ertifica

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA Y METALURGIA

RESOLUCIÓN DECANAL Nº 105-2024-UNSCH-FIQM/D

Ayacucho, 02 de mayo de 2024

Visto el Memorando Nº 118-2024-EPIIA, con fecha 27 de abril de 2024, presentado por el director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias para la sustentación del Trabajo Monográfico de los bachilleres que participan por Examen Profesional a través del Ciclo de Actualización Profesional 2024,

y

CONSIDERANDO:

Que, los egresados, optaron sus Grados Académicos de Bachiller en Ingeniería en Industrias Alimentarias en diferentes fechas, con diferentes resoluciones que adjuntaron para la inscripción;

Que, con Resolución de Consejo Universitario N° 1001-2006-UNSCH-CU de fecha 24 de noviembre de 2006, se aprobó la Directiva N° 001-2006-UNSCH-VRAC Directiva para la Titulación por Examen Profesional a través del Ciclo de Actualización Profesional en la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga; con Resolución de Consejo Universitario N° 567-2022-UNSCH-CU de fecha 03 de mayo de 2022 se aprobó la modificación de la Directiva N° 001-2006-UNSCH-VRAC; con Memorando N° 01625-2023-UNSCH-VRAC, el Vicerrectorado Académico solicita la modificación de la Directiva N° 001-2006-UNSCH-VRAC y fue aprobado con Resolución de Consejo Universitario N° 2547-2023-UNSCH-CU de fecha 18 de octubre del 2023 y de acuerdo al Plan de Estudios Art. 66º que a la letra dice el trabajo monográfico o Proyecto de Ingeniería es sustentado ante un Jurado Especial integrado por Decano de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia;

Que, con Oficio Múltiple N° 015-2023-SUNEDU-02-15, en la que señala que, en virtud al principio de interés superior del estudiante excepcionalmente, se procederá con la inscripción de Títulos profesionales otorgados a aquellos egresados que iniciaron estudios antes de la entrada de vigencia de la Ley Universitaria, a través de modalidades distintas a las establecidas en el artículo 42.5 de la ley universitaria, hasta el 31 de julio del 2024;

Que, con Resolución de Consejo Universitario N° 018-2024-UNSCH-CU de fecha 26 de enero 2024, autoriza el funcionamiento del Ciclo de Actualización Profesional de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga;

Que, con Memorando Nº 118-2024-EPIIA, del 27-04-2024, presentado por el director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias solicita programar la sustentación del Trabajo Monográfico de los bachilleres que participan por Examen Profesional a través del Ciclo de Actualización Profesional 2024;

Que, en mérito al Art. 68º del Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, se nominó los docentes conformantes del Jurado de Sustentación del trabajo Monográfico;

De conformidad con Art. 289º del Estatuto versión 2.0, 2016 de la Ley Universitaria N° 30220, Resolución de Consejo Universitario N° 1001-2006-UNSCH-CU y la Directiva N° 001-2006-UNSCH-VRAC el mismo que fue modificado por RCU N° 567-2022-UNSCH y RCU N° 2547-2023-UNSCH-CU;

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

RESUELVE:

Art. 1° **DESIGNAR** como Jurados de Sustentación de Trabajo Monográfico y la fecha de sustentación de acuerdo al cronograma siguiente, remitido por la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias:

