



CAPPECAN INFORMA

LO DESTACADO, LO QUE PASÓ, LO QUE SE VIENE.

Financiamiento del CFI,
herramientas disponibles
para proyectos productivos.

Encuentro de productores en
Camilo Aldao, la experiencia
agroecológica de La Chacrita.

Mercado interno de pecán,
sumar proveedores y
cuidar la calidad



09/05/2026 Encuentro en La Chacrita - Camilo Aldao, Córdoba

CALENDARIO DE ACTIVIDADES

05/06 - 09:00 h

Encuentro en Galarza, Entre Ríos
Establecimiento El Trebol de Martin SRL

Desarrolla un esquema productivo integrado que combina agricultura, ganadería y producción de nuez pecán

Modalidad virtual con inscripción [🔗](#)

11/06 - 19:00 h

Charla Informativa - Sangre y negocios: El arte de hacer crecer una empresa sin perder la familia

Disertante: Dr. Mario Bruzzesi
Especialista en profesionalización y traspasos generacionales en empresas familiares.

Modalidad virtual con inscripción [🔗](#)

CHARLA TÉCNICA
Seguridad laboral en la producción de pecán



CHARLA INFORMATIVA
Herramientas Financieras del CFI



MOMENTO DE CAMPO
Entrevista a Claudia Musto, nueva presidenta de CAPPECÁN



IV SIMPOSIO
SUDAMERICANO DEL
PECÁN
& CONVENCION ANUAL
DE LA CAPPECAN



Tucumán y
Catamarca,
Argentina

28, 29 y 30
de Octubre de 2026

ARLETTAZ[®]
MAQUINARIA Y SOLUCIONES AGRONÓMICAS



CONCOR PLAST S.R.L.
SISTEMAS DE RIEGO NETA FIM

HANOTEC

HELLO NATURE[™]
ITALPOLLINA



MISTER RIEGO
Irrigando Agua Eficientemente

Raisan
ARGENTINA S.A

VIVERO SANTA MARIA
CUTIVOS - NUEZ PECAN
SERVICIOS AGROINTEGRADOS

Financiamiento del CFI: herramientas disponibles para impulsar proyectos productivos

El Consejo Federal de Inversiones cuenta con líneas de crédito orientadas a MiPyMEs de todo el país. Para los productores y empresas del sector pecanero, estas alternativas pueden ser una oportunidad para financiar inversiones, mejorar procesos, incorporar tecnología y fortalecer la competitividad.

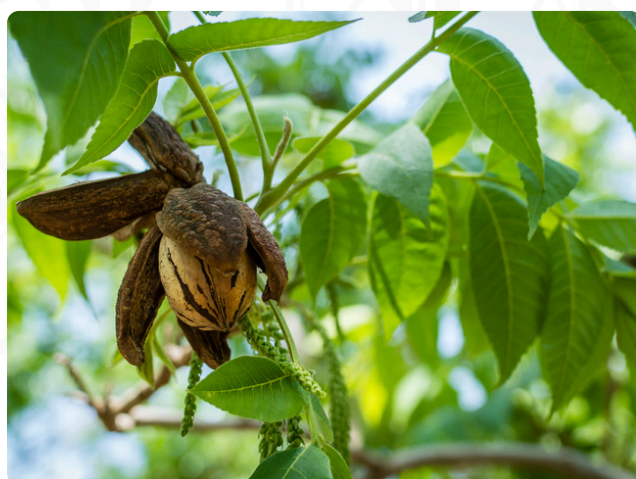
El acceso al financiamiento es una herramienta clave para **planificar el crecimiento de una actividad productiva**. En ese marco, el Consejo Federal de Inversiones (CFI) dispone de distintas **líneas de crédito** destinadas a acompañar proyectos estratégicos en las provincias argentinas, con foco en el **desarrollo sostenible, el agregado de valor y la mejora de la competitividad**.

Para el **sector pecanero**, estas herramientas pueden resultar útiles para avanzar en inversiones vinculadas a **infraestructura, incorporación de maquinaria, bienes de capital, capital de trabajo asociado, sistemas de riego, energías renovables, eficiencia energética, mejora de procesos y acciones orientadas a la exportación**.

