

EXPERTO EN SOLUCIONES DE NEGOCIO PARA ALIMENTOS Y SABORES

Senior management/ Investigación y Desarrollo / R&D



CARLOS C AQUINO TELLEZ

DATOS GENERALES

Iztacalco, CDMX
(+52) 55.5412.8318
ccaquino101@gmail.com
LinkedIn:
www.linkedin.com/in/carlos-aquino-58b6a713/

EDUCACIÓN

Diplomado
Mercadotecnia
1998

Licenciatura
Químico Farmacéutico Biólogo
Tecnología en Alimentos
UNAM
1994-1998
Titulado

OTROS CONOCIMIENTOS

Idiomas
Inglés 100%

Software
Office (Word, Excel, PowerPoint)

Licenciado Químico Farmacéutico Biólogo (Tecnología de Alimentos) bilingüe con casi **35 años de experiencia**. Experto en **mejorar experiencias al consumidor** mediante la creación de **sistemas de sabor diseñando e implementando estrategias y proyectos de desarrollo, reingeniería de fórmulas, así como generación de iniciativas de productividad** dentro de la industria de alimenticia; también he sido **líder de equipos multinacionales de alto desempeño**, que involucran proyectos de capital.

Me considero con habilidades directivas, catalizador del cambio, pensamiento innovador y con influencia para la toma de decisiones.

Mis principales logros están orientados al incremento de ingresos, siendo el más destacado el del **4% de innovación de los ingresos netos** mediante la implementación de sistemas de sabor sobre marcas ganadoras relevantes a nivel local y global (**100MMUSD/año**).

EXPERIENCIA PROFESIONAL

PEPSICO INTERNATIONAL

Marzo 1999-Diciembre 2022

Sr. Principal Scientist Global para sabores y sazónadores Frito Lay NA (2017-2022) / Plano, TEXAS

- ◆ Experto apoyando a regiones en **proyectos globales estratégicos** (reducción de sodio y grasa, mejoras en experiencias de sabor para nuevos sustratos (Garbanzo) y ecuación de valor de sazónadores para mercados emergentes. Involucramiento a equipos operativos multifuncionales.
- ◆ **Creación de soluciones para disminuir el contenido de sodio** entre 15-30% para mercados emergentes. Disminuí un 20% el contenido de sodio para productos de Colombia (de Todito, Choclitos and Margarita Limon) y sazónadores de la India (Masala Munch) y prototipos de Ruffles para mercado Mexicano.
- ◆ **Impulsé la preferencia de consumidor con sazónadores** con tecnologías de saborización a costo razonable y con tiempo rápido de respuesta para implementación en diferentes mercados alcanzando una disminución en costo del 20% (sin sacrificar sabor) para producto Brasileño (Cheetos Pizza)
- ◆ Desarrollé modelo de creación de valor en nuestros productos (building blocks) **implementando herramientas y estrategias tecnológicas** de última generación disminuyendo compuestos artificiales y contenido de sodio (Cheetos) entregando experiencias únicas de sabor, diferenciadas vs la competencia y enfocadas a consumidor a costos asequibles y escalables.
- ◆ **Construí asociaciones estratégicas con casas de sabor** para elevar innovación y entregar experiencias inigualables. Apalanqué tecnologías de última generación (dentro de la base, tópica, esparido).
- ◆ **Co-desarrollé tecnologías de enmascaramiento y bloques especializados** con plataformas de innovación para atenuar atributos negativos de productos con nuevos sustratos (Garbanzo).

Sr. Manager Pepsico México Foods (2004-2019) / CDMX

- ◆ Desarrollo e implementación de **proyectos estratégicos de innovación de marcas globales y locales** que, por medio de liderar a los equipos involucrados, alineé los requerimientos con las cabezas de las diferentes unidades de negocio y operaciones, además de reportar al Director de

nuevos productos y a Director Sazonadores a nivel global en EUA; se logró el cumplimiento de los objetivos de innovación (4% venta incremental, 100MMUSD/ año)

- ◆ **Lideré iniciativas de innovación** de alto impacto como nuevo sistema de saborización para papa y tortilla (F+). Inversión superior a \$3MMUSD mejorando valor percibido de producto en 13% reportando incremento en ventas superior a 10%. Incluyendo commissioning de líneas de producción para asegurar diseño de producto.
- ◆ **Diseño e implementación de 2 líneas de mezclado de polvos** con capacidades superiores a 25M Ton/año. Con inversiones superiores a \$16MM USD aumentando 30% capacidad de mezclado de sazónadores. Co-responsable de commissioning de las líneas para asegurar diseño de producto.
- ◆ **Reingeniería de formulaciones** para generar nuevo modelo de negocios reflejando ingresos significativos a la organización.
- ◆ Responsable de **agenda de innovación (Refresh y reframe), agenda de reducción de Sodio y grasa**; alcanzando los lineamientos de 4% en impacto en ventas vía innovación y reducciones superiores al 15% de Sodio para todas las plataformas de la Compañía (Cheetos, Doritos, Fritos, Sabritas y pellets)
- ◆ Co responsable de manejo de ingredientes y sazónadores de Sabritas (**Gasto de \$77MM USD/año -más de 200 ingredientes**)
- ◆ **Lideré la agenda de productividad** reportando ahorros superiores a \$5MM USD vía localización de materiales, proveeduría alterna y reingeniería de fórmulas manteniendo especificaciones y calidad del producto.
- ◆ Responsable del **cumplimiento de normas de seguridad alimentaria** de ingredientes y condimentos para México y Centro América.

Sr. Platform Manager (2004-2005)

- ◆ **Trabajo multidisciplinario** con Compras, Marketing, insights, Chefs, directores de planta, sensorial y equipo de R&D para identificar nuevas tendencias y oportunidades de producto; logrando mejorar la vida de anaquel en un 20%, disminución del 10% en desperdicio de sazónador e incrementar las ventas en un 14%.
- ◆ **Arranque en línea de producción de salsa in-house** generando ahorros del 30%. Co-responsable de commissioning de línea de salsas para asegurar diseño de producto.

Ingredient Manager (1999-2004)

- ◆ **Desarrollo de productos ganadores** completamente nuevos tales como Doritos incógnita, Papa Limón, Cheetos Nachos y Cheetos Toings por mencionar los más importantes con ventas superiores a 3MM unidades por semana.