

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES  
DEPARTAMENTO DE PERIODISMO**



**TÍTULO:**

**ESTRATEGIA DE MARKETING DIGITAL PARA LA TOCINETA SV**

**PRESENTADO POR:**

**GERSON GUILLERMO PALACIOS PINEDA PP18061  
JASMIN MARLENE MARTINEZ GONZALEZ MG19073  
NATHALY ABIGAIL JIMENEZ ROMERO JR17013  
ROBINZON LEONEL ARGUETA CARDONA CC20085**

**INFORME FINAL DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN  
EN MEDIOS DIGITALES Y REDES SOCIALES  
PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE LICENCIATURA EN PERIODISMO**

**LICENCIADA SILVIA MARÍA ESTRADA LÓPEZ  
DOCENTE DEL CURSO**

**MAESTRO YUPILTSINCA ROSALES CASTRO  
COORDINADOR GENERAL DE PROCESOS DE GRADUACIÓN**

**CIUDAD UNIVERSITARIA, DR. FABIO CASTILLO FIGUEROA, SAN  
SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA, OCTUBRE 2025.**

**AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**

INGENIERO JUAN ROSA QUINTANILLA

**RECTOR**

DOCTORA EVELYN BEATRIZ FARFÁN MATA

**VICERRECTORA ACADÉMICA**

MAESTRO ROGER ARMANDO ARIAS ALVARADO

**VICERRECTOR ADMINISTRATIVO**

LICENCIADO PEDRO ROSALIO ESCOBAR CASTANEDA

**SECRETARIO GENERAL**

LICENCIADO CARLOS AMILCAR SERRANO RIVERA

**FISCAL GENERAL**

LICENCIADA ANA RUTH AVELAR

**DEFENSORA DE LOS DERECHOS UNIVERSITARIOS.**

**AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES**

MAESTRO JULIO CÉSAR GRANDE RIVERA  
**DECANO**

MAESTRA MARIA CRUZ JURADO  
**VICEDECANA**

MAESTRA NATIVIDAD TESHÉ PADILLA  
**SECRETARIA**

**AUTORIDADES DEL DEPARTAMENTO DE PERIODISMO**

LICENCIADO EDIS EDGARDO MONGE

**JEFE INTERINO**

MAESTRO YUPILTSINCA ROSALES CASTRO

**COORDINADOR GENERAL DE PROCESOS DE GRADUACIÓN**

LICENCIADA SILVIA MARÍA ESTRADA LÓPEZ

**DOCENTE DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN**

## AGRADECIMIENTOS

Como grupo de estudiantes, expresamos nuestro más profundo agradecimiento a Dios, por habernos brindado la sabiduría, la fortaleza y la perseverancia necesarias para culminar satisfactoriamente esta etapa de formación académica.

Extendemos nuestro sincero reconocimiento a nuestras familias, por su constante apoyo, comprensión y motivación durante este proceso. Su acompañamiento incondicional fue un pilar fundamental para alcanzar nuestras metas.

A nuestros amigos, quienes con sus palabras de aliento y compañía nos recordaron la importancia de seguir adelante pese a las dificultades, les expresamos también nuestra gratitud.

A nuestros compañeros de grupo, por su compromiso, esfuerzo y cooperación en el desarrollo de este trabajo, demostrando que el trabajo en equipo es esencial para lograr objetivos comunes.

Finalmente, agradecemos a todas las personas que, de alguna manera, contribuyeron con su apoyo moral, espiritual o académico al cumplimiento de este proyecto, que representa un paso significativo hacia la meta profesional que cada uno de nosotros se ha propuesto alcanzar.

## INDICE

RESUMEN .....	7
INTRODUCCIÓN .....	8
Plan de Contenidos de La Tocineta SV .....	9
1. Comunidad .....	9
2. Branding .....	10
3. Ventas.....	10
4. Marketing de contenidos (valor/educativo) .....	11
5. Estrategia SEO .....	12
5.1 Comunidad .....	12
5.2 Branding .....	12
5.3 Ventas.....	13
5.4 Marketing de contenidos (valor/educativo) .....	13
6. Medición y análisis .....	14
CALENDARIZACIÓN DEL PLAN DE CONTENIDOS. ....	15

## RESUMEN

La estrategia digital desarrollada para La Tocineta SV tiene como propósito principal posicionar la marca en el entorno digital, construir una comunidad sólida y potenciar su presencia en redes sociales a través de contenido visualmente atractivo, auténtico y alineado con su identidad salvadoreña.

Dado que la marca inicia desde cero, la estrategia parte de un análisis detallado de la situación actual, identificando como principales retos la ausencia de presencia digital, la falta de contenido y la necesidad de definir una identidad visual coherente. A partir de ello, se establecieron objetivos SMART enfocados en cuatro ejes: crecimiento de comunidad, aumento de visualizaciones, generación de interacciones y captación de clientes potenciales mediante mensajes directos.

