

Plan de Gestión de Datos

INFORMACION SOBRE EL PROYECTO	
1. – Título del Proyecto	
- Título del Proyecto (en castellano)	
DISEÑO Y DESARROLLO SOSTENIBLE DE ALIMENTOS FUNCIONALES A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS, VALORIZANDO RECURSOS FITOGENÉTICOS NATIVOS Código asignado: 85520240100007LI	
- Título del Proyecto (en inglés)	
SUSTAINABLE DESIGN AND DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL FOODS BASED ON FRUITS AND VEGETABLES, VALUING NATIVE PHYTOGENETIC RESOURCES	
-Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen	
<p>Esta propuesta plantea una visión integral de la temática de alimentos funcionales a base de frutas y hortalizas, considerando los aspectos tecnológicos y funcionales que deben ser atendidos en simultáneo para que el alimento desarrollado sea realmente viable. El desafío de este proyecto es determinar las condiciones óptimas de proceso factibles de ser escaladas y potencialmente transferidas al sector productivo, promoviendo el uso de especies nativas y tejido vegetal recuperado de descartes agroindustriales. Esto permitirá satisfacer la creciente demanda de alimentos funcionales a base de frutas y hortalizas, diversificando la oferta a otros sectores de la población, como aquellos que presentan intolerancia a la lactosa, no desean consumir lácteos, con hábitos vegetarianos/veganos, que deben disminuir el aporte de glúcidos en la dieta, o los que buscan nuevos sabores dentro de una dieta saludable. Se propone el desarrollo de bebidas funcionales a base de frutas y hortalizas con diferentes características nutricionales y sensoriales, con la incorporación de bacterias probióticas, fibra dietaria (obtenida de tejidos vegetales de descarte), y evaluando el potencial de especies nativas (<i>Eugenia uniflora</i> y <i>Vasconcellea quercifolia</i>) para su incorporación como fuentes de compuestos bioactivos y fibra, y como materia prima para elaboración de confituras. La propuesta también se orienta al desarrollo de alimentos funcionales vegetales deshidratados (<i>snack</i> saludable) con bajo valor glucídico, utilizando un edulcorante nutritivo potencialmente prebiótico. Se propone el desarrollo sostenible de nuevos alimentos funcionales a base de frutas, hortalizas y especies nativas, con características diferenciadas y alto potencial saludable, combinando los efectos beneficiosos para la salud de los vegetales con el de bacterias con actividad probiótica, y fibra recuperada del sistema productivo, que puedan ser consumidos por amplios sectores de la población, a través de estrategias respetuosas con el ambiente y con las personas, dentro del concepto integral de Economía Circular.</p>	

-Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen

This proposal outlines a comprehensive vision for functional foods derived from fruits and vegetables. It considers the technological and functional aspects required to ensure the developed food is viable. The challenge of this project is to determine the optimal process conditions for scaling up and potentially transferring to the productive sector, promoting the use of native species and plant tissue recovered from agro-industrial waste. This result will satisfy the growing demand for functional foods based on fruits and vegetables, diversifying the offer to other sectors of the population, such as those who have lactose intolerance, do not want to consume dairy products, with vegetarian/vegan habits, who must reduce the contribution of carbohydrates in the diet, or those who are looking for new flavors within a healthy diet. The development of functional drinks based on fruits and vegetables with different nutritional and sensory characteristics is proposed, with the incorporation of probiotic bacteria, dietary fiber (obtained from discarded plant tissues), and evaluating the potential of native species (*Eugenia uniflora* and *Vasconcellea quercifolia*) as sources of bioactive compounds and fiber, and as raw material for the production of confiture. The proposal also includes the development of dehydrated vegetable functional foods (healthy snacks) with low carbohydrate value, using a potentially prebiotic nutritional sweetener. The sustainable development of new functional foods with differentiated characteristics and high health potential, based on fruits, vegetables, and native species is proposed, combining the beneficial health effects of vegetables with bacteria with probiotic activity and fiber recovered from the agro-industrial system that can be consumed by broad sectors of the population, through strategies that respect the environment and people, within the comprehensive concept of Circular Economy.

-Palabras Clave descriptivas del Proyecto (en castellano)

Bebida vegetal fermentada
Snack vegetal probiótico
Pitanga y Mamón de monte

- Palabras Clave descriptivas del Proyecto (en inglés)

Fermented vegetable beverage
Probiotic vegetable snack
Pitanga and Mamón de monte

2 – Datos del Director/ar del Proyecto

- Nombre y Apellido

Andrea Marcela PIAGENTINI

- Unidad Académica

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA

- Teléfono oficial de contacto

54-342-4571164 interno 2605
-Teléfono móvil de contacto
54-342-6982370
-E-mail del Director/a del Proyecto
ampiagen@fiq.unl.edu.ar

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

-Describa la toma de muestras / datos a realizar

La provisión de las materias primas vegetales para el presente proyecto se realizará a través de productores frutihortícolas regionales, y del campo experimental CECIF (FCA-UNL). A partir de ellas, se elaborarán las diferentes muestras que se someterán a los diferentes ensayos experimentales. Las muestras que se obtengan se analizarán con técnicas y equipos específicos (técnicas espectrofotométricas, por HPLC, propiedades ópticas por espectrofotómetro, propiedades mecánicas por equipo analizador de textura de alimentos, medidor de pH y aw, entre otras), así como también se propone el uso de técnicas de microbiológicas y determinación de atributos sensoriales por panel de evaluadores entrenados y consumidores. La información obtenida a lo largo de las experiencias será recopilada en soporte papel y digital.

– 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

SI. X Elija una de las opciones:

No se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser protegible

– 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”.



	5 (CINCO) años X
	Otro.
	Motivos:

Andrea M. Piagentini
Andrea Marcela Piagentini

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.