



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



FRANCISCO RUIZ TERAN

Datos Generales

Nombre: FRANCISCO RUIZ TERAN

Máximo nivel de estudios: DOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 30 años

Nombramientos

Vigente: PROFESOR DE CARRERA TITULAR A TC Definitivo
Facultad de Química
Desde 01-01-2008 (fecha inicial de registros en el SIIA)

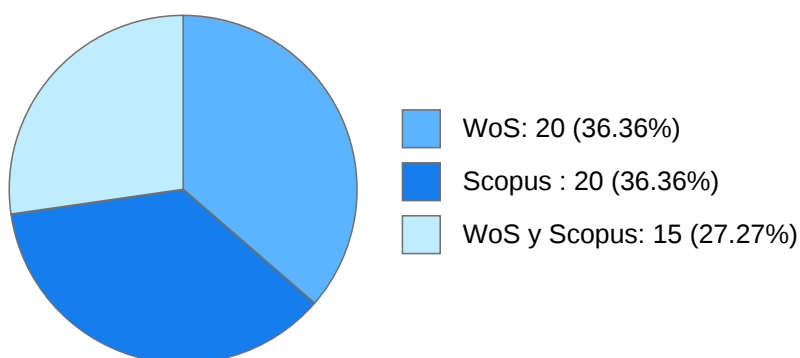
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI I 2022 - 2024
SNI I 2017 - 2019
SNI I 2008
PRIDE C 2016 - 2024
PRIDE B 2014 - 2016
PRIDE Fijo 2014
PRIDE B 2014
PRIDE Fijo 2014
PRIDE B 2012 - 2013
PRIDE Fijo 2012
PRIDE B 2012
PRIDE Fijo 2011 - 2012
PRIDE C - 2011

FRANCISCO RUIZ TERAN

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	Study of the Stability of Wine Samples for H-1-NMR Metabolomic Profile Analysis through Chemometrics Methods	MARTHA ELENA GARCIA AGUILERA FRANCISCO RUIZ TERAN EDUARDO RODRIGUEZ DE SAN MIGUEL GUERRERO et al.	Molecules	2023
2	Behavior of the volatile compounds regulated by the Mexican Official Standard NOM-070-SCFI-2016 during the distillation of artisanal Mezcal	FRANCISCO RUIZ TERAN JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA H. Nolasco-Cancino et al.	BIOTECNIA	2022
3	Comparison of two sample preparation methods for H-1-NMR wine profiling: Direct analysis and solid-phase extraction	FRANCISCO RUIZ TERAN MARTHA ELENA GARCIA AGUILERA NURIA ESTURAU ESCOFET et al.	Vitis	2021
4	H-1-NMR profile of mezcal and its distillation fractions using two sample preparation methods: direct analysis and solid-phase extraction	IRAN OCAÑA A RIOS MARTHA ELENA GARCIA AGUILERA BEATRIZ QUIROZ GARCIA et al.	Chemical Papers	2021
5	Understanding the biosynthetic changes that give origin to the distinctive flavor of sotol: Microbial identification and analysis of the volatile metabolites profiles during sotol (dasylirion sp.) must fermentation	FRANCISCO RUIZ TERAN de la Serna F.J.Z.-D. Contreras-López R. et al.	Biomolecules	2020

