

## ACTA N° 003-2023/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 16 DE MARZO DE 2023

Siendo la 3:00 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**: M.Sc. Walter F. Salas Valerio, Dr. Marcial Silva Jaimes, Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dr. Eduardo Morales, Dr. Luis Condezo Hoyos, PhD. Gabriela Chire Fajardo, Mg.Sc. Diana Nolzco Cama, Dr. Julio Vidaurre Ruiz, Dr. Bernardo Yépez Silva Santisteban, Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello, PhD. Paola Cortés Avendaño; **Representación Estudiantil**; Maria F. Huatuco Quintanilla, Shantal E. Cárdenas Castro, Christopher A. Buendía Buendía, **Directores Dptos.** M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto. TAPA), Directores de Unidades: Dra. Carmen Velezmoro Sánchez (UI), Dra. Patricia Glorio Paulet (UPG) y la Dra. Diana Nolzco Cama (UEPS).

**Inasistencia Justificada:** Dra. Bettit Salvá Ruiz, Angélica Celestino Ayala y Meliza N. Chuquiyaury Ircañaupa.

---

Siendo las 3:05 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° 032-2022 del 29-12-2022

**Votación: aprobada por unanimidad**

- Acta N° 001-2023 del 31-01-2023

**Votación: aprobada por unanimidad**

- Acta N° 002-2023 del 27-02-2023

**Votación: aprobada por mayoría (abstención Dr. Bernardo Yépez, corregir en el acta por motivos que no asistió).**

### II. DESPACHO E INFORMES

- La Decana informó sobre los acuerdos tomados en los anteriores Consejos Universitarios, incluyendo la aprobación de grados de maestría y títulos profesionales.

- La Decana informó sobre el estado del nuevo edificio de la FIAL. Indicó que el 23 de febrero participó del acta de constatación para cierre de contrato con la empresa contratista. Mencionó que se espera que llegue el acta para realizar el cierre de saldos y que el proceso vuelva a licitación por el monto restante para culminar la obra.

- La Decana informó sobre las actividades que se realizaron en enero sobre la Feria Vocacional. Lo cual ha tenido un impacto positivo en el número de postulantes que ha recibido la facultad.

- La Decana informó sobre la construcción del laboratorio LISSA. Mencionó que las gestiones se han realizado con las autoridades para que autoricen la construcción en el espacio solicitado (Espaldas del edificio de laboratorios de la FIAL). Indicó que se está construyendo con un maestro de obras y no con una empresa contratista por temas de presupuesto. Indicó que es una oportunidad para que los profesores que no tienen espacio donde ubicar sus equipos, este laboratorio puede servir para alojarlos.

- La Dra. Gabriela Chire consultó sobre el costo de la construcción del Laboratorio LISSA.

- La Decana se comprometió a presentar el balance económico desgregado sobre la construcción del Laboratorio LISSA.
- La Dra. Velezmoro informó que algunos docentes de la FIAL no han alcanzado el nivel solicitado por el MINEDU para recibir el bono por investigación y que se comunicará personalmente con dichos docentes.
- Dr. Marcial Silva solicitó que se establezcan mecanismos claros para acceder al equipamiento que tiene la FIAL.
- La Dra. Velezmoro indicó que es correcto que se tenga un inventario de los equipos adquiridos por los proyectos, pero se debe tener en cuenta que muchos de estos equipos no cuentan con el presupuesto para que se les de mantenimiento, por lo tanto, son los mismos profesores quienes asumen los gastos del mantenimiento.
- Dr. Condezo solicitó que se forme una comisión que proponga una organización de los laboratorios, identifique un plan de infraestructura científica, así como los equipos que precisa cada laboratorio. La Decana indicó que se compromete a traer una propuesta de comisión para el próximo C.F.
- Dr. Condezo solicitó un informe sobre el avance de las gestiones para la creación del Departamento CAPA. La Decana se comprometió a traer en el próximo C.F. la información que se tiene avanzada.
- Prof. Nolazco, solicitó el apoyo al decanato para la compra de computadoras y proyectores para las aulas de la Planta Piloto debido a la demanda que se tiene de aulas por parte de ambos departamentos.
- Se acordó formar una comisión de carga académica por un periodo de 1 año, conformada por: Eduardo, Víctor, Salas, Condezo, Ana. Se busca con la comisión mejorar la comunicación sobre las necesidades que se tienen en relación a infraestructura y contenidos para las clases.