Se definieron buyer personas representativos del público objetivo, considerando perfiles de jóvenes y adultos que disfrutan la comida local y valoran la autenticidad del sabor salvadoreño. Con base en esto, se seleccionaron los canales digitales más adecuados - Instagram y TikTok- para alcanzar, conectar y convertir a la audiencia.

El plan de contenidos se estructuró en cuatro pilares estratégicos; cada uno se apoya en subtemas específicos, formatos visuales y mensajes diseñados para generar conexión emocional, participación y deseo de compra. Además, se desarrolló una estrategia de SEO aplicable a redes sociales mediante el uso de palabras clave y hashtags que refuercen el posicionamiento orgánico.

Finalmente, se establecieron KPI de medición que permitirán evaluar el desempeño de la estrategia, midiendo métricas como crecimiento de seguidores, alcance, interacciones y mensajes recibidos, asegurando un monitoreo constante de los resultados.

En conjunto, esta estrategia digital busca que La Tocineta SV pase de ser un emprendimiento sin presencia online a una marca reconocida por su sabor, autenticidad y cercanía con el público salvadoreño, consolidando su identidad como “la gordita del sabor” en el mundo digital.

**Palabras clave:** marketing digital, estrategia, posicionamiento, redes sociales, buyer’s, contenido de valor, SEO.

## INTRODUCCIÓN

Las redes sociales ayudan mucho en el mercado gastronómico, si la marca no está en redes, la gente pasa de largo sin descubrir lo que se ofrece. Esta estrategia nace para poner a la tocineta sv en la mesa y en la pantalla de más salvadoreños. Se busca conseguir que la gente no solo vea fotos bonitas, sino

que sienta el olor, imagine el crujir y se antoje de pedir, es decir que se reconozca la marca porque han visto escuchado y probado los productos que se ofrecen.

Contar con esta estrategia es vital porque las redes sociales no solo son un escaparate, sino el punto de encuentro donde las marcas generan confianza, cuenta su historia y se diferencian de la competencia. En un mercado saturado y altamente visual, una presencia digital coherente y activa permitirá que la

Tocineta sv deje de ser un secreto entre conocidos para convertirse en una referencia del sabor salvadoreño.

Este plan de contenidos ha sido diseñado para La Tocineta SV con un enfoque humanizado, cercano, tratando de crear una identidad propia y con la esencia de la marca. La propuesta busca que cada publicación no sea solo un anuncio, sino una oportunidad para contar historias, construir comunidad, reforzar la identidad, educar a los seguidores y motivar a la compra.

## Plan de Contenidos de La Tocineta SV

Este plan de contenidos ha sido diseñado para La Tocineta SV con un enfoque humanizado, cercano, tratando de crear una identidad propia y con la esencia de la marca. La propuesta busca que cada publicación no sea solo un anuncio, sino una oportunidad para contar historias, construir comunidad, reforzar la identidad, educar a los seguidores y motivar a la compra.

El plan se organiza en cuatro pilares estratégicos y se subdividen en temáticas que se pueden abordar esto según las necesidades de la marca:

### 1. Comunidad

1. Challenge de clientes.
2. POV: es fin de semana y tu dieta lo sabe.
3. Pregunta: ¿Con quién compartirías tu combo Together?
4. Reto TikTok: Muestra en 10 segundos cómo disfrutás tu panceta.
5. Historias de clientes disfrutando el combo.
6. Agradecimiento especial al llegar a 100 seguidores.
7. Dinámica: Etiquetá a tu partner de comida.
8. Sorteo simple entre quienes comenten.
9. ¿Panceta para desayuno, almuerzo o cena?
10. Video recopilando mensajes bonitos de clientes.
11. Lanzar hashtag de comunidad #LaGorditaDelSabor.
12. Trivia foodie: ¿Sabías que nuestra panceta es horneada?
13. Juego tipo esto o aquello (chimol vs. aguacate).
14. Post con ranking de acompañamientos favoritos.
15. Fan destacado de la semana.
16. Invitación: compartí tu foto disfrutando panceta.
17. Encuesta: ¿Preferís combo individual o grande?
18. Pregunta: ¿A dónde llevarías tu combo?
19. Reel con frases divertidas de clientes.
20. Publicación recopilando respuestas semanales.
21. Dinámica: completá la frase “*La panceta es...*”.

## 2. Branding

1. Así nació nuestra receta.
2. Explicación de la frase *“la gordita del sabor”*.
3. Valores de la marca: frescura, cercanía y autenticidad.
4. Comparación visual horneado vs. frito.
5. Frases salvadoreñas relacionadas con la comida.
6. Celebración de la gastronomía salvadoreña.
7. Meme sobre hambre y panceta.
8. Behind the scenes en la cocina.
9. Lo que nos hace diferentes en pocas palabras.
10. Ingredientes frescos como parte del día a día.
11. Video: un día en La Tocineta SV.
12. Equipo humano detrás del proyecto.
13. Feedback positivo de un cliente.
14. Tradición: la panceta en la mesa salvadoreña.
15. Post inspirador sobre emprender en El Salvador.
16. Resaltar colores y logo de la marca.
17. Post comparando calidad-precio (humorístico).
18. Celebración de fechas importantes con panceta.
19. Reel con frases icónicas: *“Esto no se come, se respeta”*.
20. Post sobre sueños cumplidos gracias al emprendimiento.

