

ACTA N° 009-2023/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 06 DE JULIO DE 2023

Siendo la 1:00 p.m., se dio inicio a la Sesión Ordinaria Presencial 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, Dr. Eduardo Morales Soriano, Dr. Luis Condezo Hoyos, Mg.Sc. Diana Nolzco 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**: Wilder D. Sánchez Cutire, Jazmín Yupanqui Ventura y Moisés D. Ventrura Torres, **Directores Dptos.** M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), Dr. Eduardo Moarales Soriano (Dpto. TAPA), **Directores de Unidades**: Dra. Patricia Glorio Paulet (UPG).

Inasistencia Justificada: Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dra. Bettit Salvá Ruiz, Santiago Ramos Cayllahua, Yuvissa Sosa Córdova, Zahid E. Apaza Medrano.

Inasistencia Injustificada:

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

I. LECTURA Y APROBACIÓN DE ACTA

No hubo acta para someter a votación

II. DESPACHO E INFORMES

La Decana informó sobre los acuerdos de la Asamblea Universitaria Ordinaria del 22/06/2023, e indicó que se a enviar el estatuto a los docentes para su revisión.

También informó sobre los acuerdos de la Asamblea Universitaria Extraordinaria del 26/06/2023 y Consejo Universitario Ordinario del 27/06/2023; los cuales se detallan a continuación:

N°	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
ASAMBLEA UNIVERSITARIA ORDINARIO 22.06.2023		
	SE APRUEBA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTATUTO	Sesión abierta los jueves hasta la aprobación final.
ASAMBLEA UNIVERSITARIA Y CONSEJO UNIVERSITARIO EXTRAORDINARIO 26.06.2023		
1	SE APRUEBA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES UNALM 28.06.2023 PLANTON EN EL CONGRESO DEL PERÚ	Extraer el Proyecto de Ley N° 4828 Creación de la Universidad Nacional de Jauja en los Terrenos de la UNAL: IRD Sierra en Yanamuclo. Asesor: Dr. Javier Velásquez Quesquén Agradecimiento especial a todos los docentes, personal técnico y estudiante que participaron.
CONSEJO UNIVERSITARIO ORDINARIO 27.06.2023		

La Decana felicitó a la profesora Gloria Pascual, por la obtención de su grado de doctor.

Reproductor multimedia

060.07 29.06 Informes FIAL Ordinario AU 22.06.2023 Y CU 26.09.docx

Archivo Menú Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Diseño de tabla Disposición

Comentarios

Normal Arial 10 K S X Aa Ap

2	Damián Robles, Roy Amílcar	N° 092-2023/FIAL
3	Murillo Salinas, Luis Elías	N° 092-2023/FIAL
4	Navarro Torres, Ricardo	N° 092-2023/FIAL

3 **APROBACIÓN DE GRADO AVANZADO**

DOCTOR
IV Doctor

Agricultura Sustentable		
1	Pascual Chagman, Gloria Jesús	N° 226/2023-EPG

00:33:17 F.06-PS03.1.01/FIAL Pag. 1/1

video1216141087

Escritorio DOW ESP 20:53 5/09/2023

060.07 29.06 Informes FIAL Ordinario AU 22.06.2023 Y CU 26.09.docx

Archivo Menú Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Diseño de tabla Disposición

Comentarios

Normal Arial 10 K S X Aa Ap

4	APROBACIÓN DE MODIFICACIÓN ART. 51 DEL REGLAMENTO DEL PROCESO DE ADMISIÓN DE PREGRADO	Mediante Comunicación N° 195/2023 VRAC., de fecha 09 de junio de 2023, el Vicerrector Académico informa que la Comisión Permanente de Admisión acordó solicitar la modificación del Art. 51 del Reglamento del Proceso de Admisión Pregrado UNALM, de la siguiente manera:
---	--	--

DICE	SE PROPONE
Art. 51°. La calificación de la prueba se realiza de la siguiente manera: cada pregunta bien contestada, se considera un (01) punto. No hay puntos en contra. En cada pregunta de la prueba sólo hay una respuesta correcta, si rellena dos o más alternativas, se calificará con puntaje cero (0) aunque una de ellas sea la correcta.	Art. 51°. La calificación de la prueba se realiza de la siguiente manera: Pregunta bien contestada 1 punto Pregunta mal contestada -0.11 puntos Pregunta sin contestar 0 puntos Sólo hay una respuesta correcta, si rellena dos o más alternativas, se calificará con puntaje cero (0) aunque una de ellas sea la correcta.

Con esta modificación se busca reducir la cantidad excesiva de empates presentados en el último examen de admisión 2023-I, así como el marcado de alternativas al azar.

