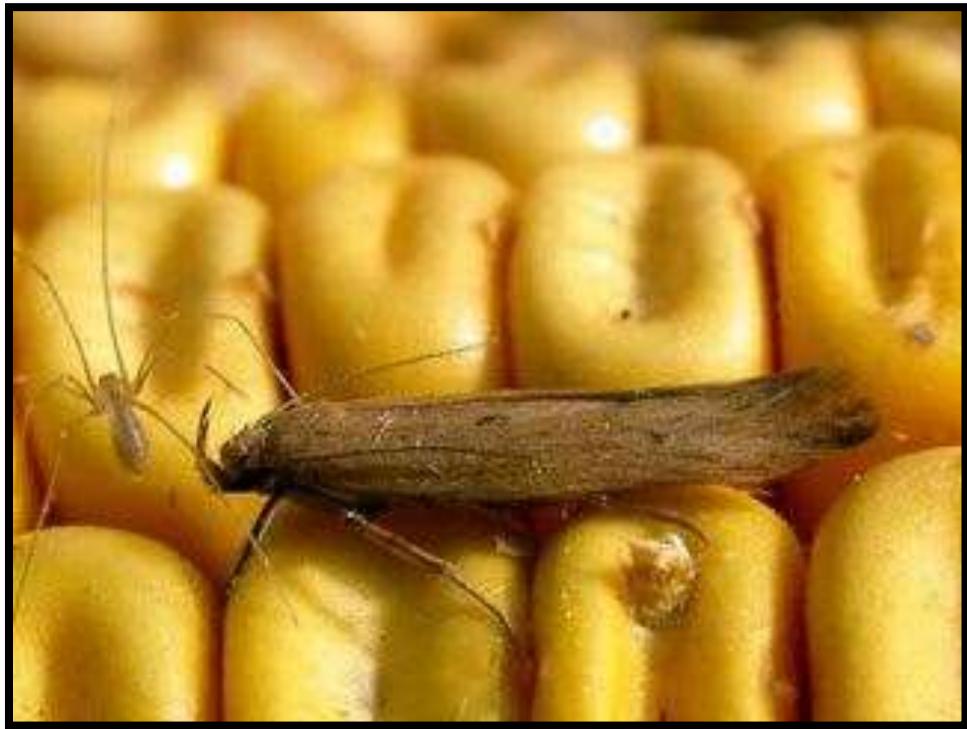


## **FICHA TÉCNICA**

### **“POLILLAS”**



---

© Control SAC 2015  
Recopilación técnica con fines didácticos.  
Mayor información solicitar a la siguiente dirección electrónica:

E-mail: [calidad@controlsac.com](mailto:calidad@controlsac.com)  
Telefax: + 51 1 2246825  
Web: [www.controlsac.com](http://www.controlsac.com)

## 1. Características generales.



Insectos que tienen sus alas cubiertas por escamas. Presentan una metamorfosis completa, es decir, pasan por los estados de huevo, larva, pupa y adulto. Las larvas de algunas especies de estos insectos, ocasionan daños a los productos debido a su alimentación.

## 2. *Plodia interpunctella* o “Polilla india de la harina”



Polilla que infesta harina, frutos secos almacenados y también se le puede encontrar en cereales y chocolates. Se le reconoce por las bandas grises que atraviesan sus alas de color bronce-marrón.

**Tamaño.** 16-20mm de extensión alar.

**Descripción.** Se distingue fácilmente de otras polillas, porque el primer tercio de las alas anteriores es de un color canela claro o ligeramente amarillento y los dos tercios restantes son de color café rojizo.

**Alimento.** La larva se alimenta de una gran variedad de productos harinosos, fruta seca, leche en polvo, chocolates, nueces, almendras, maní. En los granos se caracteriza por devorar el embrión.

