

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)[View this email in your browser](#)

Your Source for the Latest National Mango Board Insights and Updates

En esta edición, destacamos nuestros esfuerzos por posicionar el mango como una categoría con un alto potencial de & crecimiento, y compartimos las últimas novedades sobre las tendencias de & consumo, la información sobre el mercado, y las iniciativas de investigación. & ¡Estamos deseando conectar con ustedes y lograr nuevos éxitos juntos en 2026!



2026 NOMINATIONS

PROCESO DE NOMINACIONES DE 2026

Ya está abierto el proceso de nominaciones de 2026 para los cargos del período 2027-2029.

Los cargos disponibles son:

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

- Un productor nacional (1)
 - Los miembros de la industria del mango que estén interesados en formar parte de la NMB deben visitar [Nominaciones - Miembro de la Cámara Nacional del Mango](#) para obtener todos los detalles y los formularios necesarios. Las preguntas sobre el proceso de nominaciones y nombramientos pueden dirigirse a la Gerente de Operaciones de la NMB, Gabriela Rocha, a nominations@mango.org o por teléfono al 407-629-7318 x112.
 - Las nominaciones deben recibirse a más tardar para el viernes, 27 de febrero de 2026 a las 6:00 p.m. EST.
 - ***Tenga en cuenta que aún no hemos recibido los resultados del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para el proceso de nominaciones de 2025. Tan pronto se hagan disponibles los resultados, nos pondremos en contacto con todas las personas que hayan presentado una nominación y publicaremos los resultados en nuestro sitio web. El proceso de nominaciones de 2026 se llevará a cabo de forma independiente.***
 - Los paquetes de nominación actualizados proporcionan detalles sobre los requisitos, las responsabilidades, y los plazos:

Paquete de Nominaciones para los productores extranjeros:

Español- [Descargar paquete](#)

Portugués- [Descargar paquete](#)

Paquete de Nominaciones para los importadores de Distrito II:

Español- [Descargar paquete](#)

Portugués- [Descargar paquete](#)

Paquete de Nominaciones para los productores nacionales:

Español- [Descargar paquete](#)

Portugués- [Descargar paquete](#)

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

Nomínate a tí mismo o nomina a otra persona para ayudar a aumentar el consumo de mango fresco.

EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR



- El centro de [recetas](#) ofrece más de 500 platillos con mango, tanto en inglés como en español, organizados por categoría, cocina, tiempo de preparación, ingrediente principal y tipo de receta, lo que permite encontrar fácilmente recetas aptas para la dieta cetogénica, ricas en proteínas, de origen vegetal, aptas para niños y enfocadas al entretenimiento.

Cada mes se agregan 3 a 5 recetas nuevas al sitio web. Nuestras más recientes son:

- [Zanahorias asadas con harissa picante de mango y queso feta batido](#)
- [Pollo cremoso con mango y gochujang](#)
- [Barritas de cheesecake de mango bañadas en chocolate](#)
- [Agua fresca de mango y rosa](#)
- [Pudín caliente de pan de mango con cardamomo](#)
- El formulario «[Enviar una receta con mango](#)» en fomenta el contenido generado por los usuarios al recopilar los datos de los colaboradores, la información de las recetas y los archivos, lo que ayuda a mantener un flujo constante de nuevas ideas.

[¡Visita y añade tus recetas y dale «Me gusta» a tus recetas favoritas hoy mismo!](#)

AUGE DE LA INDUSTRIA DEL MANGO Y LOS SECRETOS DE SU NUTRICIÓN INTELIGENTE



El de blogs en destaca contenidos centrados en la educación y la nutrición, incluyendo publicaciones relacionadas con las Guías Alimentarias 2025-2030, la alimentación infantil («¿Pueden los bebés comer mango?»), el mango fresco y el control del peso y el azúcar en la sangre.

