



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



ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

Datos Generales

Nombre: ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

Máximo nivel de estudios: DOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 30 años

Nombramientos

Vigente: PROFESOR DE CARRERA TITULAR B TC Definitivo
Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"
Desde 01-12-2017

Estímulos, programas, premios y reconocimientos

PRIDE Fijo 2022 - 2024
PRIDE C 2017 - 2022
PRIDE B 2012 - 2017
PRIDE A 2009 - 2012
PRIDE Fijo - 2009

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	Enzymatic changes in pectic polysaccharides related to the beneficial effect of soaking on bean cooking time	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE ERNESTO MORENO MARTINEZ IRMA OFELIA BERNAL LUGO et al.	Journal Of The Science Of Food And Agriculture	2011

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

Obras con registro ISBN



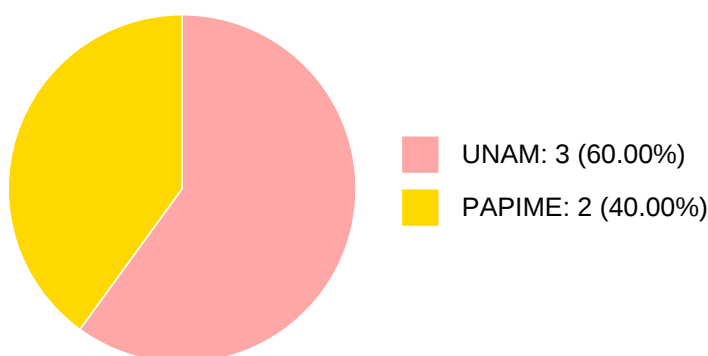
■ Libros completos: 2 (100.00%)

#	Título	Autores	Alcance	Año	ISBN
1	Cereales	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE VERONICA JIMENEZ VERA	Libro Completo	2022	9786073058773
2	Cereales (Técnicas de Análisis)	VERONICA JIMENEZ VERA ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE	Libro Completo	2016	9786070276002

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Histórico de participación en proyectos



#	Nombre	Participantes	Fuente	Fecha inicio	Fecha fin
1	Mejoramiento de la enseñanza teórico-práctica por medios interactivos en el área de cereales en las carreras de ingeniería en alimentos, ingeniería agrícola y medicina veterinaria y zootecnia de la FES-Cuautitlán	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE	Recursos PAPIME	01-01-2017	31-12-2018
2	Cambios moleculares generados durante el almacenamiento de la Chía (Salvia hispánica L.)	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	17-06-2016	31-03-2018
3	Cambios moleculares generados durante el almacenamiento de Amaranto (Amaranthus hypochondriacus L.) y Chía (Salvia hispánica L.).	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	29-06-2018	31-03-2022
4	MEJORAMIENTO DE LA ENSEÑANZA TEORICO-PRACTICA MEDIANTE UNA AULA Y LABORATORIO VIRTUALES EN EL TALLER MULTIDISCIPLINARIO DE PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES DE LA CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS DE LA FES-CUAUTITLAN	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE	Recursos PAPIME	01-01-2022	31-12-2023



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



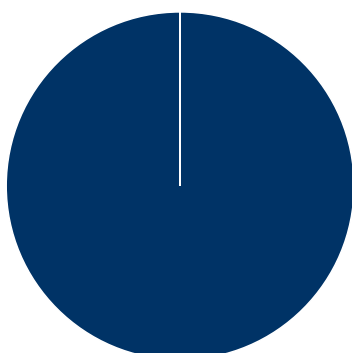
ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

5	Cambios moleculares generados durante el almacenamiento de granos no convencionales en la elaboración de alimentos procesados.	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	26-04-2022	29-03-2024
---	--	---------------------------	--	------------	------------

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



■ Licenciatura: 63 (100.00%)

#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	"Elaboración de un pan bísquet complementado con harina integral de semilla de girasol (<i>Helianthus annuus</i> L.)"	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Carrillo Cabanzo, Maribel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
2	Botana horneada "tipo tostito" de maíz y garbanzo	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	VERONICA JIMENEZ VERA, Torres Arriaga, Ana Cristina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
3	"Deterioro acelerado de semillas de linaza (<i>Linum usitatissimum</i> L.) durante un almacenamiento con alta humedad relativa y temperatura"	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	VERONICA JIMENEZ VERA, López Rosas, Yeshua Bet El,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
4	"Relación entre el deterioro de semilla de lenteja (<i>Lens culinaris</i>) y su calidad nutrimental y funcional"	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	VERONICA JIMENEZ VERA, Sánchez Sánchez, Lizet,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

