



“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN N° 353-2023-FCA/UNACH

Chota, 18 de setiembre de 2023

-1-

VISTO:

La CARTA N° 030-2023-UNACH/EPIA/AAMA, de fecha 12 de setiembre de 2023, suscrita por el Presidente Jurado Evaluador del Informe Final de Tesis: “Evaluación de las características sensoriales, propiedades fisicoquímicas y reológicas del yogurt griego elaborado con harina de *Tropeolum tuberosum* (mashua)”, designado mediante RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN N° 291-2023-FCA/UNACH, con la propuesta de fecha y hora para sustentación de Informe Final de Tesis; y,

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional Autónoma de Chota, creada por Ley N° 29531, del 11 de mayo del 2010, es persona jurídica, de derecho público, sin fines de lucro, con autonomía académica, económica, normativa y administrativa, conforme a ley.

Que en aplicación del Art. 20° y Art 23°, del Reglamento Modificado de Grados y Títulos – 2022 establecen el procedimiento para la presentación y sustentación de la tesis, y que mediante resolución de coordinador de facultad se señala día, hora y lugar para la sustentación del informe de tesis.

Que, mediante Resolución de Coordinación N° 031-2021-FCA/UNACH, de fecha 15 de marzo de 2021, se designó al Asesor y Jurado Evaluador del proyecto de tesis denominado “Efecto de la adición de harina *Tropeolum tuberosum* (mashua) en la aceptabilidad, propiedades fisicoquímicas y reológicas de yogurt griego”, presentado por la Bach. Yuliza Ruiz Barboza, quedando conformado de la siguiente manera: Mg. Martín Díaz Torres (Asesor), M.Sc. Augusto Antonio Mechato Anastasio (presidente), M.Sc. Melina Luz Mary Cruzado Bravo (secretario), Dr. Oscar Wilfredo Diaz Gamboa (Vocal) y M.Sc. Gina de la Cruz Calderón (Accesitario).

Que, mediante Resolución de Coordinación N° ° 114-2021-FCA/UNACH de fecha 07 de julio de 2021, se aprueba la ejecución del proyecto de tesis denominado: “Evaluación de las características sensoriales, propiedades fisicoquímicas y reológicas del yogurt griego elaborado con harina de *Tropeolum tuberosum* (mashua)”, presentado por la Bach. Yuliza Ruiz Barboza, y asesorado por el Prof. Ing. Mg. Martín Díaz Torres, con el periodo de ejecución: junio 2021 – noviembre 2021.

Que mediante Resolución de Coordinación N° ° 123-2023-FCA/UNACH de fecha 01 de marzo de 2023, se acepta la solicitud de ampliación de plazo de ejecución de proyecto de tesis “Evaluación de las características sensoriales, propiedades fisicoquímicas y reológicas del yogurt griego elaborado con harina de *Tropeolum tuberosum* (mashua)”, presentado por Bach. Yuliza Ruiz Barboza, desde marzo de 2023 al 30 de junio de 2023.

Que mediante Resolución de Coordinación N° 291-2023- FCA/UNACH, de fecha 24 de julio de 2023, se aprueba la designación de los miembros del jurado evaluador para la revisión del Informe Final de Tesis denominada: “Evaluación de las características sensoriales, propiedades fisicoquímicas y reológicas del yogurt griego elaborado con harina de *Tropeolum tuberosum* (mashua)”, presentado por la egresada de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial Bach. Yuliza Ruiz Barboza, como se detalla a continuación: Mg. Martín Díaz Torres (Asesor), Mg. James Euler Villar Estrada (Coasesor), M. Sc. Augusto Antonio Mechato Anastasio (Presidente), Dra. Melina Luz Mary Cruzado Bravo (Secretario), M. Sc. Gina de la Cruz Calderón (Vocal), Mg. Flor de María Valqui Pérez (Accesitario).

Que en la CARTA N° 030-2023-UNACH/EPIA/AAMA, de fecha 12 de setiembre de 2023, suscrita por el Ms. Augusto Antonio Mechato Anastasio Presidente Jurado Evaluador del Informe Final de Tesis denominado: “Evaluación de las características sensoriales, propiedades fisicoquímicas y reológicas del yogurt griego elaborado con harina de *Tropeolum tuberosum* (mashua)”, presentado por la Bach: Yuliza Ruiz Barboza, designado mediante Resolución de Coordinación N° 291-2023-FCA/UNACH, adjuntan el acta de programación con la propuesta de fecha y hora de sustentación.





“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN N° 353-2023-FCA/UNACH

Chota, 18 de setiembre de 2023

-2-

Que, de conformidad con el Art. 68° de la Ley Universitaria N° 30220 y los Arts. 64° y 67° del Estatuto de la Universidad Nacional Autónoma de Chota

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: AUTORIZAR, la sustentación del informe final de tesis, denominado: “Evaluación de las características sensoriales, propiedades fisicoquímicas y reológicas del yogurt griego elaborado con harina de *Tropeolum tuberosum* (mashua)”, presentado por la Bachiller: Yuliza Ruiz Barboza, de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, para el día 25 de setiembre de 2023 a las 11:00 horas, de manera presencial, en la Sala de Docentes de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial – Campus Universitario de Colpa Huacariz


ARTÍCULO SEGUNDO: DEJAR SIN EFECTO todo acto administrativo que se oponga a la presente resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.




Dr. Alejandro Seminario Cunya
Coordinador de la Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional Autónoma de Chota




Ing. M. Sc. Jimmy Alberto Díaz Estrada
Secretario Académico de la Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional Autónoma de Chota

C.c.
Facultad
Unidad de Investigación
Interesado
Archivo