

## Características de reconocimiento

La cochinilla rosada del hibisco se desarrolla a una temperatura óptima de 26 y 29 °C, por lo tanto la incidencia de la CRH en los cultivos preferenciales puede variar, bien pueden prosperar en algunas partes de la planta o malezas aledañas que le sirvan para su alimentación y desarrollo. Las hembras jóvenes son de color rojo oscuro con un par de mechones o filamentos en la punta del abdomen (Fig. 10, 11, 12 y 13).



Fig. 11



Fig. 12

Créditos: www.nbaii.res.in



Fig. 13



Fig. 14

Créditos: www.nbaii.res.in

## Mecanismos de dispersión

La cochinilla rosada del hibisco puede diseminarse naturalmente por el viento, aves y otros animales, o mediante el movimiento de material infestado (incluyendo frutos) y por parte del ser humano.

## Estrategias de vigilancia

Las acciones que se están realizando dentro del Programa de Vigilancia Epidemiológica Fitosanitaria son: áreas de exploración y rutas de vigilancia.

Si deseas más información acude a:

**Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.**

KM 4.5 Carretera Toluca – Morelia,  
Zinacantepec, México.

Tel. 01 (722) 2 78 58 86 / 2 78 12 37

Ext. 23086

**Secretaría de Desarrollo Agropecuario.**

**Dirección de Sanidad Agropecuaria.**

Rancho San Lorenzo, Conjunto SEDAGRO

Metepéc, México.

Tel. 01 (722) 2 75 64 26/ 2 75 64 00

Ext. 5740 y 5741

**Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de México**

Av. Independencia 1327 Ote. Toluca, México

Tel. 01 (722) 2 13 99 37

Fax. 2 13 07 05

**Alerta fitosanitaria**

01 (800) 98 79 879

alerta.fitosanitaria@senasica.gob.mx

[www.cesavem.org](http://www.cesavem.org)



# Cochiñilla rosada del hibisco (*Maconellicoccus hirsutus*)



[www.sagarpa.gob.mx](http://www.sagarpa.gob.mx)

Para mayor información consulta las páginas:

**SAGARPA**



[www.senasica.gob.mx](http://www.senasica.gob.mx)

**Senasica**

“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.”

2014



**COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD VEGETAL DEL ESTADO DE MÉXICO**



GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

## Cochinilla rosada del hibisco

(*Maconellicoccus hirsutus*.)

### Importancia

La cochinilla rosada del hibisco es una plaga cuarentenaria para México, fue detectada por primera vez en 1999 en Mexicali y actualmente está presente en los estados de Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Colima, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán (Fig. 1).

Para México la cochinilla rosada del hibisco representa un alto riesgo fitosanitario en la producción de granos, hortalizas y frutales que potencialmente pueden ser afectados por esta plaga insectil y causar grandes pérdidas económicas.



Fig. 1 Mapa de distribución de la plaga

Créditos: <https://scopepublico.zedxinc.com/cgi-bin/index.cgi>

### Cultivos que afecta

Dentro de los cultivos que afecta son: Coco, limón, naranja, mango, guayaba, guanábana y su hospedante preferencial el hibisco (Fig. 2 y 3).



Fig. 2 Mango

Créditos: (www.farm.staticflickr.com)



Fig. 3 Hibisco

Créditos: www.Plantas y jardin.com

## Daños

Al alimentarse de la savia de las plantas, las hembras inyectan una toxina, causando mal formación en hojas y yemas terminales. Brotes de mango con síntomas de deformación en forma de roseta (Fig. 4 y 5).



Fig. 4

Crédito: Programa Emergente Regional contra CRH en Nayarit, Jalisco y México

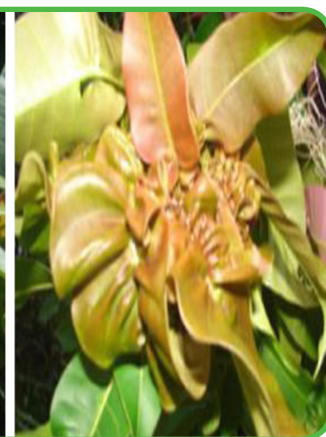


Fig. 5

Brotes de naranjo dulce con síntomas de deformación en forma de roseta (Fig. 6), Deformación del brote del hibisco causada por el ataque de la cochinilla rosada (Fig. 7).



Fig. 6

Crédito: Programa Emergente Regional contra CRH en Nayarit, Jalisco y México



Fig. 7

Hembras adultas de Cochinilla rosada sobre fruto de coco cubiertas por los ovisacos y con huevos de color rosado (Fig.8).



Fig. 8

Crédito: Programa Emergente Regional contra CRH en Nayarit, Jalisco y México

Colonia de Cochinilla Rosada ocasionando severos daños sobre frutos de mango y guanábana (Fig.9).



Fig. 9

Créditos: www.nbail.res.in y Ramos, 2010