

ACTA N° 022-2021/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 02 DE SEPTIEMBRE DE 2021

Siendo la 1:00 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**: Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dr. Edwin Baldeón Chamorro, Dr. Eduardo Morales, Dra. Gabriela Chire Fajardo, Mg.Sc. Diana Nolasco Cama, Mg.Sc. Melissa García Torres, Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello **Representación Estudiantil**, Srta. Maria Gracia Villena Velezmore, Sr. Juan Shigeki De la Cruz Yoshiura, Sr. Oscar Andres Espiritu Canchanya y **Directores 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: Dr. Milber Ureña Peralta; Srta. Lizbeth Raquel Mamani Olgado; Srta. Jamerccy Hylda V. Rodriguez Diaz; Sr. Sebastian Gavino Anticono Paico.

Inasistencia Injustificada: Ninguna.

Siendo las 1:00 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° 018-2021 del 27-07-2021

Votación: Aprobada por unanimidad.

- Acta N° 019-2021 del 05-08-2021

Votación: Aprobado por mayoría. 1 abstención. La profesora Melgarejo solicitó que retire su nombre del del acta, ya que no pudo participar en esa oportunidad.

- Acta N° 020-2021 del 12-08-2021

Votación: Aprobada por unanimidad.

II. DESPACHO E INFORMES

Informes:

- La Decana informó sobre los acuerdos del Consejo Universitario del 26/08/2021:
- La Decana informó que se aprobaron los grados de Bachiller de: Caroly Isabel, Nicolle Sandy, Flor Reyna y Andrea Nadir.
- La Decana informó que se aprobó el grado de maestro en Tecnología de Alimentos de Zorrilla Cruz Erika Lizbeth.
- La Decana informó que la nueva Editora de la Revista Anales Científicos es la Dra. Lia Ramos.
- La Decana informó sobre la Gestión de la FIAL, indicando que, en temas de Acreditación, la FIAL ha recibido una evaluación externa y se vienen levantando las observaciones realizadas, así mismo, solicitó el apoyo de los profesores para poder dar cumplimiento con el levantamiento de las observaciones.
- Con respecto al expediente técnico, la Decana informó que se ha seleccionado el Consultor para la Supervisión de la Obra, siendo el seleccionado el Sr. Dionisio Rojas Mamani.

III. PEDIDOS

- No hubo pedidos por parte de los miembros del C.F.

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

- N° 254-2021/FIAL de fecha 20 de agosto de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

- N° 257-2021/FIAL de fecha 01 de septiembre de 2021,

Votación: aprobada por unanimidad.

2. PEDIDO DE LA BR. ANA BELEN VÁSQUEZ GÓMEZ – SOLICITANDO CAMBIO DE ASESOR

La Decana, dio lectura a la solicitud de fecha 24 de junio de 2021, enviada por la Bach. Ana Belén Vásquez Gómez en donde solicita el cambio de asesor de la tesis titulada: Diseño de una Planta Procesadora de Pasta de Cebolla, debido a que el Dr. Núñez quien era su asesor ya no labora en la Universidad, siendo el asesor propuesto para su tesis el Dr. Fernando Vargas.

Intervenciones:

- Dra. Indira Betalleluz, consideró que primero se debería evaluar la vigencia del proyecto, ya que, si aprobamos el cambio de asesor, se estaría dejando explícito que el proyecto aún está vigente.
- La Decana indicó que el documento de pedido de cambio de asesor es del 24 de junio, es decir, mucho antes de haber dado la directiva sobre la evaluación de la vigencia. Es así, que la bachiller, solicita posteriormente la evaluación de vigencia del proyecto, pero sin el visto bueno del asesor. Es por eso que la alumna no puede hacer el trámite de evaluación de la vigencia, porque no tiene un asesor a su proyecto.
- La Dra. Indira Betalleluz: Indicó que tiene duda que primero se apruebe el cambio de asesor, es así que solicita que el Consejo se ponga de acuerdo, si primero se ve la vigencia del proyecto y luego la aprobación del asesor o al contrario. Así mismo, solicitó que se aclare sobre la aplicación de la extensión de la vigencia del proyecto por la pandemia.
- La Decana precisó que se deben separar el caso en dos momentos, indicando que primero la alumna pidió el cambio de asesor y posteriormente la evaluación de la vigencia del proyecto. Así mismo, indicó que el proyecto de la alumna tiene actualmente 2 años 09 de meses, por lo tanto, según el reglamento de la UNALM, se encuentra en el periodo de poder extender el plazo, pero previo visto bueno del asesor.
- La Dra. Indira, pidió que se proporcione a la UI, las cosas claras para poder resolver los casos, es por eso que se debe tener sintonía entre las diferentes interpretaciones que se tienen.
- La Decana solicitó a la Directora de la UI, remita la consulta exacta para poder alcanzar a Asesoría Legal y si lo cree conveniente tener una reunión virtual.

Votación: Aprobado por mayoría. 1 abstención.

Se recomienda que la UI alcance su carta con todas sus consultas que debe responder Asesoría Legal, para remitir la comunicación.

