



ESTUDIO DE RIESGO DE TRABAJO INFANTIL EN EL SISTEMA PRODUCTIVO DEL LIMÓN



RISK ASSESMENT

El proyecto PAR se propone impulsar sistemas de Debida Diligencia para mejorar los procesos en los sistemas productivos agrícolas de acuerdo con la legislación nacional vigente (Ley 26.061 / 26.390).

El presente documento brinda una síntesis de las características del proceso productivo del limón desde una perspectiva de trabajo infantil; se incluyen las principales tareas que involucra, los trabajadores/as que demanda y los peligros que implicaría su realización para un/a niño/a u adolescente, así como los potenciales riesgos de involucramiento de niños y adolescentes en los distintos procesos estudiados.

Se trata de una investigación exploratoria y descriptiva realizada desde un abordaje cualitativo basado, en primera instancia, en la revisión de fuentes secundarias (bibliografía normativa y bibliografía específica); y en segunda instancia, en entrevistas en profundidad a actores clave. Además, se realizó un relevamiento territorial mediante observación en campos limoneros durante la cosecha y en empresas citrícolas encargadas de la postcosecha de la fruta. La información presentada es orientativa y no generalizable a toda la actividad. Para el diseño de herramientas de cumplimiento, esta información debe ser complementada con la caracterización de los procesos de cada empresa limonera.

El Estudio estuvo a cargo de un equipo investigador especializado e independiente de la UNT/CONICET y se realizó entre los meses de marzo y Agosto del 2023.

Tabla 1. Relevamiento de información primaria

ACTOR	RELEVAMIENTO
Asociaciones de	Entrevistas a Socios de una Cooperativa y productores de diferentes localidades de Tucumán
Productores	Entrevistas de diferentes localidades de Tucumán
Empresas de servicios: contratistas y cuadrilleros	Entrevistas de diferentes localidades de Tucumán
Responsable de finca	Entrevistas en fincas de diferentes localidades de Tucumán
Trabajadores	Entrevistas a encargados de empaque,
Viveros	Entrevista a productor y encargado del Vivero
Instituciones públicas	Referentes del SENASA y del INTA
Recorrida de finca	Observaciones en fincas durante la cosecha

Fuente: Elaboración propia sobre el relevamiento realizado e información preexistente

El análisis de la información recolectada se realizó a partir de las tres matrices de análisis definidas previamente [Ver matrices 1 y 2]. Para ello, se consideraron las



principales características del sistema productivo, los posibles espacios donde suceden los potenciales ingresos de trabajo infantil o adolescente no registrado a las fincas; la peligrosidad de las tareas que realizan o podrían realizar y, por último, los riesgos.

ETAPAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO DEL LIMÓN

En el sistema de productivo del limón se pueden identificar seis etapas caracterizadas por diversas actividades cada una: a) Vivero: preparación de semillas, plantines e injertos; b) plantación; c) Manejo de cultivo: aplicación de fungicidas, poda; d) Cosecha; e) Postcosecha en empaque: selección de la fruta; y, f) Industria: extracción de aceites, esencias, jugo, cáscara deshidratada y pulpa. En la etapa vinculada a la cosecha es donde se ha identificado potencial riesgo de trabajo infantil y/o adolescente.

Figura 1. Etapas del sistema productivo del limón



Fuente: Elaboración propia sobre revisión bibliográfica

Primera etapa: vivero

La producción de limón se inicia en los Viveros. En Tucumán existen establecimientos destinados exclusivamente a la producción de plantines de citrus y especializados en limón. Se trata de una producción bajo cubierta (invernaderos) compuesta por uno o varios módulos de dimensiones variables. No obstante, las unidades productivas empresariales pueden tener sus propios viveros. En ambos casos, los viveros se localizan dentro del área productiva de cítricos, es decir, en el área pedemontana tucumana.

