

III CONGRESO NACIONAL DEL MANGO 2025 16 y 17 de octubre, 2025 - 09:00 a 16:00 horas

Lugar:	Universidad Tecnológica de Escuinapa.
Dirigido a:	a investigadores, profesores, técnicos/especialistas, estudiantes de las universidades públicas y privadas, institutos y centros de investigación, productores de mango, comercializadores de mango, organizaciones de productores y al público en general

PROGRAMA DE ACTIVIDADES Jueves 16 octubre 2025

Hora	Actividad
8:00-9:00	Registro en Biblioteca "Almirante Eduardo Redondo Arámburo" - UTEsc
9:00-9:30	Ceremonia de Inauguración
9:30-10:30	Conferencia magistral "La gestión del cultivo del mango en Sinaloa" Ing. Ismael Bello Esquivel Secretario de Agricultura y Ganadería de Sinaloa
10:30-11:00	Coffee Break - Recorrido Exposición -Venta de Platillos y Productos a base de mango - Lobby Edificio 1
11:00- 11:30	Conferencia magistral "Economía del cultivo de mango en Sinaloa" Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero Rector Universidad Tecnológica de Escuinapa
11:30 – 12:30	Panel "Desafíos en los procesos de calidad, certificación e inocuidad del mango". 1. Álvaro Montaña Mayorquín (Puré Mango) 2. Jorge Rivera Aguilar (Productos Rivera) 3. Vianey Carreón Loera (Santiago Deshidratado) 4. Jorge Longinos Crespo Durán (Empaque Don Jorge). 5. Pablo Iribe Arrellano (Cultivares) Moderador: Dr. Mario Alberto Miranda Salcedo
12:30- 13:30	Conferencia magistral "Agricultura regenerativa como estrategia comercial en el cultivo de mango" Dr. Mario Alberto Miranda Salcedo Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias Campo Experimental Valle de Apatzingán
13:30 – 14:00	Recorrido Stands de organizaciones de la industria del mango – Lobby Edificio 1 y estacionamiento principal Recorrido Presentación - Venta de Platillos y Productos a base mango - Lobby Edificio 1
15:00 – 17:00	Visita guiada CITROCORP Ing. Álvaro Montaña Mayorquín

PROGRAMA DE ACTIVIDADES
Viernes 17, octubre 2025

Hora	Actividad
8:00-9:00	Conferencia Magistral Aprovechamiento del mango de desecho en la obtención de un material amigable con el medio ambiente. Dr. Miguel Ángel Lorenzo Santiago Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ)
9:00 - 10:00	Conferencia Magistral Transformación e innovación tecnológica de procesos y productos a base de mango como alternativa de valor comercial. Dra. María Dolores Muy Rangel Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo
10:00- 10:30	Coffee Break – Exposición de productos innovadores de mango
10:30– 12:30	<u>MESAS DE TRABAJO CON PONENCIAS CIENTÍFICAS</u> 1. Retos del cultivo y la sustentabilidad del mango 2. Manejo y postcosecha del mango A. Panel: Experiencias de egresados (Calidad, certificación e inocuidad en la industria del mango) Moderadora: Dra. Diana Ibarra Rodríguez. UTEsc B. Taller: Elaboración de salsa tipo chutney. Ing. César R. Balmaceda Valdez. UTEsc C. Taller: Ruta del mango como alternativa económica para las huertas de mango familiares. MC José Ignacio Contreras Medina. Director de Turismo, Escuinapa. D. Taller: Captura de microorganismos de montaña aplicados al cultivo de mango. Ing. Juan Alberto Santoyo Juárez. UTEsc E. Taller: Género y Trabajo: Construyendo un entorno inclusivo en la agroindustria del mango. Dra. Bertha Alicia Mena Mendoza. Universidad Pedagógica del Estado de Sinaloa. Unidad Mazatlán F. Taller: Fitocosmética: una alternativa comercial al cultivo de mango. MC Deneb Saray Medina Núñez. Universidad Autónoma del Occidente Extensión-Escuinapa.
12:30-13:45	Conferencia magistral Certificación del cultivo de mango para la exportación: garantías de calidad e inocuidad Lic. Astrid Garibay Soto Directora de Comercio Exterior del Gobierno de Sinaloa
13:45	Clausura del Congreso

Información adicional para actividades simultáneas de 10:30 a 12:30

Actividad	Responsables	Lugar
Mesas de trabajo con ponencias científicas	Manejo y postcosecha del mango Industria y comercialización del mango	Auditorio Sala de egresado En edificio 1
A. Panel: Experiencias de egresados en la producción del mango	Moderadora: Dra. Diana Ibarra Rodríguez Ing. Lizbeth Guadalupe Amparo Salas (Cultivares) Ing. Karla Cárdenas Noriega (Profesionales de proyectos en SRRC) Ing. Rosario Guadalupe Santiago Amaya (Pedregosa) Ing. Cindy Elizabeth Rincones Fausto (Empaque San Andrés) Ing. Ivanexi Guadalupe Prado Reyes (Puré Mango-Citrocorp)	Biblioteca
B. Taller: Elaboración de salsa tipo chutney	Ing. Cesar Rufino Balmaceda Valdez Procesos Bioalimentarios - UTEsc	Taller de Procesamiento de alimentos -Edificio 2
C. Taller: Ruta turística, una alternativa económica para el aprovechamiento de huertas de mango.	MC José Ignacio Contreras Medina Gestión y Desarrollo Turístico - UTEsc	Aula 9 Edificio 1
D. Taller: Captura de microorganismos de montaña aplicados al cultivo de mango.	Ing. Juan Alberto Santoyo Juárez Dr. Omar Jiménez Pérez Dr. Bernardo Espinosa Palomeque	Aula 10 Edificio 1
E. Taller: Género y Trabajo: Construyendo un entorno inclusivo en la agroindustria del mango	Dra. Bertha Alicia Mena Mendoza	Aula 7 Edificio 1
F. Taller: Fitocosmética: una alternativa comercial al cultivo de mango	MC Deneb Saray Medina Núñez	Aula 8 Edificio 1

