

ESTUDIO

INSECTOS VOLADORES



LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO


Killgerm[®]
FORMACIÓN

PROBLEMÁTICA

Los insectos voladores son portadores de numerosas y peligrosas enfermedades causadas por microorganismos, como *E. coli*, *Salmonella*, *Klebsiella* o *Campylobacter*, entre otros. Estos microorganismos se encuentran en el cuerpo, en la saliva y en las excreciones de los insectos. Un mínimo contacto con estos microorganismos es suficiente para contraer serias enfermedades. Cuanto menos, la contaminación por insectos reduce la calidad de los productos alimentarios, haciéndolos invendibles.

La comida para el consumo humano debe estar completamente libre de cualquier agente contaminante y es obligatorio que se tomen todas las medidas de precaución para evitar la contaminación derivada de los insectos voladores.

Este tipo de plagas se desplazan con facilidad y no hacen diferencias entre la comida preparada para el consumo humano y cualquier otra superficie en la que puedan posarse, caminar, defecar o comer. Muchas especies de insectos, incluyendo moscas y avispas, tienen hábitos especialmente desagradables que suponen un foco de contaminación alto y, por lo tanto, un riesgo de propagación de enfermedades.

Las moscas se alimentan de fluidos y necesitan convertir la comida en líquido antes de alimentarse. Para hacer esto, producen grandes cantidades de saliva, que regurgitan desde las glándulas salivales o tracto digestivo, y que puede estar contaminada de agentes portadores de enfermedades.

LA NECESIDAD DE UN PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL

Cada día crece la necesidad de implementar programas para el control de insectos voladores. Estudios en el control de plagas revelan que los insectos voladores representan un riesgo para la industria alimentaria mayor que los que suman las cucarachas, ratas y ratones. Las inspecciones periódicas llevadas a cabo por controladores de plagas profesionales en locales comerciales detectarán posibles focos de crecimiento de insectos voladores, que podrán ser tratados o eliminados. Es necesario un conocimiento profundo de la biología de los insectos plaga para conseguir un control efectivo.

MÉTODOS DE CONTROL

En la industria alimentaria, la higiene es de mayor importancia. Deben realizarse limpiezas y desinfecciones del lugar frecuentemente, de forma que se reduzca el número de lugares propensos a convertirse en focos de cría y, por lo tanto, el riesgo de crecimiento de microorganismos causantes de enfermedades.

La suciedad, la comida enmohecida y la falta de limpieza son un potente atrayente para las moscas y las avispas. Privar a estos insectos de comida y agua es esencial para controlarlos de forma efectiva.

PREVENCIÓN DE LA ENTRADA

La implementación de medidas físicas para evitar la entrada de insectos voladores pueden ser extremadamente efectivas. Las cortinas para puertas, cortinas de aire y mosquiteras son métodos prácticos que deben tenerse en cuenta. Estas barreras protectoras requieren de una vigilancia experta y constante, para asegurarse que no se abren inapropiadamente de forma que el aire circule libremente permitiendo la entrada de estos.

CONTROL SIN PRODUCTOS BIOCIDAS

No deben aplicarse insecticidas en espacios donde pueda contaminarse producto alimenticio, por lo que deberán utilizarse otros métodos de control.

Los insectos voladores son atraídos por los aparatos atrapa-insectos que utilizan luz ultravioleta (UV) como atrayente. Investigaciones científicas han demostrado que la luz UV concentrada en el espectro entre 350-380 nanómetros (UVA) es la más atrayente para los insectos voladores.

Existen dos tipos de aparatos de luz ultravioleta:

Las unidades de rejilla eléctrica que incorporan una reja electrificada que mata a los insectos por contacto. Los insectos muertos caen en una bandeja situada en la base del aparato.

Las unidades de tabla adhesiva que atraen a los insectos que, al entrar en contacto con la tabla, se quedan pegados. Las tablas deben cambiarse periódicamente y, una vez llenas, pueden conservarse para la identificación de los insectos y para mantener un registro de evolución de la plaga. En zonas alimentarias se recomienda el uso de estos modelos.

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

PLANIFICAR UN PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL

Identifica tu mercado – Las empresas y clientes que tienen auditorías internas y controles por parte de los organismos de Sanidad, requieren de programas cualificados para el control de insectos voladores.