En esta etapa, la germinación se realiza en módulos con iluminación, temperatura y humedad controlada. Las semillas que se utilizan tienen que presentar certificación y trazabilidad del INASE¹ que garantizan la pureza genética y ausencia de virus. El cui-

1 INASE: Instituto Nacional de Semillas.

dado de cada uno de los brotes, garantiza que cada plantín tenga un buen desarrollo radicular para posteriormente, realizar el injerto; es decir se usa un pie² y se injerta una copa³ según la demanda de cada productor. Una vez que el plantín injertado alcanza un desarrollo y una altura aproximada de 1 metro, ya está apto para ser comercializado a los productores o en caso de que el vivero esté vinculado a una unidad productiva, puede ser plantado. Cabe mencionar que esta etapa se encuentra regulada por las normas de sanidad impuestas por el SENASA⁴.

En esta fase productiva no se requiere mucha mano de obra, pero la misma debe tener cierta calificación para lograr un buen manejo y calidad de los plantines.

Segunda etapa: plantación

La plantación en el campo se realiza entre los meses de septiembre a enero, para que la planta pueda adaptarse a las características del suelo previo a los meses más fríos en la provincia de Tucumán. Cada planta se coloca con una distancia aproximada de unos 5 m entre sí, dejando un pasillo de 6 metros entre hilera e hilera de plantas. Las plantas comienzan a dar frutos a partir del quinto año de plantación. No obstante, la mayor calidad del fruto se da posterior al octavo año. Es decir, a partir del octavo año la planta alcanza el pico productivo que se extiende hasta los 20 años de edad.

En esta fase se puede distinguir productores con plantación, empresas emparadoras con plantación propia y empresas procesadoras con plantaciones propias. Dentro de este conjunto, las fincas o explotaciones pueden variar su tamaño según tipo de procesamiento y nivel de capitalización; en todos los casos siempre son monitoreadas por el SENASA mediante inspecciones planificadas o supervisión aleatoria.

2 El pie se refiere al sector del tronco bajo y al desarrollo radicular adecuado que se adapte al suelo donde será plantado, es decir, según los requerimientos del productor.

3 La copa se refiere a la variedad de citrus que el productor requiere: limón, naranja, mandarina, pomelo. También se las produce en los viveros a partir de semillas clonadas proveniente del banco genético. Esto garantiza que todos los árboles de citrus tengan similares rendimientos.

4 SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.



Tabla N° 2. Provincia de Tucumán. Tipos de productores de limón según integración con las fases productivas

CATEGORÍA	CARACTERÍSTICAS	PRINCIPALES EMPRESAS	LOCALIZACIÓN
PRODUCTORES CON PLANTACIÓN Y EMPAQUE	El tamaño de las fincas oscila entre las 70 ha y 500 ha en propiedad o pueden ampliar su producción con tierra arrendada. Algunas cuentan con viveros propios. Cuentan con plantas de empaque modernas, con tecnología que permite clasificar rápidamente la fruta según color, tamaño y calidad. Aquí se advierte alto nivel de automatización en las instalaciones.	La nómina de las plantaciones habilitadas en cada campaña agrícola puede variar ya que son inspeccionadas y monitoreadas por el SENASA	Se distribuyen por toda el área pedemontana y llanura central de la provincia y tienden a concentrarse en los departamentos: Cruz Alta, Tafí Viejo, Lules y Monteros



