



Ingeniería Alimentaria

GRUPO MONOVALENTE DE PROYECCIÓN SOCIAL "ALIMENTANDO EL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO"

Año 07 N° 07 Diciembre 2024





AUTORIDADES

RECTOR

Dr. AMADOR GODOFREDO VILCATOMA SANCHEZ

VICERRECTOR ACADÉMICO

DR. ELÍ TEOBALDO CARO MEZA

VICERRECTORA DE INVESTIGACIÓN

DRA. SALOMÉ OCHOA SOSA

FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

DECANO

Dr. RODOLFO TELLO SAAVEDRA

DIRECTOR DE DEPARTAMENTO ACADÉMICO - FAIIA

Dr. EDGAR RAFAEL ACOSTA LÓPEZ

DIRECTOR DE ESCUELA - FAIIA

M.Sc. JUAN FEDERICO RAMOS GÓMEZ

COMITÉ EDITOR

GRUPO MONOVALENTE DE PROYECCIÓN SOCIAL
ALIMENTANDO EL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO Y
TECNOLÓGICO

DIRECTOR

Mg. JOSÉ LUIS SOLÍS ROJAS

EDITORES

Dr. RODOLFO TELLO SAAVEDRA
Dra. MARY PORRAS OSORIO
Dr. CARLOS GUILLERMO SEGUIL MIRONES
MSc. JOHN FRED GOMEZ HERRERA
Ing. ANGEL OSCAR PEÑA RIVERA
Est. HURTADO TORRES MILAGROS
Est. POMA HUAROC ISAURA
Est. SURICHAQUI JULCA MANUEL
Est. VILCHEZ CCANCE FABIOLA

DIAGRAMADOR

JESUS JAIME CHAVEZ CHUCO



ÍNDICE

03	Presentación
04	La FAIIA a través del Tiempo
06	Innovación en el Plan Curricular
07	Responsabilidad Social Universitario
07	I Semestre
08	II Semestre y III Semestre
09	IV Semestre y V Semestre
10	VI Semestre y VII Semestre
11	VIII Semestre y IX Semestre
12	X Semestre
13	Sistema de Gestión de Calidad y Acreditación
14	Productos Innovadores
15	Relanzamiento de la Planta Piloto de la FAIIA
16	Nuestra Boda de Zafiro
18	Docentes RENACYT
19	Food Science and Technology 2024
21	Orientación Vocacional 2024
22	Viajes de Estudio 2024
24	Juegos Deportivos Intercachimbos 2024
26	Unidad de Posgrado de la FAIIA
28	
29	
31	Grupo Monovalente de Proyección Social

PRESENTACION



La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias ha cumplido y celebrado el 23 de abril del 2024, 45 años de creación institucional formando profesionales altamente capacitados en la industria alimentaria, la agroindustria, la nutrición y alimentación saludable entre otros, para lo cual contamos con una infraestructura moderna, laboratorios equipados con equipos modernos orientados a la formación profesional de calidad e investigación, así mismo contamos con un diseño curricular actualizado a los cambios que el país y el mundo requiere.

Es importante también informar a la comunidad universitaria y la región Junín que contamos con una planta piloto moderna en la estación experimental el Mantaro en las líneas de productos lácteos, frutas y hortalizas, cereales y leguminosas y alimentos funcionales, así como laboratorio de investigación e innovación.

En ciudad universitaria viene funcionando los laboratorios de Tecnología de carnes y derivados, química de alimentos, tecnología e innovación de alimentos, control de calidad de alimentos, ingeniería de alimentos, microbiología de alimentos y análisis de alimentos.

En tal sentido venimos trabajando en equipo el cumplimiento de estándares de acreditación y la implementación de SGS ISO 9001:2015, con un avance significativo y énfasis en el proceso de enseñanza aprendizaje, incubadora de empresas y emprendimiento de nuestros estudiantes, docentes y egresados con la puesta en marcha la producción de productos lácteos y otros productos de calidad que se expenden en ciudad universitaria.

En el plan operativo 2024 de la Facultad, se considera la edición y

publicación de la REVISTA ALIMENTARIA N°07, en vista que a la fecha se ha publicado 6 ediciones, siendo 4 ediciones en físico (2011, 2012, 2017, 2018) y 1 edición en virtual (digital) el año 2021, debido al Covid 19 que se optaron por clases y proyectos virtuales. El año 2023 se ha publicado y difundido la edición N° 6 en físico a los beneficiarios teniendo una gran aceptación, motivación y expectativas por parte de nuestros grupos de interés y la comunidad universitaria.

En esta revista se difunde diversas actividades académicas, de investigación, de extensión universitaria, proyección social y responsabilidad social y otras actividades incluyendo las extracurriculares. En vista que resulta necesario institucionalizar su publicación anual de la REVISTA INGENIERÍA ALIMENTARIA a través de Grupos monovalentes de proyección social a fin de dar continuidad a su edición, difusión y publicación, dando a conocer las diversas actividades que lleva a cabo la Facultad tanto a nivel interno como externo, se presenta a la comunidad la edición N°7 de la revista ingeniería alimentaria.

Es necesario promover la imagen institucional de la Facultad a través de medios como la revista en la cual se difunden nuestros logros, destacando el registro de 10 docentes RENACYT y una significativa contribución a la ciencia, tecnología e ingeniería alimentaria. Por lo tanto se hace necesario la edición y publicación de la Revista, como un medio de divulgación de logros en la FAIIA.

Dr. Rodolfo Tello Saavedra
Decano

LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS A TRAVES DEL TIEMPO



27 de Setiembre de 1977, en la ciudad de Ayacucho, en sesión ordinaria del Consejo Regional Universitario de la Sierra Central; el ingeniero Renán Ruíz Gutiérrez -presidente de la Comisión de Gobierno de la UNCP- planteó la necesidad de la creación de 02 Programas Académicos más en la Universidad Nacional del Centro del Perú: la de Medicina Humana y la de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

Después de casi dos años de reuniones, estudios y gestiones, el 23 de abril de 1979, con resolución N° 7359-79-CONUP se crea el Programa Académico de Ingeniería en Industrias Alimentarias en la Universidad Nacional del Centro del Perú. Inicio de la FAIIA

El Programa nace adscrito a la Facultad de Agronomía, ingresa la primera promoción de 94 estudiantes e inicia sus clases en el 4to. Piso del pabellón A y en la estación experimental de El Mantaro. Su Plan de Estudios, hecho por agrónomos, tiene mucha similitud con el de agronomía. Ese mismo año fueron contratados los primeros profesionales en Industria Alimentarias: Luz Buendía Sotelo y Delfredo Mallma Capcha. Egresan la Primera Promoción

Ingresa la segunda promoción de 109 estudiantes y se adhiere, como docente, el Ing. Eduardo Balbín Calderón. El año 1982 ingresa como JP. la Ing. Libia Gutiérrez Gonzales, en 1983 ingresa como docente la Ing. Victoria Ancasi Concha. Y en el año 1984 Egresan la primera promoción.

El Programa se adscribe a la Facultad de Ing. Química, iniciando sus actividades académicas en el pabellón C, en cuyo 3er piso teníamos nuestro único ambiente que lo usábamos como laboratorio. Ese año Ingresaron a la docencia los ingenieros: Elizabeth Paitán Anticona, Nora Veliz Sedano, Mary Porras Osorio, Rodolfo Tello Saavedra, David Indigoyen.



Setiembre 1977

Abril 1979

1980

1985

Abril 1996

En 1999, la M.Sc. Victoria Ancasi Concha es elegida decana, pero en 2000 renuncia y asume el Ing. Delfredo Mallma Capcha. Ese año se crea el Centro de Capacitación, Producción y Servicios. Entre 2002 y 2005, el M.Sc. Amadeo Rosales Papa lidera la facultad, estableciendo la sección de Posgrado y una maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos. En 2005-2008, el Ing. Delfredo Mallma Capcha impulsa la planta piloto UHT/HTST y el proyecto "Centro de Investigación e Innovación Tecnológica."

