

# Manejo de camarón a bordo



# Manejo de camarón a bordo

---

Selección de Camarón



# Manejo de camarón a bordo

---

Descarte de fauna asociada



# Manejo de camarón a bordo

---

Camarón listo para el primer



# Manejo de camarón a bordo

---

Descabezado de camarón después de un lavado previo



# Manejo de camarón a bordo

---

Segundo lavado



# Manejo de camarón a bordo

---

Vaciado en arpillas en porciones de 16 a 20 kg



# Manejo de camarón a bordo

---

Pesado de arpillas





# Manejo de camarón a bordo

---

El camarón pasa a la tina de salmuera a  $-22^{\circ}\text{C}$



# Manejo de camarón a bordo

---

El camarón permanece en la salmuera durante 5 a 10 minutos, mientras tanto las arpillas se mueven con una pala de madera.



# Manejo de camarón a bordo

---

Retiro de camarón de la salmuera y supervisión de textura antes de pasarlo a bodega



# Manejo de camarón a bordo

---

Traslado de camarón a bodega para secado y congelado a  $-25^{\circ}\text{C}$  durante 8 a 12 horas.

