



IV Congreso Nacional del Mango

Estrategias agronómicas del cultivo de mango ante el cambio climático 2026

IV CONGRESO NACIONAL DEL MANGO 2026
10 y 11 de septiembre, 2026 - 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 10 septiembre 2026

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 "Situación del cultivo de mango en Sinaloa" Ing. Ramon Gallegos Araiza Subsecretario de Agricultura y Ganadería de Sinaloa
10:30-11:00	Coffee Break - Recorrido Exposición Platillos base mango - Lobby Edificio 1
11:00- 12:00	Conferencia magistral "El estrés climático y edáfico y su implicación en los cultivos agrícolas" Dr. Edgar Omar Rueda Puente Departamento de Agricultura y Ganadería - Universidad de Sonora
12:00 – 13:00	Panel "El rol de la mujer en la producción y la comercialización de mango" 1. María Elena Robles Ochoa 2. Dolores Margarita Véjar 3. Maria Teresa Gonzalez Mayorquín 4. Cristina Prada Rodríguez Pérez 5. Karla Marlen García Villela 6. Adilene Pardo Virgen Moderador: Ing. Juan Alberto Santoyo Juárez
13:00- 14:00	Conferencia magistral "Uso de biofertilizantes como alternativa sostenible de producción y resiliencia al cambio climático" Dr. Froylan Rodriguez Novoa Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias Jefe de Campo Experimental Valle del Fuerte.
14:00 – 15:00	Recorrido stands de organizaciones de la industria del mango – Lobby Edificio 1 Recorrido venta platillos y bebidas base mango - Lobby Edificio 1
15:00 – 17:00	Visita guiada Deshidratadora Salcris Ing. Adilene Pardo Virgen



IV Congreso Nacional del Mango

Estrategias agronómicas del cultivo de mango ante el cambio climático 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES Viernes 11, septiembre 2026

Hora	Actividad
8:00-9:00	Conferencia Magistral El cambio climático y la floración del mango Dra. Adriana Mellado Vázquez Empacadoras de Mango de Exportación A.C (EMEX) Instituto Nacional de Investigación Forestales, Agrícolas y Pecuarias
9:00 - 10:00	Conferencia Magistral Estrategias agronómicas para inducir la floración del cultivo de mango Dr. Cesar San Martin Hernández Colegio de Postgraduados- Campus Montecillo
10:00- 10:30	Coffee Break – Exposición productos innovadores de mango
10:30– 12:30	MESAS DE TRABAJO CON PONENCIAS CIENTÍFICAS Mesa 1: Manejo y postcosecha del mango Mesa 2: Industria y comercialización del mango
	A. Panel: Experiencias de egresados (Experiencias en cultivo y/o conservación del mango en la localidad) Moderadora: Dra. Diana Ibarra Rodríguez. UTEsc - Ing. Roberto Carlos Crespo Torres. Empaque Don Jorge. - Ing. Maira Castro Sánchez. Estudiante de Posgrado UTEsc - Ing. Yoen Lizbeth Balmaceda López - Ing. Brandon Alan Ramos López - Ing. Francisco Javier Rodríguez Carvajal - Ing. Jose Antonio Raygoza Rodríguez B. Taller: Elaboración de salsa de mango con habanero. Ing. César Rufino Balmaceda Valdez, Ingeniería en Alimentos. Universidad Tecnológica de Escuinapa C. Taller: "¿Qué dice tu mango? IoT y sensores para transformar datos en decisiones". Ing. Pedro Ernesto Luna González, Ingeniería en Mecatrónica. Universidad Tecnológica de Escuinapa D. Taller: Elaboración de cosmética natural con mango. MC. Deneb Saray Medina Nuñez. El Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP)-Sede Escuinapa. E. Taller: Biocombustible a partir de hueso de mango. Dr. Artemio Carrillo Parra. Universidad Juárez del Estado de Durango- UJED F. Taller: De la huerta a la experiencia: Rediseñando la ruta del mango en tiempos de crisis. MC. José Ignacio Contreras Medina. Gobierno del Municipio de Escuinapa. G. Taller: HACCP: De la teoría a la fábrica, Ing. Álvaro Montaña Mayorquín. Puré Mango, Escuinapa. H. Taller: Aislamiento, selección y evaluación de microorganismos antagonistas de fitopatógenos asociados al cultivo de mango. Dr. Omar Jiménez Pérez, Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida. Universidad Tecnológica de Escuinapa.
12:30-13:45	Conferencia magistral La crisis del mango 2026 en el sur de Sinaloa: Diagnóstico y ruta de salida bajo 5 pilares de la International Mango Organization y Mango Magazine. Caso de implementación: EL VALLE DEL ORO - Primer Distrito Agroturístico Certificado de México.



