



ACTA N° 016-2024/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 05 DE SETIEMBRE DE 2024

Siendo la 1:30 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, Dr. Luis Condezo Hoyos, MgSc. Diana Nolzco, PhD. Gabriela Chire Fajardo, Dr. Julio Vidaurre Ruiz, PhD. Paola Cortés Avendaño, Directores Dptos.: M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), Fanny Ludeña Urquiza, PhD. (Dpto. TAPA), Directores: Dra. Carmen Velezmoro (Unidad de Investigación) y Fanny Ludeña Urquiza, PhD. (UEPS).

Inasistencia Justificada: Dra. Bettit Salvá Ruiz, Dr. Bernardo Yépez, Mg.Sc. Silvia Melgarejo Cabello.

Siendo las 1:35 p.m. y con el quórum de reglamento se dio inicio a la Agenda de la Sesión Ordinaria

I. LECTURA Y APROBACIÓN DE ACTA

II. DESPACHO E INFORMES

El decano informó que el Sr Miguel Erazo, anterior apoyo en la UEPS, está apoyando en actualizar la página web y que hemos tenido demasiadas demoras debido a que en la oficina de redes e informática no brindada las claves para liberar la página y poder realizar las modificaciones; sin embargo, ya se había solucionado. En adelante, se vería un apoyo para la UEPS en los cursos de extensión y videos o filmaciones de eventos que deben también vincularse a la página web, al menos una persona de medio tiempo.

El decano informó que una última visita al edificio se había observado un gran avance con las colocaciones de ventanas y un tapasol en la azotea. Según indicaron que en el mes de Octubre se podría realizar la entrega de la obra. Al respecto, el M.Sc. Walter Salas preguntó si ya se había conversado con respecto a las oficinas del tercer piso de la facultad, si se quedarían o no con nosotros. El decano indicó que aún no se había visto pero que habrá una comisión que tendrá como función evaluar la distribución de las oficinas del nuevo edificio y las oficinas actuales, y que también se vio conveniente nuevamente renovar a la comisión encargada de los nuevos laboratorios a fin de incluirlos para una ampliación de nuestros laboratorios cerca al edificio.

III. PEDIDOS

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

- Resolución N° 152-2024 del 22-07-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 153-2024 del 22-07-2024

Votación: aprobada por unanimidad.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

- Resolución N° 160-2024 del 30-07-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 161-2024 del 30-07-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 162-2024 del 08-08-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 163-2024 del 16-08-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 164-2024 del 19-08-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 165-2024 del 23-08-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 174-2024 del 02-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 175-2024 del 02-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

2. COMISIÓN DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

- Aprobación de un Crédito de Prácticas Pre-Profesionales

El Decano dio lectura a las Actas N°s. 011-2024-CPPP/FIAL de fecha 04-07-2024, 012-2024-CPPP/FIAL de fecha 04-07-2024 y 014-2024-CPPP/FIAL de fecha 24-07-2024, de la Comisión de Prácticas Pre-Profesionales de la FIAL, en la que se informa las solicitudes para Un Crédito de las Prácticas Pre-Profesionales, presentada por los siguientes alumnos que se detallan a continuación cuenta con la documentación correspondiente e informe favorable:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO
1.	Lopez Aguirre, Celmira Carolina	20140299
2.	Quispe Navarro, Cinthia Melani	20171370
3.	Antezana Aponte, Fernando José	20181312
4.	Lecca De La Fuente, Gabriel Marcelo	20170415



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

5.	Aliaga López, Diana Katherine	20190487
6.	Chicana Zapata, Wilson Daniel	20150392
7.	Davila Villar, Jessica María	20181241
8.	Espinoza Landa, Diego	20181244
9.	Basilio Ayala, Jocelyn Wendy	20180448
10.	Hernandez Alberto, Estefani Milagros	20161442
11.	Gutierrez Fernandez, Axel Dante	20160441

Votación: Aprobado por unanimidad.

