

ACTA N° 014-2021/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 17 DE JUNIO 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. Eduardo Morales, Dra. Gabriela Chire Fajardo, Mg.Sc. Melissa García Torres. Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello **Representación Estudiantil**, Srta. Maria Gracia Villena Velezmoro, Srta. Lizbeth Raquel Mamani Olgado, Srta. Jamerccy Hylida V. Rodriguez Diaz, Sr. Juan Shigeki De la Cruz Yoshiura, Sr. Oscar Andres Espiritu Canchanya y Sr. Sebastian Gavino Anticona Paico, **Directores Dptos.:** Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto. TAPA), **Directores de Unidades:** Dra. Indira Betalleluz Pallardel (UI) y el Dr. Christian Encina Zelada (UEPS).

Inasistencia Justificada: Dr. Edwin Baldeón Chamorro; Mg.Sc. Diana Nolzco Cama.

Inasistencia Injustificada: Ninguna.

Siendo las 2:10 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° 012-2021 del 20-5-2021

Votación: Aprobada por unanimidad.

II. DESPACHO E INFORMES

- La Decana mencionó que junto con la citación se envió los documentos emitidos y recepcionados por el Decanato de la FIAL. Así mismo, indicó que, si los miembros del Consejo de Facultad tienen alguna consulta, pueden hacerla llegar para proporcionar todos los detalles.
- La Decana informó sobre su participación del Consejo Universitario del 10 de Junio del 2021:
- Informó que el Consejo Universitario ha recibido las obras del área de Deportes de la UNALM..
- Informó que el día de hoy a las 5:00 pm se realizará la presentación de las actividades del Study Abroad “Tecnologías digitales e innovación para el sector Agroalimentario” de la Universidad Miguel Hernández de España, en el marco del Programa Excelencia Académica y Movilidad Internacional 2021.
- Informó que se ha ampliado la atención de Mesa de Partes de Martes a Viernes de 9:00 am – 12:00 m para trámites de Grados y Títulos, así como, de entrega de Diplomas.
- Informó que se aprobó el grado Maestro en Tecnología de Alimentos de la Ing. Deysi Guzmán Loayza.
- Informó que se aprobaron 20 vacantes para el Proceso de Admisión 2021-II y 10 vacantes para el programa de Doctorado en Ciencia de Alimentos. Con respecto a las vacantes para la maestría en Nutrición Pública se han aprobado la cantidad de 15 vacantes.
- Informó que se ha actualizado la Resolución N°0320-2020-CU-UNALM, donde se ha incluido el nombre del Vicerrector Académico Dr. Héctor Enrique Gonzáles Mora.
- Informó que el XLVII Programa de Especialización en Gestión de Calidad y Auditoría Ambiental cuenta con 15 participantes. El LVI Programa de Especialización en Gestión de la Calidad Total y Productividad cuenta con 16 participantes y el VI Programa de Especialización Administrativa en Agronegocios cuenta con 21 participantes.
- Informó que se ha conformado una comisión permanente que desarrollo la parte paisajista y temática de la UNALM. El objetivo de la comisión es Plantear una propuesta de mantenimiento y expansión de las áreas verdes en el sistema urbanístico-paisajista de todas las propiedades de la UNALM.
- Informó que se ha conformado la comisión permanente de apoyo para el seguimiento y cumplimiento de los plazos y presupuesto de obras en la UNALM.
- Informó que se ha aprobado la devolución de dinero del Examen de Admisión Virtual 2021-I a 613 estudiantes, con una reducción del 10% por gastos administrativos. El problema que se sucitó fue que algunos postulantes no pudieron acceder a la plataforma Zoom.
- La Decana informó que el Viernes 18 de Junio a las 3:00 pm se realizará la reunión virtual de Celebración del Día del Padre.

Intervención:

La Dra. Indiria Betalleluz, consultó si los trámites de los programas de Especialización los va a seguir viendo los ciclos optativos o la Facultad.

