

SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO RIO GRANDE DO SUL

apresenta

# PEDRINHO & LIS

em

*A fantástica fábrica de laticínios*



SEGUNDA  
EDIÇÃO  
2016

ESTE MATERIAL FOI DESENVOLVIDO PARA INCENTIVAR CRIANÇAS, PAIS E PROFESSORES A INTERAGIR MAIS COM O UNIVERSO DO LEITE, POSSIBILITANDO CONHECER DE FORMA DIVERTIDA A DINÂMICA DA PRODUÇÃO LEITEIRA E DA FABRICAÇÃO DOS PRODUTOS LÁCTEOS. UM DOS OBJETIVOS É REFORÇAR OS VALORES NUTRICIONAIS, SOCIAIS E CULTURAIS DESTA ALIMENTAÇÃO, ESTIMULANDO SEU CONSUMO E APRECIÇÃO.

**BOA LEITURA E, FIQUE DE OLHO NAS PRÓXIMAS EDIÇÕES!**



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

**Expediente:**

**Realização:** Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul

**Coordenação:** Danilo Cavalcanti Gomes - **Equipe Técnica:**

**Ilustrações:** Juska - **Projeto Gráfico:** Leandro Lobato - **Tiragem:** 15 mil exemplares

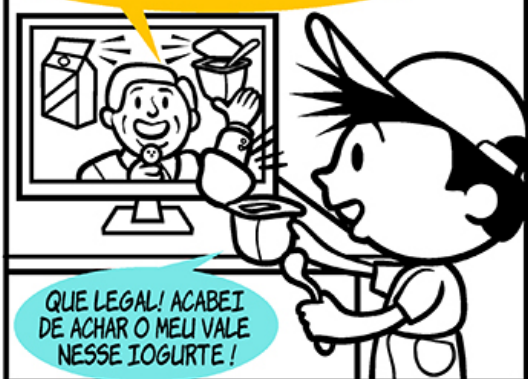
**Distribuição gratuita - É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte.**

# MATERIAL PARA COLORIR, INFORMAR E SE DIVERTIR!

CERTO DIA, PEDRINHO VÊ ALGO BACANA NA TEVÊ.



É SÓ ACHAR OS VALES ESCONDIDOS NAS EMBALAGENS DOS NOSSOS PRODUTOS.



VOU CONVIDAR MINHA PRIMA LIS, QUE MORA NA FAZENDA, PARA IR COMIGO.



ALÔ LIS! VOCÊ SABE O QUE ACONTECE COM O LEITE DAS VACAS DO SEU PAI DEPOIS QUE ELE SAI DA FAZENDA?

NÃO SEI, PEDRINHO.

ENTÃO VOCÊ GOSTARIA DE IR COMIGO VISITAR A FANTÁSTICA FÁBRICA DE LATICÍNIOS?

CLARO QUE SIM!



DESTA FÁBRICA  
SÓ CONHEÇO O SENHOR  
ALBERTO. ELE É  
TRANSPORTADOR E DIRIGE  
O CAMINHÃO QUE BUSCA  
LEITE AQUI NA  
FAZENDA.

