



ACTA N° 018-2024/FIAL – SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO DE FACULTAD DEL 03 DE OCTUBRE DE 2024

Siendo la 2:10 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 Nolazco, PhD. Gabriela Chire Fajardo, Dr. Julio Vidaurre Ruiz, PhD. Paola Cortés Avendaño, Directores Dptos.: M.Sc. Walter F. Salas Valerio (Dpto. IAPA), Directores: Dra. Indira Betalleluz Pallardel (e) (Unidad de Investigación).

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

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° 013-2024/FIAL de fecha 04-07-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Acta N° 014-2024/FIAL de fecha 22-07-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Acta N° 015-2024/FIAL de fecha 28-08-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Acta N° 016-2024/FIAL de fecha 05-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Acta N° 017-2024/FIAL de fecha 19-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

II. DESPACHO E INFORMES

El decano informó que las credenciales de los miembros representantes estudiantiles y docente electo recién llegaron el día de hoy, por lo que no se los citó a este consejo y recién podrán participar de los consejos posteriores. Así mismo, el decano manifestó que a pedido de varios docentes, se realizó la consulta al comité electoral sobre las listas presentadas dado que inicialmente se mandó un correo con solo una lista y posteriormente aparecieron dos listas, por lo que creaba confusión. Ante ello, se tuvo respuesta de la Dra Gloria Pascual, presidente del Comité electoral universitario, mencionando que hubo un error exclusivamente técnico del sistema y que las listas corregidas se presentaron el día 6 de setiembre. La PhD. Paola Cortés como miembro del comité electoral, también recalcó lo mismo indicado previamente.

El decano manifestó que según reuniones con el Ing, Erwin Lezama, a fines de Octubre deberían entregar el edificio de la Facultad, pero que se tendría 15 días posteriores, para levantar observaciones por parte de la constructora y que en ese sentido, finalmente esperamos la entrega para el mes de Noviembre.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

DECANATO

Por otro lado, se mencionó que esta coordinando reunirse con la comisión para evaluar la distribución y pedidos de oficinas del edificio actual, así como evaluar las necesidades de los nuevos laboratorios cerca al nuevo edificio y también comentar que en conversaciones con el Ing Erwin, los laboratorios de fisicoquímica y el honguito tendrían que trasladarse a esas nuevas áreas puesto que la infraestructura actual ya cumplió su tiempo, para el caso de la Planta Piloto se vería como ponerle un nuevo techo ya que trasladar equipos, conexiones y demás sería muy costoso.

El PhD. Julio Vidaurre informó que la comisión de prácticas se había reunido, y que no se encontraban documentos de estudiantes o egresados pendientes de sustentar. En todo caso, dar a conocer que la comisión está tramitando a tiempo los documentos para evitar afectar a los estudiantes.

El decano informó que el tanque de agua del tercer piso había sido limpiado, desinfectado y que se colocó una tapa a fin de evitar contaminaciones.

El Dr. Silva solicitó al decano se informe sobre su ausencia por viaje, dado que las salidas del decano deben darse para amplias ventajas para la facultad. Al respecto, el decano informó que el viaje no solo fue para exponer en el curso a que se había solicitado la comisión, si no también se tuvo contacto con el decano de la facultad de la universidad del Este de Finlandia y autoridades del Instituto de Nutrición de dicha universidad, con el fin de establecer lazos para fortalecer tanto la maestría en nutrición pública como en la posibilidad de crear una nueva carrera de nutrición en la FIAL. El Dr. Silva manifestó que crear una nueva carrera sería un gran avance, que, si se piensan en carrera como nutrición, gastronomía, etc; esas ideas deben materializarse, tal vez que en esas reuniones participen los coordinadores para potenciar la idea.

El decano indicó que en cuanto a los TSP, ya se empezarán las sustentaciones y que según cronograma se debía terminar hasta fin de año.

III. PEDIDOS

IV. ORDEN DEL DÍA

1. RESOLUCIONES CON CARGO A DAR CUENTA:

- Resolución N° 167-2024 del 26-08-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 197-2024 del 10-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 198-2024 del 11-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 199-2024 del 11-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 200-2024 del 11-09-2024



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 202-2024 del 13-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 203-2024 del 13-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 204-2024 del 16-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 206-2024 del 19-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 207-2024 del 19-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 209-2024 del 19-09-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 210-2024 del 01-10-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

- Resolución N° 211-2024 del 01-10-2024

Votación: aprobada por unanimidad.