La Decana informó que en el Consejo Universitario, no se ha visto los temas relacionados a los trámites sobre la presentación de proyectos de tesis. Sin embargo, indicó que ahora se llama Centro de Educación Continua. Así mismo, precisó que existe una comisión presidida por el Dr. Julio Vidaurre a quien se le puede encargar a la comisión que realice las consultas con respecto al trámite administrativo de esas modalidades de trabajo.

III. PEDIDOS

La Decana solicitó incluir en el punto del día el Acta N°09-2021-UI/FIAL de la Unidad de Investigación.

Votación: Aprobada por unanimidad.

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

- N° 197-2021/FIAL de fecha 07 de junio de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

- N° 198-2021/FIAL de fecha 07 de junio de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

- N° 199-2021/FIAL de fecha 07 de junio de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

- N° 200-2021/FIAL de fecha 11 de junio de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

2. CAPE:

a) Aprobación de un crédito de Prácticas Pre-profesionales

La Decana dio lectura al **Acta N° 006-2021-CAPE/FIAL de fecha 07.06.2021 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 Prácticas 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:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CODIGO	PERIODO DE PRACTICA
01	Durand Arancibia, Elvis Arnaldo	20120441	Del 15/01/2020 al 11/03/2021
02	Huaman López, Malory Alessandra	20151397	Del 30/11/2020 al 01/03/2021
03	Zegarra Huaman, Omar Sebastian	20120467	Del 20/07/2020 al 25/02/2021

Votación: Aprobada 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 la alumna Becerril Reyna, Elisa cuenta con 195 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** a la alumna que se indica a continuación, y elevar el acuerdo al Consejo de Facultad para su aprobación:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CODIGO	PERIODO DE PRACTICA
01	Becerril Reyna, Elisa	20141338	Del 06/01/2020 al 06/02/2020

- Denegar las Prácticas Pre-profesionales al alumno: Juan Shigueki De La Cruz Yoshiura con código de matrícula N° 20160434, por motivos que no cumplió con los requisitos exigidos.

Votación: Aprobada por unanimidad.

Se acuerda comunicar a los profesores, estudiantes todas las modalidades que existen para el otorgamiento de prácticas pre profesionales reconocidas por las Directivas de la Universidad. En dicho comunicado se indicará los requisitos, procedimientos y nuevas disposiciones por la pandemia.

b) Grado de Bachiller

La Decana dio lectura al **Acta N° 004-2021-CAPE/FIAL de fecha 12.4.2021 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	CÓDIGO
01	Gonzalez Zuñiga Sánchez, Victor Gianfranco	20150440
02	Mateo Rojas, Danitza del Rocio	20131229
03	Meza Paucar, Hugo Kevin	20120455
04	Ordoñez Ruiz, Jean Carlo	20150449
05	Vitor Colca, Milagros Isabel	20111150

Votación: aprobada por unanimidad.

En referencia a la Ley 31183 de acuerdo al Bachillerato automático, los estudiantes que hayan aprobado los estudios de pregrado en las escuelas profesionales, tanto de universidades públicas como privadas, durante los años 2020 y 2021, accederán a su solicitud y en forma automática a la obtención del grado académico de Bachiller, exonerándoseles de los requisitos establecidos en el numeral 45.1 del artículo 45 de la presente ley, a los siguientes alumnos que se acogen a dicha ley con respecto a la exoneración del idioma inglés, motivo por el cual esta Comisión eleva al Consejo de Facultad el presente informe, recomendando la **APROBACIÓN** respectiva:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO
01	Arcondo Lopez, Andre Kevin	20150426
02	Taipe Huayhuameza, Ray Alexander	20141373

Votación: aprobada por unanimidad.

