

## FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PROGRAMA DE FORMACIÓN

FOLIO  
BASES

078

CÓDIGO  
(Uso Interno)

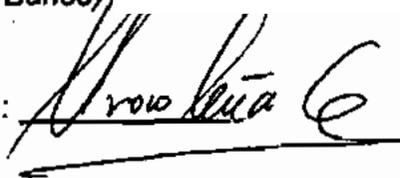
FIA-FP-1/2004-1-A-036

### SECCIÓN 1 : ANTECEDENTES GENERALES DE LA POSTULACIÓN

#### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD A LA CUAL ESTÁ POSTULANDO

**28<sup>th</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE ON VITICULTURAL ZONING**

#### ANTECEDENTES PERSONALES DEL POSTULANTE

- Nombres y Apellidos : Álvaro Iván Peña Neira
- RUT :
- Fecha de Nacimiento : 25 de septiembre de 1970
- Lugar o Institución donde trabaja: Fac. Cs. Agronómicas, Universidad de Chile
- Cargo o actividad principal : Profesor Asistente
- Tipo de Relación contractual  
con la empresa u organismo donde trabaja : Jornada Completa (44 horas semanales)
- Dirección : Santa Rosa 11315
- Comuna : La Pintana
- Ciudad : Santiago
- Región : Metropolitana
- Fono : 6785730
- Fax : 6785796
- E-mail : apena@uchile.cl
- Nombre y fono de persona para aviso  
en caso de emergencia : Sergio Peña B., 32-978617
- Cuenta Bancaria (tipo, Número, Banco)
  
- Firma : 

**ENTIDAD PATROCINANTE (En caso que corresponda)**

- Nombre Chile : **Fac. Cs. Agronómicas. Universidad de Chile**
- RUT :
- Dirección : **Santa Rosa 11315**
- Comuna : **La Pintana**
- Ciudad : **Santiago**
- Región : **Metropolitana**
- Fono : **6785730**
- Fax : **6785796**
- E-mail : **apena@uchile.cl**
- Web : **www.uchile.cl; www.gie.uchile.cl**

**TIPO DE ENTIDAD PATROCINANTE**

- Tipo de Entidad : **Universidad**

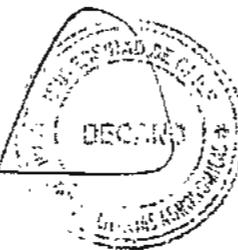
(Señalar si corresponde a una empresa productiva y/o de procesamiento, organización o agrupación de productores pequeños, o medianos a grandes; asociación gremial de productores pequeños, o medianos a grandes; universidad; instituto de investigación, u otra entidad según punto 1.5 de las Bases Generales)

- Institución o Entidad : **Pública X Privada**

(Marcar con una cruz en el espacio en blanco si la entidad responsable corresponde a una pública o privada)

**ANTECEDENTES REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD PATROCINANTE**

- Nombres y Apellidos : **Mario Silva Geneville**
- RUT :
- Cargo o actividad que realiza en Entidad patrocinante : **Decano**
- Dirección : **Santa Rosa 11315**
- Comuna : **La Pintana**
- Ciudad : **Santiago**
- Región : **Metropolitana**
- Fono : **6785730**
- Fax : **6785796**
- E-mail : **msilva@uchile.cl**
- Firma : 





**FECHA DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

**FECHA DE INICIO**  
(dd/mm/aaaa)

14/11/2004

**FECHA DE TÉRMINO**  
(dd/mm/aaaa)

07/06/05

**COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA**

: \$

2.141.757

**FINANCIAMIENTO SOLICITADO A FIA**

: \$

1.261.757

58.9

%



## SECCIÓN 2 : JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA ACTIVIDAD DE FORMACIÓN

*(Indique el objetivo general y específicos de su participación en la Actividad de Formación para la cual solicita financiamiento, relacionando su trabajo con el evento al cual desea asistir)*

Como parte de mis actividades académicas de docencia e investigación, en la actualidad soy responsable de las cátedras de Fundamentos de Enología, Enología y coordinador de la Cátedra de Vitivinicultura en el Diploma de Postítulo Tecnología en Producción de Vinos siendo responsable de las clases de Fisiología de Maduración de la Baya, y los factores que los afectan.

Como investigador he dirigido un proyecto DID-Universidad de Chile en que se caracterizó los vinos de 3 cosechas (1998, 1999 y 2000) y de 5 valles de Chile (Maipo, Casablanca, Rapel, Curicó y Maule) en las cuatro variedades más importantes para el país (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon blanc) y acabo de terminar la ejecución de FONDECYT cuyo objetivo fue caracterizar un importante grupo de compuestos originados en el metabolismo secundario de la vid: los compuestos fenólicos, en las cuatro variedades de vid vinífera estudiadas también en el proyecto DID, pero estudiando el efecto de la zona de cultivo (Terroir) en la parte alta y baja del valle de Maipo y Cachapoal.

Complementariamente, en la actualidad soy el co-investigador principal de un proyecto FONDECYT cuyo objetivo es estudiar el efecto de diversos manejos de follaje que afectan la fuente de los fotosintatos en la vid, sobre la calidad de la uva y vinos resultantes en las variedades Cabernet Sauvignon y Syrah en el valle del Maipo.

