

## ACTA N° 006-2023/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 04 DE MAYO DE 2023

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**: M.Sc. Walter F. Salas Valerio, Dr. Marcial Silva Jaimes, Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dr. Eduardo Morales Soriano, Dr. Luis Condezo Hoyos, Mg.Sc. Diana Nolazco Cama, PhD. Gabriela Chire Fajardo, Dr. 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, Zahid E. Apaza Medrano, Jazmín Yupanqui Ventura y Moisés D. Ventrura Torres, **Directores Dptos.** M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), **Directores de Unidades**: Dra. Carmen Velezmoro Sánchez (UI), Dra. Patricia Glorio Paulet (UPG), Mg.Sc. Diana Nolazco Cama (UEPS).

**Inasistencia Justificada**: Dra. Bettit Salvá Ruiz, Yuvisssa Sosa Córdova.

**Inasistencia Injustificada**:

---

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° 004-2023 del 11-04-2023

**Votación: aprobado por unanimidad**

### II. DESPACHO E INFORMES

La Decana indicó que debido a una cita médica solicitó al profesor Salas, que pueda participar en la sesión del Consejo Universitario del 27/04/2023.

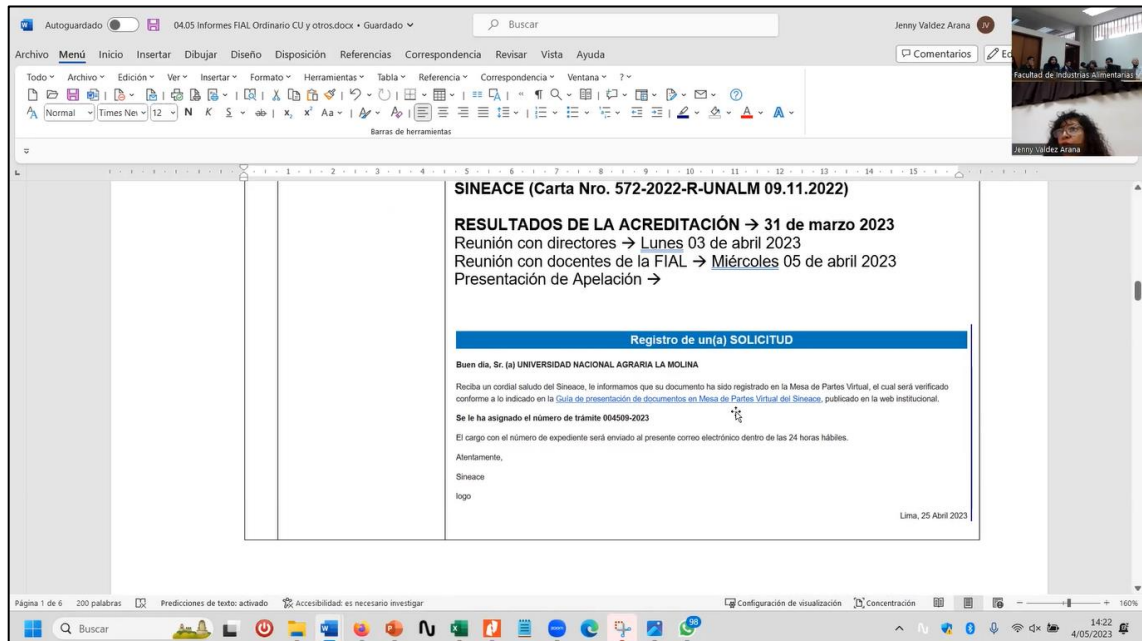
INFORMES AL CONSEJO DE FACULTAD		F.01-PP 02/FIAL
CONSEJO: ORDINARIO N°04	FECHA: 04.05.2023	

