

Cliente: Expo Shanghai 2010	Medio <input type="checkbox"/> El Mercurio <input type="checkbox"/> La Nación <input type="checkbox"/> La Tercera <input type="checkbox"/> L.U.N <input type="checkbox"/> Estrategia <input type="checkbox"/> Publimetro <input type="checkbox"/> Diario Financiero <input type="checkbox"/> La Hora <input checked="" type="checkbox"/> La Segunda <input type="checkbox"/> La Cuarta <input type="checkbox"/> Otro _____	Revistas <input type="checkbox"/> Qué Pasa <input type="checkbox"/> Publimark <input type="checkbox"/> Capital <input type="checkbox"/> Gestión <input type="checkbox"/> Ercilla <input type="checkbox"/> Cosas <input type="checkbox"/> Caras <input type="checkbox"/> Otra
Fecha: 13 / 07 / 09	<input type="checkbox"/> Internet: _____	
Sección: Fuente Calificada		

FUENTE



CALIFICADA

La oferta de Chile en Expo Shanghai 2010

Chile podrá comercializar productos en el marco de la próxima **Exposición Universal que se realizará en China entre mayo y noviembre de 2010**. Así fue confirmado la semana pasada, luego de la aprobación por parte de la organización de **Expo Shanghai 2010** y la posterior firma del acuerdo comercial respectivo.

Lo relevante de este convenio es que **Chile es el primer país en oficializar un compromiso de esta naturaleza**, para desarrollar una estrategia de muestra y venta de productos en China, lo que ubica al país en un lugar muy destacado entre los participantes en este evento.



Aunque los detalles del listado general de productos que estarán en el Pabellón de Chile aún están en etapa de definición final, la zona donde se venderán los productos se llamará **“El mercado del encuentro”**, cuya gestión comercial, producción y organización está en manos de la empresa de diseño y marketing **Arbol de Color**.

En un sector de este mercado, estarán los productos para llevar, organizados en módulos o **“Fragmentos de Chile”**, en cuatro categorías: **artesanía nativa y urbana; bebidas, vinos y licores; sabores, salud y belleza, y recuerdos de la Expo**.

Asimismo, en el lugar funcionará un **restaurante** que estará organizado en dos barras con una propuesta de servicio de comida en bandejas multifuncionales. Una barra destinada a los **comestibles dulces y salados, como anticuchos, empanadas y mote con huesillos**, entre otros; y otra para los líquidos, como **vino, pisco, jugos de fruta y agua**. ✓