

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE ESCUINAPA

Octubre 19 y 20 de 2023



Congreso Nacional del

Mango

"La gestión del mango, su cultivo, postcosecha e impacto económico y social"



PROGRAMA

Jueves, Octubre 19, 2023

8.00-9.00	Registro en Biblioteca "Almirante Eduardo Redondo Arámburo" - UTEsc
9:00-9:30	Ceremonia de Inauguración Bienvenida
9:30-10:30	Conferencia magistral <i>La gestión del cultivo del mango en Sinaloa</i> Ing. José Jaime Montes Salas - Secretario de Agricultura y Ganadería de Sinaloa
10:30-10:45	Coffee Break
10:45-11:30	Panel <i>Impacto económico y social del mango en la zona sur de Sinaloa</i> Moderador: Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero 1.Lic. Bonifacio Bustamante Hernández - Director de Roberto's Mangos, S.A. 2.Lic. Ulises Liborio Andrade Sanchez - CNC - Escuinapa 3.Ing. Julio César Rubio Villagómez - Coordinador Zona Sur CESAVESIN
11:30-12:30	Conferencia magistral <i>La gestión del mango: Caso Roberto's Mangos</i> Lic. Bonifacio Bustamante Hernández - Director de Roberto's Mangos, S.A.
13.00	Recorrido Stands de organizaciones de la industria del mango – Lobby Edificio 1
	Recorrido Exposición de productos elaborados a base de mango – Pabellón Gastronómico
16.00-17.00	Recorrido – Visita Guiada a Roberto's Mangos

Viernes, Octubre 20, 2023

Hora	Actividad
9:00-10:00	Conferencia magistral <i>Usos culturales e industriales del mango. Enseñanzas económicas y sociales para el Sur de Sinaloa</i> Dr. Arturo Santamaria Gómez
10.00-12.00	Mesas de trabajo con ponencias científicas
	A. Panel: Experiencias de egresados en la producción del mango. B. Taller: La tecnología del mango y los subproductos. C. Capacitación: Plan de manejo de envases vacíos de agroquímicos en sector productivo del mango.
	CANACINTRA Junta Mesa Directiva
12:00-13:00	Conferencia magistral <i>Estrategias en la Exportación de Mango</i> Biol. Xóchitl Copitzi Ramos Sánchez - Emex
13.00	Clausura del Congreso

Información adicional para actividades simultáneas de 10.00 a 12.00

Actividad	Responsable	Lugar
Mesas de trabajo con ponencias científicas	Mesa. Potencial del valor agregado del mango Mesa. Manejo y postcosecha del mango Mesa. Industria y comercialización del mango	Aula 8 Edificio 1 Aula 9 Edificio 1 Aula 7 Edificio 1
A. Panel: Experiencias de egresados en la producción del mango	Moderador: M.C. César Oscar Martínez Alvarado Inicia con el tema: Importancia del mango en Sinaloa Ing. Eric Guadalupe Tellez Fernández – Citrofrut Ing. Mirian Yanec Meraz Padilla --Diazteca Ing. Luis Arturo Rubio Velazquez – La Pedregoza Ing. Lisbeth Guadalupe Amparo Salas --Productos Industrializados del Noroeste	Biblioteca
B. Taller: La tecnología del mango y los subproductos	M.C. Lucila J. Virgen Ceceña Coordinadora Ing. Procesos bioalimentarios - UTEsc	Taller de Procesamiento de alimentos -Edif. 2
C. Capacitación: Plan de manejo de envases vacíos de agroquímicos en sector productivo del mango.	Ing. Ascensión Valdez Coordinador de Amocali, AC	Auditorio
CANACINTRA Junta Mesa Directiva	Lic. Iván Alexis Pico Gutiérrez. Director/Gerente Canacindra Mazatlán	Sala de egresados

Requisitos para participar en:

Taller: La tecnología del mango y los subproductos (cupó máximo 15)

- Cubrebocas
- Zapato cerrado
- Pantalón de mezclilla
- Bata de laboratorio

Visita Guiada a Roberto's Mangos (cupó máximo 20)

- Zapato cerrado
- No joyas
- Ropa sin botones

PROGRAMA - PONENCIAS

Mesa: Potencial del valor agregado del mango

Viernes, Octubre 20, 2023
Aula 8 – Edificio 1 planta alta

Moderadora: Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera			
Hora	Titulo	Autor	IES
10.00	Biomasa de la agroindustria del mango, su impacto ambiental en el norte de Nayarit y sur de Sinaloa	Roberto Romo Salazar	
10.15	Mejoras en la elaboración de churrITOS de mango para procesamiento en la industria	María Fernanda Cruz León Lucila Jazmin Virgen Ceceña	UTEsc
10.30	Obtención de mermelada de mango a partir de la fruta de rezaga	Dulce María León Sandoval Lucila Jazmin Virgen Ceceña	UTEsc
10.45	Puesta en marcha de deshidratadora Escuinafut	José Ignacio Crespo Partida Daniel Alberto Reyes Guerrero Andrés Jasso Carabantes	UTEsc
11.00	Salsa de mango y camarón, desarrollo de nuevos productos como alternativa para el emprendimiento.	Lucila Jazmin Virgen Ceceña Edith Candelaria Mancillas Chávez Marcela Rebeca Contreras Loera	UTEsc
11.15	Cáscaras de mango haden (<i>mangifera indica</i>) y su aprovechamiento para la obtención de productos alimenticios	Lucila Jazmin Virgen Ceceña	UTEsc
11.30	Industria del mango en Sinaloa. Su estudio desde las ciencias sociales y el desarrollo regional	Evelia de Jesús Izábal-De La Garza María Estela Torres Jaquez	UAdeO UAS
11.45	Discusión y Conclusiones		

