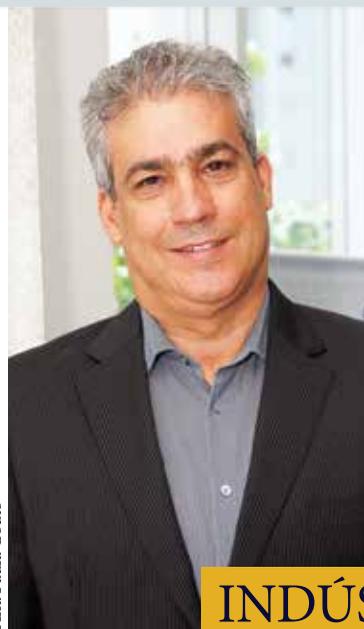
Jornalista responsável: Flávia Rios (06013 JP)

Projeto editorial e gráfico: Rede Comunicação de Resultado

Edição: Jeane Mesquita e Licia Linhares

Redação: Gabriela Eduardo

Diagramação: Rede Comunicação de Resultado



Ana Paula Couto

INDÚSTRIA 4.0

O que há algumas décadas era considerado ficção científica, hoje se tornou realidade e está presente em diversos momentos da nossa vida. A Indústria 4.0, conceito que engloba as principais inovações tecnológicas aplicadas aos processos de manufatura, permite uma fusão do mundo físico com o digital e o biológico e vem provocando transformações na sociedade de forma geral.

No sistema produtivo, as novas tecnologias são capazes de reduzir custos, com maior controle dos processos e aumento de eficiência. Mas quais são os ganhos para a indústria laticionista? Economia com mão de obra, diminuição de contaminação, maior produtividade do gado e maior valor agregado à qualidade do leite são algumas das vantagens competitivas geradas por essa nova concepção de negócio.

O chefe geral da Embrapa Gado de Leite, Paulo do Carmo, entrevistado desta edição da revista Silemg Notícias, corrobora essa nova realidade e nos dá uma boa notícia: o setor de laticínios é hoje o único ecossistema de inovação digital consolidado no agronegócio brasileiro. Porém,

muitas tecnologias ainda são recentes e precisam se tornar conhecidas. Um dos caminhos é o fomento de programas como o Ideas for Milk, que conta com o nosso apoio desde a realização de sua primeira edição.

Apostamos em iniciativas como essa porque acreditamos que o conhecimento é a chave para o fortalecimento do nosso setor. Assim, para levar a temática para os lares mineiros, reforçando a importância do leite para a economia e a saúde, promovemos, em parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Secretaria de Estado de Educação, mais uma edição do Concurso de Redação e Desenho – Escolas Públicas. No total, recebemos mais de 9 mil trabalhos, dos quais 12 foram premiados nas categorias de 1º ao 5º ano, 6º ao 9º ano, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos (EJA). Um resultado bastante significativo e que nos motiva a trabalhar por uma indústria cada vez mais inovadora e provedora do desenvolvimento.

Boa leitura!

João Lúcio Barreto

Presidente do Silemg

MULTAS APLICADAS PELO MAPA PODEM CHEGAR A R\$ 500 MIL

Temos acompanhado nos últimos meses uma difícil situação em alguns laticínios. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ao indeferir defesas apresentadas face autos de infração, lavrados entre 30/03/2017 e 08/08/2017 e de 07/12/2017 a 08/12/2017, aplicaram multas com valores exorbitantes. O arbitramento de tais montantes tem sido realizado sob a justificativa de que referidos autos de infração foram lavrados à época da vigência da Medida Provisória (MP) 772 de 29/03/2017.

A MP nº 772/17 entrou em vigor no dia 30 de março de 2017 e majorou para R\$ 500 mil, o valor máximo da sanção de multa fixado no art. 2º, II, da Lei nº 7.889, de 23/11/89. A alteração legal foi apresentada no contexto das repercussões derivadas da Operação Carne Fraca, deflagrada pela Polícia Federal em 17/03/2017, que investiga o pagamento de propina para obtenção de licenças sanitárias. Em razão disso, compartilhamos aqui alguns pontos para reflexão quanto ao tema.

Primeiramente, cumpre salientar que a referida medida provisória não fora convertida em lei, perdendo sua eficácia. O Congresso Nacional que, diante deste cenário, poderia editar o Decreto Legislativo para regulamentar as relações jurídicas estabelecidas na vigência da MP 772/17, não o fez. Daí, a consequência imediata, nos termos do art. 62, parágrafo 11º, da Constituição da República de 1988, é a conservação das relações jurídicas constituídas e decorrentes durante a vigência da MP que, especificamente ao tema ora discutido, tem gerado um contexto de afronta aos princípios norteadores da atuação estatal, qual sejam isonomia e impessoalidade.

