

info **p**laga

infoplaga 24



Boletín Técnico de Anasac Control
Julio 2011 - www.anasac.cl



2

REPORTAJE DE ACTUALIDAD
Control Mecánico de Plagas

4

MIRADA A LA INDUSTRIA
Restaurantes y Roedores

6

PLAGA DEL MES
Octodon degus

8

PRODUCTO DESTACADO
Trampas Pegajosas

CONTROL MECANICO DE PLAGAS:

Control en armonía con el Medio Ambiente

Entrevista al Sr. Claudio Vargas, Gerente Operaciones – Truly Nolen

TRULY NOLEN, se alza como una empresa líder en la prevención y control de plagas. La prestigiosa multinacional fundada en Estados Unidos en 1938, ha basado su servicio en una eficiente asesoría integral e innovadoras técnicas de tratamiento que hoy la hacen líder del mercado nacional. Y es que desde su arribo a Chile en 1992, han sabido imprimir un sello de calidad, confianza y oportuna atención que los clientes necesitan para el adecuado funcionamiento de sus labores productivas.

Sobre los orígenes de Truly Nolen, nos habló su Gerente de Operaciones, Ingeniero Agrónomo, Sr. Claudio Vargas: "En Chile, somos una filial de Truly Nolen International que trabaja en el servicio de prevención y control de plagas asociadas al rubro urbano. Tenemos 16 sucursales a lo largo del país, a través de una cobertura que abarca desde Arica a Coyhaique. Dicho factor, ofrece confiabilidad a los clientes provistos de redes nacionales. Su beneficio radica en que estos pueden contratar un sólo servicio, sin tener diferencia en la calidad o estándar del mismo. Cabe consignar que estas sucursales, dependen de una oficina central en Santiago".

Sobre los métodos de control, Vargas, explicó las ventajas de un criterioso manejo integral de plagas, sumado a los beneficios de un efectivo control mecánico. Una modalidad que prescinde del uso de químicos, factor que evita posibles intoxicaciones, focos de contaminación y un sinnúmero de anomalías

que perjudican al entorno más cercano: "Dentro del control no químico, usamos la modalidad mecánica o de trampeo. Ambas se unen a un riguroso control cultural, destinado a generar las mínimas condiciones de estructura e higiene, a fin evitar situaciones favorables para el desarrollo y posterior asentamiento de plagas".

Asimismo, sus beneficios se traducen en el cumplimiento de requisitos que ostentan empresas provistas de auditorias externas: "Por ejemplo, con normas AIB o del Codex Alimentario. Estas últimas, funcionan en Europa con las certificaciones HACCP o de inocuidad para los alimentos. El control de plagas requiere manejo mecánico de las plagas. Es un requisito de estas normas internacionales, ya que si uno no cumple con estos requerimientos, no puedes realizar un servicio de control de plagas. Desde el punto de vista tangible, evitamos el riesgo de llenarnos de plaguicidas e insecticidas y, de paso, fomentamos métodos pasivos de control".

El Ingeniero Agrónomo, destacó el valor que ostenta la adecuada asesoría en la cadena de control que lleva a cabo Truly Nolen: "Queremos que el cliente nos perciba como un asesor integral en control de plagas. Si bien, es necesario que los técnicos asistan a terreno con visitas programadas, resulta indispensable que exista un respaldo de post venta. Esto último, debe estar avalado por supervisores profesionales que monitoreen los servicios de nuestros técnicos y luego complementarlos con otros procedimientos".

Asimismo, señaló que resulta de vital importancia las capacitaciones impartidas al personal del cliente: "Instruimos sobre los factores favorables a las plagas, malas condiciones de almacenamiento, o bien, les explicamos por qué los roedores ingresan por ciertas estructuras. Eso nos ha permitido una fidelización con nuestros clientes. Somos la empresa líder en cobertura, facturación y calidad de servicio, altamente reconocidos en el mercado de Control de Plagas".

