

## ANTECEDENTES PERSONALES

<b>Apellido Paterno</b>		<b>Apellido Materno</b>		<b>Nombres</b>	
QUEVEDO		LEON		ROBERTO AGUSTIN	
<b>Fecha Nac.</b>	<b>Sexo</b>	<b>Nacionalidad</b>		<b>Fono</b>	<b>Fax</b>
22/02/65	M	PERUANA		333091	333226
<b>Dirección para envío de correspondencia (Calle, Depto., Número)</b> AV FUSHLOCHER 1305, OSORNO					
<b>Región</b>			<b>Ciudad</b>	<b>Casilla</b>	
LOS LAGOS			OSORNO	933	
<b>Correo electrónico</b>			<b>Institución</b>		
<a href="mailto:rquevedo@ulagos.cl">rquevedo@ulagos.cl</a>			UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS		

## ANTECEDENTES ACADÉMICOS

<b>TITULOS Y GRADOS</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>	<b>PAIS</b>	<b>AÑO OBTENCION</b>
Títulos INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	PERU	1994
Grados Académicos MASTER EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE	CHILE	1996
DOCTOR EN CIENCIAS DE LA INGENIERIA	PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE CHILE	CHILE	2002

<b>JERARQUIA ACADEMICA</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>	<b>COMPROMISO CONTRACTUAL, con la Institución (N° horas contratadas por semana)</b>
ASOCIADO C	UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS	PLANTA

## PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

<b>AÑO</b>		<b>TITULO PROYECTO</b>	<b>FUNCION</b> (Inv. Responsable, Co-investigador(a))
<b>Inicio</b>	<b>Término</b>		
2003	2004	PU. 3590 : Influencia de la aplicación foliar de iones calcio en la textura del fruto del arándano exportable, por su interacción con las pectinas de bajo metoxilos.	Co-Investigador

Inicio	Término		
Marzo, 2006	Marzo, 2008	Cuantificación de los cambios en la estructura superficial de filetes de salmónes usando análisis de imágenes en 3D: relación con el grado de frescura a través de la textura ó elasticidad. Proyecto Número 1060355 Externo (Proyecto FONDECYT) enlace: <a href="http://ri.conicyt.cl/575/propertyvalue-16473.html">http://ri.conicyt.cl/575/propertyvalue-16473.html</a>	Investigador responsable

## PUBLICACIONES

<b>Autores y Títulos</b>	<b>Revistas, Volumen, Página inicial, Final, Año</b>
<b>R. Quevedo and J. M. Aguilera.</b> Computer Vision and Stereoscopy for Estimating Firmness in the Salmon ( <i>Salmon salar</i> ) Fillets	<b><i>Food Bioprocess Technology, Aceptado</i></b> DOI 10.1007/s11947-008-0097-3, 2008
<b>R. Quevedo, J.M. Aguilera, and F. Pedreschi.</b> Color of Salmon Fillets By Computer Vision And Sensory Panel	<b><i>Food Bioprocess Technology, Aceptado</i></b> DOI 10.1007/s11947-008-0106-6, 2008
<b>Quevedo, R.,</b> Aguilera J. M. Determination of senescent spotting in banana ( <i>Musa cavendish</i> ) using fractal texture Fourier image	<b><i>Journal of Food Engineering</i></b> 84(4):509-515 2008 -
Ronceros, B., <b>R. Quevedo</b> y J. Leiva. Efecto de un Pretratamiento Químico en el Deshidratado del Arándano por Métodos Combinados.	<b><i>Revista Internacional de Información Tecnológica,</i></b> En Prensa. 2008
Rosemarie Stückrath*, <b>Roberto Quevedo,</b> Lucía de la Fuente, Astrid Hernández and Viviana Sepúlveda. Application of Calcium on the Quality of Blueberry Fruits	<b><i>Journal Plant Nutrition</i></b> (31): 1299-1312 2008
Rosemarie Stückrath*, <b>Roberto Quevedo,</b> Lucía de la Fuente, Astrid Hernández and Viviana Sepúlveda. Effect of foliar application of calcium on the quality of blueberry fruits ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )	<b><i>Journal Plant Nutrition</i></b> (31): 849-866 2008
<b>Quevedo, R.,</b> Brown, C., Bouchon, P and Aguilera J. M. Surface roughness during storage of chocolate: Fractal Analysis and Possible Mechanisms.	<b><i>Journal of the American Oil Chemist's Society</i></b> 82(6), 457-462 2005

<b>Quevedo, R.</b> and. Aguilera J. M. Characterization of food surface roughness using the glistening points method.	<b>Journal of Food Engineering</b> 65(1):1-7 2004
Chanona P.J.J., Alamilla B.L., Farrera R.R.R., <b>Quevedo R.</b> , Aguilera J.M., Gutierrez L.G.F. Description of the convective air-drying of a food model by means of the fractal theory.	<b>Food Science and Technology International</b> 9(3):207-213 2003
<b>Quevedo, R.</b> , López-G, C., Aguilera, J. M. & Cadoche, L. Description of food surfaces and microstructural changes using fractal image Texture.	<b>Journal of Food Engineering</b> 53(4):361-371 2002

### PUBLICACIONES EN ACTAS DE CONGRESOS

<b>Autor(es) y Título</b>	<b>Congreso</b>	<b>Lugar/Fecha</b>
<b>Quevedo, R</b> y Aguilera J. M. Determinación de color en filetes de salmones.	VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos (CIBIA Vi).	UTA, Ambato, Ecuador/ Noviembre 04-07, 2005.
Ronceros, B., <b>R. Quevedo</b> y J. Leiva. Descripción de la cinética del proceso de maduración de bananas usando la textura fractal de imagen.	V Congreso Iberoamericano de Ingeniería en Alimentos (CIBIA V).	Puerto Vallarta, Jalisco, México/ Septiembre 04-07, 2005.
<b>Quevedo, R.</b> , Aguilera, J. M. And Pedreschi, F. Characterization of Food Surface (Roughness) Using the Different Box-Counting Method.	Proceedings of the Eighth Congress Eng Food International.	Puebla, México Abril 2001