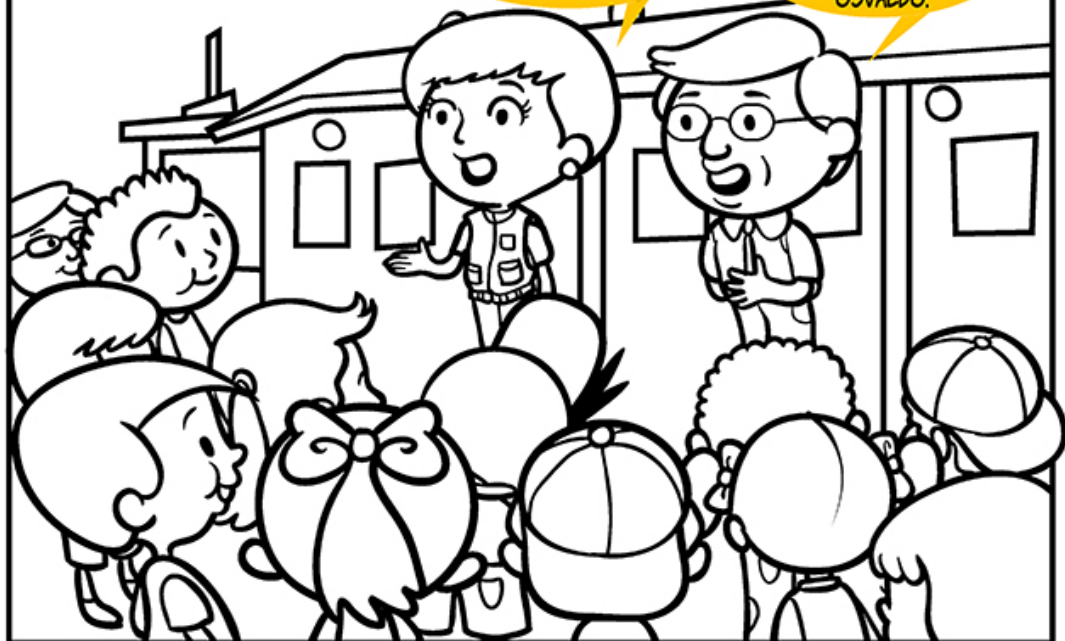


LE

CHEGA O GRANDE DIA!

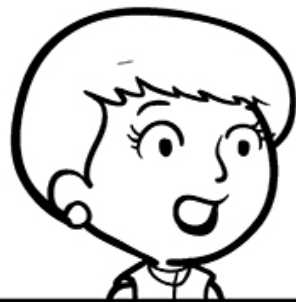
BEM VINDOS À FÁBRICA!  
SOU ANA, FISCAL ESTADUAL  
AGROPECUÁRIA.

E EU SOU O  
RESPONSÁVEL TÉCNICO  
DA EMPRESA,  
OSVALDO.

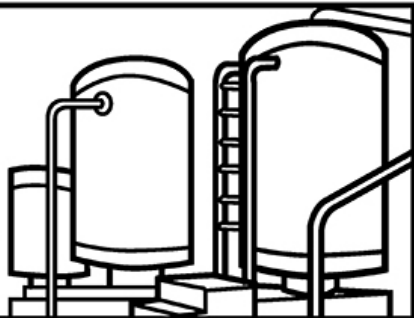


MINHA FUNÇÃO É  
FISCALIZAR PARA GARANTIR A  
QUALIDADE DOS PRODUTOS DA INDÚSTRIA  
SOB ORIENTAÇÃO DO  
RESPONSÁVEL TÉCNICO.

PARA QUE  
CHEGUEM LIVRES  
DE  
CONTAMINAÇÃO,  
DOENÇAS E  
FRAUDES AOS  
CONSUMIDORES.



EU ESTOU AQUI PARA MOSTRAR A VÓS  
TODAS AS INSTALAÇÕES DA FÁBRICA E  
COMO OS PRODUTOS SÃO FEITOS.



AQUI É O  
RECEBIMENTO  
DO LEITE.



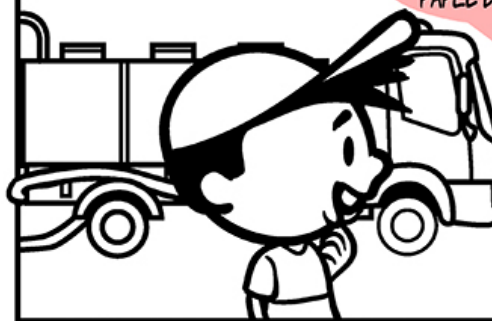
O MOTORISTA FICA  
PASSANDO OS DADOS DO GPS  
DE ONDE O LEITE FOI COLETADO.



OLHA SÓ  
PEDRINHO!