<p>PRODUCTORES CON PLANTACIÓN, EMPAQUE Y PROCESAMIENTO INDUSTRIAL</p>	<p>En esta categoría las dimensiones de las fincas oscilan entre 1000 y más de 3500 ha. En algunos casos esa concentración de tierra se logra combinando tierra propia con arrendamiento. Poseen viveros propios. Las plantas tienen alta calidad de material genético lo que permite lograr un alto rendimiento de fruta por hectárea que oscila entre los 50 y 70 tn/ha. Sus instalaciones (empaques e industrialización) cuentan con tecnología de punta que permite adquirir una alta capacidad procesadora, esto es más de 100.000 tn de limón al año. Disponen de tecnología moderna para lograr el mejor procesado y envasado de la fruta</p>	<p>En la provincia se encuentran 14 empresas exportadoras de fruta fresca y procesadoras, entre ellas se mencionan: Citrusvil, San Miguel, Vicente Trapani, Latin Lemon, Citromax y FGF Trapani</p>	<p>Las empresas industrializadoras se localizan principalmente en los departamentos: Tafí Viejo, Famaillá, Monteros y Leales.</p>
<p>PRODUCTORES CON PLANTACIÓN</p>	<p>Se trata de pequeños productores distribuidos a lo largo del pedemonte tucumano, que proveen de materia prima a las industrias cítricas o al mercado interno. Las plantaciones tienen dimensiones que están dentro del rango entre 5 a 50 ha. No todas las plantaciones pueden certificar para exportación, las que lo logran es porque hay calidad en el material genético y están sometidas a un buen manejo cultural. En estos casos algunas pueden, mediante contrato con una empacadora, procesar su fruta para exportación; en otros casos venden directamente para su industrialización. Las plantaciones más pequeñas (5 y 20 ha) se vinculan con las pioneras familias de inmigrantes españoles o italianos que han dado impulso a la citricultura tucumana. En ellas el uso del suelo es diversificado, por ejemplo con hortalizas o frutilla y, la producción de limón la destina al mercado interno.</p>		





Tercera etapa: manejo de cultivo

El mantenimiento de la planta se realiza mediante control de plagas, pulverizaciones, control preventivo para evitar la malformación de la fruta y control de hongos e insectos. Además, se lleva a cabo la poda de las plantas en el mes de septiembre, antes de la primera floración, para evitar que cuando se realice el corte de las ramas haya un mínimo de flores caídas. Esta actividad determina aproximadamente los rendimientos de la cosecha de verano y son las que tienen un mayor precio en el mercado.

Las podas de mantenimiento se realizan de manera manual por los empleados permanentes, y se basa en extraer las ramas secas y caídas.

En cuanto al destino de la fruta, se realizan diferentes tipos de podas. En el caso de los limones con destino al consumo interno o para la industria, la poda se realiza en la copa de las plantas para darle forma. Mientras que, los frutos destinados para exportación, se realiza la poda a 45° con el fin de que la luz solar ingrese a todos los sectores de la planta. Esta labor se realiza con un tractor especializado.

Las aplicaciones de fungicidas y pulverizaciones las realizan los empleados permanentes de cada finca. Según los entrevistados, no siempre utilizan los elementos de protección (mamelucos, barbijos, etc.). Como se mencionó anteriormente, hay empresas que cumplen con todos los estándares y otras que lo hacen parcialmente.

El manejo del cultivo se realiza a lo largo de todo el año para garantizar rendimientos y buena calidad de la producción.

Cuarta etapa: cosecha

La cosecha de la fruta se lleva a cabo entre fines del mes de marzo hasta fines de agosto, todos los días de la semana inclusive fines de semanas y feriados (dependiendo del clima y la época). Esta etapa se encuentra tercerizada, es decir, que un productor puede contratar una empresa de servicio de cosecha o pactar con un contratista y transportista. No es habitual que los contratos entre productores y contratistas mencionen regulaciones contra el trabajo infantil o trabajo adolescente no registrado; y/o que estos actores de la cadena reciban capacitación al respecto.

Dependiendo del destino de la producción, la recolección de la fruta se realizará en horarios y modos diferentes:

- Destinada a la exportación como fruta fresca, la cosecha inicia entre las 10 y 10:30 horas y finaliza a las 17 horas y se utiliza una tijera para la recolección de la fruta.
- En el caso que la fruta se destine al procesamiento industrial, el trabajo inicia entre las 7:30 u 8:00 horas hasta las 13:00 horas y la recolección se realiza de forma manual.

El pago a los cosecheros es a destajo, es decir depende de la cantidad de maletas de frutas recolectadas y depositadas en los bins⁵.

