

- Las etapas que presentan sustancialmente un problema son recolección, lavado, empaquetado y almacenamiento, generando pérdidas considerables de aproximadamente 810 kg de alimentos lo que representa \$821,24 al mes.
- Se determinó una temperatura de 10°C y aw de 0.98 como condiciones seguras de almacenamiento. En el análisis de dosis mínima infectiva se evidencia el aumento del tiempo requerido para alcanzar estas dosis bajo las condiciones seguras.
- Se recalca importancia de aplicar métodos de conservación para frutas y hortalizas con el fin de prevenir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y extender el tiempo de vida útil.
- La inversión asociada a la implementación de instrumentos, equipos e insumos se estimó en \$13,387.47. El implementar un diseño poscosecha tecnológico que incluya una cámara de refrigeración sugiere que reducirá el 30.75% de pérdidas cada mes a productores y comercializadores.