

UdeG descubre dos nuevas variedades de frijol para Jalisco

Universidad los registra ante el Sistema Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SAGARPA)

Azufrado bolita y cacahuate cuarenteño son los nombres de estas variedades que poseen **mayor rendimiento y resistencia a enfermedades** con respecto a otros tipos, como el peruano.

Mediante este avance, realizado por estudiosos del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) de la UdeG, se pretende reducir el **desabasto local** y nacional de esta leguminosa, ya que su producción en Jalisco se redujo de 60 mil toneladas en los años ochenta a poco más de 14 mil toneladas para 2010, lamentó el Rector del CUCBA, doctor Salvador Mena Munguía.

La disminución del cultivo y el alza en el consumo, obliga al estado a comprar a Sinaloa y Zacatecas, y a veces no con la misma calidad por su tiempo de almacenamiento. Otro problema es que las variedades que siembran en Jalisco fueron creadas para otra temporada agrícola, altura, suelos, por lo que los rendimientos en nuestro estado son menores, dijo el investigador del CUCBA, el doctor Rogelio Lépiz Ildefonso.

El trabajo consistió en traer frijoles de otras latitudes, aplicar métodos de selección y cruza. Ahora ya cuentan con variedades de frijol para Jalisco, sus zonas Centro y Norte, pero también para estados vecinos, agregó Lépiz.

Ventajas de nuevas variedades

- Buena producción de temporal.
- Fácil cocción.
- Resistencia a principales males bajo temporal en Jalisco, como: bacteriosis de halo, la antracnosis y la roya, mientras los peruanos son altamente susceptibles.
- Mejores rendimientos: mientras que los agricultores de Jalisco obtienen 300 kilos por hectárea con el frijol peruano, con estas variedades se puede lograr dos toneladas por hectárea, agregó el doctor Salvador Hurtado de la Peña, director de la División de Ciencias Agronómicas del CUCBA.

Aportes económicos y sociales

Jalisco puede producir sus frijoles, y con esto habría **mejores precios y calidad** para los consumidores y los campesinos, además, se beneficiarían en lo económico, añadieron en rueda de prensa este martes en la UdeG.

Llamado

A las autoridades del ramo, a niveles estatal y federal, a fin de promocionar estos adelantos, producir la semilla y transferirla a los campesinos.

Otras variedades

En 2008 el CUCBA liberó otras cuatro tipos de frijol ya registradas ante SAGARPA: burrito (pinto) amapolo (flor de mayo), mulato (negro pequeño) y palomo (blanco pequeño), dos de las cuales recibieron un premio de COECYTJAL.

Valor del frijol

- Es importante en la dieta de la población, ya que tiene altas **propiedades nutritivas**.
- Vehículo para ayudar a que el organismo **libere grasas** y lo **protege contra infartos** y otros riesgos.
- Forma parte de la **cultura alimentaria** del mexicano.

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco

Guadalajara, Jal., 29 de abril de 2014

[Ver nota completa](#) [1]

Texto y edición web: Eduardo Carrillo

Fotografía: Alejandro Santamaría

Etiquetas:

[frijol](#) [2]

[Rogelio Lépiz Ildefonso](#) [3]

[Salvador Hurtado de la Peña](#) [4]

[Salvador Mena Munguía](#) [5]

URL Fuente: <https://www.comsoc.udg.mx/noticia/udeg-descubre-dos-nuevas-variedades-de-frijol-para-jalisco>

Links

[1] <http://148.202.105.20/prensa/boletines/2014/abril/0596edu.pdf>

[2] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/frijol>

[3] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/rogelio-lepiz-ildefonso>

[4] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/salvador-hurtado-de-la-pena>

[5] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/salvador-mena-munguia>