



**BONiTO
ALTiRO!**

DISEÑADOR GRÁFICO

Alejandro Ruiz Silva

cel: +56 9 7977 9433

alejandro.ruizsilva@gmail.com

EXPERIENCIA LABORAL

1995- 1996 AGENCIA PUERTO GRAFICO

1996 - 2002 AGENCIA LOWE PORTA (PORTA DISEÑO)

2003 - 2005 AGENCIA LECHE

2006 - 2009 AGENCIA BBDO (FIEBRE CHILE)

2010 - 2011 AGENCIA LA FIRMA

2013 a la fecha AGENCIA MARCIANOS (TEMUCO)

ALGUNOS CLIENTES

**Hotel Regal Pacific
(Creador de Logotipo)**

COPEC

ENTEL

CAROZZI

CORPBANCA

BANCO SANTANDER

BCI

CHILENA CONSOLIDADA SEGUROS

ROTTER & KRAUS

LIDER

LA TERCERA

IMPRENTA TRINEO

ABC

COSTA

UNILEVER CHILE

EMEL

WASIL

CINE PLANET

PUERTO LIRQUEN

MOLETTA

MULTIEXPORT (Salmoneras)

CASINOS ENJOY

MUNICIPALIDAD DE TEMUCO

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA

PREMIOS

Medalla de Oro Categoría Calendarios

Concurso SAPPI Trading Printer of the Year 2001 (Miami)

Medalla de Bronce Categoría Calendarios

Concurso SAPPI Trading Printer of the Year 2003 (Sao Paulo)

PROGRAMAS:

Illustrator, Photoshop, Indesign (CS6)

Logotipos



AQUA
FARMS





fuera de borda

M A R I S C O S Y P E S C A D O S

CinePlanet





DIRECTRELIEF
INTERNATIONAL



UNA OBRA

MAESTRA

R E S T A U R A N T





CAFÉ
CONFLUENCIA



CAPELLI
APART HOTEL

The logo features a stylized graphic element above the word "SAPIAIN". This element consists of two overlapping, upward-pointing chevron-like shapes. The front shape is a vibrant blue, while the back shape is a lighter, pale blue, creating a sense of depth and movement.