A MP 772/17 estabeleceu uma verdadeira anomalia jurídica em que os estabelecimentos “premiados” com fiscalização em datas restritas à sua vigência poderiam ser sancionados em até R\$ 500 mil, ao passo que um estabelecimento fiscalizado fora da sua oscilante eficácia, ainda que pelo mesmo motivo, poderiam ser penalizados em valor máximo muito inferior, nos termos do texto original da Lei nº 7.889/89.

Assim, a MPV 772/2017, cuja justificativa de relevância se dava por “propiciar a alteração da unidade e do valor máximo de multa, visando coibir e punir de forma mais enfática as infrações à legislação sanitária de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal” perde completamente seu respaldo, uma vez que sua aplicação se tornou essencialmente seletiva e pontual.

Em que pese a necessidade da atualização da legislação referente ao tema, é fundamental que as alterações sejam realizadas para incentivar uma cultura de conformidade legal (ou desestimular a infração a legislação sanitária) de forma consistente, irrestrita e impessoal, acompanhada de políticas que auxiliem, principalmente, pequenas e médias indústrias a se adequarem aos criteriosos e necessários padrões da qualidade da produção de alimentos. Afinal, é indiscutível que políticas públicas de fomento a indústria são prioritárias para a retomada do crescimento e da geração de empregos.

Gabriel Cunha
Advogado da Lacerda Diniz e Sena Advogados



PORTFÓLIO.
MAS PODE CHAMAR DE
MIX DE SUCESSO.

Tem pesquisa, técnica, bom gosto e, é claro,
compromisso com o resultado.



(31) 3309.3099
www.obahdesign.com.br



PRODUTIVIDADE ALIADA AO LUCRO

*Catupiry investe em qualificação de produtores para elevar
captação e qualidade do leite*

Orientar os produtores de leite sobre como gerenciar a propriedade e capacitá-los para cuidar do rebanho. A receita adotada pelo Laticínios Catupiry visa estimular saltos de produtividade no campo, a partir do relacionamento com os produtores. A melhoria gradual na qualidade do leite é um dos objetivos da Catupiry, que já realiza um projeto para dar apoio técnico a mais de 50 fornecedores de leite.

A empresa, que completou 107 anos em 2018, mantém sua produção em três bacias leiteiras: Santa Fé do Sul (SP), Doverlândia (GO) e Santa Vitória (MG). A necessidade de oferecer o treinamento surgiu quando executivos perceberam a carência de técnica dos produtores. “Contamos com mais de 900 produtores e muitos deles ainda não conseguem fazer com que rentabilidade e produtividade andem juntas”, afirma Vilson Sanchez, diretor administrativo financeiro da Catupiry.

Para corrigir essa rota, o projeto vem sendo trabalhado em duas vertentes – gestão de fazenda e rebanho. Segundo Vilson, a Catupiry fechou parceria com uma empresa que realiza assessoria nas compras de vacina, controle leiteiro e evolução produtiva dos animais. Na

parte de rebanho, o laticínio oferece uma equipe de veterinários próprios para acompanhamento da aplicação de vacina, ordenha, controle de células somáticas e contagem bacteriana.

“Em visitas mensais, os veterinários preenchem um *check list* e um relatório com as mudanças que devem ser cumpridas no próximo mês. A presença dos profissionais dentro da fazenda se tornou essencial. A expectativa é ampliar a equipe de veterinários para que o projeto possa atender ainda mais produtores”, afirma.

Além de garantir mais proteína e gordura, a meta do projeto é elevar a captação anual de 94 milhões de litros para 150 milhões de litros nos próximos cinco anos. Vilson acredita que alcançar essa marca não é uma tarefa difícil porque a parceria entre produtor e laticínio é parte do segredo que sustenta a produção da cartela de produtos da Catupiry. “O laticínio tem que olhar para o produtor e entender que a parceria é uma via de mão dupla. Quando contribuimos para a produtividade e rentabilidade do produtor a fidelização cresce e o laticínio ganha com profissionais mais dedicados e, principalmente, com um produto de excelente qualidade”, conclui.



O SABOR DO PURO LEITE

Com a linha Natural Milk, Itambé foca na crescente demanda por produtos mais naturais à mesa

É possível consumir leite e iogurte frescos todos os dias, mesmo morando longe do campo? De acordo com a Itambé, sim. De olho na demanda dos consumidores por um estilo de vida mais saudável, a empresa lançou no mercado a linha Natural Milk, prometendo levar o sabor tradicional das fazendas mineiras diretamente à mesa do consumidor.

O lançamento ocorreu há dois anos, com o leite UHT, e o sucesso de aceitação fez com que, em 2019, a Itambé apostasse também nos iogurtes naturais integrais, nas versões de 170g e 500g.