3. COMISIÓN DE TÍTULO PROFESIONAL

- Títulos Profesionales

Modalidad: Tesis

APELLIDOS Y NOMBRES	TÍTULO
NAJARRO CHONG, ANA VILMA	Tesis: "ELABORACIÓN DE PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES EN TIEMPOS DE COVID-19".
HUAMANÍ PERALES, CLAUDIA ISABEL	Tesis: "INFLUENCIA DE LA OKARA DE TARWI SONICADA SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD TECNOLÓGICA DE PANES DE MOLDE LIBRES DE GLUTEN".

Votación: Aprobado por unanimidad.

4. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

El Decano dio lectura a las Actas N°s 09-2024-UI/FIAL del 13-08-2024 y 10-2024-UI/FIAL del 03-09-2024 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:



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

DECANATO

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

2.1. CIRCULO DE INVESTIGACIÓN DE ACEITES ESENCIALES Y EXTRACTOS (CIAEE)

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° 143-2022/FIAL del 07 de julio del 2022, que aprueba la permanencia del **CIRCULO DE INVESTIGACIÓN DE ACEITES ESENCIALES Y EXTRACTOS (CIAEE)** y, la solicitud de la Mg.Sc. Diana Nolzco Cama, 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. 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 DE ACEITES ESENCIALES Y EXTRACTOS (CIAEE)**, asesorado por la Mg.Sc. Diana María Nolzco Cama (Responsable), Mg.Sc. Lena Asunción Téllez Monzón, Mg.Sc. Víctor Daniel Delgado Soriano y Mg.Sc. Beatriz Alma Hatta Sakoda.

II. SOLICITUD DE EXTENSIÓN DE VIGENCIA DEL PROYECTO DE TESIS

2.1. Bach. Pedro Diego Torres Huarcaya

El Bach. **Pedro Diego Torres Huarcaya**, presentó a decanato el 11.07.2024 la solicitud de la extensión de la vigencia del proyecto de tesis titulado "**Optimización de la extracción de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en semillas de palta Hass (*Persea americana*)**", aprobado según resolución N° 145-2022 FIAL de fecha 11.07.2022, asesorado por la PhD. Marianela Inga Guevara y co-asesorado por la Dra. Indira Betalleluz Pallardel. 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 11 de julio del 2024 al 10 de julio 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.*



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

III. SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS. -

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO
1.	EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DEL <i>Ganoderma ssp</i> UTILIZANDO AGUA PRESURIZADA CALIENTE	Epiquien Zorrilla, Cristian Francisco	<u>PRESIDENTE:</u> Dr. David Campos Gutiérrez
	En la plataforma SGI (6499) SI		<u>MIEMBROS:</u> Dr. Bernardo Yépez Silva Santisteban PhD. Patricia Glorio Paulet
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		<u>ASESOR:</u> Dr. Paulo Torres Mayanga
	Diseño y desarrollo de procesos		<u>CO - ASESOR:</u> Dr. Larry Chañi Paucar
	OBJETIVO GENERAL Extraer compuestos bioactivos del <i>Ganoderma ssp</i> proveniente de la amazonía peruana mediante el proceso de extracción de agua caliente presurizada .		OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar al <i>Ganoderma ssp.</i> mediante su composición proximal. • Evaluar el contenido de fenólicos totales y actividad antioxidante de los extractos obtenidos en el proceso de extracción en función a la temperatura (80, 100 y 120°C) y caudal (2.5 y 5.0 mL/min). • Comparar los rendimientos de extracción Soxhlet con diferentes solventes del <i>Ganoderma ssp.</i> • Optimizar los parámetros de extracción de compuestos bioactivos mediante aguas presurizadas calientes del <i>Ganoderma ssp</i>
	FINANCIAMIENTO Contrato N°PE501077914-2022 PROCIENCIA		
2.	INFLUENCIA DE LA PECTINA HM Y SUS OLIGOSACÁRIDOS EN EL PERFIL BIOQUÍMICO, BIOMÉTRICO E HISTOLÓGICO EN RATAS ALBINAS OBESAS	Carbajal Bernal, Julio Ysmael	<u>PRESIDENTE:</u> PhD. Ritva Repo de Carrasco
	En la plataforma SGI (6493) SI		<u>MIEMBROS:</u> Dr. Carlos Vilchez Perales Dr. Luis Condezo Hoyos
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		<u>ASESORA:</u> Dra. Ana Aguilar Galvez
	Biotecnología alimentaria y bioprocesos		<u>CO - ASESOR:</u>