5	APROBACIÓN DEL FORMATO DE SILABO DE LA UNALM	V. Mediante Comunicación N° 254/2023 VRAC., de fecha 19 de junio de 2023, el Vicerrector Académico eleva al Consejo Universitario para su revisión y aprobación la actualización del modelo de sílabos por competencias de la UNALM. Cabe señalar que esta propuesta ha sido elaborada y revisada junto al Centro de Innovación Educativa, la Oficina de Calidad y Acreditación y la Unidad de Estudios Generales, a fin de homogenizar los sílabos a nivel institucional. (Documento adjunto)
---	---	--

Página 69 de 106 432 palabras Español (Español) Predicciones de texto activado Accesibilidad: es necesario investigar Configuración de visualización Concentración

Escritorio DOW ESP 20:54 5/09/2023

060.07 29.06 Informes FIAL Ordinario AU 22.06.2023 Y CU 26.09.docx

Archivo Menú Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Diseño de tabla Disposición

Comentarios

Normal Arial 10 K S X Aa Ap

		puntaje cero (0) aunque una de ellas sea la correcta.
		cero (0) aunque una de ellas sea la correcta.

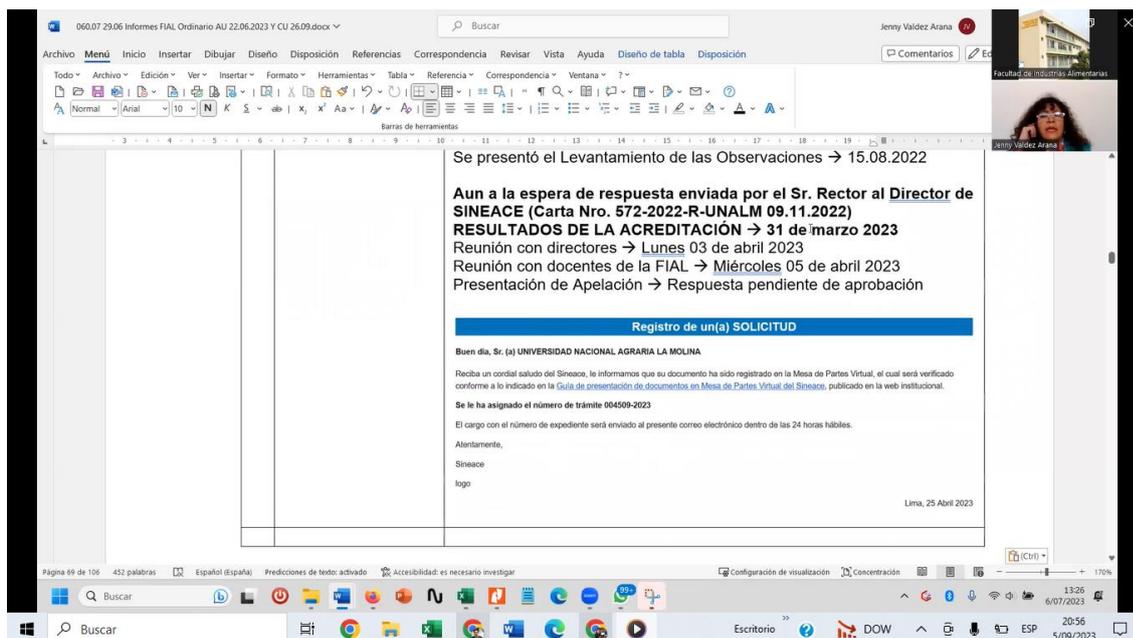
Con esta modificación se busca reducir la cantidad excesiva de empates presentados en el último examen de admisión 2023-I, así como el marcado de alternativas al azar.

5	APROBACIÓN DEL FORMATO DE SILABO DE LA UNALM	V. Mediante Comunicación N° 254/2023 VRAC., de fecha 19 de junio de 2023, el Vicerrector Académico eleva al Consejo Universitario para su revisión y aprobación la actualización del modelo de sílabos por competencias de la UNALM. Cabe señalar que esta propuesta ha sido elaborada y revisada junto al Centro de Innovación Educativa, la Oficina de Calidad y Acreditación y la Unidad de Estudios Generales, a fin de homogenizar los sílabos a nivel institucional. (Documento adjunto)
AU	APROBACIÓN DE LINEAMIENTOS PARA SOLICITAR CAMBIO DE DEDICACIÓN DOCENTE	VII. Mediante Comunicación N° 412-2023/FEP, de fecha 24 de mayo de 2023, el Presidente de la Comisión Especial encargada de ampliar el Art. 488° del Reglamento General de la UNALM (Resolución N° 0087-2023-CU-UNALM), eleva al Consejo Universitario para su aprobación la propuesta de Lineamientos para solicitar cambio de dedicación de docente ordinario a dedicación exclusiva y tiempo completo hacia tiempo parcial, con referencia al Art. 488 del Reglamento General de la UNALM. (Documento adjunto)

