

OBSERVATÓRIO DE OURO FINO

Ouro Fino/MG - Novembro de 2023 - Ano 1 - Edição 9



Vestimos **homens e mulheres reais como você.**
Somente **varejo.**

(35) 99908-2778 (35) 3445-3011

Entregamos para todo Brasil. Av. Wilson Magalhães, 340 - Centro, Bordo do Mata - MG

Empresa de Bebidas Jota Efe comemora 74 anos



Págs 03, 04 e 05



WIZARD by Pearson

CURSO DE INGLÊS
MATRÍCULA
ZERO

COM COMPROMISSO DE APRENDIZADO EM CONTRATO

Comece a estudar ainda esse mês.
MATRICULE-SE JÁ!

Campanha válida para matrículas feitas entre 01/09/23 e 31/10/23. Para mais informações, consulte o regulamento no site da Wizard por Pearson.



Espaço Terapêutico
Bem Estar e Equilíbrio

Terapeuta Glauca Pennacchi (35)99903-0868

Ouro Fino terá cidade-irmã na Itália



Págs 06 e 07



Pet Shop
Pet Mania

Banho e tosa
Rações e petiscos
Brinquedos e acessórios

@petmania79
(35) 99887-5357

Bons conteúdos no site
observatoriodeourofino.com.br

EDITORIAL

Moda e amor próprio. Moda para pessoas reais



Quando falamos em nos vestir, vai muito além da moda do momento. Hoje em dia tudo está acelerado, e com as tendências de moda não é nada diferente. Estilistas de nomes renomados tem questionado essa agilidade que vem ocorrendo nesse meio, pois os mesmos relatam que não estão conseguindo tempo hábil para criar com magnitude o que sempre criaram. Vale muito relatar que as tendências são ditadas nas grandes passarelas bem antecipadamente, mas quem cria a moda mesmo é a maioria que aceita essa tendência que foi colocada nas passarelas, adaptando a chamada “moda de rua”, que são os looks remodelados que vemos por aí, cada um com sua essência. Uma coisa é fato: quando essa tendência vira a “moda de rua”, ela leva em torno de 4 temporadas para perder a força. Como assim? Os estilistas ditam as tendências, mas quem realmente faz a moda é a população que aceita e usa. Não é todo mundo que troca o guarda roupa inteiro a cada estação, não é verdade? Portanto, se gostou do que está em alta na moda, mas está com medo de investir, olhe se é uma peça que dá para fazer alternância de looks. Se for, pode investir sem medo que lhe garanto que ela fica em alta em pelo menos umas 4 temporadas.

A moda sempre inova e traz tendências arrasadoras, mas sempre vale lembrar que nem tudo que está na moda “momentânea” dá certo pra qualquer biotipo de corpo. Hoje em dia, com o avanço da tecnologia todo

mundo tem acesso à informação, e com isso também está rolando a onda da transformação, pessoas que estão transformando totalmente sua fisionomia acreditando no que dizem ser padrão de beleza. O que quero dizer é que a mulher de hoje em dia vive uma jornada multiplicada: é mãe, esposa, dona de casa, trabalha fora e muitas das vezes em mais de uma função. E com essa correria do dia a dia acaba se esquecendo de se “amar” mais como mulher, pois leva uma vida feroz. Cuidar da vaidade acaba sendo coisa de terceiro plano. E com isso acaba vendo beleza apenas nas outras mulheres, esquecendo de si própria. Acaba caindo em depressão ou se tornando uma pessoa muito amarga. E como quebrar esse ciclo? 1º Voltar a se olhar com amor no espelho, se amar primeiro antes de querer o amor de terceiros. 2º Começar a se valorizar mais, sem ficar o tempo todo achando o que o outro está pensando. 3º Ousar a se vestir para ela mesma, tomando gosto por provar peças que admira em corpos de outras mulheres, algumas vão cair bem com seu biotipo de corpo, outras nem tanto, mas o que vale é ter a audácia de deixar o novo chegar. 4º Ao escolher um look, opte por peças que realcem um pouco mais as partes do seu corpo que mais gosta. “Sorriso no rosto, brilho nos lábios e uma dose de amor próprio, com certeza nunca saem de moda.”

