

UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS –SIB-UCE

LINEAMIENTOS PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN DE GRADO EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

ORDENAMIENTO PARA LA ESTRUCTURA DE LAS PÁGINAS PRELIMINARES

a) **Tapa o pasta con datos generales.** Son las láminas de cartón de color azul que protegen el trabajo. Llevan la siguiente información en bloques:

- Sello de la institución (diámetro de 3 cm)
- Nombre de la Universidad Central del Ecuador (mayúsculas y centrado)
- Nombre de la Facultad (mayúsculas y centrado)
- Nombre de la Carrera (mayúsculas y centrado)
- Título del trabajo de titulación (mayúsculas y centrado)
- Modalidad de trabajo de titulación y el título académico que se obtiene (mayúsculas y centrado)
- Autor o autores (dos nombres y dos apellidos) (mayúsculas y centrado)
- Ciudad y año de publicación (mayúsculas y centrado)

b) **Caratula o portada con datos generales.** Contiene la siguiente información:

- Sello de la institución (diámetro de 3 cm)
- Nombre de la Universidad Central del Ecuador (mayúsculas y centrado)
- Nombre de la Facultad (mayúsculas y centrado)
- Nombre de la Carrera (mayúsculas y centrado)
- Título del trabajo de titulación (primera letra mayúscula, las demás minúsculas respetando las reglas gramaticales, ortográficas y centrado)
- Modalidad de trabajo de titulación y el título académico que se obtiene (primera letra mayúscula, las demás minúsculas respetando las reglas gramaticales, ortográficas y centrado)
- Autor (es): Los dos nombres y dos apellidos (centrado, mayúsculas y minúsculas)
- Tutor: El grado académico, los dos nombres y dos apellidos (centrado, mayúsculas y minúsculas)
- Ciudad y año de publicación (mayúsculas y centrado)

c) **Derechos de autor o página de autorización de publicación**

d) **Página de aprobación del trabajo.**

e) **Página de dedicatoria (opcional).**

f) **Página de agradecimientos (opcional).**

g) **Contenido.**

h) **Listas especiales: lista de tablas, lista de figuras, lista de anexos, etc.**

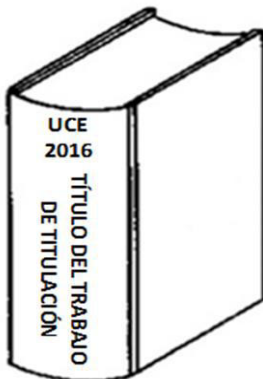
i) **Glosario (opcional).**

j) **Resumen:**

- Título del trabajo de titulación
- Contenido en párrafos independientes para objetivo, *metodología* y resultados con sus respectivas conclusiones.
- Palabras claves (se utilizarán vocablos controlados o terminología científica o técnica consolidada)

k) **Abstract** .- Contiene los mismos elementos que el resumen, con los correspondientes keywords.

DISEÑO DEL LOMO DEL DOCUMENTO.- En el lomo del documento debe colocarse *obligatoriamente* la sigla UCE, el año de publicación y el título del trabajo de titulación, de arriba hacia abajo, dejando al menos 3 cm en el margen inferior, para que la Biblioteca coloque el código de ubicación del documento (norma NTE INEN-ISO 6357: 2007). Ver figura:



NOTAS GENERALES:

Las páginas preliminares se enumeran desde la página de derechos de autor en la parte inferior centrada comenzando con el número dos (ii), sistema numérico romano en minúsculas.

A partir de la introducción las páginas irán numeradas con el número 1 en el sistema numérico arábigo.

El desarrollo del trabajo de titulación irá de acuerdo a las políticas emitidas por la Dirección General Académica.