En 1996, se elige como decana a la M.Sc. Libia Gutiérrez Gonzales, quien ocupa el cargo hasta 1999. Ante la falta de apoyo de las autoridades, docentes y estudiantes propusieron financiar la panadería "El querido hornito" mediante un proyecto aprobado por el Consejo de Facultad. Los docentes contribuyeron entre \$25 y \$50 según categoría, y los estudiantes \$10 cada uno. Tras refaccionar el antiguo comedor, se inauguró el módulo de producción con la presencia del rector Ing. Esaú Caro Meza y el congresista Máximo San Román, quien donó la amasadora. Además, este año se inició el servicio de análisis, que luego se convertiría en OFATYSA.

En 1990 se elige a la primera decana, M. Sc. Luz Buendía Sotelo, quien cumple su mandato hasta 1993, periodo en el que ingresan docentes como Brígida De la Cruz, Rolando Quintana, César Limas, entre otros. En 1993 asume como decano el Ing. Delfredo Mallma Capcha hasta 1996. En 1995 comienzan las unidades de producción en el Centro Experimental El Mantaro con la línea de lácteos, y se suman los docentes Vilma Reyes y John Gómez.

Ingresa los docentes Amadeo Rosales Papa y Edgar Acosta López, y en 1987 el Ing. Emilio Yabar Villanueva. En 1989, docentes y estudiantes tomaron la Asamblea Universitaria para exigir la independencia de la Facultad, logrando así la instalación de la FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (FAIIA) en el pabellón E. La Facultad inició sus labores con recursos limitados, apenas con una máquina de escribir y algunos muebles de oficina.

Abril 1996

Abril 1990

Abril 1986

Decanato el M.Sc. Carlos Seguil Mirones por el periodo de un año. A partir de la fecha se inicia una época de crisis en la UNCP y en la FAIIA; asumiendo el decanato, por periodos cortos, los M.Sc. Emilio Fredy Yabar Villanueva, Rafael Acosta López, Amadeo Rosales Papa y Rodolfo Tello Saavedra. En enero del 2017 hasta mayo del 2021 es elegido Decano el Dr. Amadeo Rosales Papa y parte de su gestión coincide con la pandemia, que nos obliga a ir a trabajo virtual. Este año se aprueba el nuevo Plan Curricular por competencias.

El año 2018 se inauguran las plantas piloto de Cereales, Frutas y Hortalizas, Lácteos y Fluidos Supercríticos, en la estación experimental el Mantaro. La falencia de energía, que desde entonces se reporta, esperamos se supere muy pronto, pues ya entregaron las llaves de la sub estación de energía al Decano (antes del inicio de las actividades lectivas 2023). Está pendiente la instalación de la energía al extrusor en la planta piloto de Cereales

El Decano Dr. Rodolfo Tello Saavedra, elegido para el período 2021-2025, lidera una FAIIA que ha avanzado significativamente en investigación, equipando laboratorios, plantas piloto y centros de producción gracias a proyectos financiados y liderados por docentes.

Se obtuvo el segundo puesto en festidanza 2023 después de 12 largos años.

2009

2018

2021

2023



Plan Curricular a corde con la Demanda Laboral

DIRECCION DEL DEPARTAMENTO ACADEMICO DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias con 45 años al servicio de la sociedad, cuenta con una plana docente conformado por 30 profesionales calificados de los cuales el 50% tienen el Grado de doctor y el 94% el grado de Maestro, 10 docentes calificados como investigadores RENACYT, quienes aportan en la formación integral de los estudiantes para lograr profesionales competitivos con alto nivel socio afectivo, cognitivo y valorativo, que garantiza la empleabilidad de nuestros egresados a nivel Regional, Nacional e internacional.

La carrera profesional funciona con 2 diseños curriculares por competencias: currículo 2018 (del Val X ciclo) y currículo 2023 (del I al IV ciclo), alineados al modelo educativo institucional, el proceso de enseñanza-aprendizaje está basado en valores y actitudes, como fundamento del querer hacer, sin dejar de lado el saber hacer y el cognitivo que responden a la problemática o necesidad de la región en el área de alimentos. Durante la carrera se desarrollan 62 asignaturas (teórica-práctica) en promedio, laboratorios y plantas piloto de procesamiento de alimentos, permiten el logro de competencias en los egresados quienes propondrán alternativas de solución a diversos problemas en el área de alimentos con responsabilidad social.

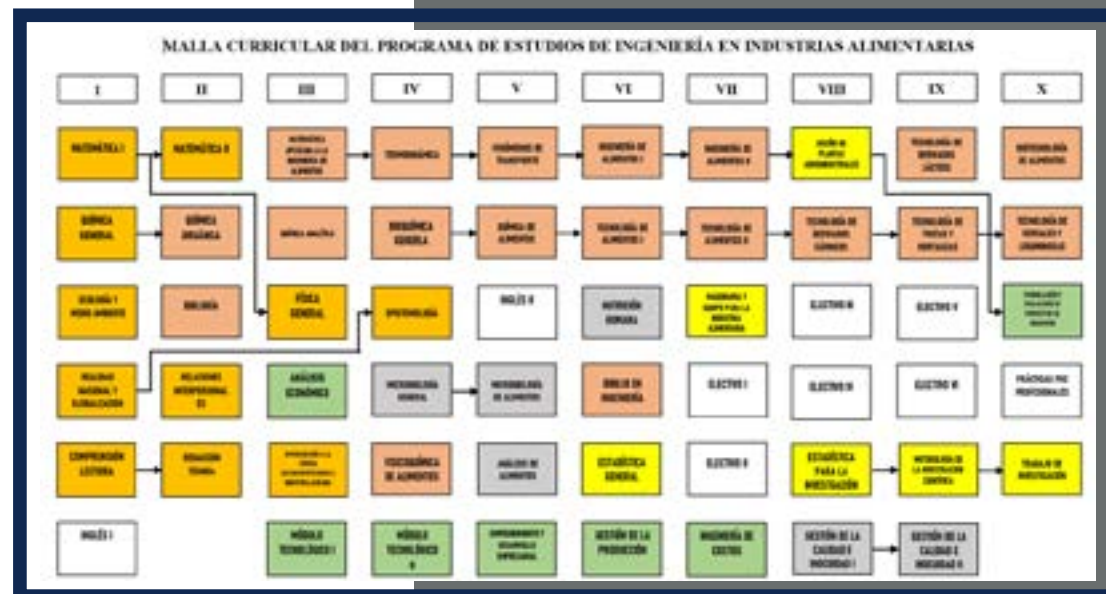
La Dirección del Departamento académico es un órgano operativo cuyas funciones se encuentran enmarcadas en la Ley universitaria 30220, Estatuto de la UNCP y Reglamento académico vigente. Los periodos lectivos tienen un calendario académico aprobados por el consejo universitario, en ella se precisa actividades académicas de cumplimiento como: elaboración y aprobación de sílabos, horarios de clase, carga lectiva y no lectiva, monitoreo de clases, desempeño docente, actividades programadas y la facultad es una de las primeras en cumplir.

Durante los años 2023 e inicios del 2024 la UNCP a través de la Dirección de Innovación académica, socializa a los docentes y estudiantes el uso de la plataforma ERP (Enterprise Resource Planning) – ADESA, cuyo proceso se encuentra en avance, los docentes son conscientes sobre el uso de este instrumento que está logrando en los docentes planificar clases y socializar los materiales de enseñanza, los estudiantes disponen en tiempo real sílabos, materiales de enseñanza y notas de evaluaciones, que facilita la gestión



Dr. Edgar Rafael Acosta López, Docente Principal a dedicación exclusiva

Director del Departamento académico



del Director del Departamento como monitoreo de la carga lectiva y no lectiva y otros.

