

Introducción

La producción mundial de cítricos en 2016 fue de 113,4 millones de toneladas, de las cuales el 13 % (14,7 millones de toneladas) pertenecen al grupo de las limas ácidas, entre las que se encuentran el limón Pajarito o de Castilla (*Citrus aurantifolia* [Christm.] Swingle) y la lima ácida Tahití (*Citrus* × *latifolia* Tanaka ex Q. Jiménez), que se producen en las regiones tropicales, y el limón verdadero *Citrus limon* (L.) Osbeck, cultivado en las subtropicales (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo [Mincit], 2018).

En Colombia, el área cultivada de cítricos en 2017 fue de 104.367 ha, con una producción de 1.201.272 t (Asociación Hortifrutícola de Colombia [Asohofrucol], 2018). Dentro de este grupo, las limas ácidas, con un área de 26.683 ha, se ubicaron en el tercer lugar después de las naranjas y las mandarinas (Asohofrucol, 2018).

A nivel nacional, se cultivan y consumen dos especies de limas ácidas: la lima ácida Tahití (*C. latifolia*) y la lima ácida mexicana, también conocida como limón Pajarito o de Castilla (*C. aurantifolia*). La lima ácida Tahití se cultiva en altitudes que van desde el nivel del mar hasta los 2.100 m s. n. m., y cuando se tienen propósitos comerciales se recomienda su establecimiento hasta los 1.600 m s. n. m., en la mayoría de los departamentos del país (Hernández, Mateus, & Orduz-Rodríguez, 2014).

De acuerdo con las estadísticas, a 2017 el área cultivada registrada de lima ácida Tahití en el país fue de 10.489 ha, con una producción total nacional de 84.317 t (Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE], 2016). El rendimiento promedio nacional es de 13 t/ha, mientras que, en cultivos tecnificados de los departamentos de Santander y Tolima, se registra un rendimiento promedio de 14 t/ha, con un máximo de 22 t/ha (DANE, 2016).

La lima ácida Tahití se cultiva en la mayoría de los departamentos de Colombia, aunque Antioquia, Atlántico, Caldas, Cauca, Risaralda, Santander, Tolima y Valle del Cauca son los que poseen la mayor área cultivada (DANE, 2016).

Las limas ácidas son originarias de la región indomalaya (Nicolosi et al., 2000). Los árabes las llevaron de Egipto a Europa (Davies & Albrigo, 1994), y probablemente fueron trasladadas a Brasil desde el Mediterráneo en el siglo XVII. Por su parte, Hogdson (1967) menciona que pudieron ser introducidas entre 1850 y 1880 a California, Estados Unidos, desde la isla de Tahití, de donde proviene el nombre que se utiliza en Colombia.

La lima ácida Tahití fue traída a Colombia en 1941, a través del Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias de Palmira, proveniente del banco de germoplasma de cítricos de la Universidad de California en Riverside (Moncada, Ríos-Castaño, & Torres, 1968).

Esta especie presenta su mejor comportamiento en cuanto a producción y calidad cuando se cultiva en condiciones del trópico bajo (Ordúz-Rodríguez & Mateus, 2012), lo que la hace el único fruto cítrico producido en el trópico que posee ventajas comparativas.

La mayoría de la producción del país está orientada al mercado interno. El departamento del Tolima es el principal productor para este mercado y donde se producen los frutos con la mejor calidad para sus requerimientos, entre los que se encuentran una cáscara delgada y un alto contenido de jugo (Arévalo, Coronado, & Ordúz-Rodríguez, 2017).

En el 2007, Colombia exportó 3.029.902 USD, mientras que en 2017 la exportación fue de USD12.715.626 (Mincit, 2018), lo que indica un incremento en el valor de las exportaciones superior al 400 %, que demuestra el potencial que tiene el país para aumentar su participación en el mercado mundial de este producto.

El objetivo de la presente publicación es reunir y facilitar el acceso a conocimientos técnicos de la producción de lima ácida Tahití para pequeños y medianos productores del cultivo, los empresarios del sector, la comunidad académica del área frutícola de nivel profesional y técnico, y los asistentes técnicos agropecuarios del cultivo en Colombia.

Por otra parte, también se pretende recopilar información para las instituciones relacionadas con el agronegocio de este cultivo en el país, con el fin de mejorar la competitividad, tanto para el mercado interno como para el de exportación.

En la publicación se presentan los últimos resultados de la investigación acerca de la lima ácida Tahití en Colombia, datos detallados sobre las características ambientales de las principales regiones productoras, aspectos botánicos y de recursos genéticos, y sistemas de propagación.

Así mismo, se exponen las recomendaciones más relevantes para el manejo del cultivo, incluyendo el aspecto productivo, el componente fitosanitario, las prácticas de manejo agronómico, las recomendaciones de cosecha y poscosecha, y los indicadores económicos y financieros.

Referencias

- Arévalo, P., Coronado, A., & Orduz-Rodríguez, J. (2017). Caracterización físico-química en poscosecha de diferentes materiales de lima ácida Tahití (*Citrus latifolia* Tanaka) para exportación. *Revista Colombiana de Ciencias Hortícolas*, 10(2), 241-251.
- Asociación Hortifrutícola de Colombia (ASOHOFRUCOL). (2018). *Balance del sector hortifrutícola en 2017*. Bogotá, Colombia: ASOHOFRUCOL. Recuperado de http://www.asohofrucol.com.co/imagenes/BALANCE_SECTOR_HORTIFRUTICOLA_DICIEMBRE_2017.pdf.
- Davies, F., & Albrigo, L. (1994). *Citrus*. Wallingford, Reino Unido: Centre for Agriculture and Bioscience International (CAB).
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (2016). *Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA)*. Bogotá, Colombia: DANE. Recuperado de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/encuesta-nacional-agropecuaria-ena>.
- Hernández, D., Mateus, D., & Orduz-Rodríguez, J. (2014). Características climáticas y balance hídrico de la lima ácida Tahití (*Citrus latifolia* Tanaka) en cinco localidades productoras de Colombia. *Revista Colombiana de Ciencias Hortícolas*, 8(2), 217-229.

- Hodgson, W. (1967). Horticultural varieties of citrus. En W. Reuther, H. Webber & L. Batchelor (Eds.). *The Citrus Industry*. Berkeley, EE. UU.: Universidad de California.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MINCIT). (2018). *Comportamiento del mercado nacional e internacional de cítricos frescos* [diapositivas de PowerPoint]. Bogotá, Colombia: MINCIT. Recuperado de http://www.asohofrucol.com.co/archivos/biblioteca/CongresoInternacionalCitricola/Comportamiento_Mercado_Nacional_Internacional_c%C3%adtricos_frescos.pdf.
- Moncada, J., Ríos-Castaño, D., & Torres, R. (1968). Calidad de frutos cítricos en Colombia. *Agricultura Tropical*, 24, 518-526.
- Nicolosi, E., Deng, Z., Gentile, A., La Malfa, S., Continella, G., & Tribulato, E. (2000). Citrus phylogeny and genetic origin of important species as investigated by molecular markers. *Theoretical and Applied Genetics*, 100(8), 1155-1166.
- Ordúz-Rodríguez, J., & Mateus, D. (2012). Generalidades de los cítricos y recomendaciones agronómicas para su cultivo en Colombia. En C. P. Pássaro-Carvalho (Ed.). *Cítricos: cultivo, poscosecha e industrialización* (pp. 49-88). Caldas, Colombia: Corporación Universitaria Lasallista.