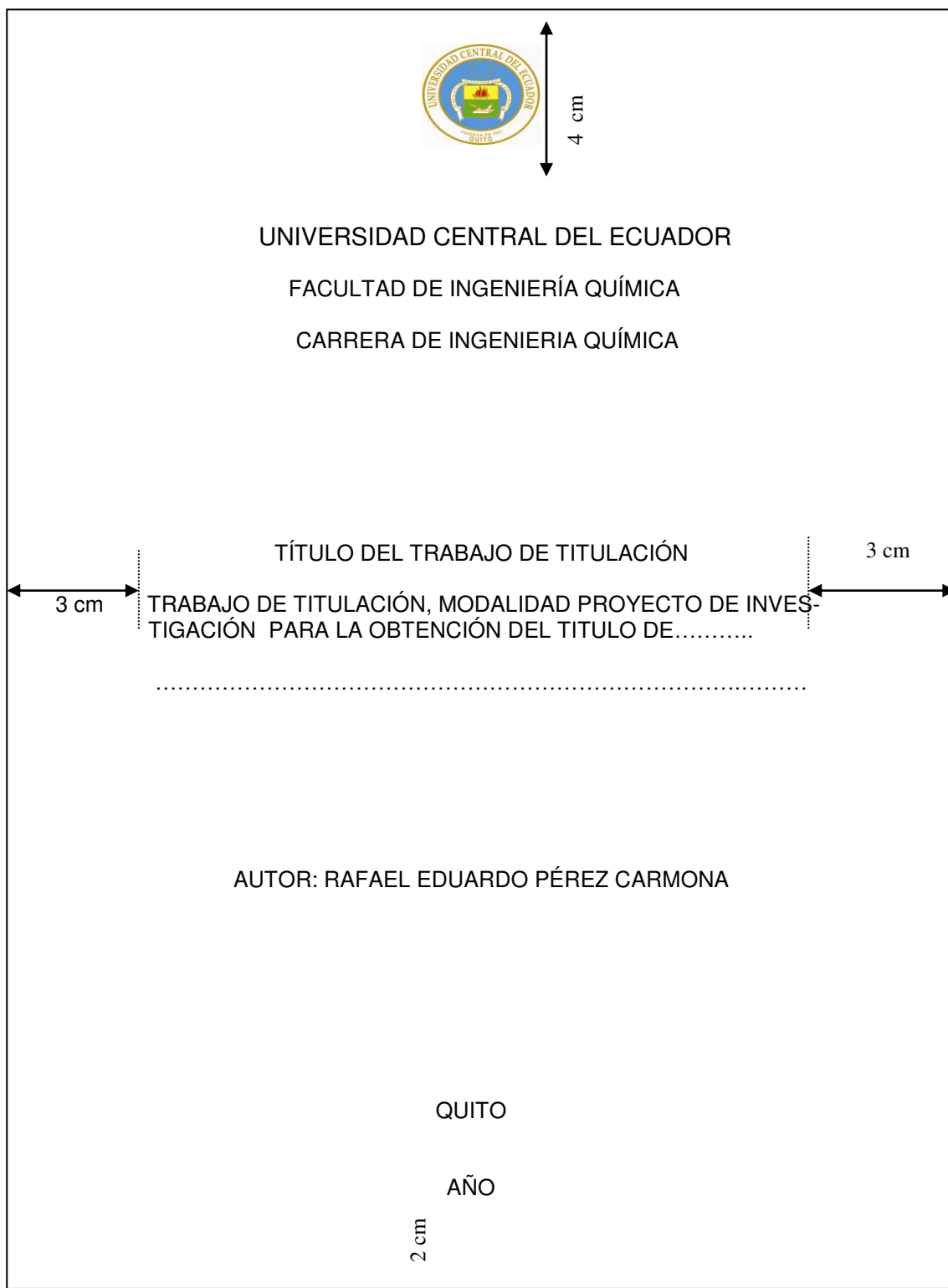
Los estilos serán los aceptados en las respectivas carreras para la documentación de las fuentes utilizadas.

El archivo digital del trabajo de titulación que se entrega en biblioteca en CD, debe ser único y estar en formato .pdf sin seguridades incluido el abstract que no debe estar como imagen.

El CD debe tener su respectiva carátula con los colores de la universidad y debe ir en caja plástica fina

