Plan de Gestión de Datos

INFORMACION SOBRE EL PROYECTO

1. – Titulo del Proyecto

- Titulo del Proyecto (en castellano)

Desarrollo y evaluación de propiedades fisicoquímicas, nutricionales y sensoriales de alimentos extrudidos a base de legumbres

- Titulo del Proyecto (en ingles)

Development and evaluation of physicochemical, nutritional and sensory properties of extruded foods based on legumes

-Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen

El estilo de vida de la población cada vez más acelerado ha incrementado la demanda de alimentos que incorporan servicios tales como menores tiempos de preparación o de cocción de alimentos, a la vez que sean saludables y que proporcionen beneficios para la salud. Asimismo, existe un amplio sector de la población que sufre la falta de acceso a una dieta equilibrada y adecuada. En este contexto las leguminosas son matrices proteicas aptas para desarrollar alimentos nutricionalmente equilibrados, con buena densidad de nutrientes y con fitoquímicos naturalmente presentes. La extrusión es un proceso que permite precocinar la matriz alimentaria, inactivar enzimas indeseables y factores anti-nutricionales, brindando estabilidad al producto final. Se utiliza en la industria mayormente para la elaboración de expandidos de cereales y para texturizar proteínas vegetales principalmente de leguminosas. Sin embargo, en este último caso el efecto de la composición de las diferentes legumbres, su interacción con las variables del proceso de extrusión y su impacto sobre las propiedades fisicoquímicas de los productos finales se desconoce mayormente. Tampoco hay información del impacto de los pretratamientos de los granos (inactivación, descascarado), en la calidad de las harinas de legumbres que serán extrudidas y su influencia en la calidad de los productos finales. El objetivo de este proyecto es obtener harinas proteicas (harinas de porotos enteros y descascarados) a partir de diferentes legumbres y emplearlas para desarrollar ingredientes y alimentos texturizados por extrusión. Los mismos serán evaluados desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial, y respecto de sus propiedades nutricionales, bioactivas, de la bioaccesibilidad de nutrientes y compuestos bioactivos. Además, se contempla estudiar el uso de las cáscaras que resultan como residuos de la industrialización de las legumbres para la extracción de biomoléculas.

-Descripción del Proyecto (en ingles) Resumen

The increasingly fast-paced lifestyle of the population has increased the demand for foods that incorporate services such as shorter preparation times and cooking times, while being healthy and providing health benefits. Likewise, there is a large sector of the population that suffers from lack of access to a balanced and adequate diet. In this context, legumes are protein matrices suitable for developing nutritionally balanced foods, with good nutrient density and with naturally present phytochemicals. Extrusion is a process that allows precooking food matrix , inactivating undesirable enzymes and anti-nutritional factors, providing stability to the final product. It is used in the industry mainly for the production of expanded cereal products and texturized vegetable proteins, mainly from legumes. However, in the latter case, the effect of the composition of the different legumes, its interaction with extrusion variables and its impact on the physicochemical properties of the final products is largely unknown. There is also no information on the impact of grain pretreatment (inactivation, dehulling) on the quality of the legume flours that will be extruded and its influence on the quality of the final products. The objective of this project is to obtain protein flours (whole and shelled bean flours) from different legumes and use them to develop ingredients and foods textured by extrusion. They will be evaluated from the physicochemical and sensory point of view, and with respect to their nutritional and bioactive properties, the bioaccessibility of nutrients and bioactive compounds. In addition, it is contemplated to study the use of the peels that result as waste from the industrialization of legumes for obtaining biomolecules.

-Palabras Clave descriptivas del Proyecto (en castellano)

LEGUMBRES	EXTRUSIÓN	ALIMENTOS

- Palabras Clave descriptivas del Proyecto (en ingles)

LEGUMES	EXTRUSION	FOOD

2 – Datos del Director/ar del Proyecto

- Nombre y Apellido

SILVINA ROSA DRAGO

- Unidad Académica

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA

- Teléfono oficial de contacto

+54-342-4571164-int 2586

-Teléfono movil de contacto

+54-342-4080474

-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 tomas de muestras son múltiples y dependen de los análisis a realizar. Involucra lo siguiente:
-en Planta: pesos de granos y harinas usando balanzas; determinación de granulometría usando tamices; datos de

extrusión: caudales (por pesos de material). En laboratorio: dependen de los análisis (ver plan de trabajo). Involucran medidas de absorbancia (espectrofotómetros, HPLC, absorción atómica), índice refracción (HPLC), fuerzas (texturómetro), titulación ácido-base, medidas de peso (balanza analítica), espectros (RX, FTIR)

– 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 (X) existe un contrato con un tercero que impide la divulgación Otro. Justifique. (X) Posibilidad de transferencia con exclusividad a empresas. El proceso de patentamiento suele llevar más de 5 años desde que se generan los datos.
– 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) año
	5 (CINCO) años
x	**Otro. 10 años**
	Motivos: depende si el proceso o producto es transferible con exclusividad a una empresa

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 titulo 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 ingles.

- 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.