



Contact: Lucy Keith
Fleishman-Hillard
(512) 495-7174
lucy.keith@fleishman.com

La National Mango Board auspiciará una Conferencia Sobre el Mango Maduro /Listo para Comerse
La NMB pretende eliminar las barreras para la compra del mango entre consumidores de los Estados Unidos

Orlando, Fla (26 de febrero de 2015) – La National Mango Board (NMB) auspiciará una Conferencia Sobre el Mango Maduro/Listo para Comerse el día 26 de marzo de 2015, en el hotel *Hilton Long Beach* en la ciudad de Long Beach CA. El evento gratuito se dividirá en tres sesiones que se concentrarán en los tópicos enumerados a continuación: 1) El Qué, Por Qué, y Cómo del Programa de Maduración del Mango; 2) Dificultades Técnicas de la Maduración del Mango; y 3) Formas en que la Maduración Afecta las Ventas del Mango.

Durante el transcurso de los años, la NMB ha realizado muchas actividades de investigación que demuestran que la fruta madura percibe índices de aceptación más altos entre los consumidores. Armados con esta información, el Programa de Mango Maduro Listo para Comerse (RRTEMP) fue diseñado para brindarle a los consumidores de EE.UU. una fruta de calidad en condición madura y lista para comerse en el momento de la compra. Este programa provee mango con ventajas para la comercialización mediante la eliminación de la resistencia que los consumidores presentan frente a la compra de fruta que aún no ha logrado su maduración óptima.

La NMB ha desarrollado diversas herramientas como la de los índices mínimos de madurez, protocolos para el manejo de la temperatura, y descripciones sensoriales de la fruta que sirven para alentar la producción de un producto de calidad a lo largo de toda la cadena productiva. Además, la NMB creó un Protocolo para el Manejo y la Maduración del Mango, diseñado para ayudar a mejorar las prácticas de manejo del mango en los EE.UU., lo cual resultará en la producción de mango de mejor calidad, una mayor aceptación entre los consumidores, y mayores ventas para el mango. Entre los tópicos que se cubren en el protocolo se incluyen: Madurez y Maduración del Mango, Manejo de la Temperatura del Mango, Almacenamiento y Transporte del Mango, y Manejo y Comercialización del Mango en la Tienda.

“El propósito de esta conferencia es reunir a peritos especialistas en el campo de la maduración de frutas para compartir su conocimiento y experiencia con actores interesados de la industria del mango que tienen interés en informarse más acerca de las dificultades y oportunidades que existen con la maduración del mango,” señaló el Director Ejecutivo de la NMB, Manuel Michel. “Si desean aprender de aquellos que ya han montado programas de maduración exitosos, les animo a que asistan a este evento gratuito. Por otra parte, será una gran oportunidad para conocer a otros miembros de la industria del mango que concuerdan con sus ideas. No es fácil reunir tanta pericia y conocimiento sobre la maduración de frutas en un sólo lugar.”

La conferencia destacará a un panel de peritos especialistas en el campo de maduración de fruta que tienen conocimiento sobre programas exitosos de maduración. A continuación se presenta la lista de los ponentes que estarán presentes:



- Bo Brett, Director Operativo, Mountain View Fruit
- Gary Campisi, Director de Control de Calidad, Wal-Mart Stores
- Dr. Carlos Crisosto, Universidad de California en Davis
- Jan Delyser, Vicepresidente de Comercialización, California Avocado Commission
- Dennis Kihlstadius, Director Ejecutivo, Produce Technical Services
- Wendy McManus, Gerente del Programa con Minoristas, National Mango Board
- James Merkel, Especialista en Maduración, Raley's Supermarkets
- Dr. Jorge Osuna Garcia, Instituto Nacional de Investigación Forestal, Agrícola, y Pecuaria (INIFAP)

Esta conferencia se llevará a cabo en inglés, y habrá servicios de interpretación simultánea al español.

Para obtener más información sobre las mejores prácticas para el manejo del mango, visiten la página mango.org/retail/best-practices. Para obtener una copia del Protocolo de Manejo y Maduración del Mango, visiten mango.org/industry/production-and-post-harvest-practices.

Favor de confirmar su asistencia a la Conferencia Sobre el Mango Maduro/Listo para Comerse comunicándose con Anna Deschamps-Polonia por correo electrónico en APolonia@mango.org.

Sobre la National Mango Board

La National Mango Board es un grupo de promoción agrícola sustentado por cuotas que se aplican al mango nacional y al mango importado. La cámara tiene el propósito de impulsar la concientización y el consumo del mango en los EEUU. El mango es una súperfruta que contiene 100 calorías por taza, es una fuente excelente de las vitaminas A y C, una buena fuente de fibra, y una magnífica fuente de sabor tropical.

La disponibilidad del mango per cápita ha incrementado un 53 por ciento desde 2005 a aproximadamente 2.87 libras por año en 2013. El volumen de importación del mango para 2013 fue de 935 millones de libras. Infórmense más en www.mango.org.