RESOLUCION DECANAL N° 082- 2025-UNSCH-FIQM/D

Ayacucho, 07 de agosto de 2025

Visto el expediente N° 2528840 de fecha 26-06-2025, presentado por la egresada de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias **Srta. Beatriz Mayala Huaman Yupanqui,** 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° 214-2024-UNSCH-FIQM/D, de fecha 28 de octubre del 2024, se aprobó el proyecto de tesis Titulado: **Efecto de la inclusión de harinas de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd) y cebada (*Hordeum vulgare*) en la elaboración de salchicha tipo frankfurt y su evaluación de la textura, nivel proteico y calidad sensorial;**

Que, con Memorando Múltiple N° 083-2025-UNSCH-FIQM/D de fecha 30/06/2025 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. Antonio Jesús MATOS ALEJANDRO (Presidente), Mg. Hugo Rodolfo ORIUNDO MAMANI y Mg. Wiler Hugo DE LA CRUZ QUISPE (Miembros), de la egresada **Srta. Beatriz Mayala Huaman Yupanqui,** asesorado por el Dr. Wilfredo TRASMONTE PINDAY, para su aprobación correspondiente.

Que, con Dictamen N° 002-2025-UNSCH-FIQM-EPIIA/MJRBT, de fecha 05-08-2025, los miembros jurados del Borrador de tesis remiten el expediente de aprobación de Borrador de Tesis Titulado: **Efecto de la inclusión de harinas de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd) y cebada (*Hordeum vulgare*) en la elaboración de salchicha tipo frankfurt y su evaluación de la textura, nivel proteico y calidad sensorial,** 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: **Efecto de la inclusión de harinas de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd) y cebada (*Hordeum vulgare*) en la elaboración de salchicha tipo frankfurt y su evaluación de la textura, nivel proteico y calidad sensorial,** de la Bachiller **Srta. Beatriz Mayala Huaman Yupanqui,** de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, la misma que tiene opinión favorable de los jurados revisores.

Art. 2° **RECONOCER,** al Dr. Wilfredo TRASMONTE PINDAY, 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 PORTUGUEZ MAURTUA
DECANO

Distribución:
Estudiante **Beatriz Mayala Huaman Yupanqui**
sesor Ingº Wilfredo TRASMONTE PINDAY
rchivo
AJPM//jaqg