

# Sabor Ancestral Sazonador a base de caldo de hueso como una alternativa saludable

Jomaragui Aguilar-Feria<sup>1</sup>, Yael De Gyves-Sibaja<sup>1</sup>, Daniela Monserrat Jimenez-Ruiz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad La Salle Oaxaca, Escuela de Ciencias de la Salud. La Salle Oaxaca, Oaxaca, México.

feriajoma@gmail.com, yael.degyves@gmail.com, monsjmz29@gmail.com

**Resumen.** El consumo de los alimentos ultraprocesados ha demostrado un impacto negativo en la salud, debido a su contenido de aditivos y conservadores artificiales. Sabor Ancestral Sazonador es un emprendimiento que aborda la problemática de los sazonadores convencionales, por su alto contenido de sodio, lo que es un factor de riesgo para desarrollar enfermedades cardiovasculares, entre ellas, la hipertensión arterial, que afecta el 29.9% de la población adulta en México, de acuerdo con ENSANUT Continua 2024. Por ello, el objetivo principal es desarrollar un sazonador a partir de caldo de huesos de pollo, como una opción saludable, con menos sodio y con minerales esenciales que proporcionan beneficios nutricionales. Este sazonador se hace a base de caldo de huesos de pollo, enriqueciendo el sabor de preparaciones con su sabor natural y tradicional. Además, da un uso valioso a los huesos de pollo que de otro modo serían desechados, alineándose con los ODS de Hambre Cero y Producción y Consumo Responsable.

**Palabras Clave:** Caldo de hueso, sazonadores, hipertensión arterial

## 1 Descripción de la problemática prioritaria abordada

En la actualidad, se ha identificado un incremento significativo en las enfermedades no transmisibles como la hipertensión arterial, ligadas con los patrones de alimentación poco saludables y al consumo de alimentos ultraprocesados con un alto contenido de sodio y aditivos, desarrollando un problema de salud pública, como menciona la Organización Mundial de la Salud (OMS), la hipertensión es un problema de salud a nivel global que afecta a un gran número de adultos en todo el mundo, siendo un factor de riesgo para las enfermedades cardiovasculares y muertes prematuros, estimándose que el número de personas con hipertensión se duplicó entre 1990 y el 2019 pasando de 650 millones a 1300 millones (2023).

En cambio, en México estos datos se agudizan, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT Continúa (2024) indica que durante el periodo 2020-2023, aproximadamente el 29.9% de las personas adultas vivían con hipertensión, de las cuales el 43% desconocía su diagnóstico, además se menciona que uno de los factores principales que contribuyen en el desarrollo de complicaciones de la HTA incluyen una ingesta elevada de sodio (sal), lo que muchos sazonadores contienen y de esta forma existe una limitación que impide a todos los segmentos de la población que puedan consumir estos productos sin comprometer su bienestar. La industria alimentaria de los sazonadores más populares están posicionados debido a su capacidad de complementar y potenciar el sabor de los alimentos de manera rápida y sencilla, sin embargo, existe una preocupación significativa debido al alto contenido de sodio en sus ingredientes, además del contenido de aditivos alimentarios, lo cual representa un riesgo para la salud de la población, especialmente para aquellas personas con diagnóstico de hipertensión o en riesgo de desarrollar problemas cardiovasculares. Ante esta problemática y debido a que actualmente el mercado

ofrece pocas alternativas de sazonadores que no comprometan la salud del consumidor, surge la necesidad de desarrollar un producto que sustituya a los sazonadores convencionales y sea presentado como una alternativa más saludable, la propuesta se deriva de la creación de un sazonador que deriva del caldo de huesos. El proceso inicia con la selección de la materia prima (patas y alas de pollo sin piel), posteriormente se prosigue con el lavado de las piezas con agua pura, seguido del pesaje de la materia prima (205 gramos) y su troceado en porciones pequeñas (aproximadamente 2 cm). Posteriormente, en una olla colocar 2 litros de agua con los ingredientes (huesos de pollo, cebolla y ajo), y se lleva a ebullición por 30 minutos. Al retirar del fuego, se realiza el filtrado del caldo para obtener el sazonador sólido. Para el envasado, primero se esterilizan los recipientes de vidrio, para posteriormente llenar los frascos con el sazonador, dejando un pequeño espacio superior, y se cierran herméticamente. Los frascos sellados se sumergen en agua hirviendo durante 15 minutos para su pasteurización. Finalmente, para garantizar su conservación y vida útil, el producto debe mantenerse en refrigeración a una temperatura de 2°C - 4°C

## 2 Objetivo

Desarrollar un sazonador a partir de caldo de hueso como una alternativa saludable, con menos sodio y minerales esenciales que proporcionan beneficios nutricionales, respondiendo a los objetivos de la ODS "Hambre Cero y Producción y Consumo Responsable".