5 Contenedores donde se colocan las frutas cosechadas para ser trasladadas a las empresas de postcosecha.



En esta etapa es donde se puede identificar un potencial ingreso de niñas, niños y adolescentes en los grandes campos, debido a la alta densidad de trabajadores/as que demanda la recolección de la fruta. Esta es la actividad más demandante en términos de jornales también en la producción familiar por lo que en las plantaciones de esta escala, es cuando mayor riesgo de involucramiento existe. Las entrevistas realizadas dan cuenta de que durante los fines de semana hay una mayor ocurrencia de niñas/os y adolescentes cosechando, ya que no asisten a los centros educativos y, además, no en todos los campos es frecuente el control del ingreso del personal al campo.

Quinta etapa: postcosecha en empaque

En esta etapa, los empaques, las grandes empresas que poseen instalaciones, se abastecen con fruta de sus propias fincas o bien, comprando fruta a otras las explotaciones. En estos establecimientos, ingresa la fruta recolectada donde se realiza el manejo de postcosecha, es decir que la fruta (limón) pasa por un proceso de desinfección, luego es estacionado en bins por un período de tres a cinco días a la espera de cualquier problema fitosanitario. Transcurrido estos días, la fruta es volcada para su ingreso al empaque, donde recibe una serie de tratamientos con productos químicos y ceras.

Una vez que ingresan los limones, se realizan todos los procesos destinados a mejorar el aspecto exterior de la fruta: selección por tamaño, color, operaciones de limpieza, aplicación de ceras y tratamientos con fungicidas para prolongar la vida y calidad del limón. La fruta es embalada en envases adecuados según la calidad y el destino. Todo el proceso de embalado y despachado es supervisado por técnicos del SENASA que certifican la calidad del producto final.

Los limones de descartes son los que se destinan al procesamiento industrial para la extracción de jugos, esencias y cáscara deshidratada.

Es difícil encontrar trabajo infantil y/o adolescente en este sector del sistema productivo ya que, el ingreso a los empaques se encuentra monitoreados de manera permanente.

Sexta etapa: industrialización

En el procesamiento industrial se siguen una serie de pasos con la fruta de descarte hasta obtener los principales derivados: jugos concentrados, aceites esenciales y cáscara deshidratada. El limón generalmente llega a la fábrica a granel y es descargado en las tolvas de recepción de la fábrica mediante rampas. Para la extracción de jugos se usan extractores con copa, para la extracción de esencia se utiliza este mismo sistema o el de raspado. Para la concentración del jugo equipos de placa.

En el caso del jugo concentrado se puede obtener diferentes grados de concentración y acidez dependiendo de las especificaciones de cada comprador. Luego, son envasados bajo condiciones asépticas en tambores de 200 litros de acero tipo alimenticio y sanitario y almacenado en cámaras frigoríficas para su congelamiento y conservación a -25 ° hasta llegar a su comprador. En el caso del aceite esencial, una vez que ha sido

extraído por presión y ha sido sometido a un proceso de centrifugación y descerado, se obtiene aceite puro, con sabor natural y excelentes propiedades aromáticas. Al igual que el jugo, se envasa en tambores de 200 litros conservándose sin congelar en cámaras de frío. Por último, la cáscara deshidratada se obtiene después de triturar, prensar y secar tanto el aserrín desechado de la obtención de aceites. Esta cáscara es prensada y envasada en bolsas de 50 kilos que tiene que conservarse a temperatura ambiente desde su almacenaje hasta su destino final.

Tabla N° 1: Principales usos de los derivados del limón

Jugo concentrado	Gaseosas Salsas Bebidas Cosméticas Gelatinas Farmacopea
Aceite esencial	Gaseosas colas Bebidas no alcohólicas Cosméticas Farmacopea
Cáscaras deshidratadas	Obtención de pectina-empleada como espesante y/o aglutinante en la industria alimenticia (jalea, mermeladas, yogures, etc.) y en la industria farmacéutica, entre otros usos.
Pulpa	Las celdas de pulpas se extraen del jugo después de una primera etapa de filtrado, en la cual se separan las semillas y el hollejo. Posteriormente la pulpa es pasteurizada y concentrada a más de un 80% para finalmente ser congelada y comercializada. Su demanda proviene de la industria alimenticia.

