



**INSTITUTO DE NEGOCIOS  
“HUMANE”**

**“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE  
DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS,  
UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN, A PARTIR AÑO DEL AÑO  
2023.”**

**TOMO I**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO EN OPCIÓN  
PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO SUPERIOR EN LOGÍSTICA DE  
ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN**

**JOHANA JUDITH CATAGUA ANCHUNDIA**

**GUAYAQUIL - ECUADOR  
2022**

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**



## **REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

### **FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**TÍTULO:** PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN, A PARTIR DEL AÑO 2023

**AUTOR/ES:** Johana Judith Catagua Anchundia      **TUTOR:** Ing. Marcelo Cevallos Duque, MBA

**INSTITUCIÓN:** Instituto de Negocios “HUMANE”      **FACULTAD:** Administración

**CARRERA:** *LOGISTICA DE ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCION*

**FECHA DE PUBLICACIÓN:** septiembre de 2022      **Nº DE PÁG:** 104 paginas

**ÁREA TEMÁTICA:** Plan de marketing

**PALABRAS CLAVES:** Rendimiento, Proteína, Rentabilidad, Demanda, Oferta, Estudio de Mercado, TIR, VAN

**RESUMEN:** Proyecto que luego de los diferentes análisis realizados y proyecciones requiere una inversión total inicial de \$ 140.006,09 dólares los cuales cubrirían la implementación del punto de venta y capital de trabajo, el cual sería bajo una modalidad de aporte mixto (20% aporte propio y 80% aporte de terceros que puede ser por medio de entidad financiera o inversionista).

Teniendo un TIR estimado de un 69.49% y un tiempo de recuperación de la inversión de 2 años y 8 meses, por tanto, es un proyecto bastante viable e interesante de ejecutar.

**Nº DE REGISTRO:** L-EC-03-03

**Nº DE CLASIFICACIÓN:** L-EC-03-03

**DIRECCIÓN URL (trabajo de titulación en la web):**

<b>ADJUNTO PDF:</b>	<b>SI</b>	<b>X</b>	<b>NO</b>
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Teléfono: 0939674397</b>		<b>E-mail: jcatagua@es.humane.edu.ec</b>
<b>CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:</b>	<b>Nombre: Ing. Carlos Pazmiño Castillo, MBA</b>		
	<b>Teléfono: (04) 288 2710</b>		
	<b>Mail: cpazmino@humane.edu.ec</b>		

Quito: Av. Whympner E7-37 y Alpallana, edificio Delfos, teléfonos (593-2) 2505660/1; y en la Av. 9 de octubre 642 y Carrión edificio Prometeo, teléfonos 2569898/9. Fax: (593-2) 250-9054

***AGRADECIMIENTO***

**A Dios por darme la sabiduría, paciencia y dedicación para avanzar en este proyecto para la culminación de mis estudios; a mi esposo Wilson por su paciencia, acompañamiento y apoyo en cada una de mis clases; a mis hijas Zareth, Emily y Charlotte por permitir compartir de nuestro valioso tiempo de familia para poder sacar este proyecto adelante.**

**A mis padres por su infinito amor, apoyo y comprensión.**

***DEDICATORIA***

***Este proyecto está dedicado a toda mi familia por su esfuerzo, sacrificio y paciencia en la realización de esta tarea y a cada uno de mis grandes amigos que de una u otra forma me ayudaron a seguir adelante.***

**CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

Santiago de Guayaquil, septiembre de 2022

Yo, **Johana Judith Catagua Anchundia** declaro bajo juramento, que la autoría del presente trabajo me corresponde totalmente y me responsabilizo con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación que he realizado.

De la misma forma, cedo mi derecho de autor al Instituto de Negocios “HUMANE”, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y Normatividad Institucional vigente.

---

Johana Judith Catagua Anchundia  
C.I: 0921055125

**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Santiago de Guayaquil, septiembre de 2022

Certifico que el trabajo titulado **“Plan de Marketing para la empresa Discarne dedicado a la Distribución de Productos Cárnicos, ubicada en la ciudad de Duran a partir del año 2023”** ha sido elaborado por **Johana Judith Catagua Anchundia** bajo mi tutoría. El presente trabajo reúne los requisitos para ser defendido ante el jurado calificador designado por el Instituto de Negocios “HUMANE”.

---

**Ing. Marcelo Cevallos Duque, MBA**

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El rubro cárnico en el país se está desarrollando a pasos agigantados, en donde tanto el gobierno y los productores se están preocupando por mejorar constantemente la calidad y la genética de las diferentes variedades de ganado existentes. Bajo este concepto se considera que el mercado está en pleno crecimiento desarrollando nuevos productos y presentaciones al consumidor intermediario y final, habiendo cada vez más oferta y demanda de los diferentes cortes de carne.

Allí es donde entra Discarne con una propuesta fresca de servicio y calidad, en donde además de dar cortes y presentaciones personalizadas a nuestros clientes también se los acompañara en el desarrollo de sus negocios, con el objetivo de crear fidelidad y beneficio mutuo, trabajando muy de cerca con los pequeños y medianos comerciales que consumen estos productos, cumpliendo normativas de calidad y siendo amigable con el medio ambiente.

Actualmente Discarne funciona solo bajo la modalidad de pedidos, la propuesta es la implementación de un plan de marketing para un punto de venta en donde además de seguir con la modalidad bajo pedido se puedan ofertar los diferentes cortes a todo el público.

Para este proyecto luego de los diferentes análisis realizados y proyecciones se requiere una inversión total inicial de \$ 140.006,09 dólares los cuales cubrirían la implementación del punto de venta y capital de trabajo, el cual sería bajo una modalidad de aporte mixto (20% aporte propio y 80% aporte de terceros que puede ser por medio de entidad financiera o inversionista).

Teniendo un TIR estimado de un 69.49% y un tiempo de recuperación de la inversión de 2 años y 8 meses, por tanto, es un proyecto bastante viable e interesante de ejecutar.

Aparte de ser un proyecto rentable aportamos con la comunidad dando fuentes de trabajo, desarrollando la economía del país y ofertando productos de primera necesidad.

## **ABSTRACT**

This business has been created exploiting the opportunity of having more than 15 years of experience in the sector, taking advantage of this knowledge for the implementation of the business, the meat market in the country is in full expansion where a lot of work is being done on the genetics of the animals improving the quality and yield of the different varieties that exist every day, the option of breaking through within this growth is very good.

Discarne was born as a small project under the Delivery modality, currently it does not have its own premises in the sense of points of sale, but only distribution on request, cuts are prepared in all meat proteins (chicken, beef, pork, sausage) to the measure (weight and presentation) that the client requests, delivering at home.

The main objective is to institutionalize the Discarne enterprise through the formalization of the business in the Government entities, in order to turn it into a medium or large company over time, it also wants to reach more sectors of the city and look for new niches. market, for that it is intended to start and develop product lines (commercial line and premium line) the idea is to reach different markets.

The business has growth potential and for this reason measures are being taken to expand with points of sale, growing in volume, for this wholesale and retail distribution will be made, either for individuals or institutional clients.



## ÍNDICE GENERAL

Introducción.....	1
Capítulo 1 .....	2
Diseño de la investigación. ....	2
1.1 Planteamiento del Problema .....	3
1.2 Formulación del Problema.....	3
1.3 Sistematización del Problema.....	4
1.4. Objetivos .....	4
1.4.1 Objetivo general de la investigación .....	4
1.4.2 Objetivos específicos de investigación.....	4
1.5. Justificación .....	5
1.6. Marco Teórico .....	5
1.6.1 Importancia de las proteínas en la dieta diaria .....	5
1.6.2 Análisis de la Competencia (Benchmarking) .....	6
1.6.3 Plan de marketing.....	8
1.6.4 Comunicación en redes sociales .....	9
1.6.5 Distribución y logística .....	11
1.6.6 Producto.....	12
1.6.7 Inversión y financiamiento.....	13
1.7 Marco conceptual .....	13
Capítulo 2 .....	16
Propuesta comercial. ....	16
2.2 Visión, Misión, Valores, Objetivo general, Objetivo específico, Modelo negocio Canvas ....	17
2.3 Estrategia genérica, ventajas competitivas .....	20
2.4 Estructura organizacional: organigrama .....	20
2.5 Plan de Marketing.....	21
2.5.1 Contexto general del mercado: factores clave y tamaño .....	21
2.5.2 Perfil del cliente: quién es, dónde está, cómo consume .....	21
2.5.3 Estrategia de Producto .....	22
2.5.4 Estrategia de Precio .....	24
2.5.5 Estrategia de Distribución.....	28
-E-commerce.....	28
-Delivery Free Shipping .....	29
- Punto de venta.....	29
2.5.6 Estrategia de Promoción.....	29
2.5.7 Estrategia de Personas .....	30
-Capacitación al personal. ....	30
-Perfil de colaboradores.....	30
-Plan de incentivo por resultados (salario emocional) .....	31
2.5.8 Procesos .....	31
-PC1: Recepción Materia prima .....	31
-PC2: Limpieza y desinfección de áreas de proceso .....	33
-PC3: Control de mermas de proceso .....	34
2.5.9 Estrategia de Evidencia Física .....	35
-Logotipo.....	35
-Tarjeta presentación.....	35

**“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

-Catálogo de productos.....	36
-Evidencia Física.....	37
2.6 Plan de acción para el logro de los objetivos.....	38
Capítulo 3 .....	44
Análisis financiero del proyecto.....	44
Conclusión.....	59
Recomendaciones.....	59
Bibliografía.....	60
Anexo 1.....	61
Estimación de sueldos por año.....	61
Anexo 2.....	64
Kilos totales por producto y por año.....	64
Anexo 3.....	71
Ventas totales por producto y por año .....	71
Anexo 4.....	78
Costos totales por producto y por año .....	78
Anexo 5.....	85
Gastos operacionales: Administrativos y de ventas.....	85
Anexo 6.....	88
Detalle de aporte externo (préstamo).....	88
Anexo 7.....	90
Cotización de equipos .....	90

## **Introducción**

Este negocio se ha creado explotando la oportunidad de tener más de 15 años de experiencia en el sector, aprovechando estos conocimientos para la implementación del negocio, el mercado cárnico en el país está en plena expansión en donde se está trabajando mucho en la genética de los animales mejorando cada día la calidad y el rendimiento de las diferentes variedades que hay, la opción de abrirse paso dentro de este crecimiento es muy buena.

Discarne nació como un proyecto pequeño bajo la modalidad de Delivery, actualmente no cuenta con un local propio en el sentido de puntos de venta, sino solamente distribución bajo pedido, se hace preparación de cortes en todas las proteínas cárnicas (pollo, res, cerdo, embutido) a la medida (peso y presentación) que el cliente solicita, entregando a domicilio.

El objetivo principal es de institucionalizar el emprendimiento Discarne mediante la formalización del negocio en las entidades Gubernamentales, con el fin de convertirlo en mediana o una gran empresa a lo largo del tiempo, también se quiere llegar a más sectores de la ciudad y buscar nuevos nichos de mercado, para eso se pretende iniciar y elaborar líneas de productos (línea comercial y línea premium) la idea es llegar a diferentes mercados.

El negocio tiene un potencial de crecimiento y por esa razón se están tomando medidas para una ampliación con puntos de venta, creciendo en volumen, para esto se hará distribución al por mayor y menor, ya sea para personas naturales o clientes institucionales.

# **Capítulo 1**

## **Diseño de la investigación.**

## 1.1 Planteamiento del Problema

**Tabla 1. Planteamiento del problema**

<b>SINTOMAS</b>	<b>CAUSA</b>	<b>PRONÓSTICO</b>	<b>CONTROL AL PRONÓSTICO</b>
Ventas Bajas	Incremento de competencia informal	Las ventas sigan cayendo y el negocio pueda desaparecer.	Implementar un plan de Marketing para la empresa de distribución de Productos cárnicos
Retrasos en entrega	No se tiene logística de entrega		
El público desconoce el negocio	Falta de publicidad en redes sociales		
Incremento de precios	Baja oferta de producto en el mercado		
No tener punto de venta	Financiamiento		

## 1.2 Formulación del Problema

¿Cómo implementar estrategias de Marketing en la empresa de Distribución de productos cárnicos para el segundo semestre del año 2022?

### **1.3 Sistematización del Problema**

¿Cuál es la causa del incremento de la competencia?

¿Cómo ha impactado en el negocio el no contar con una logística de entrega?

¿Cuál es la causa por la cual el negocio no se ha dado a conocer en redes sociales?

¿Cuál es la causa de la baja oferta de producto en el mercado?

¿De qué modo afecta la falta de financiamiento?

### **1.4. Objetivos**

#### **1.4.1 Objetivo general de la investigación**

Establecer las estrategias de Marketing en la empresa de Distribución de productos cárnicos para el segundo semestre del año 2022.

#### **1.4.2 Objetivos específicos de investigación**

1. Analizar la causa del incremento de la competencia.
2. Como impacta el no tener un plan de marketing para el negocio
3. Evaluar cómo ha impactado en el negocio el no contar con una logística de entrega.
4. Establecer la causa por la cual el negocio no se ha dado a conocer en redes sociales.
5. Evaluar la causa de la baja oferta de producto en el mercado.
6. Analizar de qué modo afecta la falta de financiamiento.

## **1.5. Justificación**

Gestionar e implementar un plan de marketing para la ampliación del negocio cárnico Discarne, generando e impulsando oportunidades laborales, aplicando nuevos conocimientos y tecnología de procesos, aportando en la activación del mercado mediante alianzas estratégicas con proveedores y clientes en un nicho que está en pleno auge y desarrollo.

Ofreciendo al cliente un valor agregado a través del mejoramiento de los procesos productivos y de comercialización, mejorando la calidad y precio de los productos.

Beneficio al propietario al poder comercializar productos de primera necesidad obteniendo una rentabilidad y generando oportunidades de crecimiento al entorno y colaboradores.

## **1.6. Marco Teórico**

### **1.6.1 Importancia de las proteínas en la dieta diaria**

Las proteínas son uno de los 3 macronutrientes que aportan los alimentos, son componente principal de las células ya que aportan los aminoácidos esenciales que forman parte de los tejidos y órganos de nuestro cuerpo, mantiene activo nuestro metabolismo (Gay Mendez, 2018)

La proteína animal o también llamada proteínas completas (9 proteínas esenciales) tienen diferentes funciones en el organismo como estructurales, de transporte, catalíticas, de defensa, reguladoras, entre otras de allí su importancia en la vida diaria. (Wagner, 2011)

El consumo de proteínas en la dieta diaria es muy importante, ya que estas nos proporcionan energía necesaria para nuestras actividades diarias.

## **‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

En este grupo de proteínas de origen animal encontramos la carne de res, cerdo, pollo y mariscos; siendo la de pollo la más accesible y económica del mercado.

En la actualidad el consumo per cápita de proteínas (carnes) es de 54 kg/año de los cuales se divide en 32 kg/año pollo, 12 kg/año cerdo y 10 kg/año de carne roja y mariscos, lo que implica la importancia del consumo y el potencial desarrollo de este mercado.

### **1.6.2 Análisis de la Competencia (Benchmarking)**

En la gestión de un plan de marketing para un proceso cárnico es importante el estudio del mercado, que nos permite analizar el tema de producto, precio, calidad, presentación, imagen, comercialización; dentro de este ámbito el benchmarking nos ofrece algunos tipos de estudio que son: el genérico, el funcional y el competitivo. (Morales, 2009).

Siendo este último el benchmarking competitivo el que mejor se ajustaría a este estudio. En este tipo de estudio adicional a los datos antes mencionado es donde hacemos las comparaciones entre empresas del mismo tipo, aquí se evalúan las estrategias comerciales que tienen y como están impactando en el mercado, el objetivo principal es identificar de manera específica lo que está funcionando en la competencia y poder replicarlo o mejorarlo adaptándolo al negocio. (Valls Roig, 1995)

El estudio del mercado tiene una gran importancia ya que nos permite visualizar y analizar la oferta, la demanda, el tamaño del mercado, los métodos de comercialización, canales de distribución y todo aspecto que nos permita configurar un adecuado plan de acción sobre el proyecto con el fin de poder dimensionarlo de forma adecuada. (Miranda Miranda, 2007)

Para esto es importante tener un prototipo de modelo que nos permita poner en marcha cualquier análisis de benchmarking como el siguiente. (Spendolini)





**Figura 1. Pasos proceso del benchmarking**

Fuente: Benchmarking Spendolini  
Elaborado por: Johana Catagua

- **Planificación.** - El objetivo de este paso es definir la investigación que se va a realizar para esto podemos hacernos 3 preguntas

¿Que quiero medir? Esto es el motivo de la investigación y que quiero mejorar con esto en mi negocio.

¿A quién voy a medir? Definir con que empresas me voy a comparar pudiendo ser del mismo sector o que den un servicio similar al que quiero proporcionar.

¿Cómo vamos a hacerlo? En este punto es crear un equipo y un responsable para que ejecute y gestione el trabajo.

## ‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’

- **Datos.** – La recopilación de la información es importante ya que de esto depende el éxito del proceso.
- **Análisis.** - Con la información definida y clasificada procedemos a analizar las variables que causan las diferencias entre nuestra empresa y las empresas estudiadas y así poder identificar las oportunidades de mejora.
- **Ejecución.** - Es en este punto donde una vez identificados los mejores aspectos de las empresas estudiadas, implementamos y adaptamos a nuestra empresa estos aspectos siempre procurando hacer mejoras e innovación.
- **Seguimiento y mejora.** -El seguimiento es importante y no hay mejor manera de hacerlo que mediante indicadores e informes de avance.

### 1.6.3 Plan de marketing

El plan de marketing es un proceso que relaciona los objetivos de la empresa en la parte comercial, con sus recursos y productos, establece metas y objetivos orientados al mercado. (Hoyos Ballesteros, 2013)

Dentro de este plan es importante la revisión y evaluación de la imagen o marca de la empresa o productos, logotipo y palabra o frase de enganche.

En este nivel se establece el portafolio de productos y segmentos de mercado a los que se quiere llegar, para esto es fundamental la conformación del equipo y responsables, en este proceso intervienen las áreas de gerencia, ventas, logística y comercial.

Dentro de la estrategia o plan de marketing es muy importante el desarrollo de los 4 pilares del marketing: Producto, precio, plaza y promoción cuando estos puntos están en equilibrio por lo general se puede influir y captar al consumidor. (Lopez-Pinto Ruiz, 2015)

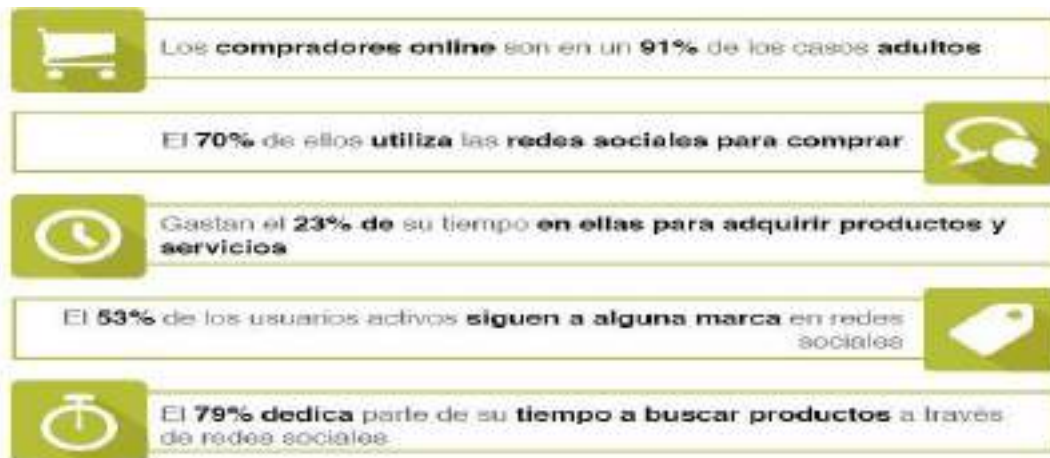
## ‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’

Una vez definido esto es importante el desarrollo del proceso marketing digital o de contenidos que se relaciona con los canales de distribución, hoy en día este postulado tiene gran impacto en las ventas de una empresa, ya que permite llegar de una forma más eficiente con la información de lo que se oferta a muchas más personas, por medio de redes sociales y plataformas de comercialización.

### 1.6.4 Comunicación en redes sociales

En este mundo globalizado y comunicado de forma electrónica es imposible no adaptarse al marketing digital y comercio electrónico, bajo este formato las redes sociales hoy en día tienen gran impacto en el conocimiento de productos y servicios, ya que nos permiten llegar de forma más rápida y directa al consumidor.

Figura 2. Como impactan las redes sociales en el consumidor



Fuente: Investigacion Internet  
Elaborado por: Johana Catagua

## ‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’

En la actualidad el e-commerce está en pleno auge ya que permite a los consumidores realizar compras desde la comodidad de sus casas vía online y bajo este formato está el Delivery que es el servicio de entrega a domicilio todos estos mecanismos de comercializar se socializan de forma directa o indirecta en redes sociales teniendo fuerte impacto en el mercado.

En un estudio del impacto de las redes sociales en el mercado arrojo los siguientes resultados:

En este ámbito se recomienda 10 consejos en el manejo de redes sociales a considerar:

- En las redes sociales el potencial cliente interactúa con las marcas es el lugar perfecto para relacionarse con los productos.
- En las redes la comunicación es muy visual no hay que llenar al cliente con demasiada información, hay que ser breve y concreto.
- Se puede evaluar comentarios de otros clientes sobre el producto y esto puede influir en la venta directa.
- En las redes sociales no se trata solo de vender o comercializar sino de escuchar es un buen mecanismo de retroalimentación de las necesidades de los clientes y sus expectativas real frente a un producto o servicio.
- Estar bien conectado es estar bien informado y actualizado sobre productos marcas y servicios, siempre hay clientes buscando nuevos productos.
- Las redes sociales se caracterizan por su rapidez así también deben ser las marcas para interactuar con los clientes, esto permite posicionar el producto en la mente del usuario antes o al mismo tiempo que la competencia.
- Ofertar algo único con resultados únicos, esto permite la sensación al cliente de obtener algo que no podrían hacerlo de otra forma o en otro lugar.

## “PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”

- Estar siempre con la disposición para contestar comentarios positivos y negativos que se puedan dar y hacerlo de forma breve e inteligente.
- Siempre dar las gracias, en este mundo globalizado hay que mantener la cortesía y buen ambiente con los clientes y entorno.
- Asimilar los errores y corregir siempre avanzando en pro de mejoras. (Martinez Polo, 2015)

### 1.6.5 Distribución y logística

En todo negocio es importante definir cuáles van a ser tus canales de distribución y logística a implementar, para esto es importante la definición de los productos y mercado al que se quiere llegar.

Esta tarea es algo compleja ya que se venden numerosos productos y hay diferentes tipos de consumidores, lo cual implica elaborar diferentes estrategias de marketing (multimarketing), dentro de esto están los famosos canales de distribución. (Paz, 2008), que son todas las actividades necesarias para poner el producto al alcance del consumidor final con el objetivo de facilitar su compra.

Dentro de este proceso existen los canales de distribución:

- **Directos:** del fabricante al consumidor
- **Indirectos:** que utiliza a terceros para llegar al consumidor.

Para el efecto el que se ajusta para las necesidades del negocio es el canal de distribución directo los canales de distribución difieren de la logística, mientras el primero tiene más relación con la estrategia de marketing, el segundo se centra en la operatividad del movimiento en que le producto llegue al consumidor en tiempo y forma requerido. (Paz, 2008)

### 1.6.6 Producto

Los productos cárnicos son de diferentes especies y cortes, estos deben ser manejados dentro de estrictos parámetros de producción, que garanticen la calidad, higiene, frescura y presentación (Acuña Hidrovo, 2018)

Dentro de estos parámetros de calidad es muy importante el manejo de las temperaturas (cadena de frío), edad del animal, métodos de sacrificio, higiene, salas de proceso. (Instituto Ecuatoriano de normalización, 2013)

Dentro de las especies de animales con algunos de sus respectivos cortes tenemos las siguientes:

**Tabla 2. Diferentes cortes de carne según especie**

Cortes res	Cortes cerdo	Cortes pollo	Embutidos
Pulpa prieta	Lomo	Pechuga entera	Chorizo cuencano
Pulpa larga	Costilla	Pechuga filete	Chorizo paisa
Pulpa blanca	Pierna	Piernas	Chorizo cervecero
Pajarilla	Brazo	Muslo	Chorizo argentino
Salón	Chuleta	Alas	Chorizo butifarra
Lomo de asado	Fritada	Alitas BBQ	Longaniza
Lomo fino	Cuero	Hueso	Tocino
Costilla	Matambre	Pollo vacío	Morcilla
Hueso	Bondiola	Pollo completo	
Ribeye	Baby Ribs		
Bife	T-bone		
Tomahawk			

Fuente: Libro Guía descriptiva de los cortes de carne de res y cerdo (Chavarria Quesada, 2015)  
Elaborado por: Johana Catagua

El portafolio de productos se diseña en base al segmento del mercado que se desea llegar, así como también la presentación y peso, es importante tomar esto en cuenta ya que no es lo mismo un cliente industrial que uno comercial o un consumidor final, esto también afecta en el tema de distribución y logística.

### 1.6.7 Inversión y financiamiento

Este es uno de los puntos más importantes de toda empresa ya que es aquí donde se proyectan los presupuestos de ventas y gastos, a partir de los cuales se calcula la potencial rentabilidad y se designan los porcentajes para desarrollo de proyectos e inversiones en la empresa.

Un mal cálculo o designación puede afectar directamente al desarrollo de las actividades de un negocio. Es importante antes de tomar decisiones financieras en nuevos proyectos de inversión hacer escenarios y cálculos del VAN Y TIR y determinar la viabilidad del proyecto. (Arguedas Sanz, 2008)

En toda empresa su desarrollo se hace mediante inversión externa o autofinanciamiento, al inicio generalmente se inicia con capital externo (préstamos bancarios), pero lo importante es ir desarrollando actividades que autofinancien el negocio y que permiten sostenerse en el tiempo.

## 1.7 Marco conceptual

**Macronutriente.** -Son los alimentos claves que proporcionan la energía necesaria para el desarrollo normal de nuestras actividades en este caso los productos cárnicos.

**Proteína animal.** – Presente principalmente en las carnes y fuente inagotable de aminoácidos esenciales y energía.

**Aminoácidos esenciales.** – Son aquellos aminoácidos que el cuerpo humano no produce y se los encuentra principalmente en las carnes que consumimos.

**Metabolismo.** –Son todos los procesos físicos químicos que realiza el cuerpo que convierten o usan energía.

**Función Catalítica.** - Es un proceso de aumento de la velocidad de las reacciones químicas en el cuerpo.

## ‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’

**Función Reguladora.** – Las proteínas ayudan a regular todos los sistemas del organismo entre ellos la formación de anticuerpos.

**Per cápita.** – Significa por cabeza o por cada persona.

**Benchmarking.** – Estudio para entender las estrategias y mejores prácticas utilizadas por la competencia con el objetivo de adaptarlas y mejorarlas para nuestro negocio.

**Logotipo.** - Representación gráfica del porqué de tu empresa.

**Oferta.** -Es la cantidad de producto cárnico disponible en el mercado para el consumidor.

**Demanda.** -Es la cantidad de producto cárnico real requerida para satisfacer la necesidad del mercado para el consumidor.

**Portafolio de producto.** - Lista de productos o servicios que vende una empresa.

**Mercado.** – Es el grupo de consumidores reales y potenciales para un producto o servicio.

**Segmento de mercado.** -Grupo de compradores con necesidades específicas de un producto o servicio.

**Canales de distribución.** –Se entiende como el camino de un producto desde su fabricación hasta el consumidor.

**Redes sociales.** - Son comunidades formadas por diferentes usuarios con el objetivo de estar comunicados, mediante alguna plataforma en internet

**Parámetro.** - Es una característica que ayuda a definir un sistema particular, es decir es un elemento de un sistema útil o crítico al identificar el sistema o al evaluar su rendimiento.

**Calidad.** – Se refiere a la capacidad de un producto o servicio para satisfacer las necesidades de un usuario.



**“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

**E-commerce.** -Proceso mediante el cual el pedido, compra, venta y pago de un producto se realiza vía internet.

**Delivery.** - Servicio que ofrecen las empresas de forma directa por terceros para la entrega de un producto que se compra vía online se le conoce también como servicio de última milla.

**Presupuesto.** - Se llama presupuesto al cálculo, planificación y formulación anticipada de los gastos e ingresos de una actividad económica, es un plan de acción con el objetivo de cumplir metas en términos financieros.

**Inversión.** - Acción de invertir dinero, bien o servicio con el propósito de crecimiento a mediano o largo plazo.

**VAN.** - Valor actual neto es una medición financiera que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto.

**TIR.** - Tasa interna de retorno es un indicador para medir o proyectar la rentabilidad de un proyecto en el tiempo.

# Capítulo 2

## Propuesta comercial.

## **2.1 Descripción de la empresa, actividad**

Discarne S.A. es un emprendimiento que se encarga de hacer acopio, procesamiento y distribución de proteína de origen animal (cárnicos), manteniendo los más altos estándares de calidad, frescura y precio.

## **2.2 Visión, Misión, Valores, Objetivo general, Objetivo específico, Modelo negocio Canvas**

### **-Visión**

Nuestra visión hasta el 2027 es ser líder en el sector de producción y comercialización de productos cárnicos de consumo masivo del Ecuador, innovando y haciendo mejora continua en nuestros procesos y atención al cliente.

### **- Misión**

Contribuir a mejorar la nutrición de las personas ofreciendo una amplia variedad de productos cárnicos, inocuos y de máxima calidad, con un excelente servicio y al mejor precio del mercado, buscando la satisfacción de nuestros clientes.

### **- Valores**

**Responsabilidad** en cumplir con las expectativas de nuestros clientes.

**Compromiso** de brindar productos frescos y de calidad.

**Servicio** atender a nuestros clientes con respeto y siempre con una sonrisa y amabilidad.

**Integridad** entregando a nuestros clientes el producto solicitado en el tiempo y a precio justo

## **“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

### **-Objetivo general**

Ser una empresa líder en el sector cárnico, introduciendo nuestros productos en sectores estratégicos dentro de la ciudad y el país, incrementando las ventas y márgenes de utilidad, ofreciendo servicios de calidad, satisfaciendo las exigencias y necesidades de nuestros clientes.

### **-Objetivos específicos**

- Incrementar volumen de ventas en un 20%
- Incrementar rentabilidad promedio del 12% al 18%
- Desarrollo de línea gourmet (productos listos para cocina) para incremento de 6% en ventas especializadas.
- Reducir en un 15% el tiempo de entrega a clientes.
- Reducción de número de quejas de clientes del 2% al 0.5%.

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Figura 3  
Modelo de negocio (CANVAS)**



Fuente: Desarrollo tutorías Humane  
Elaborado por: Johana Catagua

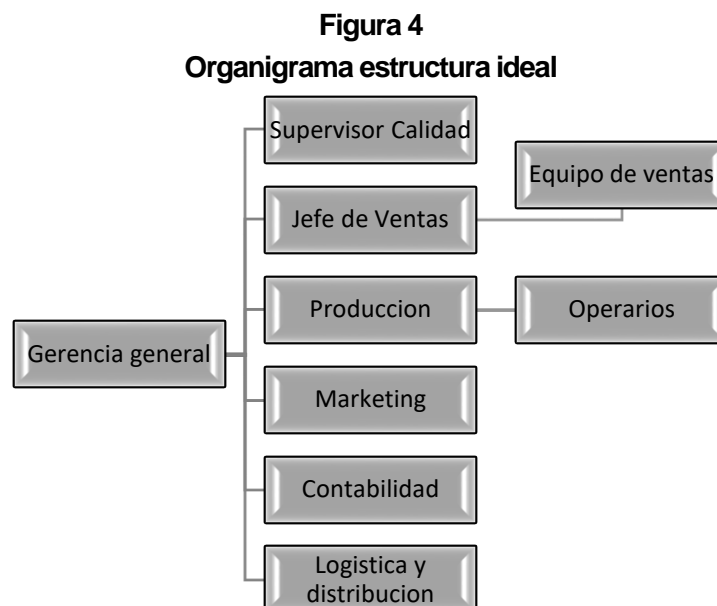
### 2.3 Estrategia genérica, ventajas competitivas

El negocio se adapta mejor a la estrategia genérica de alto enfoque o segmentación, ya que es una combinación del liderazgo en costos y diferenciación.

La estrategia de alto enfoque nos permite trabajar con segmentos específicos del mercado, en nuestro caso nuestro mayor volumen de venta esta direccionado en los restaurantes y parrilladas, esta estrategia nos facilita maniobrar dentro de varias aristas como son presentaciones, precio, calidad, servicio y diferentes canales de distribución ya que tenemos clientes de varias tipologías de negocio.

Además, al tener una interacción directa con los clientes nos permite explotar unas de nuestras ventajas competitivas, en el mercado como lo son servicio de corte personalizado y asesoría técnica.

### 2.4 Estructura organizacional: organigrama



## 2.5 Plan de Marketing

### 2.5.1 Contexto general del mercado: factores clave y tamaño

En los últimos años el consumo per cápita de proteína animal ha ido en aumento, ya sea por el crecimiento de la población, salud, dietas o cambios en los hábitos alimenticios siendo la carne de mayor consumo el pollo seguido del cerdo y luego res y mariscos.

La demografía también tiene injerencia en estos consumos, ya que los hábitos alimenticios son diferentes tanto en costa, sierra y oriente y de aquí se desprende el análisis de que zona del mercado atacar y con que proteínas hacerlo.

En este punto unos de los factores claves es el precio siendo el pollo el rey por excelencia al ser la proteína animal de mejor digestión y menos costo en comparación con las demás.

En la actualidad el 35% de las ventas se concentran en los mercados populares, el 5 % en tiendas y las grandes cadenas como Comisariatos y Supermaxi acaparan casi el 60% de las ventas restantes totales.

### 2.5.2 Perfil del cliente: quién es, dónde está, cómo consume

Dentro del segmento de clientes que se quiere captar están:

**-Amas de casa entre 16 a 65 años** son personas comunes con intereses y consumos diferentes dentro de esta franja de edad, pero en su mayor parte tienen algo en común que es ahorrar tiempo en la preparación de los alimentos de allí nace la oferta de productos cortados, porcionados y listos para cada preparación de comida, están en cada casa de la ciudad y consumen diferentes proteínas.

**-Clientes de restaurant** estos pueden ser comerciales (comedores) o especializados (parrilladas, shawarmas, chifas, sanducherías entre otros) son clientes de volumen y cada uno tiene requerimientos diferentes en cuanto a tipo de corte y kg empacado estos serán atendidos bajo el método de cobertura.

## **“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

-**Supermercados**, en este punto es incursionar con marca propia poder ubicar nuestra oferta de producto en diferentes tiendas en la ciudad y país.

-**Cientes industriales** nuestra última categoría cuyo consumo se basa en los trimming que se generan del corte y limpieza de las diferentes proteínas, su consumo es mayor ton/semana ya que su especialidad es la elaboración de embutidos, jamones y mortadelas.

### **2.5.3 Estrategia de Producto**

Dentro de los diferentes tipos de carnes que se ofertan pollo, res, cerdo y embutidos se quiere dar ese factor diferenciador que nos distinga de la competencia.

Para esto se han diseñado estrategias para fortalecer el marketing mix de productos y son las siguientes:

-Cortes limpios de tejido conectivo y grasa

-Servicio personalizado de corte y presentación

-Empacado al vacío alargar la vida útil del producto en fresco

-Variedad de cortes estándar y cortes especializados en línea parrillera

- Variedad de cortes estándar, cortes especializados en línea parrillera y línea gourmet que permita incrementar el volumen de ventas

-Fortalecimiento de la entrega en cadena de frío

**-Cortes limpios de tejido conectivo y grasa:**

Hoy en día está en auge el tema de salud y calidad en la alimentación por eso preocupados por nuestros clientes nuestros productos van completamente limpios sin tejido conectivo, membranas o grasas, ofreciendo al consumidor unas proteínas magras y de excelente calidad.



**-Servicio personalizado de corte y presentación:**

Hoy en día es habitual que el ritmo de vida acelerado que llevamos tanto en los hogares como en los negocios reduzca el tiempo, para algo tan importante como la preparación de los alimentos es por eso que dentro de este mecanismo poder ofrecer a los diferentes clientes productos cortados, empacados y en las cantidades requeridas que se adapten a sus necesidades de consumo diario permitirá optimizar el tiempo, mantener la calidad y frescura.

**-Empacado al vacío alargar la vida útil del producto en fresco:**

Los productos cárnicos por su naturaleza tienen una vida útil en fresco, es decir en refrigeración normal de hasta 7 días, con el empacado al vacío alargamos esta vida útil de 7 a 14 días es decir el doble de utilidad en refrigeración, esto es de gran utilidad ya que al congelar y descongelar los productos se pierden características proteínicas y calidad de los mismos, otro beneficio del empacado al vacío es el concentrar los sabores y olores.

**-Variedad de cortes estándar, cortes especializados en línea parrillera y línea gourmet:**

Tomando en cuenta el poco tiempo libre que queda para realizar comprar y abastecer nuestras despensas, la mayor parte de las personas tienden a acudir a un solo lugar a realizar esta actividad, por eso es bueno contar siempre con toda la variedad de cortes y servicios en inventarios para garantizar a nuestros clientes siempre estar abastecidos en sus requerimientos y necesidades.

Pensando en esto se esta desarrollando una línea gourmet de productos listos para olla, sartén o parrilla con lo cual nuestros consumidores ahorraran tiempo y dinero en sus cocinas, y nos permitirá incrementar nuestro volumen de venta.

**-Fortalecimiento de la entrega en cadena de frio:**

Conociendo que la calidad es muy importante para nuestros clientes y esta depende mucho de las temperaturas de los productos el fortalecimiento del manejo de la cadena de frio, será muy importante en el desarrollo de la empresa con la visión de expandirnos no solo en la ciudad sino en el país.

**2.5.4 Estrategia de Precio**

En la actualidad el mercado cárnico está en pleno crecimiento, y por ende la saturación del mercado es tenaz por esa razón es importante conocer quienes podrían ser nuestra principal competencia a nivel de precios, para lo cual se realiza una investigación de costos de los principales cortes en diferentes tiendas en Guayaquil y Durán como Comisariato, Aki, Santa María, Fernández y La Española.

No hemos considerado dentro de esta evaluación a la cadena Megamaxi o Supermaxi ya que es un target diferente al que se quiere competir por tema precio y segmentación.

