



.....

GUÍA DE LA NATIONAL MANGO BOARD



*Entendiendo
a la NMB y sus
Programas*

**TRAER EL
ENCANTO QUE
EL MUNDO
SIENTE POR EL
MANGO A LOS
EE.UU.**

LA MISIÓN DE LA NMB ES INCREMENTAR EL CONSUMO DE MANGO FRESCO EN LOS EE.UU. POR MEDIO DE LA INVESTIGACIÓN INNOVADORA Y ACTIVIDADES PROMOCIONALES, AL MISMO TIEMPO QUE AYUDA A FOMENTAR LA PROSPERIDAD DE LA INDUSTRIA.

Historia y Cronografía



2002

La Fresh Produce Association of the Americas presentó una propuesta al Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA) para crear la NMB.



1996

El Congreso de EE.UU. ratificó la Ley de Promoción, Investigación, e Información de Productos Agroalimentarios, misma que sirvió para autorizar la formación de un grupo de promoción agrícola para el mango.



2004

La NMB se formó, y en 2005 inició la cobranza de cuotas así como la planificación de programas.

PLAN ESTRATÉGICO PARA EL PERÍODO 2015-2017

La NMB utiliza un Plan Estratégico para asegurar que los intereses de la industria se cumplen y que los fondos se invierten de manera prudente.

Prioridad Estratégica 1

Comercialización dirigida directamente a los consumidores para incrementar el consumo de mango, además de actividades de concientización.



Prioridad Estratégica 2

Expandir la presencia y la venta del mango a nivel minorista.



Prioridad Estratégica 3

Expandir la presencia y la venta de mango en el sector de servicio de alimentos.



Prioridad Estratégica 4

Generar conocimiento a través de esfuerzos de investigación en apoyo a la visión.



Prioridad Estratégica 5

Mejorar las comunicaciones y la preparación de la industria con la finalidad de unificarla.





2006
En 2006, la NMB inició la ejecución de sus programas.

2015
El USDA tiene la obligación de realizar un referendo de continuación para la NMB cada cinco años. La NMB es un grupo de promoción agrícola plenamente financiado por la industria.

Mangos
The Superfruit You Love!

Mangos are bursting with antioxidants and over 20 different vitamins and minerals. Each serving of mango provides:

- 100% of your daily vitamin C
- 35% of your daily vitamin A
- 12% of your daily fiber
- Only 100 calories

www.Mango.org

Nutrition Facts	
Per 1 cup sliced (165g)	
% Daily Value*	
Total Fat	0g
Total Carbohydrate	23g
Dietary Fiber	3g
Sugars	19g
Protein	1g
Vitamin C	100%
Vitamin A	35%
Fiber	12%
Calories	100

2015
En la actualidad, la cuota es $\frac{3}{4}$ de centavo por libra, fijado por la industria del mango a través de un referendo.



PROGRAMAS DE LA NMB

La NMB se instrumentó para crear un plan de comercialización y promoción que ayudará a sensibilizar y alentar a los consumidores de EE.UU. a comprar mango fresco. Su principal objetivo desde su formación ha sido inspirar a los consumidores de EE.UU. a comprar más mango.



Cada año, la NMB utiliza fondos para ejecutar tres programas que apoyan a la NMB en el cumplimiento de su misión y visión – Comercialización, Investigación, y Relaciones con la Industria. Todos los programas son regidos por las prioridades del plan estratégico.



COMERCIALIZACIÓN



CONSUMIDORES



MINORISTAS



SERVICIO DE ALIMENTOS



MEDIOS DE COMUNICACIONES CON LA INDUSTRIA

El Programa de Comercialización está diseñado para educar y darle alcance a los consumidores de los EE.UU. para que puedan elegir el mango con mayor frecuencia en las tiendas de autoservicio y en los menús de servicio de alimentos. Los esfuerzos de comercialización de la NMB pretenden lograr una mejor conexión con los consumidores e impulsar la sensibilización en relación al mango, educar a minoristas y alentar promociones del mango, e inspirar a chefs y operadores de servicio de alimentos para incrementar el número de platillos con mango fresco en los menús. Cada uno de los objetivos

de comercialización de la NMB se creó con el propósito de apoyar la misión de la NMB de impulsar el consumo de mango fresco en los EE.UU. La comercialización le da alcance a cuatro auditorios principales – consumidores, minoristas, operadores de servicio de alimentos, y la industria. Asimismo, por medio de la comercialización, la NMB difunde mensajes nutricionales a través de dietistas que ejercen influencia directa entre los consumidores.

