



Plan de Gestión de Datos

INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO	
1. – Datos del Proyecto	
- Título del Proyecto (en castellano)	Probióticos y postbióticos: nuevos desarrollos en alimentos fermentados.
- Título del Proyecto (en inglés)	Probiotics and postbiotics: new developments in fermented foods.
- Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen	Los alimentos funcionales son aquellos que no sólo proporcionan nutrición, sino también que pueden ser una fuente de bienestar mental y físico, y contribuir a la prevención y reducción de los factores de riesgo de enfermedades. Los probióticos son la principal categoría dentro de los alimentos funcionales. Sin embargo, existe una manifiesta confusión en el uso indistinto de los términos probióticos o alimentos probióticos, y alimentos fermentados. La familia de los alimentos fermentados es muy amplia y diversa (yogur, kimchi, chucrut, kéfir, kombucha, embutidos, encurtidos, pan de masa madre, chocolate, chucrut). En el caso de un yogur con probióticos, los términos alimento probiótico y alimento fermentado son intercambiables. La viabilidad celular es una condición para los probióticos pero no para que un microorganismo cumple efectos benéficos, ya que también pueden ser ejercidos por microorganismos no viables, acuñándose recientemente el término postbióticos. En el marco de este proyecto nos proponemos determinar las características microbiológicas de alimentos fermentados artesanales disponibles en la región, seleccionar cepas de bacterias lácticas autóctonas con potencial probiótico para desarrollar alimentos fermentados en base vegetal/cereal, desarrollar tecnológicamente cultivos y alimentos postbióticos y estudiar su funcionalidad.
- Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen	Functional foods are those that not only provide nutrition, but can also be a source of mental and physical well-being and contribute to the prevention and reduction of risk factors for disease. Probiotics are the main category within functional foods. However, there is clear confusion in the use of the terms probiotics or probiotic foods and fermented foods. The family of fermented foods is very large and diverse (yoghurt, kimchi, sauerkraut, kefir, kombucha, sausages, pickles, sourdough bread, chocolate, sauerkraut). In the case of a yogurt with probiotics, the terms probiotic food and fermented food are interchangeable. Cell viability is a condition for probiotics but not for a microorganism to have beneficial effects, as they can also be exerted by non-viable microorganisms, the term postbiotics has been recently coined. In the framework of this project we aim to determine the microbiological characteristics of artisanal fermented foods available in the region, to select strains of indigenous lactic acid bacteria with probiotic potential to develop plant/cereal based fermented foods, to technologically develop postbiotic cultures and foods, and to study their functionality.
- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano)	probipoticos, postbióticos, alimentos fermentados
- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés)	Probiotics, postbiotics, fermented foods
2 – Datos del Director/ar del Proyecto	
- Nombre y Apellido : Gabriel Vinderola	
- Unidad Académica: Facultad de Ingeniería Química	
- Teléfono oficial de contacto: 4530302	


Gabriel Vinderola



-Teléfono móvil de contacto: 3426311943
-E-mail del Director/a del Proyecto: gvinde@fiq.unl.edu.ar

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO
-Describa la toma de muestras / datos a realizar
<p>Cuadernos de laboratorio para anotaciones diarias. Pase a planillas de Excel, almacenadas en carpetas de Dropbox compartidas con todos los miembros del equipo. Backup mensual de datos en disco rígido externo.</p> <p>Tipo de datos a obtener: Valores de pH de los alimentos fermentados e información cuali y cuantitativa que tengan en sus etiquetas. Valores de UFC/g o por ml de los diferentes grupos microbianos en los diferentes alimentos fermentados. Valores de UFC/g o por ml de cepas puras antes de la inactivación para el desarrollo de probióticos. Valores % de células viables, inactivadas e injuriadas obtenidos por citometría de flujo. Número de animales que sobreviven a infección por <i>Salmonella</i> en ensayo de funcionalidad. Todos los datos se tomarán dentro del INLAIN.</p>

