



Innovación solar impulsa la pesca artesanal en provincia de Indonesia

Posted on Febrero 3, 2026

El proyecto permitió que el tiempo de secado se redujera de varios días a solo unas horas y las pérdidas bajaron a menos del 20 %

Un equipo de la Universidad de Cenderawasih, con apoyo del Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología de Indonesia, introdujo tecnologías basadas en energía solar, con un sistema de secado tipo invernadero, que permiten conservar el pescado de forma higiénica, reducir el consumo eléctrico y prolongar la vida útil del producto.

El proyecto se implementó en la provincia indonesia de Papúa, donde regiones como Jayapura cuentan con un alto potencial gracias a su cercanía al océano Pacífico, de acuerdo con ANTARA.

Gracias a estas soluciones, el tiempo de secado se redujo de varios días a solo unas horas, las pérdidas bajaron a menos del 20 % y la producción de pescado seco aumentó de 100 a 300 kilos semanales.

Las autoridades destacan que la innovación científica aplicada de manera respetuosa con las tradiciones locales y los derechos consuetudinarios es clave para garantizar un desarrollo sostenible y duradero en las pequeñas islas de Papúa.



El Maipo/BricsTV

Fotografía: Wand_Prapan / iStock