



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

ACTA N° 010-2024/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 20 DE MAYO DE 2024

Siendo la 12:30 p.m., se dio inicio a la Sesión Ordinaria de Consejo de Facultad, bajo la Presidencia Dr. Eduardo R. Morales soriano – Decano de la FIAL y con la asistencia de los siguientes Miembros: M.Sc. Walter F. Salas Valerio, Dr. Marcial Silva, Dra. Indira Betalleluz, MgSc. Diana Nolazco, PhD. Gabriela Chire Fajardo, Dr. Julio Vidaurre Ruiz, Dra. Bettit Salvá Ruiz, Dr. Luis Condezo Hoyos, PhD. Paola Cortés Avendaño, Dr. Bernardo Yépez, Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello, Directores Dptos.: M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), Director: Dra Carmen Velezmoro (Unidad de Investigación).

Inasistencia Justificada:

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

- Acta N° 001-2024 del 18-01-2024

Votación: aprobada por unanimidad

II. DESPACHO E INFORMES

El decano informó acerca de los avances que se vienen realizando en el edificio nuevo de la FIAL, al respecto, se está coordinando con la oficina de Planificación se informó que la deuda a la empresa ejecutora de la obra fue cancelada, por lo que la empresa nuevamente se incorporó a las actividades faltantes y se espera que a fines de Agosto se haga la entrega de la obra.

El decano informó acerca del viaje que todos los decanos hicieron a Tarapoto, allí se inauguró una planta de procesamiento de frutas, principalmente maracuyá; sin embargo, también hay plantaciones de guanábana y vainilla que estarán saliendo para financiamiento de tesis. Por lo menos hasta este año, estarán saliendo convocatorias de Peru-Hub.

Esta semana, están visitándonos unos docentes de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia a fines de renovación de intercambios estudiantiles y de docentes, se va a pasar una invitación mediante correo electrónico para que puedan los docentes participar de la reunión.

III. PEDIDOS

La Dra. Gabriela Chire hizo el pedido de reparación de la tubería de desagüe matriz porque la Oficina de Servicios Generales no se abastece y hay dos caños del Laboratorio de Fisicoquímica de Alimentos no funcionan.

La Dra. Betalleluz hace el pedido de que los servicios como internet, higiénicos se evalúen para su pronto arreglo que afectan a los docentes y personal de toda la facultad.



IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

- Resolución N° 068-2024 del 19-04-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 071-2024 del 25-04-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 073-2024 del 29-04-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 074-2024 del 19-04-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 075-2024 del 29-04-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 076-2024 del 29-04-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 077-2024 del 29-04-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 084-2024 del 03-05-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 086-2024 del 03-05-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 088-2024 del 07-05-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 089-2024 del 15-05-2024



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 090-2024 del 16-05-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 091-2024 del 20-05-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

2. CAPE

- **Grado de Bachiller**

El decano dio lectura al Acta N° 004-2024-CAPE/FIAL de fecha 13.05.2024 de la Comisión de Asuntos Pedagógicos Estudiantiles de la FIAL, en la que se informa las solicitudes para el Grado de Bachiller, presentada por los siguientes alumnos que se detallan a continuación cuenta con la documentación correspondiente e informe favorable:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO	CICLO DE EGRESO
1.	Allcahuaman Matienzo, Katy Lucía	20160425	2023-II
2.	Almeyda Garcia, Walter Jonatan	20171344	2023-II
3.	Ames Huaman, Cristopher Pio	20180407	2023-II
4.	Anampa Aymara, José Francisco	20181310	2023-II
5.	Antón Rojas, Daniela Marcela	20180446	2023-II
6.	Apaza Eduardo, Yorisa	20130400	2023-II
7.	Caballero De La Oliva, Isabella	20181318	2023-II
8.	Cardenas Castro, Shantal Emily	20180450	2023- II
9.	Castillo Carranza, Leidy Paola	20180453	2023-II
10.	Cervera Guadalupe, Brillytt Fiorella	20170395	2023-II
11.	Chumbimuni Ricci, Rocio Chavely	20150432	2023-II
12.	Cigarán Makishi, Alejandra Suemi	20171348	2023-II
13.	Cuadros Pariona, Lizeth Fátima	20180457	2023-II
14.	Delgado Vergaray, Silvana	20170426	2023-II
15.	Díaz Huamán, Lindsay Nicole	20171351	2023-II



