

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 ALIMENTO, 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.

A NOSSA EMPRESA ESTÁ SORTEANDO
UM CONVITE PARA VISITAR A FANTÁSTICA
FÁBRICA DE LATICÍNIOS! VOCE PODERA
VISITAR UM LATICÍNIO!

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

QUE LEGAL! ACABEI
DE ACHAR O MEU VALE
NESSE IOGURTE!

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?

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

NÃO SEI,
PEDRINHO.

CLARO QUE SIM!



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

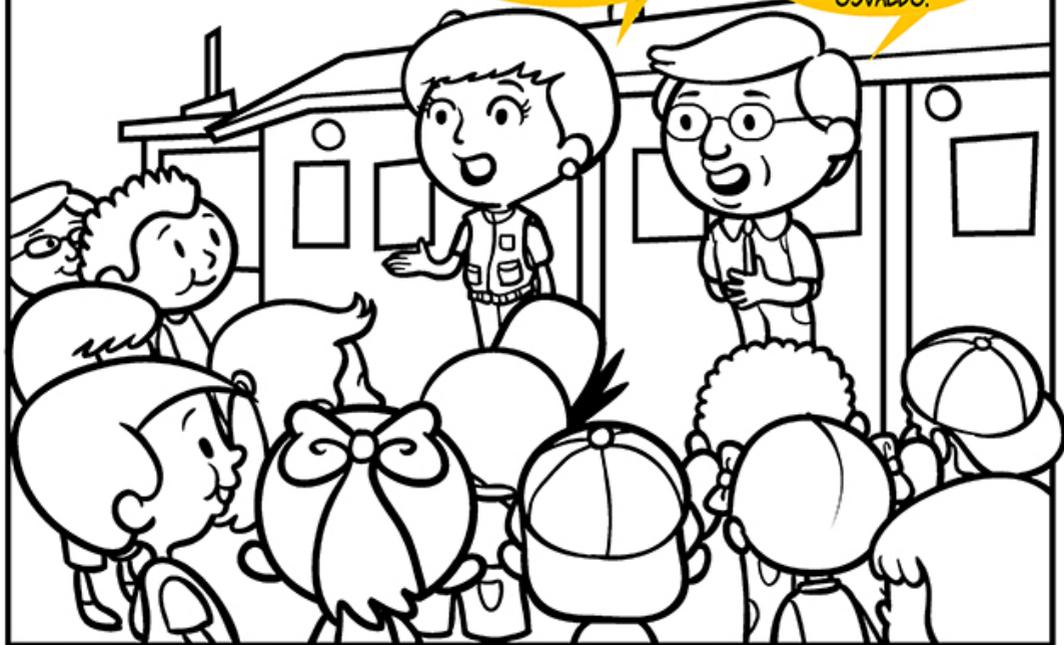


LE

CHEGA O GRANDE DIA!

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

E EU SOU O
RESPONSÁVEL TÉCNICO
DA EMPRESA,
OSVALDO.

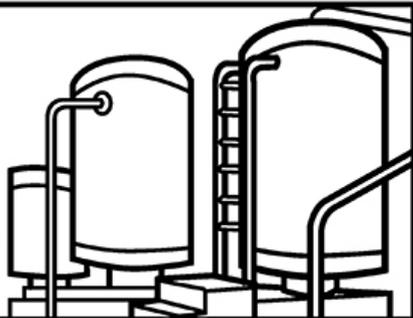


MINHA FUNÇÃO É
FISCALIZAR PARA GARANTIR A
QUALIDADE DOS PRODUTOS DA INDÚSTRIA
SOB ORIENTAÇÃO DO
RESPONSÁVEL TÉCNICO.

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.



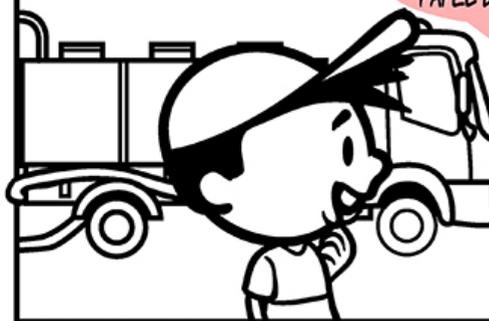
O MOTORISTA FICA
PASSANDO OS DADOS DO GPS
DE ONDE O LEITE FOI COLETADO.



OLHA SÓ
PEDRINHO!



