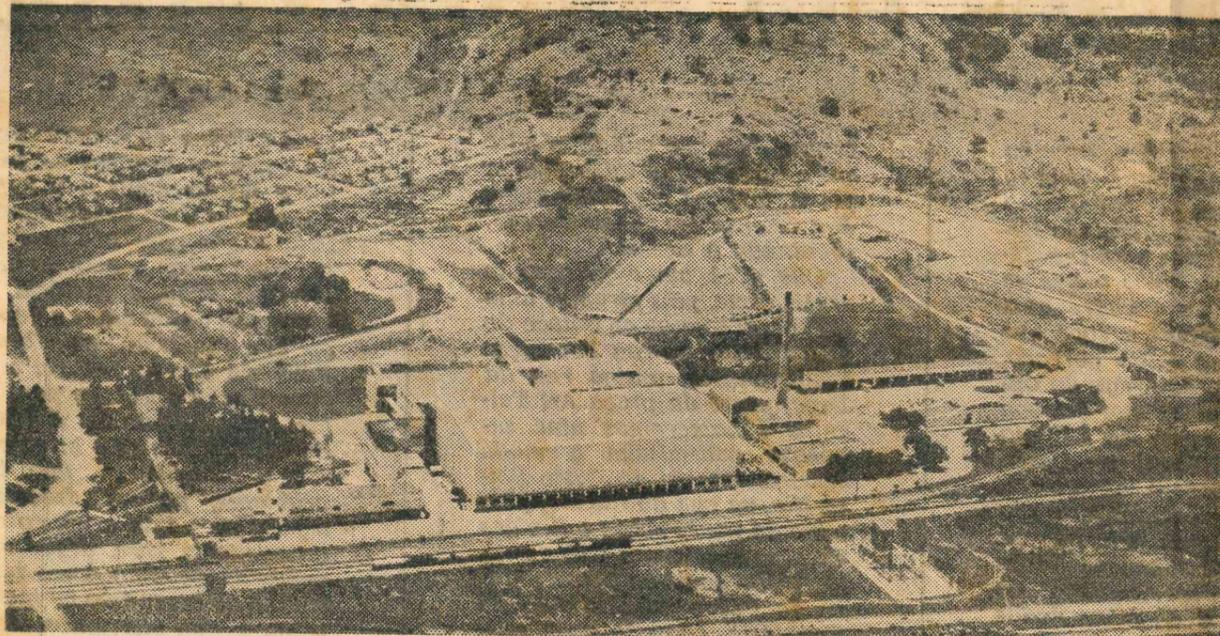


# Frimisa, uma indústria pioneira em Santa Luzia



Uma das indústrias pioneiras de Santa Luzia, que deu, de fato, início ao atual desenvolvimento industrial do município, a Frimisa — Frigoríficos Minas Gerais S.A., veio alterar completamente o sistema até então adotado em Minas Gerais para a comercialização da carne e de seus subprodutos.

Com sede no Distrito Industrial de Carreira Comprida, em Santa Luzia, a 25 quilômetros de Belo Horizonte, a Frimisa é uma sociedade de economia mista com participação majoritária do Estado de Minas Gerais. Criada em 8 de junho de 1953, foi inaugurada em 20 de fevereiro de 1960.

## Uma nova era

Considerando a importância de Minas Gerais como centro pecuário dos mais ativos do Brasil, a necessidade de uma empresa nos moldes da Frimisa tornou-se imperativo ditado pelo próprio desenvolvimento do setor. O sistema até então adotado para a comercialização da carne e seus subprodutos já não mais condizia com os modernos preceitos econômicos. Com um maior índice de aproveitamento, e consequentemente maior rentabilidade, a empresa veio trazer maiores vantagens para aqueles que participavam de atividades ligadas à pecuária e maiores disponibilidades para a economia mineira.

As atividades da Frimisa abrangem um vasto campo. O Matadouro-Frigorífico de Carreira Comprida cuida do abate, da industrialização da carne e de seus subprodutos, de sua comercialização e distribuição às áreas de consumo, incluindo as exportações. Embora enfrentando a atual recessão de importação por parte dos países europeus, a Frimisa conseguiu exportar, apenas no ano passado, 550 toneladas de miúdos e carne de bovinos e 34 toneladas de carne de suínos.

No plano nacional, além do abastecimento normal que sempre manteve, a Frimisa, integrada totalmente na política governamental de criação de estoques estratégicos para o período da entressafra, contratou e entregou à Cobal 10.600 toneladas de carne bovina com osso para os mercados do Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasília, promovendo, também, a sua distribuição.

## O conjunto Industrial

No Matadouro-Frigorífico de Carreira Comprida as câmaras frigoríficas podem estocar nada menos de 23 mil bois. E sua estação de tratamento d'água poderia abastecer uma cidade de 150 mil habitantes. Em um período de oito horas de trabalho, a capacidade efetiva de abate é de mil bois.

Os produtos da Frimisa são rigorosamente higienizados. A higienização começa nos amplos e modernos currais, com a inspeção preliminar da boiada, sendo separados os animais que não apresentem condições ideais para o abate. As reses selecionadas passam então por uma ducha, e efetuado o abate, passa-se a outra importante etapa, com um grupo de veterinários do DIPOA — Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal —, do Ministério da Agricultura, fazendo um exame de todos os órgãos e carcaças. Qualquer dúvida apresentada com relação à saúde do animal importa na sua retirada da linha de produção.

Criando condições para o total aproveitamento do boi, a Frimisa estabelece amplas perspectivas para a instalação de indústrias que utilizam como matéria-prima os subprodutos bovinos, como as de couro, farmacêuticas, saboaria, plásticos, fertilizantes, explosivos e artefatos de ossos e chifres.

A Frimisa, além de carne resfriada e congelada com que abastece o mercado consumidor de Belo Horizonte e expressiva parcela do Estado do Rio de Janeiro, Brasília e São Paulo, mantém extensa linha de produtos, entre os quais couros, farinhas de ossos, de carne e de sangue, sebo industrial, óleos industriais, charque e salsichas.



Revolução Liberal acabou neste Muro de Pedras