



JOSÉ ANTONIO OLAETA COSCORROZA

*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. Riquelme J, **JA Olaeta**, L Galvez, P Undurraga, C Fuentealba, A Osses, J Orellana, J Gallardo & R Pedreschi (2016) Nutritional and functional characterization of wild and cultivated *Sarcocornia neei* grown in Chile. ***Ciencia e Investigación Agraria*** 43: 283-293; doi: 10.4067/S0718-16202016000200011
2. Fuentealba C, L Galvez, A Cobos, **JA Olaeta**, BG Defilippi, R Chirinos, D Campos & R Pedreschi (2016) Characterization of main primary and secondary metabolites and in vitro antioxidant and antihyperglycemic properties in the mesocarp of three biotypes of *Pouteria lucuma*. ***Food Chemistry*** 190: 403-411; doi: 10.1016/j.foodchem.2015.05.111
3. Mendieta B, **JA Olaeta**, R Pedreschi & P Undurraga (2016) Reduction of cold damage during cold storage of Hass avocado by a combined use of pre-conditioning and waxing. ***Scientia Horticulturae*** 200: 119-124; doi: 10.1016/j.scienta.2016.01.012
4. Undurraga PL, **JA Olaeta** & C Cancino (2011) Ethylene, enzymatic and respiratory pattern evolution in loquat (*Eriobotrya japonica* lindl) cv golden nugget at four maturity levels. ***Chilean Journal of Agriculture Research*** 71: 530-535.
5. Undurraga PL, **JA Olaeta**, JB Retamales, J Escobar & AM Toso (2009) Effect of maturity and storage temperature on the development of peteca in lemons (*Citrus limon* (L.) Burm. F.) cv. Eureka. ***Scientia Horticulturae*** 122: 56-61; doi: 10.1016/j.scienta.2009.03.026
6. Undurraga PL, **JA Olaeta**, JB Retamales, J Escobar & AM Toso (2007) Manifestation of peteca and fruit quality loss in eureka lemon under different cold storage conditions. ***Agrociencia*** 41: 133-139.
7. Undurraga P, **JA Olaeta**, J Retamales & A Brito (2006) Efecto de inmersiones en calcio sobre peteca en limones amarillos y plateados, cosechados después de una lluvia y almacenados en refrigeración. ***Agricultura Técnica*** 66:3-12.

8. **Olaeta JA**, F Gardiazabal & O Martinez (1986) Seasonal changes in oil content and its relationship with flavor in avocado fruits (*Persea americana* Mill). **Agricultura Técnica** 46: 365-367.

Libros Editados

Olaeta JA, P Undurraga, L Benavides, E Ponce, A Illanes, M Zuniga & M Jasme (1993) Maturity index and industrialization of cherimoya. INIA. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Santiago, Chile.

Capítulos de Libros y Manuales

Undurraga P, **JA Olaeta** & X Feito (2006) Cosecha y poscosecha del Níspero Japonés. En Agustí M, C Reig & P Undurraga. (Eds). El Cultivo del Níspero Japonés. Pp. 251-270.

Olaeta JA, P Undurraga & X Feito (2006) Industrialización del Níspero. En Agustí M, C Reig & P Undurraga (Eds). El Cultivo del Níspero Japonés. Pp. 271-283.

Otras Publicaciones no indexadas

Olaeta JA, P Undurraga, L Barahona & X Feitos (2007) Effect of packaging material and cold storage period on quality of loquat (*Eriobotrya japonica* Lindl.) cv. Golden Nugget. **Acta Horticulturae** 750: 477-482; doi: 10.17660/ActaHortic.2007.750.76

Undurraga P, **JA Olaeta** & JB Retamales (2004) Peteca: Un desorden fisiológico en limones. **Empresa y Avance Agrícola**

Undurraga P & **J Olaeta** (2003) Almacenaje y daño por frío en paltas. **Avance Agrícola** Especial Paltos/Julio: 28-31.

