



CÁMARA ARGENTINA
DE PRODUCTORES
DE **PECAN**

www.cappecan.com.ar



NEWSLETTER N° 2

JULIO 2016



¡TODO LISTO PARA ARRANCAR!

Desde el 7 al 10 de Julio

Estaremos en Caminos & Sabores

Por cuarto año consecutivo, el CAPP participará de la feria, para difundir el conocimiento y promocionar el consumo del pecán.

La atención del stand estará a cargo de dos personas contratadas para ese fin. Los socios podrán participar y colaborar con el desarrollo de la feria en alguno de los dos turnos diarios establecidos -12 a 17 y 16 a 21 hs.- Ésta será otra oportunidad para conocerse y consolidar los vínculos entre los mismos.

Se enviarán un total de 800 kg. de pecán para su comercialización provistos por productores del CAPP:

- 500 kg. de nueces peladas y envasadas en paquetes de 100 grs., de 1/2 y 1 kg.
- 300 kg. de nueces con cáscara fraccionadas en bolsas de 1/2 y 1 kg.

El pecán partido que sale del proceso de pelado se ofrecerá al público para su degustación. La experiencia de años anteriores nos ha demostrado que la gente se sorprende por su sabor suave y agradable al paladar.

¡LOS ESPERAMOS!

en La Rural, Av. Sarmiento 2704, C.A.B.A.

Camino de los Frutos - Stand G05

<http://www.caminosysabores.com.ar>

UNA MIRADA SOBRE EL PRECIO DEL PECÁN A FINES DE JUNIO

Todos los años en esta época se plantea como se “conforma” el precio de venta del pecán cosechado. Éste surge de la oferta y la demanda, en una plaza que tiene muchos productores oferentes y una demanda -en un 80% de los casos- en el mercado informal, hecho que le quita transparencia a la “formación” del precio.

El precio se “descubre” por aproximaciones sucesivas, donde el valor de la nuez europea (conocida como de Castilla) y la nuez silvestre del Delta, conspiran contra el precio que el pecán -teóricamente- podría llegar a tener en el mercado interno. La Comisión de Comercialización del CAPP determinó -en un estudio en base al precio de la última cosecha ajustado por índice de inflación- que éste debería estar hoy en los 75 \$/kg con un 50% de rinde.

Hoy existen dos canales institucionalizados de venta para exportar -el CAPP es uno de ellos- que en total comercializan unas 100 toneladas...y esto es importantísimo para no sobreofertar la plaza. El precio internacional del pecán está en el orden de 5,50 U\$/kg con cáscara en México y aproximadamente en los 5 U\$ en la Argentina. Nuestra nuez tiene un tamaño mucho mayor que la azteca, pero es de menor sanidad, en parte por ser producida en un ecosistema mucho más húmedo. El desafío por delante será producir pecán cada vez con mayor calidad, para obtener el precio “top” internacional; hoy 5,70 U\$/kg. Es difícil pero se puede lograr!

Este año dos cooperativas -con instalaciones recién inauguradas en un caso y en vías de inaugurarse en la otra- comprarán y procesarán importantes volúmenes de nuez, lo que dará mayores posibilidades comerciales a los productores que quieren vender en blanco. Por ende, aportarán un bien escaso: transparencia en los precios de la nuez.

Una de las cooperativas mencionadas salió al mercado con una oferta de compra de 69 \$/kg con 5.5% de humedad con un porcentaje de *kernel* (almendra comestible) del 54 %. El índice exigido es altísimo para nuestras variedades (la exportación requiere el 50%) y quién no llegue a estos guarismos, tiene fuertes penalidades; *contrario sensu*, no se reconoce ninguna bonificación por tamaño de nuez grande (ej: menos de 120 nueces por kg). Confiamos que -por una cuestión de equidad comercial-, este ítem será reconsiderado.

Los productores asociados al CAPP, deben tener siempre a la vista los valores de la tabla publicada por la Comisión de Comercialización, una forma asociativa de unificar un “mensaje” de muchos vendedores a pocos compradores, comunicación clave para lograr un precio justo por nuestra producción.

Inés Aranguren y Adolfo Castro Almeyra

Socios CAPP

Gualedguay, Entre Ríos.

COLUMNISTA INVITADO



LA COSECHA DEL PECÁN Y LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y MANUFACTURERAS.

Los pecanes están ya maduros fisiológicamente en cuanto se abren los rueznos, y se inicia la cosecha cuando un 80% o 90% están abiertos. Las almendras, dentro de los rueznos, deben tener alrededor de un 10% de humedad en planta, a efectos de permitir un secado natural y disminuir los costos de una secadora. La cosecha anticipada tiene sus riesgos, la savia sigue fluyendo y el uso del *shacker* puede llegar a lastimar la corteza del tronco.