### **III. PEDIDOS**

### **IV. ORDEN DEL DÍA**

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

- Resolución N° 021-2023 del 02-03-2023

**Votación: aprobada por unanimidad**

- Resolución N° 022-2023 del 08-03-2023

**Votación: aprobada por unanimidad.**

- Resolución N° 023-2023 del 20-03-2023

**Votación: aprobada por unanimidad**

#### **2. TÍTULO PROFESIONAL:**

**Modalidad: Tesis**

- Yachachin Tunque, Renzo Gabriel
- Bryson Cabrera, Almendra Cecilia

- Cerna Trujillo, Elisabeth Magaly

**Votación: Aprobado por unanimidad**

**Modalidad: TSP**

- Cáceres Neira, Joe Ángel
- Orosco Torrelio, Pablo Juan
- Sánchez Edwards, Juan Carlos
- Flores Lizardo, Guillianana Isabel
- Párraga Canto, David Jorge

**Votación: Aprobada por unanimidad.**

### 3. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

La Decana dio lectura al Acta N° 02-2023-UI/FIAL del 10-03-20213 donde indica que el Comité de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias, presidida por la Directora Dra. Carmen Velezmoro Sánchez, se reunió en forma virtual a fin de tratar la siguiente agenda:

#### I. SOLICITUD DE EXTENSIÓN DE VIGENCIA DEL PROYECTO DE TESIS

##### 1.1. Jackeline Julemy Valqui Cama

Antecedentes

- Se recibió de Decanato la comunicación de la **Bach. Jackeline Julemy Valqui Cama**, de fecha 18.01, en la que solicita la extensión de la vigencia del proyecto de tesis titulado "**Efecto del tiempo de cocción sobre las características físico-químicas de las semillas de pajuro (*Erythrina edulis* Triana)**", aprobado según resolución N° 269-2018 FIAL de fecha 18.11.2018, asesorado por la Dra. Ritva Repo de Carrasco y co-asesorado por el Mg.Sc. Víctor Delgado Soriano.

En este sentido, se adjunta a la presente el respectivo informe para consideración, según el cual la Unidad de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias recomienda PERMITIR la sustentación de la tesis en un tiempo no mayor a 30 días calendario, en vista que ya tiene la aprobación del jurado y que el borrador de tesis fue presentado antes de cumplirse el plazo de vigencia del proyecto de tesis.

##### 1.2. Sthefany Margarita Otero Chunga

Se recibió de Decanato la comunicación de la Bach. **Sthefany Margarita Otero Chunga**, de fecha 21.02.2023, en la que solicita la extensión de la vigencia del proyecto de tesis titulado "**Elaboración y caracterización de películas biodegradables de almidones de papas nativas y goma de tara**", aprobado según resolución N° 102-2021 FIAL de fecha 05 de marzo del 2021, asesorada por la Dra. Indira Betalleluz Pallardel y co asesorada por la Mg. Sc. Patricia Martínez Tapia. En este sentido, se adjunta a la presente el respectivo informe para consideración, según el cual la Unidad de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias recomienda ACEPTAR la extensión de la vigencia del proyecto de tesis por un año más, del 05 de marzo del 2023 al 04 de marzo del 2024, en función al artículo 37 del vigente Reglamento de Trabajos de Investigación (Resolución N° 0268-2019-CU-UNALM), que señala:

- *Art. 37.- El Proyecto de Tesis una vez aprobado por el Consejo de Facultad, debe ser sustentado como tesis en un plazo máximo de dos años; caso contrario, el proyecto quedará anulado de oficio. Sin embargo, previo informe de la Unidad de Investigación y por razones debidamente justificadas, el tesista con el visto bueno del profesor asesor puede solicitar al decano la extensión de la vigencia por un año más.*

II. **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.	<p>"Efecto de los factores de extracción en el rendimiento e índices de calidad del aceite de semillas de maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>)"</p> <table border="1" data-bbox="256 524 710 591"> <tr> <td data-bbox="256 524 632 591">En la plataforma SGI</td> <td data-bbox="632 524 710 591">SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Caracterización de las materias primas, productos y derivados</p> <p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Evaluar el efecto de los factores humedad de semilla, temperatura de extracción, velocidad de tornillo y diámetro de boquilla en el rendimiento, índice de acidez e índice de peróxidos del aceite extraído de semillas de maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>).</p>	En la plataforma SGI	SI	<p>Paolo Estefano Portella Campos</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>Mg. Sc. Luis Briceño Berrú (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>Dra. Rosana Chirinos Gallardo (✓)</p> <p>PhD. Patricia Glorio Paulet (✓)</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b></p> <p>Dr. Christian Encina Zelada</p> <p><b><u>CO-ASESOR:</u></b></p> <p>Mg.Sc. Víctor Delgado Soriano</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterizar las semillas de maracuyá mediante técnicas físicas y químicas.</li> <li>• Caracterizar el aceite de semillas de maracuyá mediante la determinación adicional del índice de p-anisidina, extinción específica <math>K_{232}</math> y <math>K_{268}</math>, índice de refracción, color, fenoles totales, capacidad antioxidante y perfil de ácidos grasos.</li> </ul>
En la plataforma SGI	SI				
2.	<p>"Modelamiento de la cinética de secado por infrarrojo en cormos de jergón sacha (<i>Dracontium lorentense</i>)"</p> <table border="1" data-bbox="256 1379 710 1447"> <tr> <td data-bbox="256 1379 632 1447">En la plataforma SGI</td> <td data-bbox="632 1379 710 1447">SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de procesos</p> <p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p>	En la plataforma SGI	SI	<p>Jorge Elias Olivera Sanez</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>M.Sc. Walter F. Salas Valerio (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>Dr. Julio Vidaurre Ruiz (✓)</p> <p>PhD. Luis F. Vargas Delgado (✓)</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b></p> <p>Dr. Edwin Baldeón Chamorro</p> <p><b><u>CO-ASESOR:</u></b></p> <p>Mg.Sc. Elizabeth Villanueva Quejía</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el efecto de las temperaturas 50°C, 60°C y 70°C con espesores de láminas de 3, 5 y 7 mm en la</li> </ul>
En la plataforma SGI	SI				

