

| | |
|--|--|
| Nombre / Name | Dr. Luis Jorge Coronado Cáceres |
| Título / Grade | Doctor en Ciencias en Innovación Biotecnológica, Biotechnological Innovation Ph.D. |
| Nivel SIN / SNI level | Candidato a investigador nacional (2021-2024) |
| Área del SIN / SNI area | Área VI: Biotecnología y Ciencias Agropecuarias. |
| Cargo / Position | Tecnólogo Asociado C. Associate Technologist C |
| Institución / Center | CIATEJ Unidad Zapopan |
| Datos postales / Address | Av. Camino Arenero 1227. C.P. 45019. Zapopan, Jalisco, México |
| Línea de investigación / Line of research | Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios, Nutrigenómica y Tecnologías emergentes / Food Engineering and Technology, Nutrigenomics and Emerging Technologies |
| Sublíneas de investigación / Sublines of research | Desarrollo de procesos y su escalamiento a nivel piloto. Procesos de Separación. Development of processes and equipment and their scaling at the pilot level. Separation Processes |
| Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación / Areas of industry in which your research topics are related or applied | Procesos de Separación, purificación, destilación flash, concentración y cristalización de ingredientes derivados de la industria alimentaria como del agave, cacao, achiote, café y otros productos alimentarios. |
| Grupos de investigación / Research groups | Café, Cacao |
| Redes internas / Internal networks | Cacao, café. |
| Proyecto actual / Actual project | Responsable Técnico: Aplicación de modelos computacionales de acceso libre para el estudio metabólico-farmacológico de proteínas y compuestos fenólicos del Cafeto (<i>Coffea</i>) y Cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) contra blancos moleculares relacionados con el síndrome metabólico (Ciencia de Frontera POP16-2022-01: 320885). |
| Teléfono + Ext. / Phone + Ext. | 1520 |
| Correo electrónico / E-mail | lucoronado@ciatej.mx |
| Número de CVU / CVU number | 427738 |
| Formación académica / Academic training | Doctorado en Ciencias en Innovación Biotecnológica con especialidad en agroalimentaria por parte del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ); Maestría en Ciencias Biológicas con especialidad en bioquímica y biología molecular por parte del Centro de Investigación Científica de Yucatán A.C. (CICY); Ingeniero Bioquímico con |

| | |
|--|---|
| | especialidad en Alimentos y bebidas por parte del Instituto Tecnológico de Mérida (ITM). |
| Experiencia profesional / Professional experience | Colaboración en por lo menos cinco proyectos de investigación científica del sector público como privado en temas relacionados con la alimentación, nutrición, biotecnología y salud humana; Apoyo en servicios de extracción por lixiviación/destilación/evaporación flash/concentración y recuperación alcohólica a nivel piloto; docente; múltiples estancias de investigación. |
| Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest | |
| Proyectos de Investigación / Research projects | Aplicación de modelos computacionales de acceso libre para el estudio metabolómico-farmacológico de proteínas y compuestos fenólicos del Cafeto (<i>Coffea</i>) y Cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) contra blancos moleculares relacionados con el síndrome metabólico (ciencia de Frontera POP16-2022-01: 320885). Responsable técnico. |
| Publicaciones Relevantes / Relevant publications | <p>Cocoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) Seed-Derived Peptides Reduce Blood Pressure by Interacting with the Catalytic Site of the Angiotensin-Converting Enzyme. <i>Foods.</i>, Feature Paper 2021. https://doi.org/10.3390/foods10102340</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) Seed Protein's Anti-Obesity Potential through Lipase Inhibition Using <i>In Silico</i>, <i>In Vitro</i> and <i>In Vivo</i> Models. <i>Foods.</i>, 2020. https://doi.org/10.3390/foods9101359 • Anti-obesity effect of cocoa proteins (<i>Theobroma cacao</i> L.) variety "Criollo" and the expression of genes related to the dysfunction of white adipose tissue in high-fat diet-induced obese rats. <i>Journal of Functional Foods.</i>, 2019. https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.103519 . <p>Proteins and peptides from cocoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) seeds reduced of obesity and blood pressure in high-fat diet-induced obese rats. http://hdl.handle.net/10261/205130 .</p> <ul style="list-style-type: none"> • AGRB_20 Selección de las variedades de granada con mayor capacidad antioxidante de 12 proveniente del Sur de Jalisco, utilizando dos métodos DPPH, ABTS. ISBN: 978-607-719-003-5. • BTALIM_02 Actividad antitumoral y antioxidante de las proteínas de reserva de <i>Bixa orellana</i> L. ISBN: 978-607-719-003-5. • Actividad antitumoral y antioxidante de las proteínas de almacenamiento de achiote (<i>Bixa orellana</i> L.) y efecto citotóxico en células transformadas de linfoma murino L5178Y así como el efecto mitogénico de sus péptidos purificados por FPLC. Rev. Latinoamer. Quím. 42. Publicación en la revista latinoamericana de química, 2014. ISSN: 0370-5943. |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Identificación de Perfiles Proteicos de Cinco Diferentes Muestras Vegetales Para la Determinación de Selenometionina. ISBN: 978-607-96797-2-9. |
| Temas para desarrollar tesis / Subject matter of thesis | Extracción y purificación de compuestos bioactivos a partir de desperdicios alimentarios contra blancos moleculares relacionados con el síndrome metabólico. Desarrollo de alimentos funcionales. |
| Solicitudes de patente / Patent applications | PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOLÉCULAS CON INTERÉS ECONÓMICO MEDIANTE EL USO DEL DECANTADOR CONTINUÓ POR MÚLTIPLES PASOS (EXTRACCIÓN LIQUIDO-LIQUIDO) |
| Patentes otorgadas / Patets granted | |
| Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions | Distinción SNI como candidato a Investigador Nacional 2021-2024. |
| Formación de recursos humanos / Teaching experience | María Cristina López Rivas como codirector de su tesis "Obtención de hidrolizados proteicos y evaluación de su actividad biológica" Gilbert Bartolón Pérez como codirector de tesis "Análisis bioinformático de la cafeína, compuestos fenólicos del cafeto y determinación de su contenido en café verde y tostado de dos variedades" |
| Breve semblanza / Brief sketch | Mi objetivo es aplicar la ciencia y la tecnología en proyectos que representen innovación y utilidad para la comunidad, para el sector productivo y que a la vez permitan impactar en la formación de recursos humanos. El desarrollo de productos innovadores del sector alimentaria podría incentivar la producción en el campo mexicano, generando beneficios económicos para agricultores, sus familias y, por ende, para México. |

| | |
|-----------------------|---|
| Research Gate | https://www.researchgate.net/profile/Luis-Jorge-Coronado-Caceres |
| Linked in | https://www.linkedin.com/in/luis-jorge-coronado-caceres-aaa15481/ |
| Scopus | 57210829716 |
| ORCID | https://orcid.org/0000-0002-6225-1142 |
| Google Scholar | https://scholar.google.com.mx/citations?user=DyD1hAYAAAAJ&hl=es |
| ResearcherID | |