De acordo com a gerente de Marketing da Itambé, Beatriz Cardoso, a novidade foi criada para acompanhar a crescente demanda do consumidor por ingredientes 100% naturais, além de embalagens e rótulos simples. “O diferencial de todos os produtos dessa linha é ter poucos ingredientes e apenas naturais. Ou seja, nenhum tipo de estabilizante e corante. O leite Natural Milk, por exemplo, foi um dos primeiros do mercado a ser produzido sem es-

tabilizantes, levando para o consumidor o sabor e a cremosidade do autêntico leite da fazenda”, pontua Beatriz.

Para cumprir essa proposta, a empresa apostou na agilidade do processo e na qualidade do leite, proveniente de fazendas selecionadas. Também criou uma logística para garantir o frescor dos produtos: o leite é ordenhado e envasado em menos de 24 horas, tempo três vezes menor que o gasto com o leite UHT regular. Outro ponto é que o transporte do material é totalmente rastreável para assegurar que não haja desvios, o que também contribui para a segurança e a agilidade do processo.

“A linha Natural Milk vem para fortalecer ainda mais o nosso posicionamento de especialistas em leite, além de levar aos consumidores o melhor do alimento. É uma forma de reconectarmos as pessoas aos valores de uma vida mais simples e natural. Toda pessoa que busca uma alimentação mais natural é público para o portfólio dessa linha”, considera Beatriz.



QUEM É O CONSUMIDOR DO FUTURO?

Ele deseja produtos diferenciados, tem muita informação sobre a sua marca predileta e está atento ao meio ambiente

Você já reparou que as pessoas estão cada vez mais ávidas por produtos personalizados, simples, com componentes naturais e que lhes proporcionem uma experiência autêntica? O crescimento do mercado de cervejas artesanais é um exemplo disso e aponta para uma tendência de rejeição aos produtos massificados. O mercado de cosméticos também tem vivenciado essas transformações. Basta ver o sucesso dos produtos DIY (da sigla em inglês Do Yourself, *Faça você mesmo*), que utilizam apenas ingredientes naturais.

Esse foi um dos pontos da pesquisa *Global Consumer Trends 2019*, elaborada pela consultoria internacional Euromonitor e que apresenta as principais tendências do comportamento do consumidor para os próximos anos.

Essas novidades estão sempre no radar de Bruno Fernandes, diretor da Slap Talks, empresa especializada em treinamentos e orientação profissional. Na visão dele, todo dirigente de organização deve estar alerta a esses sinais, pois mostram qual é o perfil do consumidor do futuro. "Hoje temos muito mais fontes de informação para entendermos os rumos dos mercados. Quando as empresas estão atentas às

tendências, elas podem antever mudanças e adaptar seus produtos, serviços e o próprio discurso", comenta.

O consumidor que é "especialista em tudo" é outra tendência de comportamento do consumidor, identificada pelo estudo da Euromonitor. Em um mundo de abundância de informação, há um arsenal de dados disponíveis para embasar as decisões de compra. Assim, o cliente não depende mais que a própria empresa lhe informe sobre as características e os diferenciais dos produtos. Tudo isso, incluindo as avaliações de outros clientes, estão a um clique de distância.

Aprender a lidar com esse perfil de consumidor é fundamental para as empresas. "Essa pessoa mais planejada e empoderada chega ao ponto de venda já sabendo os preços da concorrência. Portanto, está mais disposta a negociar. Não que a compra por impulso tenha deixado de existir, mas, hoje em dia, ela é norteadora por outros valores, sobretudo emocionais. As empresas têm que se preparar para lidar com esse público, que só tende a crescer", comenta Bruno.



Porque a vida tem que ter cor e sabor

O Macalé em parceria com a CHR Hansen e Doremus Alimentos fornece uma linha completa de produtos para fabricação de derivados do leite. Com equipe altamente capacitada, técnicas inovadoras e tradição, o Macalé tem ainda como ingrediente de sucesso um atendimento personalizado aos clientes.

