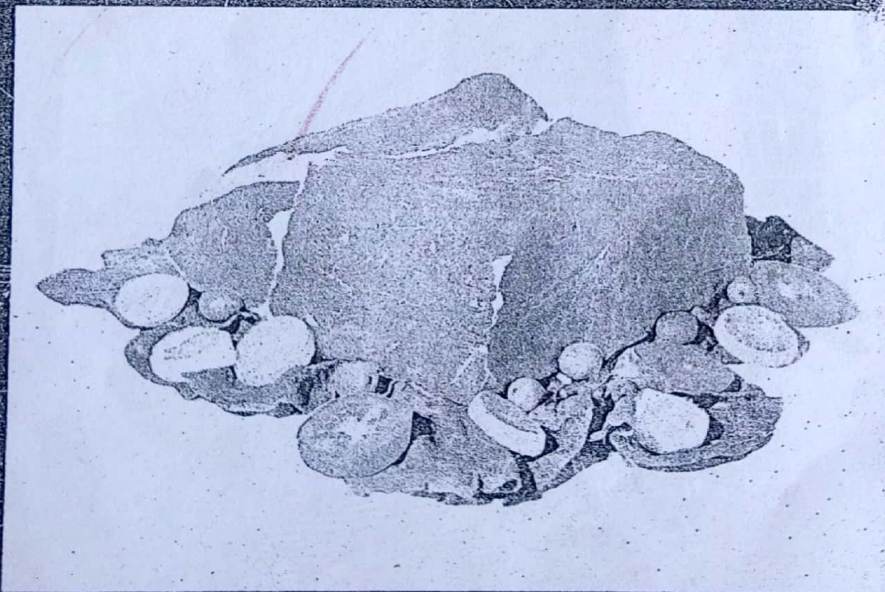
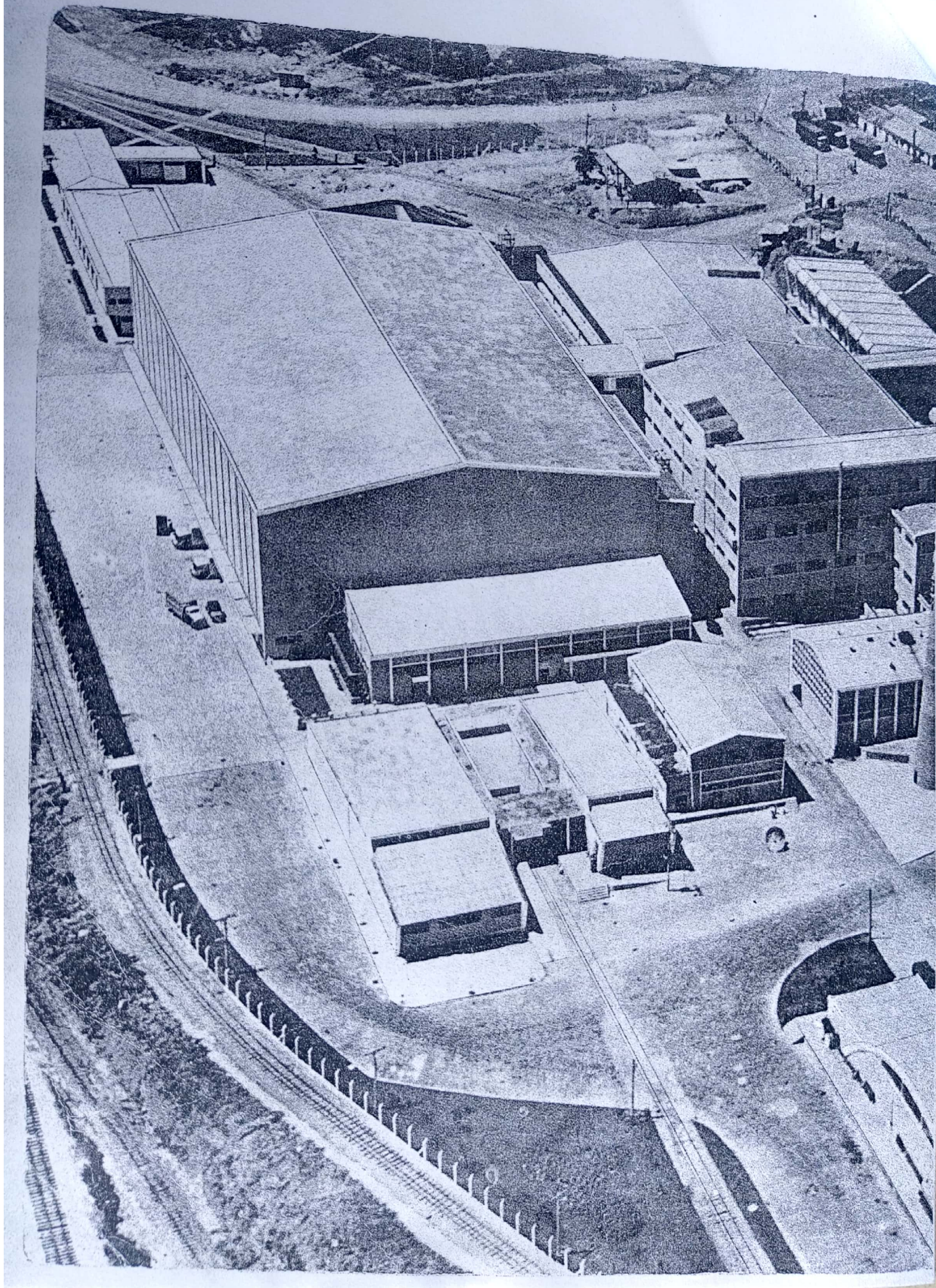




FRIMISA - NOVA ETAPA NA PECUÁRIA DE MINAS





COM A FRIMISA, INICIOU

Inaugurada oficialmente em fevereiro de 1960, a Frigoríficos Minas Gerais, S. A. - FRIMISA - surgiu como um dos mais importantes fatores da economia de Minas Gerais, atuando como verdadeiro órgão dinamizador da comercialização pecuária. Considerando a importância de Minas Gerais como centro pecuário dos mais ativos do Brasil - 17 milhões de bovinos e 8 milhões de suínos - a necessidade de uma organização nos moldes da FRIMISA tornou-se imperativo ditado pelo próprio desenvolvimento do setor. O sistema que vinha até então sendo adotado para a comercialização da carne e produtos derivados, já não mais condizia com os modernos preceitos eco-

- SE NOVA ETAPA PARA A PECUÁRIA DE MINAS!

nômicos, alicerçados numa estrutura racional, de funcionamento prático, com maior índice de aproveitamento e conseqüente elevação de rentabilidade, o que significa maiores vantagens para criadores e todos aqueles que participam de atividades ligadas à pecuária. Tal racionalização de métodos, que a FRIMISA consubstancia, corresponde, também, a maiores disponibilidades para a economia mineira, uma vez que, na fase anterior, havia perdas consideráveis no peso dos animais durante sua longa caminhada para outros centros, com reflexos negativos em toda a dinâmica da pecuária. Cálculos feitos revelam que Minas perdia recursos anuais da ordem de 3 bi-

lhões de cruzeiros, antes do evento da FRIMISA. Foi justamente para corrigir estas falhas que se cuidou da sua constituição, englobando capitais do Estado e de particulares. O esforço foi bem compreendido e a FRIMISA é hoje uma realidade, com o seu primeiro matadouro-frigorífico funcionando em Carreira Comprida, no município de Santa Luzia, a 25 Kms. de Belo Horizonte, servido por estradas asfaltadas. Outras unidades serão instaladas no interior do Estado, observando-se naturalmente as condições peculiares de cada região. Uma obra de vulto, que veio fortalecer incontestavelmente a economia de Minas Gerais.

