

ACTA N° 013-2023/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 22 DE AGOSTO DE 2023

Siendo las 2:10 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**: Dr. Marcial Silva Jaimes, Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dr. Eduardo Morales Soriano, Dr. Luis Condezo Hoyos, Mg.Sc. Diana Nolzaco Cama, PhD. Gabriela Chire Fajardo, Dr. Julio Vidaurre Ruiz, Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello, PhD. Paola Cortés Avendaño; **Representación Estudiantil**: Santiago Ramos Cayllahua, Jazmín Yupanqui Ventura, Zahid E. Apaza Medrano y Moisés D. Ventrura Torres; **Directores Dptos.** Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto. TAPA), **Directores de Unidades**: Dr. Paulo Torres Mayanga (UEPS).

Inasistencia Justificada: M.Sc. Walter F. Salas Valerio, Dra. Bettit Salvá Ruiz, Dr. Bernardo Yépez Silva Santisteban, Wilder D. Sánchez Cutire, Yuvisssa Sosa Córdova.

Inasistencia Injustificada:

Siendo las 2:10 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° 008-2023/FIAL- S. Ordinaria del 15-06-2023

II. DESPACHO E INFORMES

La Decana expuso las aprobaciones realizadas en el Consejo Universitario extraordinario realizado el 08/08/2023.

