



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



GLORIA DIAZ RUIZ

Datos Generales

Nombre: GLORIA DIAZ RUIZ

Máximo nivel de estudios: POSDOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 27 años

Nombramientos

Vigente: TECNICO ACADEMICO TITULAR C TC Definitivo
Facultad de Química
Desde 16-09-2017
Desde 16-09-2017 PROFESOR ASIGNATURA A TP No Definitivo
Facultad de Química
Desde 01-02-2018

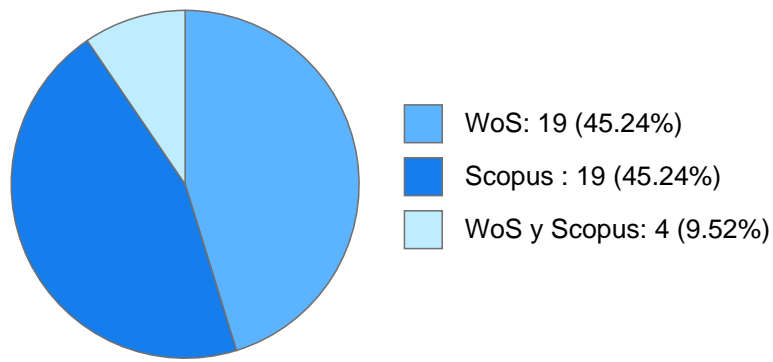
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI I 2022 - 2024
SNI I 2014 - 2016
SNI C 2009 - 2011
PRIDE D 2022 - 2024
PRIDE C 2009 - 2022

GLORIA DIAZ RUIZ

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	Antioxidant and antimicrobial material by grafting of L-arginine onto enzymatic poly(gallic acid)	MIGUEL ANGEL HERNANDEZ VALDEPEÑA PABLO LABRA VAZQUEZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE et al.	MATERIALS SCIENCE & ENGINEERING C-MATERIALS FOR BIOLOGICAL APPLICATIONS	2021
2	Volatile Content Implications of Increasing Explosivity of the Strombolian Eruptive Style along the Fracture Opening on the NE Villarrica Flank: Minor Eruptive Centers in the Los Nevados Group 2	GILLES PIERRE RENE LEVRESSE GLORIA DIAZ RUIZ Philippe Robidoux et al.	GEOSCIENCES	2021
3	Metaproteomic Insights Into the Microbial Community in Pozol	DANIEL ALEJANDRO GUILLEN SANTOS GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE et al.	Frontiers In Nutrition	2021
4	Microbial interactions between amyolytic and non-amyolytic lactic acid bacteria strains isolated during the fermentation of pozol	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE Bolaños-Núñez S. et al.	Foods	2021
5	Evaluation of endosulfan degradation capacity by six pure strains isolated from a horticulture soil	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE Adriana Casanova et al.	FOLIA MICROBIOLOGICA	2021

GLORIA DIAZ RUIZ

6	Effect of different starter cultures on the sensory properties and microbiological quality of Atole agrio, a fermented maize product	PATRICIA SEVERIANO PEREZ GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE et al.	Food Control	2020
7	Omics in traditional vegetable fermented foods and beverages	DANIEL ALEJANDRO GUILLEN SANTOS AMELIA MARIA DE GUADALUPE FARRES GONZALEZ SARABIA GLORIA DIAZ RUIZ et al.	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	2020
8	Phytochemical constituents, antioxidant, cytotoxic, and antimicrobial activities of the ethanolic extract of mexican brown propolis	JOSE FAUSTO RIVERO CRUZ JESSICA GRANADOS PINEDA JOSE PEDRAZA CHAVERRI et al.	Antioxidants	2020
9	In Vitro Evaluation of the Probiotic and Safety Properties of Bacteriocinogenic and Non-Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria from the Intestines of Nile Tilapia and Common Carp for Their Use as Probiotics in Aquaculture	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE Kaktcham, P.M. et al.	PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS	2018
10	Characterization of lactic acid bacteria recovered from atole agrio, a traditional Mexican fermented beverage	GLORIA DIAZ RUIZ ALICIA KARINA ESQUIVEL MEDINA MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2018
11	Lactic Acid Fermentation of Arabinoxylan From Nejayote by Streptococcus infantarius ssp. infantarius 25124 Isolated From Pozol	BARBARA LESLIE COOPER BRIBIESCA ARTURO NAVARRO OCAÑA GLORIA DIAZ RUIZ et al.	FRONTIERS IN MICROBIOLOGY	2018
12	Quantitative analyses of the bacterial microbiota of rearing environment, tilapia and common carp cultured in earthen ponds and inhibitory activity of its lactic acid bacteria on fish spoilage and pathogenic bacteria	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE Kaktcham, P.M. et al.	WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY	2017
13	Effect of postharvest UV-C treatment on the bacterial diversity of Ataulfo mangoes by PCR-DGGE, survival of E. coli and antimicrobial activity	Rocio Fernandez Suarez GUADALUPE RAMIREZ VILLATORO GLORIA DIAZ RUIZ et al.	FRONTIERS IN MICROBIOLOGY	2013
14	Characterization of the effects on the growth kinetics of Listeria monocytogenes in solid culture in contact with caseinate base edible films added with antilisterial activity from Streptococcus sp. ABMX isolated from Pozol, an indigenous Me	GLORIA DIAZ RUIZ Mendoza-Mendoza B. Rodríguez-Hernández A.-I. et al.	International Food Research Journal	2013