Entre las principales alternativas se destacan los **créditos para inversión** productiva, pensados para obras, equipamiento y mejoras dentro de los establecimientos o empresas. También existen **líneas específicas** para riego, energías renovables y eficiencia energética, aspectos especialmente relevantes para una actividad que requiere planificación hídrica, manejo eficiente de recursos y una mirada de largo plazo.



El CFI cuenta además con herramientas destinadas a **empresas lideradas por mujeres**, programas que combinan asistencia técnica y financiamiento, y líneas orientadas a **proyectos con impacto ambiental, social y económico**. Estas opciones pueden acompañar iniciativas de modernización, agregado de valor, mejora organizativa, sustentabilidad o desarrollo de nuevas capacidades productivas.



Otro eje importante es el apoyo a la **prefinanciación y promoción de exportaciones**. Estas líneas están orientadas a empresas que buscan fortalecer su presencia en **mercados externos**, financiar operaciones comerciales o mejorar su capacidad exportadora. Algunas alternativas se encuentran disponibles en dólares, con cancelación en pesos al tipo de cambio oficial.

Cómo acceder

Las solicitudes se gestionan a través de la **Unidad de Enlace CFI de cada provincia**, que funciona como canal de orientación y presentación de proyectos. Allí se informa cuáles son las líneas vigentes, las condiciones aplicables, la documentación requerida y los pasos necesarios para iniciar el trámite.

Para acceder, el productor o la empresa debe contar con **condición MiPyME**, presentar un proyecto de inversión y demostrar capacidad de pago. Según la línea elegida, también pueden solicitarse garantías, documentación contable e impositiva, presupuestos y detalles técnicos de la inversión.

Estas herramientas representan una **alternativa concreta para productores y empresas del sector pecanero** que estén evaluando nuevas inversiones, mejoras productivas o proyectos de crecimiento. **El financiamiento permite ordenar etapas, anticipar decisiones y avanzar en iniciativas** que pueden fortalecer la competitividad de la cadena.



Para consultar las líneas disponibles y acceder al contacto correspondiente a cada provincia, se puede ingresar al sitio del CFI: <https://cfi.org.ar/creditos>

Además, CAPPECAN pone a disposición de sus socios la **charla informativa** realizada junto al CFI, para que quienes no pudieron participar o deseen repasar la información puedan volver a verla y analizar en detalle las herramientas disponibles.



Convocatoria a proveedores

CAPPECAN invita a **empresas y prestadores de servicios vinculados al cultivo de pecán** a sumarse al espacio de **Proveedores y Servicios** disponible en la web de la Cámara.

El objetivo es facilitar a los productores el acceso a insumos, tecnología, maquinaria, riego, viveros, servicios técnicos y soluciones específicas para el desarrollo de sus montes, y dar mayor visibilidad a quienes acompañan el crecimiento del sector.

Las empresas interesadas pueden enviar sus datos para ser incorporadas y promocionadas en la web de CAPPECAN al 11 6803-2090 o a coordinadora.cappecan@gmail.com

Encuentro de productores en Camilo Aldao, la experiencia agroecológica de La Chacrita

El sábado 9 de mayo, CAPPECAN realizó un encuentro zonal de productores en Camilo Aldao, Córdoba. La jornada tuvo como anfitriones a Mariano León y Carolina Torri, responsables de La Chacrita, un emprendimiento familiar dedicado a la producción de nuez pecán, alcaparras y alimentos elaborados bajo criterios de sostenibilidad.

En el marco de las actividades de **intercambio técnico y vinculación entre productores**, CAPPECAN llevó adelante un nuevo encuentro zonal en **La Chacrita**, un establecimiento familiar ubicado en Camilo Aldao, Córdoba, que desde 2008 desarrolla un proyecto orientado a la **producción de pecán y alcaparras**, integrando distintas etapas de la cadena productiva.

El emprendimiento se caracteriza por un **manejo agroecológico** de sus cultivos, con foco en la **producción de alimentos de calidad y en procesos cuidados** desde la materia prima hasta la elaboración final. Ese compromiso con una producción sostenible le permitió ser reconocido como **Empleo Verde Local (EVL – RAMCC)** en la categoría Producción Sostenible de Alimentos.

