



CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE **PECAN**

www.capepecan.com.ar



NEWSLETTER N° 10

JULIO 2017



>>> NOTA DE TAPA

¡ YA ESTAMOS LISTOS !
Crecer como Cámara es nuestro propósito.
Acompañanos a difundir el pecán
y que más personas conozcan
sobre nuestro proyecto.

vení!

DEL JUEVES 6 AL DOMINGO 9 DE JULIO
Caminos & Sabores
La Rural, Predio Ferial de Bs. As.
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

¡Te esperamos!
Más información:
www.caminosysabores.com.ar

Stand F-37
Camino de los Frutos

>>> ACTIVIDADES REALIZADAS

Nueva Página Web de la Cámara

Nos encontramos en la etapa final de construcción de la nueva página Web de la CAPP. La misma ya se terminó de programar y estamos depurando su contenido. Esperamos que en breve sea su lanzamiento oficial.

La nueva metodología con que se diseñan las páginas hacen que las mismas tengan esquemas y lugares asignados donde los usuarios carguen la información que deseen para que los contenidos varíen de acuerdo a las necesidades y las actividades que se desarrollen, así como la nueva información que se va generando o acumulando.

Esta metodología hace que el desarrollo de las páginas tengan una fase de programación (en la misma se dispone lo antes mencionado), una fase de testeo (se prueba que el funcionamiento con los distintos navegadores y dispositivos móviles desde los que se puede acceder, funcionen correctamente) y otra fase de revisión de los contenidos (los que se migraron de la página anterior más los nuevos que se quieren incorporar). Estamos en esta última fase, hay bastante por depurar y es una tarea minuciosa que debemos hacer.

Lo ventajoso de esta nueva herramienta es que distintos usuarios (socios, productores, público en general) podrán consultar contenidos, como ser: textos, documentos, fotos, videos y links en sitios de interés que se ordenarán en los distintos sectores. Todos los socios podrán enviar material de utilidad y el mismo será destinado a un sector/lugar donde se podrá consultar. Sin olvidar el papel que juegan los *papers* y documentos convencionales, la nueva tendencia es que los extractos de interés estén en sitios muy consultados y en los que haya un sistema de rótulos o índices sencillos para ubicar rápidamente y compartir.

El éxito de esta nueva página consistirá en que los socios hagan sus aportes y se vaya confeccionando el valioso libro de la experiencia transitada por cada uno y comentada para que otros puedan reconocer sus problemas y soluciones. Compartiendo el conocimiento es como se avanza.

También habrá un sector de foros en el cuál los socios directamente podrán poner sus comentarios en el momento. De este modo evitaremos el envío de mails grupales que a veces pasan de largo sin respuesta y que molestan a quienes no les interesa. En los foros, que estarán organizados por temas, podrá encontrarse a lo largo del tiempo, el historial de los comentarios y el intercambio generado de modo ordenado sobre cada asunto tratado.

Aspiramos que como en otras actividades la página sea consultada a diario por los productores encontrando en ella las novedades de modo ágil y se convierta en una herramienta de intercambio entre los interesados en la temática pecanera.

Enviaremos un instructivo detallado y claro para el primer acceso y para la registración de cada socio a través del grupo yahoo, un paso clave para la seguridad del posterior funcionamiento y el resguardo de la privacidad de la información.

Gustavo Simonutti
Comisión de Difusión
Miembro de la Comisión Directiva

>>> COLUMNISTA INVITADO

El estado de las plantas en época de cosecha es un indicador clave para conocer si aplicamos bien la tecnología en nuestra plantación.

Continuando con los conceptos vertidos en el Newsletter N° 2: “Época de cosecha de pecanes“, que recomendaría a los productores volver a leer, ya que están resumidas algunas de las buenas prácticas agrícolas (BPA) que se deben



tener en cuenta para lograr una nuez de calidad.