Como resultado de este estudio tenemos los siguientes datos:

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Tabla 2**  
**Comparativo de precios kg de cortes de res en diferentes supermercados**

	<b>Comisariato</b>	<b>Aki</b>	<b>Fernandez</b>	<b>Santa María</b>	<b>Española</b>	<b>Promedio</b>	<b>\$ Precio Kg DISCARNE</b>
Lomo fino	\$ 18,99	\$ 17,20	\$ 18,29	\$ 17,99	\$ 17,06	\$ 17,91	\$ 15,99
Lomo asado	\$ 11,80	\$ 12,45	\$ 12,59	\$ 12,19	\$ 11,17	\$ 12,04	\$ 11,55
Pulpa prieta	\$ 9,65	\$ 9,67	\$ 9,98	\$ 9,30	\$ 9,90	\$ 9,70	\$ 8,40
Pulpa blanca	\$ 7,95	\$ 8,56	\$ 8,78	\$ 7,75	\$ 7,80	\$ 8,17	\$ 7,99
Pajarilla	\$ 8,49	\$ 8,52	\$ 8,68	\$ 8,80	\$ 8,98	\$ 8,69	\$ 8,20
Pulpa larga	\$ 6,99	\$ 8,46	\$ 7,95	\$ 8,46	\$ 8,11	\$ 7,99	\$ 7,65
Salón	\$ 9,40	\$ 8,78	\$ 9,50	\$ 7,85	\$ 9,13	\$ 8,93	\$ 7,99
Carne estofado	\$ 6,98	\$ 6,52	\$ 7,16	\$ 6,99	\$ 5,82	\$ 6,69	\$ 6,30
Falda	\$ 5,59	\$ 5,03	\$ 5,98	\$ 5,12	\$ 6,03	\$ 5,55	\$ 5,35
Ossobuco	\$ 3,60	\$ 3,78	\$ 3,56	\$ 3,88	\$ 4,30	\$ 3,82	\$ 3,60
Costilla carnuda	\$ 4,65	\$ 4,22	\$ 4,75	\$ 4,55	\$ 4,85	\$ 4,60	\$ 4,40
Hueso carnudo	\$ 1,65	\$ 1,75	\$ 1,75	\$ 1,69	\$ 1,83	\$ 1,73	\$ 1,70
Carne molida especial	\$ 6,99	\$ 5,88	\$ 6,09	\$ 5,99	\$ 6,35	\$ 6,26	\$ 6,15
Carne molida corriente	\$ 4,95	\$ 3,85	\$ 4,12	\$ 3,96	\$ 4,05	\$ 4,19	\$ 4,00
Entraña	\$ 7,20		\$ 6,85	\$ 7,03	\$ 7,22	\$ 7,08	\$ 6,85
Ribeye	\$ 34,90		\$ 18,10	\$ 19,20	\$ 17,77	\$ 22,49	\$ 17,00
Bife de chorizo	\$ 11,20		\$ 13,24	\$ 13,25	\$ 16,09	\$ 13,45	\$ 13,10
Picaña	\$ 12,30		\$ 13,75	\$ 14,12	\$ 15,82	\$ 14,00	\$ 12,65
T-bone	\$ 8,50		\$ 8,73	\$ 9,03	\$ 11,17	\$ 9,36	\$ 8,50
Tomahawk	\$ 8,10		\$ 8,85		\$ 9,45	\$ 8,80	\$ 8,10

Fuente: Recorrido por diferentes supermercados de la ciudad a junio 2022  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Tabla 3**

**Comparativo de precios kg de cortes de cerdo en diferentes supermercados**

	<b>Comisariato</b>	<b>Aki</b>	<b>Fernandez</b>	<b>Santa María</b>	<b>Española</b>	<b>Promedio</b>	<b>\$ Precios Kg DISCARNE</b>
Chuletero	\$ 7,75	\$ 7,65	\$ 7,95	\$ 7,85	\$ 8,10	\$ 7,86	\$ 6,10
Costilla	\$ 10,21	\$ 10,12	\$ 11,42	\$ 10,58	\$ 11,35	\$ 10,74	\$ 8,65
Pernil	\$ 5,59	\$ 5,55	\$ 6,02	\$ 5,68	\$ 6,13	\$ 5,79	\$ 5,10
Brazo	\$ 5,15	\$ 5,35	\$ 6,85	\$ 5,95	\$ 7,14	\$ 6,09	\$ 4,85
Lonja especial	\$ 5,86	\$ 5,72	\$ 5,80	\$ 5,71	\$ 5,79	\$ 5,78	\$ 4,55
Cuero especial	\$ 7,85	\$ 7,45	\$ 7,90	\$ 7,75	\$ 7,92	\$ 7,77	\$ 4,55
Cuero corriente	\$ 4,55	\$ 4,48	\$ 4,65	\$ 4,45	\$ 4,70	\$ 4,57	\$ 3,85
Fritada económica	\$ 6,68	\$ 6,62	\$ 6,72	\$ 6,58	\$ 6,85	\$ 6,69	\$ 4,95
Carne de cerdo	\$ 7,92	\$ 7,82	\$ 7,98	\$ 7,77	\$ 8,03	\$ 7,90	\$ 6,50
Rabo	\$ 4,12	\$ 4,03	\$ 4,25	\$ 4,00	\$ 4,25	\$ 4,13	\$ 4,05
Nuca	\$ 6,85	\$ 6,75	\$ 6,92	\$ 6,70	\$ 6,94	\$ 6,83	\$ 4,76
Grasa/unto	\$ 2,85	\$ 2,77	\$ 2,88	\$ 2,75	\$ 2,92	\$ 2,83	\$ 2,78
Chicharrón	\$ 4,09	\$ 3,99	\$ 4,22	\$ 3,98	\$ 4,19	\$ 4,09	\$ 4,02
Hueso carnudo	\$ 3,45	\$ 3,42	\$ 3,56	\$ 3,65	\$ 3,72	\$ 3,56	\$ 3,20
Panceta	\$ 7,85	\$ 8,05	\$ 8,12		\$ 8,65	\$ 8,17	\$ 7,62
Matambre	\$ 13,85		\$ 13,37		\$ 13,81	\$ 13,68	\$ 11,25
Lomo fino	\$ 12,25		\$ 13,10		\$ 13,50	\$ 12,95	\$ 10,20

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Baby Ribs	\$ 13,19	\$ 13,04	\$ 13,45	\$ 12,89	\$ 13,56	\$ 13,23	\$ 9,65
Tira asado	\$ 7,81	\$ 7,70	\$ 8,25		\$ 8,99	\$ 8,19	\$ 8,00
Tomahawk	\$ 12,95		\$ 12,86		\$ 12,45	\$ 12,75	\$ 10,00
Lomo falda	\$ 9,81	\$ 9,78	\$ 9,88	\$ 9,75	\$ 9,90	\$ 9,82	\$ 9,20

Fuente: Recorrido por diferentes supermercados de la ciudad a junio 2022  
Elaborado por: Johana Catagua

**Tabla 4**  
**Comparativo de precios kg de cortes de pollo en diferentes supermercados**

	Comisariato	Aki	Fernandez	Santa María	Española	Promedio	\$ Precios Kg DISCARNE
Pollo vacío	\$ 2,99	\$ 2,95	\$ 2,92	\$ 3,10	\$ 3,10	\$ 3,01	\$ 2,98
Pollo completo	\$ 2,65	\$ 2,62	\$ 2,60	\$ 2,88	\$ 2,78	\$ 2,71	\$ 2,70
Pechuga entera	\$ 5,25	\$ 5,15	\$ 5,10	\$ 5,12	\$ 5,65	\$ 5,25	\$ 5,20
Pierna	\$ 4,80	\$ 4,78	\$ 4,72	\$ 4,92	\$ 4,95	\$ 4,83	\$ 4,25
Muslo	\$ 3,33	\$ 3,30	\$ 3,35	\$ 3,50	\$ 3,54	\$ 3,40	\$ 3,35
Ala	\$ 4,35	\$ 4,22	\$ 4,25	\$ 4,35	\$ 4,42	\$ 4,32	\$ 4,00
Pechuga filete	\$ 5,65	\$ 5,62	\$ 6,40	\$ 5,78	\$ 6,45	\$ 5,98	\$ 6,20
Hueso pollo	\$ 1,80	\$ 1,76				\$ 1,78	\$ 1,75

Fuente: Recorrido por diferentes supermercados de la ciudad a junio 2022  
Elaborado por: Johana Catagua

## **‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Hecho el estudio del mercado en los establecimientos antes mencionados podemos determinar lo siguiente:

-Elaborar nuestra lista de precios, con esta evaluación podemos darnos cuenta que al no tener la carga operativa de costos que tienen estas grandes tiendas, podemos manejarlos con mejores precios manteniendo una excelente calidad sin ceder margen y así poder captar los segmentos de clientes a los que se quiere llegar.

-Se harán días de proteína: martes de pollo, miércoles de res y jueves de cerdo en estos días se hará descuento en compras del 5% - 8%

-Formas de pago, en el punto de venta será en efectivo o tarjeta de débito o crédito

A clientes mayorista se les podrá otorgar línea de crédito de 8, 14 y hasta 21 días previo acuerdo de volúmenes y tipos de productos, esta facilidad será bajo la modalidad de cheque a fecha contar entrega de factura.

### **2.5.5 Estrategia de Distribución**

Dentro de la estrategia de distribución vamos a trabajar en los siguientes puntos:

#### **-E-commerce**

Desarrollo de ventas digitales, en este contexto es importante la creación de una página web o tienda virtual en donde los consumidores puedan visualizar las novedades de la tienda y toda la variedad de nuestros productos y servicios, así como sus respectivos PVP pudiendo realizar sus pedidos a domicilio mediante modalidad Delivery.

## **“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

### **-Delivery Free Shipping**

Mediante esta modalidad hacer llegar a nuestros clientes minoristas o consumidores directos, nuestros productos de forma rápida y eficiente garantizando siempre la cadena de frío para este efecto se adecuarán en los transportes cooler con hielo seco para mantener la temperatura de los productos.

Para clientes mayoristas de volumen las entregas se realizarán en camión con termoking.

### **- Punto de venta**

Aquí se podrá adquirir, hacer compra directa de productos con atención personalizada en cantidad y servicio de corte o autoservicio (productos pre empacados)

## **2.5.6 Estrategia de Promoción**

Hoy en día las redes sociales juegan un papel muy importante en la comunicación directa entre personas, y por ende es un punto clave para dar a conocer a las empresas y servicios que ofrecen, por esta razón se diseñara el perfil de la empresa en: Facebook, Instagram, Tik tok que son que son las de mayor movimiento y visualización a nivel general

-Promocion reviews, like o share los clientes con mayor visualizaciones y comentarios en nuestras redes sociales, tendrán un descuento especial en sus compras una vez al mes.

-Como parte de esta estrategia se hará capacitaciones a clientes en temas varios como son: calidad, manejo de productos, higiene y cortes en general, formas de preparación, entre otros.

-Durante los meses de diciembre y enero queda definido que por la compra de 10 dólares en cárnicos se llevará 1 funda de hueso carnudo de 2 lb gratis.

-Una vez cada 2 meses se realizará festival parrillero modalidad piqueos y parrillada completa, con lo cual se pretende dar a conocer la calidad de los productos y mejorar las ventas.

-Semana del 2X1 en productos seleccionados

## **“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

-Se harán volantes con los productos y servicios que tenemos para ser entregados en diferentes comercios en la ciudad relacionados con la actividad.

### **2.5.7 Estrategia de Personas**

#### **-Capacitación al personal.**

Todo el personal operativo y administrativo será adiestrado de acuerdo al plan de capacitación anual, elaborado por la empresa el cual se basará en temas:

- Seguridad alimentaria
- Normas de calidad y Medio ambiente
- Procedimientos operacionales
- Seguridad industrial
- Normas NIF
- Logística
- Mantenimiento de equipos

#### **-Perfil de colaboradores.**

Se detallará en la especificación de funciones de cada puesto de trabajo, pero en términos generales los puntos estándar son:

- Experiencia mínima de 1 año para operadores en posiciones similares y 2 años en puestos administrativos
- Ser proactivos
- Con afinidad a servicio al cliente



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

-Trabajo en equipo

-Orientación a resultados

-Puntualidad

**-Plan de incentivo por resultados (salario emocional)**

-Área recreativa y descanso

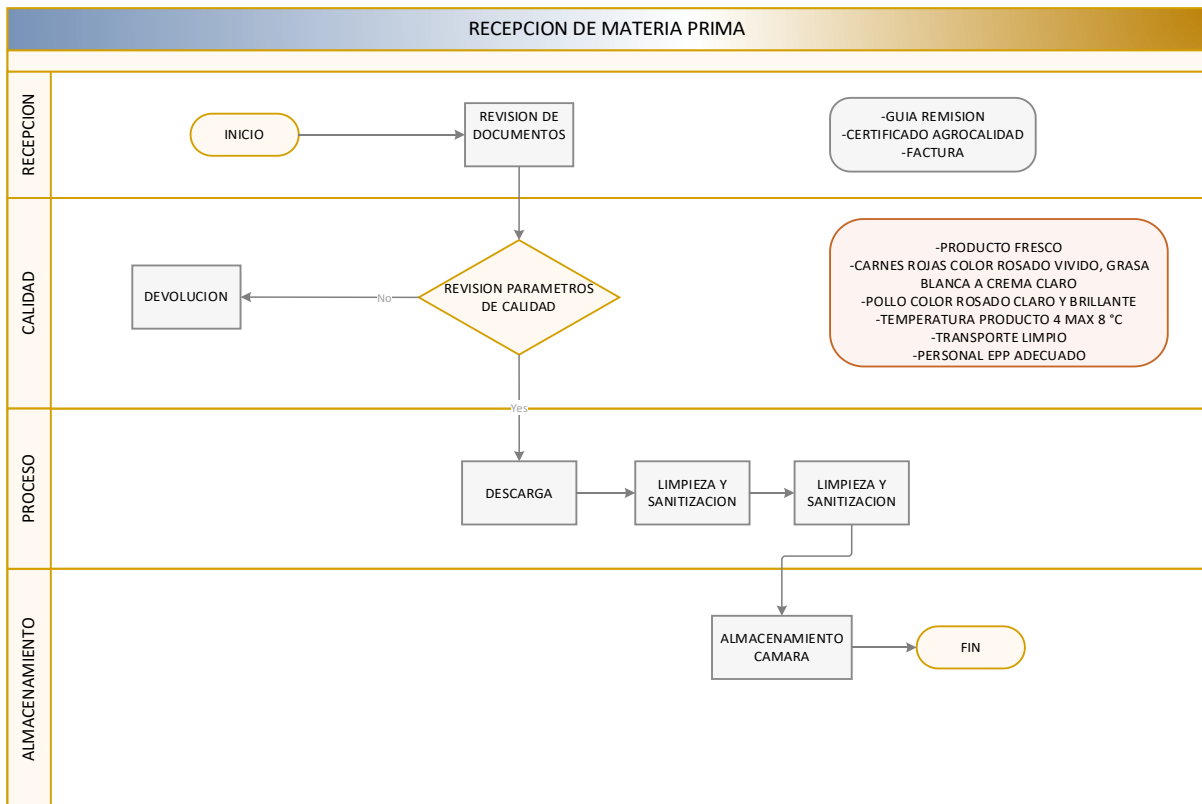
-Bonificación por resultados

-Reconocimiento empleado del mes

**2.5.8 Procesos**

Se han definido varios puntos críticos en el proceso de los cuales detallamos 3 a continuación:

**-PC1: Recepción Materia prima**



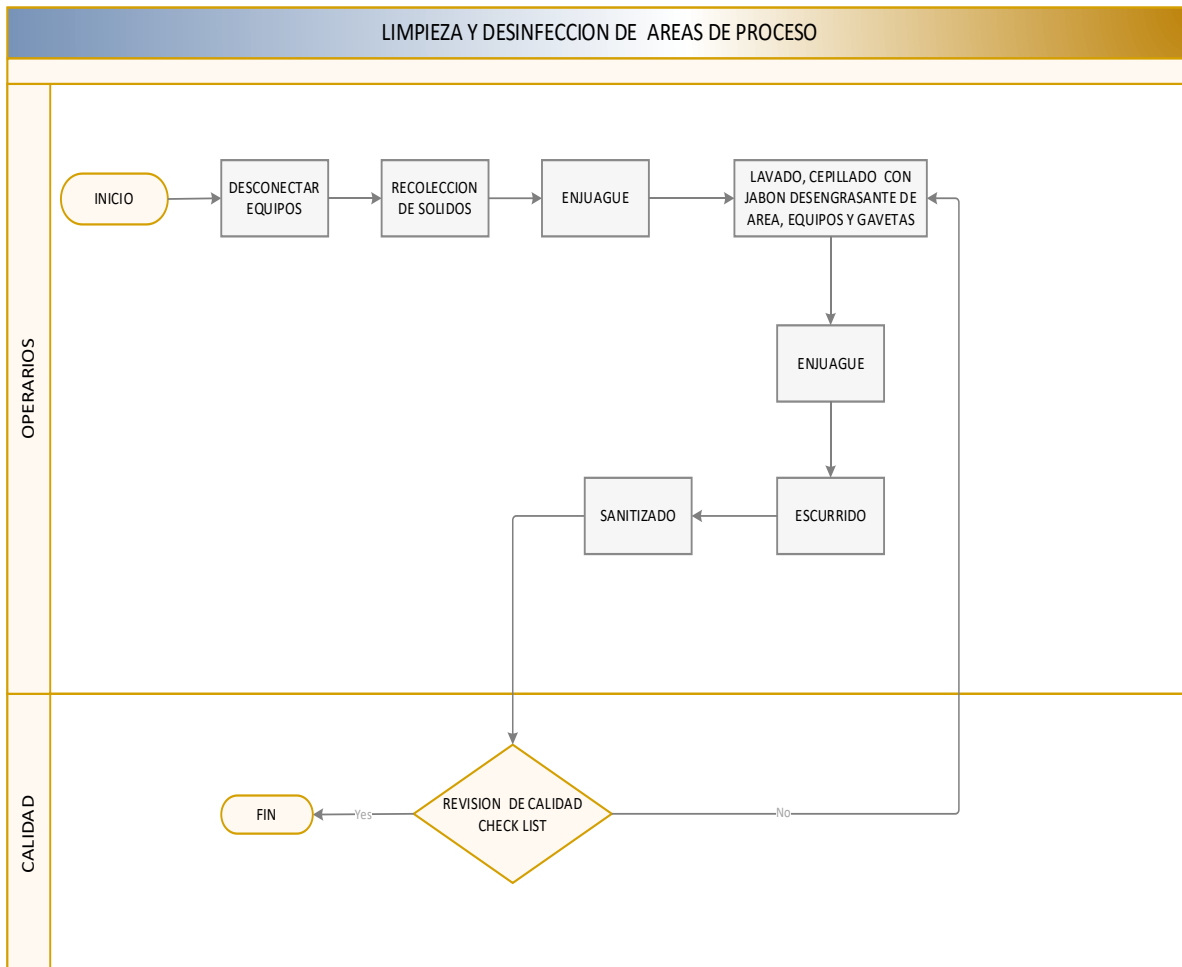
## **‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Uno de los puntos clave y críticos en todo proceso de manufactura es la recepción de materias primas, en el caso de cárnicos mucho más al ser productos perecibles, en donde uno de los parámetros de control más importante es la temperatura, ya que tiene un impacto directo en la calidad y vida útil del producto.

En esta revisión intervienen las personas responsables de recepción y calidad haciendo cumplir los procedimientos, y check list establecidos y así poder reaccionar ante cualquier novedad posible.

### **DISC-IN-C-01 Recepción de materia prima**

-PC2: Limpieza y desinfección de áreas de proceso

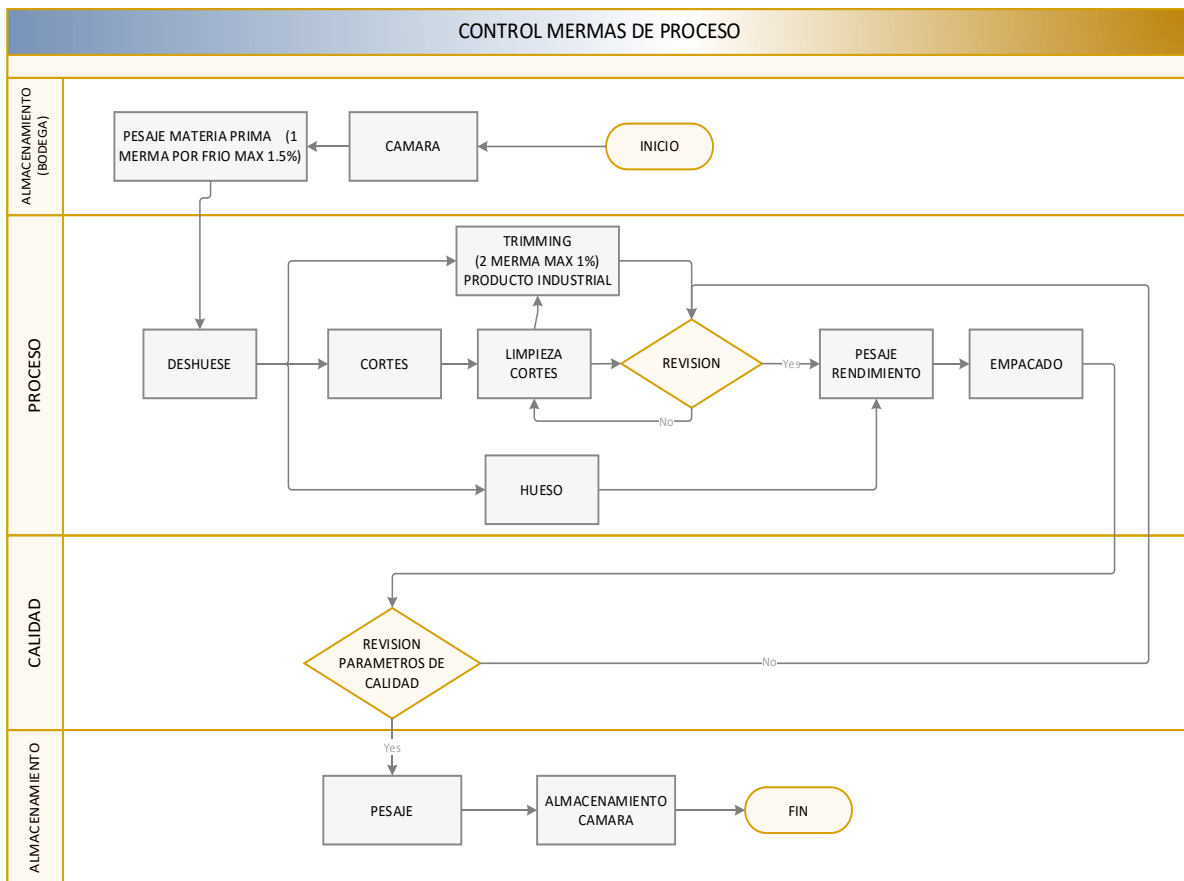


Otro punto crítico y que demanda mucha atención la higiene de todas las áreas de trabajo para esto se ha elaborado un documento de control **DISC-IN-C 02 Instructivo de limpieza y sanitización**, en donde se detalla paso a paso como se debe realizar la limpieza y sanitización de cada área de trabajo, así como de los equipos que se utilizan.

En este instructivo también se define que químicos usar y en que cantidades, luego el control se realiza mediante **DISC-F-C 01 Check list de limpieza y sanitización**.

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**-PC3: Control de mermas de proceso**



En todo proceso es importante llevar el control de rendimientos y mermas, ya que esto tiene impacto directo en los costos y rentabilidad de la empresa, por esa razón es importante establecer los parámetros según la naturaleza del producto y definir los controles para los mismos.

Para este efecto se elaboró manual de proceso de desposte de las diferentes especies y su respectivo formato de control:

[DISC-F-PR-01 Control de rendimiento y merma res](#)

[DISC-F-PR-02 Control de rendimiento y merma cerdo](#)

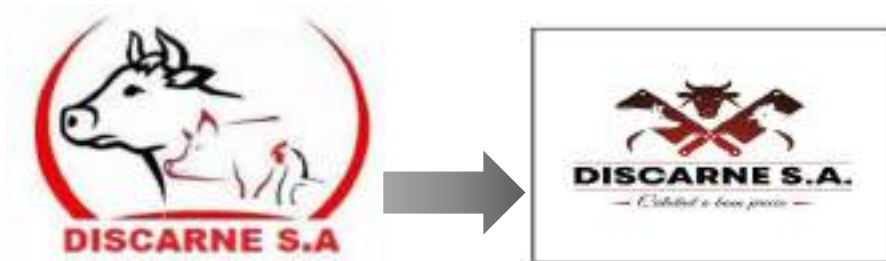
[DISC-F-PR-03 Control de rendimiento y merma pollo](#)

**“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

**2.5.9 Estrategia de Evidencia Física**

**-Logotipo**

Como en todo negocio es importante la imagen y el logotipo que tiene que llamar la atención y tener esa frase que te enganche, se ha actualizado el logo del negocio agregando elementos más limpios y agresivos visualmente.



**-Tarjeta presentación**

Actualmente se está trabajando en el rediseño de la tarjeta de presentación y demás brochoures de presentación del negocio aquí unos ejemplos.



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**-Catálogo de productos**

Se presenta catálogo de los productos, aquí se pueden apreciar los diferentes tipos de corte por especie con sus respectivos nombres y códigos.



## ‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’

### -Evidencia Física

Actualmente se cuenta con un espacio físico destinado para área de proceso, área de cámara y área de limpieza, en el tema de equipamiento se tiene los siguientes elementos para el desarrollo de la operación como lo son:

Molino de carne, Fileteadora, empacadora vacío, cámara frigorífica, cuchillos, tablas de policarbonato, mesas de acero, entre otros.



Este proyecto tendrá inicialmente una ampliación a un punto de venta ubicado en la ciudad Durán cerca del mercado municipal ya que todo el sector es un punto estratégico de afluencia de compras de productos de consumo.

Aquí es adecuar un local el cual contara con vitrinas de exhibición de productos por tipo de proteínas, área de productos congelados, área de servicio de cortes, 2 cámara de almacenamiento, área de productos

## ‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’

complementarios y caja de facturación, se está trabajando en el diseño del local a continuación un bosquejo de cuál sería el modelo de imagen del local.



### 2.6 Plan de acción para el logro de los objetivos

Para lograr los objetivos establecidos dentro del plan de marketing, se ha desarrollado los planes de acción para el cumplimiento de cada uno tomando en cuenta las necesidades a cubrir y los recursos disponibles para su ejecución



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Tabla 5**  
**Plan para Incremento de volumen de venta en 20%**

MEDIOS ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	F E C H A		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo vamos a medir?
			INICIO	FIN		
CAPACITAR EQUIPO DE VENTAS	INCREMENTAR LAS VENTAS	WM/JC	2022-01-02	2022-12-30	\$, INSTRUCTOR, EQUIPO COMPUTO, MATERIALES, SALA, REFRIGERIOS	$\%INC.VEN = \frac{(VENTAS ACTUALES PERIODO - VENTAS ANTERIOR PERIODO)}{VENTAS ANTERIOR PERIODO}$
IMPLANTAR PUNTO DE VENTA	CAPTAR NUEVOS CLIENTES	WM/JC	2022-09-01	2022-12-31	\$, DISEÑADOR, PERSONAL OPERATIVO, ADMINISTRADOR, EQUIPAMIENTO, MATERIALES, INFRAESTRUCTURA (LOCAL)	$\% NUEVOS CLIENTES = \frac{(CLIENTES ACTUALES - CLIENTES ANTIGUOS)}{CLIENTES ANTIGUOS}$
DESARROLLAR PLAN DE PROMOCIONES	INCREMENTAR VENTAS EN PROMOCION	JV/MK	2022-01-02	2022-12-30	ACUERDOS COMERCIALES CON PROVEEDORES, FOLLETOS, EQUIPO COMPUTO	$\% VENTAS PROMOCION = \frac{VENTAS PROMOCION \$}{VENTAS TOTALES}$

Fuente: Desarrollo tutorías Humane  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Tabla 6**  
**Plan para Incrementar rentabilidad del 12% al 18% promedio**

MEDIOS ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	F E C H A		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo vamos a medir?
			INICIO	FIN		
REDUCIR MERMAS DE PROCESO	MEJORAR RENDIMIENTOS DE PRODUCCION	WM	2022-01-02	2022-12-30	\$, EQUIPO COMPUTO, MATERIALES, UTENSILIOS	% MERMA= KG DESECHO / KG TOTALES INGRESADOS A PRODUCCION
DESARROLLAR POLITICA DE GASTOS	REDUCIR GASTOS	WM/JC	2022-09-01	2022-12-31	\$, EQUIPO COMPUTO, MATERIALES	% GASTOS= $\frac{\text{GASTOS MES ACTUAL}-\text{GASTOS MES ANTERIOR}}{\text{GASTO MES ANTERIOR}}$
REVISION PERIODICA PVP	INCREMENTAR INGRESOS \$	JV/MK	2022-01-02	2022-12-30	\$, EQUIPO COMPUTO, MATERIALES	% INC.ING= $\frac{\text{INGRESOS ACTUALES}-\text{INGRESOS ANTEIOR}}{\text{INGRESO ANTERIOR}}$

Fuente: Desarrollo tutorías Humane  
 Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Tabla 7**

**Plan para Desarrollo de line gourmet (productos listos para la cocina) para incremento del 6% en ventas especializadas**

MEDIOS ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	F E C H A		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo vamos a medir?
			INICIO	FIN		
DESARROLLAR LINEA GOURMET	INCREMENTAR VENTAS	WM	2022-09-01	2022-12-31	\$, CHEF, EQUIPO COMP, MATERIALES, SALA	%=( VENTA PRODUCTOS GOURMET/ VENTAS TOTALES) * 100
EJECUTAR FOCUS GROUP CON PRODUCTOS GOURMET	OBTENER RETROALIMENTACION CLIENTES	WM/JN	2022-11-01	2022-12-31	\$, CHEF, MATERIALES, SALA, SERVICIO BUFFET	% SATISFACCION CLIENTE
DESARROLLAR DISEÑOS LINEA GOURMET	LOGRAR ACEPTACION DEL CLIENTE	GA/	2022-09-01	2022-12-31	DISEÑADOR, \$, EQUIPO COMPUTO, REDES SOCIALES	# LIKES, # DE ALCANCE DE LA PUBLICACIÓN

Fuente: Desarrollo tutorías Humane  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Tabla 8**  
**Plan para Reducir en un 15% el tiempo de entrega a clientes**

MEDIOS ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	F E C H A		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo vamos a medir?
			INICIO	FIN		
DESARROLLAR RUTAS LOGISTICAS	REDUCIR TIEMPOS ENTREGA	WM/JC	2022-09-01	2022-12-31	\$, FACILITADOR, EQUIPO COMP, MATERIALES, SALA	% TIEMPO PROMEDIO ENTREGA = (PROMEDIO TIEMPO ENTREGA ACTUAL-PROMEDIO TIEMPO ENTREGA ANTERIOR) / TIEMPO ENTREGA ANTERIOR
INVERTIR EN EQUIPO DELIVERY	LOGRAR MAYOR NUMERO DE ENTREGAS	WM/JC	2022-09-01	2022-12-31	\$, MOTOS, CELULARES	# ENTREGAS
IMPLEMENTAR NUEVOS EQUIPOS	MEJORAR TIEMPOS DE PRODUCCION Y DESPACHO	WM/JC	2022-09-01	2022-12-31	EC,IAV, DISEÑADOR, \$	# DESPACHOS REALIZADOS

Fuente: Desarrollo tutorías humane  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**Tabla 9**  
**Plan para Reducir el número de quejas del cliente del 2% al 0.5%**

MEDIOS ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	F E C H A		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo vamos a medir?
			INICIO	FIN		
CAPACITAR AL PERSONAL EN VENTAS Y ATENCION AL CLIENTE	REDUCIR NUMERO DE QUEJAS	JC	2022-09-01	2022-12-31	\$, FACILITADOR, EQUIPO COMPUTO, MATERIALES, SALA, REFRIGERIOS	%DESPACHOS CON QUEJAS / DESPACHOS TOTALES
REALIZAR VISITAS CLIENTES	RETROALIMENTAR AL EQUIPO ATENCION AL CLIENTE	JC	2022-09-01	2022-12-31	\$, TRANSPORTE, MATERIALES	% SATISFACCION DEL CLIENTE
IMPLEMENTAR BUZON DE COMENTARIOS Y SUGERENCIAS EN REDES SOCIALES	OBTENER SUGERENCIAS DIRECTAS DE LOS CLEINTES	JC	ene-21	feb-21	\$, EQUIPO COMPUTO, DISEÑADOR GRAFICO	# LIKES, # DE ALCANCE DE LA PUBLICACIÓN

Fuente: Desarrollo tutorías humane  
Elaborado por: Johana Catagua

# **Capítulo 3**

## **Análisis financiero del proyecto.**

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Para el desarrollo de este capítulo se analizará la parte financiera del proyecto, para este efecto se proyectarán todos los datos a un horizonte de 5 años para medir y evaluar la viabilidad del mismo, para esto se trabajará con algunos datos en base a una investigación y otros en base a supuestos, se espera se comporten algunos rubros en el mediano y largo plazo, esto servirá para sacar conclusiones de futuros comportamientos y corregir de ser necesario algunos valores con el objetivo de hacer más eficiente el proyecto.

**Tabla 10**  
**Supuestos proyectados de comportamiento de algunas variables.**

	2023	2024	2025	2026	2027
<b>Año</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>Inflación proyectada</b>	2,4%	1,40%	1,00%	1,00%	1,00%
<b>Salarios básicos proyectados</b>	450,00	463,50	477,41	491,73	500,58
<b>Incremento anual de sueldos</b>		3%	3%	3%	2%
<b>Comportamiento de la demanda esperada</b>		10%	10%	15%	15%
<b>Comportamiento de los gastos</b>		5%	5%	5%	5%

Fuente: 1 datos de la inflación obtenidos del informe de programación fiscal del ministerio de finanzas y economía año 2022

2 dato salarial en base a la propuesta del gobierno de incrementos de sueldo para los próximos 4 años

3 estimación supuesta del comportamiento de la demanda y gastos para los próximos 5 años

Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

En esta tabla se puede ver la inversión requerida para el proyecto en temas de equipamiento del local considerando lo mínimo requerido con su respectiva depreciación y capital de trabajo necesario para el primer mes de operación, como se puede apreciar es un rubro fuerte, y el cual se ha considerado una inversión mixta con un aporte propio del 20% y el restante 80% de aporte externo (Banco Bolivariano), en donde se visualiza el tiempo del crédito y la tasa de interés a pagar.

**Tabla 11**  
**Cuadro de inversión requerida y aporte de capital mixto para el proyecto**

Descripción	Tipo de activo	Unidades	Costo unitario	Costo total	Vida útil	Depreciación anual
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	1	\$ 65.000,00	\$ 65.000,00		
Vitrinas exhibición		4	\$ 3.225,40	\$ 12.901,60	5	\$ 2.580,32
Caja		1	\$ 1.145,20	\$ 1.145,20	5	\$ 229,04
Góndolas 2x1,8x0,4 metros		6	\$ 3.375,00	\$ 20.250,00	5	\$ 4.050,00
Molino de carne		1	\$ 659,76	\$ 659,76	5	\$ 131,95
Fileteadora para carnes y embutidos		2	\$ 1.562,50	\$ 3.125,00	5	\$ 625,00
Empacadora vacío		1	\$ 1.875,00	\$ 1.875,00	5	\$ 375,00
Aire acondicionado 24000BTU		2	\$ 750,00	\$ 1.500,00	5	\$ 300,00
Mesas de trabajo acero inoxidable		3	\$ 562,50	\$ 1.687,50	10	\$ 168,75
Sierra eléctrica		1	\$ 1.071,43	\$ 1.071,43	5	\$ 214,29
Cámara de preservación		1	\$ 12.365,40	\$ 12.365,40	10	\$ 1.236,54
Cámara de congelación		1	\$ 14.756,10	\$ 14.756,10	10	\$ 1.475,61
Balanza colgante digital etiquetadora		2	\$ 955,00	\$ 1.910,00	5	\$ 382,00
Silla Caja		2	\$ 55,00	\$ 110,00	5	\$ 22,00
Congeladores horizontales		2	\$ 824,55	\$ 1.649,10	5	\$ 329,82
<b>INVERSIÓN TOTAL</b>				<b>\$ 140.006,09</b>		<b>\$ 12.120,32</b>



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

<b>Inversión Requerida</b>	<b>\$140.006,09</b>
----------------------------	---------------------

<b>Financiamiento</b>	<b>Valor</b>	<b>%</b>
Aportes propios	\$28.001,22	20%
Aportes de terceros (Bancos)	\$112.004,87	80%
<b>Total financiamiento</b>		
Tasa a pagar	15,93%	
Plazo de deuda (años)	5	

Banco Bolivariano

Fuente: Cotizaciones realizadas que podrán verse en los anexos varios  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

En base a las estimaciones realizadas en la primera tabla de supuestos podemos proyectar los sueldos del personal administrativo y operativo para el proyecto, como podrán apreciar se ha considerado un incremento de sueldo anual como incentivo al personal y se toma en cuenta el impacto que tendrá este rubro en el estado financiero, dentro del equipo administrativo se ha considerado un vendedor de cobertura para atención de clientes comerciales y mayoristas.

**Tabla 12**  
**Estimación de Sueldos personal Administrativo y operativo incluido beneficios de ley**

<b>Administrativo</b>	<b>Mensual AÑO 1</b>	<b>Mensual AÑO 2</b>	<b>Mensual AÑO 3</b>	<b>Mensual AÑO 4</b>	<b>Mensual AÑO 5</b>
<b>Administrador</b>	\$1.281,92	\$1.409,28	\$1.450,37	\$1.492,69	\$1.518,85
<b>Contador</b>	\$783,32	\$862,40	\$887,05	\$912,45	\$928,14
<b>Cajera 1</b>	\$658,67	\$726,43	\$746,98	\$768,14	\$781,22
<b>Cajera 2</b>	\$658,67	\$727,43	\$747,98	\$769,14	\$782,22
<b>Vendedor</b>	\$970,29	\$1.070,85	\$1.101,67	\$1.133,41	\$1.153,03
	<b>\$4.352,86</b>	<b>\$4.796,39</b>	<b>\$4.934,05</b>	<b>\$5.075,83</b>	<b>\$5.163,45</b>

<b>Operativo</b>	<b>Mensual AÑO 1</b>	<b>Mensual AÑO 2</b>	<b>Mensual AÑO 3</b>	<b>Mensual AÑO 4</b>	<b>Mensual AÑO 5</b>
<b>Operario 1</b>	\$596,34	\$651,78	\$670,27	\$689,32	\$701,09
<b>Operario 2</b>	\$596,34	\$651,78	\$670,27	\$689,32	\$701,09
<b>Operario 3</b>	\$596,34	\$651,78	\$670,27	\$689,32	\$701,09
	<b>\$1.789,03</b>	<b>\$1.955,34</b>	<b>\$2.010,81</b>	<b>\$2.067,95</b>	<b>\$2.103,26</b>

Fuente: Formato financiero detalle Anexo 1  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Consolidado de kilos proyectados para la venta por año, en esta tabla están por categoría de productos, cabe indicar que para esta proyección se tomó en cuenta el rendimiento de los diferentes canales de cada especie, así se logró determinar la cantidad de cada corte a obtener, se proyecta para los 5 años una venta total de 980839.17 kg entre todas las categorías, en los anexos se podrán ver el desglose de las ventas detalladas de cada año por categorías y por productos, el detalle mensual de los kg por producto y mes se puede observar en el anexo 2 de este documento.

**Tabla 13**  
**Demanda Kilos proyectados para la venta por categorías**

<b>Categoría</b>	<b>Total kg AÑO 1</b>	<b>Total kg AÑO 2</b>	<b>Total kg AÑO 3</b>	<b>Total kg AÑO 4</b>	<b>Total kg AÑO 5</b>
Cerdo	25499,08	28038,00	30849,00	35493,00	40829,00
Embutido	4250,00	4675,00	5134,00	5888,00	6772,00
Pollo	59870,00	65865,00	72460,00	83339,00	95841,00
Res	66010,09	72609,00	79883,00	91869,00	105666,00
<b>Total general</b>	<b>155629,17</b>	<b>171187,00</b>	<b>188326,00</b>	<b>216589,00</b>	<b>249108,00</b>
				<b>Total</b>	<b>980.839,17</b>

Fuente: Formato financiero detalle Anexo 2  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Esta es la proyección consolidada de las ventas totales por categoría y por año, donde en promedio la participación de cada categoría corresponde de la siguiente manera: res 51%, pollo 26%, cerdo 21% y embutidos con un 2%; siendo la res y el pollo las de mayor impacto en el aporte total de las ventas lo que significa que a estas categorías hay que prestarles mucho cuidado, también se nota que hay un mercado que explotar en el tema embutidos mejorando la participación en las ventas, el detalle de las ventas mensuales por producto se observa en el anexo 3 de este documento.