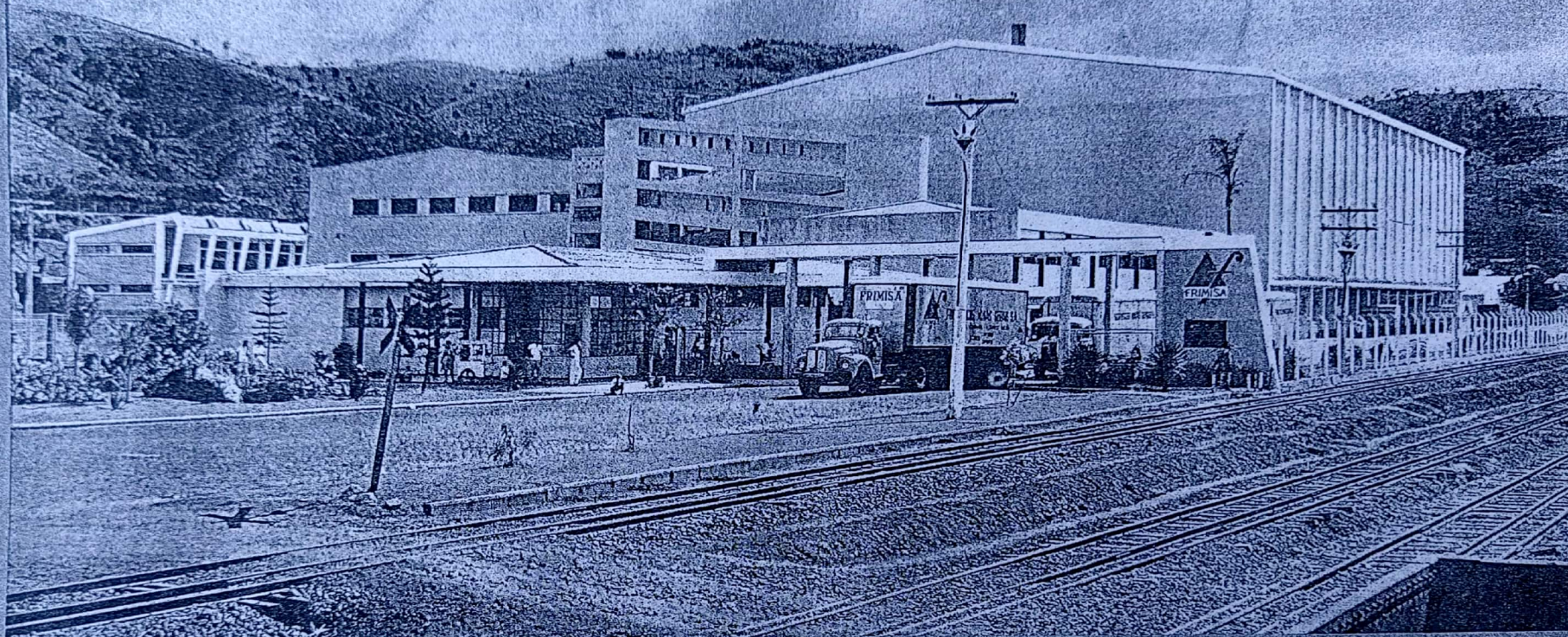


FRIGORÍFICOS MINAS GERAIS, S.A.

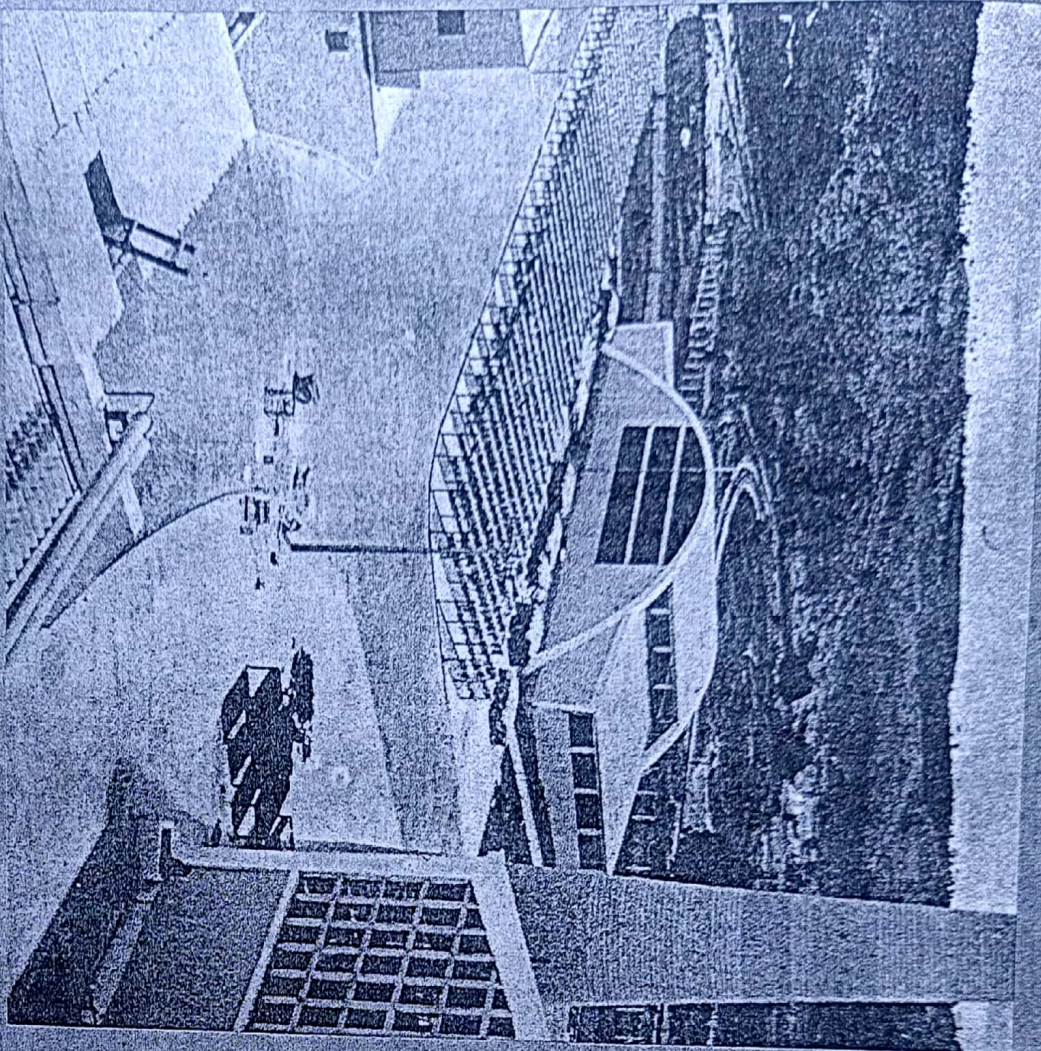
CONJUNTO INDUSTRIAL

As atividades da FRIMISA abrangem um vasto campo. O Matadouro-Frigorífico de Carreira Comprida - onde foram empregados, até 1961, recursos da ordem de Cr\$ 1.200.000.000,00 em construção e aquisição de equipamentos - cuida do abate, da industrialização da carne e produtos derivados, de sua comercialização e distribuição para as áreas de consumo. Sua capacidade de abate é de 1.000 bovinos e 500 suínos por dia, num período de 8 horas de trabalho. Cada unidade abatida representa, em média, 250 quilos de carne. Já em 1960, a FRIMISA abastecia de carne verde cerca de 60% do mercado consumidor de Belo Horizonte, e com carne frigorificada, expressiva parcela

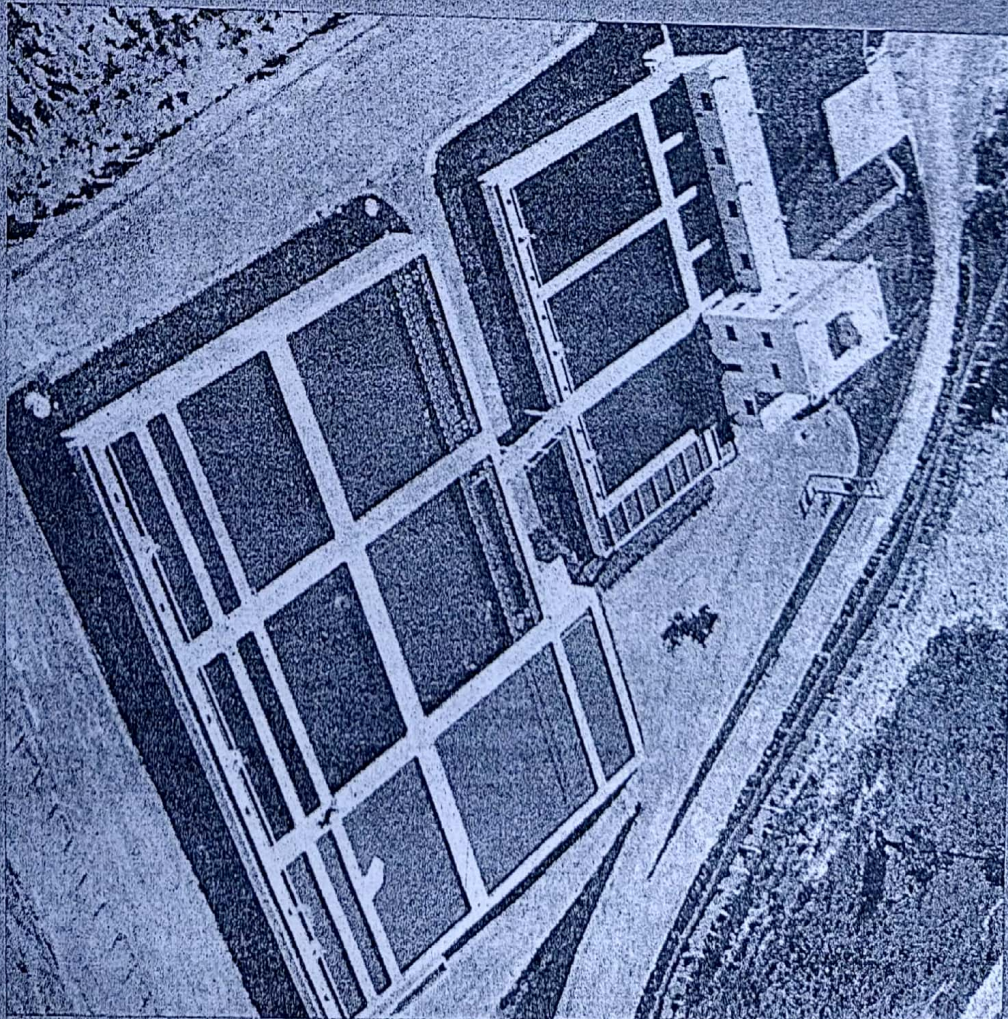
do Estado da Guanabara. O esquema do conjunto industrial da FRIMISA compreende o edificio do matadouro, outro de industrialização de produtos e ainda um terceiro de frigorífico, com câmaras para 11.000 toneladas. Há também instalações complementares, como depósitos de sub-produtos destinados à industrialização, tanoaria, oficinas mecânicas, central geradora de vapor, usina diesel elétrica, estação de tratamento de água e respectivos laboratórios. Somente na parte de construção, há mais de 60.000 metros de área coberta em Carreira Comprida. Outros dados que revelam a capacidade da organização: suas câmaras frias podem estocar nada menos de 55 mil bois e sua estação de tratamento d'água - das mais modernas e contribuindo para a rigorosa higienização dos produtos - poderia abastecer uma cidade de 150 mil habitantes.