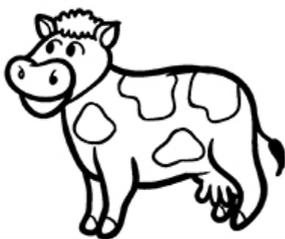
O NOME DO PAPAI TÁ NO
PAPEL DO SEU ALBERTO.



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.

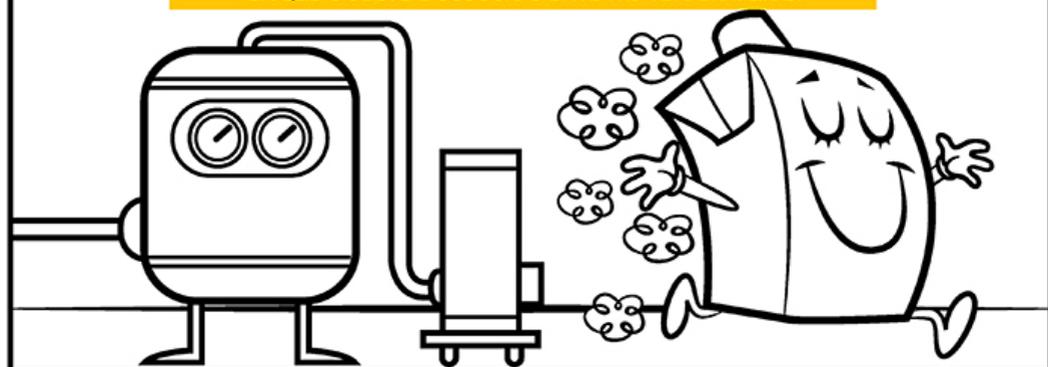
EU PREFERIA FICAR
EM CASA JOGANDO
VIDEO GAME.

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





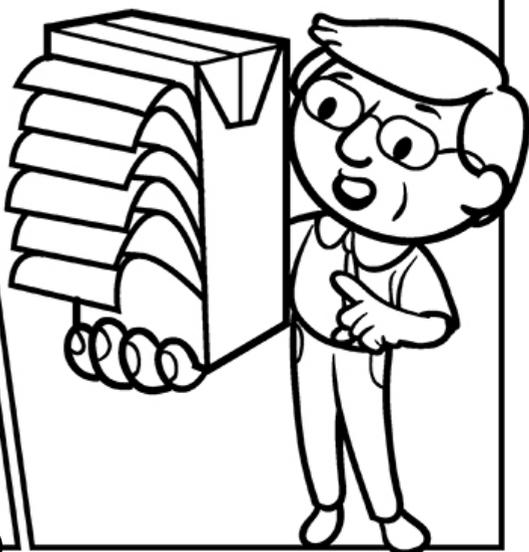
O LEITE DE CAIXINHA PASSA PELO TRATAMENTO UHT,
EM QUE O LEITE É COLOCADO EM ALTAS TEMPERATURAS.



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.



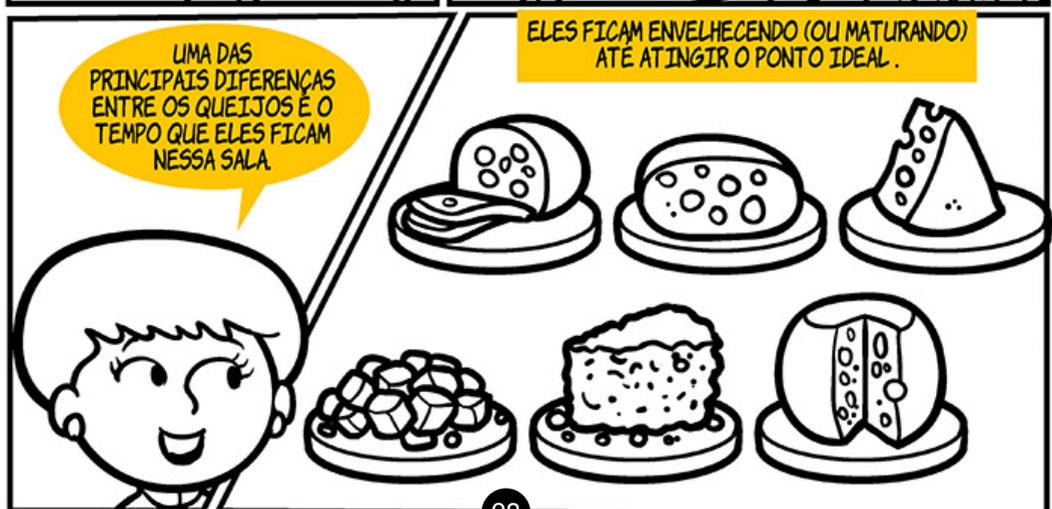
NÃO GOSTO DE IOGURTE. NÃO GOSTO DE QUEIJO.