Con la secadora bajamos la humedad de las nueces a un 4 - 4,5 %, porcentaje óptimo que nos permite almacenar los pecanes con cáscara en una cámara de frío (heladera) a una temperatura de 0°C a 2°C durante un año. De no tener cámara de frío, el pecán puede durar 4 meses en buenas condiciones, a una temperatura de 21 grados. En caso de querer vender nuez pelada la duración en frío es mucho menor, por lo que siempre conviene almacenar en frío la nuez entera y pelarla a medida que se tengan pedidos en firme.

Las nueces deben ser aptas para el consumo y deberían tenerse en cuenta durante su producción las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas). El ganado vacuno o lanar pueden ser una posible fuente de contaminación, pues en sus heces hay patógenos. Es recomendable retirar el ganado del monte por lo menos 90 días antes de la cosecha o de la apertura de los rueznos de las variedades más precoces, a efectos de dar tiempo a la descomposición del estiércol.

Cama de pollo: para evitar que sea una fuente de contaminación la misma debe aplicarse al suelo debidamente compostado o tratado. El momento de aplicación de la cama en el suelo debe ser 180 días previos a la cosecha, o sea, en el mes de Septiembre.

Fitosanitarios: Es importante consultar previamente a su uso a los asesores especializados, ya que hay elementos químicos que quedan en el suelo por largo tiempo. En el caso de una exportación, la detección de contaminantes en la nuez por el país importador, puede significar el rechazo de todo el embarque y perder el país un importante mercado. El manipuleo de los plaguicidas se debe hacer utilizando los elementos de protección y de acuerdo a las indicaciones del técnico. Los agroquímicos deben almacenarse en lugares seguros, bien ventilados, lejos de los alimentos y se deben conservar las etiquetas en los envases originales.

Es recomendable que el agua utilizada para las pulverizaciones sea potable para las aplicaciones a menos de 90 días de la cosecha. En caso de duda, prever un análisis bromatológico en un laboratorio. Asimismo, el agua usada en el galpón de empaque siempre debe ser potable.

Ing. Ricardo Álvarez de Toledo.
Asesor Grupos de Cambio Rural Concordia Pecán,
VAO Santa Fé Pecán y Paraná Pecán.

MESA DIRECTIVA



Estimados colegas pecaneros:

Los productores que tenemos árboles con producción importante, vemos cómo la actividad en esta época se incrementa en forma notable.

Algunos estamos cerca de pueblos o ciudades, donde contratar personal es más fácil, pero otros estamos alejados de poblados, y eso es una gran complicación.

Muchos propietarios tenemos un trabajo lejos de la plantación, y debemos hacer visitas frecuentes para coordinar, supervisar y colaborar en las tareas.

El viejo cuento, de que plantar árboles de nuez, era para sentarse cómodamente debajo del árbol, y esperar a que caigan, resulta ser un mito, y la realidad es que cada año que transcurre, hay más trabajo.

Por eso prestemos atención a los siguientes consejos:

- Formar un buen encargado.
- Ir equipándonos con máquinas que efficienten el trabajo, ahorrando mano de obra.
- Contar con asesoramiento técnico que nos permita hacer crecer árboles sanos, que produzcan pecanes de calidad, en cantidad.
- Saber que cada año, la actividad va a ir en aumento, y prepararnos con anticipación.

Afortunadamente, los pecanes tienen una gran demanda, tanto en el mercado interno, como en el externo, hacia donde, como CAPP estamos exportando hace ya 4 años, estando todos los socios invitados a participar.

Carlos Schulte
Presidente CAPP
Cuchilla Redonda, Entre Ríos.

COMISIÓN COMERCIALIZACIÓN

Precios de referencia

2016

(Expresados en \$ arg. por kg.)

Con cáscara:

- Mayorista \$75 +IVA
- Minorista: \$100
+ IVA
- Público: \$165 final

Pelada entera:

- Mayorista: \$240
+ IVA
- Minorista: \$325
+ IVA
- Público: \$530 final

Estos son precios de referencia para nueces de primera calidad, en correctas condiciones de limpieza y humedad.

COMISIÓN TÉCNICA

Calendario de Tareas: Julio.

Plantación montes nuevos:

- Recibir las plantas y acondicionarlas por variedad, en un sitio al reparo.
- Realizar poda de sanidad de raíces quebradas y en mal desarrollo.
- Previo a la plantación mojar raíces en una solución con enraizador y funguicida.
- Sacar al campo sólo las plantas que se plantarán ese día.
- Riegue cada día al concluir la plantación, 50 lts. por planta.
- Luego de la plantación realizar la poda del árbol al 50%, por posición de yema para equilibrar parte aérea y raíces.