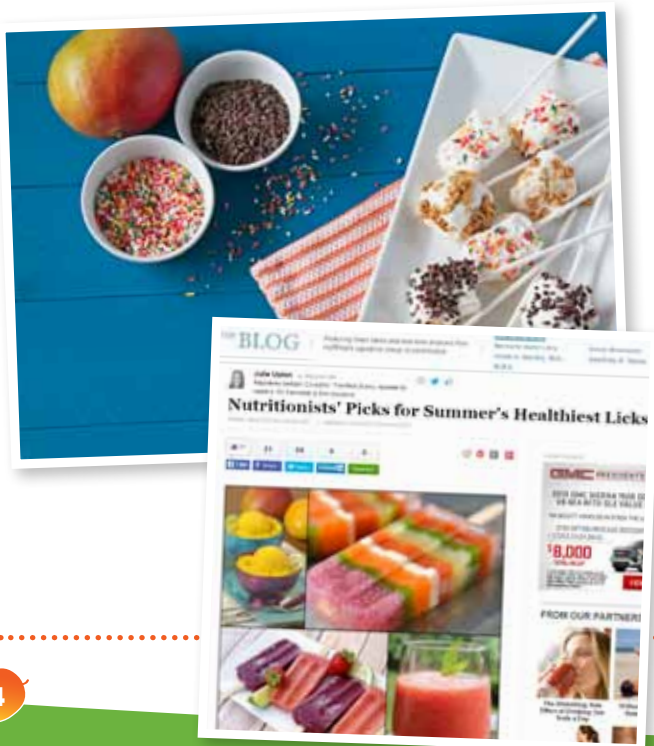
EL PROGRAMA DE CONSUMO POSICIONA EL MANGO AL FRENTE DEL ESCENARIO

El Programa de Relaciones Públicas y Comercialización al Consumo está diseñado para incrementar el consumo y la concientización entre consumidores en los EE.UU. El programa se vale de iniciativas educativas tales como la de cómo seleccionar y cortar un mango. Además, la NMB realiza investigación continua sobre el consumo para generar mensajes fundamentales convincentes y una dirección para el programa. El programa de consumo desarrolla campañas durante el transcurso del año con la finalidad de optimizar la exposición para el mango a través de diversos vehículos que incluyen estrategias para múltiples medios como los impresos, de difusión, sociales, y de internet, además de otros actores influyentes para ayudar con el emprendimiento con una amplia gama de auditorios.



EL MANGO NUTRITIVO Y DELICIOSO ATRAE A LOS CONSUMIDORES

El Programa de Relaciones Públicas y Comercialización al Sector de Nutrición se estableció oficialmente en 2013 con el objetivo de crear una mayor concientización sobre los beneficios nutricionales del mango y apoyar el programa de investigación nutricional de la NMB por medio de esfuerzos de comercialización. Este programa ayuda a la NMB a comunicar mensajes nutricionales acerca del mango a nuestros consumidores a través de dietistas registradas influyentes, y difusión por medio de dietistas que trabajan con minoristas que educan a los consumidores sobre los beneficios que el mango ofrece para la salud. Asimismo, este programa utiliza una estrategia de múltiples medios que crea una mayor concientización en torno a los estudios de investigación nutricional de la NMB por medio de los medios de comunicación nacionales como los impresos, de internet, sociales, y de difusión.