- Datos: ¿Existe alguna razón por la cual los datos declarados no deban ser puestos a disposición de la comunidad/ser de acceso público? (marque X)	
<input type="checkbox"/>	NO x
<input type="checkbox"/>	SI. Elija una de las opciones:
<input type="checkbox"/>	a) Se encuentra en evaluación de protección por medio de patentes
<input type="checkbox"/>	b) No se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser protegible
<input type="checkbox"/>	c) Existe un contrato con un tercero que impide la divulgación
<input type="checkbox"/>	d) Otro. Justifique.
<p>- Período de Confidencialidad: Es el período durante el cual los datos no deberían ser publicados, contado a partir del momento de la toma de los mismos. El período máximo para la no publicación es de 5 (CINCO) años posteriores a su obtención. Luego de este período, los datos estarán disponibles para la comunidad/serán de acceso público.</p> <p>Si Ud. considera que este tiempo es insuficiente, y necesita prorrogar el período de confidencialidad, indique sus motivos y la cantidad de años adicionales que considera necesarios. Marque su opción con "X".</p>	
<input type="checkbox"/>	1 (UN) año
<input type="checkbox"/>	2 (DOS) años
<input type="checkbox"/>	3 (TRES) años
<input type="checkbox"/>	4 (CUATRO) año
<input type="checkbox"/>	5 (CINCO) años x
<input type="checkbox"/>	Otro.

100 2019 .
Año del Centenario
de la Universidad
Nacional del Litoral



Motivos:



INSTRUCTIVO PARA COMPLETAR EL PLAN DE GESTIÓN (PGD)

El PGD no es un documento definitivo, sino que se desarrollará a lo largo del ciclo de vida del proyecto.

INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO

1 – Datos del Proyecto

Título del Proyecto (en castellano): Deberá ingresar el título completo del proyecto (en castellano), indicando además el código asignado por la SCAyT.

Título del Proyecto (en inglés): Deberá ingresar el título completo del proyecto en inglés.

Descripción del Proyecto (en castellano): Deberá ingresar la descripción del Proyecto en castellano.

Descripción del Proyecto (en inglés): Deberá ingresar la descripción del Proyecto en inglés.

Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano): Deberá ingresar tres palabras claves descriptivas del Proyecto, en castellano.

Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés): Deberá ingresar tres palabras claves descriptivas del Proyecto, en inglés.

2- Datos del Director/a del Proyecto

Nombre y Apellido del Titular del Proyecto: Nombre completo y apellido del Titular del Proyecto.

Unidad Académica: Nombre de la Unidad Académica a la que pertenece el/la directora/a del Proyecto.

Teléfono oficial de contacto: Número de teléfono de la oficina/laboratorio/Institución del Director/a del Proyecto, donde pueda ser contactado, incluyendo número de área/país (ej: Para Santa Fe: + 54 9 342 4999-9999).

Teléfono móvil de contacto: Número de teléfono móvil del director/ar del Proyecto, donde pueda ser contactado, incluyendo número de área/país.

E-mail del Director/a del Proyecto: Correo electrónico de contacto del Director/a del Proyecto.

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

Describe la toma de muestras/datos a realizar: Información descriptiva sobre la toma de muestras que resultarán en datos/conjuntos de datos. La descripción deberá incluir



información de contexto (lugar de toma de los datos; instrumentos, etc.)

Datos: ¿Existe alguna razón por la cual los datos declarados no deban ser puestos a disposición de la comunidad/ser de acceso público? Deberá marcar con una “X” la opción correcta. En caso de responder afirmativamente, deberá justificar debidamente, comprendiendo que sólo en casos de extrema excepcionalidad esta restricción de acceso a los datos resulta practicable/aceptable.

Período de Confidencialidad: Es el periodo durante el cual los datos no deberían ser publicados, contado a partir del momento de la toma de los mismos. El periodo máximo para la no publicación es de 5 (CINCO) años posteriores a su obtención. Luego de este periodo, los datos estarán disponibles para la comunidad/serán de acceso público.

Si Ud. considera que este tiempo es insuficiente, y necesita prorrogar el período de confidencialidad, indique sus motivos y la cantidad de años adicionales que considera necesarios.

Deberá indicar los años que considera necesario prorrogar el período de confidencialidad y explicar los motivos.