N°	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN																																																																																																																																																																																																																																																																														
CONSEJO EXTRAORDINARIO 08.08.2023																																																																																																																																																																																																																																																																																
Facultad de Industrias Alimentarias																																																																																																																																																																																																																																																																																
1	SE APRUEBA RENOVACIÓN DE NOMBRAMIENTO DE PROFESORES VISITANTES	<table border="1"><tr><td>1</td><td>N° 226-2023-CD-UNALM N° 116-2023/FIAL</td><td>Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios</td><td>Dr. Raúl Benito Siche Ibarra</td><td>A partir del 23 de julio de 2023 y por el periodo reglamentario.</td><td>Desarrollar actividades de investigación en el Programa Ciencia de Alimentos.</td></tr><tr><td>2</td><td>N° 227-2023-CD-UNALM N° 116-2023/FIAL</td><td></td><td>Dra. Alyssa Mariel Hidalgo Vidal</td><td>A partir del 23 de julio de 2023 y por el periodo reglamentario.</td><td>Desarrollar actividades de investigación en el Programa Ciencia de Alimentos.</td></tr></table>	1	N° 226-2023-CD-UNALM N° 116-2023/FIAL	Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios	Dr. Raúl Benito Siche Ibarra	A partir del 23 de julio de 2023 y por el periodo reglamentario.	Desarrollar actividades de investigación en el Programa Ciencia de Alimentos.	2	N° 227-2023-CD-UNALM N° 116-2023/FIAL		Dra. Alyssa Mariel Hidalgo Vidal	A partir del 23 de julio de 2023 y por el periodo reglamentario.	Desarrollar actividades de investigación en el Programa Ciencia de Alimentos.																																																																																																																																																																																																																																																																		
1	N° 226-2023-CD-UNALM N° 116-2023/FIAL	Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios	Dr. Raúl Benito Siche Ibarra	A partir del 23 de julio de 2023 y por el periodo reglamentario.	Desarrollar actividades de investigación en el Programa Ciencia de Alimentos.																																																																																																																																																																																																																																																																											
2	N° 227-2023-CD-UNALM N° 116-2023/FIAL		Dra. Alyssa Mariel Hidalgo Vidal	A partir del 23 de julio de 2023 y por el periodo reglamentario.	Desarrollar actividades de investigación en el Programa Ciencia de Alimentos.																																																																																																																																																																																																																																																																											
2	SE APROBÓ INGRESANTES DEL CONCURSO DE ADMISIÓN 2023-II	<table border="1"><tr><td>106</td><td>106</td><td>106</td><td>106</td><td>106</td><td>106</td></tr><tr><td>107</td><td>107</td><td>107</td><td>107</td><td>107</td><td>107</td></tr><tr><td>108</td><td>108</td><td>108</td><td>108</td><td>108</td><td>108</td></tr><tr><td>109</td><td>109</td><td>109</td><td>109</td><td>109</td><td>109</td></tr><tr><td>110</td><td>110</td><td>110</td><td>110</td><td>110</td><td>110</td></tr><tr><td>111</td><td>111</td><td>111</td><td>111</td><td>111</td><td>111</td></tr><tr><td>112</td><td>112</td><td>112</td><td>112</td><td>112</td><td>112</td></tr><tr><td>113</td><td>113</td><td>113</td><td>113</td><td>113</td><td>113</td></tr><tr><td>114</td><td>114</td><td>114</td><td>114</td><td>114</td><td>114</td></tr><tr><td>115</td><td>115</td><td>115</td><td>115</td><td>115</td><td>115</td></tr><tr><td>116</td><td>116</td><td>116</td><td>116</td><td>116</td><td>116</td></tr><tr><td>117</td><td>117</td><td>117</td><td>117</td><td>117</td><td>117</td></tr><tr><td>118</td><td>118</td><td>118</td><td>118</td><td>118</td><td>118</td></tr><tr><td>119</td><td>119</td><td>119</td><td>119</td><td>119</td><td>119</td></tr><tr><td>120</td><td>120</td><td>120</td><td>120</td><td>120</td><td>120</td></tr><tr><td>121</td><td>121</td><td>121</td><td>121</td><td>121</td><td>121</td></tr><tr><td>122</td><td>122</td><td>122</td><td>122</td><td>122</td><td>122</td></tr><tr><td>123</td><td>123</td><td>123</td><td>123</td><td>123</td><td>123</td></tr><tr><td>124</td><td>124</td><td>124</td><td>124</td><td>124</td><td>124</td></tr><tr><td>125</td><td>125</td><td>125</td><td>125</td><td>125</td><td>125</td></tr><tr><td>126</td><td>126</td><td>126</td><td>126</td><td>126</td><td>126</td></tr><tr><td>127</td><td>127</td><td>127</td><td>127</td><td>127</td><td>127</td></tr><tr><td>128</td><td>128</td><td>128</td><td>128</td><td>128</td><td>128</td></tr><tr><td>129</td><td>129</td><td>129</td><td>129</td><td>129</td><td>129</td></tr><tr><td>130</td><td>130</td><td>130</td><td>130</td><td>130</td><td>130</td></tr><tr><td>131</td><td>131</td><td>131</td><td>131</td><td>131</td><td>131</td></tr><tr><td>132</td><td>132</td><td>132</td><td>132</td><td>132</td><td>132</td></tr><tr><td>133</td><td>133</td><td>133</td><td>133</td><td>133</td><td>133</td></tr><tr><td>134</td><td>134</td><td>134</td><td>134</td><td>134</td><td>134</td></tr><tr><td>135</td><td>135</td><td>135</td><td>135</td><td>135</td><td>135</td></tr><tr><td>136</td><td>136</td><td>136</td><td>136</td><td>136</td><td>136</td></tr><tr><td>137</td><td>137</td><td>137</td><td>137</td><td>137</td><td>137</td></tr><tr><td>138</td><td>138</td><td>138</td><td>138</td><td>138</td><td>138</td></tr><tr><td>139</td><td>139</td><td>139</td><td>139</td><td>139</td><td>139</td></tr><tr><td>140</td><td>140</td><td>140</td><td>140</td><td>140</td><td>140</td></tr><tr><td>141</td><td>141</td><td>141</td><td>141</td><td>141</td><td>141</td></tr><tr><td>142</td><td>142</td><td>142</td><td>142</td><td>142</td><td>142</td></tr><tr><td>143</td><td>143</td><td>143</td><td>143</td><td>143</td><td>143</td></tr><tr><td>144</td><td>144</td><td>144</td><td>144</td><td>144</td><td>144</td></tr><tr><td>145</td><td>145</td><td>145</td><td>145</td><td>145</td><td>145</td></tr><tr><td>146</td><td>146</td><td>146</td><td>146</td><td>146</td><td>146</td></tr><tr><td>147</td><td>147</td><td>147</td><td>147</td><td>147</td><td>147</td></tr><tr><td>148</td><td>148</td><td>148</td><td>148</td><td>148</td><td>148</td></tr><tr><td>149</td><td>149</td><td>149</td><td>149</td><td>149</td><td>149</td></tr><tr><td>150</td><td>150</td><td>150</td><td>150</td><td>150</td><td>150</td></tr></table>	106	106	106	106	106	106	107	107	107	107	107	107	108	108	108	108	108	108	109	109	109	109	109	109	110	110	110	110	110	110	111	111	111	111	111	111	112	112	112	112	112	112	113	113	113	113	113	113	114	114	114	114	114	114	115	115	115	115	115	115	116	116	116	116	116	116	117	117	117	117	117	117	118	118	118	118	118	118	119	119	119	119	119	119	120	120	120	120	120	120	121	121	121	121	121	121	122	122	122	122	122	122	123	123	123	123	123	123	124	124	124	124	124	124	125	125	125	125	125	125	126	126	126	126	126	126	127	127	127	127	127	127	128	128	128	128	128	128	129	129	129	129	129	129	130	130	130	130	130	130	131	131	131	131	131	131	132	132	132	132	132	132	133	133	133	133	133	133	134	134	134	134	134	134	135	135	135	135	135	135	136	136	136	136	136	136	137	137	137	137	137	137	138	138	138	138	138	138	139	139	139	139	139	139	140	140	140	140	140	140	141	141	141	141	141	141	142	142	142	142	142	142	143	143	143	143	143	143	144	144	144	144	144	144	145	145	145	145	145	145	146	146	146	146	146	146	147	147	147	147	147	147	148	148	148	148	148	148	149	149	149	149	149	149	150	150	150	150	150	150
106	106	106	106	106	106																																																																																																																																																																																																																																																																											
107	107	107	107	107	107																																																																																																																																																																																																																																																																											
108	108	108	108	108	108																																																																																																																																																																																																																																																																											
109	109	109	109	109	109																																																																																																																																																																																																																																																																											
110	110	110	110	110	110																																																																																																																																																																																																																																																																											
111	111	111	111	111	111																																																																																																																																																																																																																																																																											
112	112	112	112	112	112																																																																																																																																																																																																																																																																											
113	113	113	113	113	113																																																																																																																																																																																																																																																																											
114	114	114	114	114	114																																																																																																																																																																																																																																																																											
115	115	115	115	115	115																																																																																																																																																																																																																																																																											
116	116	116	116	116	116																																																																																																																																																																																																																																																																											
117	117	117	117	117	117																																																																																																																																																																																																																																																																											
118	118	118	118	118	118																																																																																																																																																																																																																																																																											
119	119	119	119	119	119																																																																																																																																																																																																																																																																											
120	120	120	120	120	120																																																																																																																																																																																																																																																																											
121	121	121	121	121	121																																																																																																																																																																																																																																																																											
122	122	122	122	122	122																																																																																																																																																																																																																																																																											
123	123	123	123	123	123																																																																																																																																																																																																																																																																											
124	124	124	124	124	124																																																																																																																																																																																																																																																																											
125	125	125	125	125	125																																																																																																																																																																																																																																																																											
126	126	126	126	126	126																																																																																																																																																																																																																																																																											
127	127	127	127	127	127																																																																																																																																																																																																																																																																											
128	128	128	128	128	128																																																																																																																																																																																																																																																																											
129	129	129	129	129	129																																																																																																																																																																																																																																																																											
130	130	130	130	130	130																																																																																																																																																																																																																																																																											
131	131	131	131	131	131																																																																																																																																																																																																																																																																											
132	132	132	132	132	132																																																																																																																																																																																																																																																																											
133	133	133	133	133	133																																																																																																																																																																																																																																																																											
134	134	134	134	134	134																																																																																																																																																																																																																																																																											
135	135	135	135	135	135																																																																																																																																																																																																																																																																											
136	136	136	136	136	136																																																																																																																																																																																																																																																																											
137	137	137	137	137	137																																																																																																																																																																																																																																																																											
138	138	138	138	138	138																																																																																																																																																																																																																																																																											
139	139	139	139	139	139																																																																																																																																																																																																																																																																											
140	140	140	140	140	140																																																																																																																																																																																																																																																																											
141	141	141	141	141	141																																																																																																																																																																																																																																																																											
142	142	142	142	142	142																																																																																																																																																																																																																																																																											
143	143	143	143	143	143																																																																																																																																																																																																																																																																											
144	144	144	144	144	144																																																																																																																																																																																																																																																																											
145	145	145	145	145	145																																																																																																																																																																																																																																																																											
146	146	146	146	146	146																																																																																																																																																																																																																																																																											
147	147	147	147	147	147																																																																																																																																																																																																																																																																											
148	148	148	148	148	148																																																																																																																																																																																																																																																																											
149	149	149	149	149	149																																																																																																																																																																																																																																																																											
150	150	150	150	150	150																																																																																																																																																																																																																																																																											