CONSUMIDORES

EL MANGO SEDUCE AL MUNDO MINORISTA

El Programa de Relaciones Públicas y Comercialización con Minoristas está diseñado para expandir la presencia y la venta del mango a nivel minorista. El programa logra sus objetivos realizando actividades educativas con minoristas sobre el manejo del mango y prácticas de comercialización, brindando apoyo para promociones a nivel minorista para el mango entero y fresco cortado, alentando la implementación de programas de mango maduro/listo para comerse, obteniendo datos de minoristas e intuiciones de consumidores, motivando esfuerzos de sustentabilidad, y difundiendo los mensajes sobre los atributos nutricionales del mango a través de materiales para el Punto de Venta (POS por sus siglas en inglés). Los programas y las promociones con minoristas sirven para alentar a los minoristas a impulsar el mango en sus tiendas y exhibirlo como fruta popular. Durante el transcurso del año, el programa de trabajo con minoristas se emprende con minoristas por medio de:

- * El Concurso de Escaparates La Locura por el Mango
- * El Programa de Escaparates Independientes (Islas) para el Mango
- * La Universidad del Mango
- * El Protocolo para el Manejo y la Maduración del Mango
- * Promociones y demostraciones dentro de tiendas de autoservicio
- * Materiales POS gratuitos



Soy el Profesor Mango. Vamos a comenzar.



GANADORES DEL CONCURSO DE ESCAPARATES LA LOCURA POR EL MANGO 2014

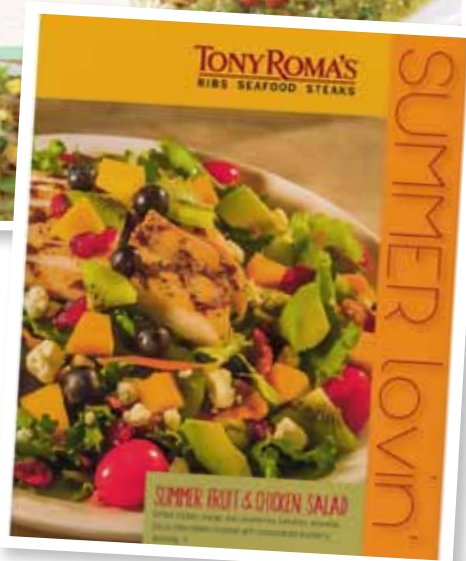
Izquierda: Hasta 50 Tiendas, 7 o más cajas registradoras 1er Lugar: Garrett Fowden, Payson Market, Payson, UT; Abajo izquierda: Hasta 50 Tiendas, 1 a 6 cajas registradoras 1er Lugar: Jodie Murdock, Fresh Market, Richfield, UT; Abajo: Más de 50 Tiendas, 7 o más cajas registradoras 1er Lugar: John Jaworski, Price Rite, Chicopee, MA.



EL MANGO CONTINÚA ILUMINANDO LOS MENÚS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

El Programa de Relaciones Públicas y Comercialización en Servicio de Alimentos está diseñado para expandir la presencia y la venta de mango en el sector de servicio de alimentos. La industria de servicio de alimentos es un auditorio importante ya que es un espacio en el que los consumidores pueden probar el mango, muchos por primera vez. Este programa ayuda a expandir la concientización y educación entre operadores de servicio de alimentos y chefs, lo cual los alienta a colocar más mango en sus menús. Además, el programa está diseñado para expandir sus esfuerzos de difusión para incluir el mango fresco cortado. Asimismo, este programa innovador de comercialización en servicio de alimentos incluye el patrocinio de eventos de la industria y trabajo con chefs y operadores de servicio de alimentos en promociones con cadenas restauranteras. El programa ejecuta varias estrategias durante el transcurso del año, tales como:

- * Plan de Estudios para el Mango Fresco
- * Promoción del recién desarrollado Sabor del Mango Guía de Maridaje
- * Promociones con Cadenas de Servicio de Alimentos
- * Concursos de recetas
- * Difusión entre publicaciones de servicio de alimentos para colocar artículos sobre el mango en revistas y periódicos para inspirar un mayor uso para la fruta



