

Trabalho relacionado:  Trabalho Multimeios - Briefing do trabalho

Ficha de identificação

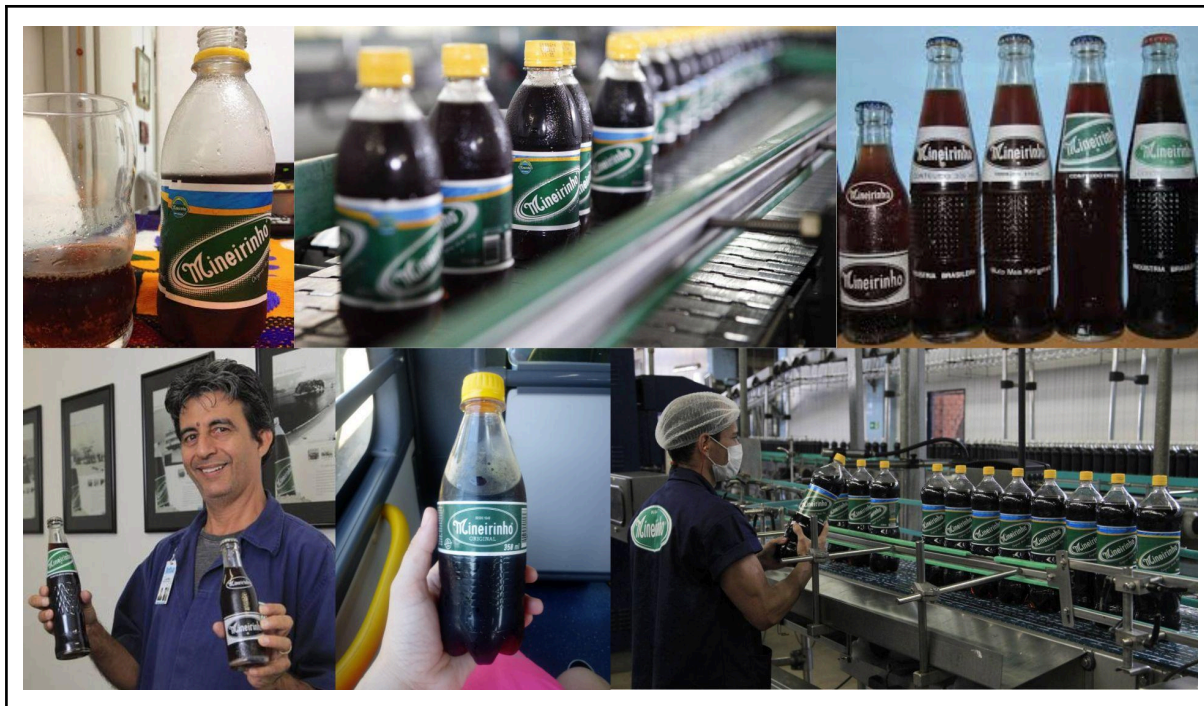
Essa ficha é inspirada na Ficha de Objetos do documento Educação Patrimonial: inventários participativos (IPHAN, 2016).

Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/inventariodopatrimonio_15x21web.pdf>.

1) Nome

Embalagem Mineirinho

2) Imagem



3) O que é

Mineirinho é um refrigerante brasileiro criado na década de 1940 e reconhecido por sua embalagem, que tornou-se um dos principais símbolos da marca, traduzindo visualmente sua tradição e autenticidade. Por meio de suas cores, tipografia e elementos gráficos característicos, a identidade visual do Mineirinho fortaleceu seu reconhecimento ao longo das gerações, transformando a embalagem em um importante ícone cultural de Niterói e do estado do Rio de Janeiro.

4) Onde está

O Mineirinho é encontrado principalmente em supermercados, bares, padarias e lanchonetes, com forte presença no Rio de Janeiro e também em Minas Gerais.

Geralmente, ele fica exposto em geladeiras refrigeradas na parte frontal dos estabelecimentos, visível ao consumidor para consumo imediato, ao lado de outros refrigerantes e bebidas. Também pode estar em prateleiras secas (no caso de garrafas fechadas) ou armazenado em caixas nos estoques e depósitos nos fundos dos locais, onde fica guardado antes de ser colocado à venda.

