



Cherry & Kiwi Conference 2026: conocimiento, innovación y nuevas decisiones para el futuro de la fruticultura

La tercera edición del encuentro, impulsado por Abud & Cía. y Centro de Innovación Montefrutaral, reunirá el próximo 20 de agosto a productores, especialistas y empresas para analizar los principales desafíos y oportunidades de las industrias de la cereza y el kiwi.

Productividad, rentabilidad, innovación, inteligencia artificial, mercados y sostenibilidad, serán algunos de los ejes que marcarán la tercera edición de Cherry & Kiwi Conference, encuentro que se realizará el próximo jueves 20 de agosto en Casona Verona, Sagrada Familia, Curicó, y que busca convertirse nuevamente en un punto de encuentro para quienes toman decisiones en la fruticultura.

Impulsada por Abud & Cía. y Centro de Innovación Montefrutaral (CIM), la conferencia se realizará en torno a una agenda que combina análisis estratégico, conocimiento técnico, innovación y herramientas aplicables a la gestión de los huertos.

La tercera versión llega en un momento relevante para ambas industrias. La cereza chilena continúa incorporando los aprendizajes de las últimas temporadas y enfrentando el desafío de fortalecer su

competitividad y reputación, mientras que el kiwi requiere avanzar en renovación varietal, productividad, calidad y posicionamiento internacional.

En este escenario, Cherry & Kiwi Conference busca aportar una mirada transversal a los desafíos de ambas especies, conectando las experiencias de la industria con nuevas tecnologías, conocimiento técnico y alternativas para mejorar la eficiencia y rentabilidad de los proyectos frutícolas.

Programa Cherry & Kiwi Conference



PROGRAMA

 20 de agosto 2026.  8:30 - 16:30 h.  Casona Verona.

Apertura e industria

09:00 h |  **Bienvenida.**
Isabel Widmer - Gerente General de Abud & Cía.

09:15 h |  **Las lecciones que dejan la crisis de la cereza y el éxito del kiwi chileno.**
Christian Abud - Director Ejecutivo Abud & Cía.

09:45 h |  **Inocuidad, Calidad y Reputación: Impulsando el Crecimiento de la Industria de la Cereza.**
Claudia Soler - Directora Ejecutiva Comité de Cerezas de Frutas de Chile.

10:15 h |  **La urgente necesidad de renovación de la industria del Kiwi de Chile.**
Carlos Cruzat - Presidente de Comité del Kiwi de Frutas de Chile.

10:45 Coffee Break

Producción y mercados

14:30 h |  **Proyecto kiwi desde cero: inversión, plazos y retorno económico.**
Isabel Widmer - Gerente General de Abud & Cía.

15:00 h |  **Evolución de la gestión en un huerto de kiwi: la importancia de la captura de datos para su análisis.**
Daniel Fernández - Gerente Agrícola de Empresas Altamira.

15:30 h |  **Innovación basada en ciencia, la historia detrás del desarrollo de Accede® SL.**
Antonieta Verdugo - Product Development Specialist R&D Sumitomo Chemical.

16:00 h |  **Sostenibilidad en acción: lo que medimos, lo que logramos y lo que viene.**
Luis Ahumada - Gerente Innovación y Sostenibilidad Abud & Cía.
 **Isabel Widmer** - Gerente General de Abud & Cía.

Rentabilidad y proyección

11:30 h |  **Consideraciones de Manejos para una primavera inestable.**
Walter Masman - Fundador y Director Técnico Maxma Asesorías

12:00 h |  **Del potencial al resultado: claves técnicas para producir kiwi de calidad consistente.**
Raimundo Cuevas - Gerente Técnico Abud & Cía.

12:30 h |  **Inteligencia Artificial aplicada a la ecuación productiva: hacia huertos de cerezas más eficientes.**
Joaquín Lake - Gerente General Springhead
 **Patricio Murúa** - Asesor Senior Abud & Cía.

13:00 Brunch

Moderadora

 **Andrea Bustos** - Editora de Diario Frutícola y Presidenta (s) de la Asociación de Periodistas y Comunicadores Agroalimentarios de Chile.