SAPIAIN ABOGADOS



**START
FIRE**

E X T I N T O R E S



SUSHI
STORE

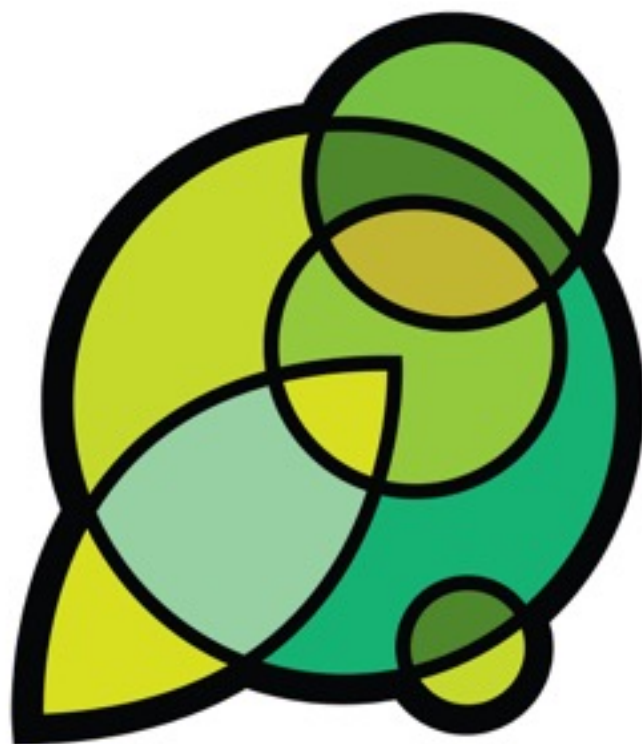
zero 
97.7FM





CHILEAN FINEST WINES

WIKEN
 **HOMER[®]**



CORPORACION
MUNICIPAL DE
DEPORTES
DE TEMUCO





POSTGRADOS
UNIVERSIDAD
AUTONOMA DE CHILE



al corte

Pizza Siciliana



mita

MARATÓN INTERNACIONAL
TEMUCO/ARAUCANÍA



**MERCADO
MODELO**
TEMUCO • CHILE

VEGGYFR[●]ZEN

C O N G E L A D O S P R E M I U M

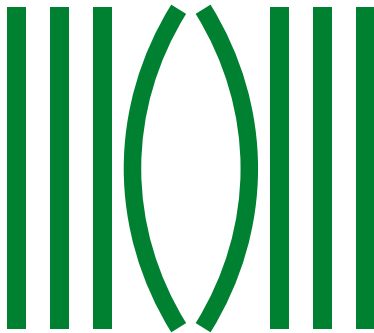


luvverk

PRODUCTOS DE ASEO

VEGGY *fries*

The logo features the word "VEGGY" in a bold, green, sans-serif font. To its right, the word "fries" is written in a large, orange, cursive script. A small green flower icon with an orange center is positioned above the letter 'i' in "fries".

invicta 
UPCYCLING



VEMOS

RED COMUNITARIA
DE SALUD VISUAL

BIOSTHETIC

CENTRO DE ESTÉTICA | TECNOLOGÍA CIENTÍFICA





DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
MUNICIPALIDAD DE TEMUCO

JUANJO

MONTECINOS



X CÍVICO X

BARBERÍA & PELUQUERÍA

Catálogos



TECNOLOGIA A SU ALCANCE

KIOTO



TELEVISION/VIDEO/AUDIO/LINEA BLANCA

DIGITAL HI FI 2001

ABC
Sabemos más 



NUEVAS SENSACIONES



DISPONIBLE EN MAIL ALTO LAS CONDES - PARQUE ARAUCO - PLAZA VESPUCCIO Y WWW.ABC.CL

SONY.

CONTRA DIGITAL

DCR-PC7

\$1,490,000

[illegible]

PIENSE
EN
TECNOLOGIA SUPERIOR.

CATALOGO ABC DE PRODUCTOS DE ULTIMA GENERACION

1,89,000

- Stress
- Medien – Stress
- Unbewusst
- Im Modus



COMPACT DISC **CD** PERSONAL ESTEREO
SISTEMAS **HI-FI**
MINICOMPONENTES



AUDIO 2001

ABC
Sabemos más 

4055C
144

TECNOLOGIA

Atmosfera Atmosférica. Como sistema de sonido en reproducción, el sonido es el elemento más importante en la reproducción de la música. El sonido es el elemento más importante en la reproducción de la música.

AUDIO 2001

Persona CD
Persona

HI-FI
HI-FI

CONEXIÓN 100% PERSONAL
100%

PERSONAL 100% PERSONAL
100% PERSONAL 100% PERSONAL
100% PERSONAL 100% PERSONAL

\$83.9



\$15.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$28.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$112.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$47.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$18.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$126.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$439.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$399.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



PERSONAL ESTEREO
AVIA

PERSONAL ESTEREO
AVIA

PERSONAL ESTEREO
AVIA

PERSONAL ESTEREO
AVIA

PERSONAL ESTEREO
AVIA



\$289.900/
PERSONAL ESTEREO
AVIA



PERSONAL ESTEREO
AVIA

PERSONAL ESTEREO
COM. DISC

PERSONAL ESTEREO
COM. DISC

PERSONAL ESTEREO
COM. DISC

PERSONAL ESTEREO
AVIA



YAMAHA RX-V320
5.1 Channel Surround Receiver
100W x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6



YAMAHA RX-V320
5.1 Channel Surround Receiver
100W x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6



YAMAHA RX-V320
5.1 Channel Surround Receiver
100W x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6



JBL 3050P
5.1 Channel Surround System
100W x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6



JBL 3050P
5.1 Channel Surround System
100W x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6



JBL 3050P
5.1 Channel Surround System
100W x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6
100V x 6



RECETARIO COLECCIONABLE
FEBRERO
2009

MENU MENSUAL
**Tentaciones
de Verano**

entradas
platos de fondo
postres

express
-LIDER



Empanadas fritas de marisco para 10-14 empanadas

Para la masa

500 g de harina
70 g de manteca derretida
¼ cucharadita de sal
½ cucharadita de polvos de hornear
Leche caliente

Para el pino

2 cucharadas de aceite
1 taza de cebolla picada fina
1 taza de ostras sin concha y picadas
12 machas crudas, limpias y picadas
1 taza de colas de camarones, cocidas y peladas

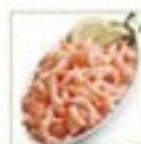
Caldo de ave

Sal y pimienta
1 cucharadita de perejil picado fino
2 huevos duros picados gruesos
Aceite para freír

