



El gorgojo del trigo (*Sitophilus granarius*) es conocido por afectar granos que se encuentran almacenados. Sin embargo, este año recibimos muestras **provenientes directamente desde el lote**, cuyos granos poseían el picado típico del gorgojo y, en algunas de ellas, incluso insectos vivos.

El gorgojo es un insecto marrón oscuro de 3 a 4 mm de rostro prolongado en forma de pico, que lleva en su extremo un par de mandíbulas muy potentes. Las hembras realizan un agujero sobre la masa del grano, en el cual depositan solo un huevo. Posteriormente, el huevo eclosiona y la larva se alimenta en el interior del grano hasta que empupa y emerge el insecto adulto reanudando el ciclo.

El gorgojo del trigo afecta la calidad de los granos almacenados por varios motivos:

- a) Rechazo de mercadería por presencia de insectos vivos.
- b) Pérdida de valor comercial.
- c) Predisposición a daños secundarios por otros insectos (carcomas) y patógenos.
- d) En lotes para semilla, disminución del PG.

Todas las referencias indican que es un insecto que solo afecta granos almacenados. **No obstante, en esta cosecha de trigo 2023/24 recibimos muestras que sugerirían la presencia del insecto en el lote.** A diferencia del picado “limpio” que se observa en las muestras que provienen de almacenamiento (imagen 1), en las recibidas directamente desde el lote, se observa un picado “sucio”, ennegrecido por la presencia de patógenos que colonizaron el hueco provocado por el gorgojo (imagen 2).

Dada la sorpresa generada por la presencia de este insecto en el cultivo, decidimos compartir lo observado ya que, además de la curiosidad que representa, creemos importante remarcar que podríamos estar introduciéndolo accidentalmente en sitios de almacenamiento que se encuentren libres del mismo, y así estar generando una fuente de contaminación externa para los granos almacenados.



Imagen 1: Picado “limpio” en condiciones de almacenamiento.



marasas+asoc
LABORATORIO & SERVICIOS AGROPECUARIOS



Imagen 2: Picado “sucio” en condiciones de campo.



Imagen 3: Comparativa entre el picado producido en el campo (arriba) y el producido en condiciones de almacenamiento (abajo).

Fuente de las imágenes: Laboratorio Marasas

Bibliografía consultada:

Manual de buenas prácticas en poscosecha de granos : hacia el agregado de valor en origen / editado por: Bernadette Abadía y Ricardo Bartosik. – Buenos Aires : Ediciones INTA, 2013.

<https://www.sinavimo.gob.ar/plaga/sitophilus-granarius>

<https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/34511/NR06359.pdf?sequence=1&isAllowed=y>