Por todo lo antes expuesto, los tópicos abordados en el 28th Conferencia Internacional sobre Zoneamiento Vitivinícola tales como: i) el rol del paisaje como componente del terroir; ii) metodologías para determinación de zonas vitivinícolas; iii) aplicaciones prácticas de zonificación y determinación de terroir en diferentes partes del mundo; iv) Vitivinicultura, paisaje y marketing de los productos; v) rol de la relación clima/suelo de diferentes zonas/terroir en la composición química de uvas y vinos; vi) Rol del sistemas de conducción y tamaño y exposición de la canopia en la expresión de la zona/terroir; vii) Rol del agua del suelo y la planta en la expresión del terroir; y finalmente el viii) Rol del momento óptimo de maduración en la expresión de la zona/terroir, me permitirán cumplir los siguientes objetivos:

## OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

El "28th International Conference on Viticultural Zoning" corresponde a un congreso bianual cuyo objetivo es presentar resultados de investigaciones y discutir acerca de aspectos de la ecofisiología de la vid, desde perspectivas amplias tales como la determinación de zonas para producción de vinos Premium, el efecto del macro, meso y micro clima y el suelo sobre la calidad de la uva y el vino, la importancia del "terroir" en la calidad final del vino y sobre aspectos de comercialización y marketing, pero también aspectos específicos tales como los cambios en la composición polifenólica y aromática, producto de la zona de producción y los manejos agronómicos que buscan su optimización.

Todas éstas son temáticas incipientes en Chile, pero que ya se han desarrollado en forma importante en países del Viejo Mundo vitivinícola tales como Francia y España, pero también en algunos de nuestros principales competidores del Nuevo Mundo como los son Australia, Africa del Sur y Nueva Zelanda.

Lo anterior hace necesario profundizar líneas de investigación existentes e implementar en forma urgente nuevas líneas. En esta dinámica es que se enmarca la propuesta de participación en esta actividad,

**Objetivo General:** Conocer los últimos avances científico-tecnológicos generados en los principales grupos de investigación del mundo en el área de la vitivinicultura y de zonificación vitivinícola.

**Objetivos específicos:**

- Generar contactos de colaboración con grupos específicos que nos permitan realizar proyectos e intercambios de investigadores y de alumnos.
- Conocer la realidad vitivinícola y enológica de la zona de Cape Town
- Conocer nuevas tecnologías y tipos de vinos producidos por las bodegas de Sud África, que me permitan dar a conocer tanto en las charlas divulgativas organizadas como parte de la difusión se esta solicitud de ayuda de capacitación, así como en mis actividades normales como profesor de enología y vinificación, el "estado del arte" en el tema enológico del país que es un importante competidor de Chile, dentro de los productores de vino de Nuevo Mundo.

## SECCIÓN 3 : RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

*(Indique los resultados esperados producto de su participación en la Actividad de Formación para la cual solicita financiamiento, señalando los ámbitos específicos en los cuales aplicará los conocimientos y/o contactos adquiridos, tanto en el corto, como en el mediano y largo plazo)*

En el corto plazo la participación en el "28th International Conference on Viticultural Zoning" me permitirá adquirir y reforzar conocimientos relativos a las áreas en las que desarrollo actividades de investigación y docencia. A mediano plazo, los contactos con científicos de los principales grupos del mundo que trabajan en la ecofisiología de la vid (*Vitis vinifera* L.) puede permitir al grupo en el que desarrollo mi docencia poder comenzar contactos de colaboración para el desarrollo de proyectos conjuntos. En tal sentido este año he presentado en conjunto con otros investigadores de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, un proyecto FONDECYT que busca estudiar justamente la fisiología de la maduración de la baya, de la cual aun se sabe muy poco y como factores de zona y fisiológicos afectan la composición química del fruto (metabolitos secundarios). Dicho proyecto, que es algo a corto plazo (presentación en junio de 2004) permitirá a mediano y largo plazo profundizar el conociendo generado en Chile y para nuestra realidad edafoclimática información relevante para el entendimiento de la fisiología de la maduración de las bayas de vid vinífera, lo que ayudará a definir de mejor forma el momento óptimo de cosecha de la vid (referido a la concentración y "calidad" de los compuestos fenólicos) y por lo tanto mejorar también la calidad del vino.

## SECCIÓN 4: ITINERARIO DE TRABAJO

### SECCIÓN 4: ITINERARIO DE TRABAJO

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
15-11-2004 19-11-2004	28 <sup>th</sup> International Conference on Viticultural Zoning	- Participación en charlas científicas y técnicas sobre ecofisiología y zonificación vitivinícola	Cape Town city centre, Africa del Sur

### SECCIÓN 5: ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

FECHA (Día-mes-año)	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR	Nº y TIPO BENEFICIARIOS	INFORMACIÓN A ENTREGAR
Diciembre 2004	Charla técnica	Dar a conocer aspectos sobre la sobre la ecofisiología de la maduración de las bayas en relación a la zona de producción y su posible aplicación a zonas vitivinícolas chilenas	Departamento de Agroindustria y Enología Facultad de Ciencias Agronómicas	35 personas: Ingenieros Agrónomos Vitivinicultores y Enólogos de empresas	Charla en Power Point que Considere Aspectos Relevantes del Metabolismo de la vid, su ecof isiol ogía y su relación con la calidad del vino

