

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA</b> .....	<b>3</b>
2.1. La Vid ( <i>Vitis vinifera</i> L.).....	3
2.1.2. Descripción botánica. ....	3
2.1.3. Morfología .....	3
2.1.4. Ciclo de la vid.....	3
2.1.5. Cultivares .....	4
2.1.6. Aspectos agronómicos. ....	5
2.2. Enfermedades de la madera. ....	6
2.3. Métodos de control .....	8
<b>3. MATERIALES Y MÉTODOS</b> .....	<b>12</b>
3.1 Aislamientos fungosos.....	12
3.2 Ubicación .....	12
3.3 Selección de cargadores y poda. ....	13
3.4 Protección de heridas de poda e inoculación con micelio. ....	14
3.5 Evaluaciones .....	15
3.6 Re-aislamiento.....	16
3.7 Diseño experimental.....	16
<b>4. RESULTADOS.</b> .....	<b>17</b>
4.1 Protección de heridas de poda cultivar Cabernet Sauvignon .....	17
4.2 Protección de heridas de poda cultivar Sauvignon Blanc .....	18
4.3 Recuperación e identificación. ....	19
<b>5. DISCUSION.</b> .....	<b>20</b>
<b>6. CONCLUSIONES.</b> .....	<b>23</b>
<b>7. BIBLIOGRAFIA</b> .....	<b>24</b>

## INDICE DE CUADROS

N° de cuadro.	Pagina
<b>Cuadro 3.1.</b> Productos, ingredientes activos, formas de aplicación y dosis utilizadas en el estudio.....	15
<b>Cuadro 4.1.</b> Promedio del largo de la estría necrótica (mm) y efectividad (%) para cada producto comercial en el cultivar Cabernet Sauvignon.....	17
<b>Cuadro 4.2.</b> Promedio del largo de la estría necrótica (mm) y efectividad (%) para cada producto comercial en el cultivar Sauvignon Blanc.....	18

## INDICE DE FIGURAS

N° de figura.	Páginas
<b>Figura 2.1.</b> Ciclo vegetativo y reproductivo de la vid (con modificaciones). ....	4
<b>Figura 3. 1.</b> Ubicación de las hileras para ambos cultivares en la estación experimental Panguilemo. Fuente: Imagen obtenida de google earth el 16 de diciembre del 2016.....	12
<b>Figura 3.2.</b> Fotografía de selección e identificación de cargadores para la poda, realizado el 26/07/2016.....	13
<b>Figura 3.3.</b> Aplicación de fungicidas (27/07/2016). Imagen de la izquierda (A), corresponde a la aplicación de productos formulados en pasta mientras que la de la derecha (B) corresponden a los productos formulados en WG, EW y SC.....	14
<b>Figura 3.4.</b> Necrosis de haces vasculares ocasionado por <i>P. chlamydospora</i> y medición del daño, observado en testigos de los cultivares Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc.....	16