

ACTA N° 023-2023/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 29 DE DICIEMBRE DE 2023

Siendo las 10:00 a.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. Eduardo Morales Soriano, 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, Yuvisca Sosa Córdova, y Moisés D. Ventrura Torres; **Directores Dptos.**: M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), Dr. Eduardo Morales Soriano (Dpto. TAPA), **Directores de Unidades**:

Inasistencia Justificada: Dr. Marcial Silva Jaimes, Dra. Indira Betalleluz Pallardel, Dra. Bettit Salvá Ruiz, Dr. Luis Condezo Hoyos, Santiago Ramos Cayllahua, Jhazmín Yupanqui Ventura, Zahid E. Apaza Medrano.

Inasistencia Injustificada:

Siendo las 10:05 a.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° 014-2023/FIAL- S. Ordinaria del 11-09-2023
Aprobado por unanimidad.
- Acta N° 015-2023/FIAL- S. Ordinaria del 21-09-2023
Aprobado por unanimidad.
- Acta N° 016-2023/FIAL- S. Ordinaria del 05-10-2023
Aprobado por unanimidad.
- Acta N° 018-2023/FIAL- S. Extraordinaria del 09-11-2023
Aprobado por unanimidad.
- Acta N° 019-2023/FIAL- S. Extraordinaria del 03-08-2023
Aprobado por unanimidad.
- Acta N° 020-2023/FIAL- S. Extraordinaria del 13-11-2023
Aprobado por unanimidad.
- Acta N° 021-2023/FIAL- S. Extraordinaria del 27-11-2023
Aprobado por unanimidad.

II. DESPACHO E INFORMES

La Decana informó que, a nivel del Consejo Universitario, no se han tocado temas relacionados a la FIAL.

La Decana indicó que se ha aprobado el nuevo estatuto de la UNALM, pero se ha eliminado el punto de los 6 créditos que debe tener cada profesor; indicó que eso se reglamentará posteriormente. Asimismo, que con la aprobación del nuevo estatuto, se podrán lanzar plazas a concurso de nombramiento.

La Decana indicó que con en el estatuto se ha aprobado el nuevo organigrama de la UNALM. La facultad tendrá que adecuarse.

La Decana informó que el rector inauguró la fibra óptica en todo el campus. Indicó que en el ranking estamos como una universidad ecoamigable. Por la implementación de los postes con paneles solares y las estaciones con electricidad de paneles solares.

Con respecto a la acreditación, la decana informó que la apelación no procedió.

Con respecto a la auditoría interna, la decana indicó que más de 10 no conformidades se han obtenido.

La Decana indicó que se reinició la construcción del edificio de la FIAL el día 27 de diciembre. Se espera que la obra se entregue el 25 de abril de 2024.

La Dra. Gabriela Chire informó sobre los equipos que han llegado al laboratorio de Físicoquímica y el Dr. Yépez informó sobre las adquisiciones de los equipos y mantenimientos del Laboratorio de Biotecnología de Alimentos.

La Mg.Sc. Nolzco y el Dr. Vidaurre indicaron que las empresas ya instalaron los equipos y se realizaron los mantenimientos que se solicitaron adicionales.

III. PEDIDOS

Pedido de inclusión de aprobación de Títulos Profesionales.

Votación: Aprobado por unanimidad.

Pedido de inclusión en la orden del día el documento de Gestión por Procesos.

Votación: Aprobado por unanimidad.

Pedido de reactivación del Dpto. CAPA

Votación: Aprobado por unanimidad.

Pedido de la Decana de incluir en el orden un informe sobre el Balance Económico de la FIAL.

Votación: Aprobado por unanimidad.

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

Resolución N° 242-2023 del 06-12-2023

Votación: aprobado por unanimidad.

Resolución N° 250-2023 del 13-12-2023

Votación: aprobado por unanimidad.

Resolución N° 251-2023 del 20-12-2023

Votación: aprobado por unanimidad.