Ripe Mango	Substitutes	Seasonings	Starters	Vanilla (Green) Mango	Substitutes	Seasonings	Prepared/Cooked Mango	Substitutes	Starters	
SAVORY	Sesame	Kumho	Pine	SALTY	Saffron	Wheat Chestnuts	SAVORY	Roasts	Black Garlic	Chut
SALTY	Yuzu	Shrimp Frye	Smolok Salt	SALTY	Ginseng	Salt	SALTY	Beans Salt	Sea Beans	Peppered Lemon
SPICED	Allspice	Chai	Yuzu	SPICED	Zu'air	Allspice	SPICED	Cheddar	Cheddar & Spice	Alone
SWEET	Custard	Chai Milk	Yuzu	SWEET	Grade B Maple	Cardinal Beans	SWEET	Mocha	Cape Strip	Glandula
CRUNCHY	Quinoa	Sticky Rice	Yuzu	CRUNCHY	Black Rice	Black Rice	CRUNCHY	Chickpeas	Brazil Nut	Black Sesame
CRUNCHY	Quinoa	Yuzu	Fruit Shakes	CRUNCHY	Yuzu	Yuzu	CRUNCHY	Kashikari Rice	People Yam	Taff
HEAT	Serrano Chile	Piri Piri	Dogonahi	HEAT	Manak Pepper	Saffron	HEAT	Hariisa	Allypo Pepper	Malagosa Chili
CREAMY	Cust	Burrata	Quark	CREAMY	Cust	Manak Pepper	CREAMY	Managoo	American Brie	Halloumi
SAUCY	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	SAUCY	Shrimp	Manak Pepper	SAUCY	Agri Doble	Yuzu Koshi	Sofrito
OCEANIC	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	OCEANIC	Octopus	Yuzu	OCEANIC	Amberjack	Subfish	Steungon
HEATY	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	HEATY	Sweet Heat	Dark Beans	HEATY	Onionale	Fate Grass	Country Ham
GREEN	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	GREEN	Yuzu	Worcestershire	GREEN	Yuzu	Endive	Pineapple Mint
SPICY	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	SPICY	Yuzu	Worcestershire	SPICY	Yuzu	Yuzu	Pineapple Mint
FRUITY	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	FRUITY	Yuzu	Worcestershire	FRUITY	Yuzu	Yuzu	Pineapple Mint
SPICED	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	SPICED	Yuzu	Worcestershire	SPICED	Yuzu	Yuzu	Pineapple Mint
WET	Yuzu	Chermoula	Krump Mayo	WET	Yuzu	Worcestershire	WET	Yuzu	Yuzu	Pineapple Mint

INVESTIGACIÓN

Todos estos esfuerzos de comercialización no serían posibles sin el Programa de Investigación. El Programa de Investigación está diseñado para generar conocimiento a través de esfuerzos de investigación en apoyo a la visión de la NMB. Los proyectos de investigación ayudan a la NMB a descubrir nuevos y positivos beneficios para la salud que resultan del consumo de mango, mejorar la calidad de consumo y la consistencia del mango para los consumidores de EE.UU., y difundir comunicaciones entre productores, cosechadores, empacadores, y exportadores del mango.



La investigación está constituida por cuatro componentes claves:

- * Investigación y Análisis del Pronóstico de la Cosecha
- * Investigación Sobre la Nutrición y la Salud
- * Investigación Sobre Prácticas de Postcosecha
- * Talleres de Extensión con Productores



INFORME SOBRE LA COSECHA DEL MANGO

Este proyecto está diseñado para monitorear y pronosticar el volumen de mango importado a los EE.UU. para generar información confiable que podrá ser utilizada por todos los miembros de la cadena productiva de acuerdo con sus respectivas necesidades.

Durante el transcurso de los años, la NMB ha brindado información sobre los volúmenes, precios, y embarques de los seis principales países productores – México, Perú, Ecuador, Guatemala, Brasil, y Haití en su Informe Sobre la Cosecha del Mango semanal.

Rápido y Fácil

SALSA DE MANGO CON LIMÓN Y PIMIENTA NEGRA

Porciones: 6 • Tiempo de Preparación: 20 minutos

- 2 tazas de mango fresco, cortado en cubitos
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharaditas de hierbabuena, picada
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- Pizca de sal de mar

Instrucciones: Combine todos los ingredientes en un tazón grande y revuelva. Sirva, o cubra y refrigere hasta que se necesite. Sirva con con chips de pan pita, pescado, pollo, o por sí sola.





DIFUNDIENDO LOS BENEFICIOS NUTRICIONALES DEL MANGO CON INVESTIGACIÓN EMERGENTE

El Programa de Nutrición y Salud está diseñado para brindar información acerca de los compuestos fitoquímicos y el valor nutritivo de las principales variedades de mango consumidas en los EE.UU. y su relación con la salud humana. El Programa de Nutrición y Salud se utiliza como la base para los mensajes de comercialización y las actividades de emprendimiento con consumidores.

