RESOLUCION DECANAL N° 102- 2025-UNSCH-FIQM/D

Ayacucho, 22 de agosto de 2025

Visto el expediente N° 2531804 de fecha 08-07-2025, presentado por el egresado de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias **Sr. Roberto Carlos Ramos Quispe,** donde solicita la aprobación de Borrador de Tesis; y

CONSIDERANDO:

Que, es necesario continuar promoviendo la Gestión Académica y Administrativas de acuerdo al Art. 50º, del Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias y normas vigentes; y la Resolución de Consejo Universitario N° 341-2021-UNSCH-CU, Resolución de Consejo Universitario Nº 172-2020-UNSCH-CU y Resolución Decanal Nº 029-2020-UNSCH-FIQM/D;

Que, con Resolución Decanal N° 126-2024-UNSCH-FIQM/D, de fecha 12 de julio del 2024, se aprobó el proyecto de tesis Titulado: **Elaboración de una bebida fermentada y destilada a partir de diferentes concentraciones de pulpa de ayrampo (*Berberis communata* Eichler) y evaluación de las características fisicoquímicas y sensoriales;**

Que, con Memorando Múltiple N° 088-2025-UNSCH-FIQM/D de fecha 09/07/2025 la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia deriva el expediente de aprobación de Borrador de Tesis a los tres jurados designados en una reunión virtual con el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias Dr. Alberto Luis HUAMANI HUAMANI (Presidente), Dr. Wilfredo TRASMONTE PINDAY y Mg. Wiler Hugo DE LA CRUZ QUISPE (Miembros), del egresado **Sr. Roberto Carlos Ramos Quispe,** asesorado por el Ing. Jesús Javier PANIAGUA SEGOVIA, para su aprobación correspondiente.

Que, con Memorando N° 006-2025-Comision, de fecha 01-08-2025 (ingreso por correo de la Facultad con fecha 21 de agosto de 2025), los miembros jurados del Borrador de tesis remiten el expediente de aprobación de Borrador de Tesis Titulado: **Elaboración de una bebida fermentada y destilada a partir de diferentes concentraciones de pulpa de ayrampo (*Berberis communata* Eichler) y evaluación de las características fisicoquímicas y sensoriales,** a la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia;

De conformidad a lo dispuesto en el inc.14) del Art. 289 del Estatuto versión 2.0, 2016 de la Ley Universitaria Nº30220 de la UNSCH, Art. 50º, del Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia; y la Resolución de Consejo Universitario N° 341-2021-UNSCH-CU, Resolución de Consejo Universitario Nº 172-2020-UNSCH-CU y Resolución Decanal Nº 029-2020-UNSCH-FIQM/D;

El Decano en uso de las atribuciones que le confiere la Ley;

RESUELVE:

Art. 1° **APROBAR,** el borrador de Tesis Titulado: **Elaboración de una bebida fermentada y destilada a partir de diferentes concentraciones de pulpa de ayrampo (*Berberis communata* Eichler) y evaluación de las características fisicoquímicas y sensoriales,** del Bachiller **Sr. Roberto Carlos Ramos Quispe,** de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, la misma que tiene opinión favorable de los jurados revisores.

Art. 2° **RECONOCER,** al Ing. Jesús Javier PANIAGUA SEGOVIA, como ASESOR DE TESIS, cuya carta de compromiso se encuentra adjuntado en el expediente.

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL
DE HUAMANGA
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA Y METALURGIA

Dr. AGUSTIN JULIAN ORTUGUEZ MAURTUA
DECANO

Distribución:
Estudiante **Roberto Carlos Ramos Quispe**
sesor Ingº Jesus Javier PANIAGUA SEGOVIA
rchivo
AJPM//jaqg