

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Mónica Valdenegro Espinoza

Publicaciones (2016- presente)

1. Viktorová, J, Kumar R, Řehořová K, Hoang L, Ruml T, Figueroa C, Valdenegro M, Fuentes L. 2020. Antimicrobial Activity of Extracts of Two Native Fruits of Chile: Arrayan (*Luma apiculata*) and Peumo (*Cryptocarya alba*). *Antibiotics*, 9(8): 444. Q1
2. Fuentes L, Figueroa C, **Valdenegro M**. 2019. Recent Advances in Hormonal Regulation and Cross-Talk during Non-Climacteric Fruit Development and Ripening. *Horticulturae* 5:45. (Tracked for impact factor 2020 Q2).
3. Fuentes L, Figueroa C, **Valdenegro M**, Vinet R. 2019. Review Patagonian Berries: Healthy Potential and the Path to Becoming Functional Foods. *Foods* 8:289. Q1.
4. Bernales M, Monsalve L, Ayala-Raso A, **Valdenegro M**, Martínez JP, Travisany D, Defilippi B, Gonzáles-Agüero M, Cherian S, Fuentes L. 2019. Expression of two índole-3-acetic acid (IAA) amido synthetase (GH3) genes during fruit development of raspberry (*Rubus idaeus* Heritage). *Scientia Horticulturae* 246: 168-175. Q1.
5. **Valdenegro M**, Huidobro C, Monsalve L, Bernales M, Fuentes L, Simpson R. 2018. Effects of ethrel, 1-MCP and modified atmosphere packaging on the quality of 'Wonderful' pomegranates during cold storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 98: 4854-4865. Q2.
6. Vega O, Carvajal LM, Rodríguez F, Marín MC, Ramírez C, Simpson R, **Valdenegro M**. 2018. Effect of thermal pretreatments and cooking characteristics on physicochemical, rheological, and sensorial properties of food products based on cassava (*Manihot esculenta* Crantz). *Journal of Food Process Engineering* 41:e12612. Q3.
7. Galaz P, **Valdenegro M**, Ramírez C, Núñez H, Almonacid S, Simpson R. 2017. Effect of drum drying temperature on drying kinetic and polyphenol contents in pomegranate peel. *Journal of Food Engineering* 208: 19-27. Q1.
8. Fuentes L, **Valdenegro M**, Gómez MG, Ayala-Raso A, Quiroga E, Martinez JP, Vinet R, Caballero E, Figueroa CR. 2016. Characterization of fruit development and potential health benefits of arrayan (*Luma apiculata*), a native berry of South America. *Food Chemistry* 196:1239-1247. Q1.

Proyectos con financiamiento externo últimos 5 años (adjudicado y/o ejecutado)

1. Regulation of firmness loss in raspberry fruit: role of annexin and calmodulin and their regulation by abscisic acid, ethylene, and calcium.
Financiamiento: Fondecyt Regular N°1201662.
Rol: Co-investigador

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Duración: 2020-2023
Año adjudicación: 2020

2. Control y disminución de metales en hortalizas cultivadas en la Región de Valparaíso a través del uso de enmiendas. “I Concurso IDeA en Dos Etapas Temático en Inocuidad y Calidad Alimentaria 2017”.
Financiamiento: Fondo de Fomento al Desarrollo Científico y Tecnológico (Fondef) N° ID17AL0056, Conicyt.
Rol: Director alterno
Duración: 2018-2020
Año de adjudicación: 2018
3. Study of physiological, biochemical and molecular responses associate to chilling injury in pomegranate fruit (*Punica granatum*).
Financiamiento: Fondecyt Regular N° 1140817
Rol: Investigador Responsable
Duración: 2014-2016
Año de adjudicación: 2014
4. Diagnosis of problematic wine fermentations using advanced instrumentation and intelligent data processing
Financiamiento: Fondecyt Regular N° 1120679
Rol: Co-investigador
Duración: 2012-2016
Año de adjudicación: 2012