La Decana mostró los avances en relación a la acreditación y construcción del edificio de la FIAL.

The screenshot shows a Zoom meeting window. On the left, a document titled 'Informes FIAL Extraordinario 08.08.23 y 7pm AU 10.08.docx' is open in a Microsoft Word application. The document content includes:

- Se presentó el Levantamiento de las Observaciones → 15.08.2022
- Aun a la espera de respuesta enviada por el Sr. Rector al Director de SINEACE (Carta Nro. 572-2022-R-UNALM 09.11.2022)
- RESULTADOS DE LA ACREDITACIÓN → 31 de marzo 2023
- Reunión con directores → Lunes 03 de abril 2023
- Reunión con docentes de la FIAL → Miércoles 05 de abril 2023
- Presentación de Apelación → Respuesta pendiente de aprobación

Below the text is a blue header 'Registro de un(a) SOLICITUD' and a section titled 'Buen día, Sr. (a) UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA'. A video feed on the right shows Jenny Valdez Arana, with a small thumbnail of the FIAL building below it.

The second part of the screenshot shows a different slide in the document with a photograph of a modern building hallway. Below the photo, the text reads:

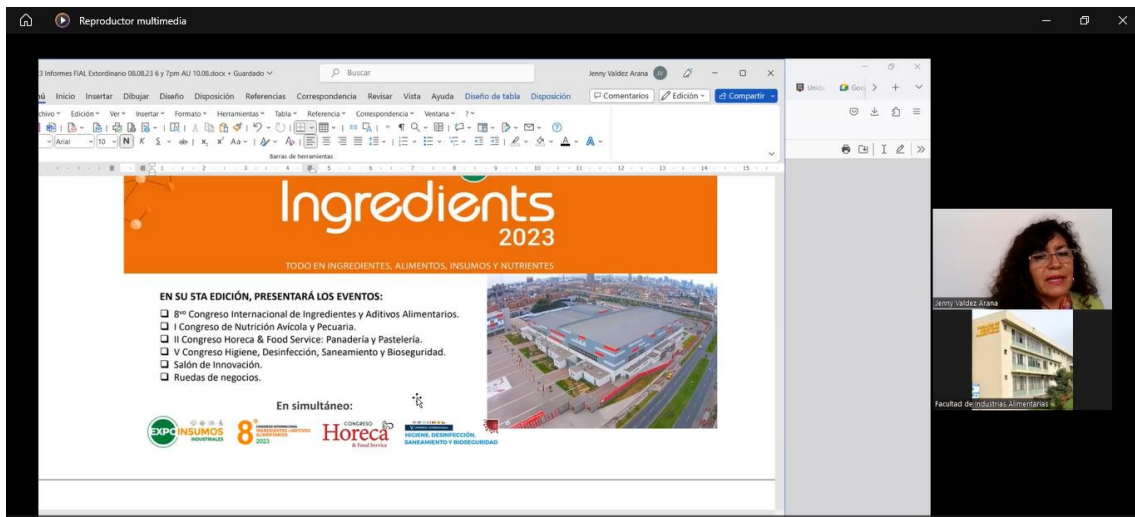
23 de febrero a la fecha se cuenta en el Acta de constatación para cierre de contrato con el C SISAC: "Notaría Vidal Hermosa" y con el proceso administrativo que se sigue. Espera de la Resolución → Expediente de Saldos: Contrato del que elabora y revisa el expediente.