## 3 Propuesta teórico-metodológica

Definición del modelo de negocio a través del Modelo Canva. Ver Anexo

## 4 Discusión de resultados e impactos obtenidos

Se realizaron pruebas sensoriales a 51 panelistas no entrenados para evaluar la aceptación del producto, en las cuales, los resultados mayoritariamente mencionan una aceptación por parte de los encuestados, los comentarios positivos destacan cualidades generales como el sabor, aroma y color del producto.

Atributos sensoriales de aceptación general:

- Sabor General: La opinión general sobre el sabor es positiva con un porcentaje de 43.1% sobre "Me gusta mucho" y 29.4% "Me gusta muchísimo" teniendo como 72% de totalidad en opiniones favorables del sabor.
- Aroma: El 41.2% de los encuestados respondió "Me gusta mucho" y el 27.5% "Me gusta muchísimo" el aroma, resultando en casi un 69% de valoraciones fuertemente positivas.
- Color del producto: Un 31.4% menciono que "Me gusta muchísimo" y otro 31.4% que "Me gusta mucho" el color, con más del 62% de opiniones positivas.
- Dulzor: Aunque la mayoría no percibe dulzor, una parte de los encuestados sí detecta un cierto grado de dulzor en el producto, pero no de forma intensa.

En general el producto tuvo una excelente aceptación. Específicamente en lo que respecta en su sabor fue bien recibido con 72% de aprobación, en cuanto a su aroma y su color fue favorable con 69% y 62%.

Evaluar este perfil sensorial permite abrir una ventana de oportunidades sobre todo para el pequeño porcentaje de consumidores que no le terminó de agradar el sazonador. En conclusión, la evaluación sensorial del sazonador arrojó resultados positivos de acuerdo con las características que presenta el mismo.

Atributos fisicoquímicos:

Asimismo, se realizaron pruebas de laboratorio para evaluar nuestro producto "Sabor Ancestral", las pruebas de pH y humedad (o actividad de agua) son cruciales, ya que garantizan la seguridad alimentaria del sazonador al controlar el crecimiento microbiano, lo que es vital para su público hipertenso. Además, aseguran la estabilidad del producto a largo del tiempo,

manteniendo su calidad sensorial, textura y valor nutricional, lo que se alinea con el compromiso de la marca con el consumo responsable.

Indicador	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
pH	6.79	6.76	6.58
Azúcares	2° brix	2° brix	2° brix
Humedad	P1: 21.196 P2: 41.682 P3: 21.709  % Humedad= ((41.682 - 21.709) / (41.682 - 21.196)) x 100= 97.49%	P1: 33.781 P2: 53.925 P3: 34.316  % Humedad= ((53.525 - 34.316) / (53.925 - 33.781)) x 100= 97.34%	N/A

Los valores de pH para las tres muestras son relativamente similares al neutro (pH 7), la muestra 3 (pH 6.58) tiene un pH ligeramente más bajo que el neutral. Las muestras 2 (pH 6.76) y la muestra 1 (pH 6.79) se acercan más al valor neutral.

Los rangos de pH neutra (muestra 1 y 2) son importantes para la estabilidad del sabor del sazonador, la muestra 3 tiene una inclinación ligeramente ácida, esto puede ser normal por la liberación de aminoácidos y minerales, durante la cocción de los huesos.

Por otro lado, en los valores de azúcares, un valor de 2° Brix es completamente esperado y normal. Su sabor proviene de proteínas, minerales y colágeno. Por lo tanto, un contenido de azúcares muy bajo, esto refuerza la idea que no tienen azúcares añadidos.