GRAN COBERTURA NACIONAL

Según Vargas, uno de los grandes beneficios que se desprende del servicio de Truly Nolen, radica en su extensa cobertura a nivel nacional. Un factor que los ha llevado a adecuarse a las diversas necesidades de producción que posee cada zona del país: "En el norte, los principales clientes son las compañías mineras. En dicho lugar atendemos los campamentos que están en la cordillera, precordillera y zona costera. Sin ir más lejos, ciudades como Antofagasta, Calama e Iquique, son algunos de nuestros principales referentes. No obstante, también nos abocamos a los rubros de la industria, servicios, supermercados, hotelería y trabajos a particulares".

En cuanto al mercado objetivo de Truly Nolen, el profesional es enfático en definir las prioridades de selección para sus clientes: "Buscamos a empresas que persiguen el servicio de mantenimiento. Tenemos un grupo de ejecutivos, encargados de detectar a los potenciales clientes. Finalizado dicho proceso los contactan y entrevistan. Luego se agenda una visita de inspección, para definir el presupuesto a fin de confeccionar un programa de tratamiento adecuado a sus requerimientos y necesidades. Esto viene acompañado de un respaldo, póliza de accidentes, seguros de responsabilidad civil, Certificaciones de Calidad y Medio Ambiente y otros elementos que hacen más confiable nuestro servicio".

Un tema sensible en el manejo de control de plagas, dice relación con las empresas ligadas al mundo alimenticio: "El manejo de control de plagas es integral. Cuando se trata del manejo de residuos, es necesario abocarse a las necesidades del cliente. En el caso de alimentos, debemos evitar la acumulación de basura de forma inadecuada que facilite el desarrollo de plagas, nidos, roedores y madrigueras. Nosotros entregamos informes con fotografías y requerimientos específicos, de cuáles son las mejoras que se deben llevar a cabo para complementar el manejo químico y pasivo. Generalmente, el uso de químicos va dirigido a los espacios exteriores".

ZONAS DE CONTROL

Vargas, indicó que Truly Nolen ha desarrollado con bases en una política internacional de la casa matriz en USA, el concepto de 3 zonas de control aplicadas a la prevención y el manejo del control de plagas: "La zona verde es la exterior perimetral. Ahí se genera el desarrollo de la mayoría de las plagas. Si pensamos en roedores, están en los basurales, sitios eriazos, o bien, donde se encuentran materiales en desuso. Estos lugares son propicios para la generación de madrigueras. Ahora bien, si estamos en el campo, estas se hallaran cerca de canales y ríos.

Cabe consignar que una vez desarrollada la plaga, ésta busca refugio y alimento: "Ahí se acercan a la zona amarilla, entendida como el sector perimetral colindante a la estructura humana. Ahí denominamos "crítico", su ingreso bajo la puerta o

alguna pared rota. Estas plagas se pueden asociar a insectos voladores, rastreros o roedores. Posteriormente, tenemos la zona roja o de interior. Aquí podría existir contaminación de materiales, productos o alimentos,

Asimismo, en el caso de los roedores, la destrucción de cables o sistemas eléctricos pueden generar un corto circuito con resultados de inconmensurable daño: "En la zona roja no deben estar las plagas. Aquí es donde los métodos de control deben ser idealmente los más pasivos. En este escenario ocupamos modalidades mecánicas asociadas al trampeo, jaulas y luz ultravioleta que vienen con láminas pegajosas donde los insectos voladores son atraídos por la luz para quedar atrapados en estos cartones engomados.

Vargas, recalzó que el controlar plagas no significa llenarse de químicos: "Hay formas inteligentes de usar el complemento de métodos químicos y pasivos, unido al conocimiento de los elementos que pueden ser favorables al desarrollo de las plagas. Ejemplo de lo anterior, es conservar una correcta higiene, un eficaz almacenamiento de los productos y la visualización de mejoras estructurales".

Las plagas están presentes y coexisten con el hombre. Por esta razón se hace fundamental mantener una aplicación de manejo y control sustentable en corto y mediano plazo: "Hay que adoptar un enfoque preventivo y sistemático en el tiempo. Siempre donde haya actividad humana, se debe ejecutar un control de plagas. Es necesario ser conscientes de elaborar un eficaz plan preventivo, con anterioridad a su aparición. En término económicos, resulta más costoso atacar el problema que prevenir el mismo".

