



Contacto: Lucy Keith  
Fleishman-Hillard  
(512) 495-7174  
[lucy.keith@fleishman.com](mailto:lucy.keith@fleishman.com)

### **La National Mango Board Recibe el Año Nuevo con la Emisión de Materiales de Educación Culinaria con el Mango Fresco**

**Orlando, Fla. (16 de enero de 2014)** — La National Mango Board (NMB) recientemente anunció la publicación de sus nuevos materiales educativos para estudiantes de ciencias culinarias, instructores de ciencias culinarias, y chefs profesionales. La NMB trabaja estrechamente con profesionales, chefs, y operadores del sector de servicio de alimentos para alentar el uso del mango fresco en platillos de cadenas de restaurantes en todo Estados Unidos. El vídeo *Fresh Mango-The Basics for Foodservice* (El Mango Fresco-Principios Básicos para Servicio de Alimentos) y el Plan de Estudios para el Mango Fresco (*Fresh Mango Curriculum*) cubren los aspectos fundamentales del producto en toda la gama de temas desde las formas en que el mango se produce hasta cómo optimizar la versatilidad de la fruta para el menú – todo lo que los operadores necesitan para crear artículos frescos, deliciosos, y saludables para el menú con la añadidura de mango fresco.

La instrucción de chefs respecto de los usos del mango es la clave para incrementar el volumen en el sector de servicio de alimentos, y como componente de su programa de Relaciones Públicas y Comercialización en Servicio de Alimentos, la NMB desarrolló un plan de estudios para la instrucción culinaria y vídeos para capacitar a estudiantes e instructores culinarios, además de chefs practicantes, sobre el manejo y la preparación de platillos con mango fresco. “En nuestro programa de servicio de alimentos estamos descubriendo que el éxito para el uso de mango fresco en menús no solo depende del conocimiento de los aspectos fundamentales de cómo ordenar y manejar esta fruta popular,” dice Megan McKenna, Directora de Comercialización de la NMB, “sino que también del entendimiento de la versatilidad asombrosa del mango fresco en todas las secciones del día, tanto en aplicaciones dulces como saladas.”

El programa se diseñó para que los chefs de la Federación Culinaria Norteamericana (*American Culinary Federation*) pudieran obtener créditos de formación continua, y el *Plan de Estudios Sobre el Mango Fresco* fue aprobado por la Federación Culinaria Norteamericana



como curso de 8.5 horas de formación continua. Todos los materiales educativos y recursos culinarios están disponibles en el sitio web de la NMB en [mango.org/foodservice/culinary-education](http://mango.org/foodservice/culinary-education).

Para informarse más acerca del programa de servicio de alimentos de la NMB, favor de visitar [www.mango.org/es/comercialización-servicio-de-alimentos](http://www.mango.org/es/comercialización-servicio-de-alimentos).

### **Sobre la National Mango Board**

La National Mango Board es una organización nacional de promoción e investigación sustentada por cuotas que se aplican al mango nacional y al mango importado. La Mango Board realiza campañas educativas y promocionales que impulsan la concientización e incrementan el consumo de mango fresco en hogares y restaurantes. Una taza de mango contiene sólo 100 calorías, es una fuente excelente de las vitaminas A y C, una buena fuente de fibra, y una fuente maravillosa de sabor tropical.

El consumo de mango per cápita ha incrementado un 32% desde 2005 a aproximadamente 2.47 libras por año en 2012. El volumen de importación del mango fue 804 millones de libras en 2012. Infórmense más en [mango.org](http://mango.org).