

## ACTA N° 003-2021/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 21 DE ENERO DE 2021

Siendo las 2:16 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, Dra. Marianela Inga Guevara, Dr. Eduardo Morales, Dr. Christian Encina Zelada, Dra. Gabriela Chire Fajardo, Mg.Sc. Diana Nolasco Cama, Mg.Sc. Melissa García Torres. Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello **Representación Estudiantil**, Srta. Nicole Sandy Escobar Mendoza; Srta. Andrea Paola Mere Guerrero, Srta. Gabriela Fernanda Flores Enciso y Sr. Cristian Francisco Epiquien Zorrilla **Director**, Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto. TAPA), **Directores de Unidades**: Dra. Indira Betalleluz Pallardel (UI) y el Dr. Christian Encina Zelada (UEPS).

**Inasistencia Justificada**: Srta. Karla Antonieta Carrera Ponce.

**Inasistencia Injustificada**: Ninguna.

---

Siendo las 2:08 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° 022-2020 del 03-12-2020

**Votación: Aprobada por unanimidad.**

- Acta N° 023-2020 del 04-12-2020

**Votación: Aprobada por unanimidad.**

### II. DESPACHO E INFORMES

La Decana informó que mediante Resolución EPG N°585/2020 la EPG aprobó el Calendario Académicos correspondiente al Semestre Académico 2021-I, el cual inicia el 06 de Marzo y termina 02 de Agosto.

La Decana informó que mediante Resolución EPG N°586/2020 la EPG aprobó el número de vacantes para los programas de Maestría y Doctorado para el proceso de Admisión 2021-I, siendo 20 vacantes para el programa de Maestría en Tecnología de Alimentos, 15 vacantes para el programa de Maestría en Nutrición Pública y 25 vacantes para el programa de Maestría en Nutrición. Para el caso del Doctorado en Ciencia de Alimentos se aprobaron 10 vacantes.

La Decana informó que se ha renovado el contrato de la Dra. Paola Cortes Avendaño (DC-B32) a partir del 11 de Enero al 31 de Octubre.

La Decana informó que las Ampliaciones de las Vacantes se puede realizar a través de los Docentes, pero se ha sugerido que sea los Departamentos quienes vean estos casos, como siempre se ha realizado.

La Decana informó que se han registrado cerca de 21 casos de contagios en la UNALM, es por ello que se han reforzado las medidas de prevención y contención ante el COVID 19 para los meses de enero y febrero del 2021. Es por ello, que se ha aprobado ciertas medidas, como por ejemplo:

- Los Decanos, Directores de los Departamentos y Jefes de Oficina son los responsables del cumplimiento de las normas, supervisión y seguimiento. Debiendo actualizar con carácter de urgencia la lista del persona mínimo indispensable que cumplirá labor presencial.
  - Reforzar el trabajo remoto para agilizar los procesos y la digitalización.
  - Reducir el horario de 4 horas presenciales como máximo.
  - Toda actividad de la fase IV de la Reactivación Económica, sobre eventos sociales, queda suspendida.
  - El aforo de cada ambiente deberá ser menor al 30%.
  - En el plazo de tres días los Decanos deberán presentar el listado del personal que asistirá a la UNALM.
- Así mismo, la Decana indicó que, con el apoyo de la UI, se ha remitido al Rectorado una lista de los líderes de proyecto y tesista que tienen la urgencia de asistir, inclusive se ha mandado el protocolo que tiene

implementado la FIAL. También precisó que la comisión RSA pueda realizar el seguimiento y monitoreo de la implementación del protocolo.

La Decana informó que se ha cumplido con la meta de Elaboración del Expediente Técnico de la FIAL. Actualmente se encuentra en trámite la Resolución de Aprobación y se encuentra en trámite el Registro en el Banco de Proyectos de Inversión y priorización de su ejecución.

La Decana informó que producto de la Gestión de Junio y Julio del 2020 se ha logrado la adquisición de las tabletas gráficas. Indicó que en estos momentos se encuentran repartiendo las tabletas a los docentes e indicó que el trámite se realiza con la Sra. Rocío López, quien tiene los formatos que se tienen que llenar para poder retirar el bien de la Universidad.

La Decana informó que se ha decidido participar del proceso de Acreditación, es por ello que solicita el apoyo de todos los docentes para poder completar los informes y pasar la auditoría que será en el mes de Febrero.