Fuente: Extraído de Batista A., 2002.

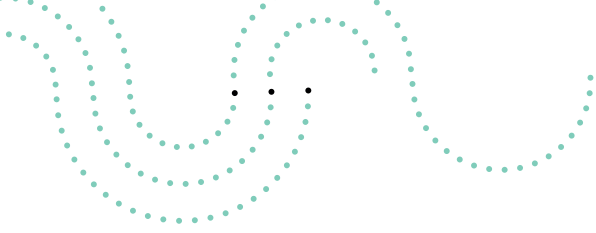
Atendiendo a los resultados de las fuentes consultadas, tanto en las etapas de postcosecha en packing y en la industria, existe una baja probabilidad de ingreso de adolescentes ya que, en los establecimientos (Packing e Industria) el ingreso del personal está expuesto a múltiples controles que certifican la identidad de los/as trabajadores/as.

A continuación, cada etapa se analiza desde una perspectiva de trabajo infantil y sus caracterizaciones se ven reflejadas en las siguientes matrices:



Tabla N° 1: Identificación del trabajo infantil y adolescente⁶

Etapas del proceso productivo	Meses	Operaciones	Encargados de las operaciones	Potencial trabajo de niños/as menores de 14 para la propia chacra	Potencial participación de NINYA menores de 16 años	Potencial participación de adolescentes mayores de 16, hombres y mujeres	Motivo de la ocurrencia de trabajo infantil/adolescente (interno de la empresa)
Vivero	cualquier mes	Siembra, abonado, injertos de pie y copa, control de hongos y plagas. Limpieza y orden en el módulo.	Trabajadores permanentes y eventualmente temporarios cuando hay elevada demanda de plantas injertadas.	No hay trabajo infantil.	No hay trabajo infantil.	No hay trabajo infantil.	No hay trabajo infantil, ya que son pocos los viveros en la provincia y están controlados por diferentes instituciones estatales.
Plantación	septiembre a enero	Preparación del suelo. Plantación con distancia de 5 metros entre planta y planta. Manipulación y aplicación de agroquímicos.	Trabajadores permanentes y eventualmente temporarios.	No hay trabajo infantil.	No hay trabajo infantil.	Puede aparecer informalmente en plantaciones pequeñas y medianas.	Cada planta tiene una vida útil estimada de 20 a 25 años. Puede ser que se requiera para tareas consideradas livianas como limpieza de los callejones etc.
Manejo de cultivo	Todo el año	Aplicación de pulverizaciones (mínimo 2 veces al año). Control de hongos y plagas. Uso de agroquímicos. Poda de copas. Monitoreo y control de las plantas. A partir de los 5 años de vida, la planta comienza a dar frutos aptos para su comercialización.	Trabajadores permanentes y empresa tercerizada para realizar la poda a 45° de plantas con producción destinada al comercio internacional.	No hay trabajo infantil.	No hay trabajo infantil.	No hay trabajo infantil.	No hay trabajo infantil.