Desde el anaquel a la hoja de cálculo: los datos inteligentes de las tiendas impulsan el crecimiento de las ventas de Mango

Desarrollo de la categoría (Fuente: Nielsen, 52 semanas hasta el 27/12/25):

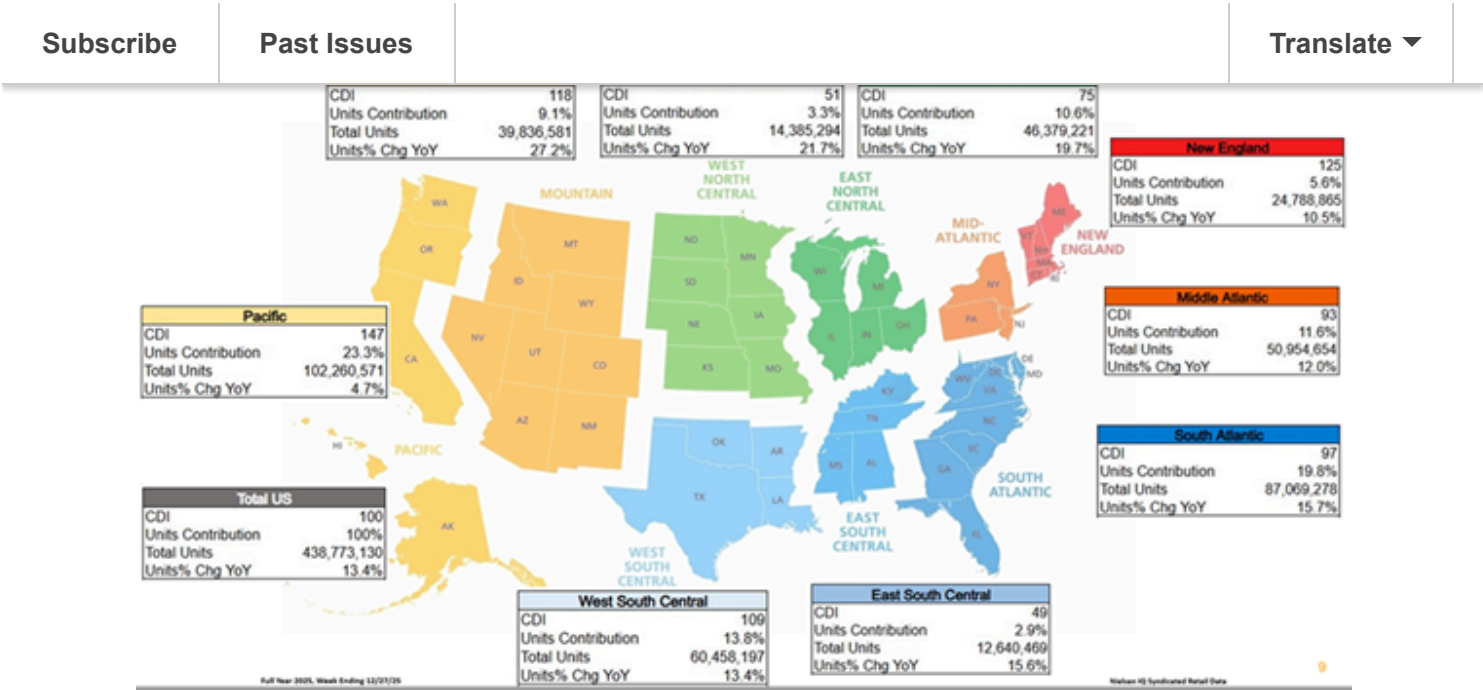
- El mango fresco entero se convirtió & en una de las **10 frutas más vendidas en 2025** en términos de & velocidad unitaria, empatado con las cerezas.
- La velocidad unitaria del mango; entero creció un **+8,4 %** con respecto al año anterior, superando significativamente el crecimiento de la velocidad total de la

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

superando significativamente el crecimiento del volumen unitario total de la categoría de frutas, que fue del +3.3 %.