**Tabla 14**  
**Ventas totales proyectados por año**

<b>Categoría</b>	<b>Total AÑO 1</b>	<b>Total AÑO 2</b>	<b>Total AÑO 3</b>	<b>Total AÑO 4</b>	<b>Total AÑO 5</b>
Cerdo	\$ 158.527,89	\$ 183.007,55	\$ 211.396,16	\$ 255.400,89	\$ 308.479,47
Embutido	\$ 15.068,00	\$ 17.403,54	\$ 20.043,62	\$ 24.130,87	\$ 29.120,25
Pollo	\$ 199.247,96	\$ 230.166,69	\$ 265.881,82	\$ 321.095,20	\$ 387.733,61
Res	\$ 382.759,92	\$ 442.100,96	\$ 510.762,22	\$ 616.788,64	\$ 744.956,87
<b>Total general</b>	<b>\$ 755.603,76</b>	<b>\$ 872.678,73</b>	<b>\$ 1.008.083,82</b>	<b>\$ 1.217.415,60</b>	<b>\$ 1.470.290,19</b>
				<b>Total</b>	<b>\$ 5.324.072,11</b>

Fuente: Formato financiero detalle Anexo 3  
Elaborado por: Johana Catagua

Como en todo proyecto es muy importante evaluar el tema de costo como en este caso la materia prima y la mano de obra directa ya que tienen una injerencia directa en el balance general del estado financiero, aquí es muy importante la habilidad de negociación con los proveedores para obtener

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

buenos precios sin sacrificar la calidad y frescura, es importante en este tema tener proveedores calificados y formar alianzas estratégicas con los mismos en donde la relación sea ganar-ganar, el detalle del costo total anuales se pueden observar en el anexo 4 de este documento.

**Tabla 15**  
**Costos totales proyectados por año**

<b>Categoría</b>	<b>Total AÑO 1</b>	<b>Total AÑO 2</b>	<b>Total AÑO 3</b>	<b>Total AÑO 4</b>	<b>Total AÑO 5</b>
Cerdo	\$ 120.708,16	\$ 139.349,51	\$ 160.967,28	\$ 194.474,28	\$ 234.890,30
Embutido	\$ 13.561,20	\$ 15.663,19	\$ 18.039,25	\$ 21.717,78	\$ 26.208,22
Pollo	\$ 175.338,20	\$ 202.546,69	\$ 233.976,00	\$ 282.563,78	\$ 341.205,58
Res	\$ 290.897,54	\$ 335.996,73	\$ 388.179,29	\$ 468.759,37	\$ 566.167,22
Sueldos	\$ 21.468,30	\$ 23.464,04	\$ 24.129,71	\$ 24.815,36	\$ 25.239,08
<b>Total general</b>	<b>\$ 621.973,40</b>	<b>\$ 717.020,15</b>	<b>\$ 825.291,54</b>	<b>\$ 992.330,57</b>	<b>\$ 1.193.710,41</b>
				<b>Total</b>	<b>\$ 4.350.326,07</b>

Fuente: Formato financiero detalle Anexo 4  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Otro rubro importante en todo proyecto y que siempre debe estar en constante evaluación y medición son los gastos operacionales o indirectos ya que también tienen un impacto importante en la rentabilidad del negocio, en muchos casos este rubro se descuida y empiezan a haber fugas minúsculas de efectivo que pueden afectar al giro ordinario del negocio.

**Tabla 16**  
**Total Gastos operacionales: administrativos y ventas**

<b>GASTOS OPERACIONALES</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
SUELDOS	\$ 52.234,30	\$ 57.556,70	\$ 59.070,90	\$ 60.630,52	\$ 61.594,36
ALQUILER	\$ 14.400,00	\$ 15.120,00	\$ 15.876,00	\$ 16.669,80	\$ 17.503,29
LIMPIEZA	\$ 720,00	\$ 756,00	\$ 793,80	\$ 833,49	\$ 875,16
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 10.200,00	\$ 10.710,00	\$ 11.245,50	\$ 11.807,78	\$ 12.398,16
SEGURIDAD	\$ 7.200,00	\$ 7.560,00	\$ 7.938,00	\$ 8.334,90	\$ 8.751,65
PUBLICIDAD	\$ 1.800,00	\$ 1.890,00	\$ 1.984,50	\$ 2.083,73	\$ 2.187,91
CAPACITACIÓN	\$ 1.400,00	\$ 1.470,00	\$ 1.543,50	\$ 1.620,68	\$ 1.701,71
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$ 350,00	\$ 367,50	\$ 385,88	\$ 405,17	\$ 425,43
MOVILIZACIÓN	\$ 5.400,00	\$ 5.670,00	\$ 5.953,50	\$ 6.251,18	\$ 6.563,73
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 300,00	\$ 315,00	\$ 330,75	\$ 347,29	\$ 364,65
INSUMOS	\$ 4.200,00	\$ 4.410,00	\$ 4.630,50	\$ 810,34	\$ 850,85
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 98.204,30</b>	<b>\$105.825,20</b>	<b>\$109.752,82</b>	<b>\$109.794,85</b>	<b>\$113.216,92</b>

Fuente: Formato financiero detalle Anexo 5  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Como en todo proyecto la inversión inicial es muy importante y en este caso como se mencionó con anterioridad el aporte es mixto, aquí se muestra el consolidado del aporte externo el monto total, tasa de interés y tiempo del crédito, así también el pago anual que se hará a la entidad financiera en este caso el banco, el detalle mensual se puede observar en el anexo 6 de este documento.

**Tabla 17**  
**Consolidado del préstamo o aporte financiero externo (banco)**

<b>Préstamo</b>	\$112.004,87					
<b>Tasa anual</b>	15,93%					
<b>Pagos por año</b>	12					
<b>Tasa por período</b>	1,33%					
<b>Plazo Deuda (años)</b>	5					
<b>Cuotas (número)</b>	60					
<b>Dividendo</b>	<b>\$2.719,58</b>					
<b>Periodos anuales</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Interés</b>		\$16.713,09	\$13.983,11	\$10.785,04	\$7.038,64	\$2.649,86
<b>Capital Pagado</b>		\$15.921,84	\$18.651,81	\$21.849,88	\$25.596,29	\$29.985,06
<b>Dividendos</b>		\$32.634,92	\$32.634,92	\$32.634,92	\$32.634,92	\$32.634,92
<b>Saldo</b>	\$112.004,87	\$96.083,04	\$77.431,22	\$55.581,34	\$29.985,06	\$0,00

Fuente: Formato financiero detalle anexo 6

Elaborado por: Johana Catagua

‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’

**Tabla 18**  
**Estado de resultados financiero del proyecto**

ESTADOS FINANCIEROS	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
	0	1	2	3	4	5
Ventas		755.603,76	872.678,73	1.008.083,82	1.217.415,60	1.470.290,19
- Costo de Ventas		621.973,40	717.020,15	825.291,54	992.330,57	1.193.710,41
Utilidad Bruta en Ventas		133.630,36	155.658,58	182.792,28	225.085,04	276.579,79
- Gastos desembolsables		98.204,30	105.825,20	109.752,82	109.794,85	113.216,92
- Gastos no desembolsables		12.120,32	12.120,32	12.120,32	12.120,32	12.120,32
Utilidad Operacional		23.305,74	37.713,06	60.919,14	103.169,87	151.242,55
- Gastos financiamiento		16.713,09	13.983,11	10.785,04	7.038,64	2.649,86
Utilidad antes de Reparto a Trabajadores		6.592,66	23.729,95	50.134,10	96.131,23	148.592,69
- 15% Reparto Ut. Trabajadores		988,90	3.559,49	7.520,12	14.419,68	22.288,90
Utilidad antes de Impuesto Renta		5.603,76	20.170,46	42.613,99	81.711,55	126.303,79
- 25% Impuesto Renta		1.400,94	5.042,61	10.653,50	20.427,89	31.575,95
Utilidad antes de Reserva Legal		4.202,82	15.127,84	31.960,49	61.283,66	94.727,84
- 10% Reserva Legal		420,28	1.512,78	3.196,05	6.128,37	9.472,78
Utilidad del ejercicio		3.782,54	13.615,06	28.764,44	55.155,29	85.255,06
+ Gastos no desembolsables		12.120,32	12.120,32	12.120,32	12.120,32	12.120,32
+ Reserva Legal		420,28	1.512,78	3.196,05	6.128,37	9.472,78
+ Deudas no pagadas en el periodo		2.389,84	8.602,11	18.173,61	34.847,57	53.864,85
- Deudas pagadas			- 2.389,84	- 8.602,11	- 18.173,61	- 34.847,57
- Amortización (cap.pagado)		- 15.921,84	- 18.651,81	- 21.849,88	- 25.596,29	- 29.985,06
+ Valor en Libros (si se vende)						
Inversión	- 140.006,09					
Préstamo a largo plazo	112.004,87					
Flujo de Caja	- 28.001,22	2.791,14	14.808,62	31.802,43	64.481,65	95.880,38



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

		AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
		1	2	3	4	5
EFFECTIVO	65.000,00	67.791,14	82.599,76	114.402,19	178.883,84	274.764,22
A/F NETOS	75.006,09	62.885,77	50.765,45	38.645,14	26.524,82	14.404,50
<b>ACTIVOS</b>	<b>140.006,09</b>	<b>130.676,91</b>	<b>133.365,21</b>	<b>153.047,32</b>	<b>205.408,66</b>	<b>289.168,72</b>
CTAS.DOC. X PAGAR		2.389,84	8.602,11	18.173,61	34.847,57	53.864,85
PRÉSTAMO BCARIO.	112.004,87	96.083,04	77.431,22	55.581,34	29.985,06	0,00
<b>PASIVOS</b>	<b>112.004,87</b>	<b>98.472,87</b>	<b>86.033,33</b>	<b>73.754,95</b>	<b>64.832,63</b>	<b>53.864,85</b>
CAPITAL SOCIAL	28.001,22	28.001,22	28.001,22	28.001,22	28.001,22	28.001,22
RESERVA LEGAL		420,28	1.933,07	5.129,12	11.257,48	20.730,26
UTILIDADES RETENIDAS		3.782,54	17.397,60	46.162,04	101.317,33	186.572,38
<b>PATRIMONIO</b>	<b>28.001,22</b>	<b>32.204,04</b>	<b>47.331,88</b>	<b>79.292,37</b>	<b>140.576,03</b>	<b>235.303,87</b>
<b>PASIVOS + PATRIMONIO</b>	<b>140.006,09</b>	<b>130.676,91</b>	<b>133.365,21</b>	<b>153.047,32</b>	<b>205.408,66</b>	<b>289.168,72</b>

Fuente: Formato financiero  
Elaborado por: Johana Catagua

En el estado de resultados se puede observar la relación entre los volúmenes de ventas-costos-gastos y como este ejercicio genera un flujo de caja que hace muy factible este proyecto, en donde se cumple con todas las obligaciones contables y de ley, se genera un patrimonio en el tiempo y se obtiene utilidades que se pueden reinvertir en el negocio o futuras expansiones.

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

En los indicadores económicos podemos ver que tenemos una muy buena tasa de retorno del 69.49% en un tiempo de 2 años y 8 meses con una proyección de mejora si podemos aumentar un poco más las ventas, también podemos ver el costo promedio ponderado de capital o también llamado tasa de descuento (WACC) del 14.12% lo que nos permite relacionar los flujos de caja a futuro y ver las oportunidades de mejora.

**Tabla 19**  
**Indicadores económicos**

	<b>0</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>FLUJO</b>	-\$ 28.001,22	\$ 2.791,14	\$ 14.808,62	\$ 31.802,43	\$ 64.481,65	\$ 95.880,38
<b>VALOR PRESENTE FLUJO</b>	-\$ 28.001,22	\$ 2.445,70	\$ 11.369,94	\$ 21.395,67	\$ 38.012,26	\$ 49.526,67
<b>PAYBACK</b>	-\$ 28.001,22	-\$ 25.555,52	-\$ 14.185,58	\$ 7.210,10	\$ 45.222,35	\$ 94.749,02
<b>% Tasa de retorno esperada</b>	30%					
<b>% Interes del Banco</b>	15,93%					
<b>Impuestos</b>	36,25%					
<b>TIR</b>	<b>69,49%</b>					
<b>VAN</b>	<b>\$ 94.749,02</b>					
<b>PAYBACK</b>	<b>2 años 8 meses</b>					
<b>% Aportes Propios</b>				20%		
<b>% Aportes otros</b>				80%		
<b>WACC</b>				14,12%		
<b>TIEMPO</b>				<b>VALOR</b>		
2				-14.185,58		
<b>n = ?</b>				<b>CERO</b>		
3				7.210,10		
1				21.396		
<b>n - 2</b>				14.186		
<b>n =</b>				<b>2,66</b>		
<b>AÑOS</b>				2		
<b>MESES</b>				8		

Fuente: Formato financiero  
Elaborado por: Johana Catagua

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

El punto de equilibrio lo mínimo necesario para cubrir los gastos, como se aprecia va decreciendo a lo largo de los 5 años de la proyección lo cual indica un incremento en el flujo de caja y mejores utilidades.

**Tabla 20**  
**Punto de equilibrio por año**

<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
COSTO FIJO	\$ 114.917,39	\$ 119.808,31	\$ 120.537,86	\$ 116.833,49	\$ 115.866,78
VENTAS - COSTO VARIABLE	\$ 133.630,36	\$ 155.658,58	\$ 182.792,28	\$ 225.085,04	\$ 276.579,79
<b>% Equilibrio</b>	<b>86%</b>	<b>77%</b>	<b>66%</b>	<b>52%</b>	<b>42%</b>
VENTAS	\$ 755.603,76	\$ 872.678,73	\$ 1.008.083,82	\$ 1.217.415,60	\$ 1.470.290,19
COSTOS VARIABLES	\$ 621.973,40	\$ 717.020,15	\$ 825.291,54	\$ 992.330,57	\$ 1.193.710,41
COSTOS FIJOS	\$ 114.917,39	\$ 119.808,31	\$ 120.537,86	\$ 116.833,49	\$ 115.866,78
<b>UTILIDAD</b>	<b>\$ 18.712,97</b>	<b>\$ 35.850,27</b>	<b>\$ 62.254,42</b>	<b>\$ 108.251,55</b>	<b>\$ 160.713,01</b>
<b>VERIFICACIÓN</b>					
VENTAS	\$ 649.792,53	\$ 671.689,04	\$ 664.756,02	\$ 631.916,33	\$ 615.944,47
COSTOS VARIABLES	\$ 534.875,14	\$ 551.880,74	\$ 544.218,16	\$ 515.082,85	\$ 500.077,69
COSTOS FIJOS	\$ 114.917,39	\$ 119.808,31	\$ 120.537,86	\$ 116.833,49	\$ 115.866,78
<b>UTILIDAD</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>

Fuente: Formato financiero  
Elaborado por: Johana Catagua

**Tabla 21**  
**Ratios del proyecto**

**LIQUIDEZ**  
**RENTABILIDAD**  
**ENDEUDAMIENTO**  
**ROTACIÓN**

<b>RATIOS FINANCIEROS</b>	<b>FÓRMULA</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
RAZÓN CORRIENTE	ACT. C. / PAS. C.	\$ 28,37	\$ 9,60	\$ 6,29	\$ 5,13	\$ 5,10
CAPITAL DE TRABAJO	ACT. C - PAS. C.	\$ 65.401,30	\$ 73.997,65	\$ 96.228,58	\$ 144.036,27	\$ 220.899,37
ROTACIÓN DEL ACTIVO TOTAL	VENTAS/ ACTIVOS	\$ 5,78	\$ 6,54	\$ 6,59	\$ 5,93	\$ 5,08
ENDEUDAMIENTO	PASIVOS /ACTIVOS	\$ 0,75	\$ 0,65	\$ 0,48	\$ 0,32	\$ 0,19
LEVERAGE TOTAL	PASIVO/ PATRIMONIO	\$ 3,06	\$ 1,82	\$ 0,93	\$ 0,46	\$ 0,23
COBERTURA PASIVO FINANCIERO	PAS. FIN. / VENTAS	\$ 0,13	\$ 0,09	\$ 0,06	\$ 0,02	\$ 0,00
COBERTURA GASTO FINANCIERO	UT. OP. / GTO. FIN.	\$ 1,39	\$ 2,70	\$ 5,65	\$ 14,66	\$ 57,08
MARGEN BRUTO	UT. BR/ VENTAS	\$ 0,18	\$ 0,18	\$ 0,18	\$ 0,18	\$ 0,19
MARGEN OPERATIVO	UT. OP. /VENTAS	\$ 0,03	\$ 0,04	\$ 0,06	\$ 0,08	\$ 0,10
MARGEN NETO	UT. NE. /VENTAS	\$ 0,01	\$ 0,02	\$ 0,03	\$ 0,05	\$ 0,06
ROA	UT NE/ ACTIVOS	\$ 0,03	\$ 0,10	\$ 0,19	\$ 0,27	\$ 0,29
ROE	UT NE. /PATRIMONIO	\$ 0,12	\$ 0,29	\$ 0,36	\$ 0,39	\$ 0,36

**Fuente: Formato financiero**  
**Elaborado por: Johana Catagua**

## **Conclusión**

- Ejecutar el plan de marketing es factible tiene un buen flujo en el tiempo y el retorno de la inversión está dentro de los plazos normales de trabajo y la exigencia de los directivos de la compañía. Se genera oportunidades de crecimiento profesional a sus colaboradores y propietarios.
- Se ayuda a la reactivación económica del mercado cárnico y sus derivados, sobre todo entrega productos de primera necesidad a la comunidad aportando con proteínas saludables de buena calidad a un excelente precio.

## **Recomendaciones**

- Realizar estudios de precios periódicos para analizar cómo se está moviendo la competencia y así poder afinar la estrategia de ventas
- En vista de que el proyecto es factible se puede replicar para futuras expansiones de locales con sus debidos ajustes en función del mercado
- Capacitación contantemente para todo el personal en el tema de manejo de cárnicos y normas vigentes ya que la calidad y manipulación de productos es una carta de presentación muy importante en toda industria de alimentos.
- Mantenerse actualizado en las últimas tecnologías en cuanto a equipamiento para el proceso de cárnicos
- Realizar evaluaciones periódicas en cuanto a la satisfacción de nuestros clientes
- Innovar constantemente en el tema de presentación de los productos
- Implementar un departamento de desarrollo de productos
- Analizar la posibilidad de la producción propia de embutidos ya que este rubro a pesar de ser poco volumen puede triplicar su rentabilidad, mucho más aun contando con la materia prima principal como lo es los cárnicos.

### **Bibliografía**

- Acuña Hidrovo, I. (2018). *Tecnología de la carne y productos carnicos*. Lima.
- Arguedas Sanz, R. (2008). *Fundamentos de inversion y financiacion*. Madrid: UNED.
- Chavarría Quesada, A. (2015). *Guía descriptiva de los cortes de carne de res y cerdo*. Alajuela, Costa Rica: Instituto Nacional de aprendizaje .
- García, H. (2010). *Business Lifestyle. Emprendimiento & Marketing*. Guayaquil, Ecuador: Universidad Espíritu Santo.
- Gay Mendez, A. (2018). *Nutricion*. Ministerio de educacion y formacion profesional España.
- Hoyos Ballesteros, R. (2013). *Plan de marketing: diseño, implementacion y control*. Bogota: Ecoe Ediciones.
- Instituto Ecuatoriano de normalizacion. (2013). *Norma Tecnica Ecuatoriana NTE INEN 1217 Carnes y productos carnicos: definiciones*. Quito.
- La Rosa, M. (2013). *Hay que educar a las empresas en el mundo digital de las web 2.0*. Universidad de Especialidades Espíritu Santo.
- Lopez-Pinto Ruiz, B. (2015). *Los pilares del marketing*. Barcelona: UPC.
- Martínez Polo, J. (2015). *Marketing digital: guía básica para digitalizar tu empresa*. Barcelona: Editorial UOC.
- Miranda Miranda, J. J. (2007). *Proyectos Factibles*. Bogota: Nueva Colombia Industrial.
- Morales, G. (2009). *Benchmarking*. El Cid Editor | apuntes.
- Paz, H. (2008). *Canales de distribucion: gestion comercial y logistica 3 edicion*. Buenos Aires: Ugerman.
- Spendolini, M. J. (s.f.). *Benchmarking*. Colombia: Editorial Norma.
- Valls Roig, A. (1995). *Guía Practica del Benchmarking*. Barcelona: Ediciones Gestion 2000.
- Wagner, R. (2011). *Nutricion, fundamentos energeticos y metabolicos*. Quilmes: Editorial de la Universidad Nacional de Quilmes.

## Anexo 1

### Estimación de sueldos por año

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 1							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador	\$1.000,00	\$83,33	\$35,42	\$41,67		\$121,50	\$1.281,92
Contador	\$600,00	\$50,00	\$35,42	\$25,00		\$72,90	\$783,32
Cajera 1	\$500,00	\$41,67	\$35,42	\$20,83		\$60,75	\$658,67
Cajera 2	\$500,00	\$41,67	\$35,42	\$20,83		\$60,75	\$658,67
Vendedor	\$750,00	\$62,50	\$35,42	\$31,25		\$91,13	\$970,29
<b>Total mensual</b>	<b>\$3.350,00</b>	<b>\$279,17</b>	<b>\$177,08</b>	<b>\$139,58</b>		<b>\$407,03</b>	<b>\$4.352,86</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 2							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador	\$1.030,00	\$85,83	\$39,58	\$42,92	\$85,80	\$125,15	\$1.409,28
Contador	\$618,00	\$51,50	\$40,58	\$25,75	\$51,48	\$75,09	\$862,40
Cajera 1	\$515,00	\$42,92	\$41,58	\$21,46	\$42,90	\$62,57	\$726,43
Cajera 2	\$515,00	\$42,92	\$42,58	\$21,46	\$42,90	\$62,57	\$727,43
Vendedor	\$772,50	\$64,38	\$43,58	\$32,19	\$64,35	\$93,86	\$1.070,85
<b>Total mensual</b>	<b>\$3.450,50</b>	<b>\$287,54</b>	<b>\$207,92</b>	<b>\$143,77</b>	<b>\$287,43</b>	<b>\$419,24</b>	<b>\$4.796,39</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 3							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador	\$1.060,90	\$88,41	\$39,58	\$44,20	\$88,37	\$128,90	\$1.450,37
Contador	\$636,54	\$53,05	\$40,58	\$26,52	\$53,02	\$77,34	\$887,05
Cajera 1	\$530,45	\$44,20	\$41,58	\$22,10	\$44,19	\$64,45	\$746,98
Cajera 2	\$530,45	\$44,20	\$42,58	\$22,10	\$44,19	\$64,45	\$747,98
Vendedor	\$795,68	\$66,31	\$43,58	\$33,15	\$66,28	\$96,67	\$1.101,67
<b>Total mensual</b>	<b>\$3.554,02</b>	<b>\$296,17</b>	<b>\$207,92</b>	<b>\$148,08</b>	<b>\$296,05</b>	<b>\$431,81</b>	<b>\$4.934,05</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 4							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador	\$1.092,73	\$91,06	\$39,58	\$45,53	\$91,02	\$132,77	\$1.492,69
Contador	\$655,64	\$54,64	\$40,58	\$27,32	\$54,61	\$79,66	\$912,45
Cajera 1	\$546,36	\$45,53	\$41,58	\$22,77	\$45,51	\$66,38	\$768,14
Cajera 2	\$546,36	\$45,53	\$42,58	\$22,77	\$45,51	\$66,38	\$769,14
Vendedor	\$819,55	\$68,30	\$43,58	\$34,15	\$68,27	\$99,57	\$1.133,41
<b>Total mensual</b>	<b>\$3.660,64</b>	<b>\$305,05</b>	<b>\$207,92</b>	<b>\$152,53</b>	<b>\$304,93</b>	<b>\$444,77</b>	<b>\$5.075,83</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 5							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador	\$1.112,40	\$92,70	\$39,58	\$46,35	\$92,66	\$135,16	\$1.518,85
Contador	\$667,44	\$55,62	\$40,58	\$27,81	\$55,60	\$81,09	\$928,14
Cajera 1	\$556,20	\$46,35	\$41,58	\$23,17	\$46,33	\$67,58	\$781,22
Cajera 2	\$556,20	\$46,35	\$42,58	\$23,17	\$46,33	\$67,58	\$782,22
Vendedor	\$834,30	\$69,52	\$43,58	\$34,76	\$69,50	\$101,37	\$1.153,03
<b>Total mensual</b>	<b>\$3.726,53</b>	<b>\$310,54</b>	<b>\$207,92</b>	<b>\$155,27</b>	<b>\$310,42</b>	<b>\$452,77</b>	<b>\$5.163,45</b>



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

SUELDO COSTO

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 1							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Operario 1	\$450,00	\$37,50	\$35,42	\$18,75		\$54,68	\$596,34
Operario 2	\$450,00	\$37,50	\$35,42	\$18,75		\$54,68	\$596,34
Operario 3	\$450,00	\$37,50	\$35,42	\$18,75		\$54,68	\$596,34
<b>Total mensual</b>	<b>\$1.350,00</b>	<b>\$112,50</b>	<b>\$106,25</b>	<b>\$56,25</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$164,03</b>	<b>\$1.789,03</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 2							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Operario 1	\$463,50	\$38,63	\$35,42	\$19,31	\$38,61	\$56,32	\$651,78
Operario 2	\$463,50	\$38,63	\$35,42	\$19,31	\$38,61	\$56,32	\$651,78
Operario 3	\$463,50	\$38,63	\$35,42	\$19,31	\$38,61	\$56,32	\$651,78
<b>Total mensual</b>	<b>\$1.390,50</b>	<b>\$115,88</b>	<b>\$106,25</b>	<b>\$57,94</b>	<b>\$115,83</b>	<b>\$168,95</b>	<b>\$1.955,34</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 3							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Operario 1	\$477,41	\$39,78	\$35,42	\$19,89	\$39,77	\$58,00	\$670,27
Operario 2	\$477,41	\$39,78	\$35,42	\$19,89	\$39,77	\$58,00	\$670,27
Operario 3	\$477,41	\$39,78	\$35,42	\$19,89	\$39,77	\$58,00	\$670,27
<b>Total mensual</b>	<b>\$1.432,22</b>	<b>\$119,35</b>	<b>\$106,25</b>	<b>\$59,68</b>	<b>\$119,30</b>	<b>\$174,01</b>	<b>\$2.010,81</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 4							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Operario 1	\$491,73	\$40,98	\$35,42	\$20,49	\$40,96	\$59,74	\$689,32
Operario 2	\$491,73	\$40,98	\$35,42	\$20,49	\$40,96	\$59,74	\$689,32
Operario 3	\$491,73	\$40,98	\$35,42	\$20,49	\$40,96	\$59,74	\$689,32
<b>Total mensual</b>	<b>\$1.475,18</b>	<b>\$122,93</b>	<b>\$106,25</b>	<b>\$61,47</b>	<b>\$122,88</b>	<b>\$179,23</b>	<b>\$2.067,95</b>

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 5							
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Operario 1	\$500,58	\$41,71	\$35,42	\$20,86	\$41,70	\$60,82	\$701,09
Operario 2	\$500,58	\$41,71	\$35,42	\$20,86	\$41,70	\$60,82	\$701,09
Operario 3	\$500,58	\$41,71	\$35,42	\$20,86	\$41,70	\$60,82	\$701,09
<b>Total mensual</b>	<b>\$1.501,73</b>	<b>\$125,14</b>	<b>\$106,25</b>	<b>\$62,57</b>	<b>\$125,09</b>	<b>\$182,46</b>	<b>\$2.103,26</b>