El Dr. Eduardo Morales: Informó que en el caso del TAPA se ha dado prioridad de la tableta a los profesores que enseñan Tecnología de Alimentos I y II por el tema de la resolución de problemas que se llevan en esas materias. Así mismo, indicó que se ha resulta la mayor parte de pedidos de los estudiantes referente a los cursos y pidió a los estudiantes que deben entender que estamos atravesando una situación atípica por la pandemia y no pueden ofrecer los cursos en su total normalidad.

La Decana informó que, desde principios del año, se viene reuniendo con los Directores de los Departamentos y se encuentran trabajando en varios ejemplos para sílabos por competencias y pronto comunicarán a todos los profesores para realizar la capacitación.

### **III. PEDIDOS**

La Decana pidió incorporar a la orden del día el Acta N°01-2021-UI/FIAL.

**Votación: aprobada por unanimidad.**

### **IV. ORDEN DEL DÍA**

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

- N° 258-2020/FIAL de fecha 16 de diciembre de 2020,

**Votación: aprobada por unanimidad.**

- N° 264-2020/FIAL de fecha 29 de diciembre de 2020,

**Votación: aprobada por unanimidad.**

- N° 001-2021/FIAL de fecha 05 de enero de 2021,

**Votación: aprobada por unanimidad.**

- N° 007-2021/FIAL de fecha 07 de enero de 2021,

**Votación: aprobada por unanimidad.**

- N° 008-2021/FIAL de fecha 07 de enero de 2021,

**Votación: aprobada por unanimidad.**

- **N° 016-2021/FIAL** de fecha 15 de enero de 2021,

La Decana observó que el proyecto titulado: "Elaboración de un manual de calidad y procedimientos en base a la ISO 9001:2008 para la producción de chorizo parrillero para la empresa Karali S.A." utiliza una norma obsoleta ya que la versión vigente es del 2015, incluso está por cambiar. Así mismo pidió la intervención por parte del Dr. Encina, quien es co asesor y participa del Consejo de Facultad.

#### **Intervenciones:**

El Dr. Encina indicó que este es un proyecto antiguo que data de hace muchos años, indicó que las tesis han tenido diferentes problemas en el ciclo optativo, pero está apto a realizar las modificaciones con las sugerencias que se puedan brindar.

La Dra. Betalleluz, indicó que había tomado nota para realizar la observación de dicha resolución ante el Consejo. He indicó que, así como este caso, pueden existir otros casos de proyectos antiguos por parte de estudiantes. Indicó que no se debe perder de vista lo que indica el Reglamento, ya que las tesis deben ser novedosas y que sea un tema de interés. Por eso propone que se converse directamente con el jurado, porque al perder la esencia de ser novedoso y original se debería cambiar el fin del trabajo.

La Decana propuso ver este caso para el próximo consejo o cuando se tenga un informe o propuesta de procedimiento por parte de una comisión para ayudar a los estudiantes a titularse, bajo las diferentes modalidades, a titularse y conocer el procedimiento que se deberá seguir para este tipo de casos. **(El nombramiento de la comisión se ve referido en el punto 04 del acta)**

- **N° 017-2021/FIAL** de fecha 18 de enero de 2021.

**Votación: aprobada por unanimidad.**

## **2. CAPE**

- **Aprobación de un crédito de Practicas Pre-Profesionales**

La Decana dio lectura al **Acta N° 001-2020-CAPE/FIAL de fecha 18.1.2021 de la Comisión de Asuntos Pedagógicos Estudiantiles de la FIAL**, en la que se informa que después de verificar las fichas de evaluación de las Practicas Pre-Profesionales remitidas por las Empresas y considerando la Resolución N° 162-2017/FIAL de fecha 22 de junio del 2017, se resolvió considerar **PROCEDENTE** el otorgamiento de **UN CRÉDITO (01) DE PRÁCTICA PRE-PROFESIONALES** a los alumnos que se indican a continuación

<b>N°</b>	<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>CODIGO</b>	<b>PERIODO DE PRACTICA</b>
01	Campos Manrique, Grover	20130246	Del 27/01/20 al 31/03/20
02	Galecio Rojas, Mayra Rosa	20141178	Del 26/12/19 al 10/06/20
03	Jorge Ancco, Ingrid Estefani	20141356	Del 18/05/21 al 17/08/20
04	Rodríguez López, Alejandrina Inés	20150458	Del 01/08/19 al 25/10/19
05	Velásquez Venegas, Cristian André	20141380	Del 04/02/20 al 15/03/20