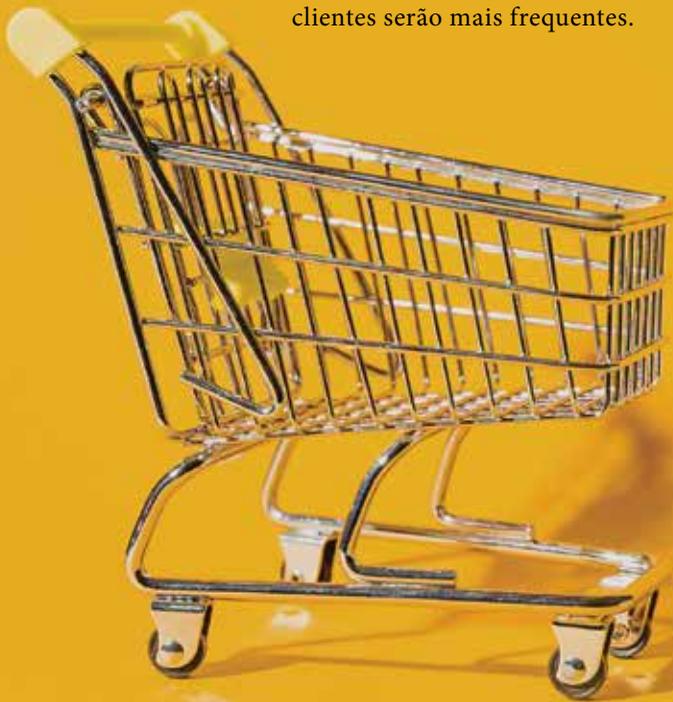
Rua Humberto de Campos, 42, Santa Terezinha | Juiz de Fora-MG (32) 3224-3035 www.macale.com

- **Consumo consciente**

Já reparou a crescente rejeição ao canudinho de plástico? Esse é um dos comportamentos recentes de um perfil de consumidor que está mais preocupado com os impactos dos produtos que adquire no meio ambiente. O veganismo e o crescimento dos produtos *eco-friendly* também vão nessa direção. O consumo de carne vermelha e as marcas de cosméticos que fazem testes em animais também estão na mira dessa turma.

- **Serviços a distância**

A educação é o setor mais antenado a essa tendência, vide o crescimento da oferta de cursos universitários a distância no Brasil. No entanto, a Medicina e o Direito estão trilhando um caminho em que as interações virtuais entre profissionais e clientes serão mais frequentes.



- **O resgate da privacidade**

As redes sociais contribuíram para o surgimento da síndrome do Fomo (da sigla em inglês *Fear of a missing out - Medo de ficar por fora de alguma coisa*). Esse fenômeno, somado ao aumento da desconfiança quanto a esses serviços, está fazendo com que as pessoas revalorizem as experiências que ocorrem fora do ambiente virtual. Ou seja, o estresse e a ansiedade causados pela vida digital serão um dos temas mais debatidos nos próximos anos.

- **E o mercado de lácteos?**

O site especializado Milk Point mapeou as principais tendências do mercado de produtos lácteos para 2019. A busca por alimentos que promovam bem-estar digestivo seguirá em alta, impulsionando a venda de probióticos. A demanda por bebidas enriquecidas com proteínas, muito populares entre as pessoas que querem ganhar massa muscular, também seguirá aquecida. O levantamento também mostra que a pressão da sociedade e governos pela redução dos níveis de açúcares nos produtos industrializados seguirá favorecendo o mercado de produtos *light*.

VOCÊ CONHECE OS AGNÓSTICOS DE IDADE?

Esse termo é recente e entrou no estudo da Euromonitor. Ele refere-se a pessoas, geralmente entre 50 e 70 anos de idade, que rejeitam a ideia de que envelhecer é sinônimo de piorar. Elas cuidam mais da aparência e da saúde e, ao contrário do que o senso comum sugere, estão abertas a inovações tecnológicas. Com o envelhecimento da população, tendência demográfica global, esse grupo tende a crescer ainda mais e, com um bônus: maior poder aquisitivo que os jovens.

Enquanto você pensa no seu cliente e no seu negócio, a BrasilPack cuida do seu produto.

Embarcar com Qualidade

significa praticidade e design na medida certa.

Linha para Laticínios BrasilPack:

completa para seu negócio!



+55 (41) 3544 9500 | sac@brasilpack.co | www.brasilpack.co



DO CAMPO À CIDADE

Concurso de Redação e Desenho para escolas públicas valoriza a trajetória do leite desde o produtor rural até a mesa das famílias

“Acompanho meu pai no campo desde a plantação do capim, da cana e do milho para fazer a silagem e 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 chegar lá no asfalto.” É assim, de forma realista, que Hiago Martins, de 16 anos, descreve o seu dia a dia na fazenda dos avós. E foi exatamente essa vivência que o inspirou a participar do Concurso de Redação e Desenho – Escolas Públicas, do Silemg.

“Sempre gostei de visitar a fazenda dos meus avós em Wenceslau Braz, no Sul de Minas. Lá, aprendi com o meu pai sobre todas as etapas da produção do leite, do campo até chegar aos supermercados”, conta. Com todo esse conhecimento, Hiago colocou a criatividade no papel, conquistando o primeiro lugar na categoria *Redação – Ensino Médio* e levando para casa um *notebook*.

