

## INDICE

Página.

1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Hipótesis.....	2
1.2 Objetivo general.....	3
1.3 Objetivos específicos.....	3
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA .....	4
2.1 Importancia del manzano .....	4
2.2 Producción nacional.....	4
2.3 Producción en la Región del Maule .....	4
2.4 Descripción del manzano .....	5
2.5 Enfermedades de postcosecha .....	5
2.5.1 Neofabraea spp.....	5
2.5.2 Síntomas.....	6
2.5.3 condiciones predisponentes .....	6
2.6 Control de la enfermedad.....	7
2.6.1 Control cultural .....	7
2.6.2 Control químico.....	7
2.7 Medios de cultivo.....	7
2.7.1 Agar Papa Dextrosa (APD).....	8
2.7.2 Agar Agua (AA) .....	8
2.7.3 Agar Extracto de Malta (AEMT) .....	9
3. MATERIALES Y MÉTODOS .....	10
3.1 Ubicación del ensayo .....	10
3.2 Origen de los aislados de <i>N. vagabunda</i> .....	10
3.3 Medios de cultivos .....	11
3.4 Evaluación del crecimiento de aislados de <i>N. vagabunda</i> en los medios de cultivo APD, AEM, AM y AA.....	12
3.5 Diseño de experimento y análisis estadístico .....	12
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	13

4.1 Evaluación del crecimiento de aislados de <i>N. vagabunda</i> en los medios de cultivo APD, AEM, AM y AA.....	13
4.2 Crecimiento <i>in vitro</i> de 10 aislados de <i>N. vagabunda</i> en los medios de cultivo APD, AEM, AM y AA.....	16
5. CONCLUSIONES.....	18
6. BIBLIOGRAFÍA.....	19

## ÍNDICE DE CUADROS

Página

<b>Cuadro 3.1.</b> Origen de los aislados del hongo <i>Neofabraea</i> <i>vagabunda</i> .....	8
<b>Cuadro 4.1</b> Crecimiento del hongo <i>Neofabraea vagabunda</i> a 20°C temperatura ambiente.....	11
<b>Cuadro 4.2</b> Crecimiento del hongo <i>Neofabraea vagabunda</i> a 0°C temperatura de almacenaje.....	12
<b>Cuadro 4.3</b> Resumen análisis estadístico .....	12

## INDICE DE FIGURAS

Página.

<b>Figura 2.1.</b> Síntomas de pudrición causada por <i>Neofabraea vagabunda</i> .....	5
<b>Figura 4.1</b> Crecimiento de <i>Neofabraea vagabunda</i> en medio Agar Papa Dextrosa.....	13
<b>Figura 4.2</b> Crecimiento de <i>Neofabraea vagabunda</i> en medio Agar Agua.....	14