

ACTA N° 010-2021/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 06 DE MAYO DE 2021

Siendo las 2:00 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, Dr. Eduardo Morales, Dra. Gabriela Chire Fajardo, Mg.Sc. Diana Nolazco Cama, Mg.Sc. Melissa García Torres. Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello **Representación Estudiantil**, Srta. María Gracia Villena Velezmoro, Srta. Jamerccy Hylda V. Rodríguez Díaz, Sr. Oscar Andrés Espíritu Canchanya y Sr. Sebastian Gavino Anticona Paico, **Directores Dptos.:** Dr. Edwin Baldeón Chamorro (Dpto. IAPA), Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto. TAPA), **Directores de Unidades:** Dra. Indira Betalleluz Pallardel (UI) y el Dr. Christian Encina Zelada (UEPS).

Inasistencia Justificada: Srta. Lizbeth Raquel Mamani Olgado, Sr. Juan Shigeki De la Cruz Yoshiura, Dr. Luis Condezo Hoyos.

Inasistencia Injustificada:

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

- Se solicitó la dispensa con respecto a las actas de los consejos anteriores, por problemas técnicos con los audios y transcripciones. Se regularizarán las actas faltantes en los siguientes Consejo de Facultad.

II. DESPACHO E INFORMES

- La Decana informó los acuerdos del Consejo Universitario del 27/07/2021, en donde se ha conformado una comisión para el Examen de Admisión Virtual, donde participa el profesor Walter Salas, dicho examen se realizará el 23 de mayo próximo.
- La Decana informó con respecto al Aniversario de la FIAL, indicó que la celebración se realizó el 29 de Abril y el 30 de abril se celebró la reunión social, en donde participaron un gran número de docentes y personal administrativo de la FIAL.
- El Dr. Eduardo Morales: Consultó con respecto al número de postulantes para el examen de admisión, con la finalidad de programar el curso de Introducción a la Industria Alimentaria.
 - La Decana indicó que consultará con el profesor Salas, para realizar la consulta con respecto al número de vacantes que se darán para este Examen de Admisión.

III. PEDIDOS

- La Decana pidió incorporar a la orden del día la evaluación del caso del “Reglamento de Año Sabático”
Votación: aprobada por unanimidad.

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

- N° 164-2021/FIAL de fecha 22 de abril de 2021,

- La Decana solicitó aprobar dicho proyecto, pero con el considerando de revisar si la denominación "Proyecto de tesis" es el correcto.
- La Dra. Indira, indicó que sería bueno tener una comisión que revise también la denominación de "Ciclo Optativo", con la finalidad de estar claros si es válido los térmicos.
- Se acuerda dejar pendiente de aprobación dicha resolución.

- **N° 165-2021/FIAL** de fecha 30 de abril de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

- **N° 166-2021/FIAL** de fecha 30 de abril de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

- **N° 167-2021/FIAL** de fecha 30 de abril de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

- **N° 168-2021/FIAL** de fecha 3 de mayo de 2021.

Votación: aprobada por unanimidad.

- **N° 169-2021/FIAL** de fecha 3 de mayo de 2021.

Votación: aprobada por unanimidad.

2. DOCUMENTOS DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN (UI)

La Decana dio lectura al Acta N°06-2021-UI/FIAL del 4-5-2021, 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:

- SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS. -

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO (Docente de curso afín en los últimos años)
1.	«PROPUESTA DE PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA UNA PLANTA AGROINDUSTRIAL CON PRODUCTOS ANTI SARS-CoV-2 BASADO EN LA EXPERIENCIA DIVERSEY», En la plataforma RITTA <input type="checkbox"/> SI LÍNEA DE INVESTIGACIÓN Seguridad Alimentaria	ORLANDO MOISÉS PACHAS BERNAL	<u>PRESIDENTE:</u> Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel (✓) <u>MIEMBROS:</u> - PhD. Jenny Valdez Arana (✓) - PhD. Patricia Glorio Paulet (✓) <u>ASESOR:</u> Dr. Marcial Silva Jaimes
	OBJETIVO GENERAL Elaborar un plan de higiene y saneamiento para una planta agroindustrial con	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los procesos donde puede existir contaminación con SARS-CoV-2.