(Fernanda Mira, proprietária da loja Impacto Modas em Borda da Mata)

EXPEDIENTE

Revista Observatório de Ouro Fino
 Uma publicação da empresa Observatório de Ouro Fino Publicidade e Conteúdo LTDA
 CNPJ 40.815.393/0001-06
 Rua Floriano Peixoto, 157, Centro, Ouro Fino, Minas Gerais
 CEP 37.570-000
E-mail: contato@observatoriodeourofino.com.br
Telefone: (35) 3181-0802
WhatsApp: (35) 99832-1146
Jornalista responsável: Neuber Fischer MTB 0073446SP
Diagramação: Paulo Henrique Shadow
Impressão: Print
 Publicação mensal
 Tiragem 1 mil exemplares
 Distribuição gratuita



Leia o Jonal e acesse o site:

OBSERVATÓRIO DE OURO FINO

observatoriodeourofino.com.br

Empresa de Bebidas Jota Efe comemora 74 anos

Texto: Tati Bueno

História

A indústria Bebidas Ouro Fino foi fundada em 1949 após José Faria Neto adquirir uma pequena empresa de bebidas artesanais que corria o risco de ser fechada devido aos desentendimentos dos sócios. Com três filhos na época, o empreendedor comprou a empresa porque queria manter pulsando em sua vida as relações de negócio e colaborar para a economia de seu município.

A empresa era voltada para bebida alcoólica, como o licor, mas com o decorrer dos anos o empreendedor percebeu que o mercado estava mais favorável a refrigerantes, motivo pelo qual passou a investir neles. Com maiores investimentos, a indústria mudou duas vezes de local dentro de Ouro Fino.

Inicialmente a empresa era localizada na Rua Afonso Pena e a produção ainda era realizada de forma artesanal. Em 1953, o crescimento das vendas forçou a mudança para instalações maiores e mais adequadas na Rua Coronel Paiva.

No ano de 1969 começaram os maiores investimentos. Instalada em terreno maior, a empresa investiu em equipamentos mais eficientes para aumentar a produção. Neste momento a marca atingiu o leste paulista e

em pouco tempo foram necessários novos planos.

Em meados da década de 1970, a fábrica precisou mudar o nome, pois a diretoria foi informada que uma determinada empresa fez o registro com o nome “Águas Ouro Fino” no estado do Paraná. Neste momento nasceu a Bebidas Jota Efe (iniciais do sr. José Faria).

As instalações ficaram novamente insuficientes para a demanda e em 1978 foi necessário encontrar um local mais amplo e planejado, que possibilitasse o crescimento. Na época a prefeitura fez a doação do terreno, na gestão do prefeito sr. Sebastião Assis, para que a empresa fosse expandida, não sendo necessária sua saída para outra cidade. A Jota Efe iniciou a construção de um novo prédio em uma área total de 14.000 m², e em 1982 a fábrica se mudou para as novas instalações, às margens da rodovia MG-290. Foi uma mudança bem radical em termos de espaço, com o objetivo de crescer ainda mais.

Em 1999 ocorreu uma grande parceria: no auge dos seus 50 anos, firmou parceria com a Marbo Inc., empresa de Chicago (USA) detentora da marca Tampico (bebida à base de frutas, distribuída em mais de 70 países), que é licenciada para industrialização e distribuição do produto

no sul de Minas.

O empresário José Faria Neto sempre teve o apoio incondicional de sua esposa, Maria Antônia Faria, para manter a empresa funcionando a todo vapor. No entanto, com seu falecimento no ano 2000 aos 74 anos, o executivo de bebidas passou a cuidar do negócio com a ajuda dos filhos.

Em 2004 ampliando os horizontes, a distribuição de Tampico passou para todo o estado de Minas Gerais e Espírito Santo, abrangendo uma região de aproximadamente 20 milhões de habitantes.

Em 2009 a empresa chegou aos 60 anos com empenho e visão de futuro de seus diretores, a qual foi transformada em uma moderna fábrica, atendendo mais de 10.000 pontos de vendas com uma duplicação da área de armazenagem possibilitando melhor atendimento e facilitando o lançamento de novos produtos.