Preparar la masa. En un bol, mezclar todos los ingredientes agregando leche suficiente para formar una masa suave. Amasar hasta obtener una masa elástica. Reservar.
Preparar el pino de mariscos. En un sartén, calentar el aceite a fuego medio, agregar la cebolla y cocinar hasta que esté transparente. Añadir los mariscos y cocinar 1-2 minutos. Agregar un poco de caldo, sal, pimienta, perejil y huevo duro; retirar del fuego, dejar enfriar y reservar. Dividir la masa en porciones y valenar formando círculos de unos 8-10 cm de diámetro. Rellenar con una cucharada de mezcla de pino. Mojar los bordes para sellar y hacer un resplugo decorativo. Calentar el aceite a temperatura media y freír las empanadas hasta dorar por ambos lados. Escurrir en papel absorbente y servir caliente.

Recomendamos

Camarón
I.G.F., 200 g
LIDER
salud
\$2.199



Machas frescas
AQUAPURO
TAMBO
\$1.789 kg

Sobre polvos de
hornear, 100 g
IMPERIAL
\$299





Entradas

Torta fría de puré con atún para 4 personas

4 tazas de puré de papas frío
Aceite de oliva
Sal y pimienta
4 tazas de atún en agua, escurrido
2 cebollas medianas picadas muy finas
2 limones, su jugo
2 cucharadas de perejil picado
Ají verde picado fino
Perejil o ciboulette para decorar
Aliño limón y perejil para servir (opcional)

Aliñar el puré con aceite de oliva, sal y pimienta.

En un bol, mezclar el atún con la cebolla. Sazonar con el jugo de limón, perejil, ají verde, sal y pimienta. Agregar más jugo de limón si fuera necesario. Sobre una fuente de servir o plato grande, colocar un molde en forma de anillo. Colocar en la base, un tercio del puré presionando ligeramente para que quede firme y liso. Luego, agregar la mitad del atún; emparejar con una espátula. Seguir con otro tercio de puré, luego el resto del atún y terminar con el resto del puré. Cubrir con papel plástico y refrigerar hasta el momento de servir. Servir decorando con perejil o ciboulette. Acompañar con aliño de limón y perejil si se desea.

Aliño de limón y perejil (para 1 ½ tazas)

En la licuadora, batir un huevo unos segundos. Luego, con el motor funcionando, agregar poco a poco 1 taza de aceite, ½ taza de jugo de limón y 1 cucharadita de ralladura de limón. Retirar la mezcla a un bol y sazonar con sal, pimienta y 1 cucharadita de perejil picado.

Recomendamos



Puré de
papas, 250 g
LIDER
\$799



Atún limón
en agua, 354 g
VAN CAMP'S
\$1.999



Cebolla morada
\$699 kg

express
LIDER



Ceviche de ostiones para 4 personas

- 12 ostiones en su concha
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de ciboulette picado
- 1/2 pimentón rojo sin semillas y picados en cubos pequeños
- 1/2 pimentón verde sin semillas y picados en cubos pequeños
- 1/2 pimentón amarillo sin semillas y picados en cubos pequeños
- 4 cebollines picados en rodajas finas
- 1 ají verde sin semillas y picado
- 1 cucharada de perejil picado fino
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1/4 taza de jugo de naranja
- Sal y pimienta

Retirar el ostión de la concha y limpiar cuidadosamente bajo el chorro de agua fría, eliminar el coral. Reservar en un colador. Lavar las conchas de los ostiones. En un bol, mezclar la ralladura de limón, ciboulette, pimentones, cebollines, ají verde, perejil y aceite de oliva. Aliñar con jugo de limón y jugo de naranja. Sazonar con sal y pimienta. Agregar los ostiones reservados, tapar y refrigerar 2 horas. Servir sobre cada concha de ostión, distribuyendo la mezcla de verduras reservada sobre cada uno.

Recomendamos



Ostiones frescos
AQUAPURO
12/1000
\$196 unid.



Pimentón rojo
30/1000
\$399 unid.



Sucedáneo jugo de
limón, 500 cc
LIDER
7/1000
\$389
¡MÁS QUE PRECIO!



Recomendamos



Choclo pastelerero
10 unidades

\$269 unid.



