



¿GUSANOS? ¡ME IMPORTA UN PIMIENTO!

Profesora coordinadora: Myriam Quijada Sánchez

Juan Barea Saavedra, Adrián Hernández Rodríguez, Tatiana Olmedo

Gómez, Nadia Pradas Díaz, María Pradas Quirós,

Violeta Romero Prieto, Marta Valderrama Romero

IES José Saramago

Avda. de la Libertad s/n C.P. 41569, Marinaleda (Sevilla)

myriam.quijada@uca.es

La alelopatía es un fenómeno biológico por el cual un organismo produce uno o más compuestos bioquímicos que influyen en el crecimiento, supervivencia o reproducción de otros organismos. Nuestro trabajo surge de la problemática que se nos presenta en el jardín de nuestro centro, debido a la plaga de orugas que atacan las plantas de nuestro patio, especialmente nuestra enredadera, *Linocera japónica*, por lo que nos planteamos obtener un repelente natural o inhibidor del apetito para estas molestas orugas. Nuestra investigación se desarrolla en base a las propiedades alelopáticas de los capsaicinoides, los compuestos orgánicos responsables del característico sabor picante de muchos pimientos. Concretamente para nuestro estudio hemos utilizado extractos obtenidos a partir de dos especies de pimiento picante, *Filius blue* y *Capsicum annum*. Con ellos hemos realizado varios bioensayos, poniendo las orugas en presencia de discos recortados de hoja de enredadera, tanto impregnados en los extractos, como libre de ellos, y observando la preferencia en su alimentación. Además hemos experimentado con extractos obtenidos de infusiones preparadas a partir de cáscaras de diversas frutas, así como de plantas aromáticas. También preparamos un extracto utilizando un remedio casero publicado en Internet específicamente para repeler a las orugas, compuesto por tres cabezas de ajo, una cebolla y 12 pimientos. Por último hemos realizado el mismo tipo de bioensayo con un producto comercial, utilizado normalmente como insecticida.

Palabras clave: *alelopatía, plaga, capsaicinoides, oruga, bioensayo.*