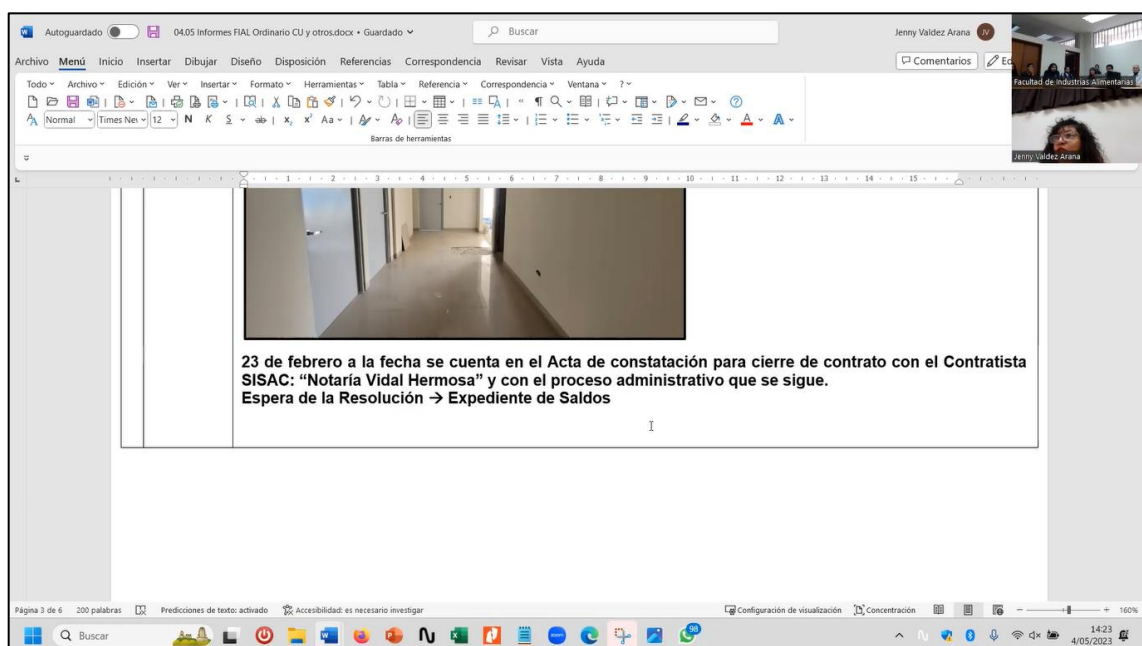
INFORMES DE CONSEJO UNIVERSITARIO – OTROS y FIAL		
N°	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
CONSEJOS UNIVERSITARIOS ORD 27.04.2023		
1	Decano encargado	Informe Ing. Francisco Salas Valerio

El profesor Salas, indicó que el consejo universitario fue extenso, pero dentro de los puntos importantes para la FIAL fue con respecto al recorte de espacio en el correo y espacio en el drive debido a que la UNALM se ha excedido del espacio adquirido inicialmente. Indicó que la medida que se piensa tomar es reducir la capacidad de los correos, por lo tanto, se recomienda la creación de un archivo de respaldo de los archivos que se cuentan en la nube. También indicó que no recuerda exactamente la fecha límite pero de seguro nos estarán informando por el correo.

La Decana indicó que se ha presentado oficialmente la apelación en conjunto con la oficina legal y estaremos a la espera de la aceptación del reclamo y descargos pertinentes.



En relación al edificio de la FIAL informó que se está a la espera de la resolución de liquidación de saldos para continuar con el proceso de construcción del edificio de la FIAL.



La Decana informó sobre la visita realizada en el curso de poscosecha en conjunto con profesores del curso, entre ellos, la profesora Diana Nolzco.

### III. PEDIDOS

#### 1. CAPE

- Prácticas Pre-Profesionales
- Grado de Bachiller
- Traslado Interno para el semestre 2023- II

### IV. ORDEN DEL DÍA

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

Resolución N° 073-2023 del 20-04-2023

**Votación: aprobado por unanimidad**

#### 2. EQUIVALENCIA DE CURSOS DE ALUMNOS QUE INGRESARON POR TRASLADO EXTERNOS – PROCESO DE ADMISIÓN 2023 – I

La decana, dio lectura a las cartas enviadas por la Dirección de Admisión y Promoción, en donde solicitan las evaluaciones de los sílabos para la realización de las convalidaciones de los cursos correspondientes:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CURSO A EVALUAR
1	Machado Chahuaya, Jose David	1. Nutrición En El Ciclo De La Vida Evaluación Nutricional 2. Bioquímica De Los Alimentos Bioquímica Nutricional 3. Microbiología E Higiene De Los Alimentos 4. Control De Calidad De Los Alimentos

