



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

**La National Mango Board celebrará un webinario sobre Maduración, para Minoristas e Importadores**  
*Expertos en maduración impartirán directrices a importadores, mayoristas y corredores de mango, sobre la importancia de la maduración del mango, y sobre el Protocolo de Manejo y Maduración del Mango.*

**Orlando, Florida. (3 de abril de 2014)** –La National Mango Board (NMB), conjuntamente con la Universidad de California (Departamento de Ciencias Fitológicas) celebrará el jueves 24 de abril de 2014, a las 04:00 pm., hora del Este, un webinario gratuito sobre la Maduración del Mango. En el evento se hablará de por qué es importante la maduración del mango para el consumidor de los EE.UU., y de cómo utilizar el nuevo “Protocolo de Manejo y Maduración del Mango”.

Con el fin de hacer mejor la experiencia alimenticia de los consumidores de mango, la NMB ha invertido en su programa “Mango Maduro y Listo para Comer”, cuyo objetivo es ayudar a la industria del mango a llevar a los consumidores de los EE.UU. una fruta madura y lista para su disfrute. “La NMB pone un acervo de herramientas a disposición de la industria, si ésta tiene el deseo de crear su propio sistema de maduración”, dice William Watson, Director Ejecutivo de la NMB. Durante el webinario, la NMB expondrá su nueva herramienta de maduración: el “Protocolo para el Manejo y la Maduración del Mango”, que estará a disposición de la industria.

Además, el doctor Carlos Crisosto, del Departamento de Ciencias Fitológicas de la Universidad de California, sede de Davis, hablará sobre los beneficios de implementar un programa de maduración, y compartirá sus reflexiones sobre los efectos positivos de la maduración tanto en los consumidores, como en la aceptación. Pamela Riemenschneider, Editora de la revista Produce Retailer, y de The Packer Retail, se unirá al webinario para analizar casos exitosos de maduración, así como tendencias de la industria de productos agrícolas.

Conferencistas y temas:

- Introducción: Megan McKenna, National Mango Board.
- Por qué es importante la maduración para los consumidores de mango: Dr. Carlos Crisosto, Universidad de California, sede de Davis.
- Casos exitosos de maduración: Pamela Riemenschneider, Editora de la revista Produce Retailer, y de The Packer Retail.
- NUEVA HERRAMIENTA: Protocolo de Manejo y Maduración del Mango: Wendy McManus, National Mango Board.

¿Quiénes deben asistir?

- Importadores, mayoristas y corredores de mango.
- Expertos en centros de distribución minorista, y en garantía de calidad.
- Compradores, gerentes de categoría, y mercaderistas.

Para obtener más información, o para registrarse en el webinario, visite nuestra página web:  
[www.mango.org/webinar](http://www.mango.org/webinar).

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

La National Mango Board es un grupo de promoción agrícola avalado por evaluaciones de mango nacional e importado. La Junta fue diseñada para dirigir la conciencia y el consumo de mango fresco en los EE.UU. Una taza

de mango tiene tan solo 100 calorías, y es una excelente fuente de vitaminas A y C; es una buena fuente de fibra, y una asombrosa fuente de sabor tropical.

La disponibilidad *per capita* del mango ha aumentado 53% desde el 2005, hasta alcanzar aproximadamente 2,87 libras por año en el 2013. El volumen de importación de mango en el 2013 fue de 935 millones de libras. Aprenda más en [www.mango.org](http://www.mango.org) .