

DETECCIÓN Y MANEJO EN PACKING DE *Lobesia botrana*

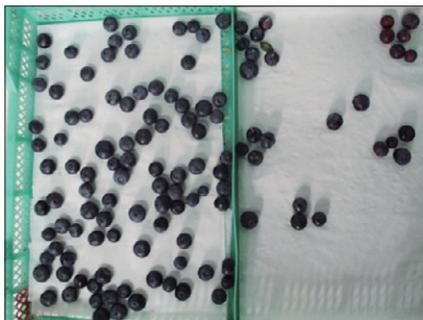
Esta ficha tiene como objetivo la detección, identificación y manejo de la polilla del racimo o *Lobesia botrana* en packing y centros de acopio, para ello es necesario el análisis de diversos puntos críticos que debemos detectar en las distintas etapas del proceso de empaque de la fruta.

► Antes del proceso:

- Conocer la información de monitoreo de *Lobesia botrana* en los predios, antes de que la fruta comience con el proceso de empaque.
- Las bandejas cosecheras deben estar limpias y sin restos de fruta.
- Se debe capacitar al personal de packing y cosecha sobre los insectos cuarentenarios.
- Realizar el transporte de la fruta desde el predio al packing en camiones cerrados o enmallado para evitar contaminaciones durante el viaje de la fruta.
- Dar aviso a SAG sobre la cosecha para que ellos realicen una inspección previa a la cosecha.
- Tener en cuenta las exigencias de los mercados a los cuales se exportará la fruta.

► Recepción de la fruta:

- Inspección aleatoria de los distintos lotes a procesar. Se debe considerar la norma para verificación de calidad de fruta a proceso e inspeccionar cada lote, considerando en el análisis los insectos, incluidos *Lobesia botrana*.
- Evitar mezclar fruta de diferentes lotes, la fruta debe ser siempre trazable.



► En línea de selección:

En esta etapa del empaque de la fruta es donde podemos identificar con mayor facilidad los daños en frutos provocados por *Lobesia botrana*, es por ello que debemos descartar todo fruto que esté:

- Deshidratado
- Con orificios o galerías provocadas por larvas.
- Con presencia de sedas blancas y/o fecas.
- Con presencia de restos de exuvios o huevos de insectos.

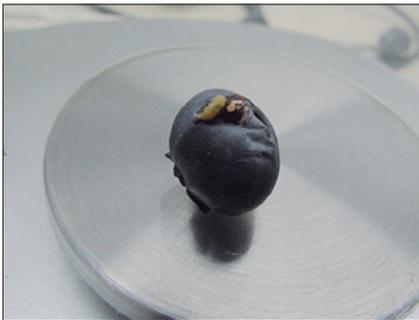


Gentileza CyD

► Inspección de fruta comercial o descarte:

También es necesario inspeccionar la fruta que la máquina descarta en forma automática, ya que en esta fruta puede estar infectada por *Lobesia botrana* y de no revisarla podríamos aumentar las posibilidades de rechazos, es por ello necesario poner atención en:

- Fruta pre-calibre
- Fruta deshidratada
- Frutos verdes entre otros



► Material de embalaje:

- Manejar materiales de embalaje y/o cosecha siempre paletizados, no dejarlos sobre el suelo, lugares sucios o con malezas.
- Evite dejar clamshell sobre la tierra o cualquier otra superficie sucia.
- El material de empaque puede contaminarse y contaminar a su vez la fruta si el manejo no es adecuado.



Impulsando los Arándanos de Chile

Más información: www.sag.cl

Proyecto apoyado por
CORFO