## **Anexo 2**

### **Kilos totales por producto y por año**

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Oferta Productos o Servicios	Categoría	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Lomo Fino	Res	859	946	1.042	1.202	1.386
Lomo asado	Res	2.286	2.515	2.768	3.183	3.660
Pulpa Prieta	Res	4.530	4.984	5.484	6.307	7.253
Pulpa Blanca	Res	3.105	3.415	3.757	4.322	4.971
Pajarilla	Res	2.933	3.227	3.551	4.086	4.698
Pulpa Larga	Res	2.921	3.212	3.535	4.065	4.677
Salón	Res	1.056	1.161	1.277	1.469	1.692
Carne Estofado	Res	5.960	6.554	7.208	8.288	9.530
Falda	Res	1.834	2.016	2.220	2.554	2.939
Ossobuco	Res	224	246	270	309	355
Costilla Carnuda	Res	10.703	11.773	12.950	14.889	17.127
Hueso Carnudo	Res	15.452	16.996	18.696	21.500	24.724
Carne molida especial	Res	2.945	3.239	3.563	4.098	4.710
Carne molida corriente	Res	6.508	7.158	7.874	9.056	10.418
Entraña	Res	226	250	274	316	362
Ribeye	Res	1.616	1.777	1.954	2.243	2.582
Bife de chorizo	Res	897	988	1.088	1.250	1.436
Picaña	Res	520	573	631	727	835
T-Bone	Res	687	756	833	959	1.104
Tomahawk	Res	746	823	908	1.046	1.207
Chuletero	Cerdo	3.243	3.569	3.925	4.514	5.193
Costilla	Cerdo	1.913	2.104	2.315	2.666	3.067
Pernil	Cerdo	5.401	5.938	6.530	7.509	8.636
Brazo	Cerdo	2.129	2.342	2.576	2.963	3.407
Lonja especial	Cerdo	683	751	827	950	1.094
Cuero especial	Cerdo	497	546	602	693	798
Cuero corriente	Cerdo	345	380	420	483	558
Fritada económica	Cerdo	900	991	1.091	1.258	1.449
Carne de cerdo	Cerdo	776	851	940	1.082	1.243
Rabo	Cerdo	351	387	427	491	566
Nuca	Cerdo	1.663	1.829	2.012	2.314	2.664
Grasa/unto	Cerdo	393	432	475	546	627
Chicharrón	Cerdo	1.133	1.246	1.373	1.579	1.816
Hueso carnudo	Cerdo	704	774	852	981	1.127
Panceta	Cerdo	765	839	921	1.062	1.220
Pulpa	Cerdo	1.450	1.594	1.751	2.014	2.317
Lomo fino	Cerdo	140	156	171	198	227
Baby Rib	Cerdo	694	761	838	965	1.110
Tira de asado	Cerdo	765	839	921	1.062	1.220
Tomahawk	Cerdo	255	279	308	352	404
Lomo falda	Cerdo	1.301	1.430	1.574	1.811	2.086
Pollo vacío	Pollo	30.670	33.739	37.115	42.682	49.085
Pollo completo	Pollo	12.990	14.288	15.718	18.076	20.787
Pechuga	Pollo	4.217	4.640	5.107	5.873	6.751
Pierna	Pollo	2.410	2.652	2.917	3.356	3.862
Muslo	Pollo	2.711	2.983	3.283	3.778	4.345
Ala	Pollo	1.991	2.190	2.410	2.773	3.188
Pechuga filete	Pollo	3.376	3.715	4.087	4.702	5.410
Hueso pollo	Pollo	1.506	1.658	1.823	2.099	2.413
Chorizo cervecero	Embutido	590	649	719	825	954
Chorizo paisa	Embutido	590	649	719	825	954
Chorizo cuencano	Embutido	720	792	876	1.008	1.164
Chorizo argentino	Embutido	470	517	564	646	740
Chorizo butifarra	Embutido	470	517	564	646	740
Morcilla	Embutido	470	517	564	646	740
Longaniza	Embutido	470	517	564	646	740
Tocino	Embutido	470	517	564	646	740
		<b>155.629</b>	<b>171.187</b>	<b>188.326</b>	<b>216.589</b>	<b>249.108</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 1
Lomo Fino	Res	80,18	68,72	80,18	63,00	74,45	74,45	80,18	68,72	68,72	74,45	68,72	57,27	859
Lomo asado	Res	213,35	182,87	213,35	167,63	198,11	198,11	213,35	182,87	182,87	198,11	182,87	152,40	2.286
Pulpa Prieta	Res	422,83	362,42	422,83	332,22	392,62	392,62	422,83	362,42	362,42	392,62	362,42	302,02	4.530
Pulpa Blanca	Res	289,77	248,37	289,77	227,67	269,07	269,07	289,77	248,37	248,37	269,07	248,37	206,98	3.105
Pajarilla	Res	273,79	234,68	273,79	215,12	254,24	254,24	273,79	234,68	234,68	254,24	234,68	195,57	2.933
Pulpa Larga	Res	272,64	233,69	272,64	214,22	253,17	253,17	272,64	233,69	233,69	253,17	233,69	194,74	2.921
Salón	Res	98,58	84,50	98,58	77,46	91,54	91,54	98,58	84,50	84,50	91,54	84,50	70,42	1.056
Carne Estofado	Res	556,25	476,78	556,25	437,05	516,52	516,52	556,25	476,78	476,78	516,52	476,78	397,32	5.960
Falda	Res	171,19	146,73	171,19	134,51	158,96	158,96	171,19	146,73	146,73	158,96	146,73	122,28	1.834
Ossobuco	Res	20,92	17,93	20,92	16,43	19,42	19,42	20,92	17,93	17,93	19,42	17,93	14,94	224
Costilla Carnuda	Res	998,98	856,27	998,98	784,91	927,62	927,62	998,98	856,27	856,27	927,62	856,27	713,56	10.703
Hueso Carnudo	Res	1442,18	1236,16	1442,18	1133,14	1339,17	1339,17	1442,18	1236,16	1236,16	1339,17	1236,16	1030,13	15.452
Carne molida especial	Res	274,89	235,62	274,89	215,99	255,26	255,26	274,89	235,62	235,62	255,26	235,62	196,35	2.945
Carne molida corriente	Res	607,38	520,61	607,38	477,23	564,00	564,00	607,38	520,61	520,61	564,00	520,61	433,84	6.508
Entraña	Res	21,08	18,07	21,08	16,57	19,58	19,58	21,08	18,07	18,07	19,58	18,07	15,06	226
Ribeye	Res	150,87	129,32	150,87	118,54	140,09	140,09	150,87	129,32	129,32	140,09	129,32	107,76	1.616
Bife de chorizo	Res	83,76	71,80	83,76	65,81	77,78	77,78	83,76	71,80	71,80	77,78	71,80	59,83	897
Piña	Res	48,56	41,62	48,56	38,15	45,09	45,09	48,56	41,62	41,62	45,09	41,62	34,69	520
T-Bone	Res	64,14	54,97	64,14	50,39	59,55	59,55	64,14	54,97	54,97	59,55	54,97	45,81	687
Tomahawk	Res	69,60	59,66	69,60	54,68	64,63	64,63	69,60	59,66	59,66	64,63	59,66	49,71	746
Chuletero	Cerdo	209,83	209,83	228,90	171,68	247,98	247,98	247,98	247,98	267,05	286,13	305,20	572,26	3.243
Costilla	Cerdo	123,75	123,75	135,00	101,25	146,25	146,25	146,25	146,25	157,50	168,75	180,00	337,50	1.913
Pernil	Cerdo	349,47	349,47	381,24	285,93	413,01	413,01	413,01	413,01	444,78	476,55	508,32	953,10	5.401
Brazo	Cerdo	137,78	137,78	150,30	112,73	162,83	162,83	162,83	162,83	175,35	187,88	200,40	375,75	2.129
Lonja especial	Cerdo	44,19	44,19	48,20	36,15	52,22	52,22	52,22	52,22	56,24	60,25	64,27	120,51	683
Cuero especial	Cerdo	32,13	32,13	35,05	26,29	37,97	37,97	37,97	37,97	40,89	43,81	46,73	87,62	497
Cuero corriente	Cerdo	22,31	22,31	24,34	18,26	26,37	26,37	26,37	26,37	28,40	30,43	32,46	60,85	345
Fritada económica	Cerdo	58,25	58,25	63,54	47,66	68,84	68,84	68,84	68,84	74,13	79,43	84,72	158,85	900
Carne de cerdo	Cerdo	50,23	50,23	54,80	41,10	59,36	59,36	59,36	59,36	63,93	68,49	73,06	136,99	776
Rabo	Cerdo	22,72	22,72	24,78	18,59	26,85	26,85	26,85	26,85	28,91	30,98	33,04	61,95	351
Nuca	Cerdo	107,58	107,58	117,36	88,02	127,14	127,14	127,14	127,14	136,92	146,70	156,48	293,40	1.663
Grasa/unto	Cerdo	25,40	25,40	27,71	20,78	30,02	30,02	30,02	30,02	32,33	34,64	36,94	69,27	393
Chicharrón	Cerdo	73,34	73,34	80,01	60,01	86,68	86,68	86,68	86,68	93,35	100,01	106,68	200,03	1.133
Hueso carnudo	Cerdo	45,55	45,55	49,69	37,27	53,83	53,83	53,83	53,83	57,97	62,11	66,25	124,22	704
Panceta	Cerdo	49,50	49,50	54,00	40,50	58,50	58,50	58,50	58,50	63,00	67,50	72,00	135,00	765
Pulpa	Cerdo	93,83	93,83	102,36	76,77	110,89	110,89	110,89	110,89	119,42	127,95	136,48	255,89	1.450
Lomo fino	Cerdo	9,08	9,08	9,90	7,43	10,73	10,73	10,73	10,73	11,55	12,38	13,20	24,75	140
Baby Rib	Cerdo	44,88	44,88	48,96	36,72	53,04	53,04	53,04	53,04	57,12	61,20	65,28	122,40	694
Tira de asado	Cerdo	49,50	49,50	54,00	40,50	58,50	58,50	58,50	58,50	63,00	67,50	72,00	135,00	765
Tomahawk	Cerdo	16,50	16,50	18,00	13,50	19,50	19,50	19,50	19,50	21,00	22,50	24,00	45,00	255
Lomo falda	Cerdo	84,15	84,15	91,80	68,85	99,45	99,45	99,45	99,45	107,10	114,75	122,40	229,50	1.301
Pollo vacío	Pollo	1150,00	2700,00	2760,00	2625,00	2850,00	2850,00	2850,00	2475,00	2310,00	2475,00	2625,00	3000,00	30.670
Pollo completo	Pollo	690,00	1125,00	1150,00	1093,75	1187,50	1187,50	1187,50	1031,25	962,50	1031,25	1093,75	1250,00	12.990
Pechuga	Pollo	772,80	315,00	322,00	306,25	332,50	332,50	332,50	288,75	269,50	288,75	306,25	350,00	4.217
Pierna	Pollo	441,60	180,00	184,00	175,00	190,00	190,00	190,00	165,00	154,00	165,00	175,00	200,00	2.410
Muslo	Pollo	496,80	202,50	207,00	196,88	213,75	213,75	213,75	185,63	173,25	185,63	196,88	225,00	2.711
Ala	Pollo	331,20	135,00	322,00	311,25	342,50	342,50	342,50	292,50	272,50	292,50	311,25	350,00	4.217
Pechuga filete	Pollo	441,60	180,00	1150,00	175,00	190,00	190,00	190,00	165,00	154,00	165,00	175,00	200,00	3.376
Hueso pollo	Pollo	276,00	112,50	115,00	109,38	118,75	118,75	118,75	103,13	96,25	103,13	109,38	125,00	1.506
Chorizo cervecero	Embutido	50,00	50,00	50,00	40,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	590
Chorizo paisa	Embutido	50,00	50,00	50,00	40,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	590
Chorizo cuencano	Embutido	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	720
Chorizo argentino	Embutido	40,00	40,00	40,00	30,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	470
Chorizo butifarra	Embutido	40,00	40,00	40,00	30,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	470
Morcilla	Embutido	40,00	40,00	40,00	30,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	470
Longaniza	Embutido	40,00	40,00	40,00	30,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	470
Tocino	Embutido	40,00	40,00	40,00	30,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	470
<b>TOTAL</b>		<b>12.771</b>	<b>12.241</b>	<b>14.531</b>	<b>11.293</b>	<b>13.256</b>	<b>13.256</b>	<b>13.696</b>	<b>12.128</b>	<b>11.976</b>	<b>12.868</b>	<b>12.853</b>	<b>14.761</b>	<b>155.629</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 2
Lomo Fino	Res	88	76	88	69	82	82	88	76	76	82	76	63	946
Lomo asado	Res	235	201	235	184	218	218	235	201	201	218	201	168	2.515
Pulpa Prieta	Res	465	399	465	365	432	432	465	399	399	432	399	332	4.984
Pulpa Blanca	Res	319	273	319	250	296	296	319	273	273	296	273	228	3.415
Pajarilla	Res	301	258	301	237	280	280	301	258	258	280	258	215	3.227
Pulpa Larga	Res	300	257	300	236	278	278	300	257	257	278	257	214	3.212
Salón	Res	108	93	108	85	101	101	108	93	93	101	93	77	1.161
Carne Estofado	Res	612	524	612	481	568	568	612	524	524	568	524	437	6.554
Falda	Res	188	161	188	148	175	175	188	161	161	175	161	135	2.016
Ossobuco	Res	23	20	23	18	21	21	23	20	20	21	20	16	246
Costilla Carnuda	Res	1.099	942	1.099	863	1.020	1.020	1.099	942	942	1.020	942	785	11.773
Hueso Carnudo	Res	1.586	1.360	1.586	1.246	1.473	1.473	1.586	1.360	1.360	1.473	1.360	1.133	16.996
Carne molida especial	Res	302	259	302	238	281	281	302	259	259	281	259	216	3.239
Carne molida corriente	Res	668	573	668	525	620	620	668	573	573	620	573	477	7.158
Entraña	Res	23	20	23	18	22	22	23	20	20	22	20	17	250
Ribeye	Res	166	142	166	130	154	154	166	142	142	154	142	119	1.777
Bife de chorizo	Res	92	79	92	72	86	86	92	79	79	86	79	66	988
Picaña	Res	53	46	53	42	50	50	53	46	46	50	46	38	573
T-Bone	Res	71	60	71	55	66	66	71	60	60	66	60	50	756
Tomahawk	Res	77	66	77	60	71	71	77	66	66	71	66	55	823
Chuletero	Cerdo	231	231	252	189	273	273	273	273	294	315	336	629	3.569
Costilla	Cerdo	136	136	149	111	161	161	161	161	173	186	198	371	2.104
Pernil	Cerdo	384	384	419	315	454	454	454	454	489	524	559	1.048	5.938
Brazo	Cerdo	152	152	165	124	179	179	179	179	193	207	220	413	2.342
Lonja especial	Cerdo	49	49	53	40	57	57	57	57	62	66	71	133	751
Cuero especial	Cerdo	35	35	39	29	42	42	42	42	45	48	51	96	546
Cuero corriente	Cerdo	25	25	27	20	29	29	29	29	31	33	36	67	380
Fritada económica	Cerdo	64	64	70	52	76	76	76	76	82	87	93	175	991
Carne de cerdo	Cerdo	55	55	60	45	65	65	65	65	70	75	80	151	851
Rabo	Cerdo	25	25	27	20	30	30	30	30	32	34	36	68	387
Nuca	Cerdo	118	118	129	97	140	140	140	140	151	161	172	323	1.829
Grasa/unto	Cerdo	28	28	30	23	33	33	33	33	36	38	41	76	432
Chicharrón	Cerdo	81	81	88	66	95	95	95	95	103	110	117	220	1.246
Hueso carnudo	Cerdo	50	50	55	41	59	59	59	59	64	68	73	137	774
Panceta	Cerdo	54	54	59	45	64	64	64	64	69	74	79	149	839
Pulpa	Cerdo	103	103	113	84	122	122	122	122	131	141	150	281	1.594
Lomo fino	Cerdo	10	10	11	8	12	12	12	12	13	14	15	27	156
Baby Rib	Cerdo	49	49	54	40	58	58	58	58	63	67	72	135	761
Tira de asado	Cerdo	54	54	59	45	64	64	64	64	69	74	79	149	839
Tomahawk	Cerdo	18	18	20	15	21	21	21	21	23	25	26	50	279
Lomo falda	Cerdo	93	93	101	76	109	109	109	109	118	126	135	252	1.430
Pollo vacío	Pollo	1.265	2.970	3.036	2.888	3.135	3.135	3.135	2.723	2.541	2.723	2.888	3.300	33.739
Pollo completo	Pollo	759	1.238	1.265	1.203	1.306	1.306	1.306	1.134	1.059	1.134	1.203	1.375	14.288
Pechuga	Pollo	850	347	354	337	366	366	366	318	296	318	337	385	4.640
Pierna	Pollo	486	198	202	193	209	209	209	182	169	182	193	220	2.652
Muslo	Pollo	546	223	228	217	235	235	235	204	191	204	217	248	2.983
Ala	Pollo	364	149	354	144	157	157	157	136	127	136	144	165	2.190
Pechuga filete	Pollo	486	198	1.265	193	209	209	209	182	169	182	193	220	3.715
Hueso pollo	Pollo	304	124	127	120	131	131	131	113	106	113	120	138	1.658
Chorizo cervecero	Embutido	55	55	55	44	55	55	55	55	55	55	55	55	649
Chorizo paisa	Embutido	55	55	55	44	55	55	55	55	55	55	55	55	649
Chorizo cuencano	Embutido	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	792
Chorizo argentino	Embutido	44	44	44	33	44	44	44	44	44	44	44	44	517
Chorizo butifarra	Embutido	44	44	44	33	44	44	44	44	44	44	44	44	517
Morcilla	Embutido	44	44	44	33	44	44	44	44	44	44	44	44	517
Longaniza	Embutido	44	44	44	33	44	44	44	44	44	44	44	44	517
Tocino	Embutido	44	44	44	33	44	44	44	44	44	44	44	44	517
<b>TOTAL</b>		<b>14.046</b>	<b>13.466</b>	<b>15.983</b>	<b>12.421</b>	<b>14.581</b>	<b>14.581</b>	<b>15.063</b>	<b>13.340</b>	<b>13.174</b>	<b>14.155</b>	<b>14.139</b>	<b>16.238</b>	<b>171.187</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 3
Lomo Fino	Res	97	84	97	76	90	90	97	84	84	90	84	69	1.042
Lomo asado	Res	259	221	259	202	240	240	259	221	221	240	221	185	2.768
Pulpa Prieta	Res	512	439	512	402	475	475	512	439	439	475	439	365	5.484
Pulpa Blanca	Res	351	300	351	275	326	326	351	300	300	326	300	251	3.757
Pajarilla	Res	331	284	331	261	308	308	331	284	284	308	284	237	3.551
Pulpa Larga	Res	330	283	330	260	306	306	330	283	283	306	283	235	3.535
Salón	Res	119	102	119	94	111	111	119	102	102	111	102	85	1.277
Carne Estofado	Res	673	576	673	529	625	625	673	576	576	625	576	481	7.208
Falda	Res	207	177	207	163	193	193	207	177	177	193	177	149	2.220
Ossobuco	Res	25	22	25	20	23	23	25	22	22	23	22	18	270
Costilla Carnuda	Res	1.209	1.036	1.209	949	1.122	1.122	1.209	1.036	1.036	1.122	1.036	864	12.950
Hueso Carnudo	Res	1.745	1.496	1.745	1.371	1.620	1.620	1.745	1.496	1.496	1.620	1.496	1.246	18.696
Carne molida especial	Res	332	285	332	262	309	309	332	285	285	309	285	238	3.563
Carne molida corriente	Res	735	630	735	578	682	682	735	630	630	682	630	525	7.874
Entraña	Res	25	22	25	20	24	24	25	22	22	24	22	19	274
Ribeye	Res	183	156	183	143	169	169	183	156	156	169	156	131	1.954
Bife de chorizo	Res	101	87	101	79	95	95	101	87	87	95	87	73	1.088
Picaña	Res	58	51	58	46	55	55	58	51	51	55	51	42	631
T-Bone	Res	78	66	78	61	73	73	78	66	66	73	66	55	833
Tomahawk	Res	85	73	85	66	78	78	85	73	73	78	73	61	908
Chuletero	Cerdo	254	254	277	208	300	300	300	300	323	347	370	692	3.925
Costilla	Cerdo	150	150	164	122	177	177	177	177	190	205	218	408	2.315
Pernil	Cerdo	422	422	461	347	499	499	499	499	538	576	615	1.153	6.530
Brazo	Cerdo	167	167	182	136	197	197	197	197	212	228	242	454	2.576
Lonja especial	Cerdo	54	54	58	44	63	63	63	63	68	73	78	146	827
Cuero especial	Cerdo	39	39	43	32	46	46	46	46	50	53	56	106	602
Cuero corriente	Cerdo	28	28	30	22	32	32	32	32	34	36	40	74	420
Fritada económica	Cerdo	70	70	77	57	84	84	84	84	90	96	102	193	1.091
Carne de cerdo	Cerdo	61	61	66	50	72	72	72	72	77	83	88	166	940
Rabo	Cerdo	28	28	30	22	33	33	33	33	35	37	40	75	427
Nuca	Cerdo	130	130	142	107	154	154	154	154	166	177	189	355	2.012
Grasa/unto	Cerdo	31	31	33	25	36	36	36	36	40	42	45	84	475
Chicharrón	Cerdo	89	89	97	73	105	105	105	105	113	121	129	242	1.373
Hueso carnudo	Cerdo	55	55	61	45	65	65	65	65	70	75	80	151	852
Panceta	Cerdo	59	59	65	50	70	70	70	70	76	81	87	164	921
Pulpa	Cerdo	113	113	124	92	134	134	134	134	144	155	165	309	1.751
Lomo fino	Cerdo	11	11	12	9	13	13	13	13	14	15	17	30	171
Baby Rib	Cerdo	54	54	59	44	64	64	64	64	69	74	79	149	838
Tira de asado	Cerdo	59	59	65	50	70	70	70	70	76	81	87	164	921
Tomahawk	Cerdo	20	20	22	17	23	23	23	23	25	28	29	55	308
Lomo falda	Cerdo	102	102	111	84	120	120	120	120	130	139	149	277	1.574
Pollo vacío	Pollo	1.392	3.267	3.340	3.177	3.449	3.449	3.449	2.995	2.995	3.177	3.177	3.630	37.115
Pollo completo	Pollo	835	1.362	1.392	1.323	1.437	1.437	1.437	1.247	1.165	1.247	1.323	1.513	15.718
Pechuga	Pollo	935	382	389	371	403	403	403	350	326	350	371	424	5.107
Pierna	Pollo	535	218	222	212	230	230	230	200	186	200	212	242	2.917
Muslo	Pollo	601	245	251	239	259	259	259	224	210	224	239	273	3.283
Ala	Pollo	400	164	389	158	173	173	173	150	140	150	158	182	2.410
Pechuga filete	Pollo	535	218	1.392	212	230	230	230	200	186	200	212	242	4.087
Hueso pollo	Pollo	334	136	140	132	144	144	144	124	117	124	132	152	1.823
Chorizo cervecero	Embutido	61	61	61	48	61	61	61	61	61	61	61	61	719
Chorizo paisa	Embutido	61	61	61	48	61	61	61	61	61	61	61	61	719
Chorizo cuencano	Embutido	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	876
Chorizo argentino	Embutido	48	48	48	36	48	48	48	48	48	48	48	48	564
Chorizo butifarra	Embutido	48	48	48	36	48	48	48	48	48	48	48	48	564
Morcilla	Embutido	48	48	48	36	48	48	48	48	48	48	48	48	564
Longaniza	Embutido	48	48	48	36	48	48	48	48	48	48	48	48	564
Tocino	Embutido	48	48	48	36	48	48	48	48	48	48	48	48	564
<b>TOTAL</b>		<b>15.453</b>	<b>14.813</b>	<b>17.584</b>	<b>13.666</b>	<b>16.041</b>	<b>16.041</b>	<b>16.572</b>	<b>14.672</b>	<b>14.490</b>	<b>15.571</b>	<b>15.554</b>	<b>17.869</b>	<b>188.326</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA ESPERADA: AÑO 4

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICEMBRE	TOTAL AÑO 4
Lomo Fino	Res	112	97	112	87	104	104	112	97	97	104	97	79	1.202
Lomo asado	Res	298	254	298	232	276	276	298	254	254	276	254	213	3.183
Pulpa Prieta	Res	589	505	589	462	546	546	589	505	505	546	505	420	6.307
Pulpa Blanca	Res	404	345	404	316	375	375	404	345	345	375	345	289	4.322
Pajarilla	Res	381	327	381	300	354	354	381	327	327	354	327	273	4.086
Pulpa Larga	Res	380	325	380	299	352	352	380	325	325	352	325	270	4.065
Salón	Res	137	117	137	108	128	128	137	117	117	128	117	98	1.469
Carne Estofado	Res	774	662	774	608	719	719	774	662	662	719	662	553	8.288
Falda	Res	238	204	238	187	222	222	238	204	204	222	204	171	2.554
Ossobuco	Res	29	25	29	23	26	26	29	25	25	26	25	21	309
Costilla Carnuda	Res	1.390	1.191	1.390	1.091	1.290	1.290	1.390	1.191	1.191	1.290	1.191	994	14.889
Hueso Carnudo	Res	2.007	1.720	2.007	1.577	1.863	1.863	2.007	1.720	1.720	1.863	1.720	1.433	21.500
Carne molida especial	Res	382	328	382	301	355	355	382	328	328	355	328	274	4.098
Carne molida corriente	Res	845	725	845	665	784	784	845	725	725	784	725	604	9.056
Entraña	Res	29	25	29	23	28	28	29	25	25	28	25	22	316
Ribeye	Res	210	179	210	164	194	194	210	179	179	194	179	151	2.243
Bife de chorizo	Res	116	100	116	91	109	109	116	100	100	109	100	84	1.250
Picana	Res	67	59	67	53	63	63	67	59	59	63	59	48	727
T-Bone	Res	90	76	90	70	84	84	90	76	76	84	76	63	959
Tomahawk	Res	98	84	98	76	90	90	98	84	84	90	84	70	1.046
Chuletero	Cerdo	292	292	319	239	345	345	345	345	371	399	426	796	4.514
Costilla	Cerdo	173	173	189	140	204	204	204	204	219	236	251	469	2.666
Pernil	Cerdo	485	485	530	399	574	574	574	574	619	662	707	1.326	7.509
Brazo	Cerdo	192	192	209	156	227	227	227	227	244	262	278	522	2.963
Lonja especial	Cerdo	62	62	67	51	72	72	72	72	78	84	90	168	950
Cuero especial	Cerdo	45	45	49	37	53	53	53	53	58	61	64	122	693
Cuero corriente	Cerdo	32	32	35	25	37	37	37	37	39	41	46	85	483
Fritada económica	Cerdo	81	81	89	66	97	97	97	97	104	110	117	222	1.258
Carne de cerdo	Cerdo	70	70	76	58	83	83	83	83	89	95	101	191	1.082
Rabo	Cerdo	32	32	35	25	38	38	38	38	40	43	46	86	491
Nuca	Cerdo	150	150	163	123	177	177	177	177	191	204	217	408	2.314
Grasa/unto	Cerdo	36	36	38	29	41	41	41	41	46	48	52	97	546
Chicharrón	Cerdo	102	102	112	84	121	121	121	121	130	139	148	278	1.579
Hueso carnudo	Cerdo	63	63	70	52	75	75	75	75	81	86	92	174	981
Panceta	Cerdo	68	68	75	58	81	81	81	81	87	93	100	189	1.062
Pulpa	Cerdo	130	130	143	106	154	154	154	154	166	178	190	355	2.014
Lomo fino	Cerdo	13	13	14	10	15	15	15	15	16	17	20	35	198
Baby Rib	Cerdo	62	62	68	51	74	74	74	74	79	85	91	171	965
Tira de asado	Cerdo	68	68	75	58	81	81	81	81	87	93	100	189	1.062
Tomahawk	Cerdo	23	23	25	20	26	26	26	26	29	32	33	63	352
Lomo falda	Cerdo	117	117	128	97	138	138	138	138	150	160	171	319	1.811
Pollo vacio	Pollo	1.601	3.757	3.841	3.654	3.966	3.966	3.966	3.444	3.214	3.444	3.654	4.175	42.682
Pollo completo	Pollo	960	1.566	1.601	1.521	1.653	1.653	1.653	1.434	1.340	1.434	1.521	1.740	18.076
Pechuga	Pollo	1.075	439	447	427	463	463	463	403	375	403	427	488	5.873
Pierna	Pollo	615	251	255	244	265	265	265	230	214	230	244	278	3.356
Muslo	Pollo	691	282	289	275	298	298	298	258	242	258	275	314	3.778
Ala	Pollo	460	189	447	182	199	199	199	173	161	173	182	209	2.773
Pechuga filete	Pollo	615	251	1.601	244	265	265	265	230	214	230	244	278	4.702
Hueso pollo	Pollo	384	156	161	152	166	166	166	143	135	143	152	175	2.099
Chorizo cervecero	Embutido	70	70	70	55	70	70	70	70	70	70	70	70	825
Chorizo paisa	Embutido	70	70	70	55	70	70	70	70	70	70	70	70	825
Chorizo cuencano	Embutido	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84	1.008
Chorizo argentino	Embutido	55	55	55	41	55	55	55	55	55	55	55	55	646
Chorizo butifarra	Embutido	55	55	55	41	55	55	55	55	55	55	55	55	646
Morcilla	Embutido	55	55	55	41	55	55	55	55	55	55	55	55	646
Longaniza	Embutido	55	55	55	41	55	55	55	55	55	55	55	55	646
Tocino	Embutido	55	55	55	41	55	55	55	55	55	55	55	55	646
<b>TOTAL</b>		<b>17.772</b>	<b>17.034</b>	<b>20.226</b>	<b>15.715</b>	<b>18.449</b>	<b>18.449</b>	<b>19.063</b>	<b>16.875</b>	<b>16.665</b>	<b>17.904</b>	<b>17.886</b>	<b>20.551</b>	<b>216.589</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA ESPERADA: AÑO 5**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DECIEMBRE	TOTAL AÑO 5
Lomo Fino	Res	129	112	129	100	120	120	129	112	112	120	112	91	1.386
Lomo asado	Res	343	292	343	267	317	317	343	292	292	317	292	245	3.660
Pulpa Prieta	Res	677	581	677	531	628	628	677	581	581	628	581	483	7.253
Pulpa Blanca	Res	465	397	465	363	431	431	465	397	397	431	397	332	4.971
Pajarilla	Res	438	376	438	345	407	407	438	376	376	407	376	314	4.698
Pulpa Larga	Res	437	374	437	344	405	405	437	374	374	405	374	311	4.677
Salón	Res	158	135	158	124	147	147	158	135	135	147	135	113	1.692
Carne Estofado	Res	890	761	890	699	827	827	890	761	761	827	761	636	9.530
Falda	Res	274	235	274	215	255	255	274	235	235	255	235	197	2.939
Ossobuco	Res	33	29	33	26	30	30	33	29	29	30	29	24	355
Costilla Carnuda	Res	1.599	1.370	1.599	1.255	1.484	1.484	1.599	1.370	1.370	1.484	1.370	1.143	17.127
Hueso Carnudo	Res	2.308	1.978	2.308	1.814	2.142	2.142	2.308	1.978	1.978	2.142	1.978	1.648	24.724
Carne molida especial	Res	439	377	439	346	408	408	439	377	377	408	377	315	4.710
Carne molida corriente	Res	972	834	972	765	902	902	972	834	834	902	834	695	10.418
Entraña	Res	33	29	33	26	32	32	33	29	29	32	29	25	362
Ribeye	Res	242	206	242	189	223	223	242	206	206	223	206	174	2.582
Bife de chorizo	Res	133	115	133	105	125	125	133	115	115	125	115	97	1.436
Picaña	Res	77	68	77	61	72	72	77	68	68	72	68	55	835
T-Bone	Res	104	87	104	81	97	97	104	87	87	97	87	72	1.104
Tomahawk	Res	113	97	113	87	104	104	113	97	97	104	97	81	1.207
Chuletero	Cerdo	336	336	367	275	397	397	397	397	427	459	490	915	5.193
Costilla	Cerdo	199	199	217	161	235	235	235	235	252	271	289	539	3.067
Pernil	Cerdo	558	558	610	459	660	660	660	660	712	761	813	1.525	8.636
Brazo	Cerdo	221	221	240	179	261	261	261	261	281	301	320	600	3.407
Lonja especial	Cerdo	71	71	77	59	83	83	83	83	90	97	104	193	1.094
Cuero especial	Cerdo	52	52	56	43	61	61	61	61	67	70	74	140	798
Cuero corriente	Cerdo	37	37	40	29	43	43	43	43	45	47	53	98	558
Fritada económica	Cerdo	93	93	102	76	112	112	112	112	127	135	125	255	1.449
Carne de cerdo	Cerdo	81	81	87	67	95	95	95	95	102	109	116	220	1.243
Rabo	Cerdo	37	37	40	29	44	44	44	44	46	49	53	99	566
Nuca	Cerdo	173	173	187	141	204	204	204	204	220	235	250	469	2.664
Grasa/unto	Cerdo	41	41	44	33	47	47	47	47	53	55	60	112	627
Chicharrón	Cerdo	117	117	129	97	139	139	139	139	150	160	170	320	1.816
Hueso carnudo	Cerdo	72	72	81	60	86	86	86	86	93	99	106	200	1.127
Panceta	Cerdo	78	78	86	67	93	93	93	93	100	107	115	217	1.220
Pulpa	Cerdo	150	150	164	122	177	177	177	177	191	205	219	408	2.317
Lomo fino	Cerdo	15	15	16	12	17	17	17	17	18	20	23	40	227
Baby Rib	Cerdo	71	71	78	59	85	85	85	85	91	98	105	197	1.110
Tira de asado	Cerdo	78	78	86	67	93	93	93	93	100	107	115	217	1.220
Tomahawk	Cerdo	26	26	29	23	30	30	30	30	33	37	38	72	404
Lomo falda	Cerdo	135	135	147	112	159	159	159	159	173	184	197	367	2.086
Pollo vacío	Pollo	1.841	4.321	4.417	4.202	4.561	4.561	4.561	3.961	3.696	3.961	4.202	4.801	49.085
Pollo completo	Pollo	1.104	1.801	1.841	1.749	1.901	1.901	1.901	1.649	1.541	1.649	1.749	2.001	20.787
Pechuga	Pollo	1.236	505	514	491	532	532	532	463	431	463	491	561	6.751
Pierna	Pollo	707	289	293	281	305	305	305	265	246	265	281	320	3.862
Muslo	Pollo	795	324	332	316	343	343	343	297	278	297	316	361	4.345
Ala	Pollo	529	217	514	209	229	229	229	199	185	199	209	240	3.188
Pechuga filete	Pollo	707	289	1.841	281	305	305	305	265	246	265	281	320	5.410
Hueso pollo	Pollo	442	179	185	175	191	191	191	164	155	164	175	201	2.413
Chorizo cervecero	Embutido	81	81	81	63	81	81	81	81	81	81	81	81	954
Chorizo paisa	Embutido	81	81	81	63	81	81	81	81	81	81	81	81	954
Chorizo cuencano	Embutido	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	1.164
Chorizo argentino	Embutido	63	63	63	47	63	63	63	63	63	63	63	63	740
Chorizo butifarra	Embutido	63	63	63	47	63	63	63	63	63	63	63	63	740
Morcilla	Embutido	63	63	63	47	63	63	63	63	63	63	63	63	740
Longaniza	Embutido	63	63	63	47	63	63	63	63	63	63	63	63	740
Tocino	Embutido	63	63	63	47	63	63	63	63	63	63	63	63	740
<b>TOTAL</b>		<b>20.440</b>	<b>19.593</b>	<b>23.258</b>	<b>18.075</b>	<b>21.218</b>	<b>21.218</b>	<b>21.926</b>	<b>19.411</b>	<b>19.169</b>	<b>20.591</b>	<b>20.576</b>	<b>23.633</b>	<b>249.108</b>



## Anexo 3

### Ventas totales por producto y por año

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**PRECIOS DE VENTA INDIVIDUALES**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Lomo Fino	\$ 15,99	\$ 16,79	\$ 17,63	\$ 18,51	\$ 19,44
Lomo asado	\$ 11,55	\$ 12,13	\$ 12,73	\$ 13,37	\$ 14,04
Pulpa Prieta	\$ 8,40	\$ 8,82	\$ 9,26	\$ 9,72	\$ 10,21
Pulpa Blanca	\$ 7,99	\$ 8,39	\$ 8,81	\$ 9,25	\$ 9,71
Pajarilla	\$ 8,20	\$ 8,61	\$ 9,04	\$ 9,49	\$ 9,97
Pulpa Larga	\$ 7,65	\$ 8,03	\$ 8,43	\$ 8,86	\$ 9,30
Salón	\$ 7,99	\$ 8,39	\$ 8,81	\$ 9,25	\$ 9,71
Carne Estofado	\$ 6,30	\$ 6,62	\$ 6,95	\$ 7,29	\$ 7,66
Falda	\$ 5,35	\$ 5,62	\$ 5,90	\$ 6,19	\$ 6,50
Ossobuco	\$ 3,60	\$ 3,78	\$ 3,97	\$ 4,17	\$ 4,38
Costilla Carnuda	\$ 4,40	\$ 4,62	\$ 4,85	\$ 5,09	\$ 5,35
Hueso Carnudo	\$ 1,70	\$ 1,79	\$ 1,87	\$ 1,97	\$ 2,07
Carne molida especiada	\$ 6,15	\$ 6,46	\$ 6,78	\$ 7,12	\$ 7,48
Carne molida corriente	\$ 4,00	\$ 4,20	\$ 4,41	\$ 4,63	\$ 4,86
Entraña	\$ 6,85	\$ 7,19	\$ 7,55	\$ 7,93	\$ 8,33
Ribeye	\$ 17,00	\$ 17,85	\$ 18,74	\$ 19,68	\$ 20,66
Bife de chorizo	\$ 13,10	\$ 13,76	\$ 14,44	\$ 15,16	\$ 15,92
Picana	\$ 12,65	\$ 13,28	\$ 13,95	\$ 14,64	\$ 15,38
T-Bone	\$ 8,50	\$ 8,93	\$ 9,37	\$ 9,84	\$ 10,33
Tomahawk	\$ 8,10	\$ 8,51	\$ 8,93	\$ 9,38	\$ 9,85
Chuletero	\$ 6,10	\$ 6,41	\$ 6,73	\$ 7,06	\$ 7,41
Costilla	\$ 8,65	\$ 9,08	\$ 9,54	\$ 10,01	\$ 10,51
Pernil	\$ 5,10	\$ 5,36	\$ 5,62	\$ 5,90	\$ 6,20
Brazo	\$ 4,85	\$ 5,09	\$ 5,35	\$ 5,61	\$ 5,90
Lonja especial	\$ 4,55	\$ 4,78	\$ 5,02	\$ 5,27	\$ 5,53
Cuero especial	\$ 4,55	\$ 4,78	\$ 5,02	\$ 5,27	\$ 5,53
Cuero corriente	\$ 3,85	\$ 4,04	\$ 4,24	\$ 4,46	\$ 4,68
Fritada económica	\$ 4,95	\$ 5,20	\$ 5,46	\$ 5,73	\$ 6,02
Carne de cerdo	\$ 6,50	\$ 6,83	\$ 7,17	\$ 7,52	\$ 7,90
Rabo	\$ 4,05	\$ 4,25	\$ 4,47	\$ 4,69	\$ 4,92
Nuca	\$ 4,76	\$ 5,00	\$ 5,25	\$ 5,51	\$ 5,79
Grasa/unto	\$ 2,78	\$ 2,92	\$ 3,06	\$ 3,22	\$ 3,38
Chicharrón	\$ 4,02	\$ 4,22	\$ 4,43	\$ 4,65	\$ 4,89
Hueso carnudo	\$ 3,20	\$ 3,36	\$ 3,53	\$ 3,70	\$ 3,89
Panceta	\$ 7,62	\$ 8,00	\$ 8,40	\$ 8,82	\$ 9,26
Pulpa	\$ 11,25	\$ 11,81	\$ 12,40	\$ 13,02	\$ 13,67
Lomo fino	\$ 10,20	\$ 10,71	\$ 11,25	\$ 11,81	\$ 12,40
Baby Rib	\$ 9,65	\$ 10,13	\$ 10,64	\$ 11,17	\$ 11,73
Tira de asado	\$ 8,00	\$ 8,40	\$ 8,82	\$ 9,26	\$ 9,72
Tomahawk	\$ 10,00	\$ 10,50	\$ 11,03	\$ 11,58	\$ 12,16
Lomo falda	\$ 9,20	\$ 9,66	\$ 10,14	\$ 10,65	\$ 11,18
Pollo vacío	\$ 2,98	\$ 3,13	\$ 3,29	\$ 3,45	\$ 3,62
Pollo completo	\$ 2,70	\$ 2,84	\$ 2,98	\$ 3,13	\$ 3,28
Pechuga	\$ 5,20	\$ 5,46	\$ 5,73	\$ 6,02	\$ 6,32
Pierna	\$ 4,25	\$ 4,46	\$ 4,69	\$ 4,92	\$ 5,17
Muslo	\$ 3,35	\$ 3,52	\$ 3,69	\$ 3,88	\$ 4,07
Ala	\$ 4,00	\$ 4,20	\$ 4,41	\$ 4,63	\$ 4,86
Pechuga filete	\$ 6,20	\$ 6,51	\$ 6,84	\$ 7,18	\$ 7,54
Hueso pollo	\$ 1,75	\$ 1,84	\$ 1,93	\$ 2,03	\$ 2,13
Chorizo cervecero	\$ 2,65	\$ 2,78	\$ 2,92	\$ 3,07	\$ 3,22
Chorizo paisa	\$ 3,20	\$ 3,36	\$ 3,53	\$ 3,70	\$ 3,89
Chorizo cuencano	\$ 2,85	\$ 2,99	\$ 3,14	\$ 3,30	\$ 3,46
Chorizo argentino	\$ 4,50	\$ 4,73	\$ 4,96	\$ 5,21	\$ 5,47
Chorizo butifarra	\$ 3,20	\$ 3,36	\$ 3,53	\$ 3,70	\$ 3,89
Morcilla	\$ 3,00	\$ 3,15	\$ 3,31	\$ 3,47	\$ 3,65
Longaniza	\$ 3,80	\$ 3,99	\$ 4,19	\$ 4,40	\$ 4,62
Tocino	\$ 5,85	\$ 6,14	\$ 6,45	\$ 6,77	\$ 7,11

**RESUMEN VENTAS TOTALES (RESUMEN)**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	Categoría
Lomo Fino	\$ 13.736,03	\$ 15.882,87	\$ 18.369,39	\$ 22.249,53	\$ 26.938,22	Res
Lomo asado	\$ 26.402,50	\$ 30.500,66	\$ 35.247,37	\$ 42.558,52	\$ 51.383,10	Res
Pulpa Prieta	\$ 38.054,25	\$ 43.958,88	\$ 50.787,32	\$ 61.329,58	\$ 74.054,96	Res
Pulpa Blanca	\$ 24.805,96	\$ 28.650,14	\$ 33.095,32	\$ 39.976,01	\$ 48.277,83	Res
Pajarilla	\$ 24.054,69	\$ 27.784,47	\$ 32.102,82	\$ 38.786,46	\$ 46.825,68	Res
Pulpa Larga	\$ 22.346,96	\$ 25.800,39	\$ 29.814,63	\$ 35.998,95	\$ 43.489,66	Res
Salón	\$ 8.439,45	\$ 9.740,21	\$ 11.249,06	\$ 13.587,40	\$ 16.432,53	Res
Carne Estofado	\$ 37.546,74	\$ 43.354,71	\$ 50.064,97	\$ 60.444,69	\$ 72.977,78	Res
Falda	\$ 9.812,78	\$ 11.324,88	\$ 13.094,39	\$ 15.817,67	\$ 19.112,19	Res
Ossobuco	\$ 806,78	\$ 929,88	\$ 1.071,63	\$ 1.287,74	\$ 1.553,42	Res
Costilla Carnuda	\$ 47.094,73	\$ 54.391,26	\$ 62.820,45	\$ 75.837,87	\$ 91.599,09	Res
Hueso Carnudo	\$ 26.268,34	\$ 30.337,86	\$ 35.040,98	\$ 42.311,19	\$ 51.088,70	Res
Carne molida especiada	\$ 18.113,60	\$ 20.915,84	\$ 24.158,48	\$ 29.175,28	\$ 35.208,96	Res
Carne molida corriente	\$ 26.030,68	\$ 30.063,60	\$ 34.724,34	\$ 41.933,81	\$ 50.652,58	Res
Entraña	\$ 1.547,40	\$ 1.798,13	\$ 2.069,28	\$ 2.505,80	\$ 3.014,09	Res
Ribeye	\$ 27.479,66	\$ 31.719,45	\$ 36.622,85	\$ 44.141,40	\$ 53.353,43	Res
Bife de chorizo	\$ 11.756,75	\$ 13.589,94	\$ 15.713,71	\$ 18.956,11	\$ 22.865,62	Res
Picana	\$ 6.581,57	\$ 7.610,87	\$ 8.800,32	\$ 10.646,16	\$ 12.839,09	Res
T-Bone	\$ 5.840,87	\$ 6.747,30	\$ 7.806,25	\$ 9.436,38	\$ 11.406,31	Res
Tomahawk	\$ 6.040,20	\$ 6.999,62	\$ 8.108,67	\$ 9.808,09	\$ 11.883,64	Res
Chuletero	\$ 19.780,97	\$ 22.859,45	\$ 26.396,61	\$ 31.875,67	\$ 38.503,96	Cerdo
Costilla	\$ 16.543,13	\$ 19.109,58	\$ 22.077,29	\$ 26.695,87	\$ 32.246,83	Cerdo
Pernil	\$ 27.544,59	\$ 31.797,99	\$ 36.716,56	\$ 44.332,29	\$ 53.535,27	Cerdo
Brazo	\$ 10.326,86	\$ 11.926,64	\$ 13.774,19	\$ 16.635,71	\$ 20.084,96	Cerdo
Lonja especial	\$ 3.107,04	\$ 3.587,90	\$ 4.148,54	\$ 5.003,83	\$ 6.050,43	Cerdo
Cuero especial	\$ 2.259,09	\$ 2.608,52	\$ 3.019,86	\$ 3.650,17	\$ 4.413,38	Cerdo
Cuero corriente	\$ 1.327,64	\$ 1.536,15	\$ 1.782,74	\$ 2.152,66	\$ 2.611,27	Cerdo
Fritada económica	\$ 4.455,74	\$ 5.150,72	\$ 5.954,00	\$ 7.208,65	\$ 8.718,28	Cerdo
Carne de cerdo	\$ 5.045,71	\$ 5.808,08	\$ 6.736,28	\$ 8.141,58	\$ 9.820,68	Cerdo
Rabo	\$ 1.421,86	\$ 1.645,72	\$ 1.906,61	\$ 2.302,00	\$ 2.786,30	Cerdo
Nuca	\$ 7.913,98	\$ 9.141,34	\$ 10.558,77	\$ 12.750,82	\$ 15.413,40	Cerdo
Grasa/unto	\$ 1.091,25	\$ 1.261,01	\$ 1.455,85	\$ 1.757,14	\$ 2.118,70	Cerdo
Chicharrón	\$ 4.556,62	\$ 5.259,37	\$ 6.085,20	\$ 7.348,12	\$ 8.873,58	Cerdo
Hueso carnudo	\$ 2.252,50	\$ 2.600,64	\$ 3.005,86	\$ 3.634,02	\$ 4.383,60	Cerdo
Panceta	\$ 5.829,30	\$ 6.712,84	\$ 7.737,37	\$ 9.368,01	\$ 11.299,83	Cerdo
Pulpa	\$ 16.313,22	\$ 18.829,13	\$ 21.717,87	\$ 26.228,89	\$ 31.683,69	Cerdo
Lomo fino	\$ 1.430,55	\$ 1.670,76	\$ 1.922,98	\$ 2.337,94	\$ 2.814,38	Cerdo
Baby Rib	\$ 6.693,24	\$ 7.710,83	\$ 8.915,59	\$ 10.780,09	\$ 13.019,90	Cerdo
Tira de asado	\$ 6.120,00	\$ 7.047,60	\$ 8.123,22	\$ 9.835,18	\$ 11.863,34	Cerdo
Tomahawk	\$ 2.550,00	\$ 2.929,50	\$ 3.395,70	\$ 4.074,84	\$ 4.910,65	Cerdo
Lomo falda	\$ 11.964,60	\$ 13.813,80	\$ 15.965,08	\$ 19.287,42	\$ 23.327,02	Cerdo
Pollo vacío	\$ 91.396,60	\$ 105.569,33	\$ 121.939,48	\$ 147.241,06	\$ 177.796,11	Pollo
Pollo completo	\$ 35.073,00	\$ 40.506,48	\$ 46.788,56	\$ 56.498,12	\$ 68.220,17	Pollo
Pechuga	\$ 21.927,36	\$ 25.334,40	\$ 29.278,43	\$ 35.353,40	\$ 42.670,59	Pollo
Pierna	\$ 10.240,80	\$ 11.834,55	\$ 13.667,97	\$ 16.511,21	\$ 19.950,71	Pollo
Muslo	\$ 9.081,18	\$ 10.492,70	\$ 12.125,35	\$ 14.651,25	\$ 17.692,61	Pollo
Ala	\$ 7.964,80	\$ 9.198,00	\$ 10.628,10	\$ 12.840,38	\$ 15.500,14	Pollo
Pechuga filete	\$ 20.928,72	\$ 24.184,65	\$ 27.936,69	\$ 33.747,55	\$ 40.770,51	Pollo
Hueso pollo	\$ 2.635,50	\$ 3.046,58	\$ 3.517,25	\$ 4.252,25	\$ 5.132,78	Pollo
Chorizo cervceco	\$ 1.563,50	\$ 1.805,84	\$ 2.100,65	\$ 2.530,86	\$ 3.072,92	Embutido
Chorizo paisa	\$ 1.888,00	\$ 2.180,64	\$ 2.536,63	\$ 3.056,13	\$ 3.710,70	Embutido
Chorizo cuenca	\$ 2.052,00	\$ 2.370,06	\$ 2.752,50	\$ 3.325,63	\$ 4.032,32	Embutido
Chorizo argenti	\$ 2.115,00	\$ 2.442,83	\$ 2.798,15	\$ 3.365,22	\$ 4.047,64	Embutido
Chorizo butifarra	\$ 1.504,00	\$ 1.737,12	\$ 1.989,79	\$ 2.393,04	\$ 2.878,32	Embutido
Morcilla	\$ 1.410,00	\$ 1.628,55	\$ 1.865,43	\$ 2.243,48	\$ 2.698,42	Embutido
Longaniza	\$ 1.786,00	\$ 2.062,83	\$ 2.362,88	\$ 2.841,74	\$ 3.418,00	Embutido
Tocino	\$ 2.749,50	\$ 3.175,67	\$ 3.637,59	\$ 4.374,78	\$ 5.261,93	Embutido
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 755.603,76</b>	<b>\$ 872.678,73</b>	<b>\$ 1.008.083,82</b>	<b>\$ 1.217.415,60</b>	<b>\$ 1.470.290,19</b>	

