

## FICHA TÉCNICA

## Masterlure® Tribolium

### DESCRIPCIÓN GENERAL E INSTRUCCIONES DE USO.

Masterlure® Tribolium es un sistema de monitoreo que permite atraer adultos de *Tribolium spp.*, mejor conocido como gorgojo de la harina, considerada una plaga que atacan granos y productos almacenados.

El atrayente es efectivo para las siguientes especies: *Tribolium spp.*

**CONTENIDO DEL ENVASE:** 25 trampas adhesivas y sobre con 25 septos de caucho.

#### RECOMENDACIONES DE MONITOREO:

1. Trampas: Retire el liner de la trampa adhesiva y con un guante coloque el septo dentro del sistema de trapeo, proceda al armado de la trampa.
2. Colocación: Sitúe las trampas en áreas donde se sospeche o haya evidencia de la presencia de *Tribolium spp.*, como despensas, almacenes, estibas o cerca de productos almacenados susceptibles.
3. Distancia: Coloca las trampas a una distancia razonable entre sí para una cobertura efectiva. La distancia recomendada para 2 esquemas:
  - a) Monitoreo para confirmación de presencia: 30 a 40 metros entre cada trampa.
  - b) Trapero masivo: 20 a 25 metros entre cada trampa.
4. Periodo de Monitoreo: Una vez colocadas, realizar ajustes, dependiendo del grado de infestación. Para infestaciones bajas de 2 a 3 semanas. Para infestaciones altas o moderadas el monitoreo semanal es ampliamente recomendable.
5. Monitoreo: Realiza la primera revisión a las 24 horas de iniciar con el monitoreo. Si no hay captura, revisiones periódicas de las trampas (cada 7 a 14 días), esto proporcionará información sobre la actividad de adultos y la efectividad del control.

6. Registro de Datos: Se sugiere lleva un registro de las capturas, incluyendo:

- a) La cantidad de *Tribolium spp.* adultas capturadas
- b) La frecuencia de revisión (semanal, quincenal, mensual, etc.).
- c) Nombre, fecha y ubicación de trampa.

#### **MANTENIMIENTO DE TRAMPAS:**

**Revise las trampas** regularmente y reemplace las trampas adhesivas cuando se llenen de polvo o insectos.

#### **ALMACENAMIENTO:**

Mantener los septos lejos de la exposición directa a la luz solar, altas temperaturas, chispas y llamas. Guarda en frío (no menor a 4°C) para preservar durante un periodo aproximado de 12 meses o en un congelador (al menos -20°C) para extender su vida útil a 24 meses. Asegúrate de almacenarlo siempre sellado en su envase original.