



# UCR realizó EXPO-Frijol 2012

De la mano con el productor nacional

2 ABR 2012 Ciencia y Tecnología



Rafael Ángel Ureña Padilla, productor de Bijagüal de Aserrí, vendió frijol tapado natural y frijol mantequilla en la EXPO-Frijol 2012 (foto Laura Rodríguez).

Por tercer año consecutivo productores organizados de frijol de diversas localidades se dieron cita en la Universidad de Costa Rica (UCR) para participar en la **EXPO-Frijol 2012**, que se efectuó en las inmediaciones del Pretil de la Escuela de Estudios Generales.

En la actividad, organizada por la Facultad de Ciencias Agroalimentarias, participaron frijoleros de la zona sur-sur, la zona norte, San Isidro de El General, Buenos Aires de Puntarenas y Bijagüal de Aserrí, que colocaron durante la jornada **cerca de 50 quintales de diversas variedades del grano.**

Según lo explicó el Dr. Luis Felipe Arauz Cavallini, decano de Agroalimentarias, cada año la Universidad tiende la mano a los productores nacionales para que **puedan colocar directamente su producto, sin presencia de intermediarios y sin riesgo de que su cosecha se pierda** en una bodega debido a la problemática de comercialización del grano en el país. Asimismo, para beneficiar a los consumidores que pueden adquirir frijol fresco de alta calidad, a precios cómodos.



Cecilia Esquivel aprovechó su visita a la UCR para degustar las galletas de arroz y frijoles *Pinticas* desarrolladas por el CITA y elaboradas por mujeres de Cariari de Guápiles (foto Laura Rodríguez).

En la EXPO-Frijol de este año el público tuvo la oportunidad de degustar algunos tipos de frijol y **conocer las galletas de arroz y frijoles que bajo la marca *Pinticas***, desarrolló el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la UCR, que son fabricadas por un grupo de mujeres de Cariari de Guápiles. También se expusieron algunos proyectos propios de Ciencias Agroalimentarias alrededor del tema.

Una de las iniciativas que se dio a conocer es el Proyecto Regional de Semillas para el Desarrollo que beneficia a productores de frijol de Belice, Guatemala, Honduras, El Salvador, Costa Rica y Panamá y que tiene en la Universidad de Costa Rica a uno de sus socios fundamentales, junto con la FAO, la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, el MAG, el INTA, el CNP, la Oficina Nacional de Semillas y la UNA.

El proyecto busca la **producción de semilla local sana, de alta germinación e idoneidad genética**, en manos de los propios agricultores que a su vez provean esta semilla de alta calidad a otros productores y así evitar la incidencia de patógenos en los cultivos.



El Proyecto Regional de Semillas para el Desarrollo, distribuyó una variedad nativa de frijol llamado “generalito”, que se produce en Veracruz de Pejibaye, en Pérez Zeledón (foto Laura Rodríguez).

---

Al respecto el Ing. Rodolfo Araya Villalobos, Catedrático y Profesor Emérito de la UCR detalló, que gracias a la labor que desde los años 80 ha realizado el Programa de Frijol de la Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno (EEAFB) y a programas como el Proyecto Regional de Semillas al que pertenece actualmente, **los productores costarricenses producen al año unos 1 000 quintales de semilla de frijol de alta calidad**, lo que redunda en un producto con mejor sabor, color y tiempo de cocción.

Lo anterior, sin contar otros beneficios como son la disminución en el uso de agroquímicos, un aumento de la producción por hectárea y frijoles del mismo tamaño y color, muy apetecidos por la industria.

Actualmente este programa apoya **a siete organizaciones de frijoleros, que acogen a cerca de 1 300 productores**. En la Región Brunca asesora a pobladores de Concepción de Pilas, Veracruz de Pejibaye, Guagaral de Buenos Aires, El Águila y Chánguena; y en la Zona Norte, a habitantes de Pueblo Nuevo de Upala y Los Chiles.

El público participante en EXPO-Frijol pudo comprar **un frijol “gourmet” nativo del que se producen anualmente unos 300 quintales** denominado popularmente “generalito”. También pudo adquirir frijoles chimbolo y vaina morada cosechados por la comunidad Ngöbe de La Casona en Coto Brus y frijol tapado natural de Bijagüal de Aserrí, producido por Asprofrijol.



Los indígenas Ngöbe de La Casona de Coto Brus, exhibieron las distintas variedades de frijoles que cultivan en su comunidad (foto Laura Rodríguez).

[Rocío Marín González](#)  
Periodista Oficina de Divulgación e Información  
[rocio.marin@ucr.ac.cr](mailto:rocio.marin@ucr.ac.cr)

**Etiquetas:** [ciencias agroalimentarias](#), [cita](#), [estacion experimental agricola fabio baudrit](#), [pinticas](#), [luis felipe arauz](#), [rodolfo araya](#), [frijoles](#), [semillas](#).