



1

**PRODUCCION- SIEMBRA:**

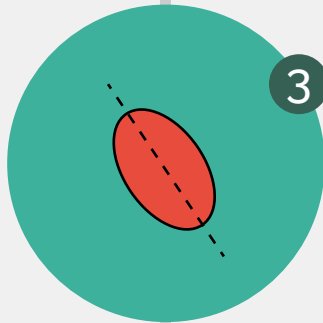
Prune realiza un trabajo conjunto con cada uno de los productores para asegurar la calidad de la materia prima a procesar.



2

**RECEPCIÓN:**

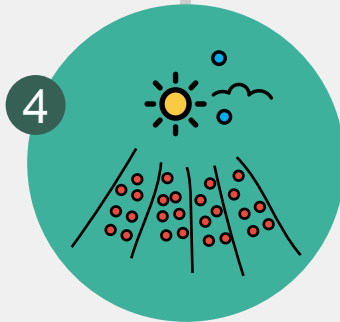
lavado, selección manual y clasificación por tamaño.



3

**CORTE:**

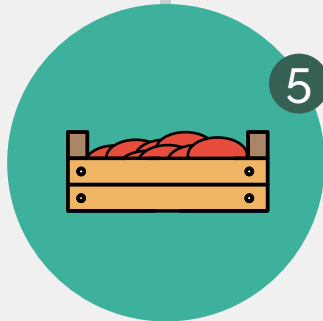
el tomates cortado longitudinalmente y acondicionado para mantener sus propiedades.



4

**SECADO:**

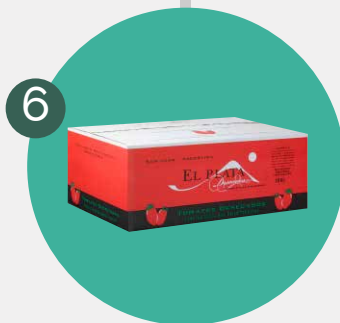
Una vez en la playa de secado acondicionada para tal fin, el tomate se extiende manualmente al sol, proceso que transcurre entre 3 y 6 días.



5

**RECOLECCIÓN:**

una vez seco el tomate es recolectado y transportado a depósito para la etapa de unificación de la humedad.



6

**EMPAQUE Y SALIDA AL MERCADO:**

finalmente los tomates son envasados para su posterior comercialización en mercado interno y externo.

► La temporada de secado inicia a mediados de diciembre y finaliza a fines de abril.