Resolución N° 252-2023 del 20-12-2023

Votación: aprobado por unanimidad.

Resolución N° 253-2023 del 20-12-2023

Votación: aprobado por unanimidad.

Resolución N° 254-2023 del 21-12-2023

Votación: aprobado por unanimidad.

2. CAPE

- Grado de Bachiller

La Decana, dio lectura al **Acta N° 010-2023-CAPE/FIAL de fecha 15-12-23 de la Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles de la FIAL**, en la que se informa sobre las solicitudes para el Grado de Bachiller, presentadas por los siguientes alumnos que se detallan a continuación y cuentan con la documentación correspondiente e informe favorable:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO	CICLO DE EGRESO
1.	Cipriani Catalan, Braham Nicole	20130410	2020-I
2.	Zamudio Milla, Gina Pamela	20170233	2022-II

Votación: aprobado por unanimidad.

3. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

La Decana dio lectura al Acta N° 18-2023-UI/FIAL del 19-12-2023 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 EXTENSIÓN DE VIGENCIA DEL PROYECTO DE TESIS

1.1. Bach. Yoselin Paola Cárdenas Aviles

Se recibió de Decanato la comunicación de la Bach. **Yoselin Paola Cárdenas Aviles**, de fecha 28.11.2023, en la que solicita la extensión de la vigencia del proyecto de tesis titulado "**Formulación de nuggets a base de proteína texturizada de sachá inchi, avena, hongo ostra y harina de garbanzo**", aprobado según resolución N° 015-2022 FIAL de fecha 15.01.2022, asesorado por la Dra. Bettit Salvá Ruiz y Dr. Christian Encina Zelada. En este sentido, se adjunta a la presente el respectivo informe para consideración, según el cual el Comité de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias recomienda ACEPTAR la extensión de la vigencia del proyecto de tesis por un año más, del 15 enero del 2024 al 14 de enero del 2025, en función al artículo 37 del vigente Reglamento de Trabajos de Investigación (Resolución N° 0268-2019-CU-UNALM), que señala:

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

Votación: Aprobado por unanimidad.

1.2. Bach. Julio Sebastian Coronel Barrera

Se recibió de Decanato la comunicación del Bach. **Julio Sebastian Coronel Barrera**, de fecha 10.11.2023, en la que solicita la extensión de la vigencia del proyecto de tesis titulado "**Obtención de una bebida simbiótica a base de harina de maíz germinado (Zea mayz L.)**", aprobado según resolución N° 339-2021 FIAL de fecha 28.12.2021, asesorado por el Dr. Luis Condezo Hoyos y la PhD. Paola Cortés Avendaño. En este sentido, se adjunta a la presente el respectivo informe para consideración, según el cual el Comité de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias recomienda ACEPTAR la extensión de la vigencia del proyecto de tesis por un año más, del 28 de diciembre del 2023 al 27 de diciembre del 2024, en función al artículo 37 del vigente Reglamento de Trabajos de Investigación (Resolución N° 0268-2019-CU-UNALM), que señala:

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

Recordar al bachiller que debe sustentar la tesis hasta el plazo ampliado (27 de diciembre del 2024), sin posibilidad de extensión.

Votación: Aprobado por unanimidad.

1.3. Bach. Christopher Jhamgler Blas Navarro

Se recibió de Decanato la comunicación del Bach. **Christopher Jhamgler Blas Navarro**, de fecha 20.11.2023, en la que solicita la extensión de la vigencia del proyecto de tesis titulado "**EVALUACIÓN DE TÉCNICAS FOTOGAMÉTRICAS EN LA OBTENCIÓN DE IMAGENES 3D DE ALIMENTOS PARA LA SIMULACIÓN DE LA TRANSFERENCIA DE CALOR**", aprobado según resolución N° 004-2022 FIAL de fecha 10.01.2022, asesorado por el PhD. Julio Vidaurre Ruiz y el M.Sc. Walter F. Salas Valerio. En este sentido, se adjunta a la presente el respectivo informe para consideración, según el cual el Comité de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias recomienda ACEPTAR la extensión de la vigencia del proyecto de tesis por un año más, del 10 enero del 2024 al 09 de enero del 2025, en función al artículo 37 del vigente Reglamento de Trabajos de Investigación (Resolución N° 0268-2019-CU-UNALM), que señala:

