



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



MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

Datos Generales

Nombre: MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

Máximo nivel de estudios: DOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 28 años

Nombramientos

Vigente: PROFESOR DE CARRERA TITULAR A TC Definitivo
Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"
Desde 01-08-2023

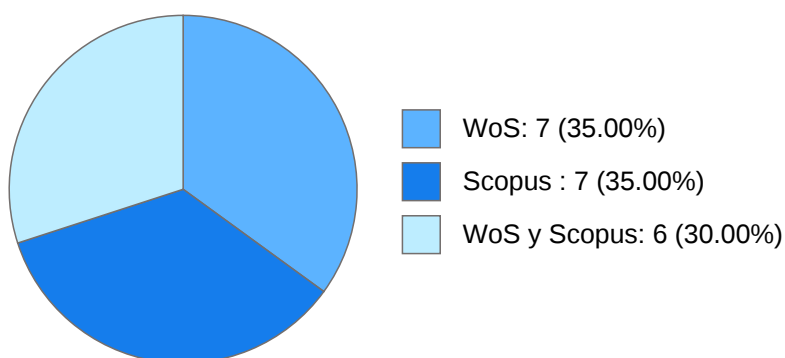
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI C 2011 - 2012
PRIDE C 2024
PRIDE B 2019 - 2023
EQUIVALENCIA PRIDE B 2014 - 2019

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	Effect of agave fructans on xanthan rheology: Impact on sodium caseinate emulsion properties	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2022
2	Novel application of ultrasound and microwave-assisted methods for aqueous extraction of coconut oil and proteins	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA Floover Steven Hernandez-Rojas et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY- MYSORE	2022
3	Effect of the konjac glucomannan concentration on the rheological behaviour and stability of sodium caseinate oil-in-water emulsions	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA Osnaya-Becerril M.	INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL	2021
4	Effect of agave fructans on bulk and surface properties of sodium caseinate in aqueous media	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES et al.	FOOD HYDROCOLLOID S	2016
5	Foaming properties of skim milk powder fortified with milk proteins	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA V. Garcia Mena NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER et al.	INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL	2014

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

6	Effect of added calcium chloride on the physicochemical and rheological properties of aqueous mixtures of sodium caseinate/sodium alginate and respective oil-in-water emulsions	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA I. E. Lozano Esquivel R. Ponce de Leon Ramirez et al.	FOOD HYDROCOLLOID S	2012
7	Physicochemical and rheological properties of oil-in-water emulsions prepared with sodium caseinate/gellan gum mixtures	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Berli, C. L. A.	FOOD HYDROCOLLOID S	2008



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



MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

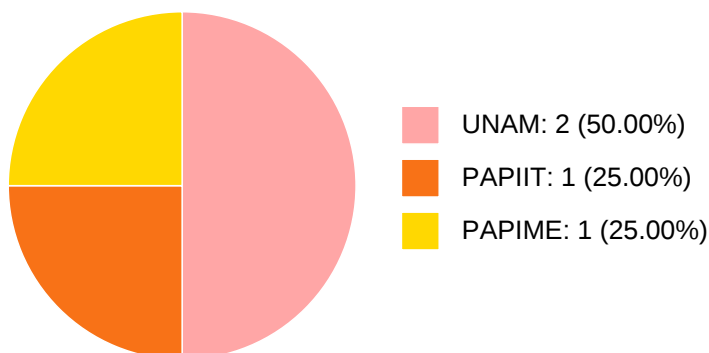
No se encuentran registros en la base de datos de Humanindex asociados a:

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Histórico de participación en proyectos

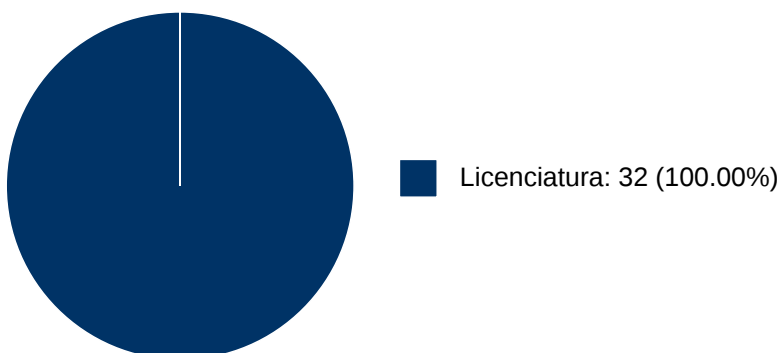


#	Nombre	Participantes	Fuente	Fecha inicio	Fecha fin
1	Material didáctico y aplicaciones digitales de reología para reforzar el proceso de enseñanza aprendizaje del Taller Multidisciplinario de Ingeniería en Alimentos opción Reología y Textura de Alimentos	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA	Recursos PAPIIME	01-01-2017	31-12-2019
2	Aprovechamiento de proteínas del garbanzo tratadas con ultrasonido en mezcla con fructanos para el desarrollo de sistemas dispersos estables base de alimentos funcionales	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA	Recursos PAPIIT	01-01-2021	31-12-2023
3	Proteínas de origen vegetal en mezcla con polisacárido. Efecto en las propiedades reológicas dilatacionales y de adsorción en interfases fluidas alimenticias.	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	26-04-2022	29-03-2024
4	Propiedades de la harina de grillo para aplicaciones alimentarias	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	01-05-2024	30-04-2025