**SECCIÓN 5: ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN**

<b>FECHA</b> <i>(Día-mes-año)</i>	<b>TIPO DE ACTIVIDAD</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>LUGAR</b>	<b>N° y TIPO BENEFICIARIOS</b>	<b>INFORMACIÓN A ENTREGAR</b>
<b>Diciembre 2004</b>	Charla técnica	Dar a conocer aspectos sobre la sobre la ecofisiología de la maduración de las bayas en relación a la zona de producción y su posible aplicación a zonas vitivinícolas chilenas	Departamento de Agroindustria y Enología Facultad de Ciencias Agronómicas	35 personas: Ingenieros Agrónomos Vitivinicultores y Enólogos de empresas	Charla en Power Point que Considere Aspectos Relevantes del Metabolismo de la vid, su ecofisiología y su relación con la calidad del vino
<b>Mayo 2005 (después de la vendimia)</b>	Charla técnica	Dar a conocer aspectos sobre la sobre la ecofisiología de la maduración de las bayas en relación a la zona de	Universidad de Talca o Universidad Católica del Maule (Curicó)	50 Productores de uva vinífera	Charla en Power Point que Considere Aspectos Relevantes del Metabolismo de la vid, su ecofisiología y



		producción y su posible aplicación a zonas vitivinícolas chilenas			su relación con la calidad del vino
Mayo 2005	Charla técnica	Dar a conocer aspectos sobre la sobre la ecofisiología de la maduración de las bayas en relación a los metabolitos secundarios	Departamento de Agroindustria y Enología Facultad de Ciencias Agronómicas y en la Universidad de Talca	50 personas: Alumnos de las Especialidades de Enología y Vitivinicultura de las Facultades de Agronomía de las Universidades de Chile, PU. Católica, Talca y Concepción	Charla en Power Point que Considere Aspectos Relevantes De la importancia del terroir y su efecto sobre la calidad del vino



## SECCIÓN 6: COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (EN PESOS)

ÍTEM	COSTO TOTAL	APORTE POSTULANTE	APORTE SOLICITADO A FIA	N° DE COTIZACIÓN (Según Anexo 4)
Pasajes Aéreos Internacionales	541.764		541.764	1
Pasajes Aéreos Nacionales				
Tasas de Embarque	69.993		69.993	1
Seguro de Viaje				
Pasajes terrestres internacionales				
Alojamiento	480.000	480.000		2
Viático Alimentación y Movilización	350000	350000		
Matrícula o costo de la Actividad de Formación	650.000		650.000	3
Materiales de trabajos y libros				
Material de Difusión	50000	50000		
Gastos emisión de Garantía				
<b>TOTAL</b>	<b>2.141.757</b>	<b>880.000</b>	<b>1.261.757</b>	





**6.1. Procedencia de Aporte de Contraparte (En pesos):**

ÍTEM	APORTE FIA	APORTE DIRECTO DEL POSTULANTE	APORTE DE LA ENTIDAD PATROCINANTE (Si corresponde)	APORTE OTRA PROCEDENCIA (Especificar)
Pasajes Aéreos Internacionales	541.764			
Pasajes Aéreos Nacionales				
Tasas de Embarque	69.993			
Seguro de Viaje				
Pasajes terrestres internacionales				
Alojamiento		480.000		
Viático Alimentación y Movilización			350000	
Matrícula o costo de la Actividad de Formación	650000			
Materiales de trabajos y libros				
Material de Difusión			50000	
Gastos emisión de Garantía				
<b>TOTAL</b>	<b>1.261.757</b>	<b>480.000</b>	<b>400.000</b>	



## 6.2. Detalle de Cálculo de Costos (En pesos)

(Cuadro Ejemplo)

ÍTEM DE FINANCIAMIENTO	COSTO UNITARIO	Nº UNIDADES (CANTIDAD)	COSTO TOTAL	Nº COTIZACIÓN RESPECTIVA
Pasajes Aéreos Internacionales	541.764	1	541.764	
Pasajes Aéreos Nacionales				
Tasas de Embarque	69.993	1	69.993	
Seguro de Viaje				
Pasajes terrestres internacionales				
Alojamiento	80.000	6	480.000	
Viático Alimentación y Movilización	50.000	7	350000	
Matrícula o costo de la Actividad de Formación	650.000	1	650.000	
Materiales de trabajos y libros				
Material de Difusión	588,23	85	50000	
<b>TOTAL</b>			<b>2.141.757</b>	





## SECCIÓN 7 : ANEXOS



**ANEXO 1**  
**CURRICULUM VITAE DEL POSTULANTE**



# **CURRICULUM VITAE**

**presentado por**

**Alvaro Peña Neira**

**Profesor Asistente**

**Departamento de Agroindustria y Enología  
Facultad de Ciencias Agronómicas  
Universidad de Chile**

## CURRICULUM VITAE

### 1. INFORMACIÓN PERSONAL

Nombre : Alvaro Iván Peña Neira  
Edad y fecha de nacimiento : 32 años; 25 de septiembre de 1970  
Lugar de nacimiento : Viña del Mar, Chile  
Cédula de Identidad :  
Domicilio : Namur 74, Dpto. 201, Santiago – Chile.  
Teléfono : (56-2) 632 03 23

### 2. ESTUDIOS REALIZADOS.

#### 2.1. ESTUDIOS SUPERIORES UNIVERSITARIOS.

1988 - 1993 Universidad Católica de Valparaíso. Facultad de Agronomía.  
Grado de **Licenciado en Ciencias Agrarias**  
Tesis de Licenciatura: "Evaluación de siete insecticidas en el control de la Polilla del Tomate (*Scrobipalpuloides absoluta* M.)

