

**ACTA N° 007-2020/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 18 DE JUNIO DEL 2020**

Siendo las 2:05 p.m., se dio inicio a la Sesión Ordinaria Virtual de Consejo de Facultad, bajo la Presidencia **Ph.D. Jenny Valdez Arana – Decana de la FIAL** y con la asistencia de los siguientes **Miembros:** Mg. Sc. Beatriz Hatta, Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dr. Milber Ureña Peralta, Dr. Edwin Baldeón Chamorro, Mg.Sc. Marianela Inga Guevara, Dr. Eduardo Morales, Dr. Christian Encina Zelada, Dra. Gabriela Chire Fajardo, Mg.Sc. Diana Nolzco Cama, Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello, Mg.Sc. Melissa García Torres, **Representación Estudiantil:** Srta. Nicole Sandy Escobar Mendoza, Srta. Gabriela Fernanda Flores Enciso, Srta. Andrea Paola Mere Guerrero, y el Sr. Cristian Francisco Epíquen Zorrilla, **Directores de Dptos.:** Dr. Edwin Baldeón Chamorro (Dpto. IAPA), Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto.TAPA), **Directores de Unidades:** Dra. Indira Betalleluz Pallardel (UI), Dr. Luis Condezo Hoyos (UPG) y el Dr. Christian Encina Zelada (UEPS)

**Inasistencia Justificada:** Srta. Irma Lucila Iglesias Molina, Srta. Karla Antonieta Carrera Ponce.

**Inasistencia Injustificada:** Ninguna.

---

Siendo las 2:00 p.m. y con el quórum de reglamento se dio inicio a la Agenda de la Sesión Ordinaria.

**I. LECTURA Y APROBACIÓN DE ACTA**

- Acta N° 002-2020 del 20-02-2020  
Votación: Aprobada con 15 votos y 1 abstención.
- Acta N° 003-2020 del 20-02-2020  
Votación: Aprobada con 15 votos y 1 abstención.
- Acta N° 004-2020 del 12-03-2020  
Votación: Aprobada con 15 votos y 1 abstención.
- ACTA N° 005-2020 DEL 24-04-2020  
Votación: Aprobada por unanimidad.
- Acta N° 006-2020 del 14-06-2020  
Votación: Aprobada por unanimidad.

**II. DESPACHO E INFORMES**

**Despacho.** -

La Decana preguntó si los miembros del Consejo requerían de alguna ampliación de información de los documentos emitidos y recepcionados.

Todos los miembros estuvieron conformes, no hubo observaciones al despacho.

**Informes.** -

- La Decana informó referente a la postulación que realizó la Universidad al Programa para la Mejora de la Calidad y Pertinencia de los Servicios de Educación Superior Universitaria y Tecnología a Nivel Nacional (PMESUT), indicó que ella se encuentra como miembro de la comisión, la cual ha elaborado un plan operativo y están a la espera del contacto con la empresa consultora para la implementación del programa de capacitaciones para los docentes y estudiantes.

- *La Decana informó que en el pasado Consejo Universitario se aprobó el Plan de Estudios de la Maestría en Nutrición Pública.*
- *La Decana informó que se ha aprobado a nivel de Consejo Universitario el Plan de Virtualización de los cursos y las directivas que estipulan claramente los componentes sincrónicos y asincrónicos de las sesiones, así como el detalle de la cantidad de créditos que los estudiantes se pueden matricular. Mencionó que esta información se enviará desde Secretaría General a todos los docentes.*
- *Informó que, en reunión con los jefes de los laboratorios, se designó como representante a la profesora Beatriz Hatta para la elaboración de protocolos para el reingreso a los laboratorios. Solicitó pasar este punto a "Orden del día" para que pueda ser discutido.*
- ***Votación: Aprobado por unanimidad.***

#### ***Intervenciones:***

- *Dr. Luis Condezo: Consultó referente al tiempo estipulado en las directivas de virtualización sobre las clases sincrónicas, en donde se indica que se sugiere que sean 50 minutos.*
- *Decana: Mencionó que, según la discusión en Consejo Universitario, estos 50 minutos pueden ser continuos o partidos, pero se debe entender que es una sugerencia, pero no se debe interpretar como la reducción de las horas del dictado de clases.*
- *Dr. Luis Condezo: Consultó sobre cómo se va a evidenciar el tiempo de la clase asincrónica.*
- *Dr. Milber Ureña: Indicó que el texto es bien aclaratorio, precisó que es una recomendación que sean 50 minutos la parte sincrónica de las clases virtuales, con el fin de resguardar la salud, tanto para el estudiante como para el docente. Mencionó que en la directiva también se contempla la parte asincrónica para contabilizar el tiempo total de la clase.*
- *Decana: Indicó que el control de la parte asincrónica, en posgrado lo realizan los Coordinadores, al tener la potestad de ingresar a la plataforma Google classroom y para el caso de pregrado la Oficina de Estudios y Registros Académicos puede monitorear la implementación de las clases en la plataforma Moodle.*
- *Dra. Marianela Inga: Consultó con respecto a los horarios del dictado de clase, si es que estos se van a respetar o el estudiante puede hacer las actividades asincrónicas en cualquier momento.*
- *Decana: Mencionó que el desarrollo de la clase, incluido el componente sincrónico y asincrónico se deben realizar dentro del horario programado. Indicó que se debe procurar no saturar al estudiante porque también van a tener otros cursos.*
- *Dr. Luis Condezo: Preguntó sobre el control de la parte asincrónica de los cursos.*
- *Decana: Indicó que el control de la parte asincrónica debe realizarlo cada docente, el cual debe recabar evidencias de la ejecución sincrónica y asincrónicas de la clase. Mencionó que debemos esperar a la Guía y Lineamientos de la Unidad de Innovación Educativa para conocer más a detalle sobre ese proceso y de ser necesario los aspectos que en forma complementaria considerará la FIAL para garantizar que el proceso de enseñanza-aprendizaje se realiza adecuadamente.*
- *La Decana informó sobre la aprobación del Procedimiento para la Sustentación del Trabajo Profesional, mencionó que la UNALM y FIAL ya contaba con una directiva, pero*