## 3. Ventas

1. Unboxing del sabor.
2. Cantidades.
3. Presentación del Combo Forever Alone.
4. Presentación del Combo Together.
5. Promoción semanal destacada.
6. Recordatorio de horarios de atención.
7. Video mostrando precios y combos.
8. Historia con botón para ordenar directo.
9. Oferta especial por temporada.
10. Últimas porciones disponibles del día.
11. Oferta flash válida solo 24h.
12. Cliente haciendo pedido y recibiendo combo.
13. Publicación con CTA: *Mandá tu mensaje*.
14. Promoción para grupos de 4.
15. Foto de panceta recién salida del horno.
16. Comparación de precios vs. otros gastos cotidianos.
17. Post: *“¿Ya pensaste qué almorzarás hoy?”*.
18. Código de descuento para pedidos rápidos.
19. Dinámica: pedí hoy y participá en un sorteo.
20. Oferta especial por fin de semana.

21. Historia con combo en detalle.
22. Testimonio de cliente satisfecho como prueba social.

#### 4. Marketing de contenidos (valor/educativo)

1. Explicación: ¿Qué es la panceta horneada?
2. Proceso de preparación.
3. Salsa y acompañamientos.
4. Antes y después.
5. Ingrediente secreto.
6. Mini tutorial de cocina.
7. Para qué sirve (nutrición y beneficios).
8. Tip de emplatado.
9. Mitos sobre la panceta.
10. Horneado lento.
11. Beneficios de hornear frente a freír.
12. Historia breve del corte *belly pork*.
13. Tips para reconocer panceta fresca.
14. Consejos de maridaje: bebidas ideales.
15. Mitos y realidades sobre la carne de cerdo.
16. Cómo se prepara panceta en otros países.
17. ABC de la panceta: qué es, cómo se prepara, por qué elegirla.
18. Cómo lograr el crujido perfecto.
19. Beneficios de la comida casera frente a la industrial.
20. Infografía del proceso de preparación.
21. Curiosidades gastronómicas salvadoreñas.
22. Top 5 errores comunes al preparar panceta.
23. Dato curioso: panceta y celebraciones salvadoreñas.
24. Beneficios de ingredientes frescos.
25. La importancia de la higiene en cocina.
26. Ranking de acompañamientos favoritos.
27. Explicación sobre porciones ideales de los combos.
28. Beneficios emocionales de la comida casera.
29. Video educativo: la panceta en 3 palabras.
30. Comparativa de calorías: horneado vs. frito.
31. Historia de la comida casera salvadoreña.
32. Cómo elegir la mejor carne en el mercado.
33. Ideas de salsas para acompañar la panceta.
34. La importancia de la tradición gastronómica en El Salvador.

## 5. Estrategia SEO

La estrategia SEO para La Tocineta SV busca posicionar a la marca en TikTok e Instagram mediante el uso de palabras clave que conecten con lo que realmente busca la audiencia. El uso de hashtags se convierte en una herramienta clave para generar alcance, visibilidad y cercanía con el público.

### 5.1 Comunidad

#### **Palabras clave principales**

1. Comunidad foodie El Salvador
2. Sabor salvadoreño
3. La gordita del sabor
4. Comida casera salvadoreña

#### **Palabras clave secundarias**

1. Antojos salvadoreños
2. Foodies El Salvador
3. Sabores caseros

#### **Hashtags sugeridos**

- #LaTocinetaSV
- #LaGorditaDelSabor
- #ComidaSalvadoreña
- #SaborCasero

### 5.2 Branding

#### **Palabras clave principales**

1. Comida salvadoreña
2. Platos típicos salvadoreños
3. Comida artesanal El Salvador
4. Carnes al horno

#### **Palabras clave secundarias**

1. Comida típica salvadoreña
2. Cocina tradicional
3. Recetas salvadoreñas

### **Hashtags sugeridos**

- #CocinaSalvadoreña
- #ComidaHechaEnCasa
- #SaborSalvadoreño

### **5.3 Ventas**

#### **Palabras clave principales**

1. Panceta crujiente
2. Panceta horneada
3. Belly pork El Salvador

#### **Palabras clave secundarias**

1. Pork belly al horno
2. Carne de cerdo jugosa
3. Street food El Salvador

### **Hashtags sugeridos**

- #PancetaHorneada
- #BellyPorkSV

### **5.4 Marketing de contenidos (valor/educativo)**

#### **Palabras clave principales**

1. Comida casera salvadoreña
2. La gordita del sabor

#### **Palabras clave secundarias**

1. Comida casera
2. Sabores caseros
3. Recetas salvadoreñas

### **Hashtags sugeridos**

- #ComidaHechaEnCasa
- #CocinaSalvadoreña
- #SaborCasero

## 6. Medición y análisis

Publicar contenido no será suficiente en esta estrategia, lo importante es comprobar si ese esfuerzo está generando un impacto en la comunidad. Los KPIs son las herramientas que nos muestran si la estrategia digital está funcionando o se necesita ajustar el contenido. En el caso de La Tocineta SV, cada uno de estos indicadores se convierte en una confirmación de que los objetivos SMART se están cumpliendo.