En pecán, La Chacrita cuenta actualmente con dos hectáreas implantadas con las variedades **Stuart, Harry Super, Desirable y Starking**. Mariano León y Carolina Torri explicaron que el monte fue implantado en 2008, a partir de la disponibilidad varietal que existía en los viveros en aquel momento, y que el diseño se realizó junto con INTA Campana, priorizando la **complementariedad entre variedades para favorecer una buena polinización**.

Durante el encuentro, los anfitriones compartieron parte de su experiencia de manejo. Recordaron que en los primeros años **trabajaron con riego por goteo** y algunas fertilizaciones iniciales, aunque luego, por las buenas características del suelo y un período de abundantes lluvias e inundaciones, el riego dejó de utilizarse temporalmente. Actualmente, señalaron que se encuentran trabajando en la **reestructuración del sistema**, con el objetivo de retomar un manejo más planificado a partir de la campaña 2026/27.



La cosecha, por tratarse de una **plantación pequeña**, se realiza en forma manual, mediante vareo y uso de media sombra. La poda se lleva adelante en invierno, luego de la cosecha, generalmente entre julio y agosto. En cuanto al manejo sanitario, Mariano y Carolina comentaron que hasta el momento **no han tenido necesidad de aplicar fitosanitarios**, más allá del control puntual de hormigas y algunas medidas de protección del monte.

Uno de los aspectos que destacaron como más valiosos dentro del sistema es el aprovechamiento de los restos vegetales. Según explicaron, **los residuos de poda, de cosecha e incluso del pelado son reincorporados al circuito productivo** a través del compostaje, una práctica que contribuye a sostener la fertilidad del suelo y refuerza la **mirada agroecológica del establecimiento**.



De cara al futuro, mencionaron varios desafíos como ampliar superficie, incorporar de manera más sistemática insumos biológicos, reorganizar el riego y **mejorar la estabilidad productiva** frente a la alternancia de rendimientos. Pero también remarcaron un punto central para el crecimiento de la actividad, **el valor del intercambio entre pares**.

“Ver cómo trabaja otro productor siempre ayuda. A veces una mirada externa aporta ideas prácticas o soluciones que uno no había considerado”, comentaron durante el encuentro.

La jornada permitió recorrer el establecimiento, **compartir experiencias y fortalecer vínculos** dentro de la red de productores de pecán. Para Mariano y Carolina, estos espacios tienen un valor especial, el intercambio con otros productores y técnicos también fue importante en sus propios inicios, cuando **comenzaron a vincularse con experiencias impulsadas por INTA**.



Como mensaje para quienes están comenzando en el cultivo, dejaron una reflexión que resume el espíritu de la jornada y la mirada de largo plazo que requiere el pecán: ***“Quizás el mejor momento para plantar fue hace 20 años, pero el segundo mejor momento es ahora”***.

La experiencia de La Chacrita muestra cómo un proyecto familiar puede integrar producción, agregado de valor, sostenibilidad y aprendizaje compartido. **También confirma que el crecimiento del pecán argentino se construye con planificación, trabajo en red y productores dispuestos a abrir sus tranqeras para compartir lo aprendido**.

Mercado interno de pecán, sumar proveedores y cuidar la calidad

CAPPECAN invita a sus socios a completar o actualizar sus datos para integrar el listado de productores que ofrecen pecanes en el mercado interno. La iniciativa busca facilitar el contacto con compradores, ordenar la información comercial disponible y fortalecer la oferta de pecán argentino.

El **mercado interno** representa una **oportunidad concreta para ampliar el consumo de pecán**, acercar el producto a nuevos canales y generar más herramientas comerciales para los productores. Con ese objetivo, CAPPECAN pone a disposición de sus socios un **listado de proveedores**, donde compradores, distribuidores, comercios, elaboradores y consumidores pueden encontrar **productores disponibles en distintas zonas del país**.

