

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

RESOLUCIÓN DE DECANATO N° 0121- 2017-DFIPA.

Bellavista, 24 de julio del 2017.

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

Visto el Oficio N° 0142 - 2017-U.I. FIPA recepcionado el 18 de julio del 2017, mediante el cual el Director de la Unidad de Investigación comunica el acuerdo del Comité Directivo de la Unidad de Investigación-FIPA, respecto a la propuesta del Jurado Evaluador del proyecto de tesis: "EFECTOS DEL TIEMPO Y TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN EN LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL NÉCTAR DE SAUCO (*Sambucus peruviana* H.B.L)"; presentado por el Bachiller en Ingeniería de Alimentos: GERARDO SAMUEL ARANA ESPINOZA; y los alumnos: MANUEL ALEJANDRO DONAYRE SALINAS; ROBERTO JHON CARHUARICRA ECHEVARRIA, 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° 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, en el Art. 101° 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, el Art. 102° del mencionado Reglamento señala que el Decano remite el expediente del interesado al Instituto de Investigación para que su comité en el plazo de siete (07) días calendarios remita la propuesta de jurado evaluador del proyecto de tesis para emitir la resolución correspondiente;

Que, de acuerdo al documento del visto, el Director de la Unidad de Investigación hace llegar al Decanato la propuesta del Comité Directivo de la Unidad de Investigación, acordada en sesión de trabajo del 17 DE JULIO DEL 2017, respecto a la propuesta del jurado evaluador del proyecto 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 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° DESIGNAR, el Jurado Evaluador del proyecto de tesis: "EFECTOS DEL TIEMPO Y TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN EN LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL NÉCTAR DE SAUCO (*Sambucus peruviana* H.B.L)"; presentado por el bachiller en Ingeniería de Alimentos: GERARDO SAMUEL ARANA ESPINOZA; y los alumnos: MANUEL ALEJANDRO DONAYRE SALINAS; ROBERTO JHON CARHUARICRA ECHEVARRIA, conformado por los siguientes docentes:

Dr. JOSÉ RAMÓN CÁCERES PAREDES	Presidente
Mg. GLORIA ANA DELGADILLO GAMBOA	Secretario
Mg. ETELVINA CARMEN LEON CHUMBIAUCA	Vocal
Dr. DAVID VIVANCO PEZANTES	Suplente
Ing. GENARO CHRISTIAN PESANTES ARRIOLA	Asesor

2° El Jurado Evaluador del proyecto de tesis deberá remitir su dictamen colegiado al Decano de la Facultad, dentro del **plazo máximo de quince (15) días calendarios** contados a partir de su recepción, de acuerdo a lo establecido en el Art. 103° del Reglamento Grados y Títulos de la Pregrado de la UNAC.

3° TRANSCRIBIR la presente resolución a la Escuela Profesional de Ingeniería Alimentos, Unidad de Investigación, Miembros del Jurado e interesados para conocimiento

Regístrese, comuníquese y archívese.



Facultad de Ing. Pesquera y de Alimentos

Nº

Walter Alvarado Ruesta
Decano