	Rank	Units/Store/Week	Units/Store/Week % Chg YOY	Units Sold	Unit % Chg YOY	Unit Contributionre [% of Total]	Unit Share PP Chg YOY
TOTAL FRUIT		10,256	1.8%	20,614,522,243	3.3%	100.0%	
BANANAS	1	2,620	0.1%	6,018,655,523	2.6%	29.2%	-0.2%
AVOCADOS	2	1,037	6.5%	2,157,129,662	5.0%	10.5%	0.2%
LIMES	3	847	2.9%	1,800,684,742	4.8%	8.7%	0.1%
GRAPES	4	647	-5.6%	1,454,759,227	(3.5)%	7.1%	-0.5%
APPLES	5	646	-4.6%	1,563,274,646	(2.9)%	7.6%	-0.5%
STRAWBERRIES	6	500	-0.5%	1,141,215,772	1.6%	5.5%	-0.1%
LEMONS	7	400	3.8%	925,753,828	4.2%	4.5%	0.0%
BLUEBERRIES	8	327	2.8%	717,603,718	5.4%	3.5%	0.1%
ORANGES	9	294	6.9%	657,475,380	9.1%	3.2%	0.2%
MANGOS	10	250	8.4%	438,575,316	13.4%	2.1%	0.2%
CHERRIES	10	250	-2.4%	263,826,379	(0.5)%	1.3%	0.0%
PEACHES	12	233	24.0%	310,253,662	23.5%	1.5%	0.2%
WATERMELONS	12	233	-3.6%	450,642,574	(1.6)%	2.2%	-0.1%
MANDARINS	14	212	4.7%	474,717,737	7.9%	2.3%	0.1%
RASPBERRIES	15	195	8.8%	340,538,420	9.4%	1.7%	0.1%
PAPAYAS	16	152	9.3%	166,309,465	13.9%	0.8%	0.1%
BLACKBERRIES	17	148	5.9%	276,135,535	9.6%	1.3%	0.1%
PINEAPPLES	18	114	-4.7%	207,483,877	(4.5)%	1.0%	-0.1%
NECTARINES	19	110	16.9%	129,539,803	14.5%	0.6%	0.1%
PEARS	20	106	-9.7%	199,579,498	(6.3)%	1.0%	-0.1%
CANTALOUPE	21	95	-4.2%	168,296,474	(4.5)%	0.8%	-0.1%
KIWI	22	89	18.5%	153,200,578	23.4%	0.7%	0.1%
PLUMS	23	80	23.9%	116,842,192	22.6%	0.6%	0.1%
SPECIALTY FRUITS	24	77	12.3%	104,745,441	11.0%	0.5%	0.0%
POMEGRANATE	25	60	8.6%	46,361,317	12.8%	0.2%	0.0%

- Las nueve divisiones de EE. UU. experimentaron un crecimiento generalizado del mango en 2025.
- Sin embargo, todavía hay algunas regiones que están subdesarrolladas (bajo CDI) en la categoría del mango, en particular las divisiones del centro noroeste, centro nordeste, y centro sudeste.
- En 2026, trabajaremos con los minoristas de todas las regiones para mantener el impulso, así como con los minoristas de las regiones subdesarrolladas para seguir desarrollando la categoría del mango.



- La velocidad de los dólares del mango fresco cortado creció un **+28.7 %** con respecto al año anterior (últimas 52 semanas de Nielsen, finalizadas el 27/12/25).