Realizada em parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA-MG) e

a Secretaria de Estado de Educação e o patrocínio da Tetra Pak, a edição deste ano trabalhou os temas *Do campo à cidade: o caminho do leite* (redação) e *Leite tem sabor de quê?* (desenho). O objetivo da iniciativa é reforçar a importância do leite na alimentação, além de valorizar sua participação na economia, demonstrando o quão extensa é a cadeia do leite e suas oportunidades de geração de emprego e renda.

Neste ano, foram produzidos mais de 9 mil trabalhos, dos quais 12 foram premiados nas categorias de 1º ao 5º ano, 6º ao 9º ano, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos (EJA). Os professores dos alunos classificados em primeiro lugar também receberam prêmios. Além dos vencedores, foram selecionados 15 estudantes para receber uma medalha de Menção Honrosa, como forma de estender o reconhecimento a mais participantes.

Dia de premiação

Os ganhadores se reuniram no dia 19 de junho, na

Alunos e professores comemoram a conquista no Concurso de Redação e Desenho - Escolas Públicas



sede da Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg), em Belo Horizonte, onde foram homenageados. Estiveram presentes o presidente do Silemg, João Lúcio Carneiro; João Ricardo Albanez, subsecretário da SEAPA-MG; Rosely Lima, da Diretoria de Educação Infantil e Ensino Fundamental da SEE-MG; o presidente da Fiemg, Flávio Roscoe; o gerente comercial da Tetra Pak, Affonso Martins; o prefeito da cidade de Wenceslau Braz, Geraldo Magela; além de alunos, pais e equipes das escolas.

Muitas redações e desenhos vencedores foram criados por crianças e adolescentes como Hiago, que mora no interior do estado e se orgulha em falar sobre uma rotina que conhecem de perto. A exemplo de Gabrielle dos Santos, de 14 anos, que conquistou o primeiro lugar da categoria *Redação* do 6º ao 9º ano. Nas linhas de sua redação, ela narrou um dia de trabalho no campo. "Eu moro na roça, então sempre soube como era o processo de produção do leite. Com os conhecimentos da escola, que é a minha segunda casa, fui enriquecendo meu texto", diz. "Tenho familiaridade e gosto tanto desse assunto que a minha vontade é ser Engenheira de Alimentos."

Para João Lúcio Carneiro, é gratificante ver o engajamento e o comprometimento dos alunos e professores com um assunto tão sério para Minas Gerais. "Para chegar até a mesa do consumidor, o leite percorre uma trajetória árdua que muitas pessoas desconhecem. Trazer esse tema para o Concurso de Redação e Desenho é uma forma que temos de valorizar as cadeias primária e industrial desse alimento", enfatiza.

João Ricardo Albanez reforça essa visão. "Oitenta e cinco por cento da população encontra-se no meio urbano. Dessa forma, os temas que envolvem o agronegócio e as diferentes formas de produção no campo devem ser muito valorizadas. A escola é o melhor ambiente para se discutir o leite e suas qualidades para a saúde."

O leite e a alimentação saudável

Uma novidade na edição deste ano do Concurso de Desenho e Redação foi a participação da nutricionista Janaína Goston, que ministrou uma palestra sobre alimentação saudável para os alunos. Eles aprenderam, por exemplo, que um copo de leite tem 1/5 da quantidade de cálcio essencial para a saúde por dia e que mais de 90% do cálcio usado ao longo da vida são estocados pelo organismo até o fim da adolescência.

A especialista ainda deu algumas dicas valiosas sobre o consumo de leite e derivados. "Para potencializar a absorção de cálcio, é recomendável que o leite também seja ingerido puro. Além disso, estudos recentes têm mostrado que esse alimento tem um papel importante na reconstrução muscular, por isso é muito benéfico ingeri-lo logo após os exercícios físicos", afirma.

O caminho do leite

Conheça, por meio da redação dos alunos, o caminho que o leite percorre desde o campo até chegar à mesa.

"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."

Gabrielle dos Santos, 14 anos



"Depois de ordenhado, o leite é armazenado em tanques de resfriamento até que os caminhões o colem. Um teste rápido que mede a acidez do leite é feito, e, sendo aprovado, o caminhão coleta o leite e separa amostras para testes específicos."

Pollyana Laureiro, 37 anos



"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."

Gabrielle dos Santos, 14 anos



"A empresa está sempre preparada para avaliar, armazenar e melhorar a qualidade do leite, e fazem isso através de processos como clarificação, pasteurização e padronização do teor de gordura (...)"

Sérgio Ryan Brito, 17 anos



"Imagine se chegarmos ao supermercado e encontrarmos o leite da nossa Joaquina? Será que isso é um sonho?"