Como se presenta en la tabla, estos porcentajes de humedad extremadamente altos (alrededor del 97%) son altamente consistentes con la naturaleza del sazonador. La base del sazonador es el caldo de hueso es esencialmente un producto semi acuoso, compuesto principalmente de agua, con los sólidos disueltos y suspendidos proteínas, minerales y colágeno.

#### Atributos nutricionales

Descripción del valor nutricional del sazonador “sabor ancestral” (basado en SMAE): El sazonador “sabor ancestral” presenta un perfil nutricional que destaca por su bajo contenido calórico, al igual que su contenido en sodio es significativamente bajo en comparación con otros sazonadores convencionales.

- Contenido energético: Aporta 16 kcal por cada 100 gramos lo que se clasifica en un producto de muy bajo aporte energético.
- Proteína: Contiene 3.06 g de proteína que contribuye a la ingesta diaria de este nutriente.
- Hidratos de carbono : Presenta una baja cantidad de 0.22g con 0.1 de fibra y 0.1 de azúcar.
- Grasas Totales: Su contenido de grasas es bajo, con 0.28g en total, de las cuales 0.092g son grasas saturadas, 0g grasas trans, esto contribuye a un perfil lipídico equilibrado.
- Sodio: con 0 mg por cada 100 gramos.

## 5 Conclusiones y perspectivas futuras

La presente investigación y el desarrollo del producto Sabor Ancestral Sazonador, se plantea como una alternativa saludable frente a los sazonadores comerciales, los cuales se han demostrado que contienen altos niveles de sodio, aditivos y edulcorantes artificiales que pueden afectar negativamente la salud de los consumidores. Por otro lado, otro aspecto importante a destacar del sazonador Sabor Ancestral, es que se presenta como un producto amigable con el medio ambiente, al aprovechar los recursos que comúnmente son desechados como los huesos, contribuyendo así con la disminución del desperdicio alimentario.

Asimismo, es relevante mencionar que el contenido nutricional del sazonador es bajo en calorías, grasas y en sodio, por 100 gramos de producto contiene: 16 kcal, 3.06 gr de proteína, 0.28 gr

de grasas totales, 0 gr de azúcares añadidos y 0 gr de sodio. Por estas razones, Sabor Ancestral está dirigido a personas con hipertensión arterial o con enfermedades cardiovasculares ya que su formulación es reducida en sodio, libre de aditivos y edulcorantes artificiales.

Por otro lado, el tratamiento que se le dio previo al envasado que fue la cocción prolongada, envasado al vacío y posterior pasteurización, garantiza prolongar el periodo de conservación, mantener la inocuidad y evitar que se propague el crecimiento microbiano dadas las medidas higiénico sanitarias que se usaron al preparar el producto, al igual que el sistema de conservación que se decidió emplear fue la refrigeración y congelación que permite preservar las características organolépticas.

Aunado al sistema de conservación, es importante mencionar la vida útil del sazonador, Gómez (2025) menciona que el caldo de hueso se puede almacenar en el refrigerador por hasta 5 días y en congelación por hasta 3-6 meses, siempre que se mantenga en sus envases originales, una vez abiertos. Esta estimación se basa en las diferentes investigaciones documentales y en las pruebas realizadas previamente.

En suma, el sazonador ha demostrado ser una opción viable para el consumo desde la aceptación sensorial con una aprobación del 72% de los encuestados y los atributos de color y aroma se obtuvieron 69% y 62% de aceptación respectivamente, lo cual nos indica que la evaluación fue positiva.

## 6 Agradecimientos

Queremos agradecer con mucho cariño a nuestra asesora, la maestra Adriana Nayeli Robles Herrera, por acompañarnos en este proceso con su orientación, experiencia y paciencia. Su apoyo constante y todas las aportaciones que nos compartió fueron clave para que este proyecto pudiera tomar forma y salir adelante. También agradecemos a la Universidad La Salle Oaxaca por brindarnos el espacio y los recursos necesarios para desarrollar esta idea, en especial el acceso al Laboratorio de Ciencias, donde pudimos realizar las pruebas y análisis que respaldan el proyecto Sabor Ancestral. Sin estas herramientas, nada de esto habría sido posible.

