



**Corporación de Fomento de la Producción
CHILE**

INNOVA CHILE

**CONSULTORÍA ESPECIALIZADA
CAPACITACION EN EL
ARTE DE CREACION DE SABORES**

Carlos Cramer S.A.C.I.

INFORME FINAL

14-Agosto-2007

ANTECEDENTES DE LA EMPRESA		
RAZON SOCIAL EMPRESA (INDIVIDUAL o GESTORA) CARLOS CRAMER PRODUCTOS AROMATICOS S.A.C.I.		RUT 92.845.000-7
		CODIGO POSTAL -
COMUNA	CIUDAD SANTIAGO	REGIÓN RM
		FAX

SINTESIS DEL PROYECTO
<p>El presente proyecto tiene como objetivo la capacitación en el arte de creación de sabores para seis profesionales de la empresa Carlos Cramer Productos Aromáticos S.A.C.I., a través de la contratación de consultoría especializada de los Saboristas Sr. Bob Schoor y Sr. David Baines. Esto permitirá adquirir los conocimientos necesarios para consolidar el crecimiento e internacionalización de la empresa.</p>

INDICE

1. Antecedentes del Sector y la Empresa.....	4
2. Objetivos del proyecto.....	6
3. Desarrollo del proyecto.....	8
4. Resultados obtenidos.....	10
5. Difusión del proyecto.....	11
6. Conclusiones y proyecciones.....	16
7. Rendición de gastos.....	17
8. Anexos	
a. Presentación con clientes Bob Schorr	
b. Presencia con clientes David Baines	
c. Recibos, boletas, facturas, boarding pass	

Nota: Se adjunta copia en CD, a excepción de los recibos.

1. Antecedentes del Sector y la Empresa

Los saborizantes son compuestos químicos que se utilizan con diferentes objetivos, entre ellos; conferir sabor a diferentes alimentos, reforzar el sabor natural de un alimento, recuperar el sabor de un alimento procesado, reducir costos de alimentos procesados y enmascarar el sabor desagradable que presentan algunas fórmulas farmacéuticas.

Existen innumerables tipos de saborizantes, tantos como se puedan encontrar en la naturaleza, algunos ejemplos son:

- Naranja, cola, piña y limón soda para bebidas.
- Limón de pica y menta para licores.
- Vainillas y frutillas para leche.
- Chirimoya y lúcuma para helados.
- Durazno y damasco para yogurt.
- Plátano y uva para chicles
- Naranja y miel para caramelos
- Vainilla y chocolate para queques
- Tutti fruti y cherry para jarabes para la tos
- Queso y jamón para papas fritas
- Choclo y Espárrago para sopas

Cramer Cramer Productos Aromáticos cuenta con más de 68 años de experiencia en la elaboración y comercialización de saborizantes en el mercado nacional y extranjero (ver www.cramer.cl).

Nuestra competencia está compuesta principalmente por casas de sabores internacionales. Según declaraciones financieras de las 3 compañías que lideran el mercado, su participación a nivel global es el siguiente; Givaudan 13.2 %, IFF 12.4 % y Firmenich 9.8 %.

A nivel nacional, también lidera Givaudan con un aproximado 32 %, continúa Cramer con un aproximado 25 %, luego sigue Firmenich con un aproximado 18 %, luego IFF con un aproximado 8 % y otros con 17 %.

Las fortalezas de Cramer son contar con instalaciones de producción localmente y un amplio stock de materias primas, lo que le permite brindar una rápida capacidad de respuesta. Además cuenta con profesionales y laboratorios de desarrollo y aplicaciones, lo que le permite diseñar y adaptar productos según las necesidades locales.

Por otra parte, la principal debilidad, es que a diferencia de las transnacionales, está alejado de los proveedores de ingredientes y de los grandes centros de

INNOVA CHILE - CORFO

creación de sabores. Esto dificulta el acceso a conocimiento e impide contar con masa crítica y profesionales capacitados en el mercado.

Como amenazas se visualiza que alguna de las empresas transnacionales se instale con producción local. Por ello se considera como oportunidad, la inversión en capacitación en el arte de creación de sabores, lo que permitirá adquirir nuevos conocimientos y de esta manera competir con las translaciones.