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

			Dr. David Campos Gutiérrez
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar el efecto de la pectina de alto metoxilo (HM) y sus respectivos oligosacáridos (Pectooligosacáridos, POS) en las características de obesidad, modulación del perfil bioquímico e histológico, y biomarcadores de estrés oxidativo para mejorar la salud metabólica en ratas albinas obesas (Holtzman).</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar la influencia de la alimentación de ratas con pectina (HM) y pectooligosacáridos en las características de obesidad, considerando la biometría corporal, que incluye la longitud naso-anal, el índice de masa corporal, el índice de Lee, las circunferencias del cuello, tórax y abdomen; y la grasa abdominal, inguinal, epididimal, perirrenal y total. • Evaluar la influencia de la alimentación de ratas con pectina (HM) y pectooligosacáridos en el perfil bioquímico sanguíneo, considerando los niveles de glucosa, colesterol total, colesterol-HDL, colesterol-LDL y triglicéridos. • Evaluar la influencia de la alimentación con pectina de alto metoxilo (HM) y pectooligosacáridos en los tejidos histopatológicos del hígado de ratas, con un enfoque particular en la determinación del grado de esteatosis hepática. • Evaluar la influencia de la alimentación con pectina (HM) y pectooligosacáridos en el biomarcador de estrés oxidativo, malondialdehído (MDA), en el hígado de las ratas. 	
	<p>FINANCIAMIENTO</p> <p>Área de Biotecnología Industrial & Bioprocesos del Instituto de Biotecnología de la UNALM</p>		
3.	<p>EVALUACIÓN DEL TRATAMIENTO TÉRMICO Y CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA EN PULPA DE AZAÍ (<i>Euterpe oleracea</i>) Y COCONA (<i>Solanum sessiliflorum</i>) DURANTE EL ALMACENAMIENTO</p>	<p>Carbajal Carrasco, Stefany Geraldine</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u></p> <p>Dr. Marcial Silva Jaimes</p>
En la plataforma SGI (6226)	SI		<p><u>MIEMBROS:</u></p> <p>Dr. Carlos Elías Peñafiel PhD. Luis F. Vargas Delgado</p>
<p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Caracterización de las materias primas, productos y derivados</p>			<p><u>ASESOR:</u></p> <p>PhD. Eduardo Morales Soriano</p> <p><u>CO - ASESOR:</u></p> <p>MSc. Walter Salas Valerio</p>
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Elaborar pulpa de azai y pulpa de cocona mediante la aplicación de un tratamiento térmico en un pasteurizador tubular, analizando su impacto en el tiempo de vida útil y determinando las características del producto como de los</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar fisicoquímicamente (análisis proximal, vitamina C, acidez, polifenoles, ácidos grasos, pH, Brix y color), cualitativamente (evaluación sensorial) de las materias primas. 	



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

procesos esenciales para garantizar su conservación.	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el efecto térmico del blanqueado en la fruta y de la temperatura del tratamiento térmico (pasteurización) en atributos fisicoquímicos (color, vitamina C, capacidad antioxidante y polifenoles totales) • Caracterizar fisicoquímicamente, microbiológica y sensorialmente el mejor tratamiento para la pulpa de azaí y pulpa de cocona. • Evaluar la estabilidad de las principales características fisicoquímicas (color, y vitamina C), sensoriales y microbiológicas a cada pulpa durante el almacenamiento.
FINANCIAMIENTO PROINNÓVATE	

Se aprobó por unanimidad.

I. SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE JURADO DE PROYECTO DE TESIS. –

Nº	TÍTULO DEL PROYECTO	EJECUTOR (A)	JURADO
1.	ELABORACIÓN DE LÁMINAS DE PULPA DE NÍSPERO (<i>Eriobotrya japonica</i> Lindl.) PROCEDENTE DE COAYLLO, CAÑETE En la plataforma SGI (6502) SI LÍNEA DE INVESTIGACIÓN Diseño y desarrollo de procesos	Camacho De La Cruz, Alessandra Gianella	PRESIDENTE: PhD. Jenny Valdez Arana MIEMBROS: PhD. Laura Linares García PhD. Fausto Cisneros Zevallos ASESOR: Dr. Eduardo Morales Soriano
	OBJETIVO GENERAL Elaborar láminas de pulpa de níspero (<i>Eriobotrya japonica</i> Lindl.) con características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas aceptables		OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Determinar las características fisicoquímicas de la pulpa de níspero (<i>Eriobotrya japonica</i> Lindl.) empleada en la elaboración de láminas flexibles (composición proximal, pH, acidez titulable, actividad de agua (aw), sólidos solubles (°Brix), evaluación de color, compuestos fenólicos). • Elaborar y determinar los parámetros de secado de las láminas de pulpa de níspero (<i>Eriobotrya japonica</i> Lindl.) aplicando dos métodos: por aire caliente y por infrarrojo. • Caracterizar fisicoquímica, microbiológica y sensorialmente el mejor tratamiento obtenido en cada método de secado.
	FINANCIAMIENTO PROPIO		



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

2.	CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE PULPA DE ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i>) Y CAMU CAMU (<i>Myrciaria dubia</i>) TRATADAS TÉRMICAMENTE		Tambini Paraguay, Victoria	<u>PRESIDENTE:</u> Dr. Milber Ureña Peralta
	En la plataforma SGI (6227)	SI		<u>MIEMBROS:</u> Dra. Bettit Salvá Ruiz PhD. Paola Cortés Avendaño
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			<u>ASESOR:</u> PhD. Eduardo Morales Soriano
	Caracterización de las materias primas, productos y derivados			<u>CO - ASESOR:</u> M.Sc. Walter Salas Valerio
	OBJETIVO GENERAL Evaluar el efecto del blanqueado y la pasteurización tubular en la obtención de pulpa de Camu camu y acerola, previamente caracterizadas, para ser comercializadas a temperatura ambiente y sin conservantes.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar la acerola y el camu camu físicoquímicamente (análisis proximal, vitamina C, acidez, pH, Brix, color, Contenido de Polifenoles Totales, capacidad antioxidante, análisis microbiológico) y cualitativamente (evaluación sensorial). • Evaluar el efecto térmico del blanqueado en las frutas y de la temperatura del tratamiento térmico (pasteurización) en atributos físicoquímicos (color, vitamina, capacidad antioxidante) y en la cantidad final de las pulpas. • Determinar la vida útil de la pulpa de acerola y camu camu 		
	FINANCIAMIENTO PROINNÓVATE (Convenio con CAMPODRIM S.A.C.)			
3.	Inulinas multifenólicas prebióticas obtenidas a partir de extractos fenólicos de cáscara de sauco (<i>Sambucus peruviana</i> Kunth) mediante ultrasonido frecuencia intermedia		Toribio Lopez, Lilian Angela	<u>PRESIDENTE:</u> Dra. Ana Aguilar Galvez
	En la plataforma SGI (6521)	SI		<u>MIEMBROS:</u> Dr. Bernardo Yépez Silva Santisteban PhD. Eduardo Morales Soriano
	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN			<u>ASESOR:</u> Dr. Luis Condezo Hoyos
	Diseño y desarrollo de productos			<u>CO - ASESORA:</u> PhD. Paola Cortés Avendaño



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
Obtener Inulinas conjugadas a múltiples compuestos fenólicos (Inulinas multifenólicas), con actividad prebiótica diferencial y mejorada anti-obesidad, mediante la tecnología verde de ultrasonidos dual de frecuencias intermedias (USDFI-multifrecuencias)	<ul style="list-style-type: none">• Extraer los compuestos fenólicos de cáscara de sauco obtenidos mediante ultrasonido de baja frecuencia (USBF).• Caracterizar los compuestos fenólicos de los extractos de la cáscara de sauco.• Obtener INUL-multifenólicas a partir de extractos fenólicos de cáscara de sauco mediante USFI multifrecuencia.• Determinar la actividad prebiótica de las INUL-multifenólicas obtenidas por USFI multifrecuencia evaluando la composición y la actividad del microbiota intestinal de humanos obesos.
FINANCIAMIENTO Contrato PE501083020-2023-PROCIENCIA	