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CURSO A EVALUAR
1	Requena Maipartida, Leslie Jovana	1. Control De Calidad De Los Alimentos 2. Procesamiento De Recursos Hidrobiológicos 3. Biotecnología Y Fermentaciones Industriales 4. Selección Y Preparación De Los Alimentos 5. Evaluación Nutricional 6. Nutrición Pública 7. Nutrición En El Ciclo De Vida 8. Microbiología E Higiene De Los Alimentos 9. Análisis Y Composición De Los Alimentos 10. Cultura Alimentaria.

La Dra. Indira Betalueluz, sugirió el establecimiento de criterios para la evaluación de las convalidaciones.

El Dr. Marcial Silva observó que la procedencia de los estudiantes es de una universidad que forma profesionales relacionados a la enseñanza de la industria alimentaria. Por lo tanto, cuestionó el contenido de los sílabos y el enfoque que se pueda haber impartido a los estudiantes.

Se acordó, formar una comisión que se encargue de establecer los criterios y mecanismos de equivalencias de cursos.

Integrantes de la Comisión:

Dr. Milber Ureña Peralta

PhD. Marianela Inga Guevara

Dr. Carlos Elías Peñafiel

Dra. Ana Aguilar Galvez

M.Sc. Walter Salas Valerio  
Dr. Eduardo Morales Soriano

Plazo: 1 mes

Se deberá comunicar a los estudiantes que deberán esperar que la FIAL establezca los criterios y mecanismo para las equivalencias de los cursos, considerando que actualmente los sílabos son por competencias.

### **3. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN**

La Decana dio lectura al Acta N° 03-2023-UI/FIAL del 24-03-2023 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:

#### **1.1. Propuesta del Comité de Investigación**

Según la carta No 129-2023-DECANATO/FIAL, se encarga al Comité de Investigación sugiera una propuesta de acuerdo para tratar los casos de proyectos vencidos que cuentan con la entrega del manuscrito de tesis, presentado al jurado dentro del periodo de vigencia y solo les falta la sustentación.

#### **Acuerdos:**

El C.F no aceptó la opción 2 y por lo tanto solo quedan las opciones vigentes acorde con el reglamento de investigación.

Se deberá comunicar reiteradamente a los docentes sobre los artículos que señalan la vigencia de los proyectos.

#### **1.2. Solicitud de información detallada sobre los criterios tomados para la selección de los jurados de tesis**

La Directora de la Unidad de Investigación realizó una exposición sobre los criterios tomados para la selección de jurados. Dentro de los criterios tomados se detallaron los siguientes:

- a) Experiencia del docente en investigación.
- b) Cursos dictados por los docentes en pre y pos grado.
- c) Número de designaciones como miembro de jurado de tesis de pregrado en el año.
- d) Conflicto de interés (pertenecer al mismo grupo de investigación)

Este último criterio, fue observado por el comité de investigación, debido a que se cuenta con profesores en diferentes grupos de investigación y los docentes especialistas en temas específicos trabajan en el mismo grupo de investigación.

Se acuerda encargar a la UI y Comité de Investigación que los criterios establecidos para la selección de los jurados de tesis se pongan por escrito. (Solicitar a la UCA un formato).

La Decana consultará el tipo de documento que puede emitir la FIAL: Directiva, Lineamientos o Reglamento de los criterios para la selección de los jurados.

La Decana propuso enviar al VRI una carta que contemple:

- Revisión de las líneas de investigación.
- Formalización de los Grupos de Investigación.
- Consultar sobre la posibilidad de incorporar en el reglamento de ratificación y asensos puntuación por ser miembro de jurado de tesis.

