

1. Código :

2. Nombre de la Tecnología: Frijol Escumite

3. Recopilado por: Ing. Juan Carlos Sevilla Díaz.

Correo:

4. Desarrollada por: Productores de San Lucas

5. Ámbito de la tecnología: Variedades

6. Descripción de la Tecnología:

Frijol Escumite es de color blanco, tamaño pequeño, su nombre científico es *Phaseolus acutifolios*, en otros países se le conoce como tepari, se usa como alimento humano, es de cocción rápida, si la sopa del frijol no se consume en un día se vuelve espesa, la hoja es pequeña y angosta, tallo y guías delgadas, flor blanca, guía corta, planta erecta y su ciclo es de 90 días, buen rendimiento, se reportan producciones de 1 qq por libra sembrada.

7. Como Aplicar la Tecnología:

Los pasos para establecer el frijol son los siguientes:

- 1) seleccionar la semilla para la siembra que esté sana y sin daños físicos y mecánicos,
- 2) realizar prueba de germinación para garantizar la germinación de la semilla,
- 3) preparar el terreno, si es con tracción animal efectuar 2 pases de arada, dejar entre 40 y 50 cm entre surco, depositar de 10 a 12 plantas por metro lineal,
- 4) efectuar la limpia antes de los primeros 25 días, si hay disponibilidad de fertilizar hacerlo en base al análisis del suelo, en nuestra zona los productores por condiciones económicas producen sin fertilizarlo.

8. Beneficios de su empleo:

Económico: El precio de venta es bueno y compensa la inversión que se emplea, aunque el movimiento en el mercado no es común, debido a que la gente siembra pocas áreas y muchas veces se baja la oferta de esta semilla.

Social: Las familias que lo siembran lo consumen bastante, aunque las áreas de producción son pocas, pero este frijol contribuye a la seguridad alimentaria, porque cuando no hay disponibilidad del frijol rojo, la gente consume el frijol blanco. .

Ambiental: Se produce sin hacer uso excesivo de productos químicos, normalmente se está usando un herbicida antes de la siembra y productos para controlar algunas plagas.