Escaneado con CamScanner

UNSCH FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA Y METALURGIA

RESOLUCIÓN DECANAL Nº 105-2024-UNSCH-FIQM/D

RELACIÓN DE TEMAS, ASESORES, JURADOS, SECRETARIO DOCENTE Y FECHAS DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJOS MONOGRÁFICOS EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	TEMAS	FECHA DE EXPOSICIÓN	HORA	AULA	ASESOR	JURADO 1	JURADO 2	SECRETARIO DOCENTE
1	AROTOMA GOMEZ, ZACARIAS FELIPE	Colorantes naturales: tecnología alternativa de extracción para la industria alimentaria	04/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
2	MALDONADO YUPANQUI DANIEL HASHIRO	Comparación de tecnologías para la conservación de fresas (*Fragaria x ananassa*): aplicaciones innovadoras en la industria alimentaria	04/05/2024	8:40 am - 9.20 am	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
3	BADAJOS ARONES, DEYSI CAROLINA	Café (*Coffea arabica*) calidades de café desarrolladas en la producción	04/05/2024	9.20 am - 10:00 am	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
4	BARBARAN PILLACA, JENSON NILSON	Radiación ultravioleta: estudios aplicados en el tratamiento de agua para su uso en la industria alimentaria	04/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
5	BAUTISTA PALOMINO, FIORELLA	Hoja de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) y kiwicha (*Amaranthus caudatus*) para consumo humano: composición nutricional y su potencial uso en la industria alimentaria	04/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
6	BELLIDO PRADO, ALFREDO	Fluido supercrítico: estudios aplicadas en la industria alimentaria	04/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
7	HUAMANI PALOMINO, JAVIER	Cambios reológicos en el proceso de producción del yogur natural y frutado	04/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-103	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO
8	HUAMANI VIDELA, AMELIA	Aplicación de los fluidos supercríticos (FSC) en la extracción de aceite de semilla de sacha inchi	04/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-103	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO
9	HUAMANTINCO CAJAMARCA, MARLENY	Grado de esterificación y rendimiento de pectina utilizando cáscaras de tuna (*Opuntia ficus - indica*)	04/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-103	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO
10	HUAYTALLA VASQUEZ, FREDY	Deterioro de los alimentos y su preservación	04/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-103	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO
11	HUILLCAHUARI HUAMANI, GUALBERTO	Buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de derivados lácteos y su impacto en la cadena productiva para su comercialización	04/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-103	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO
12	HURTADO FLORES, CARLOS GERARDO	Contenido de hierro liposomal en chocolate, su importancia y aceptabilidad	04/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-103	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO
13	AÑANCA CHILLCCE, YULIN	Uso del almidón como emulsificante en alimentos	04/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
14	AQUISE JANAMPA, PAOLA	Evaluación de métodos de deshidratación para la conservación de frutas	04/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
15	FLORES HUACRE, CARMEN ROSA	Proceso de elaboración de hamburguesa a base de carne de cuy (*Cavia porcellus*)	04/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
16	FLORES MICHCA, GABRIEL	Estudios sobre la sustitución parcial de harina de trigo en una variedad de productos alimentarios	04/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
17	GALINDO MENDOZA, MAGNO	Las semillas de calabaza (*Cucurbita ficifolia*) como fuente de compuestos bioactivos y como ingrediente funcional en la industria alimentaria	04/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
18	GARAUNDO ROJAS, JUANA ROSANA	Efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas sobre la seguridad microbiológica y las características	04/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN	VILCAPOMA QUISPE, WILBER

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA Y METALURGIA
Av. Independencia s/n
Ciudad Universitaria