16:30 Cierre

 www.cherrykiwi.cl  

Programa Cherry & Kiwi Conference

Salón Comercial



PROGRAMA

 20 de agosto 2026  8:30 - 16:30 h.  Casona Verona.

Salón Comercial

09:45 h		"Herramientas únicas y eficaces para una temporada desafiante" Raúl Méndez
10:00 h		"Más allá de las sales tradicionales: el efecto de IBICARBOX POTASIO en cerezos" Juan José Fredes
10:15 h		"Vacciplant: un nuevo concepto en el control de enfermedades" María Fernanda Illanes

10:45 Coffee Break

Salón Comercial

11:30 h		"Gestión Integral del Agua para una agricultura más eficiente" Lorena Rojo
11:45 h		"Biorracionales: Innovación sostenible para potenciar kiwis y cerezos" Diego Hernández
12:00 h		"Stimulate Fruit Sizer y Fontelis: equilibrio, calidad y protección en una sola estrategia" Constanza Lozano - Carla Sepúlveda
12:15 h		"Nueva Generación de Bioestimulantes de COMPO EXPERT, para manejo de Frutales de Kiwis y Cerezas" Rubén Araya
12:30 h		"Bioamerica: soluciones para la nueva agricultura" Fernanda Escobar
12:45 h		"Del conocimiento al campo, portafolio y nuevas soluciones" Marcelo Gómez

13:00 Brunch

 www.cherrykiwi.cl  Abud & Cía 



3ª versión
cherry & kiwi®
 CONFERENCE

PROGRAMA

 20 de agosto 2026.

 8:30 - 16:30 h.

 Casona Verona.
 Longitudinal Sur 196,
 Sagrada Familia, Curicó.

Auspiciador Platinum

 **SUMITOMO**
 CHEMICAL

Auspiciador Golden Plus

 **anasac**  **syngenta**  **CORTEVA**  **UPL**

 **WiseConn**  **BIOAMERICA**  **Ibiterra**

Auspiciador Golden

 **BioSum**  **COPEVAL**  **Rosario**  **SOPROCAL**  **AGZ**  **AGROSYSTEMS**  **FMC**

 **JESUSONS**  **BioGrow**  **NASE**  **Anagra**  **UNITE**  **TAVAN**  **Point**  **SUMMITAGRO**  **neogreen**

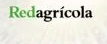
 **Dripsa**  **TATTERSALL**  **AGQ Labs**  **iansa**

Auspiciador Silver

 **HubCrop**  **ActiGen**

 **SeaBiotech**  **aminochem**

Media Partner

 **Redagricola**  **PORTAL AGRO CHILE**  **El Agro**  **Prensa**  **Diario Frutícola.cl**  **Frutas Chile**

 **Cientes**  **Punto**  **99.1**  **PERIODISTAS**  **LA PRENSA**  **El Mercurio**  **La Tercera**  **LUN**  **ONE**

3ª versión
cherry & kiwi®
 CONFERENCE

 www.cherrykiwi.cl  **CIM**  **Abud & Cía**

Adquiere tu entrada a través del sitio oficial Cherry & Kiwi Conference 2026.

Para mayor información puedes revisar esta nota realizada por nuestro media partner Diario Frutícola

Abud & Cía. tuvo una destacada participación en Kiwi Day 2026



Abud & Cía. colaboró en la última edición de **Kiwi Day 2026**, uno de los encuentros técnicos más relevantes de la industria del kiwi en Chile, participando activamente tanto en el programa de exposiciones como en la muestra de empresas.

En esta oportunidad, **Christian Abud**, Director Ejecutivo de Abud & Cía., y **Raimundo Cuevas**, Gerente Técnico de la compañía, fueron parte del grupo de expositores invitados, compartiendo su experiencia y visión sobre los principales desafíos y oportunidades que enfrenta el cultivo del kiwi.

Durante sus presentaciones, ambos profesionales abordaron temas estratégicos para el desarrollo de una fruticultura más eficiente y competitiva, aportando conocimientos técnicos y experiencias prácticas basadas en el trabajo que Abud & Cía. desarrolla junto a productores en distintas zonas del país.