La Decana indicó que la FIAL participará con un stand en la Expoingredients 2023 y mostró la ubicación de dicho stand.

The screenshot shows a Zoom meeting window. On the left, a floor plan of the Expoingredients 2023 exhibition is displayed. The plan is divided into several sections:

- AGRO:** Includes stands A-305, A-306, A-307, A-312, A-314, A-315, A-316, A-317, A-318, A-319, A-320, A-321, A-322, A-323, A-324, A-325, A-326, A-327, A-328, A-329, A-330, A-331, A-332, A-333, A-334, A-335, A-336, A-337, A-338, A-339, A-340, A-341, A-342, A-343, A-344, A-345, A-346, A-347, A-348, A-349, A-350, A-351, A-352, A-353, A-354, A-355, A-356, A-357, A-358, A-359, A-360, A-361, A-362, A-363, A-364, A-365, A-366, A-367, A-368, A-369, A-370, A-371, A-372, A-373, A-374, A-375, A-376, A-377, A-378, A-379, A-380, A-381, A-382, A-383, A-384, A-385, A-386, A-387, A-388, A-389, A-390, A-391, A-392, A-393, A-394, A-395, A-396, A-397, A-398, A-399, A-400.
- FEED, INDUSTRIA & FARMA:** Includes stands N-403, N-404, N-405, N-406, N-407, N-408, N-409, N-410, N-411, N-412, N-413, N-414, N-415, N-416, N-417, N-418, N-419, N-420, N-421, N-422, N-423, N-424, N-425, N-426, N-427, N-428, N-429, N-430, N-431, N-432, N-433, N-434, N-435, N-436, N-437, N-438, N-439, N-440.
- INGREDIENTES Y ADITIVOS:** Includes stands I-113, I-114, I-115, I-116, I-117, I-118, I-119, I-120, I-121, I-122, I-123, I-124, I-125, I-126, I-127, I-128, I-129, I-130, I-131, I-132, I-133, I-134, I-135, I-136, I-137, I-138, I-139, I-140.
- ALIMENTOS Y BEBIDAS:** Includes stands B-220, B-221, B-222, B-223, B-224, B-225, B-226, B-227, B-228, B-229, B-230, B-231, B-232, B-233, B-234, B-235, B-236, B-237, B-238, B-239, B-240.

A blue dashed line highlights a specific area in the 'AGRO' section. A video feed on the right shows Jenny Valdez Arana, with a small thumbnail of the FIAL building below it.



El Profesor Salas, indicó que él ha sido invitado por la Expo Ingredients para ser parte del jurado como evaluador en el Concurso de Innovación.

La Decana indicó que la participación en las ferias es muy importante porque nos da visibilidad y eso se ve reflejado en el número de nuestros postulantes. Ya que el % de presión se ha incrementado de un ciclo a otro, realizando la Feria vocacional.

El Profesor Salas indicó que se ha realizado las gestiones para que los estudiantes se puedan matricular, sin embargo, en los casos complejos se pedirá a la Oficina de Estudios una excepción para que los estudiantes se puedan matricular directamente con el profesor.

La Decana indicó que hay algunas equivalencias que no se han aprobado, pero que se implementarán, cuando venga el pedido de la comisión de estudios.

El Dr. Morales, indicó que en su departamento algunos grupos se aperturarán, pero en los cursos electivos será imposible.

El Dr. Silva, explicó la problemática existe con los estudiantes que desean llevar el curso de Evaluación Sensorial y Control de Calidad, por un tema de pre requisitos. Por lo tanto, propone que los estudiantes lleven los cursos en simultáneo como excepción, para que puedan tener una salida.

III. PEDIDOS

La Dra. Betalleuz, solicitó un informe sobre la participación de la tutoría, ya que en su caso particular, solo han participado 05 alumnos de 19. Solicitó que la comisión, recuerde la importancia de que se acerquen a realizar la tutoría con sus profesores. Indicó que sería bueno, motivar en la bienvenida de los cachimbos.

La Decana, indicó que ese tema también ha sido cuestión de debate en el Consejo Universitario. Comentó que la tutoría es obligatoria para los docentes, pero el reglamento no dice nada sobre los estudiantes. Indicó que en la época que la FIAL, lo impuso como obligatorio, fue satisfactoria la participación, sin embargo, hubieron muchas quejas por parte de los estudiantes.

La Decana, indicó que solicitará que la comisión, envíe un recordatorio a los estudiantes, así mismo, continuará con su pedido a las autoridades, para que se reglamente o condicione la tutoría.

El Dr. Silva, indicó que para él, la tutoría debe ser necesaria para que los estudiantes que lo necesite. Porque los tiempos han cambiado, ya que ahora toda la comunicación se cuenta por medios tecnológicos. Propuso que los casos especiales de los alumnos, una oficina aparte, podría darle todo el apoyo y que no dependa de los docentes.