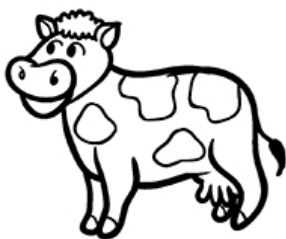
O NOME DO PAPAI TÁ NO  
PAPEL DO SEU ALBERTO.



AQUI É O LABORATÓRIO,  
ONDE O LEITE PASSA POR VÁRIOS  
TESTES PARA SABER SE PODE  
SER ENCAMINHADO  
PARA O PROCESSAMENTO.



O LEITE É UM ORGANISMO VIVO E SUA  
QUALIDADE DEPENDE DA SAÚDE DA VACA,  
DA HIGIENE E DO ARMAZENAMENTO CORRETO  
NA FAZENDA NO TRANSPORTE E NA INDÚSTRIA.



DURANTE O PASSEIO  
NA FÁBRICA, LÍM  
MENINO RECLAMA.

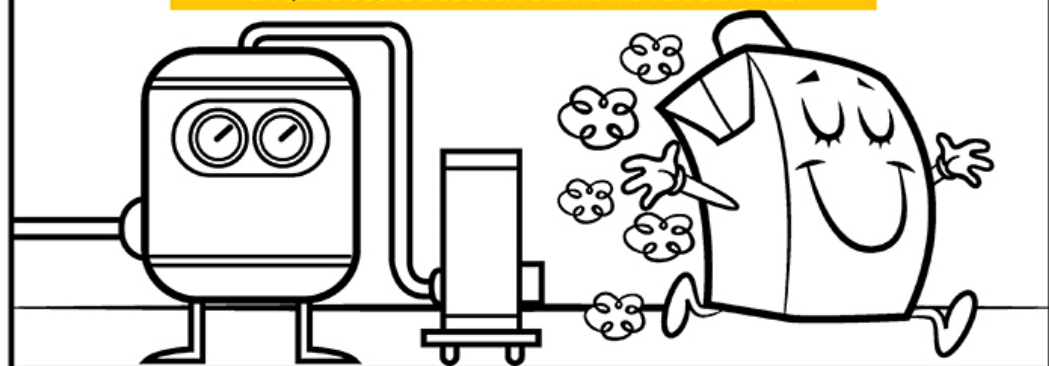
EU PREFERIA FICAR  
EM CASA JOGANDO  
VIDEO GAME.

HM... PARECE QUE O MIGUEL  
NÃO ESTÁ GOSTANDO  
DO PASSEIO.





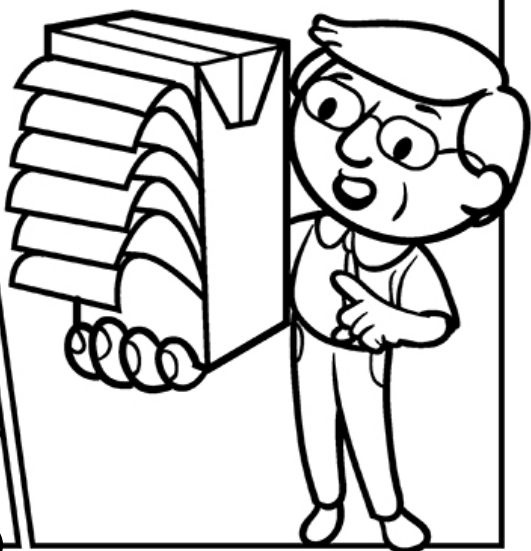
O LEITE DE CAIXINHA PASSA PELO TRATAMENTO UHT,  
EM QUE O LEITE É COLOCADO EM ALTAS TEMPERATURAS.



ISSO ELIMINA MICROORGANISMOS,  
O QUE PERMITE QUE DURE MAIS TEMPO  
NAS PRATELEIRAS.



AS EMBALAGENS TAMBÉM SÃO IMPORTANTES. TEM  
CAMADAS DE PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E  
TEM RESISTÊNCIA AO AMBIENTE EXTERNO.



