

ACTA N° 031-2021/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 9 DE DICIEMBRE DE 2021

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**: Dra. Indira Betalleluz Pallardel, , Dr. Milber Ureña Peralta, Dr. Edwin Baldeón Chamorro, Dr. Eduardo Morales, Dra. Gabriela Chire Fajardo, Mg.Sc. Diana Nolazco Cama, Dr. Julio Vidaurre Ruiz, Dr. Bernardo Yépez Silva Santisteban y Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello **Representación Estudiantil**, Srta. Maria Gracia Villena Velezmoro, Srta. Lizbeth Raquel Mamani Olgado, Srta. Jamerccy Hylda V. Rodriguez Diaz, Sr. Juan Shigeki De la Cruz Yoshiura, **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: Sr. Oscar Andres Espiritu Canchanya y Sr. Sebastian Gavino Anticono Paico, Dr. Marcial Silva Jaimes, Mg.Sc. Fanny Ludeña Urquizo.

Inasistencia Injustificada: Ninguna.

Siendo las 2:05 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° 028-2021 del 28-10-2021

Votación: Aprobada por mayoría, con las abstenciones de los miembros que no estuvieron presentes en dicho consejo.

II. DESPACHO E INFORMES

- La Decana informó sobre los acuerdos del Consejo Universitario del 25/11/2021:
- La Decana informó que se formó la comisión para reestructuración de la Unidad de Recursos Humanos, la cual está presidida por el Dr. Carlos Guerrero, quien se ha designado como Jefe encargado para que continúen los procesos en la UNALM.
- La Decana informó que se acordó que la nivelación de los ingresantes estará a cargo de la Unidad de Estudios Generales (Dr. Juan Carlos Palma).
- La Decana informó que se aprobó los ingresantes a la FIAL, los cuales han sido en total de 48, con el puntaje de 12.55, el cual fue mucho menor que en otras carreras, por ejemplo, Ingeniería Ambiental 15.32 .
- La Decana informó que se aprobó el cambio de nombre de la asignatura AL3023 – Circuitos Eléctricos y Motores por Circuito y Motores Eléctricos, con un total de 03 créditos con dos (2) horas de teoría y dos (2) horas de práctica a la semana a cargo del Departamento de Mecanización y Energía.
- La Decana informó que se aprobó los resultados del concurso público para nombramiento docente, en donde fueron ganadores la PhD. Paola Cortés Avendaño y el Dr. Paul Torres Mayanga.
- La Decana informó que los contratos para las plazas del TAPA quedaron desiertas.
- La Decana informó que se suspenderán clases el jueves 16 de diciembre por temas de las elecciones de docentes ante los órganos de gobierno.
- La Decana informó que se tiene una sanción por parte de la SUNEDU, referente al ascenso de docentes que no cumplan con la categoría, y actualmente se vienen revisando los casos del año 2016 y 2017.

- En cuanto a las gestiones de la FIAL, la Decana informó que la evaluación para la acreditación se realizará del 14 al 16 de Diciembre y se estará informando a los jefes y directores sobre el cronograma.
- La Decana informó que se realizó la bienvenida a los ingresantes del ciclo 2021-II de forma virtual y ha contado con la participación de casi todos los ingresantes y profesores de la FIAL.
- La Decana informó que se continúa con la construcción del edificio de la FIAL y mostró fotografías de los avances de la obra.

III. PEDIDOS

Srta. Jamerccy Hylda V. Rodriguez Diaz: Solicitó que los departamentos pongan a disposición los sílabos de la antigua y de la nueva currícula, con la finalidad de que los estudiantes tengan a disposición los sílabos para temas académicos.

Intervenciones:

- La Decana informó que los sílabos de la antigua maya se encuentran en el SIC y con respecto a los nuevos cursos, cada profesor se encarga de proporcionar en las plataformas de enseñanza. La Decana indicó que se podría crear un Drive para que los alumnos tengan toda la información. También indicó que conversará con los directores para evaluar la pertinencia de poder subir los sílabos nuevos en el SIC, cuidando que la información no sea pública y solo para acceso de los estudiantes.