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Efecto de la proporción de harina de soya y arroz en las características texturales y de imagen de donas libres de gluten	Tesis de Licenciatura	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA,	MARITZA ROCANDIO PINEDA, Tejeda Olmedo, Lois Guadalupe,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
2	Investigación documental sobre geles elaborados a base de proteína de legumbres	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Cruz Patlán, Rita Jocelin,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
3	Caracterización térmica de fructanos de agave y propiedades de superficie (adsorción y reología dilatacional) en mezcla con concentrado de suero lácteo	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Pacheco Ángeles, Ana Karen,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
4	Efecto de fructanos y jarabe de agave en las propiedades físicas y texturales de pan blanco de caja y reológicas de la masa	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, López López, Alejandra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

5	Estabilidad y reología de emulsiones de caseinato de sodio en mezcla con glucomanano de konjac	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Osnaya Becerril, Marcela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
6	Elaboración de pan de caja sin gluten adicionado con fructanos de agave	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Hernández Rochín, Mellany Michelle,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
7	Emulsión a base de aceite esencial con fructanos de agave en mezcla con goma arábica o almidón lipofílico	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Paz Rodríguez, María Fernanda,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
8	Efecto de fructanos de agave sobre la formación y estabilidad de espumas a base de proteínas de suero lácteo con goma xantana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Dolores Becerra, María Concepción,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
9	Propiedades de flujo y viscoelásticas de sistemas acuosos de glucomanano de Konjac-gelana en presencia de cloruro de sodio o calcio	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Reyes Muñiz, Ma Fernanda Alicia,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

10	Efecto de hidrocoloides en propiedades físicas y texturales de batidos (mezcla de ingredientes) y muffins libres de gluten	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Maciel Sánchez, Elizabeth,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
11	Propiedades texturales de productos crujientes comerciales de estructura aireada tipo botana, golosina y cereal	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Ríos Ramírez, Gabriela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
12	Propiedades reológicas dilatacionales y de superficie en interfase fluida de sistemas acuosos de fructanos o glucomanano en mezcla con caseinato	Tesis de Licenciatura	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA,	Cruz Martínez, Irene Paulina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
13	Efecto de los fructanos de agave en el comportamiento al flujo y estabilidad de emulsiones con caseinato de sodio y goma xantana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Ávila Ortega, María de los Ángeles,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
14	Efecto del caseinato de sodio sobre la reología de sistemas acuosos de glucomanano de Konjac	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Medina Jaimes, Miguel Ángel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
15	Efecto de la concentración de inulina sobre las propiedades reológicas, de adsorción, tamaño y carga de partícula de disoluciones acuosas de caseinato de sodio	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Torres Robledo, Adolfo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

16	Comportamiento al flujo, pH y densidad de mezclas de fructanos de agave con glucomanano de Konjac, en medio acuoso	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Silva Flores, Itzel Adriana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
17	Propiedades fisicoquímicas y reológicas de disoluciones acuosas de lactoferrina	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Alvarado Hernández, Jacqueline,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
18	Estabilidad y reología de emulsiones, modificando las propiedades de la fase continua por la adición de iones calcio, empleando mezclas de concentrado de suero con gelana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Hernando García, Angélica Jocelyn,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
19	Reología y estabilidad de emulsiones elaboradas con almidón lipofílico, en mezcla con xantana o gelana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Jesús Alcántara, Said de,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
20	Comportamiento al flujo y estabilidad de emulsiones alimenticias elaboradas con tragacanto y albúmina de huevo : efecto de la fase continua	Tesis de Licenciatura	JULIETA GONZALEZ SANCHEZ,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Vergara Herrera, Cinthya Maara Mariel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Química,	2013

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

21	Adsorción en interfase líquido-aire de dispersiones de almidón lipofílico en mezcla con xantana y gelana	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Sicard Robles, Mauro Arturo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Química,	2013
22	Propiedades fisicoquímicas y reológicas de interfaces fluidas en mezclas de concentrado de suero lácteo y goma tragacanto	Tesis de Licenciatura	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA,	Mena Delgado, Josué,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Química,	2013
23	Aplicación de sistemas acuosos de almidón lipofílico-proteína láctea en la formación y estabilización de emulsiones aceite en agua	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Rosales Hernández, Erwin,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Química,	2013
24	Compendio bibliográfico de emulsiones múltiples en la industria de los alimentos	Tesis de Licenciatura	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA,	Angulo de la Rosa, Alicia Aida,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Química,	2013
25	Propiedades espesantes y estabilizantes del almidón de maíz ceroso entrecruzado en mezcla con goma Xantana, en suspensiones con pulpa de guayaba	Tesis de Licenciatura	MIRIAM EDITH FUENTES ROMERO,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Velez Santillan, Berenice,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
26	Efecto de la adición de goma xantana o arábica en las propiedades de flujo y estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas lácteas	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Vázquez Solorio, Sandra Carolina, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