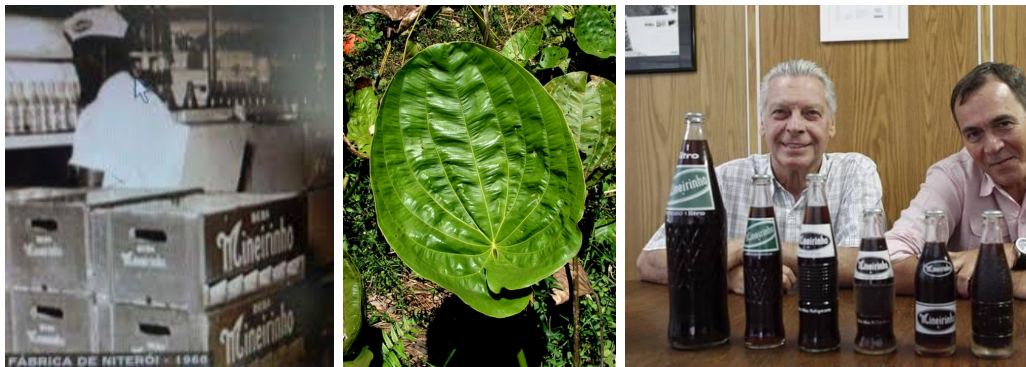
Em ambientes domésticos, o Mineirinho costuma ser guardado na geladeira ou na despensa, sendo retirado para consumo em refeições ou momentos de lazer.

5) Períodos importantes

O Mineirinho foi criado no início da década de 1940, em Minas Gerais, marcando o início de sua produção como um refrigerante regional de fórmula única. Em 1947, mudaram sua matriz de produção para a cidade de Niterói, focando estrategicamente no público Fluminense, e em 1979, após dificuldade de escala e infraestrutura, se realocaram novamente, permanecendo até hoje na cidade de São Gonçalo. Seu consumo não está ligado a uma data específica, sendo mais frequente em momentos cotidianos e sociais, como refeições, encontros em bares e lanchonetes. No Rio de Janeiro, a bebida tornou-se especialmente onipresente em praias, almoços de fim de semana e eventos informais, consolidando sua associação ao lazer e ao clima quente. Além disso, o Mineirinho acompanhou o crescimento da cultura de refrigerantes no Brasil ao longo do século XX, mantendo-se relevante em diferentes épocas sem restrição sazonal, embora apresente um destaque natural em períodos de verão e altas temperaturas devido ao seu caráter refrescante. Em 2024, a cidade reconheceu o refrigerante Mineirinho como um patrimônio cultural imaterial da cidade. Em 2024 o Mineirinho passou a ser considerado oficialmente pelo plenário da câmara municipal de Niterói um patrimônio cultural imaterial da cultura fluminense.

6) História

O Mineirinho foi criado em 1946, em Minas Gerais, como um refrigerante regional elaborado à base de chapéu-de-couro e guaraná. Inicialmente comercializado em garrafas de vidro, o produto estava fortemente ligado aos costumes e hábitos locais da população mineira. Pouco tempo depois, a produção foi transferida para o estado do Rio de Janeiro, em uma decisão estratégica voltada à ampliação do mercado consumidor. A marca consolidou sua presença em Niterói, onde encontrou oportunidades favoráveis de crescimento e expansão comercial. Com o aumento da demanda e a necessidade de uma estrutura produtiva maior, a empresa posteriormente transferiu suas operações para São Gonçalo, cidade vizinha, que oferecia mais espaço físico para a expansão industrial, onde sua fábrica está instalada até hoje. Ambas as mudanças refletiram estratégias de mercado voltadas ao fortalecimento da marca e ao aumento de sua capacidade produtiva. Ao longo das décadas, o refrigerante acompanhou as mudanças da indústria e dos hábitos de consumo ao incorporar embalagens em PET, além das tradicionais garrafas de vidro. Mesmo com essas transformações, manteve seu sabor herbáceo característico, que consolidou sua identidade única no mercado. Hoje, o Mineirinho é amplamente reconhecido como uma bebida tradicional e um ícone afetivo, presente em momentos de lazer e encontros informais. Dessa forma, ele é considerado mais do que um simples refrigerante, funcionando como um elemento da cultura popular regional e adquirindo um valor simbólico e, se tornou um patrimônio imaterial cultural regional.