Olaeta JA, P Undurraga, S Erazo, A Larenas & R Suárez (2002) Evolución de Citral y Limoneno en el aceite esencial de limón (*Citrus limon* (L.) Burm.) en variedades Eureka y Génova. **Revista Simiente** 72

Undurraga P, **JA Olaeta**, CG Luttges & R Suárez (2002) Efectos del calibre y madurez de limones cv. Fino 49, sobre el desarrollo de Peteca en almacenaje refrigerado. **Revista Simiente** 72

Undurraga P & **J Olaeta** (2001) Palta: Manejo de Cosecha y Poscosecha Parte I **Avance Agrícola** 93: 17-19

Undurraga P & **J Olaeta** (2001) Palta: Manejo de Cosecha y Poscosecha Parte II **Avance Agrícola** 94:17-19

Undurraga P & **JA Olaeta** (2001) Effect of ethephon (2-chloroethylphosphonicacid) applied to the trees on fruit ripening in 'goldennugget' loquat (*Eriobotrya japonica* lindl.). **Options Méditerranéennes** 58: 123-127

Olaeta JA, P Undurraga & E Toledo (2001) Effect of maturity stage and fruit size on the quality of loquat (*Eriobotrya japonica* lindl.) cv. Goldennugget, after canning whole andasa puree. **Options Méditerranéennes** 58: 181-185

Undurraga P, **JA Olaeta**, R Suárez & B Bruna (2001) Efecto del oxígeno ionizado sobre limones cv. Eureka, evaluados en dos estados de madurez y almacenados en refrigeración. **Revista Simiente** 71: 1-11

Olaeta JA, P Undurraga, S Erazo, A Larenas & R Suárez (2001) Evolución de parámetros físico - químicos en limones cv eureka y Génova cosechados en dos temporadas. **Revista Simiente** 71: 12-17.

Undurraga P, **J Olaeta**, D Lastarria & R Suárez (2001) Efecto de la hora de cosecha y tiempo de curado sobre el desarrollo de oleocelosis en limones cv. Eureka. **Revista Simiente** 71

Olaeta J, P Undurraga & A Larenas (2001) Evaluación de hortalizas como productos IV Gama. **Revista Simiente** 71

Olaeta JA, P Undurraga & M Schwartz (1999) Determinación de la evolución y caracterización de los aceites en paltas (*Persea americana* Mill cv. Fuerte y Hass cultivados en Chile. **Revista Chapingo** 5: 117-122.

Olaeta JA & P Undurraga (1996) Incidencia del grado de ablandamiento de la materia prima y tipo de trozado sobre la calidad de pulpa congelada de chirimoya (*Annona cherimola* Mill.) cv. Bronceada. **Alimentos** 21: 1-9.

Prain C, **JA Olaeta** & P Undurraga (1994) Evaluation of the behaviour of apricot (*Prunus armeniaca* L.) cultivars Katy, Tilton and Imperial, in two maturity stages, being dehydrated by four different methods. **Alimentos** 19: 19-23.

Erazo S, **JA Olaeta**, A Elorriaga & A Mena (1990) Aminonitrogen content in three cultivars: Starking, Delicious, Richared Delicious; Granny Smith of Chilean apples used in the elaboration of concentrated juices. **Alimentos** 15: 5-9.

Abufom J & **JA Olaeta** (1986) Frozen chirimoya (*Annona cherimola* Mill). **Alimentos** 11: 27-33.

II. EXPERIENCIA EN PROYECTOS DE INVESTIGACION

Proyectos con fondos concursables

- 2014 – (2015) FIC. BIP 30154272. Acuicultura – Agricultura Marina Integrada: Innovación para el desarrollo sustentable de la Región de Valparaíso.
- 2013 – (2015) DI – PUCV. Evaluación de compuestos bioactivos y su potencial funcional en plantas de níspero (*Eriobotrya japonica* Lindl.) cv. Golden Nugget
- 2012 FIC Regional Valparaíso. Núcleo Agrícola Demostrativo y de Transferencia Tecnológica de Quillota, sustentado en experimentación Práctica en Producción y Gestión para pequeños y medianos agricultores de la Región de Valparaíso.
- 2008 – (2010) DI – PUCV. Efecto de la aplicación de hidrogenfrio en el procesamiento y medición de la producción de estrés, en paltas cv Hass almacenadas por largo periodo refrigerado
- 2008 - (2010) DI – PUCV. Efecto de las condiciones agro ecológicas de tres zonas productoras, sobre la calidad de poscosecha de paltas cv Hass, medida como actividad de antioxidantes
- 2004 DI – PUCV. Evaluación del uso de portainjertos de Palto. Respuesta a la metodología de propagación y determinación de parámetros fisiológicos y agronómicos involucrados en su comportamiento en Chile
- 2002 - (2007) FONDEF Metodología para mejorar el proceso productivo del Níspero Japonés y sus posibilidades de exportación en fresco incrementando su valor económico y social.
- 2002 – (2005) FONDEF. Desarrollo de una Metodología para la Rehabilitación de Depósitos de Residuos Sólidos
- 2002 – (2005) FONDECYT. Efecto de algunos factores ambientales y de manejo agronómico en precosecha, así como del nivel de madurez y temperatura de almacenaje sobre el desarrollo de peteca en limón.