*recientemente se han aprobado ciertos cambios. El documento aprobado será enviado por Secretaría General, a través del correo institucional, para conocimiento.*

- *La Decana informó que se viene realizando la Capacitación en Herramientas Tecnológicas a las docentes de la FIAL. Dicha capacitación terminará el martes 23 de junio.*
- *Sr. Cristian Epíquen, informó sobre las consultas recibidas por parte de los estudiantes de la FIAL, específicamente sobre las medidas para el ciclo 2020-II ya que muchos estudiantes no van a poder llevar el curso de Tecnología de Alimentos I, debido a que el curso solo está habilitado para los estudiantes repitentes y eso podría acontecer en un cuello de botella para el siguiente semestre.*
- *Sr. Cristian Epíquen, leyó el pedido y preocupación por parte de los estudiantes, referente a la ampliación de las vacantes.*

#### **Intervenciones:**

- *Decana: Mencionó que el proceso de ampliación de vacantes, se debe realizar entre el 01 y 10 de julio, y seguirá el procedimiento normal, es decir, el departamento evaluará la pertinencia de ampliación de las vacantes. Con respecto al curso de Tecnología I, indicó que no se puede garantizar que el 2020-II sea presencial. Es por ello que solicita pasar al "orden del día" para continuar con la secuencia del consejo.*

**Votación: Aprobado por unanimidad.**

### **III. PEDIDOS**

- *Srta. Gabriela Flores, solicitó mayor información referente al tema de convalidación de las prácticas.*

#### **Intervenciones:**

- *Decana: Indicó que se debe tener en cuenta que, de acuerdo a ley, las prácticas deben tener un componente de remuneración. También indicó que a nivel de la Universidad aún se están estableciendo los procedimientos para la convalidación de las prácticas pre profesionales.*
- *Srta. Gabriela Flores, solicitó que se apruebe la afiliación institucional a COURSERA.*

#### **Intervenciones:**

- *Decana: Indicó que ella ha iniciado el proceso de registro de la FIAL, en COURSERA pero no ha podido completar dicho registro, dado que en la validación y aceptación de términos de registro hay opciones de pago de impuestos, por lo tanto, debe consultar a la Universidad para ver si lo pueden asumir.*
- *Srta. Gabriela Flores, solicitó que se explique cómo se va realizar el seminario I y II, así mismo, consultó sobre el caso de los estudiantes que llevarán seminario II y no van a poder realizar trabajo experimental.*

#### **Intervenciones:**

- *Dr. Eduardo Morales: Indicó que los cursos de seminario I y II es para realizar trabajos para optar el grado de Bachiller, por lo tanto, siempre se ha priorizado que el trabajo sea no*

*experimental, pero en el caso que existiera estudiantes que tenían planificado la ejecución de trabajo experimental, se puede conversar con los profesores de seminario II para que consideren como medio de evaluación la presentación de la parte de redacción de la tesis, como introducción y fundamento teórico.*

***Se acuerda remitir la preocupación a los Directores de los Departamentos para que evalúen la estrategia que tomarán los profesores de seminario I y II para que luego comuniquen a los estudiantes.***

- *Srta. Gabriela Flores, informó que algunos estudiantes están teniendo problemas para matricularse en Introducción a la Industria Alimentaria y Taller II.*

#### ***Intervenciones:***

- *Decana: Solicitó que se envíen las listas al Departamento Académico, para que realice la gestión.*
- *Mg. Sc. Melissa García: Indicó que ella tiene un caso especial con un estudiante que es su asesorado y comunica que realizará la consulta a nivel de su Departamento Académico.*
- *Mg. Sc. Silvia Melgarejo: Consultó sobre cómo se realizaría la tutoría para el caso del ciclo virtual.*
- *Decana: Indicó que terminadas las gestiones referentes a la capacitación en herramientas tecno pedagógicas se reunirá y coordinará con el Dr. Ureña para evaluar dicho tema.*