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

- **N° 311-2021/FIAL** de fecha 23 de noviembre de 2021,
Votación: aprobada por unanimidad.
- **N° 315-2021/FIAL** de fecha 26 de noviembre de 2021,
Votación: aprobada por unanimidad.
- **N° 316-2021/FIAL** de fecha 1 de diciembre de 2021,
Votación: aprobada por unanimidad.
- **N° 317-2021/FIAL** de fecha 1 de diciembre de 2021,
Votación: aprobada por unanimidad.
- **N° 318-2021/FIAL** de fecha 7 de diciembre de 2021.
Votación: aprobada por unanimidad.

2. TÍTULO PROFESIONAL

La Decana indicó que se ha recibido la carpeta virtual de la Bachiller Diana Carolina Jiménez Champi de la Facultad de Industrias alimentarias y se ha realizado una lista de verificación de los documentos que debe presentar para la aprobación del Título Profesional por parte del Consejo de Facultad. La Decana dio lectura a los documentos que se muestran a continuación:

Lista de verificación de requisitos que debe cumplir la carpeta del estudiante para aprobación de título profesional por el Consejo de Facultad – FIAL

Bachiller: DIANA CAROLINA JIMENEZ CHAMPI - Modalidad: TESIS

N°	Requisito	Consideraciones	Según lo estipulado por:
1	✓ Formulario único de trámite FUT	La solicitud debe indicar el número de recibo de derecho de trámite, fecha e importe	Reglamento de grados y títulos: Resolución N° 0292-2016-CU-UNALM
2	✓ Solicitud dirigida al Decano		Reglamento de grados y títulos: Resolución N° 0292-2016-CU-UNALM
3	✓ Formulario SG-003	Debe contener los datos y firma del interesado	Reglamento de grados y títulos: Resolución N° 0292-2016-CU-UNALM
4	✓ Tres fotografías a color	Deben ser tamaño pasaporte, fondo blanco y demás consideraciones que indica el Reglamento de grados y títulos	Reglamento de grados y títulos: Resolución N° 0292-2016-CU-UNALM
5	✓ Formato F.03-PP02.6.01/FIAL Ficha personal del estudiante		Procedimiento interno: PP02.6.01/FIAL Aprobación, sustentación y publicación de tesis
6	✓ Aprobación del Jurado		Procedimiento interno: PP02.6.01/FIAL Aprobación, sustentación y publicación de tesis
7	✓ Dictamen de aprobación de la publicación por la UI		Procedimiento interno: PP02.6.01/FIAL Aprobación, sustentación y publicación de tesis
8	✓ Documento de Tesis incluyendo Acta de Sustentación		Procedimiento interno: PP02.6.01/FIAL Aprobación, sustentación y publicación de tesis
9	✓ Inf. Académico para la obtención del título Profesional		Reglamento General – Res. No. 0001-2017-AU-UNALM
10	✓ Formato de Información de Originalidad y Sustentación de Tesis o Trabajo de Investigación		
11	✓ Formato Solicitado por la BAN.		
12	✓ Constancia de Inscripción de Seguimiento al Egresado	DERA-UNALM	

Revisado por:

Dr. Milber Ureña Peralta - Presidente

Dr. Eduardo Morales Soriano - Miembro

Dr. Julio Vidaurre Ruiz - Miembro

Fecha: 29 de noviembre del 2021

Modalidad: Tesis

APELLIDOS Y NOMBRES	TITULO
JIMENEZ CHAMPI, DIANA CAROLINA	Tesis: “ELABORACIÓN DE UNA PASTA UNTABLE TIPO PATÉ A PARTIR DE CARNE RECUPERADA MECÁNICAMENTE DE TRUCHA ARCO IRIS (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)”.

Votación: aprobado por unanimidad.

3. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN.