O LEITE PASTEURIZADO PASSA POR UM TRATAMENTO EM TEMPERATURAS UM POUCO MAIS BAIXAS, MAS POR MAIS TEMPO. E PARA CONSEGUIR O LEITE EM PO, PRECISAMOS RETIRAR A ÁGUA DO LEITE.

NO IOGURTE PODEMOS ACRESCENTAR DIVERSOS TIPOS DE POLPAS DE FRUTAS.



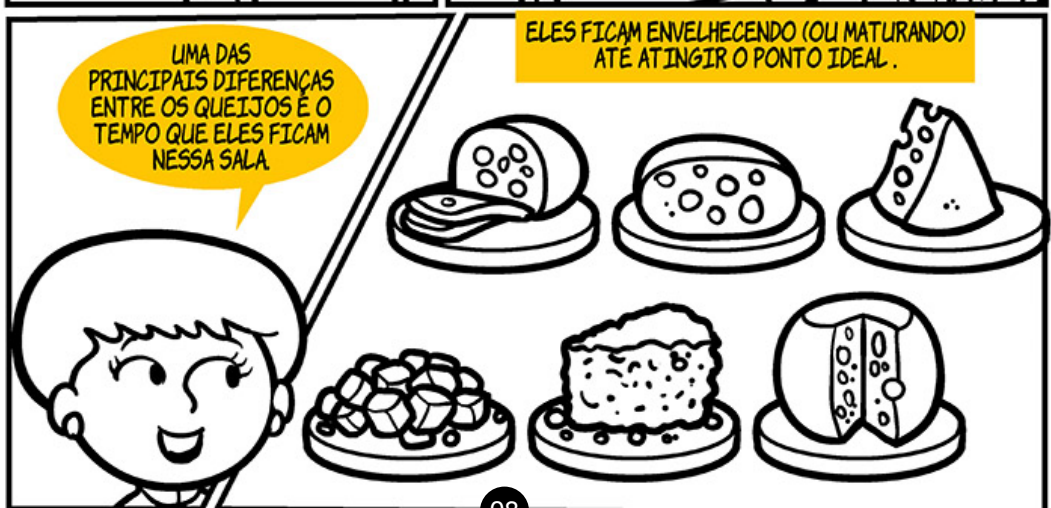
NÃO GOSTO DE IOGURTE. NÃO GOSTO DE QUEIJO.

ESTA É A SALA DE MATURAÇÃO DE QUEIJS.



LIMA DAS PRINCIPAIS DIFERENÇAS ENTRE OS QUEIJS É O TEMPO QUE ELES FICAM NESSA SALA.

ELES FICAM ENVELHECENDO (OU MATURANDO) ATÉ Atingir o ponto ideal.





OS QUEIJOS FRESCOS,  
COMO MINAS FRESCAL, E O  
RICOTA NÃO TEM PERÍODO  
DE MATURACÃO.

NO FINAL DO PASSEIO...

ACHO QUE ESSE PASSEIO  
ME DEIXOU COM FOME.

ENTÃO VAMOS  
FAZER UM  
LANCHINHO?

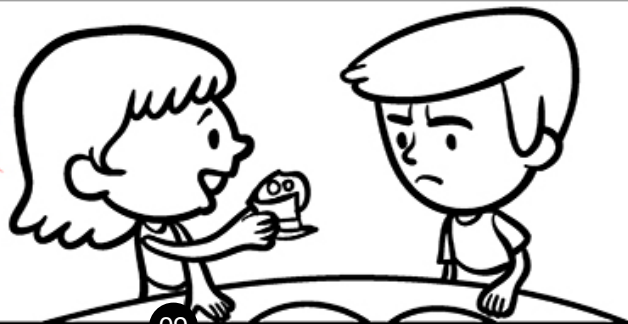


ÔBA! QUANTOS PRODUTOS  
LACTEOS!

HMM!!



VAI MIGUEL,  
PROVA ESTE PEDACINHO  
DE QUEIJO!