No aniversário de 70 anos, a direção da empresa organizou uma grande festa para comemoração, recebendo uma homenagem da Assembleia Legislativa de Minas Gerais.

Oficialmente, o aniversário da empresa é comemorado no dia 19 de setembro. Neste ano a Jota Efe completou 74 anos e a direção destacou a vitoriosa relação com o público e agradeceu os colaboradores.



Maria Antônia Faria e José Neto Faria

Atualmente

Avante sempre. Décadas se passaram e a empresa Jota Efe continua em pleno desenvolvimento, com investimentos em distribuição, em processo de fabricação, infraestrutura e capacitação profissional, sempre mantendo a preocupação com o meio-ambiente.

Hoje, a empresa produz o refrigerante **Grapette** e os sucos Tampico, além do refrigerante homônimo à marca. O Jota efe é vendido nos sabores guaraná, limão, abacaxi, laranja, maçã, cola e uva.

Tratar o público com respeito



Antônio Galvão Faria, Diretor Administrativo



Henry Faria, Diretor de Produção



Aureliano Faria Sobrinho, Diretor de Logística

e oferecer alegria através dos seus produtos são legados que mantêm o grande sucesso da fábrica Bebidas Jota Efe.

Um dos diretores e filho do fundador, Harriman Faria, afirma que uma das receitas para manter o empreendimento em alto nível no mercado de bebidas, durante quase 100 anos, é a união. “Todo sucesso é fruto de um grande trabalho em equipe. Colaboradores, parceiros, fornecedores, representantes e clientes fazem parte da família Jota Efe”, destacou.

Segundo Harriman, o respeito e a excelente relação com o público consumidor mantêm o negócio

em alta, sendo que a indústria utiliza a estratégia de desenvolver os sabores das bebidas pesquisando e ouvindo a opinião de clientes e consumidores.

Atualmente a empresa gera 108 empregos, sendo cerca de 80 pessoas na produção. E mais 28 empregos na filial de Lavras, que é um CD (Centro de Distribuição) que funciona desde 2003. Na época ele foi criado para descentralizar e atender regiões mais distantes, abrangendo uma área de aproximadamente 150KM. Hoje a questão de transporte e logística é muito importante para a empresa.

Melhores Sabores do Brasil

A alta qualidade das Bebidas Jota Efe já tem o reconhecimento do público. A empresa foi uma das premiadas na

edição do concurso “Os Melhores Sabores do Brasil” em 2019, levando dois bronzes, um pelo Guaraná Jota Efe e outro pela Tubaína Jota Efe.

“Ao mesmo tempo em que a gente

procura trabalhar e manter tradição e qualidade, não ficamos presos. Sempre procuramos aprimorar os nossos produtos”, ressaltou Harriman, sobre as bebidas produzidas pela fábrica.



Aureliano Faria Sobrinho, Diretor de Logística



Kelly Ferreira do Departamento Comercial e Paulo Sérgio de Oliveira Engenheiro Químico



Espaço de armazenamento aguardando a distribuição



Filtros de carvão ativo que fazem a remoção da água



Área de rotulção da famosa caçulinha

Produção

No início do mês de outubro, a reportagem do Observatório de Ouro Fino esteve na Fábrica de Bebidas para conhecer o passo a passo da fabricação dos refrigerantes. No dia em questão, estavam sendo produzidas garrafas pet de 450ml, caçulinhas pets de 200 ml sabores de limão e Tampico sabor laranja e uva. O contato para a visita foi feito com Kelly Ferreira, do Departamento Comercial e o tour foi guiado por Paulo Sérgio de Oliveira, Engenheiro Químico que, juntamente com a Kelly nos acompanhou, apresentando e fazendo a explicação detalhada do processo de fabricação.

No preparo do refrigerante, os insumos básicos de produção são: água, açúcar, xarope simples e gás carbônico. A água é o ingrediente de maior quantidade na composição do refrigerante. Por não receber água da rede pública, toda a água é extraída na própria fábrica, e para isso possui 2 poços artesianos, onde a qualidade da água extraída é excelente, tanto físico-química quanto microbiológica. Porém o Ministério da Agricultura exige o tratamento dessa água. Por isso, é feito o processo de cloração na água. Para a produção das bebidas tem mais um processo onde o cloro é removido, seguindo para as linhas de produção nos filtros de carvão ativo para que o mesmo não deixe um sabor indesejado e não ocorra reação química dos produtos usados no preparo da bebida, como acidulantes e corantes entre outros.

