

Artículo

La hidratación del trabajador floricultor:

un factor crítico de productividad, seguridad, control del estrés térmico y sostenibilidad del negocio

El sector floricultor es una de las agroindustrias más intensivas en mano de obra del país. Las labores de siembra, mantenimiento, corte, clasificación, empaque y despacho se realizan bajo condiciones de alta exigencia física, exposición térmica y humedad, especialmente dentro de invernaderos. En este entorno, la hidratación del personal deja de ser un aspecto operativo menor y se convierte en un componente crítico de la seguridad, la productividad, la calidad y la sostenibilidad del negocio.

Por: Germán Jaramillo
CEO Natural Drinks & Brands SAS

Diversos estudios científicos demuestran que una pérdida hídrica tan baja como el 1 % del peso corporal reduce el rendimiento físico, y con solo un 2 % ya se afecta la memoria, la atención, la coordinación motora y la velocidad de reacción, aumentando la fatiga, los errores y la probabilidad de accidentes laborales.

Estrés térmico en invernaderos: un riesgo crítico

Los cultivos bajo invernadero presentan una condición adicional de alto riesgo: la acumulación de calor. En determinadas épocas del año, la temperatura en el interior puede alcanzar picos cercanos a los 40 °C y los trabajadores pueden experimentar una sensación térmica aún mayor dadas las condiciones de humedad; especialmente, en estructuras con baja ventilación y alta radiación solar. Estas condiciones generan un estrés térmico severo, que: acelera la sudoración, incrementa la pérdida de agua y electrolitos, eleva la frecuencia cardíaca, disminuye la resistencia física y aumenta de forma directa el riesgo de golpe de calor.



Hidratación segura para tu gente, más productividad en tu cultivo.

Agua potable tratada en bolsa de 360 ml,
6.5 lt, , garrafas y botellones para las
largas jornadas de trabajo intenso.

- ✓ **Ideal para floricultores y
empresas de la sabana.**
- ✓ **Bolsa 360 ml para el personal
en el campo.**
- ✓ **6,5L, 5,5L, 18,9L
para puntos de hidratación.**



**Della
Fonte**

El fresco sabor de la naturaleza



Dirección:

Cra 72A # 68B - 41 Bogotá - Colombia



Pedidos al:

310 251 3972



Correo

info@aguadellafonte.com



@aguadellafonte



@aguadellafonte

Desde el punto de vista cognitivo, el estrés térmico reduce la concentración, ralentiza los reflejos, incrementa los errores y disminuye la precisión en tareas repetitivas. Por esta razón, en invernaderos la hidratación debe entenderse como una medida técnica de control del riesgo térmico, al mismo nivel que la ventilación, la rotación de tareas y las pausas programadas.

Reducción de la jornada laboral y exigencia de mayor productividad

Para el año 2025, las empresas floricultoras operarán con una jornada máxima de 44 horas semanales, y a partir de 2026 deberán adaptarse a 42 horas, de acuerdo con la reforma laboral recientemente implantada.

Al no poder reducir salarios, el sector se enfrenta a un reto técnico evidente: mantener o incrementar los niveles de producción en menos horas de trabajo efectivo. En este contexto, la eficiencia física y cognitiva del trabajador adquiere un peso mucho mayor.

La deshidratación y el estrés térmico reducen la velocidad de ejecución, la resistencia, la precisión y la estabilidad del rendimiento. Por el con-

trario, un trabajador correctamente hidratado y protegido frente al calor mantiene un desempeño más homogéneo durante toda la jornada, lo cual es clave para compensar la reducción de horas legales con productividad real y sostenible.

Recomendaciones técnicas para un sistema de hidratación eficiente

Volumen recomendado: 250 a 350 ml cada 15–20 minutos de trabajo activo o 3 a 5 litros diarios por trabajador, según carga térmica y esfuerzo.

Temperatura del agua: Ideal entre 10 y 15 °C para mejorar aceptación y efecto termorregulador.

Infraestructura: Un punto de hidratación por cada 25 a 40 trabajadores, estaciones móviles dentro del cultivo y dispensadores higiénicos que protejan el agua.

Tipo de envases: Botellas reutilizables de 1 a 2 litros, garrafas y sistemas de recarga continua, raciones individuales selladas que permiten dosificar la hidratación por pausas sin interrumpir la labor.

Pausas programadas: Pausas de hidratación cada 60 a 90 minutos y refuerzo en horas de mayor radiación solar.

