

# Taller "Producción sostenible de café y biodiversidad en Mesoamérica: retos y perspectivas para reflexionar en México"

26 al 28 de octubre de 2016 en Oaxaca de Juárez, Oaxaca, México

## PROGRAMA

### Martes 25 de octubre

Llegada de los participantes a Oaxaca de Juárez, Oaxaca, México

### Día 1. Miércoles 26 de octubre

<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>
07:00-08:30	Desayuno
08:30-09:30	Registro de participantes
09:30-10:30	<b>Sesión inaugural</b> Presentación de presidium Presentación de expertos y organizaciones de productores Palabras de bienvenida y declaratoria de apertura del taller. <i>Mtro. Pedro Álvarez Icaza</i> Exposición de motivos y objetivos del taller. <i>Lic. Francisco Abardía Moros</i> Exposición de importancia de los temas del taller. <i>Dra. Deborah Barry</i>
10:30-11:00	<b>Presentación introductoria:</b> Café sostenible y biodiversidad. <i>Prof. José Cruz Miceli, AMECAFÉ</i>
11:00-11:30	<b>Sesión plenaria: exposición de expertos</b> Tema: Roya y variedades tolerantes Avances sobre variedades de café con resistencia a la roya. <i>Dr. Francisco Anzueto, World Coffee Research</i>
11:30-12:00	Tema: Manejo integral de predios cafetaleros Manejo integral de predios cafetaleros con enfoque de suelos y agua <i>Ing. Jaime Tobar. Programa Agricultura, Suelo y Agua de CRS en Salvador</i>
12:00-12:15	<b>Receso café</b>
12:15-12:45	<b>Sesión plenaria: exposición de expertos</b> Tema: Modelos de asistencia técnica Productores pensantes para una rentabilidad de la cafecultura ¡Nadie sabe todo, todos sabemos algo! <i>Dr. Nicolás Didier Terrién, CICADES</i>
12:45-13:15	Tema: Gestión financiera ¿Puede ser rentable la cafecultura? <i>Ing. Eduardo Juárez Mejía, FINDECA</i>
13:15-13:45	Tema: Institucionalidad cafetalera Modelos institucionales de atención al sector cafetalero en otros países. <i>Erick Quirós, IICA</i>
13:45-14:00	Integración de las mesas de trabajo
14:00-15:30	<b>Comida en hotel sede</b>
15:30-18:30	<b>Trabajo en cinco mesas temáticas</b>

## Día 2. Jueves 27 de octubre

<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>
07:00-08:30	Desayuno en hotel sede
	<b>Sesión plenaria: exposición de expertos</b>
09:00-09:30	Tema: Roya y variedades tolerantes Estrategia técnica para impulsar la caficultura en México <i>Dr. Alfredo Zamarripa Colmenero, PIAC-SAGARPA</i>
09:30-10:00	Tema: Roya y variedades tolerantes Experiencias en el manejo integrado de la roya del café en Guatemala. <i>Dr. Edin Orozco, Universidad de San Carlos, Guatemala.</i>
10:00-10:30	Tema: Manejo integral de predios cafetaleros Nutrición mineral en el manejo agroecológico de las enfermedades del café. <i>Dra. Adélia Pozza, Universidad de Lavras, Brasil</i>
10:30-11:00	Tema: Modelos de asistencia técnica Capacitación y asistencia técnica en caficultura: la experiencia del CRUO-Chapingo. <i>Dr. Esteban Escamilla Prado, Centro Regional Universitario de Oriente (CRUO)</i>
11:00-11:15	<b>Receso café</b>
11:15-11:45	Tema: Gestión financiera Buenas prácticas de financiamiento <i>Lic. Beatriz Cruz Ocampo, Root Capital</i>
11:45-12:15	Tema: Institucionalidad cafetalera Modelo de arreglo institucional para el sector cafetalero mexicano <i>Ing. Santiago Argüello Campos, PIAC-SAGARPA</i>
12:15-14:00	<b>Ejercicio de vinculación de temas</b>
14:00-15:30	<b>Comida en hotel sede</b>
15:30-18:30	<b>Trabajo en cinco mesas temáticas</b>

## Día 3. Viernes 28 de octubre

<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>
07:00-08:30	Desayuno en hotel sede
	<b>Sesión plenaria: exposición de conclusiones de mesas</b>
09:00- 09:30	Conclusiones. Mesa: Roya y variedades tolerantes
09:30-10:00	Conclusiones. Mesa: Manejo integral de predios cafetaleros
10:00-10:30	Conclusiones. Mesa: Modelos de asistencia técnica
10:30-11:00	Conclusiones. Mesa: Gestión financiera
11:00-11:30	Conclusiones. Mesa: Institucionalidad cafetalera
11:30-12:30	<b>Clausura del taller.</b> <i>Lic. Francisco Abardía Moros</i>
12:30-14:00	<b>Coctel de cierre del taller</b>
14:00-15:30	<b>Comida en hotel sede</b>