Algunas variedades precoces comienzan abriendo el ruezno iniciando su secado natural, otras más tardías que se van abriendo y otras cuya apertura puede demorarse hasta los primeros fríos, éste es un buen momento para evaluar en qué estado llegaron los frutos y las hojas al momento de la cosecha. Si observamos hojas y especialmente rueznos muy afectados por enfermedades fúngicas, o atacados por plagas, o nueces con problemas de llenado, o de falta de tamaño entre otras anomalías, son todos indicadores y se deben evaluar las causas con su asesor técnico para que no vuelvan a ocurrir en la próxima temporada ya que producen pérdidas en la producción tanto en cantidad como en calidad.

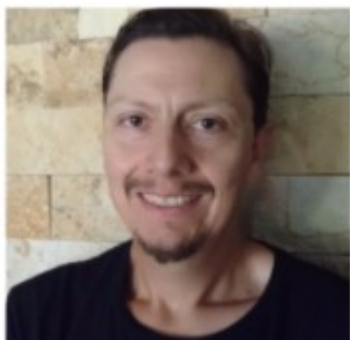
Ésta ha sido una temporada muy lluviosa, con inundaciones y suba de la napa de agua que han afectado en muchos casos a las raíces de los pecanes, fuertes tormentas que han provocado rotura de ramas y de árboles en muchas zonas productoras. Cada uno lo sintió en mayor o menor medida. Este clima húmedo y caluroso propició la aparición de enfermedades principalmente fúngicas en hoja y en frutos aún en variedades supuestamente resistentes. Los productores que no efectuaron las pulverizaciones preventivas, irremediablemente sufrieron pérdidas en su producción. Debo recordarles que la resistencia a enfermedades que tienen algunas variedades se puede ir perdiendo con el tiempo, por lo que, en estas temporadas con altas condiciones de humedad y temperatura es clave que se tomen medidas precautorias para llegar en la época de cosecha con rueznos en estado satisfactorio y que las nueces se encuentren sanas sin enfermedades y sin plagas que afecten su calidad comercial. La adecuada nutrición juega un importante papel en la resistencia a las enfermedades y plagas.

Fuertes vientos y lluvias torrenciales producen la caída al suelo de nueces con los rueznos abiertos y deben ser recogidas a la brevedad ya que el suelo húmedo no es un buen lugar para mantenerlas en buen estado sanitario y libre de plagas, por lo que, deben levantarse cuanto antes y secarlas bajándoles la humedad a 4 o 4,5 % y almacenarlas en frío para que no pierda sus calidades nutritivas y de conservación. Si no se tiene cámara de frío (heladera), guardarla en algún lugar fresco y bien aireado mientras se gestiona su venta ya que no se tendrán condiciones para guardarlas por largo tiempo sin perder su calidad. La venta de nueces de calidad pobre, rancias con mohoso o rotas, debe evitarse ya que no sólo afecta la credibilidad de ese productor sino de todo el sector pecanero.

Hasta la próxima.

Ing. Ricardo Alvarez de Toledo
Promotor Asesor Grupos de Cambio Rural
VAO Santa Fe Pecán, Concordia Pecán y Paraná Pecán II
ralvarezdetoledo@fibertel.com.ar

>>> OTRA MIRADA



Polinización en Pecán.

Por **Richard Heerema**. Revista Pecan South, Mayo 2017.

En la primavera el polen comienza a dispersarse en las plantaciones y de eso dependerá tener o no nueces. Normalmente, no pensamos tanto en la polinización; de hecho, en ciertos aspectos, la polinización en el pecán sigue siendo un misterio. Pero existen algunas cosas que sí sabemos y que sí podemos hacer para mejorarlo y comprender mejor su proceso.

Polinización en el pecán se diferencian de otros frutales en que la floración masculina y femenina ocurren en el mismo individuo en diferente tiempo. La dispersión del polen depende del viento (las abejas no ayudan). Las variedades de pecanes, se pueden dividir en cuanto a su etapa de floración y dispersión de polen en tipo I: la floración masculina ocurre un poco antes; o tipo II: la floración masculina ocurre un poco después, en la primavera, desencadenando así un mecanismo de polinización entrecruzada entre variedades. Algunas variedades como la Western, pueden tener

una época de parcial auto-polinización, pero la mayoría no. Sin embargo hay plantaciones de una sola variedad y también ocurre la polinización. Eso es porque el pecán, a diferencia por ejemplo de la almendra, no rechaza polen de una misma variedad; pero en general, la auto polinización lleva a nueces más pequeñas, livianas y de menor llenado.

