

Bellavista, 26 de setiembre de 2023

Señor: Presente. -

Con fecha veintiséis de setiembre de dos mil veintitrés se ha expedido la siguiente Resolución: **RESOLUCIÓN DE DECANO N°118-2023-DFIPA** 

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

Visto, el Proveído N°02058-2023-DFIPA, recibido en secretaria académica de manera virtual el 26 de setiembre del 2023, con REGISTRO SGD N°E2053596,mediante el cual adjunta el Oficio N° 116-2023-U.I.FIPA, de la Directora ( e ) de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos Dra. Katia Vigor Ingar, quien remite la RESOLUCION N°033-2023-UIFIPA "EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA SALSA TIPO ORIENTAL, EN LA CONSERVA DE PIERNA DE CERDO (Sus scrofa domesticus) CON PIÑA(Ananas comosus) EN ENVASE FLEXIBLE RETORTABLE", presentado por los Bachilleres Sr, ANDRÉS RAFAEL CHOLAN VELÁSQUEZ y la Srta RUTH EVELYN SANDOVAL BARRIENTOS; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos.

## **CONSIDERANDO:**

Que, mediante Resolución del Consejo Universitario Nº 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° 054-2023-DFIPA de fecha 27 de abril de 2023 se designa el Jurado Evaluador para el Proyecto de Tesis titulado "EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA SALSA TIPO ORIENTAL, EN LA CONSERVA DE PIERNA DE CERDO (Sus scrofa domesticus) CON PIÑA(Ananas comosus) EN ENVASE FLEXIBLE RETORTABLE", presentado por los Bachilleres Sr. ANDRÉS RAFAEL CHOLAN VELÁSQUEZ y la Srta. RUTH EVELYN SANDOVAL BARRIENTOS; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, para propuesta del Jurado Evaluador para Sustentación de Tesis;

Que, mediante Resolución Decanal N°091-2023-DFIPA de fecha 19 de julio de 2023 se aprueba el desarrollo del Proyecto de Tesis titulado: "EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA SALSA TIPO ORIENTAL, EN LA CONSERVA DE PIERNA DE CERDO (Sus scrofa domesticus) CON PIÑA(Ananas comosus) EN ENVASE FLEXIBLE RETORTABLE", presentado por los Bachilleres Sr. ANDRÉS RAFAEL CHOLAN VELÁSQUEZ y la Srta RUTH EVELYN SANDOVAL BARRIENTOS; 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, la Directora (e) de la Unidad de Investigación hace llegar la RESOLUCIÓN DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN – FIPA N°033-2023-UIFIPA propuesta con cargo a dar cuenta al Comité Directivo de la Unidad de Investigación, acordada en sesión, de fecha 25 de setiembre del 2023 en la cual se designa al Jurado de Sustentación de Tesis, titulado: "EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA SALSA TIPO ORIENTAL, EN LA CONSERVA DE PIERNA DE CERDO (Sus scrofa domesticus) CON PIÑA(Ananas comosus) EN

ENVASE FLEXIBLE RETORTABLE", presentado por los Bachilleres Sr. ANDRÉS RAFAEL CHOLAN VELÁSQUEZ y la Srta RUTH EVELYN SANDOVAL BARRIENTOS; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos;

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. 187º inciso 187.22º del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao y el Art. 70º de la Ley Universitaria Nº 30220;

## RESUELVE:

PROPONER el Jurado Evaluador para Sustentación de Tesis: "EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA SALSA TIPO ORIENTAL, EN LA CONSERVA DE PIERNA DE CERDO (Sus scrofa domesticus) CON PIÑA (Ananas comosus) EN ENVASE FLEXIBLE RETORTABLE", presentado por los Bachilleres Sr. ANDRÉS RAFAEL CHOLAN VELÁSQUEZ y la Srta. RUTH EVELYN SANDOVAL BARRIENTOS; perteneciente a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, conformado por cuatro docentes de acuerdo al siguiente detalle:

Presidente: Ing. PERCY RAÚL ORDOÑEZ HUAMAN
Secretario: Mg. BRAULIO BUSTAMANTE OYAGUE

Vocal : Mg. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR
Suplente : Dra. ALICIA CECILIA DECHECO EGUSQUIZA
Asesor : Mg. CARLOS ENRIQUE CHINCHAY BARRAGAN

- 2º 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 71º 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

EEBA/Ana maría CC. DECANATO FIPA (fipa.decanato@unac.edu.pe) CC. SECRETARÍA ACADÉMICA FIPA (fipa.secretaria.academica@unac.edu.pe)