

Propagación y técnicas de cultivo del Mango (Mangifera indica)

Autor: Juan Carlos Martínez Frías — [¿Cómo citar este artículo?](#)

Descripción

El mango es una fruta muy saludable. Además de su alto contenido de vitaminas A y C, tiene una gran cantidad de agua que proporciona una efectiva forma de hidratarse. El mango se consume como fruta fresca o en jugos, helados, dulces, mermeladas y conservas. Industrialmente se procesa en forma de pulpa, mermeladas, encurtidos y productos congelados.

Dulce y calorífico

El mango es un fruto succulento, carnosos, de forma oval. Sus medidas van de cinco a 15 centímetros de longitud y son de color verdoso, amarillento o rojizo. Son frutos muy dulces. En el mango de Manila, por ejemplo, una quinta parte de su contenido son azúcares. Encierran un hueso grande y aplanado, rodeado de una cubierta leñosa. Aportan gran cantidad de energía y por tanto están recomendados para las personas que desean subir de peso.

El mango prefiere los climas cálidos y secos, que en el caso de México, se encuentran en la zona costera del Oriente, en el centro y Occidente del país. La temperatura más adecuada está entre los 26 y 32°C. Requieren lluvias moderadas: entre mil y mil quinientos milímetros de agua al año.

Recomendaciones para la cosecha del mango

Si bien los mangos pueden sembrarse por semilla, este método no es aconsejable porque las nuevas plantas no conservan las características de la madre. En la actualidad, debido a la importancia económica que ha alcanzado, los injertos son el sistema de propagación más utilizado para todas las variedades.

Llegado el momento de la cosecha, es conveniente hacer la recolección con una escalera y una vara que en su extremo tenga una bolsa provista de una cuchilla, con la cual se corta el rabillo o pedúnculo del fruto. Es aconsejable cortar los peciolo adheridos a la fruta y seguir algunas recomendaciones para el manejo; por ejemplo, no hay que apilar los frutos; hay que lavarlos, secarlos y acomodarlos cuidadosamente en cajas de madera, de plástico o cartón previamente ventiladas.



Este texto es parte del Curso integral de cultivos agronómicos para biotecnología vegetal. Para leer acerca de los 50 cultivos de este curso, así como de las fuentes consultadas, por favor visite la [Presentación del mismo](#).

Autor: M.C en BQ Juan Carlos Martínez Frías. Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CINVESTAV) del Instituto Politécnico Nacional, Campus Guanajuato.