La Decana dio lectura a las Actas N°s. 22-2021-UI/FIAL del 30-11-2021 y 23-2021-UI/FIAL del 1-12-2021, 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 (Docente de curso afin en los últimos años)		
1.	<p>“IMPLEMENTACION DE BPM, PROGRAMA HIGIENE-SANEAMIENTO Y EVALUACION TECNICO-SANITARIO PARA LA PREVENCIÓN DE UN RESTAURANTE EN EL SECTOR ALIMENTARIO”</p> <table border="1" data-bbox="252 488 655 551"> <tr> <td data-bbox="252 488 655 551">En la plataforma RITTA</td> <td data-bbox="655 488 738 551">SI</td> </tr> </table> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Seguridad e Inocuidad Alimentaria</p> <p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Implementación de las BPM, Programa de Higiene y Saneamiento y Evaluación Técnico –Sanitario de restaurante del Hotel la Cabaña. Se describe el sistema de organización y planificación para la producción de alimentos y servicios afines que tiene un hotel de 4 estrellas.</p> <p>Votación: aprobado por unanimidad.</p>	En la plataforma RITTA	SI	<p>CÉSAR REYNALDO MANRIQUE CHIHUAN</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Dr. Marcial Silva Jaimes (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>- Ph.D. Patricia Glorio Paulet (✓)</p> <p>- Ph.D. Luis F. Vargas Delgado (✓)</p> <p><u>ASESORA:</u></p> <p>M.Sc. Gloria Pascual Chagman</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar la lista de verificación de higiene emitida por la Municipalidad de la Ciudad del Cuzco a través del Decreto Supremo N ° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y el Reglamento de restaurantes de acuerdo a la RM 822- 2018/ MINSA. • Realizar un diagnóstico en el área de proceso de elaboración de alimentos. • Proporcionar la información y orientación necesaria a quienes intervienen en el proceso de elaboración de alimentos en todos los niveles operativos. • Diseñar un plan de capacitación, para asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Restaurant “El Cuzqueño”.
En la plataforma RITTA	SI				
2.	<p>“FORMULACIÓN DE NUGGETS A BASE DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SACHA INCHI, AVENA, HONGO OSTRA Y HARINA DE GARBANZO”</p> <table border="1" data-bbox="252 1489 655 1552"> <tr> <td data-bbox="252 1489 655 1552">En la plataforma RITTA</td> <td data-bbox="655 1489 738 1552">SI</td> </tr> </table> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p>	En la plataforma RITTA	SI	<p>YOSELIN PAOLA CÁRDENAS AVILES</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>- Ph.D. Patricia Glorio Paulet (✓)</p> <p>- Ph.D. Miriam Ramos Ramírez (✓)</p>
En la plataforma RITTA	SI				
	<p>Diseño y desarrollo de productos</p>		<p><u>ASESORA:</u></p> <p>Dra. Bettit Karim Salvá Ruiz</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p>		

	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Formular nuggets a base de proteína texturizada de sachá inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L.), avena gelatinizada, hongo ostra (<i>Pleurotus ostreatus</i>) y harina de garbanzo (<i>Cicer arietinum</i>).</p> <p>Votación: aprobado por unanimidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar los componentes mayoritarios (humedad, lípidos, proteínas, carbohidratos, ceniza y fibra) de la proteína texturizada de sachá inchi, avena, hongo ostra y harina de garbanzo; así como, evaluar las propiedades funcionales (capacidad de absorción de agua, de aceite y el índice de solubilidad en agua) de la proteína texturizada de sachá inchi. • Determinar el efecto de la incorporación de proteína texturizada de sachá inchi, avena gelatinizada, hongo ostra y harina de garbanzo sobre el análisis de perfil de textura (TPA: dureza, elasticidad, adhesividad, cohesividad, masticabilidad), color (L*, a* y b*), porosidad, actividad de agua (Aw), pH y pérdida por cocción. • Validar la formulación óptima de nuggets a base de proteína texturizada de sachá inchi, avena gelatinizada, hongo ostra y harina de garbanzo; y caracterizarlos mediante el análisis proximal (humedad, lípidos, proteínas, carbohidratos, ceniza y fibra), actividad de agua (Aw) y pH. 	
3.	<p>“EFECTO DE LOS TEXTURIZADOS DE SACHA INCHI, ALVERJA Y FIBRAS TRIGO, PSYLLIUM SOBRE LA CALIDAD DEL ANÁLOGO CÁRNICO TIPO HAMBURGUESA”</p>	<p>GABRIEL AISABEL HUAMAN</p> <p>CUYUBAMBA</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Mg.Sc. Luis Briceño Berrú (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>- Dra. Bettit Salvá Ruiz (✓)</p> <p>- Ph.D. Miriam Ramos Ramírez (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u></p> <p>Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel</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</p> <p>Evaluar el efecto del texturizado de sachá inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L.), texturizado de alverja (<i>Pisum Sativum</i>) y fibras de trigo y psyllium sobre las características de calidad como son el perfil de textura (TPA), pérdida de cocción, color, potencial de hidrógeno (pH), actividad de agua (Aw) del análogo cárnico tipo hamburguesa.</p> <p>Votación: aprobado por unanimidad.</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar las materias primas texturizado de sachá inchi, texturizado de alverja, y fibras de trigo y psyllium mediante la determinación del análisis químico proximal (humedad, lípidos, proteínas, carbohidratos, ceniza y fibra), capacidad de absorción de agua y capacidad de absorción de aceite. • Determinar los porcentajes de incorporación de texturizado de sachá inchi, texturizado de alverja y fibra de trigo con psyllium de la formulación óptima del análogo cárnico tipo hamburguesa mediante la función de la deseabilidad (Dn) evaluando el análisis del perfil de textura (dureza, elasticidad, adhesividad, cohesividad, masticabilidad), pérdida de cocción, color (L*, a*, b*), 	