**Votación: aprobado por unanimidad.**

En referencia a la Resolución N° 0193-CU-UNALM de fecha 27 de julio de 2020, en donde se aprobó la Directiva de Lineamientos Generales, para las Prácticas Pre-Profesionales de la UNALM, que señala que aquellos estudiantes que cuenten al 24 de julio del 2020 con el 70% de prácticas pre-profesionales serán exonerados del 30% restante. Considerando que el alumno Ordoñez Ruiz, Jean Carlo cuenta con 175 horas de prácticas pre-profesionales, la Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles (CAPE) de la Facultad de Industrias Alimentarias, resolvió considerar **PROCEDENTE** el otorgamiento de **UN CRÉDITO (01) DE PRÁCTICA PRE-PROFESIONALES** al alumno que se indica a continuación, y elevar el acuerdo al Consejo de Facultad para su aprobación:

<b>N°</b>	<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>CODIGO</b>	<b>PERIODO DE PRACTICA</b>
-----------	----------------------------	---------------	----------------------------

01	Ordoñez Ruiz, Jean Carlo	20150449	Del 10/02/20 al 05/03/20
----	--------------------------	----------	--------------------------

**Votación: aprobado por unanimidad.**

**- Grado de Bachiller**

La Decana dio lectura al **Acta N° 001-2021-CAPE/FIAL de fecha 18.1.2021 de la Comisión de Asuntos Pedagógicos Estudiantiles de la FIAL**, en la que se informa las solicitudes para el Grado de Bachiller, presentada por los siguientes alumnos que se detallan a continuación cuenta con la documentación correspondiente e informe favorable:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	N° MATRICULA
01	Benito Rupay, Leslie Wendy	20110908
02	Iglesias Molina, Irma Lucila	20141353
03	Maucaille Rojas, Malory Rocio	20131316
04	Yomona Huamán, Fiorella Nicole	20150423

**Votación: aprobada por unanimidad.**

La Decana comentó al Consejo de Facultad que en el acta de la CAPE se señala el calendario de reuniones y precisó que estas reuniones se realizarán una vez al mes.

Según las opiniones realizadas por los miembros del Consejo de Facultad, se le pedirá a la comisión Cape mediante una comunicación, indicando que estamos enterados del cronograma, pero el C.F considera que se podrían reunir más veces en el mes para dar más apertura a los trámites de los estudiantes y brindar mayor apoyo al C.F. Se sugiere que la periodicidad debería ampliarse a 2 reuniones al mes, salvaguardando las reuniones extraordinarias cuando amerite la situación.

### 3. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

La Decana dio lectura al Acta N°01-2021-UI/FIAL del 19-01-2021, donde indica que el Comité de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias, presidido por la Directora Dra. Indira Betalleluz Pallardel, se reunió en forma virtual a fin de tratar la siguiente agenda:

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

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO	
1.	«DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE HIDRATACIÓN DE MEZCLAS DE HARINA PANETONERA COMERCIAL Y HARINA DE QUINUA ( <i>Chenopodium quinoa</i> ) UTILIZANDO MIXOLAB»	OLGA MONIQUE PATRICIA MUÑOZ MOSTO	<u>PRESIDENTE:</u> Mg.Sc. Gloria Pascual Chagman  <u>MIEMBROS:</u> - Dr. Christian Encina Zelada - Dr. Julio Vidaurre Ruiz  <u>ASESOR(A):</u> Dr. Milber Ureña Peralta	
	En la plataforma RITTA			SI
	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>			
	Caracterización de las materias primas y sus derivados			

