



Plegable N° 117
Serie: La monilla del Cacao

QUE HACER CONTRA LA "MONILLA" DEL CACAO

Dra. Cármen Suárez C.

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Estación Experimental Tropical PICHILINGUE
Departamento de Fitopatología
QUEVEDO 1991

En las mazorcas enfermas que se dejan en los árboles, el hongo de la monilla sigue reproduciéndose todo el año.



Si se tumban las mazorcas dañadas y se dejan en el suelo, el hongo solo vive y se reproduce por unos tres meses.



Por lo tanto, amigo cacaotero, tumba todas las mazorcas enfermas o dañadas para que el hongo viva menos en tu huerta.

Las mazorcas "monilla" en el suelo se descomponen más rápido si quedan tapadas con las hojarascas.



AGRICULTURA TÉCNICA
DEL GOBIERNO
BRITÁNICO
AGRO

AMIGO CACAOTERO

Ahora que ya sabes que las mazorcas “**monilla**” se enferman por un hongo, no las mezcles con el cacao sano!

La monilla le da un color negruzco y un sabor agrio al cacao. El producto que se obtiene por tanto, es de mala calidad, y eso nos hace quedar mal en el exterior.



Recuerda que la “monilla” del cacao es causada por hongos y los hongos dañan la calidad de nuestro cacao!.

***Amigo agricultor,
oye nuestro consejo:***

**NO VENDAS
CACAO MONILLA**

***Amigo Industrial,
escúchanos!***

**NO COMPRES
CACAO MONILLA**



**ASISTENCIA TECNICA
DEL GOBIERNO
BRITANICO**

Inglaterra ayudando a la gente
a ayudarse a si mismo