FRANCISCO RUIZ TERAN

6	Mezcal: indigenous <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains and their potential as starter cultures	FRANCISCO RUIZ TERAN JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA Paulina N. Martinez-Zepeda et al.	FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY	2019
7	Predominant Yeasts During Artisanal Mezcal Fermentation and Their Capacity to Ferment Maguey Juice	MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE FRANCISCO RUIZ TERAN Hipocrates Nolasco-Cancino et al.	FRONTIERS IN MICROBIOLOGY	2018
8	Modeling rheological of whey on function of shear rate, temperature and total solids concentration	FRANCISCO RUIZ TERAN Daniel M.-S. Guadalupe L.-S. et al.	REV TEC FAC ING UNIV	2018
9	PCR-DGGE ANALYSIS OF THE YEAST POPULATION ASSOCIATED WITH NATURAL FERMENTATION OF TABERNA	JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA CAROLINA PEÑA MONTES FRANCISCO RUIZ TERAN et al.	JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES	2016
10	Yeast species associated with spontaneous fermentation of taberna, a traditional palm wine from the southeast of Mexico	JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA FRANCISCO RUIZ TERAN Armando AriasGarcia, Jose	ANNALS OF MICROBIOLOGY	2015
11	Microbiology and biochemistry of traditional palm wine produced around the world	JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA FRANCISCO RUIZ TERAN	International Food Research Journal	2014
12	Physicochemical and microbiological changes during tapping of palm sap to produce an alcoholic beverage called "taberna", which is produced in the south east of Mexico	Jorge A. Santiago Urbina FRANCISCO RUIZ TERAN Verdugo-Valdez, Alma G.	Food Control	2013
13	Screening of plant cell cultures for their capacity to dimerize eugenol and isoeugenol: Preparation of dehydrodieugenol	TERESA DE JESUS OLIVERA FLORES FRANCISCO RUIZ TERAN Iyon Ayala et al.	JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B-ENZYMATIC	2011
14	Antioxidant and free radical scavenging activities of plant extracts used in traditional medicine in Mexico	FRANCISCO RUIZ TERAN A. Medrano Martinez ARTURO NAVARRO OCAÑA	AFR J BIOTECHNOL	2008
15	Oxoester oxidoreductase activities in new isolates of <i>Pichia anomala</i> from apple, grape and cane juices	FRANCISCO RUIZ TERAN Pérez-Mendoza F. Abarca B.E. et al.	FEMS YEAST RESEARCH	2005
16	Screening for hydroxynitrile lyase activity in crude preparations of some edible plants	FRANCISCO RUIZ TERAN Hernández L. Luna H. et al.	JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B-ENZYMATIC	2004

FRANCISCO RUIZ TERAN

17	Microbial and physiological characterization of weakly amylolytic but fast-growing lactic acid bacteria: A functional role in supporting microbial diversity in pozol, a Mexican fermented maize beverage	GLORIA DIAZ RUIZ FRANCISCO RUIZ TERAN MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE et al.	APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY	2003
18	Enzymatic extraction and transformation of glucovanillin to vanillin from vanilla green pods	FRANCISCO RUIZ TERAN AGUSTIN LOPEZ MUNGUIA CANALES Perez-Amador I.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2001
19	Fate of oligosaccharides during production of soya bean tempe	FRANCISCO RUIZ TERAN Owens J.D.	Journal Of The Science Of Food And Agriculture	1999
20	A pectate lyase from Zinnia elegans is auxin inducible	FRANCISCO RUIZ TERAN Domingo C. Roberts K. et al.	PLANT JOURNAL	1998
21	Chemical and enzymic changes during the fermentation of bacteria-free soya bean tempe	FRANCISCO RUIZ TERAN Owens J.D.	Journal Of The Science Of Food And Agriculture	1996
22	Sterilization of soybean cotyledons by boiling in lactic acid solution	FRANCISCO RUIZ TERAN Owens J.D.	LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY	1996

FRANCISCO RUIZ TERAN

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

Obras con registro ISBN

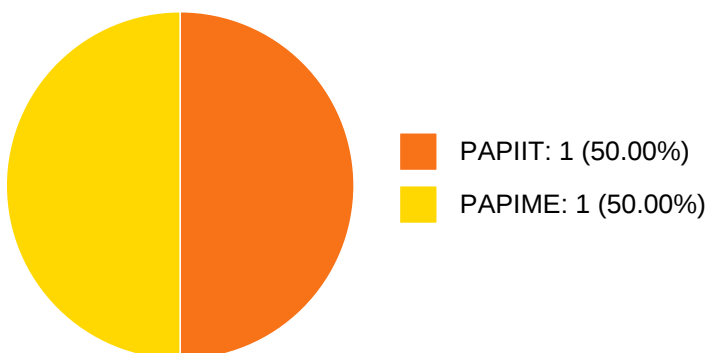


#	Título	Autores	Alcance	Año	ISBN
1	Foro De Desarrollo Sur-Sureste 2020	JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA FRANCISCO RUIZ TERAN	Libro Completo	2021	9786078464210
2	Flavor Biochemistry of Fermented Alcoholic Beverages	JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA FRANCISCO RUIZ TERAN de Castilhos M.B.M. et al.	Capítulo de un Libro	2021	9783527824816

FRANCISCO RUIZ TERAN

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Histórico de participación en proyectos