ANEXO A

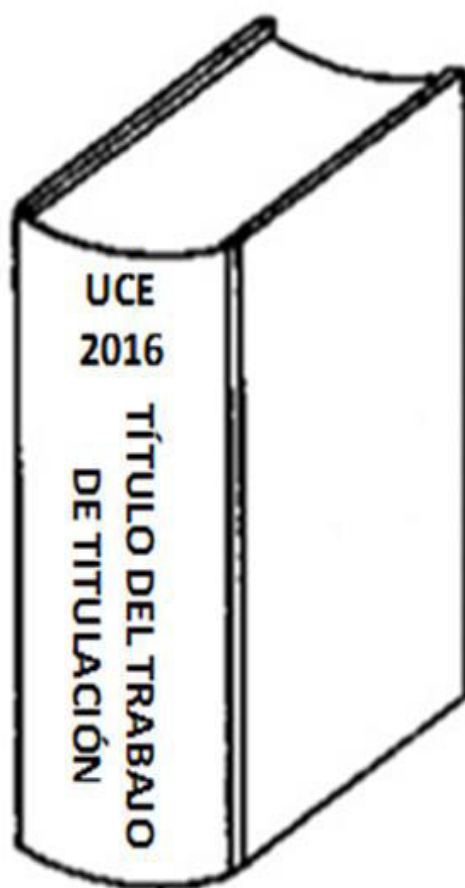
Esquema de tapa o pasta



NOTA: El tamaño de la letra de este anexo, no necesariamente corresponde al tamaño real que debe tener en la memoria.