Aji verde
1 kg

\$1.190 kg



Mantequilla
CALO, 250 g

\$979

2 cucharadas de mantequilla
1/2 cebolla picada fina
12-14 choclos con coronta y hojas
1 cucharada de albahaca picada fina
1 aji verde sin semillas y picado
Sal y pimienta
Salsa pebre para servir

Para el pebre
6 cebollines, lo blanco y verde picados
en rodajas finas
1/2 taza de cilantro picado fino
1 aji verde sin semilla picado fino
1 diente de ajo, machucado (opcional)
4 tomates sin semilla picados en cubos
1/4 taza de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre de vino blanco
Sal y pimienta

Calentar un sartén a fuego medio y agregar la mantequilla. Añadir la cebolla y cocinar hasta que esté transparente pero no dorada. Reservar. Pelar los choclos y reservar las hojas más enteras y bonitas. Lavar las hojas reservadas, cortar y luego pasar por agua hirviendo. Secar con papel absorbente y reservar 2-3 hojas por humita. Cortar los choclos y moler los granos en la procesadora junto con la albahaca y el aji. Agregar la mezcla a la cebolla fría, sazonar con sal y pimienta y cocinar 6-8 minutos, revolviendo. Sobre una superficie lisa, colocar 2-3 hojas de choclo traspasadas y con las puntas hacia afuera. Rellenar con 2-3 cucharadas de mezcla de choclo y hacer un paquete doblando las hojas hacia adentro, primero los lados y luego las puntas cargando una sobre otra. Amarrar con una hoja de choclo o pella. En una olla con bastante agua hirviendo con sal, cocinar las humitas 20-25 minutos. Estalar las humitas y servir calientes. Acompañar con pebre.

Para el pebre

En un bol, colocar los cebollines, el cilantro, el aji y el ajo si se desea; mezclar bien. Añadir los tomates, el aceite, el vinagre. Sazonar con sal y pimienta; revolver para mezclar.



Humitas con pebre
para 8-10 humitas

Platos de fondo

express
LIDER

Especial
LICORES

PISCO
RON
SOUR
VODKA
WHISKY
TEQUILA
GIN
OTROS LICORES

express
-LIDER



Especial **LICORES**

PISCO
RON
SOAK
VODKA
WHISKY
TEQUILA
GIN
OTROS LICORES

Licores

y Cócteles



EL CÓCTEL, EN CONSECUENCIA, DESDE SU ETIMOLOGÍA, ES UNA BEBIDA HECHA. NO TIENE NADA DE EXTRAÑO ENTONCES QUE LOS AMERICANOS, LOS DEL NORTE Y LOS DEL SUR, SEAN LOS RECONOCIDOS INVENTORES DE CÓCTELS O COCKTAILS. BEBEN EL OLD FASHION Y EL SANGRI NASTA EL PISCO SOUR, QUE HACE TIEMPO SE CONSUME Y PERMANECIENDO POR SU PROPIA CUENTA Y ENCANTO POCO SABER. EL CÓCTEL, EN CONSECUENCIA, DESDE SU ETIMOLOGÍA, ES UNA BEBIDA HECHA. NO TIENE NADA DE EXTRAÑO ENTONCES QUE LOS AMERICANOS, LOS DEL NORTE Y LOS DEL SUR, SEAN LOS RECONOCIDOS INVENTORES DE CÓCTELS O COCKTAILS. BEBEN EL OLD FASHION Y EL SANGRI NASTA EL PISCO SOUR, QUE HACE TIEMPO SE CONSUME Y PERMANECIENDO POR SU PROPIA CUENTA Y ENCANTO POCO SABER. EL CÓCTEL, EN CONSECUENCIA, DESDE SU ETIMOLOGÍA, ES UNA BEBIDA HECHA. NO TIENE NADA DE EXTRAÑO ENTONCES QUE LOS AMERICANOS, LOS DEL NORTE Y LOS DEL SUR, SEAN LOS RECONOCIDOS INVENTORES DE CÓCTELS O COCKTAILS. BEBEN EL OLD FASHION Y EL SANGRI NASTA EL PISCO SOUR, QUE HACE TIEMPO SE CONSUME Y PERMANECIENDO POR SU PROPIA CUENTA Y ENCANTO POCO SABER.