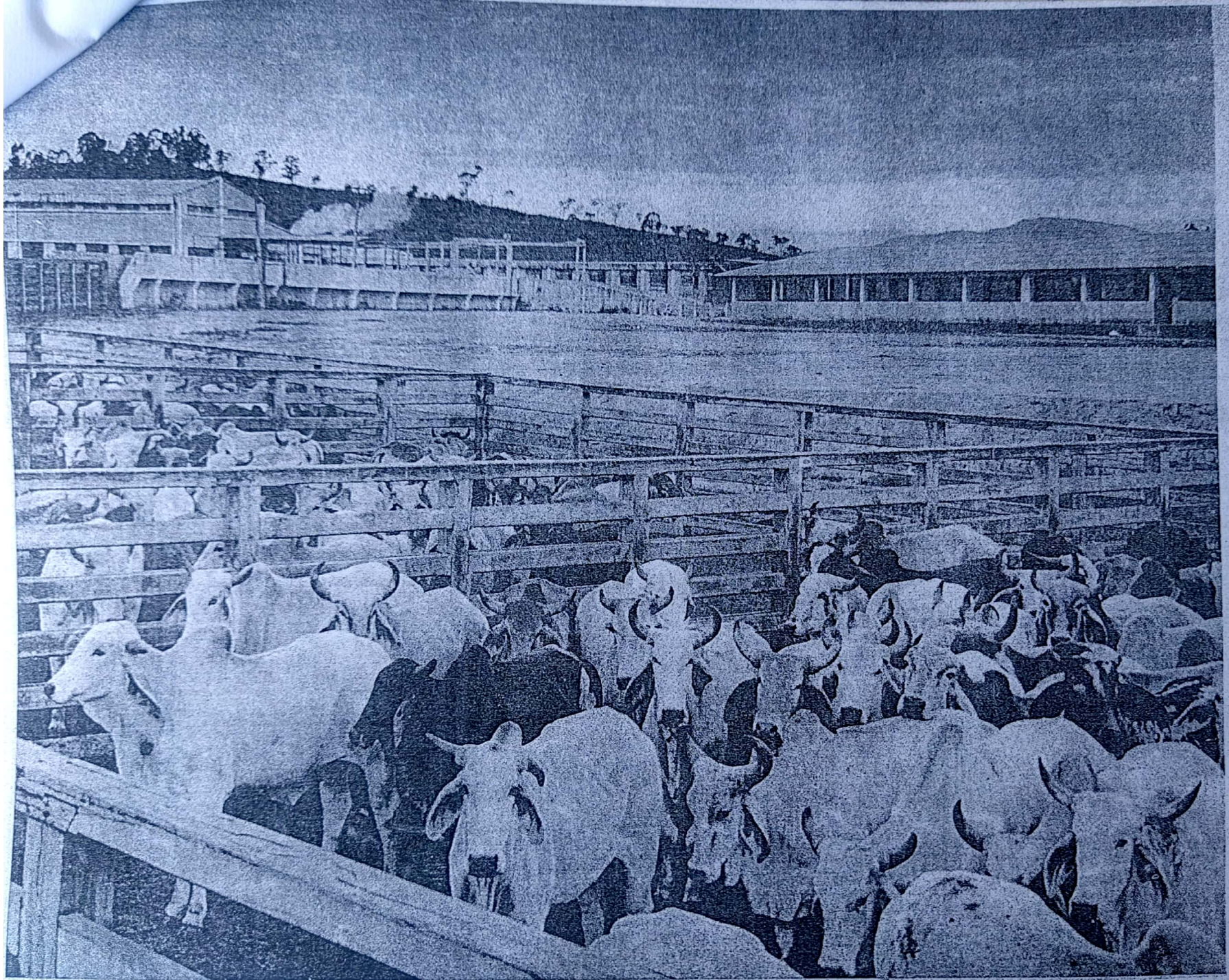
Entrada do Matadouro-Frigorífico de Carreia Comprida, aparecendo uma das unidades da grande frota de carros da FRIMISA.

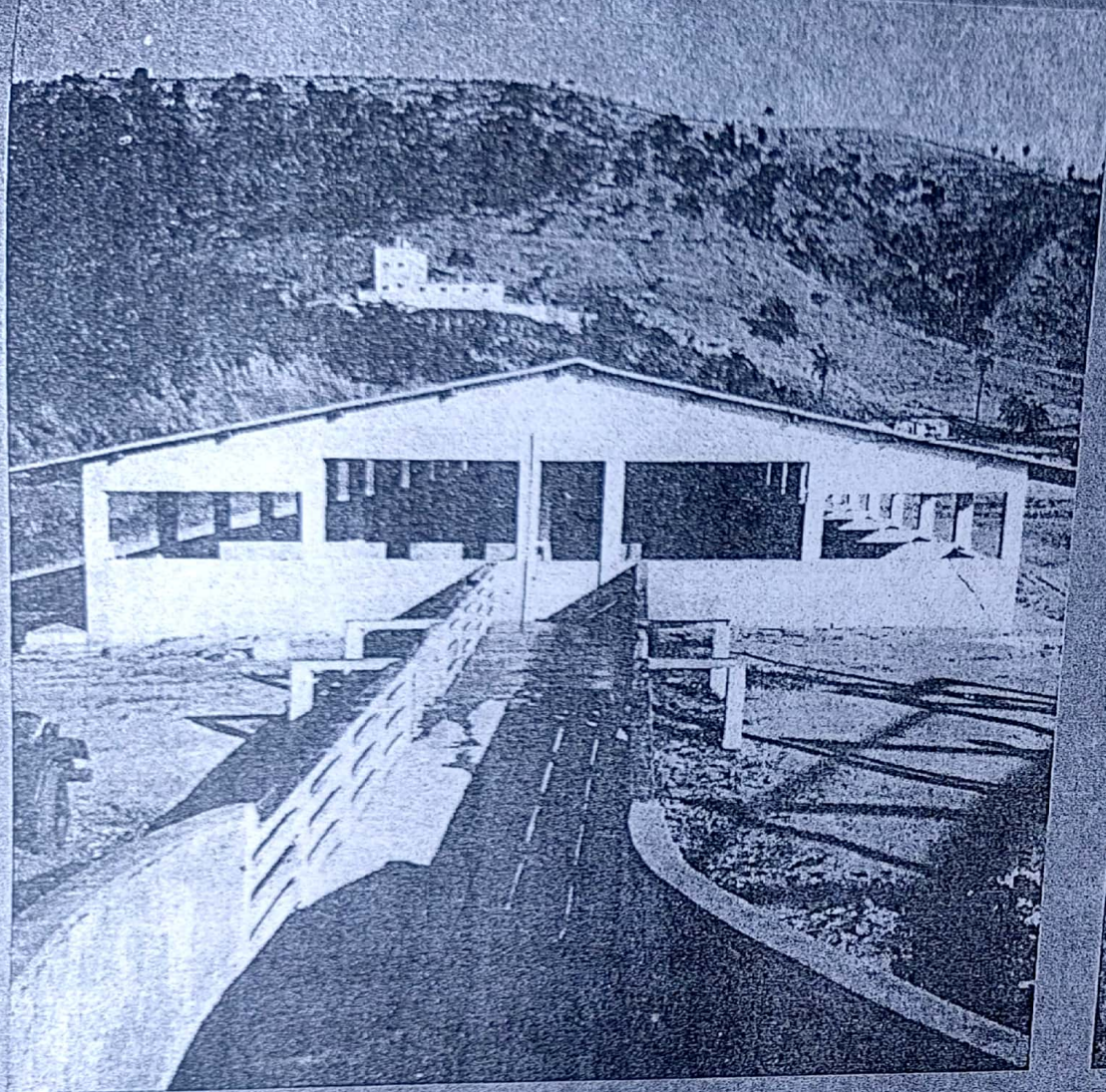


No pátio interno se estendem os varais de xarque, vendo-se à direita o prédio do almoxarifado. À esquerda, a garagem.