1. **Cifra de seguidores nuevos:** refleja el crecimiento de una comunidad real en Instagram y TikTok, además nos dice si más personas les interesa La Tocineta SV.
2. **Alcance de publicaciones:** nos permite comprobar cuántas personas están viendo los contenidos, de esa forma se calcula qué tanto logra expandirse el mensaje de una panceta horneada, casera y con identidad salvadoreña.
3. **Número de interacciones:** en este apartado entran los me gusta, comentarios, compartidos y respuestas a historias. De esta forma se mide si el público no solo mira, sino que también reacciona, conversa y se involucra con la marca.
4. **Guardados en publicaciones:** son una señal de que el contenido de valor como tips, curiosidades y datos educativos realmente deja huella en la audiencia y merece volver a ser visto.
5. **Mensajes directos recibidos:** son la prueba más directa del interés por el producto, el primer puente entre un seguidor y un cliente real.
6. **Visitas al perfil:** indican la curiosidad que despierta la marca, el deseo de las personas de conocer más de cerca lo que hay detrás de cada publicación. En muchas ocasiones, una tan sola publicación puede causar esa acción.
7. **Clics en enlaces o botones de contacto:** confirman si el contenido logra llevar el llamado a la acción, motivando a preguntar precios, explorar combos o concretar pedidos.

Cada uno de estos indicadores no son solo números, son señales que muestran si la estrategia de La Tocineta SV está funcionando correctamente y si sus objetivos se están cumpliendo. Los KPIs nos permiten comprobar de manera clara, humana y medible si la marca está logrando lo que se propuso: atraer, conectar y convertir seguidores en clientes fieles.

## CALENDARIZACIÓN DEL PLAN DE CONTENIDOS.

La calendarización de los contenidos, junto con el material visual y los copys diseñados para cada publicación, se muestra a continuación.

Calendario de 15 días para Tik tok					
Se recomienda publicar del 1 al 15 de septiembre del presente año.					
FECHA	HORARIO	TIPO DE CONTENIDO	PILAR DE CONTENIDO	COPY	LINK
Lunes	1:00pm	Video Corto	Marketing de contenido.	<p>Marinar la panceta antes de hornearla trae beneficios.</p> <p>Antes de llegar al horno, la panceta merece un cariño extra, como lo es el marinado.</p> <p>Cuando dejamos que repose con especias, ajo y limón, la carne se impregna de sabor y se vuelve más jugosa.</p> <p>Eso es lo que hace especial nuestra panceta horneada, una tradición de comida casera que no solo llena el estómago, sino que despierta recuerdos de cocina artesanal hecha en casa.</p> <p>#LaTocinetaSV                    #PancetaHorneada                      #ComidaSalvadoreña            #SaborCasero                      #FoodieSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1kcjVV1XfK7IycieGNjeGIHFGnoBlhwRC/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1kcjVV1XfK7IycieGNjeGIHFGnoBlhwRC/view?usp=drive_link</a>

Martes	6:00pm	Video Corto	Marketing de contenido.	¿Sabías que envolver la panceta en aluminio después de hornearla puede mejorarla?	<a href="https://drive.google.com/file/d/1CSGxjVdYsJjHW8s">https://drive.google.com/file/d/1CSGxjVdYsJjHW8s</a>
--------	--------	-------------	-------------------------	---	---

				<p>Un secreto que pocos cuentan, envolver la panceta crujiente en papel aluminio después de hornearla ayuda a que los jugos se concentren y la carne quede más suave, más tierna y llena de sabor. Este pequeño truco de la gastronomía es lo que convierte un simple corte en una experiencia que hace honor al sabor salvadoreño.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor #ComidaHechaEnCasa #CocinaSalvadoreña #SaboresDeBarrio</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/18R343_SUy87eF9eSdv12BZyh4eSouYA2/view?usp=drive_link">MjZ7TqnmDcuzDM7_w/view?usp=drive_link</a>
Miércoles	1:00pm	Video Corto	Marketing de contenido.	<p>¿Sabías qué es realmente la panceta?</p> <p>La panceta es ese corte de cerdo jugoso que en muchos países llaman belly pork. En El Salvador se transforma en un platillo de celebración, porque lo horneamos lento y lo servimos con guarniciones típicas. Más que un pedazo de carne, es parte de la comida artesanal salvadoreña, esa que sabe a hogar, a y a compartir con la familia. La Tocineta SV es la estrella de la casa, es la gordita del sabor.</p> <p>#LaTocinetaSV #BellyPorkSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/18R343_SUy87eF9eSdv12BZyh4eSouYA2/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/18R343_SUy87eF9eSdv12BZyh4eSouYA2/view?usp=drive_link</a>

