

# Elaboración de tilapia entera a la talla



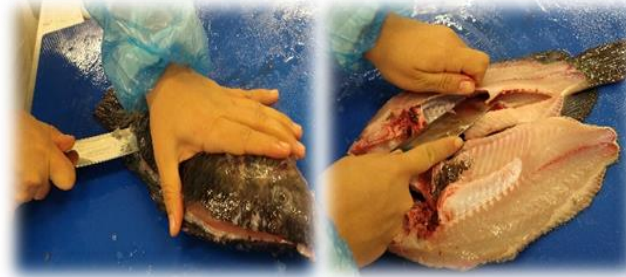
GOBIERNO DE  
MÉXICO



Centro de Investigación  
en Alimentación y Desarrollo  
CIAD



Recepción de tilapia



Cortar en de forma mariposa, sin retirar escamas ni cabeza



Desinfección en una solución de iodo al 1% por 15 minutos



Ecurrir la tilapia



Agregar el 1% sal en base al peso de la tilapia y posteriormente agregar adobo suficiente, con una brocha distribuir el adobo uniformemente

## Empacar al vacío



Vacío: 40 segundos  
Seal: 1.5 segundos  
Temperatura de sellado: media  
Softair: 0.02 segundos



Almacenar en refrigeración 2-4°C



Dra. Celia Olivia García Sifuentes  
[sifuentes@ciad.mx](mailto:sifuentes@ciad.mx)

Proyecto 317100



SOBERANÍA ALIMENTARIA

# Elaboración de filete a la talla



GOBIERNO DE  
MÉXICO



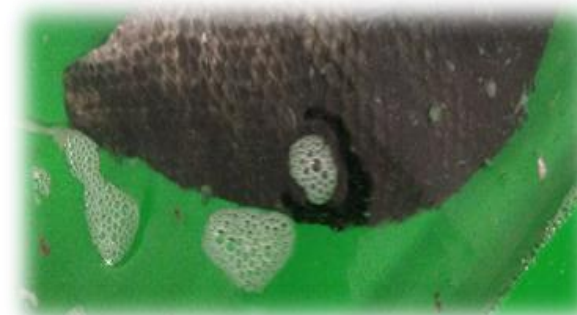
Centro de Investigación  
en Alimentación y Desarrollo  
CIAD



Recepción de tilapia



Fileteado de la tilapia sin eliminar  
piel y escamas



Desinfección del pescado en una  
solución de iodo al 1% por 15 minutos



Ecurrir la tilapia



Agregar el 1% sal en base al peso de la tilapia y  
posteriormente agregar adobo suficiente, con  
una brocha distribuir el adobo uniformemente



Almacenar en refrigeración 2-4°C



Empacar al vacío

Vacío: 40 segundos  
Seal: 1.5 segundos  
Temperatura de sellado: media  
Softair: 0.02 segundos



Dra. Celia Olivia García Sifuentes  
[sifuentes@ciad.mx](mailto:sifuentes@ciad.mx)

Proyecto 317100



SOBERANÍA ALIMENTARIA

# Elaboración de filete a la talla



Recepción de materia prima



Fileteado de la tilapia eliminando piel y escamas



Desinfección del filete de tilapia en una solución de yodo al 1% por 15 minutos



Ecurrir la tilapia



Agregar el 1% sal en base al peso de la tilapia y posteriormente agregar adobo suficiente, con una brocha distribuir el adobo uniformemente

## Empacar al vacío



Vacío: 40 segundos  
Seal: 1.5 segundos  
Temperatura de sellado: media  
Softair: 0.02 segundos



Almacenar en refrigeración 2-4°C



Dra. Celia Olivia García Sifuentes  
[sifuentes@ciad.mx](mailto:sifuentes@ciad.mx)

Proyecto 317100



SOBERANÍA ALIMENTARIA