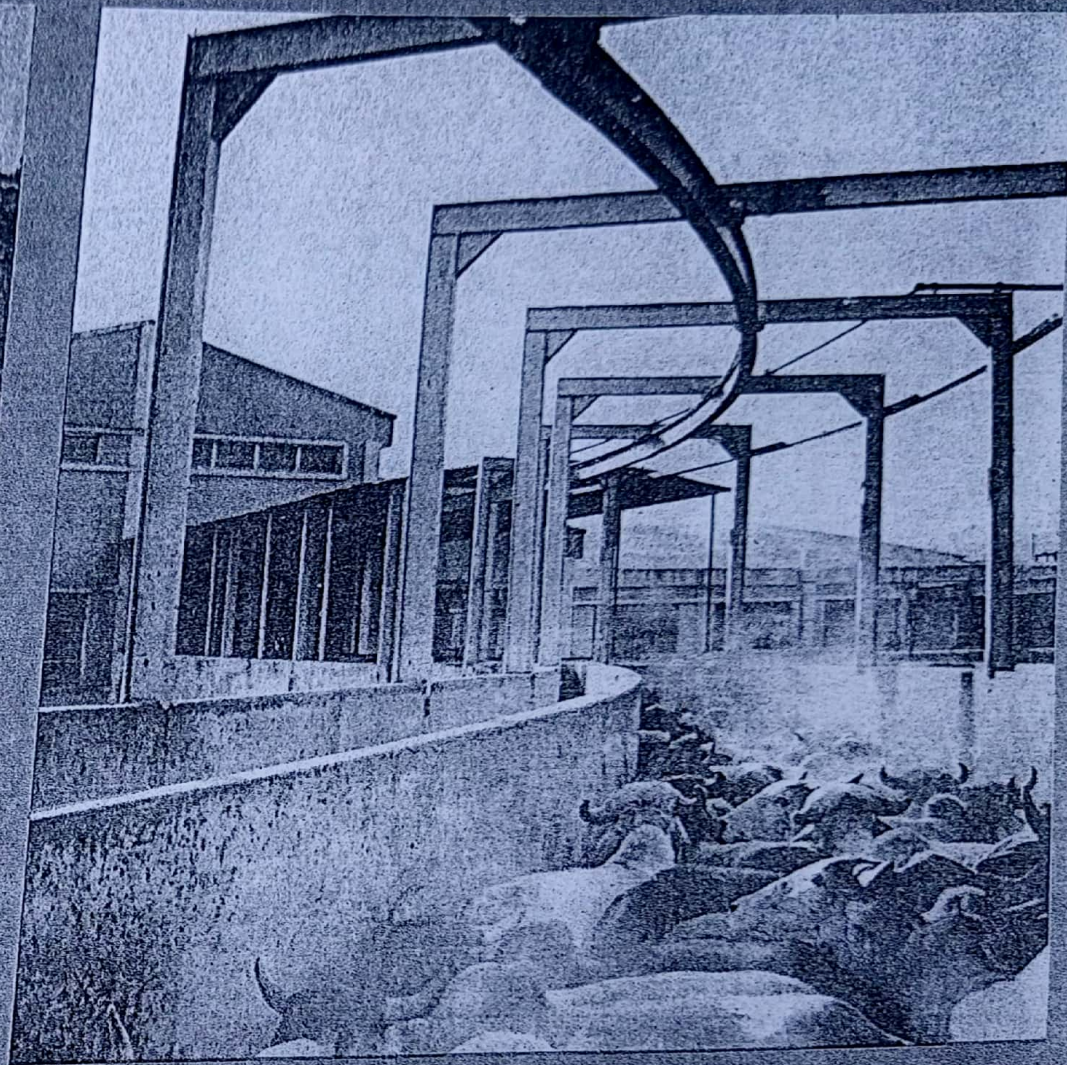


Vista geral da estação de tratamento de água da FRMISA, com capacidade de 225 litros por segundo.





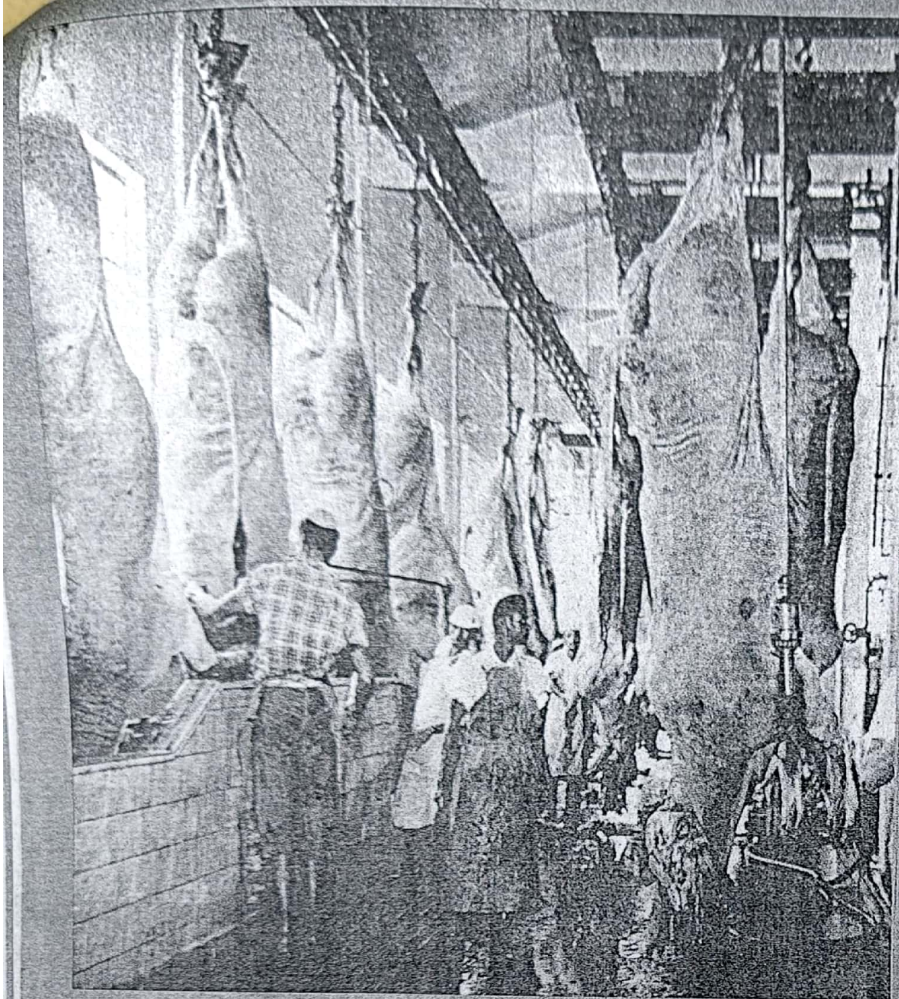
A pocilga tem capacidade para 1.500 suínos e possui 1.800 m² de área coberta