La Decana dio lectura al Acta N° 05-2023-UI/FIAL del 27-04-2023 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 INCORPORACIÓN DE ASESORES A CÍRCULOS DE INVESTIGACIÓN (CI)**

### **1.1. Carta N° 171-2023-DECANATO/FIAL**

Respecto al Acta N° 04-2023-UI/FIAL, de fecha 31.03.2023, en la información referente al Círculo de Investigación de Frutas y Hortalizas (CIFHFIA), el consejo de facultad, en sesión del 11.04.2023 acordó regresar el pedido al Comité de Investigación – Unidad de Investigación de la FIAL, para que este sea evaluado bajo la reglamentación vigente, a fin de evitar vulnerar el derecho docente.

El Comité de Investigación propone que, de acuerdo al reglamento vigente de Círculos de Investigación, se acepte la incorporación del Dr. Eduardo Morales, al Círculo de Investigación de Frutas y Hortalizas (CIFHFIA), debido a que no hay ningún impedimento. Sin embargo, se hace notar que cuando un profesor pertenece a más de dos círculos, su participación puede ser limitada en alguno de ellos.

### **1.2. Círculo de Investigación de Cereales, Leguminosas y Proyección Social (AYNI Q'ILLU)**

Se recibió una carta con fecha 25 de abril del presente de la PhD. Ritva Repo Carrasco, en su calidad de asesora del Círculo de Investigación de Cereales, Leguminosas y Proyección Social (Ayni Q'illu), para solicitar la incorporación de la PhD. Laura del Rosario Linares García, manifestando que, la docente viene trabajando en diversos proyectos con los cultivos andinos, ha realizado su tesis de doctorado en el desarrollo de fideos de quinua, y continúa trabajando en proyectos de investigación de desarrollo de nuevos productos a base de cereales y leguminosas. Además, la profesora Linares ha expresado su interés en participar como asesora del círculo como parte de sus actividades de investigación en la FIAL; por lo que, considera que su incorporación es valiosa para el cumplimiento del objetivo del círculo de investigación en mención.

Al respecto, el Comité de Investigación recomienda ACEPTAR la incorporación de la PhD. Laura del Rosario Linares García.

### **1.3. Círculo de Investigación de Alcoholes y Derivados (CIAD)**

Se recibió una carta con fecha 27 de abril del presente del Dr. Eduardo Morales Soriano, en su calidad de asesor del Círculo de Investigación de Alcoholes y Derivados (CIAD), para solicitar la incorporación del Ing. Karlos Cussianovich Aguirre, manifestando que, el profesor ha desarrollado trabajos de investigación en el área, tanto como tesista de pregrado, como en su desarrollo profesional a través de diferentes labores y asesorías; por lo que, considera que su incorporación es valiosa en el círculo.

Al respecto, el Comité de Investigación recomienda ACEPTAR la incorporación del Ing. Karlos Cussianovich Aguirre.

**Votación: Aprobado por unanimidad.**

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>Aplicación de un recubrimiento natural de alginato potenciado con extracto de semillas de <i>Mangifera indica</i> L. en mangos var. Kent</p> <table border="1" data-bbox="304 528 660 591"> <tr> <td data-bbox="304 528 660 591">En la plataforma SGI</td> <td data-bbox="660 528 735 591">SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p> <p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Evaluar el efecto de la aplicación de un recubrimiento natural de alginato potenciado con extracto de semillas de <i>Mangifera indica</i> L. en mangos var. Kent.</p>	En la plataforma SGI	SI	Leidy Clara Silva Espiritu	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>Mg.Sc. Luis Briceño Berrú (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>Mg.Sc. Diana Nolazco Cama (✓)</p> <p>PhD. Luis F. Vargas Delgado (✓)</p> <p><b><u>ASESORA:</u></b></p> <p>PhD. Marianela Inga Guevara</p> <p><b><u>CO-ASESORA:</u></b></p> <p>Jesaya Alison Rios Mendoza</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul data-bbox="788 887 1366 1272" style="list-style-type: none"> <li>• Obtener un extracto etanólico de semillas de mango var. Kent mediante una extracción asistida por ultrasonido de alta potencia.</li> <li>• Caracterizar fitoquímicamente el extracto de semillas del mango mediante la cuantificación de polifenoles, flavonoides y capacidad antioxidante.</li> <li>• Evaluar el efecto de la aplicación de un recubrimiento natural de alginato potenciado con diferentes concentraciones de extracto etanólico de semillas de mango en las características fisicoquímicas y de calidad comercial de frutos frescos de mangos var. Kent.</li> </ul>
En la plataforma SGI	SI				
2.	<p>Efecto de los factores de remojo del frijol Canario (<i>Phaseolus vulgaris</i>) sobre el tiempo de cocción</p> <table border="1" data-bbox="304 1500 660 1563"> <tr> <td data-bbox="304 1500 660 1563">En la plataforma SGI</td> <td data-bbox="660 1500 735 1563">SI</td> </tr> </table> <p><b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Diseño y desarrollo de procesos</p>	En la plataforma SGI	SI	Kenith Contreras Leiva	<p><b><u>PRESIDENTE:</u></b></p> <p>Dra. Indira Betalleluz Pallardel (✓)</p> <p><b><u>MIEMBROS:</u></b></p> <p>Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello (✓)</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>
En la plataforma SGI	SI				