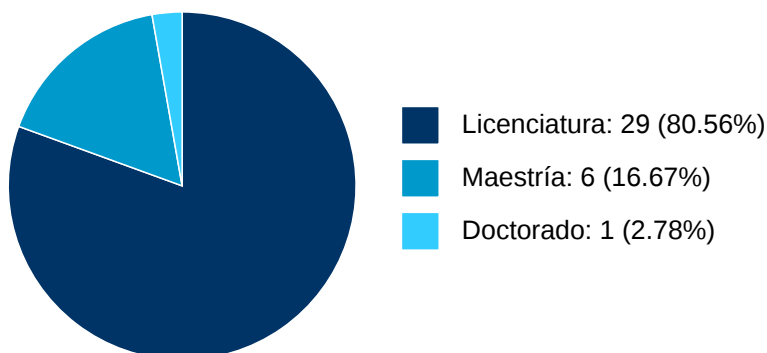


#	Nombre	Participantes	Fuente	Fecha inicio	Fecha fin
1	Efecto de los alcoholes superiores sobre poblaciones silvestres de <i>Saccharomyces</i> y no <i>Saccharomyces</i> en una fermentación para la producción de Sotol.	FRANCISCO RUIZ TERAN	Recursos PAPIIT	01-01-2018	31-12-2020
2	DESARROLLO DE MATERIAL MULTIMEDIA PARA APOYO DE LA ENSEÑANZA EN MODALIDAD HIBRIDA DE LAS ASIGNATURAS LABORATORIO I Y II.	FRANCISCO RUIZ TERAN	Recursos PAPIME	01-01-2022	31-12-2023

FRANCISCO RUIZ TERAN

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Estudio de la interacción entre dos especies de levadura, aisladas de la producción natural del sotol, durante una fermentación mixta	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Lara Verjan, Rut Elisabet,	Facultad de Química,	2023
2	"Importancia de las levaduras en quesos madurados : métodos de identificación y metabolitos que aportan"	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Martínez Sánchez, Ximena,	Facultad de Química,	2023
3	Análisis del metagenoma de levadura de un queso artesanal mexicano	Tesis de Maestría	FRANCISCO RUIZ TERAN,	MARICARME N QUIRASCO BARUCH, Martínez Aviña, Blanca Daniela,	Facultad de Química,	2023
4	Evaluación de la producción de etanol y congénicos de cepas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> aisladas de fermentaciones naturales de sotol	Tesis de Maestría	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Rentería García, Janet,	Facultad de Química,	2022

FRANCISCO RUIZ TERAN

5	Estudio del Cannabidiol (CBD) : historia, características y tendencia de aplicación en el desarrollo de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Castro Torres, Ulises,	Facultad de Química,	2022
6	Caracterización del perfil fermentativo de cepas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , aisladas de mezcal, en mosto de cerveza	Tesis de Maestría	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Sosa Romo, José Alberto,	Facultad de Química,	2021
7	Sotol : una revisión histórica, química y microbiológica	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Sobrino Barcelo, Pamela,	Facultad de Química,	2019
8	Identificación de las levaduras que participan en la fermentación natural para la producción de sotol	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Franco Díaz, Brenda Margarita,	Facultad de Química,	2018
9	Evaluación del efecto de la concentración del nitrógeno sobre la composición de los alcoholes superiores en una fermentación de jugo de agave	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Pineda Viñas, Aída,	Facultad de Química,	2017
10	Cuantificación de bacterias lácticas amilolíticas y determinación de los cambios químicos durante la fermentación del atole agrio, elaborado con maíz morado del estado de Tlaxcala	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Hernández Guerrero, Gabriela Lucero,	Facultad de Química,	2017
11	El mezcal : una revisión química, tecnológica, e histórica	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	González Vizzuett, José Antonio,	Facultad de Química,	2017

