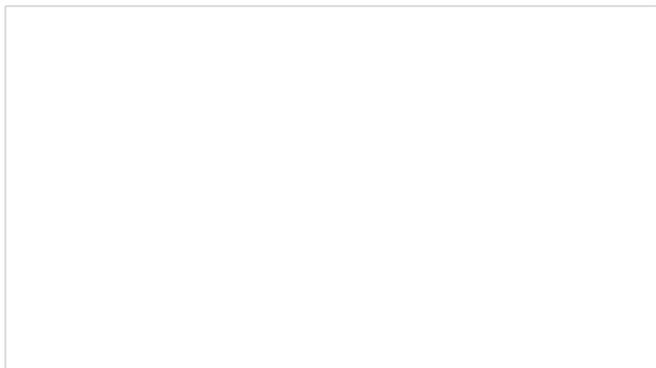


No Dia Mundial do Leite, Epamig promove ação com alunos de escola infantil de Juiz de Fora

Qui 01 junho



Marcelo Riberio / Epamig ILCT

O Dia Mundial do Leite é comemorado em 1/6 como forma de celebrar a importância deste alimento para a população de todo o planeta. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Minas Gerais é a maior bacia leiteira do

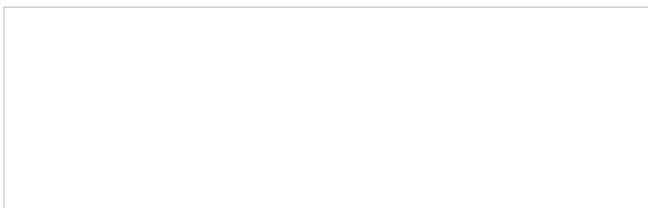
Brasil e, somente no ano passado, produziu cerca de 9,6 bilhões de litros de leite, o que representa 27,2% do total da produção nacional.

Para comemorar a data, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), promoveu, na manhã desta quinta-feira, uma atividade com 20 alunos da turma de 5 anos da Escola Infantil Casinha Verde, de Juiz de Fora, na Zona da Mata. Durante uma manhã animada, os pequenos conheceram a fábrica-escola do ILCT e viram de perto como é a rotina dos profissionais durante a produção de alguns derivados do leite.

Na chegada, todas as crianças foram devidamente paramentadas com toucas descartáveis e receberam orientações sobre como higienizar mãos e calçados antes de entrarem em uma fábrica de lácteos. Em seguida, elas puderam acompanhar o funcionamento de algumas máquinas. “Elas viram o concentrador, onde é feito leite condensado, acompanharam o processo de secagem para produção de leite em pó, viram tanques de queijo e também conferiram o fechamento de latas de doce de leite”, relata a coordenadora da atividade, e professora da Epamig ILCT, Isis Renhe.

A equipe da Epamig ILCT aproveitou para mostrar às crianças alguns processos específicos aplicados para produção de diferentes derivados do leite. “Elas aprenderam como o creme vira manteiga e como o leite vira queijo, por exemplo. Em seguida, puderam degustar queijos, manteiga e iogurte de morango, tudo feito ali na hora”, conta Isis. O grande destaque da visita foi o final: produção e degustação de sorvete de baunilha e picolés de chocolate.

Isis Renhe destacou a importância de ações com alunos do ensino infantil, por auxiliarem na disseminação de



conhecimentos científicos e na formação de consumidores conscientes. “Sabemos que ensinar para uma criança é também ensinar aos adultos que

convivem com ela, então entendemos que essas ações são formas de multiplicar e compartilhar conhecimentos com a sociedade e aumentar, inclusive, o interesse pela ciência como um todo”, diz ela, que prevê uma movimentada agenda de visitas nos próximos meses. “Muitas crianças vieram nos agradecer, dizendo que a atividade foi nota dez. Então brinquei com o pessoal dizendo que agora temos um ‘problema’, pois precisaremos repetir a ação com outras escolas”, comenta a professora.

Marcelo Riberio / Epamig ILCT

Curso Superior de Tecnologia em Laticínios

A Epamig ILCT, que completou 88 anos no último mês, é uma instituição de referência mundial no ensino sobre leite e derivados e mantém as portas abertas para visitas de escolas ao longo de todo o ano. Um dos focos das ações, sobretudo com turmas de ensino médio, é apresentar o curso de graduação em Tecnologia em Laticínios, que passou a ser oferecido pelo Instituto recentemente. “Desde o século passado, a Epamig ILCT já oferecia um curso técnico de excelência e, em 2021, recebemos autorização da Secretaria Estadual de Educação e fomos devidamente credenciados pelo Conselho Estadual de Educação de Minas Gerais para podermos ofertar também o curso superior, que já está com duas turmas em andamento”, conta o chefe-geral da Epamig ILCT, Sebastião Rezende.

Ele destaca que um dos diferenciais do curso é a possibilidade de os alunos aprenderem na prática como é o dia-a-dia de uma indústria de laticínios, graças à escola-fábrica do instituto. Segundo ele, a ideia é que o ensino siga em desenvolvimento e que a Epamig ILCT passe a ofertar, num futuro próximo, cursos de pós-graduação *stricto sensu*. “Além dos cursos de extensão que já ofertamos e que são focados na capacitação e atualização de profissionais, estamos concluindo a elaboração de uma especialização com 360 horas/aula. Para o ano que vem, nosso plano é expandir para o mestrado e doutorado”, conclui Sebastião.