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 1

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 1
Lomo Fino	1.282,03	1.098,88	1.282,03	1.007,31	1.190,46	1.190,46	1.282,03	1.098,88	1.098,88	1.190,46	1.098,88	915,74	13.736,03
Lomo asado	2.464,23	2.112,20	2.464,23	1.936,18	2.288,22	2.288,22	2.464,23	2.112,20	2.112,20	2.288,22	2.112,20	1.760,17	26.402,50
Pulpa Prieta	3.551,73	3.044,34	3.551,73	2.790,65	3.298,04	3.298,04	3.551,73	3.044,34	3.044,34	3.298,04	3.044,34	2.536,95	38.054,25
Pulpa Blanca	2.315,22	1.984,48	2.315,22	1.819,10	2.149,85	2.149,85	2.315,22	1.984,48	1.984,48	2.149,85	1.984,48	1.653,73	24.805,96
Pajarilla	2.245,10	1.924,38	2.245,10	1.764,01	2.084,74	2.084,74	2.245,10	1.924,38	1.924,38	2.084,74	1.924,38	1.603,65	24.054,69
Pulpa Larga	2.085,72	1.787,76	2.085,72	1.638,78	1.936,74	1.936,74	2.085,72	1.787,76	1.787,76	1.936,74	1.787,76	1.489,80	22.346,96
Salón	787,68	675,16	787,68	618,89	731,42	731,42	787,68	675,16	675,16	731,42	675,16	562,63	8.439,45
Carne Estofado	3.504,36	3.003,74	3.504,36	2.753,43	3.254,05	3.254,05	3.504,36	3.003,74	3.003,74	3.254,05	3.003,74	2.503,12	37.546,74
Falda	915,86	785,02	915,86	719,60	850,44	850,44	915,86	785,02	785,02	850,44	785,02	654,19	9.812,78
Ossobuco	75,30	64,54	75,30	59,16	69,92	69,92	75,30	64,54	64,54	69,92	64,54	53,79	806,78
Costilla Carnuda	4.395,51	3.767,58	4.395,51	3.453,61	4.081,54	4.081,54	4.395,51	3.767,58	3.767,58	4.081,54	3.767,58	3.139,65	47.094,73
Hueso Carnudo	2.451,71	2.101,47	2.451,71	1.926,34	2.276,59	2.276,59	2.451,71	2.101,47	2.101,47	2.276,59	2.101,47	1.751,22	26.268,34
Carne molida especial	1.690,60	1.449,09	1.690,60	1.328,33	1.569,85	1.569,85	1.690,60	1.449,09	1.449,09	1.569,85	1.449,09	1.207,57	18.113,60
Carne molida corriente	2.429,53	2.082,45	2.429,53	1.908,92	2.255,99	2.255,99	2.429,53	2.082,45	2.082,45	2.255,99	2.082,45	1.735,38	26.030,68
Entraña	144,42	123,79	144,42	113,48	134,11	134,11	144,42	123,79	123,79	134,11	123,79	103,16	1.547,40
Ribeye	2.564,77	2.198,37	2.564,77	2.015,17	2.381,57	2.381,57	2.564,77	2.198,37	2.198,37	2.381,57	2.198,37	1.831,98	27.479,66
Bife de chorizo	1.097,30	940,54	1.097,30	862,16	1.018,92	1.018,92	1.097,30	940,54	940,54	1.018,92	940,54	783,78	11.756,75
Piña	614,28	526,53	614,28	482,65	570,40	570,40	614,28	526,53	526,53	570,40	526,53	438,77	6.581,57
T-Bone	545,15	467,27	545,15	428,33	506,21	506,21	545,15	467,27	467,27	506,21	467,27	389,39	5.840,87
Tomahawk	563,75	483,22	563,75	442,95	523,48	523,48	563,75	483,22	483,22	523,48	483,22	402,68	6.040,20
Chuletero	1.279,95	1.279,95	1.396,30	1.047,23	1.512,66	1.512,66	1.512,66	1.512,66	1.629,02	1.745,38	1.861,74	3.490,76	19.780,97
Costilla	1.070,44	1.070,44	1.167,75	875,81	1.265,06	1.265,06	1.265,06	1.265,06	1.362,38	1.459,69	1.557,00	2.919,38	16.543,13
Pernil	1.782,30	1.782,30	1.944,32	1.458,24	2.106,35	2.106,35	2.106,35	2.106,35	2.268,38	2.430,41	2.592,43	4.860,81	27.544,59
Brazo	668,21	668,21	728,96	546,72	789,70	789,70	789,70	789,70	850,45	911,19	971,94	1.822,39	10.326,86
Lonja especial	201,04	201,04	219,32	164,49	237,60	237,60	237,60	237,60	255,87	274,15	292,43	548,30	3.107,04
Cuero especial	146,18	146,18	159,47	119,60	172,75	172,75	172,75	172,75	186,04	199,33	212,62	398,66	2.259,09
Cuero corriente	85,91	85,91	93,72	70,29	101,53	101,53	101,53	101,53	109,33	117,14	124,95	234,29	1.327,64
Fritada económica	288,31	288,31	314,52	235,89	340,73	340,73	340,73	340,73	366,94	393,15	419,36	786,31	4.455,74
Carne de cerdo	326,49	326,49	356,17	267,13	385,85	385,85	385,85	385,85	415,53	445,21	474,89	890,42	5.045,71
Rabo	92,00	92,00	100,37	75,27	108,73	108,73	108,73	108,73	117,09	125,46	133,82	250,92	1.421,86
Nuca	512,08	512,08	558,63	418,98	605,19	605,19	605,19	605,19	651,74	698,29	744,84	1.396,58	7.913,98
Grasa/unto	70,61	70,61	77,03	57,77	83,45	83,45	83,45	83,45	89,87	96,29	102,71	192,57	1.091,25
Chicharrón	294,84	294,84	321,64	241,23	348,45	348,45	348,45	348,45	375,25	402,05	428,86	804,11	4.556,62
Hueso carnudo	145,75	145,75	159,00	119,25	172,25	172,25	172,25	172,25	185,50	198,75	212,00	397,50	2.252,50
Panceta	377,19	377,19	411,48	308,61	445,77	445,77	445,77	445,77	480,06	514,35	548,64	1.028,70	5.829,30
Pulpa	1.055,56	1.055,56	1.151,52	863,64	1.247,48	1.247,48	1.247,48	1.247,48	1.343,44	1.439,40	1.535,36	2.878,80	16.313,22
Lomo fino	92,57	92,57	100,98	75,74	109,40	109,40	109,40	109,40	117,81	126,23	134,64	252,45	1.401,55
Baby Rib	433,09	433,09	472,46	354,35	511,84	511,84	511,84	511,84	551,21	590,58	629,95	1.181,16	6.693,24
Tira de asado	396,00	396,00	432,00	324,00	468,00	468,00	468,00	468,00	504,00	540,00	576,00	1.080,00	6.120,00
Tomahawk	165,00	165,00	180,00	135,00	195,00	195,00	195,00	195,00	210,00	225,00	240,00	450,00	2.550,00
Lomo falda	774,18	774,18	844,56	633,42	914,94	914,94	914,94	914,94	985,32	1.055,70	1.126,08	2.111,40	11.964,60
Pollo vacío	3.427,00	3.046,00	3.427,00	2.722,50	3.214,50	3.214,50	3.427,00	3.046,00	3.046,00	3.214,50	3.046,00	2.531,00	41.396,60
Pollo completo	1.863,00	1.633,50	1.863,00	1.456,50	2.049,00	2.049,00	1.863,00	1.633,50	1.633,50	2.049,00	1.863,00	1.531,00	25.373,00
Pechuga	4.018,56	3.638,00	4.018,56	3.214,50	3.706,50	3.706,50	4.018,56	3.638,00	3.638,00	3.706,50	3.638,00	2.927,36	58.292,36
Pierna	1.876,80	1.656,00	1.876,80	1.461,00	2.054,00	2.054,00	1.876,80	1.656,00	1.656,00	2.054,00	1.876,80	1.561,00	28.240,80
Musto	1.664,28	1.456,38	1.664,28	1.288,00	1.776,06	1.776,06	1.664,28	1.456,38	1.456,38	1.776,06	1.664,28	1.359,53	23.811,18
Ala	1.324,80	1.176,00	1.324,80	1.008,00	1.392,00	1.392,00	1.324,80	1.176,00	1.176,00	1.392,00	1.324,80	1.072,00	19.664,80
Pechuga filete	2.737,92	2.463,00	2.737,92	2.184,00	2.576,00	2.576,00	2.737,92	2.463,00	2.463,00	2.576,00	2.463,00	2.052,00	42.928,72
Hueso pollo	483,00	419,88	483,00	362,40	512,40	512,40	483,00	419,88	419,88	512,40	483,00	394,44	6.355,50
Chorizo cervicero	132,50	132,50	132,50	106,00	132,50	132,50	132,50	132,50	132,50	132,50	132,50	132,50	1.563,50
Chorizo paisa	160,00	160,00	160,00	128,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	1.888,00
Chorizo cuencano	171,00	171,00	171,00	136,00	171,00	171,00	171,00	171,00	171,00	171,00	171,00	171,00	2.052,00
Chorizo argentino	180,00	180,00	180,00	144,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	2.115,00
Chorizo butifarra	128,00	128,00	128,00	102,00	128,00	128,00	128,00	128,00	128,00	128,00	128,00	128,00	1.504,00
Morcilla	120,00	120,00	120,00	96,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	1.440,00
Longaniza	152,00	152,00	152,00	114,00	152,00	152,00	152,00	152,00	152,00	152,00	152,00	152,00	1.824,00
Tocino	234,00	234,00	234,00	183,00	234,00	234,00	234,00	234,00	234,00	234,00	234,00	234,00	2.808,00
<b>TOTAL</b>	<b>64.654,81</b>	<b>58.173,73</b>	<b>71.290,86</b>	<b>53.050,03</b>	<b>63.480,37</b>	<b>63.480,37</b>	<b>66.032,10</b>	<b>58.703,95</b>	<b>58.657,61</b>	<b>63.120,72</b>	<b>62.391,38</b>	<b>72.567,84</b>	<b>755.603,76</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**VENTAS PROYECTADAS: AÑO 2**

<b>OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS</b>	<b>ENERO</b>	<b>FEBRERO</b>	<b>MARZO</b>	<b>ABRIL</b>	<b>MAYO</b>	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SEPTIEMBRE</b>	<b>OCTUBRE</b>	<b>NOVIEMBRE</b>	<b>DICIEMBRE</b>	<b>TOTAL AÑO 2</b>
Lomo Fino	1.477,48	1.276,00	1.477,48	1.158,48	1.376,74	1.376,74	1.477,48	1.276,00	1.276,00	1.376,74	1.276,00	1.057,74	15.882,87
Lomo asado	2.849,96	2.437,63	2.849,96	2.231,46	2.643,80	2.643,80	2.849,96	2.437,63	2.437,63	2.643,80	2.437,63	2.037,42	30.500,66
Pulpa Prieta	4.101,30	3.519,18	4.101,30	3.219,30	3.810,24	3.810,24	4.101,30	3.519,18	3.519,18	3.810,24	3.519,18	2.928,24	43.958,88
Pulpa Blanca	2.676,25	2.290,33	2.676,25	2.097,38	2.483,29	2.483,29	2.676,25	2.290,33	2.290,33	2.483,29	2.290,33	1.912,81	28.650,14
Pajarrilla	2.591,61	2.221,38	2.591,61	2.040,57	2.410,80	2.410,80	2.591,61	2.221,38	2.221,38	2.410,80	2.221,38	1.851,15	27.784,47
Pulpa Larga	2.409,75	2.064,35	2.409,75	1.895,67	2.233,04	2.233,04	2.409,75	2.064,35	2.064,35	2.233,04	2.064,35	1.718,96	25.800,39
Salón	906,07	780,22	906,07	713,11	847,34	847,34	906,07	780,22	780,22	847,34	780,22	645,99	9.740,21
Carne Estofado	4.048,38	3.466,26	4.048,38	3.181,82	3.757,32	3.757,32	4.048,38	3.466,26	3.466,26	3.757,32	3.466,26	2.890,76	43.354,71
Falda	1.056,09	904,42	1.056,09	831,39	983,06	983,06	1.056,09	904,42	904,42	983,06	904,42	758,36	11.324,88
Ossobuco	86,94	75,60	86,94	68,04	79,38	79,38	86,94	75,60	75,60	86,94	75,60	60,48	929,88
Costilla Carnuda	5.077,38	4.352,04	5.077,38	3.987,06	4.712,40	4.712,40	5.077,38	4.352,04	4.352,04	4.712,40	4.352,04	3.626,70	54.391,26
Hueso Carnudo	2.831,01	2.427,60	2.831,01	2.224,11	2.629,31	2.629,31	2.831,01	2.427,60	2.427,60	2.629,31	2.427,60	2.022,41	30.337,86
Carne molida especial	1.950,17	1.672,49	1.950,17	1.536,89	1.814,56	1.814,56	1.950,17	1.672,49	1.672,49	1.814,56	1.672,49	1.394,82	20.915,84
Carne molida corriente	2.805,60	2.406,60	2.805,60	2.205,00	2.604,00	2.604,00	2.805,60	2.406,60	2.406,60	2.604,00	2.406,60	2.003,40	30.063,60
Entraña	165,43	143,85	165,43	129,47	158,24	158,24	165,43	143,85	143,85	158,24	143,85	122,27	1.798,13
Ribeye	2.963,10	2.534,70	2.963,10	2.320,50	2.748,90	2.748,90	2.963,10	2.534,70	2.534,70	2.748,90	2.534,70	2.124,15	31.719,45
Bife de chorizo	1.265,46	1.086,65	1.265,46	990,36	1.182,93	1.182,93	1.265,46	1.086,65	1.086,65	1.182,93	1.086,65	907,83	13.589,94
Picaña	703,97	611,00	703,97	557,87	664,13	664,13	703,97	611,00	611,00	664,13	611,00	504,74	7.610,87
T-Bone	633,68	535,50	633,68	490,88	589,05	589,05	633,68	535,50	535,50	589,05	535,50	446,25	6.747,30
Tomahawk	654,89	561,33	654,89	510,30	603,86	603,86	654,89	561,33	561,33	603,86	561,33	467,78	6.999,62
Chuletero	1.479,56	1.479,56	1.614,06	1.210,55	1.748,57	1.748,57	1.479,56	1.479,56	1.883,07	2.017,58	2.152,08	4.028,75	22.859,45
Costilla	1.235,22	1.235,22	1.353,29	1.008,16	1.462,28	1.462,28	1.235,22	1.235,22	1.571,27	1.689,35	1.798,34	3.369,61	19.109,58
Pernil	2.056,32	2.056,32	2.243,75	1.686,83	2.431,17	2.431,17	2.056,32	2.056,32	2.618,60	2.806,02	2.993,45	5.612,04	31.797,99
Brazo	774,06	774,06	840,26	631,47	911,56	911,56	774,06	774,06	982,85	1.054,15	1.120,35	2.103,20	11.926,64
Lonja especial	234,10	234,10	253,21	191,10	272,32	272,32	234,10	234,10	296,21	315,32	339,20	635,41	3.587,90
Cuero especial	167,21	167,21	186,32	138,55	200,66	200,66	167,21	167,21	214,99	229,32	243,65	458,64	2.608,52
Cuero corriente	101,06	101,06	109,15	80,85	117,23	117,23	101,06	101,06	125,32	133,40	145,53	270,85	1.536,15
Fritada económica	332,64	332,64	363,83	270,27	395,01	395,01	332,64	332,64	426,20	452,18	483,37	909,56	5.150,72
Carne de cerdo	375,38	375,38	409,50	307,13	443,63	443,63	375,38	375,38	477,75	511,88	546,00	1.030,58	5.808,08
Rabo	106,31	106,31	114,82	85,05	127,58	127,58	106,31	106,31	136,08	144,59	153,09	289,17	1.645,72
Nuca	589,76	589,76	644,74	484,81	699,72	699,72	589,76	589,76	754,70	804,68	859,66	1.614,35	9.141,34
Grasa/unto	81,73	81,73	87,57	67,14	96,33	96,33	81,73	81,73	105,08	110,92	119,68	221,84	1.261,01
Chicharrón	341,90	341,90	371,45	278,59	401,00	401,00	341,90	341,90	434,76	464,31	493,86	928,62	5.259,37
Hueso carnudo	168,00	168,00	184,80	137,76	198,24	198,24	168,00	168,00	215,04	228,48	245,28	460,32	2.600,64
Panceta	432,05	432,05	472,06	360,05	512,06	512,06	432,05	432,05	552,07	592,07	632,08	1.192,15	6.712,84
Pulpa	1.216,69	1.216,69	1.334,81	992,25	1.441,13	1.441,13	1.216,69	1.216,69	1.547,44	1.665,56	1.771,88	3.319,31	18.829,13
Lomo fino	107,10	107,10	117,81	85,68	128,52	128,52	107,10	107,10	139,23	149,94	160,65	289,17	1.670,76
Baby Rib	496,49	496,49	547,16	405,30	587,69	587,69	496,49	496,49	638,35	678,88	729,54	1.367,89	7.710,83
Tira de asado	453,60	453,60	495,60	378,00	537,60	537,60	453,60	453,60	579,60	621,60	663,60	1.251,60	7.047,60
Tomahawk	189,00	189,00	210,00	157,50	220,50	220,50	189,00	189,00	241,50	262,50	273,00	525,00	2.929,50
Lomo falda	898,38	898,38	975,66	734,16	1.052,94	1.052,94	898,38	898,38	1.139,88	1.217,16	1.304,10	2.434,32	13.813,80
Pollo vacio	3.958,19	9.293,13	9.499,64	9.036,55	9.809,42	9.809,42	3.958,19	3.958,19	8.520,27	7.950,79	8.520,27	9.036,55	10.325,70
Pollo completo	2.151,77	3.509,73	3.586,28	3.410,51	3.702,51	3.702,51	2.151,77	2.151,77	3.002,27	3.214,89	3.410,51	3.898,13	40.506,48
Pechuga	4.641,00	1.894,62	1.932,84	1.840,02	1.998,36	1.998,36	4.641,00	4.641,00	1.616,16	1.736,28	1.840,02	2.102,10	25.334,40
Pierna	2.168,78	883,58	901,43	861,26	932,66	932,66	2.168,78	2.168,78	812,18	754,16	812,18	861,26	981,75
Muslo	1.920,56	784,40	801,99	763,30	826,61	826,61	1.920,56	1.920,56	717,57	671,84	717,57	763,30	872,34
Ala	1.528,80	625,80	1.486,80	604,80	659,40	659,40	1.528,80	1.528,80	533,40	571,20	604,80	693,00	9.198,00
Pechuga filete	3.163,86	1.288,98	8.235,15	1.256,43	1.360,59	1.360,59	3.163,86	3.163,86	1.184,82	1.100,19	1.184,82	1.256,43	1.432,20
Hueso pollo	558,60	227,85	233,36	220,50	240,71	240,71	558,60	558,60	194,78	207,64	220,50	253,58	3.046,58
Chorizo cervencero	153,04	153,04	153,04	122,43	153,04	153,04	153,04	153,04	153,04	153,04	153,04	153,04	1.805,84
Chorizo paisa	184,80	184,80	184,80	147,84	184,80	184,80	184,80	184,80	184,80	184,80	184,80	184,80	2.180,64
Chorizo cuencano	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	197,51	2.370,06
Chorizo argentino	207,90	207,90	207,90	155,93	207,90	207,90	207,90	207,90	207,90	207,90	207,90	207,90	2.442,83
Chorizo butifarra	147,84	147,84	147,84	110,88	147,84	147,84	147,84	147,84	147,84	147,84	147,84	147,84	1.737,12
Morcilla	138,60	138,60	138,60	103,95	138,60	138,60	138,60	138,60	138,60	138,60	138,60	138,60	1.628,55
Longaniza	175,56	175,56	175,56	131,67	175,56	175,56	175,56	175,56	175,56	175,56	175,56	175,56	2.062,83
Tocno	270,27	270,27	270,27	202,70	270,27	270,27	270,27	270,27	270,27	270,27	270,27	270,27	3.175,67
<b>TOTAL</b>	<b>74.658,12</b>	<b>67.187,30</b>	<b>82.337,34</b>	<b>61.247,06</b>	<b>73.323,84</b>	<b>73.323,84</b>	<b>76.245,98</b>	<b>67.793,19</b>	<b>67.746,20</b>	<b>72.922,58</b>	<b>72.064,38</b>	<b>83.828,91</b>	<b>872.678,73</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 3

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 3
Lomo Fino	1.710,01	1.480,83	1.710,01	1.339,80	1.586,61	1.586,61	1.710,01	1.480,83	1.480,83	1.586,61	1.480,83	1.216,40	18.369,39
Lomo asado	3.298,07	2.814,19	3.298,07	2.572,24	3.056,13	3.056,13	3.298,07	2.814,19	2.814,19	3.056,13	2.814,19	2.355,77	35.247,37
Pulpa Prieta	4.741,63	4.065,58	4.741,63	3.722,92	4.398,98	4.398,98	4.741,63	4.065,58	4.065,58	4.398,98	4.065,58	3.380,27	50.787,32
Pulpa Blanca	3.091,95	2.642,69	3.091,95	2.422,47	2.871,73	2.871,73	3.091,95	2.642,69	2.642,69	2.871,73	2.642,69	2.211,05	33.095,32
Pajarilla	2.992,41	2.567,50	2.992,41	2.359,57	2.784,47	2.784,47	2.992,41	2.567,50	2.567,50	2.784,47	2.567,50	2.142,60	32.102,82
Pulpa Larga	2.783,26	2.386,86	2.783,26	2.192,87	2.580,84	2.580,84	2.783,26	2.386,86	2.386,86	2.580,84	2.386,86	1.982,02	29.814,63
Salón	1.048,27	898,52	1.048,27	828,04	977,80	977,80	1.048,27	898,52	898,52	977,80	898,52	748,76	11.249,06
Carne Estofado	4.674,49	4.000,75	4.674,49	3.674,30	4.341,09	4.341,09	4.674,49	4.000,75	4.000,75	4.341,09	4.000,75	3.340,91	50.064,97
Falda	1.220,96	1.044,01	1.220,96	961,44	1.138,39	1.138,39	1.220,96	1.044,01	1.044,01	1.138,39	1.044,01	878,86	13.094,39
Ossobuco	99,23	87,32	99,23	79,38	91,29	91,29	99,23	87,32	87,32	91,29	91,29	71,44	1.071,63
Costilla Carnuda	5.864,86	5.025,64	5.864,86	4.603,60	5.442,82	5.442,82	5.864,86	5.025,64	5.025,64	5.442,82	5.025,64	4.191,26	62.820,45
Hueso Carnudo	3.270,57	2.803,88	3.270,57	2.569,60	3.036,29	3.036,29	3.270,57	2.803,88	2.803,88	3.036,29	2.803,88	2.335,32	35.040,98
Carne molida especia	2.251,08	1.932,41	2.251,08	1.776,46	2.095,14	2.095,14	2.251,08	1.932,41	1.932,41	2.095,14	1.932,41	1.613,73	24.158,48
Carne molida corrien	3.241,35	2.778,30	3.241,35	2.548,98	3.007,62	3.007,62	3.241,35	2.778,30	2.778,30	3.007,62	2.778,30	2.315,25	34.724,34
Entraña	188,80	166,15	188,80	151,04	181,25	181,25	188,80	166,15	166,15	181,25	166,15	143,49	2.069,28
Ribeye	3.429,88	2.923,83	3.429,88	2.680,18	3.167,48	3.167,48	3.429,88	2.923,83	2.923,83	3.167,48	2.923,83	2.455,27	36.622,85
Bife de chorizo	1.458,72	1.256,52	1.458,72	1.140,98	1.372,06	1.372,06	1.458,72	1.256,52	1.256,52	1.372,06	1.256,52	1.054,32	15.713,71
Picaña	808,90	711,28	808,90	641,54	767,06	767,06	808,90	711,28	711,28	767,06	711,28	585,76	8.800,32
T-Bone	730,96	618,50	730,96	571,65	684,10	684,10	730,96	618,50	618,50	684,10	618,50	515,42	7.806,25
Tomahawk	759,07	651,91	759,07	589,40	696,56	696,56	759,07	651,91	651,91	696,56	651,91	544,75	8.108,67
Chuletero	1.708,21	1.708,21	1.862,89	1.398,85	2.017,58	2.017,58	2.017,58	2.172,26	2.172,26	2.333,66	2.488,34	4.653,87	26.396,61
Costilla	1.430,49	1.430,49	1.564,01	1.163,47	1.687,98	1.687,98	1.687,98	1.811,96	1.811,96	1.955,01	2.078,98	3.890,94	22.077,29
Pernil	2.372,80	2.372,80	2.592,09	1.951,09	2.805,75	2.805,75	2.805,75	3.025,04	3.025,04	3.238,70	3.457,99	6.483,03	36.716,56
Brazo	892,97	892,97	973,18	727,21	1.053,38	1.053,38	1.053,38	1.133,59	1.133,59	1.219,14	1.294,00	2.427,59	13.774,19
Lonja especial	270,88	270,88	290,95	220,72	316,03	316,03	316,03	341,11	341,11	366,20	391,28	732,39	4.148,54
Cuero especial	195,64	195,64	215,70	160,52	230,75	230,75	230,75	250,82	250,82	265,87	280,92	531,74	3.019,86
Cuero coriente	118,85	118,85	127,34	93,38	135,83	135,83	135,83	144,32	144,32	152,81	169,79	314,10	1.782,74
Fritada económica	382,02	382,02	420,22	311,07	458,42	458,42	458,42	491,16	491,16	523,91	556,65	1.053,27	5.954,00
Carne de cerdo	437,14	437,14	472,97	358,31	515,97	515,97	515,97	551,80	551,80	594,80	630,63	1.189,60	6.736,28
Rabo	125,02	125,02	133,95	98,23	147,35	147,35	147,35	156,28	156,28	165,21	178,61	334,88	1.906,61
Nuca	682,23	682,23	745,20	561,53	808,18	808,18	808,18	871,15	871,15	928,88	991,85	1.863,00	10.558,77
Grasa/unto	95,01	95,01	101,14	76,62	110,34	110,34	110,34	122,60	122,60	128,73	137,92	257,46	1.455,85
Chicharrón	394,45	394,45	429,91	323,54	465,37	465,37	465,37	500,82	500,82	536,28	571,73	1.072,56	6.085,20
Hueso carnudo	194,04	194,04	215,21	158,76	229,32	229,32	229,32	246,96	246,96	264,60	282,24	532,73	3.005,86
Panceta	495,66	495,66	546,07	420,05	588,07	588,07	588,07	638,48	638,48	680,49	730,89	1.377,77	7.737,37
Pulpa	1.401,55	1.401,55	1.537,99	1.141,09	1.662,02	1.662,02	1.662,02	1.786,05	1.786,05	1.922,48	2.046,52	3.832,57	21.717,87
Lomo fino	123,70	123,70	134,95	101,21	146,19	146,19	146,19	146,19	157,44	168,68	191,17	337,37	1.922,98
Baby Rib	574,51	574,51	627,71	468,12	680,90	680,90	680,90	734,10	734,10	787,30	840,49	1.585,23	8.915,59
Tira de asado	520,38	520,38	573,30	441,00	617,40	617,40	617,40	670,32	670,32	714,42	767,34	1.446,48	8.123,22
Tomahawk	220,50	220,50	242,55	187,43	253,58	253,58	253,58	275,63	275,63	308,70	319,73	606,38	3.395,70
Lomo falda	1.034,59	1.034,59	1.125,87	852,01	1.217,16	1.217,16	1.217,16	1.318,59	1.318,59	1.409,88	1.511,31	2.809,61	15.965,08
Pollo vacio	4.573,35	10.733,57	10.973,40	10.437,87	11.331,52	11.331,52	11.331,52	9.839,92	9.839,92	9.839,92	10.437,87	11.926,18	121.939,48
Pollo completo	2.485,59	4.054,33	4.143,64	3.938,24	4.277,59	4.277,59	4.277,59	3.712,01	3.467,91	3.712,01	3.938,24	4.503,82	46.788,56
Pechuga	5.360,36	2.190,01	2.230,14	2.126,94	2.310,40	2.310,40	2.310,40	2.006,55	1.868,96	2.006,55	2.126,94	2.430,79	29.278,43
Pierna	2.506,81	1.021,47	1.040,21	993,35	1.077,69	1.077,69	1.077,69	937,13	871,53	937,13	993,35	1.133,92	13.667,97
Muslo	2.219,72	904,88	927,04	882,72	956,58	956,58	956,58	827,32	775,61	827,32	882,72	1.008,29	12.125,35
Ala	1.764,00	723,24	1.715,49	696,78	762,93	762,93	762,93	661,50	617,40	661,50	696,78	802,62	10.628,10
Pechuga filete	3.656,99	1.490,14	9.515,02	1.449,13	1.572,17	1.572,17	1.572,17	1.367,10	1.271,40	1.367,10	1.449,13	1.654,19	27.936,69
Hueso pollo	644,41	262,40	270,11	254,68	277,83	277,83	277,83	239,24	225,74	239,24	254,68	293,27	3.517,25
Chorizo cervicero	178,22	178,22	178,22	140,24	178,22	178,22	178,22	178,22	178,22	178,22	178,22	178,22	2.100,65
Chorizo paisa	215,21	215,21	215,21	169,34	215,21	215,21	215,21	215,21	215,21	215,21	215,21	215,21	2.536,63
Chorizo cuencano	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	229,38	2.752,50
Chorizo argentino	238,14	238,14	238,14	178,61	238,14	238,14	238,14	238,14	238,14	238,14	238,14	238,14	2.798,15
Chorizo butifarra	169,34	169,34	169,34	127,01	169,34	169,34	169,34	169,34	169,34	169,34	169,34	169,34	1.989,79
Morcilla	158,76	158,76	158,76	119,07	158,76	158,76	158,76	158,76	158,76	158,76	158,76	158,76	1.865,43
Longaniza	201,10	201,10	201,10	150,82	201,10	201,10	201,10	201,10	201,10	201,10	201,10	201,10	2.362,88
Tocino	309,58	309,58	309,58	232,19	309,58	309,58	309,58	309,58	309,58	309,58	309,58	309,58	3.637,59
<b>TOTAL</b>	<b>86.246,07</b>	<b>77.607,06</b>	<b>95.112,43</b>	<b>70.767,04</b>	<b>84.691,70</b>	<b>84.691,70</b>	<b>88.078,47</b>	<b>78.294,71</b>	<b>78.238,23</b>	<b>84.233,92</b>	<b>83.254,47</b>	<b>96.868,01</b>	<b>1.008.083,82</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 4

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 4
Lomo Fino	2.073,17	1.795,51	2.073,17	1.610,41	1.925,08	1.925,08	2.073,17	1.795,51	1.795,51	1.925,08	1.795,51	1.462,32	22.249,53
Lomo asado	3.984,43	3.396,12	3.984,43	3.101,97	3.690,28	3.690,28	3.984,43	3.396,12	3.396,12	3.690,28	3.396,12	2.847,93	42.558,52
Pulpa Prieta	5.727,47	4.910,65	5.727,47	4.492,51	5.309,33	5.309,33	5.727,47	4.910,65	4.910,65	5.309,33	4.910,65	4.084,10	61.329,58
Pulpa Blanca	3.736,77	3.191,05	3.736,77	2.922,82	3.468,53	3.468,53	3.736,77	3.191,05	3.191,05	3.468,53	3.191,05	2.673,08	39.976,01
Pajarilla	3.616,65	3.104,06	3.616,65	2.847,76	3.360,35	3.360,35	3.616,65	3.104,06	3.104,06	3.360,35	3.104,06	2.591,46	38.786,46
Pulpa Larga	3.365,22	2.878,15	3.365,22	2.647,89	3.117,25	3.117,25	3.365,22	2.878,15	2.878,15	3.117,25	2.878,15	2.391,07	35.998,95
Salón	1.267,17	1.082,18	1.267,17	998,94	1.183,93	1.183,93	1.267,17	1.082,18	1.082,18	1.183,93	1.082,18	906,44	13.587,40
Carne Estofado	5.644,81	4.827,99	5.644,81	4.434,17	5.243,69	5.243,69	5.644,81	4.827,99	4.827,99	5.243,69	4.827,99	4.033,05	60.444,69
Falda	1.474,00	1.263,43	1.474,00	1.158,15	1.374,91	1.374,91	1.474,00	1.263,43	1.263,43	1.374,91	1.263,43	1.059,05	15.817,67
Ossobuco	120,86	104,19	120,86	95,85	108,35	108,35	120,86	104,19	104,19	108,35	104,19	87,52	1.287,74
Costilla Carnuda	7.080,03	6.066,42	7.080,03	5.557,06	6.570,68	6.570,68	7.080,03	6.066,42	6.066,42	6.570,68	6.066,42	5.062,99	75.837,87
Hueso Carnudo	3.949,70	3.384,90	3.949,70	3.103,48	3.666,31	3.666,31	3.949,70	3.384,90	3.384,90	3.666,31	3.384,90	2.820,09	42.311,19
Carne molida especial	2.719,61	2.335,16	2.719,61	2.142,94	2.527,38	2.527,38	2.719,61	2.335,16	2.335,16	2.527,38	2.335,16	1.950,71	29.175,28
Carne molida corriente	3.912,77	3.357,11	3.912,77	3.079,28	3.630,31	3.630,31	3.912,77	3.357,11	3.357,11	3.630,31	3.357,11	2.796,82	41.933,81
Entraña	229,96	198,24	229,96	182,38	222,03	222,03	229,96	198,24	198,24	222,03	198,24	174,45	2.505,80
Ribeña	4.132,72	3.522,65	4.132,72	3.227,46	3.817,85	3.817,85	4.132,72	3.522,65	3.522,65	3.817,85	3.522,65	2.971,62	44.141,40
Bife de chorizo	1.759,13	1.516,49	1.759,13	1.380,00	1.652,97	1.652,97	1.759,13	1.516,49	1.516,49	1.652,97	1.516,49	1.273,85	18.956,11
Picaña	981,15	863,99	981,15	776,13	922,57	922,57	981,15	863,99	863,99	922,57	863,99	702,91	10.646,16
T-Bone	885,58	747,83	885,58	688,79	826,54	826,54	885,58	747,83	747,83	826,54	747,83	619,91	9.436,38
Tomahawk	918,92	787,65	918,92	712,63	843,91	843,91	918,92	787,65	787,65	843,91	787,65	656,37	9.808,09
Chuletero	2.061,96	2.061,96	2.252,62	1.687,70	2.436,22	2.436,22	2.061,96	2.436,22	2.619,82	2.817,54	3.008,20	5.620,96	31.875,67
Costilla	1.732,33	1.732,33	1.892,54	1.401,88	2.042,75	2.042,75	1.732,33	2.042,75	2.192,95	2.363,18	2.513,38	4.696,31	26.695,87
Pernil	2.863,39	2.863,39	3.129,06	2.355,65	3.388,83	3.388,83	2.863,39	3.388,83	3.654,51	3.908,37	4.174,05	7.828,55	44.332,29
Brazo	1.077,98	1.077,98	1.173,43	875,86	1.274,49	1.274,49	1.077,98	1.274,49	1.369,93	1.470,99	1.560,83	2.930,76	16.635,71
Lonja especial	326,57	326,57	352,90	268,63	379,24	379,24	326,57	379,24	410,84	442,44	474,05	884,89	5.003,83
Cuero especial	237,02	237,02	258,09	194,89	279,16	279,16	237,02	279,16	305,50	321,30	337,10	642,60	3.650,17
Cuero corriente	142,62	142,62	155,99	111,42	164,90	164,90	142,62	164,90	173,82	182,73	205,02	378,83	2.152,66
Fritada económica	464,15	464,15	509,99	378,20	555,83	555,83	464,15	555,83	595,95	630,33	670,44	1.272,11	7.208,65
Carne de cerdo	526,72	526,72	571,87	436,42	624,54	624,54	526,72	624,54	669,69	714,83	759,98	1.437,19	8.141,58
Rabo	150,03	150,03	164,09	117,21	178,16	178,16	150,03	178,16	187,54	201,60	215,67	403,20	2.302,00
Nuca	826,54	826,54	898,18	677,77	975,32	975,32	826,54	975,32	1.052,47	1.124,10	1.195,73	2.248,20	12.750,82
Grasa/junto	115,86	115,86	122,29	93,33	131,95	131,95	115,86	131,95	148,04	154,47	167,35	312,17	1.757,14
Chicharrón	474,67	474,67	521,21	390,91	563,09	563,09	474,67	563,09	604,97	646,86	688,74	1.293,72	7.348,12
Hueso carnudo	233,38	233,38	259,31	192,63	277,83	277,83	233,38	277,83	300,06	318,58	340,80	644,57	3.634,02
Panceta	599,83	599,83	661,58	511,62	714,51	714,51	599,83	714,51	767,44	820,36	882,11	1.667,19	9.368,01
Pulpa	1.693,03	1.693,03	1.862,33	1.380,47	2.005,59	2.005,59	1.693,03	2.005,59	2.161,86	2.318,14	2.474,42	4.623,26	26.228,89
Lomo fino	153,50	153,50	165,31	118,08	177,12	177,12	153,50	177,12	188,92	200,73	236,16	413,27	2.337,94
Baby Rib	692,61	692,61	759,63	569,73	826,66	826,66	692,61	826,66	882,52	949,54	1.016,57	1.910,25	10.780,09
Tira de asado	629,75	629,75	694,58	537,14	750,14	750,14	629,75	750,14	805,71	861,27	926,10	1.750,33	9.835,18
Tomahawk	266,25	266,25	289,41	231,53	300,98	300,98	266,25	300,98	335,71	370,44	382,02	729,30	4.074,84
Lomo falda	1.246,07	1.246,07	1.363,22	1.033,06	1.469,72	1.469,72	1.246,07	1.469,72	1.597,52	1.704,02	1.821,18	3.397,40	19.287,42
Pollo vacío	5.523,01	12.960,61	13.250,38	12.605,29	13.681,60	13.681,60	5.523,01	11.880,84	11.087,41	11.880,84	12.605,29	14.402,59	147.241,06
Pollo completo	3.000,56	4.894,67	5.004,07	4.754,02	5.166,60	5.166,60	3.000,56	4.482,09	4.188,29	4.482,09	4.754,02	5.438,52	56.498,12
Pechuga	6.471,12	2.642,63	2.690,78	2.570,39	2.787,10	2.787,10	6.471,12	2.425,92	2.257,37	2.425,92	2.570,39	2.937,59	35.353,40
Pierna	3.025,74	1.234,90	1.254,58	1.200,46	1.303,78	1.303,78	3.025,74	1.131,58	1.052,86	1.131,58	1.200,46	1.367,73	16.511,21
Muslo	2.679,73	1.093,61	1.120,75	1.066,46	1.155,66	1.155,66	2.679,73	1.000,54	938,49	1.000,54	1.066,46	1.217,71	14.651,25
Ala	2.130,03	875,16	2.069,83	842,75	921,47	921,47	2.130,03	801,08	745,51	801,08	842,75	967,77	12.840,38
Pechuga filete	4.414,02	1.801,50	11.490,82	1.751,26	1.901,98	1.901,98	4.414,02	1.650,77	1.535,94	1.650,77	1.751,26	1.995,28	33.747,55
Hueso pollo	777,92	316,03	326,16	307,93	336,29	336,29	777,92	289,70	273,49	289,70	307,93	354,52	4.252,25
Chorizo cervicero	214,74	214,74	214,74	168,72	214,74	214,74	214,74	214,74	214,74	214,74	214,74	214,74	2.530,86
Chorizo paisa	259,31	259,31	259,31	203,74	259,31	259,31	259,31	259,31	259,31	259,31	259,31	259,31	3.056,13
Chorizo cuencano	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	277,14	3.325,63
Chorizo argentino	286,51	286,51	286,51	213,58	286,51	286,51	286,51	286,51	286,51	286,51	286,51	286,51	3.365,22
Chorizo butifarra	203,74	203,74	203,74	151,88	203,74	203,74	203,74	203,74	203,74	203,74	203,74	203,74	2.393,04
Morcilla	191,01	191,01	191,01	142,39	191,01	191,01	191,01	191,01	191,01	191,01	191,01	191,01	2.243,48
Longaniza	241,94	241,94	241,94	180,36	241,94	241,94	241,94	241,94	241,94	241,94	241,94	241,94	2.841,74
Tocino	372,47	372,47	372,47	277,66	372,47	372,47	372,47	372,47	372,47	372,47	372,47	372,47	4.374,78
<b>TOTAL</b>	<b>104.163,36</b>	<b>93.713,97</b>	<b>114.891,98</b>	<b>85.438,74</b>	<b>102.280,63</b>	<b>102.280,63</b>	<b>106.398,46</b>	<b>94.560,16</b>	<b>94.485,71</b>	<b>101.693,50</b>	<b>100.529,05</b>	<b>116.979,42</b>	<b>1.217.415,60</b>