	Rank	\$/Store/Week	\$/Store/Week % Chg YOY	\$ Sales	\$ Sales % Chg YOY	\$ Share [% of Total]	\$ Share PP Chg YOY
TOTAL FRUIT		\$6,210	9.5%	\$4,786,349,790	4.8%	100.0%	
WATERMELONS	1	\$775	9.5%	\$1,217,981,492	4.8%	25.4%	0.8%
BLUEBERRIES	2	\$666	2.2%	\$71,949,936	13.3%	1.5%	0.4%
MIXED FRUIT	3	\$553	5.2%	\$1,303,175,762	3.3%	27.2%	-0.4%
PINEAPPLES	4	\$368	5.2%	\$627,878,811	3.7%	13.1%	-0.1%
PLUMS	5	\$303	3512.6%	\$1,645	19,331.6%	0.0%	0.0%
SPECIALTY MELONS	6	\$299	8.5%	\$176,681,328	5.9%	3.7%	0.3%
BLACKBERRIES	7	\$262	61.7%	\$4,941,480	95.9%	0.1%	0.0%
REMAINING FRUIT	8	\$261	3.2%	\$956,266,091	5.7%	2.0%	0.0%
REMAINING BERRIES	9	\$227	-26.4%	\$8,875,999	-34.0%	0.2%	-0.1%
CANTALOUPE	10	\$219	3.8%	\$300,728,200	5.9%	6.3%	0.1%
MIXED BERRIES	11	\$199	12.7%	\$136,383,451	0.2%	2.8%	-0.1%
FRUIT SALAD	12	\$154	-14.7%	\$116,382,200	-12.7%	2.8%	-0.5%
MANGOS ONLY	13	\$134	28.7%	\$159,915,960	41.2%	3.3%	0.9%
POMEGRANATE	14	\$125	27.7%	\$87,855,364	41.6%	1.3%	0.9%
STRAWBERRIES	15	\$116	-1.2%	\$60,319,274	-3.6%	1.3%	-0.1%
APPLES	16	\$112	1.2%	\$122,167,274	2.0%	2.0%	-0.1%
FRUIT COCKTAIL	17	\$112	-18.2%	\$1,763,052	-19.3%	0.0%	0.0%
BANANAS	18	\$110	-2.2%	\$3,303,309	30.9%	0.1%	0.0%
PAPAYAS	19	\$105	12.3%	\$11,852,571	8.9%	0.2%	0.0%
CRANBERRIES	20	\$100	-6.4%	\$1,109,931	11.5%	0.2%	0.2%
TROPICAL FRUIT MIXES	21	\$88	2.2%	\$85,802,149	-8.1%	1.2%	-0.3%
HONEYDEW	22	\$87	6.0%	\$59,197,141	-1.7%	1.2%	-0.2%
VA MANGO RIX	23	\$87	971.9%	\$100,169	6,890.9%	0.0%	0.0%
TANGERINES	24	\$72	6.5%	\$4,556,969	11.4%	0.1%	0.0%
JACKFRUIT	25	\$66	24.6%	\$829,957	21.4%	0.0%	0.0%

Promociones con minoristas durante el primer trimestre:

- El equipo de trabajo con minoristas de la NMB ha concertado más de 30 promociones minoristas durante el primer trimestre, vinculadas al Año Nuevo y

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

- Hemos proporcionado 4000 islas escaparate a los minoristas para las promociones del primer trimestre, lo que supone un incremento con respecto al año anterior.
- Además, hay algunas promociones conjuntas (concursos de escaparates) con *Avocados from Mexico*, vinculadas al *Big Game*, un evento clave para impulsar el volumen de ventas de los minoristas.

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

EL EQUIPO DE TRABAJO CON MINORISTAS DE LA NMB EN ACCIÓN:

Expos de la Industria:

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

Agrícolas del Sureste en enero y a la expo de la Asociación Nacional de Comerciantes Minoristas en febrero para difundir la alegría del mango.

- El equipo se puso en contacto con más de 35 cuentas industriales y minoristas para informarles sobre la disponibilidad del mango y la oportunidad de promocionarlo durante todo el año.

Próxima parada: ¡el Consejo de Productos Agrícolas del Sureste (SEPC)! (Del 26 de febrero al 1 de marzo). Pase por nuestro quiosco n.º 336, ¡nos encantará hablar de todo lo relacionado con el mango



De izquierda a derecha - Muno Evero, Gerente Regional de Cuentas Minoristas, y Juan Mata Gerente Regional de Cuentas Minoristas

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

Lavanya Setia, Directora de Comercialización, East Coast Produce Expo 2026



De izquierda a derecha - Muno Evero, Adrienne Barrero y Juan Mata

[Subscribe](#)

[Past Issues](#)

[Translate ▼](#)

CONSTRUYENDO UNA COMUNIDAD DEL MANGO MÁS FUERTE



PRÓXIMOS EVENTOS:

1. Taller para las Organizaciones de Mango Extranjeras (FMO) de 2026 – Fort Lauderdale, FL

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

los seis principales países exportadores en el taller de las organizaciones de mango extranjeras (FMO) en Fort Lauderdale. Este taller ofrecerá una oportunidad única para fortalecer la colaboración global y mantenerse al día sobre las últimas novedades del sector.

Objetivos:

- Realizar una actividad de formación de equipos para seguir fortaleciendo las alianzas.
- Mantener debates prácticos sobre el informe sobre la cosecha.
- Obtener información actualizada sobre la situación de la industria del mango en cada país y las necesidades de investigación.
- Reforzar el compromiso de informar a los miembros de la industria sobre las noticias de la NMB.