7) Pessoas

A rede de produção e consumo do Mineirinho envolve diversos atores, começando pelos agricultores e produtores rurais, responsáveis pelo cultivo e colheita do chapéu-de-couro e do guaraná. Em seguida, atuam os processadores vegetais, que transformam essas plantas no extrato concentrado utilizado pela indústria. A história da marca remete aos seus criadores e primeiros fabricantes, que desenvolveram a fórmula original em Minas Gerais antes de sua consolidação no Rio de Janeiro. Diferente de outros refrigerantes, a indústria atual é gerida pela própria empresa familiar (Mineirinho), que mantém sua independência e

é responsável pela produção, envase em vidro, PET e alumínio, e distribuição. O fluxo segue com os distribuidores, que transportam o produto para diferentes regiões, e os responsáveis pela logística, que garantem o armazenamento correto em estoques e despesas. Na ponta final, estão os comerciantes, como bares, mercados, padarias e ambulantes, além dos consumidores, que preservam o produto como um ícone da cultura local.

8) Materiais

A bebida em si é feita principalmente de:

- Água gaseificada (líquido com gás)
- Extrato de chapéu de couro e Guaraná
- Açúcar
- Aromatizantes e corantes

Já a embalagem escolhida para o projeto é composta por plástico PET em sua estrutura, PP (polipropileno) na tampa e no rótulo. Mas, em outras embalagens produzidas pelo fabricante, pode variar o formato e os tipos de materiais como:

- Vidro (nas garrafas retornáveis tradicionais)
- Moldado ou plástico (nos rótulos e etiquetas)
- Tinta (impressão das marcas e informações)

9) Técnicas ou modos de uso

A produção do Mineirinho envolve técnicas industriais próprias da fabricação de bebidas gaseificadas. O processo começa com a extração e preparo dos extratos vegetais de chapéu-de-couro e guaraná, que passam por etapas de processamento até a obtenção de um extrato concentrado. Em seguida, ocorre a mistura industrial dos ingredientes, como água, açúcar e aromatizantes, em proporções controladas. Depois disso, o líquido passa pela carbonatação, que consiste na inserção de gás carbônico, responsável pela característica gaseificada do refrigerante. Na etapa seguinte, o produto é envasado de forma automatizada em garrafas de vidro ou plástico PET, sendo então selado com tampas que garantem sua conservação. Por fim, são aplicados rótulos e informações por meio de técnicas de impressão industrial. Trata-se, portanto, de um processo totalmente industrializado, que permite a produção em larga escala e a padronização do produto.

10) Medidas

Para levantamento desta pesquisa foi analisada a garrafa de plástico PET de 350ml. Ela possui 20cm de altura e 5cm de diâmetro.

11) Manutenção

A manutenção do refrigerante Mineirinho envolve diferentes responsáveis ao longo de sua cadeia de circulação, começando pela etapa de produção, que é de responsabilidade da Mineração Del Rey. É nesta fase que a empresa realiza o controle rigoroso de qualidade, higiene e conservação do produto durante o processo industrial e o envase, garantindo que a receita original seja preservada.

Durante a distribuição e venda, a responsabilidade é transferida para os distribuidores e comerciantes, como donos de bares, mercados e lanchonetes. Eles são encarregados de manter o refrigerante em condições adequadas, armazenando-o em locais limpos e protegidos da luz solar direta para evitar alterações no sabor. Além disso, o comércio cuida da refrigeração e da organização dos estoques, garantindo que o produto chegue ao cliente dentro do prazo de validade.

No consumo doméstico, a responsabilidade passa a ser dos consumidores, que devem manter o produto em locais apropriados, como geladeiras ou despensas, respeitando as orientações da embalagem. Além disso, no caso das tradicionais garrafas de vidro retornáveis, existe um sistema de logística reversa no qual consumidores, estabelecimentos e a própria fábrica colaboram para o recolhimento e a devolução das embalagens, que retornam à indústria para higienização e novo uso. Assim, a manutenção do objeto não está concentrada em um único ponto, mas distribuída entre indústria, comércio e sociedade, garantindo a conservação do produto desde a fabricação até o consumo final.

12) Conservação

Analisando sob a perspectiva de um bem de consumo histórico: as antigas garrafas de vidro litografadas encontram-se hoje restritas a acervos de colecionadores como Emigdio Engelmann, Hendrik Botha e membros de associações como Museu da Maré (RJ) ou à decoração de bares temáticos, variando de estado impecável a peças com desgaste na pintura e no vidro. Quanto ao produto em si (a bebida moderna), a conservação refere-se à manutenção de sua fórmula tradicional com o extrato de chapéu-de-couro, que tem sido mantida intacta pela fabricante, apesar das modernizações para envase em plástico PET e latas de alumínio ao longo dos anos. É atualmente o principal meio de conservação por ter sido reconhecido como patrimônio cultural em 2024, fazendo com que tanto sua estética visual, design e fórmula esteja protegida pelo estado.