II. SOLICITUD DE EXTENSIÓN DE VIGENCIA DEL PROYECTO DE TESIS

2.1. Rafael David Columbos Aguirre

El tesista **Rafael David Columbos Aguirre**, presentó a decanato el 26.08.2024 la solicitud de la extensión de la vigencia del proyecto de tesis titulado "**Estabilización de antocianinas de sauco (*Sambucus nigra subsp. Peruviana*)**", aprobado según resolución N° 171-2022 FIAL de fecha 18.09.2022, asesorado por la Dra. Rosana Chirinos Gallardo y co-asesorado por el Dr. David Campos Gutiérrez. 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 18 de setiembre del 2024 al 17 de setiembre 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.*

Se aprobó por unanimidad.



5. COMISIÓN CURRÍCULO

El Decano dio lectura al Acta N° 003-2024-C.C./FIAL del 19-08-2024 donde indica que la Comisión Currículo de la Facultad de Industrias Alimentarias, presidida por el Director del Dpto. Académico IAPA-FIAL, se reunió a fin de tratar la siguiente agenda:

5.1 EQUIVALENCIA DEL CURSO GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El Presidente de la Comisión de Currículo –FIAL, informó que el curso de gestión ambiental en la Industria alimentaria (Plan de estudio 2016) tiene una equivalencia incorrecta en la resolución de equivalencias (R 0433 2019 CU UNALM), en la tabla de equivalencias figura el curso de gestión ambiental como equivalente al curso de gestión ambiental en la Industrias alimentaria del plan de estudio 2016.

Después de un intercambio de opiniones por los miembros de la comisión de currículo – FIAL, ACORDÓ lo siguiente:

- Se aconseje a los estudiantes del Plan de Estudios 2016 llevar el curso AL4021 Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria (3-2-4) de forma dirigida en el último semestre de estudios.
- Se realice una comparación del curso de la Facultad de Ciencias que tiene relación con la Gestión Ambiental y en base a esto se haga una propuesta de equivalencia.

Se aprobó por unanimidad.

5.2 EQUIVALENCIA DEL CURSO DE BIOLOGÍA

El Presidente de la Comisión de Currículo –FIAL, informo que los estudiantes del plan de estudio 2019 llevaron el curso de Biología y no el curso de Biología General (3 créditos) que le corresponde.

Después de un intercambio de opiniones por los miembros de la comisión de currículo – FIAL, ACORDÓ lo siguiente:

- Se haga la equivalencia del curso Biología que llevaron los estudiantes de la FIAL del Plan de Estudios 2019 con el curso de BIOLOGIA GENERAL (3 créditos) que está en el Plan de

Estudios 2019 de la FIAL y se solicite al Departamento de Biología se haga la equivalencia del curso con el curso BIOLOGIA GENERAL (3 créditos).

- Se debe también solicitar a la Facultad de Economía y Planificación la equivalencia del curso de ADMINISTRACIÓN.

Se aprobó por unanimidad.

5.3. NOMBRE DEL CURSO CIRCUITOS DE MAQUINAS ELECTRICAS

El Presidente de la Comisión de Currículo –FIAL, informo que el curso que se dicta en la Facultad de Ingeniería Agrícola es IA 3070 Circuitos y Motores eléctricos (2-2-3) y el curso que tiene el plan de estudio 2019 es Circuito eléctricos y Motores (2-2-3), al haber esta diferencia en el título del curso se propone su modificación.