FRANCISCO RUIZ TERAN

12	Cambios microbiológicos y químicos durante la fermentación del atole rojo de Tlaxcala	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Barajas Zúñiga, Thania Libertad,	Facultad de Química,	2017
13	Evaluación del efecto de concentraciones de insulina y giberelina en variedades de cebada cultivadas en México sobre los parámetros requeridos para una malta cervecera	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Segura López, Zulma Gabriela,	Facultad de Química,	2015
14	Evaluación de la producción de inulinazas en cepas de kluyveromyces marxianus aisladas de mezcal	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	González Garduño, María Danitza,	Facultad de Química,	2015
15	Caracterización fisicoquímica y microbiológica de taberna, una bebida tradicional de Palma de Coyol (acrocomia aculeata)	Tesis de Doctorado	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Santiago Urbina, Jorge Alejandro,	Facultad de Química,	2015
16	Determinación de los principales compuestos volátiles producidos por 4 cepas de s. cerevisiae, aisladas del mezcal, en jugo de agave angustifolia y en medio sintético	Tesis de Licenciatura	HILDA ELIZABETH CALDERON VILLAGOMEZ,	FRANCISCO RUIZ TERAN, Geyer de la Merced, Sara Ytalivy,	Facultad de Química,	2015
17	Evaluación de la tolerancia a diversas condiciones de estrés y determinación de las diferencias a nivel molecular de cepas de saccharomyces cerevisiae aisladas de palenques de mezcal en el Estado de Oaxaca	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Martínez Zepeda, Paulina Nayeli,	Facultad de Química,	2014
18	Identificación de bacterias ácido lácticas presentes durante la fermentación natural de la taberna	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Valdes Flores, Ana Laura,	Facultad de Química,	2014

Reporte individual

FRANCISCO RUIZ TERAN

19	Desarrollo de una cepa de <i>saccharomyces cerevisiae</i> capaz de co-fermentar glucosa y sacarosa	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Rojas Arellano, María Fernanda,	Facultad de Química,	2013
20	Evaluación de la producción de etanol y compuestos congénicos en mostos de agave <i>potatorum</i> utilizando levaduras aisladas de fermentaciones de mezcal	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Espinosa Mendoza, Diana Cecilia,	Facultad de Química,	2013
21	Identificación molecular y evaluación de tolerancias a diferentes condiciones de estrés de cepas de <i>saccharomyces cerevisiae</i> , aisladas de mostos de mezcal procedentes de diferentes regiones de Oaxaca	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Zavala Nacul, Hasibi,	Facultad de Química,	2013
22	Determinación de compuestos congénicos en cerveza elaborada a partir de mostos de malta de alta gravedad	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Ibañez Baltazar, Ana Tania,	Facultad de Química,	2013
23	Evaluación de la producción de etanol y compuestos congénicos utilizando 3 especies de levaduras, en mostos de agave <i>angustifolia</i>	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Flores Díaz, Marlen,	Facultad de Química,	2013
24	Evaluación de la producción de etanol mediante la cofermentación de los hidrolizados de residuos de agave con <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y <i>Pichia stipitis</i>	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Montero Alfaro, Aarón Roberto,	Facultad de Química,	2010

FRANCISCO RUIZ TERAN

25	Selección de cepas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> con mayor eficiencia de fermentación de fructosa en mostos con mezclas de azúcares	Tesis de Maestría	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Segura Moctezuma, Selene,	Facultad de Química,	2010
26	Caracterización molecular de las cepas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , aisladas de la fermentación de mezcal, pulque y tequila	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Cova Pérez, Cecilia,	Facultad de Química,	2010
27	Evaluación de la producción de etanol por <i>Kluyveromyces marxianus</i> en mostos de Agave tequilana Weber	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Camacho Batalla, Alicia,	Facultad de Química,	2009
28	Caracterización de levaduras por medio de la secuencia de la región D1/D2 del gen ARN ribosomal 26s durante la fermentación del aguamiel para la producción de pulque en el Estado de Hidalgo	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Ferrand Alcaraz, Claudia Isabel,		2007
29	Comparación de la diversidad de levaduras entre una fermentación natural y una inoculada en mostos de agave 100% para la producción de tequila	Tesis de Maestría	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Rivera Noriega, Alicia,		2007
30	Extracción de inulina a partir de piñas de agave mezcalero, <i>Agave angustifolia</i> . Haw.	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Guzman Luna, Francisco José,		2006

