

[View this email in your browser](#)



Your Source for the Latest National Mango Board Insights and Updates

Abril 2026

En la edición de abril, destacamos nuestras iniciativas para aumentar el consumo de mango durante todo el año y compartimos las últimas novedades sobre expos comerciales, eventos del sector, investigaciones, iniciativas de comercialización, y seminarios web educativos. Estas iniciativas están diseñadas para reforzar nuestra presencia en el mercado, establecer alianzas, y crear redes de contactos con los actores del sector.

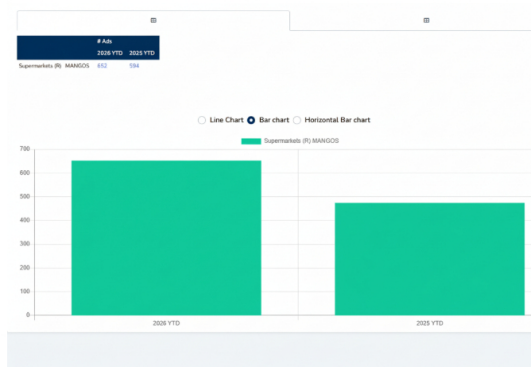
PRIMER TRIMESTRE DE 2026 RESUMEN DEL SECTOR MINORISTA

En esta sección se ofrece un resumen de las iniciativas de promoción en el sector minorista llevadas a cabo por la NMB durante el primer trimestre de 2026. Con el fin de contribuir al cumplimiento de su misión de aumentar el consumo de mango durante todo el año, la NMB financió un total de 37 promociones en el sector minorista durante el primer trimestre de 2026 (enero-marzo), lo que representa un aumento del 190 % con respecto al año anterior y un incremento de casi el 38 % en el número de tiendas beneficiadas. (Véase la tabla a continuación).

Año	Número de Promociones	# de Tiendas
Q1 2025	13	7,574
Q1 2026	38	10,444
Diferencia	25	2,870

Total de promociones de mango en el sector minorista en 2026 comparado con 2025

Los anuncios comerciales acumulados en lo que va del año (YTD) de la categoría total de mango han aumentado un 9.7 % respecto al año anterior en el canal de tiendas de víveres y supermercados de EE. UU. Véase el gráfico a continuación. (Fuente: Catalytics, acumulado hasta el 25 de marzo de 2026)



© Catalytics

Para mantener el ímpetu durante el segundo trimestre de 2026, el equipo de trabajo con minoristas de la NMB ya confirmó 61 promociones para este próximo trimestre, y hay varias más en camino para impulsar el consumo minorista entre abril y junio. La NMB espera que estas iniciativas generen un crecimiento cuantificable.

PROMOCIÓN MINORISTA: MANGO MADNESS HISTORIA DE ÉXITO

La NMB llevó a cabo recientemente un concurso de ventas y escaparates de dos semanas de duración denominado «Mango Madness», alineado con el calendario de campeonato de baloncesto en marzo. Esta promoción se llevó a cabo en quince tiendas del 1 al 14 de marzo y arrojó excelentes resultados. Generó un gran entusiasmo a nivel de tienda y dio lugar a montajes de escaparates realmente creativos. Esta promoción se tradujo en un aumento de +3,802 unidades vendidas y un crecimiento interanual del +51 %. ¡Echa un vistazo a continuación a algunos de los impresionantes escaparates de las tiendas!



EXPO COMERCIAL EN PRIMER PLANO

¡La NMB Asistirá a Viva Fresh!

La Cámara Nacional del Mango se enorgullece de continuar patrocinando el evento de Viva Fresh, que se celebrará en San Antonio, Texas, del 17 al 18 de abril. Organizado por la Asociación Internacional de Productos Agrícolas de Texas (TIPA), Viva Fresh se dedica a fomentar relaciones significativas, ofrecer formación de primer nivel y forjar sólidas relaciones dentro del sector.

