

# TECNO CARNE

EQUIPOS Y PRODUCTOS PARA LA INDUSTRIA DE LA CARNE

La revista de **Interempresas Tecno Carne** tiene como objetivo mantener informado al sector cárnico en su conjunto, dirigiéndose a todos sus agentes, así como, a la vez, informando sobre todos ellos con el fin último de potenciarlo, promoverlo y estimularlo. La revista aborda los temas más interesantes relacionados con la producción cárnica desde diferentes puntos de vista: aditivos más habituales y otros emergentes, equipos para el manipulado de estos, máquinas para la producción y corte, sistemas de higiene y seguridad, procesos de envasado y refrigeración, tendencias de consumo y productos para la industria. En definitiva, una revista dirigida a todos los actores implicados en la producción cárnica.

Newsletters quincenales: + 8.700 receptores

## CALENDARIO DE EDICIONES Y TEMÁTICAS 2018

TC7 Febrero	FECHA DE CIERRE 15-02-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne sin carne: etiquetado y composición</li> <li>- El consumidor ante el retail cárnico</li> <li>- Productos cárnicos enriquecidos y más saludables</li> </ul> <p><b>Distribución en:</b> XVIII CONGRESO AECOC DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ELABORADOS - LLEIDA, 06-07 MARZO ALIMENTARIA - BARCELONA, 16-19 ABRIL</p>
TC8 Mayo	FECHA DE CIERRE 24-04-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Industria 4.0</li> <li>- El mercado italiano: ¿oportunidad o desafío?</li> <li>- Procesos productivos innovadores en la industria del jamón</li> </ul> <p><b>Distribución en:</b> FOODTECH - BARCELONA, 08-11 MAYO MEAT-TECH - MILÁN, 29-01 JUNIO XVIII FERIA DE LA INDUSTRIA CÁRNICA (FIC) - GUIJUELO, 05-08 JUNIO</p>
TC9 Septiembre	FECHA DE CIERRE 31-08-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño higiénico de instalaciones</li> <li>- Resistencia a antibióticos en la carne</li> <li>- Bienestar animal como estrategia empresarial</li> </ul> <p><b>Distribución en:</b> MEAT ATTRACTION 2018 MADRID, 18-20 SEPTIEMBRE III FORUM CÁRNICO</p>
TC10 Diciembre	FECHA DE CIERRE 26-11-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuevos retos en el envasado de productos cárnicos</li> <li>- Elaboración de preparados cárnicos</li> <li>- Rendimiento óptimo de mataderos y salas de despiece</li> </ul>



### CADA EDICIÓN INCLUYE LAS SIGUIENTES SECCIONES FIJAS:

- ENVASADO
- PROCESADO
- HIGIENE Y SEGURIDAD

**DIFUSIÓN MULTIMEDIA  
AUDITADA POR OJD  
+ 9.200 RECEPTORES**

### OTRAS PUBLICACIONES RELACIONADAS:

Industria Alimentaria y TecnoPack.

**Interempresasmedia**

Amadeu Vives, 20-22  
08750 Molins de Rei (Barcelona)  
Tel. 93 680 20 27  
Fax 93 680 20 31  
comercial@interempresas.net

Centro de Negocios Eisenhower,  
edificio 4, planta 2, local 4  
Av. Sur del Aeropuerto de Barajas, 38  
28042 Madrid  
Tel. 91 329 14 31

[www.interempresas.net/info](http://www.interempresas.net/info)