




Chumkünü ka azkünüafin *Epicauta pilme* Molina (coleóptera: meloidea) fey tukükan tripantu ka fill tukukan

Enrique Felipe Vallejos L., Ingeniero Agrónomo, M.Sc. / INIA Remehue
enrique.vallejos@inia.cl

Epicauta pilme, kingelu ka "pilme" (coleóptera: meloidea) kiñe isike kimniegelu ta tukukan. Müley tür fenxen tukukan tripantu ka fill tukukan, mülenmu soy infitukey (Figura 1), soy pañi willi mapu. Soy füchalu isike aylla ka mari meli mm wif, soy wiwtroley, tañi kalül, curru wülüf ka namün kelu choz (Cuadro 1).

Willi mapu, fücha pilme acukey aflu octubre fey amukey kom walüing amunmu txür lelfün püle, mülenmu kachu, echa matukal amuy fafniefi ti pu tapül kom ikefi elkünükey pichin mamüll (Figura 1). Ti mülen pegengelay ka güneytugekelay, ikey kurrum chori fey infitulay anümka.

Cuadro 1. Pilme (*Epicauta pilme* Molina).

Re üy	Üy científico	Tunten	Afüllka	Azsentu
Pilme	<i>Epicauta pilme</i> Molina (Coleoptera: Meloidae)	9 a 14 mm	Curru wulif, namün kelu choz	

Fuente: Ernesto Cisternas (INIA La Cruz).

Figura 1. Soy fütray fücha de e. pilme ka infituy tapül.



Fuente: Manual Interactivo de la Papa (INIA Remehue).



Figura 2. Fúcha ka pilme nielu fill poñi rayen nielu, koy chum tukugekey soy mülelu ta rayen mew.



Fuente: Manual Interactivo de la Papa (INIA Remehue).

Tüfachi isike ikey fill tapül ka anümka soy ikey poñü ka filltukükan ka trapi beterraga, frecol, awar, remolacha, tomate, ka fill anümka. Txanlu ta tapül fúcha ta isike ta tukükan reñmawen mülefuy tüfachi isike echaka tüfachi tripantu puwi ka lagümi ankuy ta tukükan mülewelay kürrülewey. Tüfachi mülen nentun tapül soy müley ta azkünüwün chum afay feimu tukugekey tukükan wall püle ka küpanmu rayen poñi ikeigün, pu rayen fey gelay poñu türpu tripalay rebpichin poñü (Figura 2).

Chumkünü ka azkünüafin

Tüfachi isike fentren müley, ka pigeke soy infitu mapu plaga pigeue ueley ta tukükan ka pigeue plaga epuchi inaley soy pichin mülenmu mülenmu kiñeke lelfün elunomu filla ka mülenmuam ta pu che küsawkelu mapu. Kümefüy ta chumkünü ka chumlen che pepikayal mapu une tukükayal mapu chew muley pu pirru kürram mülenmu mapu, liftugekey müleanmu küsen, mülenmu tukükan anümka mülenmu menoko ka mawidantu. Tukükan unelechi poñi küyen julio ka agosto fey nielay infitu tüfachi isike feimu la rallipalu tukükan soy inifulayai ya müley ñi küsawgeal trokin chumkünüal ta tukükan. Txür ka inalelu, chumal ta azkünü:

- Nentun ta wesake cachu mülelu tukükan chamiko ka pillo pillo, feyti isike ellkaguafuy tüfachi anümka soy wesa rupayafüy tukükan.
- Pepikan mapu: küsawgekey makina pepikayam ta mapu soy kümey afkey wesake isike lamu pirru küram.
- Müley ñi pepikayal ta lawen küsaw genüam infitu. Genüle pepikan soy müley infitu tukükan.
- Müley ni tukügeal chemkün ta küyen julio ka agosto genuan infitu isike. Ka müley ñi suamegeal fill poñi nialu newen a tricomas como *S.tuberosum* x *S. bertaultii*.
- Liftun ka sullin, liftugeal ta anümka mülenmu isike, ka katrütugeal ta wesake infitu isike.
- Nentun ka üxüfentun fill wesake tragill mülewelu walüg rupalu.
- Chumkünün químico; lawen pepikan küwütu txür, wesalkakey iael (Lambda- cihalotrina, Clorpirifos y Cipermetrina ka filke).

Mañum: Küsaw GTT Mapuche San Juan de la Costa Norte de la Región de Los Lagos

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

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

Más Informaciones:

INIA REMEHUE / Ruta 5, km 8 Norte, Osorno

Región de Los Lagos

www.inia.cl

