



# Chumkünü ka azkunüafin ta yuta pu tukükan mew

## Küsaw mapu ka külliñ

Enrique Felipe Vallejos L., Ing. Agr. M.Sc.; Sigrid Vargas S., Investigadora / INIA Remehue  
enrique.vallejos@inia.cl

- **Yuta ka chelliu mapu** (*Helix aspersa* Muller) (Gastropoda: Helicidae).
- **Pichi yuta kasü** (*Deroceras reticulatum* Muller) (Gastropoda: Limacidae).
- **Yuta pispis lelfün** (*Deroceras laeve* Muller) (Gastropoda: Limacidae).
- **Füxa yuta rayen mülepel** (*Limax maximus* L.) (Gastropoda: Limacidae).





Yuta ka chelliu feyti pirru mapu (fey gastrospodo) feipilelu wigüskülelu ta koñiwe, soy fill mülelu, pegelu soy mapu mew ka lafken ka cochi ko (chan et, 2007).

Chile mapu tüfachi pirru mapu feipileigün wesake pirru, femlu ilu ka fentxen tukükan ka rayen ka cochi pu iael, feipilen iael polifago (iael fill chemkun nielu). Tañi wun müley lonkopüle, fentren forro niey fey katrüy la anümka mülepelu.

Tüfachi pirru müley atxeg mapu mülelu wenche ko arren marri epu, marri purra pun ka magünmu txipakey. Epu rüme pirru fey müleigün, niey epu pirru tañi curram müley ta mapu mülelu pichi ko, fey 150 ka 500 soy sulliñ ka cñiutulelu mapu mülelu pichi ko.

Tañi fill mogen müley meli chem pirru nielu epu tukün furri püle pegenmew ta rayen mülepeim ka tukükan.

**Cuadro 1.** Chun pegen ta pirru inifufi ta tukükan chemkün ta XIV ka X fütra mapu ina lafken

Re üy	üy científico	Tuntechi	afüllka	azsentu
Yuta	<i>Helix aspersa</i> (Muller)	80 mm	Fill az	
Yuta pichi kasü	<i>Deroceras reticulatum</i> (Muller)	35 mm	Kolü lig, crema	
Yuta pispis lelfün	<i>Deroceras laeve</i> (Muller)	25 mm	Kolü kurru	
Füxa yuta rayen mülepeim	<i>Limax maximus</i> (L)	70 a 100 mm	Kolü lig pispis	

**Nota.** Esta ficha ha sido traducida al Mapudungun, para contribuir a la interculturalidad, pluriculturalidad y valoración de nuestros pueblos originarios.



## Infitu ka pirru yuta ka caracoles

Küsawlu pun, ikey anümka tapül, fei mu iñchiñ pekelañin ta in tüfachi yuta. Fey pilay ta infitu yuta ta tukükan. Elkünükey torrfan kowem rupanmu ta tukükan pun.

Soy infitu isike, mülenmu fentren yuta ka chumlen anümka ka soy infitulu lakey ta anümka ünelepalu tañi choyun lagümkefi. seulu infitun anümka tapülpüles rumekey ka tapül elkünükey üñam kewün mew (Figura 1).

Rimogen ka pukem, ti infitu iael tüfachi pirru, lagümi tukükan mülenmu. Mülefüy iwin químico nentukekey kom tüfachi infitu tukükan ka tüfachi lawen infitufi fill mogen lelfün lakey külliñ ka che ta rüme kütran key ka.

**Figura 1.** Yuta k asomo deroceras (A) ka infituy anümka mülelu fey mu (B).

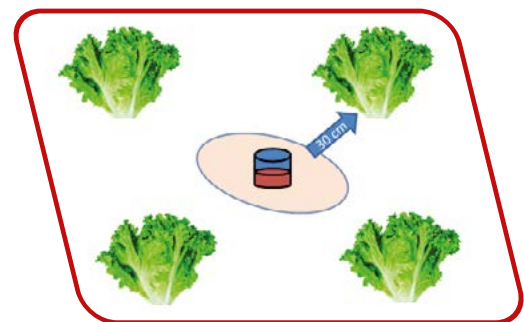


## Tuntun kom müleken yuta ta tukükan mew

Inakintugekey fey ti infitu soy müley ta lelfün mülenmu inaltu ko ka ütxüfentu wechul txipan tukükan, mülelu fentren anümka müley fisken fey fentxen me mapu, ka ko fey müley yuta. Fey mew, une kúsaw semayael liftun lelfün ka mülepeim tukükan, tüfachi lelfün mülepeim yuta ellkaueim. Ka müley lawen cuñiutupeim mapu soy pichin müley fey müley ka küpaley.

- a) **Katrütü ta lliwin kechilelu pulko cawella mapu mew:** tükugekey pici ralimew pulko cawella elkünügekey mapu mülenmu yuta fey tükugekey anümka soy ilu yuka (30 cm) (Figura 2). Nienüam fentren ko müley ñi elkünügeal kiñe rekültuwün niam fiskeñ ka ko tani yuta kon am ka layal ka müley ñi chifun cawella.
- b) **Ka tükugekey waskum ruda ka ajenko ka küme lawen:** waskun lawen ka rayen kiñe ko ka kechu tiltil parafina ka kiñe cucharra detergente. Ka liftuko mapu kom txipantu.
- c) **Winka lawen:** siwül 40 g kura küsen waskún ko ka küme siwillnielu marri kon ko. Tukugeal mapumew ka anümka.
- d) **Ka amul de ruibarbo:** fúna gekey 500 g tapül ruibarbo, ka kü chantukügekey ka küla kon ko ka apu marri meli antú, fey tükugekey mapu mey mülelu yuta.
- e) **Anümka caléndula wall tukukan:** tüfachi anümka fey chifun de yuta ka tükugekey tukukan invernadero.
- f) **Casi mineral ka bicarbonato de sodio:** kechu gramos ka mülen chemkún ka 10% kotrü pulku, tükugekey mapu soy mülenmu yuta.

**Figura 2.** Asentun mülenmu lliwin ka kintun ta yuta yu tukükan mew.



Esta ficha técnica se realizó gracias al apoyo del Gobierno Regional de Los Ríos y su Consejo Regional, en el marco del proyecto FNDR código BIP 30284073-0 "Programa de producción agroecológica y orgánica para pequeños y medianos productores".

**INIA más de 55 años**  
aportando al sector agroalimentario nacional  
**Comité editor:** Juan Pablo Martínez, Ing. Agrónomo Dr.

Más Informaciones:  
INIA REMEHUE / Oficina Técnica Los Ríos / svargas@inia.cl  
[www.inia.cl](http://www.inia.cl)