







Enero/febrero Nº 163	Especial Platos preparados	Marzo Nº 164	Abril Nº 165	Mayo Nº 166	Junio Nº 167	Julio/Agosto Nº 168	Septiembre Nº 169	Octubre Nº 170	Noviembre Nº 171	Diciembre Nº 172
<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 15/02/2008</p> <p><b>Tema de portada Especial Alimentaria. Guía de visita. Avance de nuevos productos</b></p> <p>El sector agroalimentario en España</p> <p>La industria cárnica en Cataluña</p> <p>Mataderos</p> <p>Medioambiente</p> <p>Gestión y tratamiento de residuos - Sandach</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 10/02/2008</p> <p>El primer monográfico dedicado totalmente al sector de las comidas preparadas.</p> <p><b>Imprescindible para conocer a fondo este mercado.</b></p> <p>Los datos del sector</p> <p>Consumo</p> <p>Entrevistas</p> <p>Tendencias</p> <p>Legislación</p> <p>Aspectos tecnológicos</p> <p>Directorio de fabricantes</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 14/03/2008</p> <p><b>Tema de portada Envase y embalaje</b></p> <p>Marketing alimentario</p> <p>Consumo</p> <p>Innovación, nuevos productos</p> <p>Distribución</p> <p>Post-Alimentaria</p> <p>Resultados del salón.</p> <p>Novedades</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 15/04/2008</p> <p><b>Tema de portada Industrias cárnicas</b></p> <p>Identificación y trazabilidad</p> <p>Microbiología: control de los riesgos microbiológicos y químicos en la carne</p> <p>Sanidad animal</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 16/05/2008</p> <p><b>Tema de portada Industria del ibérico</b></p> <p>Aditivos e ingredientes</p> <p>Mercados y precios</p> <p>Frío industrial</p> <p>Calidad y seguridad alimentaria</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 16/06/2008</p> <p><b>Tema de portada Mataderos y salas de despiece</b></p> <p>El sector latinoamericano de la carne</p> <p>Etiquetado y nutrición</p> <p>Medioambiente: aprovechamiento tecnológico de residuos y subproductos</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 1/08/2008</p> <p><b>Tema de portada Certificación y control de calidad</b></p> <p>Limpieza</p> <p>Procesos de conservación</p> <p>El mercado mundial de la carne</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 15/09/2008</p> <p><b>Tema de portada Jamón curado</b></p> <p>Tendencia de consumo: nuevos productos</p> <p>Distribución</p> <p>El mercado de la carne en la UE</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 15/10/2008</p> <p><b>Tema de portada Higiene e inspección</b></p> <p>Aditivos e ingredientes</p> <p>Envase y embalaje</p> <p>Novedades tecnológicas</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 14/11/2008</p> <p><b>Tema de portada El sector del vacuno</b></p> <p>Seguridad alimentaria</p> <p>Calidad</p> <p>Mataderos</p>	<p><b>Fecha de cierre publicidad</b> 15/12/2008</p> <p><b>Tema de portada Limpieza y desinfección</b></p> <p>Seguridad y salud en el trabajo</p> <p>Logística y distribución</p> <p>Productos elaborados</p>
<b>Especial feria</b>	<b>Especial feria</b>			<b>Especial feria</b>			<b>Especial congreso</b>		<b>Especial congreso</b>	
 <p>Alimentaria</p> <p>10 al 14 de marzo Barcelona</p> <p><b>Número previo al salón.</b> Distribución gratuita de revistas desde nuestro stand</p>	 <p>Alimentaria</p> <p>10 al 14 de marzo Barcelona</p> <p>Distribución gratuita desde nuestro stand</p>			 <p><b>XIV FERIA TECNOCHACINERA</b></p> <p>Tecnochacina</p> <p>Guijuelo (Salamanca) 11 al 14 de junio 2008</p> <p><b>Número previo al salón.</b> Distribución gratuita de revistas desde nuestro stand.</p>			 <p><b>IV Congreso Nacional de la Carne</b></p> <p>Lleida 9 y 10 de octubre 2008</p> <p>Congreso coorganizado por IRTA, AEFEMAC y EUROCARNE Distribución gratuita de revistas a todos los asistentes.</p>	<p><b>Especial congreso</b></p>  <p><b>Jornadas AVESA</b> Noviembre 2008 Zaragoza Fecha por confirmar</p> <p>Distribución gratuita de revistas desde nuestro stand</p>	<p><b>Especial congreso</b></p>  <p><b>Congreso Nacional de Carne de Vacuno</b></p> <p>Noviembre 2008 Ávila Fecha por confirmar</p>	