Para produção das bebidas é preciso o xarope simples, que nada mais é que água e açúcar, a base de todos os produtos produzidos da Jota Efe.

Durante a visita, Paulo Sérgio nos mostrou a fórmula do xarope do guaraná sem preocupação. Segundo ele, o segredo da fórmula do refrigerante Jota Efe está nos aromas, que foram desenvolvidos especialmente

para a empresa por uma casa de aromas. “Assim como a Coca-Cola tem o seu segredo no aroma, nós também temos o nosso”, disse.

O gás carbônico é o componente característico do refrigerante, confere a aparência da bebida e realça o paladar, promovendo uma impressão sensorial de um produto efervescente.

Conhecemos também a área de retenção. É o espaço onde é deixada uma amostra de cada lote produzido, que fica durante todo o tempo de vida dela, denominado “shelf life”, para que se possa verificar os padrões de qualidade e exigências cobradas por órgãos fiscalizadores.

A produção das Bebidas Jota Efe é 1 milhão de litros (entre sucos e refrigerantes) por mês.

Para finalizar, conhecemos a Estação de Tratamento de Efluentes. Todo efluente líquido da fábrica vai para esta estação, incluindo os sanitários que são tratados nela. É um processo biológico, onde as bactérias vão consumir essa matéria orgânica. O final do processo acontece no decantador, onde a parte sólida vai decantar no final desse equipamento e ele vai bombear essa “lama” para os leitos de secagem. Depois da lama seca, são encaixotados e levados para usinas de compostagem, onde são reaproveitados para fertilizantes.

No final da visita a produção, a diretoria conversou com a nossa equipe. Primeiramente falamos com o Sr. Antônio Faria, Diretor Administrativo. Ele nos contou que quando criança, além de estudar, já ajudava no escritório da fábrica. Depois, saiu de Ouro Fino para continuar estudando. Formado na área de Telecomunicações, na Inatel em Santa Rita do Sapucaí, trabalhou por 13 anos nessa área. Foi quando seu pai o convidou para trabalhar junto com ele e os outros irmãos. Na sua opinião, todo o sucesso e permanência

da fábrica no mercado até hoje é devido ao seu pai, que no início fez um trabalho diferenciado, que foi fundamental para o crescimento do negócio. Ele focou muito na população rural, que era praticamente 60% da cidade, atendendo pontos onde a concorrência não ia. Então ele conseguiu, em uma época em que nem se falava de logística, o ponto chave do sucesso do negócio. Ele relembra que a fábrica começou com uma área construída de 2.000m², hoje possui 3.600 m², ou seja, 80% a mais e mesmo assim percebe que ainda está faltando algo. Espaço para construir tem, para ampliar ainda mais. O objetivo é esse, com o passar do tempo ir aumentando cada vez mais. Ele explicou um dos motivos da necessidade da ampliação: a embalagem descartável pet ocupa muito espaço, por isso é necessário ter a área para armazenamento.

Depois conversamos com Henry Faria, Diretor de Produção, também formado em Telecomunicações, trabalhou apenas 2 anos na área e optou em ir trabalhar com o pai. Um dos motivos que o fez tomar essa decisão foi a qualidade de vida e também o fato da família estar na cidade. Ele afirma que a sua direção é a segunda geração da família no comando e o grande desafio é justamente dar continuidade com as próximas gerações à empresa da família.

Por fim falamos com Aureliano Faria, Diretor de Logística, o irmão mais velho, que começou a trabalhar com o pai desde o começo, junto com o irmão José Faria Junior, o Zezé (já falecido). Os dois foram os responsáveis em ajudar o pai a desenvolver a empresa, dando condições para os irmãos mais novos estudarem.

O slogan da empresa é o reflexo do impacto da bebida na vida de quem a conhece desde tenra idade: “O gostinho da Infância. Há mais de 70 anos com você.”

