



O CAMINHO DO LEITE: ABORDAGEM COM ALUNOS EM ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL

CAMILA LESCHEWITZ LÖFF¹; LAURA VITÓRIA BRIZOLLA DOS SANTOS²; MARYA EDUARDA HUPPES DE SOUZA³; VANESSA TENEDINI⁴

¹Centro de Ensino Superior Riograndense - CESURG – cloff@cesurg.com

²Centro de Ensino Superior Riograndense - CESURG – laurasantos@cesurg.com

³Centro de Ensino Superior Riograndense - CESURG – maryasouza@cesurg.com

⁴Centro de Ensino Superior Riograndense - CESURG – vanessatenedini@cesurg.com

1. INTRODUÇÃO

O leite é considerado um alimento nobre por ser rico em nutrientes e fundamental em uma dieta humana. Através dele e de seus produtos derivados, é possível obter cálcio, mineral essencial na alimentação de humanos e animais, que garante a saúde e manutenção do tecido ósseo (Marques et al., 2024).

A literatura relata um preocupante cenário atual – o hábito de consumo de alimentos ricos em cálcio, como leite e derivados, está abaixo do ideal para a faixa etária mais jovem da população (Camara, Moraes e Rodrigues, 2019). Em contrapartida, o consumo de alimentos ultraprocessados apresenta-se em uma crescente, o que preocupa os profissionais de saúde (Varella, 2023).

Baseado no cenário atual e em conhecimentos obtidos em sala de aula pelos autores a respeito de todas as etapas do processamento do leite, bovinocultura de leite e segurança alimentar de produtos de origem animal, objetivou-se com o presente trabalho abordá-los com o público infantil, através de uma escola.

2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado durante a disciplina de Extensão IV, do curso de Medicina Veterinária do Centro de Ensino Superior Riograndense (CESURG). Ocorreu na Escola Estadual de Ensino Fundamental Erci Campos Vargas, no município de Palmeira das Missões - RS, com a turma do 4º ano do ensino fundamental no período da manhã do dia 09 de maio de 2025. Constituiu-se de uma palestra, de forma interativa, com uso de apresentação em slides e confecção de um



cartaz com a ajuda dos alunos através de perguntas interativas. Os temas abordados seguiram a seguinte sequência: quem é a vaca?; o que a vaca come?; como a vaca produz o leite?; como o leite é ordenhado?; limpeza e envase do leite; como o leite chega aos mercados e como é feito o seu armazenamento; importância do consumo do leite; e produtos derivados do leite. O público alvo da palestra foram crianças de 8 a 9 anos, justificando o uso de interação como forma de apresentação, o que lhes instigou o instinto de curiosidade com perguntas e respostas – pois como Freire e Faundez (1998) afirmam “a origem do conhecimento está na pergunta, ou nas perguntas, ou no ato de perguntar”. Ao final, com autorização da professora responsável, foi ofertado iogurte para o consumo dos alunos, recebido com empolgação por parte destes – também como forma de interação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A interação foi efetiva, onde todos os alunos se mostraram participativos e apresentaram conhecimentos prévios a respeito do processo do leite como um todo. Estes provinham do cotidiano de alguns, que possuíam contato com o meio rural por conta de seus familiares; outros, de saberes obtidos em sala de aula anteriormente.

Evidenciou-se que grande parte consumia tanto leite quanto produtos derivados, estando esses alimentos presentes na dieta familiar. Assim, a cultura familiar se mostrou influente para o hábito de consumo no dia a dia, o que é essencial na fase de crescimento das crianças – visando a maturação de seu tecido ósseo e outros benefícios (Marques et al., 2024).

Realizou-se a confecção do cartaz que seguiu as etapas do caminho do leite, onde durante a explicação sobre produtos derivados muitos desconheciam que sua fonte primária era o leite, como, por exemplo, o sorvete e o iogurte.

A compreensão da importância do leite de seus nutrientes mostrou-se bem sucedida, o que certamente influenciará no consumo de mais alimentos lácteos posteriormente. Isso também demonstra a importância do debate sobre alimentação e nutrientes em salas de aula, fazendo parte do aprendizado das crianças e jovens.



4. CONCLUSÕES

O consumo de leite de origem animal e seus derivados é de extrema importância na dieta humana. O cenário estudado se mostrou positivo, onde a cultura familiar se mostrou influente para o hábito de consumo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMARA, A. O. DA; MORAES, O. M. G. DE; RODRIGUES, L. Tipos de leite e sua contribuição na ingestão diária de sódio e cálcio. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 8, p. 3099–3106, ago. 2019.

FREIRE, P.; FAUNDEZ, A. **Por uma pedagogia da pergunta**. 4^a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

MARQUES, M. et al. Consumo de leite de vaca pelo ser humano: uma atualização baseada em evidências. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 7, n. 1, p. 7709–7717, 29 fev. 2024.

VARELLA, D. **Entenda o perigo de consumir alimentos ultraprocessados**. Disponível em: <https://www.drauziovarella.uol.com.br/alimentacao/entenda-o-perigo-de-consumir-alimentos-ultraprocessados/>. Online. Acesso em: 25 jun. 2025