

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

Bellavista, 22 de junio de 2022

Señor:

Presente. -

Con fecha veintidós de junio de dos mil veintidós se ha expedido la siguiente Resolución:

RESOLUCIÓN DE DECANO N°055V-2022-DFIPA

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

Visto, el Proveído N° 0728V-2022-DFIPA, recepcionado en Secretaría Académica el 22 de junio de 2022, en la cual adjunta el OFICIO N°029-2022-RBN de fecha 21 de junio de 2022, enviado por el Mag RODOLFO CESAR BAILON NEIRA, Presidente del Jurado Evaluador del Proyecto de tesis intitulado: **“ADICIÓN DE JARABE DE YACÓN (*Smalanthus sonchifolius*) A UN YOGUR BATIDO Y EL EFECTO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, FISICOQUÍMICAS Y VIABILIDAD DE BACTERIAS PROBIÓTICAS (*Bifidobacterium animalis subsp.lactis* BB-12® y *Lactobacillus acidophilus* LA-5®) DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN”** por el sr. Bachiller en Ingeniería de Alimentos Tasayco Medina David Eduardo, y la srta. Egresada en Ingeniería de Alimentos, Villafana Gómez Lorena Milagros; indicando que las observaciones han sido subsanadas, por tanto, procede el desarrollo del mencionado trabajo.

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, mediante Resolución Decanal N° 068V-2021-DFIPA de fecha 29 de noviembre de 2021 se designa el Jurado Evaluador para el Proyecto de Tesis titulado: **“ADICIÓN DE JARABE DE YACÓN (*Smalanthus sonchifolius*) A UN YOGUR BATIDO Y EL EFECTO EN SUS CARÁCTERÍSTICAS SENSORIALES, FISICOQUÍMICAS Y VIABILIDAD DE BACTERIAS PROBIÓTICAS (*Bifidobacterium animalis subsp. lactis* y *Latobacillus acidophilus*) DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN”**, presentado por el Bachiller en Ingeniería de Alimentos: **Sr. TASAYCO MEDINA DAVID EDUARDO y la Srta. Egresada VILLAFANA GOMEZ LORENA MILAGROS;**

Que, mediante el documento del Visto, el Mag. **RODOLFO CESAR BAILON NEIRA**, Presidente del Jurado Evaluador del Proyecto de tesis solicita el cambio de título el cual se denomina: **“ADICIÓN DE JARABE DE YACÓN (*Smalanthus sonchifolius*) A UN YOGUR BATIDO Y EL EFECTO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, FISICOQUÍMICAS Y VIABILIDAD DE BACTERIAS PROBIÓTICAS (*Bifidobacterium animalis subsp. lactis* BB-12® y *Lactobacillus acidophilus* LA-5®) DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN”**, presentado por el Bachiller en Ingeniería de Alimentos: **Sr. TASAYCO MEDINA DAVID EDUARDO y la Srta. Egresada VILLAFANA GOMEZ LORENA MILAGROS;** informa que han emitido su dictamen favorable y por tanto procede el desarrollo del mencionado trabajo;

Que, estando vigente el Estado de Emergencia Nacional y de Aislamiento Social Obligatorio establecido en el marco del Decreto de Urgencia N°026-2020 por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19. Se ha 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 le confieren el Art. 189° inciso 189.22° 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 : “**ADICIÓN DE JARABE DE YACÓN (*Smallanthus sonchifolius*) A UN YOGUR BATIDO Y EL EFECTO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, FÍSICOQUÍMICAS Y VIABILIDAD DE BACTERIAS PROBIÓTICAS (*Bifidobacterium animalis subsp. lactis* BB-12® y *Lactobacillus acidophilus* LA-5®) DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN**”, presentado por el Bachiller en Ingeniería de Alimentos: **Sr. TASAYCO MEDINA DAVID EDUARDO y la Srta. Egresada VILLAFANA GOMEZ LORENA MILAGROS.**
- 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 presente y sustente la tesis; caso contrario, el expediente será devuelto a los interesados, emitiéndose la Resolución de Decano correspondiente, tal como lo establece el Art.78° del Reglamento de Grados y Títulos de Pregrado.
- 4° **DEJAR SIN EFECTO** en el numeral 1° de la **RESOLUCIÓN DE DECANO N°037V-2022-DFIPA** de fecha 13 de abril del 2022.
- 5° **TRANSCRIBIR**, la presente Resolución a la Unidad de Investigación, Miembros del Jurado e Interesados para conocimiento y fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese, cúmplase y publíquese.

Fdo. Mag. JULIO MARCELO GRANDA LIZANO – Decano

Fdo. Blgo. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR – Secretario Académico

Lo que transcribo a usted para conocimientos y fines.



A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'E. Barrientos', is written over a horizontal line.

Blgo. ERASMO E. BARRIENTOS AGUILAR
SECRETARIO ACADÉMICO-FIPA

EEBA/Ana maría

CC. DECANATO FIPA (fipa.decanato@unac.edu.pe)

CC. SECRETARÍA ACADÉMICA FIPA (fipa.secretaria.academica@unac.edu.pe)