Soluciones integrales de hidratación para la fuerza laboral floricultora

En este contexto, Natural Drinks & Brands, con su línea de agua Della Fonte, ha orientado su oferta a la hidratación operativa en cultivos, plantas de proceso y zonas de construcción y eventos institucionales, bajo cuatro principios técnicos clave que responden a las exigencias reales del sector floricultor:

1. Servicio: entrega flexible y rápida

La operación logística está diseñada para atender pedidos en la zona de Bogotá y municipios cercanos con entregas en menos de 48 horas, permitiendo ajustar volúmenes a picos de cosecha, turnos extendidos o cambios climáticos. Esto asegura que los puntos de hidratación no queden desabastecidos y que se mantenga una rotación adecuada del producto, garantizando su frescura.





2. Calidad certificada del agua: pureza y frescura verificadas

El agua es sometida de forma periódica a análisis físico-químicos y microbiológicos en laboratorios acreditados por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia -ONAC, lo que permite soportar ante auditorías del SG-SST y clientes de exportación que el recurso de hidratación cumple con los estándares de potabilidad.

Adicionalmente, el tratamiento del agua se realiza mediante procesos naturales de filtración, desinfección y pulido, sin el uso de equipos de ósmosis inversa, evitando la eliminación de minerales esenciales como calcio y magnesio. De esta forma, se obtiene un agua microbiológicamente segura, con un perfil mineral adecuado para el consumo continuo del trabajador.

3. Portafolio ajustado a las dinámicas del cultivo y los eventos

El portafolio está diseñado para cubrir las diferentes necesidades operativas del sector floricultor:

- **Bolsa individual de 360 ml**, alineada con la dosis óptima reco-

mendada por pausa de hidratación (250–350 ml) y que permite entregar raciones controladas directamente en campo, sin interrumpir de forma significativa la labor productiva.

- **Bolsa de 6,5 litros**, con su novedoso soporte es ideal para estaciones móviles de hidratación que recorren los bloques de cultivo.
- **Garrafa de 5,5 litros**, muy versátil y transportable para puntos intermedios de consumo.
- **Botellones de 18,9 litros**, destinados a comedores, cuartos fríos y áreas de empaque.
- **Botellas en diferentes capacidades**, utilizadas por supervisores y personal móvil, personalizables para eventos comerciales, ferias, activaciones de marca y actividades institucionales, donde la hidratación también cumple un rol de imagen corporativa.

Al integrar un programa de hidratación soportado en envases frescos, certificados por laboratorios acreditados y con una logística de entrega rápida, los cultivos pueden trasladar las recomendaciones técnicas de hidratación a la práctica real, reduciendo la deshidratación, mejorando la productividad por trabajador, fortaleciendo el cumplimiento normativo y elevando la percepción de bienestar dentro de la organización.

Beneficios directos para el negocio floricultor

- Mayor productividad por jornada, clave frente a la reducción progresiva de la jornada legal.
- Reducción del ausentismo por estrés térmico.
- Disminución de accidentes laborales.
- Cumplimiento normativo ante autoridades y certificadoras.
- Mejor clima laboral y percepción de bienestar.
- Fortalecimiento de la reputación empresarial.

Conclusión

En floricultura, donde el capital humano es el eje del negocio, la hidratación debe gestionarse como un sistema técnico de seguridad industrial, control del estrés térmico y productividad, no como un suministro improvisado. Garantizar acceso continuo, suficiente, higiénico y frecuente al agua potable impacta directamente la rentabilidad, la estabilidad operativa y la sostenibilidad del cultivo, especialmente en un contexto de jornadas laborales más cortas y mayores exigencias de eficiencia.

Referencias

- Organización Mundial de la Salud (OMS). Guías sobre hidratación y salud ocupacional.
- Universidad de Cantabria – Área de Fisiología. Efectos de la deshidratación sobre el rendimiento físico y cognitivo.
- NIOSH. Occupational Exposure to Heat and Hot Environments.
- Organización Internacional del Trabajo (OIT). Seguridad y salud en la agricultura.
- Ministerio del Trabajo – Resolución 2400 de 1979.
- Ministerio del Trabajo – Decreto 1072 de 2015 – SG-SST.
- Ley 2101 de 2021 y comunicados del Ministerio del Trabajo sobre reducción de jornada laboral.
- Ministerio de Salud – Colombia. Lineamientos frente a estrés térmico.
- CDC. Heat Stress and Dehydration in Agricultural Workers.
- Armstrong, L.E. Hydration Assessment Techniques. Nutrition Reviews.
- American College of Sports Medicine. Exercise and Fluid Replacement.
- Harvard Medical School. Hydration and Cognitive Performance.
- Florverde Sustainable Flowers. Guías de bienestar laboral en floricultura.