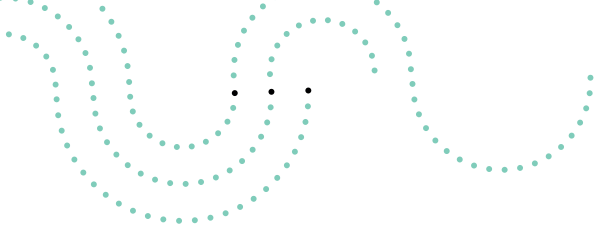


Cosecha	marzo – agosto	Recolección de la fruta: manual para limones destinado a industria o limones para como fruta fresca. Colocación de las frutas en maletas de 10 kg que luego se trasladan y se depositan en bins.	Predominan trabajadores temporarios, organizados en cuadrillas de trabajo (se recurre a la contratación de contratistas). Una cuadrilla está integrada por 60 personas.	No se registra	Posible participación los días sábados y durante el receso invernal coincidente con los picos de cosecha.	Cuando hay una gran cantidad de temporarios se complejiza el control de ingresos de niñas, niños y adolescentes y/o pueden ingresar con mayor facilidad.	Deficiencia en los mecanismos de control al ingreso de las plantaciones Falta de monitoreo a las cuadrillas en el período de cosecha. Falta de control diario, con mayor refuerzo en los fines de semana. Falta de control en el acceso al colectivo.
Post cosecha en packing	El pico se da entre marzo y octubre.	Ingreso de la fruta al área de empaque. Clasificación de la fruta en fresca o para industria. Carga y descarga de fruta para pesaje y toma de temperatura.	Trabajadores temporarios y/o permanentes. Hombres con mayor fuerza para mover cargas pesadas.	No se registra.	Al ser baja la demanda de trabajadores temporarios en el empaque es mucho más fácil el control.	Al ser baja la demanda de trabajadores temporarios en el empaque es mucho más fácil el control	No hay trabajo de NNyA
Industria	Todo el año.	Ingreso de la fruta a la industria. Extracción de productos derivados: aceites, esencias y cáscaras deshidratadas.	Trabajadores permanentes.	No se registra.	No se registra.	No se registra.	No hay trabajo de NNyA, debido a los exhaustivos controles al ingreso de la industria.



Actividad con participación de NNyA	Herramientas utilizadas	Maquinarias (tractor, motosierra, mochila)	Uso de agroquímicos	Transporte de carga (que carga, frecuencia, cuánto pesa)	Jornadas extensivas (más de 36 horas)	Condiciones climáticas	Otras	Riesgos: enfermedades, accidentes, inasistencia escolar
Vivero	Tijeras para el injerto. Mochila para aplicación de fungicidas.	No aplica.	No aplica.	No aplica.	Jornadas laborales de 8 hs diarias en tareas rotativas.	Exposición solar especialmente a rayos UVA y UVB en los invernaderos.	Suelos constantemente húmedos debido a las condiciones de humedad que demanda.	Riesgo vinculado a la posición ergonómica, debido a las posturas mantenidas y forzadas, asociadas principalmente por la altura de las plantas. Riesgo de deshidratación por no beber suficiente agua. Riesgo de golpes de calor por falta de protección adecuada.
Plantación	Palas, fertilizantes, agua para riego, pulverizadores.	Tractor que traslada los plántines para ser plantados.	Fertilizantes Fungicidas. Plaguicidas.	No aplica.	Trabajadores permanentes que manejan el tractor y realizan la plantación. 8 hs diarias.	Depende del estado del tiempo atmosférico: lluvioso, soleado.	No aplica.	Riesgos vinculados a la aplicación de agroquímicos sin protección. Riesgo de deshidratación por no beber suficiente agua. Riesgo de golpes de calor por falta de protección adecuada.
Manejo de cultivo	Machetes, serruchos.	Tractor y mochilas para la aplicación de agroquímicos	Fertilizantes Fungicidas. Plaguicidas.	Tractor para realizar la poda a 45°. Frecuencia: entre 3 y 5 veces al año. Esta actividad es tercerizada.	Trabajadores permanentes Jornadas laborales de 8 hs diarias en tareas rotativas.	Exposición a radiación solar y a altas temperaturas. Exposición a frío extremo durante las primeras horas de la mañana.	No aplica.	Riesgos vinculados a la aplicación de agroquímicos sin protección. Riesgo de lesiones ante una mala manipulación de herramientas de trabajo. Riesgo de deshidratación por no beber suficiente agua. Riesgo de golpes de calor por falta de protección

