

Nematodos de la papa no amenazan la salud humana

El nematodo blanco (*Globodera pallida* stone) que ha aparecido recientemente en semilla de papa en la zona de Zarcero, no amenaza la salud humana, sino solo la producción de los cultivos. Según lo informó el Ing. Carlos Padilla, Sub Director del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), esta plaga no está presente en los tubérculos de papa, sino en las raíces y en el suelo, por lo que la papa puede ser consumida en cualquiera de sus presentaciones sin ningún temor.

El SFE, además, insiste en recomendar a todos los productores que cada vez que compren material reproductivo, como plantas o semillas, se cercioren, solicitando certificación o análisis de laboratorio, en el que conste que el material está libre de plagas o enfermedades.

Además, se les recuerda a los productores que, si no toman las medidas para evitar el traslado de material contaminado, estarían comprometiendo su propia producción y la posibilidad de poder exportar ya que perderían el estatus de áreas libres.

Recientemente, autoridades del SFE del Ministerio de Agricultura y Ganadería, destruyeron aproximadamente 720 quintales de semilla de papa contaminada con el este nematodo, los cuales fueron localizados en Zarcero.

La semilla estaba confinada en varias bodegas, lista para ser cultivada, cuando se presentó la alerta por parte de los especialistas del SFE, confirmada mediante análisis de laboratorio. Esta semilla procedía de Cartago, por lo que el SFE procedió a tomar medidas en esa zona, donde incluso, debido a la presencia del nematodo, cuarentenaron varias fincas ubicadas entre las faldas de los volcanes Irazú y Turrialba, detalló el Ing. Padilla.

Este nematodo se reportó por primera vez en Cartago, en el año 2005, no obstante, se considera una plaga oficialmente bajo control "Por eso nuestra rapidez para actuar cuando se encontró en las semillas que se cultivarían en Zarcero, ya que es urgente que no se propague", explicó Padilla.

Con el fin de dar seguimiento al manejo de los nematodos formadores del quiste de la papa, se conformó una Comisión Técnica con participación del Ministerio de Agricultura, el Servicio Fitosanitario del Estado, el Instituto Nacional de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria, la Corporación Hortícola Nacional y la Oficina Nacional de Semillas, informó la Ing. Ana Gabriela Zúñiga, Directora del SFE.

"El objetivo de esta Comisión es implementar el Plan Estratégico contra la plaga. Como primera acción se está realizando un muestreo intensivo de fincas en la zona productora de semilla de papa de Cartago, para tener el panorama más claro; de igual manera se coordina con la seccional de UPANACIONAL para tomar acciones precisas en Zarcero, con el fin de mantener esa zona libre del nematodo", dijo Zúñiga.



La papa puede ser consumida sin temor
(Foto Mayela Padilla, SFE)

Chile y tomate producidos en Costa Rica podrán ser exportados a Estados Unidos



El chile fresco se exportará a EEUU.
(Foto Fanny Sánchez Oviedo, SFE).

Tomate maduro y chile fresco producidos en nuestro país, podrán ser exportados al mercado estadounidense, en los próximos meses.

Las zonas de producción deberán encontrarse dentro de áreas que se tienen diagnosticadas como de baja prevalencia de la Mosca de la Fruta (*Ceratitis capitata*).

Productores de Zarcero serán los primeros en exportar estos vegetales al país en mención.

(Mayor información en páginas 2 y 3).

CONSEJO EDITOR

Periodista Ma. Mayela Padilla Monge
(PRODUCCION)
Ing. Luis Echeverría Casasola
Dra. Floribeth Mora Umaña Ph.D

Nematodos de la papa no amenazan la salud humana.

4

ACTUALIDAD FITOSANITARIA

Centro de Información y Notificación en Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Barreal de Heredia, de Jardines del Recuerdo, 2 km. oeste, 800 m. norte. Tel. 2- 260-8300.
mpadilla@protecnet.go.cr

Quema de cajas con semilla de papa contaminada con el nematodo.
(Foto Luis Jiménez, SFE)

Autorizada exportación de chile y tomate producido en Costa Rica

Por Pilar Jiménez Quirós. Periodista, SFE.



La producción debe darse en invernaderos bajo ambientes protegidos (Foto Jorge Fallas, MAG-UCR)

Los productores nacionales ya pueden exportar tomate maduro y chile fresco a los EEUU sin problema alguno, lo anterior aconteció después de que se firmara recientemente, un Protocolo Fitosanitario que contempla las responsabilidades de los actores participantes y los procedimientos en las etapas de producción y envío.