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

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.	DESARROLLO DE GALLETAS LIBRES DE GLUTEN A BASE DE HARINA DE ARROZ (<i>Oryza sativa</i> L.) CON INCORPORACIÓN DE TORTA DE TARWI (<i>Lupinus mutabilis</i>)	Villa Hilario, Rubí Michelle	<u>PRESIDENTE:</u> Dra. Gloria Pascual Chagman (✓)
	En la plataforma SGI (5633) SI		<u>MIEMBROS:</u> PhD. Gabriela Chire Fajardo (✓) PhD. Ritva Repo de Carrasco (✓)
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		<u>ASESOR:</u> Dr. Christian Encina Zelada
	Diseño y desarrollo de productos		<u>CO - ASESOR:</u> Dr. Raul Comettant Rabanal
	OBJETIVO GENERAL Elaborar una galleta nutritiva y exenta de gluten a partir de la mejor combinación entre diferentes proporciones de harina de arroz integral y parbolizado con torta de tarwi, así como evaluar sus características de calidad y composicional de las mismas.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Obtener harina de arroz integral (HAI), arroz parbolizado (HAP) y harina de torta de tarwi (HTT) para su evaluación granulométrica y composicional. • Elaborar galletas a base de diferentes combinaciones entre HAI-HAP-HTT para su evaluación composicional y características de calidad (color, factor de expansión, ancho, espesor) y textura (fracturabilidad y dureza).

Votación: Aprobado por unanimidad.

2.	EFECTO DEL PROCESAMIENTO EN LA PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y TECNO-FUNCIONALES DE HARINA DE SEMILLA DE MARACUYÁ (<i>Passiflora edulis</i>)		Noa Garagundo, Luis Fernando	<u>PRESIDENTE:</u> Dr. Milber Ureña Peralta (✓)
	En la plataforma SGI (5602)	SI		<u>MIEMBROS:</u> Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello (✓) Mg.Sc. Diana Nolazco Cama (✓)
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			<u>ASESOR:</u> Dr. Eduardo Morales Soriano
	Diseño y desarrollo de procesos			<u>CO - ASESORA:</u> Ing. Katheryn Lezama Guerra
	OBJETIVO GENERAL Elaborar la harina de semilla de maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>) y determinar el efecto de procesamiento en las propiedades fisicoquímicas y tecno-funcionales		OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar la semilla de maracuyá mediante la determinación de su composición proximal, compuestos fenólicos totales y capacidad antioxidante. • Caracterizar la torta de semilla de maracuyá (luego de extraer el aceite) en el contenido de fenoles totales y capacidad antioxidante • Obtener la harina de semilla de maracuyá a partir del secado y molienda de la torta de maracuyá y realizar el análisis de granulometría. • Evaluar el efecto de la temperatura de secado y tamaño de partícula de salida en la molienda en los compuestos fenólicos totales, la capacidad antioxidante por DPPH y ABTS de harina de semilla de maracuyá y fibra dietaria soluble e insoluble. • Evaluar el efecto de la temperatura de secado y tamaño de partícula de salida en la molienda en las propiedades tecno funcionales como la capacidad de retención de agua, absorción de aceite, gelificación, formación de emulsión y formación de espuma. • Caracterizar la harina de semilla de maracuyá con resultado óptimo y favorable 	
3.	DETERMINACIÓN DE ACRILAMIDA, HIDROXIMETILFURFURAL Y PRODUCTOS FINALES DE GLICACIÓN AVANZADA EN SISTEMAS MODELO DE CUATRO VARIEDADES DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa</i>)		Ames Huaman, Christopher Pio	<u>PRESIDENTE:</u> Mg.Sc. Luis Briceño Berrú (✓)
	En la plataforma SGI (5677)	SI		

Votación: Aprobado por unanimidad.

