## AES-P.82

CARACTERIZACIÓN FISIOLÓGICA DE *Moniliphthora roreri* (Cif & Par) Evans EN CACAO (*Theobroma cacao* L.), EN LA AMAZONIA ECUATORIANA.

Karina Carrera Sánchez, Laura Mosquera Paredes y Leiva-Mora Michel Universidad Estatal Amazónica. Campus Principal, Ecuador email: mcarrera@uea.edu.ec

RESUMEN. Para el Ecuador la producción de cacao Theobroma cacao constituye de gran importancia económica y social. La provincia de Napo se localiza al noreste de la región amazónica y en ella se encuentra localizadas familias indígenas cacaoteras que manejan orgánicamente este cultivo, en chakras. Uno de las principales dificultades a las que se enfrentan los productores, es el ataque de hongos fitopatógenos, en particular Moniliophthora roreri (Cif & Par) Evans que puede disminuir hasta el 80% de la producción de cacao en esta región. La Universidad Estatal Amazónica, como un aporte a la comunidad realiza investigaciones que permiten mejorar la producción de cacao tratando de ser amigable con el medio. Para la investigación se utilizaron 7 aislados procedentes de fincas de producción orgánica de cacao en comunidades kiwchas en la provincia del Napo, los mismos que fueron evaluados a través de criterios fisiológicas como la influencia de la temperatura de incubación en el crecimiento micelial siendo de 26 °C la de mejor desarrollo. las condiciones de iluminación en el crecimiento de M. roreri determinaron que en oscuridad se podía observar una mejor producción de micelio; en la influencia de pH se apreció que el pH 6.5 presenta los valores más altos para el desarrollo de este hongo en medio de cultivo PDB. Con la caracterización fisiológica de M. roreri se podrá enriquecer el conocimiento sobre las respuestas biológicas de las cepas y lograr una mejor caracterización de la colección de cultivo de este hongo en la Amazonia del Ecuador.