## Referencias

1. Conor, K. (2018). Beber caldo de huesos: ¿es benéfico o solamente es una moda?. Centro de Estudios en Nutrición del Dr. T. Colin Campbell. <https://nutritionstudies.org/es/beber-caldo-de-huesos-es-benefico-o-solamente-es-una-moda/#cite-note-6>
2. CEDRSSA. (2022). ¿Cuánta comida se desperdicia en el mundo y cómo afecta al planeta? [http://intra.cedrssa.gob.mx/post\\_cunonta\\_n-comida-n\\_se\\_n-desperdicia-n\\_en\\_el\\_n-mundo\\_n-y\\_cnimo\\_n-afecta\\_n\\_al\\_n-planeta-n.htm](http://intra.cedrssa.gob.mx/post_cunonta_n-comida-n_se_n-desperdicia-n_en_el_n-mundo_n-y_cnimo_n-afecta_n_al_n-planeta-n.htm)
3. Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación (6a ed.). McGraw-Hill.
4. Instituto Nacional de Salud Pública. (2024). Resultados de la ENSANUT 2020-2023. Gobierno de México. <https://www.insp.mx/avisos/presentan-resultados-de-la-ensanut-2020-2023>
5. Kerley, C. Beber caldo de huesos (2018) ¿ es benéfico o solamente es una moda? <https://nutritionstudies.org/es/beber-caldo-de-huesos-es-benefico-o-solamente-es-una-moda/>
6. Monro JA, Leon R, Puri BK. The risk of lead contamination in bone broth diets. *Med Hypotheses*. 2013 Apr;80(4):389-90.
7. Organización Mundial de la Salud. (2023). Hipertensión. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/hypertension>
8. Pedreño, M. (2024, 12 junio). El caldo de huesos que aúna tradición, nutrición y sostenibilidad. vanitatis.elconfidencial.com. [https://www.vanitatis.elconfidencial.com/gastronomia/2024-06-12/caldo-huesos-auna-tradicion-nutricion-sostenibilidad-3mpa\\_3898928/#:~:text=En%20un%20mundo%20que%20busca%20opciones%20m%C3%A1s,enfoque%20m%C3%A1s%20consciente%20y%20respetuoso%20hacia%20la](https://www.vanitatis.elconfidencial.com/gastronomia/2024-06-12/caldo-huesos-auna-tradicion-nutricion-sostenibilidad-3mpa_3898928/#:~:text=En%20un%20mundo%20que%20busca%20opciones%20m%C3%A1s,enfoque%20m%C3%A1s%20consciente%20y%20respetuoso%20hacia%20la)
9. Recytrans. (2014). Desperdicio de comida. <https://www.recytrans.com/blog/desperdicio-de-comida/>
10. TIME magazine. January 2016. Science Can't Explain Why Everyone is Drinking Bone Broth. Accessed at: <http://time.com/4159156/bone-broth-health-benefits/>.



Figura 1. Prototipo de diseño para venta

<b>Costos de materia prima</b>			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio total</b>	<b>Precio unitario</b>
250 g de hueso de pollo ( pechuga, patas)	1 kilo	\$52.00	\$13.00
2 litros de garrafón de agua Gugar	20 litro	\$42.00	\$19.34
2 gr de sal la fina, refinada	1 kilo	\$29.00	\$0.058
40 gr de Cebolla	1 kilo	\$19.80	\$0.792
1.5 gr de hoja de hierbabuena	Manojo	\$12.80	\$1.29
1 diente de Ajo	4 piezas	\$42.90	\$10.72
			<b>Total= \$45.2</b>
<b>Costo de producción</b>			
Gas	Cilindro de 10 kgs	\$197.10	
Utensilios	Utensilios múltiples	\$5,000	
Mano de obra	Por mes	\$10,000	
			<b>Total= \$15,197.10</b>
<b>Costo de empaque</b>			
Frasco	4 piezas de 250 ml	\$92.00	\$23.00
Etiquetas	4 piezas	\$40	\$10.00
			<b>Total= \$33.00</b>