		<p>potencial de hidrógeno (pH), actividad de agua (A_w) del análogo cárnico tipo hamburguesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Validar y caracterizar la formulación óptima fisicoquímicamente (humedad, grasa, proteínas, carbohidratos, ceniza, fibra, pH, A_w) y análisis de su perfil de ácidos grasos comparándolo con una hamburguesacomercial. 						
4.	<p>“INCORPORACIÓN DE CONCENTRADO TEXTURIZADO DE SOYA, AVENA, HARINA DE GARBANZO Y HONGOOSTRA EN NUGGETS DE IMITACIÓN DE POLLO”</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>En la plataforma RITTA</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Diseño y desarrollo de productos</td> </tr> </table>	En la plataforma RITTA	SI	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		Diseño y desarrollo de productos		<p>JERSY JOEL ASTO MERCADO</p> <p><u>PRESIDENTE:</u> Dr. Milber Ureña Peralta (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u> - Dra. Bettit Salvá Ruiz (✓) - Ph.D. Miriam Ramos Ramírez (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u> Dr. Christian Encina Zelada</p>
En la plataforma RITTA	SI							
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN								
Diseño y desarrollo de productos								
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar la incorporación de concentrado texturizado de soya, avena, hongo ostra y harina de garbanzo en la elaboración de nuggets de imitación de pollo sobre el análisis de perfil de textura (TPA), color, porosidad, actividad de agua (A_w), pH y pérdida por cocción.</p> <p>Votación: aprobado por unanimidad.</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Caracterizar proximalmente (humedad, lípidos, proteína, grasa, carbohidratos, cenizas y fibra) el concentrado texturizado de soya, avena, hongo ostra y harina de garbanzo; evaluar las propiedades de capacidad de absorción de agua, de aceite y el índice de solubilidad en agua del concentrado texturizado de soya. Determinar la combinación óptima mediante la función de la deseabilidad (D_n) del concentrado texturizado de soya, avena gelatinizada, hongo ostra y harina de garbanzo, evaluando el análisis de perfil de textura (TPA), en los parámetros de dureza, elasticidad, cohesividad, masticabilidad y adhesividad; color en los parámetros de L^*, a^* y b^*, porosidad, actividad de agua (A_w), pH y pérdida por cocción. Validar los nuggets de imitación de pollo de la formulación óptima a base de concentrado texturizado de soya, avena gelatinizada, hongo ostra y harina de garbanzo y caracterizarlo mediante la determinación proximal (contenido de proteína, grasa, carbohidratos, cenizas y fibra), determinación de actividad de (A_w) y pH. 						
5.	<p>“DETERMINACIÓN DE NIVELES ÓPTIMOS EN LA REDUCCIÓN DE TAMAÑO DE PARTÍCULA DE CACAO PIURANO EN FABRICACIÓN DE CHOCOLATE”</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>En la plataforma RITTA</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</td> </tr> </table>	En la plataforma RITTA	SI	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		<p>RENZO GABRIEL YACHACHIN TUNQUE</p> <p><u>PRESIDENTE:</u> Mg.Sc. Fanny Ludeña Urquiza (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u> - Dra. Rosana Chirinos Gallardo (✓) - Dra. Indira Betalleguz Pallardel (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u></p>		
En la plataforma RITTA	SI							
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN								

