

CANSADOS DE LA DESINFORMACIÓN Y PORQUE EL “SALPIQUE” ESTA DE MODA

Presentamos

...

Consume menos sal y evita un infarto o accidente ...

Especialistas de EsSalud señala que personas hipertensas deben consumir al día menos de 5 gramos de sodio. Pacientes hipertensos deben...

hace 4 semanas

El Imparcial de Oaxaca

Vida Saludable: Concientización sobre el consumo de sal

Vida Saludable: Concientización sobre el consumo de sal. Demasiada sal en nuestra alimentación puede dañar nuestra salud y llevarnos a muertes...

hace 4 días

Semana.com

Estas son las medidas del MinSalud para reducir el consumo

...

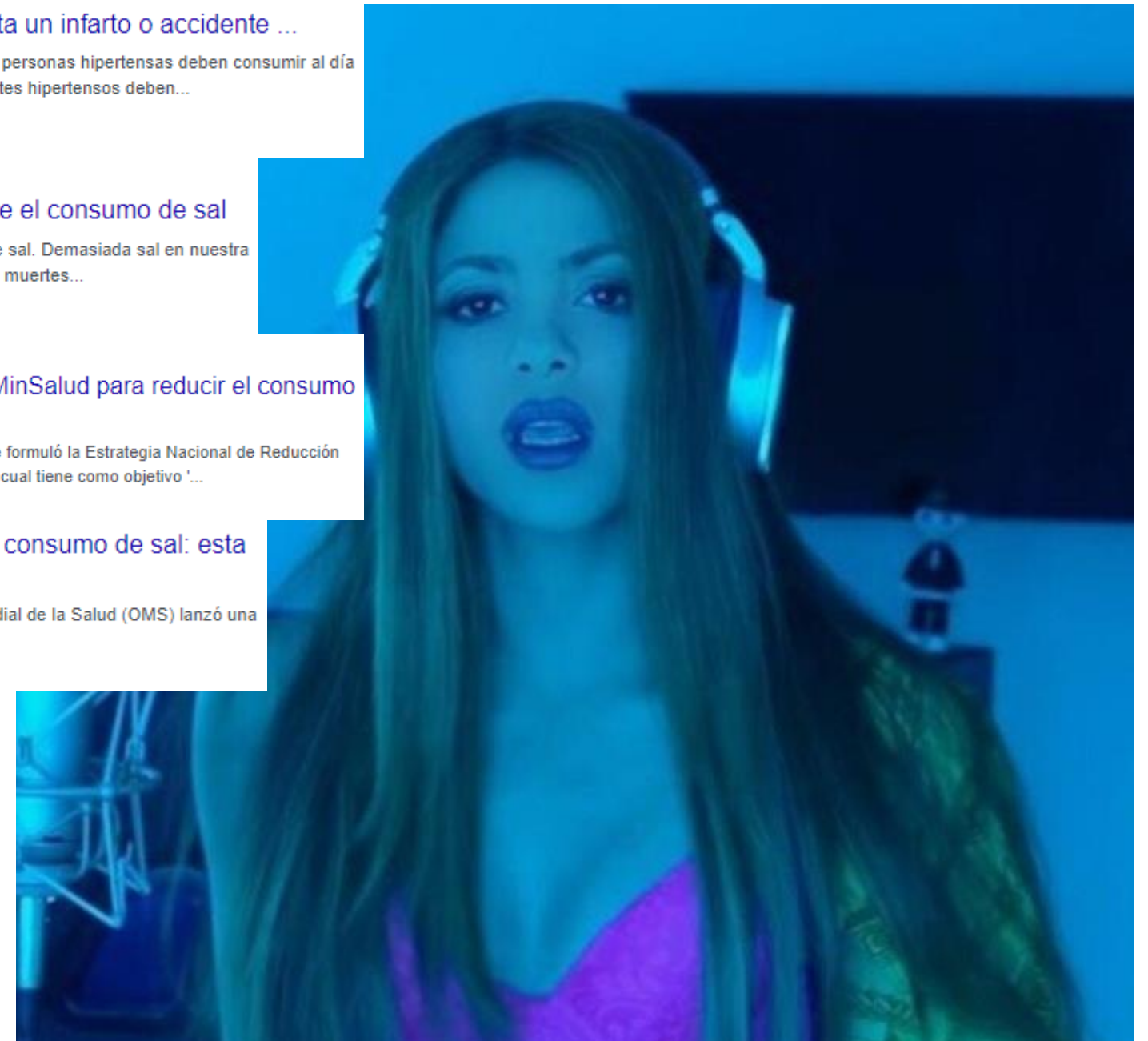
“Como respuesta a este compromiso se formuló la Estrategia Nacional de Reducción de Consumo de Sal/Sodio (ENRCS), la cual tiene como objetivo ‘...

hace 1 hora

La OMS pidió cuidado máximo con el consumo de sal: esta es la razón

En un informe recién publicado, la Organización Mundial de la Salud (OMS) lanzó una alerta para reducir el consumo de sal a nivel global.

hace 1 semana





¡La comida no se sala, **se SALpica!**

En Colombia la comida no se sala, **la comida se SALpica con REFISAL. Hagamos pedagogía SALpicando.** El concepto nos permitirá explicar como todas las comidas necesitan un toque de sal. La cantidad de sal que se debe consumir en cada comida corresponda a una simple SALpicada.