2. COMISIÓN DE TÍTULO PROFESIONAL

- Títulos Profesionales

Modalidad: Tesis

APELLIDOS Y NOMBRES	TÍTULO
CUADRADO BEDOYA, ARELYS MARÍA	Tesis: "COMPARACIÓN DE PROPIEDADES FÍSICAS DE TRES FORMULACIONES DE CHOCOLATE CON DIFERENTES PORCENTAJES DE PASTA DE CACAO (<i>Theobroma cacao</i> L.) CCN 51".



POZO PUCUTAY, DIEGO ALONSO	Tesis: "PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE ALMIDONES DE CINCO VARIEDADES DE PAPAS NATIVAS CULTIVADAS EN CHINCHERO CUSCO".
----------------------------	--

Votación: Aprobado por unanimidad.

3. UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

El Decano dio lectura al Acta N° 11-2024-UI/FIAL del 13-09-2024, donde indica que el Comité de Investigación de la Facultad de Industrias Alimentarias, presidida por la Directora Dra. Carmen Velezmore 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
1.	<p>IMPREGNACIÓN AL VACÍO DE COMPONENTES FUNCIONALES DE LA CORONTA DE MAÍZ MORADO (<i>Zea mays</i> L.) EN MANZANA Y SU ESTABILIZACIÓN POR SECADO</p> <p>En la plataforma SGI (6003) SI</p> <p>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Diseño y desarrollo de productos</p>	<p>Vivian Abigail Zavala Estrella</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u> PhD. Fanny Ludeña Urquiza</p> <p><u>MIEMBROS:</u> Dra. Rosana Chirinos Gallardo PhD. Luis F. Vargas Delgado</p> <p><u>ASESORA:</u> PhD. Marianela Inga Guevara</p> <p><u>CO-ASESORA:</u> Dra. Indira Betalleluz Pallardel</p>
	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar la incorporación de componentes funcionales de un extracto concentrado de la coronta del maíz morado por impregnación al vacío en rodajas de manzana y su estabilización por secado</p>		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar fisicoquímica y funcionalmente rodajas de manzana de la variedad Granny Smith y el líquido de impregnación: extracto concentrado de coronta de maíz morado. • Estudiar el efecto de los parámetros del proceso de impregnación: tiempos de vacío y tiempo de relajación a presión atmosférica en la incorporación de compuestos funcionales. • Evaluar la estabilización de rodajas de manzana impregnadas bajo dos métodos de secado: secado por túnel de aire caliente y secado por infrarrojo y su efecto sobre las características sensoriales de color y textura y el contenido de componentes funcionales (antocianina, compuestos fenólicos).
	<p>FINANCIAMIENTO PROPIO</p>		



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

			<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar fisicoquímica y funcionalmente manzanas impregnadas y deshidratadas obtenidas a partir del tipo de secado seleccionado. 												
2.	<p>REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA DE DIÓXIDO DE CARBONO EN BEBIDAS DE COLA NEGRA DURANTE SU ALMACENAMIENTO</p> <table border="1"> <tr> <td>En la plataforma SGI (6100)</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Diseño y desarrollo de procesos</td> </tr> <tr> <td colspan="2">OBJETIVO GENERAL</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Reducir la pérdida de dióxido de carbono en bebidas de cola negra</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FINANCIAMIENTO PROPIO</td> </tr> </table>	En la plataforma SGI (6100)	SI	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		Diseño y desarrollo de procesos		OBJETIVO GENERAL		Reducir la pérdida de dióxido de carbono en bebidas de cola negra		FINANCIAMIENTO PROPIO		<p>Carol Jannet Lopez Nostades</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u> PhD. Gloria Pascual Chagman</p> <p><u>MIEMBROS:</u> PhD. Marianela Inga Guevara PhD. Fausto Cisneros Zevallos</p> <p><u>ASESOR:</u> PhD. Eduardo Morales Soriano</p> <p><u>CO-ASESORA:</u> PhD. Hermelinda Alvarez Chancasanampa</p>
En la plataforma SGI (6100)	SI														
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN															
Diseño y desarrollo de procesos															
OBJETIVO GENERAL															
Reducir la pérdida de dióxido de carbono en bebidas de cola negra															
FINANCIAMIENTO PROPIO															
3.	<p>CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA Y FUNCIONAL DEL ALMIDÓN DE SEMILLA DE LÚCUMA (<i>Pouteria lucuma</i>) Y SU APLICACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PELÍCULAS</p> <table border="1"> <tr> <td>En la plataforma SGI (6567)</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Caracterización de las materias primas, productos y derivados</td> </tr> </table>	En la plataforma SGI (6567)	SI	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN		Caracterización de las materias primas, productos y derivados		<p>Denis Cristian Rodriguez Cumpa</p>	<p><u>PRESIDENTE:</u> Dra. Gladys Tarazona de Rodríguez</p> <p><u>MIEMBROS:</u> Mg.Sc. Mirtha P. Martínez Tapia PhD. Luis F. Vargas Delgado</p> <p><u>ASESORA:</u> Dra Indira Betalleluz Pallardel</p> <p><u>CO-ASESOR:</u> Mg.Sc. Gustavo Puma Isuiza</p>						
En la plataforma SGI (6567)	SI														
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN															
Caracterización de las materias primas, productos y derivados															