				#PlatosTípicosSalvadoreños #ComidaSalvadoreña #FoodieSV	
Jueves	6:00pm	Video Corto	Marketing de contenido.	<p>¿Sabías que hornear la panceta es mejor que freírla?</p> <p>Freír puede ser rápido, pero hornear es un arte. Cuando la panceta horneada se cocina lentamente, conserva su jugo, su textura crujiente y ese sabor casero que nos conecta con lo auténtico.</p> <p>No es solo una elección de cocina, es parte de la comida típica salvadoreña que defiende lo artesanal frente a lo industrial. Por eso decimos con orgullo, ¡aquí la panceta se hornea!</p> <p>#LaTocinetaSV #PancetaHorneada #ComidaSalvadoreña #CocinaSalvadoreña #SaboresDeBarrio</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1yBNnKyL5XkhfvDBsf9_eH2WNO-g8adDs/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1yBNnKyL5XkhfvDBsf9_eH2WNO-g8adDs/view?usp=drive_link</a>
Viernes	1:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>¡No te quedes sin participar! envíanos un video corto de tu reacción al probar nuestra panceta.</p> <p>#LaTocinetaSV #Videodetiktok #Panceta</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Dn811LLuavwkJmLVibOs2-Szje4q-ExM/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1Dn811LLuavwkJmLVibOs2-Szje4q-ExM/view?usp=drive_link</a>
Sábado	6:00pm	Video corto	Marketing de contenido		<a href="https://drive.google.com/file/d/1h2xDh3KS91wWT5">https://drive.google.com/file/d/1h2xDh3KS91wWT5</a>

				<p>¡La tocineta llega hasta la puerta de tu casa!          consulta nuestras zonas de cobertura en nuestras redes sociales y disfruta del sabor incomparable.          #GorditaDelSabor #ServiciosADomicilio #LaTocinetaSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1wU--n22QZ-Z0IJA1-4/view?usp=drive_link">wu--n22QZ-Z0IJA1-4/view?usp=drive link</a>
Domingo	1:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>Así hacemos nuestras preparaciones: cuando tenemos nuestra panceta cruda, la sazonamos y marinamos hasta que quede al punto.          la partimos en trocitos medianos, lo hervimos para ablandarlo.          metemos al horno por unos 20 minutos a baja temperatura.          y está listo para servir y disfrutar.          #PancetaHorneada #LaTocinetaSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1bj29CxdAxgeRkeMj5ZRDh-V4zs-y3iMR/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1bj29CxdAxgeRkeMj5ZRDh-V4zs-y3iMR/view?usp=drive link</a>
Lunes	6:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>Degusta nuestras salsas y acompañamientos; todos los platillos van acompañados de:          Frijoles refritos, Salsa natural miltomate poco picante hecha de tomates y chile, Cebolla curtida, Tortillas fritas.          #Salsas #LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/12dxcoJuJuQxK5MH1z0JAJzYfOEMjJNt8/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/12dxcoJuJuQxK5MH1z0JAJzYfOEMjJNt8/view?usp=drive link</a>
Martes	1:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>¿Te sobró de tu platillo de tocineta? ¡puedes calentarlo!</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/15Wl_gjeKOiPo_xJyl">https://drive.google.com/file/d/15Wl_gjeKOiPo_xJyl</a>

				<p>nosotros te enseñamos como recalentarla.</p> <p>solo debes envolver en restante en papel aluminio y ponerla al horno a 150 grados por alrededor de 5 minutos; y está lista para saborearla.</p> <p>#RecalentarPanceta #Comida #ElSalvador #LaTocinetaSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1vCv31y1wUFNTeyAIgAdTx/view?usp=drive_link">rPJQ0DDp-GZgKQw/view?usp=drive_link</a>
Miércoles	6:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>El proceso lento de hornear la panceta, brinda beneficios para que quede crujiente y jugosa.</p> <p>prueba nuestra panceta cocinada especialmente para que tu paladar disfrute de esta variedad de sabores.</p> <p>#LaTocinetaSV #Hornear #CocinaSalvadoreña</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1vCv31y1wUFNTeyAIgAdTx/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1vCv31y1wUFNTeyAIgAdTx/view?usp=drive_link</a>
Jueves	1:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>¡Hora de poner en pausa tu dieta! se llega el fin de semana y con nuestros platillos que llegan hasta la puerta de tu casa. Prueba hoy mismo nuestro sabor.</p> <p>#FindeSemana #Dieta #LaTocinetaSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1VEsM_Xi8sbR5EU0OdV54bmvK1KkE7JID/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1VEsM_Xi8sbR5EU0OdV54bmvK1KkE7JID/view?usp=drive_link</a>
Viernes	6:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>Conoce paso a paso la preparación de la tocineta que compartes con tus amigos y familia.</p> <p>#PasoAPaso #Cocineros #LatocinetaSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1NEVAYNQpCqFliNIBF8zjBmfky1ImQKu/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1NEVAYNQpCqFliNIBF8zjBmfky1ImQKu/view?usp=drive_link</a>
Sábado	1:00pm	Video corto	Marketing de contenido	<p>¿Se llegó la hora del almuerzo y no puedes salir de casa? ¡Hoy llegamos hasta tu puerta!</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1lqGirEYZGFkSfHsB">https://drive.google.com/file/d/1lqGirEYZGFkSfHsB</a>