#### ***IV. ORDEN DEL DÍA***

##### ***1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:***

*La Decana dio lectura a las Resoluciones con Cargo a dar Cuenta:*

- *Nº 025-2020/FIAL de fecha 12 de mayo del 2020,  
Votación: aprobada por unanimidad.*
- *Nº 027-2020/FIAL de fecha 14 de mayo del 2020,  
Votación: aprobada por unanimidad.*
- *Nº 028-2020/FIAL de fecha 14 de mayo del 2020,  
Votación: aprobada por unanimidad.*
- *Nº 029-2020/FIAL de fecha 22 de mayo del 2020,  
Votación: aprobada por unanimidad.*
- *Nº 030-2020/FIAL de fecha 10 de junio del 2020,  
Votación: aprobada por unanimidad.*
- *Nº 031-2020/FIAL de fecha 15 de junio del 2020,  
Votación: aprobada por unanimidad.*

## 2. CAPE:

### - Retiro de Ciclo Excepcional 2019 - II

La Decana dio lectura al Acta N° 001-2020-CAPE/FIAL de fecha 09.06.2020 de la Comisión de Asuntos Pedagógicos Estudiantiles de la FIAL, en la que se informa de la solicitud de Retiro de Ciclo Excepcional 2019 - II, presentada por los siguientes alumnos que se detallan a continuación, cuenta con la documentación correspondiente e informe favorable y **aceptar** el retiro excepcional a los estudiantes:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓD. DE MATRÍCULA
1.	CAMPOS RAMÍREZ, JOSÉ SEBASTIAN	20170239
2.	PALOMINO RODRÍGUEZ, DIEGO ALEXANDER	20161450

**DENEGAR** el **RETIRO DE CICLO EXCEPCIONAL 2019-II**, a los alumnos de la Facultad de Industrias Alimentarias que se indican a continuación:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓD. DE MATRÍCULA
1.	CHAVEZ TORRES, MIGUEL ANTONIO	20140448
2.	ASTOQUILLCA SANTOYO, MARYLIZ	20161426

Votación: aprobado por unanimidad.

### - Traslado Interno para el Ciclo Académico 2020 - I de la alumna Fiorela Araceli Yana Mugaburu - Matrícula N° 20160087 procedente de la Facultad de Agronomía

La Decana, dio lectura al Acta N° 001-2020-CAPE/FIAL de fecha 09.06.2020 de la Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles de la Facultad de Industrias Alimentarias, donde se emite los resultados del **Proceso de Traslado Interno 2020 - I**.

**DENEGAR** el **TRASLADO INTERNO 2020 - I** a la Facultad de Industrias Alimentarias, a la alumna Fiorela Araceli Yana Mugaburu, con matrícula N° 20160087 procedente de la Facultad de Agronomía, considerando que en el semestre 2018- I solo cursó 11 créditos estando por debajo de lo requerido (12) por reglamento para ser considerado como estudiante regular.

Votación: Aprobado con 15 votos y 1 abstención.

## 3. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

### - Nombramiento de Jurado de Proyectos de Tesis, Trabajo Académico y Trabajo por Suficiencia Profesional.

I. **SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS. –**

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO
1.	<p><i>“SISTEMA DE DEFENSA ANTIOXIDANTE DE LA PALTA (Persea americana) cv Hass BAJO ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN Y ATMÓSFERA CONTROLADA”</i></p>	<p><i>LUIS CARLOS QUIROZ ERAZO</i></p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> - Dr. Américo Guevara Pérez</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> - Dra. Indira Betalleluz Pallardel - Mg.Sc. Marianela Inga Guevara</p> <p><b><u>ASESOR(A):</u></b> Dra. Rosana Chirinos Gallardo</p> <p><b><u>CO-ASESOR(A):</u></b> Dr. David Campos Gutiérrez</p>
	<p><i>En la plataforma RITTA</i></p>	<p><i>SI</i></p>	
	<p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p>		
	<p><i>Biotecnología Alimentaria y Bioprocesos</i></p>		
	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b> <i>Evaluar la defensa antioxidante: enzimático y no enzimático de paltas cv Hass a dos temporadas de cosechas (materia seca entre 21-24 y 28-30%) y su relación en la aparición de manchas oscuras (en piel y pulpa), bajo dos condiciones de almacenamiento, refrigeración 3°C y con atmósfera controlada (3°C, 4% O<sub>2</sub> y 6% CO<sub>2</sub>), respectivamente.</i></p> <p><i>Votación: Aprobado por unanimidad.</i></p>		<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Determinar las características iniciales de la palta Hass recién cosechadas, a dos temporadas de cosecha, tales como el contenido de aceite, perfil de ácidos grasos en la pulpa, tasa de respiración, proteína soluble, actividades enzimáticas (polifenol oxidasa, catalasa, superóxido dismutasa, guayacol peroxidasa y fenil alanina amonio liasa), compuestos fenólicos totales y capacidad antioxidante hidrofílica, previo al almacenamiento en refrigeración y atmósfera controlada.</i></li> <li>• <i>Determinar la tasa de respiración, las actividades enzimáticas (polifenol oxidasa, catalasa, superóxido dismutasa, guayacol peroxidasa y fenil alanina amonio liasa), compuestos fenólicos y capacidad antioxidante hidrofílica en la pulpa de la palta Hass sometidas a refrigeración (~ 3°C) y atmósfera controlada (3°C, 4% O<sub>2</sub> y 6% CO<sub>2</sub>), por temporada de cosecha a su correspondiente madurez de consumo bajo condiciones de anaquel (20°C, humedad relativa de ~ 75-85%).</i></li> <li>• <i>Determinar la aparición de manchas oscuras de las paltas Hass luego del almacenamiento en refrigeración y atmósfera controlada, por cada tiempo de almacenamiento y a su correspondiente madurez de consumo bajo condiciones de anaquel.</i></li> </ul>