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
	<p>Caracterizar física, química y funcionalmente el almidón extraído de la pepa de lúcuma (<i>Pouteria lucuma</i>) y evaluar su viabilidad en la elaboración de películas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Extraer el almidón de la pepa de lúcuma (<i>Pouteria lucuma</i>), determinar su rendimiento y pureza a través de su composición proximal y contenido de almidón. • Determinar las propiedades fisicoquímicas del almidón de pepa de lúcuma (<i>Pouteria lucuma</i>) que incluye color, microscopía óptica y determinación de amilosa , así mismo propiedades funcionales como claridad de gel, propiedades de hidratación (capacidad de absorción de agua, solubilidad y poder de hinchamiento), capacidad de absorción de aceite, sinéresis en refrigeración, propiedades térmicas y finalmente sus propiedades reológicas como formación de pasta, comportamiento de flujo y propiedades viscoelásticas, análisis de perfil de textura, espectroscopia de infrarrojo con transformada de Fourier y difracción de rayos X • Evaluar la funcionalidad del almidón de pepa de lúcuma (<i>Pouteria lucuma</i>) en la formulación y elaboración de películas
	<p>FINANCIAMIENTO PROPIO</p>	

Votación: Aprobado por unanimidad.

4. COMISIÓN DE SERVICIOS DE DOCENTES DE LA FIAL

- Dr Luis F. Vargas Delgado – Profesor Principal a D.E. – Dpto. IAPA - FIAL

El Decano, dio lectura a la Carta No 213-2024-IAPA, del 2 de septiembre de 2024, enviada por el 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, han otorgado comisión de servicios al PhD. Luis Fernando Vargas Delgado, del 6 al 11 de octubre de 2024, para asistir al XIV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA), con la presentación de dos trabajos de investigación: “CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE SEMILLAS DE CÁÑAMO CULTIVADAS EN LOS ANDES ECUATORIANOS PARA USO ALIMENTARIO” y “OBTENCIÓN DE MICROFIBRAS DE CELULOSA (MFC) A PARTIR DE CÁSCARA DE MARACUYÁ (*Passiflora edulis* F.) MEDIANTE PROCESOS CON ENFOQUE VERDE”, a llevarse a cabo en Quito, Ecuador;

Votación: Aprobado por unanimidad.



5. PEDIDO DEL COORDINADOR DE LA UNIDAD DE CALIDAD Y ACREDITACIÓN

El Decano de facultad, dio lectura a la carta UCA FIAL-006-2024 de fecha 16.09.2024 enviada por el Coordinador de la Unidad de Calidad y Acreditación – FIAL en donde solicita la designación de un Director para la Escuela Profesional de Industrias Alimentarias de nuestra facultad, de conformidad con lo establecido en la Ley Universitaria y en el Reglamento de Organización y Funciones de la UNALM.