1.1 Empresa(s) Participante(s) en el Proyecto

Nº	Empresa	RUT	Año Cons.	Nº Emp	Venta Nac. MM\$	Exp. M US\$	% Part	Accionista	Principales Productos
1	Cramer	92.845.000-7	1963	150	8.200	3.500	79,00	Dimerco S.A.	Esencias, sabores y fragancias
							9,83	Paclama S.A.	
							9,83	Las Tortolas S.A.	
							1,34	Sur pacífico S.A.	

2. Objetivos del proyecto

El presente proyecto propuso como objetivo general la capacitación de 5 profesionales de la empresa Carlos Cramer Productos Aromáticos S.A.C.I. en el arte de creación de sabores.

Los saborizantes son elaborados por saboristas. Los saboristas son profesionales del rubro químico o de alimentos, que tras años de entrenamiento y enriquecimiento de sus habilidades sensoriales son capaces de lograr aromas similares a los que se encuentran en la naturaleza.

La creación de saborizantes requiere conocer los ingredientes aromáticos utilizados en su elaboración. Existen más de 4.000 ingredientes aromáticos disponibles comercialmente. Su mezcla y sus procesos entregan infinitas combinatorias, que sólo un saborista puede llegar a manejar para lograr los sabores de la naturaleza. Los ingredientes son ofrecidos por empresas tales como Polarome (www.polarome.com), Citrus & Allied (www.citrusandallied.com) y Treatt (www.treatt.com).

No hay universidades ni institutos que dicten formalmente la profesión de saborista. Es un oficio que se adquiere a través de años de contacto directo con otros saboristas. Según la American Society of Flavor Chemists, el organismo de mayor reconocimiento en la acreditación de saboristas, los miembros deben haber sido aprendices de otro saborista por al menos 7 años ver www.flavorchemist.org/about.asp.

Para lograr los objetivos planteados, se propuso contratar a dos saboristas; los Sres. Bob Schoor y Sr. Tom Riesser, ambos saboristas norteamericanos acreditados ante la American Society of Flavor Chemists.

Cabe señalar que el Sr. Riesser nos visitó una vez, sin embargo fue remplazado por motivos de salud. Esta propuesta se presentó debidamente al comité Innova el 2006, la que fue aprobada.

El Sr. Riesser fue reemplazado por el Sr. David Baines, PhD. En Química de origen Inglés, con más de 20 años de experiencia en investigación de compuestos aromáticos.

Entre los saboristas, suman más de 50 años de experiencia trabajando en las principales casas de sabores como Givaudan, IFF, Mane y Takasago. En los últimos años ambos se han desempeñado como consultores independientes.

Los profesionales de la empresa Carlos Cramer S.A.C.I. considerados para este entrenamiento eran inicialmente 5, que correspondía a quienes estaban más involucrados con el proceso de diseño de sabores, sin embargo dada la gran experiencia y conocimiento de los consultores, se incorporó a varios profesionales de CRAMER SACI, tanto de las áreas técnicas como técnico-comerciales. El resumen de los profesionales que recibieron entrenamiento fue:

Profesionales considerados en el proyecto inicial

1. Soledad Yaryes, Ingeniero en Alimentos, con 12 años de experiencia en creación, aplicación y evaluación de sabores. Se entiende por aplicación, la selección adecuada de saborizantes para su uso en diferentes alimentos. La experiencia en creación fue adquirida en la propia empresa.
2. Juan Elizalde, Bioquímico, con 10 años de experiencia en creación, aplicación y evaluación de sabores. La experiencia en creación fue adquirida en la propia empresa y además en un curso de especialización de 2 meses en la Sociedad de Saboristas Británicos.
3. Alejandra Marambio, Ingeniero en Alimentos, con 2 años de experiencia en aplicación de sabores.
4. Romina Sanguineti, Ingeniero en Alimentos, con 2 años de experiencia en aplicación de sabores.
5. Claudia Reyes, Ingeniero en Alimentos, con 1 año de experiencia en aplicación de sabores.