Nº	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO	
2.	“ELABORACIÓN DE PAN DE MOLDE SUSTITUIDO CON UNA MEZCLA OPTIMIZADA DE HARINA DE QUINUA, KAÑIWA Y TARWI”	CARLA PAMELA GUTIERREZ CASTILLO	<b><u>PRESIDENTE:</u></b> - Mg.Sc. Gloria Pascual Chagman <b><u>MIEMBROS:</u></b> - Ph.D. Jenny Valdez Arana - Mg.Sc. Laura Linares García  <b><u>ASESOR(A):</u></b> Dr. Christian Encina Zelada  <b><u>CO-ASESOR(A):</u></b> Dr. Dario Marcelino Cabezas	
	En la plataforma RITTA			SI
	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>			
	Diseño y Desarrollo de Productos			
	<b>OBJETIVO GENERAL</b>  Sustituir harina de trigo por una mezcla de harina de quinua, tarwi y kañiwa en la elaboración de pan.   Votación: Aprobado por unanimidad.		<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar los efectos de interacción de las harinas de quinua, tarwi y kañiwa en las propiedades reológicas de masa (Perfil viscoamilográfico (RVA) y análisis de perfil de textura (TPA) de las masas).</li> <li>• Evaluar la calidad panadera mediante la determinación del volumen específico, pérdida de peso y análisis de perfil de textura (TPA) a la miga del pan variando la concentración de harina de quinua, tarwi y kañiwa según el diseño de mezclas.</li> <li>• Caracterizar los panes sustituidos desde el punto de vista físico-químico (pH, humedad, actividad de agua, porosidad y color) y sensorial.</li> <li>• Obtener un pan óptimo a partir de las mejores formulaciones con características adecuadas de calidad panadera, además de poseer altos valores nutricionales.</li> </ul>	
Nº	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO	
3.	“CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y REOLÓGICA DE GALLETAS SUSTITUIDAS PARCIALMENTE POR HARINA DE TARWI ( <i>Lupinus mutabilis</i> ) Y HARINA DE KAÑIWA ( <i>Chenopodium pallidicaule</i> )”	ALVARO JOSUÉ BRACAMONTE HERRERA	<b><u>PRESIDENTE:</u></b> - Mg.Sc. Luis Briceño Berrú  <b><u>MIEMBROS:</u></b> - Mg.Sc. Gloria Pascual Chagman - Mg.Sc. Gladys Tarazona de Rodríguez <b><u>ASESOR(A):</u></b> Dr. Christian Encina Zelada  <b><u>CO-ASESOR(A):</u></b> Dra. María Jimena Correa	
	En la plataforma RITTA			SI
	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>			
	Diseño y Desarrollo de procesos			
	<b>OBJETIVO GENERAL</b>  Evaluar el efecto de la sustitución parcial de harina de trigo por harina de kañiwa y tarwi		<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar pruebas de predicción de la calidad galletera de las harinas de trigo, kañiwa, tarwi y de sus mezclas, evaluando la</li> </ul>	

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO		
4.	<p>«DESARROLLO DE MUFFINS LIBRES DE GLUTEN FORTIFICADOS CON HIERRO A BASE DE KANIWA (Chenopodium pallidicaule) Y TARWI (Lupinus mutabilis)»,</p> <table border="1" data-bbox="296 450 708 501"> <tr> <td data-bbox="296 450 708 501">En la plataforma RITTA</td> <td data-bbox="708 450 791 501">SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p>	En la plataforma RITTA	SI	<p>ROBERTH JUNIOR YURIVILC A VARGAS</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> - Mg.Sc. Luis Briceño Berrú</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> - Mg.Sc. Gloria Pascual Chagman - Mg.Sc. Gladys Tarazona de Rodríguez</p> <p><b><u>ASESOR(A):</u></b> Mg.Sc. Julio Vidaurre Ruiz</p> <p><b><u>CO-ASESOR(A):</u></b> Dra. María Jimena Correa</p>
En la plataforma RITTA	SI				
	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b> Desarrollar un muffin libre de gluten fortificado con hierro a base de harina de tarwi y harina de kañiwa.</p> <p>Votación: Aprobado por unanimidad.</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar los porcentajes idóneos de harina de tarwi, harina de kañiwa y almidón de papa para el desarrollo de un muffin de buena calidad textural y sensorial.</li> <li>• Evaluar el comportamiento reológico y térmico de los batidos.</li> <li>• Determinar las propiedades fisicoquímicas y la calidad panadera de los muffins obtenidos con harina de tarwi y kañiwa.</li> <li>• Realizar la microencapsulación del hierro para la fortificación del muffin libre de gluten.</li> <li>• Comparar la biodisponibilidad del hierro en los muffins al utilizar dos formas de fortificación: aplicación de sulfato ferroso en forma directa y adición de sulfato ferroso microencapsulado.</li> </ul>			