En cuanto a Anasac, Vargas, tuvo palabras de reconocimiento para evaluar su relación con la empresa: "Si bien, Anasac, no es el único proveedor, con ellos mantenemos muy buena relación desde nuestros inicios en Chile. Cuando hemos tenido problemas, siempre han dado la cara. Truly Nolen, tiene un sistema de selección de proveedores. Somos una empresa con certificación ISO 9001 de Calidad e ISO 14001 de Medio Ambiente, factor que nos obliga a evaluar periódicamente a los proveedores. Las respuestas de Anasac son a corto y mediano plazo, cualidad que la hace una empresa confiable para Truly Nolen".



Restaurantes y Roedores

Artículo traducido de Revista PCT, 2009



Es lógico suponer que desde la perspectiva de un propietario, existe un fuerte ánimo en evitar la difusión de estos temas en los medios de comunicación. Por dichas razones, más les vale a KFC/Taco Bell (y muchas otras marcas) preocuparse no sólo de sus operaciones y prácticas de almacenaje, sino que también de un adecuado control de plagas. Asimismo, dicha problemática también sirve de alerta a las empresas dedicadas a la erradicación de esta inquietante realidad sanitaria.

Por toda la información consignada, resulta indispensable preguntarse:

- ¿Cómo explica nuestra industria del control de plagas los incidentes en estos restaurantes?
- ¿Todo se debe a puertas en mal estado o aseo insuficiente?
- ¿Qué constituye un servicio de control de plagas de calidad en un restaurante tipo?
- ¿Cómo debe ser la "sociedad" entre las prácticas del restaurant y su proveedor de control de plagas?

En esta parte inicial, examinaremos la relación entre roedores y restaurantes. Asimismo, nos referiremos al primer paso esencial en el tratamiento efectivo de plagas: Los programas profesionales en ventas y servicios para el control de plagas.

Los restaurantes están más propensos.

Para los especialistas de dilatada experiencia, no es una sorpresa que las instalaciones de locales de comida estén dentro de las más afectadas por plagas de roedores (y cucarachas). A continuación citaremos algunas variables que influyen en el asentamiento de los aludidos habitantes indeseados:

1. Los roedores al igual que los demás animales, son y necesitan ser atraídos por aquellas áreas que poseen una concentración de comida, olores y desperdicios de la misma.
2. Tanto en ciudades como suburbios, los restaurantes son típicamente parte de edificios grandes y antiguos. Las remodelaciones suelen dejar a la vista grietas y agujeros que ocupan estos roedores.
3. El personal de entrega a domicilio, sumado al numeroso transitar de los clientes, constituye una inmejorable oportunidad para el ingreso de plagas.
4. Con un edificio en buenas condiciones estructurales y un servicio de control oportuno, los roedores pueden llegar periódicamente como polizones en aquellos ingresos de insumos que se reciben.
5. El espacio de almacenaje en los restaurantes a menudo es muy limitado. Además, estos lugares son propensos al

desorden de los suministros, especialmente en ciudades altamente pobladas donde cada metro de piso y estanterías tiene un valor incalculable.

A pesar de todos los puntos enumerados anteriormente, es importante facilitar el control de roedores (y otras plagas). Dicha tarea no es fácil para los restaurantes, entre las que se considera el almacenar todo en altura y lejos de las paredes para facilitar la instalación de trampas y cebos para roedores.

El comportamiento de los roedores en los restaurantes

En el ambiente de los restaurantes, el comportamiento de los roedores puede variar significativamente dependiendo de la sanitización de las dependencias y niveles de desorden. Si la higiene es adecuada y el desorden manejado, generalmente estos responden correctamente a las múltiples trampas, cebos o señuelos. Sin embargo, en restaurantes pobremente mantenidos, pueden darse el lujo de ser exigentes en la elección de sus alimentos, disminuyendo su interacción con los cebos, señuelos y potenciales nuevos albergues.