Proyectos no concursables (Empresas, ONG e instituciones gubernamentales)

- 2006 Empresa Surfrut Ltda. Determinación de componentes no saponificables en palta.

III. PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTIFICAS

- 2013 Ahumada J, C Fuentealba, P Undurraga, L Gálvez & JA Olaeta. Determinación del contenido de compuestos bioactivos relevantes para la salud y capacidad antioxidante in vitro en hojas de níspero (*Eriobotrya japonica* Lindl.) Variedad Golden Nugget, cultivadas en Chile. 64° Congreso

- de la Sociedad Agronómica de Chile. XXII Congreso Chileno de Fitopatología, 23-26 de septiembre, Viña del mar, Chile
- 2013 Villalón C, P Undurraga & **JA Olaeta**. Evolución de algunos compuestos antioxidantes durante el desarrollo final de paltas (*Persea americana* Mill), cv Hass, producidas en Chile. 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile. XXII Congreso Chileno de Fitopatología, 23-26 de septiembre, Viña del mar, Chile
- 2013 Villalón C, P Undurraga & **JA Olaeta**. Evolución de materia seca y aceite, en paltas (*Persea americana* Mill.) cv Hass, en tres zonas productoras de Chile. 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile. XXII Congreso Chileno de Fitopatología, 23-26 de septiembre, Viña del mar, Chile
- 2013 Mendieta B, P Undurraga & **JA Olaeta**. Efecto de preacondicionamientos, cera y tiempo de almacenamiento, sobre la aparición de daño por frío en palta cv. Hass. 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile. XXII Congreso Chileno de Fitopatología, 23-26 de septiembre, Viña del mar, Chile
- 2006 **Olaeta J**. Effect of Packaging Material and Cold Storage Period on Quality of Loquat (*Eriobotrya japonica* Lindl.) cv. Golden Nugget. II International symposium in Loquats, 1-6 de abril, Guangzhou, China.
- 2006 **Olaeta J**. Effects of auxins 3,5,6-tpa and 2,4-dp, and girdling, on quality of golden nugget loquats (*Eriobotrya japonica* Lindl.). II International symposium in Loquats, 1-6 de abril, Guangzhou, China.
- 2005 **Olaeta J**. Efecto de la temperatura y período de almacenaje sobre el comportamiento de frutos de Níspero (*Eriobotrya Japonica* Lindl), cv. Golden Nugget. 56° Congreso Agronómico de Chile, 11-14 de octubre, Chillán. Chile
- 2005 **Olaeta J**. Efecto del tipo de embalaje sobre el comportamiento de frutos de níspero *Eriobotrya japonica* Lind cv Golden Nugget en almacenaje refrigerado. 56° Congreso Agronómico de Chile, 11-14 de octubre, Chillán. Chile
- 2004 **Olaeta J**. Efecto de temperatura de almacenaje refrigerado en la incidencia de peteca en limonero cv. Eureka. 55° Congreso Agronómico, 19-22 de octubre, Valdivia, Chile
- 2004 **Olaeta J**. Efecto de aplicaciones de ethefon en plantas de níspero (*Eriobotrya japonica* Lindl.) cv. Golden Nuggett, sobre la precocidad de cosecha y su calidad en almacenaje refrigerado. 55° Congreso Agronómico, 19-22 de octubre, Valdivia, Chile