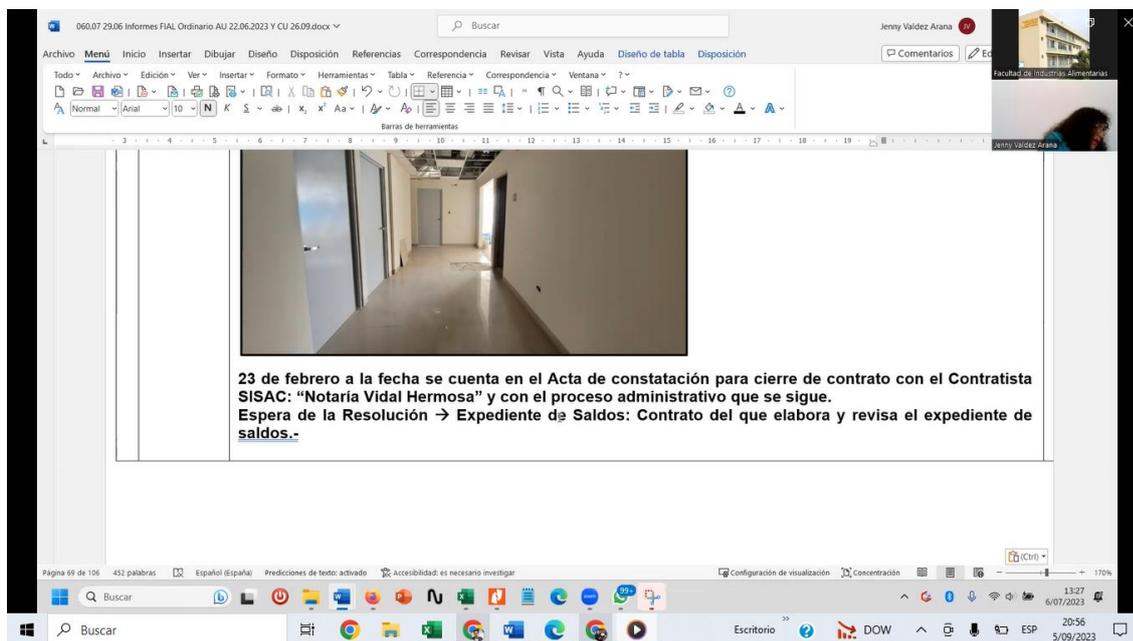
Página 69 de 106 432 palabras Español (Español) Predicciones de texto activado Accesibilidad: es necesario investigar Configuración de visualización Concentración

Escritorio DOW 20°C ESP 20:55 5/09/2023

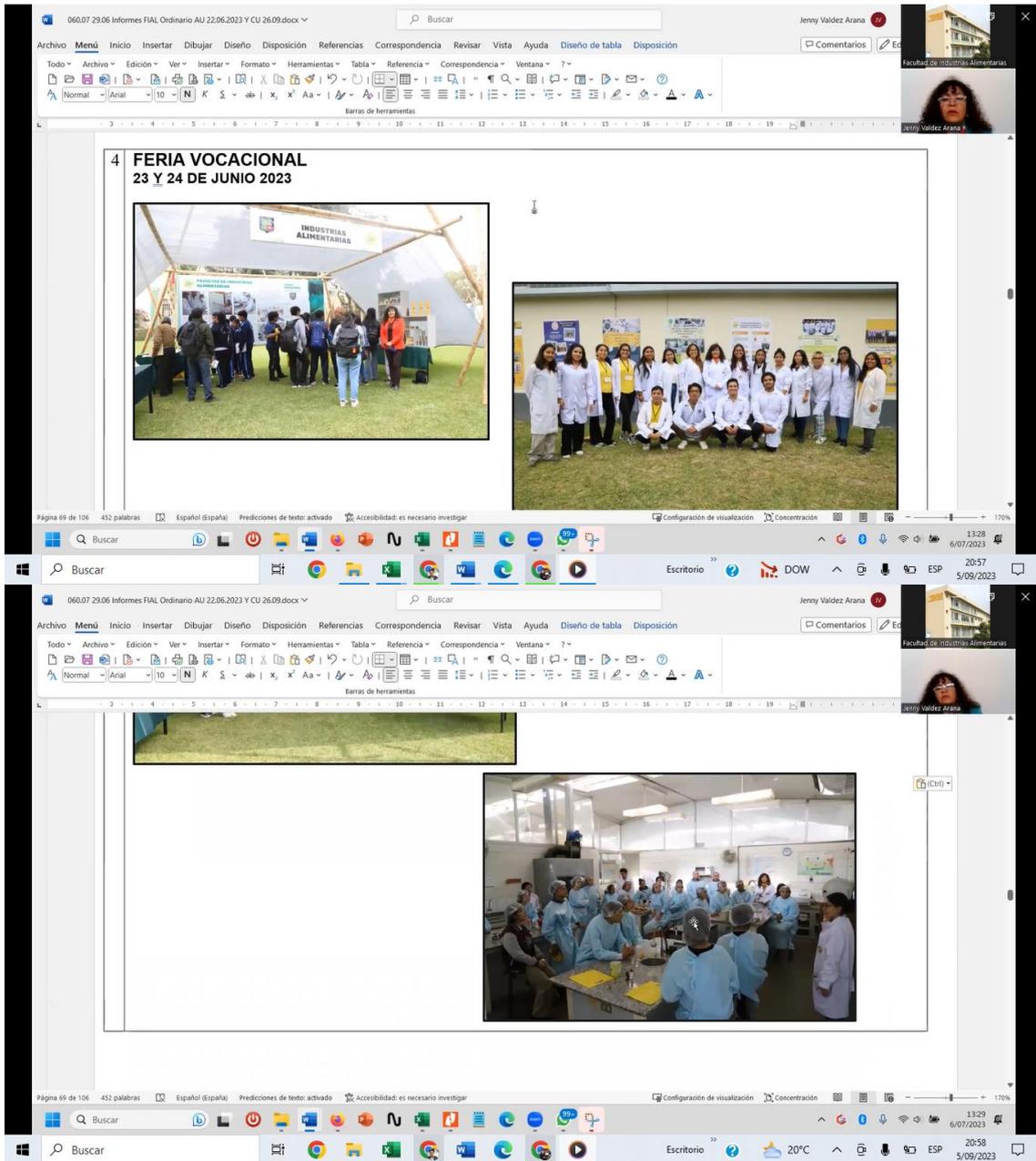
En relación a la gestión de la Facultad, la Decana informó que aún está a la espera de la respuesta por el tema de la acreditación e informó que el responsable del SINEACE ha renunciado y eso puede demorar los procesos.