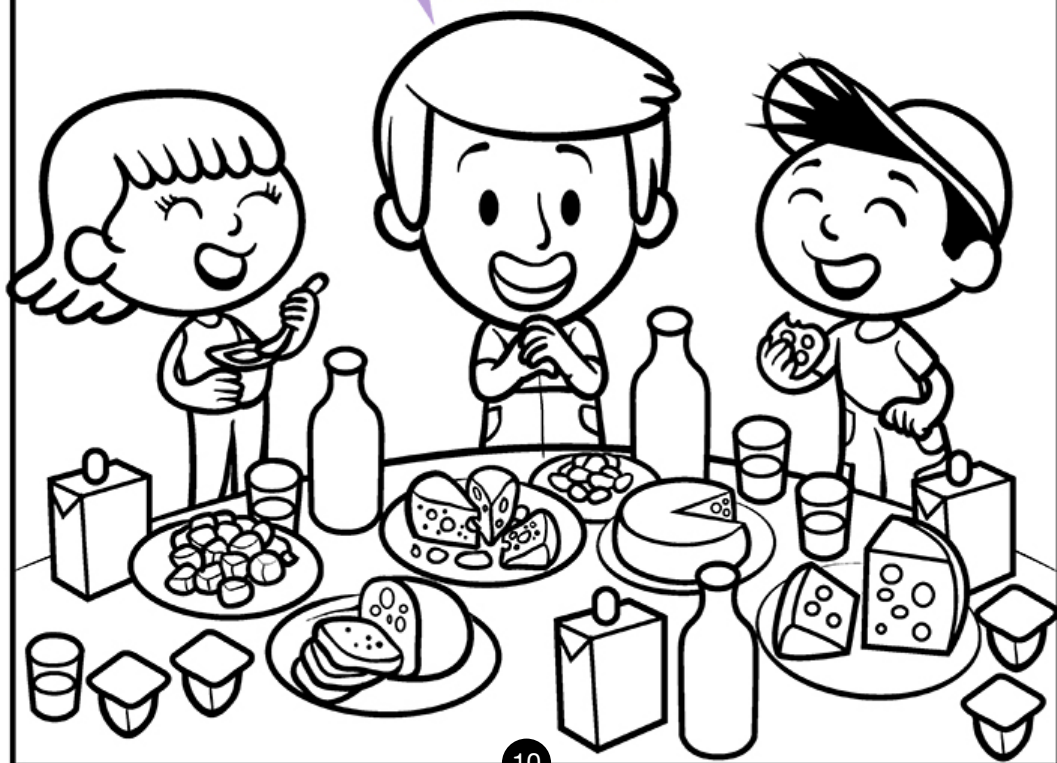
HMMM...



UAA! ESSES ALIMENTOS FEITOS DE LEITE SÃO GOSTOSOS MESMO!

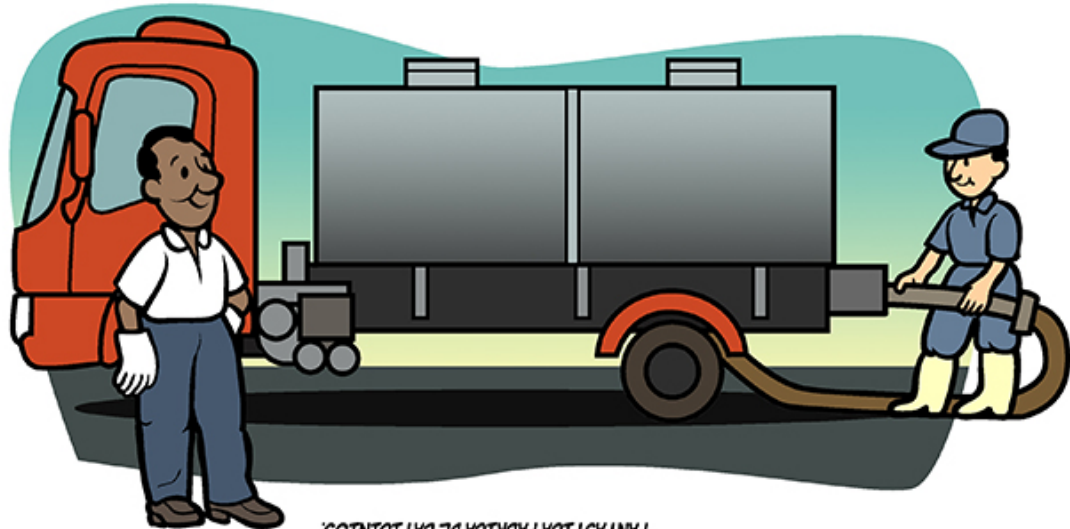


TEM MAIS? QUERO UM,  
POTINHO DE IOGURTE TAMBÉM!