También se pueden proveer consumibles, como tubos y tablas, a los pequeños establecimientos, especialmente si se firma un contrato de alquiler o mantenimiento.

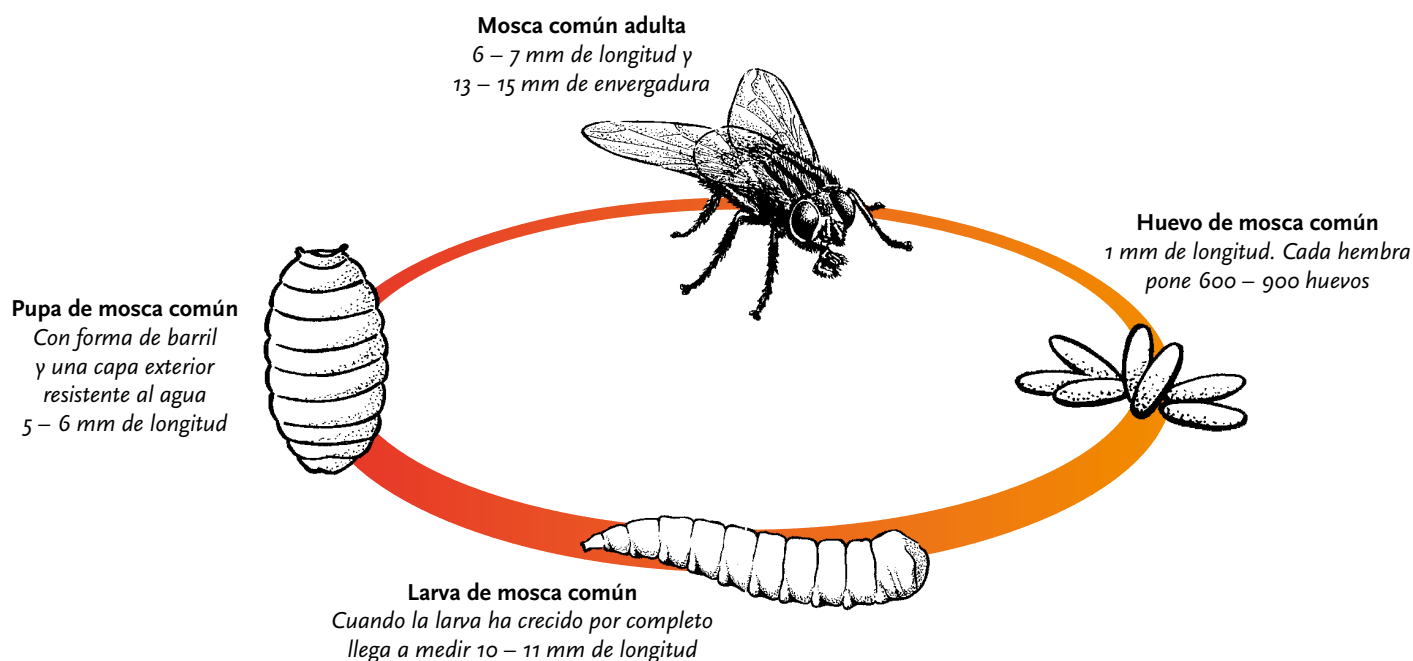
Riesgo por contaminación – Educa a tus clientes sobre los riesgos de contaminación que existen por parte de las diferentes plagas. En la mayoría de situaciones, encontrarás que el riesgo de contaminación por insectos voladores es mayor que el que suman los roedores y los insectos rastreros. Compara el riesgo de contaminación actual. Tu cliente debe comprender que debería invertir el mismo dinero en el control de insectos voladores que en el control de roedores e insectos rastreros.

Ubicación e instalación – Instala los aparatos de luz UV en las áreas de mayor actividad de insectos y donde exista menos competencia de otras fuentes de luz. Instala las unidades necesarias para dar una cobertura adecuada, tanto en la pared como en el techo. Los aparatos de luz UV, tanto de rejilla eléctrica como de tabla adhesiva, deben ser usados dentro de un programa de control integral de plagas.

