

# Todos querem a fórmula

## Os segredos industriais que resistem às sofisticadas técnicas da pirataria industrial

Tatiana Chiari

Fotos Ricardo D'Angelo, Divulgação, Luis R. Nogueira, Frederico Busch, Carlos Fenerich, Sérgio Cardoso



**Coca-Cola, o sorvete Häagen-Dazs, Nescafé, o perfume Chanel nº 5, o champanhe Krug e o uísque Johnnie Walker, seis dos segredos industriais mais cobiçados do mundo: a concorrência e os piratas não conseguem imitar o aroma e o sabor desses produtos**

A AmBev recentemente colocou em prática um plano de globalização do guaraná Antarctica. O projeto prevê que, em breve, a empresa passe a faturar 700 milhões de dólares vendendo a bebida brasileira em diversos países. Em consequência desse plano, cresceu a importância estratégica de um dos funcionários da companhia, o químico Orlando de Araújo. Esse discretíssimo senhor grisalho de 74 anos trabalha na empresa desde o início da década de 50 e carrega consigo o mais valioso segredo industrial da AmBev: a fórmula do guaraná Antarctica. A composição química do refrigerante foi criada nos anos 20, por uma equipe da área industrial. Desde então, foi passando de mãos em mãos, até chegar a Araújo, membro dessa espécie de cadeia de confiança. Ao químico coube também a responsabilidade de escolher nos corredores da empresa um sucessor, que deverá manter o segredo vivo nas próximas décadas. Acabou elegendo para a importante tarefa um ex-assistente. O assunto é tratado com tanto zelo que os diretores só se referem a esse outro funcionário como "O Elemento". "Profissionais assim exercem um papel-chave, equivalente ao dos mais graduados diretores da corporação", compara José Luiz Saicali, um dos sócios da consultoria KPMG, uma das maiores do país. "Sem eles, a companhia não sobrevive."

A alta tecnologia disponível nos dias de hoje fornece ferramentas para os hackers invadirem os códigos de segurança do Pentágono e torna possível aos piratas roubar e copiar os mais variados tipos de fórmulas de produtos. Por isso, é quase inacreditável existir ainda uma área em que um segredo industrial resista tanto tempo à bisbilhoteira alheia. Mas a lista de produtos que preservam o segredo de seu aroma, sabor e composição é considerável. O estrelado perfume Chanel nº 5, por exemplo, nunca foi copiado porque tem como um dos elementos-chave de sua fórmula uma substância extraída dos testículos de uma espécie rara de gatos indianos. Outro caso de sucesso, tanto de vendas como de preservação do sigilo de sua receita, é o champanhe Krug. Todos conhecem os três tipos de uva usados em sua composição. Mas só o produtor sabe a quantidade de cada uma, o processo de fermentação e o tempo de envelhecimento da bebida. Trata-se de um segredo mantido intacto há um século e meio.

Antonio Milena



**O químico Araújo: só ele e outra pessoa conhecem a receita do guaraná da AmBev**

O sonho da AmBev é que, um dia, a fórmula de seu guaraná seja tão badalada quanto a da Coca-Cola. O químico Araújo e "O Elemento" são as únicas pessoas que conseguem entrar no cofre da AmBev, olhar a pasta em que está a fórmula do guaraná e codificar as cerca de oitenta substâncias aromáticas que são misturadas em quantidades específicas à fruta extraída na Amazônia. Um erro qualquer na mistura é o suficiente para transformar o guaraná em tubaína. A dupla de químicos recebe um salário estimado pelo mercado em cerca de 20 000 reais, próximo ao dos diretores da companhia. São proibidos de viajar juntos no mesmo avião, pois a empresa não quer correr riscos.