NO PRIMEIRO DESENHO DO CAMINHÃO DESCARREGANDO O LEITE TEM  
ALGUMAS COISAS QUE NÃO CONSTAM NO SEGUNDO DESENHO.

# DESCUBRA OS SETE ERROS



1. O SEGUNDO CAMINHÃO TEM UM TANQUE A MENOS;  
2. O TRANSPORTADOR ESTÁ SEM BOTA;  
3. O CAMINHÃO ESTÁ SEM ESCADA DE ACESSO;  
4. O CAMINHÃO ESTÁ SEM UMA MANGUEIRA;  
5. O FUNCIONÁRIO ESTÁ SEM LUVAS;  
6. O TRANSPORTADOR ESTÁ SEM BONEC;  
7. O CAMINHÃO ESTÁ SEM IDENTIFICAÇÃO DA  
FANTÁSTICA FÁBRICA DE LATICÍNIOS.

**RESPOSTA:**

# CAÇA-PALAVRAS

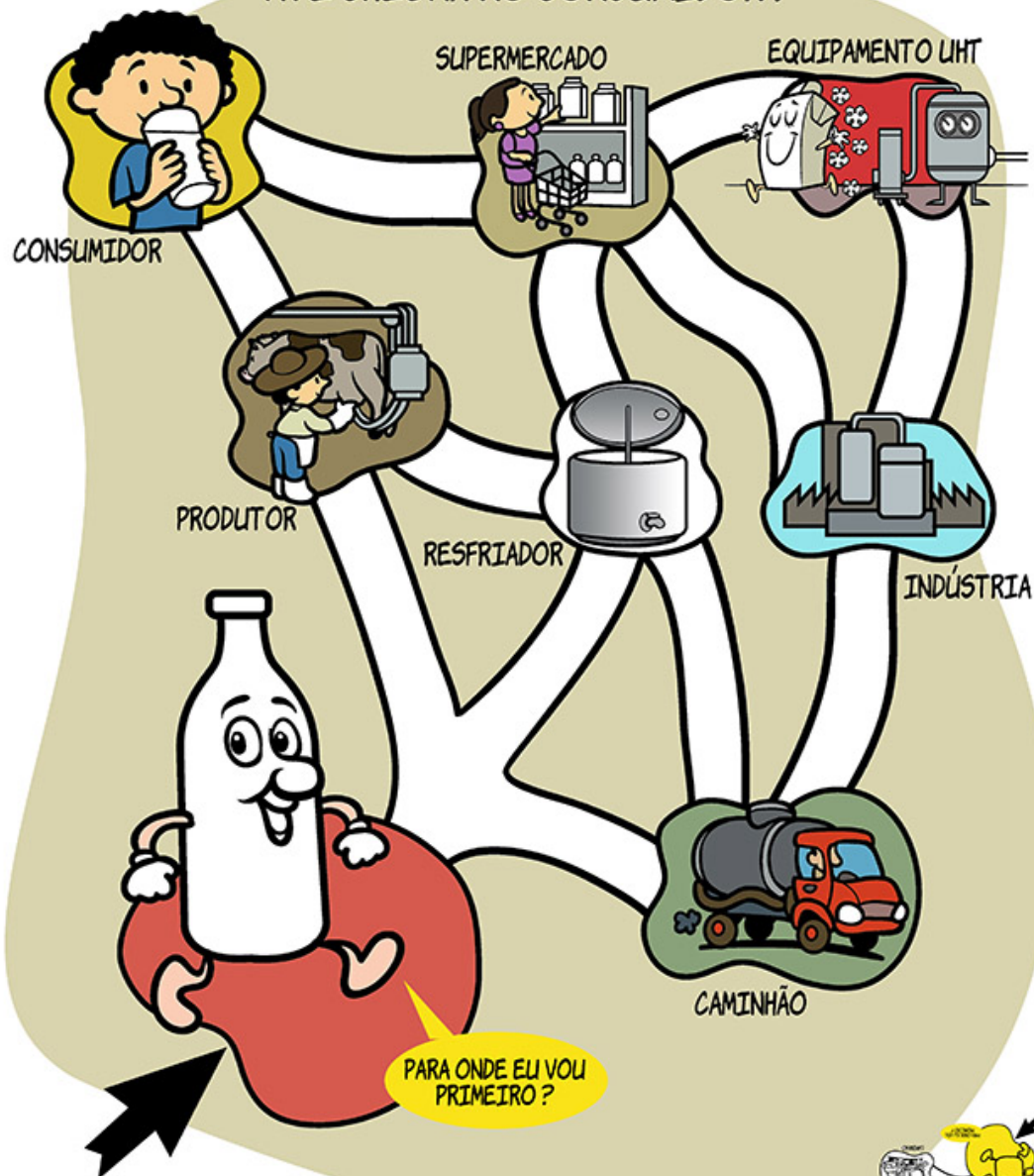
AS LETRAS ABAIXO FORMAM  
O NOME DOS 4 DERIVADOS DE  
LEITE. DESCUBRA!