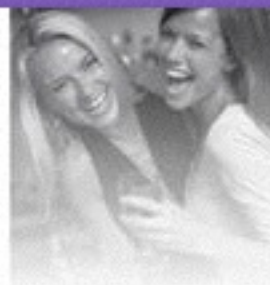


express
LIDER



Especial RON

EL RON ES UN LICOR ALCOHÓLICO DESTILADO, OBTENIDO DEL JUGO
O DE LA MELAJA DE LA CAÑA DE AZÚCAR. LOS RONES SON UNOS
PRODUCTOS DE LA FABRICACIÓN DEL AZÚCAR Y INCORPORA A LOS TIPOS
CLÁSICOS LOS TIPOS DE LA REPÚBLICA DOMINICANA, CUBA Y
PUERTO RICO, Y LOS RONES MÁS RECIENTES Y DE MÁS SABOR COMO
LOS DE JAMAICA.



Mojito Criollo



INGREDIENTES
Pera (condimento de uso decorativo)
Bebida Gase
Licencia de Lirio con Cítricos

PREPARACIÓN
Pera (condimento de uso decorativo)
Bebida Gase
Licencia de Lirio con Cítricos
Pera (condimento de uso decorativo)
Bebida Gase
Licencia de Lirio con Cítricos

ALICATA/ALICATADO
Miel, azúcar, azúcar con Pera, Cítricos
y licencias de Lirio con Cítricos.



\$2.990
PRECIO UNITARIO
750 ml
\$3.950



PRECIO UNITARIO
750 ml
\$3.950



PRECIO UNITARIO
750 ml
\$3.950

Hierba Buena



PRECIO UNITARIO
750 ml
\$3.950



PRECIO UNITARIO
750 ml
\$3.950



PRECIO UNITARIO
750 ml
\$3.950



\$2.990
PRECIO UNITARIO
750 ml
\$3.950



express
-LIDER-



Editorial



ESCUELA DE POSTGRADOS



 **POSTGRADOS**
UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE CHILE

MGM

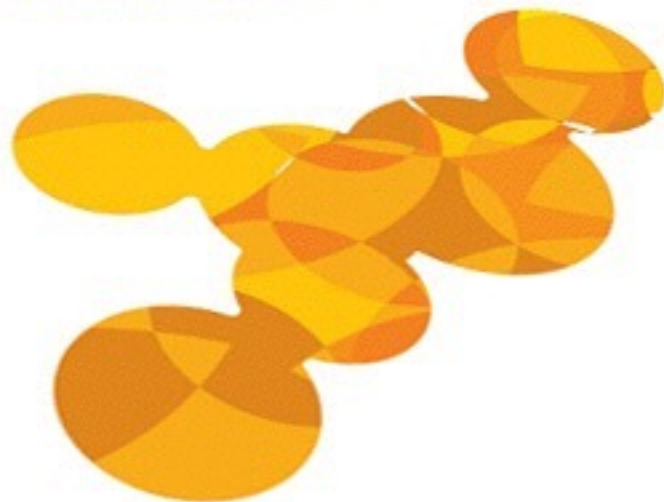
MAGÍSTER EN GESTIÓN PÚBLICA
MUNICIPAL Y DESARROLLO LOCAL



POSTGRADOS
UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE CHILE

EO

ESPECIALIDADES ODONTOLÓGICAS
IMPLANTOLOGÍA BUCO MAXILOFACIAL



 **POSTGRADOS**
UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE CHILE

DD

DOCTORADO EN DERECHO



POSTGRADOS
UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE CHILE



OPORTUNIDADES PREFERENTES

Los clientes de Banca Preferente tienen acceso a productos exclusivos en el ámbito de ahorro y crédito personal.

Además, pueden beneficiarse de servicios de asesoría y asesoramiento de crédito personalizados por el equipo de Banca Preferente.

BANCA PREFERENTE BP

Los clientes de Banca Preferente tienen acceso a productos exclusivos en el ámbito de ahorro y crédito personal.

• Línea de Ahorro en Cuenta Corriente

Con un mínimo de 100 euros.

• Seguro de Crédito Mercantil y Vida

Con cobertura de crédito mercantil y vida, para pagar el movimiento integral de su cuenta de ahorro.

• Créditos Comerciales, Hipotecarios, Acumulativos

Flexibles en su gestión y a la medida del cliente.