Silvio Porto



**Teste de carro da Fiat: camuflagem para preservar o impacto do lançamento**

Segredos assim fazem parte da rotina da indústria de bebidas, cosméticos e alimentos, setores que vivem do sabor e do aroma. Fórmulas de produtos, como o Nescafé e o sorvete Häagen-Dazs, fazem parte dessa relação de mistérios impenetráveis. Os químicos que lidam com essas complexas linhas de produção precisam ser treinados durante anos para dominar as poções que são a alma do sucesso de uma série de marcas famosas. A maioria das pessoas só consegue distinguir com exatidão algumas dezenas de cheiros. Os degustadores profissionais têm faro para identificar e reconhecer diferenças mínimas de mais de 3.000 tipos de sabores. A Coca-Cola mantém equipes de degustadores que retiram de quinze em quinze minutos garrafas de refrigerante da linha de produção para beber um gole e checar se o sabor está de acordo com as especificações da bebida. Durante mais de um século, várias pessoas chegaram a anunciar a descoberta da fórmula da Coca-Cola. Mas, até hoje, ninguém conseguiu comprovar isso ou produzir nada parecido. A Pepsi que o diga. É fabuloso imaginar que os cientistas conseguiram desvendar a seqüência genética do ser humano e tiveram talento para fabricar o clone de um animal, mas ninguém desvenda o segredo da composição de um sorvete ou de um refrigerante.

Quando o assunto é sigilo e segredo industrial, o mundo empresarial pode ser dividido em dois grandes grupos. Há aquele time formado por empresas que dependem da tecnologia e dos avanços nos processos de produção. São companhias dos ramos automobilístico, eletroeletrônico e até mesmo do setor financeiro. Essas corporações guardam seus segredos a sete chaves, mas não possuem fórmulas velhas a ser decifradas. O segredo que guardam está ligado a algum projeto novo que ainda vai ser lançado. Se a concorrência conseguir obter informações relacionadas ao tal produto, pode eventualmente lançá-lo com antecedência. Num mercado altamente competitivo, quem chega antes fatura com a novidade. Quando a concorrência reage, em geral ganha espaço quem oferece o menor preço. A confidencialidade está centrada nos processos de produção, nas estratégias de marketing e no desenvolvimento de designs inovadores. Como tudo pode ser copiado nesses setores, o importante é se antecipar às tendências e lançar primeiro alguma novidade. "Os pioneiros dominam o mercado sozinhos por um bom tempo e enriquecem", explica o consultor José Luiz Saicali.

Frederic Jean



**Fábrica de softwares: empresas como a Microsoft vigiam os piratas**

É diferente com o outro grupo de empresas, o que detém as fórmulas ancestrais mantidas secretas há cinquenta, 100 ou mais anos. Essas companhias não têm o grosso de seu faturamento lastreado em novos lançamentos. Sua fonte principal de receita são os produtos tradicionais. Por essa razão, se seus segredos forem desvendados, o que será de sua receita, de seu lucro e, quem sabe, da própria companhia? Se alguém descobre como será o novo carro de uma montadora, pode até arrasar a firma por alguns meses. Mas o que será da Coca-Cola se sua fórmula for realmente desvendada?

Com o crescimento da importância da informação na economia globalizada, os cuidados das empresas em manter seus segredos são cada vez maiores. A Microsoft, por exemplo, além de ter o próprio departamento jurídico para cuidar de casos de cópias ilegais, é filiada a duas instituições, uma nacional e outra internacional, que se dedicam a combater a pirataria. O mercado de segurança da informação, que praticamente inexistia no Brasil há algumas décadas, hoje movimentava 200 milhões de dólares por ano. Há inclusive novos termos para designar velhas práticas. O que era conhecido como espionagem hoje se chama engenharia social. O objetivo continua o mesmo. Conseguir dados e histórias importantes, partes de segredos ou segredos inteiros de uma determinada companhia. O alvo principal da engenharia social também continua o mesmo: o funcionário da empresa. Pesquisas americanas demonstram que 80% dos casos de vazamento de informações sigilosas de companhias partem dos funcionários. "As empresas estão lidando constantemente com o risco", diz o especialista Wilson Gellacic, da Ernst & Young Auditores. "E o maior deles é a pessoa que elas contratam."

Fonte: ([http://veja.abril.com.br/201200/p\\_072.html](http://veja.abril.com.br/201200/p_072.html). Acesso em 24.06.2011).