Profesionales incorporados

6. Ana Rojas, Técnico Químico, con 15 años de de experiencia en creación, aplicación y evaluación de sabores.
7. Mónica Vargas, Tecnólogo en Alimentos, con 20 años de experiencia en creación, aplicación y evaluación de sabores.
8. Gladys Álvarez, Técnico Químico, con 15 años aplicación y evaluación de sabores.
9. María Pilar Miranda, Ingeniero Agrónomo, con 3 años de experiencia en aplicación y evaluación de sabores.
10. Waleska Czollak, Ingeniero en Alimentos, con 10 años de experiencia en aplicación y evaluación de sabores.
11. Ten Lan Lay, Tecnólogo en Alimentos, con 20 años de de experiencia en creación, aplicación y evaluación de sabores.
12. Héctor Quezada, Ingeniero en Alimentos, con 20 años de experiencia en aplicación y evaluación de sabores.
13. Constanza Macchiavello, Tecnólogo en Alimentos, con 5 años de experiencia en creación, aplicación y evaluación de sabores.

Como objetivo específico de este proyecto se propuso en el largo plazo, que al menos 2 de los profesionales entrenados se acreditaran ante la sociedad de saboristas americanos.

3. Desarrollo del proyecto

El plan de trabajo se realizó tal como se planificó, a través de visitas periódicas a las instalaciones de Cramer, aproximadamente cada 2 meses, por períodos de 2 semanas cada vez. Considerando 5 viajes por consultor en un período de un año.

Los viajes propuestos y el entrenamiento fueron desarrollados satisfactoriamente.

Cabe destacar que las fechas propuestas inicialmente fueron modificadas levemente, debido a que los consultores tuvieron compromisos que dificultaron el cumplimiento exacto de las fechas. Por este motivo solicitamos una prórroga a la presentación del informe final, petición que fue aceptada formalmente hace poco más de un mes.

No obstante se reitera que la cantidad de viajes propuestos y el entrenamiento se llevaron a cabo satisfactoriamente.

Durante las visitas, los saboristas dictaron charlas teóricas y también trabajaron mano a mano con los integrantes del laboratorio, enseñándoles sobre el diseño, creación y elaboración de saborizantes.

El Sr. Bob Schoor nos enseñó a diseñar más de 50 tipos de saborizantes diferentes, como por ejemplo sabores de carne de cerdo, res y aves, sabores lácteos, sabores de queso y chocolates. También aprendimos a diseñar sabores cítricos; como naranjas, limones, mandarinas y pomelo. También enseñó a diseñar sabores de frutilla, durazno, piña, damasco, pera, manzana, piña, chocolate y vainilla.

El Sr. Tom Riesser nos visitó sólo una vez, sin embargo nos enseñó a elaborar sabores de mentas para pastas de diente, enjuagues bucales, chicles y otros confites. También nos permitió adquirir conocimientos en la creación de sabores para tabaco y diferentes sabores para bebidas alcohólicas y analcohólicas, como cola y naranja, sólo por mencionar algunos.

El Sr. David Baines nos enseñó un tema completamente distinto, pero no por ello menos interesante ni útil para este rubro, como es el desarrollo de sabores de reacción, los que utilizan procesos térmicos y enzimáticos para lograr sabores que son utilizados principalmente en sopas, snacks y carnes. Con el desarrollamos diferentes sabores de carne de pollo, pavo, cerdo, res, y también sabores de queso. También nos permitió conocer el mundo de alimentación para mascotas, principalmente perros y gatos, ayudandonos a crear sabores para ese tipo de alimentos.

INNOVA CHILE - CORFO

Durante este año de trabajo, los integrantes del laboratorio pudieron entender y aprender sobre el diseño de varios saborizantes y además adquirir las herramientas para enfrentar futuros proyectos y nuevos desafíos.

Cabe destacar que el trabajo estuvo altamente orientado a resolver requerimientos contingentes de los clientes de Cramer; como por ejemplo Carozzi, Nestlé, Córpora Tres Montes, Soprole, CCU, etc.

Esto permitió resolver rápida y efectivamente los proyectos solicitados por los clientes.

El resumen de los conocimientos adquiridos con los consultores se puede observar en los anexos.

4. Resultados obtenidos

Los resultados y logros obtenidos con este proyecto son varios y extremadamente satisfactorios.

Primero, se cumplió exitosamente el objetivo general, que consistía en la capacitación de 5 profesionales de la empresa Carlos Cramer Productos Aromáticos S.A.C.I. en el arte de creación de sabores.

Segundo, complementando el objetivo general, se incorporaron a este proceso de entrenamiento otros 8 profesionales de la empresa Cramer, tanto de las áreas técnicas como técnico-comerciales.

