Publicado en Ciudad de México el 28/11/2018

# [Se preveé un crecimiento del 27% de nuez pecanera al cierre del 2018](http://www.notasdeprensa.es)

## Las regiones productoras del norte del país reportan avance en la cosecha de nuez pecanera y se estima un crecimiento del 27% respecto al año pasado de acuerdo con cifras de SIAP

 El Comité Mexicano del Sistema Producto Nuez, A.C. (COMENUEZ) www.comenuez.com dio a conocer que algunas regiones productoras de nuez han terminado de cosechar y que en otras zonas cada vez más huertas inician sus actividades de recolección, de acuerdo al Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) SAGARPA/COMENUEZ se prevé que la producción de este año alcance una cifra superior a las 141,700 mil toneladas de nuez pecanera un porcentaje por arriba del 27% comparado con el 2017. Para la zona de producción de Chihuahua, específicamente en la zona de Jiménez y Camargo, el avance de la cosecha para nueces criollas lleva un 80% de avance, y 22% para nueces finas. La disminución gradual de alta humedad ambiental se registra en el clima de la zona con días templados y temperaturas muy frescas durante la noche. El follaje se observa en etapa final con pigmentación y defoliación generalizada por lo que el pronósticos de frío en pocos días se inducirá al reposo en los árboles para el inicio del período en la acumulación de frío. El Delicias la cosecha el avance de la cosecha es del 65%, en Coahuila la mayoría de las huertas han terminado de cosechar, en la Comarca Lagunera el proceso de recolección sigue avanzando y se reporta como buena cosecha, buena calidad y poca humedad. En Durango las pizcas se han generalizado aunque sólo se lleva un 5% de recolección en las huertas. En Sonora prácticamente la cosecha ya terminó. El nogal requiere de climas que tengan como mínimo óptimo 550 horas frío, se adapta tanto a suelos arenosos como arcillosos siempre y cuando tenga un buen drenaje; de igual forma, se adecua tanto a climas secos como húmedos y existen varias densidades de plantaciones que varían entre los 100 y 200 árboles por hectárea, ya que está establecida la plantación, hay que tener un manejo óptimo del riego, los nutrientes de la tierra, control de malezas, plagas y enfermedades, poda, etc. México se ha posicionado a como el mejor lugar para adquirir nuez pecanera de calidad y es importante que el mundo lo sepa, los productores mexicanos son gente confiable y honesta capaz de cumplir con los más altos estándares de inocuidad que los mercados extranjeros actualmente demandan. El principal objetivo de COMENUEZ es mantener y mejorar la rentabilidad de la cadena productiva de la nuez mexicana, la superficie plantada con nogales en el país va en aumento y se están haciendo los primeros pronósticos de producción en México que utilizan bases estadísticas sólidas e incluye a las principales zonas productoras del país. El Comité Mexicano del Sistema Producto Nuez, A.C., constituído el 15 de abril de 2008 es la figura jurídica con la que se representa al Sistema Producto Nuez, nace a partir de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable en su artículo 150, donde se indica que se debe formar un Comité Sistema Producto por cada producto básico y estratégico. Tiene como función organizar a los agentes y eslabones de la cadena productiva nogal/nuez en los estados de Chihuahua, Sonora, Coahuila, Nuevo León, Durango y la Región de la Comarca Lagunera, con el objeto de establecer entre sus agremiados, relaciones de negocios productivos buscando el beneficio de todos y cada uno de los eslabones participantes. Recursos adicionalesFacebook: https://www.facebook.com/vaconnuez/Twitter: https://twitter.com/vaconnuezWebsite: http://www.comenuez.com/Instagram: https://www.instagram.com/nuez\_pecanera\_mexicana/

**Datos de contacto:**

Marketing Q S

Agencia de Relaciones Públicas

+ 52 55 5615

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/se-prevee-un-crecimiento-del-27-de-nuez](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Consumo Chihuahua Coahuila de Zaragoza Ciudad de México



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)