Para que esta herramienta sea útil y esté actualizada, es fundamental que los socios completen o revisen sus datos. Contar con información clara sobre ubicación, tipo de producto ofrecido, modalidad de venta y canales de contacto **mejora la conexión entre oferta y demanda, aporta visibilidad a cada productor y contribuye a ordenar el desarrollo comercial del sector**.

Calidad para sostener el valor

El crecimiento del mercado interno debe ir acompañado por criterios comunes de calidad. **Los precios de referencia compartidos por CAPPECAN para la campaña 2026 están asociados a nuez de primera calidad**, entera, sana, limpia, llena, seca, sin materias extrañas, sin contaminantes, sin sabores u olores extraños, sin defectos externos ni alteraciones internas, uniforme y **correspondiente a una misma campaña agrícola**.



Cuidar estos parámetros es clave para **sostener el valor del producto** y fortalecer la confianza de los compradores. La calidad también depende del correcto almacenamiento y manejo comercial, **se recomienda conservar el pecán en ambientes frescos, secos, protegidos de la luz y alejados de olores externos**, para preservar sus características y evitar procesos de deterioro como el enranciamiento.

En operaciones con distribuidores o canales intermedios, es importante acordar e informar las **condiciones de conservación del producto**, asegurando que llegue al consumidor final en óptimas condiciones.



Precios de referencia

CAPPECAN también puso a disposición los **precios de referencia para el mercado interno** – campaña 2026, elaborados a partir de variables técnicas y comerciales del contexto actual. Estos valores buscan orientar a productores y compradores, promoviendo mayor previsibilidad en las decisiones comerciales.

El informe contempla **precios para pecán con cáscara y pecán pelado mariposa**, según segmento de venta mayorista, minorista y público. Los precios mayoristas son puestos en origen y no incluyen flete; además, consideran volúmenes mayoristas superiores a 500 kg para pecán con cáscara y superiores a 100 kg para pecán pelado.

Fortalecer el mercado interno requiere información actualizada, proveedores visibles y un compromiso común con la calidad. Sumarse al listado de CAPPECAN es una forma concreta de aportar al **crecimiento ordenado y sostenible del pecán argentino.**



Completá o actualizá tus datos para sumarte al listado de proveedores de CAPPECAN:

<https://cappecan.com.ar/novedades/quieres-vender-tus-pecanes-sumate-al-listado-de-cappecan/>

Descargá el listado de precios de referencia – Mercado interno | Campaña 2026:

<https://cappecan.com.ar/el-pecan/#precios>



Novedades de nuestros socios

Tucumán, pecán y una apuesta productiva con proyección

El pecán argentino volvió a tener presencia en medios nacionales. En una nota publicada por Cadena 3, **Jerónimo Japaze, socio de CAPPECAN y productor tucumano de La Cocha**, compartió la experiencia de una empresa familiar que apostó por el cultivo intensivo de nuez pecán como alternativa de diversificación productiva.

La historia refleja el potencial de una actividad que requiere **planificación, inversión y visión de largo plazo**. Según destaca la publicación, el árbol de pecán comienza a producir con mayor fuerza a partir del sexto año, por lo que el manejo técnico, la selección genética, la calidad del agua y las condiciones de suelo son factores clave para lograr buenos resultados.

Desde Tucumán, Japaze también remarca la **proyección comercial del cultivo**, tanto en el mercado interno —impulsado por el interés en alimentos saludables— como en la exportación, donde el pecán argentino viene ganando espacio en destinos internacionales.



Su experiencia muestra cómo **el pecán sigue abriendo camino en distintas regiones del país**, con productores que apuestan a la diversificación, el conocimiento técnico y el crecimiento de una cadena con fuerte potencial.

Para leer la nota completa publicada por Cadena 3:

https://www.cadena3.com/noticia/la-argentina-posible/el-superfruto-de-sarmiento-tucuman-se-consolida-en-la-cima-de-la-nuez-de-pecan_541837



Novedades de nuestros socios

Cuando producir también es sembrar bienestar

El pecán vuelve a mostrar que su valor va más allá del fruto. Un artículo publicado por Infobae puso el foco en una iniciativa impulsada, entre otros, por Abel Pintos, socio de CAPPECAN, **productor sustentable de nuez pecán y referente en la difusión de este cultivo en el país.**

Desde **La Matera, en Mercedes, Buenos Aires, Pintos y Marcelo González promueven una mirada integral sobre la producción:** cultivar pecán como alimento, como actividad económica con potencial y también como aporte concreto al ambiente, la salud y la comunidad.

