

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

Bellavista, 10 de abril del 2019

Señor

Presente.-

Con fecha diez de abril del dos mil diecinueve se ha expedido la siguiente Resolución:

RESOLUCIÓN DEL DECANO DE FACULTAD N° 046-2019-DFIPA.

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

Visto los documentos s/n, recepcionados el 02 y 08 de abril del 2019 respectivamente, mediante el cual la Ing. Ana Rosario Mercado del Pino manifiesta haber renunciado como docente a la Universidad Nacional del Callao, motivo por el cual en su reemplazo se ha nombrado al profesor Dr. José Cáceres Paredes como asesor de los Proyectos de Tesis, que venía asesorando la docente renunciante y en concordancia con lo establecido en el Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la Universidad Nacional del Callao, los trabajos en referencia se detallan a continuación:

1. **SUSTITUCIÓN DE MARGARINA POR ACEITE DE AJONJOLÍ Y CREMA DE AJONJOLÍ (Sesamun indicum) EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS**, presentado por la Bachiller de Ingeniería de Alimentos Srta: **GLORIA TULA BRAVO ARAUJO**. *Esteban 06/05/19.*
2. **INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LA CHIRIMOYA (Annona cherimola Miller) VARIEDAD CUMBE DURANTE SU MADURACIÓN POSTCOSECHA** de la Srta.: **MURRUGARRA SERREPE KARINA CECILIA**. *Dejugo 06/05/19.*
3. **EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD DE CAROTENOIDES TOTALES EN SNACKS DE LÚCUMA (Pouteria lucuma) DESHIDRATADAS MEDIANTE SECADO CONVECTIVO**, presentado por la Egresada: Srta. **REQUENA ROLDÁN FIORELLA DENISSE** y el Bachiller: **VIETTI GUZMÁN FREDY FRANCO**. *One 09/05/19.*
4. **USO DE POLIOLES EN LA ELABORACIÓN DE GOMITAS HIPOCALÓRICAS FORTIFICADAS CON HIERRO HEMO** de la egresada: Srta. **JHUDIT MAGALY CAMACHO RODRÍGUEZ**.
5. **DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE UNA BEBIDA NUTRICIONAL INSTANTÁNEA A BASE DE HARINA EXTRUIDA DE LA TORTA DE SACHA INCHI (Plukenetia volubilis L.) Y HARINA EXTRUIDA DE LA TORTA DE CASTAÑA (Bertholletia excelsa)**, presentado por los egresados de Ingeniería de Alimentos: **WINNIE NAJAT GARCÍA MOLERO** y el Sr: **GERALD PAUL CHUMPITAZ HUANQUI**. *16/05/19*

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución del Consejo Universitario N° 245-2018-CU de fecha 30 de octubre del 2018, se aprobó el Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la Universidad Nacional del Callao;

Que, en el Art. 73° 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. 80° del mencionado Reglamento señala que el Decano remite el expediente a la Unidad de Investigación de la Facultad, para que en el plazo de siete (07) días calendarios proponga el jurado de la tesis para su sustentación y emite la resolución correspondiente;

Visto los documentos s/n, recepcionados el 02 y 08 de abril del 2019 respectivamente, mediante el cual la Ing. Ana Rosario Mercado del Pino manifiesta haber renunciado como docente a la Universidad Nacional del Callao, motivo por el cual se ha nombrado al profesor Dr. José Cáceres Paredes como asesor de los Proyecto de Tesis, en concordancia con lo establecido en el Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado de la Universidad Nacional del Callao;

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**, al profesor Dr. José Ramón Cáceres Paredes como Asesor de los siguientes Proyectos de Tesis, que se detallan a continuación:

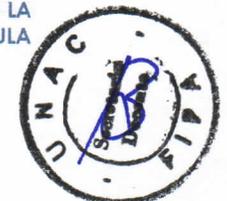
1. **SUSTITUCIÓN DE MARGARINA POR ACEITE DE AJONJOLÍ Y CREMA DE AJONJOLÍ (Sesamun indicum) EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS**, presentado por la Bachiller de Ingeniería de Alimentos Srta: **GLORIA TULA BRAVO ARAUJO**.



*Rds
06/05/2019
Jaul*

*07/05/2019
09/15*

09/05/2019



*RECIBIDO
U.N. FIPA
06.05.19
D.*

RESOLUCIÓN DEL DECANO DE FACULTAD N° 046-2019-DFIPA.

2. INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LA CHIRIMOYA (*Annona cherimola* Miller) VARIEDAD CUMBE DURANTE SU MADURACIÓN POSTCOSECHA" de la Srta.: MURRUGARRA SERREPE KARINA CECILIA.
 3. EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD DE CAROTENOIDES TOTALES EN SNACKS DE LÚCUMA (*Pouteria lucuma*) DESHIDRATADAS MEDIANTE SECADO CONVECTIVO, presentado por la Egresada: Srta. REQUENA ROLDÁN FIORELLA DENISSE y el Bachiller: VIETTI GUZMÁN FREDY FRANCO.
 4. USO DE POLIOLES EN LA ELABORACIÓN DE GOMITAS HIPOCALÓRICAS FORTIFICADAS CON HIERRO HEMO" de la egresada Srta. JHUDIT MAGALY CAMACHO RODRÍGUEZ.
 5. DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE UNA BEBIDA NUTRICIONAL INSTANTÁNEA A BASE DE HARINA EXTRUIDA DE LA TORTA DE SACHA INCHI (*Plukenetia volubilis* L.) Y HARINA EXTRUIDA DE LA TORTA DE CASTAÑA (*Bertholletia excelsa*)", presentado por los egresados de Ingeniería de Alimentos: WINNIE NAJAT GARCÍA MOLERO y el Sr: GERALD PAUL CHUMPITAZ HUANQUI.
- 2º TRANSCRIBIR, la presente Resolución a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, Unidad de Investigación e interesados para 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 de Alimentos y de Alimentos

Blgo. Erasmo Enrique Barrientos Aguilar
Secretario Académico - FIPA



05-02-19
Fdo. Blgo. Erasmo Enrique Barrientos Aguilar