

Datos Técnicos

Perfil del Lector:

Los contenidos de la Revista Alimentaria están relacionados con la investigación e innovación en el campo de la Tecnología, Seguridad e Higiene de los Alimentos, así como en el de la Tecnología Industrial dirigida al sector de la Alimentación. Es por esto que Alimentaria se dirige a: Directores Generales, Responsables de Producción, Calidad y Análisis de Alimentos –tanto de Grandes Empresas como de Pymes–, así como a todos los profesionales relacionados con la Industria, Desarrollo e Innovación en el sector de la Alimentación.

Periodicidad: Mensual 10 ediciones al año.

Números dobles julio-agosto y diciembre-enero

Medidas de la revista: 210 x 297 mm.

Impresión de Cubiertas e interiores: Offset (Máquina Plana)

Papel de Cubierta: Creator Silk 300 g/m²

Papel de Interior: Creator Silk 100 g/m²

Soporte de entrega de originales:

CD-Rom con prueba de color o e-mail (si <9 Mb).

Fecha Límite de entrega de creatividades:

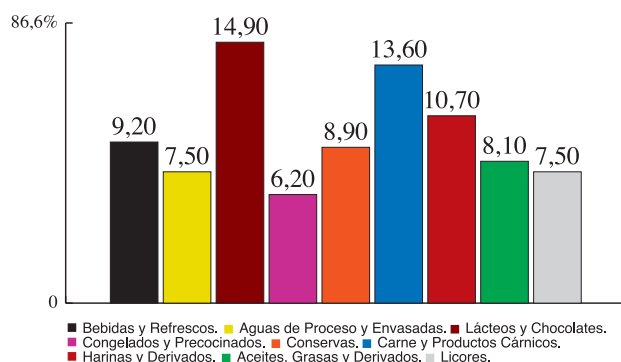
7 días hábiles antes de la fecha de cierre.

Fuera de esta fecha no se admitirán anulaciones ni modificaciones

Distribución por Sectores de Actividad



Industria Alimentaria



Contraportada	Interior Cubierta	Página Interior	Doble página Interior	1/3 Pág. Horizontal	1/3 Pág. Vertical
210x297 mm	210x297 mm	210x297 mm	420x297 mm	210x99mm	70x297mm
2.460 €	1.845 €	1.535 €	2.460 €	740 €	740 €
1/2 Pág. Horizontal	1/2 Pág. Vertical	Doble 1/2 página Horizontal	1/4 Pág. Horizontal	1/4 Pág. Vertical	
210x148 mm	105x297mm	420x148 mm	210x74 mm	112x148 mm	
995 €	995 €	1.510 €	590 €	590 €	
Flyer postal	Publirreportaje 1 página	Publirreportaje 2 páginas			
210x99 mm	210x297 mm	420x297 mm			
775 €	1.535 €	2.230 €			

Tarifas 2012

* Impuestos no incluidos.
 Para contratación de Campañas, Directorio de Proveedores, Encartes, o servicios de Comunicación y Publicidad ON-LINE, consultar dto. Publicidad publicidad@revistaalimentaria.es (bonificaciones especiales).

PUBLICIDAD

C/ General Álvarez de Castro, 38 Bajo A • 28010 Madrid

Tel.: +34 91 446 96 59 / Fax: +34 91 593 37 44

publicidad@revistaalimentaria.es - <http://www.eypasa.com/alimentaria/index.php>



EYPASA

Ediciones y Publicaciones Alimentarias S.A.

Technical Information

Reader Profile:

Alimentaria Magazine contents are related to Food Technology and Safety in addition to Food and Beverage Industrial Technology Research and Development.

Alimentaria therefore addresses Company Directors, Production and Quality Managers from manufacturing companies of any size, Food Analysis Lab Managers as well as all professionals who are connected in one way or another to Industry, Research, Innovation and Development in the Food and Beverage Sectors.

Frequency: monthly, 10 issues per year

Double issues for July-August and December-January

Format: 210x297mm

Covers and inside page printing: Offset

Cover paper: Demimatt finish. 300 g/m² volume

Inside paper: Demimatt finish. 100 g/m² volume

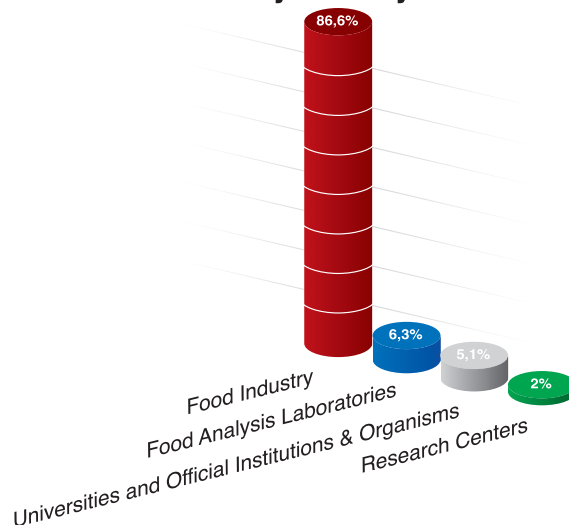
Originals support delivery format:

CD-Rom + colour test or e-mail (if <9 Mb).

