



ALEJANDRO CÁCERES MELLA

*Escuela de Agronomía, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso,
Calle San Francisco s/n, La Palma, Quillota, Chile*

I. PUBLICACIONES

Publicaciones en revistas indexadas (ISI)

1. Talaverano MI, C Ubeda, **A Cáceres-Mella**, ME Valdés, C Pastenes & A Peña-Neira (2018). Water stress and ripeness effects on the volatile composition of Cabernet Sauvignon wines. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 98: 1140–1152; doi:10.1002/jsfa.8565
2. **Cáceres-Mella A**, M Talaverano, L Villalobos-González, C Ribalta-Pizarro & C Pastenes (2017). Controlled water deficit during ripening affects proanthocyanidin synthesis, concentration and composition in Cabernet Sauvignon grape skins. *Plant Physiology and Biochemistry* 117: 34-41; doi: 10.1016/j.plaphy.2017.05.015
3. Del Barrio-Galán R, **A Cáceres-Mella**, M Medel-Marabolí & A Peña-Neira (2015) Effect of selected *Saccharomyces cerevisiae* yeast strains and different aging techniques on the polysaccharide and polyphenolic composition and sensorial characteristics of Cabernet Sauvignon red wines. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 95: 2132-2144; doi: 10.1002/jsfa.6932
4. **Cáceres-Mella A**, D Flores-Valdivia, VF Laurie, R López-Solís & A Peña-Neira (2014) Chemical and sensory effects of storing Sauvignon Blanc wine in colored bottles under artificial light. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 62: 7255-7262; doi: 10.1021/jf501467f
5. Laurie VF, S Salazar, MI Campos, **A Cáceres-Mella** & A Peña-Neira (2014) Periodic aeration of red wine compared to microoxygenation at production scale. *American Journal of Enology and Viticulture* 65: 254-260; doi: 10.5344/ajev.2014.13105
6. **Cáceres-Mella A**, A Peña-Neira, P Avilés-Gálvez, M Medel-Marabolí, R Del Barrio-Galán, R López-Solís & JM Canals (2014) Phenolic composition and mouthfeel characteristics resulting from blending Chilean red wines. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94: 666-676; doi: 10.1002/jsfa.6303
7. **Cáceres-Mella A**, A Peña-Neira, J Narváez-Bastias, C Jara-Campos, R López-Solís & JM Canals (2013) Comparison of analytical methods for measuring proanthocyanidins in wines and their relationship with perceived astringency. *International Journal of Food Science and Technology* 48: 2588-2594; doi: 10.1111/ijfs.12253

8. Obreque-Slier E, A Peña-Neira, R López-Solís, **A Cáceres-Mella**, H Toledo-Araya & A López-Rivera (2013) Phenolic composition of skins from four Carmenet grape varieties (*Vitis vinifera* L.) during ripening. ***LWT-Food Science and Technology*** 54: 404-413; doi: 10.1016/j.lwt.2013.06.009
9. Baginsky C, A Peña-Neira, **A Cáceres**, T Hernández, I Estrella, H Morales & R Pertuzé (2013) Phenolic compound composition in immature seeds of fava bean (*Vicia faba* L.) varieties cultivated in Chile. ***Journal of Food Composition and Analysis*** 31: 1-6; doi: 10.1016/j.jfca.2013.02.003
10. **Cáceres-Mella A**, A Peña-Neira, J Parraguez, R López-Solís, VF Laurie & JM Canals (2013) Effect of inert gas and prefermentative treatments with polyvinylpyrrolidone on the phenolic composition of Chilean Sauvignon Blanc wines. ***Journal of the Science of Food and Agriculture*** 93: 1928-1934; doi: 10.1002/jsfa.5993
11. **Cáceres A**, A Peña-Neira, A Galvez, R López-Solís & JM Canals (2012) Phenolic compositions of grapes and wines from cultivar Cabernet Sauvignon produced in Chile and their relation on commercial value. ***Journal of Agricultural and Food Chemistry*** 60: 8694-8702; doi: 10.1021/jf301374t
12. Peña-Neira A, **A Cáceres** & C Pastenes (2007) Low molecular weight phenolic and anthocyanin composition of grape skins from cv. Syrah (*Vitis vinifera* L.) in the Maipo Valley (Chile): Effect of cluster thinning and vineyard field. ***Food Science and Technology International*** 13: 153-158; doi: 10.1177/1082013207077920

Capítulos de Libros y Manuales

Franck N, D Zamorano, F Alfaro, A Peña-Neira, C Sáenz & **A Cáceres** (2015) Características de la especie. En Henríquez JL & N Franck (Eds.) Bases para el cultivo del Granado en Chile. Universidad de Chile, Serie Ciencias Agronómicas, Chile. Pp 317.

