

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

Bellavista, 19 de septiembre del 2022

Señor

**Presente.-**

Con fecha diecinueve de septiembre del 2022 se ha expedido la siguiente resolución:  
**RESOLUCIÓN DEL DECANO DE FACULTAD N° 087V- 2022-DFIPA.**

**EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS**

Visto el Oficio S/N° – 2022-DMGA recibido el 19 de setiembre del 2022, mediante el cual la Presidente del Jurado Evaluador del Proyecto de Tesis titulado, **“FORMULACIÓN DE GALLETAS MEDIANTE EL DISEÑO DE MEZCLAS PARA MEJORAR LA CALIDAD CON HARINA DE TARWI (*lupinus mutabilis*) Y HARINA DE SOYA (*glycine max*)”**, presenta una propuesta sobre el cambio de Título del Proyecto de Tesis, presentado por la señorita Bachiller en Ingeniería de Alimentos Esquivel Sanabria Mireya Perla, que sería el siguiente, **“LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)”**, 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° 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 de Decanato N° 070V-2021- DFIPA, se nombra al jurado Evaluador del Proyecto de Tesis: **“FORMULACIÓN DE GALLETAS MEDIANTE EL DISEÑO DE MEZCLAS PARA MEJORAR LA CALIDAD CON HARINA DE TARWI (*lupinus mutabilis*) Y HARINA DE SOYA (*glycine max*)”**, presenta una propuesta sobre el cambio de Título del Proyecto de Tesis, presentado por la señorita Bachiller en Ingeniería de Alimentos Esquivel Sanabria Mireya Perla;

Que, mediante el Oficio S/N°-2022-DMGA, recibido el 19 de septiembre del 2022, mediante el cual el Presidente del Jurado Evaluador del Proyecto de Tesis titulado **“FORMULACIÓN DE GALLETAS MEDIANTE EL DISEÑO DE MEZCLAS PARA MEJORAR LA CALIDAD CON HARINA DE TARWI (*lupinus mutabilis*) Y HARINA DE SOYA (*glycine max*)”**, presenta una propuesta sobre el cambio de Título del Proyecto de Tesis, presentado por la señorita Bachiller en Ingeniería de Alimentos Esquivel Sanabria Mireya Perla, que sería el siguiente, **“LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)”**.

Que, estando vigente el Estado de Emergencia Nacional y de Aislamiento Social Obligatorio establecido en el marco del Decreto de Urgencia N°115-2021 de fecha 30 de diciembre de 2021, del Título II del Decreto de Urgencia N°026-2020, el cual dispuso a prorrogar la vigencia de trabajo remoto para el sector público y privado, por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, hasta el 31 de diciembre de 2022; habiéndose emitido la Resolución de Consejo Universitario N°068-2020-CU, de fecha 25 de marzo de 2020, mediante la cual se resuelve “autorizar con eficacia anticipada, del 16 de marzo de 2020, y hasta que concluya

el estado de emergencia nacional, la modificación del lugar de la prestación de servicios docentes y administrativos para no afectar el pago de remuneraciones”;

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° MODIFICAR**, el título del proyecto de tesis por el Bachiller en Ingeniería de Alimentos: **Srta. ESQUIVEL SANABRIA MIREYA PERLA** de la siguiente manera:

**DICE:**

**“FORMULACIÓN DE GALLETAS MEDIANTE EL DISEÑO DE MEZCLAS PARA MEJORAR LA CALIDAD CON HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*) Y HARINA DE SOYA (*glycine max*)”.**

**DEBE DECIR:**

**“LA CALIDAD DE LAS GALLETAS FORMULADAS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE MEZCLAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) CON HARINA DE SOYA (*Glycine max*) Y HARINA DE TARWI (*Lupinus mutabilis*)”.**

**2° TRANSCRIBIR**, la presente Resolución a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, Unidad de Investigación, Miembros del Jurado e interesada para conocimiento y fines pertinentes.

**Regístrese, comuníquese y publíquese.**

**Fdo. Dr. JULIO MARCELO GRANDA LIZANO – Decano**

**Fdo. Mg. 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 maria  
CC. DECANATO FIPA (fipa.decanato@unac.edu.pe)  
CC. SECRETARÍA ACADÉMICA FIPA (fipa.secretaria.academica@unac.edu.pe)