Montes jóvenes:

- Control de hormigas.
- Poda de formación y conducción predominando un líder central.
- Eliminar brotes de porta injerto.
- Reposición de plantas.

Montes en producción:

- Cosecha, procesado y almacenamiento.
- Poda: ramas de ángulos cerrados para prevenir quiebres.
- Raleo de ramas: no exceder el 50% de sombreado en el total de la superficie implantada.
- Reposición de plantas.
- Pintado de troncos (látex blanco).
- Mantenimiento preventivo de equipos y maquinarias
- Riego: 50%.
- Sistema de riego: revisar roturas de mangueras y dejar sin agua en las tuberías por posible congelamiento.
- Control de plagas: hormigas, liebres y otros roedores.
- Evaluación: gestión y análisis de resultados.

Sara Crespo y Elsita Boffi
Coordinadoras
La Paz, Cba.; Cuchilla Redonda, E.R.

COMISIÓN DE EXPORTACIÓN

El primer destino de la exportación de pecán realizada a través del CAPP fue Hong Kong en el año 2013. Fueron 10 TN. de nueces aportadas por 7 socios. La segunda exportación completó un embarque de 40 TN. en 2014, con destino Argelia. El grupo de exportación estuvo compuesto por 20 socios de las Pcias. de Bs. As., Sta. Fé, E. Ríos y Corrientes.

En el 2015 el destino fue Vietnam por un total de 60 TN. en la que participaron 26 socios del CAPP. Para este año, se proyecta reunir una cantidad de toneladas similar al año anterior, cuyo destino también sería Vietnam y 30 los socios intervinientes.

Los valores obtenidos en las exportaciones realizadas estuvieron en torno a los 4,50 U\$S/kg. Se estima que este año se obtendrá un 10% más. Ésto es el resultado del esfuerzo en conjunto que permite que nuestros productos puedan ser exportados a los principales mercados mundiales.

INFORMACIÓN PARA LOS SOCIOS QUE EXPORTARÁN PECÁN:

- Fecha de embarque: mediados de Agosto.
- Fecha de llegada a destino: mediados de Octubre.

CONDICIONES DE ENTREGA EN LUGAR DE RECIBO DEL CAPP:

- Número de nueces/kg.: 80%: entre 120 y 140 nueces/kg.
- Tamaño mínimo: hasta 20%: entre 141 y 170 nueces/kg.
- % humedad máximo de recibo: 5.5%.
- % defectos externos graves: menor al 3%.
- % defectos internos graves: menor al 2%.
- Rendimiento en kernel: superior al 50%.

Por mayor información contactarse a:

javier.rabi1@gmail.com

aperezbourbon@gmail.com

Javier Rabinovich y Agustín Pérez Bourbón
Coordinadores

Tips de buena salud



PECANES SUMERGIDOS EN CHOCOLATE AMARGO

Son ricas, sanas y nutritivas.
Pueden llevarlas los chicos para la merienda del recreo escolar.
Es la golosina o snacks ideal como colación entre las comidas para recargar "energía".

Ingredientes

- Chocolate cobertura
- Nueces pecán
- Coco rallado

La manera tradicional de derretir el chocolate es a baño María, lo mejor es cortarlo previamente en trozos, así se fundirá mucho más rápido. No lo debemos colocar sobre la superficie ya caliente, debemos hacerlo antes, en caso contrario, lo podemos quemar.

Durante el baño María no debemos usar tapa, ya que ésta condensa gotas de vapor, que cuando caen en el chocolate, forman grumos indeseables.

El agua de la olla inferior debe estar caliente, pero no debe llegar al punto de ebullición.

Es conveniente no revolver el chocolate hasta que no se haya fundido por completo, y luego, hacerlo con movimientos suaves y con cuchara de madera.

Una vez fundido el chocolate sumergimos las pecán y las vamos colocando en una bandeja. Espolvoreamos con coco rallado y dejamos secar a temperatura ambiente hasta que esté completamente endurecido el chocolate.

Disfrutar inmediatamente o almacenar en un recipiente hermético.



AVISOS ADMINISTRATIVOS

La mesa directiva (MD) aprobó el aumento de la cuota que pasa de ser \$60 a \$80 mensuales a partir del 1° de Julio de 2016.

Para conocer su estado de cuenta contactarse a:

asistente.capecan@gmail.com

El Comité Editor agradece a todos los socios del CAPP por los buenos comentarios recibidos en la primera publicación del newsletter.



[Página Web CAPP](#)