Ficha de análise

Essa ficha é inspirada na Ficha de Objetos do documento Educação Patrimonial: inventários participativos (IPHAN, 2016).
Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/inventariodopatrimonio_15x21web.pdf>.

1) Objeto associado

Refrigerante Mineirinho

2) Significados

O Mineirinho possui um forte significado de identidade regional, memória afetiva e resistência cultural para os moradores do estado do Rio de Janeiro, com profunda inserção na região de Niterói e São Gonçalo. É amplamente reconhecido por sua composição peculiar (guaraná e extrato de chapéu-de-couro), que lhe confere um sabor amargo-doce único. Para a comunidade local, o consumo da bebida está atrelado à nostalgia, sendo considerado um ícone da cultura gastronômica popular fluminense que diferencia a região de outros estados.

3) Atividades relacionadas ao objeto

- Consumo em refeições cotidianas informais e eventos de sociabilidade (almoços de domingo em família, churrascos e festas).
- Acompanhamento clássico para a culinária de rua e lanchonetes de bairro (especialmente com salgados, hambúrgueres de trailers e pizzas).
- Colecionismo de itens históricos da marca (antigas garrafas de vidro, engradados de madeira, tampinhas e anúncios publicitários).

4) Avaliação

Pontos positivos para a continuidade: O objeto possui uma base de consumidores



extremamente leal e apaixonada que atua como defensora da marca. A sua singularidade no mercado de refrigerantes (devido ao chapéu-de-couro) impede que seja facilmente substituído por marcas globais. O sentimento de pertencimento que gera garante uma demanda constante.

Ameaças e riscos de desaparecimento: A marca sofreu historicamente com gargalos de produção e logística, gerando distribuições irregulares e períodos de desaparecimento sazonal das prateleiras, o que causa apreensão no público consumidor. A competição com grandes conglomerados do setor de bebidas e as mudanças na gestão corporativa ao longo das décadas também representam instabilidades contínuas para a longevidade do produto.

5) Recomendações

Reconhecimento institucional da fórmula e da importância social da marca como patrimônio imaterial e gastronômico do estado do Rio de Janeiro.

Preservação da memória gráfica e industrial da empresa, com a criação de arquivos públicos ou exposições contendo maquinários antigos, as clássicas garrafas de vidro âmbar e verde e peças de marketing histórico.

Fortalecimento logístico e incentivo à produção para estabilizar a presença do produto no mercado formal, evitando falhas de distribuição que ameacem o seu alcance às novas gerações.



Referências

- 1) INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Educação patrimonial: inventários participativos**. Brasília, DF: Iphan, 2016. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/inventariodopatrimonio_15x21web.pdf. Acesso em: 5 maio 2026.
- 2) MINEIRINHO. *História e Produtos*. São Gonçalo: Mineração Del Rey, [202-]. Disponível em: mineirinho.com.br. Acesso em: 5 maio 2026.
- 3) MINEIRINHO. In: WIKIPÉDIA: a enciclopédia livre. [S. l.]: Wikimedia Foundation, 2024. Disponível em: [wikipedia.org](https://pt.wikipedia.org/wiki/Mineirinho). Acesso em: 5 maio 2026.
- 4) PRODUÇÃO INDEPENDENTE RJ. *São Gonçalo e Tanguá são responsáveis pelo sucesso do refrigerante Mineirinho, que resiste no mercado enfrentando gigantes do setor*. 10 mar. 2014. Disponível em: [Produção Independente RJ](http://www.producao-independente.com.br/producao-independente-rj/sao-goncalo-e-tangua-sao-responsaveis-pelo-sucesso-do-refrigerante-mineirinho-que-resiste-no-mercado-enfrentando-gigantes-do-setor/). Acesso em: 10 jun. 2026.
- 5) ORIO ANTIGO. *Publicação sobre o refrigerante Mineirinho*. X, 8 ago. 2018. Disponível em: [Postagem ORioAntigo no X](https://www.oriointerativo.com.br/orio-antigo/publicacao-sobre-o-refrigerante-mineirinho). Acesso em: 10 jun. 2026.