LA COMIDA NO SE SALA, LA COMIDA SE **SALPICA**

Crearemos un personaje que se convierta en el principal vocero del consumo de sal de forma saludable. El encargado de entregar los mensajes principales, de hacer pedagogía y desmitificar con periodistas, influenciadores y clientes el consumo de sal.



El Chef SALINAS hablará con:

Influenciadores

Periodistas

Consumidores

Por medio de:

Redes:

- Cuenta personaje Chef Refisal
- Challenge en TikTok

Comunicación experiencial:

Así SALpica Colombia su comida: libro de cocina.

Medios

- Comunicado de prensa
- Visita a la planta

Para impactar a todos los consumidores de sal




LA MÁXIMA PUREZA
PARA EL MEJOR SABOR

**SALpica con el chef
SALINAS**

Youtuber - TikToker - Instagramer

 100 K seguidores

 3 % engagement

#SALpicaTuComida

EL CHEF SALINAS

LE PUSIMOS NOMBRE A LA CARA Y AHORA EL CHEF DE REFISAL ES UN INFLUENCER

Creamos un **personaje** que represente a los colombianos y su cultura. Esa en la que la cocina de la abuela sabe mejor que cualquiera, esa en la que aunque haya visita no planeada, el almuerzo se hace rendir, la misma en que la sopita es la que alimenta y en la que se raspa la olla del arroz. Esa **que toca fibras, que trae recuerdos y que converge alrededor de un salero REFISAL**

*Si MacDonalds tiene a Ronald y el café colombiano tiene a Juan Valdéz, REFISAL tiene al chef Salinas. Contrataremos al representante de la máxima pureza para el mejor sabor. Crearemos contenido asociado al **BUEN consumo de SAL.**

SALpicando la comida y no salándola vamos a hablar de balance a través de la experiencia, de la enseñanza y de los componentes más básicos y poderos NaCl. Entregaremos tips, recomendaciones para enseñar, informar y concientizar que el consumo saludable de sal nos trae muchos beneficios.

Na

da más

Cl

aro que la sal de REFISAL.

Influenciadores

Activación de influenciadores en una clase magistral con el Chef SALINAS. Los invitados recibirán un Kit con las variedades de sal que ofrece la marca y mensajes asociados al consumo balanceado de sal y sus beneficios.

Los influenciadores se convertirán en embajadores de la campaña, por lo que en sus contenidos cada vez que utilicen sal, hablen de SALpicar e incluyan el numeral #SALpicaTuComida



La Coca Gomela
@Bogotaeats

 465 K seguidores

- Sección de Bogotaeats en donde se hacen recetas sencillas para llevar a la oficina

Puede activarse en:



Los de Ñam
@losdenam

 1.6 M seguidores

- Contenido alrededor de recetas fáciles y caseras que hacen parte del día a día de las personas

Puede activarse en:



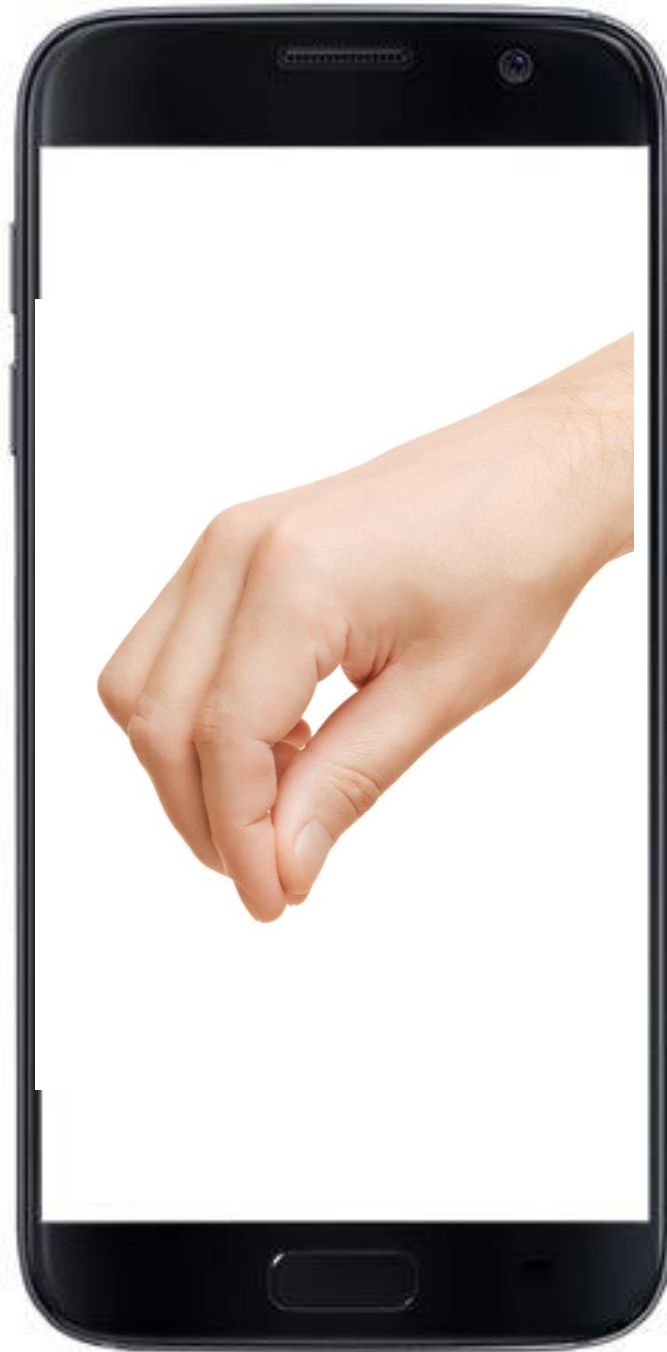
Juan Diego Vanegas
@juandiegovanegasl

 549K seguidores

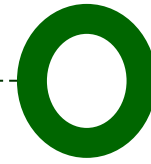
- Chef de Día a Día y con canal propio en redes para compartir recetas.

Puede activarse en:





Redes sociales: el Chef SALINAS, en alianza con los influenciadoras lanzará el **Challenge SALpica** tu comida. Un movimiento salpicando la comida será tendencia para hablar del consumo de sal en su justa medida, **SALpicada**. Así los usuarios podrán unirse subiendo sus videos SALpicando al mejor estilo de REFISAL.



Free Press: redactamos un comunicado de prensa presentando la nueva forma de cocinar. **La comida no se sala, se SALpica** será la insignia del consumo balanceado y en justa medida. Crearemos en el imaginario de las personas un referente que nos permita adoptar el mensaje central de esta estrategia y conocer los beneficios de la sal.



VISITA A LA PLANTA

ACTIVACIÓN CON **PERIODISTAS E INFLUENCIADORES**

El Chef SALINAS invitará a periodistas e influenciadores a conocer la planta de Refisal y el proceso de producción de la misma. En la visita se explicará el sencillo proceso de producción de sal para que luego ellos puedan publicar alrededor de los mitos sobre el consumo sal y amplificar las verdaderas bondades de los productos de Refisal.

Contenido

La sencilla producción de sal de mesa

Contenido

Mitos y verdades alrededor de la producción de sal y su consumo





ASÍ **SALPICA** COLOMBIA SU COMIDA

El Chef Salinas abre una convocatoria para que los herederos de los secretos de la abuela compartan su sazón. Los colombianos podrán postular las recetas que mejor representen a su familia.

SALpicando con REFISAL, presenta el recetario hecho por colombianos para colombianos con el objetivo de concientizar y demostrar que la sal en su justa medida, SALpicada, es más que sabor y salud, es COLOMBIA.

Buscamos llegar a cada una de las regiones del país y recoger lo mejor de su cocina para SALpicar con REFISAL y compartir el sabor y sazón de nuestro país.



¡La comida no se sala, **se SALpica!**



El Chef SALINAS



Mes1

Mes 2

Mes 3

Mes 4

Activación de influenciadores

Comunicado de prensa de expertos

Visita a la planta con
Periodistas

Challenge SALpica

El Chef SALINAS en medios de comunicación

Convocatoria: Así SALpica Colombia

COP \$1.500.000.000

Valor Free Press
credibilidad

+ 20 M

Impresiones

90 %

Menciones Positivas

90

TOH

Así SALpica Colombia su comida

Convocatoria para que los colombianos postulen lo mejor de sus recetas. Esas que saben casero, que les recuerdan a la abuela, que cuentan la historia de cada región de nuestro país.

Definimos los canales y audiencias

Compartiendo experiencias el Chef Salinas entregará a periodistas, influenciadores y consumidores los mensajes clave de porqué SALpicar significa consumir en justa medida.

La comida no se sala, la comida se SALpica

Chef Salinas: Le dimos vida a nuestro logo y creamos un personaje que será vocero y protagonista.
Contaremos esta historia a través de experiencias probando que el consumo en justa medida es positivo
¡La comida se SALpica!

Medios y redes

Comunicado de prensa: La Comida no se sala, se SALpica.

Challenge redes sociales: #SALpicaTuComida impulsado por influenciadores

Visita a la planta de REFISAL – Aprendamos y desmitifiquemos

Influenciadores

Elegimos perfiles que conectan con lo que más le gusta a nuestros clientes. Comer bien y comer rico. Comer casero y SALpicado.
@Bogotaeats – La Coca Gomela
@Losdenam
@JuanDiegoVanegas

Clase magistral y Kits

Sumamos a los periodistas para una clase magistral dictada por el Chef Salinas en la que nuestros invitados aprenderán sobre los beneficios del consumo en justa medida.
La comida no se sala, se SALpica.