<p>Diseño y desarrollo de procesos</p>		<p>Dr. Milber Ureña Peralta</p> <p>CO-ASESORA:</p> <p>PhD. Gabriela Chire Fajardo</p>
<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Obtener el menor tamaño de partícula del cacao piurano al optimizar parámetros de la molienda en la fabricación de chocolate con leche al 50% de cacao.</p> <p>Votación: aprobado por unanimidad.</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar fisicoquímicamente el grano de cacao piurano sin cáscara con el análisis proximal, antes del tostado y después del descascarillado. • Determinar los parámetros de temperatura de calentamiento, posición de raspado y tiempo que minimicen el tamaño de partícula en la molienda, aplicando los métodos Taguchi y Superficie de Respuesta. • Caracterizar fisicoquímicamente el producto final de la optimización de la molienda con el análisis proximal y la medición del tamaño de partícula. 	
<p>6. “EFECTO DE TRES HIDROCOLOIDES EN ELABORACIÓN DE PANES CON HARINA DE CAÑIHUA (<i>Chenopodium pallidicaule</i>) Y ALMIDÓN DE YUCA (<i>Manihot esculenta</i>)”</p>	<p>ANDY JOE BORJA EUSEBIO</p>	<p>PRESIDENTE:</p> <p>Mg.Sc. Fanny Ludeña Urquiza (✓)</p>
<p>En la plataforma RITTA</p>	<p>SI</p>	
<p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p>		<p>MIEMBROS:</p> <p>- Dra. Ritva Repo de Carrasco (✓)</p> <p>- PhD. Laura Linares García (✓)</p> <p>ASESOR:</p> <p>Dr. Christian Encina Zelada</p>
<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Determinar el efecto de HPMC, goma xantana y goma guar en panes libres de gluten a base de harina de cañihua (<i>Chenopodium pallidicaule</i>) y almidón de yuca (<i>Manihot esculenta</i>).</p> <p>Votación: aprobado por unanimidad.</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar la harina de cañihua y almidón de yuca mediante análisis proximal (humedad, carbohidratos, proteínas, grasas, fibra cruda y cenizas). • Determinar el efecto del HPMC, goma xantana y goma guar en las propiedades de pasta de la harina de cañihua y almidón de yuca, mediante el análisis rápido de viscosidad (RVA); así como en las propiedades reológicas de las masas, mediante el análisis de perfil de textura (TPA). • Determinar el efecto del HPMC, goma xantana y goma guar en la calidad final de los panes libres de gluten, mediante la determinación del volumen específico, color, TPA y porosidad de la miga. • Caracterizar la formulación óptima de pan libre de gluten mediante análisis proximal (humedad, carbohidratos, proteínas, grasas, fibra cruda y cenizas). 	

II. INFORME SOBRE SEGUIMIENTO SOBRE EL PROCESO DE APROBACION DE PROYECTOS DETESIS. –

Se informó como antecedente que la UI en cumplimiento del encargo de Consejo de Facultad en sesión de ordinaria del 19 de agosto y con Resolución No. TR. N° 255-2021/FIAL del 20 de agosto del presente, implementó un procedimiento en el que, después de recibida la resolución de nombramiento de jurado, se envía un correo a los miembros indicando la fecha límite para emitir la comunicación de aprobación del proyecto y los artículos del reglamento que faculta al presidente de jurado a tomar acciones frente a incumplimiento de estos plazos por parte de

los miembros. Culminado este plazo se envía otro correo en el que se solicita información al presidente con copia a los miembros para que se indique el estado del proceso y las razones por las que no se hubiera aprobado.

Se presentó el informe de este seguimiento (que se presenta como anexo) y en el que se concluye que, el indicador de Proyectos aprobados /Proyectos nombrados en lo que va del año 2021 es de 51.5 % con respecto al año 2020 (37.5%), evidencia una mejora importante, no obstante aún persisten demoras en este proceso y los tiempos de aprobación excede los límites reglamentarios. También se resalta como conclusiones que no se da cumplimiento al artículo 32° del reglamento de tesis vigente, que indica lo siguiente:

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.*

Por el que se faculta al presidente de jurado a tomar acción para asegurar el cumplimiento de los plazos previstos reglamentariamente.

