

Congreso Internacional de Plátano del CATIE

Del **26 al 28 agosto** de **2025**

Estado Actual del Plátano en Latinoamérica y El Caribe: Exportación, Agroindustria, Usos Gastronómicos e Importancia del Sector Privado y la Banca para la Promoción del Cultivo

Inscripción
USD 600

Primer día Genética y Producción de Plátano

Hora	Actividad	Responsable
8:00 a 9:00 a.m.	Registro	Comité Organizador
9:00 a 9:15 a.m.	Inauguración	Comité Organizador
9:15 a 10:15 a.m.	Estado Actual de Mejoramiento Genético del Plátano en África	Prof. Dr. Rony, Swennen, Profesor Emérito de KUL, Bélgica y Fitomejorador de Musáceas de IITA, Uganda
10:15 a 10:45 a.m.	Café con recetas de plátano	Chef Internacional
10:45 a 11:45 a.m.	Estado Actual de la Producción de Plátano en Latinoamérica y el Caribe: Retos y Oportunidades	Dr. Luis Pocasangre, Director General del CATIE
11:45 a.m. a 12:15 p.m.	Selección de Genotipos de Plátano Falso Cuerno para Costa Rica	Ing. Alfonso Vargas, Consultor Internacional
12:15 a 12:45 p.m.	Comparación del Perfil de Racimo de Dos Clones Comerciales para la Exportación y Agroindustria en Costa Rica	Ing. Gian Marco Murillo, Consultor Independiente
12:45 a 2:00 p.m.	Almuerzo	Cafetería Institucional
2:00 a 2:45 p.m.	Estado Actual de la Producción de Plátano en República Dominicana	Ing. Gustavo Gandini, Banelino/CATIE, República Dominicana
2:45 a 3:30 p.m.	Estado Actual de la Producción de Plátano en Ecuador	Ing. Diego Molina, Productor de Plátano, Ecuador
3:30 a 4:00 p.m.	Café con recetas de plátano	Chef Internacional
4:00 a 4:30 p.m.	Uso de Innovaciones Tecnológicas para Enfrentar la Quema Foliar e Incrementar la Productividad del Cultivo de Plátano	Jorge Mario Pérez, ENLASA Guatemala
4:30 a 5:30 p.m.	Panel de Productores de Plátano LAC: Discusión Sobre la Problemática Productiva del Plátano en la Región de LAC	Moderador y cuatro productores de LAC, quienes expondrán sus experiencias en producción de plátano
5:30 p.m. en adelante	Acto Cultural y Cóctel de Bienvenida	Club Internacional del CATIE



Segundo día Agroindustria y Taller Gastronómico

Hora	Actividad	Responsable
8:30 a 9:45 a.m.	Estado Actual de Agroindustria del Plátano en LAC	Ing. Wilfredo Flores, Consultor Internacional en Procesamiento de Plátano
9:45 a 10:30 a.m.	Importancia de la Variedad y Calidad de la Fruta para Procesamiento Industrial del Plátano	Lic. Cecilia Borbon, Grupo ALZU
10:30 a 11:00 a.m.	Café con recetas de plátano	Chef Internacional
11:00 a 11:45 a.m.	Estudios de Mercado y Agroindustria de Plátano en LAC	MSc. Juan Xavier Pons, DOLE Ecuador
11:45 a.m. a 12:15 p.m.	Panel de Productores: Discusión sobre la Comercialización de la Fruta para Industria Platanera	Moderador del panel
12:15 a 2:00 p.m.	Almuerzo	Cafetería Institucional
2:00 a 3:00 p.m.	Versatilidad del Plátano para la Preparación de Platos Típicos en LAC	Chef de Cocina de República Dominicana
3:00 a 3:30 p.m.	Café con recetas de plátano	Chef Internacional
3:30 a 4:30 p.m.	Taller sobre Preparación de Platos Típicos de Plátano	Cafetería Institucional
4:30 a 5:30 p.m.	Degustación de Platos Típicos de Plátano	Cafetería Institucional

Tercer día Políticas e Incentivos para la Producción y Exportación de Plátano

Hora	Actividad	Responsable
8:30 a 9:00 a.m.	Importancia del Cultivo del Plátano para Costa Rica	Dr. Roberto Camacho, Director del INTA de Costa Rica
9:00 a 9:30 a.m.	Estrategia de Promoción de la Producción de Plátano de PROCOMER, Costa Rica	MSc. Juan Ramírez, Gerente de Proyectos PROCOMER, y MSc. Adriana Quiros, Proyecto Plátano PROCOMER
9:30 a 10:00 a.m.	Estudio de crecimiento y perfil de racimo de tres cultivares comerciales de plátano en condiciones del CATIE, en Turrialba	Estudiantes de Maestría del CATIE
10:00 a 10:30 a.m.	Café con recetas de plátano	Chef Internacional
11:00 a 11:30 a.m.	Importancia del Financiamiento a Pequeños y Medianos Productores de Plátano	Prof. Vladimir Valera, ACTIVA CATIE
11:30 a.m. a 12:15 p.m.	Panel de Productores sobre Financiamiento	Moderador del Panel
12:00 a 2:00 p.m.	Almuerzo	Cafetería Institucional
2:00 a 3:30 p.m.	Taller sobre Importancia del Sector Privado para Impulsar la Producción de Plátano en la Región de LAC	Distribución de cuatro grupos de trabajo
3:30 a 4:00 p.m.	Café con recetas de plátano	Chef Internacional
4:00 a 4:45 p.m.	Conclusiones y Recomendaciones sobre el Taller Sector Privado y la Producción de Plátano en LAC	Coordinadores de cada taller
4:45 a 5:15 p.m.	Reconocimientos y Cierre del Congreso	Dr. Luis Pocasangre, Director General del CATIE
5:15 a 7:00 p.m.	Tiempo Libre	
7:00 p.m.	Cena de Clausura en Club Internacional	Comité Organizador