5	Elaboración de pan con amaranto y bagazo obtenido a partir de cerveza artesanal tipo weizen	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	VERONICA JIMENEZ VERA, Martínez Arvizu, Rocío Guadalupe, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
6	"Desarrollo de un pan de muerto con harina de amaranto"	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Barrera Reyes, Arly,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
7	Elaboración de un pan de caja con harina de trigo y lenteja para mejorar su calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	VERONICA JIMENEZ VERA, Ruiz Melendez, Sahian,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
8	"Situación actual de la producción de cerveza artesanal en México"	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Guzmán Benitez, Diana Laura, Martínez García, Grecia Osmahida,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
9	"Elaboración de un pan tipo danés complementado con harina de amaranto"	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Ramírez Zárate, Stephany Nataly,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
10	Elaboración de un pan tipo "cocol" complementado con harina de amaranto (Amaranthus hypochondriacus)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Rodríguez Gutiérrez, Ana Belen,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

11	Calidad nutrimental y funcional de germinados de lenteja (<i>Lens culinaris</i>)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Mancilla Aguirre, Diego Armando,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
12	Evaluación del efecto del tipo de cepa y agente clarificante en una cerveza artesanal tipo Golden Ale	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Ramírez Sánchez, Daniela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
13	"Revisión actualizada sobre la influencia de diferentes tipos de maíces, etapas del proceso de elaboración tradicional, microorganismos que participan y la posible estandarización de la bebida tradicional tesguino"	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Hernández Andrés, Karla Judith,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
14	Elaboración de un dulce tradicional "muégano" con harinas de trigo y amaranto (<i>Amaranthus hypochondriacus</i>)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, López Sánchez, Diana Montserrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021
15	Elaboración de un croissant complementado con harina integral de amaranto	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Pérez Matias, Martha,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021
16	Elaboración de una chapata complementada con harina integral de amaranto (<i>Amaranthus hypochondriacus</i> L.) y Chía (<i>Salvia hispanica</i> L.)	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Soto Ramírez, Karen,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

17	Estandarización de condiciones de proceso y dimensionamiento de una planta piloto para elaboración de malta a partir de cebada	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Franco Chimal, Cesar, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
18	Evaluación nutrimental y funcional de germinados de amaranto (<i>Amaranthus hypochondriacus</i> L.)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Yos Sánchez, Elías David,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
19	Calidad de amaranto reventado mediante dos métodos el tradicional y el industrial	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Damián Reyes, María Guadalupe,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
20	Desarrollo de una formulación para elaborar pan para hot dog complementado con harina integral de amaranto (<i>Amaranthus hypochondriacus</i> L.)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Reyes Moya, Laura Angélica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
21	Desarrollo de una base para pay con harina de amaranto (<i>Amaranthus hypochondriacus</i> L.) y chía (<i>Salvia hispanica</i> L.)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Bracho Alfaro, Brenda Esther,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
22	Elaboración de una base para pizza de amaranto (<i>Amaranthus hypochondriacus</i>) y chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) para mejorar su calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Lucero Ramos, Ana Zhazil,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

23	Efecto del deterioro de chia (Salvia hispanica L.) y (Amaranthus hypochondriacus L.) sobre sus componentes funcionales	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Brenis Rivas, David Alejandro,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
24	Desarrollo de una formulación para elaborar una barra nutritiva de chí y amaranto	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Aguayo Gutiérrez, Shanti,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
25	Efecto del deterioro del trigo (Triticum aestivum) sobre sus proteínas de reserva evaluando su perfil electroforético	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Jacinto Crescencio, Omar,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
26	Efecto de la germinación de semillas de chí (Salvia hispanica L.) sobre su calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Buenrostro Rodríguez, Ruth Areli,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
27	Efecto del deterioro de chí (Salvia hispanica L.) sobre su calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Cruz Garduño, María Celeste de la,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
28	Elaboración de una cerveza artesanal de amaranto (Amaranthus hypochondriacus) estilo weizen	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Cruz Montes, Daniel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
29	Elaboración de un bollo para hamburguesa complementado con harina integral de amaranto (Amaranthus hypochondriacus L.)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Ortiz Quintero, Laura Adriana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
30	Elaboración de tulipas para helado a base de harina de trigo y harina de amaranto	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Cruz Castillo, José Luis,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

