



# III Congreso Nacional del Mango

Calidad, Inocuidad y Certificación



2025

## III CONGRESO NACIONAL DEL MANGO 2025

16 y 17 de octubre, 2025 - 09:00 a 16:00 horas

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Lugar:</b>      | Universidad Tecnológica de Escuinapa.  |
| <b>Dirigido a:</b> | 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    | <b>Conferencia magistral</b><br><b>"La gestión del cultivo del mango en Sinaloa"</b><br>Ing. Ismael Bello Esquivel<br>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  | <b>Conferencia magistral</b><br><b>"Economía del cultivo de mango en Sinaloa"</b><br>Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero<br>Rector Universidad Tecnológica de Escuinapa  |
| 11:30 – 12:30 | <b>Panel "Desafíos en los procesos de calidad, certificación e inocuidad del mango".</b><br>1. Álvaro Montaño Mayorquín (Puré Mango)<br>2. Jorge Rivera Aguilar (Productos Rivera)<br>3. Vianey Carreón Loera (Santiago Deshidratado)<br>4. Jorge Longinos Crespo Durán (Empaque Don Jorge).<br>5. Pablo Iribar Arrellano (Cultivares)<br><b>Moderador: Dr. Mario Alberto Miranda Salcedo</b> |
| 12:30- 13:30  | <b>Conferencia magistral "Agricultura regenerativa como estrategia comercial en el cultivo de mango</b><br><b>Dr. Mario Alberto Miranda Salcedo</b><br><b>Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias</b><br><b>Campo Experimental Valle de Apatzingán</b>  |
| 13:30 – 14:00 | Recorrido Stands de organizaciones de la industria del mango – Lobby Edificio 1 y estacionamiento principal<br>Recorrido Presentación - Venta de Platillos y Productos a base mango - Lobby Edificio 1  |
| 15:00 – 17:00 | <b>Visita guiada</b><br><b>CITROCOP</b><br><b>Ing. Álvaro Montaño Mayorquín</b>   |



# III Congreso Nacional del Mango

Calidad, Inocuidad y Certificación

UTP Universidad Tecnológica de Escuinapa  
SINLOA Sinaloa  
CONFÍE CONFIANZA PARA EL PROGRESO



2025

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Viernes 17, octubre 2025

| Hora         | Actividad   |
|--------------|---|
| 8:00-9:00    | <b>Conferencia Magistral</b><br>Aprovechamiento del mango de desecho en la obtención de un material amigable con el medio ambiente.<br>Dr. Miguel Ángel Lorenzo Santiago<br>Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ)   |
| 9:00 - 10:00 | <b>Conferencia Magistral</b><br>Transformación e innovación tecnológica de procesos y productos a base de mango como alternativa de valor comercial.<br>Dra. María Dolores Muy Rangel<br>Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo  |
| 10:00- 10:30 | <b>Coffee Break – Exposición de productos innovadores de mango</b>  |
| 10:30– 12:30 | <b>MESAS DE TRABAJO CON PONENCIAS CIENTÍFICAS</b><br><ol style="list-style-type: none"><li>1. Retos del cultivo y la sustentabilidad del mango</li><li>2. Manejo y postcosecha del mango</li></ol><br><ol style="list-style-type: none"><li>A. Panel: Experiencias de egresados (Calidad, certificación e inocuidad en la industria del mango) Moderadora: Dra. Diana Ibarra Rodríguez. UTEsc</li><li>B. Taller: Elaboración de salsa tipo chutney. Ing. César R. Balmaceda Valdez. UTEsc</li><li>C. Taller: Ruta del mango como alternativa económica para las huertas de mango familiares. MC José Ignacio Contreras Medina. Director de Turismo, Escuinapa.</li><li>D. Taller: Captura de microorganismos de montaña aplicados al cultivo de mango. Ing. Juan Alberto Santoyo Juárez. UTEsc</li><li>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</li><li>F. Taller: Fitocosmética: una alternativa comercial al cultivo de mango. MC Deneb Saray Medina Núñez. Universidad Autónoma del Occidente Extensión-Escuinapa.</li></ol> |
| 12:30-13:45  | <b>Conferencia magistral</b><br>Certificación del cultivo de mango para la exportación: garantías de calidad e inocuidad<br>Lic. Astrid Garibay Soto<br>Directora de Comercio Exterior del Gobierno de Sinaloa  |
| 13:45        | Clausura del Congreso   |