Otras Publicaciones no indexadas

Obando-Ulloa J, L Mery-Kraemer, **A Cáceres-Mella**, A Machuca, A Peña-Neira & V Escalona (2014) Application of calcium and antibrowning agent effect on total phenol content and antioxidant capacity of fresh cut "Packham's Triumph" pears packaged in modified atmosphere. ***International Journal of Postharvest Technology and Innovation*** 4: 178-193; doi: 10.1504/IJPTI.068731

II. EXPERIENCIA EN PROYECTOS DE INVESTIGACION

Proyectos con fondos concursables

- 2013 - (2016) IR FONDECYT 3140269. Efecto del estrés hídrico sobre la evolución en la maduración, y composición de proantocianidinas, en Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) en el Valle del Maipo.
- 2012 - (2014) Personal técnico y/o de apoyo. FONDECYT 11121594. Effect of bentonite additions during white wine fermentation on pathogenesis-related protein content, protein instability and wine sensory properties
- 2011 - (2014) Personal técnico y/o de apoyo. FONDECYT 1110832. Influence of both polysaccharide, anthocyanins and some technological aspects of the astringency and mouth-feel quality of Chilean wines.
- 2008 - (2010) Personal técnico y/o de apoyo. INNOVA-CORFO 07CT9PZT-32. Desarrollo y elaboración de alimentos funcionales en base a frutos de granado cultivados en las zonas áridas y semiáridas
- 2005 - (2007) Coordinador general FIA-PI-C-2005-1-A-054. Evaluación técnica y económica de productos agroindustriales ricos en antioxidantes en base a berries nativos (*Aristotelia chilensis*, *Ugni molinae* y *Fragaria chiloensis*)
- 2001 - (2004) Memorante Tesis Agronomía. FONDECYT 1010224. Caracterización de la composición fenólica y determinación de la capacidad antioxidante de extractos fenólicos de uvas y vinos de variedades tintas y blancas procedentes de los valles del Maipo y Cachapoal

III. PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTIFICAS

- 2017 Morán A, R Ferreyra, G Sellés, E Salgado, **A Cáceres** & C Poblete-Echeverría. Calibración del método renovación de superficie para estimar flujo de calor sensible en palto, 68° Congreso Agronómico de Chile. 15° Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura, 18-20 de octubre, Coquimbo, Chile.
- 2016 **Cáceres-Mella** A, L Villalobos & C Pastenes. Water deficit affects proanthocyanidin composition during ripening in Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) grape skins. Sustainable Grape and Wine Production in the Context of Climate Change, Climwine 2016, 10-13 de abril, Bordeaux, Francia.

