

# Mundo Alimentario – Calendario Editorial 2009

## Perfil

### Objetivo

Difundir información tecnológica, comercial y de mercado, actualizada y relevante, para los fabricantes del sector alimentario. Así como promover y posicionar los productos y servicios de los proveedores para facilitar la decisión de compra de los fabricantes.

### Cargo del Lector

Directores Generales, Gerentes Generales y de Producción, Gerentes de Ventas y de Compras, Gerentes de Planta, de Control de Calidad, y de Investigación y Desarrollo.

### Ubicación de Lector por Subsectores

Panificación y Cereales	Lácteo en general
Bebidas Carbonatadas	Confitería
Bebidas sin gas y agua	Bebidas Alcohólicas
Cárnico en general	Jugos y Bebidas Frutales
Comidas Preparadas	Productos del Mar
Conservas y enlatados	Botanas

**Periodicidad:** Bimestral

**Circulación:** 4000 ejemplares

**Distribución:** Nacional

### Medidas Mecánicas

	cm
	ancho x alto
Plana o Forros	21 x 27.5
Dos Columnas	12 x 24
Media Plana horiz.	18 x 12
Media Plana vert.	9 x 24
Una Columna	6 x 24
Tercio de Plana	12 x 12
Cuarto de Plana	9 x 12



### Especificaciones:

**Interiores:** Papel couchè 135 g a todo color. Tamaño: 21 cm x 27.5 cm, Forros: Papel couchè 200 g a todo color. Acabado: plecado, hot melt

Se recomienda que los textos y logotipos de los anuncios se ubiquen a por lo menos 3 mm del borde del anuncio.

Los contratos totalmente pagados no sufrirán cambio durante su vigencia. Los saldos pendientes se modificarán en caso de devaluación contra en USD de más de 15%

Posiciones fijas añadir 20%. Las posiciones fijas en págs. 1-5 sólo plana completa

Archivos originales, a 300 dpi para PC en formato TIF, JPG o PDF con perfil CMYK, por cuenta del cliente

**Mundo Alimentario es un publicación de Delta Enfoque, SA de CV para la industria de los alimentos.**

## Ediciones

**Ene/Feb 2009** (Cierre: 19 de dic 2008)

- Alimentos Funcionales
- Edulcorantes Naturales
- Oscurecimiento Enzimático de Frutas y Vegetales
- Deshidratación de Alimentos

**Mar/Abr 2009** (Cierre: 20 de feb 2009)

- Nutrientes y Maíz
- Control de Etileno para Conservación de Frutas y Verduras
- Control de Residuos Sólidos
- Tecnología de Luz Pulsada

**May/Jun 2009** (Cierre: 22 de abril 2008)

- Instalaciones Para *Fresh-cut*
- Protección a la Salud por Ácidos Grasos de Cadena Larga
- Impacto del Ambiente de Producción en la Vida de Anaquel
- Técnicas de Descontaminación

**Jul/Ago 2009** (Cierre: 19 de jun 2008)

- Procesamiento con Luz UV
- Seguridad Alimentaria: Ocratoxina
- Fitonutrientes y el consumidor
- Bollería Congelada

**Sep/Oct 2009** (Cierre: 21 de ago 2008)

- Frutas *Fresh Cut*
- Sustitutos de Grasa Base Carbohidrato o Proteína
- Control de Hongos Termorresistentes
- Biopéptidos: Promotores de Salud

**Nov/Dic 2009** (Cierre: 16 de oct 2008)

- Ingeniería de Matriz: Secado de Alimentos
- Glutamato Monosódico: Algunos mitos
- Peligros a la Salud de los Óxidos de Colesterol
- Envases Biodegradables