Alda Maria Rodrigues, 11 anos



"(...) 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."

Eike Assis, 17 anos



CONHEÇA OS VENCEDORES:

CATEGORIA DESENHO 1º AO 5º ANO



1º LUGAR
Thiago Cunha dos Reis
E. E. Frei Eustáquio
(Coqueiral)
Prof.: Dalva Vilela
Ferreira

CATEGORIA DESENHO 6º AO 9º ANO



1º LUGAR
Gabrielle dos Santos
E. E. Professor Fábregas
(Luminárias)
Prof.: Roseli da
Costa Silva



2º LUGAR
Emanuele Moreira Silva
E. E. Deputado Chaves
Ribeiro (Taiobeiras)
Prof.: Cleide Pereira
Silva Mendes



2º LUGAR
Ana Cecília Araujo
E. E. Amadeu Gonçal-
ves Boaventura (Car-
mo do Paranaíba)
Prof.: Rejane Gontijo



3º LUGAR
Ana Clara Ferreira
E. E. Deputado Sady da
Cunha (Peçanha)
Prof.: Sara Carvalho
Leite Paranhos



3º LUGAR
Alda Maria Rodrigues
E. E. Irmã Clarentina
(Curvelo)
Prof.: Edna Maria
Silva Guimarães

REPRESENTAÇÕES
Minas Gonzaga

Embalando sua ideia.

- ▶ Gases industriais para tratamento de efluentes
- ▶ Rótulos e etiquetas adesivas
- ▶ Equipamentos para envase
- ▶ Embalagens rígidas e flexíveis para produtos alimentícios, químicos e farmacêuticos (In molde label, pouch, al/pet, termo encolhível, bisnagas, etc.);

Tels.: (32) 3213-4820 | 98419-5949
minas_gonzaga@hotmail.com

TEC MINAS
Engenharia e Equipamentos

@tecminas
fb.com/tecminas



*Tudo para sua produção,
em um só lugar!*

(31) 3040-4836 (31) 9 9875-8525

www.
tecminas
.com

**CATEGORIA
REDAÇÃO ENSINO MÉDIO**



1º LUGAR
Hiago Soares Martins
E. E. Major Lisboa da
Cunha (Wenceslau Braz)
Prof.: Carlos Magno
Pereira da Cruz

**CATEGORIA
REDAÇÃO EJA**



1º LUGAR
Pollyana de Sá Alves
Cesec Ângela Maria Ca-
seiro Côrrea (Formiga)
Prof.: Luana Mara
Campos Lima



2º LUGAR
Sérgio Ryan Santos Brito
E. E. Diretor Nelson
Rodrigues (Serrania)
Prof.: Marina da
Silva Gonçalves



2º LUGAR
Andréia Maria Fonseca
Cesec Maestro Carlos
Ribeiro da Silva (São
Gonçalo do Pará)
Prof.: Stefânia Cristina
Silva Amaral



3º LUGAR
Eike Cerqueira Assis
E. E. Zilda Arns Neu-
mann (Belo Horizonte)
Prof.: Ana Carina
Costa de Avelar



3º LUGAR
Valdeminda da Silva
Cesec Doralice Alves
Rodrigues (Patrocínio)
Prof.: Cleonice Aladia
de Freitas

MAGISTECH

Venha conhecer o **MAGIS TI**. Sistema Integrado de Gestão para indústrias de laticínios. Com ele você terá maior controle e agilidade na realização das rotinas administrativas de sua empresa.

- Mais de 200 clientes atendidos no segmento lácteo
- Melhor relação custo-benefício do mercado
- Facilidade de uso e rapidez na implantação
- Tenha controle integrado dos setores comercial, financeiro, fiscal, contábil, industrial e política leiteira da sua empresa.

Rua Dr. Milton Bandeira, 369 st. 201 - Centro - Telefones: (31) 3891-1803 (31) 3611-0100
CEP: 36570-000, Viçosa - MG <http://www.magistech.com.br>



MODERNIZAR PARA REDUZIR CUSTOS

Recursos introduzidos pela Indústria 4.0 prometem gerar ganhos de eficiência nas empresas

Impressão 3D, inteligência artificial, biologia sintética. Há pouco mais de uma década, só se ouvia falar desses conceitos em filmes de ficção científica. O tempo foi passando, a tecnologia foi reconfigurando a sociedade como um todo e, atualmente, esses termos entraram no radar de empresas de todos os segmentos e tamanhos. Esse conjunto de possibilidades tecnológicas, conhecido como Indústria 4.0, permite uma fusão do mundo físico com o digital e o biológico e já está provocando transformações profundas nos sistemas industriais e na sociedade de forma geral.