	<p style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Biotecnología alimentaria y bioprocesos</p>		<p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dr. Luis Condezo Hoyos (✓)</p> <p>PhD. Fanny Ludeña Urquizo (✓)</p> <p><u>ASESORA:</u></p> <p>Dra. Ana Aguilar Galvez</p> <p><u>CO - ASESOR:</u></p> <p>Dr. David Campos Gutiérrez</p>		
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar el potencial de cuatro variedades de quinua (<i>Chenopodium quinoa</i>) para determinar su capacidad de formar neocontaminantes (acrilamida e hidroximetilfurfural) y productos finales de glicación avanzada (AGEs) mediante sus componentes endógenos precursores e inhibidores y la evaluación del efecto de la adición de compuestos fenólicos naturales, en la mitigación de los neocontaminantes en sistemas modelo.</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar harinas de quinua (<i>Chenopodium quinoa</i>) provenientes de cuatro variedades (Negra Collana, Cuchiwilla, Salcedo INIA y Chulpy) a través del análisis proximal, contenido de fibra dietaria y contenido de almidón. • Evaluar los precursores (azúcares y asparagina) e inhibidores de la formación de los neocontaminantes (polifenoles) en las harinas de quinua provenientes de cuatro variedades. • Evaluar la eficacia de la adición de cinco extractos antioxidantes polifenoles: extractos de inca muña (<i>Clinopodium bolivianum</i>), extracto de galotaninos de tara (<i>Caesalpinia spinosa</i>) (GNH) y extractos de galotaninos de tara hidrolizados (GH: 25, 50 y 95 por ciento), en la mitigación de la formación de neocontaminantes en sistemas modelo de las harinas de quinua (<i>Chenopodium quinoa</i>). 			
4.	<p>ESTUDIO SOBRE LA FORMACIÓN DE PIRANOANTOCIANOS COMO ESTRATEGIA DE MITIGACIÓN DE PÉRDIDA DEL COLOR EN PULPA DE CAMU-CAMU (<i>Myrciaria dubia</i>)</p> <table border="1" data-bbox="300 1400 735 1467"> <tr> <td data-bbox="300 1400 662 1467">En la plataforma SGI (5466)</td> <td data-bbox="662 1400 735 1467">SI</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Diseño y desarrollo de procesos</p> <p>OBJETIVO GENERAL</p>	En la plataforma SGI (5466)	SI	<p>Miyagusuku Cruzado, Gonzalo</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Dra. Indira Betalleluz Pallardel (✓)</p> <p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dra. Rosana Chirinos Gallardo (✓)</p> <p>Mg.Sc. Mirtha P. Martínez Tapia (✓)</p> <p><u>ASESOR:</u></p> <p>Dr. Eduardo Morales Soriano</p> <p><u>CO - ASESORA:</u></p> <p>Dra. María Mónica Giusti Hundskopf</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p>
En la plataforma SGI (5466)	SI				

Votación: Aprobado por unanimidad.