Factores que afectan la polinización: temperatura, humedad y viento.

La temperatura, afecta de dos formas: 1. Las horas de frío en el invierno acumuladas, más el calor inicial de la primavera, determinarán el momento de la apertura de yemas y posterior floración. Por ende, diferentes horas de frío y calor inicial en primavera, afectarán el tiempo en el cual se producirá la floración masculina, dispersión de polen y floración femenina con consiguiente receptividad. Esto explica por qué dos variedades en una región se pueden complementar muy bien y no en otra, donde se tenga un clima diferente. Por otro lado, la temperatura que se mantenga posteriormente, también tendrá influencia. Ya que si el frío se prolonga en la primavera, se enlentecerá el proceso de la germinación y a veces al punto de frustrarlo definitivamente; 2. Temperaturas muy altas en la primavera, acortarán el tiempo en el cual las flores femeninas se encuentren receptivas al polen, reduciendo por ende la polinización y obtención de fruta.

La humedad y el viento también influirán. La alta humedad, genera un retraso en la liberación del polen, lo cual puede solapar períodos entre variedades posteriormente. Pero poca humedad, reducirá el tiempo en el cual el estigma femenino se encuentre receptivo, ya que se secará más rápidamente. Fuertes vientos, también lo pueden secar, acortando el período de receptividad.

¿Qué se puede hacer?

Elegir variedades adecuadas al clima y lugar. Como mínimo, tener una variedad polinizadora y si se puede, dos. De esa forma, se puede diluir el efecto del clima en una u otra y asegurarse mayor polinización (si falla una, la otra estará actuando). A su vez, la localización donde se plantarán los polinizadores también es importante. Se ha estudiado que el polen cae drásticamente a distancias mayores a 50 metros. Un buen esquema, sería hacer cinco filas de la variedad principal (receptora) y dos de polinizadoras (una fila de una variedad polinizadora y otra, la segunda, de otra variedad polinizadora). Esto es válido para un espacio entre filas de 10 metros.

Para seleccionar bien las variedades puede consultar éstos cuadros http://aces.nmsu.edu/pubs/_h/H639/welcome.html

http://aces.nmsu.edu/pubs/_h/H639/welcome.html

¿Hay algo que podamos hacer para arreglar errores en montes ya implantados si elegimos mal las variedades polinizadoras o no las tenemos? Sí. La opción de trasplantar, es accesible en la actualidad, pero costosa. Una opción más asequible es injertar polinizadores. Es importante que cada productor pueda hacer e injertar sus propios árboles. Hacerlo es simple (y puede pedir asesoramiento en cada estado; http://aces.nmsu.edu/pubs/_h/H623/welcome.html).

Polinización artificial: se están desarrollando en la actualidad nuevos métodos de polinización artificial, por ejemplo con pulverizadoras electroestáticas. Pero la parte difícil es cosechar polen y su almacenamiento. Para esto, deberán ser cosechados justo en el momento de liberarse. La humedad, el calor y el tiempo pueden jugar en contra. El polen cosechado deberá ser secado por varias horas y luego deberá ser almacenado en bolsas sin aire o en contenedores de vidrio. Si se conserva en el freezer, estará viable por dos años. Existen test in vitro y estudios histoquímicos para evaluar si el polen está viable o no.

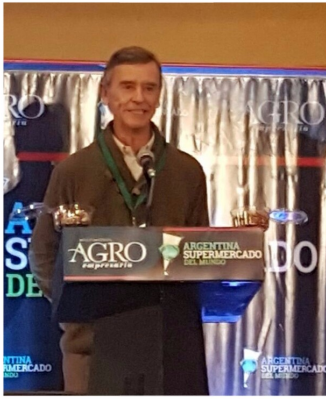
Rodrigo Martín Torres.
Socio CAPP.
Tabossi, Entre Ríos.