Después de un intercambio de opiniones por los miembros de la comisión de currículo – FIAL, ACORDÓ lo siguiente:

- Se pida la equivalencia del curso IA3070 Circuitos y Motores Eléctricos (2-2-3) con el curso CIRCUITOS ELECTRICOS Y MOTORES (2-2-3), el cual aparece en el Plan de Estudios 2019 de la FIAL.
- Pedir a la Facultad de Agrícola que el futuro cambiar el nombre del curso Circuito y motores eléctricos al de CIRCUITOS ELECTRICOS Y MOTORES (2-2-3) tal como aparece en el Plan de Estudios 2019 de la FIAL.

Se aprobó por unanimidad.

5.4 EQUIVALENCIA DEL CURSO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PECUARIOS – PLAN DE ESTUDIOS 2019 (OBLITARORIO)



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DECANATO

El Presidente de la Comisión de Currículo –FIAL, informó que en la resolución en donde se menciona la equivalencia del curso Tecnología de Alimentos Pecuarios, es obligatorio para los estudiantes del Plan de Estudios 2019 por lo tanto todos los que ingresaron en este plan de estudios deben llevarlo como curso Obligatorio. No es obligatorio para todos los estudiantes que ingresaron antes del 2019.

Después de un intercambio de opiniones por los miembros de la comisión de currículo – FIAL, se **ACORDÓ** lo siguiente:

- Es necesario modificar la Resolución TR. N°102-2024/FIAL de fecha 22.05.2024 en la que se especifique que el curso Tecnología de Alimentos Pecuarios es OBLIGATORIO para los estudiantes que ingresaron a partir del 2019 y ELECTIVO para los estudiantes que ingresaron antes del año 2019.

- Se especifique en la nueva Resolución, la Equivalencias del curso de Conservación de Alimentos con el curso de Tecnología de Alimentos I; debido a que habría estudiantes ingresantes antes del 2019 que han llevado el curso de Tecnología de Alimentos I y que actualmente es equivalente al curso de Conservación de Alimentos.

Se aprobó por unanimidad.

5.5 CURSO TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

El Presidente de la Comisión de Currículo –FIAL, informo que hay una resolución en donde se menciona que es obligatorio para graduarse haber llevado el curso titulado Trabajo de Investigación.

Después de un intercambio de opiniones por los miembros de la comisión de currículo – FIAL, se **ACORDÓ** lo siguiente:

- Incluir el curso Trabajo de Investigación dentro del Plan de Estudios 2001, 2016 y 2019 de la FIAL, por tanto, es necesario hacer la revisión n del Plan de Estudios 2019 que está pendiente por parte de la Comisión de Currículo de la FIAL, en el cual tendrían que incluir el curso Trabajo de Investigación dentro del Plan de Estudios 2019 de la FIAL.

Se aprobó por unanimidad.

5.6. FORMATO DE EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

El Presidente de la Comisión de Currículo –FIAL, que habiendo una situación en que los formatos de evaluación de las practicas pre profesionales estaban por objetivos y ahora deben estar en función a las competencias, esto provoco que estudiantes no estén evaluados d acuerdo a las ultimas indicaciones en sus practica pre profesionales

Después de un intercambio de opiniones por los miembros de la comisión de currículo – FIAL, se **ACORDÓ** lo siguiente:

- Se forme un Comité para evaluar los resultados de las practicas pre profesionales en las cuales las evaluaciones se han hecho por objetivos y no por competencias.

Se aprobó por unanimidad.

5.7. MODIFICACIÓN DE LA LISTA DE COTEJO DEL PLAN DE ESTUDIOS

El Presidente de la Comisión de Currículo –FIAL, informo que hay que modificar la lista de cotejo de los planes de estudio 2001 y 2016 debido a que se incluído como un requisito para la graduación el curso titulado Trabajo de investigación.

Después de un intercambio de opiniones por los miembros de la comisión de currículo – FIAL, se **ACORDÓ** lo siguiente:

- Aprobar la modificación de la lista de cotejo del plan de estudios 2001 y 2016 en la cual se incluye el curso de TRABAJO DE INVESTIGACIÓN en el área de Asignatura de Estudios Generales e incluir el código o clave del curso de PRACTICAS PRE PROFESIONALES.

