

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS SECRETARIA ACADÉMICA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Bellavista, 05 de mayo del 2025

Señor:

Presente. -

Con fecha cinco de mayo del dos mil veinticinco, se ha expedido la siguiente Resolución:

RESOLUCIÓN DE DECANO Nº060-2025-DFIPA

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

Visto, el INFORME N°001-2025-VAHD, que ingreso por mesa de partes de la FIPA con REG N°00261 el 28 de abril del presente en secretaria académica y registro del SGD N°E2110314, del Presidente de Jurado de Sustentación de Tesis Ing. VICTOR ALEXIS HIGINIO RUBIO, mediante el cual emite dictamen favorable de la Tesis, titulado: "FORMULACIÓN DE GALLETA LIBRE DE GLUTEN A BASE DE HARINA DE KIWICHA (Amaranthus caudatus) Y CAÑIHUA (Chenopodium pallidicaule) CON CHISPAS DE CHOCOLATE, PARA INCREMENTAR SU ACEPTABILIDAD Y CONTENIDO PROTEICO", por las Srtas. bachilleres: AIDA HUANCAHUIRE SANCHEZ Y TREYSY JHOMIRA TIPTE PINO, pertenecientes a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos.

CONSIDERANDO:

Que, según el Art. 83° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao, la investigación base fundamental de la actividad universitaria, es un proceso dinámico, multidisciplinario e integrador, orientada lograr nuevo conocimiento científico y tecnológico, que permita el desarrollo sostenible y sustentable del país.

Que, el cumplimiento lo estipulado en el literal a) del artículo 81° del Reglamento de Grados y Títulos, aprobado mediante Resolución N°245-2018-CU de fecha 30 de octubre del 2018, Si el dictamen es favorable, el Decano emite la resolución de Decanato, con cargo a dar cuenta al Consejo de Facultad, mediante la cual declara expedita la tesis y comunica al jurado y al autor de la tesis, el local, la fecha y hora en que se realizará la sustentación.

Que, con Resolución N°104-2024-DFIPA de fecha 22 de julio de 2024, se aprueba el desarrollo del proyecto de tesis titulado "FORMULACIÓN DE GALLETA LIBRE DE GLUTEN A BASE DE HARINA DE KIWICHA (Amaranthus caudatus) Y CAÑIHUA (Chenopodium pallidicaule) CON CHISPAS DE CHOCOLATE, PARA INCREMENTAR SU ACEPTABILIDAD Y CONTENIDO PROTEICO", por las Srtas. bachilleres: AIDA HUANCAHUIRE SANCHEZ Y TREYSY JHOMIRA TIPTE PINO, pertenecientes a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos;

Que, mediante Resolución de Decanato N°012-2025-DFIPA del 17 de Febrero del 2025, se designó Jurado Evaluador de Sustentación de Tesis de Pregrado para optar el título Profesional de Ingeniero de Pesquero, titulado: "FORMULACIÓN DE GALLETA LIBRE DE GLUTEN A BASE DE HARINA DE KIWICHA (Amaranthus caudatus) Y CAÑIHUA (Chenopodium pallidicaule) CON CHISPAS DE CHOCOLATE, PARA INCREMENTAR SU ACEPTABILIDAD Y CONTENIDO PROTEICO", por las Srtas. bachilleres: AIDA HUANCAHUIRE SANCHEZ Y TREYSY JHOMIRA TIPTE PINO, pertenecientes a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos;

Que, según DICTAMEN del **INFORME N°001-2025-VAHR** del Ing. VICTOR ALEXIS HIGINIO RUBIO - Presidente de Jurado Evaluador de Sustentación de Tesis, de fecha 28 de abril del 2025, presentado por el presidente de la Tesis mencionada, emite dictamen favorable de la tesis y propone fecha y hora de 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 le confieren el Art. 189° inciso 189.22° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao y el Art. 70º de la Ley Universitaria Nº 30220;

RESUELVE:

1º DECLARAR EXPEDITO para la Sustentación de Tesis para optar título de INGENIERO DE ALIMENTOS titulado:
"FORMULACIÓN DE GALLETA LIBRE DE GLUTEN A BASE DE HARINA DE KIWICHA (Amaranthus caudatus)
Y CAÑIHUA (Chenopodium pallidicaule) CON CHISPAS DE CHOCOLATE, PARA INCREMENTAR SU



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS SECRETARIA ACADÉMICA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ACEPTABILIDAD Y CONTENIDO PROTEICO", por las Srtas. bachilleres: AIDA HUANCAHUIRE SANCHEZ Y TREYSY JHOMIRA TIPTE PINO, pertenecientes a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos;

2° El proceso de la Sustentación de la Tesis en mención, se llevará a cabo el día Jueves 15 de mayo del 2025 a las 11:00 horas —en aula del 5to piso del Centro Pre Universitario y se dará cuenta en el medio oficial https://fipa.unac.edu.pe/

3º TRANSCRIBIR, la presente Resolución a los Miembros del Jurado, Unidad de Investigación, Escuela Profesional de Ingeniería de Pesquera e Ingeniería de Alimentos, interesados para conocimiento y fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese y publíquese.
Fdo. Dr. ENRIQUE GUSTAVO GARCIA TALLEDO. – Decano
Fdo. Mag. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR. – Secretario Académico
Lo que transcribo a usted para conocimientos y fines pertinente.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

Mag. ERASMO E. BARRIENTOS AGUILAR SECRETARIO ACADÉMICO-FIPA

EEBA/Anamaria CC. DECANATO FIPA (fipa.decanato@unac.edu.pe) CC. SECRETARÍA ACADÉMICA FIPA (fipa.secretaria.academica@unac.edu.pe)