

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
SECRETARÍA ACADÉMICA – FIPA**

Bellavista, 12 de marzo del 2018

Señor:

Presente.-

Con fecha doce de marzo del 2018 se ha expedido la siguiente resolución:

RESOLUCIÓN DEL DECANO DE FACULTAD N° 017- 2018-DFIPA.

EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

Visto el Informe N° S/N- 2018, de los Miembros del Jurado Evaluador del Proyecto de Tesis recepcionado el 08 de marzo del 2018, titulado: " **EVALUACIÓN FISCOQUÍMICA Y SENSORIAL DE ACEITES COMESTIBLES SOMETIDOS AL PROCESO DE FRITURA A DIFERENTES TEMPERATURAS , NÚMERO DE USOS Y TIPOS DE TRATAMIENTO DE LAS PAPAS (Solanum tuberosum)**", presentado por los alumnos de Ingeniería de Alimentos la señorita **KARINA PAOLA GUERRERO PAREDES** y **RENE JONATHAN MAMANI TIPULA**, indicando que las observaciones han sido subsanadas, por tanto procede el desarrollo del mencionado trabajo.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución del Consejo Universitario N° **135 – 2017 – CU** de fecha 22 de junio del 2017, se aprobó el Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la Universidad Nacional del Callao;

Que, en el Art. 60° del precitado Reglamento, se establecen los requisitos y procedimientos para solicitar aprobación del proyecto de tesis, sin ciclo de tesis, designación de jurado evaluador y del profesor asesor;

Que, mediante Resolución del Decano N° **0127-2017- DFIPA** de fecha 31 de mayo del 2017, se designó el Jurado Evaluador del proyecto de tesis titulado " **EVALUACIÓN FISCOQUÍMICA Y SENSORIAL DE ACEITES COMESTIBLES SOMETIDOS AL PROCESO DE FRITURA A DIFERENTES TEMPERATURAS , NÚMERO DE USOS Y TIPOS DE TRATAMIENTO DE LAS PAPAS (Solanum tuberosum)**", presentado por los alumnos de Ingeniería de Alimentos la señorita **KARINA PAOLA GUERRERO PAREDES** y **RENE JONATHAN MAMANI TIPULA**.

Que, mediante el documento del visto el Jurado Evaluador del Proyecto de Tesis titulado " **EVALUACIÓN FISCOQUÍMICA Y SENSORIAL DE ACEITES COMESTIBLES SOMETIDOS AL PROCESO DE FRITURA A DIFERENTES TEMPERATURAS , NÚMERO DE USOS Y TIPOS DE TRATAMIENTO DE LAS PAPAS (Solanum tuberosum)**", indicando que las observaciones han sido subsanadas, por tanto procede el desarrollo del mencionado trabajo.

Estando a los documentos del visto y lo glosado, con cargo a dar cuenta al Consejo de Facultad, y en uso de las atribuciones que le confieren los **Art. 43°,44° y 189°** del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao y el **Art. 70°** de la Ley Universitaria N° 30220.

RESUELVE:

1. **APROBAR**, el desarrollo del proyecto de tesis titulado: " **EVALUACIÓN FISCOQUÍMICA Y SENSORIAL DE ACEITES COMESTIBLES SOMETIDOS AL PROCESO DE FRITURA A DIFERENTES TEMPERATURAS , NÚMERO DE USOS Y TIPOS DE TRATAMIENTO DE LAS PAPAS (Solanum tuberosum)**", presentado por los alumnos de Ingeniería de Alimentos la señorita **KARINA PAOLA GUERRERO PAREDES** y **RENE JONATHAN MAMANI TIPULA**,
- 2.- **AUTORIZAR**, a la Unidad de Investigación de la FIPA la inscripción y codificación del mencionado proyecto de tesis en el respectivo Libro de Registro de Tesis.
3. **A PARTIR**, de la emisión de la presente resolución, los interesados tienen un plazo máximo de dos (02) años para que presenten y sustenten la tesis; caso contrario, el expediente será devuelto a los interesados, emitiéndose la resolución de decano correspondiente, tal como lo establece el Art. 106° del Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado.
- 4° **TRANSCRIBIR**, la presente resolución a la Unidad de Investigación, EPIP, e interesado para su conocimiento y fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Fdo. Mg. WALTER ALVITES RUESTA.- Decano de la FIPA.

Fdo. Blgo. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR.- Secretario Académico FIPA."

Lo que transcribo a usted para conocimiento y fines pertinentes



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos

Blgo. Erasmo Enrique Barrientos Aguilar
Secretario Académico - FIPA