

**MEDIDAS PARA EL CONTROL  
DE LA POLILLA DE LA PAPA  
PLAN DE ACTUACIÓN 2002**



**II.- DE LA SACHA A LA RECOLECCIÓN**

Por su condición de plaga introducida, la Polilla cuenta en nuestra Isla con pocos enemigos naturales, aunque en estos momentos se estudian medidas de control biológico, de momento, la estrategia para el control de la Polilla está orientada a mantener bajas sus poblaciones, previniendo el daño y evitando su migración del campo al almacén y viceversa. Esta estrategia comprende varias medidas de control, de las cuales consideramos claves las trampas con feromonas para el control de la plaga en campo o almacén y las medidas culturales para disminuir la multiplicación de la plaga.

En esta información trataremos, en tres apartados, las medidas a tomar desde la sachá del cultivo hasta el almacenamiento.

### 1. DESDE LA SACHA A LA RECOLECCIÓN

El periodo que va de la sachá al comienzo de la seca de la hoja, es una etapa crítica para el cultivo, puesto que coincide con el aumento de las poblaciones de la polilla y es cuando comienzan los daños en las papas que están creciendo en ese momento, por lo que se debe extremar la precaución en esta etapa, observando las capturas en las trampas y los posibles daños en los tubérculos. Para ello es preciso realizar cada semana algunas catas de control.

Con anterioridad a este momento se han debido colocar las trampas de feromonas en las orillas de las huertas cada 30 metros, a la altura del cultivo y un poco debajo del follaje, ya que es donde se refugian las polillas. 20 trampas por hectárea son suficientes, una por cada saco y medio de siembra. Si se capturan 50 adultos por semana o más en

Productos para la papa de consumo.

MATERIA ACTIVA	PRODUCTO COMERCIAL	PLAZO DE SEGURIDAD (días)	DOSIS (por saco)
PIRETRINAS NATURALES	PELITRE	0	40 gr.
PIRETRINAS NATURALES + PBO	GRANET NOVEN	0	50 gr.
PIRETRINAS NATURALES + PBO + CLORPROFAM	GRANET EXTRA, STOPGRILL FORTE, GERMIDORM EXTRA	15	50 gr.

## RESUMEN

### En el campo:

1. Colocar las trampas de feromonas si no se hubiera hecho.
2. Tratar con productos químicos si fuera preciso, dirigidos al cuello de la planta.
3. Dar un tercer apurado o arrimado de tierra.
4. Aplicar riego, si se dispone de agua.
5. Hacer catas para comprobar el estado de las papas.
6. Cosechar oportunamente.
7. Enterrar los residuos o llevarlos a vertederos controlados.

### En el almacenamiento:

1. Limpiar, desinsectar y colocar mallas en los huecos y ventanas del almacén.
2. Almacenar sólo las papas sanas, tratándolas por camadas con los productos permitidos, o con hojas de eucalipto.
3. Colocar una trampa en el interior, revisándola dos veces en semana.
4. Dejar entrar luz difusa al almacén, sólo cuando se trate de papas para dejar como semilla.

- **Tratar** las papas **con productos insecticidas** en el momento de ser almacenadas, haciéndolo por capas de 10-15 centímetros de espesor, evitando montones muy altos y realizando el primer espolvoreo a ras de suelo. También se pueden cubrir las papas con polvo de hojas de eucalipto, obtenido al moler las hojas previamente secadas a la sombra.

- **Revisar la papa** almacenada **una o dos veces por semana**, eliminando las afectadas.

- Almacenar la papa de consumo a temperatura entre 5-6 grados centígrados disminuye los daños, pues a esa temperatura la polilla no se multiplica. En papa de semilla, se debe almacenar a 2-3 grados, para mayor seguridad.

- Cuando se trata de almacenar papas para dejar como semilla, es conveniente que entre un poco de luz al almacén pues las papas al recibir la luz se vuelven verdes y el alcaloide que generan le da sabor amargo, haciéndola desagradable para las larvas de la polilla y de otros insectos.

Productos para tratar la papa de semilla.