Paralelamente, la compañía contó con un stand institucional que reunió la propuesta de valor de **Viveros Montefrutaral** y del **Centro de Innovación Montefrutaral (CIM)**.

Este espacio permitió dar a conocer las soluciones que ambas unidades ofrecen a la industria, desde la producción de plantas de alta

calidad y el desarrollo de nuevas tecnologías, hasta GTT de kiwi.



Exitoso Encuentro Regional GTT® Maule 2026



Este año, Abud & Cía. participó activamente en el Encuentro Regional GTT® Región del Maule 2026, consolidando su compromiso con el desarrollo técnico de la fruticultura y el fortalecimiento de los espacios de colaboración entre productores, investigadores y empresas del sector.

La jornada, organizada por el Consejo Regional GTT® del Maule, contó con la participación de Christian Abud, Director Ejecutivo de Abud &

Cía. y Presidente del Consejo Regional GTT® del Maule, quien dio la bienvenida a los asistentes y posteriormente presentó la charla "La Nueva Era del Kiwi Chileno: Oportunidades y Desafíos".

Durante su exposición, Christian Abud analizó el escenario actual de la industria del kiwi, abordando los principales desafíos productivos y comerciales, así como las oportunidades que hoy existen para fortalecer la competitividad del sector a través de una gestión técnica de excelencia, la innovación y la colaboración entre los distintos actores de la cadena.

Además, Constanza Fernández, subdirectora del CIM y presidenta del GTT de Kiwi, presentó una radiografía diagnóstica de lo que actualmente es el GTT del Maule, con datos obtenidos en una encuesta que tuvo más del 80% de representación.

La jornada también contó con un emotivo momento, en el que se reconoció a la familia Rieutord por su destacado compromiso, participación y aporte al trabajo desarrollado en el GTT.

Por su parte, Viñedos James y Naim participaron con un stand en la feria tecnológica, donde pudieron mostrar su gran labor y propuesta de valor a productores, asesores y empresas, quienes además degustaron los vinos al cerrar la jornada.

Revisa la nota completa en Revista Redagráfica [¡AQUÍ!](#)

Reporte de acumulación de frío invernal, referente al período de Julio 2026.

Informe realizado por el equipo técnico de Abud & Cía:

Fuente: Datos estaciones meteorológicas de productores

COMPARACIÓN ACUMULACIÓN HORAS FRÍO (BASE 7,2°C) DESDE EL 1° DE MAYO AL 31° DE JULIO.

Zona	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	Promedio 2015-2026
Peñaflor	732	730	816	512	783	685	648	701
Graneros	763	753	924	623	711	722	568	747
El Huique	512	603	614	400	733	570	473	578
Lolol	383	576	495	372	691	557	474	527
Peumo	506	657	738	382	750	568	454	604
San Fernando	650	830	958	596	991	867	629	811
Chimbarongo	609	792	845	628	863	815	587	734
Quilvo Alto	664	762	836	529	921	783	579	769
Comalle	607	828	888	672	840	757	538	755
Los Niches	641	849	860	581	909	839	571	780
Lontué	693	913	983	723	863	858	652	835
Sarmiento	590	715	764	527	889	758	554	736
Sagrada Familia	590	829	804	579	830	642	515	714
Pichingal	709	921	882	597	937	746	602	815
Duao (San Clemente)	610	851	722	621	882	680	636	715
Linares Costa	627	796	686	505	892	609	573	691
Promedio	618	775	801	553	843	716	566	719

Fuente: Datos estaciones meteorológicas de productores.

Julio marcó un quiebre en la temporada. Tras un junio con acumulación cercana al promedio histórico, julio aportó solo 100 horas frío, muy por debajo de las cerca de 270 horas que habitualmente registra el mes.

Al 31 de julio, el promedio alcanzó 566 horas frío (base 7,2°C), inferior a la temporada pasada (716 horas) y al promedio de las últimas 12 temporadas (719 horas).

