

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo**  
**Instituto de Ciencias Agropecuarias**  
**Área Académica de Ciencias Agrícolas y Forestales**

**ARELY LEÓN LÓPEZ**

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

2004-2009 Licenciatura en Ingeniería en Alimentos. Por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, título y cédula 6599418.

2014-2016 Maestría en Ciencia de los Alimentos. Por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, título y cédula 10228797.

2017- 2020 Doctorado en Ciencias Agropecuarias. Por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, título y cédula 12403314.

**EXPERIENCIA PROFESIONAL**

Analista de calidad en sectores privados como Embotelladora El Murmullo S.A. de C.V y LACESA S.A de C.V (laboratorio tercero autorizado por COFEPRIS).

Amplia experiencia en la Docencia a medio superior y superior.

**GESTIÓN (últimos 3 años)**

\*Comité organizador del congreso EORS 2018 llevado a cabo del 25-28 de septiembre 2018, Galway, Irlanda

\*Participante en la Academia Disciplinar Regulación y Evaluación de Alimentos Licenciatura en Alimentación sustentable, 2020

\*Presidente de Academia Horizontal 6to semestre de la Licenciatura en Alimentación Sustentable, 2020.

\*Secretaría de Academia Horizontal 4to semestre de la Licenciatura en Gestión de Negocios Agropecuarios, 2021

**DISTINCIIONES**

**PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)**

- Ángeles-Santos, C., Aguirre-Cruz, G., Jiménez-Alvarado, R., **León-López, A.**, & Aguirre-Álvarez, G. (2020). Isolation and characterisation of ovine collagen hydrolysates following thermal and different enzymatic treatments. *International Food Research Journal*, 27(6), 1038-1045.
- León-López, A.**, Pérez-Marroquín, X. A., Campos-Lozada, G., Campos-Montiel, R. G., & Aguirre-Álvarez, G. (2020). Characterization of whey-based fermented beverages supplemented with hydrolyzed collagen: Antioxidant activity and bioavailability. *Foods*, 9(8), 1106.
- Espino-Manzano, S. O., **León-López, A.**, Aguirre-Álvarez, G., González-Lemus, U., Prince, L., & Campos-Montiel, R. G. (2020). Application of Nanoemulsions (W/O) of Extract of Opuntia oligacantha CF Först and Orange Oil in Gelatine Films. *Molecules*, 25(15), 3487.
- Aguirre-Cruz, G., **León-López, A.**, Cruz-Gómez, V., Jiménez-Alvarado, R., & Aguirre-Álvarez, G. (2020). Collagen hydrolysates for skin protection: Oral administration and topical formulation. *Antioxidants*, 9(2), 181.
- León-López, A.**, Morales-Peñaiza, A., Martínez-Juárez, V. M., Vargas-Torres, A., Zeugolis, D. I., & Aguirre-Álvarez, G. (2019). Hydrolyzed collagen—sources and applications. *Molecules*, 24(22), 4031.
- León-López, A.**, Fuentes-Jiménez, L., Hernández-Fuentes, A. D., Campos-Montiel, R. G., & Aguirre-Álvarez, G. (2019). Hydrolysed collagen from sheepskins as a source of functional peptides with antioxidant activity. *International journal of molecular sciences*, 20(16), 3931.

**FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)**

-Co-Dirección de tesis grado Doctorado de Xochitl Alejandra Pérez Marroquín que lleva por título "Elaboración de una bebida funcional a base de proteínas hidrolizadas de lactosuero y colágeno ovino".

-Co-Dirección de tesis grado Maestría de Xochitl Alejandra Pérez Marroquín que llevó por título "Síntesis de nanopartículas de plata con *Thuja orientalis* para la elaboración de películas de gelatina con efecto antimicrobiano".

-Co-Dirección de tesis grado Maestría de Gieraldin Campos Lozada que llevó por título "Extracción y caracterización de licopeno mediante ultrasonido de alta intensidad y tecnología verde, a partir de desechos de tomate (*Solanum lycopersicum*)"

**Datos de contacto**

Correo electrónico: arely\_león@uaeh.edu.mx