27	Caracterización fisicoquímica y comportamiento al flujo de nanopartículas constituidas por proteína láctea y polisacáridos (Xantana y Goma arábica) en medio acuoso	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Bonilla Reyna, Bibiana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
28	Reología dilatacional y adsorción en interfase fluida de proteínas lácteas en mezcla con almidones modificados	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Rosas García, Ivonne Aurora,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
29	Estudio de la estabilidad y comportamiento al flujo de emulsiones a diferentes temperaturas empleando almidones céreos modificados	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Merlos Millán, Perla Belem,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
30	Manual de reología para el laboratorio experimental multidisciplinario I	Tesis de Licenciatura	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA,	Adan Palomares, Dulce Angélica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2008
31	Viscoelasticidad y comportamiento al flujo de emulsiones elaboradas con mezclas de caseinato de sodio y alginato de sodio	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Lozano Esquivel, Ignacio Eustaquio, et al.		2007



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



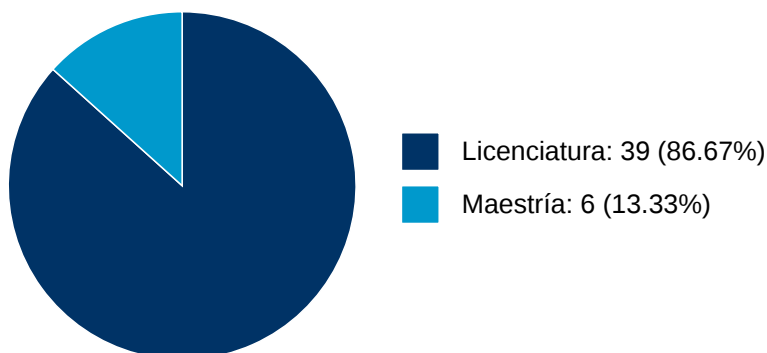
MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

32	Efecto de la fracción volumen de aceite sobre las propiedades de emulsiones aceite-agua con mezclas de caseinato de sodio-gelana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Barrientos García, María Mercedes, et al.	2007
----	--	-----------------------	----------------------------------	---	------

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2024-2
2	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2024-1
3	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2023-2
4	Licenciatura	PROCESOS DEL MANEJO MECANICO FLUID	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	30	2023-2
5	Maestría	INGENIERÍA DE ALIMENTOS AVANZADOS	Facultad de Química	2	2023-2
6	Licenciatura	PROCESOS DEL MANEJO MECANICO FLUID	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	47	2023-1
7	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2023-1
8	Licenciatura	PROCESOS BIOTECNOLOGICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	30	2022-2
9	Maestría	INGENIERÍA DE ALIMENTOS AVANZADOS	Facultad de Química	1	2022-2
10	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2022-1
11	Licenciatura	PROCESOS BIOTECNOLOGICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	30	2022-1
12	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2021-1

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

13	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2020-1
14	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2019-1
15	Curso de Licenciatura	Introducción al uso del reómetro Rheolab QC empleando el software RheoCompass versión 1.2	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	0	
16	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2018-2
17	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	2	2018-1
18	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2017-2
19	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2017-1
20	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III-243588	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2016-2
21	Curso de Licenciatura	Reología de Alimentos. Aspectos básicos y prácticos	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	0	
22	Curso de Licenciatura	Estabilidad de sistemas dispersos	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	0	
23	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS-40391	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2016-1
24	Maestría	INGENIERIA DE ALIMENTOS AVANZADOS	Facultad de Química	4	2015-2
25	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2015-2
26	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	18	2015-1
27	Maestría	INGENIERIA DE ALIMENTOS AVANZADOS	Facultad de Química	2	2015-1
28	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	21	2014-2
29	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	19	2014-1
30	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	21	2013-2
31	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2013-1
32	Maestría	INGENIERIA DE ALIMENTOS AVANZADOS	Facultad de Química	1	2013-1
33	Maestría	INGENIERIA DE ALIMENTOS AVANZADOS	Facultad de Química	1	2012-2
34	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	22	2012-2
35	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2012-1

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

36	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2012-1
37	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2011-2
38	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2011-2
39	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2011-1
40	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	15	2011-1
41	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2010-2
42	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	17	2010-2
43	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	12	2010-1
44	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	19	2009-2
45	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	22	2008-2
46	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2008-1
47	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	1	2008-1
48	Licenciatura	LAB EXPER MULTIDISCIPL I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	2	2008-1



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



MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

PATENTES

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

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA

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