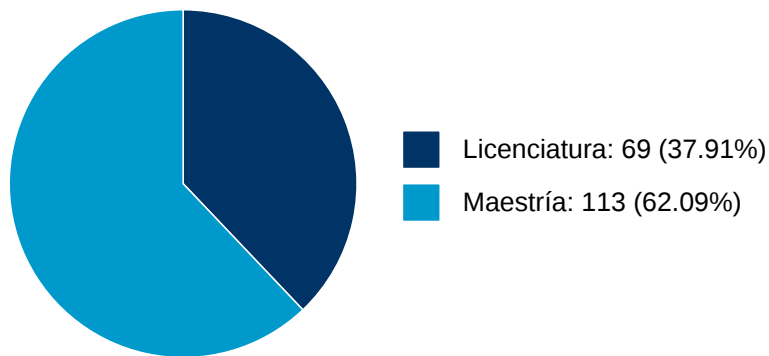
FRANCISCO RUIZ TERAN

31	Identificación de levaduras por medio de PCR-RFLP de la region RNAr 5.8S-ITS aisladas durante la fermentacion de mezcal de la Region de Sola de Vega Oaxaca	Tesis de Maestría	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Andrade Meneses, Ociel Esau,	2006
32	Identificación del gen que codifica la [alfa]-amilasa intracelular de Streptococcus bovis a57206 aislado del pozol	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Orozco Amaro, Tania Raquel,	2005
33	Produccion de acido lactico a partir de un sustrato amilaceo utilizando una cepa aislada de pozol procedente de Villahermosa, Tabasco	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Flores Perez, Ana Maria del Carmen,	2002
34	Estudio de amilasas producidas por bacterias lacticas amiloliticas aisladas de pozol	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Soriano Rodriguez, Gabriel Baldemar,	2002
35	Recuperacion y biotransformacion del acido ferulico	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Tercero Matos, Nashielly Paola,	2001
36	Evaluacion de diferentes procesos de extraccion de glucovainillina a partir de vaina sin beneficiar	Tesis de Licenciatura	FRANCISCO RUIZ TERAN,	Perezamado r del Cueto, Isabel Angela,	2001

FRANCISCO RUIZ TERAN

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	32	2024-2
2	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	30	2024-2
3	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	37	2024-1
4	Licenciatura	LABORATORIO DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	30	2024-1
5	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	28	2023-2
6	Licenciatura	LABORATORIO DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	31	2023-2
7	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	12	2022-1
8	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	22	2022-1
9	Licenciatura	LABORATORIO DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	30	2022-1
10	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	15	2021-2
11	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	19	2021-2
12	Licenciatura	LABORATORIO DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	13	2021-2
13	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	56	2021-1
14	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	55	2021-1
15	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2021-1
16	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2020-2
17	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2020-2
18	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	11	2020-2
19	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	14	2020-2
20	Licenciatura	LABORATORIO DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	23	2020-2
21	Licenciatura	LABORATORIO DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	30	2020-1
22	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	20	2020-1
23	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	17	2020-1

FRANCISCO RUIZ TERAN

24	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2019-2
25	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2019-2
26	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	21	2019-2
27	Licenciatura	LABORATORIO DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	24	2019-2
28	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	18	2019-2
29	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2019-2
30	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2019-2
31	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	2	2019-1
32	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2019-1
33	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2019-1
34	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2019-1
35	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	37	2019-1
36	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2019-1
37	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2019-1
38	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2019-1
39	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	21	2019-1
40	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2018-2
41	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	30	2018-2
42	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	30	2018-2
43	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2018-2
44	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2018-2
45	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	2	2018-2
46	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2018-2
47	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2018-2
48	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2018-2
49	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2018-1
50	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2018-1
51	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2018-1
52	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2018-1
53	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	28	2018-1
54	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	21	2018-1
55	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	23	2017-2
56	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	30	2017-2
57	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2017-2
58	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2017-2
59	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2017-2
60	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2017-2
61	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2017-2
62	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	30	2017-1
63	Maestría	CURSO II-313013	Facultad de Química	26	2017-1
64	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I-313057	Facultad de Química	1	2017-1
65	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I-313156	Facultad de Química	1	2017-1
66	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III-313565	Facultad de Química	1	2017-1

FRANCISCO RUIZ TERAN

67	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	11	2017-1
68	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	26	2016-2
69	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2016-2
70	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	38	2016-2
71	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	30	2016-2
72	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2016-2
73	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2016-2
74	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2016-1
75	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	29	2016-1
76	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	5	2016-1
77	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2016-1
78	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	54	2016-1
79	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	37	2016-1
80	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-2
81	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2015-2
82	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	28	2015-2
83	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-2
84	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-2
85	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-2
86	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2015-2
87	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	45	2015-2
88	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	63	2015-2
89	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2015-1
90	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2015-1
91	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2015-1
92	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-1
93	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2015-1
94	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2014-2
95	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	25	2014-2
96	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2014-2
97	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2014-2
98	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2014-1
99	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	35	2014-1
100	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	1	2014-1
101	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2014-1
102	Maestría	CURSO IV	Facultad de Química	4	2014-1
103	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	25	2014-1
104	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	22	2013-2
105	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	53	2013-2
106	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	31	2013-1
107	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	39	2013-1
108	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2013-1
109	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	21	2013-1