Calidad de Venta y de Compra

El control efectivo de roedores dentro y fuera de las instalaciones de los restaurantes, comienza con programas de ventas de calidad. Cabe destacar que ambas partes tienen responsabilidad. Si un restaurante lo realiza, o bien, si sólo buscan las ofertas, el restaurant aumenta su riesgo en su programa de seguridad o sanidad de sus alimentos. Desde luego, también se pone en peligro la relación con sus clientes. Por todo lo señalado, se hace necesario e imprescindible educar a los dueños y administradores sobre estos temas. Una problemática que también afecta a los promotores y vendedores que prestan servicios en el control de plagas. Sin ir más lejos, algunos evaden estas discusiones para no poner en peligro la venta del servicio.

Pero si una compañía dedicada al control de plagas (o uno de sus vendedores) está decidida en derrotar a su competencia y simplemente agregar volumen para luego descuidar su trabajo, sus resultados se hacen predecibles en el mediano plazo. Subestimar este rubro significa no tener suficiente tiempo para realizar inspecciones proactivas (el aspecto más importante

para un buen servicio) o instalar artefactos para el control de plagas en las áreas más difíciles de alcanzar. En dicho lugar, generalmente los roedores respiran (Ej. Cielos, entretechos). Además, el técnico no tendrá el tiempo adecuado para comunicarse con el encargado del restaurant, a fin de ver los resultados o demandas que surgen en el camino.

Es importante consignar que el trabajo comercial puede derivar en un círculo vicioso: mala atención- los técnicos o pueden hacer su trabajo adecuadamente- las plagas permanecen o proliferan- los clientes quedan insatisfechos con el servicio y lo cancelan- el círculo se repite otra vez al contratar una empresa de control de plagas con la oferta más baja.

Parte de una buena venta es la frecuencia del servicio que se está contratando (y ofreciendo por parte del vendedor). Una correcta frecuencia de servicio, resulta crucial para prevenir problemas con plagas cercanas a todos los establecimientos que entregan alimentos preparados. Un servicio mensual puede resultar suficiente para pequeños restaurantes que han sido capaces de realizar efectivas sanitizaciones, dando como resultado aislados incidentes previos de roedores y escasa presión de los mismos.

Pero siendo objetivos, en un "restaurante promedio", se necesita una atención de al menos dos veces al mes para mantener la sanidad de los alimentos. Como describimos anteriormente, una intervención mensual, no es suficiente para grandes restaurantes debido a la abundante disponibilidad de alimento, entregas y manipulación del mismo, puertas abiertas constantemente, olores que salen al ambiente actuando como imanes de las plagas, entre otras. En otras palabras, un restaurante de calidad puede ir de 0 a 60 organismos dentro de sus dependencias en sólo una entrega o puerta que se quedó abierta. Para algunos restaurantes es necesario una visita semanal (o más) "como servicio inicial" para erradicar las infestaciones establecidas.

En el próximo número del Infoplagas ofreceremos la segunda parte de este artículo donde examinaremos las variadas estrategias empleadas en la actualidad, ya sea para la prevención como para el control de roedores al interior de los restaurantes.



Octodon degus

INTRODUCCIÓN

Octodon degus: Es una especie de roedor endémico presente en nuestro país. Sus características fisiológicas lo han llevado a ser frecuentemente requerido en el área médica, para el desarrollo de estudios asociados a la Diabetes y como modelo animal en la enfermedad de Alzheimer.

Degu habita principalmente en la zona centro-norte, en lugares cordilleranos o montañosos. Además, se puede adecuar de perfecta forma a condiciones donde la altura supera los 2.200 metros. Es importante destacar que por su belleza, características de sus hábitos y hábitat, no es considerada una especie plaga. Sin embargo, cada día son más las empresas o faenas que deben realizar controles por su presencia en sus instalaciones, ya que en un significativo número de casos, son ubicadas en los lugares donde este roedor se localiza. Un claro ejemplo, son los problemas que pueden causar en las faenas mineras.

CLASIFICACIÓN DE LA ESPECIE

- **Phylum:** Chordata
- **Clase:** mamíferos
- **Orden:** Roedores
- **Suborden:** Caviomorfo
- **Familia:** Octodontidae
- **Especies:** Octodon degus
- **Nombres comunes:** Degú, ratón cola de pincel, ratón de las pircas, ratón cola de trompeta, bori
- **Nombre en mapudungun:** dewü (ratón)

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Su hábitat natural se encuentra en la Zona Central y parte de la Zona Norte de Chile, extendiéndose por el sector andino hasta el sur de Perú, incluso, alcanzando alturas de 2.200 metros de altura para ubicar sus refugios.