La vocación de servicio de los docentes en la formación académica, investigación, proyección social y el compromiso con la sociedad son las bases de nuestra institución que nos enorgullece.



Evento realizado el viernes 22 de noviembre de 2024 en la explanada de la Universidad Nacional del Centro del Perú desde las 11:00 h hasta las 14:00 h.

La Feria fue organizada por la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias (Directora: MSc. Victoria Ancasi Concha, Apoyo: MSc. José Paúl Casas Vásquez). El objetivo de la feria fue crear conciencia en la sociedad en general y en la comunidad universitaria en particular; acerca de la importancia de del cuidado del medio ambiente utilizando tecnologías limpias y mediante el aprovechamiento de

los residuos o subproductos de la industria de alimentos, esto con un fin de generar una economía circular.

La presentación de los productos fue por semestre, cada semestre tuvo un docente coordinador quien recibió el apoyo de otros profesores y del personal de laboratorio de la facultad, guiando a los estudiantes en la elaboración de sus respectivos proyectos. En la feria se presentaron más de 25 productos distribuidos en 20 stands (se asignó 2 stands por semestre académico). Los productos elaborados fueron evaluados teniendo en cuenta los siguientes criterios: Innovación, calidad sensorial y nutricional, sostenibilidad, economía

circular e impacto social.

Los alimentos presentados en la feria cumplían con las competencias de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias: Transformación de productos con responsabilidad social y ambiental, control de calidad, gestión empresarial e innovación. Por lo que se puede concluir que la feria tuvo un gran impacto tanto en lo académico como en la responsabilidad social universitaria. Además, hubo presentaciones artísticas y culturales: La tuna universitaria de la UNCP, elencos de danzas e interpretaciones de canciones a cargo de estudiantes de la FAIIA.



Canadores

VII Semestre
Docente Coordinador: Dra. Libia Gutierrez Gonzales
Proyectos destacados:

Hojuelas de cebada germinada enriquecida con hierro

Uso de salvado de cebada para la elaboración de alimento concentrado para vacas lecheras

Cupcakes con salvado de cebada germinada enriquecida con hierro



2do Puesto – III Semestre
Docente Coordinador: Dra. Shalin Carhuallanqui Avila
Proyectos destacados: Productos alimenticios a base de cacao

Nibs de cacao
Filtrantes
Harinas y galletas



3er Puesto – VIII Semestre
Docente Coordinador: Dr. Miguel Ángel Quispe Solano
Proyectos destacados:

Salchiconejo
Cupcakes utilizando lactosuero
Bebida láctea a base de quinua

Primer Semestre

“Pan Sustentable y Barra Energética a Base de Mosto de Café”

Este pan innovador, elaborado con una sustitución parcial de agua por lactosuero, aprovecha un subproducto de la industria láctea

para reducir costos y mejorar la calidad nutricional, reflejando el compromiso de los estudiantes con la sostenibilidad. Mediante esta iniciativa, se fomenta

un enfoque que integra eficiencia y valor agregado desde los primeros pasos en su formación profesional.

De igual manera, la barra energética a base de mosto de café reutiliza un subproducto que usualmente se desperdicia, transformándolo en una opción nutritiva y saludable. Este proyecto no solo promueve la economía circular, sino que también redefine el uso de recursos alternativos en la creación de alimentos funcionales.



Segundo Semestre

“Nisperito del Valle, CHOFYMIX y Sopa Instantánea Proteica”

En este semestre, los estudiantes destacaron por su creatividad y enfoque en la sostenibilidad. El Nisperito del Valle, un snack nutritivo con ingredientes autóctonos, promovió la biodiversidad y la economía local. El CHOFYMIX, una mezcla energética de superalimentos, ofreció una alternativa práctica y saludable, ideal para estilos de vida activos. Por último, la Sopa Instantánea Proteica presentó una opción rápida y nutritiva con alto contenido proteico. Estos productos reflejan el compromiso de los estudiantes con la innovación y el desarrollo de alimentos funcionales sostenibles.



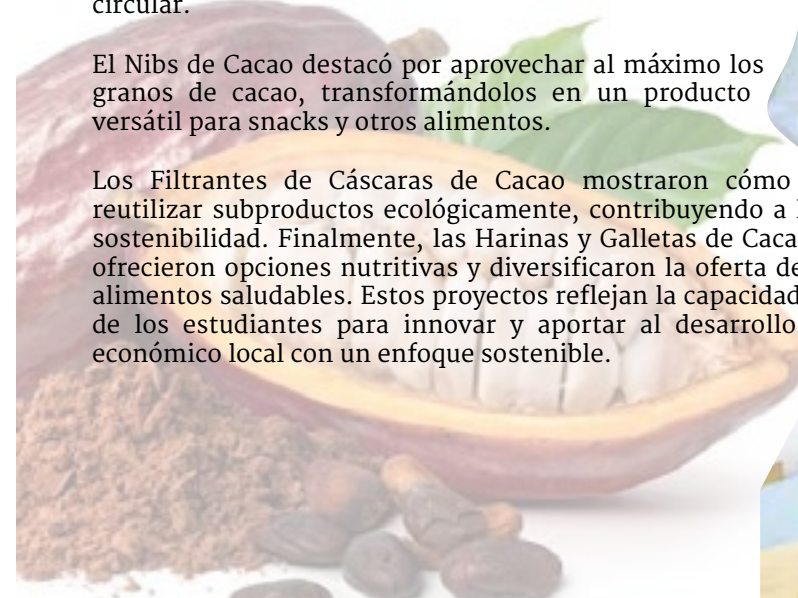
Tercer Semestre

“Nibs de Cacao, Filtrantes y Galletas Saludables”

En este semestre, los estudiantes demostraron su avance profesional al desarrollar proyectos con potencial para microempresas sostenibles basadas en la economía circular.

El Nibs de Cacao destacó por aprovechar al máximo los granos de cacao, transformándolos en un producto versátil para snacks y otros alimentos.

Los Filtrantes de Cáscaras de Cacao mostraron cómo reutilizar subproductos ecológicamente, contribuyendo a la sostenibilidad. Finalmente, las Harinas y Galletas de Cacao ofrecieron opciones nutritivas y diversificaron la oferta de alimentos saludables. Estos proyectos reflejan la capacidad de los estudiantes para innovar y aportar al desarrollo económico local con un enfoque sostenible.



Cuarto Semestre

“Mermelada de piña con plátano, Harina de las cáscaras, Galletas de harina de las cáscaras y Ensilado”

La piña también se aprovecha al máximo con productos increíbles. La mermelada con pulpa de piña combina su sabor tropical con otras frutas para crear un dulce perfecto para untar. La harina de cáscara de piña y residuos, por otro lado, se utiliza en la elaboración de galletas nutritivas y sostenibles. Finalmente, el ensilado fermentado hecho con cáscara de piña y otros ingredientes es un alimento balanceado ideal para animales, fomentando el reciclaje y el cuidado del medio ambiente. ¡La piña es deliciosa y versátil!



Quinto Semestre

Crioconcentrado de zumo de naranja, Confitado de cascara de naranja y Fibra dietética de albedo de naranja

La naranja es mucho más que una fruta, ¡puede transformarse en productos sorprendentes! El crioconcentrado de zumo de naranja es un jugo súper concentrado que guarda todo su sabor y nutrientes, perfecto para hacer bebidas deliciosas. La cáscara de naranja confitada es un dulce increíble: pedacitos de cáscara cocidos en azúcar, ideales para decorar postres o comer como snack. Y el albedo, esa parte blanca de la cáscara que casi nadie usa, se convierte



en fibra dietética, súper buena para la digestión y perfecta para alimentos saludables. ¡La naranja tiene mucho que ofrecer!