FRANCISCO RUIZ TERAN

110	Maestría	CURSO IV	Facultad de Química	2	2013-1
111	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	2	2013-1
112	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	25	2012-2
113	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2012-2
114	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	2	2012-2
115	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2012-2
116	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2012-2
117	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2012-2
118	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2012-2
119	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	30	2012-2
120	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	35	2012-2
121	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	26	2012-1
122	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	40	2012-1
123	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2012-1
124	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2012-1
125	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2012-1
126	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2012-1
127	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2012-1
128	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	9	2012-1
129	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	8	2012-1
130	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2012-1
131	Maestría	CURSO IV	Facultad de Química	2	2012-1
132	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	10	2012-1
133	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	1	2012-1
134	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2011-2
135	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2011-2
136	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2011-2
137	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2011-2
138	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2011-2
139	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2011-2
140	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2011-2
141	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	51	2011-2
142	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	42	2011-2
143	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	1	2011-2
144	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	61	2011-1
145	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2011-1
146	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2011-1
147	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	23	2011-1
148	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	14	2011-1
149	Maestría	CURSO IV	Facultad de Química	4	2011-1
150	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2010-2
151	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2010-2
152	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	8	2010-2

FRANCISCO RUIZ TERAN

153	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	5	2010-2
154	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	4	2010-1
155	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	28	2010-1
156	Licenciatura	OPTIMIZAC. Y PROCES.DE SINTESIS I	Facultad de Química	1	2010-1
157	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2010-1
158	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2010-1
159	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	20	2009-2
160	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2009-2
161	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2009-2
162	Licenciatura	RECURSOS NATURALES	Facultad de Química	2	2009-2
163	Licenciatura	OPTIMIZAC. Y PROCES.DE SINTESIS I	Facultad de Química	1	2009-2
164	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	33	2009-2
165	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	21	2009-2
166	Licenciatura	DESARROLLO EXPER.ALIMENTOS	Facultad de Química	14	2009-2
167	Licenciatura	EL LAB.DE CONT.Y DES.ANALIT.	Facultad de Química	1	2009-2
168	Licenciatura	BIOLOGIA MOLECULAR	Facultad de Química	5	2009-1
169	Licenciatura	DESARROLLO EXPER.ALIMENTOS	Facultad de Química	16	2009-1
170	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2009-1
171	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	1	2009-1
172	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2009-1
173	Maestría	CURSO IV	Facultad de Química	4	2009-1
174	Maestría	CURSO II	Facultad de Química	20	2008-2
175	Licenciatura	DESARROLLO EXPER.ALIMENTOS	Facultad de Química	15	2008-2
176	Licenciatura	BIOLOGIA MOLECULAR	Facultad de Química	6	2008-2
177	Licenciatura	INTROD.A LA GEST.TEC.QUIM. I	Facultad de Química	1	2008-2
178	Licenciatura	BIOLOGIA MOLECULAR	Facultad de Química	11	2008-1
179	Licenciatura	DESARROLLO EXPER.ALIMENTOS	Facultad de Química	16	2008-1
180	Maestría	CURSO III	Facultad de Química	10	2008-1
181	Maestría	CURSO IV	Facultad de Química	2	2008-1
182	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION IV	Facultad de Química	1	2008-1



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



FRANCISCO RUIZ TERAN

PATENTES

No se encuentran registros en la base de datos de patentes asociados a:

FRANCISCO RUIZ TERAN

FRANCISCO RUIZ TERAN

FUENTES DE INFORMACIÓN

Internos

#	Información	Fuente	Sistema	Periodo
1	Grupos ordinarios y resumen de historias académicas	DGAE	SIAE	2008-2025
2	Nombramientos, datos generales, estímulos, premios y reconocimientos	DGAPA	RUPA	2008-2025
3	Producción Académica	CH	Humanindex	2008-2021
4	Producción Académica	CIC	SCIC	2000-2017
5	Proyectos	DGPO	SISEPRO	2018-2022
6	Tesis	DGB	TESIUNAM	2008-2025
7	Tutorías en Posgrado	CGEP	SIIPosgrado	2008-2021

Externos

#	Información	Fuente	Sistema	Periodo
8	Documentos Indexados	Elsevier	Scopus	2008-2025
9	Documentos Indexados	Thomson Reuters	WoS	2008-2025
10	Obras con registro ISBN	INDAUTOR	Agencia ISBN	2008-2025
11	Patentes	IMPI	SIGA	2008-2024