31	Crutones a base de harina de trigo y centeno, adicionado con jengibre (Zingiber officinale)	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	SANDRA MARGARITA RUEDA ENRIQUEZ, Márquez López, Jessica Nayeli, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
32	Roles de canela elaborados a partir de harinas de trigo y amaranto (Amaranthus hypochondriacus L.)	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Fabián Nicasio, Josselin,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
33	Elaboración de una galleta de trigo adicionada con chía (salvia hispanica) para elevar su valor nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	García Lozano, Andrea Manelick,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
34	Estudio de la viabilidad del método de granos gastados (bagazo) para la elaboración de una cerveza artesanal libre de alcohol	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, López Aguilar, Fernando Enrique,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
35	Elaboración de una botana "tipo churrito" a base de harinas de frijol (phaseolus vulgaris l.) y maíz (zea mays l.)	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Acevedo Ramos, Rosa Eugenia,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
36	Elaboración de una pasta de sémola tipo fettuccine enriquecida con chía blanca (salvia hispanica l.) con alto valor nutrimental	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Aguilar Martínez, Diana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
37	Desarrollo de una formulación para elaborar pan de caja libre de gluten	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Miranda Mozo, Héctor,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015

Reporte individual

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

38	Desarrollo de un panque con harina integral de amaranto (amaranthus hypochondriacus) con alto valor nutrimental apto para celíacos	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Hernández Sandoval, Rogelio D. Jesús,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
39	Elaboración de un cereal para desayuno a base de amaranto (Amaranthus hypochondriacus) de alta calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Avendaño Cruz, Leticia,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
40	Desarrollo de una formulación para elaborar una dona de trigo horneada complementada con amaranto	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Díaz de Jesús, Ana Karina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
41	Desarrollo de una formulación de pasta para lasaña a base de harina de amaranto para mejorar su calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Torres Robledo, Karen,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
42	Importancia del estrés oxidativo en el deterioro del amaranto provocado por un almacenamiento inadecuado	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Pérez Zárate, Frida Edme,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
43	Efecto del deterioro del trigo sobre la calidad del pan	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Endoqui Moreno, Laura Isabel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
44	Proceso de elaboración de un postre de arroz (Oriza Sativa) con leche instantáneo	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Mojica Torres, Leonardo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

45	Preparación de ingredientes liofilizados para la elaboración de pozole instantáneo	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	FERNANDO SOTRES CARRERAS, Centeno Gadea, Erika Georgina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
46	Elaboración de un Bagel a base de trigo y amaranto (Amaranthus hypochondriacus L.) con alta calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Cruz Bárcenas, Héctor,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
47	Desarrollo de una botana complementada con amaranto (amaranthus hypochondriacus) para aumentar su calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Escobedo García, Jorge Ivan,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
48	Estudio de polisacáridos de pared celular en testa de frijol (Phaseolus vulgaris L.) con diferente tolerancia al ataque de insectos	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Galván Zarazúa, Patricia,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
49	Desarrollo de una formulación para galleta a base de amaranto (amaranthus hypochondriacus L.) con alta calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Díaz Molina, Tania,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
50	Efecto de la concentración del hidróxido de calcio sobre la calidad nutrimental de las tortillas de maíz elaboradas con nixtamalización por microondas	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES, Martínez Morquecho, Rosa Angélica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