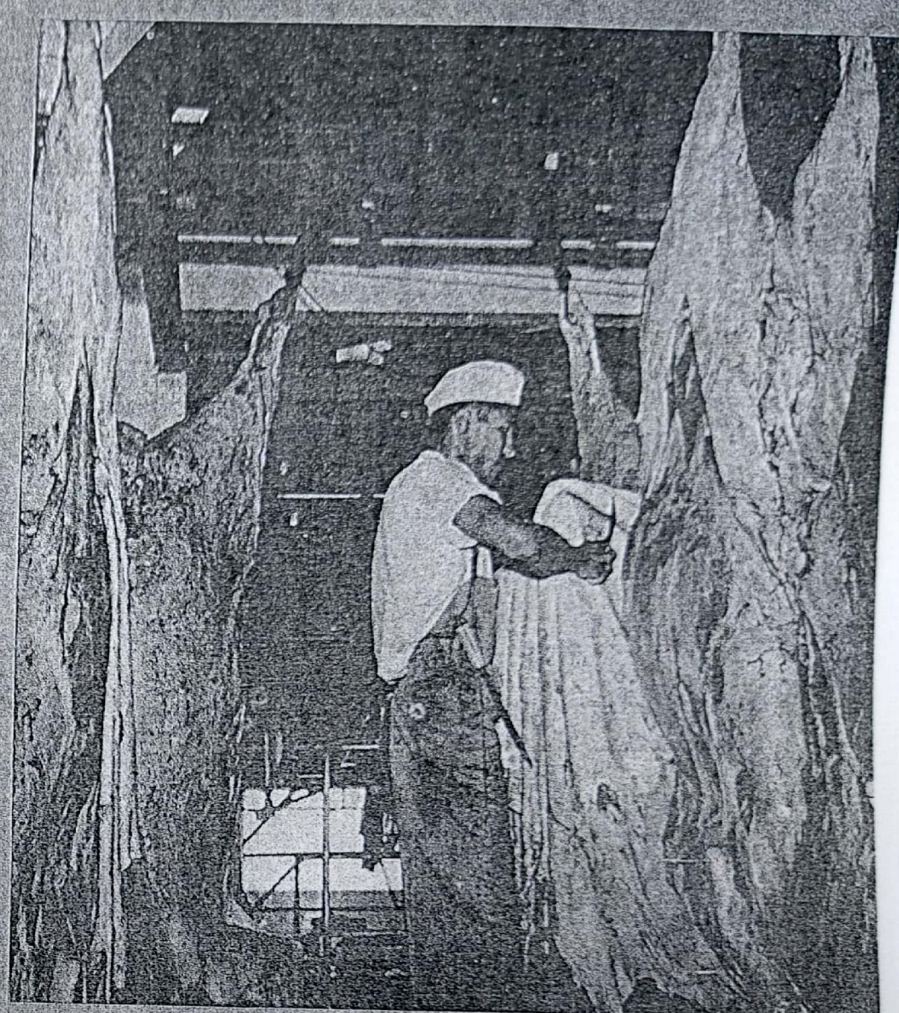
○ animal caminha para a sala de Matança, a fim de iniciar-se cuidadoso processo de tratamento do carne. ○ aproveitamento é total.

O trabalho de higienização se inicia nos amplos e modernos currais da FRIMISA, com a inspecção preliminar da boiada, sendo postos de lado os animais que não apresentem condições ideais para o abate. Cumprida esta fase, as rêsês passam depois por um chuveiro, antes de serem abatidas. Feito o abate, passa-se então a outra importante etapa, com um grupo de veterinários do DIPOA fazendo

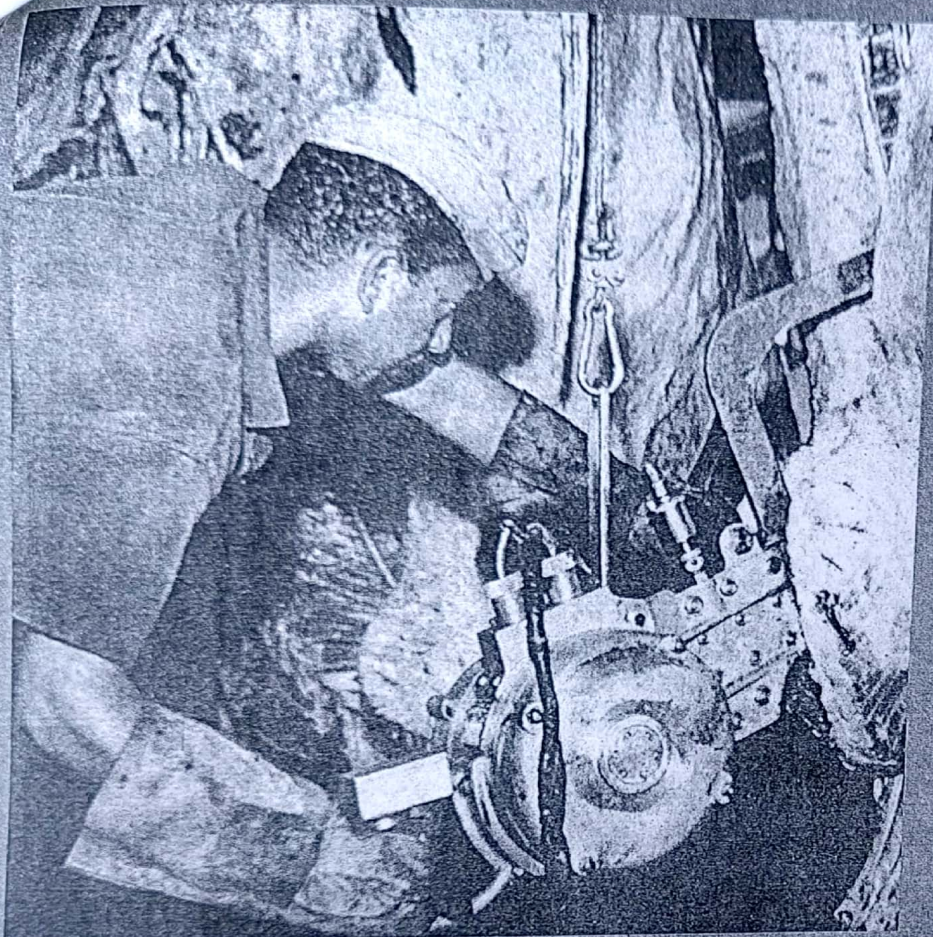
o exame de todos os órgãos e carcaças. Qualquer dúvida apresentada com relação à saúde do animal - decorrência do exame de seus órgãos - importa na sua retirada da linha de produção. Sòmente são aproveitados os bois de perfeita saúde, garantia de uma alimentação sadia para os consumidores dos produtos elaborados e distribuídos pela FRIMISA.



Aqui é executada a sangria, após o animal passar por um chuveiro constante.



Na sala de matança a esola do animal abatido é feita em poucos minutos.