**'PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023'**

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 5

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 5
Lomo Fino	2.507,24	2.176,83	2.507,24	1.943,59	2.332,31	2.332,31	2.507,24	2.176,83	2.176,83	2.332,31	2.176,83	1.768,67	26.938,22
Lomo asado	4.815,41	4.099,42	4.815,41	3.748,44	4.450,39	4.450,39	4.815,41	4.099,42	4.099,42	4.450,39	4.099,42	3.439,58	51.383,10
Pulpa Prieta	6.912,34	5.932,16	6.912,34	5.421,64	6.412,04	6.412,04	6.912,34	5.932,16	5.932,16	6.412,04	5.932,16	4.931,55	74.054,96
Pulpa Blanca	4.516,03	3.855,62	4.516,03	3.525,42	4.185,83	4.185,83	4.516,03	3.855,62	3.855,62	4.185,83	3.855,62	3.224,35	48.277,83
Pajarilla	4.365,61	3.747,65	4.365,61	3.438,67	4.056,63	4.056,63	4.365,61	3.747,65	3.747,65	4.056,63	3.747,65	3.129,69	46.825,68
Pulpa Larga	4.063,50	3.477,68	4.063,50	3.198,73	3.765,94	3.765,94	4.063,50	3.477,68	3.477,68	3.765,94	3.477,68	2.891,87	43.489,66
Salón	1.534,48	1.311,11	1.534,48	1.204,27	1.427,65	1.427,65	1.534,48	1.311,11	1.311,11	1.427,65	1.311,11	1.097,44	16.432,53
Carne Estofado	6.815,34	5.827,50	6.815,34	5.352,72	6.332,91	6.332,91	6.815,34	5.827,50	5.827,50	6.332,91	5.827,50	4.870,29	72.977,78
Falda	1.781,81	1.528,20	1.781,81	1.398,14	1.658,25	1.658,25	1.781,81	1.528,20	1.528,20	1.658,25	1.528,20	1.281,08	19.112,19
Ossobuco	144,40	126,90	144,40	113,77	131,27	131,27	144,40	126,90	126,90	131,27	126,90	105,02	1.553,42
Costilla Carnuda	8.551,82	7.327,07	8.551,82	6.712,03	7.936,77	7.936,77	8.551,82	7.327,07	7.327,07	7.936,77	7.327,07	6.113,02	91.599,09
Hueso Carnudo	4.769,16	4.087,26	4.769,16	3.748,38	4.426,14	4.426,14	4.769,16	4.087,26	4.087,26	4.426,14	4.087,26	3.405,36	51.088,70
Carne molida especiada	3.281,68	2.818,21	3.281,68	2.586,48	3.049,95	3.049,95	3.281,68	2.818,21	2.818,21	3.049,95	2.818,21	2.354,74	35.208,96
Carne molida corriente	4.725,89	4.054,93	4.725,89	3.719,45	4.385,55	4.385,55	4.725,89	4.054,93	4.054,93	4.385,55	4.054,93	3.379,11	50.652,58
Entraña	274,77	241,46	274,77	216,48	266,44	266,44	274,77	241,46	241,46	266,44	241,46	208,16	3.014,09
Ribeye	5.000,59	4.256,70	5.000,59	3.905,42	4.607,98	4.607,98	5.000,59	4.256,70	4.256,70	4.607,98	4.256,70	3.595,47	53.353,43
Bife de chorizo	2.117,78	1.831,16	2.117,78	1.671,93	1.990,39	1.990,39	2.117,78	1.831,16	1.831,16	1.990,39	1.831,16	1.544,54	22.865,62
Picaña	1.183,96	1.045,58	1.183,96	937,95	1.107,08	1.107,08	1.183,96	1.045,58	1.045,58	1.107,08	1.045,58	845,69	12.839,09
T-Bone	1.074,51	898,87	1.074,51	836,88	1.002,18	1.002,18	1.074,51	898,87	898,87	1.002,18	898,87	743,89	11.406,31
Tomahawk	1.112,55	955,02	1.112,55	856,57	1.023,94	1.023,94	1.112,55	955,02	955,02	1.023,94	955,02	797,49	11.883,64
Chuletero	2.491,30	2.491,30	2.721,15	2.039,01	2.943,59	2.943,59	2.943,59	2.943,59	3.166,03	3.403,30	3.633,15	6.784,35	38.503,96
Costilla	2.092,31	2.092,31	2.281,57	1.692,77	2.470,82	2.470,82	2.470,82	2.470,82	2.649,56	2.849,33	3.038,58	5.667,12	32.246,83
Pernil	3.459,09	3.459,09	3.781,44	2.845,38	4.091,39	4.091,39	4.091,39	4.091,39	4.413,75	4.717,50	5.039,85	9.453,60	53.535,27
Brazo	1.302,84	1.302,84	1.414,85	1.055,24	1.538,65	1.538,65	1.538,65	1.538,65	1.656,55	1.774,46	1.886,47	3.537,12	20.084,96
Lonja especial	392,67	392,67	425,85	326,30	459,04	459,04	459,04	459,04	497,75	536,46	575,18	1.067,40	6.050,43
Cuero especial	287,59	287,59	309,71	237,81	337,36	337,36	337,36	337,36	370,55	387,14	409,26	774,28	4.413,38
Cuero corriente	173,15	173,15	187,19	135,71	201,23	201,23	201,23	201,23	210,59	219,95	248,02	458,61	2.611,27
Fritada económica	559,56	559,56	613,71	457,27	673,88	673,88	673,88	673,88	722,01	764,13	812,26	1.534,27	8.718,28
Carne de cerdo	639,96	639,96	687,37	529,35	750,58	750,58	750,58	750,58	805,88	861,19	916,49	1.738,17	9.820,68
Rabo	182,14	182,14	196,91	142,76	216,60	216,60	216,60	216,60	226,45	241,22	260,91	487,36	2.786,30
Nuca	1.000,95	1.000,95	1.081,95	815,80	1.180,31	1.180,31	1.180,31	1.180,31	1.272,88	1.359,67	1.446,45	2.713,54	15.413,40
Grasa/unto	138,54	138,54	148,68	111,51	158,82	158,82	158,82	158,82	179,09	185,85	202,75	378,46	2.118,70
Chicharrón	571,70	571,70	630,34	473,97	679,20	679,20	679,20	679,20	732,95	781,81	830,68	1.563,63	8.873,58
Hueso carnudo	280,05	280,05	315,06	233,38	334,51	334,51	334,51	334,51	361,73	385,07	412,30	777,92	4.383,60
Panceta	722,45	722,45	796,55	620,56	861,38	861,38	861,38	861,38	926,22	991,05	1.065,15	2.009,89	11.299,83
Pulpa	2.051,17	2.051,17	2.242,61	1.668,28	2.420,38	2.420,38	2.420,38	2.420,38	2.611,82	2.803,26	2.994,70	5.579,17	31.683,69
Lomo fino	185,97	185,97	198,37	148,78	210,77	210,77	210,77	210,77	223,17	247,96	285,16	495,93	2.814,38
Baby Rib	832,80	832,80	914,91	692,05	997,02	997,02	997,02	997,02	1.067,40	1.149,50	1.231,61	2.310,74	13.019,90
Tira de asado	758,48	758,48	836,27	651,51	904,34	904,34	904,34	904,34	972,41	1.040,47	1.118,27	2.110,12	11.863,34
Tomahawk	316,03	316,03	352,50	279,57	364,65	364,65	364,65	364,65	401,12	449,74	461,89	875,16	4.910,65
Lomo falda	1.509,66	1.509,66	1.643,85	1.252,46	1.778,04	1.778,04	1.778,04	1.778,04	1.934,60	2.057,61	2.202,98	4.104,04	23.327,02
Pollo vacío	6.668,49	15.651,56	15.999,30	15.220,52	16.520,89	16.520,89	16.520,89	14.347,57	13.387,68	14.347,57	15.220,52	17.390,22	177.796,11
Pollo completo	3.623,18	5.910,64	6.041,92	5.739,99	6.238,83	6.238,83	6.238,83	5.411,80	5.057,36	5.411,80	5.739,99	6.567,02	68.220,17
Pechuga	7.812,30	3.191,92	3.248,81	3.103,43	3.362,58	3.362,58	3.362,58	2.926,45	2.724,19	2.926,45	3.103,43	3.545,87	42.670,59
Pierna	3.652,29	1.492,95	1.513,61	1.451,62	1.575,60	1.575,60	1.575,60	1.368,96	1.270,81	1.368,96	1.451,62	1.653,09	19.950,71
Muslo	3.237,20	1.319,31	1.351,89	1.286,73	1.396,68	1.396,68	1.396,68	1.209,37	1.132,00	1.209,37	1.286,73	1.469,97	17.692,61
Ala	2.572,01	1.055,06	2.499,08	1.016,16	1.113,40	1.113,40	1.113,40	967,54	899,47	967,54	1.016,16	1.166,89	15.500,14
Pechuga filete	5.328,05	2.177,94	13.874,03	2.117,65	2.298,52	2.298,52	2.298,52	1.997,08	1.853,89	1.997,08	2.117,65	2.411,56	40.770,51
Hueso pollo	940,19	380,76	393,52	372,25	406,28	406,28	406,28	348,85	329,71	348,85	372,25	427,55	5.132,78
Chorizo cervicero	260,91	260,91	260,91	202,93	260,91	260,91	260,91	260,91	260,91	260,91	260,91	260,91	3.072,92
Chorizo paisa	315,06	315,06	315,06	245,05	315,06	315,06	315,06	315,06	315,06	315,06	315,06	315,06	3.710,70
Chorizo cuencano	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	336,03	4.032,32
Chorizo argentino	344,60	344,60	344,60	257,08	344,60	344,60	344,60	344,60	344,60	344,60	344,60	344,60	4.047,64
Chorizo butifarra	245,05	245,05	245,05	182,81	245,05	245,05	245,05	245,05	245,05	245,05	245,05	245,05	2.878,32
Morcilla	229,73	229,73	229,73	171,39	229,73	229,73	229,73	229,73	229,73	229,73	229,73	229,73	2.698,42
Longaniza	290,99	290,99	290,99	217,09	290,99	290,99	290,99	290,99	290,99	290,99	290,99	290,99	3.418,00
Tocino	447,97	447,97	447,97	334,20	447,97	447,97	447,97	447,97	447,97	447,97	447,97	447,97	5.261,93
<b>TOTAL</b>	<b>125.801,34</b>	<b>113.198,21</b>	<b>138.722,18</b>	<b>103.201,37</b>	<b>123.505,33</b>	<b>123.505,33</b>	<b>128.504,54</b>	<b>114.219,82</b>	<b>114.127,26</b>	<b>122.804,29</b>	<b>121.450,13</b>	<b>141.250,41</b>	<b>1.470.290,19</b>

## Anexo 4

### Costos totales por producto y por año



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**COSTOS DE VENTA INDIVIDUALES**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Lomo Fino	\$ 12,15	\$ 12,76	\$ 13,40	\$ 14,07	\$ 14,77
Lomo asado	\$ 8,78	\$ 9,22	\$ 9,68	\$ 10,16	\$ 10,67
Pulpa Prieta	\$ 6,38	\$ 6,70	\$ 7,04	\$ 7,39	\$ 7,76
Pulpa Blanca	\$ 6,07	\$ 6,38	\$ 6,69	\$ 7,03	\$ 7,38
Pajarilla	\$ 6,23	\$ 6,54	\$ 6,87	\$ 7,21	\$ 7,58
Pulpa Larga	\$ 5,81	\$ 6,10	\$ 6,41	\$ 6,73	\$ 7,07
Salón	\$ 6,07	\$ 6,38	\$ 6,69	\$ 7,03	\$ 7,38
Carne Estofado	\$ 4,79	\$ 5,03	\$ 5,28	\$ 5,54	\$ 5,82
Falda	\$ 4,07	\$ 4,27	\$ 4,48	\$ 4,71	\$ 4,94
Ossobuco	\$ 2,74	\$ 2,87	\$ 3,02	\$ 3,17	\$ 3,33
Costilla Carnuda	\$ 3,34	\$ 3,51	\$ 3,69	\$ 3,87	\$ 4,06
Hueso Carnudo	\$ 1,29	\$ 1,36	\$ 1,42	\$ 1,50	\$ 1,57
Carne molida especial	\$ 4,67	\$ 4,91	\$ 5,15	\$ 5,41	\$ 5,68
Carne molida corriente	\$ 3,04	\$ 3,19	\$ 3,35	\$ 3,52	\$ 3,70
Entraña	\$ 5,21	\$ 5,47	\$ 5,74	\$ 6,03	\$ 6,33
Ribeye	\$ 12,92	\$ 13,57	\$ 14,24	\$ 14,96	\$ 15,70
Bife de chorizo	\$ 9,96	\$ 10,45	\$ 10,98	\$ 11,53	\$ 12,10
Picaña	\$ 9,61	\$ 10,09	\$ 10,60	\$ 11,13	\$ 11,69
T-Bone	\$ 6,46	\$ 6,78	\$ 7,12	\$ 7,48	\$ 7,85
Tomahawk	\$ 6,16	\$ 6,46	\$ 6,79	\$ 7,13	\$ 7,48
Chuletero	\$ 4,76	\$ 5,00	\$ 5,25	\$ 5,51	\$ 5,78
Costilla	\$ 6,75	\$ 7,08	\$ 7,44	\$ 7,81	\$ 8,20
Pernil	\$ 3,98	\$ 4,18	\$ 4,39	\$ 4,61	\$ 4,84
Brazo	\$ 3,78	\$ 3,97	\$ 4,17	\$ 4,38	\$ 4,60
Lonja especial	\$ 3,55	\$ 3,73	\$ 3,91	\$ 4,11	\$ 4,31
Cuero especial	\$ 3,55	\$ 3,73	\$ 3,91	\$ 4,11	\$ 4,31
Cuero corriente	\$ 3,00	\$ 3,15	\$ 3,31	\$ 3,48	\$ 3,65
Fritada económica	\$ 3,86	\$ 4,05	\$ 4,26	\$ 4,47	\$ 4,69
Carne de cerdo	\$ 5,07	\$ 5,32	\$ 5,59	\$ 5,87	\$ 6,16
Rabo	\$ 3,16	\$ 3,32	\$ 3,48	\$ 3,66	\$ 3,84
Nuca	\$ 3,71	\$ 3,90	\$ 4,09	\$ 4,30	\$ 4,51
Grasa/unto	\$ 2,17	\$ 2,28	\$ 2,39	\$ 2,51	\$ 2,64
Chicharrón	\$ 3,14	\$ 3,29	\$ 3,46	\$ 3,63	\$ 3,81
Hueso carnudo	\$ 2,50	\$ 2,62	\$ 2,75	\$ 2,89	\$ 3,03
Panceta	\$ 5,94	\$ 6,24	\$ 6,55	\$ 6,88	\$ 7,22
Pulpa	\$ 8,10	\$ 8,51	\$ 8,93	\$ 9,38	\$ 9,85
Lomo fino	\$ 7,34	\$ 7,71	\$ 8,10	\$ 8,50	\$ 8,93
Baby Rib	\$ 6,95	\$ 7,30	\$ 7,66	\$ 8,04	\$ 8,45
Tira de asado	\$ 5,76	\$ 6,05	\$ 6,35	\$ 6,67	\$ 7,00
Tomahawk	\$ 7,20	\$ 7,56	\$ 7,94	\$ 8,33	\$ 8,75
Lomo falda	\$ 6,44	\$ 6,76	\$ 7,10	\$ 7,46	\$ 7,83
Pollo vacío	\$ 2,62	\$ 2,75	\$ 2,89	\$ 3,04	\$ 3,19
Pollo completo	\$ 2,38	\$ 2,49	\$ 2,62	\$ 2,75	\$ 2,89
Pechuga	\$ 4,58	\$ 4,80	\$ 5,05	\$ 5,30	\$ 5,56
Pierna	\$ 3,74	\$ 3,93	\$ 4,12	\$ 4,33	\$ 4,55
Muslo	\$ 2,95	\$ 3,10	\$ 3,25	\$ 3,41	\$ 3,58
Ala	\$ 3,52	\$ 3,70	\$ 3,88	\$ 4,07	\$ 4,28
Pechuga filete	\$ 5,46	\$ 5,73	\$ 6,02	\$ 6,32	\$ 6,63
Hueso pollo	\$ 1,54	\$ 1,62	\$ 1,70	\$ 1,78	\$ 1,87
Chorizo cervencero	\$ 2,39	\$ 2,50	\$ 2,63	\$ 2,76	\$ 2,90
Chorizo paísa	\$ 2,88	\$ 3,02	\$ 3,18	\$ 3,33	\$ 3,50
Chorizo cuencano	\$ 2,57	\$ 2,69	\$ 2,83	\$ 2,97	\$ 3,12
Chorizo argentino	\$ 4,05	\$ 4,25	\$ 4,47	\$ 4,69	\$ 4,92
Chorizo butifarra	\$ 2,88	\$ 3,02	\$ 3,18	\$ 3,33	\$ 3,50
Morcilla	\$ 2,70	\$ 2,84	\$ 2,98	\$ 3,13	\$ 3,28
Longaniza	\$ 3,42	\$ 3,59	\$ 3,77	\$ 3,96	\$ 4,16
Tocino	\$ 5,27	\$ 5,53	\$ 5,80	\$ 6,09	\$ 6,40

**COSTOS DE VENTA TOTALES**

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	Categoría
Lomo Fino	\$ 10.439,38	\$ 12.070,98	\$ 13.960,74	\$ 16.909,64	\$ 20.473,05	Res
Lomo asado	\$ 20.065,90	\$ 23.180,50	\$ 26.788,00	\$ 32.344,48	\$ 39.051,15	Res
Pulpa Prieta	\$ 28.921,23	\$ 33.408,75	\$ 38.598,37	\$ 46.610,48	\$ 56.281,77	Res
Pulpa Blanca	\$ 18.852,53	\$ 21.774,11	\$ 25.152,44	\$ 30.381,77	\$ 36.691,15	Res
Pajarilla	\$ 18.281,57	\$ 21.116,20	\$ 24.398,14	\$ 29.471,71	\$ 35.587,51	Res
Pulpa Larga	\$ 16.983,69	\$ 19.608,30	\$ 22.659,12	\$ 27.359,21	\$ 33.052,14	Res
Salón	\$ 6.413,98	\$ 7.402,56	\$ 8.549,29	\$ 10.326,43	\$ 12.488,72	Res
Carne Estofado	\$ 28.535,52	\$ 32.949,58	\$ 38.049,37	\$ 45.937,97	\$ 55.463,11	Res
Falda	\$ 7.457,71	\$ 8.606,91	\$ 9.951,74	\$ 12.021,43	\$ 14.525,27	Res
Ossobuco	\$ 613,15	\$ 706,71	\$ 814,44	\$ 978,68	\$ 1.180,60	Res
Costilla Carnuda	\$ 35.792,00	\$ 41.337,36	\$ 47.743,54	\$ 57.636,78	\$ 69.615,31	Res
Hueso Carnudo	\$ 19.963,94	\$ 23.056,77	\$ 26.631,14	\$ 32.156,51	\$ 38.827,41	Res
Carne molida especial	\$ 13.766,33	\$ 15.896,04	\$ 18.360,44	\$ 22.173,21	\$ 26.758,81	Res
Carne molida corriente	\$ 19.783,31	\$ 22.848,34	\$ 26.390,50	\$ 31.869,69	\$ 38.495,96	Res
Entraña	\$ 1.176,02	\$ 1.366,58	\$ 1.572,65	\$ 1.904,40	\$ 2.290,71	Res
Ribeye	\$ 20.884,54	\$ 24.106,78	\$ 27.833,36	\$ 33.547,46	\$ 40.548,61	Res
Bife de chorizo	\$ 8.935,13	\$ 10.328,35	\$ 11.942,42	\$ 14.406,64	\$ 17.377,87	Res
Picaña	\$ 5.001,99	\$ 5.784,26	\$ 6.688,24	\$ 8.091,08	\$ 9.757,71	Res
T-Bone	\$ 4.439,06	\$ 5.127,95	\$ 5.932,75	\$ 7.171,65	\$ 8.668,80	Res
Tomahawk	\$ 4.590,55	\$ 5.319,71	\$ 6.162,59	\$ 7.454,15	\$ 9.031,57	Res
Chuletero	\$ 15.429,16	\$ 17.830,37	\$ 20.589,35	\$ 24.863,02	\$ 30.033,09	Cerdo
Costilla	\$ 12.903,64	\$ 14.905,47	\$ 17.220,28	\$ 20.822,78	\$ 25.152,53	Cerdo
Pernil	\$ 21.484,78	\$ 24.802,43	\$ 28.638,91	\$ 34.579,19	\$ 41.757,51	Cerdo
Brazo	\$ 8.054,95	\$ 9.302,78	\$ 10.743,87	\$ 12.975,85	\$ 15.666,27	Cerdo
Lonja especial	\$ 2.423,49	\$ 2.798,56	\$ 3.235,86	\$ 3.902,99	\$ 4.719,33	Cerdo
Cuero especial	\$ 1.762,09	\$ 2.034,64	\$ 2.355,49	\$ 2.847,13	\$ 3.442,44	Cerdo
Cuero corriente	\$ 1.035,56	\$ 1.198,20	\$ 1.390,54	\$ 1.679,08	\$ 2.036,79	Cerdo
Fritada económica	\$ 3.475,48	\$ 4.017,56	\$ 4.644,12	\$ 5.622,74	\$ 6.800,26	Cerdo
Carne de cerdo	\$ 3.935,66	\$ 4.530,30	\$ 5.254,29	\$ 6.350,43	\$ 7.660,13	Cerdo
Rabo	\$ 1.109,05	\$ 1.283,66	\$ 1.487,15	\$ 1.795,56	\$ 2.173,32	Cerdo
Nuca	\$ 6.172,90	\$ 7.130,25	\$ 8.235,84	\$ 9.945,64	\$ 12.022,45	Cerdo
Grasa/unto	\$ 851,17	\$ 983,59	\$ 1.135,56	\$ 1.370,57	\$ 1.652,59	Cerdo
Chicharrón	\$ 3.554,16	\$ 4.102,31	\$ 4.746,46	\$ 5.731,53	\$ 6.921,40	Cerdo
Hueso carnudo	\$ 1.756,95	\$ 2.028,50	\$ 2.344,57	\$ 2.834,53	\$ 3.419,21	Cerdo
Panceta	\$ 4.546,85	\$ 5.236,01	\$ 6.035,15	\$ 7.307,05	\$ 8.813,87	Cerdo
Pulpa	\$ 11.745,52	\$ 13.556,97	\$ 15.636,87	\$ 18.884,80	\$ 22.812,26	Cerdo
Lomo fino	\$ 1.030,00	\$ 1.202,95	\$ 1.384,55	\$ 1.683,32	\$ 2.026,36	Cerdo
Baby Rib	\$ 4.819,13	\$ 5.551,80	\$ 6.419,22	\$ 7.761,67	\$ 9.374,32	Cerdo
Tira de asado	\$ 4.406,40	\$ 5.074,27	\$ 5.848,72	\$ 7.081,33	\$ 8.541,61	Cerdo
Tomahawk	\$ 1.836,00	\$ 2.109,24	\$ 2.444,90	\$ 2.933,88	\$ 3.535,66	Cerdo
Lomo falda	\$ 8.375,22	\$ 9.669,66	\$ 11.175,56	\$ 13.501,20	\$ 16.328,92	Cerdo
Pollo vacío	\$ 80.429,01	\$ 92.901,01	\$ 107.306,74	\$ 129.572,13	\$ 156.460,58	Pollo
Pollo completo	\$ 30.864,24	\$ 35.645,70	\$ 41.173,93	\$ 49.718,35	\$ 60.033,75	Pollo
Pechuga	\$ 19.296,08	\$ 22.294,27	\$ 25.765,02	\$ 31.111,00	\$ 37.550,12	Pollo
Pierna	\$ 9.011,90	\$ 10.414,40	\$ 12.027,81	\$ 14.529,86	\$ 17.556,63	Pollo
Muslo	\$ 7.991,44	\$ 9.233,58	\$ 10.670,31	\$ 12.893,10	\$ 15.569,49	Pollo
Ala	\$ 7.009,02	\$ 8.094,24	\$ 9.352,73	\$ 11.299,53	\$ 13.640,12	Pollo
Pechuga filete	\$ 18.417,27	\$ 21.282,49	\$ 24.584,29	\$ 29.697,84	\$ 35.878,05	Pollo
Hueso pollo	\$ 2.319,24	\$ 2.680,99	\$ 3.095,18	\$ 3.741,98	\$ 4.516,85	Pollo
Chorizo cervencero	\$ 1.407,15	\$ 1.625,26	\$ 1.890,58	\$ 2.277,77	\$ 2.765,63	Embutido
Chorizo paísa	\$ 1.699,20	\$ 1.962,58	\$ 2.282,97	\$ 2.750,52	\$ 3.339,63	Embutido
Chorizo cuencano	\$ 1.846,80	\$ 2.133,05	\$ 2.477,25	\$ 2.993,06	\$ 3.629,09	Embutido
Chorizo argentino	\$ 1.903,50	\$ 2.198,54	\$ 2.518,33	\$ 3.028,69	\$ 3.642,87	Embutido
Chorizo butifarra	\$ 1.353,60	\$ 1.563,41	\$ 1.790,81	\$ 2.153,74	\$ 2.590,49	Embutido
Morcilla	\$ 1.269,00	\$ 1.465,70	\$ 1.678,89	\$ 2.019,13	\$ 2.428,58	Embutido
Longaniza	\$ 1.607,40	\$ 1.856,55	\$ 2.126,59	\$ 2.557,56	\$ 3.076,20	Embutido
Tocino	\$ 2.474,55	\$ 2.858,11	\$ 3.273,83	\$ 3.937,30	\$ 4.735,73	Embutido
Sueldos	\$ 21.468,30	\$ 23.464,04	\$ 24.129,71	\$ 24.815,36	\$ 25.239,08	Sueldos
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 621.973,40</b>	<b>\$ 717.020,15</b>	<b>\$ 825.291,54</b>	<b>\$ 992.330,57</b>	<b>\$ 1.193.710,41</b>	

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 1

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DIEMBRE	TOTAL AÑO 1		
Lomo Fino	\$ 974,34	\$ 835,15	\$ 974,34	\$ 765,55	\$ 904,75	\$ 904,75	\$ 974,34	\$ 835,15	\$ 835,15	\$ 904,75	\$ 835,15	\$ 695,96	\$ 10.439,38		
Lomo asado	\$ 1.872,82	\$ 1.605,27	\$ 1.872,82	\$ 1.471,50	\$ 1.739,04	\$ 1.739,04	\$ 1.872,82	\$ 1.605,27	\$ 1.605,27	\$ 1.739,04	\$ 1.605,27	\$ 1.337,73	\$ 20.065,90		
Pulpa Prieta	\$ 2.699,32	\$ 2.313,70	\$ 2.699,32	\$ 2.120,89	\$ 2.506,51	\$ 2.506,51	\$ 2.699,32	\$ 2.313,70	\$ 2.313,70	\$ 2.506,51	\$ 2.313,70	\$ 1.928,08	\$ 28.921,23		
Pulpa Blanca	\$ 1.759,57	\$ 1.508,20	\$ 1.759,57	\$ 1.382,52	\$ 1.633,89	\$ 1.633,89	\$ 1.759,57	\$ 1.508,20	\$ 1.508,20	\$ 1.633,89	\$ 1.508,20	\$ 1.256,84	\$ 18.852,53		
Pajarilla	\$ 1.706,28	\$ 1.462,53	\$ 1.706,28	\$ 1.340,65	\$ 1.584,40	\$ 1.584,40	\$ 1.706,28	\$ 1.462,53	\$ 1.462,53	\$ 1.584,40	\$ 1.462,53	\$ 1.218,77	\$ 18.281,57		
Pulpa Larga	\$ 1.585,14	\$ 1.358,70	\$ 1.585,14	\$ 1.245,47	\$ 1.471,92	\$ 1.471,92	\$ 1.585,14	\$ 1.358,70	\$ 1.358,70	\$ 1.471,92	\$ 1.358,70	\$ 1.132,25	\$ 16.983,69		
Salón	\$ 598,64	\$ 513,12	\$ 598,64	\$ 470,36	\$ 555,88	\$ 555,88	\$ 598,64	\$ 513,12	\$ 513,12	\$ 555,88	\$ 513,12	\$ 427,60	\$ 6.413,98		
Carne Estofado	\$ 2.663,32	\$ 2.282,84	\$ 2.663,32	\$ 2.092,60	\$ 2.473,08	\$ 2.473,08	\$ 2.663,32	\$ 2.282,84	\$ 2.282,84	\$ 2.473,08	\$ 2.282,84	\$ 1.902,37	\$ 28.535,52		
Falda	\$ 696,05	\$ 596,62	\$ 696,05	\$ 546,90	\$ 646,33	\$ 646,33	\$ 696,05	\$ 596,62	\$ 596,62	\$ 646,33	\$ 596,62	\$ 497,18	\$ 7.457,71		
Ossobuco	\$ 57,23	\$ 49,05	\$ 57,23	\$ 44,96	\$ 53,14	\$ 53,14	\$ 57,23	\$ 49,05	\$ 49,05	\$ 53,14	\$ 49,05	\$ 40,88	\$ 613,15		
Costilla Carnuda	\$ 3.340,59	\$ 2.863,36	\$ 3.340,59	\$ 2.624,75	\$ 3.101,97	\$ 3.101,97	\$ 3.340,59	\$ 2.863,36	\$ 2.863,36	\$ 3.101,97	\$ 2.863,36	\$ 2.386,13	\$ 35.792,00		
Hueso Carnudo	\$ 1.863,30	\$ 1.597,12	\$ 1.863,30	\$ 1.464,02	\$ 1.730,21	\$ 1.730,21	\$ 1.863,30	\$ 1.597,12	\$ 1.597,12	\$ 1.730,21	\$ 1.597,12	\$ 1.330,93	\$ 19.963,94		
Carne molida especial	\$ 1.284,86	\$ 1.101,31	\$ 1.284,86	\$ 1.009,53	\$ 1.193,08	\$ 1.193,08	\$ 1.284,86	\$ 1.101,31	\$ 1.101,31	\$ 1.193,08	\$ 1.101,31	\$ 917,76	\$ 13.766,33		
Carne molida corriente	\$ 1.846,44	\$ 1.582,67	\$ 1.846,44	\$ 1.450,78	\$ 1.714,55	\$ 1.714,55	\$ 1.846,44	\$ 1.582,67	\$ 1.582,67	\$ 1.714,55	\$ 1.582,67	\$ 1.318,89	\$ 19.783,31		
Entraña	\$ 109,76	\$ 94,08	\$ 109,76	\$ 86,24	\$ 101,92	\$ 101,92	\$ 109,76	\$ 94,08	\$ 94,08	\$ 101,92	\$ 94,08	\$ 78,40	\$ 1.176,02		
Ribeye	\$ 1.949,22	\$ 1.670,76	\$ 1.949,22	\$ 1.531,53	\$ 1.809,99	\$ 1.809,99	\$ 1.949,22	\$ 1.670,76	\$ 1.670,76	\$ 1.809,99	\$ 1.670,76	\$ 1.392,30	\$ 20.884,54		
Bife de chorizo	\$ 833,95	\$ 714,81	\$ 833,95	\$ 655,24	\$ 774,38	\$ 774,38	\$ 833,95	\$ 714,81	\$ 714,81	\$ 774,38	\$ 714,81	\$ 595,68	\$ 8.935,13		
Picaña	\$ 466,85	\$ 400,16	\$ 466,85	\$ 366,81	\$ 433,51	\$ 433,51	\$ 466,85	\$ 400,16	\$ 400,16	\$ 433,51	\$ 400,16	\$ 333,47	\$ 5.001,99		
T-Bone	\$ 414,31	\$ 355,13	\$ 414,31	\$ 325,53	\$ 384,72	\$ 384,72	\$ 414,31	\$ 355,13	\$ 355,13	\$ 384,72	\$ 355,13	\$ 295,94	\$ 4.439,06		
Tomahawk	\$ 428,45	\$ 367,24	\$ 428,45	\$ 336,64	\$ 397,85	\$ 397,85	\$ 428,45	\$ 367,24	\$ 367,24	\$ 397,85	\$ 367,24	\$ 306,04	\$ 4.590,55		
Chuletero	\$ 998,36	\$ 998,36	\$ 1.089,12	\$ 816,84	\$ 1.179,88	\$ 1.179,88	\$ 998,36	\$ 998,36	\$ 1.179,88	\$ 1.179,88	\$ 1.452,16	\$ 1.452,16	\$ 15.429,16		
Costilla	\$ 834,94	\$ 834,94	\$ 910,85	\$ 683,13	\$ 986,75	\$ 986,75	\$ 834,94	\$ 834,94	\$ 910,85	\$ 1.138,56	\$ 1.214,46	\$ 2.277,11	\$ 12.903,64		
Pernil	\$ 1.390,19	\$ 1.390,19	\$ 1.516,57	\$ 1.137,43	\$ 1.642,95	\$ 1.642,95	\$ 1.390,19	\$ 1.390,19	\$ 1.516,57	\$ 1.642,95	\$ 2.022,10	\$ 3.791,43	\$ 21.484,78		
Brazo	\$ 521,20	\$ 521,20	\$ 568,58	\$ 426,44	\$ 615,97	\$ 615,97	\$ 521,20	\$ 521,20	\$ 568,58	\$ 615,97	\$ 710,73	\$ 758,11	\$ 8.054,95		
Lonja especial	\$ 156,81	\$ 156,81	\$ 171,07	\$ 128,30	\$ 185,33	\$ 185,33	\$ 156,81	\$ 156,81	\$ 171,07	\$ 199,58	\$ 213,84	\$ 228,09	\$ 4.234,49		
Cuero especial	\$ 114,02	\$ 114,02	\$ 124,38	\$ 93,29	\$ 134,75	\$ 134,75	\$ 114,02	\$ 114,02	\$ 124,38	\$ 145,11	\$ 155,48	\$ 165,84	\$ 310,96	\$ 1.762,09	
Cuero corriente	\$ 67,01	\$ 67,01	\$ 73,10	\$ 54,82	\$ 79,19	\$ 79,19	\$ 67,01	\$ 67,01	\$ 73,10	\$ 85,28	\$ 91,37	\$ 97,46	\$ 182,75	\$ 1.035,56	
Fritada económica	\$ 224,88	\$ 224,88	\$ 245,33	\$ 184,00	\$ 265,77	\$ 265,77	\$ 224,88	\$ 224,88	\$ 245,33	\$ 286,22	\$ 306,66	\$ 327,10	\$ 613,32	\$ 3.475,48	
Carne de cerdo	\$ 254,66	\$ 254,66	\$ 277,81	\$ 208,36	\$ 300,96	\$ 300,96	\$ 254,66	\$ 254,66	\$ 277,81	\$ 324,11	\$ 347,26	\$ 370,41	\$ 694,53	\$ 3.935,66	
Rabo	\$ 71,76	\$ 71,76	\$ 78,29	\$ 58,71	\$ 84,81	\$ 84,81	\$ 71,76	\$ 71,76	\$ 78,29	\$ 91,33	\$ 97,86	\$ 104,38	\$ 195,71	\$ 1.109,05	
Nuca	\$ 399,42	\$ 399,42	\$ 435,73	\$ 326,80	\$ 472,05	\$ 472,05	\$ 399,42	\$ 399,42	\$ 435,73	\$ 508,36	\$ 544,67	\$ 580,98	\$ 1.089,34	\$ 6.172,90	
Grasa/unto	\$ 55,08	\$ 55,08	\$ 60,08	\$ 45,06	\$ 65,09	\$ 65,09	\$ 55,08	\$ 55,08	\$ 60,08	\$ 70,10	\$ 75,10	\$ 80,11	\$ 150,21	\$ 851,17	
Chicharrón	\$ 229,98	\$ 229,98	\$ 250,88	\$ 188,16	\$ 271,79	\$ 271,79	\$ 229,98	\$ 229,98	\$ 250,88	\$ 292,70	\$ 313,60	\$ 334,51	\$ 627,21	\$ 3.554,16	
Hueso carnudo	\$ 113,68	\$ 113,68	\$ 124,02	\$ 93,01	\$ 134,35	\$ 134,35	\$ 113,68	\$ 113,68	\$ 124,02	\$ 144,69	\$ 155,02	\$ 165,36	\$ 310,05	\$ 1.756,95	
Panceta	\$ 294,21	\$ 294,21	\$ 320,95	\$ 240,72	\$ 347,70	\$ 347,70	\$ 294,21	\$ 294,21	\$ 320,95	\$ 374,45	\$ 401,19	\$ 427,94	\$ 802,39	\$ 4.546,85	
Pulpa	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 829,10	\$ 621,82	\$ 898,19	\$ 898,19	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 829,10	\$ 967,28	\$ 1.036,37	\$ 1.105,46	\$ 2.072,74	\$ 11.745,52	
Lomo fino	\$ 66,65	\$ 66,65	\$ 72,71	\$ 54,53	\$ 78,76	\$ 78,76	\$ 66,65	\$ 66,65	\$ 72,71	\$ 84,82	\$ 90,88	\$ 96,94	\$ 181,76	\$ 1.030,00	
Baby Rib	\$ 311,83	\$ 311,83	\$ 340,17	\$ 255,13	\$ 368,52	\$ 368,52	\$ 311,83	\$ 311,83	\$ 340,17	\$ 396,87	\$ 425,22	\$ 453,57	\$ 850,44	\$ 4.819,13	
Tira de asado	\$ 285,12	\$ 285,12	\$ 311,04	\$ 233,28	\$ 336,96	\$ 336,96	\$ 285,12	\$ 285,12	\$ 311,04	\$ 362,88	\$ 388,80	\$ 414,72	\$ 777,60	\$ 4.406,40	
Tomahawk	\$ 118,80	\$ 118,80	\$ 129,60	\$ 97,20	\$ 140,40	\$ 140,40	\$ 118,80	\$ 118,80	\$ 129,60	\$ 151,20	\$ 162,00	\$ 172,80	\$ 324,00	\$ 1.836,00	
Lomo falda	\$ 541,93	\$ 541,93	\$ 591,19	\$ 443,39	\$ 640,46	\$ 640,46	\$ 541,93	\$ 541,93	\$ 591,19	\$ 689,72	\$ 738,99	\$ 788,26	\$ 1.477,98	\$ 8.375,22	
Pollo vacío	\$ 3.015,76	\$ 7.080,48	\$ 7.237,82	\$ 6.883,80	\$ 7.473,84	\$ 7.473,84	\$ 3.015,76	\$ 3.015,76	\$ 7.080,48	\$ 6.057,74	\$ 6.490,44	\$ 6.883,80	\$ 7.867,20	\$ 80.429,01	
Pollo completo	\$ 1.639,44	\$ 2.673,00	\$ 2.732,40	\$ 2.598,75	\$ 2.821,50	\$ 2.821,50	\$ 1.639,44	\$ 1.639,44	\$ 2.673,00	\$ 2.286,90	\$ 2.450,25	\$ 2.598,75	\$ 2.970,00	\$ 30.864,24	
Pechuga	\$ 3.536,33	\$ 1.441,44	\$ 1.473,47	\$ 1.401,40	\$ 1.521,52	\$ 1.521,52	\$ 3.536,33	\$ 1.441,44	\$ 1.473,47	\$ 1.321,32	\$ 1.321,32	\$ 1.401,40	\$ 1.601,60	\$ 19.296,08	
Pierna	\$ 1.651,58	\$ 673,20	\$ 688,16	\$ 654,50	\$ 710,60	\$ 710,60	\$ 1.651,58	\$ 673,20	\$ 688,16	\$ 617,10	\$ 575,96	\$ 617,10	\$ 654,50	\$ 748,00	\$ 9.011,90
Muslo	\$ 1.464,57	\$ 596,97	\$ 610,24	\$ 610,24	\$ 630,14	\$ 630,14	\$ 1.464,57	\$ 596,97	\$ 610,24	\$ 510,74	\$ 547,22	\$ 630,14	\$ 580,39	\$ 663,30	\$ 7.991,44
Ala	\$ 1.165,82	\$ 475,20	\$ 1.133,44	\$ 462,00	\$ 501,60	\$ 501,60	\$ 1.165,82	\$ 475,20	\$ 1.133,44	\$ 435,60	\$ 406,56	\$ 435,60	\$ 462,00	\$ 528,00	\$ 7.009,02
Pechuga filete	\$ 2.409,37	\$ 982,08	\$ 6.274,40	\$ 954,80	\$ 1.036,64	\$ 1.036,64	\$ 2.409,37	\$ 982,08	\$ 6.274,40	\$ 900,24	\$ 840,22	\$ 900,24	\$ 954,80	\$ 1.091,20	\$ 18.417,27
Hueso pollo	\$ 425,04	\$ 173,25	\$ 177,10	\$ 168,44	\$ 182,88	\$ 182,88	\$ 425,04	\$ 173,25	\$ 177,10	\$ 148,23	\$ 158,81	\$ 168,44	\$ 192,50	\$ 2.319,24	
Chorizo cervencero	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 95,40	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 119,25	\$ 1.407,15	
Chorizo paisa	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 115,20	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 144,00	\$ 1.699,20	
Chorizo cuencano	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 153,90	\$ 1.846,80	
Chorizo argentino	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 121,50	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 1.903,50	
Chorizo butifarra	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 86,40	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 115,20	\$ 1.353,60	
Morcilla	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 81,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 108,00	\$ 1.269,00	
Longaniza	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 102,60	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 136,80	\$ 1.607,40	
Tocino	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 157,95	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 210,60	\$ 2.474,55	
Sueldos	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 1.789,03	\$ 21.468,30	
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 53.207,66</b>	<b>\$ 48.116,73</b>	<b>\$ 58.936,82</b>	<b>\$ 44.129,97</b>	<b>\$ 52.259,23</b>	<b>\$ 52.259,23</b>	<b>\$ 54.198,55</b>	<b>\$ 48.362,19</b>	<b>\$ 48.210,84</b>	<b>\$ 51.721,60</b>	<b>\$ 51.275,42</b>	<b>\$ 59.295,18</b>	<b>\$ 621.973,40</b>		

