

Plan de Gestión de Datos

INFORMACION SOBRE EL PROYECTO	
1. – Título del Proyecto	
- Título del Proyecto (en castellano)	
Alimentos fermentados artesanales <i>plant-based</i> : aislamiento y caracterización de bacterias lácticas potencialmente probióticas para el diseño de nuevos alimentos dirigidos a personas mayores.	
Código del trámite: 85520240100030LI	
- Título del Proyecto (en ingles)	
-Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen	
Las plantas representan la fuente más importante de alimentos para la humanidad y, en particular, frutas, hortalizas y cereales aportan a la dieta vitaminas, minerales, fibras, polifenoles y péptidos bioactivos. Desafortunadamente, su ingesta es inferior a las porciones recomendadas para mitigar carencias de micronutrientes, lo que hace necesaria la búsqueda de estrategias para incrementarla. En general, los vegetales se consumen frescos o mínimamente procesados, condicionando su vida útil. En este contexto, la fermentación representa una manera simple y atractiva de biotransformar positivamente estas materias primas convirtiéndolas en alimentos funcionales. El mercado de los alimentos funcionales, se encuentra en constante expansión y dentro de ellos, los alimentos fermentados de base vegetal (<i>plant-based</i>) se posicionan como los candidatos más interesantes debido al creciente interés por consumir productos saludables ricos en fibra. Las fermentaciones que usan vegetales se encuentran aún subexploradas en nuestro país y representan nichos ecológicos muy valiosos para el aislamiento de microorganismos con potencial tecnológico y probiótico. En este sentido, nunca ha sido abordado en nuestro país el estudio de las diferentes comunidades microbianas que integran estos productos artesanales y su diversidad. En cuanto a la población de personas mayores, es importante remarcar que la composición de su microbiota difiere notablemente de aquella de la población adulta joven, por lo cual el consumo de probióticos aparece como una alternativa no invasiva para modular la microbiota intestinal, administrándolos como suplemento dietario o en un alimento fermentado de consumo frecuente y atractivo. Asimismo, el consumo de cereales, frutas y hortalizas aporta una serie de biocomponentes capaces de prevenir patologías muy frecuentes en este grupo etario. Estos antecedentes dan un indicio más que claro de la importancia del consumo de alimentos fermentados <i>plant-based</i>	

utilizando cepas naturalmente presentes en estos ambientes para mantener el estatus saludable en poblaciones de la tercera edad, posicionándolas como los candidatos más interesantes para el desarrollo de alimentos o suplementos potencialmente probióticos dirigidos específicamente a este grupo etario.

Por todo lo expuesto, el objetivo de esta presentación es estudiar la aptitud (tecnológica y funcional) de bacterias lácticas (BAL) aisladas de alimentos fermentados vegetales elaborados artesanalmente en Argentina, para su aplicación en alimentos de

-Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen

Plants represent the most important source of human food and, in particular, fruits, vegetables and cereals contribute vitamins, minerals, fiber, polyphenols and bioactive peptides to the diet. Unfortunately, their intake is lower than the recommended portions to mitigate micronutrient deficiencies, which makes it necessary to search for strategies to increase it. In general, vegetables are consumed fresh or minimally processed, conditioning their shelf life. In this context, fermentation represents a simple and attractive way to positively biotransform these raw materials into functional foods.

The functional food market is in constant expansion and within them, *plant-based* fermented foods are positioned as the most interesting candidates due to the growing interest in consuming healthy products rich in fiber. *Plant-based* fermentations are still underexplored in our country and represent very valuable ecological niches for the isolation of microorganisms with technological and probiotic potential. In this sense, the study of the different microbial communities that integrate these artisanal products and their diversity has never been addressed in our country.

Regarding the elderly population, it is important to point out that the composition of their microbiota significantly differs from that of the young adult population, so the consumption of probiotics appears as a non-invasive alternative to modulate the intestinal microbiota, administered as a dietary supplement or in a fermented food of frequent and attractive consumption. Likewise, the consumption of cereals, fruits and vegetables provides a series of biocomponents capable of preventing very frequent pathologies in this age group. This background gives a clear indication of the importance of the consumption of *plant-based* fermented foods using strains naturally present in these environments to maintain a healthy status in elderly populations, positioning them as the most interesting candidates for the development of potentially probiotic foods or supplements aimed specifically at this age group.

Therefore, the aim of this presentation is to study the suitability (technological and functional) of lactic acid bacteria (LAB) isolated from fermented *plant-based* foods produced in Argentina, for their application in plant-based potentially probiotic foods for the elderly.

-Palabras Clave descriptivas del Proyecto (en castellano)

ALIMENTOS FERMENTADOS - ALIMENTOS FUNCIONALES -
MATRIZ VEGETAL - PROBIÓTICOS - ADULTOS MAYORES

- Palabras Clave descriptivas del Proyecto (en inglés)

FERMENTED FOOD - FUNCTIONAL FOOD - PLANT BASED - PROBIOTICS - ELDERLY

2 – Datos del Director/ar del Proyecto

- Nombre y Apellido

Ana G. Binetti

- Unidad Académica

Facultad de Ingeniería Química (FIQ – UNL)

- Teléfono oficial de contacto

342 6530302, int. 5

-Teléfono movil de contacto

342 6157433

-E-mail del Director/a del Proyecto

anabinetti@fiq.unl.edu.ar

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

-Describa la toma de muestras / datos a realizar

Las muestras a analizar serán alimentos fermentados artesanales de base vegetal provistos gentilmente por fermentistas locales y de la ciudad de Mendoza. Dichas muestras (aproximadamente 200 g) se tomarán en el lugar de elaboración, en colectores estériles y serán transportadas refrigeradas hasta los laboratorios del INLAIN. A partir de las mismas se aislarán bacterias lácticas para enriquecer la colección del INLAIN. Con estos aislamientos se continuará trabajando en las diferentes etapas de la presente propuesta, identificando y caracterizándolos desde diferentes aspectos (tecnológico y funcional) a los fines de determinar su aptitud como potenciales bacterias probióticas para ser incluidas en un alimento para personas mayores.

Todos los datos generados en las diferentes etapas del estudio serán registrados en un cuaderno de laboratorio y planillas de cálculo compartidas en una nube por los diferentes integrantes del proyecto, para su análisis estadístico final y disponibilidad para futuras publicaciones o informes.

– 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)

☐ **NO X**

SI. Elija una de las opciones:

se encuentra en evaluación de protección por medio de patentes
no se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser protegible
existe un contrato con un tercero que impide la divulgación
Otro. Justifique.

– **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. Marque su opción con “X”.

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



Dra. Ana G. Binetti

INSTRUCTIVO PARA LLENADO DEL PLAN DE GESTIÓN DE DATOS

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- 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 Clave descriptivas del Proyecto (en castellano): Deberá ingresar tres palabras clave descriptivas del Proyecto, en castellano.
- Palabras Clave descriptivas del Proyecto (en inglés): Deberá ingresar tres palabras clave 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 UA 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 la Santa Fe: + 54 9 342 4999-9999).
- Teléfono móvil de contacto: Número de t
- 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 resultaran en datos / conjuntos de datos. La descripción deberá incluir información de contexto (lugar de toman 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 solo 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.