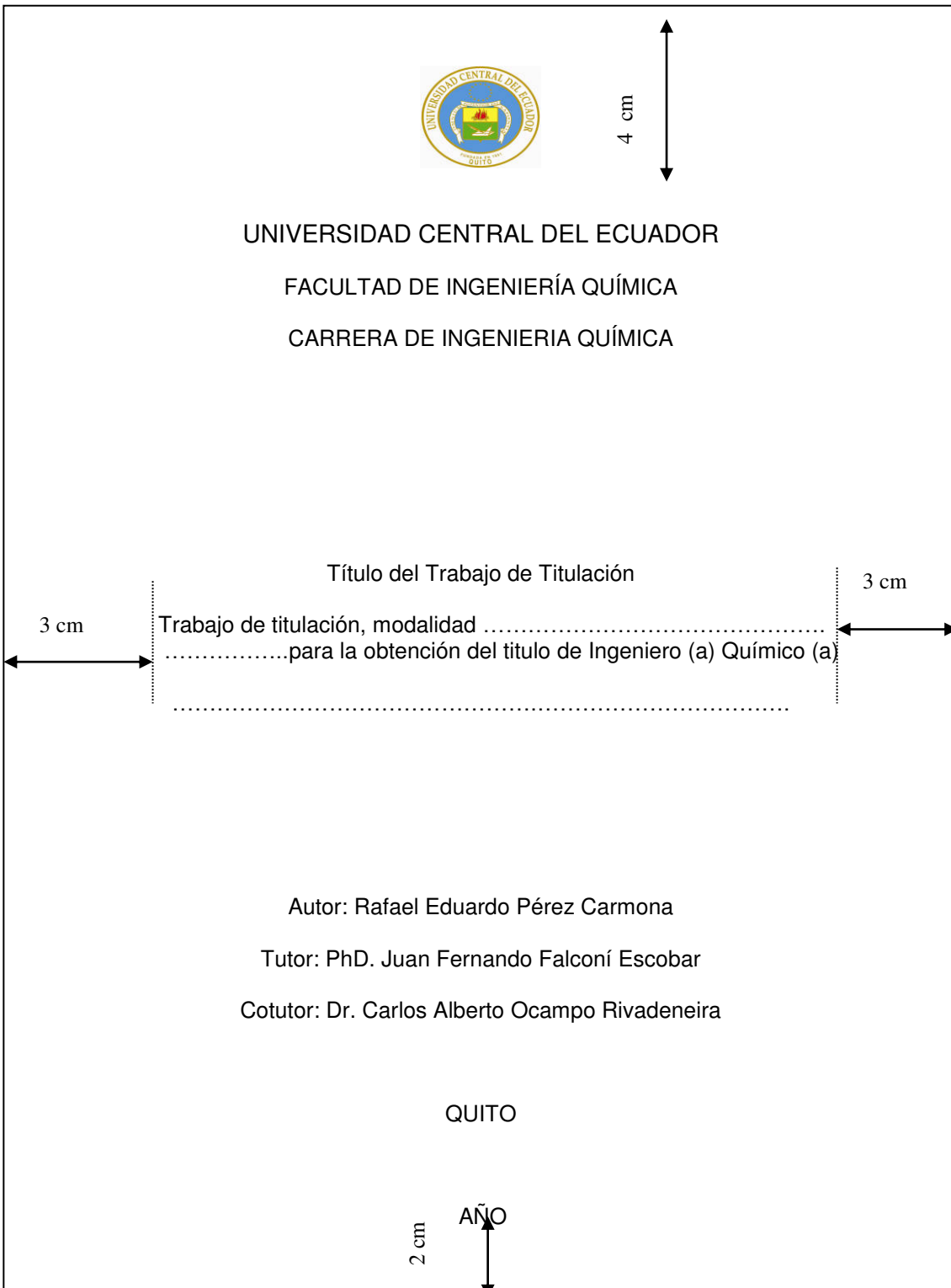
ANEXO B

Esquema del título del trabajo de titulación sobre el lomo



ANEXO C

Esquema de Portada



ANEXO D

DERECHOS DE AUTOR

Yo/Nosotros,..... en calidad de autor(es) y titulares de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación, modalidad, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, concedo(emos) a favor de la Universidad Central del Ecuador una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo(amos) a mi/nuestro favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Asimismo, autorizo/autorizamos a la Universidad Central del Ecuador para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El (los) autor (es) declara (n) que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Firma:

Nombres y Apellidos

CC.....

Dirección electrónica

ANEXO E

Esquema de página de aprobación del tutor (cotutor)

APROBACIÓN DEL TUTOR (COTUTOR)

Yo,.....en calidad de tutor (cotutor) del trabajo de titulación, modalidad..... cuyo título es
.....elaborado por el estudiante....., para la obtención del título de Ingeniero(a) Químico(a), considero que el mismo reúne los requisitos méritos necesarios en el campo metodológico y en el campo epistemológico, para ser sometido a la evaluación por parte del jurado examinador que se designe, por lo que lo APRUEBO, a fin de que el trabajo sea habilitado para continuar con el proceso de titulación determinado por la Universidad Central del Ecuador.

En la ciudad de Quito, a los....días del mes de 201.

!

ANEXO F

Esquema de resumen

Secado del jugo de mora por atomización

RESUMEN

Un método alternativo de preservación de alimentos es el secado por pulverización, que permite conservar las propiedades nutritivas y organolépticas del jugo de mora, objeto del presente estudio.

Debido a que la materia prima es sensible a la temperatura, la utilización de este tipo de secado posibilita su manipulación. Las variables de operación temperatura, presión de atomización y caudal de alimentación, fueron controladas en una unidad experimental. Los datos obtenidos fueron estudiados para describir el fenómeno del secado. Con las mejores condiciones se procede a realizar el secado del jugo adicionándole previamente el ácido ascórbico como preservante, obteniendo un producto estable que no se deteriora con el medio ambiente y con su manipulación.

Las mejores condiciones de trabajo para el secado del jugo de mora son: temperatura de entrada del aire a la cámara 87,7°C, la temperatura de la cámara 65°C, caudal de jugo 2 ml/s, presión de atomización 18 psi; diámetro de la boquilla 2,85 mm y la concentración del preservante debe encontrarse entre 0,05 - 0,1%.

PALABRAS CLAVES: / MORA/ RUBUS GLAUCUS/ SECADO POR ATOMIZACIÓN/ FRUTAS/ CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS/

ANEXO G

Esquema del Abstract

Spray drying of blackberry juice

ABSTRACT

An alternative method of food preservation is spray drying, preserving the nutritional and organoleptic properties of blackberry juice, in the present study. Because the raw material is temperature sensitive, the use of this type of drying enables handling. Operating variables temperature, pressure atomization and feed rate, were controlled in an experimental unit. The data were studied to describe the phenomenon of drying. With the best conditions we proceed to do the adding to it previously dried juice ascorbic acid as a preservative, obtaining a stable product that does not deteriorate the environment and handling jugo. The data were studied to describe the phenomenon of drying. With the best conditions we proceed to do the adding to it previously dried juice ascorbic acid as a preservative, obtaining a stable product that does not deteriorate the environment and handling. The best working conditions for the drying of blackberry juice are: air inlet temperature to 87.7 ° C chamber, the chamber temperature 65 ° C, flow rate 2 ml of juice / s, atomizing pressure 18 psi , diameter of the nozzle 2, 85 mm and the concentration of preservative should be between 0.05 to 0.1%.

KEYWORDS: / MORA/ RUBUS GLAUCUS/ FOODS / SPRAY DRYING / FRUITS/ PRESERVATION OF FOODS/