	Modelar la cinética de secado por infrarrojo de Jergón Sacha ( <i>Dracontium lorentense</i> ).		<p>cinética de secado y las propiedades físicas del secado por infrarrojo de Jergón Sacha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar los tiempos de secado de Jergón Sacha a temperaturas de 50°C, 60°C y 70°C con espesores de láminas de 3, 5 y 7 mm.</li> <li>Determinar el efecto de las temperaturas 50°C, 60°C y 70°C con espesores de láminas de 3, 5 y 7 mm en la difusividad efectiva y la energía de activación en el secado por infrarrojo de Jergón Sacha.</li> </ul>						
3.	<p>"Modelamiento y simulación del fenómeno de encogimiento durante el secado convectivo de la arracacha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)"</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>En la plataforma SGI</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Diseño y desarrollo de procesos</td> </tr> </table> <p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Modelar y simular el fenómeno de encogimiento durante el secado convectivo de la arracacha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>).</p>	En la plataforma SGI	SI	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>		Diseño y desarrollo de procesos		<p>Axel Dante Gutierrez Fernandez</p> <p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>Dr. David Campos Gutiérrez (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>Dr. Paulo Torres Mayanga (✓)</p> <p>PhD. Gabriela Chire Fajardo (✓)</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b></p> <p>Dr. Edwin Baldeón Chamorro</p> <p><b><u>CO-ASESOR:</u></b></p> <p>Dr. Julio Vidaurre Ruiz</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajustar los datos obtenidos y validar en un modelo matemático que describa el fenómeno de encogimiento durante el secado de la arracacha.</li> <li>Determinar la influencia de temperatura en el fenómeno de encogimiento de la arracacha.</li> <li>Evaluar las propiedades térmicas y físicas durante el secado de arracacha.</li> <li>Simular la transferencia de calor y masa durante el secado convectivo de la arracacha incluyendo el fenómeno de encogimiento.</li> </ul>
En la plataforma SGI	SI								
<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>									
Diseño y desarrollo de procesos									
4.	<p>"Diseño de una planta de procesamiento de pasta de cebolla en Lima Metropolitana"</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>En la plataforma SGI</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Diseño y desarrollo de procesos</td> </tr> </table>	En la plataforma SGI	SI	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>		Diseño y desarrollo de procesos		<p>Ana Belén Vásquez Gómez</p> <p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>PhD. Laura Linares García (✓)</p> <p>Dr. Milber Ureña Peralta (✓)</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b></p> <p>PhD. Luis F. Vargas Delgado</p>	
En la plataforma SGI	SI								
<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>									
Diseño y desarrollo de procesos									