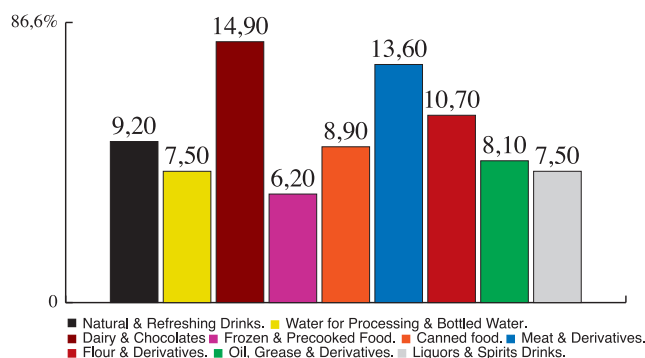
Artwork submission deadline: 7 days before issue close

Changes and/or Cancellations will not be admitted after the deadline has passed.

Distribution by Activity Sectors



Distribution on Food & Beverage Industry



Back Cover 210x297 mm 2.480 €	Inside Cover 210x297 mm 1.865 €	Inside Full 210x297 mm 1.555 €	Double Full Inside 420x297 mm 2.480 €	1/3rd Page (Flat) 210x99mm 760 €	1/3rd Page (Vertical) 70x297mm 760 €
1/2 Page (Flat) 210x148 mm 1.015 €	1/2 Page (Vertical) 105x297mm 1.015 €	Double 1/2 Page (Flat) 420x148 mm 1.530 €	1/4th Page (Flat) 210x74 mm 610 €	1/4th Page (Vertical) 112x148 mm 610 €	
Postal flyer 210x99 mm 795 €	Advertorial 1 page 210x297 mm 1.555 €	Advertorial 2 pages 420x297 mm 2.250 €			

Advertising Rates 2012

* VAT not included.

For Global Advertising Campaigns, presence at Providers Directory, Leaflet inserts, or ON-LINE Communication and Advertising services, please contact Advertising Department publicidad@revistaalimentaria.es (special offers).

ADVERTISING CONTACT

C/ General Álvarez de Castro, 38 Bajo A • 28010 Madrid

Tel.: +34 91 446 96 59 / Fax: +34 91 593 37 44

publicidad@revistaalimentaria.es - <http://www.eypasa.com/alimentaria/index.php>



EYPASA

Ediciones y Publicaciones Alimentarias S.A.

EDICIONES 2012	MONOGRÁFICO	CONTENIDOS
430 FEBRERO	TECNOLOGÍA PARA INDUSTRIA LÁCTEA Y DERIVADOS CONGELACIÓN, CONSERVACIÓN Y LOGÍSTICA (MULTISECTORIAL)	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS CRIOGENIA Y CONSERVACIÓN: TECNOLOGÍA Y TÉCNICAS - LOGÍSTICA DEL FRÍO
431 MARZO	PACKAGING (MULTISECTORIAL) TECNOLOGÍA PARA INDUSTRIA DE 4ª Y 5ª GAMA (PRECOCINADOS)	PACKAGING: IDENTIFICACIÓN, CODIFICACIÓN, MARCAJE, ETIQUETAJE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS
432 ABRIL	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN (MULTISECTORIAL) SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD (MULTISECTORIAL)	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN COMO HERRAMIENTA DE APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (TRAZABILIDAD, PROCESOS. CADENA DE SUMINISTRO, ETC.). CONTROL: APPCC, LABORATORIOS, INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS TECNOLOGÍA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA MEDIOAMBIENTE Y FITOSANITARIOS NORMATIVA, SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN
433 MAYO	TECNOLOGÍA PARA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN TECNOLOGÍA PARA LA INDUSTRIA DE LA CONFITERÍA	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS SEGURIDAD LABORAL TECNOLOGÍA ALIMENTARIA, TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS
434 JUNIO	TECNOLOGÍA PARA LA INDUSTRIA DE BEBIDAS (EXCEPTO VINOS Y CAVAS)	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS (BEBIDAS REFRESCANTES, AGUAS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS –EXCEPTO VINOS Y CAVAS–)
435 JULIO/AGOSTO	BIOTECNOLOGÍA (MULTISECTORIAL) ALIMENTACIÓN ESPECIAL (MULTISECTORIAL)	SU APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA. ÚLTIMAS NOVEDADES EN INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA ALIMENTARIA, TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS (PRODUCTOS PARA CELÍACOS, Y OTROS GRUPOS SENSIBLES A ALÉRGENOS, DIABÉTICOS, ALIMENTACIÓN INFANTIL, 3ª EDAD. DIETÉTICA, ETC.).
436 SEPTIEMBRE	INGREDIENTES, PAIS Y MATERIAS PRIMAS (MULTISECTORIAL)	INGREDIENTES: FUNCIONALES, ADITIVOS, COLORANTES, AROMAS Y SABORIZANTES, NATURALES Y SINTÉTICOS. MATERIAS PRIMAS. PRODUCTOS SEMI-ELABORADOS PARA USO INDUSTRIAL
437 OCTUBRE	TECNOLOGÍA PARA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA Y ACEITES	ENOLOGÍA, INSTRUMENTACIÓN. TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS
438 NOVIEMBRE	TECNOLOGÍA PARA INDUSTRIA CÁRNICA Y DERIVADOS	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS
439 DICIEMBRE/ ENERO	TECNOLOGÍA PARA LA INDUSTRIA DEL PESCADO CONSERVAS / MISCELÁNEA	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. TÉCNICA Y MAQUINARIA DE PROCESOS MISCELÁNEA: MULTISECTRIAL, LUBRICANTES DE GRADO ALIMENTARIO