	<p>El objetivo general de esta investigación es evaluar la formación de piranoantocianos como estrategia para prevenir la pérdida del color en extractos de camu-camu durante su procesamiento y almacenamiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar la caracterización proximal de frutos y extractos de camu-camu (Fase 1). Evaluar la formación y el rendimiento de piranoantocianos como respuesta a la adición de 4-vinylgualacol (Fase 2). Monitorear la pérdida de color y ácido ascórbico durante el almacenamiento de extractos de camu-camu (Fase 3). 												
5.	<p>ESTABILIZACIÓN DE ANTOCIANINAS DEL CAMU CAMU (<i>Myrciaria dubia</i>) MEDIANTE FORMACIÓN DE COMPLEJOS CON DERIVADOS DE PROTEÍNAS: AMINOÁCIDOS Y PÉPTIDO</p> <table border="1" data-bbox="295 716 726 772"> <tr> <td data-bbox="295 716 654 772">En la plataforma SGI (5687)</td> <td data-bbox="654 716 726 772">SI</td> </tr> </table> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Biotecnología alimentaria y bioprocesos</p>	En la plataforma SGI (5687)	SI	<table border="1" data-bbox="726 504 1375 1041"> <tr> <td data-bbox="726 504 909 1041" rowspan="5"> Pizarro Jurado, Romina </td> <td data-bbox="909 504 1375 548"> <u>PRESIDENTE:</u> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 548 1375 616"> Dr. Eduardo Morales Soriano (✓) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 616 1375 660"> <u>MIEMBROS:</u> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 660 1375 728"> Dr. Bernardo Yépez Silva (✓) Santisteban (✓) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 728 1375 795"> PhD. Paola Cortés Avendaño </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 795 1375 840"> <u>ASESORA:</u> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 840 1375 907"> Dra. Rosana Chirinos Gallardo </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 907 1375 952"> <u>CO - ASESOR:</u> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="909 952 1375 1041"> Dr. David Campos Gutiérrez </td> </tr> </table>	Pizarro Jurado, Romina	<u>PRESIDENTE:</u>	Dr. Eduardo Morales Soriano (✓)	<u>MIEMBROS:</u>	Dr. Bernardo Yépez Silva (✓) Santisteban (✓)	PhD. Paola Cortés Avendaño	<u>ASESORA:</u>	Dra. Rosana Chirinos Gallardo	<u>CO - ASESOR:</u>	Dr. David Campos Gutiérrez
En la plataforma SGI (5687)	SI													
Pizarro Jurado, Romina	<u>PRESIDENTE:</u>													
	Dr. Eduardo Morales Soriano (✓)													
	<u>MIEMBROS:</u>													
	Dr. Bernardo Yépez Silva (✓) Santisteban (✓)													
	PhD. Paola Cortés Avendaño													
<u>ASESORA:</u>														
Dra. Rosana Chirinos Gallardo														
<u>CO - ASESOR:</u>														
Dr. David Campos Gutiérrez														
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar la estabilidad de las antocianinas del camu camu a través de la formación de complejos con compuestos derivados de proteínas (aminoácidos y péptido) bajo un sistema del tipo bebida modelo.</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar la caracterización fisicoquímica del fruto camu camu. Realizar la extracción y purificación de las antocianinas a partir de la cáscara del camu camu. Evaluar la estabilidad a la luz, de los complejos formados entre los aminoácidos: prolina y cisteína y el péptido glutatión con las antocianinas del camu-camu en sistema del tipo bebida modelo. Evaluar la estabilidad al calor (85 y 95 °C por 10 minutos) del color de una bebida modelo con los mejores complejos formados entre las antocianina de camu camu– aminoácido/ péptido resultantes del objetivo anterior. 												

Votación: Aprobado por unanimidad.

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

3.1. CIRCULO DE INVESTIGACIÓN EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIIA)

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°336-2021/FIAL del 23 de diciembre del 2021, que

aprueba la permanencia del **CIRCULO DE INVESTIGACIÓN EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIIA)** y, la solicitud del Dr. Edwin Baldeón Chamorro, 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 **CIRCULO DE INVESTIGACIÓN EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIIA)**, asesorado por el Dr. Edwin Baldeón Chamorro (Responsable), PhD. Julio Vidaurre Ruiz, MSc. Walter Salas Valerio, Dra. Indira Betalleluz Pallardel, PhD. Marianela Inga Guevara y la Mg.Sc. Elizabeth Villanueva Quejia.