Adicionalmente, se informó que en un último seguimiento realizado el 18.11 se recibió como información del proceso de aprobación del proyecto de tesis de la Bachiller por Ana Vilma Najarro Chong, titulada: **Elaboración de plan de higiene y saneamiento para una planta de producción de chocolates en tiempos de COVID-19**, que cuenta con la aprobación de un jurado y del presidente de Jurado quien manifestó lo siguiente: *.....En su oportunidad yo pedí una explicación sobre la naturaleza de la "TESIS", CONSIDERANDO QUE LA "ELABORACIÓN DE PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO ", no puede ser considerado materia para una tesis. En caso que persista en ello, pediría que se me retire del jurado.*

Dado que es el CF el que nombró este jurado, se decide trasladar esta comunicación al despacho del decanato para su consideración y acciones correspondientes.

Producto de este informe como acciones se propone: a) incorporar una acción de emisión de un correo recordatorio una semana antes de culminar la fecha reglamentaria para la aprobación del proyecto, b) Enviar un correo reiterativo a los miembros de estos proyectos solicitando nuevamente informe sobre la situación actual del proceso, las acciones tomadas por el presidente e información detallada del cumplimiento por cada miembro del jurado. c) Así mismo, se decidió enviar el Informe al despacho del Decanato para que se pueda tomar acciones correspondientes.

Intervenciones:

- La Dra. Indira Betalleluz, indicó que se ha mejorado en el indicador, pero aún nos encontramos lejos del cumplimiento de los plazos al 100%. Así mismo, indicó que se ha observado que, el presidente espera que los demás miembros revisen y den su opinión y espera hasta el final. Así mismo, indicó que se ha detectado de proyectos que se anulan, pero no se informan y también que no se aplica lo que indica el Reglamento, el cual faculta al presidente de aprobar el proyecto, si existe la demora.

La Dra. Betalleluz, indicó que hay muchos jurados que indican que tienen mucha recarga con otros proyectos, pero es entendible la demora en 1 o 2 semanas. También solicitó que el Decanato ayude enviando una comunicación a los docentes, informando sobre la mejora, pero que aún se debe incrementar dicho indicador.

La Decana indicó que se realizará una comunicación en conjunto con la UI, para informar a los docentes sobre el avance y también recordar sobre lo estipulado en el reglamento y cumplimiento con los plazos establecidos.

El Sr. Juan Shigeki, pidió que la UI avise a los tesisistas y profesores, así como, realice un recordatorio sobre los plazos establecidos para la revisión de los proyectos.

La Dra. Indira Betalleluz, indicó que la UI envía una comunicación sobre los plazos de revisión y podría enviar los recordatorios, pero eso involucraría una mayor carga a la Unidad, así mismo, indicó que, es labor del asesor realizar el seguimiento de los proyectos y según el reglamento, podrían pedir la reestructuración del jurado, si es que no se cumplen con los plazos.

4. CONTRATOS DE DOCENTES POR EL ART. 470 RGUNALM DE LOS DPTOS. TAPA Y IAPA – FIAL

- Dpto. de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios – FIAL

La Decana, dio lectura a la Carta N° 135-2021-TAPA, del 2 de diciembre de 2021, del Director del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 1.12.2021, acordó proponer el Contrato por el Artículo 470° del RGUNALM de:

- Dr. FAUSTO HUMBERTO CISNEROS ZEVALLOS, en el nivel DC- A32, a partir del 6 de diciembre de 2021 y hasta la culminación del Semestre Académico 2021-II;
- Ing. JORGE MIGUEL PEREDA IBAÑEZ como Jefe de Práctica a D.E, a partir del 06 de diciembre del 2021 y hasta la finalización del semestre académico 2021-II, para ocupar la plaza que quedó desierta en el último concurso público 2021-II;
- Ing. BÁRBARA XIMENA ARANDA VERGONZZINI, como Jefe de Práctica a D.E, a partir del 06 de diciembre del 2021 y hasta la finalización del semestre académico 2021-II, para ocupar la plaza dejada por la Ing. Lucero Farfán Rodríguez;