También se dio lectura a la propuesta de jurados de los proyectos:

- "Efecto del tostado a bajas temperaturas en las propiedades físicas de chocolate al 70% de cacao (*Theobroma cacao* L.) CCN 51",
- "Efecto de temperatura de tostado en propiedades químicas y fisicoquímicas de chocolate al 70 % de cacao (*Theobroma cacao* L.) CCN 51".

Y se propuso regresar la propuesta al comité de designación del jurado a pedido del Dr. Milber Ureña y Mg. Sc. Beatriz Hatta.

Votación: Aprobado por unanimidad.

## II. SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TRABAJO ACADÉMICO. –

Nº	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO
1.	"DETERMINACION DEL TIEMPO DE VIDA ÚTIL DE UNA CERVEZA ARTESANAL ESTILO IPA MEDIANTE PRUEBAS ACELERADAS"	CLIFF ANGELO SOLIS HUARANGA	<b><u>PRESIDENTE:</u></b> - M.Sc. Walter Francisco Salas Valerio  <b><u>MIEMBROS:</u></b> - Mg.Sc. Beatriz Hatta Sakoda - Dr. Carlos Núñez Saavedra  <b><u>ASESOR(A):</u></b> Ph.D. Luis Fernando Vargas Delgado
	En la plataforma RITTA	SI	
	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>		
	Caracterización de materias primas y derivados		
	<b>OBJETIVO GENERAL</b> Determinar el tiempo de vida útil de cerveza artesanal estilo IPA mediante pruebas aceleradas del Perú (Huaral, Huacho y Barranca) así como una de Lima metropolitana.  Votación: Aprobado por unanimidad.		<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluación de la acidez volátil en el producto final y comparación con la norma técnica peruana.</li> <li>• Evaluación del pH en el producto final y comparación con la norma técnica peruana.</li> <li>• Evaluación del extracto aparente (°Plato) en el producto final y comparación con la norma técnica peruana.</li> </ul>

## III. SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL. –

Nº	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO
			0

1.	<i>"DISEÑO DE UNA NUEVA ESTRUCTURA DE EMPAQUE FLEXIBLE PARA EL ENVASADO DE LECHE EN POLVO - FORMATO 120g"</i>	<i>JOHANNA FABIOLA FUSTAMANT E BURGA</i>	<b><i>PRESIDENTE:</i></b> <i>- M.Sc. Walter Francisco Salas Valerio</i>  <b><i>MIEMBROS:</i></b> <i>- Dr. Edwin Baldeón Chamorro</i>
<b><i>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</i></b>			<i>- Mg.Sc. Silvia M. García Torres</i>  <b><i>ASESOR(A):</i></b> <i>Ph.D. Luis Fernando Vargas Delgado</i>
<i>Diseño y desarrollo de procesos</i>			
<b><i>OBJETIVO GENERAL</i></b> <i>Diseñar una estructura para envasado de leche en polvo, en formato 120g, que permita reducir los costos frente a la estructura actual, sin comprometer su funcionalidad.</i>  <i>Votación: Aprobado por unanimidad.</i>		<b><i>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Detallar el proceso de desarrollo de las estructuras propuestas para el envasado de leche en polvo, formato 120g.</i></li> <li>• <i>Evaluar las propiedades de gramaje, fuerza de laminado, fuerza de sello, ratio de transmisión de oxígeno de las estructuras propuestas para el envasado de leche en polvo, formato 120g.</i></li> <li>• <i>Evaluar la hermeticidad de las estructuras propuestas para envasado de leche en polvo, formato 120g, en la prueba de envasado.</i></li> <li>• <i>Evaluar la hermeticidad de las estructuras propuestas para envasado de leche en polvo, formato 120g, en la prueba de transporte.</i></li> </ul>	

- ***Evaluación de Permanencia como Círculo de Investigación: Círculo de Investigación de Aceites Esenciales y Extractos (CIAEE)***

*La Decana dio lectura al Acta N° 03-2020-UI/FIAL de fecha 03 de junio del 2020, en donde se vio la Evaluación para la Permanencia como Círculo de Investigación del Círculo de Investigación de Aceites Esenciales y Extractos (CIAEE), que la Mg.Sc. Diana Nolzco Cama, asesora del Círculo de investigación de Aceites Esenciales y Extractos (CIAEE), elevó al despacho de la Unidad de Investigación de la FIAL, el informe de las actividades realizadas por el Círculo de investigación en los últimos dos años, junto con los correspondientes documentos sustentatorios para solicitar la evaluación de su permanencia en la condición del círculo de investigación de la FIAL. La Unidad de Investigación procesó la información adjunta y elaboró la correspondiente Lista de Verificación para su revisión por el Comité de investigación.*