Tabla 1. Costos de producción

<b>Socios Clave 8</b> 	<b>Actividades clave 7</b>  <p><b>Producción y formulación:</b> Extracción y procesamiento del caldo de huesos identificando e incluyendo el recubrimiento por kg de materia prima y costo de producción por unidad, creando y estandarización de la fórmula del sazonador, control de calidad en la producción a través del % de errores con el estándar de calidad.</p> <p><b>Marketing Y ventas:</b> Creación de contenido (educativo, promocional) gestión y manejo de redes sociales, campañas publicitarias, y relaciones con minifilia.</p> <p><b>Distribución Y logística:</b> Gestión de inventarios, empaqueado, envío y logística de entrega a clientes, recomendaciones y co-creación de contenido.</p> <p><b>Minoristas Y distribuidores:</b> Canales para llevar el producto al mercado (tiendas físicas, distribuidores mayoristas).</p>	<b>Propuesta de valor 2</b>  <p><b>Salud y bienestar:</b> Un sazonador naturalmente bajo en sodio, rico en nutrientes derivados de caldo de huesos (trájano, minerales, aminoácidos), ideal para el manejo de la hipertensión y la salud general.</p> <p><b>Sazonador natural y sabor tradicional:</b> Potencia el sabor de las comidas de forma natural, sin necesidad de aditivos artificiales, realizadores de sabor o exceso de sal.</p> <p><b>Contribución a QDS (Consumo Responsable):</b> Se brinda apoyo con el consumo responsable se utiliza un subproducto de la industria cárnica (huesos) que de otra manera podría ser desechar, promoviendo la economía circular y reduciendo el desperdicio. Proceso de producción sostenible.</p> <p><b>Recuperar lo ancestral para nutrir el presente:</b> Conexión con la tradición culinaria de México con una sensación de bienestar y cuidado personal/familiar que contribuye a la sostenibilidad.</p>	<b>Recursos clave 6</b>  <p><b>Físicos:</b> Panta de producción de sazonador es equipo mayor de cocina y de embalado, equipo de almacenamiento y distribución.</p> <p><b>Humanos:</b> Nutrólogos, chefs (para desarrollo de recetas), expertos en producción de alimentos, equipo de marketing y ventas, personal operativo.</p> <p><b>Financieros:</b> Capital inicial, capital de trabajo, inversiones para esa amplitud.</p> <p><b>Legales:</b> Registro de la marca "Sabor Ancestral".</p>	<h3>Segmentos de cliente 1</h3>  <p><b>Edad:</b> Adultos jóvenes (25-40 años) que buscan practicidad, Adultos de 40-65 años interesados en salud digestiva y articular.</p> <p><b>Nivel socioeconómico:</b> Medio y alto; dispuestos a pagar por un producto natural y funcional.</p> <p><b>Medio-Bajos:</b> Intereses en productos accesibles pero nutritivos.</p> <p><b>Ubicación geográfica:</b> Zonas urbanas de Oaxaca. Posible expansión a mercados nacionales con alta valoración de productos artesanales y saludables.</p> <p><b>Tamaño de segmentos:</b> Mercado urbano Oaxaca: Consumo es "salud y bienestar" en México: 27% de la población adulta.</p> <p><b>Canales</b></p> <p><b>Tiendas físicas especializadas:</b> Tiendas de productos naturales, supermercados con secciones de productos saludables, mercados gourmet.</p> <p><b>Directo al consumidor (D2C):</b> Ferias de productores, mercados agrícolas, eventos de salud y bienestar locales.</p> <p><b>Venta directa:</b> Plataforma en línea propia "Sabor Ancestral", facebook, instagram y tik tok.</p> <p><b>Profesionales de la salud:</b> Venta recomendada a sus pacientes, y médicos a sus pacientes.</p>																																							
<b>Socios Clave 8</b> 	<b>Propuesta de valor 2</b>  <p><b>Salud y bienestar:</b> Un sazonador naturalmente bajo en sodio, rico en nutrientes derivados de caldo de huesos (trájano, minerales, aminoácidos), ideal para el manejo de la hipertensión y la salud general.</p> <p><b>Sazonador natural y sabor tradicional:</b> Potencia el sabor de las comidas de forma natural, sin necesidad de aditivos artificiales, realizadores de sabor o exceso de sal.</p> <p><b>Contribución a QDS (Consumo Responsable):</b> Se brinda apoyo con el consumo responsable se utiliza un subproducto de la industria cárnica (huesos) que de otra manera podría ser desechar, promoviendo la economía circular y reduciendo el desperdicio. Proceso de producción sostenible.