51	Respuesta de diferentes variedades comerciales de frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) al ataque el gorgojo pinto del frijol <i>Zabrotes subfasciatus</i> y la relación con su contenido de factores antinutrimientales y composición química	Tesis de Licenciatura	SERGIO JIMENEZ AMBRIZ,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Rodríguez Velázquez, Mayra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
52	Desarrollo de una pasta para sopa tipo tallarin a base de harina de ajonjolí (<i>sesamum indicum</i> L.) con alta calidad nutrimental.	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Vizuet Lopez, Diana Isabel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
53	Efecto de la alcalinización en el contenido de aflatoxinas y en las propiedades fisicoquímicas de licor de cacao	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES, Campos Aguilar, Arlette Zoraida,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
54	Desarrollo de una formulación para obtener cerveza saborizada adicionando concentrados de frutas	Tesis de Licenciatura	VERONICA JIMENEZ VERA,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Robles Gonzalez, Erika,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
55	Amaranto : conocimientos alimenticios, agronómicos y tecnológicos al inicio del siglo XXI	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Flores Ramírez, Christian Omar,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
56	Amaranto : conocimientos alimenticios, agronómicos y tecnológicos al inicio del siglo XXI	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Flores Ramírez, Christian Omar,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011

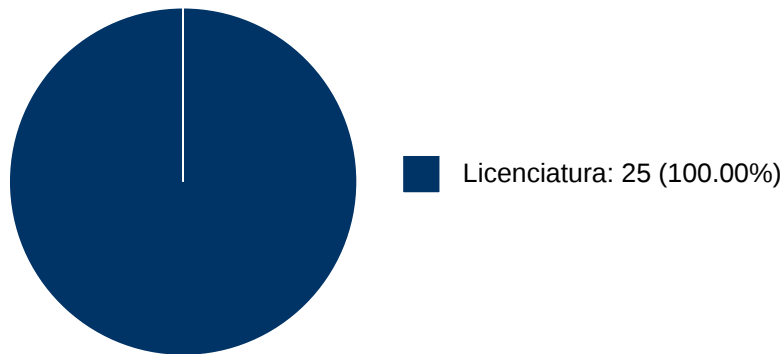
ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

57	Estandarización de tiempos de fermentación y horneado requeridos para la producción semicontinua en una panificadora	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Ambrosio Pacheco, Luis Alberto,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
58	Desarrollo de un pan complementado con harina de amaranto (Amaranthus hypochondriacus) con alta calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Cortés Ávila, Yenifer Dayan,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
59	Influencia del deterioro del frijol (Phaseolus vulgaris L.) provocado por un mal almacenamiento sobre su calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Munguía Pacheco, Mariana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
60	Relación entre la pared de la testa de diferentes variedades del frijol (Phaseolus vulgaris L.) y la sensibilidad a Zabrotes subfaciatus (Boheman)	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Moreno Ramos, Viridiana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2008
61	Desarrollo de una formulación de pasta para sopa tipo tallarín a base de amaranto (Amaranthus hypochondriacus) con alta calidad nutrimental	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Cabrera Arriaga, Claudia Alejandra,		2007
62	Relación entre el deterioro de frijol (Phaseolus vulgaris) provocado por un almacenamiento inadecuado y la generación de estrés oxidativo	Tesis de Licenciatura	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE,	Cadena Crisóstomo, José Luis,		2007
63	Estudio de las modificaciones en la pectina que ocurren durante el remojo de semillas de frijol (Phaseolus vulgaris)	Tesis de Licenciatura	IRMA OFELIA BERNAL LUGO,	ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE, Blancas Morales, Victor Hugo,		2001

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	2	2024-1
2	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2023-2
3	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2023-1
4	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2022-1
5	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2021-1
6	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2020-1
7	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2019-1
8	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	10	2018-2
9	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2018-1
10	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES-40264	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2016-2
11	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES-40262	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2016-1
12	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2015-2

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

13	Curso de Licenciatura	Procesos de panificación: Elaboración y control de calidad de productos comerciales	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	0	
14	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	1	2014-2
15	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	60	2014-1
16	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	51	2014-1
17	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	1	2013-2
18	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2013-1
19	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2012-2
20	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	2	2012-1
21	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2011-2
22	Licenciatura	PROCESOS TECNOLOGICOS DE CEREALES	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2011-1
23	Licenciatura	ING.DEL MANEJO Y ALMAC.GRAN.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	3	2010-2
24	Licenciatura	ING.DEL MANEJO Y ALMAC.GRAN.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2010-1
25	Licenciatura	ING.DEL MANEJO Y ALMAC.GRAN.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	9	2009-2
26	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	46	2009-1



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



ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

PATENTES

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

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

ENRIQUE MARTINEZ MANRIQUE

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