La firma de este Protocolo se dio luego de unos tres años de intenso trabajo del Gobierno Costarricense realizado en las principales zonas productoras de estos cultivos, para determinar las áreas de baja prevalencia de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), comentó la Ing. Ana Gabriela Zuñiga, Directora del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Antes del refrendo del Protocolo, existía un impedimento total para la exportación de chile y solo se podía exportar tomate verde hacia Estados Unidos. Ahora, y gracias al trabajo conjunto realizado por el Gobierno Costarricense y el Servicio de Inspección Animal y Salud de Plantas de Estados Unidos (APHIS, por sus siglas en inglés) para identificar las áreas de baja prevalencia de la Mosca del Mediterráneo, Costa Rica logra la apertura del mercado para estos productos y amplía las oportunidades para otras frutas y hortalizas tropicales.

Un grupo de pequeños productores de Zarcero serán los primeros en exportar chile y tomate, los cuales poseen aproximadamente 15 invernaderos que abarcan un área de 10 hectáreas y media. Se prevé que la primera exportación se realizará durante el mes de abril y así se aprovecharía la ventana de octubre a mayo.

El SFE dispone de un mapeo de las áreas de baja prevalencia de moscas de la fruta evaluadas y calificadas para la producción de chile y tomate, en zonas ubicadas en Alfaro Ruiz (Alajuela); parte alta de Cartago comprendida entre Santa Cruz y Llano Grande; Tres Equis de Turrialba; algunas áreas del Valle de Coris y en la zona de Pilas de Canjel en Nandayure, entre otras.

Si bien este sistema requiere de una importante inversión inicial, ésta es recuperable en el corto plazo por la rentabilidad en la exportación de dichos productos. Según la Ing. Xenia Carro, Jefe del Programa Nacional de Moscas de la Fruta del SFE, este sistema de producción en ambientes protegidos permite realizar un mejor control de plagas, menor uso de plaguicidas y obtener una mayor calidad de los productos.

Plan de Trabajo

El Plan de Trabajo establece la responsabilidad de los productores, exportadores, emparadoras y las instituciones participantes, así como los procedimientos en cada etapa de la producción, cosecha, empaque; además de la inspección, certificación sanitaria, trampeo y acciones correctivas.

Si se detecta una sola Mosca del Mediterráneo (Moscamed) por trampa en un sitio de producción o envío, será razón suficiente para que de inmediato las instalaciones pierda su facultad para exportar chile y tomate a los EEUU hasta que el SFE y APHIS investiguen y realicen los estudios pertinentes.



Trampa tipo Jackson

El SFE en conjunto con APHIS serán los entes encargados de aprobar los sitios de producción que exportarán chile y tomate a los Estados Unidos, así como inspeccionarlos mensualmente. El control y vigilancia deben iniciarse dos meses antes de la cosecha y continuar hasta el final de la temporada de envíos. A su vez, se deben certificar todos los cargamentos durante la cosecha y hasta que finalice la temporada, según comentó la Ing. Gina Monteverde, del Departamento de Exportaciones del SFE.

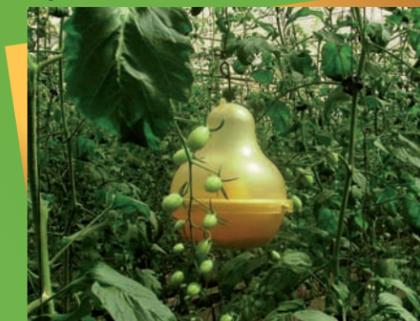
Sistema de trampeo

Los sitios de producción registrados tendrán que ser invernaderos que no permitan el ingreso de plagas. Tendrán, desde dos meses antes de la cosecha hasta su fin, un Sistema de Vigilancia de Moscas de la Fruta mediante un trampeo dentro del invernadero y fuera de éste en una zona tampón para detectar la mosca de la fruta.

La Ing. Hilda Sancho, funcionaria del Programa Mosca de la Fruta del SFE, comentó que fuera del invernadero se deben ubicar trampas tipo Jackson, las cuales consisten en un prisma de cartón parafinado, una laminilla pegajosa y un dispensador o canastilla. El atrayente utilizado es Trimedlure. Dentro del invernadero se deben instalar trampas tipo Mc Phail: recipientes de plástico de dos piezas, la superior es transparente y la inferior amarilla con una invaginación en la parte inferior que permite el ingreso de las moscas. Se utiliza la proteína hidrolizada como atrayente alimenticio. Ambas trampas tienen como objetivo fundamental atraer estos insectos y controlar poblaciones, de esta forma se pueden realizar monitoreos y diagnósticos de forma sistemática.

De acuerdo al índice poblacional establecido, la captura de 0.7 o más Moscamed o Moscamex por trampa por semana en una zona de amortiguamiento, estaría ocasionando la suspensión o el retraso de la cosecha para exportación desde ese sitio de producción, hasta que APHIS y SFE determinen que el riesgo de plaga ha sido mitigado.

Es responsabilidad de los productores y exportadores, llevar a cabo las acciones necesarias para garantizar la sanidad fitosanitaria de los invernaderos. Estos deben mantenerse libres de las plagas, especialmente las de importancia cuarentenaria para los Estados Unidos.



Trampa tipo Mc Phail