Fuente: Elaboración propia sobre trabajo de campo realizado



Cosecha	Tijeras de cosecha. Escaleras. Malleta.	Tractor que traslada los bins.	No aplica.	Malletas de 10 kg se levanta reiteradas veces durante la jornada laboral 14.	Jornadas extendidas superiores a las 8 hs diarias durante los picos de producción.	Exposición a bajas temperaturas durante la mañana y elevadas durante el mediodía y siesta.	Riesgos asociados a la mala ubicación de la escalera y humedad de la planta que puede generar un accidente. También, las condiciones de la quinta influyen en el traslado de las malletas a los bins.	adecuada. Riesgo de extensión de jornadas laborales. Riesgo de abandono escolar y/o inasistencias. Exposición a condiciones climáticas rigurosas. Riesgo por las condiciones en las que los trabajadores son trasladados a las plantaciones. Exposición a picaduras de insectos. Riesgo en las condiciones de desplazamiento a los campos por transporte que no está en buenas condiciones. Riesgo asociado al uso de ropa adecuada: sombrero o gorra, anteojos de sol, camisa mangas largas, ropa clara. Riesgos asociados a los golpes de calor y deshidratación.
Postcosecha en packing	Cinta de selección Posibles atascamientos por uso de ropa inadecuada.	Clasificadores Empacadoras Montacargas	No aplica	Se realiza con montacargas	Jornadas extendidas superiores a las 8 hs diarias durante los picos de producción.	Exposición a cámaras de frío durante largas jornadas. Grandes contrastes térmicos durante la jornada laboral.	No aplica	Riesgos vinculados a los contrastes térmicos (frío extremo en las cámaras de frío y temperatura ambiente) durante la jornada laboral. Riesgos auditivos vinculados a los ruidos de las maquinarias en funcionamiento.
Industria	Cinta transportadora. Bins para almacenamiento. Tambores de acero para almacenar los productos derivados.	Extractores de jugo y esencia.	No aplica	Se realiza a través de cinta transportadora.	Jornadas extendidas superiores a las 8 hs diarias durante los picos de producción.	Exposición a cámaras de frío durante largas jornadas. Grandes contrastes térmicos durante la jornada laboral.	No aplica.	Riesgos vinculados a los contrastes térmicos (frío extremo en las cámaras de frío y temperatura ambiente) durante la jornada laboral. Riesgos auditivos vinculados a los ruidos de las maquinarias en funcionamiento. Riesgos asociados al mal funcionamiento de las maquinarias.

Fuente: Elaboración propia sobre trabajo de campo realizado



Principales hallazgos

- En este breve recorrido del sistema productivo del limón se analizaron sus etapas, personal involucrado, tareas y peligros haciendo foco en el trabajo infantil y adolescente, identificando los siguientes hallazgos:

- Tras haber realizado la reconstrucción del sistema productivo del limón en la provincia de Tucumán, se pueden identificar los siguientes hallazgos: en la fase de la cosecha es donde existe una mayor probabilidad de encontrar trabajo infantil o adolescente, debido a la elevada demanda de mano de obra para la recolección de la fruta. Es en este momento, cuando pueden filtrarse e ingresar a los campos evadiendo los controles que cada campo presenta.

- En los campos grandes y medianos, cuando los niños/as y adolescentes no registrados entran a trabajar acompañados de una persona mayor de 18 años, que puede ser familiar o no. El riesgo de involucramiento de los/as adolescentes en la cosecha se incrementa los fines de semana y el receso invernal escolar en la provincia de Tucumán. No en todas las empresas se realiza control diario de DNI de los trabajadores por lo que no es posible identificar si el/la trabajador/a es menor de 18 años solo por su apariencia. En las plantaciones familiares participan niños/as y adolescentes como parte de la tarea familiar y no existe ningún control por parte de las cooperativas (en caso de estar organizados de esta manera)

- Las empresas grandes y medianas tienen contratistas que arman cuadrillas para la época de cosecha. No es habitual que los contratos entre productores y contratistas mencionen regulaciones contra el trabajo infantil o trabajo adolescente no registrado.

- Hay pocas instituciones que brindan capacitación sobre trabajo infantil y éstas no llegan a los contratistas. Asimismo, los contratistas representan un riesgo adicional a la actividad del limón dadas las condiciones del transporte que usan para el desplazamiento de los cosecheros a las plantaciones.