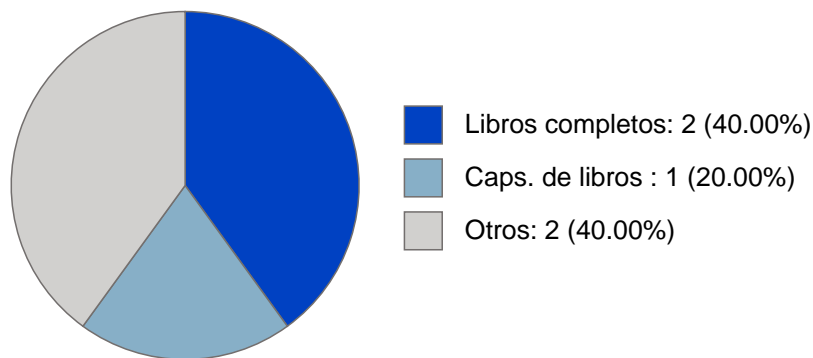
GLORIA DIAZ RUIZ

15	Ent-trachyloban-19-oic acid isolated from <i>Iostephane heterophylla</i> as a promising antibacterial agent against <i>Streptococcus mutans</i> biofilms	DULCE MARIA HERNANDEZ HERNANDEZ GLORIA DIAZ RUIZ BLANCA ESTELA RIVERO CRUZ et al.	Fitoterapia	2012
16	Ethnobotanical survey and antibacterial activity of plants used in the Altiplane region of Mexico for the treatment of oral cavity infections	Yazmin Rosas Pinon Alicia Mejia GLORIA DIAZ RUIZ et al.	JOURNAL OF ETHNOPHARMA COLOGY	2012
17	Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> by bacteriocin-producing <i>Lactobacillus plantarum</i> EC52 in a meat sausage model system	GLORIA DIAZ RUIZ Ben Omar, Nabil Abriouel, Hikmate et al.	AFR J MICROBIOL RES	2012
18	Ethnobotanical survey and antibacterial activity of plants of the Mexican altiplane used for the treatment of oral cavity infections	Aguilar, M., I Y. Pinon A. Mejia et al.	PLANTA MEDICA	2012
19	Growth Inhibition of <i>Streptococcus</i> from the Oral Cavity by alpha-Amyrin Esters	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE ARTURO NAVARRO OCAÑA et al.	Molecules	2012
20	Methods for the study of microbial communities in fermented foods [Métodos para el estudio de comunidades microbianas en alimentos fermentados]	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE	Revista Latinoamerican a de Microbiología	2003
21	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 ENVIRONMENTA L MICROBIOLOGY	2003

GLORIA DIAZ RUIZ

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

Obras con registro ISBN



#	Título	Autores	Alcance	Año	ISBN
1	El maíz nativo en México	MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE GLORIA DIAZ RUIZ	Libro Completo	2017	9786072811959
2	El maíz nativo en México	MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE GLORIA DIAZ RUIZ	Libro Completo	2017	9786077114413
3	Maize (Zea mays L. subsp mays) Fermentation	LILA LUBIANKA DOMINGUEZ RAMIREZ GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE et al.	Article	2017	9781351793773
4	Cocoa Fermentation	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE Marisol Lopez-Hernandez et al.	Article	2017	9781351793773
5	Maize (Zea mays L. subsp. mays) fermentation	LILA LUBIANKA DOMINGUEZ RAMIREZ GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE	Capítulo de un Libro	2017	9781351793773



