



Programa

3ª Conferencia
Redagrícola

Pereira
Colombia

8-9 de Mayo 2024

Centro de Convenciones
ExpoFuturo

+

1^{er} Curso de
**Manejo de
Cadena de Frío**

A cargo del Dr. Luis Luchsinger

Conferencias
**red
agrí
cola**
2024

evoagro

SOMOS

Integradores DE soluciones

EL CAMINO HACIA UNA AGRICULTURA
PRODUCTIVA Y RENTABLE



CRÉDITO



RÁPIDO, FÁCIL Y OPORTUNO

PREGÚNTANOS CÓMO

 www.evoagro.com

  [@evoagrolatam](https://www.instagram.com/evoagrolatam)

  [@evoagro](https://www.facebook.com/evoagro)

 info@evoagro.com

Día 1

Miércoles 8 de mayo

Salón Principal

3ª Conferencia
Redagícola

Pereira
Colombia

Hora	Charla / Evento	Ponente / Encargado
7:30 a 8:50	Registro	
8:50 a 9:00	Inauguración	
9:00 a 9:40	Fisiología de poscosecha de las frutas e importancia de la cadena de frío con enfoque a daños y calidad de fruta	Dr. Luis Luchsinger , especialista postcosecha y manejo de la cadena de frío en frutas. Consultor internacional
9:40 a 10:00	Charla a cargo de Hispatec	
10:00 - 10:40	Break	
10:40 a 11:25	¿Por qué no se logra la calidad interna en el aguacate en Colombia? Problemáticas y estrategias nutricionales	MS. Gonzalo Allendes , consultor internacional
11:25 a 11:45	Charla a cargo de Summit Agro Kendo: Solución contundente y segura para conquistar el mundo	Ing. Gerardo Espino Álvarez , Gerente de R&D y Marketing de Summit Agro South America SpA, Sucursal Perú y Gerente de R&D en Summit Agro Colombia S.A.S.
11:45 a 12:30	Identificación, manejo de estrategias e impacto económico de las enfermedades del cultivo del aguacate en Colombia	Dr. Joaquín Guillermo Ramírez Gil , profesor de la Universidad Nacional de Colombia
12:30 a 14:00	Almuerzo en zona de stands	
14:00 a 14:30	¿Cómo se percibe al aguacate Colombiano?	Katheryn Mejia , directora de Corpohass
14:30 a 15:30	Panel de CEO: Una conversación sobre los principales retos y estrategias en la exportación de aguacates durante la última campaña	<ul style="list-style-type: none">• Ricardo Uribe, CEO de Cartama.• Pedro Pablo Díaz, Presidente en Jardín Exotics• Omar Díaz, CEO Westfalia Perú y Colombia• Wilson Giraldo, Gerente general de Hass Naranja• Carolina Prieto, Gerente de GreenWest
15:30 a 16:10	Break	
16:10 a 16:50	Aspectos claves en instalación y manejo del limón Tahiti como cultivo alternativo o complementario al aguacate hass	MSc. Ángel Eduardo Ramírez , asesor especialista en cítricos
16:50 a 17:10	Charla de auspiciador	
17:10 a 18:00	Impulse productivo, nuevas tendencias en: genética, manejo nutricional y eficiencia de mano de obra para aguacate en Colombia	MSc. Marco Mattar , asesor internacional
18:00 a 19:00	Cocktail de bienvenida	