	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Diseñar una Planta de Procesamiento de Pasta de Cebolla en Lima Metropolitana.</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar si existe demanda en el consumo de Pasta de Cebolla en Lima Metropolitana.</li> <li>Mediante un estudio de Ingeniería de Proyecto determinar la capacidad instalada y la tecnología adecuada para la producción de pasta de cebolla, así como el diseño de la distribución de áreas e instalaciones de agua, desagüe y eléctricas.</li> </ul>			
5.	<p>"Maximización del color, dureza y brillo de pasas grageadas con chocolate por incorporación de goma arábica en la solución abrillantadora"</p> <table border="1" data-bbox="295 763 721 824"> <tr> <td>En la plataforma SGI</td> <td>SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p>	En la plataforma SGI	SI	<p>Gian Franco Sifuentes Bravo</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>Dra. Ana Aguilar Galvez (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>Dr. Christian Encina Zelada (✓)</p> <p>Dr. Luis Condezo Hoyos (✓)</p> <p><b><u>ASESORA:</u></b></p> <p>PhD. Gabriela Chire Fajardo</p> <p><b><u>CO-ASESOR:</u></b></p> <p>Dr. Milber Ureña Peralta</p>
En la plataforma SGI	SI				
	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Determinar los valores óptimos del contenido de goma arábica en la solución abrillantadora y el de esta en el grageado de pasas con chocolate, para maximizar su color, dureza y brillo aplicando el Método de Superficie de Respuesta.</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caracterizar las pasas y la cobertura de chocolate por análisis proximal.</li> <li>Obtener la fórmula de la solución abrillantadora con goma arábica que maximice el color, dureza y brillo de pasas grageadas con chocolate, aplicando el Método de Superficie de Respuesta.</li> <li>Caracterizar la solución abrillantadora que maximizó el color, dureza y brillo de las pasas grageadas con chocolate, mediante análisis proximal, pH, viscosidad y color.</li> </ul>			
6.	<p>"Optimización de secado de granos de cacao no fermentados aplicando la metodología variación no significativa en cinética"</p> <table border="1" data-bbox="295 1688 721 1749"> <tr> <td>En la plataforma SGI</td> <td>SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de procesos</p>	En la plataforma SGI	SI	<p>Tomás Tyoetsu Morales Tukazan</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>Dr. Edwin Baldeón Chamorro (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>Dr. Bernardo Yépez Silva (✓)</p> <p>Santisteban (✓)</p> <p>PhD. Marianela Inga Guevara</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b></p>
En la plataforma SGI	SI				

			Dr. Milber Ureña Peralta <b>CO-ASESORA:</b> PhD. Gabriela Chire Fajardo
	<b>OBJETIVO GENERAL</b>  Maximizar la reducción del tiempo de la operación unitaria de secado de cacao no fermentado en términos de eficiencia energética en un secador de bandejas.		<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener el modelo matemático de la cinética de secado de cacao no fermentado en base a la pérdida del peso en el tiempo.</li> <li>• Determinar la cinética de pérdida de la capacidad antioxidante del grano de cacao no fermentado durante el secado considerando 7,5 por ciento de humedad máxima.</li> <li>• Determinar el tiempo de secado con el que se obtiene la mayor eficiencia energética y menor reducción de capacidad antioxidante mediante el uso de la metodología V.N.S.C. considerando 7,5 por ciento de humedad máxima.</li> </ul>
7.	"Influencia de la pectina cítrica de diferentes grados esterificación en la mitigación de acrilamida en galletas dulces"	José Carlos Sánchez Portocarrero	<b>PRESIDENTE:</b> Dr. Eduardo Morales Soriano (✓)
En la plataforma SGI	SI		<b>MIEMBROS:</b> Mg.Sc. Diana Nolzco Cama (✓) PhD. Paola Cortés Avendaño (✓)
<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>			<b>ASESOR:</b> Dr. David Campos Gutiérrez
Biotecnología alimentaria y bioprocesos			<b>CO-ASESORA:</b> Dra. Rosana Chirinos Gallardo
	<b>OBJETIVO GENERAL</b>  (No lo ha indicado en el proyecto de tesis)		<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar la influencia del grado de esterificación de la pectina cítrica en la mitigación de la formación de acrilamida e hidroximetilfurfural en un sistema modelo de asparagina y glucosa.</li> <li>• Evaluar la influencia de la concentración de la pectina cítrica, de diferentes grados de esterificación, en la mitigación de la formación de acrilamida e hidroximetilfurfural, en un sistema real: galletas, así como en el color y textura de las mismas.</li> </ul>