Esa visión se refleja en la **plantación de árboles de pecán en hospitales de la Ciudad de Buenos Aires.** La iniciativa comenzó con 30 ejemplares en el Hospital de Niños Dr. Ricardo Gutiérrez y luego se extendió a otros centros de salud, con el objetivo de **sumar espacios verdes,** generar sombra, capturar carbono, favorecer la biodiversidad urbana y mejorar el entorno hospitalario.



Además, **La Matera** avanza en un proyecto junto a la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, que busca convertir al **establecimiento en el primer campo experimental para la formación de futuros profesionales.** En ese marco, recibieron la visita de autoridades de la facultad, docentes, representantes del Ministerio de Salud de la Ciudad de Buenos Aires, de los hospitales Alvear y Moyano, y del intendente de Mercedes, Juan Ignacio Ustarroz, para recorrer las instalaciones y comenzar a dar forma a este nuevo camino de trabajo conjunto.

La experiencia muestra cómo el pecán puede tender puentes entre **producción, educación, salud, ambiente y bienestar.** También permite **acercar el cultivo a nuevos públicos** y fortalecer su valor como alimento saludable y sustentable, reconocido por su aporte de grasas saludables, antioxidantes, vitaminas, minerales y fibra.

Te invitamos a leer el artículo completo publicado por Infobae: <https://www.infobae.com/salud/ciencia/2026/04/08/un-aliado-silencioso-el-arbol-de-pecan-y-su-rol-en-la-salud-y-el-bienestar/>



EXPORTACIÓN 2026: convocatoria a socios y próxima encuesta

La Cámara Argentina de Productores de Pecán da inicio a la campaña de exportación 2026 y, desde la Subcomisión de Exportación (SCE), ya se encuentran en marcha las acciones orientadas a coordinar operaciones, relevar la oferta exportable y avanzar en las gestiones comerciales de la nueva temporada.



Foto: Gabriel Lunazzi

En este marco, el **jueves 21 de mayo a las 19:30 h se realizará una Reunión Informativa para Socios**, donde se compartirán novedades sobre la situación del mercado, operaciones, precios estimados y lineamientos generales para participar de las exportaciones asociativas durante este año.

Posteriormente, se remitirá la **segunda encuesta de relevamiento**, una herramienta clave para conocer el compromiso y la disponibilidad real de producto por parte de los socios interesados en exportar en 2026.

Contar con información precisa sobre **volúmenes disponibles** –tanto con cáscara como pelado –, **variedades y tamaños** resulta fundamental para que la SCE pueda dimensionar la oferta exportable y avanzar en operaciones acordes a las características del producto disponible.

Asimismo, se recuerda que, como todos los años, los productores que deseen exportar a través de la CAPP deberán completar y remitir las **“Normas para participar en las Exportaciones Asociativas”**, documento en el que se detallan las condiciones y requisitos de esta operatoria. Este documento será remitido oportunamente a todos los socios.



La SCE continúa trabajando activamente en la **búsqueda y negociación de oportunidades comerciales** y en la definición de procesos que permitan que la **exportación asociativa** a través de la Cámara sea cada vez más eficiente, ordenada y beneficiosa para todos los socios.

La participación y el compromiso de cada productor serán claves para consolidar una **campana 2026 con mayores oportunidades de comercialización y crecimiento para el sector**.

Tips técnicos de mayo y junio

Con el avance del otoño y el ingreso al período de cosecha, es clave ajustar el manejo del monte para cuidar la calidad del fruto y preparar el próximo ciclo productivo.