# III Congreso Nacional del Mango

Calidad, Inocuidad y Certificación



2025

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

| Actividad   | Responsables  | Lugar  |
|---|---|--|
| Mesas de trabajo con ponencias científicas  | Manejo y post cosecha del mango<br>Industria y comercialización del mango   | Auditorio<br>Sala de egresado<br>En edificio 1   |
| A. Panel: Experiencias de egresados en la producción del mango                                    | Moderadora: Dra. Diana Ibarra Rodríguez<br>Ing. Lizbeth Guadalupe Amparo Salas (Cultivares)<br>Ing. Karla Cárdenas Noriega (Profesionales de proyectos en SRRC)<br>Ing. Rosario Guadalupe Santiago Amaya (Pedregosa)<br>Ing. Cindy Elizabeth Rincones Fausto (Empaque San Andrés)<br>Ing. Ivanexi Guadalupe Prado Reyes<br>(Puré Mango-Citrocorp) | Biblioteca                                       |
| B. Taller: Elaboración de salsa tipo chutney  | Ing. Cesar Rufino Balmaceda Valdez<br>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<br>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<br>Dr. Omar Jiménez Pérez<br>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<br>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<br>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<br>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,<br>Lucila Jazmín Virgen Ceceña   | UT Escuinapa                      |
| 11:30                                  | Optimización del proceso de secado de snacks para mejorar sus propiedades organolépticas  | María Fernanda Martínez Crespo<br>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<br>Martha L. Gutiérrez Pérez<br>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<br>Bernardo Espinosa Palomeque<br>Jesús Antonio Toledo Resendez<br>Isaí de Jesús Cortez-Montaño<br>Maira Castro Sánchez | UT Escuinapa                      |
| 12:10                                  | Codificación por colores para prevención de contaminación cruzada   | Juan Pablo Martinez Rivera<br>Luisa Janet García Escobedo  | UT Escuinapa                      |
| 11:20                                  | Detección de la mosca de la fruta ( <i>Anastrepha spp.</i> ) en el mango Ataulfo para exportación a Estados Unidos en el empaque agroproducto diazteca localizado en Escuinapa Sinaloa. | Jesús Antonio Inda Barrón  | UT Escuinapa                      |



# III Congreso Nacional del Mango

Calidad, Inocuidad y Certificación



2025

## 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,<br>Lucila Jazmín Virgen Ceceña       | UT<br>Escuinapa |
| 10:45  | Ruta turística a partir del cultivo del mango. Alternativa económica para residentes de La Campana  | Erika Aydee Segura Barrón<br>Marcela Rebeca Contreras Loera      | UT<br>Escuinapa |
| 11:00  | Inspección de calidad del mango deshidratado empacado en Bolsas Kirkland Signature para exportación a Estados Unidos  | Melissa Luna Sarmiento<br>Lucila Jazmín Virgen Ceceña            | UT<br>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<br>Escuinapa |
| 11:30  | La capacitación y satisfacción laboral en un empaque de mango. Una reflexión teórica  | Fernanda Karelly Estrada Grave<br>Marcela Rebeca Contreras Loera | UT<br>Escuinapa |
| 11:45  | Diseño e implementación de un sistema eléctrico, de control e infraestructura mecánica para línea de empacado de mango: instalación de paneles de control, cableado, controladores, dispositivos auxiliares, sistemas de ventilación, ductos y transmisión por bandas | Carvajal Félix Carlos Eduardo<br>Torres Luna José Andrés         | UT<br>Escuinapa |
| 12:00  | Ruta turística del mango, una alternativa económica para la comunidad San Miguel de la Atarjea  | Cristóbal Joel Gutiérrez Moya<br>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)                             |  |