8.	<p>"Desarrollo de una red neuronal profunda capaz de predecir la temperatura inicial de congelación de frutas exóticas cultivadas en Perú"</p>	<p>Fernando Manuel Gutierrez Alcázar</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> Dra. Indira Betalleluz Pallardel (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> PhD. Miriam Ramos Ramirez (✓) PhD. Laura Linares Garcia (✓)</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b> Dr. Julio Vidaurre Ruiz</p> <p><b><u>CO-ASESOR:</u></b> M.Sc. Walter Salas Valerio</p>		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="284 349 647 416">En la plataforma SGI</td> <td data-bbox="647 349 721 416">SI</td> </tr> </table>	En la plataforma SGI		SI	<p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p>	
En la plataforma SGI	SI				
<p>Caracterización de las materias primas, productos y derivados</p>					
<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Desarrollar y entrenar una red neuronal profunda capaz de predecir la temperatura inicial de congelación (Tf) de frutas exóticas cultivadas en el Perú.</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterizar fisicoquímicamente y determinar el valor de la Tf de 17 frutas.</li> <li>• Evaluar la influencia del número de capas y neuronas para aumentar la capacidad de predicción de la red neuronal artificial profunda.</li> <li>• Validar la red neuronal artificial profunda comparando la Tf predicha con el valor de Tf experimental de la pitahaya, aguaje, camu camu, chirimoya y sanky, así como, comparando la Tf con diferentes modelos predictivos.</li> </ul>				
9.	<p>"Elaboración y caracterización de pan parcialmente sustituido con harina de sachapapa morada (<i>Dioscorea trifida</i>) y harina de tarwi (<i>Lupinus mutabilis</i>)"</p>	<p>Yanet Mirian Pino Huasacca</p>	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> Dr. Marcial Silva Jaimes (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> Dr. Julio Vidaurre Ruiz (✓) Dra. Gladys Tarazona de Rodríguez (✓)</p> <p><b><u>ASESORA:</u></b> Dra. Patricia Glorio Paulet</p> <p><b><u>CO-ASESORA:</u></b> Dra. Alyssa Hidalgo Vidal</p>		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="284 1279 647 1346">En la plataforma SGI</td> <td data-bbox="647 1279 721 1346">SI</td> </tr> </table>	En la plataforma SGI		SI	<p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p>	
En la plataforma SGI	SI				
<p>Caracterización de las materias primas, productos y derivados</p>					
<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Obtener un pan con un nivel adecuado de con la sustitución parcial de harina trigo por harina de Tarwi y harina de</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar el efecto de la temperatura de panificación (180°C y 250°C) en el valor nutricional y las características tecno funcionales.</li> </ul>				

	Sachapapa morada, con la finalidad de mejorar su valor nutricional (compuesto bioactivos y proteínas) y mejorar sus características tecno funcionales (propiedades reológicas y color).		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar efecto de sustitución parcial de harina de trigo por harina de tarwi en el valor nutricional y las características tecno funcionales.</li> <li>• Evaluar efecto de sustitución parcial de harina de trigo por harina de sachapapa morada en el valor nutricional y las características tecno funcionales.</li> <li>• Realizar la composición centesimal en el pan seleccionado con las mejores características.</li> </ul>		
10.	<p>"Propiedades tecnofuncionales de la proteína del germen de tara (<i>Caesalpinia spinosa</i>) extraída por solubilización alcalina y por asistencia con ultrasonido"</p> <table border="1" data-bbox="288 640 719 703"> <tr> <td>En la plataforma SGI</td> <td>SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Biotecnología alimentaria y bioprocesos</p>	En la plataforma SGI	SI	Gonzalo Francisco Vilca Figueroa	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> Dra. Bettit Salvá Ruiz (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> PhD. Jenny Valdez Arana (✓) Mg.Sc. Diana Nolzco Cama (✓)</p> <p><b><u>ASESORA:</u></b> Dra. Rosana Chirinos Gallardo</p> <p><b><u>CO-ASESOR:</u></b> Dr. David Campos Gutiérrez</p>
En la plataforma SGI	SI				
	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Comparar las propiedades tecno funcionales de la proteína de germen de tara extraída por el método solubilización alcalina y mediante extracción asistida con sonda de ultrasonido.</p>		<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimizar la extracción por solubilización alcalina de la proteína del germen de tara empleando un Diseño Box Behnken y un análisis Superficie Respuesta, considerando como variables independientes el tiempo, la relación de solvente/materia prima y la temperatura.</li> <li>• Optimizar la extracción asistida mediante sonda de ultrasonido de la proteína del germen de tara empleando un Diseño Box Behnken y un análisis Superficie Respuesta, considerando como variables independientes la amplitud, el tiempo y la relación de solvente/materia prima.</li> <li>• Evaluar las propiedades tecno-funcionales de las proteínas extraídas óptimamente de la extracción por solubilización alcalina y la extracción asistida con sonda de ultrasonido.</li> </ul>		
11.	"Aplicación de las metodologías Flash-Profile, Napping® Ultra-Flash-Profile y Check-All-That-Apply en el desarrollo y caracterización de una compota para bebés"		<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> Dr. Marcial Silva Jaimes (✓)</p>		

En la plataforma SGI	SI	Lucía Patricia Espinoza Villanueva	<b><u>MIEMBROS:</u></b>
<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>			Dr. Milber Ureña Peralta (✓)
Biotecnología alimentaria y bioprocesos			PhD. Patricia Glorio Paulet (✓)
<b>OBJETIVO GENERAL</b> Aplicar las metodologías de caracterización sensorial con consumidores en el desarrollo de una compota para bebés que sea aceptable.		<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<b><u>ASESORA:</u></b> PhD. Jenny Valdez Arana <b><u>CO-ASESORA:</u></b> Mg.Sc. Jhoselyn Liñan Pérez
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar los consumidores grupo objetivo.</li> <li>• Obtener los descriptores sensoriales del producto mediante la evaluación del producto en desarrollo (tratamientos) y productos del mercado mediante el Flash Profile.</li> <li>• Determinar las características sensoriales atractivas para el consumidor de compotas para bebés, mediante la aplicación del modelo Kano.</li> <li>• Comparar las metodologías de caracterización sensorial con consumidores que permitan obtener la descripción sensorial de compotas para bebés empleando las técnicas Check All That Apply y Napping® Ultra Flash Profile.</li> <li>• Evaluar el grado de satisfacción de las compotas para bebés mediante la aplicación del Mapeo de Preferencia Externo.</li> <li>• Caracterizar fisicoquímica y microbiológicamente al tratamiento que genere alta satisfacción en el consumidor.</li> <li>• Identificar hábitos de consumo relacionados con el producto objetivo.</li> </ul>	

