

Secado solar, alternativa sustentable para la producción de charales en Chapala

El uso de estas tecnologías puede mejorar la calidad de este alimento, así como su traslado y comercialización

Investigadores de la [Universidad de Guadalajara \(UdeG\)](#) [1] trabajan en el diseño e instrumentación de **un dispositivo de secado solar** orientado a la producción de charales en Chapala, mediante el cual se podrá disminuir el tiempo y recursos invertidos en la obtención de este alimento.

El uso de estas tecnologías de secado solar también ofrece beneficios como el **aumento en la vida útil del producto**, la conservación de los nutrientes y la facilitación en su traslado, declaró la doctora **Roxana Berenice Recio Colmenares**, profesora del Departamento de Ciencias Básicas en Agua y Energía del [Centro Universitario de Tonalá \(CUTonalá\)](#) [2].

Detalló que estos dispositivos de secado solar utilizan espacios donde se depositan los charales, los cuales están cubiertos por una placa transparente que los protege de contaminantes y ayuda a que ingrese la radiación solar que seca el producto; ya se trabaja en desarrollar una planta piloto para explotar las posibilidades de los charales.

El maestro Eduardo Juárez Carrillo, Director del Instituto de Limnología del [Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias \(CUCBA\)](#) [3], detalló que el Lago de Chapala produce en promedio **hasta 10 mil toneladas de charales al año, de seis distintas especies**.

“Nosotros, **en menos de medio día, tenemos los charales secos**, pero cuando visitamos la zona de Petatán nos indicaron que duran hasta cuatro días en secar el charal si no está bueno el clima, o dos días si está más o menos bueno”, refirió.

El investigador descartó que consumir este alimento no representa un riesgo para la población, sino que **contiene nutrientes de alta calidad como calcio, proteínas y aceites Omega 3**; sin embargo, lamentó que la presencia del pez lobina puede poner en peligro la presencia de charales para consumo humano.

La doctora Blanca Ramírez Hernández, Jefa del Departamento de Ecología Aplicada del CUCBA, indicó que aunque las técnicas de secado solar son tecnologías ancestrales, desde la academia **se proponen mejoras para que se incremente la productividad y se puedan aprovechar al máximo los recursos renovables.**

Explicó que los dispositivos de secado solar que se plantean **tienen el potencial de mejorar la inocuidad de los charales al disminuir la presencia de microorganismos patógenos**, o mediante técnicas que minimizan el uso de energías contaminantes y que generan un menor desperdicio de charales.

“Estamos hablando de una especie vulnerable, que es una especie endémica, y si preservamos y lo hacemos de esta forma no solamente estaremos conservando un importante elemento del ecosistema de Chapala, sino que **también estaremos conservando y empoderando a la sociedad**”, aseveró.

Una perspectiva científica en la producción de charales

Para conocer las tecnologías que pueden beneficiar a los pescadores de charales, el CUCBA, en conjunto con los centros universitarios de Chapala [\(CUChapala\)](#) [4] y de [Tonalá \(CUTonalá\)](#) [2], organizarán el próximo 21 de noviembre el **Coloquio regional sobre el secado solar y estudios de los charales en la Ribera del Lago de Chapala.**

En este encuentro participarán profesionales como el doctor **Isaac Pilatowsky Figueroa**, investigador de la UNAM y especialista internacional en el tema del secado solar. Serán analizados otros temas como las capacidades de las máquinas de secado solar en la producción de los charales, **el comportamiento térmico del Lago de Chapala**, la biología de los peces que habitan este cuerpo de agua, así como **la presencia de especies invasoras y sus consecuencias.**

La Rectora del CUChapala, doctora Patricia Rosas Chávez, resaltó que la pérdida de estos peces representaría un desequilibrio ecológico en el lago, lo que también puede repercutir en la economía de los pescadores de la región.

“Esto nos habla de la importancia y la riqueza que sigue teniendo el Lago de Chapala, aportándole a la economía de la ribera y a la buena alimentación de la sociedad”, refirió.

Consideró que los charales tienen **el potencial de convertirse en un ingrediente gourmet**, por lo que es necesario que se creen espacios y foros para dar a conocer las cualidades de este alimento local y las formas en las que se puede explotar de forma sustentable.

El **coloquio** iniciará el 21 de noviembre, a las 09:30 horas, en el auditorio de la Expresidencia Municipal de Chapala, ubicada en la calle Madero 226, en el centro de la población.

Atentamente

“Piensa y Trabaja”

“1925-2025. Un Siglo de Pensar y Trabajar”

Guadalajara, Jalisco, 19 de noviembre de 2025

Texto: Pablo Miranda Ramírez

Fotografía: Gustavo Alfonso

Etiquetas:

[Roxana Berenice Recio Colmenares](#) [5]

[Eduardo Juárez Carrillo](#) [6]

[Blanca Ramírez Hernández](#) [7]

[Patricia Rosas Chávez](#) [8]

URL Fuente:

<https://comsoc.udg.mx/noticia/secado-solar-alternativa-sustentable-para-la-produccion-de-charales-en-chapala>

Links

[1] <http://www.udg.mx/es>

[2] <http://www.cutonala.udg.mx/>

[3] <https://cucba.udg.mx/>

[4] <https://cuchapala.udg.mx/>

[5] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/roxana-berenice-recio-colmenares>

[6] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/eduardo-juarez-carrillo>

[7] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/blanca-ramirez-hernandez>

[8] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/patricia-rosas-chavez>