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

16.	García Taipe, Mayra Giuliana	20151442	2023-II
17.	Guzmán Aguilar, Rodrigo Andrés	20180464	2023-II
18.	Huaman Delgado, Jesús Alejandro	20170456	2023-II
19.	Jimenez Mejia, Katherine Solange	20050402	2012-II
20.	Lopez Nostades, Carol Jannet	20181327	2023-II
21.	Miranda Montero, Michel Adrian	20180472	2023-II
22.	Navarro Silva, Mayra Isabel	20180210	2023-II
23.	Noa Garagundo, Luis Fernando	20181324	2023-II
24.	Ore Aymachoque, Joselin Gloria	20141363	2023-I
25.	Palomino Velásquez, María De Los Ángeles	20171366	2023-II
26.	Palpa Díaz, Lesslie Julissa	20150452	2023-II
27.	Pampa Valenzuela, Deysi Angelica	20171367	2023-II
28.	Paredes Reyes, Karla Aracely	20150453	2023-II
29.	Puclla Saire, Felix David	20140321	2020-II
30.	Quispe Valencia, Rosa Luz	20130388	2023-I
31.	Razo Correa, Isabella Sylvana	20180480	2023-II
32.	Rivera Unocc, Yovana	20171371	2023-II
33.	Rojas Paulino, Lisset Lesly	20171372	2023-I
34.	Saravia Tito, Rodrigo Andrés	20170254	2023-II
35.	Soto Santa Cruz, Rocio Medaly	20171375	2023-II
36.	Torres Cucho, Miguel Angel	201804852	2023-II
37.	Valdivia Pansini, Jorge Luis	20180484	2023- II
38.	Vásquez Martínez, Shania Angélica	20161465	2023-II
39.	Vilcapoma Carhualla, Dayana Mytsu	20180219	2023-II
40.	Witting Köhel, Nikolas	20180486	2023-I

Votación: Aprobado por unanimidad.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

Respecto a las solicitudes presentadas por los alumnos que se indican a continuación, se les rechaza el otorgamiento del Grado de Bachiller, por motivos que han llevado 55 créditos obligatorio que debieron llevar 56 créditos obligatorios, según la **Resolución N° 0229-2019-CU-UNALM** de fecha 24.05-2019, en la que se aprueba la **Tabla de Equivalencia para Cursos de Estudios Generales**, que rige para todos los alumnos matriculados a partir del semestre 2019 – I, que indica en el **Art. 3°.- Los créditos faltantes (en la nueva malla de EE-GG) que por efecto de la adecuación pudieran existir, podrán ser compensados por cursos electivos. Necesita aprobación del Consejo de Facultad, a propuesta del departamento académico.** La Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles (CAPE), sugiere elevar al Consejo de Facultad para su aprobación.

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO	CICLO DE EGRESO
1.	Arellano Peñaloza, Jean Paul	20181314	2023-II
2.	Cama Costillo, Pedro Eduardo	20161433	2023-I
3.	Macedo Quilca, Sebastian	20160450	2023-II

3. COMISIÓN DE TÍTULO PROFESIONAL

- Títulos Profesionales

Modalidad: Tesis

APELLIDOS Y NOMBRES	TÍTULO
Pezua Cruz, Luz Mery	Tesis: “OPTIMIZACIÓN DEL ENCAPSULAMIENTO SEMI-AUTOMATIZADO DE HARINA DE MACA (<i>Lepidium peruvianum</i>) QUE MAXIMIZA LA PRODUCCIÓN DE CÁPSULAS CON PESO ESTÁNDAR”.
Soto Torres, Andres Isidro	Tesis: “PREDICCIÓN DE LA TEMPERATURA INICIAL DE CONGELACIÓN DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS ANDINOS UTILIZANDO INTELIGENCIA ARTIFICIAL” .

Votación: Aprobado por unanimidad.

4. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

El Decano dio lectura al Acta N° 05-2024-UI/FIAL del 10-05-2024 donde indica que el Comité de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias, presidida por la Directora Dra. Carmen Velezmoro Sánchez, se reunió 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>EFFECTO DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE TOSTADO EN LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICOQUÍMICAS DEL CHOCOLATE ELABORADO CON CACAO CHUNCHO</p> <table border="1" data-bbox="300 779 679 853"> <tr> <td data-bbox="300 779 679 853">En la plataforma SGI (6081)</td> <td data-bbox="679 779 753 853">SI</td> </tr> </table> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Caracterización de las materias primas, productos y derivados</p> <p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Determinar si la temperatura y el tiempo de tostado tienen efecto en la variación de las propiedades químicas y fisicoquímicas del chocolate a 70 por ciento de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) elaborado con el ecotipo "chuncho" del Cusco.</p> <p>FINANCIAMIENTO</p> <p>Subvención de Tesis UNALM</p>	En la plataforma SGI (6081)	SI	<p>Huaman Lenes, Flor Reyna</p>	<p>PRESIDENTE:</p> <p>Dr. Luis Briceño Berrú (✓)</p> <p>MIEMBROS:</p> <p>Dr. Luis Condezo Hoyos (✓)</p> <p>Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello (✓)</p> <p>ASESORA:</p> <p>PhD. Gabriela Chire Fajardo</p> <p>CO-ASESOR:</p> <p>Dr. Milber Ureña Peralta</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul data-bbox="948 1182 1434 1729" style="list-style-type: none"> • Determinar el contenido de fenoles totales, catequinas y capacidad antioxidante, actividad de agua, porcentaje de humedad, proteína cruda, grasa cruda, fibra cruda, ceniza y carbohidratos totales de los granos fermentados y secos del cacao "chuncho" del Cusco. • Determinar el contenido de fenoles totales, catequinas y capacidad antioxidante, actividad de agua y porcentaje de humedad del chocolate al 70 por ciento de cacao, elaborado con los granos fermentados y secos del cacao "chuncho" del Cusco, que fueron tostados a temperaturas de 60, 80 y 100 °C, en una hora y en dos horas, y los que no fueron tostados. • Determinar si hay diferencias significativas entre los contenidos de fenoles totales, catequinas y capacidad
En la plataforma SGI (6081)	SI				



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

		antioxidante, actividad de agua y porcentaje de humedad, de los chocolates al 70 por ciento de cacao, elaborados con los granos fermentados y secos del cacao "chuncho" del Cusco, que fueron tostados a temperaturas de 60, 80 y 100 °C, en una hora y en dos horas, y los elaborados con granos de cacao sin tostar.
--	--	--

II. IV. SOLICITUD DE CREACIÓN DEL CÍRCULO DE INVESTIGACIÓN DE EVALUACIÓN SENSORIAL, INNOVACIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA (CIESIA)-

La alumna Freire del Rocio Correa Vallejos elevó al despacho de la Unidad de Investigación de la FIAL, la solicitud de creación del Círculo de Investigación de Evaluación Sensorial, Innovación e Inocuidad Alimentaria (CIESIA) junto con los documentos sustentatorios, en cumplimiento de la Resolución N°0411-2016-CU-UNALM – Reglamento para la Conformación y Validación de Círculos de Investigación de la UNALM. La Unidad de Investigación procesó la información que se presenta en el expediente, para la evaluación del Comité de investigación, habiendo levantado las observaciones encontradas en primera instancia. En base a la reglamentación vigente, el Comité de Investigación propone al Consejo de Facultad ACEPTAR la creación del Círculo de Investigación de evaluación sensorial, innovación e inocuidad alimentaria (CIESIA), asesorado por la PhD. Jenny del Carmen Valdez Arana (Responsable).

Se aprobó por unanimidad.

5. COMISIÓN DE SERVICIOS DE DOCENTES DE LA FIAL

- M.Sc. Walter F. Salas Valerio – Profesor Principal a D.E. del Dpto. Académico IAPA - FIAL

El Decano, dio lectura a la carta N° 104-2024-IAPA del 10.05.2024, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que, en reunión de departamento de fecha 25-04-2024, se aprobó conceder comisión de servicios al M.Sc. Walter Francisco Salas Valerio, Profesor Principal del Dpto. IAPA - FIAL, ha solicitado comisión de servicios a partir del 14 al 17 de julio de 2024, para participar en el Congreso IFT 2024, a fin de presentar el trabajo de Investigación titulado: "Screening For Adulteration of Spices at the Palm of Your Hand", el cual ha sido aceptado como póster en forma Presencial, a realizarse en Chicago, EE.UU.

Se aprobó por unanimidad.