Votación: Aprobado por unanimidad.

4. COMISIÓN DE TÍTULOS

- Modalidad: Tesis

APellidos y Nombres	TÍTULO
Escobar Mendoza, Nicolle Sandy	Tesis: "EVALUACIÓN DE LA PROTEÍNA DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) COMO FUENTE DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS MEDIANTE PROTEÓLISIS <i>in silico</i> ".
Pari Choque, Sandra Rocio	Tesis: "EFECTO ESTABILIZANTE DEL ALMIDÓN DE CAÑIHUA (<i>Chenopodium pallidicaule</i>) NATIVO Y MODIFICADO POR ESTERIFICACIÓN CON ÁCIDO CÍTRICO EN EMULSIONES TIPO PICKERING".
Torres Pezo, Jonathan Friso	Tesis: "EVALUACIÓN QUÍMICA Y FÍSICOQUÍMICA DE CACAO (<i>Theobroma cacao</i> L.) "CHUNCHO" TOSTADO APLICANDO CALOR Y VACÍO".

Votación: Aprobado por unanimidad.

5. COMISIÓN ESPECIAL PARA EVALUAR TRABAJO DE INVESTIGACIÓN NO EXPERIMENTAL - FIAL

La Decana, dio lectura a la Carta de fecha 18 de octubre de 2023, enviada por el presidente de la Comisión Especial para evaluar Trabajo de Investigación No Experimental – FIAL, en donde hace llegar el Acta de los Criterios para aceptar el Trabajo de Investigación No Experimental para la Obtención del Título de Ingeniero en Industrias Alimentarias:

Investigación No experimental

La investigación no experimental es un método de investigación en el que el investigador observa y analiza eventos o fenómenos ya existentes, sin manipular o controlar las variables. En este tipo de investigación se busca comprender y describir situaciones o sucesos tal como se dan en la realidad, sin intervenir en ellos.

La investigación no experimental involucra la recopilación y análisis de datos existentes, ya sea a través de encuestas, entrevistas, observaciones, análisis de documentos o cualquier otro tipo de recopilación de datos sin manipular intencionalmente las variables. El objetivo principal de este tipo de investigación es obtener información descriptiva y explicativa sobre un evento o fenómeno, sin buscar establecer relaciones de causa y efecto.

Este tipo de investigación se utiliza comúnmente en ciencias sociales, como la psicología, la sociología, la antropología, entre otros campos, donde muchas veces no es posible o éticamente aceptable realizar experimentos controlados en situaciones reales.

Investigación No experimental en Ingeniería

La investigación no experimental en ingeniería se refiere a la recolección y análisis de datos existentes, sin intervenir con la manipulación de variables o realizar experimentos en un entorno controlado. En lugar de eso, se utiliza la observación, recopilación de datos y análisis de información recopilada de fuentes secundarias o estudios anteriores.

Este tipo de investigación se utiliza cuando realizar un experimento no es posible o ético, o cuando se necesita realizar un estudio en un determinado periodo de tiempo o con un presupuesto limitado. Además, puede utilizarse para validar o refutar hipótesis o teorías existentes en el campo de la ingeniería.

Algunos ejemplos de investigación no experimental en ingeniería incluyen el análisis de datos históricos para identificar patrones o tendencias, la revisión sistemática de literatura científica para recopilar información relevante sobre un tema en particular, o la utilización de modelos teóricos existentes para predecir resultados o comportamientos.

Es importante destacar que, aunque la investigación no experimental en ingeniería no involucre la manipulación de variables en un entorno controlado, sigue siendo un enfoque válido y valioso para generar conocimiento y avanzar en el campo de la ingeniería.