- 2004 **Olaeta J.** Efecto del uso de tres coberturas en la conservación de larga duración de limones cv, Eureka bajo condiciones de ambiente refrigerado. 55° Congreso Agronómico, 19-22 de octubre, Valdivia, Chile
- 2004 **Olaeta J.** Efecto de la altitud de plantación sobre algunas características fisicoquímicas y bioquímicas de frutos de níspero (*Eriobotrya japonica* lind.). 55° Congreso Agronómico, 19-22 de octubre, Valdivia, Chile
- 2004 **Olaeta J.** Efecto de aplicaciones de calcio en pre y postcosecha sobre el desarrollo de peteca. Congreso Internacional: Postharvest fruit: the path to success, 8-12 de noviembre, Talca, Chile.
- 2003 **Olaeta JA,** P Undurraga & S Guajardo. Caracterización y evaluación en almacenaje refrigerado del cv. de palto Isabel (*Persea americana* Mill.). V Congreso Mundial del Aguacate, 19-24 de octubre, Málaga España.
- 2003 Schwartz M, M Sepúlveda, **JA Olaeta** & PL Undurraga. Estabilidad del aguacate osmo-deshidratado durante el almacenamiento. V Congreso Mundial del Aguacate, 19-24 de octubre, Málaga, España
- 2003 **Olaeta JA.** Industrialización del aguacate: Estado actual y perspectivas futuras. V Congreso Mundial del Aguacate, 19-24 de octubre, Málaga, España.
- 2003 Undurraga P, **JA Olaeta** & G Opazo. Caracterización histológica y bioquímica de desórdenes fisiológicos en paltas (*Persea americana* Mill.) cv. Hass en almacenaje refrigerado, en dos estados de madurez. V Congreso Mundial del Aguacate, 19-24 de octubre, Málaga, España.
- 2002 **Olaeta J.** Evaluación del efecto de diferentes relaciones de nitrógeno con potasio y de nitrógeno con fosfato más sulfato sobre la conservación del tomate (*Lycopersicum esculentum* Mill) cv. Fortaleza en almacenaje refrigerado. 53° Congreso Agronómico de Chile, 3er Congreso Iberoamericano de Tecnología de Postcosecha y Agroexportaciones, 3er Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura, 3-6 de diciembre, Santiago. Chile.
- 2002 **Olaeta J.** Efecto de funguicidas naturales sobre el procesamiento en fresco de chirimoya (*Annona cherimolla* Mill.) orgánica cv. Concha lisa en almacenaje refrigerado. III Congreso internacional de Anonaceas, 21-24 de octubre, Quillota. Chile.
- 2002 **Olaeta J.** Efecto del procesamiento de chirimoya (*Annona cherimola* Mill.) bajo sistema de mínimo proceso sobre el comportamiento bioquímico en almacenaje. III Congreso internacional de Anonaceas, 21-24 de octubre, Quillota. Chile.

- 2002 **Olaeta J.** Effect of maturity stage and fruit size on the quality of loquat (*Eriobotrya japonica* lindl.) cv. Golden Nugget, after canning whole and as a puree. I Simposio Internacional del Níspero, 11-13 de abril, Valencia, España.
- 2002 **Olaeta J.** Effect of ethephon (2-chloro ethylphosphonic acid) applied to the trees on fruit ripening in Golden Nugget loquat (*Eriobotrya japonica* lindl.). I Simposio Internacional del Níspero, 11-13 de abril, Valencia, España.
- 2001 **Olaeta J, P Undurraga, S Erazo, A Larenas & R Suárez.** Evolución de compuestos aromáticos (cital y limoneno) en el aceite esencial de limón (*Citrus limon* (L.) Burm.) en variedades Eureka y Génova. 52° Congreso Agronómico de Chile, 2° Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura, 17-19 de octubre, Quillota, Chile.
- 2001 Undurraga P, **J Olaeta**, C Luttgés & R Suárez. Efecto del calibre y madurez de limones cv Fino 49, sobre el desarrollo de peteca en almacenaje refrigerado. 52° Congreso Agronómico de Chile, 2° Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura, 17-19 de octubre, Quillota, Chile.
- 2001 Undurraga P, **J Olaeta**, D Lastarria & R Suárez. Efecto de la hora de cosecha y tiempo de curado sobre el desarrollo de oleocelosis en limones cv. Eureka. 52° Congreso Agronómico de Chile, 2° Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura, 17-19 de octubre, Quillota, Chile.
- 2001 **Olaeta J, P Undurraga & A Larenas.** Evaluación de hortalizas como productos IV Gama. 52° Congreso Agronómico de Chile, 17-19 de octubre, Quillota, Chile.
- 2000 **Olaeta J, P Undurraga & R Suárez.** Evolución de diferentes parámetros de calidad de limones cv. Eureka y Génova y su incidencia en la calidad industrial. 51° Congreso Agronómico de Chile, I Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura, 7 de noviembre, Talca, Chile.
- 2000 **Olaeta J, P Undurraga, R Suárez & R Bruna.** Efecto del oxígeno ionizado sobre limones cv. Eureka, evaluados en dos estados de madurez y almacenados en refrigeración. 51° Congreso Agronómico de Chile, I Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura, 7 de noviembre, Talca, Chile.