				La gordita del sabor ha llegado a San Marcos y sus alrededores, consulta nuestras zonas de cobertura en redes sociales. #Delivery #LaTocinetaSV #PancetaHorneada	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Iw7kfG8uxWv6m2_ftGdU9MuNYO9gAjuO/view?usp=drive_link">JskbaQTsGknPBIZW/view?usp=drive_link</a>
Domingo	6:00pm	Video corto	Marketing de contenido	¡Mira nuestro proceso de emplatado! nuestro proceso de emplatado está especialmente pensado para preservar tu pedido calentito y jugoso. #LaTocinetaSV #GorditaCrujiente #ComidaADomicilio	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Iw7kfG8uxWv6m2_ftGdU9MuNYO9gAjuO/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1Iw7kfG8uxWv6m2_ftGdU9MuNYO9gAjuO/view?usp=sharing</a>
Lunes	1:00pm	Video corto	Marketing de contenido	En La Tocineta tenemos un ingrediente secreto. ¿quieres conocerlo? ¡quédate y te lo contamos! #LaTocinetaSV #ApasionadosPorLaCocina #PancetaAlHorno	<a href="https://drive.google.com/file/d/1M4AdKAe0p99EfOgky2WQyCZa_T6knkCf/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1M4AdKAe0p99EfOgky2WQyCZa_T6knkCf/view?usp=drive_link</a>

### Calendario de 15 días para Instagram

Se recomienda publicar del 1 al 15 de septiembre del presente año.

FECHA	HORARIO	TIPO DE CONTENIDO	PILAR DE CONTENIDO	COPY	LINK
Lunes	1:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>¿Sabías que un corte simple de cerdo puede convertirse en el protagonista de tu mesa?</p> <p>La panceta horneada es mucho más que un corte de cerdo. Es la parte baja del animal, donde la carne y la grasa se encuentran en capas, lo que la hace ideal para lograr una textura suave y jugosa por dentro, con una costra dorada y crujiente por fuera.</p> <p>Es un platillo que representa la cocina artesanal, hecha con paciencia y cariño.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor                      #PancetaHorneada                      #ComidaSalvadoreña                      #ComidaHechaEnCasa                      #CocinaSalvadoreña #SaborCasero</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Qy5tFWW02zUsfRU4OLELoEIAYMMCBR2J/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1Qy5tFWW02zUsfRU4OLELoEIAYMMCBR2J/view?usp=drive_link</a>

Martes	11:00am	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>¿Quieres realmente el mejor sabor y textura de la panceta?</p> <p>Aunque freír la panceta puede parecer más rápido, hornearla ofrece beneficios que impactan directamente en el sabor, la textura y hasta en la salud.</p> <p>Cuando freímos, la grasa se acumula y puede dejar una sensación pesada. En cambio, el horneado permite que parte de esa grasa se derrita y se drene, resultando en una carne más ligera pero igual de jugosa.</p> <p>Además, el horneado resalta los sabores naturales, evitando que se quemen los condimentos o se pierda la jugosidad. Es una técnica que respeta la carne y realza su potencial.</p> <p>Ideal para quienes buscan una experiencia completa: sabor, textura y aroma.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor  #PancetaHorneada  #ComidaHechaEnCasa  #CocinaSalvadoreña #SaborCasero</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1ax64JS-c13bMuJl-MK6cfz6I0WSWQA_H/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1ax64JS-c13bMuJl-MK6cfz6I0WSWQA_H/view?usp=drive_link</a>
--------	---------	---------------------------	-------------------------	--	---