Ouro Fino terá cidade-irmã na Itália

Texto: Tati Bueno

Uma iniciativa do vereador Paulo Henrique Chiste da Silva e do Executivo Municipal pretende fazer com que Ouro Fino se torne Cidade Irmã da comuna italiana de Ottaviano. O objetivo de concretizar esta iniciativa é fazer com que Ouro Fino, uma das maiores concentrações de descendentes de italianos do estado de Minas Gerais, tenha na República Italiana uma cidade irmã e que projetos em áreas pontuais possam ser desenvolvidas por ambas as cidades.

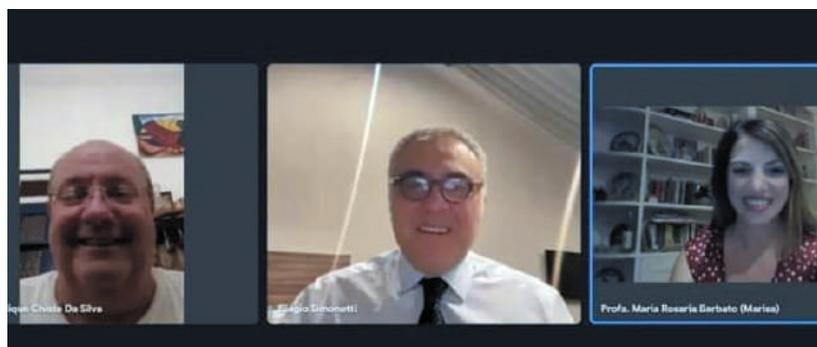
No dia 19 de outubro aconteceu a segunda reunião virtual entre os representantes de Ouro Fino e de Ottaviano, para tratar dos detalhes relativos à geminação das cidades. Estiveram presentes: a represen-

tante do Síndaco (Prefeito) Biagio Simonetti, a Consigliera Comunale (Vereadora) Fiorella Saviano e Virgínia Nappo, assessora de Instrução. Representando Ouro Fino, estavam o prefeito Henrique Rossi Wolf, Bruno Zucarelli, Camila Rossi e Paulo Henrique Chiste da Silva. Após quase uma hora de reunião ficou acordado um encontro virtual entre os alunos do 8º ano de três escolas públicas de Ouro Fino: Escola Estadual Coronel Paiva, Escola Estadual Guerino Cassanta e Escola Estadual Professor Juvenal Brandão, com os alunos da 8 série das escolas públicas de Ottaviano: Istituto Comprensivo D'Aosta, Istituto Comprensivo San Gennarello e Istituto Comprensivo Mimmo Beneventano. A ideia é que seja uma delegação de 6 ou 7 alunos por cada escola, totalizando 21 alunos de cada

cidade. A professora da UFMG Maria Rosária Barbato é a responsável pela tradução nas reuniões.

O próximo passo é que os alunos das escolas de ambas as cidades desenvolvam uma apresentação para troca de informações sobre as localidades. A priori (expressão em latim que significa “antes da experiência” ou “antes do evento”) está prevista para o dia 30 de novembro, às 9h, na Câmara Municipal, sujeita à alteração na data porque é necessário que a agenda da tradutora Maria Rosária Barbato esteja livre. Logo após a realização da Priori, estão previstos encontros presenciais, onde serão definidos os detalhes deste laço entre Ouro Fino e Ottaviano.

Para efetivar a iniciativa é preciso que o executivo municipal envie o projeto de lei para a Câmara.



Prefeito de Ottaviano, Biagio Simonetti copiar



Reunião virtual Ottaviano

O que são cidades-irmãs?

O conceito moderno de cidades-irmãs surgiu logo dois anos após o fim da Segunda Guerra Mundial, em 1947, com o intuito de fomentar a amizade, paz e cooperação entre di-

ferentes culturas, principalmente entre aquelas que estavam em lados opostos no conflito que havia encerrado há pouco tempo. Já no final do século XX e início do XXI, o conceito passou a ser usado para a co-

operação nível econômico, cultural e político e de outras áreas, entre as cidades, abrangendo âmbitos como cultura, saúde, educação, transportes, meio ambiente e desenvolvimento econômico.



Ottaviano vista

Por que Ottaviano?

Ottaviano é uma comuna italiana da região da Campania, província de Nápoles, com cerca de 22.549 habitantes, que vive do turismo.