Nuestro equipo de trabajo con minoristas asistirá a la feria de este año para seguir fortaleciendo relaciones con los actores clave de la industria y el comercio minorista. Más

En la categoría «Mango total» (entero + fresco cortado), tanto el valor en dólares como las unidades registraron un descenso en enero respecto al año anterior, del -10,8 % y el -24,4 % respectivamente, a pesar de que el volumen promocionado se mantuvo estable en comparación con el año anterior. El precio medio aumentó un 18 %. En enero de 2026, la disponibilidad de mango fue significativamente menor que en 2025, y se espera que la temporada de mango peruano termine con una caída del -30 % interanual (Fuente: Informe de cosechas de la NMB). Al analizar la tendencia de los últimos tres años para el mes de enero, se observó un aumento significativo en el consumo, tanto en dólares como en unidades, de +40,1 % y +70,9 % respectivamente, al comparar enero de 2026 con enero de 2024.

En la categoría «Mango entero» (convencional + orgánico), tanto el valor en dólares como las unidades registraron una baja comparada con el año anterior, con un -12.4 % y un -25.8 %, respectivamente. El volumen en promoción disminuyó un -5.5 % respecto al año anterior. El precio promedio y el precio sin promoción aumentaron un +17.7 % y un +14 %, respectivamente, de un año a otro. Todas las regiones de EE. UU. registraron una disminución en el volumen de unidades.

Para consultar el informe completo sobre la evolución de las categorías de enero de 2026, haz [clic aquí](#).

RESUMEN DEL PANEL DE RECETAS

¡La NMB está trabajando en un nuevo panel de recetas! El panel de recetas es una herramienta de análisis en tiempo real que rastrea el interés y la intención de los consumidores. Su objetivo principal es orientar nuestras estrategias con datos sobre recetas. Mientras que la mayoría de los informes se centran en el pasado, el panel de recetas de la NMB analiza lo que ha sucedido y lo que está sucediendo en este momento. Así es como tendrá un impacto en diferentes áreas dentro de la organización:

- Comercialización de sitios web y motores de búsqueda: Dirigir actualizaciones de contenido de alta intención
- Redes sociales pagadas y orgánicas: Focalizarse en picos de búsqueda virales y estacionales
- Venta al por menor y servicio de alimentos: Identificar las mejores combinaciones de sabores para promociones en tiendas y desarrollo de menús.

Esta descripción general del panel y los usos de los datos nos ayudarán a orientar nuestros esfuerzos en 2026.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN PRIMERA PLANA



En este número destacamos un proyecto realizado por el Dr. Jorge Osuna en 2018 que evaluó las causas del hundimiento de los hombros en el mango Tommy Atkins e identificó las prácticas de cosecha y poscosecha que influyen en este trastorno. A partir de la investigación, se llegó a la siguiente conclusión:

La cosecha en el momento adecuado de madurez fisiológica es el factor principal: los frutos cosechados demasiado temprano mostraron una incidencia significativamente mayor de hombros hundidos. Asegurarse de que los frutos se cosechen en plena madurez fisiológica es una de las estrategias más efectivas para reducir este problema.

En general, el proyecto destaca que una madurez óptima en el momento de la cosecha es el factor principal para reducir la aparición de hombros hundidos. Las prácticas optimizadas de producción y poscosecha —incluida una gestión nutricional equilibrada del huerto y unos periodos de reposo adecuados tras el enfriamiento por agua— también son factores importantes que contribuyen a ello.

Para obtener más información sobre este proyecto, consulta el informe completo: <https://www.mango.org/wp-content/uploads/2025/02/Sunken-Shoulders-Final-Eng-Corrected.pdf>

LA INVESTIGACIÓN DEL BROTE DE SALMONELA DE DICIEMBRE DE 2025 HA LLEGADO A SU FIN

Recientemente, la FDA cerró una investigación sobre un brote de salmonelosis ocurrido el 3 de diciembre de 2025, que, según se informó, estaba relacionado con el consumo de mangos. Nunca se identificaron la marca ni la variedad de mango. Los datos de la investigación epidemiológica del brote del CDC y el Informe de Investigación del Brote de la FDA no parecen estar disponibles en línea, como suele ser habitual en estos casos. Además, a la fecha del 23 de marzo, la lista en línea de avisos públicos de brotes de la FDA no incluye ninguno sobre este brote de 2025. El brote en cuestión ha terminado y, en este momento, no existe ningún riesgo para la salud pública al consumir mango.

PROGRAMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL MANGO DISPONIBLES PARA MIEMBROS DE LA INDUSTRIA

La Cámara Nacional del Mango promueve una dieta saludable basada en el consumo de frutas y verduras. Tras el reciente cierre de la investigación de la FDA sobre el brote (mencionada anteriormente), resulta preocupante pensar que alguien pueda enfermarse por consumir productos frescos, incluyendo el mango. Lamentablemente, al no disponer de un informe sobre el brote o detalles sobre las conclusiones de la investigación, no contamos con información suficiente para discernir conclusiones de este caso concreto. Hemos solicitado información adicional a la FDA para comprender mejor el alcance de este incidente. Podremos compartir con ustedes información adicional tan pronto como la recibamos de la agencia federal.

Como saben, la NMB cuenta con una sección completa en su sitio web dedicada a la inocuidad alimentaria, en la que se detallan las mejores prácticas para la cosecha y el manejo seguros del mango en el sector. Animamos a todos los miembros del sector del mango a que consulten estas herramientas y recursos descargables y nos contacten en dado caso de tener alguna pregunta. La inocuidad alimentaria sigue siendo la prioridad número uno del sector.

A continuación encontrarán una lista de las herramientas disponibles en nuestro sitio web:

- Mango.org - Focusing on Mango Quality (*Enfoque en la calidad del mango*) (www.mango.org):
 1. *Manual de buenas prácticas de manejo en poscosecha: recopilación de las mejores prácticas en el manejo de mango durante la fase de poscosecha de la cadena de suministro* (https://www.mango.org/wp-content/uploads/2024/09/mango_postharvest_best_management_practices_manual-1.pdf).
 2. *Manual de buenas prácticas de manejo para el mango fresco cortado: recopilación de las mejores prácticas en materia de inocuidad alimentaria y el manejo del mango fresco cortado* (https://www.mango.org/wp-content/uploads/2021/04/Mango_Postharvest_Manual.ENG.pdf).
 3. Sección «MEJORA DE LA CALIDAD DEL MANGO»: una serie de vídeos destinados a proporcionar recursos relacionados con la inocuidad alimentaria, las mejores prácticas de producción y el almacenamiento, con el fin de garantizar una calidad constante del mango (<https://www.mango.org/industry/quality-control-series/>).
 4. Seminarios virtuales del mango para destacar las mejores y más recientes prácticas para la industria del mango y la cadena de suministro del mango. (<https://www.mango.org/industry/webinar-library/>).
 5. Sección «Investigación sobre el mango»: contiene los últimos estudios sobre el mango realizados por la propia Cámara Nacional del Mango y otras instituciones, y abarca temas relacionados con la inocuidad alimentaria, comercio minorista, servicios de alimentación, nutrición, y cuestiones generales del sector. (<https://www.mango.org/research/>).
- Sitio web sobre inocuidad alimentaria del mango (creado y gestionado por la Cámara Nacional del Mango) (<https://mangofoodsafety.org>)
 1. GRANJA: kit de capacitación en inocuidad alimentaria del mango para productores, que incluye: kit de capacitación básica sobre el mango para nuevos empleados de la granja, actividades básicas para ayudar a prevenir la contaminación del mango en las granjas familiares, y planes armonizados de análisis de brechas en materia de inocuidad alimentaria (<https://mangofoodsafety.org/farm/>).
 2. PLANTAS DE EMPAQUE: kit de capacitación sobre inocuidad alimentaria en la industria del mango. capacitación básica para nuevos empleados de plantas de

empaque, prácticas de limpieza y desinfección en la industria del mango, y recomendaciones de la industria del mango sobre controles preventivos y herramienta de evaluación de la inocuidad.

(<https://mangofoodsafety.org/packinghouse/>).

3. ALMACÉN: kit de capacitación sobre inocuidad alimentaria para el sector del mango, capacitación básica para nuevos empleados de las plantas de empaque.

(<https://mangofoodsafety.org/warehouse/>).

4. PRODUCTOS FRESCOS PRECORTADOS: Consejos de inocuidad alimentaria para la preparación y venta al por menor de mango fresco precortado.

(<https://mangofoodsafety.org/retail-en/>).

5. PLATAFORMA SMETA Y SEDEX: información sobre responsabilidad social, incluidas las oportunidades de mejora ambiental y el uso óptimo de la plataforma SEDEX para mejorar la responsabilidad social.