**Votación: Aprobado por unanimidad**

### III. SOLICITUD DE INCORPORACIÓN DE ASESORES A CÍRCULOS DE INVESTIGACIÓN (CI)

Con respecto a los CI la Unidad de Investigación envió en octubre del 2022 la propuesta de reglamento interno para Círculos de investigación que hasta la fecha no ha sido aprobada por el Consejo de Facultad, el que está relacionado con los presentes pedidos, por lo que invocamos con urgencia una respuesta a dicha propuesta, para que el Comité de Investigación tome decisiones al respecto.

#### 3.1. Círculo de Lácteos y Derivados (CILD)

Se recibió una carta con fecha 04 de enero del presente, de la PhD. Fanny Ludeña Urquizo, en su calidad de asesora del Círculo de Investigación de Lácteos y Derivados (CILD), para solicitar la incorporación de los profesores: **Mg.Sc. Jhoselyn Liñan Pérez** e **Ing. Pedro Ugarte Espinoza** al CILD; ya que ellos cuentan con la experiencia del dictado de la parte práctica de los cursos: Tecnología de Leche e Industrias Lácteas; y, además, me han expresado su interés en participar como asesores del círculo como parte de sus actividades de investigación en la Facultad (se adjuntan cartas de compromiso de cada profesor) y cuya incorporación considera valiosa para el cumplimiento del objetivo del círculo y su contribución a nivel de indicadores de investigación de la FIAL. Al respecto, la Unidad de Investigación recomienda ACEPTAR la incorporación de los profesores señalados.

#### 3.2. Círculo de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (ALIFUN)

Se recibió una carta con fecha 04 de enero del presente, de la Dra. Rosana Chirinos Gallardo, en su calidad de asesora del Círculo de Investigación de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (ALIFUN), para solicitar la incorporación de la profesora: **Ing. Fiorella Ramón Ccana** al ALIFUN; ya que ella apoya en temas relacionados con el desenvolvimiento del círculo de investigación, además de haber expresado su interés en participar en el círculo como parte de sus actividades de investigación en la FIAL (se adjunta la carta de compromiso de la Ing. Ramón). Al respecto, la Unidad de Investigación recomienda ACEPTAR la incorporación de los profesores señalados.

### IV. SOLICITUD DE CAMBIO DE MIEMBRO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS

Mediante carta de fecha 08 de marzo del 2023, la PhD. Patricia Glorio Paulet, solicita a la Decana FIAL, se le exima participar como miembro de jurado del trabajo de tesis de la Br. Jesenia Lliuyacc, manifestado en consejo de facultad y ante la indicación de que se hiciera el pedido por escrito. En este sentido, se propone la siguiente conformación:

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO ACTUAL
1.	"Clarificación enzimática de la pulpa de tuna ( <i>Opuntia ficus l.</i> ) para la elaboración de una bebida carbonatada"	Jesenia Lliuyacc Romani	<b><u>PRESIDENTE:</u></b> Dr. David Campos Gutiérrez (✓)
	<b>TR. N° 264-2022/FIAL</b>		<b><u>MIEMBROS:</u></b> PhD. Fanny Ludeña Urquizo (✓)
	En la plataforma SGI SI		PhD. Patricia Glorio Paulet (✓)
	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>		

Seguridad e inocuidad alimentaria	<p style="text-align: center;"><u>JURADO PROPUESTO:</u></p> <p><b><u>PRESIDENTE:</u></b> Dr. David Campos Gutiérrez (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b> PhD. Fanny Ludeña Urquizo (✓) Dra. Ana Aguilar Galvez (✓)</p> <p><b><u>ASESOR:</u></b> Dr. Eduardo Morales Soriano</p>
<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Clarificar enzimáticamente la pulpa de tuna (<i>Opuntia ficus l.</i>) para elaborar una bebida carbonatada.</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener y caracterizar fisicoquímicamente la pulpa de tuna.</li> <li>• Evaluar la influencia del tiempo, temperatura y concentración de la enzima pectolítica sobre la viscosidad de la pulpa de tuna.</li> <li>• Evaluar el efecto del porcentaje de pulpa de tuna, pH y presión de carbonatación sobre las características fisicoquímicas de la bebida carbonatada.</li> <li>• Evaluar sensorialmente los tres mejores tratamientos.</li> <li>• Determinar la capacidad antioxidante del mejor tratamiento obtenido.</li> </ul>