Escaneado con CamScanner

RESOLUCIÓN DECANAL Nº 105-2024-UNSCH-FIQM/D

	fisicoquímicas en carne vacuna						CARLOS	
16	DE LA CRUZ PARIONA, REYNA	Tecnología de envasado y etiquetado inteligentes	04/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
17	DIAZ LLOCCLLA, FABIO	Diseño de un biorreactor térmico en la elaboración de yogurt y determinación de parámetros óptimos	04/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
18	DUEÑAS PALOMINO, VILMA	Conservación de la vida útil de la palta utilizando películas comestibles	04/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
19	ESPINOZA QUISPE, REYDER OSCAR	Formulación de una mezcla de extruidos a partir de granos andinos como sustituto lácteo para el Programa del Vaso de Leche	04/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
20	FELICES QUICHCA, EFRAIN	Mejora del proceso de refinado y mezclado en la elaboración del chocolate para incrementar la productividad en una empresa de la ciudad de Ayacucho	04/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
21	FERNANDEZ CARAMENDI, EDSON	Evaluación nutricional y tecnológica de la albumina de huevo en polvo como estabilizante para los helados de crema	04/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
24	GONZALEZ CAMASCA, LIZBETH MARIA	Aplicación de las buenas prácticas de ordeño, manejo, acopio y control de calidad en las unidades de producción de leche	05/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-103	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
25	GONZALES MUCHA, GEDION	Formulación de chocolate bitter con granos de cacao del VRAEM	05/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-103	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
27	GUZME ROJAS, WILFREDO	Efecto del tratamiento de ultrasonido de alta intensidad en el madurado y características organolépticas del queso andino	05/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-103	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
28	GUAPAYA LIZANA, MARIELA	Métodos de evaluación del impacto de asistencia alimentaria del Programa de Vaso de Leche	05/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-103	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
29	GUTIERREZ TORRES, YOVANNA	ISO 9001:2015 como base para la sostenibilidad de las MIPYMES en el Perú	05/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-103	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
30	HUAMANCHAU ARAMBURU, FRANZ MANOLO	Uso de diferentes desinfectantes en la limpieza y desinfección de charolas en un servicio de alimentación masiva	05/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-103	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
31	MENDOZA RAMOS, MIREYA JULIETH	Efecto de la incorporación de cushuro (*Nostoc sphaericum*) en múltiples productos alimenticios	05/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
32	MERCADO QUADROS, MILENA ROSMERY	Evaluación del efecto de la aplicación de la luz ultravioleta en la leche para la elaboración de yogurt batido	05/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
33	MIRANDA MACHACA, LAURA MARILIA	Elaboración de envases biodegradables a partir de maíz	05/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
34	MOSCO CASAS, ESTEFANNY	Efecto de altas presiones hidrostáticas en puré de palta (*Persea americana* Mill.) y tiempo de vida útil	05/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
35	NAJARRO ESCRIBA, DARWIN	Evaluación de la calidad del yogurt natural con aplicación de altas presiones hidrostáticas	05/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
36	NUÑEZ QUICAÑO, CRISTIAN	Efectos de la aplicación de tratamientos combinados sobre la inhibición del pardeamiento enzimático en manzanas mínimamente procesadas	05/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
37	MASCCO GUZMAN, EDUARD	Parámetros de control en el procesamiento de los alimentos funcionales y tendencia en su consumo	05/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-104	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
38	MEDRANO SANDOVAL, EDSON	Calidad nutricional de los alimentos que distribuye el programa de vaso de leche y su eficacia en el estado nutricional de la	05/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-104	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER

Escaneado con CamScanner

RESOLUCIÓN DECANAL Nº 105-2024-UNSCH-FIQM/D

		población beneficiaria del distrito de Tambo				JAVIER		CARLOS	
39	MENDOZA ESPINOZA, RAFAEL WILMAR	Tipos de tratamiento de agua para la industria de agua embotellada	05/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-104	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
40	ORIUNDO MAMANI, CESAR RUBEN	Producción de quesos frescos con adición de probióticos	05/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-104	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
41	PAUCARHUANCA YARIHUAMAN, YUDE KATIA	Efecto de la utilización de stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) como edulcorante parcial en la elaboración de mermeladas	05/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-104	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
42	TODELANO CARDENAS, RODE ERICA	Aplicación de la norma ISO 9001:2015 y la mejora continua en almacenamiento y distribución de alimentos en PYMES de la región Ayacucho	05/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-104	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
43	ALLCCA CHAUPIN, RUTH NERY	Evaluación del índice del rendimiento del queso andino	05/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
44	ALVAREZ GUILLEN, JANE ELIZABETH	Avances en la utilización de envases activos para frutas climatéricas	05/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
45	AMAO CASTRO, JUAN CARLOS	Perspectivas y desafíos de la carne cultivada: una mirada profunda a la sostenibilidad y la revolución alimentaria	05/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
46	ANAMPA PRADO, KATIA LEONELA	Composición nutricional y propiedades funcionales de la semilla de quinua germinada	05/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
47	ANAYA POZO ,LIZETH IVONNE	Ventajas del secado por deshidratación osmótica respecto al secado tradicional	05/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
48	ANDIA VELAYARCE, RIGOBERTO	Aprovechamiento del mucílago de cacao para producir bebidas alcohólicas	05/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-104	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
49	BERROCAL FLORES, YOVANA	Arándanos (*Vaccinium corymbosum*): composición química compuestos bioactivos aplicados a la industria alimentaria	11/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
50	GARCIA SULCA, ALEXIS ANTONIO	Estudio del contenido de betalainas en la tuna (*Opuntia ficus-indica*) y sus aplicaciones en la industria alimentaria	11/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
51	GARCIA ZAVALA, REBECA	Propiedades fisicoquímicas y bioactivas en secado de fresa (*Fragaria ananassa*) por liofilización	11/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
52	GARRIAZO MAMANI, FLOR EVELYN	Envases inteligentes: una solución innovadora para potenciar la seguridad alimentaria	11/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
53	GARRIAZO MAMANI, RUTH ROSSMERY	Tecnología de ozono en la industria alimentaria: avances y aplicaciones en el procesamiento y conservación de alimentos	11/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
54	GOMEZ ORIHUELA, LUZ MARINA	Efectos del ozono y radiación ultravioleta (UV-C) sobre los parámetros de calidad de la fresa (*Fragaria vesca*) en la postcosecha	11/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
55	CABRERA CURI ISABELLA, ANGELA	Importancia de los flavonoides en tres tipos de pseudo cereales libres de gluten: Quinua Roja, variedad Pasankalla (*Chenopodium quinoa Wildenow*), Amaranto (*Amaranthus caudatus*) y trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*) en la industria alimentaria y el consumo humano	11/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
56	CARDENAS AYALA, FIDEL JORGE	Fortificación con hierro en mezclas alimenticias a partir de cereales para niños con riesgo de anemia	11/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO

Escaneado con CamScanner

RESOLUCIÓN DECANAL Nº 105-2024-UNSCH-FIQM/D

						CARLOS			
57	CARRILLO AYALA, ROYCE ARMANDO	Enriquecimiento proteico con recursos marinos para el desarrollo de snacks extruidos	11/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
58	CASAYCO CONDORI, MARICARMEN ESTEFANI	Efecto de la aplicación de recubrimientos comestibles con antimicrobianos naturales en la conservación de la carne de pollo fresca almacenada en refrigeración	11/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
59	CCOILLO MEZA, DIANA	Innovación en alimentos funcionales a base de quinua y su impacto positivo en la salud humana	11/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
60	CCOLLANA PEREZ, ESTEFANI	Efecto del ultrasonido en el control de calidad microbiológico y fisicoquímico en el procesamiento de los quesos	11/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-103	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
61	JUSCAMAITA TORRES, WILFREDO	Tecnologías emergentes no térmicas para el procesamiento y conservación de los alimentos	11/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-104	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
62	PARIONA GARCIA, EDITH YESELIN	Efecto de sustitución de harina de trigo *(Triticum aestivum)* por harina de quinua *(Chenopodium quinoa)* y harina de kiwicha *(Amaranthus caudatus)* y determinación del valor nutricional del pan	11/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-104	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
63	PEREZ LOPE, WILBER	Modelado de transferencia de calor en el tratamiento térmico de leche evaporada	11/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-104	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
64	PILLACA OBREGON, QUENIDA	Formulación de barras energéticas a partir de quinua *(Chenopodium quinoa)*, plátano *(Musa paradisiaca)* y maní *(Arachis hypogaea)* dirigida a deportistas	11/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-104	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
65	QUICAÑO OGOSE, KAROL ESTEFANY	Comparación de métodos de extracción expeller y prensado hidráulico en la obtención de aceite de chia	11/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-104	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
66	QUISPE ALARCON, ALICIA	Efecto de bioconservante del propóleo y su aplicación en la conservación de alimentos	11/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-104	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
67	CERVANTES CHANCA, CHRISTIAN GUSTAVO	Aplicación de antioxidantes naturales y sus efectos en la peroxidación de aceites vegetales	11/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-104	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
68	CHAICO ARGUEDAS, FIDEL	Determinación de la aptitud panadera para la sustitución de harina de trigo importado por la harina de trigo *(Triticum aestivum)* INIA-418 "El Nazareno"	11/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-104	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
69	GOMEZ PRADO, ALEX	Efecto de la radiación ultravioleta (UV) sobre la calidad de la quinua *(Chenopodium quinoa)*	11/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-104	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
70	LLANTOY BAÑOS, ORLANDO	Estudio de contaminantes de residuos de plaguicidas en cereales de quinua *(Chenopodium quinoa)* y trigo *(Triticum spp.)* que se proveen a programas sociales en el departamento de Ayacucho y marco normativo	11/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-104	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
71	LOZADA RAMIREZ, MARIA ALEJANDRA IGNACIA	Análisis de parámetros en el proceso de cocción y ahumado líquido para optimización de color en salchicha frankfurter	11/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-104	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
72	LOZANO SUAREZ, KELY	Usos de la flor de jamaica *(Hibiscus sabdariffa)* en la industria alimentaria en el Perú y análisis de sus efectos en la salud	11/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-104	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER
73	TACAS YAURI, ESTEFANY CAROL	Estudio de metales pesados en frutos de exportación	12/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS
74	VALENCIA CONDE, LUCY MARIBEL	Uso de empaques biodegradables (películas y recubrimientos) para la conservación del queso fresco	12/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS

Escaneado con CamScanner

UNSCH FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA Y METALURGIA

RESOLUCIÓN DECANAL Nº 105-2024-UNSCH-FIQM/D

75	VEGA HUAMANI, KENIA	La cúrcuma (*Curcuma longa*) como alimento funcional	12/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS
76	VENTURA LLACSA, JHOEL	Estudio del calentamiento óhmico en los diferentes procesos de elaboración de alimentos	12/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS
77	VILLANUEVA BELLIDO, WILMER	Estudio de acrilamida en el proceso de fritura de papa tipo bastón	12/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS
78	YANCCE USCATA, CARMEN ROSA	Valor nutricional del bazo de res (*Bos taurus*) y sus aplicaciones en galleta, bizcocho, compota y mousse	12/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-103	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS
79	OBREGON CARDENAS, PAULETTE JHISENIA	Evaluación de la calidad de la leche entera con aplicación de ultrasonido	12/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
80	ORE RODRIGUEZ, ABEL	Efecto de la incorporación de ozono en proceso tecnológico de pan	12/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
81	QUISPE RODRIGUEZ, MARIA DE LOS ANGELES	Compuestos bioactivos del aguaymanto (*Physalis peruviana* L.) para uso como alimento funcional	12/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
82	TAIPE MONTES, VILIALINA	Desarrollo y evaluación sensorial del pan con sustitución parcial por harina de lúcuma (*Pouteri lucuma*)	12/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
83	TANTA FLORES, JUAN	Efecto de la temperatura y tipo de empaque en la conservación de la flor de calabaza (*Cucurbita pepo* L.)	12/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
84	TAPIA MAURICIO, WILBER GREGORIO	Efecto de altas presiones sobre la actividad de la polifenoloxidasa en pulpa de níspero (*Mespilus germanica* L.)	12/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-103	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO
85	RAMOS MENDOZA, ADRIL ALBERT	Aplicación de altas presiones hidrostáticas en alimentos para infantes	12/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-104	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
86	REGINALDO HUAMAN, RAUL	Aplicación de tratamiento por altas presiones hidrostáticas para la prolongación de la vida útil en la pechuga de pollo	12/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-104	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
87	ROCA CHANHUALLA, BRIAN MARDONIO	Aplicación de levaduras inmovilizadas en la fermentación de mosto de uva: impacto en el tiempo de fermentación y calidad del vino	12/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-104	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
88	SALVATIERRA ARIAS, HAEDY EDITH	Importancia del proceso de fermentación en la formación de compuestos aromáticos en el cacao	12/05/2024	10:10 am - 10:50 am	H-104	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
89	SANTA CRUZ AYALA, EDUARDO TEODOMIRO	Uso de altas presiones hidrostáticas para alargar la vida útil de la pasta de palta	12/05/2024	10:50 am - 11:30 am	H-104	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
90	SANTIAGO QUISPE, MAO YOHINNY	Aprovechamiento integral de la piña en la industria alimentaria: explorando el potencial de la cáscara y sus aplicaciones innovadoras	12/05/2024	11:30 am - 12:10 pm	H-104	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PANIAGUA SEGOVIA, JESUS JAVIER	VILCAPOMA QUISPE, WILBER
91	CHAUPIN ARONES, MARIELA	Comparación de luz ultravioleta de onda corta y ozonización en la conservación de frutos de arándano (*Vaccinium corymbosum*)	12/05/2024	3:00 pm - 3:40 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
92	CHUCHON BERROCAL, NORMA SOFIA	Propiedades antioxidantes de una bebida no alcohólica a base de carambola (*Averrhoa carambola* L.) y su efecto en la salud humana	12/05/2024	3:40 pm - 4:20 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
93	CHUCHON VILLANUEVA, JACK ADDERLY	Extracción y uso de pigmentos naturales de maíz (*Zea mays* L.) como colorantes en el yogurt	12/05/2024	4:20 pm - 5:00 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
94	CISNEROS NUÑEZ, ANGEL RENAN	Efecto de niveles de radiación ultravioleta sobre la calidad nutricional y vida útil de carne de pollo	12/05/2024	5:10 pm - 5:50 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO
95	CONDOR CRUZ, ERIKA	Comparación del análisis proximal y contenido de hierro en productos alimenticios elaborados con sangre de bovino, cuy y pollo	12/05/2024	5:50 pm - 6:30 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO

Escaneado con CamScanner

RESOLUCIÓN DECANAL Nº 105-2024-UNSCH-FIQM/D

96	CURO ESCALANTE, VANESSA	Extracción y caracterización de pectina a partir de la cáscara de plátano y su aplicación en alimentos	12/05/2024	6:30 pm - 7:10 pm	H-104	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	TRASMONTE PINDAY WILFREDO
97	JANAMPA HUAMAN, KELLY FIORELA	Consecuencias del uso de aditivos alimentarios en la dieta infantil	18/05/2024	8:00 am - 8:40 am	H-103	GODENZI VARGAS, JULIO PABLO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
98	GARCIA LLOCCLLA, GABRIEL GUILLERMO	Estudio del efecto de la aplicación de atmósferas modificadas sobre la vida útil y la calidad del aguacate (*Persea americana* Mill.) variedad fuerte	18/05/2024	8:40 am - 9:20 am	H-103	PEREZ SAEZ, JULIO FERNANDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO
99	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA	Influencia de la salmuera en el marinado por ultra sonido en las caracteristicas fisicoquimicas sensoriales en las carnes roja	18/05/2024	9:20 am - 10:00 am	H-103	TRASMONTE PINDAY, WILFREDO	PONCE RAMIREZ, JUAN CARLOS	VILCAPOMA QUISPE, WILBER	DE LA CRUZ QUISPE, WILER HUGO

Art. 2° **DISPONER** que dicho acto público de Sustentación de Trabajo Monográfico presencial se llevará a cabo en las Aulas H-103 Y H-104 los días sábado 04-05-2024; domingo 05-05-2024; sábado 11-05-2024; domingo 12-05-2024 y sábado 18-05-2024, Presidido por el Dr. Agustín Julián PORTUGUEZ MAURTUA, y Dr. Antonio Jesús MATOS ALEJANDRO (Presidente encargado) a partir de 8:00 am hasta 12:10 pm y de 3:00 pm hasta 7:10 pm, actuando como Secretario-Docente los docentes señalados en la programación.

Art. 3° **PRECISAR** que las horas de sustentación puede sufrir cambios dentro del día por factores operativos

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE

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

Dr. Agustín Julián Portuguez Maurtua
DECANO

Distribución:
Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias
Bachilleres
Asesores
Miembros del Jurado
Secretario Docente
Archivo
AJPM/jaqg

Escaneado con CamScanner