



▶ Gorgojos

Coleópteros.

Gorgojo del arroz *Sitophilus oryzae* y el del trigo *Sitophilus granarius*.

▶ MORFOLOGÍA

Miden aproximadamente 3 mm de largo. El gorgojo del arroz es de color café rojizo a negro y regularmente tiene cuatro manchas de color amarillo en las cubiertas de sus alas. La larva no tiene patas, es color crema y robusta y permanece al interior del grano. El gorgojo del trigo al igual que el del arroz se desarrolla mejor en climas cálidos, y la larva es bastante similar. El adulto es de color café/rojizo oscuro, con hoyos alargados en su tórax, posee una proyección de la cabeza hacia adelante. El gorgojo del trigo es incapaz de volar, solo puede caminar, mientras que el gorgojo de arroz vuela activamente.

▶ HÁBITOS

Tanto el gorgojo del arroz como el del trigo atacan principalmente granos enteros, tales como, trigo, maíz, cebada y arroz. En los hogares, las infestaciones se encuentran en semillas para aves, nueces, maíz decorativo y en raras ocasiones también en pasta vieja guardada en la alacena. Los adultos se alimentan de lo mismo que las larvas, pero no tienen dietas tan restringidas, ya que las larvas necesitan desarrollarse dentro de granos enteros.

▶ CICLO BIOLÓGICO

La hembra perfora un pequeño agujero dentro del grano y deposita un solo huevo en ese agujero sellando este agujero con una secreción; repite el proceso de grano en grano. La larva se desarrolla dentro de los granos enteros, ésta emerge del huevo y completa sus etapas alimentándose dentro del grano. Eventualmente, el grano estará hueco y la larva se transforma en pupa y luego en adulto. Tras la eclosión, el adulto permanece dentro del grano y termina de madurar, luego hace su camino masticando hasta salir. Los gorgojos del arroz se reproducen prolíficamente y pueden llegar a cantidades enormes en granos almacenados hasta el punto en que el grano tiene poco valor como producto alimenticio. Las hembras pueden poner entre 30 y 250 huevos en 2 días siempre que las condiciones de temperatura y humedad sean las favorables.

▶ DAÑOS

Los gorgojos del arroz y del trigo son las plagas de granos almacenados más importantes, económicamente, en el mundo.

▶ CONTROL Y PREVENCIÓN

Lo primero es determinar qué productos alimenticios están infestados o cualquier otra fuente de infestación. Todos los productos que contienen o están hechos de granos enteros deben ser inspeccionados. Un profesional en manejo de plagas puede ser de mucha ayuda para poder localizar las fuentes de infestación difíciles. Considere lo siguiente para prevenir la infestación:

- Sanitización extrema del lugar de almacenamiento de granos, removiendo restos de periodos anteriores limpiando grietas, rincones, muros, etc.
- Lavado profundo de bins de transporte, ya que cualquier resto infectado puede afectar la carga almacenada la próxima temporada.
- Temperatura: Entre rangos de 13° a 35°C los insectos son capaces de desarrollarse, por lo que es fundamental una temperatura menor a ésta en los granos.
- Almacenamiento Hermético: Los insectos mueren por falta de oxígeno. La desventaja es que la semilla en contacto con paredes húmedas desarrolla hongos y afecta su coloración.
- Polvos inertes y vegetales: Polvos inertes como ceniza y arena mezclada con granos generan una barrera física contra el daño ocasionado por insectos. El uso de polvos vegetales se enfoca a la prevención, son plantas con propiedades insecticidas como cebolla, ajo, eucalipto, menta, etc.

Control Químico: En el caso de estos insectos la recomendación es la aplicación de insecticidas y fumigantes de forma preventiva y curativa en las mangas o correas transportadoras cuando se estén llenando los silos. Las fumigaciones deben usarse como últimos recurso debido a su alta toxicidad y compleja aplicación, siempre respetando el periodo de carencia de cada alimento tratado.