

RESUMEN DEL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA (SISA)

## **Utilización del cibe-biol en el control de *Moniliophthora* sp. en cacao fino de aroma en Ecuador**

**Use of the cibe-biol in the control of *Moniliophthora* sp. in the fine aroma cocoa in Ecuador**

**Ronald León Aroca**

Centro de Investigaciones Biotecnológicas del Ecuador, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Campus Gustavo Galindo, Km. 30.5 vía Perimetral, Apartado 09-01-5863 Guayaquil, Ecuador. E-mail: [releon@espol.edu.ec](mailto:releon@espol.edu.ec).

El cacao fino de aroma es el producto emblemático de Ecuador, más del 70% de la producción mundial de cacao fino de aroma se encuentra en estas tierras, por lo que convierte a este país en el mayor productor del mundo. Desde 1920, el cultivo ha sido azotado por los patógenos *Moniliophthora roreri* y *M. perniciosa*, causantes de las enfermedades moniliasis y escoba de bruja, respectivamente, que reducen la producción hasta el 30% y/o la pérdida total de las plantaciones. El Centro de Investigaciones Biotecnológicas de Ecuador (CIBE) ha desarrollado un biofertilizante líquido artesanal (biol), rico en micronutrientes, fitohormonas y microorganismos benéficos que muestra capacidades estimulantes, nutricionales y biofungicidas. El presente trabajo tuvo como objetivo aplicar el biol en la recuperación de huertas improductivas de cacao fino de aroma. Se establecieron fincas pilotos de 14,5 ha en las provincias Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Guayas y El Oro con un promedio de edad de las plantaciones de 25 años y una media de 650 plantas/ha. Los resultados obtenidos permitieron, debido al efecto biofertilizante y biofungicida del biol, la rehabilitación de 320 ha de cacao fino y de aroma, así como la reducción en 50-70% de la incidencia de las enfermedades moniliasis y escoba de bruja, lo que condujo al incremento del 40% de los ingresos de los productores por aumento de la producción de 50 a 100%.