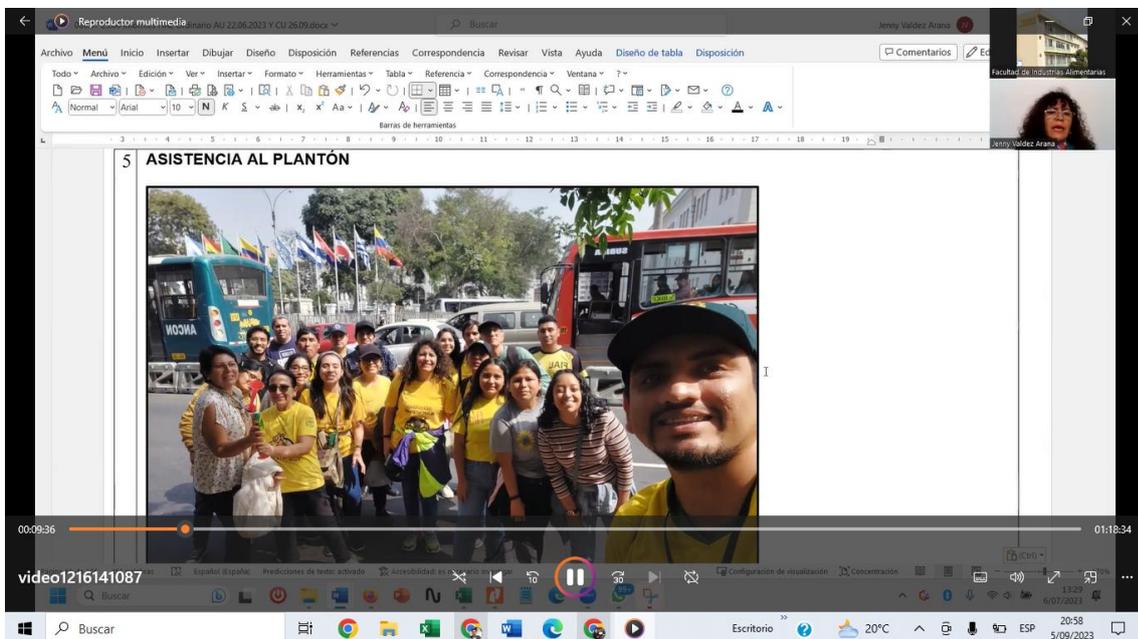
En relación al Edificio de la FIAL, la Decana indicó que la expectativa es que en un par de meses se espera que se retome la construcción del edificio.



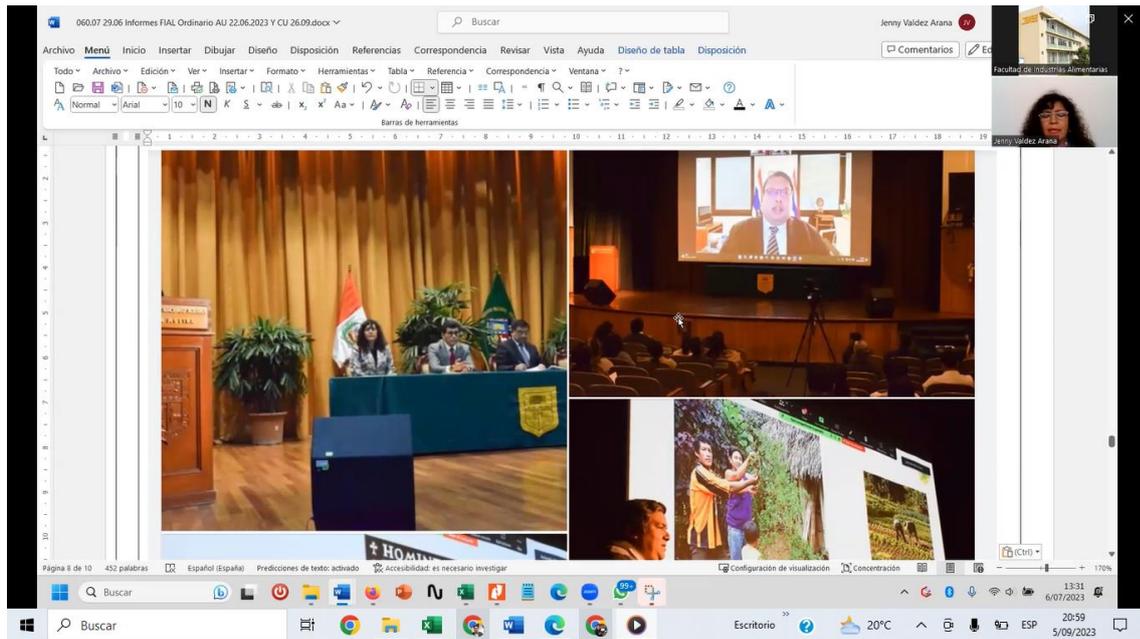
La Decana informó sobre las actividades realizadas en la Feria Vocacional, en la cual tuvieron participación los círculos de investigación.