Contratos de alquiler y mantenimiento – Siempre que sea posible, negocia un contrato de alquiler al plantear el uso de aparatos de luz UV. De esta forma, fidelizarás a tu cliente para a largo plazo, lo que te reportará más beneficios. Como parte del contrato, puedes incluir servicios de mantenimiento para mantener las unidades en perfecto estado:

- Vaciado de la bandeja.
- Cambio de tabla adhesiva.
- Limpieza de los aparatos.
- Cambio de tubos.
- Identificación de los insectos.

CICLO DE VIDA



Si es posible, el tratamiento de los insectos voladores debe concentrarse en identificar y limpiar los focos de crecimiento, a la vez que se realiza el control de los adultos mediante el atrapamiento y evitando la entrada de nuevos individuos.

ESCOGER LOS APARATOS DE LUZ ULTRAVIOLETA CORRECTOS

Killgerm dispone de una gran variedad de aparatos de luz ultravioleta de la marca PestWest® que se adaptan a cada presupuesto y situación. Hay disponibilidad de unidades con protección al agua, polvo y gases, con tubos ultravioletas inastillables. Además, la adquisición de aparatos de luz UV de la marca PestWest® incluye el soporte técnico del Grupo Killgerm.

Las unidades PestWest® requieren de un mantenimiento fácil y rápido, por lo que resultan más económicas. Esto representa una ventaja tanto para las empresas de control de plagas como para sus clientes, ya que cuanto más rápido es el mantenimiento, menos tiempo queda parada la producción.

- Los aparatos de luz UV deben ser de buena calidad – éstos representan la mayor parte de los costes del contrato.
- Las unidades deben mantenerse limpias y se les debe realizar el mantenimiento con regularidad. Los tubos deben cambiarse una vez al año, preferiblemente en primavera coincidiendo con el inicio del buen tiempo.
- Cuando se instalan unidades con tablas adhesivas, éstas deben cambiarse con regularidad y pueden guardarse como registro de los insectos capturados.
- Las unidades deberían ser mantenimiento fácil y rápido, sin necesidad de utilizar herramientas.

Instala los aparatos de luz UV en las áreas de mayor actividad de insectos y donde exista menos competencia de otras fuentes de luz. Instala las unidades necesarias para dar una cobertura adecuada.



Un medidor de luz UVA muestra de forma fácil y rápida la calidad de la emisión de luz ultravioleta de los tubos instalados en la unidad. El medidor indica si los tubos funcionan de forma óptima, si necesitan cambiarse o si han dejado de ser útiles.



Chameleon® 1x2

Atractivo, compacto y discreto, para ser instalado en pared (disponible el soporte de sobremesa). Esta unidad es ideal para las zonas de manipulación de alimentos.



Chameleon® 2x2

Diseñado para ser colgado del techo. Este modelo proporciona una atracción de 360° y es ideal para su uso en la industria alimentaria.



Chameleon® Vega

Su revolucionario diseño ultrafino convierte el Chameleon® Vega en un aparato de luz ultravioleta potente, económico y estiloso.



Nemesis® Quattro

Fabricado completamente en metal. Combina robustez y potencia con la eficiencia energética y una tecnología responsable con el medio ambiente. Es la opción ideal para grandes áreas industriales.



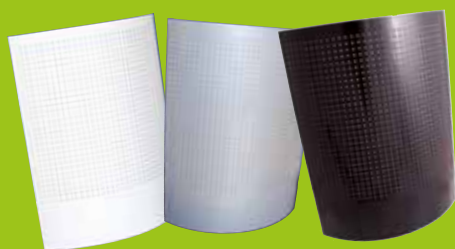
Titan® 300

El Titan 300 ofrece una protección de 360°. Puede ser adaptado para funcionar sin la bandeja en lugares de alta densidad de insectos.



Titan® Alpha

Potente y compacto modelo de rejilla eléctrica. Para zonas industriales e incluso para uso doméstico.



Sunburst®

Discreto y con estilo, el Sunburst® es el aparato ideal para hoteles, restaurantes, bares y tiendas.



Sunburst® Naturale

Singular, decorativo y discreto aparato de luz ultravioleta de tabla adhesiva hecho de bambú. Este aparato es apto para cualquier situación donde la estética sea fundamental.



Chameleon® EXG

Aparato diseñado para ser utilizado en zonas de atmósferas explosivas con altas concentraciones de gases y polvo, como destilerías y en la industria petroquímica y farmacéutica.

FORMACIÓN DE CALIDAD