3. CED:

- **Pedido de Licencia por capacitación, con Goce de Haber por Estudios de Doctorado, solicitado por la Mg.Sc. Beatriz Hatta Sakoda.**

La Decana, dio lectura a la carta del 19 de mayo de 2021, dirigida por la Mg.Sc. Beatriz Alma Hatta Sakoda – Profesora Principal a D.E., al Director del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que informa que ha sido admitida en el Programa Doctoral de Ciencia de Alimentos de la Escuela de Posgrado de la UNALM y se encuentra matriculada y llevando cursos en el semestre 2021-I; por lo

que solicita se inicien los trámites para su comisión de servicios a partir del 21 de junio del año en curso y por el periodo reglamentario;

La carta N° 060-2021-TAPA del 7 de junio de 2021, del Director del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, dirigida a la Decana, en la que informa que en reunión de Departamento, de fecha 25.05.21, se **aprobó conceder Licencia con Goce de Haber por Capacitación a la Mg.Sc. BEATRIZ ALMA HATTA SAKODA, a partir del 21 de junio del 2021 y por el periodo reglamentario**, para seguir estudios conducentes al Doctorado en el Programa Doctoral de Ciencia de Alimentos de la Escuela de Posgrado de la UNALM y se encuentra matriculada y llevando cursos en este semestre 2021-I;

La opinión favorable de la Comisión de Evaluación de Docentes de la FIAL, según Acta N° 015-2021-CED/FIAL del 14 de junio de 2021, que recomienda al consejo de facultad, en mérito al **artículo 561° del Reglamento General de la UNALM** que a la letra indica: *“La comisión de servicios por capacitación, en la especialidad, podrá otorgarse hasta por dos (2) años y, excepcionalmente por seis (6) meses más, cuando los estudios se orienten a la obtención de un grado de maestro, y hasta por un máximo de cuatro años, si es para la obtención del doctorado; previa evaluación de la CED de la facultad respectiva, con aprobación del consejo de facultad y ratificación del consejo universitario”*, se otorgue Comisión de Servicios con goce de haber, por capacitación, a la **Mg.Sc. Beatriz Alma Hatta Sakoda**, a fin de que realice estudios conducentes al Doctorado en el Programa Doctoral de Ciencia de Alimentos de la Escuela de Posgrado de la UNALM, **a partir del 21 de junio de 2021 y por el periodo reglamentario**;

Votación: aprobada por unanimidad.

4. NOMBRAMIENTO DE COMISIONES DE APOYO AL DECANATO Y JEFATURAS DE LABORATORIOS Y PPA DE LA FIAL.

La Decana explicó los motivos de las fechas diferentes con las que ingresaron los diferentes Jefes y miembros de las comisiones, así mismo, explicó que se requiere un poco más de tiempo para evaluar la reestructuración de las comisiones para ser aprobadas por el Consejo de Facultad.

Votación: aprobada por unanimidad.

Se aprobó ampliar el nombramiento de los Jefes de Laboratorio y Planta Piloto de Alimentos, de la Facultad de Industrias Alimentarias, así como de sus Asistentes, a partir del 17 de junio hasta el 15 de julio de 2021.

5. INFORME DE LA COMISIÓN ENCARGADA DE REALIZAR UNA PROPUESTA DE ALTERNATIVAS PARA PODER LOGRAR APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS EN LOS ESTUDIANTES QUE PRECISAN LLEVAR LOS CURSOS QUE TIENEN COMPONENTES PRÁCTICOS Y EVALUAR LA POSIBILIDAD DE LA REALIZACIÓN DE TALLERES PRESENCIALES ADICIONALES, CONSIDERANDO LAS MEDIDAS RESTRICTIVAS DE LA UNALM Y LAS MEDIDAS CONTRA LA PANDEMIA.

La Decana, dio lectura al informe presentada por la Comisión de fecha 31 de mayo, en donde proponen lo siguiente:

1. Talleres prácticos virtuales

Los talleres prácticos presenciales no podrán realizarse debido a la actual coyuntura, hasta que la situación y la disposición de las autoridades lo permitan. En su lugar, se propone que los jefes de práctica realicen videos tutoriales en los propios laboratorios y/o planta piloto. Estos videos tutoriales serán de una práctica bien estructurada, con un orden apropiado, incluyendo una evaluación. Es decir, se seleccionará una práctica representativa, se realizará una estructura de la práctica y luego se procederá con la filmación. Para la realización se deberá contar con el apoyo de la FIAL tanto para el uso de las instalaciones como para la filmación del video con la ayuda del personal de comunicaciones de la FIAL.