Sexto Semestre

Mermelada con pulpa de piña, Harina de cáscara de piña y residuos, Ensilado fermentado con cascara de piña y otros para alimentación animal

La innovación en alimentos también incluye aprovechar cada detalle en los procesos. En la mashua, estudiar cómo la velocidad y el tiempo de mezclado afectan la deshidratación osmótica permite optimizar este método y conservar mejor el producto. Por otro lado, la extracción de pectinas de los residuos del néctar de maracuyá y mango transforma los desechos en un ingrediente natural muy usado en la industria alimentaria. Finalmente, la elaboración de mermelada de manzana enriquecida con fibra de su cáscara demuestra cómo crear productos más saludables y sostenibles, aprovechando al máximo los recursos. ¡La ciencia detrás de los alimentos es fascinante!



Septimo Semestre

“Laminado de Cebada Germinada Fortificada con Hierro”



Este innovador laminado de cebada germinada y fortificada con hierro está diseñado para enfrentar la deficiencia de hierro en niños, mujeres embarazadas y adultos mayores, ayudando a elevar los niveles de hemoglobina. A través de un proceso de germinación controlada, la cebada se enriquece con hierro biodisponible mediante una solución rehidratante de $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$, optimizando la absorción del mineral. Posteriormente, pasa por secado, escarificación y laminado, conservando sus propiedades organolépticas y valor nutritivo. Este avance no solo mejora la salud, sino también redefine

los estándares de alimentos funcionales y saludables.

Octavo Semestre

Cupcakes con sustitución de harina de quinua y fibra de café, Bebida vegetal de quinua y Salchicha con sustitución de conejo.

La innovación alimentaria nos trae productos únicos y saludables. Los cupcakes elaborados con

harina de quinua y fibra de café son una alternativa nutritiva y deliciosa, ideales para quienes buscan

opciones funcionales en sus postres. La bebida vegetal de quinua, rica en nutrientes y libre de lactosa, es perfecta para consumidores

que prefieren alternativas a la leche tradicional. Por último, la salchicha de conejo se destaca como una opción cárnica magra y saludable, combinando sabor con beneficios nutricionales. ¡Una muestra de cómo la creatividad en los alimentos puede transformar nuestra dieta!



Noveno Semestre

“Extruido a base de quinoa germinada, lentejas, maíz y arroz con 3 distintas adherencias de cascara de cacao, naranja y quion”

Ha pasado por un proceso de extrusión, donde los ingredientes son moldeados bajo presión y calor.

Base de quinoa germinada, lentejas, maíz y arroz: Combinación de granos y legumbres ricos en proteínas, carbohidratos y fibra, además de los beneficios de la quinoa germinada, que mejora su digestibilidad y perfil nutricional.

Tres adherencias distintas: Se refiere a recubrimientos o adiciones que aportan sabores o texturas diferentes.

Cáscaras de cacao: Podrían dar un toque amargo y un perfil de sabor relacionado con el chocolate.

Naranja: Probablemente añada fresca y un sabor cítrico.

Kion (jengibre): Con un toque picante y aromático.



Décimo Semestre

“EXTRUIDO A BASE DE QUINOA GERMINADA, LENTEJAS, MAIZ Y ARROZ CON 3 DISTINTAS ADHERENCIAS DE CASCARAS DE CACAO, NARANJA Y QUION”

“Producto extruido”: Ha pasado por un proceso de extrusión, donde los ingredientes son moldeados bajo presión y calor.

Base de quinoa germinada, lentejas, maíz y arroz: Combinación de granos y legumbres ricos en proteínas, carbohidratos y fibra, además de los beneficios de la quinoa germinada, que mejora su digestibilidad y perfil nutricional.

o adiciones que aportan sabores o texturas diferentes.

Cáscaras de cacao: Podrían dar un toque amargo y un perfil de sabor relacionado con el chocolate.

Naranja: Probablemente añada fresca y un sabor cítrico.

Kion (jengibre): Con un toque picante y aromático.

Tres adherencias distintas: Se refiere a recubrimientos

**“COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL”**

Conscientes del compromiso asumido por la facultad en especial del “Comité de Calidad de la FAIIA” en garantizar la mejora continua en la formación de los futuros ingenieros en Industrias Alimentarias, este año 2024 se ha continuado trabajando en la actualización del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, en cumplimiento al estándar 07 del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE) del año 2016.

Cabe indicar que los procesos identificados en el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015 de la FAIIA, están siendo alineados con la Matriz de estándares diseñados por el SINEACE, que comprende cuatro dimensiones: Gestión Estratégica; Formación Integral; Soporte Institucional y Resultados. 12 Factores y 34 estándares. Para ello se viene realizando reuniones permanentes con cada una de las comisiones responsables de los procesos correspondientes, habiendo presentado en su oportunidad los informes de Autoevaluación con fines de Acreditación a la Oficina General de la Unidad de Gestión de Calidad de la Universidad Nacional del Centro del Perú, en los formatos Excel alcanzados por la unidad indicada.

Dada la necesidad de mejorar el alineamiento de los procesos a los estándares de acreditación el SINEACE 2016, fue necesario contar con el apoyo de los servicios profesionales correspondientes, por ello en reunión conjunta del Comité



Dr. ÁNGEL HÉCTOR ZÁRATE MALPICA
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE CALIDAD FAIIA

de Calidad de la FAIIA se tomó la decisión de contratar los servicios de Top Quality Consulting S.A.C. Entidad consultora que viene apoyándonos en los trabajos de actualización y alineamiento del Sistema de Gestión de Calidad de la FAIIA a los estándares del SINEACE, teniendo a la fecha un avance de alrededor del 75 % en la mayoría de procesos del sistema. Así mismo, se ha validado la misión, el propósito y la política de la facultad teniendo como base la visión y misión de la Universidad Nacional del Centro del Perú.

INSTITUCIONAL - UNCP		
VISIÓN INSTITUCIONAL	MISIÓN INSTITUCIONAL	PROPOSITO INSTITUCIONAL
Los peruanos acceden a una educación que les permite desarrollar su potencial desde la primera infancia y convertirse en ciudadanos que valoran su cultura, conocen sus derechos y responsabilidades, desarrollan sus talentos y participan de manera innovadora, competitiva y comprometida en las dinámicas sociales, contribuyendo al desarrollo de sus comunidades y del país en su conjunto.	Brindar formación profesional, integral y humanística a estudiantes universitarios, desarrollando investigación a través de una gestión de calidad continua, inclusiva con identidad, proyección social, extensión universitaria y responsabilidad social para el desarrollo regional y nacional.	Formar profesionales humanistas, desarrollando investigación de calidad, transfiriéndola para el desarrollo regional y nacional con responsabilidad social.

PROGRAMA DE ESTUDIO - FAIIA	
MISIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIO	PROPÓSITO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
Desarrollar investigación y formar profesionales en Ingeniería en Industrias Alimentarias, con servicios de calidad, pertinentes, manteniendo su identidad, y transfiriéndola para el desarrollo regional y nacional con responsabilidad social.	Formar ingenieros en Industrias Alimentarias con competencias humanistas y científicas de alta calidad y capacidades para desarrollar investigación e innovar tecnologías, bajo los principios de identidad e inclusión social, transfiriéndola para el desarrollo regional y nacional con responsabilidad social.



Reingeniería de la Planta Piloto de la FAIA

Planta Piloto de Investigación e Innovación FAIA – UNCP (PPIIFAIA-UNCP) de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias”



CONSEJO DIRECTIVO

Director General: DM.Sc. LUIS ARTICA MALLQUI

Director Académico: Dr. CARLOS GUILLERMO SEGUIL MIRONES

Director Administrativo: Dr. HERMES AMADEO ROSALES PAPA



Misión:

Impulsar la excelencia académica y científica en la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias mediante la provisión de un espacio avanzado y equipamiento especializado. Nos comprometemos a ofrecer un ambiente propicio para la investigación y el desarrollo de soluciones innovadoras en el campo de las industrias alimentarias, promoviendo la formación integral de nuestros estudiantes y generando conocimientos que contribuyan al avance de la disciplina y al desarrollo sostenible de la comunidad.