En relación a la marcha (Plantón) por la Defensa de los terrenos de la UNALM; la Decana agradeció el apoyo de los profesores que participaron.



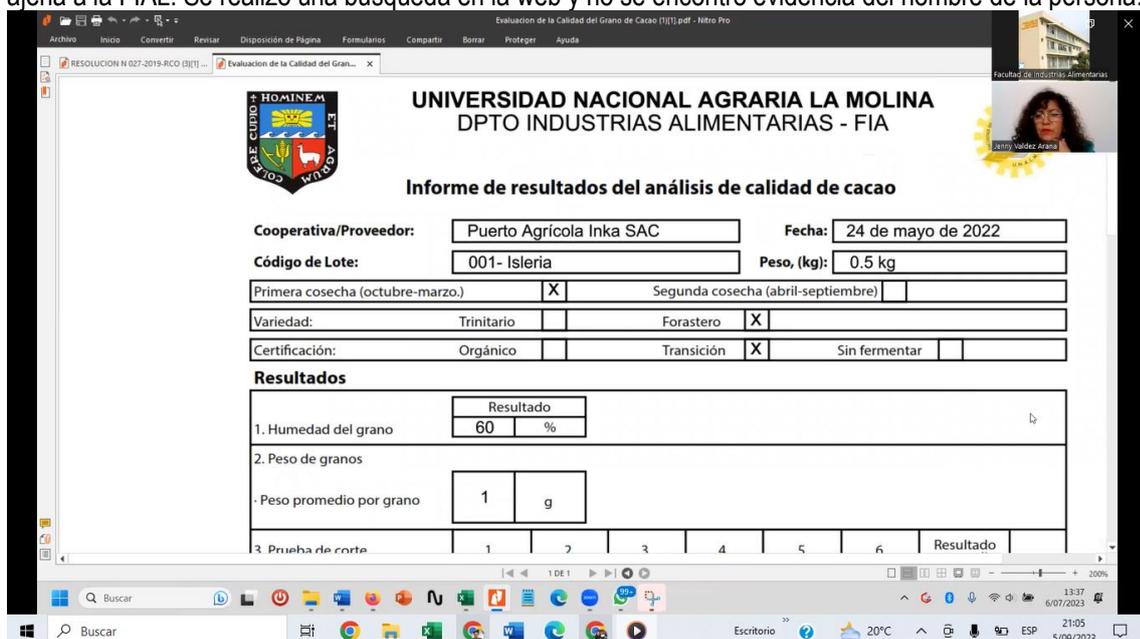
La Decana informó sobre el seminario de Tailandia – Perú.



La Dra. Gabriela Chire informó que el día martes a las 3:45 pm estaba saliendo por la puerta del ingreso vehicular y escuchó que el vigilante le indicaba a un Señor que el ingreso a Industrias Alimentarias. La Dra. Chire manifestó que el señor buscaba el lugar donde se habían realizado unos análisis de calidad al cacao y le mostró un documento que decía: Análisis físico y sensorial con el logo de la FIAL, en el documento indicaba Industrias Alimentarias. La Dra. Indicó que le dijo al señor que tenía el documento que no existe ninguna persona con el nombre que firma el documento.

La Decana indicó que el caso es preocupante porque están tomando el nombre de la FIAL. Indicó que una alternativa una alternativa es remitir toda la información a Asesoría Legal de la UNALM para que realicen las acciones legales y de forma interna las acciones a tomar serían el aviso en la página web para alertar a la población.

La Decana mostró el documento recolectado por la Dra. Gabriela Chire, donde aparece el nombre de una persona ajena a la FIAL. Se realizó una búsqueda en la web y no se encontró evidencia del nombre de la persona.



El M.Sc. Salas, coincide que toda la información se remita a Asesoría Legal porque se tienen evidencias para que investiguen el caso y realicen la denuncia.

El Dr. Condezo, indicó que también, el tiene conocimiento que mucha información interna de la FIAL, la tienen otras universidades, por lo tanto, alerta sobre los candados que se tiene en los documentos internos.