	<p>productos anti SARS-CoV-2 basado en la experiencia de la organización Diversey Inc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Adecuar el plan de higiene según Diversey Inc. por la presencia de SARS-CoV-2 	
	<p>Intervenciones:</p> <p>La Decana consultó si sea visto que al no ser un trabajo no experimental, la facultad, dará pase para ser un proyecto de tesis.</p> <p>La Dra. Indira, indicó que quien debería resolver es la Facultad, ya que la unidad, solamente brinda apoyo en el trámite.</p> <p>La Decana, precisó que el reglamento de tesis de la UNALM indica que también es aceptable trabajos de investigación no experimental.</p> <p>La Dra. Gabriela Chire, indicó que hace unas semanas se pidió que el Consejo de Facultad, realice la consulta al Vicerrectorado de Investigación sobre las investigaciones no experimentales, consultó si las autoridades han respondido la consulta.</p> <p>La Decana indicó que se ha realizado la consulta el 31 de Marzo, pero no se ha tenido respuesta.</p> <p>El Dr. Eduardo Morales, precisó que, si el reglamento de tesis menciona que es posible realizar trabajos no experimentales, entonces debería aprobarse.</p> <p>La Mg.Sc, Melissa García, indicó que ella fue quien solicitó que se realice la consulta y que se necesita la respuesta del VRI para que a partir de ello se tenga el panorama claro para saber cuales son las clases de trabajo que se permiten para ser aprobados.</p> <p>Dr. Milber Ureña, indicó que se debería todas las facilidades a los estudiantes para que puedan graduarse, porque si el reglamento indica que es aceptable una investigación no experimental, no deberíamos ser tan exigentes con los estudiantes. Indicó que no se debe confundir, que las tesis de pregrado deban estar a nivel de un magister o doctor. Por lo tanto, su propuesta es que se apruebe el proyecto.</p> <p>Votación: Aprobado por mayoría.</p>		
<p>N°</p>	<p>TÍTULO DEL PROYECTO</p>	<p>EJECUTOR (A)</p>	<p>JURADO (Docente de curso afín en los últimos años)</p>

2.	«EFECTO DE LAS MEZCLAS MUCÍLAGO DE CHÍA - GOMA DE TARA EN LA MICROENCAPSULACIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN SUTIL»,	CLAUDIA ANDREA LIMO ESCOBAR	<p><u>PRESIDENTE:</u> Mg.Sc. Beatriz Hatta Sakoda (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u> - Dr. Christian Encina Zelada (✓) - Dra. Indira Betalleluz Pallardel (✓)</p> <p><u>ASESORA:</u> Mg.Sc. Diana Nolazco Cama</p>
En la plataforma RITTA		SI	
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			
Diseño y desarrollo de procesos			
<p>OBJETIVO GENERAL Evaluar el efecto de la mezcla mucilago de chía y goma de tara como matriz encapsulante para el aceite esencial de limón sutil peruano y la influencia de temperatura de entrada de atomización en el rendimiento, la eficiencia del proceso de microencapsulación y las características Físicoquímicas de las micropartículas.</p> <p>Votación: Aprobado por unanimidad.</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extraer, deshidratar y caracterizar el mucilago de las semillas de chía mediante un análisis proximal, el porcentaje de humedad, el contenido de metoxilos y el contenido de ácido galacturónico. • Evaluar la estabilidad fisicoquímica mediante el índice de cremado y la distribución y tamaño de las partículas de emulsiones con mezclas de goma de tara y mucilago de chía (GT-MC) en las relaciones: 90-10, 80-20 y 70-30, respectivamente como material encapsulante del aceite de limón sutil peruano. • Evaluar la influencia de la temperatura de entrada de atomización (150 °C y 170°C) en el rendimiento y la eficiencia del proceso de microencapsulación, así como las características fisicoquímicas del aceite esencial de limón sutil peruano microencapsulado mediante los análisis de Distribución y forma de las micropartículas, Densidad aparente y compactada, Cromatografía de gases con espectrometría de masas (GC-MS) y humedad. 	
N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO (Docente de curso afín en los últimos años)
3.	«DEFENSA ANTIOXIDANTE DE LA PALTA (<i>Persea americana</i>) cv Hass ALMACENADA EN REFRIGERACIÓN Y ATMÓSFERA CONTROLADA»,	JAHAIRA ALEXANDRA DELGADO PARIONA	<p><u>PRESIDENTE:</u> - Dr. Américo Guevara Pérez (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u> - Dra. Indira Betalleluz Pallardel (✓) - Ph.D. Marianela Inga Guevara (✓)</p> <p><u>ASESORA:</u> Dra. Rosana Chirinos Gallardo</p> <p><u>CO-ASESOR:</u> Dr. David Campos Gutiérrez</p>
En la plataforma RITTA		S I	
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			
Biotecnología Alimentaria y Bioprocesos			
<p>OBJETIVO GENERAL Evaluar la defensa antioxidante: enzimático y no enzimático de paltas var Hass de dos</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar las características iniciales de la palta Hass recién 	