	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b> Determinar la capacidad de hidratación de las masas producto de cuatro mezclas de harina panetonera de trigo y harina de quinua.</p> <p><b>Votación: aprobado por unanimidad.</b></p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterizar física y fisicoquímicamente la harina de quinua y la harina panetonera de trigo.</li> <li>• Determinar la capacidad de hidratación de la harina de quinua y la harina panetonera de trigo, utilizando el método del Mixolab.</li> <li>• Determinar la capacidad de hidratación de cuatro mezclas de harina de trigo panetonera y harina de quinua, utilizando el método del Mixolab.</li> </ul>			
2.	<p>«ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES DE ALMIDONES DE PAPAS NATIVAS Y GOMA DE TARA»</p> <table border="1" data-bbox="225 730 719 786"> <tr> <td>En la plataforma RITTA</td> <td>SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p>	En la plataforma RITTA	SI	<p>STHEFANY MARGARITA OTERO CHUNGA</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> - Dr. Luis F. Vargas Delgado</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> - Dra. Marianela Inga Guevara - Mg.Sc. Diana Nolazco Cama</p> <p><b><u>ASESOR(A):</u></b> Dra. Indira Betalleluz Pallardel</p> <p><b><u>CO-ASESOR(A):</u></b> Mg.Sc. Mirtha P. Martínez Tapia</p>
En la plataforma RITTA	SI				
	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p>			
	<p>Desarrollar y caracterizar películas biodegradables a partir de dos variedades de papas nativas (<i>Ocucuri negra</i> y <i>Cuchi jipilla</i>) y goma de tara.</p> <p><b>Votación: aprobado por unanimidad.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar la proporción óptima de almidón de papa nativa y goma de tara en la formulación de la película en base a sus propiedades mecánicas y de barrera.</li> <li>• Producir películas biodegradables de la mezcla almidón de papa y goma de tara utilizando las formulaciones optimizadas previamente.</li> <li>• Evaluar las propiedades fisicoquímicas, mecánicas, ópticas, estructurales y de barrera de las películas biodegradables desarrolladas</li> </ul>			
3.	<p>«EFECTO DE MEZCLAS DE ALGINATO DE SODIO, PECTINA DE BAJO METOXILO Y CARRAGENANO IOTA EN LA ENCAPSULACIÓN DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN»</p> <table border="1" data-bbox="225 1648 719 1704"> <tr> <td>En la plataforma RITTA</td> <td>SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p>	En la plataforma RITTA	SI	<p>ANDREA JAZMÍN FERNANDEZ HUACHO</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> - Dr. Américo Guevara Pérez</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> - Mg.Sc. Gloria Pascual Chagman - Dr. Edwin Baldeón Chamorro</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b> Dr. Christian Encina Zelada</p>
En la plataforma RITTA	SI				

<p><b>OBJETIVO GENERAL</b>  Determinar el efecto de alginato de sodio, pectina de bajo metoxilo y carragenano iota en la encapsulación de aceite de oliva extra virgen sobre algunas características físico-químicas.</p> <p><b>Votación: aprobado por unanimidad.</b></p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el efecto de las mezclas de alginato de sodio, pectina de bajo metoxilo y carragenano iota en la fuerza de ruptura, dureza, cohesión y elasticidad de las cápsulas de aceite de oliva extra virgen obtenidas por gelificación inversa.</li> <li>• Determinar el efecto de las mezclas de alginato de sodio, pectina de bajo metoxilo y carragenano iota en la humedad y materia volátil, índice de acidez e índice de peróxidos del aceite de oliva extra virgen encapsulado por gelificación inversa.</li> <li>• Determinar las mezclas de alginato de sodio, pectina de bajo metoxilo y carragenano iota que minimicen la fuerza de ruptura, dureza y cohesión y maximicen la elasticidad de las cápsulas. Asimismo, minimicen la humedad y materia volátil, índice de peróxidos e índice de acidez en el aceite de oliva extra virgen encapsulado por gelificación inversa.</li> </ul>
--	---

**4. NOMBRAMIENTO DE UNA COMISIÓN PARA QUE SE ENCARGUE DE REVISAR LOS CASOS ESPECIALES QUE PUEDAN PRESENTAR EN LOS TRABAJOS DE TITULACIÓN ANTIGUOS (CICLOS OPTATIVOS)**

La Decana, propuso que se nombre una comisión conformada por docentes de la FIAL, que se encargue de revisar los casos especiales que se puedan presentar en los trabajos de titulación antiguos (ciclos optativos), encargándosele que establezca los lineamientos que ayuden a complementar la reglamentación que tiene la universidad para ayudar a los bachilleres que desean titularse, considerando todas las modalidades, con énfasis en proponer procedimientos o alternativas para proyectos antiguos, todo ello, en un plazo de tres (3) semanas, a partir de la recepción de la presente resolución, se conformó por los siguientes docentes:

- |                                  |   |            |
|----------------------------------|---|------------|
| ➤ Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel   | : | Presidente |
| ➤ Dra. Ana C. Aguilar Galvez     | : | Miembro    |
| ➤ Dra. Gabriela C. Chire Fajardo | : | Miembro    |
| ➤ Mg.Sc. Silvia M. García Torres | : | Miembro    |

**Votación: aprobado por unanimidad.**

Siendo las 3:35 p.m. se dio por concluida la sesión.