*Documentos Adjuntos:*

- *Informe para evaluación de la permanencia como Círculo de investigación (CIAEE)*
- *Lista de verificación para la evaluación de permanencia del CIAEE*

*Por lo tanto, en base al Reglamento para la Conformación y Validación de Círculos de Investigación de la UNALM, el Comité de Investigación propone al Consejo de Facultad la **PERMANENCIA** del Círculo de investigación de Aceites Esenciales y Extractos (CIAEE)*

*Votación: Aprobado por unanimidad.*

- ***Evaluación de Permanencia como Círculo de Investigación: Círculo de Investigación de Seguridad e Inocuidad Alimentaria (CISIA)***

La Decana dio lectura al Acta N° 03-2020-UI/FIAL de fecha 03 de junio del 2020, en donde se vio a Evaluación de Permanencia como Círculo de Investigación de Seguridad e Inocuidad Alimentaria (CISIA), en caso de no haber realizado ninguna de las actividades de investigación solicitadas, la Unidad de Investigación emitirá al Consejo de Facultad el dictamen de anulación del Círculo de Investigación.

Hasta la fecha, no se ha recibido la solicitud de la evaluación de permanencia ni el informe de actividades del Círculo de Investigación CISIA, que cumpliera el 05.10.19 dos años desde su creación (Resolución N°258-2017/FIAL - 05/10/2017). En fecha 04.10.19 la Unidad de Investigación envió correo al Círculo y a la Dra. Glorio (docente asesora) solicitando la presentación de los informes respectivos. En una oportunidad se le comunicó de forma oral a la asesora que los alumnos del Círculo no habían enviado los informes ante lo cual mencionó que la mayoría eran egresados. En vista de ello se envió carta formal a la Asesora (N° 120-2019-UI/FIAL) con fecha 23.10.19 para que pueda indicar la situación de CISIA pero no se tuvo respuesta. Posteriormente, el 06.11.19 se solicitó a los docentes asesores del CISIA revisar y complementar la información contenida en el resumen y póster del proyecto Junior financiado "Detección de aflatoxinas en variedades de ají (*Capsicum spp.*) provenientes de diversas regiones del Perú, mediante el método de fluorimetría", dado que el Vicerrectorado de Investigación incluiría esta información en un compendio, ante lo cual no se tuvo respuesta. En vista de estos antecedentes, la Unidad de Investigación elaboró la correspondiente Lista de Verificación para su revisión por el Comité de investigación.

Documento Adjunto:

- Lista de verificación para la evaluación de permanencia del CISIA

Por lo tanto, en base al Reglamento para la Conformación y Validación de Círculos de Investigación de la UNALM, el Comité de Investigación propone al Consejo de Facultad la **ANULACIÓN** del Círculo de investigación de Seguridad e Inocuidad Alimentaria (CISIA).

Votación: Aprobado por unanimidad.

- **Solicitud de Incorporación del Artículo 32 y 33 del Reglamento de Tesis en la Comunicación del Decanato a los Miembros del Jurado de Tesis.**

La Decana, dio lectura al Acta N° 02 -2020-UI/FIAL de fecha 03 de junio del 2020, en donde se vio la solicitud de incorporación del artículo 32 y 33 del Reglamento de Tesis en la Comunicación del Decanato a los Miembros del Jurado de Tesis. En base a las sugerencias recibidas por la Unidad de Investigación solicitando planes de mejora en relación a los plazos en las revisiones, además de la información recopilada a través de las Encuestas de Proyectos de Tesis y la sugerencia de algunos Presidentes de jurado, el Comité de Investigación considera conveniente solicitar al Decanato que a partir de la fecha, en la comunicación donde se envía la Resolución de Nombramiento de Jurado, se señalen a modo de recordatorio los siguientes artículos del Reglamento de Trabajos de Investigación y Tesis para la Obtención de Grados Académicos y Título Profesional (Resolución N° 0268- 2019-CU-UNALM):

**Artículo 32.-** Una vez recibido el proyecto, los miembros del Jurado de Tesis, revisan y envían sus observaciones y/o sugerencias por escrito (vía electrónica o en físico) al Presidente del Jurado, con copia al tesista y al asesor, en un plazo no mayor a 15 días útiles. El asesor es responsable de verificar que el tesista levante las observaciones. Las observaciones subsanadas deben regresar al Jurado para su aprobación en 10 días útiles adicionales. El Presidente del Jurado de Tesis es responsable de convocar a los miembros para que emitan su aprobación o sus observaciones, o citarlos a reuniones previas con presencia del asesor y el tesista, hasta conseguir la aprobación correspondiente.

**Artículo 33.-** El Presidente del Jurado de Tesis, una vez que recibe la aprobación de los miembros, comunica a través de una carta al decano de su facultad que el proyecto ha sido aprobado mediante el formato del Anexo 5. En caso de no recibir la aprobación o la justificación de no aprobación de algún

miembro del Jurado sobre el Proyecto de Tesis en los plazos establecidos, el Presidente del Jurado debe comunicar por escrito al Director de Departamento de dicho miembro para proceder según lo establecido en el Reglamento General de la UNALM por incumplimiento de sus funciones. Asimismo, si el Presidente no cumple con sus funciones, el asesor puede comunicar al Director de Departamento para proceder de manera análoga.