Visión:

Un referente líder en la investigación y la innovación en el ámbito de las industrias alimentarias a nivel nacional e internacional. Buscamos ser reconocidos por nuestra excelencia académica, la calidad de nuestras investigaciones, y por contribuir de manera significativa al desarrollo tecnológico y sostenible de la industria alimentaria. Aspiramos a ser un centro de referencia que inspire la formación de profesionales altamente capacitados y comprometidos con la mejora continua, la responsabilidad social y la excelencia en la investigación y la innovación.

Objetivos Específicos

Fomentar la Investigación Avanzada:

Promover la ejecución de proyectos de investigación aplicada y experimental en el ámbito de las industrias alimentarias, impulsando la generación de conocimiento innovador.

Facilitar la Formación de Estudiantes:

Proporcionar un entorno de aprendizaje práctico y aplicado que complemente la formación teórica, permitiendo a los estudiantes adquirir habilidades y competencias relevantes para su futura carrera profesional.

Desarrollar Soluciones Tecnológicas:

Contribuir al desarrollo de soluciones tecnológicas y procesos innovadores que mejoren la eficiencia, la calidad y la sostenibilidad en la industria alimentaria.

Fomentar la Colaboración con la Industria:

Establecer alianzas estratégicas con empresas del sector alimentario para facilitar la transferencia de tecnología, la realización de proyectos conjuntos y la retroalimentación práctica.

Promover la Sostenibilidad Ambiental:

Integrar prácticas y tecnologías sostenibles en los procesos de la Planta Piloto, minimizando el impacto ambiental y fomentando la responsabilidad social.

Apoyar la Innovación Empresarial:

Brindar servicios y asesoramiento a emprendedores y empresas del sector alimentario que buscan innovar en productos, procesos o servicios.

Establecer Programas de Capacitación Continua:

Implementar programas de formación y capacitación continua dirigidos a profesionales del sector, actualizando sus conocimientos y habilidades en temas relevantes.

Asegurar el Cumplimiento de Normativas y Estándares:

Garantizar que las operaciones de la Planta Piloto cumplan con normativas y estándares de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente aplicables.

Optimizar la Gestión de Recursos:

Implementar prácticas eficientes en la gestión de recursos, incluyendo personal, equipo e insumos, para maximizar la efectividad y sostenibilidad de la Planta Piloto.

Difundir Resultados y Contribuciones:

Comunicar de manera efectiva los resultados de las investigaciones, proyectos y contribuciones de la Planta Piloto a la comunidad académica, la industria y la sociedad en general.

Estos objetivos se alinean con la visión y misión de la Planta Piloto, estableciendo una base sólida para su funcionamiento y su contribución al avance de la investigación e innovación en el campo de las industrias alimentarias.



Funciones

Ejecución de Proyectos de Investigación:

Realizar proyectos de investigación aplicada y experimental en colaboración con docentes, investigadores y estudiantes, abordando problemáticas específicas de las industrias alimentarias.

Facilitación de Prácticas Académicas:

Brindar un entorno propicio para que los estudiantes realicen prácticas, pasantías y proyectos académicos, integrando la teoría con la práctica.

Desarrollo de Prototipos y Escalamiento:

Participar en el diseño y desarrollo de prototipos de productos alimentarios, así como en la evaluación y escalado de procesos para su eventual producción a mayor escala.

Transferencia de Tecnología:

Facilitar la transferencia de tecnología a la industria alimentaria a través de la implementación de soluciones innovadoras desarrolladas en la planta.

Colaboración con la Industria:

Establecer alianzas estratégicas con empresas del sector alimentario para realizar investigaciones conjuntas, compartir conocimientos y fomentar la innovación en la industria.

Formación Continua y Capacitación:

Ofrecer programas de formación continua y capacitación dirigidos a profesionales de la industria alimentaria, actualizando sus conocimientos y habilidades.

Mantenimiento y Operación de Equipamiento Especializado:

Garantizar el funcionamiento adecuado y el mantenimiento regular de los equipos e instalaciones especializadas de la Planta Piloto.

Cumplimiento de Normativas y Estándares:

Asegurar que las operaciones de la Planta Piloto cumplan con las normativas y estándares de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente aplicables.

Difusión de Resultados:

Comunicar de manera efectiva los resultados de investigaciones, desarrollos tecnológicos y proyectos realizados en la Planta Piloto a través de publicaciones, eventos y colaboraciones académicas.

Gestión Eficiente de Recursos:

Gestionar de manera eficiente los recursos humanos, financieros y materiales para optimizar las operaciones de la Planta Piloto.

Responsabilidad Ambiental y Social:

Integrar prácticas y tecnologías sostenibles en los procesos de la Planta Piloto, promoviendo la responsabilidad ambiental y social.

Estas funciones deben adaptarse a las necesidades específicas de la Facultad y estar alineadas con la visión, misión y objetivos establecidos para la Planta Piloto. Un enfoque integrado y colaborativo con otros departamentos y entidades de investigación fortalecerá su impacto y contribución al desarrollo de la industria alimentaria y la formación académica.



EJECUCIÓN DEL EVENTO

A las 08:00 Horas del jueves 25 de abril de 2024, los participantes inscritos se fueron dando cita en la explanada de la ciudad universitaria UNCP de acuerdo con la asignación de stands que fue comunicada de manera oportuna

El programa se cumplió según lo establecido, a las 10:00 h se inauguró la Feria palabras de bienvenida a cargo de las autoridades de la Universidad Nacional del Centro del Perú.

Como parte de la Feria Empresarial Alimentaria 2024 los estudiantes de la Facultad expresaron su alegría y compromiso con la FAIIA, mediante un concurso entre semestres donde se dieron diversas presentaciones artísticas (baile, teatro y canto) deleitaron a los visitantes, dándole color y contribuyendo con la imagen del evento.



En el marco de su XLV aniversario, la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Centro del Perú (UNCP) planificó llevar a cabo la Feria Empresarial Alimentaria 2024. El evento se realizó el jueves, 25 de abril de 2024 en la explanada de la Ciudad Universitaria UNCP, contando con la participación de 24 stands distribuidos en: empresarios; egresados, grupos de interés y docentes FAIIA.

El objetivo principal de esta Feria Empresarial Alimentaria 2024 fue crear un espacio donde los egresados, empresarios y grupos de interés de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Centro del Perú puedan exhibir y promover sus productos y servicios relacionados con la agroindustria, así como las alianzas estratégicas con la Facultad, como con la Universidad.

Se tuvo la asistencia masiva de la comunidad universitaria: personal Docente, Administrativo y Estudiantes de la UNCP pudieron degustar y adquirir diversos productos. Cabe mencionar que se cumplió con el objetivo de que nuestros estudiantes de la Facultad evidencien y consulten sobre los emprendimientos generados por nuestros profesionales egresados y grupos de interés; esto con el fin de crear en ellos una motivación para avanzar en sus estudios superiores y a la vez cumplir con la misión de nuestra Universidad.



FELIZ XLV ANIVERSARIO

FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Estas actividades fortalecen la identidad universitaria en general y de nuestra facultad en particular mejorando la participación de los egresados y estudiantes.

