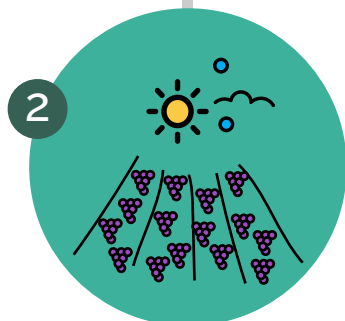


PROCESO DE SECADO: **UVAS**



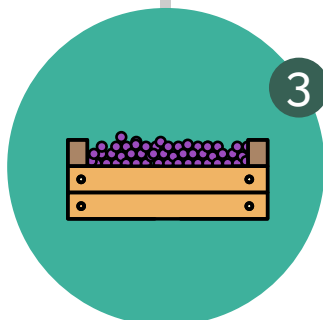
1 **COSECHA:**

La uva es cosechada en forma manual en cajas de pequeño volumen para garantizar la integridad de la materia prima, para luego ser trasladadas al establecimiento.



SECADO:

Los racimos son acomodados manualmente en las playas acondicionadas para tal fin..



3 **RECOLECCIÓN:**

Obtenida así la uva pasa o las pasas de uva, son transportadas a depósito para la unificación de la humedad.



5 **PROCESADO:**

El proceso consiste en desracimar, despalar, calibrar, lavar, aplicar aceite vegetal y seleccionar.



EMPAQUE Y SALIDA AL MERCADO:

finalmente las pasas de uva son envasados en cajas para su posterior comercialización mercado interno y externo.