Votación: Aprobado por unanimidad.

	En la plataforma SGI	SI		<p><b>MIEMBROS:</b></p> <p>Mg.Sc. Mirtha P. Martínez Tapia (✓)</p> <p>PhD. Julio Vidaurre Ruiz (✓)</p> <p><b>ASESORA:</b></p> <p>PhD. Laura Linares García</p> <p><b>CO-ASESORA:</b></p> <p>Dra. Regine Schönlechner</p>
	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>			
	Diseño y desarrollo de productos			
	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Identificar las propiedades de pasta que influyen en la mejora de las propiedades tecnológicas de fideos de yuca y tarwi</p>		<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar las características fisicoquímicas de las harinas de yuca y tarwi: humedad, características morfológicas del almidón por microscopía, poder de hinchamiento, sólidos solubles en agua, y contenido de amilosa.</li> <li>Determinar las propiedades de pasta de las harinas y las mezclas de harinas mediante RVA: viscosidad pico (Vp), temperatura de pasta (Tp), viscosidad mínima (Vm), breakdown, viscosidad final (Vf) y setback.</li> <li>Obtener los fideos de tarwi y yuca, y determinar sus propiedades fisicoquímicas: humedad de los fideos crudos, tiempo óptimo de cocción, pérdidas por cocción y absorción de agua.</li> <li>Determinar el perfil de textura a los geles obtenidos con el RVA y los fideos de yuca y tarwi.</li> <li>Correlacionar las propiedades fisicoquímicas de las harinas y mezclas, las propiedades de pasta obtenidas con el RVA, el perfil de textura de los geles obtenidos con el RVA y de los fideos.</li> </ul>	
5.	Estabilidad térmica de betacianinas del tallo de remolacha en bebidas tipo energéticas formuladas con pectina y ácidos ascórbico y etilendiaminotetraacético		Sara Yasmi Paniagua Mendez	<p><b>PRESIDENTE:</b></p> <p>Mg.Sc. Luis Briceño Berrú (✓)</p> <p><b>MIEMBROS:</b></p> <p>Dr. Eduardo Morales Soriano (✓)</p> <p>Dra. Rosana Chirinos Gallardo (✓)</p> <p><b>ASESOR:</b></p> <p>Dr. Luis Condezo Hoyos</p> <p><b>CO-ASESORA:</b></p> <p>PhD. Paola Cortés Avendaño</p>
	En la plataforma SGI	SI		
	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>			
	Diseño y desarrollo de productos			

<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Evaluar la estabilidad térmica de las betacianinas del tallo de remolacha en bebidas tipo energéticas formuladas con pectina de alto y bajo grado de metilación y ácidos ascórbico y etilendiaminotetraacético (EDTA).</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraer las betacianinas del tallo de remolacha usando ultrasonidos de baja frecuencia (ExB).</li> <li>• Determinar las concentraciones de pectina de alto y bajo grado de metoxilo, ácido ascórbico y EDTA a pH de 3.2 para maximizar la estabilidad térmica del Ex-B en bebidas tipo energéticas.</li> <li>• Evaluar la estabilidad térmica de la bebida tipo energética formulada con Ex-B, pectinas de alto y bajo grado de metoxilo, ácido ascórbico y EDTA mediante parámetros de cinética de degradación de color, betacianinas y capacidad antioxidante.</li> </ul>
--	--