La Decana indicó que alguna información es pública y está en el SIC, pero alguna información es de uso exclusivo por los laboratorios y Direcciones. Por lo tanto, indicó que se buscará la forma de proteger la propiedad intelectual de la documentación creada por la FIAL.

III. PEDIDOS

No se realizaron pedidos de inclusión en la agenda del C.F.

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

Resolución N° 114-2023 del 20-06-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 115-2023 del 22-06-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 117-2023 del 23-06-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 118-2023 del 05-07-2023

Votación: aprobado por unanimidad

2. EQUIVALENCIA DE CURSOS DE LA ALUMNA CAROL J. LÓPEZ NOSTADES

La Decana, dio lectura al informe de Equivalencia de Cursos del semestre Académico 2023 – I, correspondiente a la alumna CAROL JANNET LÓPEZ NOSTADES, en donde se convalida de la siguiente manera:



INFORME DE EQUIVALENCIA DE CURSOS

I. DATOS DEL ALUMNO:

1. APELLIDOS Y NOMBRES: LOPEZ NOSTADES CAROL JANNET
2. UNIVERSIDAD DE PROCEDENCIA: UNIV.MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE-ESPAÑA
3. CARRERA DE INGRESO A LA UNALM: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

II. DATOS DEL CURSO A EVALUAR

1. NOMBRE DEL CURSO: BOOTCAMP EMPRENDIMIENTO EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO
2. N° DE CRÉDITOS: 2

III. DATOS DEL DEPARTAMENTO ACADÉMICO EVALUADOR

1. FACULTAD: ECONOMÍA Y PLANIFICACIÓN
2. DEPARTAMENTO ACADÉMICO: GESTIÓN EMPRESARIAL

IV. EQUIVALENCIA DE COMPARACIÓN DE PROGRAMAS ANALÍTICOS

1. SI ES EQUIVALENTE AL CONTENIDO DEL CURSO QUE OFRECE EL DPTO.

a) NOMBRE DEL CURSO:

..... DESARROLLO EMORESARIAL

b) N° DE CRÉDITOS:

..... 02

2. NO ES EQUIVALENTE AL CONTENIDO DEL CURSO QUE OFRECE EL DPTO.

JUSTIFICACIÓN:

.....
.....


.....
DR. PEDRO RICARDO QUIRÓZ QUEZADA
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO ACADÉMICO
DE GESTIÓN EMPRESARIAL


.....
DR. ELÍAS FÉLIX HUERTA CAMONES
PROFESOR EVALUADOR

Comentarios:

Dr. Marcial Silvia, consultó si el curso le serviría en el creditaje de la carrera.

La Decana indicó que el curso no sumaría, pero si es una referencia para el C.V de la estudiante.

Los miembros del consejo hicieron notar que el nombre del curso está mal escrito y llamaron la atención para que los documentos que se reciban de otros departamentos lleguen correctamente al Consejo de Facultad.

Votación: Aprobado por unanimidad, con cargo a que se realice la corrección en el formato.

3. SOLICITUD DE L ALUMNO JASSER J. DEL RÍO GUERRA – SOBRE ANULACIÓN DE TRASLADO INTERNO 2023 – II

La Decana, dio lectura a la solicitud de fecha 23-05-2023, del alumno **Jasser Junior Del Rio Guerra**, Código de Matrícula N° 20211553, estudiante de la carrera profesional de Agronomía de la Facultad de Agronomía, con código de Matrícula N° 20211553, pidiendo la anulación de su solicitud de Traslado Interno a la carrera de Industrias Alimentarias 2023-II, por motivos personales;

La solicitud de fecha 23-06-2023, del alumno **Jasser Junior Del Rio Guerra** – Código de Matrícula N° 20211553, en ampliación a su solicitud de fecha 23.05.2023, pidiendo en mérito al acuerdo de Consejo de Facultad de Industrias Alimentarias del 23.06.2023, se deje sin efecto la Resolución de Facultad N° 080-2023/FIAL del 4 de mayo de 2023, en la parte que respecta a la aprobación de su Traslado Interno correspondiente al Semestre 2023-II de la Facultad de Agronomía a la Facultad de Industrias Alimentarias;

Votación: Se aprobó por unanimidad **Dejar sin efecto la Resolución de Facultad N° 080-2023/FIAL del 4 de mayo de 2023, en la parte que respecta a la aprobación de su Traslado Interno correspondiente al Semestre 2023-II de la Facultad de Agronomía a la Facultad de Industrias Alimentarias**, en relación al alumno que se detalla a continuación:

N°	NOMBRES DEL ALUMNO	CÓDIGO	FACULTAD DE ORIGEN
1.	Del Rio Guerra, Jasser Junior	20211553	Agronomía

4. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

La Decana dio lectura al Acta N° 09-2023-UI/FIAL del 04-07-2023 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 NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS.** –