- Ing. Karlos A. Cussianovich Aguirre –Jefe de Práctica a D.E. del Dpto. Académico TAPA - FIAL

El Decano, dio lectura a la carta N° 052-2024-TAPA del 09.05.2024, de la Directora (e) del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que, en reunión de departamento de fecha 07-05-2024, se aprobó conceder comisión de servicios al Ing. Karlos Augusto Cussianovich Aguirre, del 29 al 31 de mayo del 2024, para participar en calidad de expositor seleccionado al concurso Falling Walls Lab, en el que presentará un destilado de grado alimentario (vodka de suero), a realizarse en la Universidad de Antioquía, Medellín, Colombia.

Se aprobó por unanimidad.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

6. CONVALIDACIÓN DE CURSOS POR INTERCAMBIO ACADÉMICO POR LA EXCELENCIA ACAD. INTERNACIONAL 2023, ALUMNO SEBASTIAN LAMA QUISPE

El Decano dio lectura a la Carta N° 075-2024-ORI-UNALM de fecha 06 de febrero de 2024, en donde solicitan convalidar los cursos por la Beca de Excelencia Académica Internacional 2023 (Periodo 2023- II), correspondiente al alumno: Sebastian Lama Quispe, con código de matrícula N° 20190501;

La Carta N° 028-2024-TAPA de fecha 22 de marzo de 2024 enviada por el Director del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios de la FIAL;

La Carta N° 099-2024-IAPA de fecha 03 de mayo de 2024 enviada por el Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la FIAL;

Después de unas vertidas de opiniones, se **APROBÓ** la Convalidación de los siguientes cursos que se indican a continuación del alumno **SEBASTIAN LAMA QUISPE**, con **Código de Matrícula N° 20190501** de la Facultad de Industrias Alimentarias, correspondiente a la Beca de Excelencia Académica y Movilidad Internacional 2023-II:

Curso seguidos en la Universidade Estadual de Campinas - Brasil	Crédito	Nota	UNALM	Crédito	Nota Obtenida
Processamento de Óleos e Gorduras	4	9,3	AL4009 Tecnología de Aceites y Grasas	3	17
Toxicología de Alimentos	2	7,6	CO5001 Tópicos por Movilidad Estudiantil	2	15
Processos Biotecnológicos	4	7,3	CO5001 Tópicos por Movilidad Estudiantil	4	15
Tópicos Especiais para Estudantes de intercâmbio	30	10,0	CO5001 Tópicos por Movilidad Estudiantil	12 *	20

* El estudiante le corresponde más de 12 créditos, debido a las horas reportadas, sin embargo, se le ha colocado 12 créditos que es el número máximo de créditos asignados para los casos de convalidación.

7. COMISIÓN CURRÍCULO

- Convalidación de Cursos a pedido de la alumna Jessica M. Ticona Quispe

El decano, dio lectura a la Carta N° 007-2024-C.C./FIAL del 7 de mayo de 2024, enviada por el presidente de la Comisión de Currículo de la Facultad de Industrias Alimentarias, en la que comunica que los Miembros de la Comisión de Currículo – FIAL en reunión de fecha 02.05.2024, han revisado el pedido de convalidación de cursos de la estudiante JESSICA MARLENE TICONA QUISPE (trasladada de la Facultad de Pesquería a la Facultad de Industrias Alimentarias, los cuales se muestran en el siguiente cuadro:

CURSOS LLEVADOS EN LA FACULTAD DE PESQUERÍA	CURSOS PARA CONVALIDAR	DEPARTAMENTO EVALUADOR	RESULTADO DE LA EVALUACIÓN
IA3031 Circuitos y Máquinas Eléctricas	IA3070 Circuitos y Motores Eléctricos	Dpto. Mecanización y Energía - Facultad de Ingeniería Agrícola	Sí convalida con 3 créditos
EP3042 Métodos Estadísticos para la Investigación	AL4046 Métodos Estadísticos en Ingeniería	Dpto. Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios - FIAL	Sí convalida con 3 créditos



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

IA1006 Dibujo en Ingeniería	IA1009 Dibujo en Ingeniería	Dpto. Ordenamiento Territorial y Construcción - Facultad de Ingeniería Agrícola	Sí convalida con 4 créditos
CC2050 Cálculo Diferencial	CC3107 Análisis Matemático III	Dpto. Matemática - Facultad de Ciencias	No convalida con los temas que se dictan en el Dpto. de Matemática
CC2051 Cálculo Integral	CC3108 Análisis Matemático IV	Dpto. Matemática – Facultad de Ciencias	No convalida con los temas que se dictan en el Dpto. de Matemática

