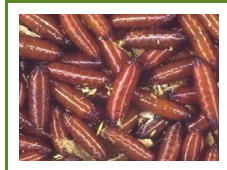


MOSCA DEL JAMÓN Y DEL QUESO



Piophila casei
Orden: Dípteros
Familia: Piophilidae

¿Cómo son?

Son pequeñas y brillantes, su tamaño total es aproximadamente la mitad de una mosca doméstica, con la cabeza grande y antenas cortas. Las larvas tienen forma de gusano de color blanquecino, sin patas, sin cabeza definida, pero pueden saltar ayudándose de sus potentes piezas bucales. En ocasiones se detecta su presencia por los restos de las carcasas de las pupas, de color rojizo. (foto derecha)

¿Donde viven?

Son frecuentes en los secaderos de jamones, bodegas, fábricas de quesos, despensas donde se almacenan estos productos, etc. Suele convivir con otros tipos de moscas y coleópteros que tienen las mismas preferencias alimentarias. Cuando las larvas maduran, salen a un lugar oscuro para convertirse en pupas y luego en adultos.

¿Qué hacen?

En ciertas grasas se da la fermentación caseica y este es el momento que elige la mosca para depositar su puesta en los cortes de la pata del jamón en curación o durante la fermentación del queso. También aparecen en los cadáveres de animales expuestos al aire a partir de 3 meses.

¿Qué comen?

Las larvas son las que producen perjuicios directos, pues se alimentan de las grasas en fermentación de los jamones en proceso de curación y en los quesos en fermentación. Son atraídas por los olores fuertes.

¿Por qué son una plaga?

Estropean las piezas donde se alimentan, pues forman galerías. El público rechaza los jamones y quesos afectados que normalmente deben ser repuestos en garantía por los fabricantes. Supone un grave perjuicio económico y de imagen de marca.

¿Cómo se controlan?

Actualmente no pueden realizarse tratamientos con insecticidas en las dependencias alimentarias, por lo tanto, sólo pueden aplicarse medidas físicas, tanto preventivas como curativas.

Se deben disponer equipos atrapa-insectos de luz ultravioleta con placa adhesiva, en número suficiente y ubicación adecuada. Los jamones en proceso de curación deben protegerse bien con mallas transpirables o con aplicaciones de productos autorizados protectores en las zonas de corte. Los quesos deben quedar igualmente aislados.

En situaciones extremas, con las dependencias vacías de alimentos y cumpliendo las medidas de seguridad y plazos de reentrada adecuados, podría ser necesario realizar aplicaciones de choque con biocidas.