O impacto tem sido nos campos da produtividade, do controle dos processos produtivos, da eficiência, entre outros. Aderir a novas tecnologias exige investimento financeiro, mas pouco se fala em seu potencial de redução de custos. Em um país com a economia debilitada como o Brasil, esse debate é essencial.

O professor Pedro Prates, coordenador de cursos de engenharia do Centro Universitário de Belo Horizonte (UniBH), explica a relação entre tecnologia e redução de custos. Para ele, os recursos da Indústria 4.0 podem ajudar na criação de linhas produtivas mais enxutas e eficientes.

“Quando eu falo de eficiência, não estou falando apenas de tempo, mas também de custos e de fontes de energia, pois hoje temos mais recursos para controlar-

mos todas as etapas dos processos produtivos, monitorando desperdícios e falhas. A integração entre máquinas e sistemas, aliada à possibilidade de coletar grande quantidade de dados, também pode resultar em redução de custos e novas oportunidades de negócio”, explica.

Pedro, que é mestre em Ciência de Alimentos pela Unicamp e doutor em Engenharia Química pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), também estuda as possibilidades que a Indústria 4.0 abre para o setor alimentício, sobretudo em pontos importantes como controle de qualidade e segurança alimentar. “Uma maior automatização dessas linhas de produção pode reduzir os tempos de processo, o que resulta em produtos que preservam suas características nutricionais e sensoriais por mais tempo. Além disso, menos contato humano com os produtos evita a contaminação cruzada”, comenta.

“A boa notícia é que o único ecossistema de inovação digital consolidado no agronegócio brasileiro é o de leite e derivados”



DAXIA



Linha completa de corantes naturais para laticínios.

Consulte-nos, teremos imenso prazer em atendê-lo!

11 2633 3000 www.daxia.com.br

DAXIA
ingredientes e aditivos

Indústria de laticínios 4.0

Neste bate-papo, Paulo do Carmo, chefe geral da Embrapa Gado de Leite, reforça a importância da Indústria 4.0 para o setor de leite e derivados:

Quando se fala em Indústria 4.0, em que estágio se encontra a indústria de laticínios no Brasil?

Muitas vezes falamos em agronegócio como se fosse sinônimo de setor primário apenas, ignorando a amplitude de sua cadeia produtiva. A boa notícia é que o único ecossistema de inovação digital consolidado no agronegócio brasileiro é o de leite e derivados. Nesse cenário, a indústria de laticínios tem progredido, principalmente nos processos relacionados à logística de captação. Várias empresas do segmento já adotam soluções de *startups* para monitorar o tanque de leite e o transporte dos seus fornecedores.

O que as indústrias do segmento precisam fazer para evoluir dentro dos conceitos da Indústria 4.0?

Muitas tecnologias são recentes e ainda precisam se tornar conhecidas entre as empresas. Em termos de tecnologia digital, um ano é longo prazo, tamanha a velocidade com que ela evolui. A Embrapa está planejando a realização de um *road show*, com o objetivo de divulgar para os laticinistas os recursos já disponíveis e que ainda não são conhecidos.

Desde que foi criado, o programa Ideas for Milk, da Embrapa, vem contribuindo para impulsionar o crescimento de startups que podem desenvolver inovações para a indústria de laticínios. Como o senhor avalia essa iniciativa?

Uma prova da importância do Ideas For Milk, que conta com o apoio do Silemg desde a primeira edição, é que o

programa foi apontado por representantes do Vale do Silício como a melhor experiência de criação de ecossistema de inovação do mundo, voltado para o agronegócio. O programa já existe há quatro anos e, ao longo desse tempo, promoveu ações importantes como a Caravana 4.0, que visita universidades para debater inovação com os alunos de diversos cursos, com destaque para Agronomia, Veterinária e Zootecnia. Com isso, incentivamos a criação de soluções para a indústria do leite. Além dessas, temos diversas outras ações para incentivar a modernização das empresas.



Todos os dias pensando na qualidade do seu laboratório!

O PODER DA VITAMINA D

Fundamental para o bom funcionamento do organismo, micronutriente tem efeito comprovado sobre a saúde dos ossos

Muita gente conhece a fama do óleo de fígado de bacalhau, tanto pelo seu gosto desagradável quanto pelas suas propriedades medicinais. Desde o século 19, há registros do uso do composto para o tratamento de doenças como o raquitismo. Porém, naquela época, não se sabia ainda porque ele funcionava. O mistério começou a ser resolvido em 1922, quando foi descoberta a vitamina D, que é um dos principais componentes desse óleo.

Em suas formas D2 e D3, a vitamina é obtida, principalmente, pela exposição ao sol e pela ingestão de alimentos, como peixes gordurosos (salmão, atum e sardinha), cogumelos cultivados sob a luz do sol, fígado de boi, gema de ovo, além do leite integral e seus derivados.