- **Aprobar la Convalidación** de los cursos que se indican a continuación, correspondiente a la estudiante de la Facultad de Industrias Alimentarias: **JESSICA MARLENE TICONA QUISPE**, con **Código de Matrícula N° 20200516**:

CURSOS LLEVADOS EN LA FACULTAD DE PESQUERÍA	CURSOS PARA CONVALIDAR	DEPARTAMENTO EVALUADOR	RESULTADO DE LA EVALUACIÓN
IA3031 Circuitos y Máquinas Eléctricas	IA3070 Circuitos y Motores Eléctricos	Dpto. Mecanización y Energía - Facultad de Ingeniería Agrícola	Sí convalida con 3 créditos
EP3042 Métodos Estadísticos para la Investigación	AL4046 Métodos Estadísticos en Ingeniería	Dpto. Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios - FIAL	Sí convalida con 3 créditos
IA1006 Dibujo en Ingeniería	IA1009 Dibujo en Ingeniería	Dpto. Ordenamiento Territorial y Construcción - Facultad de Ingeniería Agrícola	Sí convalida con 4 créditos

- **Denegar la Convalidación** de los cursos que se indican a continuación, correspondiente a la estudiante de la Facultad de Industrias Alimentarias: **JESSICA MARLENE TICONA QUISPE**, con **Código de Matrícula N° 20200516**:

CURSOS LLEVADOS EN LA FACULTAD DE PESQUERÍA	CURSOS PARA CONVALIDAR	DEPARTAMENTO EVALUADOR	RESULTADO DE LA EVALUACIÓN
CC2050 Cálculo Diferencial	CC3107 Análisis Matemático III	Dpto. Matemática - Facultad de Ciencias	No convalida con los temas que se dictan en el Dpto. de Matemática
CC2051 Cálculo Integral	CC3108 Análisis Matemático IV	Dpto. Matemática – Facultad de Ciencias	No convalida con los temas que se dictan en el Dpto. de Matemática

Se aprobó por unanimidad.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

- Número de horas de Prácticas Pre-Profesionales para el Plan Curricular 2019

El Decano, dio lectura a la Carta N° 004-2024-C.C./FIAL del 7.5.2024, del presidente de la Comisión de Currículo de la FIAL, comunicando que los miembros en reunión del 02.05.2024, acordaron proponer que el número de horas de prácticas preprofesionales sea de 360 horas, para el Plan de Estudios 2019 de la FIAL-UNALM;

Después de unas vertidas de opiniones, se aprobó que el **número de horas de prácticas preprofesionales sea de 360 horas para el Plan de Estudios 2019 de la Facultad de Industrias Alimentarias – UNALM.**

- Aprobar las equivalencias de los cursos del Dpto. Acad. TAPA-FIAL

El decano, dio lectura a la Carta N° 005-2024-C.C./FIAL del 7 de mayo de 2024, del Presidente de la Comisión de Currículo de la FIAL, en la que comunica que los miembros de la Comisión de Currículo – FIAL, en reunión del 02.05.2024, acordaron proponer la equivalencia de los siguientes cursos del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios:

1. AL4052 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PECUARIOS (3 créditos) EQUIVALE al curso AL4016 TECNOLOGÍA DE LECHE (3 créditos).
2. AL4052 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PECUARIOS (3 créditos) EQUIVALE al curso AL4014 TECNOLOGÍA DE CARNES (3 créditos).

Adicionalmente acordó proponer que para los alumnos del Plan de Estudios 2016 el requisito sea el curso AL4048 TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN (4 créditos) para llevar el curso AL4052 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PECUARIOS (3 créditos), que es un curso del Plan de Estudios 2019;

Después de unas opiniones vertidas, se aprobó la equivalencia de los siguientes cursos del Departamento de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios – Facultad de Industrias Alimentarias – UNALM:

CURSO/CRÉDITO	CURSO EQUIVALENTE/CRÉDITO
AL4052 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PECUARIOS (3 créditos)	AL4016 TECNOLOGÍA DE LECHE (3 créditos).
AL4052 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PECUARIOS (3 créditos)	AL4014 TECNOLOGÍA DE CARNES (3 créditos)

Aprobar que para los estudiantes del **Plan de Estudios 2016**, el requisito para llevar el curso **AL4052 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PECUARIOS (3 créditos)** sea el curso **AL4048 TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN (4 créditos)**, que es un curso del Plan de Estudios 2019.

Siendo las 1:20 p.m. se da por concluido la sesión.