	<p>temporadas de cosechas (materia seca entre 21-24 y 28-30%) y su relación con la aparición de manchas oscuras (en piel y pulpa), bajo dos condiciones de almacenamiento: refrigeración 7°C y con atmósfera controlada (7°C, 4% O₂ y 6% CO₂).</p> <p>Votación: Aprobado por unanimidad.</p>	de	<p>cosechadas, en 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar la tasa de respiración, las actividades enzimáticas (polifenol oxidasa, catalasa, superóxido
			<p>dismutasa, guayacol peroxidasa y fenil alanina amonio liasa), compuestos fenólicos y capacidad antioxidante hidrofílica en la pulpa de la palta Hass sometidas a refrigeración (-7°C) y atmósfera controlada (7°C, 4% O₂ y 6% CO₂), por temporada de cosecha a su correspondiente madurez de consumo bajo condiciones de anaquel (20°C, humedad relativa de (75-85%).</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO (Docente de curso afín en los últimos años)
4.	<p>«ELABORACIÓN DE PAN SIN GLUTEN UTILIZANDO HARINA DE CAÑIHUA (<i>Chenopodium pallidicaule</i>), ARROZ (<i>Oryza sativa</i>) Y ALMIDÓN DE MAÍZ (<i>Zeamays</i>)»,</p>	<p>CAROLY ISABEL ALBERCO LAYMITO</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u> Mg.Sc. Gloria Pascual Chagman (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u> - Ph.D. Julio Vidaurre Ruiz (✓) - Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u> Dr. Christian Encina Zelada</p>
	<p>En la plataforma RITTA</p>	SI	
	<p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p>		
	<p>Diseño y desarrollo de productos</p>		
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Elaborar pan sin gluten utilizando harina de cañihua (<i>Chenopodium pallidicaule</i>, harina de arroz (<i>Oryza sativa</i>) y almidón de maíz (<i>Zea mays</i> L.).</p> <p>Votación: Aprobado por unanimidad.</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar el efecto de las harinas de cañihua, harina de arroz y almidón de maíz sobre el volumen específico, color, dureza y porosidad de la miga. Obtener un pan libre de gluten con adecuadas características de calidad panadera (volumen específico, color, dureza y porosidad de la miga) aplicando la metodología de Diseño de Mezclas. 	
N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO (Docente de curso afín en los últimos años)