1994 Universidad Católica de Valparaíso. Facultad de Agronomía.  
Título de **Ingeniero Agrónomo** (obtenido con distinción máxima). Especialidad de Hortofruticultura.

1995 – 1997 Universidad Politécnica de Madrid, España. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.  
**Suficiencia Investigadora** para optar al grado de Doctor Ingeniero Agrónomo, especialidad Tecnología de Alimentos.

1998                      Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.  
Grado de **Doctor Ingeniero Agrónomo**, calificación Apto Cum Laude.  
Tesis Doctoral: “Contribución al conocimiento del origen de problemas sensoriales en vinos. Su relación con la composición fenólica y la presencia de compuestos organoclorados.”

### **3. DISTINCIONES OBTENIDAS.**

#### **3.1. BECAS.**

Gobierno de la República de Chile.  
**Beca Presidente de la República.**  
Período: 1983 a 1994.

Gobierno del Reino de España.  
**Beca MUTIS de la Agencia Española de Cooperación Internacional.**  
Período: 1995 a 1998.

#### **3.2. PREMIOS.**

**Premio Extraordinario de la Universidad Politécnica de Madrid a la mejor Tesis Doctoral, por la Realización de la Tesis:** “Contribución al conocimiento del origen de problemas sensoriales en vinos. Su relación con la composición fenólica y la presencia de compuestos organoclorados.”

#### **4. ACTIVIDAD ACTUAL:**

Profesor a Jornada Completa. Departamento de Agroindustria y Enología. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile. Santiago, Chile.

**Categoría Académica: Profesor Asistente**

#### **5. INVESTIGACION.**

Departamento de Agroindustria y Enología. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile, Chile.

**Calidad: Director del Proyecto**

Fuente de financiamiento: D.I.D. (1021-99/2)

Materia investigada:

“Caracterización de la composición fenólica de vinos tintos y blancos de distintas zonas vitivinícolas chilenas”.

Fecha: septiembre 1999 – septiembre 2001

Departamento de Agroindustria y Enología. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile, Chile.

**Calidad: Director del Proyecto**

Fuente de financiamiento: Fondecyt 1010224

Materia investigada:

“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”.

Fecha: abril 2001 – abril 2004



Departamento de Agroindustria y Enología. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile, Chile.

**Calidad: Director del Proyecto Contraparte Chilena**

Fuente de financiamiento: CONICYT (Chile)-CSIC (España)

Materia investigada:

“Caracterización del color, fracción polifenólica no flavonoide y capacidad antioxidante de uvas (*Vitis vinifera* L.) y vinos de las variedades tintas, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Carmenere y Shiraz, de distintas zonas vitivinícolas de Chile”.

Fecha: abril 2001 – abril 2003

Departamento de Agroindustria y Enología. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile, Chile.

**Calidad: Director del Grupo Chileno**

**Fuente de financiamiento: CYTED**

Materia investigada:

“Red Iberoamericana de Investigación en Vitivinicultura y Enología”

Fecha: abril 2001

**Calidad: Director del Proyecto**

Fuente de financiamiento: Fondecyt 7010224. Cooperación Internacional

Materia investigada:

“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”.

Fecha: abril 2001 – abril 2004

**Calidad: Coinvestigador del Proyecto**

Fuente de financiamiento: Fondecyt 1020151

Materia investigada:



“Efecto del manejo agronómico sobre la calidad de uva para la vinificación de los cv. Cabernet Sauvignon y Shiraz en el valle del Maipo”

Fecha: abril 2002 – abril 2005

**Calidad: Coinvestigador del Proyecto**

Fuente de financiamiento: FONDEF D01-1016

Materia investigada:

“Identificación varietal de vinos chilenos mediante instrumentación inteligente”

Fecha: abril 2002 – abril 2005

**Calidad: Coinvestigador del Proyecto**

Fuente de financiamiento: FIA

Materia investigada:

“Composición polifenólica y capacidad antioxidante de berries chilenos con objeto de promover u exportación”

Fecha: enero 2004 – abril 2006

**6. PUBLICACIONES EN REVISTAS INTERNACIONALES**

Peña-Neira A., Bartolomé B., Cadahía E., Hernández T., García-Vallejo C., Gonzalez-Adrados J-R., and Suarez-Lepe J.A. (1999). "Low molecular-weight phenolic compounds in natural and agglomerated cork stoppers." *Sciences des Aliments*. Vol 19(1):119-124.

A. Peña-Neira, T. Hernández, C. García-Vallejo, and J.A. Suarez. "Low molecular weight phenols in wine stoppers" (1999). *American Journal of Enology and Viticulture*, Vol.50, N3.

A. Peña Neira. “Contribución al conocimiento del origen de problemas sensoriales en vinos. Su relación con la composición fenólica y la presencia de compuestos organoclorados.” *Bulletin de l’OIV*, Vol.71: 1086-1087.

Peña, A.; Hernández T.; Estrella, I. and Suarez, J. (1997). "Occurrence of *trans*-resveratrol and *trans*-resveratrol glucoside in Spanish red wines". *Bioactive plant cell wall components in nutrition and health: Polyphenols in foods* (COST 916). 221-225. ISSN 1018-5593.