>>> MESA DIRECTIVA

Estimados pecaneros,

En mi carácter de presidente de la CAPP fui invitado a dar una conferencia sobre el pecán en el Congreso "**Argentina, supermercado del mundo**", la mega exposición de ideas más grande del país organizado por Diario AGRO Empresario.

Este evento se realizó los días 15 y 16 de junio en el Hotel Sheraton Buenos Aires, en el barrio de Retiro con la



participación de 300 conferencistas, 6000 productores, empresarios e inversores que participaron en forma presencial, además del secretario de Agregado de Valor del Ministerio de Agroindustria de la Nación, Néstor Roulet; el secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ricardo Negri; varios gobernadores, entre otras autoridades.

Las exposiciones debían tener una duración de no más de media hora y se desarrollaban en 14 salas en forma simultánea. Comenzaban a las 9 hs. y se extendían hasta las 19 hs. Cada charla fue filmada para ser subida a la Web dónde miles de personas (productores, empresarios, industriales, inversores nacionales y del exterior, políticos, funcionarios, docentes universitarios, profesionales y estudiantes entre otros puedan acceder al contenido de las mismas.

La charla que expuse fue bajo el lema “Por qué el pecán es tan rico y sano... Y China compra todo”, haciendo énfasis en las exportaciones a ese y otros destinos.

Si desean ir curioseando sobre este evento pueden hacerlo a:

www.supermercadodelmundo.com.ar

www.agroempresario.com.ar

Saludos,

Charlie Schulte
Presidente CAPP
Cuchilla Redonda, Entre Ríos

>>> COMISIÓN DE EXPORTACIÓN



El proceso de exportación de la CAPP, un negocio comunitario.

La exportación que está llevando adelante la CAPP año tras año, desde los memorables 10.000 kg del 2013, hoy está alcanzando una expectativa que supera las 120 toneladas para este año. Esto es posible gracias a varios factores. Por un lado, hay más plantaciones entrando en producción y también, hay un aumento paulatino de la productividad por hectárea. Esto alienta a más socios a sumarse al negocio comunitario. Por otra parte, los precios internacionales son atractivos, lo cual genera un mayor vuelco hacia los mercados foráneos.

Un factor que gana protagonismo para hacer posible el mayor volumen de exportación, es que ha mejorado la generación de calidad de fruta en el árbol y el mantenimiento de la misma en cosecha y post proceso por parte de los productores. Este punto es sumamente importante para seguir incrementando los volúmenes exportables y lograr mejores precios. Aún hay un largo camino que recorrer en cuanto a disponibilidad de instrumentos e implementación de tecnología en los montes. La gestión y mejoramiento profesionalizado de los procesos productivos hace eficiente el uso de los recursos y aumenta la calidad del producto. Contar con las herramientas adecuadas y personal entrenado en tareas de post proceso se vuelve indispensable para lograr un producto de alta calidad.

Estamos de acuerdo que la calidad comienza en el árbol. Por lo cual, la elección correcta del sitio, cultivares, densidad de plantación, manejo de agua, poda, nutrientes y plagas es esencial para lograrla. Prácticas de cosecha que eviten el contacto con el suelo, secado adecuado, separador de vanas, inspección visual, tamañado, etc. son indispensables para mantener la calidad y acceder a mercados más rigurosos. Hoy, las exigencias de calidad del negocio de la CAPP son altas ya que se persigue el objetivo de lograr altos precios. Básicamente, nueces con un

buen llenado (50% o superior), tamaño extra grande (120 a 139 nueces/kg) y grande (140 a 170 nueces/kg), con bajo porcentaje de defectos son los requisitos generales para la exportación.