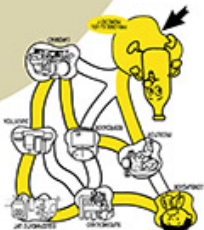
RESPOSTAS:



SIGA O CAMINHÃO CORRETO DO LEITE, DESDE A ORIGEM  
ATE CHEGAR NO CONSUMIDOR!



**RESPOSTA:**







PARA ONDE O LEITE É LEVADO QUANDO  
SAI DA PROPRIEDADE LEITEIRA?

PORQUE O LEITE NA FÁBRICA DE LATÍCIÍOS  
É EXPOSTO À TEMPERATURAS MAIS ALTAS?

QUAL É A FUNÇÃO DO FISCAL AGROPECUÁRIO?

IDENTIFICAR EM CASA  
PRODUTOS DERIVADOS DE LEITE.

O QUE É FERMENTAÇÃO LÁCTICA  
E QUAL SUA IMPORTÂNCIA  
PARA FABRICAÇÃO DE DERIVADOS?

## QUE TAL FAZER UM IOGURTE NATURAL EM CASA? CHAME O PAPAÍ E A MAMÃE PARA AJUDAR!

### Ingredientes:

- 1 litro de leite integral;
- 1 pote de iogurte natural (+ou- 200g);

### Modo de Preparo:

Ferva o leite e espere ficar morno. O ideal é esperar atingir por volta de 45°C (se tiver um termômetro culinário para medir, melhor). Então, misturar todo iogurte ao leite, na sequência colocar em um recipiente adequado e deixar fermentar em local selado (dentro de isopor, bolsa térmica, etc) por 12hs ou de um dia pro outro. E então pronto! Lembre-se de manter sempre na geladeira seu iogurte! Na hora de consumir, adicione açúcar, frutas, mel e cereais a gosto na hora de comer!

Realização:



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

Secretaria da Agricultura,  
Pecuária e Irrigação.

Apoio:



Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal

**FALE CONOSCO:**

**Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul**

Av. Getúlio Vargas, 1384 - Porto Alegre/RS - 90150-900 - Fone: (51) 3288.6305

[www.agricultura.rs.gov.br](http://www.agricultura.rs.gov.br) - E-mail: [fundoleite@agricultura.rs.gov.br](mailto:fundoleite@agricultura.rs.gov.br)

[Facebook.com/agriculturars](https://www.facebook.com/agriculturars)