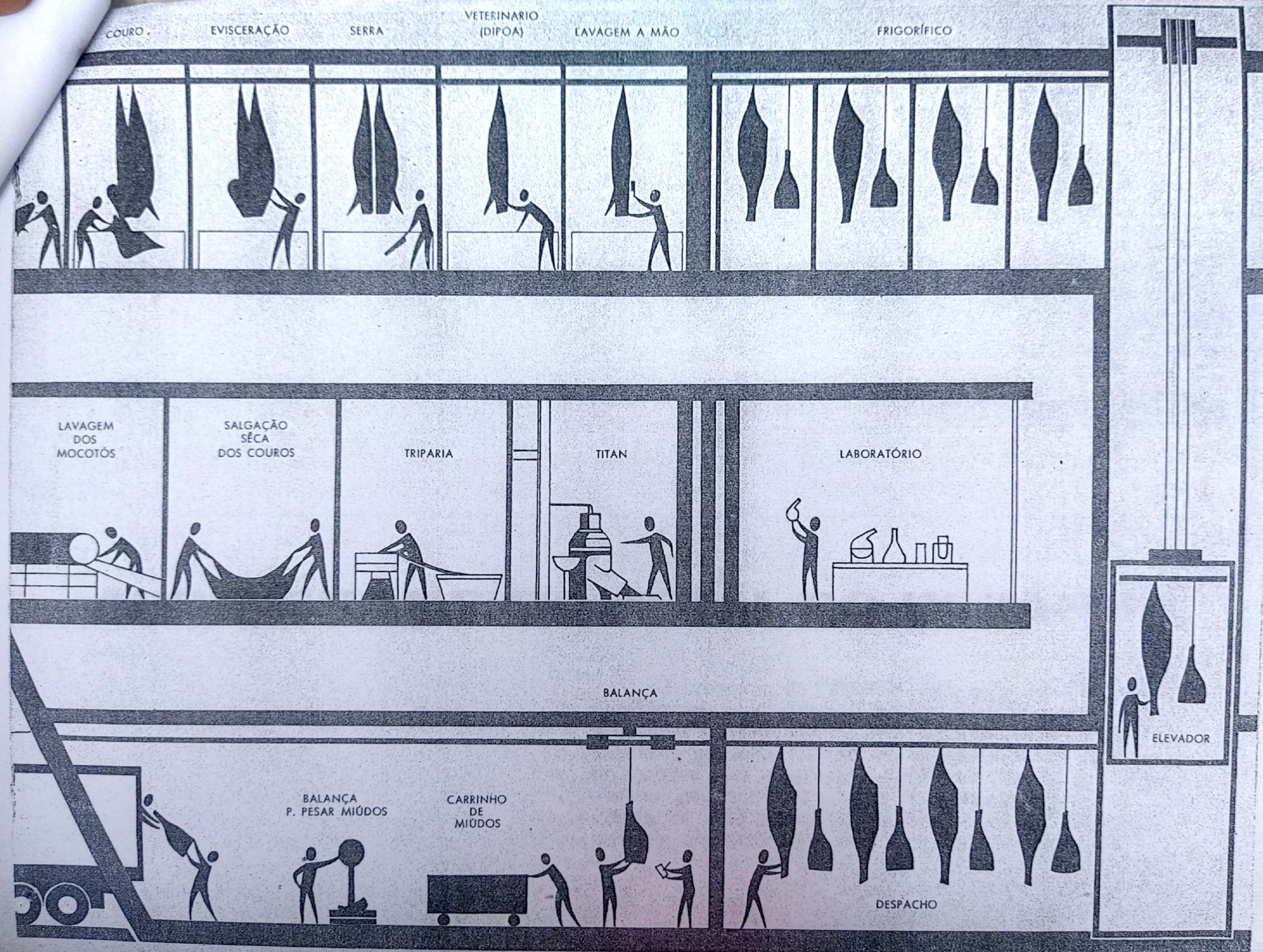


Serras elétricas moderníssimas dividem a carcaça do animal ao meio. Uma operação que é feita em poucos instantes.



Depois de inspeccionadas por veterinários do DIPOA, as carcaças são lavadas com chuveiros dotados de escovas.

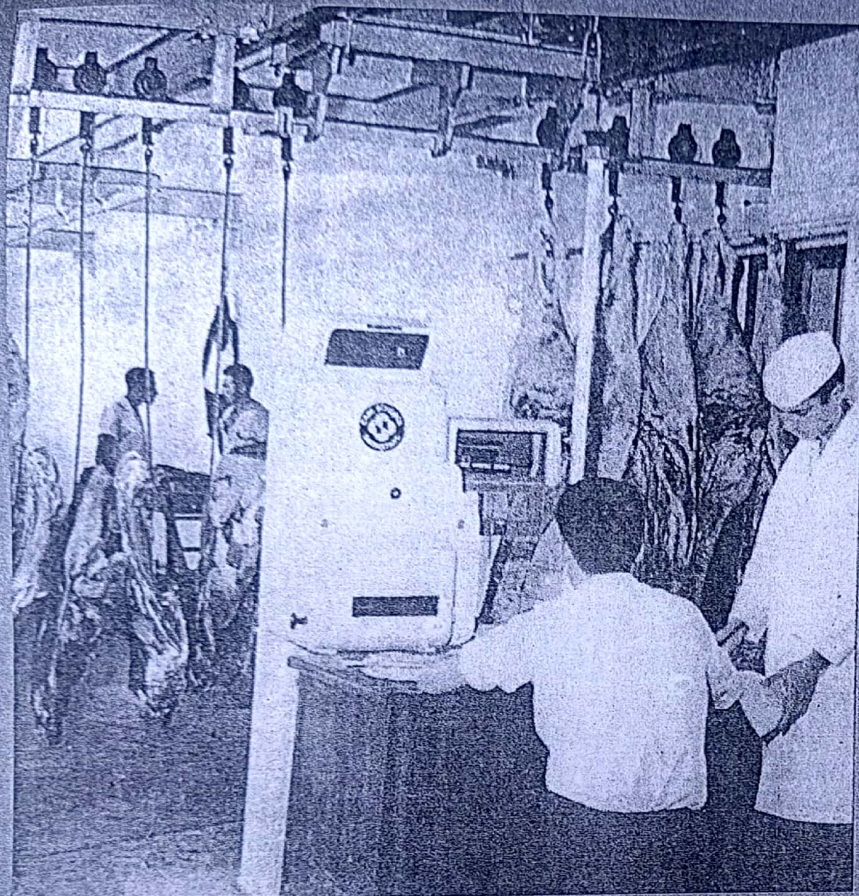




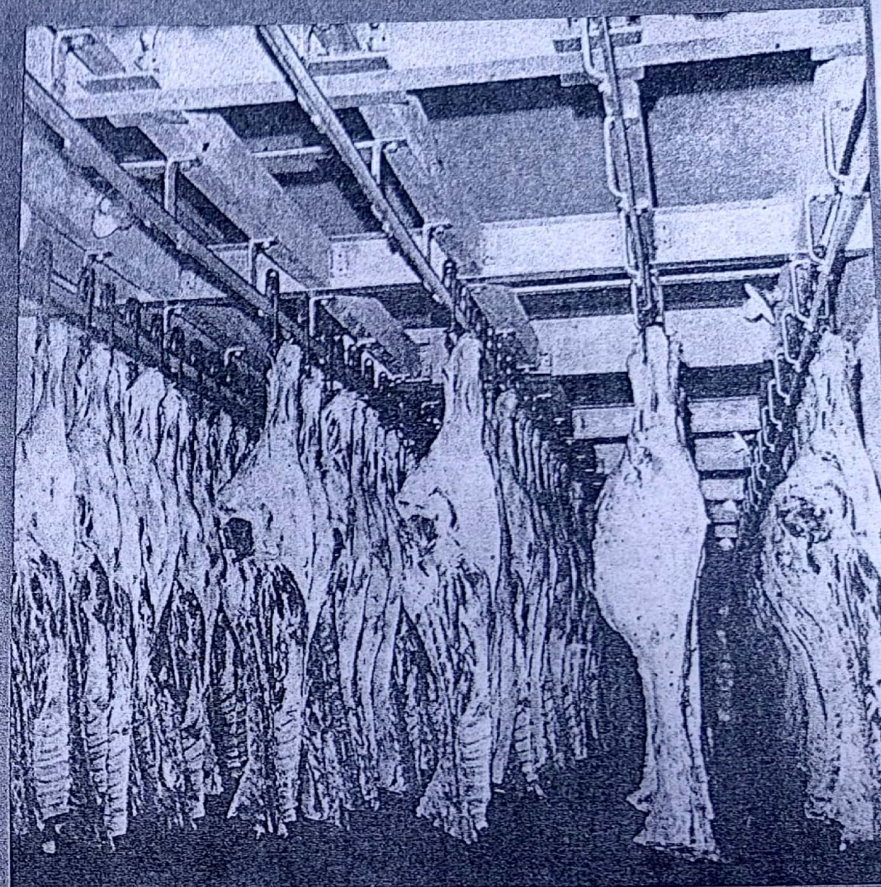
APROVEITAMENTO TOTAL DO REBANHO

O programa da FRIMISA - dos mais amplos e com previsão mais acentuada para o futuro - visa ao aproveitamento racional e adequado de uma das maiores riquezas do Estado - a pecuária. Trata-se de uma interferência altamente benéfica para a economia de Minas, desde que criou efetivas possibilidades para o aproveitamento, dentro do Estado, de uma parcela substancial de rebanho, que antigamente era exportado como simples matéria prima. Tal

aproveitamento cria expressiva renda, que se integra no produto territorial do Estado, deixando, portanto, de escoar-se para outras unidades da Federação. Para que se compreenda a importância desse aspecto, torna-se oportuno assinalar que, no momento em que lhe fôr possível industrializar 400.000 bois por ano, Minas terá, em decorrência, um acréscimo de, aproximadamente, 4 bilhões de cruzeiros em sua renda interna, considerando os preços correntes.



Nas câmaras frigoríficas, após a pesagem automática das carcaças, a carne é submetida ao processo de resfriamento até ser transportada para os centros de consumo.



Câmaras de resfriamento com temperatura de 35°C. abaixo de zero.