Día 2

Jueves 9 de mayo

Salón Principal

3ª Conferencia
Redagícola

Pereira
Colombia

Hora	Charla / Evento	Ponente / Encargado
9:00 a 9:40	Evaluación, interpretación y estrategias para manejo del cultivo para una floración y cuaja eficiente	MS. Gonzalo Allendes , consultor internacional
9:40 a 10:00	Charla de auspiciador	
10:00 a 10:50	Ecofisiología del aguacate: una mirada a la productividad y calidad del aguacate en relación a la piel y la vida útil del fruto	Dr. Arturo Álvarez , especialista en ecofisiología de frutales
10:50 a 11:30	Break	
11:30-12:30	Mesas de conversación: Una selección de conferencistas y temas en un espacio de discusión y conversación	
12:30 a 14:00	Almuerzo en zona de stands	
14:00-14:30	Charla técnica sobre plagas de importancia económica para el aguacate de exportación	Charlista por confirmar
14:30-14:50	Charla de auspiciador	
14:50-15:20	El arándano en Colombia: ¿Una alternativa para diversificación de cultivos para la agroexportación?, experiencias de campos productivos en Colombia a diferentes altitudes	Juan Guillermo González , Gerente de la división de alimentos y director de la junta directiva de Elite Flowers/ Elite Blu
15:20-15:40	Charla de auspiciador	
15:40 a 16:20	Break	
16:20 a 17:10	Panorama del limón Tahití en Colombia, oportunidades en mercados internacionales y metas productivas en diferentes zonas del país	Iván Díaz , asesor en Citricaldas
17:10-18:00	Alternativas de eficiencia en mano de obra: Experiencia de cosecha con bins en altas laderas	Ing. José Francisco Lorza López , Director técnico en Westfalia Fruit Colombia

Programa

1^{er} Curso de Manejo de Cadena de Frío

A cargo del Dr. Luis Luchsinger

Día 1 **Miércoles 8 de mayo**

Hora	Charla / Evento	Salón
9:00 a 9:40	Fisiología de poscosecha de las frutas e importancia de la cadena de frío con enfoque a daños y calidad de fruta	Salón Principal
9:40 a 10:00	Curso de Manejo de Cadena de Frío	Salón Curso (2º piso)
10:00 - 10:40	Break	
10:40 a 12:30	Curso de Manejo de Cadena de Frío	Salón Curso (2º piso)
12:30 a 14:00	Almuerzo en zona de stands	
14:00 a 15:30	Curso de Manejo de Cadena de Frío	Salón Curso (2º piso)
15:30 a 16:10	Break	
16:10 a 18:00	Curso de Manejo de Cadena de Frío	Salón Curso (2º piso)
18:00 a 19:00	Cocktail de bienvenida	

Día 2 **Jueves 9 de mayo**

Hora	Charla / Evento	Salón
9:00 a 10:50	Curso de Manejo de Cadena de Frío	Salón Curso (2º piso)
10:50 a 11:30	Break	
11:30-12:30	Mesas de conversación: Una selección de conferencistas y temas en un espacio de discusión y conversación	
12:30 a 14:00	Almuerzo en zona de stands	
14:00 a 15:40	Curso de Manejo de Cadena de Frío	Salón Curso (2º piso)
15:40 a 16:20	Break	
16:20 a 18:00	Curso de Manejo de Cadena de Frío	Salón Curso (2º piso)

Programa

1^{er} Curso de

Manejo de Cadena de Frío

A cargo del Dr. Luis Luchsinger

Temario del curso:

- Fisiología postcosecha de las frutas.
- Importancia de la cadena de frío.
- Descripción general del ciclo de refrigeración.
- Daños por frío y congelación.
- Temperaturas y compatibilidad del almacenamiento según tipo fruta.
- Ubicación del sensor del termostato y su seteo.
- Tabla psicrométrica: relación temperatura y humedad relativa.
- Deshidratación y condensación.
- Curvas de enfriamiento.
- Factores que afectan el enfriamiento.
- Optimización de envases y materiales de embalaje para el enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado.
- Tipos de enfriamiento: aire forzado y enfriado.
- Sistemas de aire forzado.
- Método de enfriado (parte operativa).
- Termometría: una herramienta clave para el control de temperatura.
- Control y calibración de termómetros / sensores de temperatura.
- Manejo de cámaras frigoríficas.
- Registro y controles en la cadena de frío.
- Transporte terrestre y marítimo (bodega y contenedores).
- Estiba de camiones y contenedores refrigerados.

