



PROGRAMA DE
ERRADICACION
DE LA MOSCA
DEL MEDITERRANEO

**¿ DONDE PUEDE CONSULTAR
CUALQUIER DUDA ?**

SEDE CENTRAL ISCAMEN:

Boulogne Sur Mer 3050 (5500). Tele/fax:(0261) 4295450 -
4258741 - 4297315 - 4299013 - 4299015.

E-mail:iscamen@iscamen.com.ar -
Http://www.iscamen.com.ar

ISCAMEN ESTE:

Chubut 130 (5570), San Martín. Tel:(02623) 427162.
E-mail:sanmartin@iscamen.com.ar

ISCAMEN VALLE DE UCO:

Roca 1138 - Tunuyán. Tel/fax: (02622) 423709.
E-mail:oasiscentro@iscamen.com.ar

ISCAMEN SAN RAFAEL:

El Vivero s/n° (5600) INTA Rama Caída.
Tele/fax:(02627) 441193
E-mail:oasissur@iscamen.com.ar

ISCAMEN GENERAL ALVEAR:

Italia 251. Tele/fax:(02625) 424711
E-mail:generalalvear@iscamen.com.ar

ISCAMEN MALARGÜE:

Saturnino Torres 862. Tel.:(02627) 471508

**CONSULTAS GRATUITAS AL:
0-800-666-4722(ISCAMEN)**



**Instituto de Sanidad
y Calidad Agropecuaria
Mendoza**



**Ministerio de Economía
GOBIERNO DE MENDOZA**

El Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria Mendoza (ISCAMEN), lleva adelante el Programa de Erradicación de la Mosca del Mediterráneo en Mendoza.

Esta plaga impide el acceso de la producción frutihortícola mendocina a los mercados internacionales más exigentes.

El principal foco de infestación lo constituyen los árboles frutales que se encuentran en los patios de las zonas urbanas y periurbanas.

¿ COMO PUEDE PARTICIPAR USTED EN ESTA LUCHA ?

* ***NO*** deje frutos maduros en los árboles frutales, ni caídos en el suelo. Coséchelos, especialmente los frutales que se encuentran en los patios de las ciudades.

* ***SI*** los frutos no se consumen o procesan (conservas o dulces), colóquelos en bolsas de residuos para su posterior entrega al recolector.

* ***SI*** es posible entiérrelos y cúbralos con una capa de cal o apísonelo firmemente el suelo.

Le sugerimos una dulce estrategia para combatir entre todos la plaga:

DULCE DE HIGOS

Se necesita: 1 Kg. de higos maduros, 750 grs. de azúcar y un pocillo para té con agua. Lavar bien los higos, quitarles los tronquitos y partírlas por la mitad. Acomodarlos en un recipiente alternando con el azúcar, rociar con el agua y dejar macerar por una hora.

Colocar luego sobre fuego fuerte hasta que rompa el hervor; disminuir la llama y proseguir la cocción, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de madera, tratando de desmenuzar los higos. Cocinar hasta que el dulce tome punto.

HIGOS EN ALMIBAR

Se necesita: 1Kg de higos, 800 grs. de azúcar, 1 litro y medio de agua.

Colocar el azúcar en un recipiente, cubrir con agua y hacer hervir durante 10 minutos. Lavar los higos, pincharlos con un palillo en varias partes, colocarlos en el almibar y cocinar.

Limpia con el mango de una cuchara envuelta en un lienzo o en algodón el reborde del recipiente, donde toca el almibar para quitar las impurezas del azúcar.

Cocinar hasta que el almibar tome punto de hilo fuerte, es decir cuando al tomar almibar entre dos dedos se forme un hilo que no se rompa. Los higos deben estar tiernos y transparentes.

Si los higos no estuvieran lo suficientemente maduros, darles antes de colocarlos en el almibar, un ligero hervor y escurrirlos inmediatamente.

HIGOS DESECADOS

Cada 40 lts. de agua, se agregan 500 grs. de soda cáustica. Se calienta, cuando comienza a hervir se agregan los higos. Luego de 1 minuto aproximadamente, cuando la piel de los higos se agrieta, se sacan del fuego.

Luego hay que lavarlos muy bien con salmuera, 1,5% de sal común en agua. Exponerlos al sol durante las horas del medio día y las primeras horas de la tarde. Darlos vuelta un par de veces al día.

Cuando los higos han completado un 50% del secado, se puede continuar la tarea a la sombra. Si al apretarlos se achatan y al soltar permanecen en esa forma, se da por terminado el secado.

Luego se mantienen 4 ó 5 semanas en lugares apropiados para completar el exudado. Se colocan en bandejas y se remueven 2 ó 3 veces por día, para que la fruta tome consistencia blanda.

**SEGURAMENTE UD. NUNCA TUVO ANTES
UNA PROPUESTA TAN DULCE.!!!**