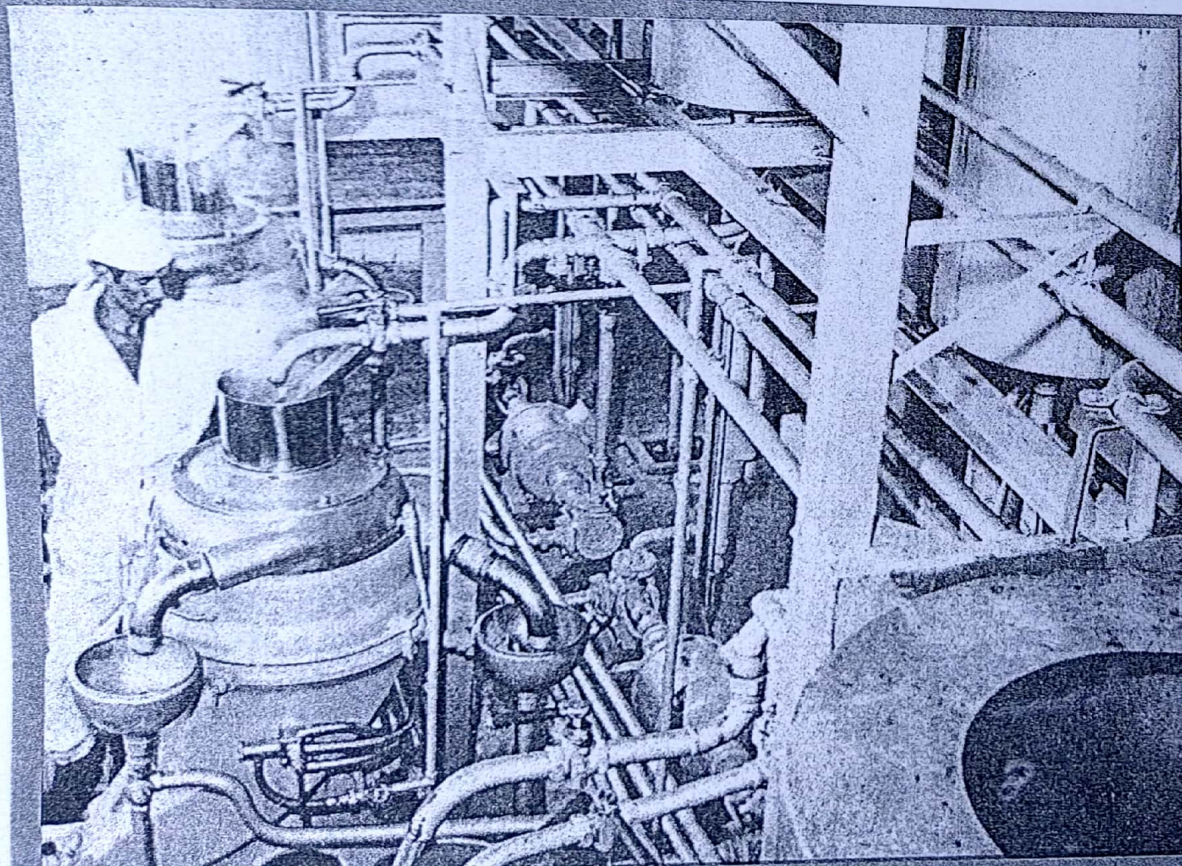
A FRIMISA colabora também no abastecimento do mercado de carne suína.
A secção de abate é visto na foto.



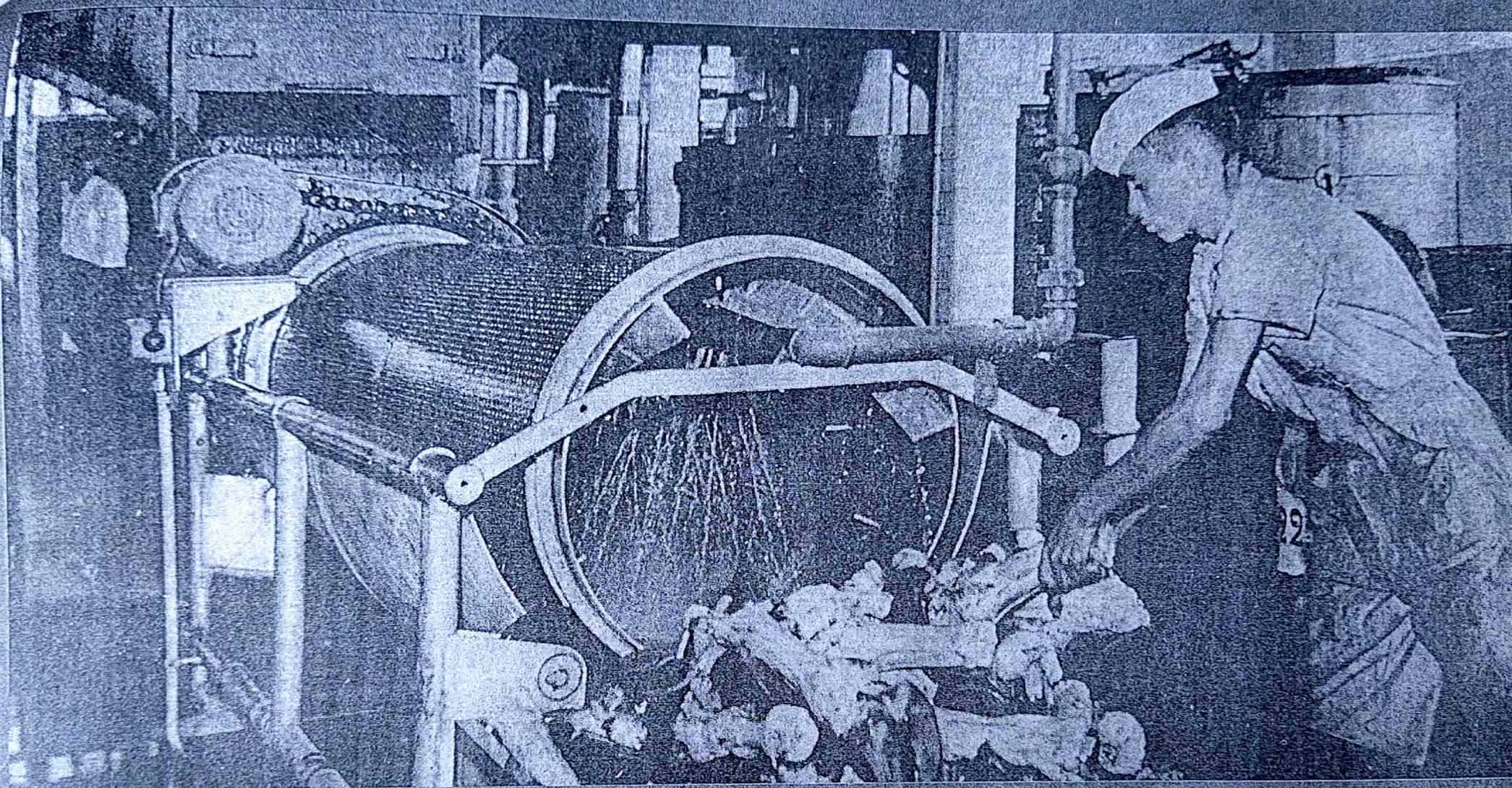
A inspecção sanitária é rigorosa. As carcaças liberadas são encaminhadas a salsicharia ou às casas distribuidoras.



Operários da FRIMISA empenhados na salga-úndia de couros.

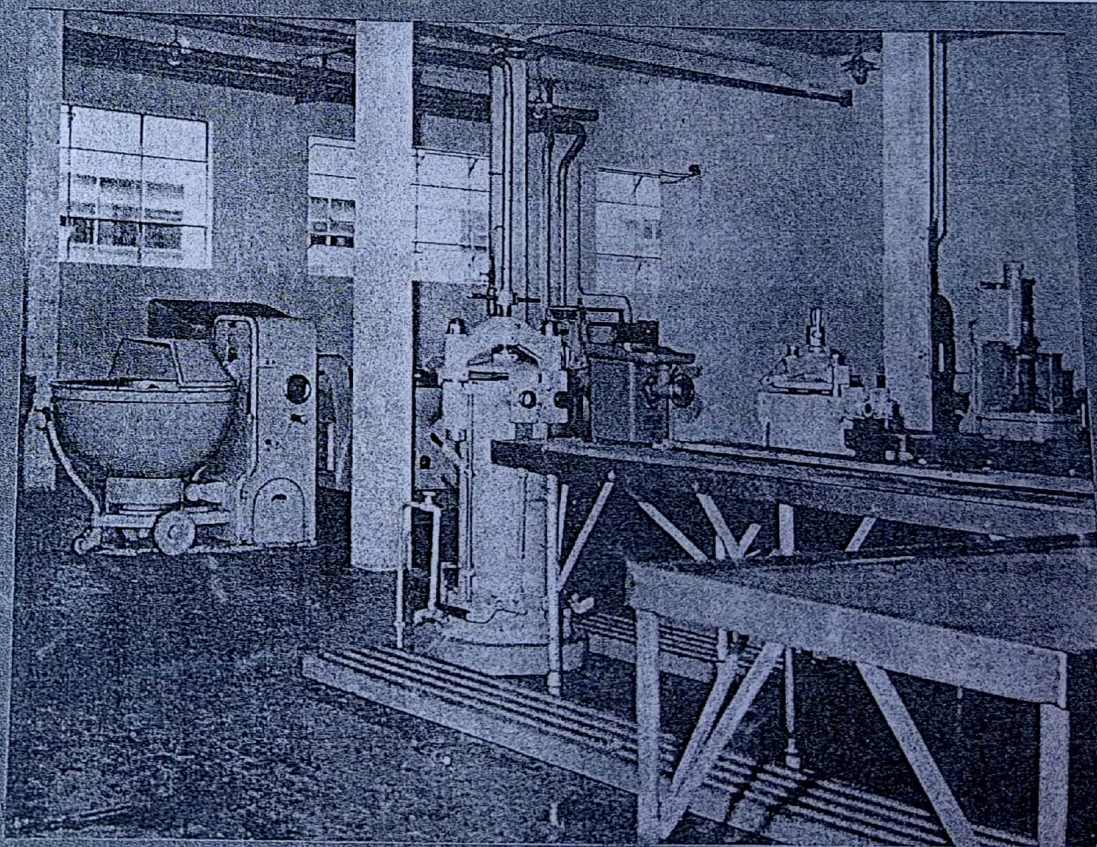


A gordura bovina comestível é totalmente aproveitada através do equipamento Titan.



