

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

FRIJOL NEGRO (*Phaseolus vulgaris* L.)

Clasificación de calidades

Características de calidad

Presentación de venta

Primera	Grano limpio, entero y de color uniforme	
Segunda	Grano picado, partido y/o impurezas	
Principales características	Mayorista	Detallista
Unidad de medida	Quintal	Libra
Presentación	Costal	Bolsa
Calidad monitoreada	Primera/Segunda	Primera/Segunda

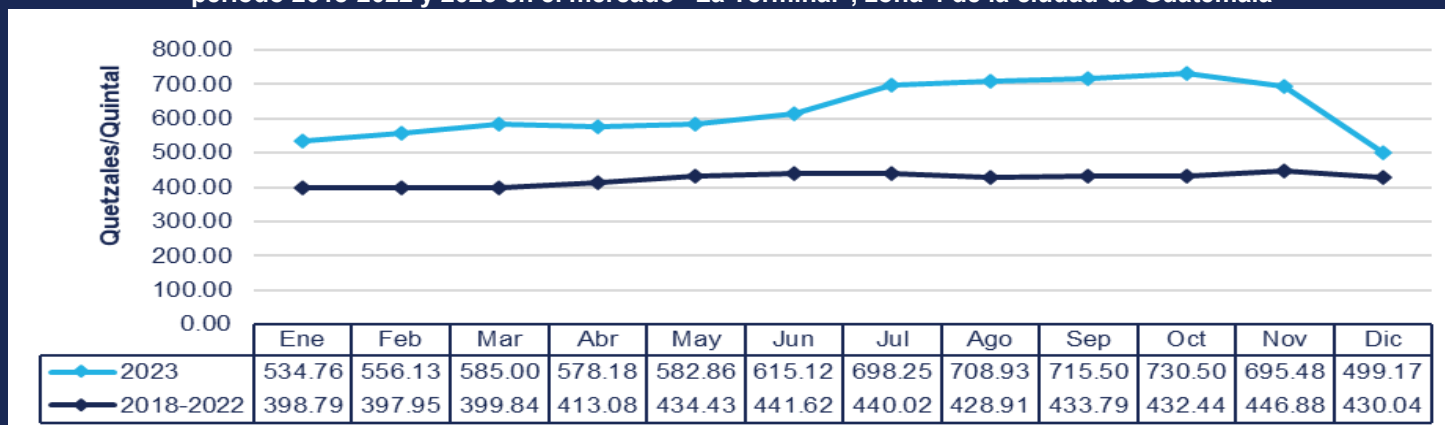


Características de calidad según COGUANOR NGO 34 048

Grado de calidad (1), (2)	Humedad (3)	Impurezas y materias extrañas	Grano dañado	Grano partido y grano quebrado	Grano contraste	Grano infestado	Grano dudosamente infestado	Tiempo de cocción, minutos
1	13	1	4	2	5	No se acepta	Se acepta	90
2	13	2	5	4	5	No se acepta	Se acepta	110

Fuente: (1) El grano de calidad estará determinado por el factor que se encuentre en condiciones más desfavorables conforme a esta table, sin tomar en cuenta el factor humedad y el factor impureza. (2) El frijol en grano de cualquier clase que no reúna ninguno de los grados de calidad indicados, o que por cualquier motivo se considere de calidad inferior, se designará como "calidad según muestra". (3) Los valores para tales porcentajes, que aparecen en este cuadro, se deberán tomar como cifras de comparación en las transacciones comerciales para bonificar o castigar el precio. (4) Dentro de estas tolerancias máximas no se aceptará más del 4% de grano dañado por insectos.

Gráfica del precio mensual del frijol negro de primera calidad, pagados al mayorista período 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala

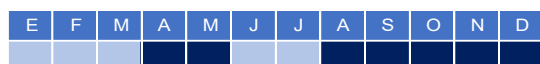


Observaciones

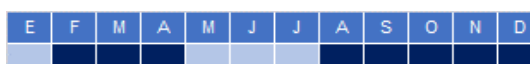
El abastecimiento al mercado es procedente principalmente de grano nacional.

Principales épocas de siembra y cosecha

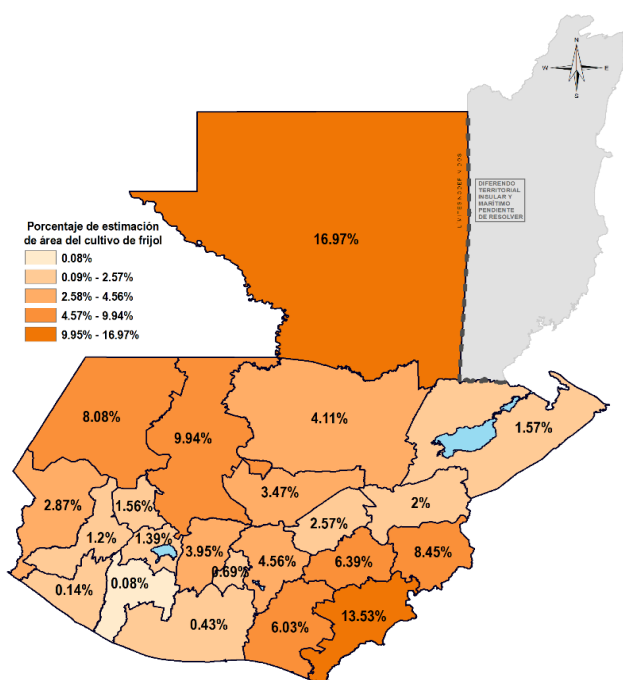
Siembra



Cosecha



Porcentaje (%) de estimación de área de cultivo



Principales componentes alimenticios (en 100 g)/1

Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	285	kcal
Proteína	22.50	g
Carbohidratos	39.21	mg
Calcio	92.30	mg
Fósforo	380	mg
Potasio	1,393	mg
Ac. Fólico	0.447	mg



Ministerio de
**Agricultura,
Ganadería y
Alimentación**

Fuente: Planeamiento / MAGA con datos la -DIGEGR- CVUT 2020.
Sistema de Información de Mercados -SIM- Planeamiento / MAGA.

¹ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-2018.