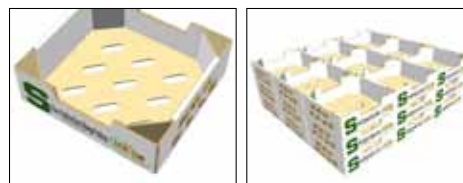
A medida que los consumidores demuestran un interés cada vez mayor en tomar decisiones alimentarias más saludables y en entender la “historia” detrás de sus alimentos, este programa está evolucionando para satisfacer ese interés. La NMB considera que las oportunidades para difundir esta historia son ilimitadas, y que estos esfuerzos ayudarán a inculcar en los consumidores una pasión y apreciación por el mango. El Programa de Investigación Sobre la Nutrición y la Salud de la NMB ha financiado numerosos proyectos de investigación a lo largo de los años, tales como.

- * Estudio Animal y Humano Sobre la Obesidad
- * Estudio Humano Sobre la Diabetes
- * Estudio Animal Sobre la Osteoporosis
- * Estudios Sobre el Cáncer del Seno y del Colon
- * El Mango y la Respuesta de la Glucosa
- * Metabolismo
- * Composición de la Fibra

LA INVESTIGACIÓN SOBRE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD ALIMENTARIA IMPULSARÁ EL FUTURO DEL MANGO

Desde el árbol hasta el plato del consumidor, cada eslabón en la cadena de suministro del mango presenta una oportunidad para mejorar la calidad. La NMB ha invertido en la investigación para lograr un entendimiento claro de las formas en que la calidad se puede mejorar a través de mejores prácticas de producción, postcosecha, y manejo. Desde la evaluación de la madurez a los protocolos cuarentenarios a las soluciones para el embalaje y mucho más, la investigación que se está realizando podrá utilizarse para marcar una diferencia sustancial en la calidad del mango. Durante el transcurso de los años, la NMB se ha enfocado en diferentes proyectos que mejoran la educación a lo largo de la cadena productiva, lo cual da lugar a un producto de mayor calidad. Entre los proyectos que se han realizado sobre la calidad y la inocuidad alimentaria se incluyen:

- * Evaluación No Destructiva de la Madurez
- * Estudio Sobre el Embalaje del Mango
- * Investigación y Difusión Sobre la Inocuidad Alimentaria
- * Tratamiento Hidrotérmico y el Manejo de la Temperatura
- * Tecnologías para Extender la Vida de Anaquel del Mango
- * Antracnosis
- * Problemas de Lenticelas
- * Corte Negro del Mango



ESTUDIO SOBRE EL EMBALAJE DEL MANGO - PROPUESTA DE DOS DISEÑOS NUEVOS DE CAJA

- * Diseño de caja de 12 abajo: 12.875 x 11.75 x 4 pulgadas
Capacidad de Peso: 5 kg (11 lbs.)
- * Diseños de 15 abajo: 13.2 x 9.5 x 4 pulgadas
Capacidad de Peso: 3.75 kg (8.3 lbs.)



