

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
DECANATO

RESOLUCIÓN DE DECANATO N° 087- 2016-DFIPA.

Bellavista, 24 de agosto del 2016.

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

Visto el Oficio N° 070-2016-U.I.FIPA recibido el 23 de agosto del 2016 mediante el cual la Directora de la Unidad de Investigación comunica el acuerdo del Comité Directivo de la U.I.FIPA, respecto a la propuesta del Jurado Evaluador de la tesis para su sustentación titulada: " **DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS ÓPTIMOS DE pH Y TEMPERATURA PARA LA MÁXIMA EXTRACCIÓN DE PECTINA A PARTIR DE RESIDUOS INDUSTRIALES DE TOMATE DE ÁRBOL (*Solanum betaceum*)**", presentada por los Srs. Bachilleres: **CUZCANO ALCALA LUIS ANGEL y RENGIFO BASTANTE LEET STEEFF**, en concordancia con lo establecido en el Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la Universidad Nacional del Callao.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución del Consejo Universitario N° 221-2012-CU de fecha 19 de setiembre del 2012 se aprobó la modificación de los Arts. N°s 93°, 101°, 107°, 112°, 115°, 118°, 121°, 122°, 130°, 133°, 136°, 139° y 141° del Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la Universidad Nacional del Callao, aprobado con Resolución N° 082-2011-CU, quedando subsistentes los demás extremos del mencionado Reglamento;

Que, mediante Resolución del Decano N° 047-2015-DFIPA se aprobó el desarrollo del proyecto de tesis titulado: " **DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS ÓPTIMOS DE pH Y TEMPERATURA PARA LA MÁXIMA EXTRACCIÓN DE PECTINA A PARTIR DE RESIDUOS INDUSTRIALES DE TOMATE DE ÁRBOL (*Solanum betaceum*)**", presentada por los Sres. Bachilleres : **CUZCANO ALCALA LUIS ANGEL y RENGIFO BASTANTE LEET STEEFF**.

Que, de acuerdo a lo señalado en el Art. 107° del precitado Reglamento, se establecen los requisitos y procedimientos para ser declarado expedito para la sustentación de tesis, sin ciclo de tesis, designación de jurado de sustentación, aprobación de la tesis y programación de lugar, fecha y hora de sustentación;

Que, el Art. 108° del mencionado Reglamento señala que el Decano remite el expediente del interesado al Instituto de Investigación para que en el plazo de siete (07) días calendarios remita la propuesta de Jurado Evaluador de la tesis para su sustentación, y emitir la resolución correspondiente;

Que, de acuerdo al documento del visto, la Directora de la Unidad de Investigación hace llegar al Decanato la propuesta de Comité Directivo de la Unidad de Investigación, respecto al Jurado Evaluador de la tesis para su sustentación;

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:

1º DESIGNAR EL JURADO EVALUADOR de la tesis para su sustentación titulada: " **DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS ÓPTIMOS DE pH Y TEMPERATURA PARA LA MÁXIMA EXTRACCIÓN DE PECTINA A PARTIR DE RESIDUOS INDUSTRIALES DE TOMATE DE ÁRBOL (*Solanum betaceum*)**", presentada por los Srs. Bachilleres: **CUZCANO ALCALA LUIS ANGEL y RENGIFO BASTANTE LEET STEEFF**, conformado por los docentes siguientes:

ing. ANA CELINA LANCHO RUIZ	Presidenta
Mg. DOMINGO JAVIER NIETO FREIRE	Secretario
ing. ANA ROSARIO MERCADO DEL PINO	Vocal
ing. VICTOR ALEXIS HIGINIO RUBIO	Asesor
ing. GENARO C. PESANTES ARRIOLA	Co-Asesor

2º A PARTIR DE LA EMISIÓN de la presente resolución el **JURADO EVALUADOR** de la tesis deberá remitir su dictamen colegiado al Decano de la Facultad, dentro del plazo máximo de quince (15) días calendarios, de acuerdo a lo establecido en el Art. 109° del Reglamento Grados y Títulos de la Pregrado de la UNAC.

3º TRANSCRIBIR la presente Resolución a los Señores Miembros del Jurado, EPIA, Unidad de Investigación e interesados, para conocimiento y fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Facultad de Ing. Pesquera y de Alimentos

Mg. Walter Ayres Ruesta
DECANO

C.c.archivo.