RESOLUCION DECANAL N° 151 - 2024-UNSCH-FIQM/D

Ayacucho, 08 de agosto de 2024

Visto el expediente N° 2442916 de fecha 15-07-2024, presentado por los egresados de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias **Sr. Carlos Cancho Romani y Srta. Flor Diana Ventura Chaico,** donde solicitan 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° 085-2023-UNSCH-FIQM/D, de fecha 21 de julio del 2023, se aprobó el proyecto de tesis Titulado: **Efecto del marinado, tiempo y temperatura de deshidratación en la calidad de carne deshidratada de alpaca (*Vicugna pacos*) tipo jerky**;

Que, con Memorando Múltiple N° 113-2024-UNSCH-FIQM/D de fecha 17/07/2024 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. Agustín Julián PORTUGUEZ MAURTUA (Presidente), Mg. Hugo Rodolfo ORIUNDO MAMANI y Mg. Julio Pablo GODENZI VARGAS (Miembros), de los egresados **Sr. Carlos Cancho Romani y Srta. Flor Diana Ventura Chaico** asesorado por el Dr. Juan Carlos PONCE RAMIREZ, para su aprobación correspondiente.

Que, con Dictamen N° 003-2024-CJT/FIQM, de fecha 05-08-2024, los miembros jurados del Borrador de tesis remiten el expediente de aprobación de Borrador de Tesis Titulado: **Efecto del marinado, tiempo y temperatura de deshidratación en la calidad de carne deshidratada de alpaca (*Vicugna pacos*) tipo jerky,** 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 del marinado, tiempo y temperatura de deshidratación en la calidad de carne deshidratada de alpaca (*Vicugna pacos*) tipo jerky,** presentado por los **Sr. Carlos Cancho Romani y Srta. Flor Diana Ventura Chaico** de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, la misma que tiene opinión favorable de los jurados revisores.

Art. 2° **RECONOCER,** al Dr. Juan Carlos PONCE RAMIREZ, 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 **Carlos Cancho Romani y Flor Diana Ventura Chaico**
sesor Ingº Juan Carlos PONCE RAMIREZ
Archivo
AJPM//jaqg