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



GLORIA DIAZ RUIZ

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

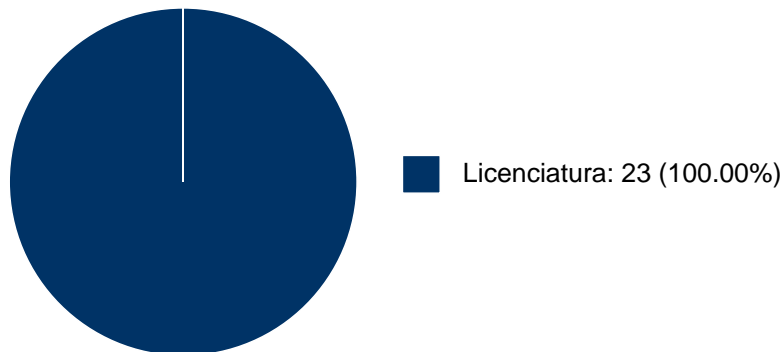
No se encuentran registros en la base de datos de SISEPRO asociados a:

GLORIA DIAZ RUIZ

GLORIA DIAZ RUIZ

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	La masa madre en panificación : microbiología, proceso y calidad	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Pérez Váldez, Ana Karen,	Facultad de Química,	2022
2	Estudio de la actividad antimicrobiana de Lactobacillus plantarum y Lactococcus lactis aisladas del atole agrio de Villahermosa, Tabasco	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Aguilera Martínez, Yoatzi Ketzali,	Facultad de Química,	2021
3	Extrusión en alimentos : materias primas y su efecto en el proceso	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Acevedo Osorio, Gloria Nieves,	Facultad de Química,	2020
4	Caracterización y purificación de sustancias antimicrobianas producidas por una cepa de Streptococcus spp. aislada del pozol	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Mellado Torres, Gabriela,	Facultad de Química,	2019
5	Producción y estudio de sustancias antimicrobianas de origen proteico de Lactococcus lactis cepa 115 aislada de atole agrio	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Sosa Aguilar, Carlos Alberto,	Facultad de Química,	2019

Reporte individual

GLORIA DIAZ RUIZ

6	Caracterización de bacterias lácticas aisladas de una muestra de kéfir del estado de Hidalgo	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Calvario Yáñez, Paulina Itzel,	Facultad de Química,	2019
7	Producción y caracterización de compuestos similares a bacteriocinas de una cepa de Streptococcus SP. aislada de alimentos fermentados tradicionales	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Lara González, Elizabeth Berenice,	Facultad de Química,	2018
8	Estudio de la actividad antimicrobiana de bacterias lácticas aisladas de pulque y aguamiel	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Martínez Castañeda, Fernando,	Facultad de Química,	2018
9	Producción masiva de sustancias similares a bacteriocinas de una cepa de Streptococcus spp. en medios de cultivo no convencionales : nivel de matraz	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE, Samano Muñoz, Salvador,	Facultad de Química,	2017
10	Estudio de la actividad antimicrobiana de cepas de lactococcus aisladas de alimentos fermentados tradicionales	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Maldonado Bolaños, Cristopher,	Facultad de Química,	2016
11	Efecto de ésteres de lactulosa obtenidos enzimáticamente en el crecimiento de cepas probióticas comerciales	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Guerrero Merino, Lizbeth,	Facultad de Química,	2015
12	Estudio de la actividad antimicrobiana de cepas de streptococcus aisladas del pozol y su efecto en la inhibición de bacterias patógenas presentes en alimentos y en la cavidad oral	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Llanos Reyes, Andrea Celeste,	Facultad de Química,	2015