Peña, A.; García-Vallejo, M.C.; Cadahía, E.; Navascués, E. y Suarez J. (1997). "Puesta a punto de un método de análisis de cloroanísoles y clorofenoles en vinos alterados, por cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (CG-EM)". *Actas Jornadas*

Científicas, Grupos de Investigación Enológica. Universidad de Cadiz. Serie 1:330-335. ISBN: 84-89141-23-1.

**Peña, A.**; Hernández T. y Estrella, I. (1997). "Contenido de *trans*-resveratrol, *trans*-resveratrol glicosido y otros compuestos fenólicos en vinos de las D.O. Rioja y Valdepeñas". Jornadas Científicas, Grupos de Investigación Enológica. Universidad de Cadiz. Serie 1:369-374. ISBN: 84-89141-23-1.

**A. Peña-Neira**, B. Fernández de Simón, M.C. García-Vallejo, T. Hernández, E. Cadahía and J.A. Suarez. (2000) "Presence of Cork-taint responsible compounds in wines, cork stoppers and wood barrels" *Eur. Food Res. Technol.* 211:257-261.

**A. Peña-Neira**, T. Hernández, C. García-Vallejo, Estrella I. and J.A. Suarez. (2000) "A survey of phenolic compounds in Spanish wines of different geographical origins" *Eur. Food Res. Technol.* 210: 445-448.

Bartolomé B., **Peña-Neira A.**, and Gomez-Cordovés M.C. (2000). "Phenolic and other related compounds in free alcohol beers". *Eur. Food Res. Technol.* 210: 418-423.

**Peña-Neira A.**, Duarte A., Hernández T., Estrella I., Dueñas M. and Loyola E. (2002). "Preliminar study of the effect of the level of ripeness and plant vegetative vigor on the phenolic composition of grapes (*Vitis vinifera* L.) c.v. Cabernet sauvignon from the Maipo Valley (Chile)". *Vitis* (en prensa).

**Peña-Neira A.**, Duarte A., Hernández T., Estrella I., Dueñas M. and Loyola E. (2002). "Effect of the level of ripeness and plant vegetative vigor on the procyanidin composition of grapes (*Vitis vinifera* L.) c.v. Cabernet sauvignon from the Maipo Valley (Chile)". *Vitis* (en prensa).

**Alvaro Peña-Neira**, Hans Fleischmann, María Luz Hurtado Carmen Prieto and Eduardo Loyola. "Effects of fining agents on phenolic composition, color and sensory characteristics of a Carménère wine". *International Journal of Vine and Wine Sciences* (enviada)

**PEÑA-NEIRA, ALVARO**<sup>1</sup>; **DUEÑAS MONTSERRAT**<sup>2</sup>; **DUARTE, ALFONSO**<sup>1</sup>; **HERNANDEZ, TERESA**<sup>2</sup>; **ESTRELLA, ISABEL**<sup>2</sup>; and **LOYOLA, EDUARDO**<sup>1</sup>. Proanthocyanidin composition of grapes (*Vitis vinifera* L.) c.v. Cabernet Sauvignon from the Maipo Valley (Chile): Influence of level of ripeness and plant vegetative vigor. *American Journal of Enology and Viticulture* (enviada)

**PEÑA-NEIRA ALVARO**, **OBREQUE ELIAS**, **LOYOLA EDUARDO**, **MÜLLER KATRINA**, **MIRANDA PILAR** AND **PRIETO CARMEN**. Effect of the micro-oxygenation on the low weight phenolic and anthocyanin composition of a Cabernet Sauvignon wine. *Food Chemistry* (enviada)

**Alvaro Peña-Neira<sup>1</sup>; Mauricio Garrido<sup>1</sup>; Cesar Muñoz<sup>1</sup>; Jerzy Jalocha<sup>1</sup>; Teresa Hernández<sup>2</sup>; Isabel Estrella<sup>2</sup>; Beltran A.<sup>3</sup> and Eduardo Loyola<sup>1</sup>.**Effect of increasing heat treatments on French and American oak wood low molecular weight polyphenolic composition. *American Journal of Enology and Viticulture* (enviada)

## 7. PONENCIAS A CONGRESOS.

### SOMETIDAS A REFERATO Y PUBLICADAS IN EXTENSO

**Peña, A.; García-Vallejo, M.C., Hernández T., Fernández de Simón, B.; Cadahía E. y Suarez-Lepe J.A.** (1998). "Compuestos fenólicos y organoclorados relacionados con alteraciones sensoriales detectadas en vinos". XXIII Congrès Mondial de la Vigne et du Vin. Lisboa. 2: 205-211.

**Garijo, J.; Peña A.; Pardo, F; Salinas, M.R.;Alonso G.L. y Hernández T.** (1998). "Influencia de la temperatura de maceración en la composición fenólica de bajo peso molecular en vinos rosados de la variedad Monastrell". XXIII Congrès Mondial de la Vigne et du Vin. Lisboa. 2: 608-614.

**Hernández T., Peña A. y Estrella I.** (1998). "Influencia de diferentes procesos de elaboración en la modificación de la composición fenólica de vinos tintos". XXIII Congrès Mondial de la Vigne et du Vin. Lisboa. 2: 177-182.

**A. Peña-Neira; B. Fernandez de Simón; M.C. García-Vallejo; T. Hernández, E. Cadahía y J.A. Suarez-Lepe.** (1999). "Presencia de compuestos responsables del gusto a corcho en vinos, tapones y barricas de roble". VII Congreso Latinamericano de Viticultura y Enología. Mendoza-Argentina. 109-111.