MATERIA ACTIVA	PRODUCTO COMERCIAL	PLAZO DE SEGURIDAD (días)	DOSIS (por saco)
PIRETRINAS NATURALES	PELITRE	0	40 gramos
PIRETRINAS NATURALES + PBO	GRANET NOVEN	0	50 g.

alguna de las trampas, es preciso una aplicación de productos insecticidas dirigidos al cuello de la planta y al suelo.

En el siguiente cuadro se indican algunos productos para su aplicación en cultivo.

MATERIA ACTIVA	PRODUCTO COMERCIAL	PLAZO DE SEGURIDAD (días)	DOSIS (por 100 litros)
BACILLUS THURINGIENSIS (1)	BACTOSPEINE BACTUR 2 X DELFIN DIPEL	0	50-100 gr.
CIPERMETRINA	CIBELTE 10 EC POLYTRIN 10 RIPCORD 10 SELENE SHERPA 10	14	80 CC.
DELTAMETRINA	DECIS	3	40 CC.
DIAZINON	BASUDIN 60 EW	15	90 CC.
LAMBDA - CIHALOTRIN	KARATE	7	60 gr.
PERMETRIN (2)	AMBUSH 25 EC PERMASECT 25 EC PERVIL 25 EC APOMETRIN 25 EC	15	40 CC.
MALATION	VARIOS	7	250 CC.
TRICLORFON	DIPTEREX VERDECION TRICLORKEY TRITEX	10	250 gr.

(1) Producto biológico.

(2) Los productos que contienen la materia activa *Permetrin* están proceso de ser retirados del mercado quedando su utilización y comercialización autorizada hasta **diciembre de 2003**.

En las papas de color o bonitas es muy importante realizar un tercer aporcado o arrimado de tierra, que también es muy conveniente hacerlo en papa blanca, con el fin de protegerlas en la última fase de cultivo.

Donde exista disponibilidad de agua, es conveniente dar riegos frecuentes para evitar el agrietamiento del suelo e impedir la puesta de huevos de la polilla cerca de las papas.

## 2. DURANTE LA RECOLECCIÓN

A medida que se acerca la cosecha suelen aumentar los daños causados por la polilla, por lo que, **desde que se observe el amarilleo** típico que indica la madurez fisiológica del cultivo, **se debe proceder al corte de la rama** y en cuanto se observe, mediante catas que la piel de la papa está curada, a la recolección. **La cosecha no se debe retrasar**, pues se corre el riesgo de nuevas infestaciones y una vez que la larva de la polilla penetre dentro de la papa, combatirla resulta muy difícil.

Al realizar la cosecha hay que **recoger todas las papas**, principalmente las bichadas y las que quedan esparcidas en el campo, ya sean partidas, pequeñas, verdes, o enfermas, pues si no se eliminan contribuyen a servir de nuevos focos de multiplicación. Estos residuos deben **enterrarse profundamente o llevarlos a vertederos controlados**.

## 3. ALMACENAMIENTO

La Polilla se desarrolla mejor en almacenes cerrados, abrigados, oscuros y con poca ventilación, por lo que en estas condiciones puede llegar a causar estragos en la papa almacenada, si estuviese contaminada. A continuación se mencionan algunas de las medidas culturales recomendadas para el almacenaje y mantenimiento de la papa.

- **Limpiar y desinfectar** las paredes, techo y suelo de los almacenes y/o cámaras de frío. Para ello se puede usar una solución de lejía al 2 % (2 litros de lejía por cada 100 litros de agua) También se puede **desinsectar** con los mismos insecticidas recomendados para la desinfección de la semilla. Una vez finalizada esta operación conviene **ventilar** adecuadamente el almacén o la cámara **antes de entrar**.

- **Colocar mallas** tupidas en los huecos y ventanas del almacén para evitar que entren las mariposas.

- **Almacenar sólo papas sanas**, separando en diferentes cuartos las de siembra de las de consumo.

- **Poner** al menos una **trampa con feromona** en el interior del almacén o cámara. Esta trampa permite detectar la presencia de la polilla y también contribuye al control de la misma.

- **Evítese** almacenar y/o transportar papas en **sacos usados**, ya que con frecuencia llevan adheridos huevos y/o pupas de la polilla, contribuyendo a nuevas infestaciones.