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO (Docente de curso afin en los últimos años)		
1.	<p>Estrategias de producto: láminas de mango y aguaymanto para su introducción al mercado de Lima Metropolitana</p> <table border="1" data-bbox="300 526 721 593"> <tr> <td data-bbox="300 526 651 593">En la plataforma SGI (5166)</td> <td data-bbox="651 526 721 593">SI</td> </tr> </table> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p> <p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Establecer las estrategias de producto para láminas de mango y aguaymanto dirigidas al consumidor de Lima Metropolitana que permita aprovechar las oportunidades del mercado</p>	En la plataforma SGI (5166)	SI	<p>Rosalvina Irene Teodoro Huamán</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>PhD. Fanny Ludeña Urquiza (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dr. Christian Encina Zelada (✓)</p> <p>PhD. Marianela Inga Guevara (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u></p> <p>PhD. Luis F. Vargas Delgado</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizar el mercado de láminas de frutas en Lima Metropolitana para determinar las oportunidades existentes para el desarrollo de nuevos productos. • Evaluar los gustos y preferencias del consumidor limeño para establecer una propuesta adecuada que permita promover cambios en el consumo de snacks. • Obtener el diseño del producto: láminas de mango y aguaymanto, acorde los requerimientos del consumidor potencial. • Seleccionar las estrategias utilizando un esquema de mercadotecnia que permita efectividad en la introducción de láminas de mango y aguaymanto.
En la plataforma SGI (5166)	SI				
2.	<p>Efecto del <i>Lactobacillus rhamnosus</i> en la conservación de leche cruda acopiada en la zona norte del Perú</p>	<p>Juan Manuel Ferrer Yauri</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Dr. Marcial Silva Jaimes (✓)</p>		

Votación: Aprobado por unanimidad.

	En la plataforma SGI (5155)	SI		<p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dra. Ana Aguilar Galvez (✓)</p> <p>Dra. Rosana Chirinos Gallardo (✓)</p> <p><u>ASESORA:</u></p> <p>PhD. Fanny Ludeña Urquizo</p>
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			
	Seguridad e Inocuidad Alimentaria			
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar el efecto del <i>Lactobacillus rhamnosus</i> en la conservación de leche cruda acopiada en la zona norte del Perú.</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar diferentes dosis de <i>L. rhamnosus</i> para la conservación de leche cruda a nivel de laboratorio. Determinar el efecto del microorganismo <i>L. rhamnosus</i> en los parámetros fisicoquímico (acidez, pH, prueba del alcohol, sólidos totales, grasa, proteína, crioscopia y densidad) en leche cruda, por un periodo de almacenamiento (4 – 5°C) hasta 60 horas. Determinar el efecto del microorganismo <i>L. rhamnosus</i> en los parámetros microbiológicos (UFC/ml de aerobios mesófilos, esporulados y psicrótrofos) y células somáticas en leche cruda por un periodo de almacenamiento (4 – 5°C) hasta 60 horas. Implementar el mejor parámetro de tiempo y dosis a nivel de centro de acopio. 	
3.	Optimización de la extracción del ácido carmínico por ultrasonidos en el proceso de laqueado de la laca carmín		<p>Maria Guadalupe Huaman Rupa</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Mg.Sc. Luis Briceño Berrú (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel (✓)</p> <p>Dra. Bettit Salvá Ruiz (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u></p> <p>Dr. Luis Condezo Hoyos</p> <p><u>CO-ASESORA:</u></p> <p>PhD. Paola Cortés Avendaño</p>
En la plataforma SGI (5167)	SI	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		
	Diseño y desarrollo de procesos			
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>La presente investigación pretende optimizar la extracción del ácido carmínico por ultrasonidos en el proceso de laqueado de la laca carmín</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Caracterizar fisico-químicamente la cochinilla seca (<i>Dactylopius coccus</i>). Evaluar el efecto de los parámetros de amplitud, ciclos de pulso y tiempo de sonicación en la extracción del ácido carmínico. 	

Votación: Aprobado por unanimidad

			<ul style="list-style-type: none"> • Optimizar los parámetros que maximicen la extracción del ácido carmínico por ultrasonidos en el proceso de laqueado de la laca carmín. • Caracterizar físico-químicamente la laca carmín.
4.	Extracción convencional y asistida por ultrasonido de polifenoles de inca muña (<i>Clinopodium bolivianum</i>) utilizando solventes eutécticos profundos	Sebastian Gavino Anticona Paico	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Dra. Carmen Velezmoro Sánchez (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dr. Edwin Baldeón Chamorro (✓)</p> <p>Dr. Eduardo Morales Soriano (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u></p> <p>Dr. David Campos Gutiérrez</p> <p><u>CO-ASESORA:</u></p> <p>Dra. Rosana Chirinos Gallardo</p>
	En la plataforma SGI (5208)		SI
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		
	Biotecnología alimentaria y bioprocesos		
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Optimizar la extracción de los compuestos fenólicos de las hojas de la Inca Muña (<i>Clinopodium bolivianum</i>) mediante el uso de solventes eutécticos profundos.</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar a diferentes solventes eutécticos profundos en la extracción de los compuestos fenólicos antioxidantes de la inca muña, empleando la extracción convencional y la asistida por ultrasonido. • Optimizar la extracción de los compuestos fenólicos antioxidantes por el método convencional, empleando al mejor solvente eutéctico del objetivo anterior, utilizando la metodología de superficie de respuesta bajo un diseño Box-Behnken. • Optimizar la extracción de los compuestos fenólicos antioxidantes por el método asistido por ultrasonido, empleando al mejor solvente eutéctico del objetivo anterior, utilizando la metodología de superficie de respuesta bajo un diseño Box-Behnken. • Caracterizar a los extractos de la inca muña obtenidos de la optimización del método convencional y mediante asistencia con ultrasonido, en las propiedades antioxidante, antihipertensiva, hipoglucemiante e hipocolesterolémica