La Decana solicitó que se incluya en el orden del día el pedido de la comisión de currículo, quienes han remitido el formato de validación de cursos de la malla curricular, para la verificación de los cursos y para continuar el proceso de obtención del grado de Bachiller.

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

Resolución N° 141-2023 del 21-07-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 143-2023 del 31-07-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 144-2023 del 31-07-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 145-2023 del 03-08-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 149-2023 del 14-08-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 150-2023 del 16-08-2023

Votación: No se votó, porque se duplicaron los nombres de la estudiante Annie Diana Yumpiri Aguilar.

Resolución N° 151-2023 del 17-08-2023

Votación: aprobado por unanimidad

Resolución N° 153-2023 del 18-08-2023

Votación: aprobado por unanimidad

2. COMISIÓN DE TÍTULOS

- Modalidad: TSP

APELLIDOS Y NOMBRES	TÍTULO
Yancán Huayna, Paola Stefany	Trabajo por Suficiencia Profesional: "MEJORA EN LA TEXTURA DEL BIZCOCHO DE UN PRODUCTO DE PANADERÍA FINA".
Ramos Calderón De Goyburo, Andrea Cristina	Trabajo por Suficiencia Profesional: "IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA ISO 9001 Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

Votación: Aprobado por unanimidad.

3. COMISIONES DE SERVICIOS DE DOCENTES DE LA FIAL

- PhD. Laura del Rosario Linares García – Docente del Dpto. Acad. IAPA – FIAL

La Decana, dio lectura a la carta N° 173-2023-IAPA del 20 de julio de 2023, del Director (e) del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 12.7.2023, acordó conceder Comisión de Servicios a la PhD. Laura del Rosario Linares García, a partir del 18 al 28 de agosto de 2023, para participar en reuniones con docentes, visitas a laboratorios, reuniones sobre temas comunes en actividades de investigación, preparación de manuscritos de investigación pendientes, y planificación de investigaciones futuras, a realizarse en la Universidad Austríaca, University of Natural Resources and Applied Life Sciences de Viena.

Votación: Aprobado por unanimidad.

- Dr. Luis Alberto Condezo Hoyos – Docente del Dpto. Acad. IAPA – FIAL

La Decana dio lectura a la carta N° 174-2023-IAPA del 20 de julio de 2023, del Director (e) del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 12.7.2023, acordó conceder Comisión de Servicios al Dr. Luis Alberto Condezo Hoyos, a partir del 30 de septiembre al 16 de octubre de 2023, para realizar una estancia de investigación en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (UAM CSIC, Madrid) y presentar dos comunicaciones científicas en 3er Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge (Dresden, Alemania).

Votación: Aprobado por unanimidad.

- PhD. Paola Marlene Cortés Avendaño – Docente Dpto. Acad. IAPA – FIAL

La Decana, dio lectura a la carta N° 175-2023-IAPA del 20 de julio de 2023, del Director (e) del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 12.7.2023, acordó conceder Comisión de Servicios a la PhD. Paola Marlene Cortés Avendaño, a partir del 30 de septiembre al 16 de octubre de 2023, para realizar una Estancia de Investigación el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (UAM-CSIC, Madrid) y presentar dos comunicaciones científicas en el 3er Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge (Dresden, Alemania).

Votación: Aprobado por unanimidad.

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

La Decana, dio lectura a la carta N° 176-2023-IAPA del 20 de julio de 2023, del Director (e) del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 12.7.2023, acordó conceder Comisión de Servicios a la Dra. Patricia Glorio Paulet, del 27 de noviembre al 1 de diciembre de 2023, a fin de que asista al evento: "9th International Conference on Food Chemistry & Technology, el cual se llevará a cabo del 27 al 29 de noviembre de 2023, en el Hôtel Mercure Paris Centre Tour Eiffel, 20 Rue Jean Rey, 75015 Paris, France; organizado por United Scientific Group (a non-profit organization).

Votación: Aprobado por unanimidad

- **Dr. Bernardo Onagar Yépez Silva-Santisteban – Docente del Dpto. Acad. IAPA – FIAL**

La decana dio lectura a la carta N° 177-2023-IAPA del 20 de julio de 2023, del Director (e) del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 12.7.2023, acordó conceder Comisión de Servicios al Dr. Bernardo Onagar Yépez Silva Santisteban, a partir del 17 al 26 de julio de 2023, para participar en el trabajo de campo sobre la fermentación de cacao en el marco del Proyecto PERU-Hub, a realizarse en Tingo María - Región Huánuco.

Votación: Aprobado por unanimidad.

4. APROBAR LA RELACIÓN DE LOS DOCENTES TUTORADOS – SEMESTRE ACAD. 2023 - II

La Decana, dio lectura a la carta de fecha 11 de agosto de 2023, enviada por la Coordinadora de Tutoría de la Facultad de Industrias Alimentarias, en la que presenta la relación de los docentes tutores para el Semestre Académico 2023-II.

Intervenciones:

La Dra. Betalleluz, indicó que debería haber un proyecto de mejora para que toda la información se encuentre disponible sobre los estudiantes.

La Decana indicó que reiterará el pedido al vicerrector académico, ya que siempre, recibe la respuesta de que la información está disponible. Pero, nos damos cuenta que aún falta ordenar.

Votación: Aprobado por unanimidad.

5. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

La Decana dio lectura al Acta N° 11-2023-UI/FIAL del 16-08-2023 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 afín en los últimos años)
1.	Elaboración y caracterización del Pisco de Uva Italia (<i>Vitis vinifera</i> L var. Italia) obtenido de vinos base a diferentes densidades	Paolo Endo Centeno Díaz	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Mg.Sc. Luis Briceño Berrú (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dra. Ana Aguilar Galvez (✓)</p> <p>Mg.Sc. Juan Carlos Palma (✓)</p> <p><u>ASESORA:</u></p> <p>Mg.Sc. Beatriz Hatta Sakoda</p> <p><u>CO-ASESORA:</u></p> <p>Mg.Sc. Mirtha P. Martínez Tapia</p>
En la plataforma SGI (5239)	SI		
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			
Diseño y desarrollo de procesos			
<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Determinar la influencia de la densidad del vino base en el rendimiento y características fisicoquímicas de los piscos mosto verde.</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar las características fisicoquímicas del vino base a diferentes densidades. • Determinar el rendimiento en pisco de los vinos base con diferentes densidades. • Determinar las características fisicoquímicas de los piscos obtenidos de los vinos base con diferentes densidades. • Determinar la concentración de los compuestos volátiles en las muestras de pisco mediante la cromatografía de gases 	

Votación: Aprobado por unanimidad.

2.	Encapsulación y estabilidad de antocianinas de la coronta de maíz morado (<i>Zea mays</i> L.)		Kevin Jeferzon Peña Pacheco	<u>PRESIDENTE:</u> Dr. David Campos Gutiérrez (✓)
	En la plataforma SGI (5240)	SI		<u>MIEMBROS:</u> Dra. Rosana Chirinos Gallardo (✓) Dr. Luis Condezo Hoyos (✓)
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			<u>ASESORA:</u> Mg.Sc. Diana Nolazco Cama
	Diseño y desarrollo de productos			
	OBJETIVO GENERAL Encapsular y evaluar la estabilidad de las antocianinas a partir de la coronta de maíz morado por medio de diferentes mezclas de agentes encapsulantes.		OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Extraer y cuantificar las antocianinas a partir de la materia prima deshidratada. • Evaluar diferentes mezclas de los agentes encapsulantes (β ciclodextrina, maltodextrina y goma arábica) para la obtención de antocianinas encapsuladas de la coronta de maíz morado. • Evaluar las antocianinas encapsuladas mediante pruebas de estabilidad a temperatura ambiente por 60 días de almacenamiento, con relación a los cambios de color, humedad, tamaño de partícula, humectabilidad, contenido de antocianinas y capacidad antioxidante. 	
3.	Evaluación proximal y reológica de la harina de <i>Ganoderma applanatum</i> de Madre de Dios		Cristian Francisco Epiquien Zorrilla	<u>PRESIDENTE:</u> MSc. Walter Salas Valerio (✓)
	En la plataforma SGI (5242)	SI		<u>MIEMBROS:</u> PhD. Gabriela Chire Fajardo (✓) PhD. Patricia Glorio Paulet (✓)
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			<u>ASESOR:</u> Dr. Paulo Torres Mayanga
	Caracterización de las materias primas, productos y derivados			<u>CO - ASESOR:</u> PhD. Larry Oscar Chañi Paucar
	OBJETIVO GENERAL Evaluar las características proximales y reológicas de la harina de <i>Ganoderma applanatum</i> .		OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Determinar la composición de macronutrientes y micronutrientes del hongo in natura. • Caracterizar al <i>G. applanatum</i> como valor agregado en forma de harina junto a otras harinas de nuestro consumo diario. 	

			<ul style="list-style-type: none"> Analizar las mejores condiciones de secado y escaldado para la obtención de la harina de <i>G. applanatum</i>. 						
4.	<p>Caracterización fisicoquímica y tecnofuncional del almidón y harina de cormos de jergón sachá (<i>Dracontium spruceanum</i> (Schott) G.H. Zhu)</p> <table border="1"> <tr> <td>En la plataforma SGI (5307)</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Caracterización de las materias primas, productos y derivados</td> </tr> </table> <p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>El objetivo principal de la presente investigación será caracterizar fisicoquímica y funcionalmente la harina y el almidón obtenidos del corno de jergón sachá (<i>Dracontium spruceanum</i> (Schott) G.H. Zhu).</p>	En la plataforma SGI (5307)	SI	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		Caracterización de las materias primas, productos y derivados		<p>Marco Antonio Angeles Sosa</p> <p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Dra. Gladys Tarazona de Rodríguez (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dra. Carmen Velezmoro Sánchez (✓)</p> <p>PhD. Julio Vidaurre Ruiz (✓)</p> <p><u>ASESORA:</u></p> <p>Dra. Indira Betalleluz Pallardel</p> <p><u>CO - ASESORA:</u></p> <p>PhD. Marianela Inga Guevara</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Obtener harina del corno de jergón sachá (<i>Dracontium spruceanum</i> (Schott) G.H. Zhu) determinando su rendimiento y su composición proximal. Extraer almidón del corno del jergón sachá (<i>Dracontium spruceanum</i> (Schott) G.H. Zhu) determinando su rendimiento y su composición proximal. Caracterizar fisicoquímica, estructural, térmica y funcionalmente la harina y el almidón del corno de jergón sachá (<i>Dracontium spruceanum</i> (Schott) G.H. Zhu).
En la plataforma SGI (5307)	SI								
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN									
Caracterización de las materias primas, productos y derivados									
5.	<p>Caracterización fisicoquímica y estabilidad oxidativa de los aceites de semillas de cinco accesiones de maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>)</p> <table border="1"> <tr> <td>En la plataforma SGI (5227)</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Caracterización de las materias primas, productos y derivados</td> </tr> </table> <p>OBJETIVO GENERAL</p>	En la plataforma SGI (5227)	SI	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		Caracterización de las materias primas, productos y derivados		<p>Lourdes María García Uscata</p> <p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>MSc. Gloria Pascual Chagman (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dr. Christian Encina Zelada (✓)</p> <p>PhD. Miriam Ramos Ramírez (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u></p> <p>Mg.Sc. Diana Nolzco Cama</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p>
En la plataforma SGI (5227)	SI								
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN									
Caracterización de las materias primas, productos y derivados									