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?

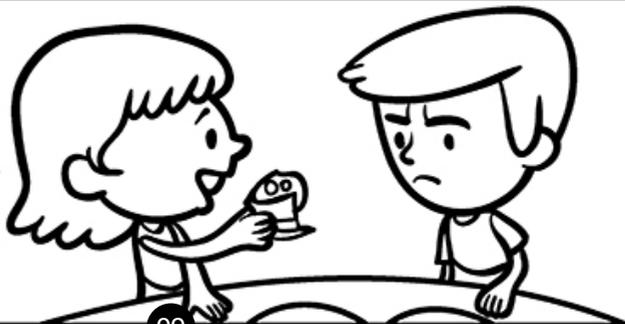


ÔBA! QUANTOS PRODUTOS
LACTEOS!

HMM!!



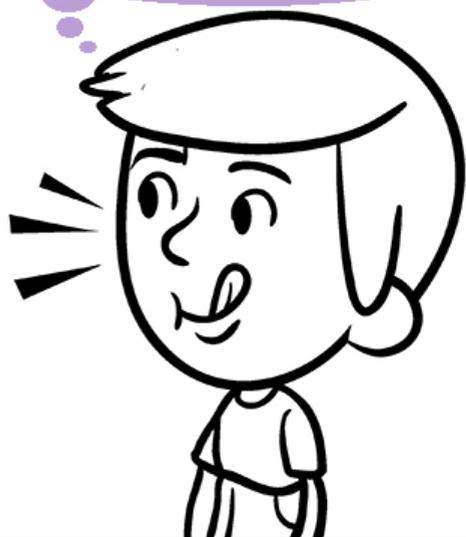
VAI MIGUEL,
PROVA ESTE PEDACINHO
DE QUEIJO!



HMMM...



UAA! ESSES ALIMENTOS FEITOS DE LEITE SÃO GOSTOSOS MESMO!

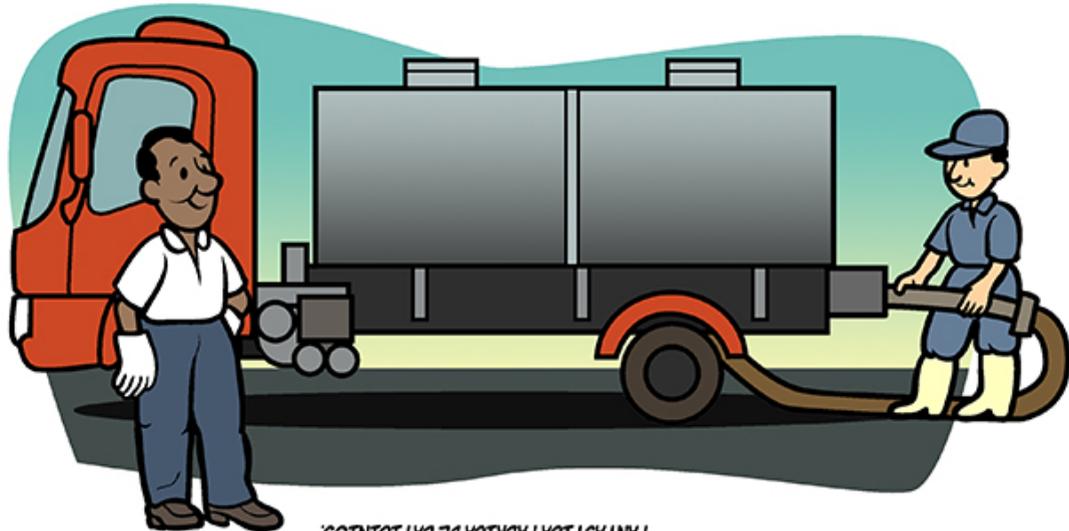


TEM MAIS? QUERO UM,
POTINHO DE IOGURTE TAMBÉM!



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 BONECA;
7. O CAMINHÃO ESTÁ SEM IDENTIFICAÇÃO DA
FABRILIDADE DA FÁBRICA DE LATICÍNIOS.