**“PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023”**

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 2

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 2
Lomo Fino	\$ 1.122,88	\$ 969,76	\$ 1.122,88	\$ 880,44	\$ 1.046,32	\$ 1.046,32	\$ 1.122,88	\$ 969,76	\$ 969,76	\$ 1.046,32	\$ 969,76	\$ 803,88	\$ 12.070,98
Lomo asado	\$ 2.165,97	\$ 1.852,60	\$ 2.165,97	\$ 1.695,91	\$ 2.009,28	\$ 2.009,28	\$ 2.165,97	\$ 1.852,60	\$ 1.852,60	\$ 2.009,28	\$ 1.852,60	\$ 1.548,44	\$ 23.180,50
Pulpa Prieta	\$ 3.116,99	\$ 2.674,58	\$ 3.116,99	\$ 2.446,67	\$ 2.895,78	\$ 2.895,78	\$ 3.116,99	\$ 2.674,58	\$ 2.674,58	\$ 2.895,78	\$ 2.674,58	\$ 2.225,46	\$ 33.408,75
Pulpa Blanca	\$ 2.033,95	\$ 1.740,65	\$ 2.033,95	\$ 1.594,01	\$ 1.887,30	\$ 1.887,30	\$ 2.033,95	\$ 1.740,65	\$ 1.740,65	\$ 1.887,30	\$ 1.740,65	\$ 1.453,73	\$ 21.774,11
Pajarilla	\$ 1.969,62	\$ 1.688,25	\$ 1.969,62	\$ 1.550,83	\$ 1.832,21	\$ 1.832,21	\$ 1.969,62	\$ 1.688,25	\$ 1.688,25	\$ 1.832,21	\$ 1.688,25	\$ 1.406,87	\$ 21.116,20
Pulpa larga	\$ 1.831,41	\$ 1.568,91	\$ 1.831,41	\$ 1.440,71	\$ 1.697,11	\$ 1.697,11	\$ 1.831,41	\$ 1.568,91	\$ 1.568,91	\$ 1.697,11	\$ 1.568,91	\$ 1.306,41	\$ 19.608,30
Salón	\$ 688,61	\$ 592,97	\$ 688,61	\$ 541,96	\$ 643,98	\$ 643,98	\$ 688,61	\$ 592,97	\$ 592,97	\$ 643,98	\$ 592,97	\$ 490,95	\$ 7.402,56
Carne Estofado	\$ 3.076,77	\$ 2.634,36	\$ 3.076,77	\$ 2.418,18	\$ 2.855,56	\$ 2.855,56	\$ 3.076,77	\$ 2.634,36	\$ 2.634,36	\$ 2.855,56	\$ 2.634,36	\$ 2.196,97	\$ 32.949,58
Falda	\$ 802,63	\$ 687,36	\$ 802,63	\$ 631,86	\$ 747,13	\$ 747,13	\$ 802,63	\$ 687,36	\$ 687,36	\$ 747,13	\$ 687,36	\$ 576,36	\$ 8.606,91
Ossobuco	\$ 66,07	\$ 57,46	\$ 66,07	\$ 51,71	\$ 60,33	\$ 60,33	\$ 66,07	\$ 57,46	\$ 57,46	\$ 60,33	\$ 57,46	\$ 45,96	\$ 706,71
Costilla Carnuda	\$ 3.858,81	\$ 3.307,55	\$ 3.858,81	\$ 3.030,17	\$ 3.581,42	\$ 3.581,42	\$ 3.858,81	\$ 3.307,55	\$ 3.307,55	\$ 3.581,42	\$ 3.307,55	\$ 2.756,29	\$ 41.337,36
Hueso Carnudo	\$ 2.151,57	\$ 1.844,98	\$ 2.151,57	\$ 1.690,32	\$ 1.998,27	\$ 1.998,27	\$ 2.151,57	\$ 1.844,98	\$ 1.844,98	\$ 1.998,27	\$ 1.844,98	\$ 1.537,03	\$ 23.056,77
Carne molida especial	\$ 1.482,13	\$ 1.271,09	\$ 1.482,13	\$ 1.168,03	\$ 1.379,06	\$ 1.379,06	\$ 1.482,13	\$ 1.271,09	\$ 1.271,09	\$ 1.379,06	\$ 1.271,09	\$ 1.060,06	\$ 15.896,04
Carne molida corriente	\$ 2.132,26	\$ 1.829,02	\$ 2.132,26	\$ 1.675,80	\$ 1.979,04	\$ 1.979,04	\$ 2.132,26	\$ 1.829,02	\$ 1.829,02	\$ 1.979,04	\$ 1.829,02	\$ 1.522,58	\$ 22.848,34
Entraña	\$ 125,72	\$ 109,33	\$ 125,72	\$ 98,39	\$ 120,26	\$ 120,26	\$ 125,72	\$ 109,33	\$ 109,33	\$ 120,26	\$ 109,33	\$ 92,93	\$ 1.366,58
Ribeye	\$ 2.251,96	\$ 1.926,37	\$ 2.251,96	\$ 1.763,58	\$ 2.089,16	\$ 2.089,16	\$ 2.251,96	\$ 1.926,37	\$ 1.926,37	\$ 2.089,16	\$ 1.926,37	\$ 1.614,35	\$ 24.106,78
Bife de chorizo	\$ 961,75	\$ 825,85	\$ 961,75	\$ 752,67	\$ 899,03	\$ 899,03	\$ 961,75	\$ 825,85	\$ 825,85	\$ 899,03	\$ 825,85	\$ 689,95	\$ 10.328,35
Piña	\$ 535,02	\$ 464,36	\$ 535,02	\$ 423,98	\$ 504,74	\$ 504,74	\$ 535,02	\$ 464,36	\$ 464,36	\$ 504,74	\$ 464,36	\$ 383,60	\$ 5.784,26
T-Bone	\$ 481,59	\$ 406,98	\$ 481,59	\$ 373,07	\$ 447,68	\$ 447,68	\$ 481,59	\$ 406,98	\$ 406,98	\$ 447,68	\$ 406,98	\$ 339,15	\$ 5.127,95
Tomahawk	\$ 497,71	\$ 426,61	\$ 497,71	\$ 387,83	\$ 458,93	\$ 458,93	\$ 497,71	\$ 426,61	\$ 426,61	\$ 458,93	\$ 426,61	\$ 355,51	\$ 5.319,71
Chuletero	\$ 1.154,05	\$ 1.154,05	\$ 1.258,97	\$ 944,23	\$ 1.363,88	\$ 1.363,88	\$ 1.468,79	\$ 1.363,88	\$ 1.363,88	\$ 1.573,71	\$ 1.678,62	\$ 3.142,42	\$ 17.830,37
Costilla	\$ 963,47	\$ 963,47	\$ 1.055,57	\$ 786,36	\$ 1.140,58	\$ 1.140,58	\$ 1.140,58	\$ 1.140,58	\$ 1.225,59	\$ 1.317,69	\$ 1.402,70	\$ 2.628,29	\$ 14.905,47
Pernil	\$ 1.603,93	\$ 1.603,93	\$ 1.750,12	\$ 1.315,72	\$ 1.896,31	\$ 1.896,31	\$ 1.896,31	\$ 1.896,31	\$ 2.042,50	\$ 2.188,70	\$ 2.334,89	\$ 4.377,39	\$ 24.802,43
Brazo	\$ 603,77	\$ 603,77	\$ 655,40	\$ 492,55	\$ 711,01	\$ 711,01	\$ 711,01	\$ 711,01	\$ 766,62	\$ 822,24	\$ 873,87	\$ 1.640,50	\$ 9.302,78
Lonja especial	\$ 182,60	\$ 182,60	\$ 197,50	\$ 149,06	\$ 212,41	\$ 212,41	\$ 212,41	\$ 212,41	\$ 231,04	\$ 245,95	\$ 264,58	\$ 495,62	\$ 2.798,56
Cuero especial	\$ 130,43	\$ 130,43	\$ 145,33	\$ 108,07	\$ 156,51	\$ 156,51	\$ 156,51	\$ 156,51	\$ 167,69	\$ 178,87	\$ 190,05	\$ 357,74	\$ 2.034,64
Cuero corriente	\$ 78,83	\$ 78,83	\$ 85,14	\$ 63,06	\$ 91,44	\$ 91,44	\$ 91,44	\$ 91,44	\$ 97,75	\$ 104,05	\$ 113,51	\$ 211,26	\$ 1.198,20
Fritada económica	\$ 259,46	\$ 259,46	\$ 283,78	\$ 210,81	\$ 308,11	\$ 308,11	\$ 308,11	\$ 308,11	\$ 332,43	\$ 352,70	\$ 377,03	\$ 709,46	\$ 4.017,56
Carne de cerdo	\$ 292,79	\$ 292,79	\$ 319,41	\$ 239,56	\$ 346,03	\$ 346,03	\$ 346,03	\$ 346,03	\$ 372,65	\$ 399,26	\$ 425,88	\$ 803,85	\$ 4.530,30
Rabo	\$ 82,92	\$ 82,92	\$ 89,56	\$ 66,34	\$ 99,51	\$ 99,51	\$ 99,51	\$ 99,51	\$ 106,14	\$ 112,78	\$ 119,41	\$ 225,55	\$ 1.283,66
Nuca	\$ 460,02	\$ 460,02	\$ 502,90	\$ 378,15	\$ 545,78	\$ 545,78	\$ 545,78	\$ 545,78	\$ 588,66	\$ 627,65	\$ 670,53	\$ 1.259,20	\$ 7.130,25
Grasa/unto	\$ 63,75	\$ 63,75	\$ 68,30	\$ 52,37	\$ 75,14	\$ 75,14	\$ 75,14	\$ 75,14	\$ 81,97	\$ 86,52	\$ 93,35	\$ 173,04	\$ 983,59
Chicharrón	\$ 266,68	\$ 266,68	\$ 289,73	\$ 217,30	\$ 312,78	\$ 312,78	\$ 312,78	\$ 312,78	\$ 339,12	\$ 362,16	\$ 385,21	\$ 724,32	\$ 4.102,31
Hueso carnudo	\$ 131,04	\$ 131,04	\$ 144,14	\$ 107,45	\$ 154,63	\$ 154,63	\$ 154,63	\$ 154,63	\$ 167,73	\$ 178,21	\$ 191,32	\$ 359,05	\$ 2.028,50
Panceta	\$ 337,00	\$ 337,00	\$ 368,21	\$ 280,84	\$ 399,41	\$ 399,41	\$ 399,41	\$ 399,41	\$ 430,61	\$ 461,82	\$ 493,02	\$ 929,88	\$ 5.236,01
Pulpa	\$ 876,02	\$ 876,02	\$ 961,07	\$ 714,42	\$ 1.037,61	\$ 1.037,61	\$ 1.037,61	\$ 1.037,61	\$ 1.114,16	\$ 1.199,21	\$ 1.275,75	\$ 2.389,91	\$ 13.556,97
Lomo fino	\$ 77,11	\$ 77,11	\$ 84,82	\$ 61,69	\$ 92,53	\$ 92,53	\$ 92,53	\$ 92,53	\$ 100,25	\$ 107,96	\$ 115,67	\$ 208,20	\$ 1.202,95
Baby Rib	\$ 357,47	\$ 357,47	\$ 393,95	\$ 291,82	\$ 423,13	\$ 423,13	\$ 423,13	\$ 423,13	\$ 459,61	\$ 488,79	\$ 525,27	\$ 984,88	\$ 5.551,80
Tira de asado	\$ 326,59	\$ 326,59	\$ 356,83	\$ 272,16	\$ 387,07	\$ 387,07	\$ 387,07	\$ 387,07	\$ 417,31	\$ 447,55	\$ 477,79	\$ 901,15	\$ 5.074,27
Tomahawk	\$ 136,08	\$ 136,08	\$ 151,20	\$ 113,40	\$ 158,76	\$ 158,76	\$ 158,76	\$ 158,76	\$ 173,88	\$ 189,00	\$ 196,56	\$ 378,00	\$ 2.109,24
Lomo falda	\$ 628,87	\$ 628,87	\$ 682,96	\$ 513,91	\$ 737,06	\$ 737,06	\$ 737,06	\$ 737,06	\$ 797,92	\$ 852,01	\$ 912,87	\$ 1.704,02	\$ 9.669,66
Pollo vacío	\$ 3.483,20	\$ 3.177,95	\$ 3.859,69	\$ 2.952,17	\$ 3.632,29	\$ 3.632,29	\$ 3.632,29	\$ 3.497,83	\$ 3.696,69	\$ 3.895,55	\$ 4.094,41	\$ 7.986,62	\$ 52.901,01
Pollo completo	\$ 1.893,55	\$ 3.088,56	\$ 3.155,92	\$ 3.001,24	\$ 3.258,21	\$ 3.258,21	\$ 3.258,21	\$ 2.829,10	\$ 2.641,99	\$ 3.001,24	\$ 3.430,35	\$ 3.645,70	\$ 35.645,70
Pechuga	\$ 4.084,08	\$ 1.667,27	\$ 1.700,90	\$ 1.619,22	\$ 1.758,56	\$ 1.758,56	\$ 1.758,56	\$ 1.527,93	\$ 1.422,22	\$ 1.527,93	\$ 1.619,22	\$ 1.849,85	\$ 22.294,27
Pierna	\$ 1.908,52	\$ 777,55	\$ 793,25	\$ 757,91	\$ 820,74	\$ 820,74	\$ 820,74	\$ 714,71	\$ 663,66	\$ 714,71	\$ 757,91	\$ 863,94	\$ 10.414,40
Muslo	\$ 1.690,09	\$ 690,27	\$ 705,75	\$ 671,70	\$ 727,42	\$ 727,42	\$ 727,42	\$ 631,46	\$ 591,22	\$ 631,46	\$ 671,70	\$ 767,66	\$ 9.233,58
Ala	\$ 1.345,34	\$ 550,70	\$ 1.308,38	\$ 532,22	\$ 580,27	\$ 580,27	\$ 580,27	\$ 502,66	\$ 469,39	\$ 502,66	\$ 532,22	\$ 609,84	\$ 8.094,24
Pechuga filete	\$ 2.784,20	\$ 1.134,30	\$ 7.246,93	\$ 1.105,66	\$ 1.197,32	\$ 1.197,32	\$ 1.197,32	\$ 1.042,64	\$ 968,17	\$ 1.042,64	\$ 1.105,66	\$ 1.260,34	\$ 21.282,49
Hueso pollo	\$ 491,57	\$ 200,51	\$ 205,36	\$ 194,04	\$ 211,83	\$ 211,83	\$ 211,83	\$ 182,72	\$ 171,40	\$ 182,72	\$ 194,04	\$ 223,15	\$ 2.680,99
Chorizo cervicero	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 110,19	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 137,73	\$ 1.625,26
Chorizo paisa	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 133,06	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 166,32	\$ 1.962,58
Chorizo cuencano	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 177,75	\$ 2.133,05
Chorizo argentino	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 140,33	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 187,11	\$ 2.198,54
Chorizo butifarra	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 99,79	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 133,06	\$ 1.563,41
Morcilla	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 93,56	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 124,74	\$ 1.465,70
Longaniza	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 118,50	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 158,00	\$ 1.856,55
Tocino	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 182,43	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 243,24	\$ 2.858,11
Sueldos	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 1.955,34	\$ 23.464,04
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 61.330,15</b>	<b>\$ 55.462,31</b>	<b>\$ 67.957,80</b>	<b>\$ 50.840,48</b>	<b>\$ 60.252,21</b>	<b>\$ 60.252,21</b>	<b>\$ 62.473,04</b>	<b>\$ 55.741,06</b>	<b>\$ 55.569,49</b>	<b>\$ 59.641,77</b>	<b>\$ 59.114,36</b>	<b>\$ 68.385,26</b>	<b>\$ 717.020,15</b>

Johana Judith Catagua Anchundia

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 3

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 3
Lomo Fino	\$ 1.299,61	\$ 1.125,43	\$ 1.299,61	\$ 1.018,25	\$ 1.205,82	\$ 1.205,82	\$ 1.299,61	\$ 1.125,43	\$ 1.125,43	\$ 1.205,82	\$ 1.125,43	\$ 924,46	\$ 13.960,74
Lomo asado	\$ 2.506,54	\$ 2.138,78	\$ 2.506,54	\$ 1.954,90	\$ 2.322,66	\$ 2.322,66	\$ 2.506,54	\$ 2.138,78	\$ 2.138,78	\$ 2.322,66	\$ 2.138,78	\$ 1.790,38	\$ 26.788,00
Pulpa Prieta	\$ 3.603,64	\$ 3.089,84	\$ 3.603,64	\$ 2.829,42	\$ 3.343,22	\$ 3.343,22	\$ 3.603,64	\$ 3.089,84	\$ 3.089,84	\$ 3.343,22	\$ 3.089,84	\$ 2.569,00	\$ 38.598,37
Pulpa Blanca	\$ 2.349,88	\$ 2.008,45	\$ 2.349,88	\$ 1.841,08	\$ 2.182,51	\$ 2.182,51	\$ 2.349,88	\$ 2.008,45	\$ 2.008,45	\$ 2.182,51	\$ 2.008,45	\$ 1.680,40	\$ 25.152,44
Pajarella	\$ 2.274,23	\$ 1.951,30	\$ 2.274,23	\$ 1.793,27	\$ 2.116,20	\$ 2.116,20	\$ 2.274,23	\$ 1.951,30	\$ 1.951,30	\$ 2.116,20	\$ 1.951,30	\$ 1.628,37	\$ 24.398,14
Pulpa larga	\$ 2.115,28	\$ 1.814,01	\$ 2.115,28	\$ 1.666,58	\$ 1.961,44	\$ 1.961,44	\$ 2.115,28	\$ 1.814,01	\$ 1.814,01	\$ 1.961,44	\$ 1.814,01	\$ 1.506,33	\$ 22.659,12
Salón	\$ 796,68	\$ 682,87	\$ 796,68	\$ 629,31	\$ 743,13	\$ 743,13	\$ 796,68	\$ 682,87	\$ 682,87	\$ 743,13	\$ 682,87	\$ 569,06	\$ 8.549,29
Carne Estofado	\$ 3.552,61	\$ 3.040,57	\$ 3.552,61	\$ 2.792,47	\$ 3.299,23	\$ 3.299,23	\$ 3.552,61	\$ 3.040,57	\$ 3.040,57	\$ 3.299,23	\$ 3.040,57	\$ 2.539,09	\$ 38.049,37
Falda	\$ 927,93	\$ 793,45	\$ 927,93	\$ 730,69	\$ 865,17	\$ 865,17	\$ 927,93	\$ 793,45	\$ 793,45	\$ 865,17	\$ 793,45	\$ 667,93	\$ 9.951,74
Ossobuco	\$ 75,41	\$ 66,36	\$ 75,41	\$ 60,33	\$ 69,38	\$ 69,38	\$ 75,41	\$ 66,36	\$ 66,36	\$ 69,38	\$ 66,36	\$ 54,30	\$ 814,44
Costilla Carnuda	\$ 4.457,29	\$ 3.819,48	\$ 4.457,29	\$ 3.498,74	\$ 4.136,54	\$ 4.136,54	\$ 4.457,29	\$ 3.819,48	\$ 3.819,48	\$ 4.136,54	\$ 3.819,48	\$ 3.185,36	\$ 47.743,54
Hueso Carnudo	\$ 2.485,63	\$ 2.130,95	\$ 2.485,63	\$ 1.952,89	\$ 2.307,58	\$ 2.307,58	\$ 2.485,63	\$ 2.130,95	\$ 2.130,95	\$ 2.307,58	\$ 2.130,95	\$ 1.774,84	\$ 26.631,14
Carne molida especial	\$ 1.710,82	\$ 1.468,63	\$ 1.710,82	\$ 1.350,11	\$ 1.592,30	\$ 1.592,30	\$ 1.710,82	\$ 1.468,63	\$ 1.468,63	\$ 1.592,30	\$ 1.468,63	\$ 1.226,43	\$ 18.360,44
Carne molida corriente	\$ 2.463,43	\$ 2.111,51	\$ 2.463,43	\$ 1.937,22	\$ 2.285,79	\$ 2.285,79	\$ 2.463,43	\$ 2.111,51	\$ 2.111,51	\$ 2.285,79	\$ 2.111,51	\$ 1.759,59	\$ 26.390,50
Entraña	\$ 143,49	\$ 126,27	\$ 143,49	\$ 114,79	\$ 137,75	\$ 137,75	\$ 143,49	\$ 126,27	\$ 126,27	\$ 137,75	\$ 126,27	\$ 109,05	\$ 1.572,65
Ribeye	\$ 2.606,71	\$ 2.222,11	\$ 2.606,71	\$ 2.036,93	\$ 2.407,29	\$ 2.407,29	\$ 2.606,71	\$ 2.222,11	\$ 2.222,11	\$ 2.407,29	\$ 2.222,11	\$ 1.866,00	\$ 27.833,36
Bife de chorizo	\$ 1.108,63	\$ 954,95	\$ 1.108,63	\$ 867,14	\$ 1.042,77	\$ 1.042,77	\$ 1.108,63	\$ 954,95	\$ 954,95	\$ 1.042,77	\$ 954,95	\$ 801,28	\$ 11.942,42
Picaña	\$ 614,77	\$ 540,57	\$ 614,77	\$ 487,57	\$ 582,97	\$ 582,97	\$ 614,77	\$ 540,57	\$ 540,57	\$ 582,97	\$ 540,57	\$ 445,18	\$ 6.688,24
T-Bone	\$ 555,53	\$ 470,06	\$ 555,53	\$ 434,45	\$ 519,92	\$ 519,92	\$ 555,53	\$ 470,06	\$ 470,06	\$ 519,92	\$ 470,06	\$ 391,72	\$ 5.932,75
Tomahawk	\$ 576,89	\$ 495,45	\$ 576,89	\$ 447,94	\$ 529,39	\$ 529,39	\$ 576,89	\$ 495,45	\$ 495,45	\$ 529,39	\$ 495,45	\$ 414,01	\$ 6.162,59
Chuletero	\$ 1.332,41	\$ 1.332,41	\$ 1.453,06	\$ 1.091,10	\$ 1.573,71	\$ 1.573,71	\$ 1.573,71	\$ 1.573,71	\$ 1.694,36	\$ 1.820,26	\$ 1.940,91	\$ 3.630,02	\$ 20.589,35
Costilla	\$ 1.115,79	\$ 1.115,79	\$ 1.219,93	\$ 907,51	\$ 1.316,63	\$ 1.316,63	\$ 1.316,63	\$ 1.316,63	\$ 1.413,33	\$ 1.524,91	\$ 1.621,61	\$ 3.034,94	\$ 17.220,28
Pernil	\$ 1.850,78	\$ 1.850,78	\$ 2.021,83	\$ 1.521,85	\$ 2.188,49	\$ 2.188,49	\$ 2.188,49	\$ 2.188,49	\$ 2.359,53	\$ 2.526,19	\$ 2.697,23	\$ 5.056,76	\$ 28.638,91
Brazo	\$ 696,52	\$ 696,52	\$ 759,08	\$ 567,22	\$ 821,64	\$ 821,64	\$ 821,64	\$ 821,64	\$ 884,20	\$ 950,93	\$ 1.009,32	\$ 1.226,43	\$ 10.743,87
Lonja especial	\$ 211,29	\$ 211,29	\$ 226,94	\$ 172,16	\$ 246,50	\$ 246,50	\$ 246,50	\$ 246,50	\$ 266,07	\$ 285,63	\$ 305,20	\$ 571,26	\$ 3.235,86
Cuero especial	\$ 152,60	\$ 152,60	\$ 168,25	\$ 125,21	\$ 179,99	\$ 179,99	\$ 179,99	\$ 179,99	\$ 195,64	\$ 207,38	\$ 219,12	\$ 414,75	\$ 2.355,49
Cuero corriente	\$ 92,70	\$ 92,70	\$ 99,32	\$ 72,84	\$ 105,95	\$ 105,95	\$ 105,95	\$ 105,95	\$ 112,57	\$ 119,19	\$ 132,43	\$ 245,00	\$ 1.390,54
Fritada económica	\$ 297,97	\$ 297,97	\$ 327,77	\$ 242,63	\$ 357,57	\$ 357,57	\$ 357,57	\$ 357,57	\$ 383,11	\$ 408,65	\$ 434,19	\$ 821,55	\$ 4.644,12
Carne de cerdo	\$ 340,97	\$ 340,97	\$ 368,92	\$ 279,48	\$ 402,46	\$ 402,46	\$ 402,46	\$ 402,46	\$ 430,40	\$ 463,94	\$ 491,89	\$ 927,89	\$ 5.254,29
Rabo	\$ 97,52	\$ 97,52	\$ 104,48	\$ 76,62	\$ 114,93	\$ 114,93	\$ 114,93	\$ 114,93	\$ 121,90	\$ 128,86	\$ 139,31	\$ 261,21	\$ 1.487,15
Nuca	\$ 532,14	\$ 532,14	\$ 581,26	\$ 437,99	\$ 630,38	\$ 630,38	\$ 630,38	\$ 630,38	\$ 679,50	\$ 724,53	\$ 773,65	\$ 1.453,14	\$ 8.235,84
Grasa/unto	\$ 74,11	\$ 74,11	\$ 78,89	\$ 59,77	\$ 86,06	\$ 86,06	\$ 86,06	\$ 86,06	\$ 95,63	\$ 100,41	\$ 107,58	\$ 200,82	\$ 1.135,56
Chicharrón	\$ 307,67	\$ 307,67	\$ 335,33	\$ 252,36	\$ 362,98	\$ 362,98	\$ 362,98	\$ 362,98	\$ 390,64	\$ 418,30	\$ 445,95	\$ 836,59	\$ 4.746,46
Hueso camudo	\$ 151,35	\$ 151,35	\$ 167,86	\$ 123,83	\$ 178,87	\$ 178,87	\$ 178,87	\$ 178,87	\$ 192,63	\$ 206,39	\$ 220,15	\$ 415,53	\$ 2.344,57
Panceta	\$ 386,62	\$ 386,62	\$ 425,93	\$ 327,64	\$ 458,70	\$ 458,70	\$ 458,70	\$ 458,70	\$ 498,01	\$ 530,78	\$ 570,10	\$ 1.074,66	\$ 6.035,15
Pulpa	\$ 1.009,12	\$ 1.009,12	\$ 1.107,35	\$ 821,58	\$ 1.196,65	\$ 1.196,65	\$ 1.196,65	\$ 1.196,65	\$ 1.285,96	\$ 1.384,19	\$ 1.473,49	\$ 2.759,45	\$ 15.636,87
Lomo fino	\$ 89,06	\$ 89,06	\$ 97,16	\$ 72,87	\$ 105,26	\$ 105,26	\$ 105,26	\$ 105,26	\$ 113,35	\$ 121,45	\$ 137,64	\$ 242,90	\$ 1.384,55
Baby Rib	\$ 413,65	\$ 413,65	\$ 451,95	\$ 337,05	\$ 490,25	\$ 490,25	\$ 490,25	\$ 490,25	\$ 528,55	\$ 566,85	\$ 605,15	\$ 1.141,37	\$ 6.419,22
Tira de asado	\$ 374,67	\$ 374,67	\$ 412,78	\$ 317,52	\$ 444,53	\$ 444,53	\$ 444,53	\$ 444,53	\$ 482,63	\$ 514,38	\$ 552,48	\$ 1.041,47	\$ 5.848,72
Tomahawk	\$ 158,76	\$ 158,76	\$ 174,64	\$ 134,95	\$ 182,57	\$ 182,57	\$ 182,57	\$ 182,57	\$ 198,45	\$ 222,26	\$ 230,20	\$ 436,59	\$ 2.444,90
Lomo falda	\$ 724,21	\$ 724,21	\$ 788,11	\$ 596,41	\$ 852,01	\$ 852,01	\$ 852,01	\$ 852,01	\$ 923,01	\$ 986,91	\$ 1.057,91	\$ 1.966,73	\$ 11.175,56
Pollo vacio	\$ 4.024,54	\$ 9.445,54	\$ 9.656,59	\$ 9.185,33	\$ 9.971,74	\$ 9.971,74	\$ 9.971,74	\$ 8.659,13	\$ 8.080,89	\$ 8.659,13	\$ 9.185,33	\$ 10.495,04	\$ 107.306,74
Pollo completo	\$ 2.187,32	\$ 3.567,81	\$ 3.646,40	\$ 3.465,65	\$ 3.764,28	\$ 3.764,28	\$ 3.764,28	\$ 3.266,57	\$ 3.051,76	\$ 3.266,57	\$ 3.465,65	\$ 3.963,36	\$ 41.173,93
Pechuga	\$ 4.717,11	\$ 1.927,21	\$ 1.962,52	\$ 1.871,71	\$ 2.033,15	\$ 2.033,15	\$ 2.033,15	\$ 1.765,76	\$ 1.644,68	\$ 1.765,76	\$ 1.871,71	\$ 2.139,10	\$ 25.765,02
Pierna	\$ 2.205,99	\$ 898,89	\$ 915,38	\$ 874,15	\$ 948,37	\$ 948,37	\$ 948,37	\$ 824,67	\$ 766,94	\$ 824,67	\$ 874,15	\$ 997,85	\$ 12.027,81
Muslo	\$ 1.953,35	\$ 796,29	\$ 815,79	\$ 776,79	\$ 841,79	\$ 841,79	\$ 841,79	\$ 728,04	\$ 682,54	\$ 728,04	\$ 776,79	\$ 887,30	\$ 10.670,31
Ala	\$ 1.552,32	\$ 636,45	\$ 1.509,63	\$ 613,17	\$ 671,38	\$ 671,38	\$ 671,38	\$ 582,12	\$ 543,31	\$ 582,12	\$ 613,17	\$ 706,31	\$ 9.352,73
Pechuga filete	\$ 3.218,15	\$ 1.311,32	\$ 8.373,21	\$ 1.275,23	\$ 1.383,51	\$ 1.383,51	\$ 1.383,51	\$ 1.203,05	\$ 1.118,83	\$ 1.203,05	\$ 1.275,23	\$ 1.455,69	\$ 24.584,29
Hueso pollo	\$ 567,08	\$ 230,91	\$ 237,70	\$ 224,12	\$ 244,49	\$ 244,49	\$ 244,49	\$ 210,53	\$ 198,65	\$ 210,53	\$ 224,12	\$ 258,07	\$ 3.095,18
Chorizo cervecero	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 126,21	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 160,40	\$ 1.890,58
Chorizo paisa	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 152,41	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 193,69	\$ 2.282,97
Chorizo cuencano	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 206,44	\$ 2.477,25
Chorizo argentino	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 160,74	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 214,33	\$ 2.518,33
Chorizo butifarra	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 114,31	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 152,41	\$ 1.790,81
Morcilla	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 107,16	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 142,88	\$ 1.678,89
Longaniza	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 135,74	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 180,99	\$ 2.126,59
Tocino	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 208,97	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 278,62	\$ 3.273,83
Sueldos	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 2.010,81	\$ 24.129,71
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 70.601,34</b>	<b>\$ 63.815,95</b>	<b>\$ 78.253,63</b>	<b>\$ 58.491,65</b>	<b>\$ 69.346,44</b>	<b>\$ 69.346,44</b>	<b>\$ 71.920,39</b>	<b>\$ 64.127,62</b>	<b>\$ 63.928,70</b>	<b>\$ 68.643,87</b>	<b>\$ 68.043,28</b>	<b>\$ 78.772,23</b>	<b>\$ 825.291,54</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 4

