



Plan de Gestión de Datos

INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO

1. – Datos del Proyecto

- **Título del Proyecto (en castellano)**

Desarrollo de inóculos probióticos para productos cárnicos crudo curados funcionales.

- **Título del Proyecto (en inglés)**

Development of probiotic inocula for functional cured raw meat products.

- **Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen**

La sociedad moderna ha tomado más conciencia que la alimentación influye sobre nuestra salud. Esto motiva a las industrias alimentarias del mundo a poner sus esfuerzos en el desarrollo de nuevos alimentos con funciones terciarias, donde sus componentes cumplen roles en la prevención de enfermedades mediante la modulación de los sistemas fisiológicos, convirtiéndose en alimentos funcionales. El desarrollo de productos cárnicos perfilados como alimentos funcionales es materia pendiente de la investigación científica-tecnológica y constituye una excelente oportunidad para que las pymes cárnicas de la región se diferencien en el mercado a través de un nuevo producto, con mejor valor agregado y con potenciales beneficios para la salud de los consumidores. El objetivo del proyecto es desarrollar un inóculo de microorganismos capaz de crecer en matrices cárnicas, con diferentes niveles de sodio para mejorar la funcionalidad del producto, aumentar su valor agregado y ampliar la variedad de alimentos destinados a regímenes especiales. Una vez definidos los distintos inóculos, se estudiará su desempeño durante la elaboración de productos cárnicos crudo-curados a escala industrial.

- **Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen**

Modern society has become more aware that food influences our health. This motivates the world's food industries to put their efforts into the development of new foods with tertiary functions, where their components play roles in disease prevention by modulating physiological systems, becoming functional foods. The development of meat products profiled as functional foods is a pending subject of scientific-technological research and constitutes an excellent opportunity for meat SMEs in the region to differentiate themselves in the market through a new product, with better added value and with potential health benefits for consumers. The objective of the project is to develop an inoculum of microorganisms capable of growing in meat matrices, with different levels of sodium to improve the functionality of the product, increase its added value and expand the variety of foods intended for special diets. Once the different inocula have been defined, their performance during the production of raw-cured meat products on an industrial scale will be studied.



- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano)		
Productos cárnicos	Alimentos saludables	Calidad e inocuidad
Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés)		
Meat products	Healthy foods	Quality and safety
2 – Datos del Director/ar del Proyecto		
- Nombre y Apellido		
Marcelo Raúl Rosmini		
- Unidad Académica		
Facultad de Ciencias Veterinarias		
- Teléfono oficial de contacto		
03496 420639 interno 128		
-Teléfono móvil de contacto		
342 4797991		
-E-mail del Director/a del Proyecto		
marcelo.rosmini@gmail.com		

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

-Describe la toma de muestras / datos a realizar

Se elaborarán a escala industrial, embutidos crudo-curados a partir de ingredientes de grado alimentario. Las formulaciones serán intervenidas a partir del agregado de probióticos comerciales vehiculizados en diferentes presentaciones e ingredientes saludables que convencionalmente no se encuentran en este tipo de alimento. Durante el proceso de secado y durante la vida útil del producto, se tomarán muestras en forma aséptica las cuales serán trasladadas al Laboratorio de Análisis de Alimentos con el fin de llevar a cabo las siguientes determinaciones: composición proximal (% de grasa, proteínas y cenizas), pruebas físico-químicas (pH, actividad de agua, nitritos residuales, oxidación lipídica-TBARS, control de aminos biógenos y cuantificación de ácidos orgánicos), análisis sensorial (degustación con consumidores CATA), pruebas tecnológicas (análisis de textura-TPA) y microbiológicas (recuento de bacterias ácido láctica, control de patógenos y viabilidad del probiótico inoculado). Los datos generados serán, contenido de proteínas, grasa y cenizas, recuentos microbiológicos, halos de inhibición en mm, concentración de ácido láctico producido por las bacterias, presencia-ausencia de aminos biógenos, concentración de nitritos residuales, datos de color (L^* , a^* , b^* , C^* , h^* y a^*/b^*), datos de textura (dureza, cohesividad, gomosidad, masticabilidad, etc.), número de lesiones presentes en los cortes de carne, valores de pH, análisis sensorial con puntajes para cada variable en escalas hedónicas, mg de TBA por Kg de carne (oxidación lipídica). A partir del análisis de dichos datos se podrán seleccionar aquellos microorganismos que confieren mejores atributos a los embutidos y definir formulaciones alimenticias para la elaboración de productos cárnicos crudo curados saludables, las cuales podrán ser de interés para las pequeñas y medianas industrias cárnicas. La información permitirá, además, contribuir a la mejora de los procesos de fabricación, así como de la calidad de los productos cárnicos crudo-curados de dichas industrias.



--

– 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)

X	NO
	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 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”.

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



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.