**Distribución.** Se le encuentra en todo el mundo.



**Biología.** Las hembras depositan de 100 a 500 huevos aislados o en grupos en los productos almacenados. La larva, cuando está completamente desarrollada mide aproximadamente 13 mm de longitud. Es de color blanquecino, pudiendo ser ligeramente verdosa o con tintes rosados. Tiene tres pares de patas verdaderas y 4 pares de falsas patas en el abdomen. La larva totalmente desarrollada hila una tela sedosa, dejando hilos de seda cuando se arrastra en donde se acumulan deyecciones de la larva y partículas de producto y llega a cubrir la superficie del producto infestado con esta tela. La transformación de huevecillo a adulto demora, aproximadamente 26 días a 30°C, mientras que a 15°C demora 67.6 días en promedio. Generalmente no completa su desarrollo bajo 10° C. Los adultos son de corta vida y no se alimentan de productos almacenados.

**Importancia.** Se considera una plaga secundaria en los granos secos y sanos; y plaga primaria en harinas, frutas secas y otros productos. En otros productos, además del daño

causado por su alimentación, contamina con telas y deyecciones. Tiene una gran capacidad de vuelo, porque las reinfestaciones son constantes. La larva, antes de empupar, busca lugares protegidos lo que dificulta aún más su control. En primavera y verano, con el aumento de la temperatura, las poblaciones de *Plodia* incrementan notablemente.



### 3. *Ephestia kuehniella* o “Polilla mediterránea de la harina”



Polilla que infesta principalmente harina, granos y cereales. Se le reconoce por sus alas de color gris pálido con dos líneas transversales en zigzag.

**Tamaño.** 24mm de extensión alar.

**Descripción.** De cabeza pequeña y globosa, sin penacho de escamas. Las alas anteriores son de un color gris plomizo con pequeñas bandas negras transversales. Las alas posteriores son anchas, claras, casi blancas, con una banda de pelos de tamaño reducido.

**Alimento.** Prefiere la harina de trigo aunque también ataca granos, afrecho, productos de cereales como polenta, maíz molido, chuchoca y gran diversidad de otros alimentos.

**Distribución.** Es una plaga distribuida en todo el mundo.



**Biología.** La hembra deposita unos 300 huevos entre la harina e impurezas de los granos. La larva es de color blanquecino o ligeramente rosado con pequeños puntos negros en el cuerpo. Posee 3 pares de patas verdaderas y 4 pares de patas falsas en los segmentos abdominales. Mide aproximadamente 12 mm de longitud cuando está completamente desarrollada. Mientras se alimenta va dejando hilos de seda formando telas en donde quedan adheridos restos de alimentos y deyecciones. La larva teje un capullo de seda en donde se transforma en una pupa de color café rojizo. La transformación de huevecillo a adulto se realiza en promedio en 38.2 días a 30°C, mientras que a 20°C se demora 69.1 días en promedio.

El adulto es de vida corta, vive aproximadamente 14 días y no se alimenta de productos almacenados.

**Importancia.** Su ataque puede ocasionar la destrucción de los productos y la contaminación con excrementos, exuvias y principalmente con sus telas. En harinas es una plaga primaria y causa serios daños. En los molinos produce tal cantidad de lanosidades que llega a obstruir los tubos y conductos de las harinas. En los almacenes a granel puede tapizar las paredes con telas de considerable espesor. Sus telas sirven de refugio, protección y habitat a otros insectos como los diversos gorgojos de la harina en el interior de la maquinaria de los molinos.



#### 4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Arias, C. y Dell'Orto, H. 1983. Distribución e importancia de los insectos que dañan granos y productos almacenados en Chile. FAO. En línea: <http://www.fao.org/docrep/x5030s/x5030s00.htm#Contents>
- Hagstrum, D; Phillips, T. y Cuperus G. 2012. Stored Product Protection. Kansas State University. EEUU. 358p.

---

Para mayor información escribanos a la siguiente dirección electrónica:

E-mail: [calidad@controlsac.com](mailto:calidad@controlsac.com)

Telefax: + 51 1 2251177

Web: [www.controlsac.com](http://www.controlsac.com)