Se aprobó por unanimidad.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

6. APROBAR LA RELACIÓN DE DOCENTES TUTORES CON SUS RESPECTIVOS TUTORADOS PARA EL SEMESTRE ACADÉMICO 2024-II.

El Decano, dio lectura a la carta de fecha 09 de agosto de 2024, enviada por el Coordinador de Tutoría de la Facultad de Industrias Alimentarias, en la que presenta la relación de los docentes tutores para el Semestre Académico 2024-II;

Después de unas vertidas de opiniones, se APROBÓ por unanimidad la relación de los docentes Tutores con la distribución respectiva para el Semestre Académico 2024-II de la Facultad de Industrias Alimentarias.

7. COMISIÓN DE SERVICIOS DE DOCENTES DE LA FIAL

- **Dr. Christian René Encina Zelada – Profesor Principal a D.E. del Dpto. Académico TAPA - FIAL**

El decano, dio lectura a la Carta N° 103-2024-TAPA, del 16.08.2024, de la Directora (e) del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que el Departamento, en reunión de fecha 12/08/2024, ha otorgado comisión de servicios del 20 de enero al 4 de febrero de 2025 al Dr. Christian R. Encina Zelada, a fin de que asista a la Facultad de Biotecnología y Ciencias de los Alimentos en la "Slovak University of Agriculture", SUA in Nitra (Republica de Eslovaquia), que tiene como objetivo presentar investigaciones relacionadas con sus actividades de profesor-investigador de la FIAL-UNALM

- **Dr. Bernardo Onagar Yépez Silva Santisteban – Profesor Principal a D.E. del Dpto. Académico IAPA - FIAL**

El decano, dio lectura a la Carta N° 189-2024-TAPA, del 22.08.2024, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que los miembros del Departamento en reunión de fecha 02.07.2024, ha otorgado comisión de servicios al Dr. Bernardo Onagar Yépez Silva Santisteban, del 30 de agosto al 2 de octubre de 2024, para participar en las actividades del Proyecto "209/116/2022 Finnish-Andean partnership: Training in food science and nutrition to promote Andean under-utilised crops in sustainable food systems", a realizarse en el Instituto de Salud Pública y Nutrición Clínica de la Universidad del Este de Finlandia (UEF) en Kuopio – Finlandia;

Se aprobó por unanimidad.

- **Dr. Eduardo Reynaldo Morales Soriano – Profesor Principal a D.E. del Dpto. Académico TAPA - FIAL**

El decano, dio lectura a la Carta N° 115-2024-TAPA, del 29.08.2024, de la Directora (e) del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que el Departamento en reunión de fecha 20/08/2024, ha otorgado la comisión de servicios del 12 al 23 septiembre del 2024, al Dr. Eduardo R. Morales Soriano, al haber sido admitido en una Movilidad Erasmus en el Instituto de Salud Pública y Nutrición Clínica de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad del Este de Finlandia". En dichas fechas participará en una conferencia sobre "Caracterización y procesamiento de ajíes nativos peruanos" y "Uso de residuos de frutos amazónicos con enfoque en economía circular". Adjunta carta de invitación de la Universidad del Este de Finlandia;

Se aprobó por unanimidad.

- **Dra. Mirtha Patricia Martínez Tapia – Profesora Asociada a D.E. del Dpto. Académico IAPA - FIAL**



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DECANATO

El decano, dio lectura a la carta N° 215-2024-IAPA, del 2.9.2024, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que los Miembros del Departamento en reunión de fecha 27.08.2024, ha otorgado comisión de servicios a la PhD. Mirtha Patricia Martínez Tapia, del 6 al 15 de septiembre de 2024, para participar en el 22nd World Congress of Food Science and Technology - IUFOST 2024, con la presentación de dos trabajos de investigación bajo la modalidad de poster: "Chemical composition and biological activity of essential oils from peruvian plants, muña (*M. mollis*) and huacatay (*T. minuta*), obtained by hydrodistillation and ultrasound pre-treatment" y "Development of bitter potato and 'TUNTA' starch-based antioxidant bioactive films incorporated with muña (*Myntostachys mollis*) essential oil-based nanoemulsion", a llevarse a cabo en la ciudad de Rimini, Italia.

