

EL MUNDO

INFORMA • OPINA • ENTRETIENE



REVISTA MUNDO COCINA

Los ingresos resultantes de la pauta publicitaria en EL MUNDO, y todos sus productos servirán para financiar el proyecto Educar mientras se informa, que FundaMundo lleva a cabo en instituciones educativas de Antioquia.

2017

Departamento Comercial - Conmutador: **264 28 00**

Ext: **207 / 320 / 221 / 129 / 324 / 263 / 249**

Fax: **234 44 88 - 264 29 11**

Móvil: **311 749 45 81**



www.elmundo.com



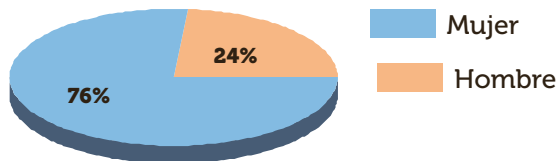
Contenido editorial

- Editorial.
- Recetas según el tema.
- La Comidilla.

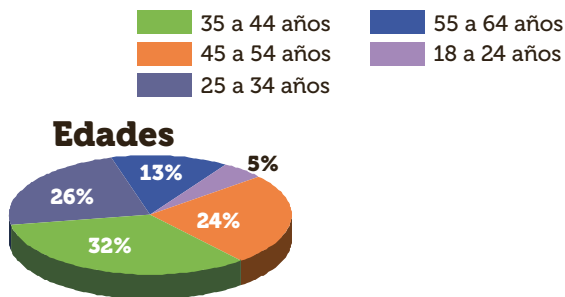
Nivel socioeconómico



Sexo



Edades



Perfiles y circulación Mundo Cocina

cocina

Después de 35 años en el mercado, Mundo Cocina ha logrado posicionarse fuertemente en los hogares colombianos. Esta es una publicación que recoge lo más exquisito de la mesa; que permite presentar en forma clara y sencilla la elaboración de las más deliciosas recetas.



Circulación

Primer domingo de cada mes **26.262** Ejemplares

27 cm de alto x 20 cm de ancho

Circula el primer domingo de cada mes, 32 páginas en propalcote esmaltado a todo color con impresión de alta calidad.

2017

Departamento Comercial - conmutador: **264 28 00**
Ext: **207 / 320 / 221 / 129 / 324 / 263 / 249**
Fax: **234 44 88 - 264 29 11**
Móvil: **311 749 45 81**



www.elmundo.com





Esta es la forma más económica de dar a conocer su establecimiento a nuestros lectores

Módulo de 5cm x 9cm
Por sólo **\$300.000**

Ingredientes
1/2 litro de leche
1/2 litro de crema
1/2 litro de azúcar
1/2 litro de vainilla
1/2 litro de leche
1/2 litro de crema
1/2 litro de azúcar
1/2 litro de vainilla

Preparación
En una olla a fuego lento, se mezcla la leche y la crema con el azúcar y la vainilla. Se cocina a fuego lento hasta que se espesce. Se enfría y se sirve con frutas frescas.



Aumente sus clientes.

Muestre fácilmente su ubicación.

Antójelos con la especialidad de la casa.