Las 16 localidades monitoreadas presentan un déficit de horas frío respecto de su promedio histórico.

COMPARACIÓN ACUMULACIÓN PORCIONES DE FRÍO DESDE EL 1° DE ABRIL AL 31° DE JULIO.

Zona	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	Promedio 2015-2026
Peñaflor	55	51	62	51	67	54	55	56
Graneros	58	51	66	55	67	52	54	58
El Huique	55	47	66	46	58	51	55	56
Lolol	49	52	64	48	62	52	51	54
Peumo	57	58	69	51	67	52	57	59
San Fernando	63	58	73	61	72	70	72	67
Chimbarongo	61	65	76	58	72	71	67	67
Quilvo Alto	67	59	76	60	70	69	68	69
Comalle	62	65	77	59	68	71	61	67
Los Niches	68	68	78	60	73	60	71	70
Lontué	71	75	81	70	76	76	70	74
Sarmiento	65	65	75	60	70	59	68	68
Sagrada Familia	60	60	74	59	67	60	63	65
Pichingal	75	62	80	66	72	73	71	72
Duao (San Clemente)	61	72	76	65	69	70	68	69
Linares Costa	66	61	75	57	67	66	60	66
Promedio	62	61	73	58	69	63	63	65

Fuente: Datos estaciones meteorológicas de productores.

A diferencia de las horas frío, las porciones de frío muestran un comportamiento estable. Al 31 de julio, el promedio alcanzó 63,2 porciones, prácticamente igual a la temporada pasada (62,9) y solo levemente inferior al promedio de las últimas 12 temporadas (65,0).

En zonas tempranas se acumularon 54 porciones de frío y en zonas medias a tardías 67 porciones.

Según el reporte, aunque este invierno acumuló menos horas de frío, la calidad del frío fue comparable a la de un año normal, especialmente en las zonas templadas donde este indicador presenta una mejor correlación con la producción.

Industria del kiwi: cuando la sostenibilidad se vuelve productiva



El kiwi consolida su posición como superalimento e incrementa su valor en los distintos mercados objetivo. En Chile queda atrás una etapa marcada por ajustes productivos y sanitarios y nos adentramos en un nuevo ciclo donde la competitividad no se define por ventanas comerciales favorables, sino por la capacidad de sostener sistemas productivos técnicamente consistentes en el tiempo.

En este reportaje publicado por Redagícola, Patricio Murúa, Asesor Senior y Luis Ahumada, Gerente de Innovación y Sostenibilidad de Abud & Cía., entregan su visión sobre esta temática.

Revisa la nota completa de Redagícola [¡AQUÍ!](#)

Vivero Montefrutar

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Montefrutas
Viveros

En **Viveros Montefrutas**
desarrollamos plantas de kiwi
terminadas, autoenraizadas,
principalmente con
Hayward Clon 8.

Ofrecemos 2 formatos:

- ✓ Bolsa 4 lts con altura entre 20 a 40 cm (foto 1)
- ✓ Bolsa 7 lts con altura sobre 1,5 mts (fotos 2 y 3)



📍 Pichingal, Molina, Región del Maule.

☎ +56 9 9680 9009 ✉ firrazaval@abudycia.com

Viernes del Kiwi



Viernes, 24 de julio
09:00 – 10:00 hrs.

TEMARIO:

Manejo invernal y seguimiento de las guardas

- Técnicas de amarra y manejo invernal.
- Condición actual y seguimiento de las guardas 2026.

#viernesdelkiwi

Expositores:



Raimundo Cuevas A.
Gerente Técnico
Abud & Cía.



Erick Fariás O.
Ing. Agrónomo Terreno.
Especialista de calidad y
poscosecha exportadora
Copefrut S.A.

Organizan:



Comité del Kiwi

Redagrícola

Auspicia:



Con la participación de:

Abud & cía

Youtube

Spotify

Para mayor contenido visita www.abudycia.com

Abud & Cía

PC.29 HIJ.ORIENTE S/N FUNDO
EL PORVENIR, Curicó

You received this email because you
signed up on our website or made a

Chile



purchase from us.

[Unsubscribe](#)

