

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.

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

DISTINCIONES

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-Peñaloza, 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