

Programação completa

Tema da edição: **Produção eficiente, mercado e agregação de valor à noz-pecan**. Criado para conectar, pensado para transformar.

Quinta, 12 de novembro

Painéis técnicos · Abertura oficial

8h **Recepção, inscrições locais e credenciamento**

→ 8h30

8h30 **Sessão de boas-vindas ao ENAPecan 2026**

→ 8h40

Coordenação do ENAPecan 2026

EIXO 1

Comercialização de noz-pecan, mercado interno e exportação — Painel 1

Moderação: Claiton Wallauer — Presidente do IBPecan

8h40 **Mercado internacional de noz-pecan: oportunidades e desafios**

→ 9h10

Diego Milanich

Diretor de Comércio Exterior — Delta Berries & Nuts

9h10 **Qualidade e conformidade na cadeia da noz-pecan: das boas práticas aos mercados nacionais e internacionais**

→ 9h40

Eng. Agr. Hugo Caruso

Ministério da Agricultura e Pecuária

9h40 **O futuro da cadeia global da noz-pecan: tendências de mercado, sustentabilidade e oportunidades para o Brasil**

→ 10h10

Goretti Guasch

Diretora-executiva do International Nut and Dried Fruit Council (INC)

10h10 **Perguntas**

→ 10h30

10h30 **Pecan Break & Rodada de Conexões**

→ 11h

Rua Coberta — empresas, entidades e instituições

EIXO 1

Panorama da produção no Sul do Brasil — Painel 2

Moderação: Eng. Agr. Luiz Antônio Palladini — Coordenador da Pesquisa em Fruticultura da Epagri

11h **Situação da produção de noz-pecan no Rio Grande do Sul: uma oportunidade para a Serra Gaúcha**

→ 11h20

Eng. Flor. Antônio Carlos de Leite Borba

Emater/RS

11h20 **Panorama da produção catarinense de noz-pecan, com ênfase no Alto Vale do Itajaí**

→ 11h40

Eng. Agr. Glauco Henrique Lindner

Extensionista rural da Epagri de Rio do Sul

11h40 **Panorama da produção de noz-pecan no Paraná**

→ 12h

Eng. Agr. Rogério da Silva Almeida

Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná / Iapar-Emater)

12h **Perguntas**

→ 12h20

12h20

→ 14h

Pecan Brunch Experience — Senac

Gastronomia, rodada de negócios e intercâmbio de experiências na Rua Coberta e na sala Multiuso

EIXO 2**Construindo pomares de alta produtividade**

Moderação: Eng. Agr. Paulo Lipp — Coordenador do Pró-Pecã / SEAPI-RS

14h

→ 14h30

Como implantar pomares de noqueira-pecan de alta produtividade**Eng. Agr. Jonas Hamman**

Consultor da Monte Belo

14h30

→ 15h

Saúde do solo em pomares de noqueira-pecan**Eng. Agr. Ezequiel Cesar Carvalho Miola**

Universidade Federal de Pelotas

15h

→ 15h30

Qualidade física do solo em pomares de noqueira-pecan no Rio Grande do Sul: desafios e oportunidades**Eng. Agr. Adilson Luís Bamberg**

Embrapa

15h30

→ 16h

Perguntas**16h**

→ 16h30

Pecan Break & Rodada de Conexões

Rua Coberta — empresas, entidades e instituições

EIXO 3**Irrigação e manejo fitossanitário**

Moderação: Profa. Dra. Caroline Wesp Guterres — Departamento de Fitossanidade, Faculdade de Agronomia da UFRGS

16h30

→ 17h10

Manejo e controle de doenças da noqueira-pecan: experiência dos Estados Unidos para os pomares brasileiros**Eng. Agr. Prof. Clemen Junior de Oliveira**

University of Georgia

17h10

→ 17h50

Fertirrigação da noqueira-pecan: exemplo que vem da macieira**Eng. Agr. Gilmar Nachtigal**

Embrapa

17h50

→ 18h10

Perguntas**18h10**

→ 19h30

Abertura oficial do ENAPecan 2026 e Destaques “Pecaneiro 2026”**20h****Confraternização**

Por adesão

Sexta, 13 de novembro

Painéis técnicos · Tarde de campo

EIXO 4**Experiências de sucesso na cadeia da noz-pecan**

Moderação: Eng. Agr. Didone Thompson — Emater/RS

8h30

→ 9h

Manejo do pomar na Serra Gaúcha para alta produção**Família Pecan D'Oro**

Pecan D'Oro

9h

→ 9h30

A inserção da noz-pecan em roteiros gastronômicos e no turismo de experiências**Família Pecantelli**

Pecantelli

9h30

→ 10h

Tendências e perspectivas: novas formas de valorizar a noz-pecan**Família Pecan Brasil**

Pecan Brasil

10h

→ 10h20

Perguntas**10h20**

→ 10h40

Pecan Break & Rodada de Conexões**EIXO 5****Inovações na pecanicultura brasileira**

Moderação: Jairo João Carbonari — Chefe da Divisão de Defesa Agropecuária da SFA-RS/MAPA

10h40

→ 11h10

Seleções avançadas de nogueira-pecan: ampliando as opções de cultivares para a pecanicultura brasileira**Eng. Agr. Carlos Roberto Martins**

Embrapa

11h10

→ 11h40

Trufas em pomares de nogueira-pecan: produção, manejo e perspectivas para o Brasil**Marcelo Sulzbacher**

CEO da Simbiose Tartufo

11h40

→ 12h10

Cooperativismo, sustentabilidade e qualidade: caminhos para fortalecer a cadeia da noz-pecan e ampliar sua competitividade**Jacqueline Bellé Todeschini**

Consultora e instrutora do Sebrae RS

12h10

→ 12h30

Perguntas**12h30**

→ 14h

Intervalo para almoço e deslocamento ao pomar

Almoço não incluso no ingresso do evento

14h

→ 17h

Tarde de campo — visita técnica à propriedade da família Pecantelli

Atividade em sistema de estações, com empresas expositoras e atividades das entidades parceiras

17h**Encerramento do ENAPecan 2026**Inscrições e informações: flyupsolucoes.com.br/enapecan · WhatsApp (51) 99829-1140