



## Plan de Gestión de Datos

<b>INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO</b>	
<b>1. – Datos del Proyecto</b>	
<b>- Título del Proyecto (en castellano)</b>	
Ingeniería de encapsulación y recubrimientos en alimentos (50620190100005LI)	
<b>- Título del Proyecto (en inglés)</b>	
Food encapsulation and coating engineering	
<b>- Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen</b>	
<p>El objetivo general del presente proyecto de investigación es estudiar aspectos básicos y aplicados de partículas de microgeles en emulsión para su incorporación en sistemas alimenticios y procesos de recubrimiento de alimentos.</p> <p>Se pretende explicar los principales fenómenos físicos y/o químicos involucrados en los procesos en estudio, desarrollar modelos que representen los principales fenómenos involucrados, determinar las propiedades necesarias para completar la información relacionada con el sistema, y explorar alternativas de operación y determinar las condiciones óptimas de procesamiento.</p> <p>En particular, para el proceso de encapsulación, se pretende estudiar y diseñar partículas de microgeles en emulsión junto con sus respectivos procesos de liberación teniendo en cuenta fenómenos de difusión, hinchamiento y erosión. Para el proceso de recubrimiento, se espera estudiar alimentos recubiertos con fluidos con bajo contenido de grasa teniendo en cuenta las etapas de formación y consolidación. Estos estudios se basarán en desarrollar modelos matemáticos mecanísticos de los fenómenos de transporte observados y resolverlos analíticamente o numéricamente y validarlos con datos experimentales.</p>	
<b>- Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen</b>	
<p>The objective of this proposal is to study basic and applied aspects of emulsion microgel particles and food coating processes in food systems.</p> <p>It is expected to explain the main physical and / or chemical phenomena involved in the processes under study, to develop models that represent the main phenomena involved, to determine the properties needed to complete the information related to the system, and to explore alternative operation options and to determine the optimum conditions.</p> <p>In particular, for the encapsulation process, it is expected to study, develop and design microgel particles in emulsions and their respective release processes taking into account diffusion, swelling and erosion phenomena. In regard to coating processes, it is expected to study food coating with low fat fluids taking into account the stages of formation and consolidation. These studies will be based on developing mechanistic mathematical models of the observed transport phenomena and solving them analytically or numerically and validating them with experimental data.</p>	
<b>- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano)</b>	
INGENIERÍA DE ALIMENTOS, ENCAPSULACIÓN, RECUBRIMIENTOS	
<b>- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés)</b>	
FOOD ENGINEERING, ENCAPSULATION, COATING	
<b>2 – Datos del Director/ar del Proyecto</b>	
<b>- Nombre y Apellido</b>	
Juan Manuel Peralta	



<b>- Unidad Académica</b>
Instituto de Desarrollo Tecnológico para la Industria Química (INTEC)
<b>- Teléfono oficial de contacto</b>
+54 342 451 1595
<b>-Teléfono móvil de contacto</b>
No corresponde
<b>-E-mail del Director/a del Proyecto</b>
jimperalta@intec.unl.edu.ar

**DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO**

<b>-Describa la toma de muestras / datos a realizar</b>
Las tomas de muestra se realizarán por medio de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planillas de cálculo</li> <li>- Impresiones aportadas por los equipos</li> <li>- Cuadernos de laboratorio</li> </ul> <p>Se espera poder adquirir datos de manera manual (registro en cuadernos de laboratorio), digital (datos aportados por los softwares que controlan determinados equipos, por ejemplo: viscosímetro, reómetro, HPLC, GC-Masa, entre otros), y analógica (datos aportados por impresiones en papel automáticas de los equipos, por ejemplo: tituladores para determinación de nitrógeno, determinación de cloruro, entre otros).</p> <p>Las tomas de muestra se realizarán en laboratorios.</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 checked="" type="checkbox"/>	<b>NO</b>
	<b>SI. Elija una de las opciones:</b>
	a) Se encuentra en evaluación de protección por medio de patentes
	b) No se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser protegible
	c) Existe un contrato con un tercero que impide la divulgación
	d) Otro. Justifique.

**- 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".**

	<b>1 (UN) año</b>
	<b>2 (DOS) años</b>
	<b>3 (TRES) años</b>
	<b>4 (CUATRO) año</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>5 (CINCO) años</b>
	<b>Otro.</b>
	<b>Motivos:</b>