- 2016 **Cáceres-Mella A**, I Talaverano, L Villalobos & C Pastenes. Regulated water deficit and its effect on phenolic composition and sensory characteristics of Cabernet Sauvignon wines. Sustainable Grape and Wine Production in the Context of Climate Change, Climwine 2016, 10-13 de abril, Bordeaux, Francia.
- 2015 **Cáceres-Mella A**, L Villalobos & C Pastenes. Efecto del déficit hídrico sobre la composición fenólica de hollejos del cv. Cabernet Sauvignon durante la maduración. GIENOL 2015, 9-12 de junio, Tarragona, España.
- 2015 **Cáceres-Mella A**, J Narváez & A Peña-Neira. Aceptabilidad de vinos Cabernet Sauvignon y Merlot: Estudio de consumidores. GIENOL 2015, 9-12 de junio, Tarragona, España.
- 2014 **Cáceres-Mella A**, L Villalobos & C Pastenes. Effect of water deficit on phenolic composition of wines from cultivar Cabernet Sauvignon. 37th World Congress of Vine and Wine, 9-14 de noviembre, Mendoza, Argentina.
- 2014 **Cáceres-Mella A**, P Avilés-Gálvez, M Medel-Marabolí & A Peña-Neira. Proanthocyanidin fractions and sensory characteristic resulting from blending Chilean red wines. 37th World Congress of Vine and Wine, 9-14 de noviembre, Mendoza, Argentina.
- 2014 **Cáceres-Mella A**, J Narváez-Bastías & A Peña-Neira. Composición química de vinos comerciales chilenos y su relación con el precio de venta. 65° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, 27-29 de octubre, Santiago, Chile.
- 2014 **Cáceres-Mella A**, L Villalobos & C Pastenes. Déficit hídrico y su efecto sobre la polimerización de taninos en uvas y vinos del cultivar Cabernet Sauvignon. 65° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, 27-29 de octubre, Santiago, Chile.
- 2013 **Cáceres-Mella A**, M Medel, D Flores, C Jara, R López-Solís, E Obrequeslier & A Peña-Neira. Glass bottle color and artificial light storage: Changes in the sensorial properties of a Sauvignon Blanc wine. 10th Pangborn Sensory Science Symposium, 11-15 de agosto, Rio de Janeiro, Brasil.
- 2013 Jara C, M Medel, **A Cáceres**, G Valle, A Embeita, A Delaherche & A Peña-Neira. Efecto de una co-inoculación de diferentes combinaciones de levaduras no-*Saccharomyces* y *Saccharomyces* sobre el desarrollo de la fermentación alcohólica y el perfil aromático de los vinos del cv. Sauvignon blanc del Valle de Casablanca de Chile". 9th Latin American Symposium on Alcohols and Yeasts Production, 8-11 de abril, Varadero, Cuba.

- 2012 Salazar C, **A Cáceres**, I Cea, J Obando-Ulloa, A Peña-Neira, C Saéñz & N Franck. Composición fenólica de jugos de granada de la variedad Wonderful provenientes de siete zonas geográficas de Chile. 63° Congreso Agronómico, 5-9 de noviembre, Temuco, Chile.
- 2011 **Cáceres A**, A Peña-Neira, A Gálvez, R Campos, E Salas, R López-Solís & JM Canals. Composición fenólica de uvas y vinos del cv. Cabernet Sauvignon de diferentes categorías enológicas. XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, 21-23 de noviembre, Santiago, Chile.
- 2011 **Cáceres A**, A Peña-Neira, D Flores, R López-Solís, H Morales & JM Canals. Efecto del color de botella sobre la composición química y sensorial de un vino del cv. Sauvignon Blanc durante su almacenamiento. XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, 21-23 de noviembre, Santiago, Chile.
- 2011 **Cáceres A**, A Peña-Neira, J Narváez, H Morales, R López-Solís & JM Canals. Comparación del contenido de taninos totales en vinos tintos cuantificados por tres métodos analíticos y su correlación con la percepción sensorial de astringencia. XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, 21-23 de noviembre, Santiago, Chile.
- 2011 **Cáceres A**, A Peña-Neira, J Parraguez, H Morales, R López-Solís & JM Canals. Efecto de distintos tratamientos pre-fermentativos sobre la composición fenólica de vinos del cv. Sauvignon Blanc. XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, 21-23 de noviembre, Santiago, Chile.
- 2007 Peña-Neira A, C Machuca, P Preisler, **A Cáceres** & E Loyola. Efecto de la eliminación parcial de semillas sobre las características físicas, químicas y sensoriales de vinos tintos. XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, 26-30 de noviembre, Mendoza, Argentina.
- 2007 **Cáceres A**, A Peña-Neira & C Pastenes. Efecto de dos niveles de carga sobre la composición fenólica de hollejos de los cv. Carmenére, Syrah y Pinot Noir durante su maduración en el Valle del Maipo. XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, 26-30 de noviembre, Mendoza, Argentina.
- 2005 **Cáceres A**, G Cárdenas, M Medel, E Obreque, R López, E Loyola & A Peña Neira. Efecto de dos niveles de carga sobre la composición fenólica de semillas y hollejos de los cv. Carmenére, Pinot Noir y Syrah durante su maduración en el Valle del Maipo. X Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, 7-11 de noviembre, Bento Gonçalves, RS, Brasil.