Representante

- 1 Carlos Alberto Cabrera Aguirre
- 2 Carol Fiorella Diaz Nuñez
- 3 Sheila Nicole Arias Laureano
- 4 Diego Alexander Santibañez Solano
- 5 William Robert Palomino Rodríguez
- 6 Diana Barzola Huaman
- 7 Juan Alcides Taipe Quispe
- 8 Leodan Nicanor Pacheco Torre
- 9 Zadith Miyelly Delgadillo Lázaro
- 10 Bertha Isabel Pérez Ruíz
- 11 Fredy Daniel Chamorro Balbín
- 12 Andy Hernan Indigoyen Machado
- 13 Mayra Solange Reymundo Ymaña
- 14 Milka Sigourney Cruz Cóndor
- 15 Liz Mayra Saenz Tintayo
- 16 M.Sc. Luis Artica Mallqui
- 17 M.Sc. Jose Luis Solis Rojas
- 18 Dr. Hermes Amadeo Rosales Papa
- 19 Gabriela Gamero Alvarado
- 20 Wagner Vásquez Orihuela
- 21 Saúl Romero Urrutia
- 22 Edwin Joel Orihuela Campos

Empresa

- Dulces de Ani
- Come Bonito
- Brew Sapiens SAC
- Productos NEOVID
- Terra Luna
- Supernatural Foods
- Helados Muu
- Industrias de Alimentos L&D
- Empresa Khuyay Kawthani Perú S.A.
- Corporación SELV SAC
- DELIS PANES Y PASTELES
- INDIMAC INDUSTRIAL SCRL
- El Prado
- Nature E.I.R.L.
- Cerveza Artesanal Kusi
- FAIIA Lacteos
- FAIIA Embutidos
- FAIIA Conservas
- Lacteos Helados Piero's
- SHOT PERU
- SAIN ALIMENTOS SRL
- IINOXSEM

Abriendo Caminos hacia tu Futuro Profesional

La Facultad de Ingeniería Brilla en la Feria de Orientación Vocacional 2024

Evento se realizado el viernes 13 de setiembre del 2024 en La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Centro del Perú desde las 8:00 h hasta las 14:00 h.

La Facultad se enorgullece de haber participado con gran éxito la Feria de Orientación Vocacional, un evento que se convierte en la puerta de entrada para los futuros profesionales en el fascinante mundo de la ingeniería en Industrias alimentarias.

Este evento estuvo dirigido a estudiantes de último año de secundaria que, con gran entusiasmo, buscan tomar una decisión importante sobre su futuro académico y profesional.

A través de esta feria, se brindó a los jóvenes una visión clara de lo que representa nuestra carrera: un camino lleno de oportunidades para innovar, transformar y contribuir al bienestar de la sociedad a través de la producción y gestión de alimentos.

Desde el análisis de la seguridad alimentaria hasta el diseño de procesos industriales, nuestra facultad ofrece una formación integral que prepara a los estudiantes para enfrentar los retos del sector

alimentario con creatividad, ética y responsabilidad.

Lo más destacado de este evento, que también contó con la participación de diversas áreas y facultades de nuestra universidad, fue el reconocimiento a la excelencia organizativa de nuestra facultad.

En un esfuerzo conjunto, se logró no solo atraer a cientos de estudiantes interesados, sino también obtener el primer puesto en la organización de la feria, destacando la dedicación, esfuerzo y compromiso de nuestros docentes y estudiantes en la planificación y ejecución del evento.

El primer puesto en la organización de la Feria de Orientación Vocacional no solo reafirma la capacidad de nuestra facultad para gestionar grandes eventos, sino también el trabajo en equipo y la pasión por impulsar a las nuevas generaciones a elegir carreras que promuevan el desarrollo sostenible y la innovación.

Con este logro, seguimos consolidándonos como una facultad líder, comprometida con el futuro y con la formación de profesionales capaces de cambiar el mundo, donde juntos podemos crear soluciones para los grandes desafíos de la industria alimentaria.

PhD. Norma Gamarra Mendoza
Improvement of the extraction of carotenoids and capsaicinoids of chili pepper native (*Capsicum baccatum*), assisted with cellulolytic enzymes 2020
10.15381/RPB.V27I1.17588

MSc. Greta Hinostroza Quiñonez
Optimization of ultrasound-assisted extraction of polyphenols from globe artichoke (*Cynara scolymus* L.) Bracts residues using response surface methodology 2021
10.17306/J.AFS.2021.0937

Dr. Edgar Rafael Acosta López
Vacuum impregnation of whey protein concentrate into Valencia orange peel (*Citrus sinensis*) 2020
10.4067/S0717-7518202000600975

Dra. Elizabeth Paitan Anticona
Determination of digestibility and digestible energy of dry velvet (*Mucuna pruriens*) forage in guinea pigs 2020
10.15381/rivep.v31i1.17537

MSc. José Luis Solis Rojas
Salmonella in Chicken and Pork Meat as a Likely Major Contributor to Foodborne Illness in Peru 2024
10.4269/AJTMH.23-0575

Dr. Emilio Fredy Yabar Villanueva
Composición química, valor biológico y glucosinolatos de harina de maca negra (*Lepidium meyenii* W.) Extruida y obtención de mezcla con avena (*Avena sativa*) 2021
10.37761/rsqp.v87i4.359

Dra. Clara Raquel Espinoza Silva
Development of Chincho (Tagetes elliptica Sm.) Essential Oil Organogel Nanoparticles through Ionic Gelation and Process Optimization with Box-Behnken Design 2022
10.3390/GELS8120815

MSc. Luis Artica Mallqui
Optimization of extraction using response methodology and quantification of cannabinoids in female inflorescences of marijuana (*Cannabis sativa* L.) at three altitudinal floors of Peru 2023
10.1515/OPAG-2022-0186

Dr. Hermes Amadeo Rosales Papa
Physico-chemical characteristics of flours obtained from raw, roasted and autoclaved Cucurbita, Passiflora and Annona sedes 2024
10.1111/IJFS.16959

Dr. Miguel Quispe Solano
Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of a Macha Macha Beverage (*Vaccinium floribundum* Kunth) 2023
10.1007/978-3-031-04435-9_55

MSc. Nancy Saavedra Mallma
Physicochemical and functional properties of microcapsules of papaya seed extract (*Carica papaya* L.) obtained by spray drying 2024
10.1016/J.NFS.2024.100164

MSc. Greta Hinostroza Quiñonez
Optimization of ultrasound-assisted extraction of polyphenols from globe artichoke (*Cynara scolymus* L.) Bracts residues using response surface methodology 2021
10.17306/J.AFS.2021.0937

PhD. Norma Gamarra Mendoza
Improvement of the extraction of carotenoids and capsaicinoids of chili pepper native (*Capsicum baccatum*), assisted with cellulolytic enzymes 2020
10.15381/RPB.V27I1.17588

Docentes Renacyt

La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta a sus docentes investigadores registrados en el Registro Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (RENACYT). Su labor científica impulsa la innovación en el sector alimentario, fortaleciendo el desarrollo académico y generando soluciones que contribuyen al avance de nuestra región y del país.



FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (FOODTECH2024)

KUALA LUMPUR, MALAYSIA AUGUST 22-24, 2024

Apex Global Meetings realizó la “Cumbre mundial sobre ciencia y tecnología de los alimentos (FOODTECH 2024)”. Los temas del evento fue el: “Desarrollo de nuevos procesos, productos y tecnología de alimentos”.

Este evento se llevó a cabo del 22 al 24 de agosto de 2024 en Kuala Lumpur, Malaysia.



FOODTECH 2024

August 22, 2024
Kuala Lumpur, MY

FOODTECH 2024 es una reunión anual organizada con la intención de ser una plataforma para que expertos en ciencia y tecnología de los alimentos, investigadores y académicos, así como expertos industriales de todo el mundo, presenten sus resultados de investigación y actividades de desarrollo en ciencia y tecnología de los alimentos.

La reunión FOODTECH2024 reúne a participantes de clase mundial y jóvenes investigadores que buscan oportunidades de intercambio que crucen los límites de las disciplinas tradicionales y les permitan resolver problemas multidisciplinarios y desafiantes que solo un lugar de esta naturaleza puede ofrecer.