Nossa reportagem conversou com Paulo Henrique Chistie da Silva, que nos explicou que a escolha de Ottaviano é por ter uma grande amiga em Belo Horizonte, que é da cidade de Ottaviano, Maria Rosária Barbatto. Ela é formada em direito e é professora da Universidade Federal de Minas Gerais. Por ela ser da cidade, e a cidade ser parecida em alguns pontos com o município de Ouro Fino, como por exemplo a quantidade de habitantes. Com isso, principalmente pela facilidade na comunicação com o executivo de Ottaviano, como o prefeito Biagio Simonetti, surgiu a ideia da parceria para se tornarem cidades-irmãs. Paulo Henrique ainda destaca que por ser na região de Nápoles e muito próxima ao Vesúvio, o turismo é a principal atividade de lá. “Isso nos chamou bastante atenção, então podemos trabalhar essa parte na área educacional e também do turismo entre as duas municipalidades.” Paulo Henrique destaca que diversas localidades já possuem cidades-irmãs. Ele



Reunião virtual entre os representantes de Ouro Fino com os representantes de Ottaviano

cita, o exemplo de Campinas (SP) que possui 19 cidades-irmãs e Bento Gonçalves (RS) que tem 10.

História do nome Ottaviano

Na época romana, Ottaviano era uma vila de casas dentro de uma vasta propriedade que pertencia à gens Octavia, a família do imperador Augusto. O território Ottaviano (que sempre teve importância estratégico-militar) foi palco de diversas batalhas. A vila cresceu em importância e tornou-se município. Segundo alguns historiadores, o próprio imperador Augusto morreu numa grande villa rústico-residencial per-

tencente à sua família, sendo então, mais tarde, transportado para Nola. Os restos da era romana foram soterrados pelas erupções subsequentes do Vesúvio, mas ruínas e tumbas foram encontradas em escavações em várias partes do país.

Pouco antes do ano 1000, Octavianum mudou de nome e passou a se chamar Ottajano (e esse nome durou até 1933, quando o bimilenário de Otaviano Augusto foi mudado para Ottaviano).

Ottaviano recebeu esse nome em homenagem a Augusto Ottavio, primeiro Imperador Romano.



MANCHETES DO MÊS

Leia o conteúdo completo em observatoriodeourofino.com.br



- 01-10 Ouro Fino elege novos membros para o Conselho Tutelar
- 05-10 Diretor de Saúde de Ouro Fino fala sobre casos recentes de Covid 19
- 13-10 MG 290: Defensoria Pública pede que pedágios só sejam cobrados após fim das obras
- 13-10 Ouro Fino passa a ter coleta seletiva de lixo
- 19-10 Ouro Fino pode se tornar Cidade Irmã da comuna italiana de Otaviano
- 22-10 Ouro-finense Victor Baganha disputa natação nos Jogos Pan-americanos
- 23-10 Meninas de Ouro brilham em torneio de Vôlei em Pouso Alegre
- 25-10 Inscrições para Conservatório de Ouro Fino estão abertas
- 28-10 Inaugurada a Casa do Café Com Leite
- 31-10 Ruan Moises vence mais um campeonato de Jiu-Jitsu

SALÃO COMPLETO COM 3 BRINQUEDOS
 DECORAÇÃO DE QUALQUER TEMA
SPAÇO JK EVENTOS

SALÃO DE FESTAS COMPLETO

HAPPY BIRTHDAY

Rua Miranda Neto, nº635 Patamos

(35) 98412 9728

informações e Reservas

Estética & Saúde

@steticaesaude

35-98448-3209

Monte Sião - MG

SALGADOS FRITOS OU CONGELADOS A QUALQUER HORA DO DIA



(35) 3441-4380 ou (35) 99899-7079

OS BRUTUS Lanches

Rua Antônio Burza, 33
 Jardim Patrícia

35 99911-1375

D' MARCA
 CAMA, MESA E BANHO
 CORTINAS SOB MEDIDA

(35) 99862 4201

Praça DELFIM MOREIRA, 43
 Centro - Campestr - MG

Paulo e Marcia

OBSERVATÓRIO DE OURO FINO

observatoriodeourofino.com.br
 fique por dentro da notícia