Se aprobó por unanimidad.

- **Dra. Carmen Eloisa Velezmoro Sánchez – Profesora Principal a D.E. del Dpto. Académico IAPA - FIAL**

El decano, dio lectura a la carta N° 214-2024-IAPA, del 2.9.2024, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, en la que comunica que los Miembros del Departamento en reunión de fecha 27.08.2024, ha otorgado comisión de servicios a la Dra. Carmen Eloisa Velezmoro Sánchez, del 6 al 15 de septiembre de 2024, para participar en el 22nd World Congress of Food Science and Technology - IUFOST 2024, con la presentación de dos trabajos de investigación bajo la modalidad de poster: "Optimization of muna (*minthostachys mollis*) essential oil nanoemulsions with sapote (*capparis scabrida kunth*) gum and tween 80 emulsifiers by i-optimaldesign" y "Ultrasound-assisted nanoemulsions containing huacatay (*Tagetes minuta*) essential oil and its incorporation in bioactive films", en la ciudad de Rimini, Italia.

Se aprobó por unanimidad.

8. NÚMERO DE VACANTES PARA EL PROCESO DE ADMISIÓN – SEMESRE 2025 I Y II

El Decano, dio lectura a la Carta N° 334/2024 VR.AC de fecha 29 de agosto de 2024, del Vicerrector Académico, solicitando el número de vacantes de la FIAL, para el **Proceso de Admisión 2025-I y 2025-II**;

Que, de acuerdo al MAPRO - Proceso misión nivel 0: PP-01 Gestión de la Admisión (aprobado por Resolución N° 0119-2021-R-UNALM), el número de vacantes está definido por cada Facultad de la UNALM, el cual debe estar sustentado en un estudio de demanda social que define la oferta formativa y, considerando que el estudio de demanda social;

Que la demanda social se encuentra relacionada a la demanda de postulantes en el proceso de admisión y se observa un incremento del mismo en los últimos cuatro (4) semestres académicos, por lo que se recomienda mantener el número de vacantes ofertadas, de acuerdo a la evaluación de las necesidades o problemáticas de la localidad o región, la empleabilidad de los futuros egresados y la capacidad de brindar el servicio educativo a lo largo de todo el plan de estudios;

Después de unas vertidas de opiniones, se **APROBÓ** por unanimidad en cuarenta (40) el número de **Vacantes** para el **Proceso de Admisión** correspondiente a los **Semestres Académicos 2025-I y 2025-II** de la **Facultad de Industrias Alimentarias**.

9. RECONOCIMIENTO COMO PROFESOR EMERITO AL EX DOCENTE DE LA FIAL, Dr. CARLOS EDUARDO LESCANO ANADÓN.

El Decano, dio lectura a la carta N° 185-2024-IAPA del 21.08.2024, del Director del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias (FIAL) – Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), en la que comunica que, en reunión de departamento de fecha 14.08.2024, se acordó elevar al decanato, la propuesta de nombramiento como Profesor Emérito del



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

Dr. Carlos Eduardo Lescano Anadón, en mérito a su gran trayectoria en enseñanza, investigación, extensión y contribución en el desarrollo de la FIAL-UNALM;

Al respecto, el Dr. Silva manifestó que no estaba de acuerdo con el nombramiento del profesor emérito propuesto dado que en su momento el Dr Lescano unió los dptos. Ciencia e Ingeniería de los alimentos.

Después de unas vertidas de opiniones, se **APROBÓ** por mayoría el nombramiento del **Dr. CARLOS EDUARDO LESCANO ANADÓN**, como **PROFESOR EMÉRITO** del Dpto. Académico de Ingeniería Alimentos y Productos Agropecuarios, de la Facultad de Industrias Alimentarias - UNALM, en mérito a su reconocida trayectoria en enseñanza, investigación, extensión y contribución con el desarrollo de nuestra Alma Mater.

Siendo las 4:05 p.m. se da por concluido la sesión.