Reporte individual

GLORIA DIAZ RUIZ

13	Estudio del efecto antimicrobiano de bacterias del genero weissella aisladas del pozol	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Paz Valdés, Carlos Alberto,	Facultad de Química,	2014
14	Efecto antimicrobiano de esteroides de β -amirina y del ácido betulínico contra bacterias de la cavidad oral.	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	ARTURO NAVARRO OCAÑA, Vazquez Aguilar, Griselda,	Facultad de Química,	2013
15	Diversidad de bacterias lácticas del atole agrio de Villahermosa Tabasco	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE, Valderrama Membrillo, Anita,	Facultad de Química,	2012
16	Estudio de las enterobacterias presentes en el atole agrio de Villahermosa, Tabasco	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Esquivel Medina, Alicia Karina,	Facultad de Química,	2012
17	Elaboración de una bebida simbiótica a partir de un sustrato lácteo	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Nava Ramirez, Sandra,	Facultad de Química,	2012
18	Efecto antimicrobiano de derivados de α - y β -amirina, provenientes de fuentes naturales contra bacterias de la cavidad oral	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Hernández Pérez, David,	Facultad de Química,	2011
19	Estudio sobre interacciones negativas de bacterias lácticas del pozol	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Rodríguez Saavedra, Carolina,	Facultad de Química,	2011
20	Estudio del potencial probiótico de bacterias ácido lácticas aisladas del pozol	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE, Rodríguez Navarro, Adriana, et al.	Facultad de Química,	2010

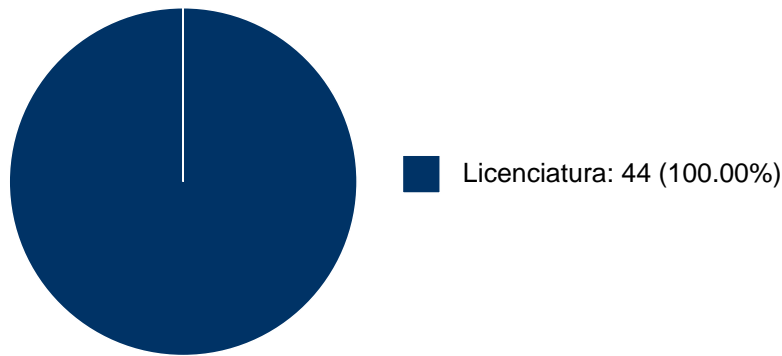
GLORIA DIAZ RUIZ

21	Producción de bacteriocinas a partir de bacterias ácido lácticas aisladas de pozol para la inhibición de bacterias patógenas	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Tavera Montes, Francisco Leonardo,	Facultad de Química,	2010
22	Efecto del PH y de la temperatura en el crecimiento de bacterias del genero Streptococcus aisladas del pozol	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE, López Munive, Carmen Mariana,		2005
23	Purificación de la amilasa de una bacteria del genero Streptococcus aislada del pozol	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	Virgilio Virgilio, Tamara Arizbe,		2005

GLORIA DIAZ RUIZ

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	40	2024-2
2	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	38	2024-1
3	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	43	2023-2
4	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	45	2023-1
5	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	48	2022-2
6	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	29	2022-1
7	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	33	2021-2
8	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	26	2021-1
9	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	46	2020-2
10	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	38	2020-1
11	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	48	2019-2
12	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	34	2019-1
13	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	43	2018-2
14	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	35	2018-1
15	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	45	2017-2
16	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	28	2017-2
17	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	38	2017-1
18	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	22	2017-1
19	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	44	2016-2
20	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	34	2016-2
21	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	32	2016-1
22	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	27	2016-1
23	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	46	2015-2
24	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	32	2015-2

GLORIA DIAZ RUIZ

25	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	50	2015-1
26	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	19	2015-1
27	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	30	2014-2
28	Licenciatura	ALIMENTOS FERMENTADOS	Facultad de Química	50	2014-2
29	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	35	2014-1
30	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	15	2013-2
31	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	37	2013-1
32	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	32	2012-2
33	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	19	2012-1
34	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	22	2011-2
35	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	38	2011-1
36	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	40	2011-1
37	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	36	2010-2
38	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	1	2010-2
39	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	1	2010-1
40	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	44	2010-1
41	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	20	2009-2
42	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	2	2009-2
43	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	13	2009-1
44	Licenciatura	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Facultad de Química	36	2008-2



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



GLORIA DIAZ RUIZ

PATENTES

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

GLORIA DIAZ RUIZ

GLORIA DIAZ RUIZ

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	2008-2024
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