<p>Caracterizar fisicoquímicamente y evaluar la estabilidad oxidativa de los aceites de semilla de cinco accesiones de maracuyá provenientes de Ancash, Lima, La Libertad y Junín.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar proximal y morfológicamente la semilla de maracuyá de cada accesión. Extraer y caracterizar fisicoquímicamente el aceite de semilla de maracuyá de cada accesión por prensado mecánico en frío. Evaluar la estabilidad oxidativa del aceite de maracuyá de cada accesión bajo indicadores propuestos en la prueba de Schaal y el método de Rancimat.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Votación: Aprobado por unanimidad.

Respecto a la comunicación N° 334-2023-DECANATO/FIAL, se informa que los criterios tomados por el Comité de Investigación fueron presentados en la sesión ordinaria del Consejo de Facultad del 04 de mayo del presente año. De otro lado, el Comité expresa su extrañeza por estos pedidos reiterativos que demuestran desconfianza en la capacidad de 4 docentes, 3 principales y 1 asociado, todos con grado de Doctor, que siempre han demostrado su interés por el bienestar de nuestra Facultad y colaboran en las actividades asignadas. Tres de ellos con más de 25 años de experiencia en labor académica y de investigación ininterrumpida en la FIAL-UNALM, destacando todos los miembros en labores de enseñanza y de investigación.

Respecto a los proyectos de tesis, el Comité de Investigación sugiere recomendar a los miembros de jurado evaluar la novedad de los proyectos de tesis con respecto a las ya ejecutadas (no necesariamente publicadas en repositorio) e investigaciones previas publicadas en el tema.

Intervenciones:

Dra. Velezmoro, indicó que los miembros del comité de investigación se encuentran un poco mortificados, por el reiterativo del pedido por parte del consejo, ya que se recuerda que los criterios ya fueron expuestos en un anterior consejo de facultad.

La Decana indicó que ella participa de la comisión del reglamento de tesis y comunica que se están actualizando los criterios en el nuevo reglamento que está pronto a ser visto por los docentes.

Dra. Betalleluz, indicó que toda recomendación es buena y que todos los jurados tienen los criterios suficiente de poder evaluar el proyecto, aunque el título suene repetitivo.

Dr. Silva, indicó que su comentario va en defensa de la institucionalidad del Consejo de Facultad. Por lo tanto, a su modo de ver, el comentario que está en el acta, está de más. Porque el C.F, es un órgano colegiado y puede pedir eso y otra información adicional. Por lo tanto, le parece inapropiado en el acta y no está de acuerdo en aprobar el acta. Así mismo, indicó que si los miembros de la comisión no están de acuerdo pueden dar un paso al costado.

Dra. Velezmoro, indicó que la carta enviada, no dice que es un acuerdo de Consejo de Facultad, solo dice, por el pedido de un miembro del C.F. Así que dice, que recomienda tener cuidado, sobre las comunicaciones que salgan del C.F.

Decana, indicó que se compromete a seguir con más detalle, el acuerdo del consejo de facultad. Y revisará la información con más detalle. También dijo, que todos debemos contribuir y cumplir los plazos establecidos para la revisión de los proyectos.

Dra. Betalleluz, indicó que, si bien el comité de investigación propone, los miembros del consejo pueden observar y sugerir. Indicó que un caso similar ha pasado ella, donde pedía que se incluya a un especialista. Pero aceptó la decisión de los miembros del Consejo de Facultad.

Dra. Velezmoro, indicó que existen los mecanismos para que los profesores puedan solicitar el retiro como miembro del jurado, por lo tanto, se podría seguir que, si algún miembro no está de acuerdo, puede solicitar su retiro.

Prof. Nolzco, indicó que es el mismo docente, siempre realizando el mismo pedido: Pedir más información sobre los criterios tomados, por lo tanto, sugiere que se vote el pedido del profesor y se tome un acuerdo como Consejo.

El Dr. Silva, indicó que el trámite ya está realizado, por lo tanto, se debe votar si aceptamos o no la respuesta de la comisión, por lo tanto, ya no deberíamos volver a retomar el pedido.

La Decana, indicó que en la práctica, se vota por cada punto del acta y no por toda el acta. Por lo tanto, la discusión se debe centrar en la respuesta de la comisión.

Dra. Velezmoro, indicó que, si el consejo está de acuerdo, se puede votar para que se cambie el formato de designación de los jurados de tesis, para que se incluya en el acta lo indicado.

