

RESOLUCIÓN DECANAL N° 559-FIA-UNAP-2024

Zungarococha, 16 de octubre de 2024

EL DECANO DE LA FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONIA PERUANA;**VISTO:**

La Resolución del Consejo Universitario N° 144-2021-CU-UNAP, de 03 de setiembre de 2021, donde se autoriza las sustentaciones de tesis o trabajo de suficiencia profesional en todas las facultades académicas de la UNAP, en la modalidad virtual y presencial.

CONSIDERANDO:

Que, en virtud a lo dispuesto en la Ley Universitaria N° 30220, artículo octavo, las universidades cuentan con autonomía en distintos regímenes, entre ellos, lo normativo, el cual implica la potestad auto determinativa para la creación de normas internas destinadas a regular la institución universitaria.

Que, así mismo debido a la coyuntura actual en relación al COVID 19, la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana se encuentra regulando el Procedimiento del acto de sustentación de tesis o trabajo de suficiencia profesional trabajos finales en modalidad virtual y presencial.

Que, por lo expuesto en el presente considerando, es procedente autorizar la Sustentación Presencial del Plan de Tesis titulado: "COMPARACIÓN BROMATOLÓGICA, COMPUESTOS FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE TRES VARIEDADES DE FREJOL CAUPÍ (*Vigna unguiculata*) DE LA ESTACIÓN EXPERIMENTAL SAN RAMON - INIA," presentado por las Bachilleres, VALERIA MARCELA GÓMEZ REÁTEGUI y LIZ KARINA VASQUEZ ICOMENA, de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias; con el asesoramiento de los ingenieros, Fernando Tello Célis, Dr.; Alberto José Bazán Ferrando, MSc.; y el ingeniero Rafael Segundo Vela Paredes, MSc., ha sido aprobada por el jurado de tesis para sustentación pública.

En uso de las atribuciones que le confiere la Ley 30220, el Estatuto y el Reglamento Académico de Pregrado de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana;

SE RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO. - AUTORIZAR LA SUSTENTACIÓN PRESENCIAL del Plan de Tesis titulado: "COMPARACIÓN BROMATOLÓGICA, COMPUESTOS FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE TRES VARIEDADES DE FREJOL CAUPÍ (*Vigna unguiculata*) DE LA ESTACIÓN EXPERIMENTAL SAN RAMON - INIA," presentado por las Bachilleres, VALERIA MARCELA GÓMEZ REÁTEGUI y LIZ KARINA VASQUEZ ICOMENA, de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias; con el asesoramiento de los ingenieros, Fernando Tello Célis, Dr.; Alberto José Bazán Ferrando, MSc.; y el ingeniero Rafael Segundo Vela Paredes, MSc., ha sido aprobada por el jurado de tesis para sustentación pública; La misma que se realizará el día, hora y modalidad que se indica:

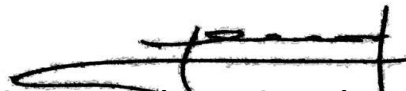
Día : viernes 25 de octubre 2024

Hora : 08:00 am.

Modalidad : Presencial

Lugar : Sala de Reuniones de Decanatura, de la Facultad de Industrias Alimentarias, en la ciudad Universitaria Zungarococha.

Regístrese, comuníquese y archívese


Alenguer Gerónimo Alva Arévalo
Decano
Juan Alberto Flores Garzatúa
Secretario AcadémicoDistribución: DEPIIA, Jurado (3), asesores (2), ORSA y Archivo.*Somos la Universidad licenciada más importante de la Amazonía del Perú, rumbo a la acreditación*www.unapiquitos.edu.pe