

“Con la generación de nuevos materiales avanzamos al ritmo del cambio climático ayudando al productor a elevar sus rendimientos”

Danilo Escoto, Líder Investigador en Frijol, DICTA

### HONDURAS NUTRITIVO



### LENCA PRECOZ



### AZABACHE 40



Una producción de DICTA con el apoyo del Legume Innovation Lab  
Programa Nacional de Investigación Agrícola  
Unidad de Comunicación Agrícola para la Gestión del Conocimiento

Fotografías: Dr. Juan Carlos Rosas / PIF-EAP  
2016

comunicaciondicta@gmail.com  
2232-2451, 2232-6652, 2232-6352, 2232-6745, 2235-6025



[www.dicta.hn](http://www.dicta.hn)



Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (DICTA)

## NUEVAS VARIETADES DE FRIJOL ROJO BIOFORTIFICADO Y DE GRANO NEGRO



**Rojo biofortificado**

**Grano negro**

**HONDURAS NUTRITIVO**

**LENCA PRECOZ  
AZABACHE 40**

**Con más contenido de hierro y zinc,  
adaptados al cambio climático,  
más tolerantes a virus y de más aceptación comercial**

Tres nuevas variedades de frijol se han liberado, como resultado de la investigación realizada por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, (SAG), a través de la Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria, (DICTA), en colaboración del Programa de Investigación de Frijol de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano y TECHNOSERVE.

| Característica                         | HONDURAS NUTRITIVO   |
|--|--|
| <b>Días a floración</b>                | 38-40 días   |
| <b>Días a madurez fisiológica</b>      | 66-68 días   |
| <b>Adaptación agronómica</b>           | Porte erecto<br>Madurez intermedia<br>Zonas bajas a intermedias                |
| <b>Resistencia a enfermedades</b>      | Resistente a mosaico común<br>Tolerante a mosaico dorado amarillo              |
| <b>Tolerancia a factores abióticos</b> | Tolerante a sequía   |
| <b>Cosecha y almacenamiento</b>        | Fácil de cosechar y trillar  |
| <b>Potencial de rendimiento</b>        | 30-35 qq/mz  |
| <b>Valor comercial del grano</b>       | Color: rojo claro brillante<br>Forma: arriñonada<br>Peso: 22-24 g/100 semillas |
| <b>Características culinarias</b>      | Cocción rápida<br>Buen sabor del caldo y grano                                 |
| <b>Valor nutricional</b>               | 53% más de hierro<br>54% más de zinc   |

| Característica                         | LENCA PRECOZ   | AZABACHE 40  |
|--|--|--|
| <b>Días a floración</b>                | 32-36 días   | 38-42 días   |
| <b>Días a madurez fisiológica</b>      | 62-66 días   | 72-74 días   |
| <b>Adaptación agronómica</b>           | Arquitectura erecta<br>Madurez precoz<br>Zonas bajas a intermedias                   | Arquitectura erecta<br>Madurez intermedia<br>Zonas bajas a intermedias               |
| <b>Resistencia a enfermedades</b>      | Resistente a mosaico común ,<br>mosaico común necrótico y<br>mosaico dorado amarillo | Resistente a mosaico común ,<br>mosaico común necrótico y<br>mosaico dorado amarillo |
| <b>Tolerancia a factores abióticos</b> | Tolerante a sequía y baja<br>fertilidad  | Tolerante a sequía   |
| <b>Facilidad de cosecha</b>            | Fácil de cosechar y trillar  | Fácil de cosechar y trillar  |
| <b>Potencial de rendimiento</b>        | 30-35 qq/Mz  | 35-40 qq/Mz  |
| <b>Valor comercial del grano</b>       | Color: negro opaco<br>Forma: ovoide<br>Peso: 21-23 g/100 semillas                    | Color negro opaco<br>Forma: ovoide<br>Peso: 18-20 g/ 100 semillas                    |
| <b>Características culinarias</b>      | Cocción rápida<br>Buen sabor del caldo y grano                                       | Cocción rápida<br>Buen sabor del caldo y grano                                       |