Lavagem dos mocos destinados a fabricação de óleo, concha serrada, cascos, etc.

Setor de conservas (embutidos).



UMA EXTENSA LINHA DE PRODUÇÃO

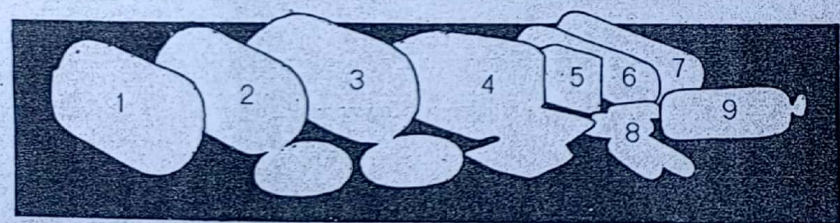
Criando condições para o aproveitamento total do boi pelos mais modernos processos de industrialização existentes, a FRIMISA, além de estabelecer uma nova fase para a pecuária mineira, abriu, ao mesmo tempo, amplas perspectivas para a instalação de indústrias que utilizam como ma-

téria prima os sub-produtos do boi, incluindo-se, no caso, as indústrias de couro, farmacêuticas, de alimentação, saboaria, de plásticos, de fertilizantes, de explosivos, artefatos de osso e de chifre. É mais um aspecto que deve ser considerado dentro da conjuntura econômico-social de Minas;

pelo que representa como fonte de renda para particulares e para o Estado, assim como abertura de novas frentes de trabalho para o nosso homem.

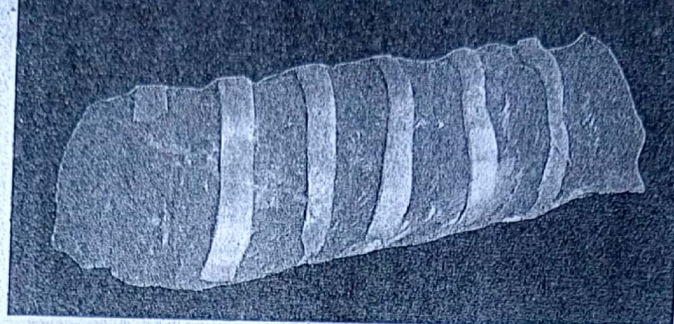
Além das carnes verdes e frigorificadas com que tem abastecido dois dos mais importantes centros consumidores do País-Belo Horizonte e Estado da Guanabara-a FRIMISA man-

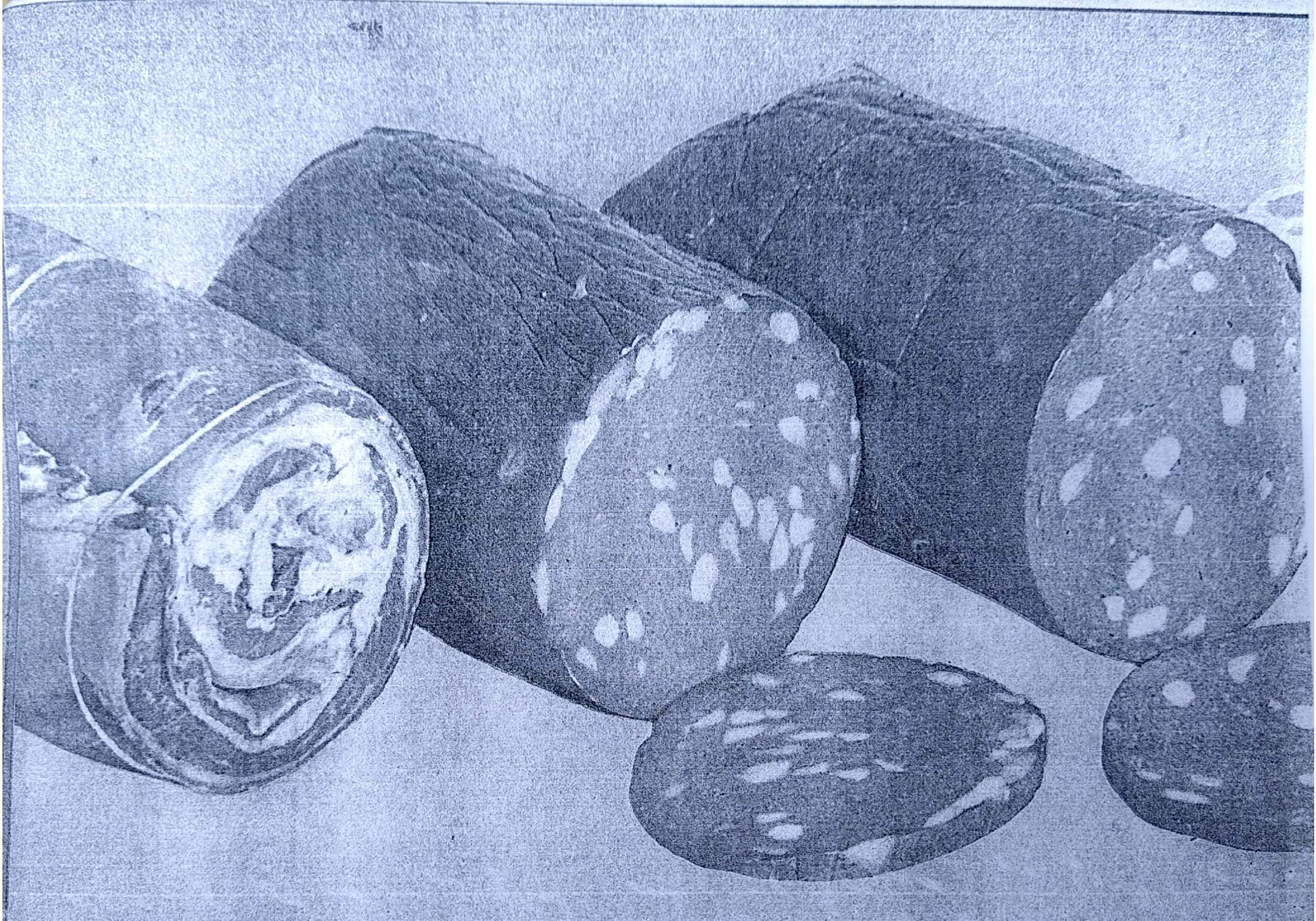
tém uma extensa linha de produção, já elaborando diversos produtos, como charques e vários tipos de conservas, como, por exemplo, salsichas, "bacon", lombinhos, presuntadas, linguiça, mortadela, pastas, chouriços, paios, galantinas, presunto, frios, etc. Outros produtos elaborados são: couros, farinha de osso, farinha de sangue, sebo industrial, óleos industriais, etc.



1. Charque 2. Mortadela 3. Salame 4. Presunto Canadense
5. Bacon 6. Salaminho Paris 7. Lione 8. Salsicha 9. Salaminho











AS CASAS DE CARNE

Além do fornecimento de carne e outros produtos para retalhistas, a dinâmica comércio-industrial da FRIMISA se completa com um plano arrojado, já pôsto em execução com a instalação de uma rede de casas de carne em Belo Horizonte. A medida é de profundo interesse social, destinada a proporcionar à população, em moldes modernos de varêjo, a carne para o consumo diário, manipulada com fiel observância da melhor técnica. Essas casas já estão sendo instaladas com pessoal especializado. Antes de iniciar esse trabalho, a FRIMISA buscou elementos especializados na França, a fim de ministrar cursos para os seus homens, principalmente no que toca à parte de cortes e apresentação das carnes. O sucesso da iniciativa não se fez demorar, com a população prestigiando-a inteiramente, o que provocou um índice de venda bem superior às previsões mais otimistas.

Para o envio de seus produtos - principalmente carne frigorificada - para o Estado da Guanabara, a FRIMISA conta com moderníssima frota de caminhões isotérmicos, o que garante uma perfeita conservação da carne.

