RESOLUCION DECANAL N° 251 - 2024-UNSCH-FIQM/D

Ayacucho, 05 de diciembre de 2024

Visto el expediente N° 2452406 de fecha 29-08-2024, presentado por la egresada de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial **Srta. Crisel Carolay Vega Huaman,** 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 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° 128-2023-UNSCH-FIQM/D, de fecha 31 de agosto del 2023, se aprobó el proyecto de tesis Titulado: **Evaluación de las propiedades fisicoquímicas, nutricionales y y sensoriales de un alimento instantáneos formulado a base de quinua (*Chenopodium quinoa*) blanca entera, molida y leche en polvo;**

Que, con Memorando Múltiple N° 146-2024-UNSCH-FIQM/D de fecha 02/09/2024 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 Agroindustrial, Dr. Saul Ricardo CHUQUI DIESTRA (Presidente), Mg. Jack Edson HERNANDEZ MAVILA y Mg. Edith Susan PILLACA MEDINA (Miembros), de la egresada **Srta. Crisel Carolay Vega Huaman** asesorado por el Mg. Jorge Adalberto MALAGA JUAREZ, para su aprobación correspondiente.

Que, con Memorando N° 015-2024-CRBT/FIQM/UNSCH, de fecha 04-12-2024, los miembros jurados del Borrador de tesis remiten el expediente de aprobación de Borrador de Tesis Titulado: **Evaluación de las propiedades fisicoquímicas, nutricionales y y sensoriales de un alimento instantáneos formulado a base de quinua (*Chenopodium quinoa*) blanca entera, molida y leche en polvo,** 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 Agroindustrial 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 las propiedades fisicoquímicas, nutricionales y y sensoriales de un alimento instantáneos formulado a base de quinua (*Chenopodium quinoa*) blanca entera, molida y leche en polvo,** presentado por la S**rta. Crisel Carolay Vega Huaman,** de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, la misma que tiene opinión favorable de los jurados revisores.

Art. 2° **RECONOCER,** al Mg. Jorge Adalberto MALAGA JUAREZ, 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 **Crisel Carolay Vega Huaman**
sesor Ingº Jorge Adalberto MALAGA JUAREZ
rchivo
AICM//jaqg