



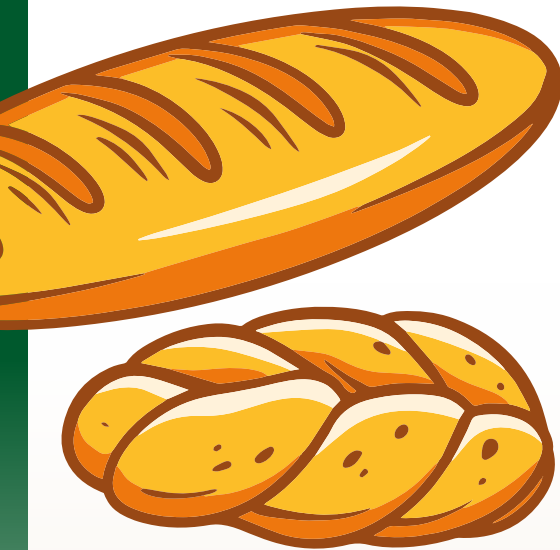
PLANTANDO VERDADES, COLHENDO CONHECIMENTO.

VOCÊ SABE COMO SEU LANCHE CHEGOU AQUI?



Estamos muito felizes com sua presença na **NORTE SHOW**, a feira agropecuária mais importante da nossa região. Aqui você conhecerá mais sobre o Agronegócio e a sua importância para o Brasil e o mundo!

DE ONDE VEM O PÃO?



Esse pão fofinho e gostoso é feito de trigo, um cereal cultivado em muitos países do mundo. Ele é muito importante, pois tem vitaminas e minerais que dão energia ao nosso corpo.

Depois de colhido, o trigo é moído e vira farinha. Com ela, podemos fazer muitas receitas saborosas, de pães como esse, bolos, macarrão e muito mais!

CADEIA PRODUTIVA

PLANTAÇÃO E
COLHEITA DO TRIGO



ARMAZENAMENTO E
BENEFICIAMENTO



FARINHA DE TRIGO



FARINHA DE TRIGO
MAIS INGREDIENTES



HUM, QUE HAMBÚRGUER GOSTOSO!

A carne – pode ser bovina, suína, de aves e outros tipos - fornece proteínas de alta qualidade, fundamentais para o desenvolvimento muscular e a reparação de tecidos no nosso corpo. Além disso, ela tem ferro e ajuda a prevenir a anemia.



Para um Hambúrguer suculento e saudável, precisamos escolher ingredientes de boa qualidade, triturar a proteína, adicionar os temperos e fazer o formato que preferirmos. No mercado, ele vem embalado e rotulado para melhor armazenamento e transporte.

CADEIA PRODUTIVA

PRODUÇÃO ANIMAL



PROCESSAMENTO
FRIGORÍFICO



AÇOUGUE E
SUPERMERCADO



HAMBÚRGUER



E O QUEIJO, COMO É FEITO?



Tudo começa com o leite, que pode ser de vaca, ovelha, cabra ou búfala, por exemplo.

Depois da ordenha, o leite é aquecido e fermentado, recebe algumas enzimas e aí acontece uma incrível transformação: a separação do soro da parte sólida, que será moldada e temperada para virar o queijo que está aí no seu sanduba.

O queijo é rico em proteína e gordura boa para a nossa saúde. Todos os derivados do leite são excelentes fontes de cálcio, essencial para o desenvolvimento dos nossos ossos, inclusive dos dentes!

CADEIA PRODUTIVA

ORDENHA DE VACAS



LEITE AQUECIDO E
FERMENTADO



ENZIMAS - SEPARAÇÃO
LÍQUIDO E SÓLIDO



QUEIJO



UMA SALADA CROCANTE E FRESQUINHA!

Comer salada é uma delícia e faz muito bem. Essa que está no seu sanduíche é simples e leva tomate e alface, que podem ser de vários tipos e cores.

Mas todas são ricas em vitaminas e minerais, ajudam no crescimento e manutenção da pele, dos ossos, do cabelo e da visão. Ah! E também no funcionamento dos sistemas digestivo, nervoso e imunológico.

Você sabia que o tomate, apesar de ser consumidor em todo mundo é originário da América do Sul (Região Andina)?



CADEIA PRODUTIVA

PLANTIO EM ESTUFAS
OU NO SOLO



COLHEITA MANUAL



FEIRA OU
SUPERMERCADO



SALADA



QUEM GOSTA DE MILHO AÍ?



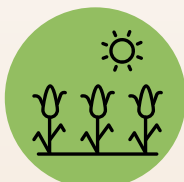
O milho é um dos cereais mais versáteis e utilizados no mundo! Dá para fazer pipoca, canjica, bolo, polenta, um monte de receitas... E ele também é usado para alimentação animal, como nas rações.

Rico em nutrientes que fornecem energia para o corpo se manter ativo durante o dia, o milho também tem fibras que ajudam no funcionamento saudável do intestino.

Você sabia que o tomate, apesar de ser consumidor em todo mundo é originário da América do Sul (Região Andina)?

CADEIA PRODUTIVA

PLANTAÇÃO DE MILHO



COLHEITA E
ARMAZENAMENTO



CEREALISTAS E
SUPERMERCADOS



PIPOCA



FRUTAS PARA TODOS OS GOSTOS!

Banana e maçã são alimentos naturais que fornecem muita energia. As bananas, por exemplo, são conhecidas por serem uma fonte de minerais importantes para a saúde muscular e para o coração. Já as maçãs são ricas em vitamina C, que fortalece o sistema imunológico.

Assim como outras frutas, a banana e a maçã podem virar geleia, iogurte, doce, suco, tortas, bolos e muito mais! Mas comer in natura é uma delícia também!



CADEIA PRODUTIVA

PLANTAÇÃO E COLHEITA



PÓS-COLHEITA
E TRANSPORTE



FEIRA OU
SUPERMERCADO



SUCO





AGROTECA

A agroteca é uma ferramenta da De Olho no Material Escolar que traz conteúdos didáticos online, atualizados, com base científica e linguagem acessível

Todo material tem a curadoria da Esalq/USP.



PLANTANDO VERDADES. COLHENDO CONHECIMENTO.

Entre em contato conosco!



(17) 9 9226-8000



donme@deolhonomaterialescolar.com.br



[@deolhonomaterialescolar](https://www.instagram.com/deolhonomaterialescolar)

AGROTECA