

## **UdeG descubre dos nuevas variedades de frijol para Jalisco**

Por *lupita.cardenas*

Creado 04/29/2014 - 16:48

### **Son registrados por la Universidad ante el Sistema Nacional de Inspección y Certificación de Semillas de la SAGARPA**

Azufrado bolita y cacahuete cuarenteño son las dos nuevas variedades de frijol para Jalisco y el Occidente del país desarrolladas por estudiosos del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) de la UdeG; ambas poseen mayor rendimiento y resistencia a enfermedades con respecto a otros tipos, como el peruano.

La producción de la leguminosa en Jalisco se ha reducido de 60 mil toneladas en los años ochenta a poco más de 14 mil toneladas para 2010, a pesar del alza en el consumo; esto obliga al estado a comprar a Sinaloa y Zacatecas, y a veces no con la misma calidad por su tiempo de almacenamiento, lamentó el Rector del CUCBA, doctor Salvador Mena Munguía. Por lo que con estos avances, la UdeG busca reducir el desabasto local y nacional: "Es valioso que el CUCBA, a través de este grupo de investigación, bajo el liderazgo del doctor Rogelio Lépiz Ildfonso, se dé a la tarea de producir variedades de frijol para Jalisco, sus zonas Centro y Norte, pero también para estados vecinos".

Lépiz Ildfonso, investigador del CUCBA, explicó 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. Ante esta situación, los estudiosos se dieron a la tarea de traer frijoles de otras latitudes, aplicaron métodos de selección y cruza, y encontraron estas variedades.

"Queremos variedades de tipo peruano de Sinaloa, pero adaptadas a Jalisco", agregó Lépiz. En 2008 el CUCBA liberó otras cuatro variedades 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.

Durante rueda de prensa este martes en la UdeG, dio a conocer ventajas de los dos nuevos tipos de frijol: buena producción de temporal y fácil cocción. Además, son resistentes a las principales enfermedades bajo temporal en Jalisco, como: bacteriosis de halo, la antracnosis y la roya, mientras los peruanos son altamente susceptibles.

Por su parte, el doctor Salvador Hurtado de la Peña, director de la División de Ciencias Agronómicas del CUCBA, añadió que los agricultores de Jalisco pueden sembrarlas con mejores rendimientos, ya que con el tipo peruano de Sinaloa obtienen 300 kilos por hectárea mientras que con estas variedades se pueden lograr dos toneladas por hectárea.

Los estudiosos señalaron que Jalisco puede producir sus frijoles, y con esto habría mejores precios y calidad para los consumidores; los campesinos, además, se beneficiarían en lo económico; ante lo cual hicieron un 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.

El frijol es importante en la dieta de la población, ya que tiene altas propiedades nutritivas; es un vehículo para ayudar a que el organismo libere grasas y lo protege contra infartos y otros riesgos. Y 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 2014

## **UdeG descubre dos nuevas variedades de frijol para Jalisco**

Publicado en Coordinación General de Comunicación Social (<http://medios.udg.mx>)

---

**Texto: Eduardo Carrillo**

**Fotografía: Alejandro Santamarina**

- [Video](#)
- [Alumnos](#)
- [Académicos](#)
- [Administrativos](#)
- [Audio](#)
- [CUCBA](#)
- [Ciencia](#)
- [Universidad](#)

**URL del envío:** <http://medios.udg.mx/node/24236>