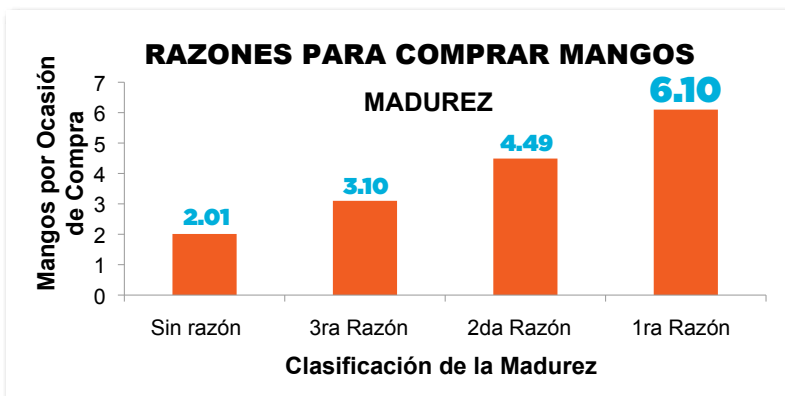
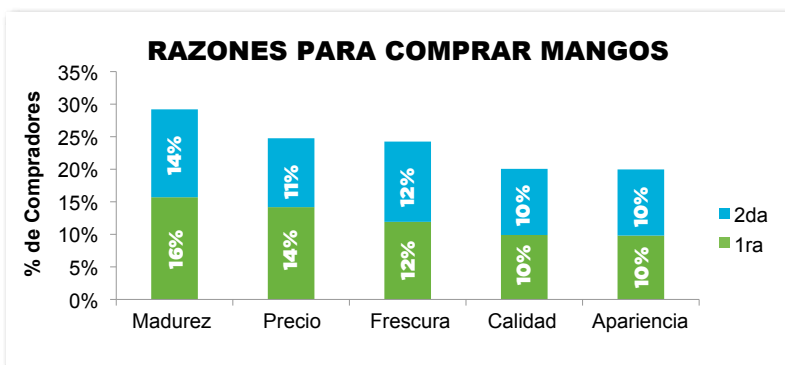
¡EL MANGO ES UNA SUPER FRUTA QUE CONTIENE 100 CALORÍAS POR TAZA, Y ES UNA FUENTE EXCELENTE DE LAS VITAMINAS A Y C!



MANGO MADURO/LISTO PARA COMERSE

Este proyecto está diseñado para determinar el impacto de un programa de maduración de mango en el consumo de mango, y de evaluar la factibilidad técnica de implementar el programa. La investigación ha revelado que cuando se trata de la calidad y la maduración, estos son factores claves que son importantes para los consumidores al decidir si comprar o no un mango. Este proyecto cuantificará el impacto de un programa de maduración de mango en las ventas y volumen del mango a nivel minorista e importador, y evaluará la factibilidad técnica de implementar un programa de maduración de mango. Entre las consideraciones que deben acatarse para implementar un programa de maduración de mango se incluyen:

- * Identificar a minoristas e importadores que están dispuestos a participar en el programa de maduración
- * Auditoría y evaluación de las instalaciones de cuartos de maduración
- * Evaluación y verificación del protocolo de maduración en diferentes etapas de la temporada del mango por variedad y país
- * Evaluación de todos los factores técnicos que pueden afectar el éxito de un programa de maduración de mango
- * Realizar seminarios virtuales para diseminar información sobre la maduración y el manejo del mango



RELACIONES CON LA INDUSTRIA



El último componente de nuestros programas es el de Relaciones con la Industria. Este programa está diseñado para mejorar la comunicación y preparación de la industria para crear una industria unificada. Las actividades de difusión del programa de Relaciones con la Industria ayudan a acentuar las iniciativas educativas relacionadas con la inocuidad alimentaria y la calidad,

comunicar mensajes de relaciones con la industria, mantener una reputación y comunicaciones en casos de crisis, promover esfuerzos de sustentabilidad, y alentar actividades de difusión dirigidas a instalaciones de procesamiento. La NMB apoya la creación de una industria unificada y le brinda a los miembros una amplia gama de herramientas e información.

NOMINACIONES

La NMB es dirigida por Miembros del Consejo de Administración que prestan servicio durante períodos de tres años. Posteriormente pueden ser nominados durante dos períodos sucesivos. Los Miembros del Consejo formulan un Plan Estratégico, aprueban presupuestos anuales, e intervienen directamente en la creación de programas. El Consejo está constituido por ocho importadores, siete productores extranjeros, dos productores nacionales, y un primer gestor. Cada año, el Programa de Relaciones con la Industria tiene a su cargo facilitar el proceso de nominaciones hasta que los nombres son presentados ante el Secretario de Agricultura para efectuar el nombramiento.

REUNIONES DE DIFUSIÓN

Las reuniones de difusión están diseñadas para mejorar las comunicaciones entre el personal administrativo de la NMB y la industria del mango brindando una oportunidad para destacar herramientas y recursos que ayudan a sustentar mejor las necesidades de los miembros de la industria del mango. Asimismo, las reuniones permiten al personal administrativo de la NMB cultivar y desarrollar relaciones con los miembros de la industria del mango. La NMB realiza reuniones nacionales en las principales ciudades importadoras de los EE.UU. como:

- * McAllen, TX
- * Los Angeles, CA
- * Filadelfia, PA
- * Sur de la Florida
- * Nogales, AZ

Internationally, the NMB travels to the top mango producing countries including:

- * México
- * Perú
- * Ecuador
- * Guatemala
- * Brasil
- * Haití

DELIVER MANGO QUALITY TO YOUR CUSTOMERS

Attend the National Mango Board's Mango Ripening Webinar

Please join the National Mango Board for a webinar discussing why mango ripening is important to the U.S. consumer and how to use the New Mango Handling & Ripening Protocol in your business.