</p> <p><b>Recuperar lo ancestral para nutrir el presente:</b> Conexión con la tradición culinaria de México con una sensación de bienestar y cuidado personal/familiar que contribuye a la sostenibilidad.</p>	<h3>Relaciones con clientes 4</h3>  <p><b>Comunidad educativa:</b> Creación de una comunidad online donde se comparte información sobre el tratamiento de la hipertensión, recetas saludables beneficios del caldo de huesos y tips de nutrición.</p> <p><b>Atención personalizada:</b> Soporte al cliente, resolución de dudas sobre el producto y sus beneficios y CRM analítico con el cliente.</p> <p><b>Comunicación de impacto:</b> Transparencia sobre el origen de los ingredientes y el impacto en los DQ's a través de reportes o históricos en el sitio web y redes sociales.</p>	<h3>Segmentos de cliente 1</h3>  <p><b>Edad:</b> Adultos jóvenes (25-40 años) que buscan practicidad, Adultos de 40-65 años interesados en salud digestiva y articular.</p> <p><b>Nivel socioeconómico:</b> Medio y alto; dispuestos a pagar por un producto natural y funcional.</p> <p><b>Medio-Bajos:</b> Intereses en productos accesibles pero nutritivos.</p> <p><b>Ubicación geográfica:</b> Zonas urbanas de Oaxaca. Posible expansión a mercados nacionales con alta valoración de productos artesanales y saludables.</p> <p><b>Tamaño de segmentos:</b> Mercado urbano Oaxaca: Consumo es "salud y bienestar" en México: 27% de la población adulta.</p>																																								
<b>Estructura de costos</b>	<h3>Costos de producción:</h3> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Costo</th> <th>Valor</th> <th>Unidad</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costo de materia prima</td> <td>\$200.000</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>\$1.000</td> </tr> <tr> <td>Costo de mano de obra</td> <td>\$100.000</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>\$0.500</td> </tr> <tr> <td>Costo de energía eléctrica</td> <td>\$50.000</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>\$0.250</td> </tr> <tr> <td>Costo de agua potable</td> <td>\$30.000</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>\$0.150</td> </tr> <tr> <td>Costo de alquiler</td> <td>\$20.000</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>\$0.100</td> </tr> <tr> <td>Costo de suministros</td> <td>\$10.000</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>\$0.050</td> </tr> <tr> <td>Total costo de producción</td> <td>\$480.000</td> <td>kg</td> <td>kg</td> <td>\$2.300</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Costos de I+D:</b> Desarrollo de nuevas fórmulas, pruebas de laboratorio, certificaciones (bajo sodio).</p> <p><b>Costos administrativos:</b> Salarios del equipo central, servicios básicos.</p> <p><b>Precio de venta del producto:</b> \$40.00</p>	Costo	Valor	Unidad	Unidad	Valor	Costo de materia prima	\$200.000	kg	kg	\$1.000	Costo de mano de obra	\$100.000	kg	kg	\$0.500	Costo de energía eléctrica	\$50.000	kg	kg	\$0.250	Costo de agua potable	\$30.000	kg	kg	\$0.150	Costo de alquiler	\$20.000	kg	kg	\$0.100	Costo de suministros	\$10.000	kg	kg	\$0.050	Total costo de producción	\$480.000	kg	kg	\$2.300	<h3>Fuentes de ingresos</h3>  <p><b>Venta unitaria del producto:</b> Ingresos por cada envase de "Sabor Ancestral" vendido - proyección primeros 5 meses: <b>200 a 250 unidades</b></p> <p><b>Venta de kits/paquetes:</b> Combinaciones del sazonador con recetarios.</p> <p><b>Alianzas estratégicas:</b> Potenciales ingresos por co-marketing o licencias con otras marcas saludables.</p> <p><b>Formas de pago:</b> En efectivo y pago en linea.</p>	<h3>5</h3> 
Costo	Valor	Unidad	Unidad	Valor																																							
Costo de materia prima	\$200.000	kg	kg	\$1.000																																							
Costo de mano de obra	\$100.000	kg	kg	\$0.500																																							
Costo de energía eléctrica	\$50.000	kg	kg	\$0.250																																							
Costo de agua potable	\$30.000	kg	kg	\$0.150																																							
Costo de alquiler	\$20.000	kg	kg	\$0.100																																							
Costo de suministros	\$10.000	kg	kg	\$0.050																																							
Total costo de producción	\$480.000	kg	kg	\$2.300																																							