(<https://mangofoodsafety.org/smeta-en/>).

6. HERRAMIENTAS DE FORMACIÓN EN LÍNEA SOBRE INOCUIDAD

ALIMENTARIA: Una serie de trece cursos interactivos sobre la inocuidad alimentaria en la explotación agrícola, la planta de empaque, y el almacén; que incluyen también información valiosa sobre el Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros

(<https://mangofoodsafety.org/elearning-en/>).

7. TRAZABILIDAD: Conceptos básicos sobre la trazabilidad e información actualizada sobre la FSMA (Norma definitiva sobre los requisitos de registros adicionales de trazabilidad para determinados alimentos) Para obtener más información, haz clic en el siguiente enlace: (<https://mangofoodsafety.org/traceability>)

NOTA: Los informes anteriores están disponibles en nuestro sitio web en varios idiomas: inglés, español, portugués y criollo (excepto el informe sobre productos frescos cortados para venta al por menor, que está disponible en inglés)

• Sitio web sobre la sostenibilidad del mango (creado y gestionado por la Cámara Nacional del Mango) (<https://mangosustainability.org/>):

1. Manual de sostenibilidad del sector del mango disponible para lograr una cadena de suministro del mango más sostenible (es necesario registrarse para acceder).

2. Plan de acción de sostenibilidad para agricultores (es necesario registrarse para acceder).

3. Herramienta de gestión energética para granjas y plantas de empaque

(<https://mangosustainability.org/energy-management/en/>).

Además, este año la Cámara Nacional del Mango está llevando a cabo activamente una evaluación del estado actual de la inocuidad alimentaria en el sector, en colaboración con uno de nuestros socios del sector e investigador el Dr. Sergio Nieto-Montenegro. Esta evaluación, que abarcará las operaciones relacionadas con el mango tanto a nivel nacional como internacional, incluirá visitas a fincas y plantas de empaque en los principales países exportadores a los EE. UU., así como múltiples visitas a los almacenes de los importadores en los EE. UU. El objetivo es evaluar y proponer las mejores prácticas para prevenir la contaminación del mango. Los resultados de esta evaluación ayudarán a orientar las estrategias y las mejores prácticas para mejorar la prevención de la contaminación y evaluar el estado general de la seguridad alimentaria de la industria.

Para obtener más información sobre la inocuidad alimentaria y las mejores prácticas en el manejo del mango, póngase en contacto con nosotros o visite:

www.mango.org.

PRÓXIMO SEMINARIO VIRTUAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA



Nuestro próximo seminario virtual sobre inocuidad alimentaria se titula «Orientación práctica para la implementación de buenas prácticas agrícolas en huertos de mango de pequeño y mediano tamaño», y será presentado por el Dr. Sergio Nieto-Montenegro. Repasaremos estrategias básicas para implementar los componentes clave de las buenas prácticas agrícolas (BPA). La sesión se centrará en compartir medidas prácticas y fáciles de aplicar en los huertos de mango que ayuden a reducir el riesgo de contaminación. Además, se presentarán varias herramientas de capacitación en seguridad alimentaria desarrolladas por la Cámara Nacional del

capacitación en seguridad alimentaria desarrollada por la Cámara Nacional del Mango. ¡No olvidés registrarte!

*Este seminario web se impartirá en español con interpretación al inglés a través de Zoom.

BIBLIOTECA DE SEMINARIOS VIRTUALES



El 26 de marzo organizamos un seminario web titulado «Cómo medir los efectos de aumentar el espacio dedicado al mango a nivel minorista», con Cara Ammon, de Category Partners. Durante este seminario virtual, analizamos cómo aumentar el espacio dedicado al mango en las tiendas de autoservicio —mediante escaparates más grandes, escaparates en los extremos de los pasillos, y colocaciones secundarias— puede impulsar la visibilidad del mango y generar mayores ventas. ¡Visita el enlace a continuación para descubrir las estrategias y los planes de acción que están creando más oportunidades para la industria del mango!

Haz clic aquí para ver el seminario web

[Ver seminario web \(inglés\)](#)

[Ver seminario web \(español\)](#)

Visita: <https://www.mango.org/industry/webinar-library/>



National Mango Board

[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 provide you with valuable insights and resources to make the most of your mango 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.

