



**XIV CONGRESO
INTERNACIONAL
DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**

Retos para MIP sostenible frente al cambio climático.
15, 16 Y 17 de julio 2015

XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Hotel Intercontinental, Guatemala, Guatemala
Julio 15, 16 y 17 de julio 2015.

MIERCOLES 15 DE JULIO				
HORA	EFFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO SOBRE LA AGRICULTURA Y MIP	MIP SOSTENIBLE: EJEMPLOS EXITOSOS	INOCUIDAD ALIMENTARIA	INNOVACIÓN EN MIP
8:00 – 8:30	REGISTRO			
8:30 – 8:45	INAUGURACIÓN – SEÑOR MINISTRO DE AGRICULTURA			
8:45 – 9:45	Estado del arte del cambio climático a nivel mundial – Dr. Edwin Castellanos			
9:45 – 10:00	REFRIGERIO			
10:00 – 10:45	Impacto del cambio climático en la agricultura actual - Mgtr. Juan Carlos Rosito URL-IARNA			
10:45 – 11:35	Herramientas climáticas para estudios de MIP – Dr. Alex Guerra			
11:35 – 12:00	MIP sostenible de chiche salivosa en caña de azúcar – Ing. Germán Vargas. Colombia		Importancia del concepto BPA's/Guía de interpretación Global y Local Gap para Guatemala – Ing. Héctor Carrillo	MIP en agricultura orgánica – Ing. Noé Rivera
12:00 – 12:30	Avances de la evaluación de materiales comerciales tolerantes al complejo de mancha de asfalto en la Franja Transversal del Norte– Ing. Emerson Herrera	MIP sostenible para el barrenador de la caña de azúcar – Ing. Milton Najjar Colombia	Certificaciones para inocuidad de alimentos – Ing. Herbert Castellanos	Manejo integrado de la mosca del mediterráneo <i>Ceratitís capitata</i> Wied. en Guatemala – Ing. Jorge López
12:30 – 13:00	RUEDAS DE CONSULTAS CON CONFERENCISTAS Y VISITA A STANDS			
13:00 - 14:00	ALMUERZO			
14:05 – 14:35	Sistema de vigilancia y alerta temprana de roya de café – Ing. Mario Chocooj	Determinación del período de control de larvas del barrenador de la caña de azúcar (<i>Diatraea NR crambidoides</i> , lepidóptera), para tres productos químicos – Edy Daniel Torres	La nueva ley de inocuidad alimentaria de Estados Unidos –Lic. Lisa López	Producción de machos estériles de la mosca del mediterráneo, <i>Ceratitís capitata</i> – Ing. Edwin Ramírez

XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS



Retos para MIP sostenible frente al cambio climático.
15, 16 Y 17 de julio 2015

14:40 – 15:10	El MIP, sólo un primer paso para sistemas alimentarios sustentables – Licda. Helda Morales México	Manejo integrado de Cochinilla Rosada del Hibiscus, <i>Maconellicoccus hirsutus</i> – Ing. Fermín Blanco	Residuos de plaguicidas en vegetales – Licda. Deborah Edwards	Reducción en costos de manejo integrado de roya del café mediante micronización terrestre de ultra bajo volumen – Ing. Jorge Eduardo Durán Montoya
15:15 – 15:45	El Efecto Del Cambio Climático En Las Poblaciones De La Mosca Del Mediterraneo (<i>Ceratitis capitata</i> Wied.) En Guatemala: Un Caso De Estudio Sobre El Daño A La Agricultura Y Su Adaptación Exitosa – Ing. Estuardo Lira	Control de cochinilla rosada, <i>Maconellicoccus hirsutus</i> , con <i>Cryptolemus</i> – Ing. Angel Mayorga	Controles en Inocuidad de Alimentos para los productos de exportación en Guatemala – Ing. Marvin Aguilar	Producción de nuevas variantes de café (<i>Coffea arabica</i> L.) resistentes a enfermedades fúngicas como herramientas biotecnológica aplicada al manejo integrado de plagas. – César Vargas Segura Costa Rica
15:50 – 16:20	Agroforestería como herramienta para adaptación al cambio climático y manejo de plagas. – Dr. David Monterroso	MIP en Broca del café – Ing. Oscar Campos Almengor		La caracterización de la diversidad genética como una herramienta para combatir el cambio climático. Un ejemplo con variedades locales de frijol en el altiplano – Lic. Jonathan Morales
16:25 – 17:00	RUEDAS DE CONSULTAS CON CONFERENCISTAS Y VISITA A STANDS			
JUEVES 16 DE JULIO				
HORA	EFFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO SOBRE LA AGRICULTURA Y MIP	MIP SOSTENIBLE: EJEMPLOS EXITOSOS	INOCUIDAD ALIMENTARIA	INNOVACIÓN EN MIP
8:00 – 8:30	INSCRIPCIÓN			
8:30 – 9:30	Microorganismos al servicio del mejoramiento de la agricultura Pablo Zamora – HM CLAUSE			
9:35 – 10:05	Problemática del HLB – Ing. Aníbal Pérez		La Nueva Ley de Inocuidad Alimentaria – Lic. Daniel Orellana –	MIP de Trips en cardamomo – Ing. Luis Andrés Arévalo
10:05 – 10:30	REFACCIÓN			
10:35 – 11:05	Manejo Integrado de Plagas para la Citricultura enfocado en el Control de HLB Tamarixia – Ing. Wilson Pineda		Impacto de PIPPA en la calidad de los productos de exportación (fitosanidad) – Ing. Jaime Sosa	Trips en Guatemala – Inga. Vilma Porres
	MIP SOSTENIBLE		INNOVACIÓN	
11:10 – 11:40	Análisis filogeográfico de haplotipos de Diaphorina citri en 13 departamentos de Guatemala utilizando como marcador el gen citocromo oxidasa 1 (CO1) – María Fernanda Lainfiesta Palomo	Vigilancia y manejo de Roya de café – Ing. Edgar Ramírez	Los ácidos orgánicos en el control de enfermedades fungosas y bacterianas en el cultivo de tomate y otras solanáceas – Ing. Roberto Soto	Avances en el control botánico de la Broca del café, evaluación de <i>Solanum mammosum</i> – Ing. Luis Pimentel

XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS



Retos para MIP sostenible frente al cambio climático.
15, 16 Y 17 de julio 2015

11:45 – 12:15	Detección de <i>Candidatus liberibacter asiaticus</i> en <i>Diaphorina citri</i> (Hemiptera: Psyllidae), mediante PCT de punto final, en Guatemala (2013-2014) – Lic. Erick Emanuel Mollinedo	Manejo del nematodo agallador (<i>Meloidogyne incognita</i>) mediante el uso de resistencia genética y cultivos de cobertura en la producción de soya (<i>Glycine max</i> L.) en el estado de Indiana, EE.UU – Ing. David E. Peña Honduras		Patrones moleculares de diferenciación y determinación de trips infectados por <i>Tospovirus</i> en ornamentales – Dr. Axel Retana
12:20 – 12:50	Identificación de especies de <i>Meloidogyne</i> en el municipio de Patzicá, Chimaltenango – José Castillo Marroquín	<i>Ralstonia solanacearum</i> – Dr. Amílcar Sánchez		Creación de nuevas variedades mediante cruces genéticos en tomate para Begomovirus – Dr. Luis Mejía
12:50 – 13:50	ALMUERZO			
13:50 – 14:20	Aves rapaces como controladores biológicos de roedores en plantaciones de palma africana en Izabal, Guatemala – MSc. Melisa Ojeda	Caracterización de materiales de tomate resistentes a <i>Fusarium oxysporum</i> L.- Ing. Gustavo Villalta	Control biológico de nematodos – Mgr. Julio García	Eficiencia de deposición sobre follaje de chile morrón obtenida con aspersores comerciales de mochila disponibles en Honduras. – J. Mauricio Rivera, ZK Reyes.
14:25 – 14:55	MIP mediante enemigos naturales José Poot-Matu	Caracterización de la bacteria Cmm en tomate – Henry Canastuj	Estudio de comunidades microbianas complejas de suelo, desafíos e impactos. – Ing. Pablo Zamora HM CLAUSE	Identificación de tospovirus en trips en Guatemala – Licda. Elena Dardón
15:00 – 15:30	Programa de insecticidas para el manejo de <i>Bactericera cockerelli</i> en papa – Hernán Espinoza –	MIP en aguacate – Ing. Néstor Melgar	La mancha de chocolate en tomate en Guatemala – Lic. Andrés Avalos	Estudios en campo de tomate para manejo de Begomovirus y mosca blanca en Guatemala Licda. Margarita Palmieri
15:35 – 16:05	Gary Hartmann- Trichoderma (Cornell –Geneva)			
16:10-17:00	Keith Andrews			
17:00 – 17:30	RUEDAS DE CONSULTAS CON CONFERENCISTAS Y VISITA A STANDS			
17:30 -	COCTAIL DE CIERRE DE CONFERENCIAS			

**XIV CONGRESO
INTERNACIONAL
DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**



Retos para MIP sostenible frente al cambio climático.
15, 16 Y 17 de julio 2015

VIERNES 17 DE JULIO CCIPPP	
8:00 – 8:30	Salida de buses para Centro de Capacitación, Innovación y Producción Popoyán – Priva
9:30	Arribo a Instalaciones CCIPPP
9:45 – 10:15	Diseño Exitoso de un MIP en cultivos de exportación Ing. Edgar Montenegro
10:20 – 10:40	Uso de nematodos entomopatógenos como una innovación en el control biológico Ing. Milton Najjar CCIPPP
10:40 – 11:00	REFRIGERIO
11:05 – 13:00	ESTACIÓN 1: Práctica de establecimiento de hongo entomopatógenos en sistemas hidropónicos
	ESTACIÓN 2: Práctica de control biológico de araña roja en fresa
	ESTACIÓN 3: Manejo Integrado de trips en pimientos
13:00 – 13:30	ESTACIÓN 4: Práctica de control biológico de gallina ciega, <i>Phyllophaga</i> en aguacate
13:30 – 2:30	ALMUERZO
14:30 – 15:00	RUEDAS DE CONSULTAS CON CONFERENCISTAS
15:00 – 15:30	Clausura del evento
15:30	Salida de buses