**Votación: Aprobado por unanimidad.**

#### 4. APROBACIÓN DEL CRONOGRAMA DEL TSP

La Decana, dio lectura a la Carta de fecha 03 de mayo de 2023, enviada por el Dr. Eduardo Morales Soriano – Presidente de la Comisión del TSP, en donde hace llegar la convocatoria al proceso de Titulación por Trabajo de Suficiencia Profesional 2023.

Después de unas intervenciones, se APROBÓ por unanimidad la convocatoria del proceso de Titulación por Trabajo de Suficiencia Profesional 2023.

#### 5. CAPE

##### a) Aprobación de un Crédito de Prácticas Pre-Profesionales

La Decana dio lectura al **Acta N° 004-2023-CAPE/FIAL de fecha 27.04.2023 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 Practicas 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	CÓDIGO	PERIODO DE PRÁCTICA
1.	Córdova Galán, Sthefany Patricia	20110452	Del 22/08/2022 al 03/11/2022
2.	Estrada Santos, Any Araceli	20141254	Del 07/09/2022 al 31/01/2023
3.	Miranda Montero, Michel Adrian	20180472	Del 29/08/2022 al 19/01/2023
4.	Vásquez Martínez, Shania Angélica	20161465	Del 10/10/2022 al 09/01/2023
5.	Vera Carrasco, Alexandra Fiorella	20160462	Del 26/09/2022 al 31/01/2023

**Votación: Aprobado por unanimidad.**

Adicionalmente, la CAPE, consulta al CF si la CAPE tendría que revisar los 8 documentos faltantes cuyas solicitudes fueron presentadas antes del 20 de Febrero, pero los expedientes no se encuentran completos:

El Consejo de Facultad opina que sí, la CAPE deberá continuar con la revisión de los expedientes hasta que la UNALM indique que entra en vigencia el nuevo reglamento.



La Decana indicó que se coordinará con la Dra. Ramos, porque ella ha pedido que el Secretario General envíe un correo indicando que el nuevo reglamento aún no entra en vigencia.

#### b) Grado de Bachiller

La Decana dio lectura al **Acta N° 004-2023-CAPE/FIAL de fecha 27.04.2023 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	CICLO DE EGRESO	CICLOS REGULARES	CICLO VERANO E INVIERNO	PPA
1.	Catari Justo, Jorge Antonio	20151387	2023- V	13	6	12.67
2.	Espinoza Villanueva, Lucia Patricia	20161344	2022-II	13	4	15.07
3.	Paredes Yauri, Eddy Gonzalo	20140444	2022-II	14	4	12.05
4.	Pinto Reyes, Leslie Deborah	20170244	2022-II	13	2	12.97
5.	Silva Espiritu, Leidy Clara	20161374	2022-II	13	3	14.98

**Votación: Aprobado por unanimidad.**

#### c) Traslado Interno para el Semestre 2023 - II

La Decana, dio lectura al **Acta N° 004-2023-CAPE/FIAL de fecha 27.04.2023** de la Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles de la Facultad de Industrias Alimentarias, donde se emite el resultado del Traslado Interno para el Semestre 2023 – II.

Se **APROBÓ** por unanimidad **el TRASLADO INTERNO PARA EL SEMESTRE 2023–II** a los alumnos, que se indica a continuación:

N°	NOMBRES DEL ALUMNO	CÓDIGO	P.P.A.
1.	Schultz Gonzales, Diego Henry	20211767	14.72
2.	Del Rio Guerra, Jasser Junior	20211553	14.22
3.	Baltazar Calderón, Leslie Brigitte	20211871	14.19
4.	Ticona Quispe, Jessica Marlene	20200516	13.68
5.	Matta Lucero, Evelyn Lissett	20210582	13.34

Se continuará leyendo el acta de la CAPE el próximos C.F.