CONDUCTA Y MORFOLOGÍA

Corresponde a un ratón cola de pincel. Se trata de un roedor diurno que por dicha razón, es fácil de visualizar en las instalaciones que abordan para refugiarse o alimentarse. Además, son individuos muy sociales y dóciles, incluso se describe que dentro de su comportamiento generan gran apoyo de grupo y son de escaso conflicto físico. De hecho, a pesar de vivir en clanes o comunidades numerosas, compuestas por cientos y miles de ejemplares, son capaces de cavar extensas galerías que pueden extenderse a grandes superficies.

La expectativa de vida que ostenta esta especie, bordea los 3,5 años en ambiente natural. Dicho factor, varía según las condiciones ambientales y nutricionales a los que han sido expuestos. La longevidad en ambientes modificados favorablemente o en cautiverio puede ser mayor, e incluso, duplicar el de la vida natural.

Su tamaño promedio aproximado de 15-18 cm, mientras que su particular cola puede medir hasta 10 cm en los estados adultos. Un dato a considerar es que el peso de un Degu, puede variar entre 150 y 320 gramos. A sus vez, las orejas largas y englobadas, nos ayudan en su identificación.

Características reproductivas: Presentan un marcado dimorfismo sexual que facilita la distinción en terreno entre machos y hembras. Esto se hace midiendo el tamaño de la distancia entre el aparato genital y el ano, es más corto en las hembras. La madurez reproductiva se alcanza a los 70 días. La gestación promedio es de 90 días y puede dar pariciones de 4 a 12 crías por hembra. Luego de esto, la madre suspenderá sus actividades para abocarse al cuidado de crías hasta el destete. Dicha etapa se produce a partir de la cuarta semana de vida, período en que comienzan a buscar su propio alimento.

ALIMENTACIÓN

La dieta de esta especie es muy variada, son básicamente herbívoros y se puede determinar según la disponibilidad del lugar donde se encuentran habitando. No obstante, su elección es basada principalmente en pastos, hojas, semillas, flores incluso insectos. Esta especie para aumentar la absorción de nutrientes genera mecanismos como la coprofagia. Esto les ayuda a mantener el equilibrio dietario que requiere en momento de escasez o con alimentos de baja calidad. Cabe destacar que los rodenticidas formulados con cereales, maíz, granzas o moliendas son altamente atractivos para ellos y con gran efectividad.

LÍNEA DE TRAMPAS CATCHMASTER

Estas trampas contienen una formulación única de adherentes, compuestos de cebos alimenticios, fragancias y feromonas, que les dan un poder insuperable para atraer a sus víctimas.

Esta exclusiva formulación permite que las Trampas Catchmaster permanezcan activas entre 30 a 90 días. Los adherentes no contienen aceites lo que impide que el roedor se escape o bien que el adherente se derrita en sectores de alta temperatura.

Catchmaster fue el primer fabricante de este tipo de trampas y hoy es el más grande en el mundo. Anasac es el único distribuidor autorizado en el país.

PRODUCTOS

TRAMPA PEGAJOSA PARA RATONES

La trampa consiste en una “casita” donde el roedor ingresa por su carácter curioso. El adherente contiene mantequilla de maní. Miden 22 cm x 7,5 cm. Para los mercados Retail, Industria Agropecuaria y Salud Pública.

TRAMPA RATONES BANDEJA

Trampa pegajosa con bandeja (11,7 cm x 9 cm). 96 unidades por empaque. La bandeja de plástico que compone su estructura impide que la trampa sea arrastrada por el roedor.

TRAMPA PARA RATAS

La más eficiente y económica del mercado. Permite atrapar ratas de hasta 1 kg. Tamaño de 31 cm x 15 cm. Encebada con mantequilla de maní. Especial para planteles avícolas, mataderos o plantas procesadoras de alimento.

TRAMPA RATA BANDEJA

Trampa pegajosa con bandeja (26 cm x 13 cm), 48 unidades por empaque. La bandeja de plástico que compone su estructura impide que la trampa sea arrastrada por el roedor.