PROGRAMA - PONENCIAS

Mesa: Manejo y postcosecha del mango

Viernes, Octubre 20, 2023
Aula 9 – Edificio 1 planta alta

Moderador: Dr. Bernardo Espinosa Palomeque			
Hora	Titulo	Autor	IES
10.00	Control biológico de antracnosis (<i>colletotrichum gloeosporioides</i>) en frutos de mango: análisis bibliométrico y revisión sistemática	Bernardo Espinosa-Palomeque Juan Alberto Santoyo-Juárez Daniel Alberto Reyes-Guerrero Marcela Rebeca Contreras-Loera	UTEsc
10.10	Análisis de tejido vegetal en cuatro cultivares de mango	Pedro A. Rojas Rojas Martha L. Gutiérrez Pérez Marely G. Figueroa Pérez Heidi M. Medina Montenegro	UT de Culiacán
10.20	Detección de plagas y enfermedades en empaque que afectan la calidad de mango kent (<i>mangifera indica</i>) en Escuinapa, Sinaloa	Carlos Alberto Rojas Bernal Bernardo Espinosa Palomeque	UTEsc
10.30	Optimización de irradiación en procesos industriales mediante métodos Montecarlo	Cristhian Alfonso Valerio Lizarraga Raquel Ríos Astorga Edgar Jair Villaseñor González	UAS
10.40	Cadena comercial de la agroindustria del mango en el sur de Sinaloa 2023	Guadalupe Montaña López	UAS
10.50	Evaluación de la calidad de mango para exportación en el área de recepción de materia prima	Jesús Daniel Barrón Valdez Lucila Jazmin Virgen Ceceña	UTEsc
11.00	Selección y control de calidad del mango tommy atkins para exportación a Estados Unidos	Jareth Monserrat Palomares López Lucila Jazmin Virgen Ceceña	UTEsc
11.10	Sistema mecatrónico de clasificación y etiquetado de empaques de mango con uso de visión artificial	María José Estrada Delgado Christian Alejandro Camacho Barraza Jeffrey Axel Ruíz Osuna Bernardo Diaz Marroquín Blanca Scarlet Lizárraga Millán	UTEsc
11.20	Discusión y Conclusiones		

PROGRAMA – PONENCIAS

Mesa: Industria y comercialización del mango

Viernes, Octubre 20, 2023

Aula 7 – Edificio 1 planta alta

Moderadora: M.C. Karla Marlén García Villela			
Hora	Título	Autor	IES
10.00	El tratamiento hidrotérmico y sus efectos en la firmeza del mango: un enfoque molecular	María Auxiliadora Islas Osuna Mitzuko Dautt Castro Carmen Arminda Contreras Vergara Rosalba Contreras Martínez Manuel Alonzo Báez Sañudo	CIAD
10.10	Crop age influence on the production and physicochemical composition of ataulfo mango	Emanuel Rivas-Robles Vidal Cruz-Espinosa Alejandra Posada-Toledo Jorge Alberto Esponda-Pérez Adriana Caballero-Roque Manuel Alejandro Vargas-Ortiz	UNICACH y CIAD
10.20	Enzimas antioxidantes de respuesta al estrés térmico en mango	Carmen Arminda Contreras Vergara María Auxiliadora Islas Osuna	CIAD
10.30	Valorización de residuos de mango criollo (<i>mangfera indica l.</i>)	Blanca Margarita Romero Guzmán Noemí León Roque	U. Nacional Pedro Ruiz Gallo
10.40	Análisis de la industria del mango sinaloense: explorando la sostenibilidad social en la cadena de valor	Luis Alfredo Gallardo-Millán	UPMyS
10.50	Mango deshidratado, una alternativa para el desarrollo de negocios para las familias de El Pozole, Rosario, Sinaloa	Marcela Rebeca Contreras Loera Bernardo Espinosa-Palomeque Daniel Alberto Reyes-Guerrero Ana Katia Cárdenas Cabada	UTEsc
11.00	Mango y migración en Ojo de Agua de Palmillas, Escuinapa	Marcela Rebeca Contreras Loera Alondra de Jesús Hernández Domínguez Ana María Tapia Mendoza	UTEsc
11.10	Factores internos que deterioran la productividad en el sector microempresarial del estado de Tlaxcala y su impacto en la comercialización del mango	Armando Villanueva Meléndez Raúl Alonso Lozada Adriana Montiel García Jorge Vázquez Meza	UT de Tlaxcala
11.20	Implementación de los esquemas de certificación orgánica NOP y UE en huertos y deshidratadora de mango en el sur de Sinaloa	Karla Marlén García Villela	UTEsc
11.30	Discusión y Conclusiones		

Congreso Nacional del Mango 2023

Universidad Tecnológica de Escuinapa

Domicilio: Camino al guasimal S/N al noroeste de la ciudad

Colonia Centro, C.P.82400. Escuinapa, Sinaloa Celular 695 110 5779

Opciones de hospedaje: Hotel Boutique María Fernanda

Dirección: José María Morelos y Pavón #64, Centro, 82457 Escuinapa, Sin.

Teléfono: 695 953 4380

Habitación doble \$690.00

Habitación sencilla

- *Cama matrimonial* \$490.00
- *Cama king* \$570.00
- *Cama queen* \$580.00