

# EVALUACIÓN AGRONÓMICA Y MORFOFISIOLÓGICA DEL FRÍJOL “TAPAJEÑO” (*Phaseolus dumosus*)

Nelly Pérez Tamayo<sup>1</sup>, Carlos Hernando Mancilla S<sup>2</sup>

**INTRODUCCIÓN.** El frijol *Phaseolus vulgaris* L. es la principal leguminosa cultivada en América Latina, el alto contenido y calidad de sus proteínas, carbohidratos, fósforo, hierro, potasio y vitaminas han hecho del frijol un grano de consumo tradicional en el país. En el Pacífico Colombiano, más específicamente en el río Tapaje, vereda San José, parte alta del río, se cultiva para la época de Semana Santa, un frijol conocido por sus pobladores como “frijol acuático cuyo nombre científico es “*Phaseolus dumosus*”. *P. dumosus* está adaptado a ecosistemas propios de la costa pacífica, como son: condiciones edafoclimáticas de alta humedad relativa y precipitación, suelos ácidos, baja luminosidad. Es considerado por los habitantes de esta región como un frijol tipo “acuático”, lo que no ocurre con los *Phaseolus vulgaris* adaptados a condiciones de baja precipitación y baja humedad relativa, propias de la zona andina, como son el frijol Calima, Nima, Sangre toro, entre otros. Teniendo en cuenta la importancia que este frijol representa para la seguridad alimentaria de los pobladores del Pacífico Colombiano, el Programa de Agronomía adelanta estudios hacia el rescate oral, manejo agronómico, mitos y costumbres relacionadas con *Phaseolus dumosus*

para lo cual plantea la investigación sobre las características morfológicas y fisiológicas de la variedad, bajo condiciones climáticas controladas, tipo invernadero, en predios de la Universidad del Pacífico.

En Investigación realizada por Viáfara (2011), *Phaseolus dumosus*, posiblemente lo introdujeron los indígenas que siempre han vivido en la comunidad del Cuil río Tapaje; pertenecientes a la etnia de los Eperara-Siapidara, siendo parte de su dieta diaria. Los Eperara al establecer relación con otros grupos, entre estos los afrocolombianos, a través del intercambio comercial, les permitió el acceso a la semilla para cultivarla, por ello se dice que el frijol tapajeño es nativo de la zona, cultivado por décadas. Actualmente, se cultiva en áreas pequeñas de 0.5 hectáreas y se comercializa en las comunidades o veredas vecinas del río Tapaje y los municipios de Guapi y El Charco. La siembra del frijol *P. dumosus* se fundamenta en la concepción religiosa de los habitantes afrocolombianos de la zona, por la celebración de la Semana Santa -práctica de mitos y costumbres en dicha semana- durante la cual se preparan los mejores platos para ofrecer a los vecinos, como Jesús enseñó en su predicación.

<sup>1</sup>Docente-investigadora Universidad del Pacífico. <sup>2</sup>Investigador Universidad del Pacífico-Programa Agronomía  
Autor para correspondencia: secretariagro2008@gmail.com

El frijol tapajeño se asocia a los cultivos de musáceas (plátano, chivo, banano), con papachina, yuca, maíz, zapallo entre otros, con el objetivo de aprovechar los espacios entre plantas. Se ofrece semi-sombrío al frijol y cobertura a los suelos. Con este sistema estratificado, *P. dumosus*, perteneciendo a la familia de las leguminosas, realiza la actividad simbiótica con bacterias fijadoras de nitrógeno atmosférico (*Rhizobium phaseoli*) y contribuye a mejorar la estructura y fertilidad de los suelos.

El uso que le da la comunidad a la semilla de *P. dumosus* es alimenticio, medicinal y comercial; tradicionalmente es el ingrediente principal en la preparación del dulce de frijol Tapajeño. Se prepara en sopas, jugos y sudado, sirve para controlar la anemia y su importancia radica en que hace parte de la cultura y religiosidad de los habitantes indígenas y afrocolombianos asentados en las márgenes del río Tapaje, municipio Nariño, Pacífico colombiano. La anterior investigación se complementó con el análisis bromatológico de *P. dumosus* (Tabla 1).

**Tabla 1.** Análisis bromatológico de *P. dumosus* base seca.

DETERMINACION (%)	BASE SECA
<b>WEENDE</b>	
Materia Seca	93.04
Cenizas	5.46
Proteína	24.49
Extracto Etéreo	2.54
Fibra detergente neutra	25.61
Carbohidratos	41.90
Energía Bruta cal/g	4050.00

Fuente: autores



**Figura 1.** Registro fotográfico de *P. dumosus*. Hábito de crecimiento indeterminado de la planta (A y B). Floración (C y D). Vainas (E) y semillas (F).

Fuente: autores

## BIBLIOGRAFÍA

AGUDELO, O., HERNÁNDEZ A. y BASTIDAS, G. Efecto de la densidad de población en el rendimiento y otras características agronómicas del frijol *Phaseolus vulgaris* L. de crecimiento voluble y arbustivo. *Acta Agronómica* 12(2): 39-50. 1972.

CENTRO INTERNACIONAL DE AGRICULTURA TROPICAL (CIAT). Resumen analítico sobre frijol *Phaseolus vulgaris* L. Cali, Colombia. 22 p. 1980.

KRETCHMER, P., LAING, D. R. Y JONES,

P. Estudio comparativo de Phaseolus vulgaris L. con ocho leguminosas de grano diferentes. Cali, Colombia, Centro Internacional de Agricultura Tropical. 11 p. 1920.

TRECE, R. El hábito de crecimiento e implicaciones en el rendimiento de frijol Phaseolus vulgaris L. Programa de Estudios para Graduados en Ciencias Agrícolas. Tesis, Universidad Nacional – ICA, Bogotá. 1980.

VIÁFARA, J. David. Egresado del programa de Agronomía de la Universidad del Pacífico; Comunicación verbal. Junio de 2012. [viafarajdv@gmail.com](mailto:viafarajdv@gmail.com)

### **Cibergrafía**

[ciat.cgiar.org/es/category/cultivos/frijol](http://ciat.cgiar.org/es/category/cultivos/frijol)  
[ciat.cgiar.org/es/cultivos/frijol](http://ciat.cgiar.org/es/cultivos/frijol)