Mayo: foco en cosecha y postcosecha

- **Evitar el tránsito en el monte** cuando el suelo está muy húmedo, para prevenir compactación y anegamientos.
- **Revisar el estado de madurez de cada variedad:** no todas maduran al mismo tiempo y pueden requerirse varias pasadas.
- **Mantener el suelo limpio y nivelado** para facilitar la recolección y evitar pérdidas de fruta.
- **No dejar los frutos demasiado tiempo en el piso,** especialmente en condiciones de humedad.
- **Llevar la cosecha a un galpón limpio,** ordenado, ventilado y libre de animales.
- **Secar la nuez lo antes posible** hasta alcanzar una humedad de conservación de entre 5% y 5,5%.
- **Controlar** que cajones, bolsas o big bags permitan **buena circulación de aire.**
- **Registrar** fechas, rendimientos, variedades y observaciones del monte para planificar mejor la próxima campaña.

ARLETTAZ®

MAQUINARIA Y SOLUCIONES AGROINDUSTRIALES

LÍNEA PECÁN



**Construidas
para durar**



**Innovación al servicio
del productor**

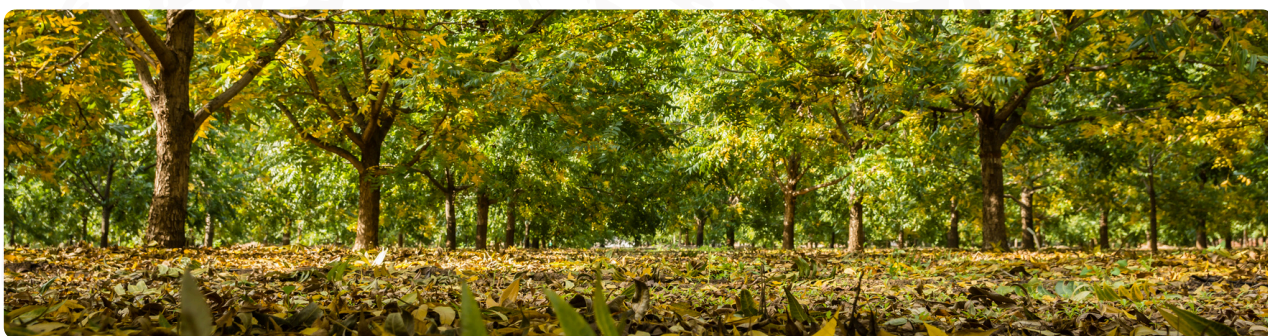


**Eficiencia en
cada proceso**



Junio: cierre de cosecha y planificación

- Finalizar la cosecha lo antes posible, priorizando el **correcto secado y conservación del producto**.
- **Limpiar y revisar maquinaria**, equipos, tanques y mochilas para dejarlos listos para futuros trabajos.
- **En montes jóvenes**, aprovechar los árboles sin hojas para observar la estructura y **realizar podas de formación**.
- **En montes adultos**, **planificar podas de corrección y raleo**, evitando quitar más del 25% de la copa por año.
- **Mantener el control de hormigas**, utilizando productos adecuados y con criterio ambiental.
- En zonas húmedas, realizar **controles preventivos de enfermedades fúngicas** y rotar principios activos.
- Para **nuevas plantaciones**, reservar plantas, preparar el terreno, demarcar posiciones, prever tutores, protecciones, mano de obra y sistema de riego.
- **Registrar** gastos, ingresos, contactos comerciales y resultados de la temporada.



Estas recomendaciones resumen los **principales puntos de manejo para mayo y junio**. Quienes quieran profundizar en cada tarea pueden consultar las notas técnicas completas disponibles en la web de CAPPECAN, con **contenido exclusivo para socios**.

Tareas mensuales de mayo - Tareas mensuales de junio

¿QUÉ ES EL RAISÁN?

RAISÁN es un producto natural formulado a base de QUITOSANO, extraído de la cáscara de los crustáceos, que actúa induciendo mecanismos de RESISTENCIA SISTÉMICA ADQUIRIDA.

El QUITOSANO, inductor de los mecanismos de defensa propios de las plantas, es el segundo polímero más abundante de la naturaleza.



CÁMARA ARGENTINA
DE PRODUCTORES DE 
PECÁN

CAPPECAN INFORMA

   @cappecanarg

www.cappecan.com.ar