Who should attend?

- Mango importers, wholesalers and brokers
- Retail distribution center and quality assurance experts
- Buyers, category managers and merchandisers

MANGO RIPENING WEBINAR
THURSDAY, APRIL 24, 2014
4 P.M. EASTERN / 1 P.M. PACIFIC

Reservations are required and space is limited. Visit www.mango.org/webinar to register to this free webinar.

SEMINARIOS VIRTUALES

Este proyecto está diseñado para brindarle oportunidades al personal administrativo de difundir el mensaje de la NMB a los miembros de la industria que no pueden asistir a las reuniones de difusión durante el transcurso del año. La NMB se ha asociado con diversos investigadores y peritos en el pasado para auspiciar seminarios virtuales como:

- * Mejores Prácticas de Inocuidad Alimentaria y de Postcosecha
- * Servicio del Federal Market News
- * Recursos y Herramientas de la NMB
- * Investigación con CPS
- * Seminario Virtual Sobre la Maduración del Mango
- * Manejo de la Temperatura y Manejo del Mango a Nivel Minorista

Todos los seminarios virtuales son grabados y se publican en el sitio web de la NMB para futuras consultas.

LA NMB TRAE LAS NOTICIAS DEL MANGO A USTEDES

BOLETINES INFORMATIVOS

El Programa de Relaciones con la Industria pretende mantener a la industria informada sobre todo lo que se refiere al mango. La NMB publica comunicados mensuales y semanales para los miembros de la industria del mango, y continuará expandiendo la lista de suscriptores por medio de actividades de difusión y referencias. Actualmente, la NMB utiliza los canales enumerados a continuación:

- * Boletín Informativo Electrónico Mango Connection – Mensual
- * Alertas del Informe Sobre la Cosecha por Correo Electrónico – Semanal
- * Página de la NMB en LinkedIn – Diario



SITIO WEB DE LA NMB

La sección de la industria del sitio web de la NMB ofrece una cantidad cuantiosa de información para los miembros de la industria. El sitio destaca recursos y herramientas disponibles para la industria además de resultados del programa y de la investigación. Estas herramientas están disponibles para brindarle mejor apoyo a la industria e incrementar el movimiento del mango, mejorar la calidad, e incrementar la concientización sobre todos los programas de la NMB. Entre las herramientas para la industria se incluyen:

- * Protocolo para el Manejo y la Maduración del Mango, y Mejores Prácticas de Postcosecha para el Manejo del Mango
- * Manual para ayudar a mejorar los procedimientos de manejo y comercialización del mango
- * El Kit de Capacitación Sobre la Inocuidad Alimentaria ofrece materiales descargables en varios idiomas
- * Informes sobre el desarrollo de la categoría para ayudar a la industria a entender las tendencias del mango en el mercado de EE.UU.
- * Materiales POS gratuitos, incluyendo consejos sobre recetas, nutrición, cómo cortar, selección y maduración para ayudar a educar a los clientes
- * Estudios e informes sobre la investigación
- * Y mucho más



National Mango Board
3101 Maguire Blvd, Suite 111
Orlando, FL 32803

GUÍA DE LA NATIONAL MANGO BOARD

Entendiendo a
la NMB y sus
programas



¡CONÉCTESE CON NOSOTROS!

 facebook.com/mangoboard


 [@mangoboard](https://www.instagram.com/mangoboard)

 [@Mango_Board](https://twitter.com/Mango_Board)

 pinterest.com/mangoboard

 [LinkedIn: National Mango Board](https://www.linkedin.com/company/national-mango-board)

 Boletín Mango Connection
mango.org/es/industry/mango-connection

 Reporte de la Cosecha
mango.org/crop