*Votación: Aprobado por unanimidad.*

#### **4. CED:**

- **Renovación de Licencia por capacitación con goce de haber de la Mg.Sc. Mirtha Patricia Martínez Tapia –Dpto. IAPA**

*La Decana, dio lectura a la Carta N° 035-2019-IAPA del 28-05-2020, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, comunicando que en reunión del 30 de abril del año en curso se acordó conceder la renovación de licencia con goce de haber por capacitación a la Mg.Sc. Mirtha Patricia Martínez Tapia, a partir del 7 de mayo de 2020 y hasta por el tiempo reglamentario, para culminar sus estudios conducentes a la obtención del grado de Doctoris Philosophiae en Ciencias e Ingeniería Biológicas de la EPG- UNALM.*

*El Acta N° 012-2020-CED/FIAL de fecha 12 de junio de 2020, en donde **recomienda se conceda la renovación de Licencia por capacitación, con goce de haber, a la Mg.Sc. MIRTHA PATRICIA MARTÍNEZ TAPIA, a partir del 7 de mayo de 2020 al 6 de mayo de 2021, a fin de que culmine sus estudios conducentes a la obtención del Grado de Doctoris Philosophiae en Ciencias e Ingeniería Biológicas de la EPG-UNALM, debiendo remitir al Decanato en el mes de octubre de 2020, un informe de cumplimiento del cronograma que ha remitido con su carta del 6-6-2020.***

*Votación: Aprobada por unanimidad.*

- **Licencia por capacitación con Goce de Haber de la Mg.Sc. Fanny Ludeña Urquiza – Dpto. TAPA**

*La Decana, dio lectura a Acta N° 013-2020-CED/FIAL de fecha 12 de junio del 2020, en donde indica que en acuerdo a la revisión de la documentación correspondiente para estos casos, la CED-FIAL recomendó que los documentos presentados por la Mg.Sc. Fanny Ludeña deben ajustarse al Reglamento de Capacitación Docente, aprobado con Resolución N° 0550-2012-CU-UNALM del 25-10-2012, que aprueba el Reglamento: "Capacitación Docente de la UNALM"; así como a la Resolución N° 216-2018/FIAL del 09- 10-2018 de la Facultad de Industrias Alimentarias, debiendo el decanato devolver el presente pedido al Departamento Académico de TAPA para los fines correspondientes.*

*En este sentido, con Carta N° 086-2020-DECANATO/FIAL 12-03-2020, la decana de facultad, devolvió los actuados al citado departamento, a fin de que la profesora Ludeña cumpla con remitir la documentación de acuerdo a la normatividad vigente.*

*Al respecto, el director del departamento académico de TAPA, con carta N° 045-2020-TAPA del 9-6-20, comunica que la Mg.Sc. Fanny Ludeña ha hecho llegar la carta S/N del 31-03-2020, adjuntando los documentos pertinentes en base al Reglamento de Capacitación Docente de la UNALM y a la Resolución N° 214-2018/FIAL. Asimismo, indica que en el año solicitado concluirá con su tesis doctoral y en ese periodo realizará la redacción de la tesis doctoral para la sustentación respectiva, adjuntando los siguientes documentos:*

1. *Certificado de estudios de doctorado del Programa Doctoral de Ciencias e Ingeniería Biológicas<sub>1,2</sub>*

de la UNALM.

2. *Resolución EPG N° 533/2015 de la aprobación del proyecto de tesis doctoral titulado: "Caracterización físico-química, microbiológica y sensorial de la bebida fermentada de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.).*
3. *Carta de la Dra. Carmen Plumed-Ferrer, asesora de la tesis doctoral y,*
4. *Plan de Capacitación Docente aprobado por el Dpto. TAPA.*

*Habiéndose revisado la documentación enviada por el Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios y, en mérito a la subsanación de las observaciones efectuadas en la anterior reunión de la CED-FIAL del 11-03-2020, la comisión recomienda el otorgamiento de la Licencia por Capacitación, con goce de haber, a favor de la Mg.Sc. FANNY EMMA LUDEÑA URQUIZO, del 1 de abril de 2020 al 31 de marzo de 2021, a fin de que culmine su tesis doctoral y la obtención del grado de doctor en el Programa Doctoral en Ciencias e Ingeniería Biológicas en la Escuela de Posgrado.*