Dra. Betalleluz, indicó que, así se cambie el formato no se solucionaría nada, porque en la práctica, la comisión revisa todos los criterios.

Dr. Condezo, indicó que los criterios están claros, pero, sin embargo, quedan dudas sobre los criterios priorizados. Indicó que, como ejemplo, hace poco la Dra. Repo, fue presidenta de un proyecto sobre ultrasonido, cuando el tiene conocimiento que ese no es la experiencia de la profesora. Por lo tanto, solicita mayor precisión sobre los criterios priorizados. También indicó que si bien existen otros criterios, se deben indicar en el acta, para que todo quede transparente.

Dra. Velezmoro, indicó que, de los 03 miembros, no necesariamente todos tienen que ser expertos, así mismo, indicó que en el caso mencionado de la Dra. Repo, se le designó como presidenta porque es la más antigua en la categoría y también tiene experiencia en compuestos fenólicos.

Dr. Condezo, indicó que, es justamente lo que está solicitando. Mayor claridad en el documento.

La Decana planteó al Consejo de Facultad: "Asignar al comité de investigación la elaboración de una directiva que recoja los criterios para la designación de los jurados de tesis".

Votación: Aprobado por unanimidad.

Comentarios fuera de la votación:

El Dr. Silva, indicó que en los siguientes puntos del acta votará en contra, porque no está de acuerdo con el comentario manifestado por el Comité de Investigación.

La Decana, consultó a la Directora de la Unidad de Investigación si es posible retirar el comentario del acta.

La Dra. Velezmoro, indicó que, si bien el acta recoge las opiniones de los miembros de la comisión, puede existir otro documento que recoja solo las votaciones, que son los informes. También invitó al Dr. Condezo y a la Dra. Betalleluz a participar en la elaboración de los criterios.

La Decana consultó al Consejo de Facultad si están de acuerdo que la comisión de elaboración de los criterios se amplíe.

Se decidió dejar a potestar de la Unidad de Investigación, la apertura para que los profesores que deseen participen en las reuniones sobre la elaboración de la directiva sobre los criterios para la designación de los jurados de tesis.

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

2.1. CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS (CICD)

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°215-2021/FIAL del 01 de julio del 2021, que aprueba la permanencia del **CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS (CICD)** y, la solicitud del Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel, 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 CARNES Y DERIVADOS (CICD)**, asesorado por el Mg.Sc. Carlos Elías Peñafiel (Responsable), Dra. Bettit Salvá Ruiz y Dr. Christian Encina Zelada.

Votación: Aprobado por mayoría.

II. SOLICITUD DE CAMBIO DE MIEMBRO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS. –

Se recibió un correo de Decanato en el que traslada el pedido del bachiller **SEBASTIAN ANTICONA PAICO**, y sus asesores, Dr. David Campos Gutiérrez y Dra. Rosana Chirinos Gallardo, solicitando la reestructuración parcial del jurado (Miembro), del proyecto de tesis titulado: **“Extracción convencional y asistida por ultrasonido de polifenoles de inca muña (*Clinopodium bolivianum*) utilizando solventes eutécticos profundos”** con Rs. de nombramiento N° 125-2023/FIAL en vista que el Dr. Edwin O. Baldeón Chamorro había indicado en dos oportunidades que se encontraba con carga laboral y de salud, así como estar de acuerdo en ser cambiado como miembro de jurado (se adjunta la carta y evidencias de las comunicaciones). Asimismo, se solicita el cambio de roles de los asesores, pasando la Dra. Rosana Chirinos Gallardo a asumir el cargo de asesora y el Dr. David Campos Gutiérrez, el de co-asesor.

Al respecto, el Comité de Investigación propone la siguiente reestructuración del jurado, en función al Artículo 34 del Reglamento de Trabajos de Investigación y Tesis para la Obtención de Grados Académicos y Título Profesional (Rs. 0268-2019-CU-UNALM) que indica:

“El tesista, previa coordinación con el asesor, puede solicitar la reestructuración total o parcial del Jurado de Tesis, con la exposición de las razones debidamente justificadas al decano de su facultad, quien se encargará de derivar la solicitud a la Unidad de Investigación. La aceptación o no del cambio será aprobada en Consejo de Facultad y se emitirá la resolución respectiva”.

1.	Extracción convencional y asistida por ultrasonido de polifenoles de inca muña (<i>Clinopodium bolivianum</i>) utilizando solventes eutécticos profundos		Sebastian Gavino Anticona Paico	<u>PRESIDENTE:</u>
	En la plataforma SGI (5208)	SI		Dra. Carmen Velezmoro Sánchez (U)
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN				<u>MIEMBROS:</u>
Biotecnología alimentaria y bioprocesos				Dr. Edwin Baldeón Chamorro (U)
				Dr. Eduardo Morales Soriano (U)
				<u>MIEMBROS PROPUESTOS:</u>
				Dra. Indira Betalleluz Pallardel (U)
				Dr. Eduardo Morales Soriano (U)
				<u>ASESORA:</u>
				Dra. Rosana Chirinos Gallardo
				<u>CO-ASESOR:</u>
				Dr. David Campos Gutiérrez
				OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OBJETIVO GENERAL

Optimizar la extracción de los compuestos fenólicos de las hojas de la Inca Muña (*Clinopodium bolivianum*) mediante el uso de solventes eutécticos profundos.

Votación: Aprobado por unanimidad.

- 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.