En este evento internacional se tuvo la participación a través de exposiciones de investigaciones de docentes de la UNCP - Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias siendo:

- Dra. Clara Raquel Espinoza Silva con el Trabajo de investigación: “Maximización de la extracción asistida por ultrasonidos de teobromina y cafeína de la cáscara de cacao y su actividad antilipasa”

-M.Sc. Greta Hinostroza Quiñonez con el trabajo de investigación: “Comparación de la extracción de aceite esencial de Huacatay (Tagetes minuta L) mediante hidrodestilación y extracción por fluidos supercríticos”



Maximización de la extracción asistida por ultrasonidos de teobromina y cafeína de la cáscara de cacao y su actividad antilipasa

Espinoza-Silva Clara “”, Santana Bautista Jhon, Flores-Ramos Omar, Hinostroza- Quiñonez Greta, Rojas Zacarias Edgar, Ramos Gómez Juan Condezo-Hoyos Luis*

Este estudio evaluó la extracción de teobromina y cafeína de la cáscara de cacao mediante ultrasonidos. Se utilizó un diseño factorial completo para optimizar los parámetros de extracción, incluyendo amplitud, tiempo y concentración de etanol. Los resultados mostraron que la amplitud del ultrasonido y el tiempo de extracción afectaron significativamente el contenido de teobromina, cafeína y actividad antioxidante de los extractos. Las condiciones óptimas encontradas fueron una amplitud del 80%, un tiempo de 30 minutos y una concentración de etanol del 60%. El análisis de HPLC confirmó la presencia y cuantificación precisa de teobromina y cafeína en los extractos. Además, se evaluó la actividad antilipasa de los extractos optimizados y se mostró una inhibición significativa de la lipasa pancreática, lo que sugiere su posible aplicación en el tratamiento de la obesidad. Este estudio destaca la viabilidad de utilizar la cáscara de cacao como una fuente rica de compuestos bioactivos utilizando un método de extracción eficiente y respetuoso con el medio ambiente como la extracción ultrasónica.



“Comparación de la extracción de aceite esencial de huacatay (Tagetes minuta L) mediante hidrodestilación asistida por autoclave y extracción con fluidos supercríticos”

Hinostroza- Quiñonez Greta, Abregu-Reyes Juan, Ramos Zorrilla Christian Milner, Espinoza-Silva Clara, Artica Maliqui, Luis

El presente trabajo de investigación consistió en extraer y caracterizar el aceite esencial de huacatay (Tagetes minuta L.) obtenido por hidrodestilación asistida por autoclave (HDA) y fluidos supercríticos (FSC). Las hojas acondicionadas y deshidratadas fueron sometidas a hidrodestilación con parámetros de temperatura de 90°C, tiempo de 90, 120 y 150 minutos, y por fluidos supercríticos CO₂ a dos presiones de 100 y 200 bar, y temperaturas de 50 y 55°C. Se aplicó un análisis de varianza con un nivel de significancia de 0,05%. Los resultados obtenidos para el aceite esencial por extracción HDA mostraron un rendimiento de 0,23% y 0,18%. En el caso de las características de gravedad específica, índice de refracción, densidad relativa, actividad antioxidante y contenido de polifenoles, hubo influencia por el tiempo de extracción, obteniéndose mejores resultados con un tiempo de 90 minutos. El rendimiento de extracción del aceite esencial por FSC varió de 1,25% a 0,87%, y todas sus características fisicoquímicas y funcionales fueron influenciadas por las interacciones de presión y temperatura, generando mejores características a P 150 bar y T° 50°C. El análisis cromatográfico de compuestos volátiles mostró 38 compuestos en el aceite obtenido por HDA, siendo la dihidrotagetona el compuesto más presente con 23,30%, y para el aceite obtenido por FSC, el componente cis-tagetona con 29,81%. Estos componentes tienen potenciales funciones antioxidantes, antiinflamatorias y antimicrobianas que pueden tener aplicaciones en la industria alimentaria y la salud.

Viaje de Estudio de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias:

Expoalimentaria 2024 y Visitas Académicas a La Molina y CITE-ICA



El viaje de estudio organizado por la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias (FIIA) de la Universidad Nacional del Centro del Perú (UNCP) a la Expoalimentaria 2024, en Lima, Perú, representó una experiencia académica y profesional significativa para sus estudiantes. Este evento de alcance internacional, combinado con visitas a los laboratorios de la Universidad Nacional Agraria La Molina y al CITE Agroindustrial en Ica, proporcionó un valioso aprendizaje sobre innovación, tecnología y tendencias en la industria alimentaria.

Expoalimentaria 2024: Una Ventana al Futuro de la Industria Alimentaria

La Expoalimentaria es la principal plataforma internacional de alimentos, bebidas, maquinaria, equipamiento, insumos, envases y servicios vinculados a la cadena alimentaria en América Latina. Este año, los estudiantes de la FIIA tuvieron la oportunidad de explorar innovaciones tecnológicas, establecer contactos con profesionales y empresas líderes, y conocer las tendencias globales que están redefiniendo la industria.

Participación Académica: Los estudiantes asistieron a conferencias especializadas donde se abordaron temas como sostenibilidad en la producción alimentaria, tecnologías emergentes y estrategias de comercialización para mercados internacionales.

Exposición Práctica: La muestra incluyó degustaciones, demostraciones de maquinaria y presentaciones de nuevos productos, lo que permitió a los estudiantes observar cómo se

implementan las tecnologías aprendidas en el aula.

Visita a la Universidad Nacional Agraria La Molina

La segunda parte del viaje incluyó una visita a los laboratorios de la Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), reconocida por su excelencia en investigación y desarrollo en el sector alimentario.

Recorridos Guiados: Los estudiantes exploraron instalaciones de alta tecnología, incluyendo laboratorios de análisis sensorial, microbiología y desarrollo de productos. Estas visitas permitieron a los asistentes comprender mejor el rol de la investigación aplicada en la mejora de la calidad y seguridad alimentaria.

Intercambio Académico: Hubo también un enriquecedor intercambio de conocimientos entre los estudiantes y docentes de ambas universidades, fortaleciendo vínculos interinstitucionales.

Experiencia en el CITE Agroindustrial de Ica

Finalmente, el viaje concluyó con una visita al CITE Agroindustrial en Ica, un centro que impulsa la innovación y competitividad de



las cadenas productivas agroindustriales en el Perú. Este recorrido destacó la importancia de la articulación entre tecnología, industria y sostenibilidad.

Capacitación Especializada: Los estudiantes recibieron charlas sobre procesos de agroexportación y manejo de tecnologías aplicadas a la elaboración de productos derivados de uva, pisco y otros cultivos emblemáticos de la región.

Proyectos Innovadores: El CITE presentó casos de éxito que ilustraron cómo la innovación puede potenciar la productividad y sostenibilidad en el sector agroindustrial.

Impacto del Viaje de Estudio

Este viaje de estudio no solo amplió los horizontes académicos y profesionales de los estudiantes de la FIIA, sino que también reforzó su comprensión de los retos y oportunidades en la industria alimentaria. Al participar en actividades prácticas y establecer contacto con expertos del sector, los estudiantes regresaron con una visión renovada y herramientas valiosas para su futuro profesional.

Proyecciones Futuras

La FIIA planea continuar organizando viajes de estudio que combinen visitas a eventos internacionales y recorridos por instituciones clave en el desarrollo de la industria alimentaria. Estas experiencias se alinean con su compromiso de formar profesionales altamente capacitados y competitivos en un mercado globalizado.

Conclusión

El viaje de estudio a la Expoalimentaria 2024 y las visitas a la Universidad Nacional Agraria La Molina y al CITE Agroindustrial en Ica constituyen un ejemplo destacado de cómo la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias



de la UNCP promueve el aprendizaje integral y la vinculación con el sector productivo. Estas actividades fortalecen la formación académica y profesional de sus estudiantes, preparándolos para enfrentar con éxito los desafíos de la industria alimentaria moderna.