3. PEDIDO DE EQUIVALENCIA DEL CURSO INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE - ALUMNO WILMER CRISTHIAN LEÓN GUTIÉRREZ – INGRESANTE CONCURSO DE ADMISIÓN 2021 – I.

La Decana, dio lectura a la carta UNALM-N° 353/2021/DAP de fecha 02 de agosto de 2021, del Director de la Dirección de Admisión y Promoción – Vicerrectorado Académico, informando que el **Sr. WILMER CRISTHIAN LEON GUTIERREZ**, ha ingresado a la UNALM mediante la **modalidad de Traslado Externo de otras Universidades** a la Carrera de Industrias Alimentarias en el **Concurso de Admisión 2021-I**, por lo que solicita se realice la equivalencia correspondiente;

La carta N° 117-2021-IAPA de fecha 27 de agosto de 2021 enviada por el Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en donde nos envía el resultado de la evaluación y equivalencia del curso: Industria Alimentaria y Medio Ambiente;

Se aprobó por unanimidad, considerar **IMPROCEDENTE** la **EQUIVALENCIA** del curso que se indica a continuación, correspondiente al **Sr. WILMER CRISTHIAN LEON GUTIERREZ**, ingresado a la **Facultad de Industrias Alimentarias** en el **Semestre 2021-I**, mediante la modalidad de **Traslado Externo de otras Universidades**, proveniente de la **Universidad Nacional del Callao (Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos – Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos)**:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO	U.N.A.L.M.	CRÉDITOS
INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE	AL4021 GESTION AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	---

Votación: aprobada por unanimidad.

4. PEDIDO DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

La Decana dio lectura al Acta N°15-2021-UI/FIAL del 31-8-2021, 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 2 alumnos que aprobaron 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	MARIA GRACIA VILLENA VELEZMORO	MARCIAL SILVA JAIMES	“PLANES DE CONTROL DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BAJO UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD”	PhD. Patricia Glorio Paulet
2	CARLOS ENRIQUE SANCHEZ MANNUCCI	RITVA REPO DE CARRASCO	“EFECTO DE COCCION CONVENCIONAL Y BAJO PRESION EN EL CONTENIDO DE ALMIDON RESISTENTE EN PAPA AMARILLA (<i>Solanum goniocalix</i>)”	PhD. Gabriela Chire Fajardo

Votación: aprobada por unanimidad.

II. SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS. –

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO (Docente de curso afin en los últimos años)
1.	<p>«ESTABILIDAD DE COMPLEJOS DE BETACIANINAS DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) Y PECTINAS DE ALTO Y BAJO GRADO DEMETOXILACIÓN»</p> <p>En la plataforma RITTA <input type="checkbox"/> SI</p> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p>	SERGIO GUSTAVO TELLO LUMBRE	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>- Dra. Indira Betallelluz Pallardel (↗)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>- Dra. Rosana Chirinos Gallardo (↗)</p> <p>- PhD. Patricia Glorio Paulet (↗)</p>
	<p>Caracterización de las materias primas, productos y derivados</p> <p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar el efecto del pH y la temperatura sobre la estabilidad de complejos de betacianinas de quinua (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) y pectina con diferentes grados de metoxilación.</p> <p>Votación: aprobada por unanimidad.</p>		<p><u>ASESOR:</u></p> <p>Dr. Luis Condezo Hoyos</p> <p><u>ASESORA:</u></p> <p>PhD. Paola Cortés Avendaño</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extraer las betacianinas de quinua asistida por ultrasonido. • Elaborar los complejos de betacianina con pectina con distintos grados de metoxilación • Determinar los parámetros de cinética de degradación del color, el contenido de betacianinas y la capacidad antioxidante de los complejos a diferentes condiciones de pH y temperatura.
2.	<p>«ELABORACIÓN DE PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES EN TIEMPOS DE COVID-19»</p> <p>En la plataforma RITTA <input type="checkbox"/> SI</p> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Seguridad e inocuidad alimentaria</p>	ANA VILMA NAJARRO CHONG	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Dr. Marcial Silva Jaimes (↗)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>- PhD. Jenny Valdez Arana (↗)</p> <p>- Dr. Milber Ureña Peralta (↗)</p> <p><u>ASESORA:</u></p> <p>PhD. Gabriela Chire Fajardo</p> <p><u>CO-ASESORA:</u></p> <p>Mg.Sc. Silvia M. García Torres</p>
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Elaborar un Plan de Higiene y Saneamiento para una Planta de Elaboración de Chocolate, basado en el Decreto Supremo N°007-98/MINSA, Principios Generales de Higiene de los alimentos CXC 1-1969 y la Resolución Ministerial N°972-2020/MINSA.</p> <p>Votación: aprobada por unanimidad.</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el diagnóstico de la situación actual de las condiciones higiénico-sanitarias en la empresa y adecuarlas a los tiempos de COVID-19. • Identificar los procesos donde puede existir propagación del virus SARS-CoV-2. • Redactar los procedimientos implicados en la higiene y saneamiento de una planta de elaboración de chocolate.

--	--

Siendo las 2:10 p.m. se dio por concluida la sesión.