

El contenido de este artículo de nuestra sección de Agrotecnia fue elaborado por www.inia.cl, el cual fue revisado y reeditado por Portalfruticola.com

La Polilla india de la harina *Plodia interpunctella* (Hübner)

La Polilla india de la harina: Se considera una plaga secundaria para granos de cereales sanos y secos, y plaga primaria de gran importancia en harinas y otros productos de la molienda. Su control se dificulta por el estado de diapausa y porque las larvas buscan lugares protegidos, recorriendo varios metros para pupar.

Nombre científico, Orden y Familia

Plodia interpunctella (Hübner) (Lepidoptera: Pyralidae).

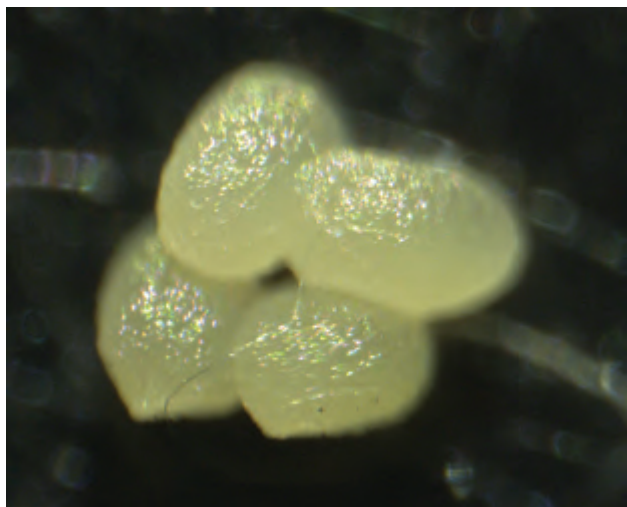
Hospedantes

Es un lepidóptero cosmopolita. Ataca toda clase de granos, frutas secas, harinas, semillas, pequeños artrópodos muertos, colecciones entomológicas, etc. Distribución e importancia económica Es una plaga importante económicamente de productos almacenados que se encuentra en todos los continentes excepto la Antártida. Esta polilla puede causar pérdidas directas y costos económicos indirectos, por pérdidas de calidad y quejas de los consumidores.

Descripción y ciclo

1. Huevo: son transparentes al momento de la oviposición, posteriormente se vuelven blancos al pasar las horas. Son ovaes y miden entre 0,33-0,48 mm de largo y 0,27-0,30 mm de ancho. Una sola hembra puede depositar hasta 400 huevos individualmente o agrupados, dependiendo de la temperatura y humedad, depositandolos generalmente sobre el sustrato del que se alimentarán las larvas (Figura 1).

Figura 1. Huevos de la polilla india de la harina *P. interpunctella* (Hübner).



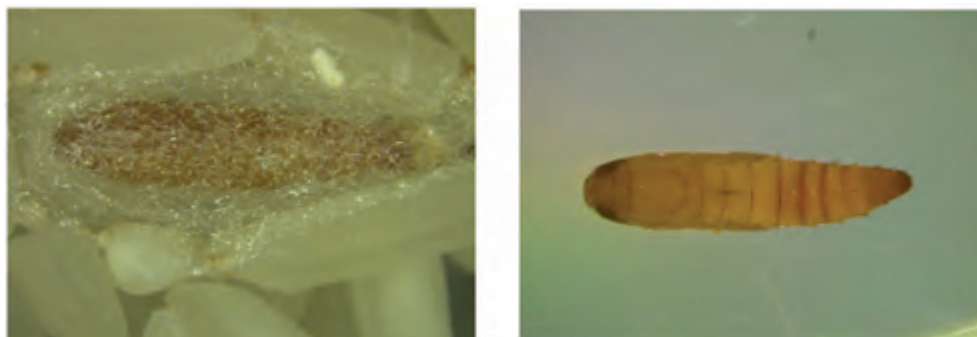
2. Larva: el desarrollo larval transcurre por cinco instares que se diferencian por su color y tamaño. Presentan una cabeza diferenciada, tres pares de patas verdaderas y cinco pares de patas falsas. Las larvas del último estadio son muy activas, por lo que salen del interior de un grano para desplazarse a otro e incluso ascienden por las paredes del contenedor (Figura 2).

Figura 2. Larvas (5 estadios) de la polilla india de la harina *P. interpunctella* (Hübner).



3. Pupa: es de color marrón y de 1 cm de longitud aproximadamente (Figura 3).

Figura 3. Pupa con seda y descubierta de *P. interpunctella* (Hübner).



4. Adulto: los adultos de esta polilla tienen una longitud de 15 - 20 mm de envergadura alar. Las alas superiores en su parte basal son de color grisáceo claro, el resto del ala, es decir, las dos terceras partes restantes, son de color pardo oscuro, lo mismo que la cabeza y el tórax. Las alas inferiores son de color gris claro y cuando el insecto está en reposo, pliega las alas a lo largo del cuerpo, quedando las antenas dispuestas hacia atrás, apoyadas a lo largo del cuerpo (Figura 4).

Figura 4. Adultos *P. interpunctella* (Hübner).



Daño

Las larvas se introducen en el interior del grano donde efectúan galerías. Los mayores daños se producen en harinas, arroz y frutas secas, que son contaminadas por la simple presencia de exuvios y restos de seda provocando la depreciación comercial del producto (Figura 5).

Figura 5. Contaminación con heces, cedas y exuvios.



Recomendaciones

- Mantener la despensa o lugar de almacenamiento siempre limpio, vaciar y limpiar profundamente con aspiradora todas las grietas y rincones.
- Revisar los alimentos y envases para detectar si hay otros alimentos comprometidos en la contaminación y así eliminar todos los productos infestados.
- Mantener los alimentos (arroz, legumbres, avena, frutos secos, harinas etc.) en frascos de vidrio o plástico duro con tapa rosca.

Fuente: www.inia.cl

Imagen de portada: www.mnhn.gob.cl

www.portalfruticola.cl