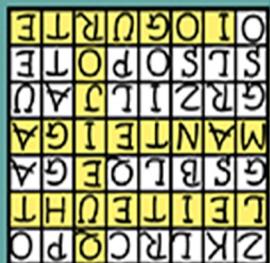
RESPOSTA:

CAÇA-PALAVRAS

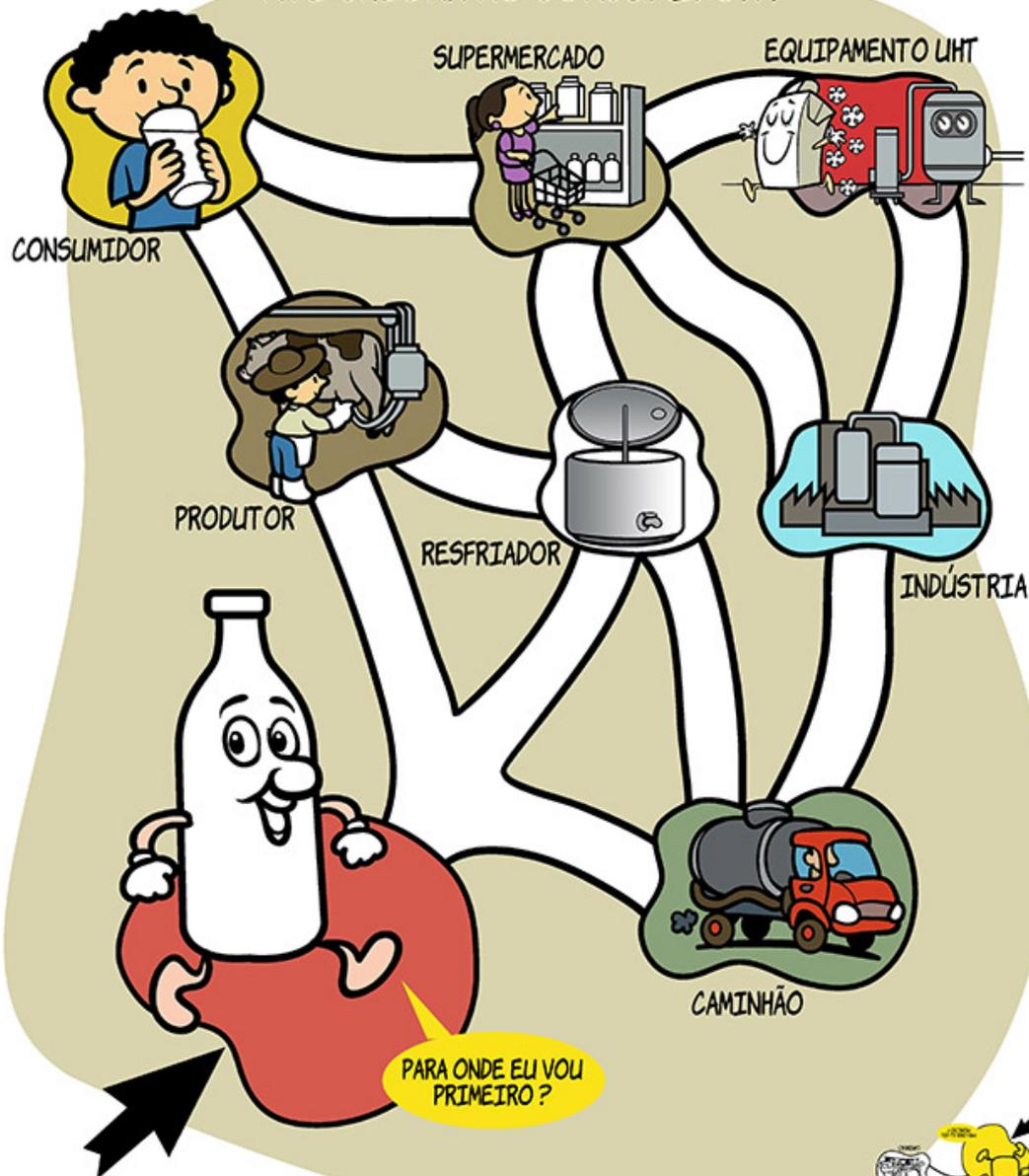
AS LETRAS ABAIXO FORMAM
O NOME DOS 4 DERIVADOS DE
LEITE. DESCUBRA!



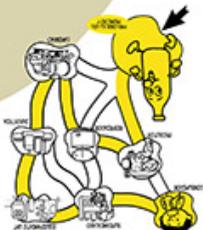
RESPOSTAS:



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:



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 - E-mail: fundoleite@agricultura.rs.gov.br

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