

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Jorge Saavedra Torrico

Publicaciones (2013- presente)

1. Alister C, Araya M, Becerra K, Volosky C, Saavedra J & M Kogan (2018). Industrial prune processing and its effect on pesticide residue concentrations. *Food Chemistry*, 268, 264-270.
2. Ortiz-Viedma J, Rodríguez A, Vega C, Osorio F, Defilippi B, Ferreira R & J Saavedra (2018). Textural, flow and viscoelastic properties of Hass avocado (*Persea americana* Mill.) during ripening under refrigeration condition. *Journal of Food Engineering*, 219, 62-70.
3. Henriquez M, Lutz M, Saavedra J, Cordoba A & C Verdugo (2017). Effect of the type of packaging on the oxidative stability of pine nuts (*Pinus pinea* L.) grown in Chile. *CyTA - Journal of Food* (Aceptado, OCT 2017).
4. Alister C, Araya M, Becerra K, Saavedra J & Marcelo Kogan (2017). Preharvest Interval Periods and their relation to fruit growth stages and pesticide formulation. *Food Chemistry*, 221, 548-554.
5. Fuentealba C, Quesille-Villalobos A, González-Muñoz A, Saavedra Torrico J, Shetty K & L Galvez Ranilla (2017). Optimized methodology for the extraction of free and bound phenolic acids from native corn (*Zea mays* L.) accession. *CyTA Journal of Food*, 15, 91-98.
6. Saavedra J, Navarro R, Córdova A, Díaz-Calderón P, Fuentealba C, Astudillo C, Toledo L, Enrione J & L Galvez (2017). Industrial avocado waste: Functional compounds preservation by convective drying process. *Journal of Food Engineering*, 198, 81- 90.
7. S. Rivera, R. Ferreyra, P. Robledo, G. Selles, M.L. Arpaia, J. Saavedra, B.G. Defilippi (2017). "Identification of preharvest factors determining postharvest ripening behaviors in 'Hass' avocado under long term storage". *Scientia Horticulturae* 216 (2017) 29-37.
8. Ruby-Figueroa R, Saavedra J, Bahamonde N & A Cassano (2017). Permeate flux prediction in the ultrafiltration of fruit juices by ARIMA models. *Journal of Membrane Science*, 524, 108-116.
9. Fuentealba C, Pedreschi R, Hernández I & J Saavedra (2016). A statistical approach to assess the heterogeneity of Hass avocados submitted to different postharvest abiotic stresses. *Ciencia e Investigación Agraria*, 43, 356-365.
10. Romero N, Saavedra J, Tapia F, Sepúlveda B & R Aparicio (2016). Influence of agroclimatic parameters on phenolic and volatile compounds of Chilean virgin olive oils and

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

characterization based on geographical origin, cultivar and ripening stage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 583-592.

11. Alister C, Araya M, Volosky C, Saavedra J, Córdova A & M Kogan (2014). Effect of wine grape cultivar, application conditions and winemaking process in dissipation of six pesticides. *Ciencia e Investigación Agraria*, 41, 375-386.

12. Gil P, Saavedra J, Schaffer B, Navarro R, Fuentealba C & F Minolettie (2014). Quantifying effects of irrigation and soil water content on electrical potentials in grapevines (*Vitis vinifera*) using multivariate statistical methods. *Scientia Horticulturae*, 173, 71-78.

13. Cordova A, Henriquez M, Saavedra J & S Almonacid (2014). Kinetic modeling of phenolic compound degradation during drum-drying of apple peel by-products. *Journal of Food Engineering*, 143, 146-153.

14. Vergara C, Saavedra J, Sáenz C, García P & P Roberts (2014). Microencapsulation of pulp and ultrafiltrated cactus pear (*Opuntia ficus-indica*) extracts and betanin stability during storage". *Food Chemistry*, 157, 246-251.

15. Saavedra J, Córdova A, Gálvez L & C Quezada (2013). Principal Component Analysis as an exploration tool for kinetic modeling of food quality: a case study of a dried apple cluster snack. *Journal of Food Engineering*, 119, 229-235.

16. Zura L, Uribe E, Lemus-Mondaca R, Saavedra-Torrico T, Vega-Gálvez A & K Di Scala (2013). Rehydration capacity of Chilean papaya (*Vasconcellea pubescens*): Effect of process temperature on kinetic parameters and functional properties". *Food and Bioprocess Technology*, 6, 844-850.

17. Henríquez C, Córdova A, Lutz M & J Saavedra (2013). Storage stability test of apple peel powder using two packaging materials: High-density polyethylene and metalized films of high barrier. *Industrial Crops and Products*, 45, 121- 127.

18. Quesille-Villalobos A, Saavedra-Torrico J & L Galvez-Ranilla, L (2013). Phenolic compounds, antioxidant capacity, and in vitro α -amylase inhibitory potential of tea (*Camellia sinensis*) infusions commercialized in Chile. *CyTA - Journal of Food*, 11, 60-67.

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Proyectos con financiamiento externo (2013-presente)

1. Proyecto Calafate: Caracterización de compuestos claves en el proceso de obtención de aromas de café mediante Técnicas Quimiométricas.
Financiamiento: Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico Industrial y Calidad, Colciencias - Colombia N° 652469153609
Rol: Investigador internacional
Duración: 2016-2017
2. Establecimiento de sistemas sustentables para el control del proceso de producción del Vino Pajarete de la provincia del Huasco para fortalecer su identidad local
Financiamiento: Fondos de Desarrollo Regional, 3ª Región, Chile. N°FNDR 3303248
Rol: Co-investigador
Duración: 2013-2015
3. Evaluación y optimización de procesos de café mediante Herramientas Quimiométricas. Medellín, Colombia. Proyecto Colcafe S.A.
Financiamiento: Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico Industrial y Calidad, Colciencias Colombia, N°633 - 2013.
Rol: Co-investigador
Duración: 2014 - 2015
4. Desarrollo de alimentos con propiedades saludables en base a revalorización de palta
Financiamiento: Centro Internacional de Excelencia ICE FOOD - CORFO - Wageningen N° 11CEII-9568
Rol: Co-investigador
Duración: 2012 - 2014.
5. Study of factors that control pesticide residues dissipation in fruits and development of a model to forecast the preharvest interval period for apples and grapes
Financiamiento: Fondecyt Regular N°1120298
Rol: Co-investigador
Duración: 2012- 2015
6. Influence of latitude, agronomic practices and variety of crops on the evolution of flavor responsible compounds (volatiles and phenols compounds) of extra virgin olive oil
Financiamiento: INNOVA CORFO N° 11BCP-10039
Rol: Co-investigador
Duración: 2012- 2014.
7. Levantamiento y procesamiento de información de variedades de olivo con potencial económico para mejoramiento de oferta exportable de la industria olivícola nacional

FACULTAD DE
CIENCIAS AGRONÓMICAS
Y DE LOS ALIMENTOS



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Financiamiento: Fondo de Investigación Pesquera FIP N° 2009-31
Rol: Co-investigador
Duración: 2012- 2014

Tel: +56 32 227 4501
Fax: +56 32 227 4570

Avenida San Francisco SN° La Palma
Quillota, Chile.
Casilla 4-D
www.doccsaapuev.cl