Estos videos tutoriales servirían para los talleres en primera instancia y luego para las prácticas de los propios cursos.

En el caso de los cursos del departamento de Tecnología de Alimentos, el Director de Departamento coordinará con los Jefes de Práctica y responsables de los cursos en los cuales se realizaría este taller, para establecer un cronograma, además de un patrón de alumnos que requerirían llevarlas.

2. Sugerencias para las prácticas de cursos

La comisión sugiere el uso de las siguientes herramientas generales y específicas:

Generales:

- Implementación de laboratorios digitales, ver ejemplo en el siguiente link: <https://puntoedu.pucp.edu.pe/vida-estudiantil/laboratorios-virtuales-en-ingenieria-pucp-se-desarrollan-con-exito/>

Se adjunta también un documento del Ing. Vergara de la Universidad Católica de Ávila sobre la introducción de los laboratorios virtuales en la educación del siglo XXI, donde se explica un esquema del proceso para implementarlo y las opiniones de los estudiantes en los 6 años de experiencia del autor.

- Uso de laboratorios en vivo, ver ejemplo en el siguiente link: <https://altc.alt.ac.uk/summit2020/sessions/a-096/#gref>

- Compendio (portafolio) de diferentes opciones de laboratorios virtuales de diferentes temáticas:

<https://webdelmaestrocmf.com/portal/como-evaluar-mediante-rubricas-engoogle-classroom/>. Además de una breve descripción de cada uno de ellos, entre otras TICs y apps que se asocian muy bien con algunos de estos laboratorios digitales.

Área Tecnología de alimentos:

- Poner a disposición el Simulador de Industrias Lácteas de la FIAL para que se pueda acceder de manera remota (el director del Dpto. TAPA conversará con la Ing. Fanny Ludeña quien fue responsable de este proyecto)

Área Ciencia de alimentos:

- Simuladores gratuitos como para el uso del espectrofotómetro de UV-Vis (<http://biomodel.uah.es/lab/abs/espectro.htm>) o su plataforma con temas de química, bioquímica y biología molecular (<http://biomodel.uah.es/inicio.htm>).

- Laboratorios virtuales y simuladores (<https://www.itba.edu.ar/intranet/clasesonline/laboratorios-virtuales-simuladores/>)

- Simuladores de técnicas avanzadas de laboratorio (<https://upcommons.upc.edu/handle/2099.2/1239>)

Área Ingeniería de alimentos de alimentos

- Para los cursos con física y circuitos eléctricos se sugiere el uso de simuladores como: Crocodile Technology. Blog de ayuda: [https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/pherrrodg/2019/04/22/crocodile-technology-introduccion/#:~:text=El%20Crocodile%20Technology%20es%20el,los%20que%20di spones%20para%20trabajar](https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/pherrrodg/2019/04/22/crocodile-technology-introduccion/#:~:text=El%20Crocodile%20Technology%20es%20el,los%20que%20di spones%20para%20trabajar.). Video tutorial: <https://www.youtube.com/watch?v=np8PjiAG4NM>

- Laboratorios virtuales y simuladores (<https://www.itba.edu.ar/intranet/clasesonline/laboratorios-virtuales-simuladores/>)

- Es recomendable evaluar las posibilidades de desarrollar de simuladores con el apoyo de un experto en manejo de software para integrar el conocimiento de la sesión o clase didáctica que tiene el docente con el uso de programas que generen material visual (réplicas en 3D de equipos con los que ya cuenta la facultad o las mismas plantas de producción donde se realizan prácticas, desarrollo de fórmulas con macros de excel, sistematización de procesos, etc).