2012 EDITIONS	SPECIAL FEATURES	CONTENTS
430 FEBRUARY	TECHNOLOGY FOR DAIRY & DERIVATIVES INDUSTRY COOL CHAIN: FREEZING, CONSERVATION & LOGISTICS (MULTISECTORIAL)	FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNOLOGIES & EQUIPMENTS FREEZING & CONSERVATION METHODS, COLDSTORE LOGISTICS (FOR CONTROLLED-TEMPERATURE PRODUCTS)
431 MARCH	PACKAGING TECHNOLOGY (MULTISECTORIAL) TECHNOLOGY FOR READY-PREPARED FOOD AND READY-COOKED FOOD INDUSTRY	PACKAGING: IDENTIFICATION, CODING, MARKING LABELLING IN FOOD INDUSTRY PRE-COOKED DISHES AND MINIMALLY PROCESSED FOOD: FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS.
432 ABRIL	INFORMATION TECHNOLOGIES (MULTISECTORIAL) FOOD SAFETY & QUALITY CONTROL (MULTISECTORIAL)	I.T. FOR FOOD INDUSTRY (TRACEABILITY, PROCESS CONTROL, SUPPLY CHAIN, ETC.) FOOD INDUSTRY SAFETY CONTROL: HACCP, LABORATORY INSTRUMENTS & EQUIPMENTS, PATHOGEN AND MICROBIAL SCREENING TESTS, ENVIRONMENTAL & PHYTOSANITARY REGULATION, QUALITY CONTROL CERTIFICATION SYSTEMS
433 MAY	TECHNOLOGY FOR THE PASTRY AND BAKERY INDUSTRY TECHNOLOGY FOR THE CONFECTIONERY, SWEETS AND CHOCOLATE INDUSTRY	FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS. INDUSTRIAL SAFETY FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS
434 JUNE	TECHNOLOGY FOR THE BEVERAGE INDUSTRY (EXCEPT WINES AND CAVA'S)	BEVERAGE TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS FOR SOFT DRINKS, WATERS, BEERS AND SPIRITS (WINES AND CAVA ON EDITION N° 428)
435 JULY/AUGUST	BIOTECHNOLOGY (MULTISECTORIAL) SPECIAL FOODS (MULTISECTORIAL)	ITS APPLICATION IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY. THE LATEST NOVELTIES ON RESEARCH FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS (PRODUCTS FOR PEOPLE WITH CELIAC DISEASE, OTHER SENSITIVE AND ALLERGIC GROUPS, DIABETICS, BABY FOOD, 3RD AGE, DIET FOOD, ETC.)
436 SEPTIEMBRE	INGREDIENTS AND RAW MATERIALS (MULTISECTORIAL)	FUNCTIONAL INGREDIENTS, ADDITIVES, COLOURINGS, AROMAS AND FLAVORS. SEMIPROCESSED FOOD, RAW MATERIALS FOR FOOD INDUSTRY
437 OCTOBER	TECHNOLOGY FOR WINE AND CAVA INDUSTRY TECHNOLOGY FOR OILS INDUSTRY	ENOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES, EQUIPMENTS AND INSTRUMENTS PROCESSING TECHNIQUES, EQUIPMENTS AND INSTRUMENTS
438 NOVEMBER	TECHNOLOGY FOR MEAT AND DERIVATIVES INDUSTRY	FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS
439 DECEMBER/ JANUARY	TECHNOLOGY FOR THE FISH AND AQUACULTURE INDUSTRY TECHNOLOGY FOR CANNED FOOD INDUSTRY (MULTISECTORIAL)	FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS FOOD TECHNOLOGY, PROCESSING TECHNIQUES AND EQUIPMENTS, FOOD GRADE LUBRICANTS