IV Congreso Nacional del Mango

Estrategias agronómicas del cultivo de mango ante el cambio climático 2026

	C.P.C. y M.A. Enrique Lizarraga Tirado Presidente de GRUPO ELT y de la División ELT AGRO GOLD STANDARD MX
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 Edificio 1 Sala de egresados
A. Panel: Experiencias de egresados en la producción del mango	Moderadora: Dra. Diana Ibarra Rodríguez	Biblioteca
B. Taller: Elaboración de salsa de mango con habanero	Instructor: Ing. César Rufino Balmaceda	Taller de Procesamiento de alimentos -Edificio 2
C. Taller: ¿Qué dice tu mango? IoT y sensores para transformar datos en decisiones.	Instructor: Ing. Pedro Ernesto Luna González.	Aula 1 Edificio 3
D. Taller: Elaboración de cosmética natural con mango.	Instructora: MC. Deneb Saray Medina Nuñez	Aula 2 Edificio 3
E. Taller: Biocombustible a partir de hueso de mango	Instructor: Dr. Artemio Carrillo Parra	Aula 3 Edificio 3
F. Taller: De la huerta a la experiencia: Rediseñando la ruta del mango en tiempos de crisis	Instructor: MC. José Ignacio Contreras Medina.	Aula 4 Edificio 3
G. Taller: HACCP: De la teoría a la fábrica.	Instructor: Ing. Álvaro Montaña Mayorquín.	Aula 5 Edificio 3
H. Taller: Aislamiento, selección y evaluación de microorganismos antagonistas de fitopatógenos asociados al cultivo de mango.	Instructor: Dr. Omar Jiménez Pérez	Laboratorio de Biología. Edificio 2



IV Congreso Nacional del Mango

Estrategias agronómicas del cultivo de mango ante el cambio climático 2026



Programa- Ponencias

Manejo y postcosecha de mango. Auditorio “Horacio Llamas Grey”

Moderador: Bernardo Espinosa Palomeque

Hora	Título	Autor	Institución
10:30	Estimación de la demanda hídrica del cultivo de mango mediante sensores remotos en Escuinapa, Sinaloa	Sergio Cruz Briseño, Pablito Marcelo López Serrano, Sergio Alberto Monjardín Armenta.	Universidad Politécnica de Durango
10:40	Respuesta de mango ‘Kent’ y ‘Ataulfo’ a un programa de estimulación floral y llenado de frutos en Sinaloa	Carlos Bátiz-Murillo, Humberto Guadalupe Gurrola-López, Pedro A. Rojas-Rojas	Universidad Tecnológica de Culiacán
10:50	Aprovechamiento de residuos agroindustriales de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) En la producción del hongo <i>Pleurotus pulmonarius</i>	Araceli Sarahi Villa Quiroz, Lucila Jazmín Virgen Ceceña, Jesús Ignacio García Aguirre	UT Escuinapa
11:00	Aprovechamiento de la pulpa de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) Ataulfo para la elaboración de obleas	Lucila Jazmín Virgen Ceceña, Lucero Yazmín Arenas Gilez, Catherinne Lizárraga Ayala, César Rufino Balmaceda Valdez	UT Escuinapa
11:10	Vigilancia y control fitosanitario de la mosca de la fruta (<i>Anastrepha</i> spp.) en zonas de producción agrícola en Sinaloa	José Margarito Valdovinos- de la Cruz, Jorge Alonso Ibarra-Sosa y Juan Manuel Osuna-Cabanillas	UT Escuinapa
11:20	Aislamiento y caracterización de microorganismos de huertas de mango (<i>Mangifera indica</i> L)	Nereyda Moreno- Fernández, Omar Jiménez-Pérez, Bernardo Espinosa-Palomeque	UT Escuinapa
11:30	Evaluación de plaguicidas en suelos con residuos de mango en Escuinapa, Sinaloa”	Maira Castro Sánchez, Diana Ibarra Rodríguez, Miguel Ángel Lorenzo Santiago	UT Escuinapa
11:40	Creación de nuevos negocios. propuesta mango Escuinapa tours y la ruta entre mangos y tradición	María Fernanda Carvajal Moreno, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
11:50	Gestión de productos turísticos; una alternativa para la comunidad productora de mango	Areli Reyes Aguayo, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
12:00	Palomares produce ruta MANGOLYN	Joselyn Palomares, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
12:10	Plan de negocios raíces del mango	Johana Isabela Mayorquín Estrada, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
12:20	Control de maduración del mango para reducir pérdidas postcosecha en el proceso de deshidratación	Vladimir Nikolay Cortez-Sánchez, Diana Ibarra-Rodríguez	UT Escuinapa