Más allá de los elementos nombrados anteriormente, considero que el factor predominante para el éxito del negocio se encuentra en los muchos esfuerzos, individuales y colectivos, de personas, empresas e instituciones que se han puesto en marcha. El compromiso, la voluntad y la colaboración de cada uno de los individuos participantes del negocio es fundamental para hacerlo realizable hoy y perfeccionarlo en el futuro. Recordemos que el pecán es una cultivo que nos excede en años de vida. Aún, en Argentina, nos encontramos en un momento anterior a la fase exponencial del crecimiento de la actividad pecanera local. El potencial es enorme y depende de cada uno de nosotros "llevarlo a buen puerto".

Ing. Agr. Hernán Megoni
Asesor Técnico
Coordinador Exportación CAPP

>>> COMISIÓN DE COMERCIALIZACIÓN



PRECIOS DE REFERENCIA PARA 2017

Los siguientes son los precios de referencia para el mercado interno, definidos por la Comisión de Comercialización Interna de la CAPP para la campaña 2017.

Todos los precios están expresados en pesos argentinos por kilogramo:

CON CÁSCARA			PELADA MARIPOSA		
MAYORISTA	MINORISTA	PÚBLICO	MAYORISTA	MINORISTA	PÚBLICO
85 + IVA	115 + IVA	185 FINAL	275 + IVA	370 + IVA	600 FINAL

Puede consultar los criterios utilizados para este análisis haciendo click en el siguiente link:

<https://drive.google.com/file/d/0BwUH0tNshOvFUk8zT0gxaVJsTWS/view>

>>> GRUPO COSECHADORAS

La CAPP, el Cluster de la Nuez Pecán de Entre Ríos y el desafío de la mecanización.

En Cayastá, Santa Fe, el viernes 2 de junio se llevó a cabo la tercera reunión del grupo Cosechadoras, conformado por socios de la CAPP y del Cluster de la Nuez Pecán de Entre Ríos. El *focus* de los encuentros presenciales y virtuales vía Skype está centrado en lograr respuestas a dos preguntas: ¿qué hay en el mundo en materia de sistemas de cosecha y procesamiento de la nuez adaptable a nuestras necesidades?, ¿cuál sistema conviene -en cada caso- de acuerdo a las características y la diversidad de los montes existentes?

La primera reunión se hizo en Gualeguay, la segunda -abierta a socios de la CAPP y del Cluster de la Nuez Pecán- en San Isidro. En esa ocasión expusieron Martín Olavarría, ingeniero mecánico especializado en cosecha de frutos secos y el representante de la empresa FACMA, cerca de Roma, Italia, líder en cosechadoras para nogal de Castilla, avellanos, etc. La empresa tiene equipos cosechando pecán en Sudáfrica y una fuerte presencia en Chile en la cosecha de nogal.

En esta oportunidad se invitó a fabricantes de *shackers* y recolectoras a presentar sus productos: N. Arlettaz de Hidráulica Arlettaz, Villa Elisa, Entre Ríos; J. Hanna de Metalnoa SRL, Chilecito, La Rioja y R. Yañez de Monchiero & Co., cerca de Turín, Italia. N. Arlettaz tomó nota de mejoras que varios de los presentes le pidieron para sus equipos vibradores, J. Hanna mostró el nuevo equipo recolector que está probando en nogal de Castilla y que adaptará para pecán. R. Yañez -quién viajó desde Chile por 48 horas expresamente para recorrer un par de montes y exponer en la reunión- presentó los equipos Monchiero que vende en Chile para el nogal. Hay máquinas cosechando pecán en Australia y EE.UU.

Al finalizar las reuniones se hace un análisis de los pros y los contras de los distintos sistemas exhibidos (por aspiración, sistema de paraguas invertido, con dedos plásticos, con barredoras circulares, etc.). Por otra parte, se les pide a los vendedores filmaciones de sus respectivos equipos en cosecha de pecán y que estudien la posibilidad de importar temporariamente un equipo adaptado al pecán para probarlo en la próxima campaña en una jornada abierta.

El próximo paso es convocar a la firma Savage de Oklahoma, EE.UU. para hacer una demo de su equipo aquí. En el país hay un par trabajando en Misiones y en Luján, Pcia. de Buenos Aires. Lo mismo se hará con la firma Agromelca de Barcelona, España (sistema de paraguas invertido) que tiene equipos trabajando en el NOA (nogal) y con pecán en Paranacito, Entre Ríos.