Miércoles	12:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>¿Conoces el Belly Pork?</p> <p>Es un corte que ha estado presente en múltiples culturas a lo largo de la historia.</p> <p>En países como China, Corea o Japón, se ha convertido en parte de platillos icónicos. En Europa se sirve con papas o puré, mientras que en América Latina se adapta a cada tradición.</p> <p>En El Salvador lo hemos hecho nuestro a través de la panceta horneada, combinando sazones locales, técnicas caseras y ese toque único que solo la cocina salvadoreña tiene.</p> <p>La historia del belly pork es también la historia de cómo un mismo ingrediente puede viajar por el mundo, transformándose según la cultura que lo recibe.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor  #BellyPorkSV #ComidaSalvadoreña  #ComidaHechaEnCasa  #SaboresDeBarrio #FoodieSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/12fmHk1bTkG7yXSrA0N8eXVtIMUkWNaYF/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/12fmHk1bTkG7yXSrA0N8eXVtIMUkWNaYF/view?usp=drive_link</a>
-----------	---------	---------------------------	-------------------------	---	---

Jueves	6:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>Antes de cocinar, asegúrate de que tu panceta sea de buena calidad.</p> <p>Elegir una buena panceta es el primer paso para un platillo exitoso. Debe tener un color rosado claro, sin zonas oscuras ni manchas. La grasa debe ser blanca y firme, y no debe tener un olor fuerte ni desagradable.</p> <p>La textura también importa, debe sentirse firme, no blanda ni viscosa. Estos detalles aseguran que la carne está en buen estado y que, al cocinarla, el resultado será jugoso, sabroso y seguro.</p> <p>Invertir tiempo en seleccionar bien la panceta es invertir en sabor y salud para tu familia.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor #PancetaHorneada #ComidaSalvadoreña #CocinaSalvadoreña #FoodieSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/14anAH-rNI0Uko84dHbrq4ydGMOwtNyFK/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/14anAH-rNI0Uko84dHbrq4ydGMOwtNyFK/view?usp=drive_link</a>
Viernes	9:00 a.m.	Diseño gráfico para historia	Comunidad	<p>¿Qué team sos? Team Panceta Horneada. Team Panceta Frita.</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1aLHUOeGy08P7DGOl_-">https://drive.google.com/file/d/1aLHUOeGy08P7DGOl_-</a>

					<a href="https://drive.google.com/file/d/1a3L1XYcaRWFStnRhHNTFRLIFYmJA1w4E/view?usp=drive_link">OXQKJM3B0FZRBji/view?usp=sharing</a>
Sábado	1:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>No cualquier bebida va con tu panceta descubre el maridaje perfecto para cada bocado.</p> <p>Una buena panceta merece una bebida que complemente su sabor. Las sodas frías aportan frescura y ayudan a equilibrar la grasa. Los jugos naturales, como el de tamarindo o maracuyá, dan un toque ácido que resalta lo crujiente.</p> <p>Si preferís algo más fuerte, una cerveza artesanal suave puede ser el maridaje perfecto.</p> <p>Lo importante es que la bebida no opaque el sabor de la carne, sino que lo complemente.</p> <p>Así, cada bocado y cada sorbo se convierten en una experiencia completa.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor  #PancetaHorneada  #ComidaHechaEnCasa  #ComidaSalvadoreña  #CocinaSalvadoreña #SaborCasero</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1a3L1XYcaRWFStnRhHNTFRLIFYmJA1w4E/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1a3L1XYcaRWFStnRhHNTFRLIFYmJA1w4E/view?usp=drive_link</a>

Domingo	9:00 a.m.	Diseño gráfico para historia	Comunidad	Cuéntanos en emojis como te comerías esta panceta.	<a href="https://drive.google.com/file/d/1aLmjXj6sB0QcnH6b3HvFKrs5XRu03rEt/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1aLmjXj6sB0QcnH6b3HvFKrs5XRu03rEt/view?usp=sharing</a>
Lunes	12:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>¿Crees que la panceta es solo grasa?</p> <p>Uno de los mitos más comunes es que la carne de cerdo no es saludable. La realidad es que, cuando se elige un buen corte y se cocina adecuadamente, puede ser parte de una dieta equilibrada.</p> <p>La panceta horneada, al eliminar el exceso de grasa durante la cocción, se vuelve una opción más ligera y deliciosa. Lo importante es no abusar y acompañarla con guarniciones frescas como ensaladas o vegetales al vapor.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor #PancetaHorneada #ComidaHechaEnCasa #SaboresDeBarrio #FoodieSV #SaborCasero</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1kSnVSYeHE1IIOsaOGdT8qd9432dH8MU/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1kSnVSYeHE1IIOsaOGdT8qd9432dH8MU/view?usp=drive_link</a>
Martes	6:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	De tacos en México a panceta horneada aquí en El Salvador.	<a href="https://drive.google.com/file/d/1tvifEhQJWvHHSFU">https://drive.google.com/file/d/1tvifEhQJWvHHSFU</a>