6. CAPE:

El Decano dio lectura al Acta N° 008-2024-CAPE/FIAL de fecha 23.09.2024 de la Comisión de Asuntos Pedagógicos Estudiantiles de la FIAL, se reunieron a fin de tratar la siguiente agenda:

6.1 INFORME DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES:

Después de revisar y verificar previamente en la reunión la ficha de evaluación de las Practicas Pre-Profesionales remitida por la Empresa y considerando las Resoluciones N° 162-2017/FIAL de fecha 22 de junio del 2017 y N° 032-2024/FIAL de fecha 12 de marzo de 2024. La Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles (CAPE), sugiere el otorgamiento de **UN CRÉDITO (01) DE PRÁCTICA PRE-PROFESIONALES** al alumno que se indica a continuación, y elevar el acuerdo al Consejo de Facultad para su aprobación:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO	PERIODO
1.	Granda Silva, Víctor Miguel Alejandro	20140296	Del 04/12/2023 al 01/03/2024

Votación: Aprobado por unanimidad.

6.2 GRADO DE BACHILLER

Los Informes Académicos para la obtención del Grado de Bachiller remitidos por la Oficina de Estudios y Registros Académicos, la ficha de evaluación correspondiente al Plan Curricular 2001-I al 2017 – II y la ficha de evaluación correspondiente al Plan Curricular 2016 (Resolución N° 201-2024/FIAL de fecha 13-09-2024, se aprobó la actualización del formato para cotejar el Plan Curricular 2001y 2016); de los estudiantes que a continuación se detallan:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO	CICLO DE EGRESO	CICLOS REGULARES	CICLO VERANO E INVIERNO	PP
1.	Flores Enciso, Gabriela Fernanda	20180460	2024-I	13	03	16.08
2.	Gutierrez Fernandez, Axel Dante	20160441	2023-I	13	05	12.31



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

3.	Mayta Solis, Benjamin Francisco	20161358	2022-II	13	03	13.59
4.	Noa Garagundo, Luis Fernando	20181334	2024-I	12	03	13.99
5.	Palomino Velasquez, María de los Ángeles	20171366	2024-I	13	01	13.60
6.	Pampa Valenzuela, Deysi Angelica	20171367	2024-I	14	05	13.11
7.	Romero Chancasanampa, Miguel Angel	20181342	2024-I	12	03	14.20

Votación: Aprobado por unanimidad.

6.3 TRASLADO INTERNO PARA EL SEMESTRE ACADÉMICO 2025 – I

Después de revisar la información de los postulantes, cuyo resumen se presenta en el **Anexo 1**; la Comisión de Asuntos Pedagógicos y Estudiantiles (CAPE), acordó sugerir al Consejo de Facultad, la aprobación del **Traslado Interno para el Ciclo Académico 2025-I** a los estudiantes que a continuación se mencionan, en orden de mérito:

Nº	NOMBRES DEL ALUMNO	CÓDIGO	FACULTAD DE ORIGEN	P.P.A.
1.	Solis Gomez, Marko Leandro	20211800	Economía y Planificación	13.76
2.	Melendez Vargas, Kiara Karine	20191377	Ingeniería Agrícola	13.02

ANEXO 1

Nº	NOMBRES DEL ALUMNO	CÓDIGO	FACULTAD DE ORIGEN	P.P.A.	CREDITOS CURSADOS	CREDITOS APROBADOS	CONDICIÓN	OBSERVADO EN EL SEMESTRE ANTERIOR	¿ALUMNO REGULAR?	PAGO POR TRASLADO
1.	Melendez Vargas, Kiara Karine	20191377	Ingeniería Agrícola	13.02	94	80	Normal	No	No	Si
2.	Solis Gomez, Marko Leandro	20211800	Economía y Planificación	13.76	77	71	Normal	No	Si	Si

Este Traslado Interno, está en base a la Resolución N° 0348-2024-CU-UNALM de fecha 8 de agosto de 2024, en la que se exonera el Artículo 3 de la directiva de traslado interno. La estudiante Melendez no es alumna regular pero la ampara la resolución anteriormente indicada.

Votación: Aprobado por unanimidad.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DECANATO

7. PEDIDO DE LA ESTUDIANTE JULIA QUISPE BARZOLA

El Decano, informo sobre la situación de la estudiante Julio Quispe Barzola, con respecto a la evaluación del informe de Prácticas Preprofesionales, para el otorgamiento del crédito de práctica preprofesionales.

Siendo las 3:30 p.m. se da por concluido la sesión.