Investigación No experimental en Ingeniería de alimentos

La investigación no experimental en ingeniería de alimentos es un enfoque científico que se basa en la recopilación, análisis e interpretación de datos existentes, en lugar de llevar a cabo experimentos controlados. Este tipo de investigación se utiliza para explorar y comprender

fenómenos y procesos en la industria de alimentos, utilizando datos recopilados de fuentes secundarias, como estudios previos, informes técnicos, bases de datos y literatura científica.

Algunos ejemplos de investigación no experimental en ingeniería de alimentos podrían incluir:
Revisión sistemática: se recopilan y analizan exhaustivamente estudios previos sobre un tema específico relacionado con la ingeniería de alimentos, para resumir y evaluar la evidencia científica existente.

Metaanálisis: se realizan análisis estadísticos de los datos recopilados de varios estudios previos sobre un tema, para proporcionar una estimación cuantitativa del efecto o relación entre variables.

Estudio de caso: se examina detalladamente un caso específico o una situación en la industria de alimentos, analizando los factores que lo han afectado y las consecuencias resultantes.

Estudios observacionales: se recopilan datos sobre variables relevantes en la ingeniería de alimentos (como calidad, nutrición, seguridad alimentaria, procesos de producción, etc.), sin manipular intencionalmente ninguna variable experimental.

Después de un intercambio de opiniones por parte de los miembros de la comisión se llegó a la siguiente propuesta sobre los criterios para la aceptación de proyecto de trabajos de investigación no experimental para la obtención del título de ingeniero en industria alimentarias. Los proyectos de los trabajos de investigación que serán aceptados podrían:

1. Utiliza el meta análisis como herramienta para obtener resultados.
2. Ser estudios de casos en los cuales se resuelve un problema de la Industria alimentaria en particular.
3. Estudios observacionales: se recopilan datos sobre variables relevantes en la Industria de alimentos (como calidad, nutrición, seguridad alimentaria, procesos de producción, etc.).

Además, se excluye de este rubro los temas relacionados a guías de procedimiento y proyectos de pre o factibilidad para la instalación de una empresa agroindustrial.

Votación: Aprobado por unanimidad.

6. Pedido sobre reactivación del Departamento CAPA (Ciencia de Alimentos y Productos Agropecuarios)

La Decana realizó una presentación sobre los antecedentes del Departamento CAPA, mostrando documentos de la FIAL en orden cronológico, sobre la evolución de los nombres de los Departamentos.

La Decana, propuso lanzar a consulta general (todos los miembros de la FIAL) sobre si están de acuerdo de la separación del DIAPA y reactivar el departamento CAPA. Atendiendo el pedido realizado por un grupo de profesores.

Comentarios:

La Mg. Sc. Diana Nolzco: Indicó que la decisión de la reactivación sea un resultado obtenido por mayoría.

La Mg.Sc. Melgarejo, indicó que sería saludable escuchar un debate de todos los profesores, para que la propuesta convenza.

El Dr. Vidaurre, sugirió que se deje una casilla para opinión de los profesores. Porque, por ejemplo, puede también ser una propuesta que se cambie el nombre del departamento para que se incluya la parte ciencia de alimentos.

Acuerdo: Se realizarán dos encuestas (1 encuesta para profesores de ciencia de alimentos y 1 encuesta para todos los profesores) consultando si están de acuerdo de que se reactive el departamento de Ciencia de Alimentos y Productos Agropecuarios (CAPA). Los resultados y comentarios de la encuesta serán discutidos en el Consejo de Facultad y aprobados por mayoría simple.

7. Balance económico de la FIAL

La Decana de la FIAL, realizó una exposición de los gastos realizados durante su gestión. Indicó que todo el gasto que se ha realizado es trazable con la UNALM (recurso ordinario) y con el generado en las cuentas de la FDA y es de conocimiento de los Directores de los Departamentos. También mencionó que el gasto realizado, siempre se ha ejecutado de manera responsable.

La Decana mencionó que el detalle fino de los gastos del Dinero de la FIAL, se entregará como un informe al Decano entrante.