



Plan de Gestión de Datos

INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO

1. – Datos del Proyecto

Título del Proyecto (en castellano)

Desarrollo de ingredientes a base de cereales y leguminosas para la formulación de alimentos saludables, 50620190100064LI

Título del Proyecto (en inglés)

Development of ingredients based on cereals and legumes for the formulation of healthy foods

Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen

Dada la importancia del consumo de una dieta equilibrada y adecuada por parte de la población, es importante que la tecnología de alimentos dé respuestas para la elaboración de alimentos que puedan resultar en beneficios para la salud. Una forma de hacerlo es desarrollar productos que incorporen ingredientes de granos enteros y de leguminosas, considerando también que sean aptos para celíacos. Este proyecto está orientado al desarrollo de alimentos que utilicen como ingredientes harinas precocidas por extrusión de granos enteros de cereales malteados, fermentados, malteados/fermentados y de leguminosas germinadas o germinadas/fermentadas, agradables organolépticamente que ayuden a la incorporación a la dieta de granos enteros y de leguminosas con agregado de valor. Estos alimentos serán evaluados desde el punto de vista tecnológico y fisicoquímico, para asegurar que sean adecuados en cuanto a sus características organolépticas y propiedades nutricionales y bioactivas, a fin de garantizar una formulación óptima desde el punto de vista nutricional y del aporte de compuestos bioactivos.

Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen

Given the importance of consumption of a balanced and adequate diet by the population, it is important that food technology provides answers for the elaboration of foods that may result in health benefits. One way to do this is to develop products that incorporate whole grain and legume ingredients, also considering that they are suitable for celiacs. This project is oriented to the development of foods that use flours precooked by extrusion from malted whole grains, fermented, malted / fermented cereals and germinated or germinated / fermented legumes, organoleptically pleasing to help the incorporation of both, whole grains and of legumes with added value into the diet. These foods will be evaluated from the technological and physicochemical point of view, to ensure that they are adequate in terms of their organoleptic characteristics and nutritional and bioactive properties, in order to guarantee an optimal formulation from the nutritional point of view and of the contribution of bioactive compounds.

Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano)

CEREALES. LEGUMINOSAS,





ALIMENTOS SALUDABLES

- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés)

CEREALS, LEGUMES, HEALTHY FOODS

2 - Datos del Director/ar del Proyecto

- Nombre y Apellido

SILVINA ROSA DRAGO

- Unidad Académica

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA

- Teléfono oficial de contacto

+543424571164 INT. 2585

-Teléfono móvil de contacto

+543424080474

-E-mail del Director/a del Proyecto

sdrago@fiq.unl.edu.ar

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

-Describa la toma de muestras / datos a realizar

Las muestras son materias primas, insumos y matrices alimentarias.

Se realizarán análisis químicos de laboratorio en el Lab. 1-Extrusión y 2-Panificación del Área de Cereales y Oleaginosos (ITA-FIQ).

Los equipos de laboratorio a utilizar son espectrofotómetros, HPLC, cromatógrafo de gases, absorción atómica ubicados en el ITA y en el laboratorio modelo de la FIQ.

Se realizarán procesos de malteado de granos y fermentación en la planta piloto del Instituto de Tecnología de Alimentos- FIO.

Los métodos, muestras y equipamientos se encuentran detallados en el plan de trabajo.

Los datos serán el resultado de los análisis químicos y de obtención de parámetros físicos de procesos (temperatura, pH, pesos, etc.). Estos datos serán registrados en papel y transferidos a planillas de cálculo y programas estadísticos. Los resultados de los estudios serán plasmados en resúmenes de congresos, trabajos finales de carrera, tesis de posgrado, publicaciones científicas.

Se iniciará un pedido de información tecnológica (FIT) al CETRI para consultar sobre la posibilidad de patentamiento de procesos y productos.

 Datos: ¿Existe alguna razón por la cual los datos declarados no deban 								
-		a disposición	de la	comunidad/ser	de	acceso	público?	
(marque X)								

SI

SI. Elija una de las opciones:

- a) Se encuentra en evaluación de protección por medio de patentes
- b) No se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser

Email: investigacion@unl.edu.ar

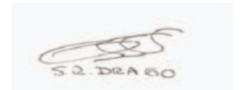




protegible

- 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 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. Marque su opción con "X".

	1 (UN) año
	2 (DOS) años
	3 (TRES) años
	4 (CUATRO) año
X	5 (CINCO) años
	Otro.
	Motivos:



Bv. Pellegrini 2750 S3000ADQ Santa Fe

Tel: (0342) 457 1110 int.: 195

Email: investigacion@unl.edu.ar





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

Describa 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.

Bv. Pellegrini 2750 S3000ADQ Santa Fe

Tel: (0342) 457 1110 int.: 195

Email: investigacion@unl.edu.ar