

Polillas

BIOLOGÍA DE LAS POLILLAS

Las *polillas* son insectos voladores pertenecientes al Orden Lepidoptera, capaces de digerir queratina (lana o seda). Son de metamorfosis completa. La hembra coloca desde 40 hasta 500 huevos según la especie y su ciclo de desarrollo varía de 5 a 8 semanas según la especie y condiciones ambientales.

La **polilla** adulto busca lugares oscuros y tranquilos. En general es de vida corta y no se alimenta; solo cumple función reproductiva y de dispersión de la especie. La larva, junto con destruir el producto atacado, al alimentarse deja hilos de seda formando telas en que se adhieren restos de alimento, exuvias y deyecciones.



Polilla de la ropa
Tineola bisselliella



Polilla de la ropa
Tinea pellionella



Polilla dorada de los cereales
Sitotroga cerealella



Polilla gris mediterránea de la harina
Plodia interpunctella



Polilla india de la harina o de la fruta seca
Anagasta kuehniella

HÁBITOS DE LAS POLILLAS

Las polillas son capaces de atacar cueros, pelo, textiles, lana, semillas, cereales, leche en polvo, comida para perros, fruta seca, almendras, nueces, papel, etc., presentando especificidad por sus fuentes de alimento según la especie.

Las **polillas** son insectos de distribución mundial, y las especies domésticas de importancia en Chile son: **Polillas de la ropa**, *Tineola bisselliella* y *Tinea pellionella*, atacan ropa tejida, tapicería, alfombras y cualquier producto de lana o de seda (queratina); adultos pequeños, de menos de 1,5 cm de envergadura alar; normalmente no se les ve volando, prefieren closet oscuros, entretechos y similares, y viven en rincones oscuros y en los pliegues de la ropa; las larvas son pequeños gusanos color crema y cabeza como una cápsula color café.

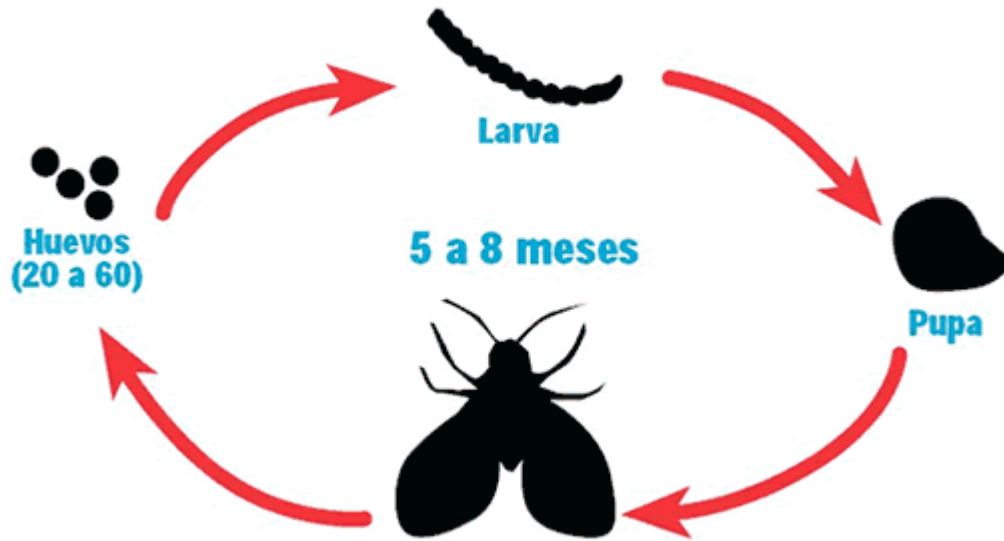
Otras especies de importancia en despensas y bodegas son:

Polilla dorada de los cereales, *Sitotroga cerealella*, el huevo es colocado en el exterior del grano, pero la larva penetra el grano y lo consume por el interior; es frecuente en despensas, bodegas y almacenes; el adulto tiene una envergadura de casi 2 cm. y es de color amarillo con blanco.

Polilla gris mediterránea de la harina, *Anagasta kuehniella*, es frecuente en hogares, donde ataca harina, nueces, chocolate, legumbres y fruta seca; los adultos tienen una envergadura alar de cerca de 2,5 cm., de alas anteriores color gris pálido con líneas ondulantes negras transversales, y alas posteriores blanquecinas y redondeadas; pupan fuera del alimento atacado.

Polilla india de la harina o de la fruta seca, *Plodia interpunctella*, longitud alar de 2 cm., alas anteriores bronceadas en el tercio anterior y café rojizo con un tono cobrizo en los tercios posteriores. Es la polilla que más frecuentemente ataca alimentos en los hogares.

Ciclo de vida de la Polilla



PREVENCION.

Revisar periódicamente ropa en closet y roperos, así como productos guardados en armarios, despensas y bodegas para detectar posibles infestaciones en una etapa inicial, evitando así daños mayores - mantener aseo prolijo por barrido y aspiración, eliminando todo elemento en desuso que pueda servir de alimento y/o refugio a las polillas.

IMPORTANTE: Al tratarse de productos alimenticios, considerar que luego de realizar un tratamiento los insectos muertos por sí solos ya representan suciedad y contaminación del alimento.

NOTA

- En interior, la cantidad de agua dependerá del equipo, boquilla y sistema de pulverización.
- Logre un buen mojamiento en la aplicación, evite el chorreo de producto.
- Respete siempre los tiempos de reingreso que aparecen en la etiqueta del envase.