El evento, de dos días de duración, incluye colaboración, debate y planificación estratégica para apoyar el crecimiento continuo de la industria mundial del mango.



Seminario Virtual de este Mes

Trastornos del mango y mejores prácticas de manejo para importadores y minoristas

Durante este seminario virtual, analizaremos las mejores prácticas para el manejo del mango en las instalaciones de los importadores y los centros de distribución de los minoristas, así como los trastornos asociados con el incumplimiento de estas prácticas. El seminario virtual se impartirá en inglés, con traducción al español.

Ponente: Dr. Jeffrey Brecht

Fecha: 25 de feb, 2026

Hora: 3:00PM EST

[Inscríbete](#)

BIBLIOTECA DE SEMINARIOS VIRTUALES:

El mes pasado, organizamos un seminario virtual titulado «Control de las cavidades en la pulpa del mango Ataulfo durante la maduración» con el investigador Dr.

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

trastorno fisiológico que provoca la formación de cavidades en la pulpa del mango «Ataulfo» durante la maduración, así como las estrategias para prevenir su aparición.

Haga clic aquí para ver el seminario web

[Ver seminario web \(inglés\)](#)

[Ver seminario web \(español\)](#)

Visite: <https://www.mango.org/es/industria-del-mango/biblioteca-de-seminarios-web/>

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN SOBRESALIENTE:

El proyecto «Daños por quemaduras de savia en mango para exportación (revisión bibliográfica)», completado por el Dr. Jorge Osuna en 2018, ofrece información sobre los daños relacionados con el látex en el mango, uno de los principales problemas que afectan al mango para exportación. Las quemaduras de savia suelen aparecer como manchas o rayas de color marrón oscuro en la piel de la fruta, lo que afecta negativamente a su aspecto, comercialización y vida de anaquel.

El estudio identifica varios factores que influyen en la incidencia y la gravedad de los daños causados por el látex, entre ellos la variedad de mango, la madurez de la fruta, el momento de la cosecha, las condiciones climáticas y la actividad enzimática en la piel de la fruta. En conjunto, estos factores determinan la cantidad de látex que se libera y la intensidad con la que reacciona con la piel de la fruta.

Algunas recomendaciones para mitigar los daños causados por el látex son:

- Cosechar los frutos con un pedúnculo más largo (>5 cm) y dejar que el látex se escurra antes de manejarlos (entre 20 minutos y 4 horas).
- Eliminar la savia y lavar la fruta poco después de la recolección. La variedad «Ataulfo» debe lavarse en un plazo de 2 horas para evitar daños irreversibles causados por el látex, mientras que las variedades de Florida (Haden, Keitt, Kent y Tommy Atkins) pueden lavarse en un plazo de hasta 6 horas sin sufrir daños.

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

cada 1,000 l de agua), entre otras.

- Utilizar tratamientos superficiales, como recubrimientos de cera, para proteger la piel de la fruta.

La aplicación de estas prácticas puede reducir significativamente el contacto del látex con la piel de la fruta y limitar las reacciones enzimáticas de oscurecimiento, lo que mejora el aspecto externo y aumenta la aceptación en el mercado del mango de exportación.

Punto destacado: Proyecto Zona Libre de Mosca de la Fruta

Un punto destacado fue la presentación del proyecto Zona Libre de Mosca de la Fruta en Guatemala, una iniciativa estratégica destinada a fortalecer la producción y las exportaciones de mango en la región, al tiempo que se garantiza una mayor calidad y seguridad para la industria.

Para obtener más información sobre este proyecto y otros proyectos, visite:

<https://www.mango.org/investigacion-del-mango/>



National Mango Board

[Mango.org](https://www.mango.org) is your ultimate resource for all things mango. Whether you're a consumer, retailer, or industry professional, the National Mango Board is here to

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

experience. Watch a short [video](#) to learn more about NMB.

*Thank you for subscribing to Mango Connections.
Stay tuned for more mango adventures in the next issue.*

This newsletter encapsulates the vibrant world of mangos, from culinary delights to cutting-edge research, catering to diverse interests within the mango industry.



This email was sent to <<Email Address>>

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

National Mango Board · 3319 Maguire Blvd Ste. 129 · Orlando, FL 32803-3725 · USA