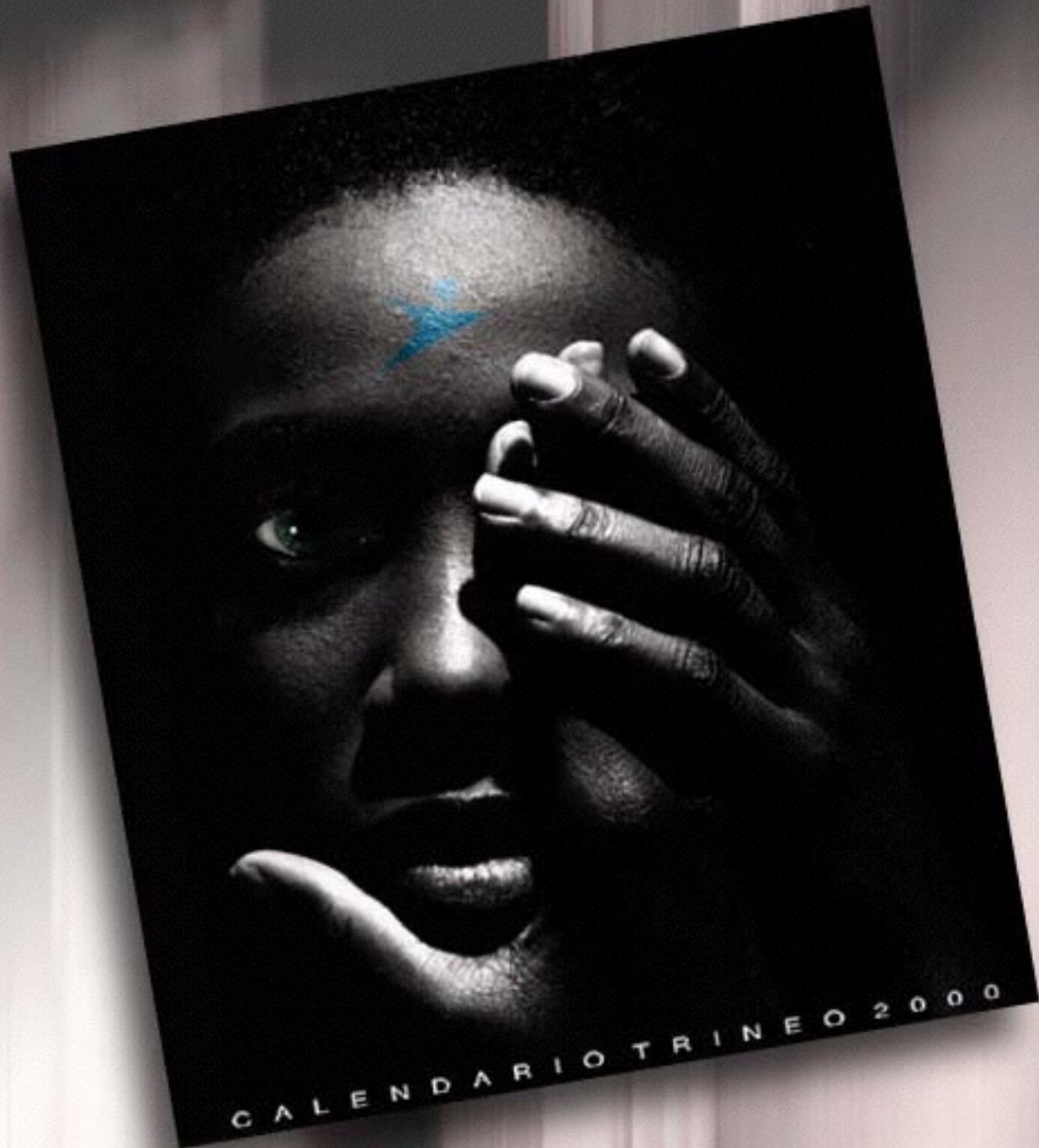
• Inversión

Los clientes de Banca Preferente tienen acceso a los fondos de inversión de la familia de fondos de Banca Preferente.

• Asesoría e Información

- Asesoría de ahorro, inversión y de seguros.
- Acceso a la información de Banca Preferente.
- Acceso a la información de Banca Preferente.
- Acceso a la información de Banca Preferente.