**Características**  
**Periodicidad:** 10 números al año  
**Distribución:** por suscripción  
**Formato:** 210 x 280 mm.  
**Portada no comercial**

**Secciones fijas**

- Empresas
- Nuevos productos
- Legislación
- Clasificados: ofertas y demandas de empleo y oportunidades de negocio. Servicio **gratuito** para el contacto directo entre empresas. Publicado también en **EuroCarne Digital**
- Libros
- Ferias y congresos
- Noticias de actualidad
- Guía de proveedores

**Firmas**  
 Aefemac informa  
 Avesa Informa

**Y en cada ejemplar, un tema clave tratado en profundidad**

Hay temas que necesitan ser tratados en más profundidad, y por eso le presentamos en cada número un tema especialmente desarrollado. Es nuestro **Tema de portada**.

**Colaboradores**

Los mejores investigadores en activo y los especialistas de mayor influencia, exponen los resultados de sus experiencias y sus investigaciones. El resultado es una publicación ágil y dinámica, a la medida de sus lectores.

EUROCARNE es miembro de



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE EDITORIALES DE PUBLICACIONES PERIÓDICAS

>> ¡Plus! Circulación especial en ferias:  
**Alimentaria 2008, más de 1.000 ejemplares entregados en mano**

Este programa puede sufrir modificaciones en función de los temas de actualidad. La redacción se reserva la posibilidad de realizar los cambios que estime oportunos. Los anunciantes serán informados con antelación.

**Beneficios de los anunciantes de EUROCARNE**

**Duplicamos la efectividad de la publicidad**

Además de la versión impresa, EUROCARNE estrena **nuevo formato digital** que permite visualizar la revista completa.

Nuestros anunciantes tienen sus mensajes visibles tal y como se publicaron en la edición impresa. Con un clic, los lectores pueden contactar con su empresa a través de la dirección de correo electrónico o visitando su web.

Todos los números se archivan en [www.eurocarnedigital.com](http://www.eurocarnedigital.com) y pueden ser consultados en cualquier momento.



Además, **gratis...**

- **Suscripción** anual a la revista EUROCARNE.
- **Anuncio destacado** en la Guía de empresas de **EuroCarne Digital** con enlace a su e-mail y su web.
- **Clave personal** para acceder libremente a todos los contenidos de **EuroCarne Digital**:
  - Más de **1.000** trabajos técnicos y más de **10.000** noticias archivadas en la hemeroteca.
  - Directorio de establecimientos cárnicos: más de **9.000** empresas.
  - **Legislación** actualizada.

**Información editorial o comentarios:**

**Director**  
 José Ramón Velasco  
[joseramonvelasco@eurocarne.com](mailto:joseramonvelasco@eurocarne.com)

**Redactor Jefe**  
 Jesús Cruz  
[jcruz@eurocarne.com](mailto:jcruz@eurocarne.com)

**Redactor**  
 David Barreiro  
[dbarreiro@eurocarne.com](mailto:dbarreiro@eurocarne.com)

**Redactora EuroCarne Digital**  
 Ana García  
[anagarcia@eurocarne.com](mailto:anagarcia@eurocarne.com)

**Envío de notas de prensa y novedades**  
 Tel.: +34 91 378 09 22  
[redaccion@eurocarne.com](mailto:redaccion@eurocarne.com)

Visite nuestro website:  
[www.eurocarnedigital.com](http://www.eurocarnedigital.com)