#### **Intervenciones:**

- *Dr. Eduardo Morales: Transmitió la consulta de la Profesora Fanny Ludeña, con respecto a la fecha de inicio de la Licencia, ya que manifiesta que durante todo este periodo ha estado realizando labores de la universidad como, por ejemplo, ha sido designada en una comisión y ha participado en las capacitaciones de la FIAL.*
- *Mg.Sc. Marianela Inga, mencionó que hay antecedentes que la Licencia se efectúa cuando es aprobada por el Consejo de Facultad. Por lo tanto, es a partir de la fecha que se aprueba la Licencia en el Consejo de Facultad.*
- *Dra. Indira Betalleluz, también opinó lo mismo, porque la profesora Fanny Ludeña no podría suponer que desde abril ya tiene la licencia para ejecutar sus actividades, si aún no tiene un dictamen. Indicó que el Consejo de Facultad tiene la potestad de indicar la fecha en que se da inicio a la Licencia.*
- *Dr. Edwin Baldeón, indicó que existe una evidencia de la participación de la profesora Fanny Ludeña en labores administrativas en su participación de comisiones, así como en las capacitaciones a los docentes.*
- *Dr. Milber Ureña, sugirió que la Licencia sea a partir del día de mañana (Viernes 19 de Junio), con el fin de no perjudicar a la profesora.*

*Se acuerda otorgar la Licencia por Capacitación, con goce de haber, a favor de la Mg.Sc. FANNY EMMA LUDEÑA URQUIZO, a partir del 19 de abril de 2020 por el periodo reglamentario.*

*Votación: Aprobada por unanimidad.*

#### **5. Sobre los procedimientos para la reactivación de los Laboratorios y PPA**

*La Decana informó que la representante de los Jefes de los Laboratorios (Mg. Sc. Beatriz Hatta) ha elaborado una propuesta para la reactivación de los Laboratorios y PPA, pero mencionó que es necesario extender los procedimientos para la parte administrativa así como la planificación de la implementación, es por eso, que propuso que se encargue el trabajo a una comisión específica para la elaboración de los lineamientos y propuesta de implementación.*

*Intervenciones:*

- *Dr. Milber Ureña, indicó que es importante la reactivación inmediata de los laboratorios para continuar con los trabajos experimentales financiados por proyectos. Indicó que sería muy sano aprobar con cargo a dar cuenta el procedimiento elaborado.*
- *Dra. Indira Betalleluz, preguntó si ese procedimiento ya ha sido socializado.*
- *Decana: Indicó que aún la propuesta está en manos de los Jefes de los Laboratorios.*
- *Dra. Indira Betalleluz, indicó que se tiene que tener en cuenta que para reingresar se deben realizar pruebas de COVID al personal. También indicó que es entendible la premura en la reactivación de las actividades, pero estas deben realizarse con un procedimiento bien establecido.*
- *Mg. Sc. Beatriz Hatta, precisó que el procedimiento ha sido elaborado con el apoyo de la Srta. Wendy, pero que aún faltaría los procedimientos para las otras áreas. También precisó que esta labor debería estar encabezada por la Comisión de Responsabilidad Social, Seguridad y Ambiental (C-RSA).*
- *Decana: Propuso la creación de una comisión con resolución de consejo de facultad.*

*Se acordó:*

- *Enviar una carta a la Comisión de Responsabilidad Social, Seguridad y Ambiental (C-RSA) recordando sus funciones.*
- *Crear, mediante resolución de C.F, una comisión, la cual estará dirigida por la presidente de la Comisión de Responsabilidad Social, Seguridad y Ambiental (C-RSA) (Mg. Sc. Laura Linares) y conformadas por los miembros de su comisión y los jefes de los laboratorios, PPA y un representante de los técnicos de los laboratorios. Dicha comisión no solo se encargará de la elaboración de los procedimientos para el retorno a nivel de laboratorios, oficinas administrativas sino también de un plan de implementación, es decir, sobre los detalles del recurso económico que se necesitarán para poder retornar a los laboratorios y oficinas administrativas de la FIAL. Por ejemplo, la cotización de la compra de los termómetros, pediluvios, pruebas de COVID, etc.*

*Dicha comisión tomará como punto de partida el trabajo previo realizado por la Mg.Sc. Beatriz Hatta y la documentación enviada por la anterior Presidenta de la comisión (Mg. Sc. Melissa García), así mismo tendrá que entrar en contacto con el COMITÉ ESPECIAL DE PREVENCIÓN ANTE EL CORONAVIRUS de la UNALM para planificar la adquisición de los requerimientos.*

## **6. Sobre las vacantes de los cursos como Tecnología de Alimentos I para el ciclo 2020 - II**

*La Decana indicó que aún no está establecido si el ciclo 2020-II se realizará de forma presencial o virtual, es por ello que se han tomado las medidas con los profesores, para no disminuir la calidad de los cursos impartidos, pero es el Departamento Académico quien toma las decisiones sobre los cursos.*

*Intervenciones:*

- *El profesor Eduardo Morales, indicó que se había comunicado con algunos estudiantes para absolver algunas consultas y mencionó que se reunirán a nivel de Departamento para evitar el cuello de botella con los estudiantes para el 2020-II. También precisó que se van a tomar medidas o estrategias para no perjudicar a los estudiantes.*

- *La Decana indicó que este punto necesita de una evaluación por parte del Departamento y propuso escuchar la propuesta del Departamento TAPA en el próximo Consejo de Facultad.*

*Siendo las 4:45 p.m. se dio por concluida la sesión.*