

Resumen Histórico de las Jornadas Técnicas de ExpoMango 2005-2018



Ing. Rafael Enrique Leger Alies
Presidente
Clúster del Mango Dominicano
PROMANGO

2006

Cada año a partir del 2006 hemos tocado temas desde la identificación del dominicano con el mango y las diferentes zonas productivas, especialmente en Baní, la cual se ha identificado como la capital del mango. Logramos hacer la caracterización y selección del mango banilejo para su comercialización.

Empezamos a enfocarnos en una de las grandes amenazas del cultivo, como lo es la mosca de la fruta, tocando la vigilancia de las poblaciones de la misma.

Ese mismo año, empezamos con el manejo de la poda, una de las primeras transferencias de tecnología que el productor empezó a asimilar rápidamente, y podemos decir que en este momento no hay un productor que no esté utilizando los diferentes tipos de poda, para obtener un mayor rendimiento en su plantación.

A todo esto, agregamos la competitividad hortofrutícola del mango en la República Dominicana que fue analizada.

2007

En el 2007 seguimos con el desarrollo tecnológico del cultivo del mango, en donde se enfocaron temas como el manejo de la fertilización, inducción floral, enfermedades del mango. Por primera vez empezamos a hablar sobre el manejo pos-cosecha de la fruta para exportación y de la Antracnosis como segunda amenaza al cultivo del mango y su control.

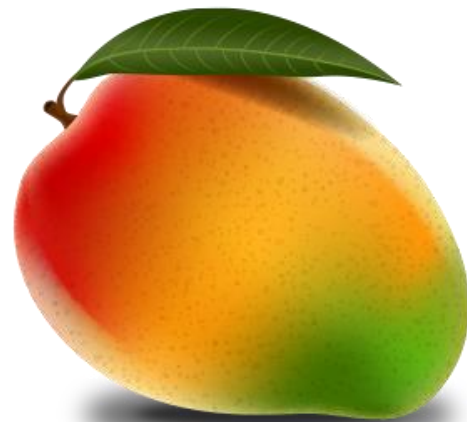
Entramos en el plan Nacional de Competitividad Sistémica participando activamente con el Consejo Nacional de Competitividad.



2008

Bajo el eslogan “Producir para la competitividad” en las jornadas técnicas del 2008, dimos a conocer el proceso de conformación del Clúster de Mango, importantizando su labor para impulsar el cultivo.

Abordamos de nuevo los temas concernientes al Manejo Integrado de Plagas y le dimos seguimiento a las dos principales amenazas del cultivo que son la mosca de la fruta y la antracnosis, que habíamos identificado en el análisis FODA como las principales amenazas del cultivo del mango.



2009

En esta ocasión pudimos destacar la reducción del uso de los pesticidas en el cultivo del mango, para cumplir los estándares exigidos por los países que compran nuestras frutas. Asimismo, el uso de los reguladores de crecimiento. Empezamos a hablar del procesamiento industrial del mango y, por primera vez, mostramos como se ha desarrollado la comercialización local del mango.



2010

Empezamos a denominar la Expomango como “Festival para la cosecha del mango dominicano”, retomamos la competitividad del mango como cultivo en la República Dominicana, sobresaliendo la importancia del establecimiento y cumplimiento de normas de calidad.

Relacionamos las perspectivas mundiales de la producción de mango con la República Dominicana. Mantuvimos los temas centrados en el área de comercialización, la valoración-industrialización del mango para exportación, sin dejar de tocar la vigilancia fitosanitaria. Además, pudimos expresar el mérito del apoyo de la Unión Europea para la comercialización del mango dominicano.

2011

Para el 2011 concentramos la temática de la feria promoviendo el lema de “Agua limpia mango sano”, incluyendo temas como la utilización eficiente e higiénica del agua y dándole recurrencia al manejo integrado de plagas. En estas jornadas, por primera vez tocamos la producción orgánica del mango y agregamos la certificación de fincas y de empacadoras.

El mango dominicano se exporta a diferentes regiones del mundo, incluyendo Asia, así que, en esta ocasión conversamos sobre la característica del mercado Japonés.





Las jornadas técnicas del 2012 abordaron temas esenciales como la producción de mango, retomando acápite sobre la mosca de la fruta y el control de plagas y enfermedades.

Asimismo, a fines de fomentar la competitividad de la fruta, se abordó el manejo pos-cosecha, industrialización, exportación del mango hacia nuestro principal socio comercial EE. UU.; y exportaciones agropecuarias entre los acuerdos de libre comercio.