Se aprueba por unanimidad, los siguientes **Contratos Docentes** para el **Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias**, de acuerdo al **Art. 470 del RGUNALM**, a partir del **6 de diciembre de 2021** y hasta la culminación del **Semestre Académico 2021-II**:

NOMBRE Y APELLIDOS	ÁREA DE ESPECIALIDAD	OBSERVACIÓN
Dr. FAUSTO HUMBERTO CISNEROS ZEVALLOS	Tecnología de Alimentos	Plaza que quedó desierta en el último concurso público para contrato de personal docente, Semestre Académico 2021-II.
Ing. JORGE MIGUEL PEREDA IBAÑEZ	Tecnología de Alimentos	Plaza que quedó desierta en el último concurso público 2021-II
Ing. BÁRBARA XIMENA ARANDA VERGONZZINI	Tecnología de Alimentos	Por renuncia de la Ing. Lucero Farfán Rodríguez

- Dpto. de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios - FIAL

La Decana, dio lectura a la Carta N° 174-2021-IAPA, del 3 de diciembre 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 3.12.2021, acordó proponer el Contrato por el Artículo 470° del RGUNALM de la Mg. Sc. Giuliana Adelina Carpio Cuadra, como Profesor DC-B32 a T.C. (código N° 001022), al amparo del Art. 470° del RGUNALM, a partir del 6 de diciembre del 2021 y hasta la culminación del Semestre Académico 2021-II, en vista que la PhD. Paola Marlene Cortés Avendaño, ha sido ganadora del Concurso Público para Nombramiento Docente 2021-II;

Se aprobó por mayoría y 1 abstención, el siguiente **Contrato Docente** para el **Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias**, **Profesor DC-B32 a T.C. (código N° 001022)**, de acuerdo al **Art. 470 del RGUNALM**, a partir del **6 de diciembre de 2021** y hasta la culminación del **Semestre Académico 2021-II**:

NOMBRE Y APELLIDOS	ÁREA DE ESPECIALIDAD	OBSERVACIÓN
GIULIANA ADELINA CARPIO CUADRA, Mg.Sc.	Ingeniería de Alimentos	Plaza dejada por la PhD. Paola M. Cortés Avendaño, quien fue ganadora de una plaza para nombramiento docente en el semestre académico 2021-II.

Intervenciones

- Dr. Milber Ureña, indicó que su persona, en reunión de Dpto se abstuvo de la votación, porque si está de acuerdo con la contratación de la Mg.Sc. Carpio, pero no está de acuerdo que los JP tengan más de 03 curso, porque eso va en contra con el Artículo 455 del Reglamento de la UNALM.

5. RENUNCIA DE LA PhD. PAOLA M. CORTÉS AVENDAÑO A LA PLAZA DOCENTE DC-B32 CON CÓDIGO DE PLAZA N°001022.

La Decana dio lectura a la Carta de fecha 5 de diciembre de 2021, enviada por la PhD. Paola Marlene Cortés Avendaño al señor Rector de la UNALM, informando su renuncia a la plaza de Profesor DC-B32 con código de plaza N°001022 en el Dpto. de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias, con motivo de haber sido ganadora en el Concurso Público para Nombramiento Docente 2021-II, en la categoría de Profesor Auxiliar a D.E. en el Dpto. IAPA-FIAL, de acuerdo a la Resolución de Facultad N° 313-2021/FIAL;

La Carta N° 178-2021-IAPA del 7-12-21, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en donde informa la renuncia de la PhD. Paola Marlene Cortés Avendaño, a la plaza de Profesor DC-B32 con código de plaza N°001022 del Dpto. IAPA, para asumir la plaza de Profesor Auxiliar a D.E., ganada en el Concurso Público para Nombramiento Docente – Proceso 2021-II;

Se tomó conocimiento a la renuncia presentada por la **PhD. PAOLA MARLENE CORTÉS AVENDAÑO**, a la plaza de Profesor DC-B32 con código de plaza N°001022 en el Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias, con motivo de haber sido ganadora del Concurso Público para Nombramiento Docente (Profesor Auxiliar a D.E. en el Dpto. IAPA-FIAL, para el semestre 2021-II, a partir del 06 de diciembre de 2021).

Siendo las 3:50 p.m. se dio por concluida la sesión.