**Peña-Neira A., Frey M., Cadahía E., Fernández de Simón B., García-Vallejo M.C. y Loyola E.** (2000) "Caracterización de taninos enológicos disponibles en el mercado chileno, y sus efectos sobre un vino del c.v. Merlot durante su crianza en barricas. XXIV Congrès Mondial de la Vigne et du Vin. Paris. Vol II. 121-127

**Peña-Neira A., Duarte A., Hernández T., Estrella I., Dueña M. and Loyola E.** (2000). "Effect of level of ripeness and plant vegetative vigor on the phenolic composition of grapes (*Vitis*

*vinifera* L.) c.v. Cabernet sauvignon from the Maipo Valley (Chile)". XX Congress Polyphenol Group. München. Vol II 230-232.

**Peña-Neira A., Mansilla O., Loyola E. (2001).** "Study of phenolic composition of grapes and wines of four Shiraz clones from Maule Valley (Chile)". Congress In Vino Analytica Scientia 2001. Bordeaux-France

**Peña-Neira A., Cortés F, Guzmán G and Loyola E. (2001).** "Study of phenolic composition of Merlot and Chardonnay commercial wines from five valleys of Chile". Congress In Vino Analytica Scientia 2001. Bordeaux-France

**Peña Neira A. and Loyola E. 2002.** Effect of the blends of Cabernet Sauvignon and Pais wines on the phenolic composition. XXV Congrès Mondial de la Vigne et du Vin. Bratislava. Vol I. 161-187

**Peña-Neira A., Hurtado ML and Astudillo J. 2002.** Study of phenolic composition of four varieties of olive fruits (*Olea europea* L) during their ripening period. XXI Conference on Polyphenols. Marrakech-Marocco. Vol I. 67-68

**Hurtado ML, Peña-Neira A. and Astudillo J. 2002.** Characterization of phenolic fraction of virgin olive oils commercialized in the chilean market. XXI Conference on Polyphenols. Marrakech-Marocco. Vol I. 203

**Peña Neira A., Loyola E., Lonnerberg D. Moreno M. and Flores M.** Study of the phenolic composition of grapes of the cv. Sauvignon blanc and Chardonnay during their ripening period, from the Maipo and Cachapoal valleys (Chile)" XXVII Congreso Mundial de la Vid y el Vino Bratislava.

**PEÑA-NEIRA ALVARO, SEPÚLVEDA CRISTIAN, JALOCHA JERZY LOYOLA EDUARDO and MÜLLER KATRINA.** Phenolic composition of Cabernet Sauvignon berries (*Vitis vinifera* L) from the Maipo and Cachapoal Valleys (Chile) during Ripening. Actualités Œnologiques 2003" VII<sup>ème</sup> Symposium International d'Œnologie Bordeaux. p 237-241

**PEÑA-NEIRA ALVARO, OBREQUE ELIAS, ARAYA ESTER, LOYOLA EDUARDO, MIRANDA PILAR AND PRIETO CARMEN** Effect of the microoxygenation on the low phenolic and anthocyanin composition of a Chilean Cabernet Sauvignon wine. Actualités Œnologiques 2003" VII<sup>ème</sup> Symposium International d'Œnologie Bordeaux. p 298-302

**Moreno M., Rodrigo R. y Peña-Neira A.** ESTUDIO DEL EFECTO ANTIOXIDANTE *IN VIVO* DE VINOS DE LOS cv CHARDONNAY Y MERLOT DEL VALLE CENTRAL DE CHILE. VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Santiago

## **8.- ACTIVIDADES ACADÉMICAS QUE DESARROLLA A LA FECHA DE ESTE CURRÍCULO FUERA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE.**

### **8.1. DOCENCIA A NIVEL INTERNACIONAL**

**2001. Profesor invitado Universidad Politécnica de Madrid. E.T.S.I. Agrónomos. Master de Enología y Vitivinicultura**

2001. Profesor invitado. Universidad de Córdoba (España). Licenciatura de Enología.

2001. Profesor Invitado. Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. Master de Vitivinicultura y Enología (en conjunto con la Universidad de Montpellier, Francia).

### **9. ADMINISTRACION NO UNIVERSITARIA.**

**Miembro de la Comisión de Autoevaluación Académica de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Enero 2001 a la fecha.**

Consejero de Facultad. Facultad de Agronomía de la Universidad Católica de Valparaíso.  
Fecha:1991-1992.

Presidente del Centro de Alumnos de la Facultad de la Agronomía de Universidad Católica de Valparaíso.

Fecha: 1992-1993.

### **10. SOCIEDADES ARTISTICAS, CIENTIFICAS, HUMANISTICAS, PROFESIONALES O SIMILARES.**

Director Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile desde el año 2000 a la fecha.

Colegio de Ingenieros Agrónomos A.G.