Finalmente, con el objetivo de contar con prácticas virtuales propios y que se ajusten a las particularidades de las mismas, se sugiere:

- Realizar videos tutoriales en los laboratorios y/o planta piloto de la FIAL

- Realizar prácticas en casa en aquellos casos donde sea posible, empleando aplicaciones de análisis de imágenes en computadora y smartphone.

Todas estas actividades se realizarían como una sugerencia, de acuerdo a los objetivos del curso, entorno y posibilidades de aplicación.

Asimismo, se propondría hacer una capacitación voluntaria del uso de herramientas generales y específicas, considerando en una primera fase como ponentes a los docentes que hayan tenido aplicaciones exitosas en sus prácticas, para luego en una segunda fase buscar capacitaciones con especialistas externos. El

presidente de esta comisión puede encargarse de hacer las coordinaciones y proponer un cronograma de capacitación.

Conclusiones

1. Talleres prácticos virtuales

Realizar talleres prácticos virtuales en vez de presenciales mediante tutoriales en los laboratorios y/o planta piloto de alimentos. En primera instancia esto sería para los cursos del TAPA, para lo que el Director de Departamento coordinará con los Jefes de Práctica y docentes un cronograma y la implementación de los mismos.

2. Sugerencias para prácticas de cursos

Se presentan sugerencias para mejorar las prácticas de los cursos, tanto herramientas generales como específicas, además de hacer videos tutoriales y posibilidad de hacer algunas prácticas en casa debidamente dirigidas.

Para el caso de las herramientas generales y específicas, se propone realizar un cronograma de capacitación con experiencias exitosas, coordinado por el presidente de esta comisión y de manera voluntaria para los docentes que lo requieran.

Intervenciones:

- Srta. Lizbeth Raquel Mamani, consultó si los talleres que tecnología va a implementar son de forma obligatoria para los alumnos que tenían que llevar de forma presencial.
- Dr. Morales indicó que no se debería ver como algo obligatorio, sino como una opción de perfeccionar los conocimientos. Pero también indicó que, si el estudiante puede esperar para llevar los cursos de forma presencial, sería genial, pero entiende que hay algunos que están próximos a egresar.
- Srta. Maria Gracia Villena consultó si es posible que un alumno egresado pueda llevar los talleres de forma presencial cuando se reanuden las clases presenciales.
- Dr. Morales, indicó que no existe una resolución que indique que es obligatorio, pero se tiene una lista de los estudiantes que les faltan los talleres prácticos, pero consideró que se puede dar la oportunidad a estudiantes egresados que no llevaron los talleres, teniendo en cuenta la prioridad de los estudiantes que están próximos a egresar.

Votación: aprobada por unanimidad.

6. CONTRATO DE DOCENTES POR EL ART. 470 DEL RGUNALM DEL DPTO. IAPA – FIAL

La Decana, dio lectura a la Carta N° 076-2021-IAPA, del 10 de junio de 2021, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 07.06.2021, acordó proponer el Contrato por el Artículo 470° del RGUNALM del **Mg.Sc. LARRY OSCAR CHAÑI PAUCAR**, como Profesor DC-B16, a partir del 05 de julio de 2021 y hasta la culminación del Semestre Académico 2021-I; en la plaza de Profesor Auxiliar a D.E., dejada por el Dr. Julio Mauricio Vidaurre Ruiz, en el área de Ingeniería de Alimentos;

Se aprobó por unanimidad, proponer al Consejo Universitario, el siguiente **Contrato Docente** para el **Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias**, de acuerdo al **Art. 470 del RGUNALM**, a partir del **5 de julio de 2021** y hasta la **culminación del Semestre Académico 2021-I**:

NOMBRE Y APELLIDOS	ÁREA DE ESPECIALIDAD	CLASE Y DEDICACIÓN
LARRY OSCAR CHAÑI PAUCAR, Mg.Sc.	Ingeniería de Alimentos	DC-B16

7. APROBACIÓN DE NÚMEROS DE VACANTES PARA EL CONCURSO DE ADMISIÓN 2021 – II

La Decana, dio lectura a la Carta N° 111/2021 VR.AC. de fecha 15 de junio de 2021, enviada por el Vicerrector Académico, en donde solicita la propuesta sobre el número de vacantes para el Concurso de Admisión 2021 – II.

