

MINUTA DE MESA DE TRABAJO

Mesa de trabajo: El factor humano y la calidad en campo: clave para la rentabilidad del limón persa.

Fecha: 05 de febrero de 2026

Lugar: Centro de Convenciones Ricardo Palmerín, Tekax, Yucatán

Horario: 4:00 a 4:50 p.m.

Moderadores: Mto. Juan Carlos Zamora

- ***Objetivo de la mesa de trabajo***

Transmitir la importancia del factor humano en la producción de limón persa y su impacto directo en la calidad de la fruta, la reducción de mermas y la rentabilidad del cultivo. Asimismo, se buscó analizar la necesidad de profesionalizar la mano de obra mediante capacitación, supervisión de procesos y una mejor integración entre campo y postcosecha.

- **Participantes**

En la mesa de trabajo participaron productores y actores del sector limonero interesados en fortalecer la calidad en campo, mejorar los procesos productivos y aumentar la competitividad del limón persa en mercados nacionales e internacionales.

- ***Desarrollo de la mesa de trabajo***

Durante la sesión se abordaron temas fundamentales relacionados con el recurso humano y la calidad como elementos estratégicos para incrementar la rentabilidad del cultivo.

CONGRESO LIMONERO

 SiCarFarms®

Entre los principales puntos tratados se encuentran:

- La mano de obra representa un porcentaje importante de la inversión total en la producción de limón persa.
- Se identificó la cosecha como uno de los factores más determinantes en la calidad, señalando prácticas inadecuadas como el golpeteo de la fruta, que provoca daños y pérdidas.
- El horario de cosecha también influye directamente en la merma y en la condición final del producto.
- Se destacó que parte de la pérdida de cosecha se debe a la falta de visión comercial, enfocándose únicamente en mercados locales, en lugar de buscar estándares que permitan acceder al mercado de exportación.

Capacitación y profesionalización del personal

- Se señaló la carencia de programas formales de capacitación, especialmente en temas como poda orientada a mejorar la calidad del fruto.
- Los participantes resaltaron que la capacitación debe enfocarse no solo en reducir mermas, sino en que el personal comprenda el propósito técnico de cada actividad.
- Se propuso implementar talleres, campañas de buenas prácticas y seguimiento continuo dentro de los predios.
- Los temas prioritarios de capacitación incluyen:
 - Planeación administrativa de la producción
 - Nutrición
 - Inocuidad
 - Buenas prácticas de cosecha

☒ Monitoreo de plagas y enfermedades

☐ Dosificación adecuada de insumos

Procesos y supervisión

- La falta de procesos definidos y supervisión genera pérdidas importantes en la producción.
- Se recomendó asignar responsables por actividad y establecer agendas de trabajo con prácticas agrícolas estandarizadas.
- Se destacó la importancia de delegar, evaluar, auditar y establecer rastreabilidad.
- Se sugirió el uso de listas de verificación como herramienta para registrar labores e información productiva.

Integración con postcosecha

- Se enfatizó que el productor debe proporcionar al empaque información clara sobre procedencia y manejo de la fruta.
- También se requiere retroalimentación del empaque respecto a calibres y calidad para mejorar la producción.
- La profesionalización desde el predio permitirá asegurar mercados de exportación y fortalecer la comercialización.

- *Problemáticas identificadas*

Manejo inadecuado de cosecha que genera daños físicos y merma.

Falta de capacitación estructurada para el personal de campo.

Procesos productivos poco estandarizados y ausencia de supervisión.

Débil integración entre producción en campo y retroalimentación del empaque.

Enfoque limitado hacia mercados locales sin visión de exportación.

- *Acuerdos y propuestas*

- Implementar programas de capacitación continua en predios.
- Promover campañas de buenas prácticas agrícolas con seguimiento.
- Establecer procesos claros con responsables asignados.
- Aplicar herramientas de control como listas de verificación y auditorías.
- Fortalecer la comunicación campo–empaque para mejorar la calidad y clasificación de fruta.

- *Compromisos*

Los asistentes acordaron considerar estas propuestas como base para futuras capacitaciones, talleres y acciones dentro del Congreso Limonero, con el objetivo de profesionalizar la producción y mejorar la competitividad del limón persa.

- *Conclusion*

CONGRESO LIMONERO



La mesa de trabajo permitió reconocer que el factor humano es un elemento central en la calidad y rentabilidad del limón persa. Se concluyó que la capacitación, la supervisión de procesos y la integración con postcosecha son indispensables para reducir mermas, profesionalizar la producción y acceder a mercados de mayor valor, incluyendo la exportación.