Tercero, como objetivo específico de este proyecto se proponía en el largo plazo, que al menos 2 de los profesionales entrenados se acreditaran ante la sociedad de saboristas americanos. Este objetivo se cumplió en el mediano plazo, ya que uno de los integrantes, Juan Elizalde, presentó su solicitud de incorporación a la Sociedad a principios de Agosto del 2007, siendo aceptado exitosamente luego de un arduo examen oral.

Cuarto, gracias al trabajo contingente en proyectos con clientes, se lograron resultados más rápidos y efectivos durante este período, lo que sin duda se verá reflejado en nuestros resultados comerciales.

Quinto, otros varios como por ejemplo contacto con otros asesores y un promisorio panorama de actividades que se explica en el capítulo de conclusiones y proyecciones.

En resumen, a través de este proyecto se logró un mejoramiento en el diseño y elaboración de los saborizantes de la empresa Carlos Cramer S.A.C.I., incorporando nuevos conocimientos y tecnología, lo que permitirá alinearse con los objetivos de internacionalización y crecimiento de la empresa.

5. Difusión del proyecto

Como medida de difusión se propuso la visita de ambos saboristas a nuestros principales clientes.

Este objetivo fue logrado satisfactoriamente, más aún se realizaron talleres teórico-prácticos en nuestras instalaciones, a los cuales asistieron varios clientes. También invitamos a personal de Corfo, asistiendo María Angélica Jiménez.

Difusión trabajo Bob Schorr

Se realizó un taller denominado workshop, que explicaba gran parte de los conceptos aprendidos en diseño y creación de sabores, desde lo más básico hasta lo más complejo. Este taller contaba con una parte práctica, donde los clientes tuvieron oportunidad de diseñar y posteriormente degustar sabores.

Ver adjunto con detalles técnicos.

Este taller se realizó con los clientes Nestlé y Trendy. Cabe destacar que durante esta actividad se explicó a los clientes el mecanismo de financiamiento Corfo al cual accedió Cramer.

1) Cliente Trendy





2) Cliente Nestlé



INNOVA CHILE - CORFO



Difusión trabajo David Baines

De manera similar al taller anteriormente descrito, también se realizó otro workshop, que explicaba gran parte de los conceptos aprendidos en diseño y creación de sabores de reacción. Este taller también contó con una parte práctica, donde los clientes tuvieron oportunidad de diseñar y posteriormente degustar sabores.

Ver adjunto con detalles técnicos.

A este taller asistió el cliente Agrosuper - Super Pollo. Cabe destacar que durante esta actividad se explicó a los clientes el mecanismo de financiamiento Corfo al cual accedió Cramer.





6. Conclusiones y proyecciones

Además de los logros ya mencionados en un capítulo 4, el contacto con los consultores permitió abrir una ventana de conocimiento del mercado y además contactos personales muy interesantes.

La relación con el consultor Bob Schorr trascendió a este período y es así como en la actualidad es un consultor continuo para Cramer.

A través de Bob Schorr, se contactó a Dwight Loren, Perfumista Norteamericano, quien actualmente está prestando una asesoría continua a Cramer.

Asimismo, a través de David Baines se contactó al saborista Richard Seal, quien prestó una asesoría a Cramer en temas relativos a diseño seasonings sabores para el área salados y snacks.

David Baines también nos permitió contactar a Michael Michard, experto en extracción de aceites esenciales, asesor que será contactado prontamente, de ser aprobado un nuevo proyecto Innova relativo a extractos naturales.

Como proyección del crecimiento personal de los saboristas entrenados en Cramer, se espera que en mediano plazo, 1 – 2 años, más personas del laboratorio den su examen de admisión en la Sociedad de Saboristas.

Por otra parte, los talleres o workshop significaron un acercamiento especial a clientes, quienes agradecieron enormemente el traspaso de conocimientos. Estos talleres seguirán siendo dictados por personal del laboratorio, tanto a clientes nacionales como en el extranjero, de hecho la primera semana de Septiembre se dictará el taller diseñado por Bob Schorr a 7 clientes en Perú.

Sin lugar a dudas, este proyecto logró cumplir varios objetivos en forma exitosa, además dejará un legado en el aprendizaje en cuanto al diseño y elaboración de saborizantes para la empresa Carlos Cramer S.A.C.I., incorporando nuevos conocimientos y tecnología, que permitirán alinearse con los objetivos de internacionalización y crecimiento de la empresa.