				<p>En cada país la panceta tiene su versión, en México como tacos en España como torreznos, en Italia como panceta curada.</p> <p>En El Salvador, la horneamos lentamente, le damos sazón casera y la servimos con arroz, tortillas o papas.</p> <p>Es un platillo que une culturas, pero también resalta la identidad local. Una forma de decir: esto es nuestro, pero también es parte del mundo.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor #PancetaHorneada #CocinaSalvadoreña</p>	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1dKFfzeByJPkUcoCv9z5wpWPPIJ4RhxiR?usp=drive_link">U4qB3N2aow_Dsmmvh/v iew?usp=drive_link</a>
Miércoles	1:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>A, B, C... así de fácil es entender por qué la panceta horneada es pura magia en la cocina.</p> <p>A: Aroma irresistible que despierta el apetito.</p> <p>B: Balance entre lo crujiente de la piel y la suavidad de la carne.</p>	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1dKFfzeByJPkUcoCv9z5wpWPPIJ4RhxiR?usp=drive_link">https://drive.google.com/drive/folders/1dKFfzeByJPkUcoCv9z5wpWPPIJ4RhxiR?usp=drive_link</a>

				<p>C: Cocina casera, hecha con paciencia y amor.</p> <p>La panceta horneada no es solo comida, es una experiencia sensorial que involucra vista, olfato y gusto.</p> <p>Cada detalle importa, desde la selección de ingredientes hasta el tiempo de horneado.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor #PancetaHorneada #ComidaSalvadoreña #CocinaSalvadoreña</p>	
Jueves	9:00 a.m.	Diseño gráfico para historia.	Comunidad	Hora de la trivia.	<a href="https://drive.google.com/file/d/1aNheI3esPfPfbwbVS8c7eYBWMdmeMNcW/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1aNheI3esPfPfbwbVS8c7eYBWMdmeMNcW/view?usp=sharing</a>
Viernes	6:00pm	Diseño gráfico para post.	Marketing de contenido.	<p>Ese sonido que hace tu panceta crujiente al morderla no es casualidad, descubrí que hay detrás de todo esto.</p> <p>Ese sonido al morder la panceta es el resultado de una técnica cuidada.</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/11cH06G0AavEJX6KHsnNiJFA4g_kxCf8M/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/11cH06G0AavEJX6KHsnNiJFA4g_kxCf8M/view?usp=drive_link</a>

				<p>Primero, se debe dejar secar bien la piel antes de hornear.</p> <p>Luego, hornear a alta temperatura al final para que la piel se dore y se vuelva crujiente. El crujido no solo es placer auditivo, también es señal de que se respetó el proceso.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor #PancetaHorneada #CocinaSalvadoreña #SaborCasero</p>	
Sábado	8:00 a.m.	Diseño gráfico para post	Venta	<p>¡El sabor ya está servido! La gordita del sabor llegó a tus redes. Menú Combo FOREVER ALONE – \$7.50 ¿Que incluye? -½ libra de pork belly al horno -Cebolla curtida morada -Salsa de aguacate -Frijoles fritos con queso fundido -Tortilla frita -Porción de papas fritas Pedí el tuyo HOY por DM o WhatsApp al 7440-5651 ¡Sé de los primeros en disfrutar La Tocineta SV!</p>	<p><a href="https://drive.google.com/file/d/1-fCGLmZU8qDNXZsznchpmBT1sOkHSns4/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1-fCGLmZU8qDNXZsznchpmBT1sOkHSns4/view?usp=sharing</a></p>

				#PancetaHorneada #BellyPorkSV	
Domingo	11:00am	Diseño gráfico para post	Marketing de contenido.	<p>¿Quieres que tu panceta tenga ese sabor que te hace sentir en casa? Aquí te decimos cómo.</p> <p>El sabor casero no se logra con complicaciones, sino con atención a los detalles. Usar ingredientes frescos, sazonar con cariño y respetar el tiempo de cocción son pasos esenciales.</p> <p>La panceta horneada se convierte en un símbolo de lo que representa la cocina salvadoreña: autenticidad, calidez y tradición.</p> <p>Cada familia puede tener su versión, pero el objetivo es el mismo, compartir un momento delicioso alrededor de la mesa.</p> <p>#LaTocinetaSV #LaGorditaDelSabor #PancetaHorneada #ComidaSalvadoreña #CocinaSalvadoreña #SaborCasero</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1v0zXUDQ70eMNwh4Z_fsvbG4hjEO1I8aR/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1v0zXUDQ70eMNwh4Z_fsvbG4hjEO1I8aR/view?usp=drive_link</a>

Lunes	8:00 a.m.	Diseño gráfico para post	Venta	<p>¡Atencion amantes del buen sabor! La Tocineta SV ya está dando de qué hablar... ¿Vos ya la probaste?</p> <p>Panceta horneada, fresca y con sabor casero, la combinación perfecta.</p> <p>Pedidos abiertos, ¡no te quedés fuera!</p> <p>Escribinos ya al 7440-5651 y asegura tu porción.</p> <p>#PancetaHorneada #BellyPorkSV</p>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1CkRSwuP46ExPf8bu_nvPGqhhoX8jKPop/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1CkRSwuP46ExPf8bu_nvPGqhhoX8jKPop/view?usp=sharing</a>
-------	-----------	--------------------------	-------	---	---