Circula

Primer domingo de cada mes

2017

Departamento comercial - Conmutador: **264 28 00**

Ext: **207 / 320 / 221 / 129 / 324 / 263 / 249**

Fax: **234 44 88 - 264 29 11**

Móvil: **311 749 45 81**

Tarifas y formatos



| Circulación nacional y regional con el periódico EL MUNDO y en puestos de revista | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|
| TAMAÑOS | 1-3 meses | 4-7 meses | 8-10 meses |
| Doble página | \$ 4.922.000 | \$ 4.267.160 | \$ 3.742.860 |
| Contraportada | \$ 3.705.410 | \$ 3.346.960 | \$ 2.989.580 |
| Portada interior | \$ 3.076.250 | \$ 2.716.730 | \$ 2.560.510 |
| Página tres | \$ 2.777.720 | \$ 2.481.330 | \$ 2.120.740 |
| Página interior | \$ 2.551.950 | \$ 2.244.860 | \$ 2.086.500 |
| Doble pág. central | \$ 8.199.410 | \$ 7.739.790 | \$ 6.238.100 |
| Media página | \$ 1.749.450 | \$ 1.444.500 | \$ 1.212.310 |
| Pata doble página | \$ 1.723.770 | \$ 1.550.430 | \$ 1.247.620 |
| Tercio de página | \$ 1.121.360 | \$ 1.006.870 | \$ 949.090 |
| Cuarto de página | \$ 903.080 | \$ 846.370 | \$ 786.450 |
| Módulo | \$ 423.720 | \$ 372.420 | \$ 356.940 |
| Publirreportaje | \$ 1.765.500 | \$ 1.765.500 | \$ 1.765.500 |

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA RECEPCIÓN DE MATERIAL

- Avisos en policromía, escala de grises, blanco y negro los pueden enviar en CD, DVD, FTP o el e-mail: mundococinamedellin@gmail.com
- Los avisos deben estar diseñados en programas como Illustrator y Photoshop.
- Las imágenes grabadas en formatos: TIFF, PSD, EPS, PDF con resolución de alta calidad a 300 DPI.
- Textos convertidos a curvas

Circula los primeros miércoles de cada mes. Leída y coleccionada por hombres y mujeres, estratos 3 al 6.
32 páginas en propalcote esmaltado a todo color con impresión de alta calidad.

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|--|
| <p>Doble página</p> <p>Sangrado 42 cm x 28,5 cm Caja gráfica 39 x 25,5 cm</p> | <p>Doble página</p> <p>Sin sangrar Caja gráfica 39 x 25,5 cm</p> | <p>1 página contra portada</p> <p>Sangrado 21,5 x 28,5 cm Caja gráfica 18,5 x 25,5 cm</p> | <p>1 página interior par e impar</p> <p>Sangrado 21 x 28,5 cm Caja gráfica 18,5 x 25,5 cm</p> | <p>1/3 página vertical</p> <p>Sangrado 7,5 x 28,5 cm Sin sangrar Caja gráfica 6 x 25,5 cm</p> | <p>Módulo</p> <p>Sin sangrar 6 x 6,5 cm</p> | <p>Doble pata</p> <p>Sangrado 42 x 5,5 cm Caja gráfica 39 x 4 cm</p> |
| <p>1/2 página vertical par e impar</p> <p>Sangrado 10,5 x 28,5 cm Sin sangrar 9 x 25,5 cm</p> | <p>1/4 página</p> <p>Sangrado 10,5 x 12,5 cm Sin sangrar Caja gráfica 9 x 12,5 cm</p> | <p>1/4 página vertical</p> <p>Sangrado 5 x 28,5 cm Sin sangrar Caja gráfica 4 x 25,5 cm</p> | <p>1/3 página horizontal</p> <p>Sangrado 21 x 9,5 cm Sin sangrar Caja gráfica 18,5 x 8 cm</p> | <p>1/2 página horizontal par e impar</p> <p>Sangrado 21 x 14 cm Sin sangrar Caja gráfica 18,5 x 12,5 cm</p> | <p>Pata 1 página contraportada</p> <p>Sangrado 21,5 x 5,5 cm</p> | <p>Pata 1 página par e impar</p> <p>Sangrado 21,5 x 5,5 cm Sin sangrar Caja gráfica 18,5 x 4 cm</p> |

Los ingresos resultantes de la pauta publicitaria en EL MUNDO, y todos sus productos servirán para financiar el proyecto Educar mientras se informa, que FundaMundo lleva a cabo en instituciones educativas de Antioquia.

2017

Departamento comercial - Conmutador: **264 28 00**

Ext: **207 / 320 / 221 / 129 / 324 / 263 / 249**

Fax: **234 44 88 - 264 29 11**

Móvil: **311 749 45 81**



www.elmundo.com



Receta

Participe en cada edición de la revista Mundo Cocina con sus más exquisitas recetas.