Votación: Aprobado por unanimidad



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

2.1. CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS (CIFHFIA)

Teniendo en cuenta el Reglamento para la Conformación y Validación de Círculos de Investigación de la UNALM. Resolución N°0411-2016-CU-UNALM que establece que *la evaluación para la permanencia del estatus de círculo de investigación se realizará cada 2 años*, la Resolución TR N° N°214-2021/FIAL del 01 de julio del 2021, que aprueba la permanencia del **CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS (CIFHFIA)** y, la solicitud del PhD. Luis F. Vargas Delgado, para la Evaluación para la permanencia del mencionado Círculo de Investigación, se procedió a la revisión de la documentación consistente en: Informe de las actividades realizadas en los últimos dos años, junto con los correspondientes documentos probatorios. Con esta información se elaboró una Lista de Verificación, donde se evidencia el cumplimiento de al menos uno de los criterios de evaluación, por lo que el Comité de Investigación recomienda la **PERMANENCIA** del **CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS (CIFHFIA)**, asesorado por el PhD. Luis F. Vargas Delgado (Responsable), Dr. Luis Condezo Hoyos, Dr. Américo Guevara Pérez, Mg. Sc. Diana Nolzco Cama, Mg.Sc. Hermelinda Álvarez Chancasanampa y Dr. Eduardo Morales Soriano.

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

1.1. Círculo de Investigación de Carnes y Derivados (CICD)

Se recibió una carta con fecha 03 de julio del presente del Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel, en su calidad de asesor del Círculo de Investigación de Carnes y Derivados (CICD), para solicitar la incorporación del Dr. Christian Encina Zelada, con quien participa en el proyecto de investigación financiado por PROCIENCIA: *“Desarrollo y aplicación de polvo, fibra y extracto colorante-antioxidante obtenidos a partir de cáscara de pitahaya mediante tecnología verde asistida por ultrasonido como insumo sustituto de grasa y colorante natural en salchicha de carne de alpaca”*.

Al respecto, el Comité de Investigación (con una abstención) recomienda ACEPTAR la incorporación del Dr. Christian Encina Zelada, al mencionado Círculo de Investigación.

Votación: Aprobado por unanimidad.

5. COMISIÓN DE SERVICIOS DE DOCENTES DE LA FIAL

- M.Sc. Walter F. Salas Valerio – Docente Dpto. IAPA-FIAL

La Decana, dio lectura a la carta N° 149-2023-IAPA del 03.07.2023, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que, en reunión de departamento de fecha 21-06-23, se aprobó conceder comisión de servicios al M.Sc. Walter F. Salas Valerio, a partir 15 al 21 de julio del 2023, para participar en el IFT FIRST, con el fin de presentar el trabajo de Investigación “Real-time monitoring of 5-Hydroxymethyl furfural in Peruvian honeys by using a handheld near infrared device”, el cual ha sido aceptado como póster en forma Presencial, a realizarse en Chicago, EE.UU.

Votación: Aprobado por unanimidad.

- PhD. Patricia Glorio Paulet – Docente – Dpto. IAPA - FIAL

La carta N° 150-2023-IAPA del 03.07.2023, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que, en reunión de departamento de fecha 21-06-23, se aprobó conceder comisión de servicios a la **PhD. Patricia Glorio Paulet**, Profesora Principal a D.E. del Dpto. Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias, del **06 de enero al 07**

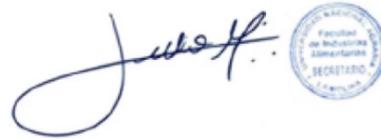
de abril del 2024, para realizar una estancia de investigación tipo Pos doctoral titulada: "Caracterización de polisacáridos no digeribles in vitro e identificación probióticos favorecidos para el desarrollo de alimentos funcionales" a desarrollarse en los laboratorios de Química y Funcionalidad de Carbohidratos y derivados del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación de la Universidad Autónoma de Madrid, España.

Votación: Aprobado por unanimidad.

Finalmente, la Decana pidió a los miembros del C.F. un minuto de silencio por el fallecimiento de nuestra egresada Martha León, para pedir por su descanso y fortaleza para la familia.

Siendo las 2:50 pm, se dio por culminada la sesión.

Escriba el texto aquí



The image shows a handwritten signature in blue ink, followed by a circular official stamp. The stamp contains the text "Facultad de Ciencias de la Salud" and "SECRETARIO" in a circular arrangement.