



1. **Código :**
2. **Nombre de la Tecnología:** Fotoxin o Gastoxin
3. **Recopilado por:** Carlos Manuel Oviedo Zamora **Correo:**ing_oza07@yahoo.es
4. **Desarrollada por:**
5. **Ámbito de la tecnología:** Control de plagas (Protección del grano)
6. **Descripción de la Tecnología:**

Clase: Insecticida – Gorgojicida Hormiguicida y Rodenticida.

Grupo Químico: Estrobilurinas.

Ingrediente Activo: Fosfuro de Aluminio.

Concentración: 57%.

Formulación: Tabletas, comprimidos y sachets.

Clasificación Toxicológica: Clase I. Extremadamente tóxico.

Modo de acción: El gas liberado (Fosfamina), actúa durante 3-5 días y controla todos los estadios del desarrollo de los insectos y ácaros (huevo a adulto), que atacan a los productos agrícolas almacenados, harina, trigo, cebada, granos, arroz, etc. En silos, bodegas y almacenes.

Está compuesto por Fosfuro de Aluminio como principio activo, un sólido fumigante de elevado poder insecticida. Cuando es expuesto al aire, el fosfuro de aluminio reacciona con la humedad atmosférica para producir un gas conocido comúnmente como Fosfina o Fosfamina. Dicho gas es incoloro, de suave olor a carburo ó a ajo, con una densidad similar a la del aire y de altísimo poder de penetración, lo que le permite llegar a todos los rincones del recinto fumigado, incluso en el interior de los granos u otros productos tratados.

Proporciona un control rápido y eficiente de insectos y ácaros presentes. Puede aplicarse en cualquier tipo de mercadería almacenada. Es fácil de usar, no requiere equipos especiales para su aplicación. Es seguro para el aplicador, ya que el desprendimiento de la fosfina se inicia aproximadamente a las dos horas de iniciada la aplicación, dando tiempo suficiente para abandonar el recinto.

La fumigación realizada en la manera prescripta, no contamina el producto comercializado.

GASTOXIN puede ser utilizado en: PRODUCTOS AGRÍCOLAS, ALIMENTOS PARA ANIMALES Y ALIMENTOS PROCESADOS. Cebada, granos de cacao, café, maíz, semilla de algodón, poroto, lentejas, mijo, nuez en cáscaras, avena, maní, pop corn, arroz, centeno, sorgo, soja, semillas de girasol, triticale, trigo, todos los alimentos procesados y alimentos para animales, que se encuentren almacenados. Cereales, césped, sorgo o pequeñas semillas de legumbres envasados o empaquetados destinados para semilla.

7. Como Aplicar la Tecnología:

El tiempo de exposición depende también del producto a tratar y de la estructura en la cual se encuentra almacenado el mismo. A continuación se presenta un cuadro orientativo de tiempos de exposición en función de la temperatura de la masa de granos, el producto a tratar y la estructura de almacenamiento.

Para temperaturas de la masa de granos superiores a 25°C, se recomienda utilizar los siguientes tiempos de exposición: Semillas en general: 96 horas. Semillas de poroto: 72 horas. Granos almacenados, harinas, algodón, cebada, etc.: Embolsados: 5 días. Silos metálicos: 10 días. Celdas horizontales: 12 días.

Para temperaturas entre 15 a 25 °C, aumentar el tiempo de exposición en un 20% excepto en granos destinados a semillas, donde el tiempo nunca debe ser mayor a 96 horas.

Dosis Básica: GASTOXIN® libera un tercio de su peso en forma de gas fosfina. El resto, son inertes. Son necesarios 2 gr de gas fosfina/m³ para el control de insectos.

No olvidar además que se necesita un tiempo de exposición para realizar un control eficiente. 2 gr. de gas fosfina por m³ = 6 gr. de GASTOXIN® por m³ que corresponden a: 2 pastillas / m³ ó 10 comprimidos / m³ ó 1 sachet / 6 m³ Importante: considerar para el cálculo de la dosis todo el espacio existente en m³, incluso el vacío.