A nutricionista Mariana Barboza Rocha, do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica da Prefeitura de Belo Horizonte, lembra que, a partir da dieta, o indivíduo consegue obter de 10% a 20% da quantidade diária necessária de vitamina D. Os demais 80% a 90% necessários vêm da exposição ao sol.

“O recomendado é tentar ingerir entre duas e três porções por dia de um desses alimentos. Em relação à exposição solar, o mais indicado é tomar sol por 10 a 15 minutos, diariamente, nos braços e pernas, sem filtro so-

lar, que deve ser aplicado apenas no rosto. Vale destacar que não adianta ficar muitas horas ao sol no mesmo dia para compensar. A receita é sol na quantidade certa e de forma adequada”, afirma Mariana.

Vital para a saúde óssea

Quando foi descoberta, acreditava-se que a vitamina D era obtida apenas por meio dos alimentos, como ocorre com as vitaminas A, B e C. O nome pegou e persiste até hoje, mas, atualmente, sabe-se que, por ser produzida pelo próprio organismo, a vitamina D se encaixa mais na categoria de hormônio.

O efeito mais conhecido da vitamina D é na saúde óssea. Sua deficiência está relacionada ao raquitismo, em crianças, e à perda da densidade óssea (osteomalácia), em adultos. Isso acontece porque, ao chegar ao intestino, a vitamina D facilita a absorção do cálcio presente nos alimentos que ingerimos. Mulheres na menopausa e idosos são mais propensos a ter problemas ósseos. Portanto, devem redobrar o cuidado para evitar a carência dela no organismo.

A associação entre a vitamina D e o combate a doenças cardiovasculares, diabetes, cânceres, problemas imunológicos, entre outras, também vem sendo estudada.





QUANDO O SUPLEMENTO É NECESSÁRIO

A suplementação de vitamina D tem crescido muito nos últimos anos, muitas vezes sem prescrição e acompanhamento médico. A nutricionista Mariana recomenda prudência. “A utilização de suplementos deve ser feita apenas por pessoas que tenham casos comprovados de deficiência ou insuficiência da vitamina e em situações em que a exposição ao sol seja contraindicada, como nos casos de pessoas com câncer de pele, lúpus e transplantadas”, afirma.

A dosagem de vitamina D varia de acordo com o estado geral de saúde da pessoa, peso, idade, local de residência e hábitos alimentares. Doses altas e por longos períodos podem ser tóxicas, levando a lesões nos rins e danos em ossos e músculos. Por isso, fique atento:

- Quer saber como está seu nível de vitamina D no organismo? Marque uma consulta médica. Se for necessário, será pedido um exame de dosagem de vitamina D. Caso haja deficiência, o médico irá recomendar a conduta mais adequada.
- Quer aumentar a ingestão de alimentos ricos em vitamina D, de forma equilibrada e sem exageros? Procure um nutricionista.

Endurit AN[®]

Revestimento autonivelante de base uretano

IDEAL PARA O SEU LATICÍNIÓ

- ✓ Fácil Limpeza;
- ✓ Alta resistência química, mecânica e térmica;
- ✓ Ativo antimicrobiano;
- ✓ Ecologicamente correto e sustentável;
- ✓ Impermeável;
- ✓ Revestimento sem juntas.
- ✓ Liberação rápida;
- ✓ Antiderrapante (NBR 12818/97);

atendimento@polipiso.com.br +55 (19) 3590-1200 +55 19 99140-9417

polipiso.dobrasil polipiso polipisodobrasil www.polipiso.com



POLIPISO DO BRASIL
Produtos e Soluções para Pisos Industriais



INOVAÇÃO DE PONTA A PONTA



Na Tetra Pak® integramos equipamentos e serviços para te levar aos melhores resultados

O cliente está no coração do nosso negócio. Por isso, oferecemos todo o suporte e inteligência para a produção de alimentos seguros e de qualidade, com excelência operacional e ambiental em todas as etapas de fabricação.



Equipamentos

Soluções completas para o processamento e envase de alimentos, com linhas inteiras ou máquinas específicas para as necessidades de clientes de todos os portes.



Embalagens

Melhor escolha do ponto de vista ambiental: são mais de 200 opções que oferecem praticidade e conforto, com a melhor experiência de consumo e manuseio.



Serviços técnicos

Oferecemos serviços e consultoria integrados à indústria 4.0, com toda a assistência para a digitalização dos processos na indústria.



Consultoria para inovação

Em nosso Centro de Inovação ao Cliente, oferecemos o conhecimento e a estrutura necessária para que a indústria se antecipe às necessidades dos consumidores.

Fale conosco: falecom@tetrapak.com