Sociedad Chilena de Tecnología de los Alimentos, SOCHITAL

### **10.- OTROS**

**EVALUADOR DE PROYECTOS FONDECYT, FIA Y FDI**



**ANEXO 2:**  
**PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA DE POSTULANTE**

## PAUTA DE ANTECEDENTES RESUMIDA

### Antecedentes Personales

Nombre Completo	Alvaro Iván Peña Neira		
Rut			
Número de Pasaporte			
Fecha de Nacimiento	25-09-1970		
Nacionalidad	Chilena		
Dirección Particular	Namur 74, Dp. 201, Santiago		
Fono Particular			
Fax Particular	6785796		
E-mail	apena@uchile.cl		
Género	Masculino	<input checked="" type="checkbox"/>	Femenino
Banco y Número de cuenta corriente para depósito de fondos correspondientes			
Nombre y Teléfono de la persona a quien avisar en caso de emergencia	Sergio Peña-Baeza; Tel: 32-978617		



Completar ambas secciones o sólo una de ellas, según corresponda

**Actividad Profesional y/o Comercial (Actual)**

Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece, RUT, tipo de Institución (pública o privada) dirección, fono, fax, e-mail, web, etc.	Universidad de Chile, Fac. Cs. Agronómicas  www.uchile.cl
Cargo	Profesor Jornada Completa (44 horas semanales)
Antigüedad	5 años
Resumen de las labores y responsabilidades a su cargo	Docencia e investigación en el área de la vitivinicultura, enología y vinificación.
Otros antecedentes de interés	Director de la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile



**ANEXO 3**  
**CARTA COMPROMISO DE PARTICIPACIÓN Y**  
**APORTES DEL POSTULANTE**

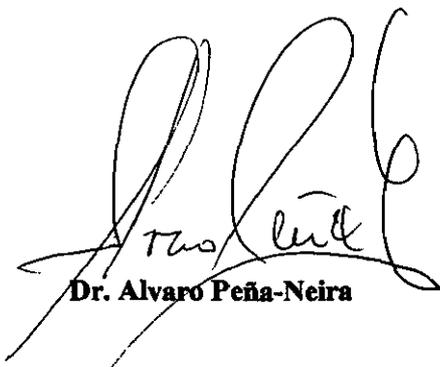
UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS  
DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA Y ENOLOGIA

Señores  
**Fundación para la Innovación Agraria**  
Presente.-

De mi consideración:

Por intermedio de la presente me dirijo a ustedes para comprometer mi participación en el **28th Internacional Conference on Viticultural Zoning**, para la cual estoy solicitando una ayuda económica a su Fundación.

Sin otro particular, los saluda atentamente



**Dr. Alvaro Peña-Neira**



## **ANEXO 4** **COTIZACIONES**

COTIZACIÓN 1

## TURISMO COCHA

Estimado Alvaro:

Según lo solicitado te informo alternativas para viaje a SudAfrica

Tomé reservas con South African vía Sao Paulo y con la Malaysia Airlines vía Buenos Aires

### 1.- South African Airways.

La tarifa de este Itinerario me la dió directamente la línea aérea... No sé hasta cuando estará vigente, por lo que recomiendo **aplicar un margen de Usd 100 para efectos presupuestarios.**

De la misma Manera, si prefieres regresar el día 21 de Noviembre la tarifa sube usd 110.-

Tarifa Pasaje Usd 810

Tasas Aeropuerto Usd 130

Fee Agencia Usd 20

>

>

> PENA/ALVARO

REF: ID8689430-0

14 NOV 04 - DOMINGO

VUELO LAN CHILE VLO:LA750 ECONOMY DESAYUNO  
SANTIAGO SCL-SAO PAULO GUARULH OPERADO POR LAN CHILE SAL  
SANTIAGO SCL 0800 EQP: BOEING 767 300  
DEPART: INTERNATIONAL TERMINAL 03HR 40MIN LLEG  
SAO PAULO GUARULH 1240 SIN ESCALAS ARRIVE:  
TERMINAL 2 REF: X64YMJ

VUELO SOUTH AFRICAN VLO:SA206 ECONOMICA MULTI MEALS  
SAL SAO PAULO GUARULH 1815 EQP: AIRBUS  
A340-300  
DEPART: TERMINAL 2 08HR 4

15 NOV 04 - LUNES

LLEG JOHANNESBURG 0655 SIN ESCALAS  
ARRIVE: INTERNATIONAL REF: RK2QDU  
VUELO SOUTH AFRICAN VLO:SA323 ECONOMICA SNACK  
SAL JOHANNESBURG 1000 EQP: AIRBUS  
A340-600



DEPART: DOMESTIC 02HR 10MIN LLEG  
CAPETOWN 1210 SIN ESCALAS  
REF: RK2QDU

20 NOV 04 - SABADO  
VUELO SOUTH AFRICAN VLO:SA302 ECONOMICA DESAYU  
SAL CAPETOWN 0600 EQP: BOEING  
737-800

02HR 00MIN  
LLEG JOHANNESBURG 0800 SIN ESCALAS  
ARRIVE: DOMESTIC REF: RK2QDU  
VUELO SOUTH AFRICAN VLO:SA205 ECONOMICA MULTI MEALS  
SAL JOHANNESBURG 1025 EQP: AIRBUS A340-300  
DEPART: INTERNATIONAL 09HR 50MIN LLEG  
SAO PAULO GUARULH 1615 SIN ESCALAS ARRIVE:  
TERMINAL 2 REF: RK

20 NOV 04 - SABADO  
VUELO VARIG AIRLINES VLO:RG8922 ECONOMICA  
SAL SAO PAULO GUARULH 2120 EQP: BOEING 737  
300 DEPART: TERMINAL 2 04HR 10MIN

21 NOV 04 - DOMINGO  
LLEG SANTIAGO SCL 0030 SIN ESCALAS  
ARRIVE: INTERNATIONAL TERMINAL REF: X

## 2.- Malaysia Aislines

La tarifa es desde Buenos Aires. Por lo tanto hay que considerar además,  
el tramo Santiago/Buenos Aires/Santiago

>

Tarifa Santiago/buenos Aires/Santiago Vía Lan Chile Desde Usd 169  
Tasas Aeropuerto Usd 38,50  
Fee Usd 20

\* Al Salir desde el aeroperto de Buenos Aires deberan Pagar Usd 18.