Juegos Deportivos Intercachimbos UNCP

Participación de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias

Los Juegos Deportivos Universitarios de la Universidad Nacional del Centro del Perú (UNCP) representan uno de los eventos más esperados dentro de la comunidad universitaria. Esta actividad anual congrega a estudiantes de todas las facultades en un ambiente de competencia, colaboración y desarrollo integral, promoviendo la salud, el trabajo en equipo y los valores deportivos. En este contexto, la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias (FAIIA) ha destacado por su participación activa y compromiso tanto en el ámbito deportivo como en el organizacional.

Importancia de los Juegos Deportivos Universitarios

Los Juegos Deportivos Universitarios no solo son una vitrina para el talento atlético de los estudiantes, sino también un espacio para fomentar la identidad universitaria y fortalecer los lazos entre las distintas facultades. Deportes como fútbol, voleibol y básquetbol, entre otros, son parte del cronograma oficial, permitiendo que estudiantes con diversas habilidades participen activamente.

Participación de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias

La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la UNCP ha demostrado un enfoque equilibrado entre la excelencia académica y el desarrollo extracurricular. En los últimos años, los estudiantes de esta facultad han participado en una amplia variedad de disciplinas deportivas, consolidándose como una delegación destacada en varias ediciones de los juegos.

Impacto en la Comunidad Universitaria

La participación activa de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias ha tenido un impacto positivo en la comunidad universitaria. Los estudiantes no solo han fortalecido sus habilidades deportivas, sino que también han contribuido al desarrollo de



Deportivos Universitarios. Su destacada participación en el campo deportivo y su contribución organizativa reflejan el espíritu de excelencia y compromiso que caracteriza a esta facultad. A través de su activa participación, la FAIIA no solo fomenta la vida saludable y el deporte, sino también refuerza su misión de formar profesionales integrales al servicio de la sociedad.



competencias como liderazgo, trabajo en equipo y creatividad. Estos atributos son esenciales en su formación profesional y personal.

Proyecciones Futuras

De cara a las próximas ediciones de los Juegos Deportivos Universitarios, la FAIIA planea incrementar su participación y seguir innovando en el área de alimentos saludables para deportistas. Además, se espera fomentar un programa de entrenamiento constante que permita a los estudiantes mejorar su desempeño deportivo.

Conclusión

La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la UNCP se ha consolidado como un pilar fundamental en los Juegos



Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Un paso hacia la excelencia académica en FAIIA UNCP



Dr. Miguel Angel Quispe Solano

Director de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias - UNCP

Es un honor presentar el Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, un programa que marca un hito en el compromiso de la Universidad Nacional del Centro del Perú (UNCP) y de Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias (FAIIA) con la excelencia académica y la investigación de vanguardia. Este doctorado se constituye como una herramienta estratégica para abordar los desafíos de la sostenibilidad alimentaria y el desarrollo tecnológico que demandan nuestra sociedad y el mundo actual.

Una visión estratégica para la educación y la investigación

El programa, diseñado bajo un modelo educativo de competencias, abarca 68 créditos distribuidos en seis semestres, garantizando una formación avanzada en investigación, ciencia y tecnología. Los estudiantes tendrán la oportunidad de especializarse en áreas clave de la ciencia y tecnología de los alimentos, mientras desarrollan habilidades prácticas y teóricas necesarias para liderar iniciativas innovadoras.

Con el inicio programado para 2025, este doctorado se perfila como una opción estratégica para quienes buscan destacar en el ámbito profesional y académico. La modalidad presencial, enriquecida con colaboraciones internacionales, asegura una experiencia formativa integral y de calidad global.

Un programa fundamentado en la excelencia

Este doctorado cumple con los lineamientos de la Ley Universitaria N° 30220 y refleja el compromiso de la UNCP con la formación de líderes académicos e investigadores. La FAIIA ha diseñado una malla curricular que integra investigación avanzada, desarrollo de tesis y una sólida base en ciencia y tecnología de los alimentos.

Entre los requisitos para obtener el grado de doctor destacan el dominio de dos idiomas extranjeros y la sustentación de una tesis doctoral. Esto asegura que los egresados estén preparados para competir en un mercado globalizado y diverso.

Respondiendo a las necesidades del mercado

En un contexto donde la ciencia y la tecnología de los alimentos juegan un papel crucial en el desarrollo de los sectores agroalimentarios, este doctorado surge como una respuesta estratégica a la escasez de profesionales altamente capacitados en el Perú y la región. Las investigaciones realizadas durante el programa contribuirán a la innovación y a la

mejora de procesos que impacten positivamente en la calidad y sostenibilidad de la industria alimentaria.

El programa también se plantea como una plataforma inclusiva, atrayendo a docentes universitarios, egresados de maestrías afines y profesionales interesados en fortalecer sus competencias y contribuir al desarrollo del sector.

Infraestructura y recursos de vanguardia

La FAIIA cuenta con laboratorios especializados, plantas piloto y un equipo docente reconocido por su experiencia y trayectoria. Esto, combinado con la participación de académicos nacionales e internacionales, crea un entorno propicio para la investigación avanzada y el aprendizaje de excelencia.

Aunque existen retos como la necesidad de actualización tecnológica y la consolidación de infraestructura, la UNCP ha demostrado su compromiso con la mejora continua, garantizando un programa de calidad y relevancia.

Impacto en la sociedad y el medio ambiente

Más allá de formar investigadores, este doctorado busca desarrollar líderes comprometidos con la sostenibilidad, la ética y la responsabilidad social. Los egresados estarán capacitados para implementar soluciones innovadoras a problemas como la seguridad

alimentaria, la remediación ambiental y el aprovechamiento sostenible de recursos.

Un futuro prometedor

La creación del Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos posiciona a la UNCP como un referente en la formación doctoral en el Perú. Este programa es una invitación para quienes desean liderar el cambio y aportar al avance del conocimiento y la tecnología en el sector alimentario. Confiamos en que este doctorado será un motor para el desarrollo regional y nacional, impulsando el progreso científico y tecnológico que nuestra sociedad necesita.

VIVE CACAO

“Es la esencia del cacao transformada en experiencias únicas donde cada grano cuenta una historia de tradición ,sabor y pasión por lo auténtico”

Realiza tu pedido:

📞 968689308 - 931881276

📍 Prolongacion Ica Nro 137 -Galeria INDUSTRIALES WANKA 4to Piso Tienda 48



HARINA DE BANANO

IDEAL PARA



Galletas y postres



Batidos Energéticos



Papillas para bebés y adultos mayores



Tortas y panes

- Regula los niveles de azúcar en la sangre ✓
- Mejora el funcionamiento del intestino ✓
- Controla los niveles de colesterol ✓
- Ayuda a combatir el cáncer de colon ✓
- Excelente probiótico ✓



Realiza tu pedido:

📞 968689308 - 931881276

📍 Prolongacion Ica Nro 137 -Galeria INDUSTRIALES WANKA 4to Piso Tienda 48



Agradecimientos al Gerente General de FUDEC



Lic. Wilder Antonio Vega Alcántara

Expresamos nuestro agradecimiento a la FUDEC Perú, por su apoyo para la edición y la publicación de la revista a través de nuestros fondos de acreditación, cumpliendo el objetivo de apoyar al desarrollo de la Universidad Nacional del centro del Perú y sus facultades.

GRUPO MONOVALENTE DE PROYECCIÓN SOCIAL

“ALIMENTANDO EL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO”

DIRECTOR

Mg. JOSÉ LUIS SOLÍS ROJAS

EDITORES

Dr. RODOLFO TELLO SAAVEDRA

Dra. MARY PORRAS OSORIO

Dr. CARLOS GUILLERMO SEGUIL MIRONES

MSc. JOHN FRED GOMEZ HERRERA

Ing. ANGEL OSCAR PEÑA RIVERA

Est. HURTADO TORRES MILAGROS

Est. POMA HUAROC ISAURA

Est. SURICHAQUI JULCA MANUEL

Est. VILCHEZ CCANCE FABIOLA



Rumbo a las ...

