

Ing. Miguel Angel López
Consultor e instructor de ciencias sensoriales, consumidor y desarrollo humano

Ingeniero en Alimentos bilingüe, egresado del Instituto Politécnico Nacional y con más de 15 años de experiencia en las ciencias sensoriales, entendimiento del comportamiento del consumidor y desarrollo. Cuenta con un diplomado en desarrollo humano, impartido por el Instituto Politécnico Nacional y un diplomado de Neuromarketing e inteligencia de mercados impartido por la Universidad Anáhuac. Tiene amplia experiencia en imagen personal influyente, por la academia de imagen LILLIONAIRE y de protocolo social, por el Colegio de Imagen Pública.



En 2011 participó como expositor en el Sensory Science Symposium, en Toronto, Canadá del tema de Entendimiento de atributos del tequila y la relación con respuestas humanas, en conjunto con la compañía CASA CUERVO. En 2013 desarrolló un panel sensorial para el análisis y monitoreo de desviaciones en sazónadores para la compañía PepsiCo. En 2017, participó en la identificación y medición de defectos sensoriales en gomas de mascar sin azúcar. En 2018 participó en el relanzamiento exitoso de la marca de Chicles y Max Air. En 2019 participó con el equipo de Marketing para el lanzamiento del Chocolate Oreo en México, así como el lanzamiento de una nueva campaña para galletas Oreo y Bubbalo. En 2020 participó en el lanzamiento exitoso del pastel de Horchata de la compañía RICH'S.

Su más reciente participación fue en el desarrollo de simposio de alto impacto para estudiantes de ingeniería en el Instituto Politécnico Nacional, con un enfoque a la motivación, liderazgo y desarrollo de soft skills.

En la industria de alimentos, ha realizado la implementación de metodologías de entrenamiento sensorial, y desarrollo de líderes sensoriales aplicando herramientas de liderazgo e influencia en equipos internos, para conformar un panel experto y realizar las mediciones diarias. Ha ocupado diversas posiciones como analista sensorial, jefe y Gerente en Bell Flavors & Fragrances, Marsense Research, PepsiCo, Mondelez y Rich Products.

Actualmente imparte clases de ciencias sensoriales en el Instituto Politécnico Nacional y participa en la Escuela Española de Sommeliers México, como ponente y profesor de ciencias sensoriales, brindando asesorías de té, vinos, chocolates, licores y destilados.

Desde el año 2020, colabora con MCG de México como instructor de análisis sensorial.

Algunas compañías que han recibido sus servicios de capacitación y consultoría son: Hilti de México, Perfetti Van Melle, Mondelez International, Alpura, AFN, IPN, Macdermid, Sicam, ICEE, PepsiCo, entre otras.