Programa- Ponencias

Manejo y postcosecha de mango. Auditorio

Moderador: Bernardo Espinosa Palomeque			
Hora	Título	Autor	Institución
10:30	El mango, su transformación industrial Y el desarrollo regional: análisis bibliométrico	Evelia de Jesús Izábal-De la Garza	Universidad Autónoma de Occidente
10:45	La renuncia silenciosa: el caso de una empresa comercializadora de mango del sur de Sinaloa	Claudia Raquel Osuna Moreno Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
11:00	Ruta turística de la huerta a la mesa. Aprovechamiento de cultivos del mango y participación comunitaria en Tecualilla	Areli Reyes Aguayo Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
11:15	Fortalecimiento del control de cuerpos metálicos en mango deshidratado orgánico como preparación para su integración al plan HACCP	Catherinne Lizárraga Ayala, Lucila Jazmín Virgen Ceceña	UT Escuinapa
11:30	Optimización del proceso de secado de snacks para mejorar sus propiedades organolépticas	María Fernanda Martínez Crespo César Rufino Balmaceda Valdez	UT Escuinapa
11:45	Efecto de la aplicación de prebióticos en suelos agrícolas: experiencia en un huerto de mango en la Universidad Tecnológica de Culiacán	Pedro A. Rojas Rojas Martha L. Gutiérrez Pérez Talia F. Martinez Bastidas	UT Culiacán
12:00	Aislamiento y control <i>in vitro</i> de fitopatógenos de mango Kent de Escuinapa, Sinaloa	Omar Jiménez Pérez Bernardo Espinosa Palomeque Jesús Antonio Toledo Resendez Isaí de Jesús Cortez-Montaño Maira Castro Sánchez	UT Escuinapa
12:10	Codificación por colores para prevención de contaminación cruzada	Juan Pablo Martinez Rivera Luisa Janet García Escobedo	UT Escuinapa
11:20	Detección de la mosca de la fruta (<i>Anastrepha</i> spp.) en el mango Ataulfo para exportación a Estados Unidos en el empaque agroproducto diazteca localizado en Escuinapa Sinaloa.	Jesús Antonio Inda Barrón	UT Escuinapa

Programa- Ponencias

Retos del cultivo y la sustentabilidad del mango. Sala de egresado

Moderador: Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera

Hora	Título	Autor	Institución
10:30	Estandarización del proceso de obtención de un producto Innovador elaborado con mango deshidratado	Lucero Yazmín Arenas Gilez, Lucila Jazmín Virgen Ceceña	UT Escuinapa
10:45	Ruta turística a partir del cultivo del mango. Alternativa económica para residentes de La Campana	Erika Aydee Segura Barrón Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
11:00	Inspección de calidad del mango deshidratado empacado en Bolsas Kirkland Signature para exportación a Estados Unidos	Melissa Luna Sarmiento Lucila Jazmín Virgen Ceceña	UT Escuinapa
11:15	Gestión de tecnología y su relación con la capacitación de personal en la empresa deshidratadora de mango. Un análisis teórico	Nidia Isabel Núñez Rangel	UT Escuinapa
11:30	La capacitación y satisfacción laboral en un empaque de mango. Una reflexión teórica	Fernanda Karely Estrada Grave Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
11:45	Diseño e implementación de un sistema eléctrico, de control e infraestructura mecánica para línea de empaque de mango: instalación de paneles de control, cableado, controladores, dispositivos auxiliares, sistemas de ventilación, ductos y transmisión por bandas	Carvajal Félix Carlos Eduardo Torres Luna José Andrés	UT Escuinapa
12:00	Ruta turística del mango, una alternativa económica para la comunidad San Miguel de la Atarjea	Cristóbal Joel Gutiérrez Moya Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
12:15	Detección de la mosca de la fruta (<i>Anastrepha</i> spp.) en mango Tommy Atkins para exportación a Estados Unidos en el empaque Agroproducto DIAZTECA localizado en Escuinapa, Sinaloa	Alberto Javier Inda Barrón	UT Escuinapa

III Congreso Nacional del Mango 2025

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	Hotel IQ Escuinapa
Dirección: José María Morelos y Pavón #64, Centro, 82457 Escuinapa, Sin.	Gabriel Leyva Solano 7 Sur, Centro, 82400 Escuinapa de Hidalgo, Sin.
Teléfono: 695 953 4380	Teléfono: 695 953 0396
Habitación doble \$750.00	Habitación doble \$ 654.50
Habitación sencilla \$600.00	
Departamento \$ 1,500.00 (máximo 6 personas)	