El mango tiene compuestos que aportan beneficios a la salud y esto lo pudimos ver en la presentación sobre el manejo nutricional.

2013

En el 2013 realizamos el Simposio Internacional del mango, en el que República Dominicana fue sede y se desarrolló del 3 al 7 de junio en Bávaro Higüey. Esta reunión de técnicos internacionales fue tomada como las jornadas correspondiente de este año.

A esta actividad asistieron delegaciones de más de 31 países, lo que convirtió al país durante esa semana, oficialmente, como la capital del mundial del mango.



2014

Tras 10 años cosechando éxitos, en las jornadas técnicas de la Expomango 2014 los temas principales que tocamos fueron el manejo fitosanitario, la importancia de las certificaciones y el proceso para obtenerlas, el manejo del suelo, inducción floral, las incidencias del cambio climático, el desarrollo de la comercialización en el mercado interno del mango en la República Dominicana a través de Merca Santo Domingo.

En el año 2015, la Expomango se centró en la superación del país en la calidad. Sobre esa línea presentó el avance del proyecto para mejora de la oferta de alta calidad para exportación por parte de pequeños productores, además de cómo exportar la fruta. Como en varias ocasiones anteriores, debido a su importancia, se incluyó el control de la mosca de la fruta, las principales características de esta, la situación actual del brote de la Mosca del Mediterráneo y un plan de acción para su manejo.

En otro orden, sobre la salud, se mostró un estudio sobre el rol de la fruta relacionado con el control de la grasa y glucosa. Siguiendo estos aspectos, se agregó la cocina dominicana, cómo cocinar con mango en busca de promover las técnicas del país.

Dado que mejorar la competitividad de producción y logística de mango es fundamental, por esto se tocaron temas como el proceso de manejo y recuperación de plantaciones de mango, el riego y la pos-cosecha, el desarrollo de la denominación de origen, plantas de empaque y procesadores de mango, entre otros.



La Expomango tuvo como lema “Producir con inocuidad para exportar con calidad”. Se presentaron los retos para las exportaciones hacia sobre la ley FSMA y el proceso de irradiación para exportar a Estados Unidos .

Se trató la inocuidad, certificaciones y requisitos para exportar desde la República Dominicana, factores que inciden en el mantenimiento de la calidad y tecnología orgánica para manejo pos-cosecha en mango.



Teniendo como eslogan “La calidad está en sus raíces”, las jornadas técnicas de este año trataron experiencias certificaciones, los retos y desafíos sobre la ley FSMA, evaluación de la calidad de la fruta.

Se habló sobre la situación de los viveros en el país, sus certificaciones y la optimización del desarrollo radicular de plantas por parte de estos.

Se realizó un recorrido sobre el mercado poco explorado de Europa, las tecnologías apropiadas e innovadoras y el manejo pos-cosecha de la fruta, haciendo énfasis en su efecto para la calidad de las exportaciones.




2016




El lema de este año giró sobre “Tecnología sostenible para la competitividad”. Las jornadas técnicas de este año estuvo lleno de muchas presentaciones, entre las que podemos destacar las técnicas de cultivo para la sostenibilidad del mango, el tratamiento del agua y soluciones para la búsqueda de un riego sostenible.

Se habló sobre distintos financiamientos para el sector agropecuario. También, se agregaron temas sobre la maduración de la fruta así como los gases que se utilizan para realizar este proceso.

Sobre la comercialización, se trataron los procesos de industrialización del mango, cómo exportar en la era digital, los nichos y nuevos mercados, así como la posición de nuestra fruta en el mundo.



Como hemos podido ver, durante todos estos años, hemos hecho un recorrido por cada uno de los diferentes temas que inciden en el desarrollo de la industria del mango en la República Dominicana. Algunos los hemos tocados en varias ocasiones y otros de manera más repetitiva debido a su importancia en la cadena productiva, teniendo en cuenta que muchos nuevos productores han entrado en los últimos años al sector y que también constantemente hay que introducir las nuevas tecnologías que se van agregando.





Nuestra Pagina Web

<http://www.promangord.org.do/promangowp/>

Dirección: C/José María Heredia No
12, Gascue, Santo Domingo,
Republica Dominicana

Email: Clustermangodom@yahoo.com
legergca@gmail.com

Presidente
Ing. Rafael E. Leger Aliés
Cel: 829-259-3080

Directora Ejecutiva
Gisela Taveras
Cel:829-470-3481

Teléfono oficina
809-508-0851