



Bellavista, 18 de julio de 2023

Señor:

Presente. -

Con fecha dieciocho de julio de dos mil veintitrés se ha expedido la siguiente Resolución:

RESOLUCIÓN DE DECANO N°090-2023-DFIPA

EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

Visto, el Proveído N°0819-2023-DFIPA, recibido en secretaría académica de manera virtual el 17 de julio del 2023, mediante el cual adjunta el Oficio N° 0081-2023-U.I.FIPA, del Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos Dr. Juan Valdivia Zuta, quien remite la RESOLUCION N°018-2023-CDUIFIPA: **“LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)”**, presentado por la Bachiller: **MIREYA PERLA ESQUIVEL SANABRIA**; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, para propuesta del Jurado Evaluador para Sustentación de Tesis.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución del Consejo Universitario N° 150-2023-CU de fecha 15 de junio del 2023, se aprobó la modificación del Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la Universidad Nacional del Callao;

Que, en el Art. 75° del precitado Reglamento, se establecen los requisitos y procedimientos para solicitar la designación de jurado evaluador de sustentación de tesis, aprobación y programación de lugar, fecha y hora de sustentación;

Que, el Art. 76° del mencionado Reglamento señala que el Decano El Decano remite el expediente a la Unidad de Investigación de la Facultad, para que en el plazo de siete (07) días calendarios se proponga el jurado evaluador de sustentación, y la posterior emisión de la resolución decanal;

Que, mediante Resolución Decanal N°046-2023-DFIPA de fecha 31 de marzo de 2023 se designa el Jurado Evaluador para el Proyecto de Tesis titulado: **“LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)”**, presentado por la Bachiller: **MIREYA PERLA ESQUIVEL SANABRIA**; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, para propuesta del Jurado Evaluador para Sustentación de Tesis;

Que, mediante Resolución Decanal N°088-2022-DFIPA de fecha 19 de setiembre de 2022 se aprueba el desarrollo del Proyecto de Tesis titulado: **“LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)”**, presentado por la Bachiller: **MIREYA PERLA ESQUIVEL SANABRIA**; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, para propuesta del Jurado Evaluador para Sustentación de Tesis;

Que, de acuerdo con el documento del Visto, el Director de la Unidad de Investigación hace llegar la RESOLUCIÓN DEL COMITÉ DIRECTIVO DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN – FIPA N°018-2023-CDUIFIPA Decanato la propuesta del Comité Directivo de la Unidad de Investigación, acordada en sesión ordinaria, de fecha 17 de julio del 2023 en la cual se designa al Jurado de Sustentación de Tesis, titulado: **“LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)”**, presentado por la Bachiller: **MIREYA PERLA ESQUIVEL SANABRIA**;

perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, para propuesta del Jurado Evaluador para Sustentación de Tesis;

Estando a los documentos del visto y lo glosado, con cargo a dar cuenta al Consejo de Facultad; y, en uso de las atribuciones le confieren el Art. 187° inciso 187.22° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao y el Art. 70° de la Ley Universitaria N° 30220;

RESUELVE:

1° **PROPONER** el Jurado Evaluador para Sustentación de Tesis: "**LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)**", presentado por la Bachiller: **MIREYA PERLA ESQUIVEL SANABRIA**; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, conformado por cuatro docentes de acuerdo al siguiente detalle:

- **Presidente** : Dra. DÁNIZA MIRTHA GUERRERO ALVA
- **Secretario** : Mg. CARLOS ENRIQUE CHINCHAY BARRAGÁN
- **Vocal** : Dra. ALICIA CECILIA DECHECO EGUSQUIZA
- **Suplente** : Mg. GLORIA ANA DELGADILLO GAMBOA
- **Asesor** : Dr. GENARO CHRISTIAN PESANTES ARRIOLA

2° A partir de la emisión de la presente Resolución, el **JURADO EVALUADOR DE SUSTENTACIÓN**, deberá remitir su Dictamen colegiado al Decano de la Facultad, dentro del plazo máximo de quince (15) días calendarios, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 71° del Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la UNAC.

3° **TRANSCRIBIR**, la presente Resolución a los Miembros del Jurado, Unidad de Investigación, Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos e interesados para conocimiento y fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese, cúmplase y publíquese.

Fdo. Dr. **JULIO MARCELO GRANDA LIZANO** – Decano

Fdo. Mag. **ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR** – Secretario Académico

Lo que transcribo a usted para conocimientos y fines.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

Mag. **ERASMO E. BARRIENTOS AGUILAR**
SECRETARIO ACADÉMICO-FIPA