5	<p>“EFECTO DEL MÉTODO DE EXTRACCIÓN EN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE ALMIDÓN DE CAÑIHUA (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)”</p> <p>En la plataforma RITTA</p> <p>SI</p> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p>	<p>YEFERSON MARTEL ARANDA</p>	<p>PRESIDENTE: Dra. Ritva Repo de Carrasco (✓)</p> <p>MIEMBROS: - PhD. Laura Linares García (✓) - Dr. Edwin Baldeón Chamorro (✓)</p> <p>ASESORA: Dra. Indira Betalleluz Pallardel</p>
	<p>Caracterización de las materias primas, productos y derivados</p> <p>OBJETIVO GENERAL Determinar el efecto del método de extracción en las características fisicoquímicas y funcionales del almidón de cañihua.</p> <p>Votación: Aprobado por unanimidad.</p>		<p>CO-ASESORA: PhD. Jenny Valdez Arana</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el rendimiento de extracción de los almidones en función al método de extracción. • Determinar las características fisicoquímicas (composición proximal, contenido de amilosa, contenido de fósforo y evaluación del color) y funcionales (poder de hinchamiento, solubilidad, capacidad de absorción de agua, claridad, estabilidad en refrigeración y en congelación) de los almidones obtenidos. • Determinar el comportamiento del flujo de los geles de almidón y sus propiedades viscoelásticas (módulo de almacenamiento (G') y módulo de pérdida (G'')). • Determinar las temperaturas de gelatinización de los almidones: temperatura inicial (To), temperatura pico (Tp) y temperatura final (Tc); así como la entalpía (ΔH) de gelatinización.
6	<p>“OPTIMIZACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL Y ACEPTABILIDAD DE UNA MASA DE PIZZA MEDIANTE LA METODOLOGÍA DE DISEÑO DE MEZCLAS”</p> <p>En la plataforma RITTA</p> <p>SI</p> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p> <p>OBJETIVO GENERAL Optimizar la formulación para elaborar una masa de pizza en función a su valor nutricional y aceptación sensorial empleando la metodología de diseño de mezclas.</p> <p>Votación: Aprobado por unanimidad.</p>	<p>VICTOR GIANFRANCO GONZÁLEZ ZÚÑIGA SÁNCHEZ</p>	<p>PRESIDENTE: Dra. Ritva Repo de Carrasco (✓)</p> <p>MIEMBROS: - PhD. Julio Vidaurre Ruiz (✓) - Dr Christian Encina Zelada (✓)</p> <p>ASESORA: PhD. Jenny Valdez Arana</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formular la masa de pizza que cumpla con los requerimientos nutricionales en cuanto al contenido de proteínas y fibra. • Determinar el grado de hidratación de cada masa formulada para lograr una firmeza y consistencia similar. • Determinar el grado de aceptabilidad de las masas de pizza horneadas mediante la evaluación de la preferencia sensorial.

3. APROBACIÓN DE LA PROPUESTA DEL REGLAMENTO DE AÑO SABÁTICO

La Decana, dio lectura a la carta presenta por el Director de la UCA-FIAL de fecha 30 de abril de 2021, en donde informa que el caso fue llevado a sesión de Unidad de Calidad y Acreditación en donde se presentaron observaciones y sugerencias, las que fueron tomadas en cuenta para la elaboración de la nueva propuesta de Reglamento de Año Sabático. Así mismo, propuso al Consejo de Facultad las siguientes propuestas.

- 1) Realizar una revisión del reglamento por parte del Consejo de Facultad para luego su aprobación, o
- 2) Conformar la comisión de Reglamento: CR-FIAL, para que revise el reglamento y luego vuelva a ingresar para su revisión ante el Consejo de Facultad para su aprobación.

Se acuerda optar por la opción 1 y tomar un tiempo hasta la renovación de las jefaturas de los laboratorios y comisiones para definir los integrantes de la Comisión de Reglamento de la FIAL.

Siendo las 3:32 p.m. se dio por concluida la sesión.