



**III SIMPOSIO  
SUDAMERICANO  
DE NUEZ PECÁN**  
15 - 16 DE NOVIEMBRE, 2024  
**URUGUAY**

## **Programa III Simposio Sudamericano de Nuez Pecán**

### **Viernes 15 de noviembre - INIA Las Brujas**

**8:00-8:30**

Recepción e inscripciones. Recepción de posters

**8:30-8:40**

Palabras de bienvenida: comisión organizadora y autoridades (INIA)

**8:40-10:30**

*Situación actual del pecán en Argentina, Brasil y Uruguay*

*Moderadora: Betty Francia (APPU)*

- Roberto Zoppolo (INIA), Juan Patricio Enright (APPU) y Paula Conde (INIA)
- Enrique Frusso (INTA; FAUBA), Joaquín Torassa (Cluster del Pecán) y Facundo Tejerina (CAPPecan)
- Carlos Roberto Martins (Embrapa) y Eduardo Basso (IBPECAN)
- Preguntas

**10:30 - 11:30**

- Pecan break y sesión poster sector A

**11:30-13:30**

*Cultivares / genética / ecofisiología*

*Moderador: Enrique Frusso (INTA; FAUBA)*

- La producción de pecán en zonas áridas: desafíos y oportunidades. Eber Delgado (CREAS-CONICET)
- Construyendo la narrativa ecofisiológica de pecán en Argentina: principales focos y avances. Sebastián Cambareri (INTA)
- Zoneamiento edafoclimático del sur de Brasil. José Maria Filippini Alba (EMBRAPA)
- Cultivares e novos materiais genéticos en Brasil. Jaceguá de Barros (Pecanita)

- Análisis genético de cultivares y material asilvestrado. Cristina Soldati (INTA)
- Análisis genético de cultivares. Valdir Marcos Stefenon (UFSC)
- Preguntas

### **13:30-14:30**

Almuerzo

### **14:30-15:00**

Sesión poster sector B

### **15:00-16:30**

*Manejo del cultivo de pecán*

*Moderador: Paulo Lipp (SEAPI-RS)*

- Fertilización. Raúl Lavado (FAUBA)
- Poda e desbaste de nogueira-pecã em pomares com problemas de sombreamento. Cristiano Geremias Helwig (Embrapa Bolsista CNPq-Brasil)
- Manejo agroecológico. Georgina García Inza (INIA)
- Preguntas

### **16:30 – 17:00**

Pecan break y sesión poster sector C

### **17:00-18.30**

*Poscosecha, subproductos, comercialización*

*Moderador: Georgina García -Inza (INIA)*

- Factores determinantes en la conservación de la calidad, composición nutricional y nutracéutica de las nueces pecán. Facundo Ibáñez (INIA)
- Desarrollo de estrategias de conservación de nuez pecán en función de su mercado objetivo y optimización de los parámetros de proceso para la extracción de aceite de nuez pecán: impacto en rendimiento y calidad. Marina Panozzo (INTA)
- ¿Subproductos? Aprovechamiento y revalorización de los coproductos de la nuez pecán. Mercedes Rasia. (FCA-UNER e Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Entre Ríos CONICET-UNER)
- Experiencia para la exportación de pecán: caso Divinut Brasil
- Preguntas

## **Sábado 16 de noviembre**

### **Día de campo y charlas técnicas sobre el cultivo del pecán**

**Lugar:** Predio del productor de pecán Gustavo Rapetti, Canelón Chico – Canelones

<https://maps.app.goo.gl/gH3QtqLZCpRmJ2zw9>

**Horario:** 9:00 – 14:00

\*Trabajo en grupos reducidos

\*Espacio de intercambio con especialistas y participantes

#### **Programa:**

- Recorrida guiada por la plantación, charla con el productor y técnico sobre el manejo general del monte.
  
- Charlas prácticas sobre manejo del cultivo de pecán
  - ¿Cómo planteo la nutrición teniendo en cuenta el estado del cultivo? A cargo del Ing. Agr. Mariano Marcó (Asesor, Argentina)
  - Manejo integrado en el cultivo de pecán. A cargo de la Ing. Agr. Carolina Leoni (INIA, Uruguay)
  - Herramientas para la instalación de plantaciones agroecológicas de Pecán en Uruguay. A cargo del Ing. Agroforestal Gastón Carro (director en Espíritu del Bosque).
  
- Charla especial  
“La revolución de la nuez pecán de materia prima al valor agregado”. María Julieta Forissi. Establecimiento Los Pecanes - Nuez pecan La Reina, Gerente General
  
- Almuerzo
  
- Muestra fotográfica "la vida a través del pecán"
  
- Cierre del simposio

## ORGANIZAN



## APOYAN



## PATROCINADORES



## DECLARADO DE INTERÉS MINISTERIAL



Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca



Ministerio  
de Educación  
y Cultura



Ministerio  
de Industria,  
Energía y Minería



UruguayNatural  
Ministerio de Turismo