Se aprobó por unanimidad, dar cuarenta (40) vacantes para el Concurso de Admisión 2021-II.

Intervenciones:

Dr. Milber Ureña, comentó que sería interesante realizar un estudio para determinar cuántos estudiantes se han admitido en años anteriores, con la finalidad de aterrizar a un número real y solicitar un mayor número de vacantes y ampliar el presupuesto destinado para la FIAL.

La Decana indicó que en algún momento ingresaron a la FIAL 54 estudiantes, sin ningún presupuesto adicional, por lo tanto tener una negativa repercusión si aprobamos sin tener nada seguro. Sugiere que se evalúe el pedir la ampliación de las vacantes y presupuesto para el próximo semestre.

Votación: aprobada por unanimidad.

8. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN:

La Decana dio lectura al Acta N°09-2021-UI/FIAL del 15-6-2021, 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 TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO DE BACHILLER. –

Vista la solicitud presentada por la alumna EVELYN LISSET SEBASTIAN CUELLAR, quien aprobó el curso Seminario I y que, según la RS 0268-2019 CU-UNALM (Art. 18), la Unidad de Investigación propondrá a Decanato un jurado compuesto por un docente asociado a la línea de investigación respectiva, el asesor y el profesor del curso Seminario II, se propone a un miembro según se detalla a continuación:

ITEM	AUTOR	ASESOR	TITULO DEL PROYECTO TIB	MIEMBRO PROPUESTO
1	KAREN PAMELA CARHUANCHO COLCA	DIANA NOLAZCO CAMA	“PROPIEDADES BIOLÓGICAS DE <i>Urtica dioica</i> Y <i>Urtica urens</i> PARA SU USO POTENCIAL EN ALIMENTOS. REVIEW”	PhD. Marianela Inga Guevara
2	NICOLL KIARA CACEDA LARA	CARLOS ELÍAS PEÑAFIEL	“SUSTITUCIÓN DE GRASA POR INULINA EN LA FORMULACIÓN DE NUGGETS DE CUY BAJO EN GRASA: UNA REVISIÓN”	Dra. Bettit Salvá Ruiz

Votación: aprobada por unanimidad.

II. EVALUACIÓN PARA LA PERMANENCIA COMO CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN DE LA FIAL

Teniendo en cuenta el Reglamento para la Conformación y Validación de Círculos de Investigación de la UNALM. Resolución N°0411-2016-CU-UNALM que establece que la evaluación para la permanencia del estatus de círculo de investigación se realizará cada 2 años, la Resolución TR N°163-2019/FIAL, que aprueba la permanencia del CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN EN CEREALES,

LEGUMINOSAS Y PROYECCIÓN SOCIAL (AYNI Q'ILLU) y la comunicación de la Dra Ritva Repo de Carrasco donde solicita la Evaluación para la permanencia del mencionado Círculo de Investigación, se procedió a la revisión de la documentación presentada consistente en: Informe de las actividades realizadas en los últimos dos años, junto con los correspondientes documentos probatorios. Con esta información se elaboró una Lista de Verificación, donde se evidencia el cumplimiento de al menos uno de los criterios de evaluación, por lo que el Comité de Investigación recomienda la **PERMANENCIA** del CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN EN CEREALES, LEGUMINOSAS Y PROYECCIÓN SOCIAL (AYNI Q'ILLU), con la Dra. Ritva Repo de Carrasco como docente responsable y con los siguientes docentes asesores: Jenny Valdez Arana; Christian Encina; Julio Vidaurre; Silvia Melgarejo, Víctor Delgado y Paola Cortés Avendaño.

Votación: aprobada por unanimidad.

Siendo las 4:30 p.m. se dio por concluida la sesión.