**Votación: Aprobados por unanimidad.**

- Se acordó encargar a la Comisión de Investigación que sugiera una propuesta para tratar los casos de proyectos de tesis culminados anteriores al año 2019. Se tomó como referencia el caso de la Bach. Jackeline Julemy Valqui Cama, quien tiene su proyecto aprobado en el 2018 y ya cuenta con el manuscrito de tesis aprobado para sustentación. Según lo indicado por la Decana, estas propuestas serán transitorias, hasta que el VRI apruebe el nuevo reglamento de investigación.

- Dr. Condezo solicitó información detallada sobre los criterios tomados para la selección de los jurados de tesis. La Dra. Velezmoro se comprometió a traer la información en el próximo C.F.

#### 4. RENOVACIONES DE NOMBRAMIENTO COMO PROFESORES VISITANTES

La Decana, dio lectura a los siguientes documentos:

La Carta N° 026-2023-TAPA del 27-02-2022, del Director del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, comunicando que en reunión de departamento del 17-02-2023, se acordó proponer la **renovación del nombramiento como Profesor Visitante al PhD. Waldir Desiderio Estela Escalante**, de nacionalidad peruana, quien desarrollará actividades académicas y de Investigación en la FIAL, a nivel de posgrado, en la Maestría de Tecnología de Alimentos, **a partir del 15 de abril de 2023 y por el periodo reglamentario.**

**Votación: Aprobado por unanimidad.**

La Carta N° 045-2023-IAPA del 07-03-2023, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, comunicando que en reunión de departamento del 02-03-2023, se acordó proponer la **renovación del nombramiento como Profesores Visitantes: PhD. Maria Monica Giusti Hundskopf**, de nacionalidad peruana, **PhD. Luis Enrique Rodríguez-Saona**, de nacionalidad peruana, quienes desarrollaran actividades académicas y de investigación en la FIAL, a nivel de posgrado, en el Programa Doctoral en Ciencia de Alimentos, **a partir del 29 de marzo de 2023 y por el periodo reglamentario.**

**Votación: Aprobado por unanimidad.**

## **5. APROBACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO, PLAN OPERATIVO Y ECONÓMICO DE LA FIAL**

La Decana, informo sobre el Plan Estratégico FIAL 2023-2026, Plan Operativo y Económico 2023 de la Facultad de Industrias Alimentarias.

Después de unas vertidas de opiniones, se **APROBARON** por unanimidad el **PLAN ESTRATÉGICO (PE), PLAN OPERATIVO (PO) Y ECONÓMICO DE LA FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS – UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA**, correspondiente al año 2023.

- Prof. Salas, solicitó se envíe un resumen de 1 hoja sobre el plan estratégico y plan operativo de la FIAL.

**SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 22 DE MARZO DE 2023, A CONTINUACIÓN DE LA  
SESIÓN ORDINARIA DE C.F. (16-03-2023)**

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**: M.Sc. Walter F. Salas Valerio, Dr. Marcial Silva Jaimes, Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dr. Eduardo Morales, Dr. Luis Condezo Hoyos, PhD. Gabriela Chire Fajardo, D. Julio Vidaurre Ruiz, Dr. Bernardo Yépez Silva Santisteban, Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello, PhD. Paola Cortés Avendaño; **Representación Estudiantil**: Santiago Ramos Cayllahua, Wilder D. Sánchez Cutire, Yuvissa Sosa Córdova, Zahid E. Apaza Medrano, Jazmin Yupanqui Ventura y Moisés D. Ventrura Torres, **Directores Dptos.** M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto. TAPA), Directores de Unidades: Dra. Carmen Velezmoro Sánchez (UI), Dra. Patricia Glorio Paulet (UPG).

**Inasistencia Justificada:** Dra. Bettit Salvá Ruiz, Mg.Sc. Diana Nolzco Cama.

**Inasistencia Injustificada:**

---

Siendo las 1:05 p.m. y con el quórum de reglamento se dio inicio a la Agenda de la Sesión Ordinaria.

Antes de dar inicio a la sesión, la Decana dio la bienvenida a los nuevos estudiantes como Representantes Estudiantiles ante Consejo de Facultad.

#### **1. VACANTES PARA EL CONCURSO DE ADMISIÓN 2023 – II**

La Decana, dio lectura a la carta N°113/2023 VR.AC. de fecha 13-03-2023, en donde solicitan la propuesta de sobre vacantes para el Concurso de Admisión 2023 – II.