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 4
Lomo Fino	\$ 1.575,61	\$ 1.364,59	\$ 1.575,61	\$ 1.223,91	\$ 1.463,06	\$ 1.463,06	\$ 1.575,61	\$ 1.364,59	\$ 1.364,59	\$ 1.463,06	\$ 1.364,59	\$ 1.111,37	\$ 16.909,64
Lomo asado	\$ 3.028,17	\$ 2.581,05	\$ 3.028,17	\$ 2.357,50	\$ 2.804,61	\$ 2.804,61	\$ 3.028,17	\$ 2.581,05	\$ 2.581,05	\$ 2.804,61	\$ 2.581,05	\$ 2.164,43	\$ 32.344,48
Pulpa Prieta	\$ 4.352,87	\$ 3.732,09	\$ 4.352,87	\$ 3.414,31	\$ 4.035,09	\$ 4.035,09	\$ 4.352,87	\$ 3.732,09	\$ 3.732,09	\$ 4.035,09	\$ 3.732,09	\$ 3.103,92	\$ 46.610,48
Pulpa Blanca	\$ 2.839,94	\$ 2.425,20	\$ 2.839,94	\$ 2.221,34	\$ 2.636,09	\$ 2.636,09	\$ 2.839,94	\$ 2.425,20	\$ 2.425,20	\$ 2.636,09	\$ 2.425,20	\$ 2.031,54	\$ 30.381,77
Pajarrilla	\$ 2.748,66	\$ 2.359,08	\$ 2.748,66	\$ 2.164,30	\$ 2.553,87	\$ 2.553,87	\$ 2.748,66	\$ 2.359,08	\$ 2.359,08	\$ 2.553,87	\$ 2.359,08	\$ 1.969,51	\$ 29.477,71
Pulpa Larga	\$ 2.557,56	\$ 2.187,39	\$ 2.557,56	\$ 2.012,40	\$ 2.369,11	\$ 2.369,11	\$ 2.557,56	\$ 2.187,39	\$ 2.187,39	\$ 2.369,11	\$ 2.187,39	\$ 1.817,22	\$ 27.359,21
Salón	\$ 963,05	\$ 822,46	\$ 963,05	\$ 759,19	\$ 899,78	\$ 899,78	\$ 963,05	\$ 822,46	\$ 822,46	\$ 899,78	\$ 822,46	\$ 688,90	\$ 10.326,43
Came Estofado	\$ 4.290,06	\$ 3.669,27	\$ 4.290,06	\$ 3.369,97	\$ 3.985,21	\$ 3.985,21	\$ 4.290,06	\$ 3.669,27	\$ 3.669,27	\$ 3.985,21	\$ 3.669,27	\$ 3.065,12	\$ 45.937,97
Falda	\$ 1.120,24	\$ 960,21	\$ 1.120,24	\$ 880,19	\$ 1.044,93	\$ 1.044,93	\$ 1.120,24	\$ 960,21	\$ 960,21	\$ 1.044,93	\$ 960,21	\$ 804,88	\$ 12.021,43
Ossobuco	\$ 91,85	\$ 79,18	\$ 91,85	\$ 72,85	\$ 82,35	\$ 82,35	\$ 91,85	\$ 79,18	\$ 79,18	\$ 82,35	\$ 79,18	\$ 66,51	\$ 978,68
Costilla Carnuda	\$ 5.380,83	\$ 4.610,48	\$ 5.380,83	\$ 4.223,37	\$ 4.993,72	\$ 4.993,72	\$ 5.380,83	\$ 4.610,48	\$ 4.610,48	\$ 4.993,72	\$ 4.610,48	\$ 3.847,87	\$ 57.636,78
Hueso Carnudo	\$ 3.001,77	\$ 2.572,52	\$ 3.001,77	\$ 2.358,64	\$ 2.786,40	\$ 2.786,40	\$ 3.001,77	\$ 2.572,52	\$ 2.572,52	\$ 2.786,40	\$ 2.572,52	\$ 2.143,27	\$ 32.156,51
Came molida especial	\$ 2.066,90	\$ 1.774,72	\$ 2.066,90	\$ 1.628,63	\$ 1.920,81	\$ 1.920,81	\$ 2.066,90	\$ 1.774,72	\$ 1.774,72	\$ 1.920,81	\$ 1.774,72	\$ 1.482,54	\$ 22.173,21
Came molida corriente	\$ 2.973,71	\$ 2.551,41	\$ 2.973,71	\$ 2.340,25	\$ 2.759,04	\$ 2.759,04	\$ 2.973,71	\$ 2.551,41	\$ 2.551,41	\$ 2.759,04	\$ 2.551,41	\$ 2.125,58	\$ 31.869,69
Entraña	\$ 174,77	\$ 150,66	\$ 174,77	\$ 138,61	\$ 168,74	\$ 168,74	\$ 174,77	\$ 150,66	\$ 150,66	\$ 168,74	\$ 150,66	\$ 132,59	\$ 1.904,40
Ribeye	\$ 3.140,87	\$ 2.677,22	\$ 3.140,87	\$ 2.452,87	\$ 2.901,56	\$ 2.901,56	\$ 3.140,87	\$ 2.677,22	\$ 2.677,22	\$ 2.901,56	\$ 2.677,22	\$ 2.258,43	\$ 33.547,46
Bife de chorizo	\$ 1.336,94	\$ 1.152,53	\$ 1.336,94	\$ 1.048,80	\$ 1.256,26	\$ 1.256,26	\$ 1.336,94	\$ 1.152,53	\$ 1.152,53	\$ 1.256,26	\$ 1.152,53	\$ 968,13	\$ 14.406,64
Picña	\$ 745,67	\$ 656,63	\$ 745,67	\$ 589,86	\$ 701,15	\$ 701,15	\$ 745,67	\$ 656,63	\$ 656,63	\$ 701,15	\$ 656,63	\$ 534,21	\$ 8.091,08
T-Bone	\$ 673,04	\$ 568,35	\$ 673,04	\$ 523,48	\$ 628,17	\$ 628,17	\$ 673,04	\$ 568,35	\$ 568,35	\$ 628,17	\$ 568,35	\$ 471,13	\$ 7.171,65
Tomahawk	\$ 698,38	\$ 598,61	\$ 698,38	\$ 541,60	\$ 641,37	\$ 641,37	\$ 698,38	\$ 598,61	\$ 598,61	\$ 641,37	\$ 598,61	\$ 498,84	\$ 7.454,15
Chuletero	\$ 1.608,33	\$ 1.608,33	\$ 1.757,05	\$ 1.316,41	\$ 1.900,25	\$ 1.900,25	\$ 1.608,33	\$ 1.608,33	\$ 2.043,46	\$ 2.197,68	\$ 2.346,40	\$ 4.384,35	\$ 24.863,02
Costilla	\$ 1.351,22	\$ 1.351,22	\$ 1.476,18	\$ 1.093,47	\$ 1.593,34	\$ 1.593,34	\$ 1.351,22	\$ 1.351,22	\$ 1.710,50	\$ 1.843,28	\$ 1.960,43	\$ 3.663,12	\$ 20.822,78
Pemil	\$ 2.233,44	\$ 2.233,44	\$ 2.440,67	\$ 1.837,41	\$ 2.643,29	\$ 2.643,29	\$ 2.233,44	\$ 2.233,44	\$ 2.850,51	\$ 3.048,53	\$ 3.255,76	\$ 6.106,27	\$ 34.579,19
Brazo	\$ 840,82	\$ 840,82	\$ 915,27	\$ 683,17	\$ 994,10	\$ 994,10	\$ 840,82	\$ 840,82	\$ 1.068,55	\$ 1.147,38	\$ 1.217,44	\$ 2.285,99	\$ 12.975,85
Lonja especial	\$ 254,72	\$ 254,72	\$ 275,26	\$ 209,53	\$ 295,81	\$ 295,81	\$ 254,72	\$ 254,72	\$ 320,46	\$ 345,11	\$ 369,76	\$ 690,21	\$ 3.902,99
Cuero especial	\$ 184,88	\$ 184,88	\$ 201,31	\$ 152,01	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 184,88	\$ 184,88	\$ 238,29	\$ 250,61	\$ 262,94	\$ 501,23	\$ 2.847,13
Cuero corriente	\$ 111,24	\$ 111,24	\$ 121,67	\$ 86,91	\$ 128,62	\$ 128,62	\$ 111,24	\$ 111,24	\$ 135,58	\$ 142,53	\$ 159,91	\$ 295,49	\$ 1.679,08
Fritada económica	\$ 362,04	\$ 362,04	\$ 397,79	\$ 294,99	\$ 433,55	\$ 433,55	\$ 362,04	\$ 362,04	\$ 464,84	\$ 491,65	\$ 522,94	\$ 992,25	\$ 5.622,74
Came de cerdo	\$ 410,84	\$ 410,84	\$ 446,06	\$ 340,41	\$ 487,14	\$ 487,14	\$ 410,84	\$ 410,84	\$ 522,36	\$ 557,57	\$ 592,79	\$ 1.121,01	\$ 6.350,43
Rabo	\$ 117,02	\$ 117,02	\$ 127,99	\$ 91,42	\$ 138,96	\$ 138,96	\$ 117,02	\$ 117,02	\$ 146,28	\$ 157,25	\$ 168,22	\$ 314,50	\$ 1.795,56
Nuca	\$ 644,70	\$ 644,70	\$ 700,58	\$ 528,66	\$ 760,75	\$ 760,75	\$ 644,70	\$ 644,70	\$ 820,92	\$ 876,80	\$ 932,67	\$ 1.753,60	\$ 9.945,64
Grasa/Junto	\$ 90,37	\$ 90,37	\$ 95,39	\$ 72,80	\$ 102,92	\$ 102,92	\$ 90,37	\$ 90,37	\$ 115,47	\$ 120,49	\$ 130,53	\$ 243,49	\$ 1.370,57
Chicharrón	\$ 370,24	\$ 370,24	\$ 406,54	\$ 304,91	\$ 439,21	\$ 439,21	\$ 370,24	\$ 370,24	\$ 471,88	\$ 504,55	\$ 537,22	\$ 1.009,10	\$ 5.731,53
Hueso carnudo	\$ 182,03	\$ 182,03	\$ 202,26	\$ 150,25	\$ 216,71	\$ 216,71	\$ 182,03	\$ 182,03	\$ 234,04	\$ 248,49	\$ 265,83	\$ 502,76	\$ 2.834,53
Paneta	\$ 467,87	\$ 467,87	\$ 516,03	\$ 399,07	\$ 557,32	\$ 557,32	\$ 467,87	\$ 467,87	\$ 598,60	\$ 639,88	\$ 688,05	\$ 1.300,41	\$ 7.207,05
Pulpa	\$ 1.218,98	\$ 1.218,98	\$ 1.340,88	\$ 993,94	\$ 1.444,02	\$ 1.444,02	\$ 1.218,98	\$ 1.218,98	\$ 1.556,54	\$ 1.669,06	\$ 1.781,58	\$ 3.328,75	\$ 18.884,80
Lomo fino	\$ 110,52	\$ 110,52	\$ 119,02	\$ 85,02	\$ 127,52	\$ 127,52	\$ 110,52	\$ 110,52	\$ 136,03	\$ 144,53	\$ 170,03	\$ 297,56	\$ 1.683,32
Baby Rib	\$ 498,68	\$ 498,68	\$ 546,94	\$ 410,20	\$ 595,20	\$ 595,20	\$ 498,68	\$ 498,68	\$ 635,41	\$ 683,67	\$ 731,93	\$ 1.375,38	\$ 7.761,67
Tira de asado	\$ 453,42	\$ 453,42	\$ 500,09	\$ 386,74	\$ 540,10	\$ 540,10	\$ 453,42	\$ 453,42	\$ 580,11	\$ 620,12	\$ 666,79	\$ 1.260,24	\$ 7.081,33
Tomahawk	\$ 191,70	\$ 191,70	\$ 208,37	\$ 166,70	\$ 216,71	\$ 216,71	\$ 191,70	\$ 191,70	\$ 241,71	\$ 266,72	\$ 275,05	\$ 525,10	\$ 2.933,88
Lomo falda	\$ 872,25	\$ 872,25	\$ 954,25	\$ 723,15	\$ 1.028,80	\$ 1.028,80	\$ 872,25	\$ 872,25	\$ 1.118,27	\$ 1.192,82	\$ 1.274,82	\$ 2.378,18	\$ 13.501,20
Pollo vacio	\$ 4.860,25	\$ 11.405,33	\$ 11.660,34	\$ 11.092,65	\$ 12.039,81	\$ 12.039,81	\$ 4.860,25	\$ 10.455,14	\$ 9.756,92	\$ 10.455,14	\$ 11.092,65	\$ 12.674,28	\$ 129.572,13
Pollo completo	\$ 2.640,50	\$ 4.307,31	\$ 4.403,58	\$ 4.183,54	\$ 4.546,60	\$ 4.546,60	\$ 2.640,50	\$ 3.944,24	\$ 3.685,69	\$ 3.944,24	\$ 4.183,54	\$ 4.785,90	\$ 49.718,35
Pechuga	\$ 5.694,59	\$ 2.325,51	\$ 2.367,89	\$ 2.261,94	\$ 2.452,65	\$ 2.452,65	\$ 5.694,59	\$ 2.134,81	\$ 1.986,48	\$ 2.134,81	\$ 2.261,94	\$ 2.585,08	\$ 31.111,00
Pierna	\$ 2.662,65	\$ 1.086,71	\$ 1.104,03	\$ 1.056,40	\$ 1.147,32	\$ 1.147,32	\$ 2.662,65	\$ 995,79	\$ 926,52	\$ 995,79	\$ 1.056,40	\$ 1.203,61	\$ 14.529,86
Muslo	\$ 2.358,16	\$ 962,38	\$ 986,26	\$ 938,49	\$ 1.016,98	\$ 1.016,98	\$ 2.358,16	\$ 880,47	\$ 825,87	\$ 880,47	\$ 938,49	\$ 1.071,58	\$ 12.893,10
Ala	\$ 1.874,43	\$ 770,14	\$ 1.821,45	\$ 741,62	\$ 810,89	\$ 810,89	\$ 1.874,43	\$ 704,95	\$ 656,05	\$ 704,95	\$ 741,62	\$ 851,64	\$ 11.299,53
Pechuga filete	\$ 3.884,34	\$ 1.585,32	\$ 10.111,92	\$ 1.541,10	\$ 1.673,74	\$ 1.673,74	\$ 3.884,34	\$ 1.452,68	\$ 1.351,62	\$ 1.452,68	\$ 1.541,10	\$ 1.755,85	\$ 29.697,84
Hueso pollo	\$ 684,57	\$ 278,11	\$ 287,02	\$ 270,98	\$ 295,94	\$ 295,94	\$ 684,57	\$ 254,93	\$ 240,67	\$ 254,93	\$ 270,98	\$ 311,98	\$ 3.741,98
Chorizo cervicero	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 151,85	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 193,27	\$ 2.277,77
Chorizo palsa	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 183,37	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 233,38	\$ 2.750,52
Chorizo cuencano	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 249,42	\$ 2.993,06
Chorizo argentino	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 192,22	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 257,86	\$ 3.028,69
Chorizo butifarra	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 136,69	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 183,37	\$ 2.153,74
Morcilla	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 128,15	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 171,91	\$ 2.019,13
Longaniza	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 162,32	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 217,75	\$ 2.557,56
Tocino	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 249,89	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 335,22	\$ 3.937,30
Sueldos	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 2.067,95	\$ 24.815,36
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 84.905,81</b>	<b>\$ 76.699,91</b>	<b>\$ 94.163,11</b>	<b>\$ 70.257,80</b>	<b>\$ 83.387,45</b>	<b>\$ 83.387,45</b>	<b>\$ 86.517,00</b>	<b>\$ 77.088,86</b>	<b>\$ 76.843,40</b>	<b>\$ 82.513,18</b>	<b>\$ 81.801,59</b>	<b>\$ 94.764,99</b>	<b>\$ 992.330,57</b>

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 5

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 5
Lomo Fino	\$ 1.905,50	\$ 1.654,39	\$ 1.905,50	\$ 1.477,13	\$ 1.772,56	\$ 1.772,56	\$ 1.905,50	\$ 1.654,39	\$ 1.654,39	\$ 1.772,56	\$ 1.654,39	\$ 1.344,19	\$ 20.473,05
Lomo asado	\$ 3.659,71	\$ 3.115,56	\$ 3.659,71	\$ 2.848,81	\$ 3.382,30	\$ 3.382,30	\$ 3.659,71	\$ 3.115,56	\$ 3.115,56	\$ 3.382,30	\$ 3.115,56	\$ 2.614,08	\$ 39.051,15
Pulpa Prieta	\$ 5.253,38	\$ 4.508,44	\$ 5.253,38	\$ 4.120,45	\$ 4.873,15	\$ 4.873,15	\$ 5.253,38	\$ 4.508,44	\$ 4.508,44	\$ 4.873,15	\$ 4.508,44	\$ 3.747,98	\$ 56.281,77
Pulpa Blanca	\$ 3.432,18	\$ 2.930,27	\$ 3.432,18	\$ 2.679,32	\$ 3.181,23	\$ 3.181,23	\$ 3.432,18	\$ 2.930,27	\$ 2.930,27	\$ 3.181,23	\$ 2.930,27	\$ 2.450,51	\$ 36.691,15
Pajarilla	\$ 3.317,87	\$ 2.848,21	\$ 3.317,87	\$ 2.613,39	\$ 3.083,04	\$ 3.083,04	\$ 3.317,87	\$ 2.848,21	\$ 2.848,21	\$ 3.083,04	\$ 2.848,21	\$ 2.378,56	\$ 35.587,51
Pulpa Larga	\$ 3.088,26	\$ 2.643,04	\$ 3.088,26	\$ 2.431,03	\$ 2.862,12	\$ 2.862,12	\$ 3.088,26	\$ 2.643,04	\$ 2.643,04	\$ 2.862,12	\$ 2.643,04	\$ 2.197,82	\$ 33.052,14
Salón	\$ 1.166,20	\$ 996,44	\$ 1.166,20	\$ 915,25	\$ 1.085,01	\$ 1.085,01	\$ 1.166,20	\$ 996,44	\$ 996,44	\$ 1.085,01	\$ 996,44	\$ 834,06	\$ 12.488,72
Carne Estofado	\$ 5.179,66	\$ 4.428,90	\$ 5.179,66	\$ 4.068,07	\$ 4.813,01	\$ 4.813,01	\$ 5.179,66	\$ 4.428,90	\$ 4.428,90	\$ 4.813,01	\$ 4.428,90	\$ 3.701,42	\$ 55.463,11
Falda	\$ 1.354,18	\$ 1.161,43	\$ 1.354,18	\$ 1.062,58	\$ 1.260,27	\$ 1.260,27	\$ 1.354,18	\$ 1.161,43	\$ 1.161,43	\$ 1.260,27	\$ 1.161,43	\$ 973,62	\$ 14.525,27
Ossobuco	\$ 109,75	\$ 96,44	\$ 109,75	\$ 86,47	\$ 99,77	\$ 99,77	\$ 109,75	\$ 96,44	\$ 96,44	\$ 99,77	\$ 96,44	\$ 79,82	\$ 1.180,60
Costilla Carnuda	\$ 6.499,38	\$ 5.568,57	\$ 6.499,38	\$ 5.101,14	\$ 6.031,94	\$ 6.031,94	\$ 6.499,38	\$ 5.568,57	\$ 5.568,57	\$ 6.031,94	\$ 5.568,57	\$ 4.645,90	\$ 69.615,31
Hueso Camudo	\$ 3.624,56	\$ 3.106,32	\$ 3.624,56	\$ 2.848,77	\$ 3.363,87	\$ 3.363,87	\$ 3.624,56	\$ 3.106,32	\$ 3.106,32	\$ 3.363,87	\$ 3.106,32	\$ 2.588,08	\$ 38.827,41
Carne molida especial	\$ 2.494,08	\$ 2.141,84	\$ 2.494,08	\$ 1.965,72	\$ 2.317,96	\$ 2.317,96	\$ 2.494,08	\$ 2.141,84	\$ 2.141,84	\$ 2.317,96	\$ 2.141,84	\$ 1.789,60	\$ 26.758,81
Carne molida corriente	\$ 3.591,68	\$ 3.081,75	\$ 3.591,68	\$ 2.826,78	\$ 3.333,02	\$ 3.333,02	\$ 3.591,68	\$ 3.081,75	\$ 3.081,75	\$ 3.333,02	\$ 3.081,75	\$ 2.568,12	\$ 38.495,96
Entraña	\$ 208,82	\$ 183,51	\$ 208,82	\$ 164,53	\$ 202,49	\$ 202,49	\$ 208,82	\$ 183,51	\$ 183,51	\$ 202,49	\$ 183,51	\$ 158,20	\$ 2.290,71
Ribeye	\$ 3.800,45	\$ 3.235,09	\$ 3.800,45	\$ 2.968,12	\$ 3.502,07	\$ 3.502,07	\$ 3.800,45	\$ 3.235,09	\$ 3.235,09	\$ 3.502,07	\$ 3.235,09	\$ 2.732,56	\$ 40.548,61
Bife de chorizo	\$ 1.609,51	\$ 1.391,68	\$ 1.609,51	\$ 1.270,67	\$ 1.512,70	\$ 1.512,70	\$ 1.609,51	\$ 1.391,68	\$ 1.391,68	\$ 1.512,70	\$ 1.391,68	\$ 1.173,85	\$ 17.377,87
Picaña	\$ 899,81	\$ 794,64	\$ 899,81	\$ 712,84	\$ 841,38	\$ 841,38	\$ 899,81	\$ 794,64	\$ 794,64	\$ 841,38	\$ 794,64	\$ 642,72	\$ 9.757,71
T-Bone	\$ 816,63	\$ 683,14	\$ 816,63	\$ 636,03	\$ 761,66	\$ 761,66	\$ 816,63	\$ 683,14	\$ 683,14	\$ 761,66	\$ 683,14	\$ 565,36	\$ 8.668,80
Tomahawk	\$ 845,54	\$ 725,82	\$ 845,54	\$ 650,99	\$ 778,20	\$ 778,20	\$ 845,54	\$ 725,82	\$ 725,82	\$ 778,20	\$ 725,82	\$ 606,10	\$ 9.031,57
Chulettero	\$ 1.943,22	\$ 1.943,22	\$ 2.122,50	\$ 1.590,43	\$ 2.296,00	\$ 2.296,00	\$ 2.296,00	\$ 2.296,00	\$ 2.469,50	\$ 2.654,57	\$ 2.833,86	\$ 5.291,79	\$ 30.033,09
Costilla	\$ 1.632,00	\$ 1.632,00	\$ 1.779,62	\$ 1.320,36	\$ 1.927,24	\$ 1.927,24	\$ 1.927,24	\$ 1.927,24	\$ 2.066,66	\$ 2.222,48	\$ 2.370,09	\$ 4.420,35	\$ 25.152,53
Pernil	\$ 2.698,09	\$ 2.698,09	\$ 2.949,52	\$ 2.219,40	\$ 3.191,29	\$ 3.191,29	\$ 3.191,29	\$ 3.191,29	\$ 3.442,72	\$ 3.679,65	\$ 3.931,09	\$ 7.373,81	\$ 41.757,51
Brazo	\$ 1.016,22	\$ 1.016,22	\$ 1.103,58	\$ 823,09	\$ 1.200,15	\$ 1.200,15	\$ 1.200,15	\$ 1.200,15	\$ 1.292,11	\$ 1.384,08	\$ 1.471,44	\$ 2.758,96	\$ 15.666,27
Lonja especial	\$ 306,28	\$ 306,28	\$ 332,17	\$ 254,52	\$ 358,05	\$ 358,05	\$ 358,05	\$ 358,05	\$ 388,24	\$ 418,44	\$ 448,64	\$ 832,57	\$ 4.719,33
Cuero especial	\$ 224,32	\$ 224,32	\$ 241,57	\$ 185,49	\$ 263,14	\$ 263,14	\$ 263,14	\$ 263,14	\$ 289,03	\$ 301,97	\$ 319,22	\$ 603,94	\$ 3.442,44
Cuero corriente	\$ 135,06	\$ 135,06	\$ 146,01	\$ 105,85	\$ 156,96	\$ 156,96	\$ 156,96	\$ 156,96	\$ 164,26	\$ 171,56	\$ 193,46	\$ 357,72	\$ 2.036,79
Fritada económica	\$ 436,46	\$ 436,46	\$ 478,69	\$ 356,67	\$ 525,62	\$ 525,62	\$ 525,62	\$ 525,62	\$ 563,17	\$ 596,02	\$ 633,56	\$ 1.196,73	\$ 6.800,26
Carne de cerdo	\$ 499,17	\$ 499,17	\$ 536,15	\$ 412,90	\$ 585,45	\$ 585,45	\$ 585,45	\$ 585,45	\$ 628,59	\$ 671,73	\$ 714,86	\$ 1.355,78	\$ 7.660,13
Rabo	\$ 142,07	\$ 142,07	\$ 153,59	\$ 111,35	\$ 168,95	\$ 168,95	\$ 168,95	\$ 168,95	\$ 176,63	\$ 188,15	\$ 203,51	\$ 380,14	\$ 2.173,32
Nuca	\$ 780,74	\$ 780,74	\$ 843,92	\$ 636,32	\$ 920,64	\$ 920,64	\$ 920,64	\$ 920,64	\$ 992,84	\$ 1.060,54	\$ 1.128,23	\$ 2.116,56	\$ 12.022,45
Grasa/unto	\$ 108,06	\$ 108,06	\$ 115,97	\$ 86,98	\$ 123,88	\$ 123,88	\$ 123,88	\$ 123,88	\$ 139,69	\$ 144,96	\$ 158,14	\$ 295,20	\$ 1.652,59
Chicharrón	\$ 445,93	\$ 445,93	\$ 491,66	\$ 369,70	\$ 529,78	\$ 529,78	\$ 529,78	\$ 529,78	\$ 571,70	\$ 609,81	\$ 647,93	\$ 1.219,63	\$ 6.921,40
Hueso camudo	\$ 218,44	\$ 218,44	\$ 245,75	\$ 182,03	\$ 260,92	\$ 260,92	\$ 260,92	\$ 260,92	\$ 282,15	\$ 300,36	\$ 321,59	\$ 606,78	\$ 3.419,21
Panecta	\$ 563,51	\$ 563,51	\$ 621,31	\$ 484,04	\$ 671,88	\$ 671,88	\$ 671,88	\$ 671,88	\$ 722,45	\$ 773,02	\$ 830,82	\$ 1.567,71	\$ 8.813,87
Pulpa	\$ 1.476,84	\$ 1.476,84	\$ 1.614,68	\$ 1.201,16	\$ 1.742,67	\$ 1.742,67	\$ 1.742,67	\$ 1.742,67	\$ 1.880,51	\$ 2.018,35	\$ 2.156,19	\$ 4.017,01	\$ 22.812,26
Lomo fino	\$ 133,90	\$ 133,90	\$ 142,83	\$ 107,12	\$ 151,75	\$ 151,75	\$ 151,75	\$ 151,75	\$ 160,68	\$ 178,53	\$ 205,31	\$ 357,07	\$ 2.026,36
Baby Rib	\$ 599,62	\$ 599,62	\$ 658,74	\$ 498,27	\$ 717,85	\$ 717,85	\$ 717,85	\$ 717,85	\$ 768,53	\$ 827,64	\$ 886,76	\$ 1.663,73	\$ 9.374,32
Tira de asado	\$ 546,10	\$ 546,10	\$ 602,11	\$ 469,09	\$ 651,12	\$ 651,12	\$ 651,12	\$ 651,12	\$ 700,13	\$ 749,14	\$ 805,15	\$ 1.519,29	\$ 8.541,61
Tomahawk	\$ 227,54	\$ 227,54	\$ 253,80	\$ 201,29	\$ 262,55	\$ 262,55	\$ 262,55	\$ 262,55	\$ 288,80	\$ 323,81	\$ 332,56	\$ 630,12	\$ 3.535,66
Lomo falda	\$ 1.056,76	\$ 1.056,76	\$ 1.150,70	\$ 876,72	\$ 1.244,63	\$ 1.244,63	\$ 1.244,63	\$ 1.244,63	\$ 1.354,22	\$ 1.440,33	\$ 1.542,09	\$ 2.872,82	\$ 16.328,92
Pollo vacio	\$ 5.868,27	\$ 13.773,38	\$ 14.079,38	\$ 13.394,06	\$ 14.538,39	\$ 14.538,39	\$ 14.538,39	\$ 12.625,86	\$ 11.781,16	\$ 12.625,86	\$ 13.394,06	\$ 15.303,40	\$ 156.460,58
Pollo completo	\$ 3.188,40	\$ 5.201,37	\$ 5.316,89	\$ 5.051,19	\$ 5.490,17	\$ 5.490,17	\$ 5.490,17	\$ 4.762,38	\$ 4.450,47	\$ 4.762,38	\$ 5.051,19	\$ 5.778,97	\$ 60.033,75
Pechuga	\$ 6.874,83	\$ 2.808,89	\$ 2.858,95	\$ 2.731,02	\$ 2.959,07	\$ 2.959,07	\$ 2.959,07	\$ 2.575,28	\$ 2.397,29	\$ 2.575,28	\$ 2.731,02	\$ 3.120,37	\$ 37.550,12
Pierna	\$ 3.214,02	\$ 1.313,79	\$ 1.331,98	\$ 1.277,42	\$ 1.386,53	\$ 1.386,53	\$ 1.386,53	\$ 1.204,69	\$ 1.118,31	\$ 1.204,69	\$ 1.277,42	\$ 1.454,72	\$ 17.556,63
Muslo	\$ 2.848,73	\$ 1.160,99	\$ 1.189,66	\$ 1.132,33	\$ 1.229,08	\$ 1.229,08	\$ 1.229,08	\$ 1.064,24	\$ 996,16	\$ 1.064,24	\$ 1.132,33	\$ 1.293,58	\$ 15.569,49
Ala	\$ 2.263,37	\$ 928,45	\$ 2.199,19	\$ 894,22	\$ 979,80	\$ 979,80	\$ 979,80	\$ 851,44	\$ 791,54	\$ 851,44	\$ 894,22	\$ 1.026,86	\$ 13.640,12
Pechuga filete	\$ 4.688,68	\$ 1.916,59	\$ 12.209,15	\$ 1.863,54	\$ 2.022,70	\$ 2.022,70	\$ 2.022,70	\$ 1.757,43	\$ 1.631,42	\$ 1.757,43	\$ 1.863,54	\$ 2.122,18	\$ 35.878,05
Hueso pollo	\$ 827,37	\$ 335,07	\$ 346,30	\$ 327,58	\$ 357,53	\$ 357,53	\$ 357,53	\$ 306,99	\$ 290,14	\$ 306,99	\$ 327,58	\$ 376,25	\$ 4.516,85
Chorizo cenecero	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 182,64	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 234,82	\$ 2.765,63
Chorizo paisa	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 220,54	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 283,55	\$ 3.339,63
Chorizo cuencano	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 302,42	\$ 3.629,09
Chorizo argentino	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 231,37	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 310,14	\$ 3.642,87
Chorizo butifarra	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 164,53	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 220,54	\$ 2.590,49
Morcilla	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 154,25	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 206,76	\$ 2.428,58
Longaniza	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 195,38	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 261,89	\$ 3.076,20
Tocino	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 300,78	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 403,18	\$ 4.735,73
Sueldos	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 2.103,26	\$ 25.239,08
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 102.147,69</b>	<b>\$ 92.250,89</b>	<b>\$ 113.300,05</b>	<b>\$ 84.467,40</b>	<b>\$ 100.298,07</b>	<b>\$ 100.298,07</b>	<b>\$ 104.097,46</b>	<b>\$ 92.720,86</b>	<b>\$ 92.421,16</b>	<b>\$ 99.247,74</b>	<b>\$ 98.427,91</b>	<b>\$ 114.033,10</b>	<b>\$ 1.193.710,41</b>

## Anexo 5

### Gastos operacionales: Administrativos y de ventas

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

**GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 1**

<b>GASTOS OPERACIONALES</b>	<b>ENERO</b>	<b>FEBRERO</b>	<b>MARZO</b>	<b>ABRIL</b>	<b>MAYO</b>	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SEPTIEMBRE</b>	<b>OCTUBRE</b>	<b>NOVIEMBRE</b>	<b>DICIEMBRE</b>	<b>TOTAL AÑO 1</b>
SUELDOS	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 4.352,86	\$ 52.234,30
ALQUILER	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 14.400,00
LIMPIEZA	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 720,00
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 850,00	\$ 10.200,00
SEGURIDAD	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 7.200,00
PUBLICIDAD	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 1.800,00
CAPACITACIÓN	\$ 700,00					\$ 700,00							\$ 1.400,00
PERMISOS FUNCIONAMIENTO												\$ 350,00	\$ 350,00
MOVILIZACIÓN	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 5.400,00
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 300,00
INSUMOS	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.200,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 8.737,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.737,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.037,86</b>	<b>\$ 8.387,86</b>	<b>\$ 98.204,30</b>

**GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 2**

<b>GASTOS OPERACIONALES</b>	<b>ENERO</b>	<b>FEBRERO</b>	<b>MARZO</b>	<b>ABRIL</b>	<b>MAYO</b>	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SEPTIEMBRE</b>	<b>OCTUBRE</b>	<b>NOVIEMBRE</b>	<b>DICIEMBRE</b>	<b>TOTAL AÑO 2</b>
SUELDOS	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 4.796,39	\$ 57.556,70
ALQUILER	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 15.120,00
LIMPIEZA	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 63,00	\$ 756,00
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 892,50	\$ 10.710,00
SEGURIDAD	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 630,00	\$ 7.560,00
PUBLICIDAD	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 157,50	\$ 1.890,00
CAPACITACIÓN	\$ 735,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 735,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.470,00
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 367,50	\$ 367,50
MOVILIZACIÓN	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 472,50	\$ 5.670,00
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 26,25	\$ 315,00
INSUMOS	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 367,50	\$ 4.410,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 9.400,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 9.400,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 8.665,64</b>	<b>\$ 9.033,14</b>	<b>\$105.825,20</b>



**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 3

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 3
SUELDOS	\$ 4.796,39	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 4.934,05	\$ 59.070,90
ALQUILER	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 1.323,00	\$ 15.876,00
LIMPIEZA	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 66,15	\$ 793,80
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 937,13	\$ 11.245,50
SEGURIDAD	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 661,50	\$ 7.938,00
PUBLICIDAD	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 165,38	\$ 1.984,50
CAPACITACIÓN	\$ 771,75	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 771,75	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.543,50
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 385,88
MOVILIZACIÓN	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 496,13	\$ 5.953,50
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 27,56	\$ 330,75
INSUMOS	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 385,88	\$ 4.630,50
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 9.630,85</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 9.768,51</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 8.996,76</b>	<b>\$ 9.382,63</b>	<b>\$109.752,82</b>

GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 4

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 4
SUELDOS	\$ 4.796,39	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 5.075,83	\$ 60.630,52
ALQUILER	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 1.389,15	\$ 16.669,80
LIMPIEZA	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 69,46	\$ 833,49
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 983,98	\$ 11.807,78
SEGURIDAD	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 694,58	\$ 8.334,90
PUBLICIDAD	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 173,64	\$ 2.083,73
CAPACITACIÓN	\$ 810,34	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 810,34	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.620,68
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 405,17
MOVILIZACIÓN	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 520,93	\$ 6.251,18
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 28,94	\$ 347,29
INSUMOS	\$ 405,17	\$ 405,17											\$ 810,34
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 9.872,58</b>	<b>\$ 9.341,68</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 9.746,85</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 8.936,51</b>	<b>\$ 9.341,68</b>	<b>\$109.794,85</b>

GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 5

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 5
SUELDOS	\$ 4.796,39	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 5.163,45	\$ 61.594,36
ALQUILER	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 1.458,61	\$ 17.503,29
LIMPIEZA	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 72,93	\$ 875,16
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 1.033,18	\$ 12.398,16
SEGURIDAD	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 729,30	\$ 8.751,65
PUBLICIDAD	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 182,33	\$ 2.187,91
CAPACITACIÓN	\$ 850,85	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 850,85	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.701,71
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 425,43
MOVILIZACIÓN	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 546,98	\$ 6.563,73
SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 30,39	\$ 364,65
INSUMOS	\$ 425,43	\$ 425,43	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 850,85
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 10.126,39</b>	<b>\$ 9.642,59</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$10.068,02</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$ 9.217,17</b>	<b>\$ 9.642,59</b>	<b>\$113.216,92</b>

## **Anexo 6**

### **Detalle de aporte externo (préstamo)**

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**

Préstamo	\$108.004,87
Tasa anual	15,93%
Pagos por año	12
Tasa por período	1,33%
Plazo Deuda (años)	5
Cuotas (número)	60
Dividendo	\$2.622,45

Periodos anuales	0	1	2	3	4	5
Interés		\$16.116,22	\$13.483,73	\$10.399,88	\$6.787,27	\$2.555,23
Capital Pagado		\$15.353,22	\$17.985,71	\$21.069,56	\$24.682,17	\$28.914,21
Dividendos		\$31.469,44	\$31.469,44	\$31.469,44	\$31.469,44	\$31.469,44
Saldo	\$108.004,87	\$92.651,65	\$74.665,94	\$53.596,38	\$28.914,21	\$0,00

Periodos mensuales	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Interés		\$1.433,76	\$1.417,98	\$1.402,00	\$1.385,79	\$1.369,38	\$1.352,74	\$1.335,89	\$1.318,81	\$1.301,50	\$1.283,97	\$1.266,20	\$1.248,19
Capital Pagado		\$1.188,69	\$1.204,47	\$1.220,46	\$1.236,66	\$1.253,08	\$1.269,71	\$1.286,57	\$1.303,65	\$1.320,95	\$1.338,49	\$1.356,26	\$1.374,26
Dividendos		\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45
Saldo	\$108.004,87	\$106.816,18	\$105.611,71	\$104.391,26	\$103.154,60	\$101.901,52	\$100.631,81	\$99.345,25	\$98.041,60	\$96.720,65	\$95.382,16	\$94.025,91	\$92.651,65

13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
\$1.229,95	\$1.211,47	\$1.192,73	\$1.173,75	\$1.154,52	\$1.135,04	\$1.115,29	\$1.095,28	\$1.075,01	\$1.054,47	\$1.033,65	\$1.012,56
\$1.392,50	\$1.410,99	\$1.429,72	\$1.448,70	\$1.467,93	\$1.487,42	\$1.507,16	\$1.527,17	\$1.547,44	\$1.567,99	\$1.588,80	\$1.609,89
\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45
\$91.259,15	\$89.848,16	\$88.418,44	\$86.969,74	\$85.501,81	\$84.014,39	\$82.507,23	\$80.980,06	\$79.432,62	\$77.864,63	\$76.275,83	\$74.665,94

25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
\$991,19	\$969,54	\$947,59	\$925,36	\$902,83	\$880,00	\$856,87	\$833,43	\$809,68	\$785,62	\$761,24	\$736,53
\$1.631,26	\$1.652,92	\$1.674,86	\$1.697,09	\$1.719,62	\$1.742,45	\$1.765,58	\$1.789,02	\$1.812,77	\$1.836,83	\$1.861,22	\$1.885,93
\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45
\$73.034,68	\$71.381,76	\$69.706,90	\$68.009,81	\$66.290,18	\$64.547,73	\$62.782,15	\$60.993,13	\$59.180,36	\$57.343,53	\$55.482,31	\$53.596,38


37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
\$711,49	\$686,12	\$660,42	\$634,37	\$607,98	\$581,24	\$554,14	\$526,69	\$498,86	\$470,67	\$442,11	\$413,16
\$1.910,96	\$1.936,33	\$1.962,03	\$1.988,08	\$2.014,47	\$2.041,21	\$2.068,31	\$2.095,77	\$2.123,59	\$2.151,78	\$2.180,34	\$2.209,29
\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45
\$51.685,42	\$49.749,09	\$47.787,06	\$45.798,98	\$43.784,50	\$41.743,29	\$39.674,98	\$37.579,21	\$35.455,62	\$33.303,84	\$31.123,50	\$28.914,21

49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
\$383,84	\$354,12	\$324,01	\$293,49	\$262,58	\$231,25	\$199,51	\$167,34	\$134,75	\$101,73	\$68,26	\$34,36
\$2.238,62	\$2.268,33	\$2.298,45	\$2.328,96	\$2.359,88	\$2.391,20	\$2.422,95	\$2.455,11	\$2.487,70	\$2.520,73	\$2.554,19	\$2.588,10
\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45	\$2.622,45
\$26.675,59	\$24.407,26	\$22.108,81	\$19.779,85	\$17.419,98	\$15.028,77	\$12.605,83	\$10.150,72	\$7.663,01	\$5.142,29	\$2.588,10	\$0,00



## Anexo 7

# Cotización de equipos

**‘PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DISCARNE DEDICADA A LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE DURÁN A PARTIR DEL AÑO 2023’**



**FRITEGA S.A.**  
Frigoríficos y Equipos de Gastronomía

 [fritega\\_sa](#)    
  [fritega\\_s.a](#)

Correo electrónico: [fritega\\_sa@hotmail.com](mailto:fritega_sa@hotmail.com)    
 Website: <http://www.fritega.com.ec/index.html>

**FRITEGA S.A.**  
RUC 0910529105

**Matriz:** Cda. Pedro Monreal Gillet N2 251 21 y 25  
a una cuadra de la entrada de la Iglesia Divina Felicitas  
Km. 1.5 vía Duro-Tamba.  
Telfo: 2 661 2800 663 674 Durán-Ecuador

**Sucursal:** Urb. La Cumbre, San Antonio, Km. 14.511 Frente a  
Campo Aéreo. Telf: 2 664 804  
Guayaquil-Ecuador.

**PR - 00047396**

<b>CLIENTE:</b> MANRIQUE GALLARDO WILSON CLEMENTE	<b>RUC:</b> 0910529105
<b>DIRECCION:</b> DURAN	<b>CIUDAD:</b> Guayaquil
<b>CORREO ELECTRONICO:</b> wilson_manrique_g@hotmail.com	<b>VENDEDOR:</b> ERIKA JACOME
<b>TELEFONO:</b> 0989322365	<b>FECHA NACIMIENTO:</b>
<b>FECHA DE EMISION:</b> Jueves, 4 de Agosto del 2022	

CANT	CODIGO	DESCRIPCION	V.UNIT.	DSCTO	TOTAL
3	8F1MCP-76	AUTOSEERVICIO CONGELANTE CNEEDRO (FRIGER) 1.80 x 2.28V (L2Z LED) CASITOR	7232.14	0.0000	21696.43
1	HFM-12	HELADO DE CARNE CAPACIDAD 1200G (110X)	659.76	0.0000	659.76
1	R809A	RESINADORA DE CARNER ROSSA 1/3HP110V	1562.50	0.0000	1562.50
1	ETH-A	CORTADORA DE HUESO EN ACERO MOTOR 1 HP 110 VOLTS.	1071.43	0.0000	1071.43
1	GG990	EMPACADORA AL VACIO DE 1 CAMARA DE 30X30X20V DE 1 CAMARA	1875.00	0.0000	1875.00
2	MC-18P7376-16	MESA CENTRAL 180 X 70 X 80 UN DISEÑADO	562.50	0.0000	1125.00
4	SON-2.38	GONDOLA EMPACADORA DE CARNE DE 2.38	3375.00	0.0000	13500.00

<b>SON:</b> CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO CON 93100 DOLARES	<b>SUBTOTAL</b> 41490.12
<b>COMENTARIO:</b> VENDEDOR ERIKA JACOME CEL:0989322365	<b>DESCUENTO 0 %</b> 0.00
	<b>IVA 12 %</b> 4979.81
	<b>TOTAL</b> 46469.93

**Nota:**  
Salida la mercadería del almacén, NO se aceptan devoluciones. Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del Comprador, no siendo responsable por rotura, pérdida, robo y otras averías ocasionadas en el transporte. La responsabilidad de Fritega S.A. cesa al salir las mercaderías del almacén.  
Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de las facturas y posibles saldos pendientes a nuestro favor que con ellas se relacionan.

**CUENTA CORRIENTE BANCO PICHINCHA CTA CTE # 3475323784.**

**ENTREGADO POR:**

**RECIBIDO POR:**