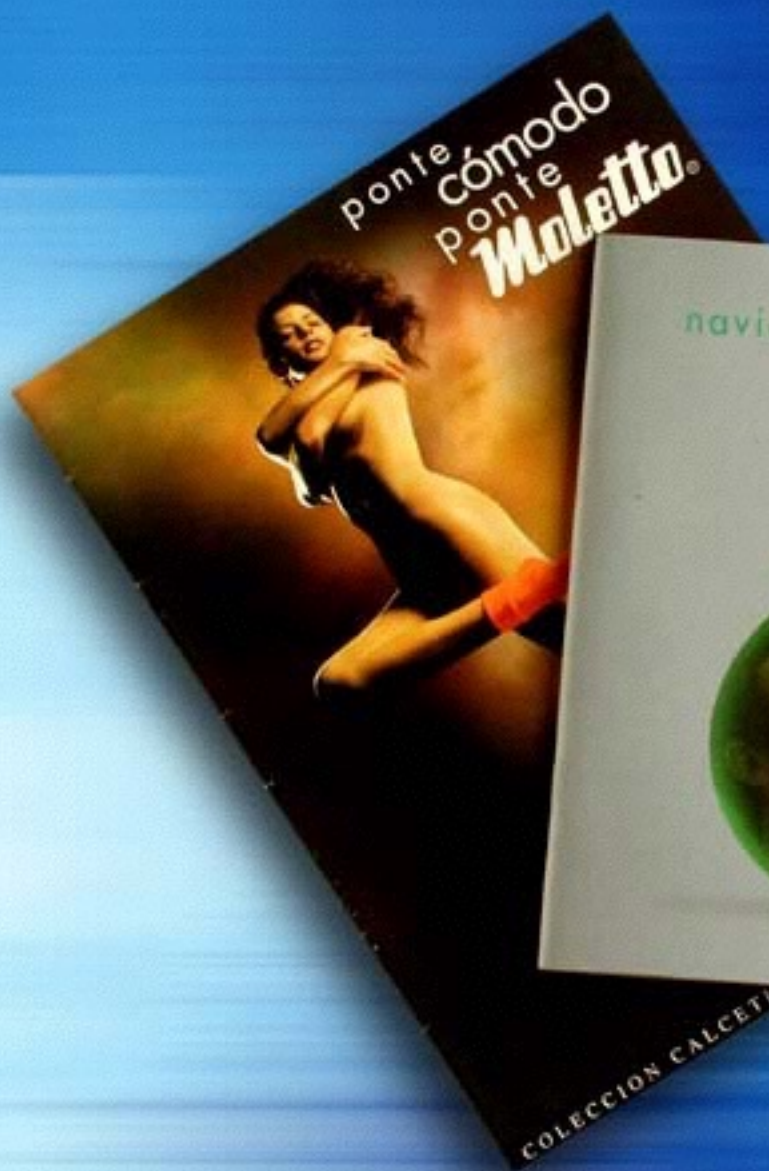




CALENDARIO TRINEO 2000







SERVICIO DIGITAL DE TELECOMUNICACIONES DE VOZ, DATOS Y VIDEO



ISDN

 ENTEL Phone



El video y las comunicaciones de datos y voz son servicios de telecomunicaciones que permiten la transmisión de información digital.



WWW.CHILEREGISTROS.COM

Memoria Anual y
Estados Financieros
1998

 **Bci**
BANCO CREDITO INVERSIONES



 **Bci**
BANCO CREDITO INVERSIONES



2000

MEMORIA Y ESTADOS
FINANCIEROS
EJERCICIO 1999
CHILENA CONSOLIDADA
SEGUROS DE VIDA S.A.



Alcance del grupo  Grupo Financiero



Memoria Anual 2001





Packaging





VEGGY *fries*



PAPAS
PRE FRITAS
10x10 mm



CONT. NETO
2,5Kg.





MECANO[®]



RELLENADO SABOR FRUTILLA

Peso Neto/Liq. 105g Net Wt. 3.7 oz

Costa[®]















enjoy SNOW

NEVE, JOGO E EMOÇÃO

CHILE, DIVERSÃO DO MELHOR NÍVEL



APARTAMENTOS STANDARD



BAR JOCKER'S



AMURA RESTAURANT



CASSINO

Os melhores programas de inverno no Chile você vive em **enjoy**,
a maior rede de hotéis e cassinos do Chile.

Faça suas reservas ligando para: 08 007 61 05 94



#nombre##

ID #ip3_varchar33##

VEN POR TUS BENEFICIOS EXPRESS A ENJOY SANTIAGO.

Recibe todas los lunes, martes y miércoles cupones de juego exclusivos para ti, retíralos en Enjoy Club Center.



