

1. INTRODUCCIÓN

En Ecuador el cultivo de maracuyá se realiza principalmente en la región Costa y marginalmente en la Sierra. En el 2003 la superficie sembrada fue de 20,089.0 hectáreas a nivel nacional, con una producción de 168,569.0 toneladas métricas. Las principales provincias productoras de maracuyá son Los Ríos, Manabí, Guayas y Esmeraldas con una superficie cultivada de 18,605.0, 4481, 2309 y 1514 ha, respectivamente, y un rendimiento de 11.0, 6.12, 3.98 y 3.76 t/ha, en su orden. (MAG, 2003)

En el primer semestre del año 2003, Ecuador exportó 11,587.30 toneladas de concentrado de maracuyá a Holanda (61.02%), EE.UU (20.51%), Alemania (5.10%), Reino Unido (3.92) y a Canadá (2.42) (Corpei; EL COMERCIO, 2004).

Por volumen, Ecuador es el segundo productor después de Brasil y luego se ubican Colombia (8.01%), Perú (5.65), Tailandia (4.26), Egipto (2.09), Taiwán (2.01), Republica dominicana (1.75), Vietnam (1.51), Suiza (1.43) y en menor porcentaje Canadá, Líbano y Emiratos Árabes, entre otros (Anchundia, 2004).

La exportación de concentrado de maracuyá aportó 40 millones de dólares en el año 2003. Es una fruta de fácil preparación y representa un ingreso significativo para las familias del campo (MAG, 2003).

Sin embargo, paralelamente al incremento de la superficie cultivada de maracuyá, se ha determinado el incremento de la incidencia de enfermedades que afectan significativamente su producción como: mancha aceitosa, antracnosis del fruto, mancha ojo de pollo de la hoja, además de la secadera y enfermedades causadas por nematodos y virus (Villanueva, 2006).

Los productores de maracuyá de Santo Domingo de los Tsáchilas, con el propósito de mantener sus plantaciones libres de enfermedades, especialmente las causadas por hongos, bacterias y nematodos, aplican en forma indiscriminada pesticidas sintéticos, causando daños a la salud humana por las aplicaciones y residuos de pesticidas en la fruta, contaminación del ambiente que incrementa los costos de producción; además sin descartar el riesgo de que la fruta producida de esta forma, no sea calificada para la exportación y se tema exista una probable generación de resistencia en los patógenos a los pesticidas utilizados incorrectamente.

En la época actual, la cultura de consumo de alimentos sanos y libres de residuos de pesticidas químicos, ha creado un mercado con mucha demanda de estos productos los cuales son bien cotizados. Esta nueva tendencia del mercado, frena el desarrollo de ciertos productores agrícolas que temen enfrentarse a la competitividad, por no contar con la tecnología y métodos necesarios para mejorar la calidad de sus productos agrícolas, aspecto que les obliga a seguir con sus métodos de producción tradicionales.

Por las razones expuestas y con el propósito de brindar una alternativa encaminada a mejorar la calidad de producción, considerando que el cultivo de maracuyá es una de las frutas exóticas de exportación que genera divisas al país, que tiene el calificativo de producto estrella y que está considerado en el nuevo Sistema de Preferencias Generalizadas (SPG Plus), dado por la Unión Europea (Lideres; EL COMERCIO, 2005). Se desarrolló el presente proyecto de investigación orientado a contribuir con el mejoramiento del sector agrícola

favoreciendo la conservación del medio ambiente utilizando fungicidas minerales no tóxicos que brinden eficiencia y rentabilidad.

El objetivo general del trabajo fué: Comprobar la eficiencia y la rentabilidad de tres caldo minerales en el control de las enfermedades Mancha aceitosa (*Xanthomonas campestris*), Antracnosis (*Colletotrichum gloeosporioides*) y mancha ojo de pollo (*Phomopsis* spp.), en el cultivo de maracuyá.

Los objetivos específicos planteados fueron: Determinar el mejor caldo mineral en el control de las enfermedades Mancha aceitosa (*Xanthomonas campestris*), Antracnosis (*Colletotrichum gloeosporioides*) y Mancha ojo de pollo (*Phomopsis* spp.), en el cultivo de maracuyá. Realizar el análisis económico del presupuesto parcial para los tratamientos evaluados.

La hipótesis de investigación fue la siguiente: Al menos uno de los caldos minerales, es eficiente y rentable en el control de Mancha aceitosa (*Xanthomonas campestris*), Antracnosis (*Colletotrichum gloeosporioides*) y Mancha ojo de pollo (*Phomopsis* spp.), en el cultivo de maracuyá.