Tarifa Buenos Aires/Cape Town/Buenos Aires via Malaysian Usd 599 (  
Salida en lista de espera).



Tasas de Aeropuerto Usd 115  
Fee Usd 20

PENA/ALVARO REF: ID8689430-0

14 NOV 04 - DOMINGO

VUELO LAN CHILE VLO:LA443 ECONOMY SNACK

SAL SANTIAGO SCL 1645 EQP: AIRBUS A320

> 01HR 55MIN

LLEG BUENOS AIRES EZE 1840 SIN ESCALAS

> REF: X6UYJJ

VUELO MALAYSIA AIRLINE VLO:MH202 ECONOMICA COMIDA

SAL BUENOS AIRES EZE 2045 EQP: BOEING 747

07HR 45MIN

15 NOV 04 - LUNES

LLEG CAPETOWN 0930 SIN ES

**\*\*SERVICIO INMEDIATO ANTERIOR EN LISTA DE ESPERA\*\***

21 NOV 04 - DOMINGO

VUELO MALAYSIA AIRLINE VLO:MH201 ECONOMICA COMIDA

SAL CAPETOWN 1020 EQP: BOEING 747

09HR 30MIN

LLEG BUENOS AIRES EZE 1450 SIN ESCALAS

REF: JK8JML

VUELO LAN CHILE VLO:LA600 ECONOMY CENA

SAL BUENOS AIRES EZE 1815 EQP: BOEING 767 300

> 02HR 1

LLEG SANTIAGO SCL 2030 SIN ESCALAS

ARRIVE: INTERNATIONAL TERMINAL REF: X6UYJJ

Sin otro particular y a atenta a tus consultas te saluda cordialmente

Pilar Contreras Carrasco

Cocha Antilén

Fono : 56- 2- 464 1162

Fax : 56- 2- 464 1169

Email: pcontreras@cocha.com



## COTIZACIÓN 2

### Accommodations:

#### Holiday Inn, Cape Town city Centre

Single room: R 750 – R 1000/day (average price R 800/day)  
<http://www.sasev.org/main>.

## COTIZACIÓN 3

### Ways to Register:

E-mail: [sasev@arc.agric.za](mailto:sasev@arc.agric.za) / Website: [www.sasev.org](http://www.sasev.org)

Tel: + 27-21-8093123 / Fax: + 27 – 21 - 8896335

*\*Please note: Conference & Event Services does not accept purchase orders nor do we issue invoices.*

<b>Registration Fee</b>	<b>August 2004</b>
SASEV Member	R 5500
Non-SASEV Member	R 6500 ***
South African Rand (ZAR): US\$1 = 6.78	



**ANEXO 5**  
**CARTAS DE COMPROMISO DE APORTES DE LA ENTIDAD  
PATROCINANTE O DE TERCEROS**



**UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS  
DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA Y ENOLOGIA**

Señores

**Programa de Formación para la Innovación Agraria  
Apoyo a la Participación - Convocatoria Especial  
Formulario de Presentación Año 2004**



**Fundación para la Innovación Agraria**  
**Presente.**

De mi consideración:

Por intermedio de la presente me dirijo a ustedes para comprometer mi un aporte de \$400.000 (cuatrocientos mil pesos) para que el académico de nuestro Departamento, Sr. Alvaro Peña Neira participe en el **28th International Conference on Viticultural Zoning**, a realizarse en Cape Town, Africa del Sur y en otras actividades de contacto académico en dicho país.

Sin otro particular, los saluda atentamente



**Hugo Nuñez K.**  
Director



**ANEXO 6**  
**PAGARÉ CON VENCIMIENTO A LA**  
**VISTA FORMATO EJEMPLO**  
**(Se presenta sólo si la propuesta es aprobada)**

**Propuesta:**

**PAGARE**

**\$.....Vencimiento "A LA VISTA" .**

Pagaré a la "FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA"  
"FIA" o a quien sus derechos represente, "A LA VISTA" la  
suma de \$ .....  
(.....)  
(en letras) .

**El pago lo efectuaré en Santiago, en el domicilio del FIA, Avda.  
Santa María 2120, Providencia, Santiago; antes de las 12 horas del  
día siguiente en que venza el requerimiento de pago.**

**Se deja constancia que esta obligación tiene el carácter de  
indivisible y su pago podrá ser exigido a mis herederos y/o  
legítimos sucesores.**

**Libero expresamente al tenedor del presente instrumento de la  
obligación de protesto. Si este se efectúa, me obligo a pagar los  
gastos e impuestos de esta diligencia.**

Santiago, \_\_\_\_\_

Firma del aceptante o  
suscriptor

Nombre del Aceptante: \_\_\_\_\_

Domicilio: \_\_\_\_\_

RUT:

Nombre del Representante Legal: \_\_\_\_\_



Domicilio: \_\_\_\_\_

RUT:

"FIRMÓ ANTE MI" :

.....

.....

**NOTARIO PÚBLICO**

Este documento está afecto al Impuesto de Timbres y Estampillas que fija el Art. 15 N°2 del Decreto-Ley N°347.