Después de unas vertidas de opiniones, se aprobó en cuarenta **(40)** el **número de Vacantes** para el **Concurso de Admisión** correspondiente al **Semestre Académico 2023-II** de la **Facultad de Industrias Alimentarias**.

#### **2. SOLICITUD DE CAMBIO DE DEDICACIÓN DE LA DRA. RITVA REPO DE CARRASCO**

La Decana, dio lectura a la Carta N° 044-2023-IAPA del 7 de marzo de 2023, enviada por el Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios - IAPA, que comunica que el Departamento, reunido el 02.03.2023, tomó conocimiento de la reiteración del pedido de cambio de Dedicación Exclusiva a Dedicación a Tiempo Parcial de 20 horas laborables, solicitado por la PhD. Ritva Ann Mari Repo de Carrasco, Profesora Principal, del Dpto. IAPA – FIAL, y solicita dar continuidad al proceso administrativo correspondiente, según la normatividad vigente, al contar con el acuerdo por unanimidad del Departamento IAPA para que le sea otorgado;

La carta de fecha 22 de febrero de 2023, de la PhD. Ritva Ann Mari Repo de Carrasco, en la que presenta la solicitud de cambio de su régimen de Dedicación Exclusiva a Tiempo Parcial con 20 horas laborables, a partir del presente semestre académico 2023 I, al amparo de los artículos 487° inciso k), 441°, 482° y 508° del Reglamento General de la UNALM;

Se APROBÓ por unanimidad el **CAMBIO DE DEDICACIÓN** de la **PhD. RITVA ANN MARI REPO DE CARRASCO**, a partir **del 7 de marzo de 2023** (inicio del semestre académico 2023-I), **con 20 horas laborables**, de acuerdo al siguiente detalle:

**DE:** Profesora Principal a **Dedicación Exclusiva** en el Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias.

**A:** Profesora Principal a **Tiempo Parcial** en el Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias.

### 3. APROBACIÓN DEL FORMATO DEL PLAN CURRICULAR 2001

La Decana, dio lectura a la carta N° 001-2023-C.C./FIAL del 10.03.2023, el Presidente de la Comisión de Currículo de la FIAL, hace llegar el FORMATO PARA COTEJAR EL PLAN CURRICULAR 2001 DE LA CARRERA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE BACHILLER, a fin de que sea usado por la Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles – CAPE/FIAL, para la evaluación correspondiente.

Se APROBÓ por unanimidad la actualización del formato del PLAN CURRICULAR 2001 de la Facultad de Industrias Alimentarias – Universidad Nacional Agraria La Molina.

#### Pedidos:

- La Dra. Indira, solicitó que se proporcione a los tutores el formato para tener conocimiento y brindar la correcta tutoría.
- La Prof. Melgarejo, la Decana se comprometió a hablar con sistemas o el Sr. Alipio para solucionar el problema que presentan los estudiantes de la antigua malla, donde les aparece que el seminario I y II son electivos, cuando deberían ser obligatorios.

### 4. APROBAR EN VÍA DE REGULARIZACIÓN LA RELACIÓN DE TUTORES Y TUTORADOS DEL SEMESTRE 2023 - I

La decana, dio lectura a la carta de fecha 02 de marzo de 2023, presentada por la Coordinadora de Tutoría de la Facultad de Industrias Alimentarias, en donde presenta la relación de los docentes tutores para el Semestre Académico 2023 – I.

Se aprobó por unanimidad la relación de los docentes Tutores con la distribución respectiva para el Semestre Académico 2023- I de la Facultad de Industrias Alimentarias.

- La Dra. Glorio, indicó que se enviará a todos los profesores la lista completa de sus tutores.

### 5. NOMBRAMIENTO DE COMISIÓN PARA EL PROCESO DE TITULACIÓN POR TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL 2023-I DE LA FIAL

La decana, mencionó la propuesta para la formación de comisión para el Proceso de Titulación por Trabajo de Suficiencia Profesional 2023 – I, en la FIAL.

La Resolución N° 0083-2023-CU-UNALM, del 16 de marzo de 2022, que aprueba el nuevo **Reglamento de Titulación por Trabajo de Suficiencia Profesional de la Universidad Nacional Agraria La Molina.**

Se APROBÓ por unanimidad el Nombramiento de la Comisión para el Proceso de Titulación por Suficiencia Profesional 2023 – I de la FIAL, que será conformada por los siguientes Docentes:

- |   |                                    |                     |
|---|------------------------------------|---------------------|
| ● | <b>Dr. Eduardo Morales Soriano</b> | : <b>Presidente</b> |
| ● | <b>Dr. Luis Condezo Hoyos</b>      | : <b>Miembro</b>    |
| ● | <b>PhD. Laura Linares García</b>   | : <b>Miembro</b>    |

