RESOLUCION DECANAL N° 198 - 2024-UNSCH-FIQM/D

Ayacucho, 25 de setiembre de 2024

Visto el expediente N° 2447225 de fecha 07-08-2024, presentado por las egresadas de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias **Srta. Maricela Tucno Conde y Srta. Etna Martinez Garcia,** 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 Agroindustrial 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° 160-2023-UNSCH-FIQM/D, de fecha 13 de noviembre del 2023, se aprobó el proyecto de tesis Titulado: **Evaluación de la textura, aceptabilidad y calidad nutritiva de una pasta libre de gluten a partir de harina de arroz integral (*Oryza sativa*), quinua (*Chenopodium quinoa*), y almidón de yuca (*Manihot esculentum*);**

Que, con Memorando Múltiple N° 129-2024-UNSCH-FIQM/D de fecha 12/08/2024 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, Mg. Julio Fernando PEREZ SAEZ (Presidente), Mg. Wilfredo TRASMONTE PINDAY y Mg. Fredy Rober PARIONA ESCALANTE (Miembros), de las egresadas **Srta. Maricela Tucno Conde y Srta. Etna Martinez Garcia** asesorado por la Mg. Edith Susan PILLACA MEDINA, para su aprobación correspondiente.

Que, con Dictamen N° 005-2024-CRT-EPIIA-FIQM/UNSCH, de fecha 17-09-2024, los miembros jurados del Borrador de tesis remiten el expediente de aprobación de Borrador de Tesis Titulado **Evaluación de la textura, aceptabilidad y calidad nutritiva de una pasta libre de gluten a partir de harina de arroz integral (*Oryza sativa*), quinua (*Chenopodium quinoa*), y almidón de yuca (*Manihot esculentum*),** 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: **Evaluación de la textura, aceptabilidad y calidad nutritiva de una pasta libre de gluten a partir de harina de arroz integral (*Oryza sativa*), quinua (*Chenopodium quinoa*), y almidón de yuca (*Manihot esculentum*),** presentado por las **Srta. Maricela Tucno Conde y Srta. Etna Martinez Garcia** de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, la misma que tiene opinión favorable de los jurados revisores.

Art. 2° **RECONOCER,** al Mg. Edith Susan PILLACA MEDINA, 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 **Maricela Tucno Conde y Etna Martínez García**
sesor Ingº Edith Susan PILLACA MEDINA
rchivo
AJPM//jaqg