En síntesis: se está investigando, comparando y evaluando distintos sistemas a través de relaciones personales, asimismo, relevando e identificando diversos fabricantes europeos y estadounidenses para invitarlos a venir, conocer nuestros montes y mostrar sus equipos, por otra parte, vinculando a los productores con profesionales de la ingeniería mecánica y agronómica para que éstos den una opinión técnica de los equipos existentes.

En mayo, invitados por FACMA, Mariano Marcó, Martín Olavarría y Alejandro Lavista Llanos viajaron a Chile para ver *in situ* cosecha de equipos en nogal de Castilla. En octubre uno de los integrantes del grupo irá a México a ver los sistemas ahí utilizados en la cosecha que se lleva a cabo ese mes.

Hoy sería temerario plantear conclusiones e imprudente hacer recomendaciones por que vamos aprendiendo que un sistema de recolección puede ser eficiente en un tipo de monte y no serlo en otro. Un ejemplo: el sistema de paraguas invertido es ideal en un monte con variedades bien identificadas, no lo es en una plantación con las mismas variedades mezcladas. Es muy eficiente si las condiciones climáticas acompañan, pero si el viento y lluvias voltean el fruto unos días antes de la cosecha, nada puede hacer.

El sistema que aspira -diseñado para el nogal- absorbe bien los 40 kg. de follaje de un nogal pero no los 100 kg. de un pecán. En un lugar seco puede funcionar mucho mejor que en una zona de mucha humedad por las hojarasca

mojada. La mayor cualidad del sistema es la limpieza del pecán recolectado.

El sistema con dedos plásticos es relativamente lento, hay que pensar en 2 o 3 pasadas de la totalidad del lote. Los primeros años tiene el inconveniente de que la máquina levanta todo (pecán, ramas, piedras, tierra, etc). Su punto más fuerte: es simple y no se rompe nunca.

Conclusiones: estamos aprendiendo -de aquí y de allá- el ABC de la mecanización en la cosecha de montes pensando en quiénes tienen plantas de más de 10 años y/o que producen más de 10.000 kg. Tenemos muchas preguntas, compartimos inquietudes, nos anima la búsqueda de respuestas y soluciones. ¡En eso estamos!

Adolfo Castro Almeyra
Gualeguay, Entre Ríos
Miembro de la Mesa Directiva

>>> TIPS DE BUENA SALUD

TORTA DE PECÁN

Esta receta fue enviada por Inés Aranguren, socia de la CAPP.
Es fácil de preparar y su exquisita textura hace que sea especial para la hora del té o para una tarde de mates con familiares y amigos.



Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de polvo de hornear
- 3/4 taza de pecanes
- 100 gr. manteca
- 2 huevos
- 3/4 taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
y pecanes para decorar

Modo de preparación

1. Poner todos los ingredientes secos en la procesadora. Procesar.
2. Agregar la manteca y luego los huevos y la leche. Procesar.
3. Colocar en una tartera o budinera enmantecada y enharinada parte de la mezcla, agregar los pecanes que quedaban y poner la otra parte de la mezcla.
4. Cocinar a baño María en horno mediano. Si se quiere cubrirla con chocolate y decorar con más pecanes.

>>> CARTA DE LECTORES



Queremos que el lector tenga la posibilidad de dar a conocer sus propuestas, sus reclamos o necesidades. Haga click en el siguiente "link" para enviarnos su carta:

<https://goo.gl/forms/zGp0cbLVikwXuenv1>

>>> AVISOS ADMINISTRATIVOS

- Datos de la nueva cuenta bancaria para pago de cuota social:

BANCO SANTANDER RÍO
Sucursal: Nueva Nuñez (0372)
CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE PECÁN
N° de cuenta: 0372-001715/6
CBU: 0720372320000000171568

Por cualquier consulta escribir a:

<http://coordinadora.cappecan@gmail.com>