Programa- Ponencias

Industria y comercialización del mango. Sala de egresados

Moderador: Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera

Hora	Título	Autor	Institución
10:30	Caracterización fisicoquímica y sensorial de salchichas de camarón (<i>Litopenaeus vannamei</i>) y mango (<i>Mangifera indica</i> L.) Keitt”	Lucila Jazmín Virgen Ceceña , María Fernanda Martínez Crespo, Vanessa Rocha López , César Rufino Balmaceda Valdez	UT Escuinapa
10:40	Seguimiento del manejo hídrico-agronómico del cultivo de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) en una huerta atendida en el sur de Sinaloa	Andrade Guzmán Óscar Mario, Ibarra Rodríguez Diana	UT Escuinapa
10:50	El rostro femenino de la fruticultura de mango: estudio de caso de las productoras Escuinapense	Zelina Elizabeth Murúa Núñez	Investigadora Independiente
11:00	Sistemas de información geográfica para el monitoreo de huertos de mango en Escuinapa, Sinaloa ante escenarios de cambio climático	Juan M. Osuna-Cabanillas, Diana Ibarra-Rodríguez y Carlos Bruno-Fiscal.	UT Escuinapa
11:10	Análisis de riesgos para el cumplimiento de GLOBALG.A.P. en huertas de mango de exportación	Emir David Ramos Ulloa, Diana Ibarra Rodríguez	UT Escuinapa
11:20	Senderos del mango, viviendo la cosecha: propuesta de turismo rural en Isla del Bosque, Escuinapa, Sinaloa.	Johana Isabela Mayorquín Estrada, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
11:30	Monitoreo y manejo de la mosca de la fruta (<i>Anastrepha fraterculus</i>) en huertos de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) en el sur de Sinaloa	David Alonso Ruiz-Ibarra, Jorge Alonso Ibarra-Sosa y Juan Manuel Osuna-Cabanillas.	UT Escuinapa
11:40	El rol del agrónomo certificado (cca) en el manejo sostenible del cultivo de mango (<i>Mangifera indica</i> L.)”	Carlos Bátiz-Murillo, Martha Lidia Gutierrez Perez, Talía Fernanda Martínez-Bastidas, Pedro Alberto Rojas-Rojas	Universidad Tecnológica de Culiacán
11:50	Mantenimiento del sistema de riego y monitoreo fitosanitario de <i>Anastrepha</i> spp. en huertos de mango del sur de Sinaloa	Francisco Gael Barrón-Toledo, Jorge Alonso Ibarra-Sosa y Juan Manuel Osuna-Cabanillas.	UT Escuinapa
12:00	Clientes y demanda en la huerta de mangos Las Cuatas	Yoselin Guadalupe Rodríguez Lizárraga, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
12:10	Ruta de mango Palmillas	Azael Guadalupe Robles Mejía, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa
12:20	Eco mango ruta: “Aventura entre mangos	Deyri Marisol Rosas Arrearan, Marcela Rebeca Contreras Loera	UT Escuinapa



IV Congreso Nacional del Mango

Estrategias agronómicas del cultivo de mango ante el cambio climático 2026



Congreso Nacional del Mango 2026

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)	