**TUS BENEFICIOS EXPRESS
TE ESPERAN EN
enJOY SANTIAGO.**

AHORA TODOS LOS
LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES
RECIBE BENEFICIOS
EXCLUSIVOS PARA TI:

CUPÓN DE JUEGO DE
\$#lxp2_varchar32!#

CONDICIONES

INFÓRMATE **AQUÍ**

RETÍRALOS EN MÓDULOS ENJOY CLUB CENTER

Valida de viernes hasta el 27 de abril de 2011.

Y SI AÚN NO HAZ RETIRADO TU CUPONERA DE
BENEFICIOS, RETÍRALA YA Y RECIBE UNA ADICIONAL.



CÓMO LLEGAR A

enJOY
SANTIAGO

GANAR UN VIAJE AL LUJO
DE DUBAI

SORTEOS
JUEVES Y SÁBADOS
21:00 HRS.

INFÓRMATE AQUÍ



enjoy.cl

enJOY HAY QUE VIVIRLO

SÍGUENOS EN:



CONTÁCTANOS



ÚSALAS Y PARTICIPA
DE PROMOCIONES
Y BENEFICIOS EXCLUSIVOS



enJOY SANTIAGO • ANTOFAGASTA • COQUIMBO • YLLA DEL MAR • PUCÓN • COLOMAQUIA • VIÑEDOS



PLAY&KIDS

EL LUGAR
MAS ENTRETENIDO
PARA JUGAR



LUNES A JUEVES, DOMINGO Y FESTIVOS. 12:00 A 23:00 HRS.

VIERNES, SÁBADOS Y VÍSPERAS DE FESTIVOS. 12:00 A 01:00 HRS.

enJOY.CL

enJOY HAY QUE VIVIRLO



ÚSALAS Y PARTICIPA
DE PROMOCIONES
Y BENEFICIOS EXCLUSIVOS

enJOY SANTIAGO • ANTOFAGASTA • COQUIMBO • VIÑA DEL MAR • PUCÓN • COLCHAQUE • MENDOZA





VENTA DE ESPECTÁCULOS COQUIMBO



enJOY SANTIAGO • ANTOFAGASTA • COQUIMBO • YÍA DEL MAR • PUCÓN • PUERTO VILAS • MENDOZA

SUMMER SHOWS 400*

400 ENTRADAS O MÁS

- 25% Descuento
- Cupón de Juego de \$3,000 por entrada
- 2 pendones entrada salón
- Stand entrada salón 2 promotoras (entrega merchandising, degustación, etc).
- Presencia con marca en pantallas gigantes durante el evento.
- 2 promotoras atrás del artista en conferencia de prensa a los medios.
- Base: precio rack

400 ENTRADAS O MÁS

- Souvenir (entrega: Cd original autografiado por artista)
- Cupón de Juego de \$3,000 por entrada
- 2 pendones entrada salón
- Stand entrada salón 2 promotoras (entrega merchandising, degustación, etc).
- Presencia con marca en pantallas gigantes durante el evento.
- 2 promotoras atrás del artista en conferencia de prensa a los medios.
- Base: precio rack

SUMMER SHOWS 100%*

SHOW 100%

- 25% Descuento
- Cupón de Juego de \$3,000 por entrada
- 2 pendones entrada salón
- 2 pendones al interior del salón
- Stand entrada salón con promotoras (entrega merchandising, degustación, etc.)
- Presencia de arifitonas a la entrada del salón
- presencia de marca en pantallas gigantes durante el evento.
- 2 promotoras atrás del artista en conferencia de prensa a los medios.
- Vive íntimamente un momento con el artista, café/galletas y sesión de fotos.
- Grupo de 10 personas.**
- Visita del artista a dependencias de la empresa (sesión acotada de fotografías).**

SHOW 100%

- Souvenir (entrega: Cd original autografiado por artista)
- Cupón de Juego de \$3,000 por entrada
- 2 pendones entrada salón
- 2 pendones al interior del salón
- Stand entrada salón 2 promotoras (entrega merchandising, degustación, etc).
- Presencia de arifitonas a la entrada del salón.
- FULL presencia de marca en pantallas gigantes durante el evento.
- 2 promotoras atrás del artista en conferencia de prensa a los medios.
- Vive íntimamente un momento con el artista, café/galletas y sesión de fotos.
- Grupo de 10 personas.**
- Visita del artista a dependencias de la empresa (sesión acotada de fotografías).**