MUNDO
cocina



Ingredientes
225 gramos de macarones
Aceite de oliva
1 cebolla blanca finamente picada
2 dientes de ajo finamente picado
400 gramos de carne de ternera molida
300 mililitros de caldo de ternera
30 gramos de pasta de tomate
Canela molida
Comino en polvo
Menta fresca finamente picada
50 gramos de mantequilla
50 gramos de harina de trigo
120 mililitros de leche
120 mililitros de yogur natural
175 gramos de queso cheddar
Sal y pimienta

Preparación
Cocer los macarones hasta que estén al dente, colarlos, bañarlos con un poco de aceite de oliva y reservar. En una sartén rehogar la cebolla, el ajo, agregar la carne y la pasta de tomate. Cuando la carne esté bien cocida agregar el caldo, añadir el comino, la canela, la menta y salpimentar.
Aparte derretir la mantequilla y añadir la harina de trigo cernida, cocer durante un minuto, agregar gradualmente la leche y el yogur, cocer a fuego lento hasta que la salsa espese. Agregar el queso.
En una refractaria hacer capas con la pasta, la carne y la salsa, llevar al horno precalentado a 180 grados por 30 minutos.

Pasticcio



Diego Morales
"Aprendiz de Técnico en Cocina del ICAVE. Estudio gastronómico porque me gusta el arte de la cocina, el poder dar sabores y satisfacer paladares."

Mundo Cocina
PASTAS

Reseña chef

Crédito fotográfico

Valor receta \$500.000

Los ingresos resultantes de la pauta publicitaria en EL MUNDO, y todos sus productos servirán para financiar el proyecto Educar mientras se informa, que FundaMundo lleva a cabo en instituciones educativas de Antioquia.

2017

Departamento comercial - Conmutador: **264 28 00**
Ext: **207 / 320 / 221 / 129 / 324 / 263 / 249**
Fax: **234 44 88 - 264 29 11**
Móvil: **311 749 45 81**



www.elmundo.com



cocina • MUNDO

COCINA COLOMBIANA

Los ingresos resultantes de la pauta publicitaria en EL MUNDO y todos sus productos servirán para financiar el proyecto Educar mientras se informa, que FundaMundo lleva a cabo en instituciones educativas de Antioquia.



2017

Marzo05

Sopas

De tierra caliente, templada y fría, las sopas son parte esencial del menú colombiano. Aprender a hacerlas desde la sustancia misma, es la clave para tener algo rico y nutritivo en todo momento



Abril02

Pescados y mariscos

La variedad de peces y comida de mar es tan vasta como los océanos mismos y Colombia cuenta con costas sobre 2 de ellos, además de ríos y lagos que la posicionan como potencia hídrica mundial. Piérdale el miedo a cocinar y probar nuevos sabores que aportarán importantísimos nutrientes a su dieta alimenticia.



Mayo07

Frutas

A pesar de nuestra riqueza frutal y tal vez debido a su difícil transporte, los colombianos de cada región sólo estábamos acostumbrados a las frutas propias del territorio y a las que llegaran importadas de otros países. Ahora vemos en los mercados frutas de todas partes de Colombia, y extranjeras que ya se cultivan en el país.



Junio04

Café y Chocolate



Dos productos insignia de la agricultura colombiana, fuentes de trabajo para miles de pequeños y medianos productores que con sus variedades especiales y de origen nos invitan a apoyar sus emprendimientos mientras deleitamos nuestros paladares con dos de los sabores más adictivos del mundo.

Julio02

Arepas, tamales y empanadas

Tal vez la trilogía más gloriosa de la comida colombiana; con el maíz como elemento común, pero muchas formas y sabores distintos según la región de origen.



Agosto06

Frijoles



En esta época de nuestras fiestas regionales, conozcamos las variedades de frijoles que tiene nuestra patria chica y los que se cocinan en otras partes Colombia, para darle un toque novedoso a nuestra querida bandeja paisa.

Septiembre03

Arroces

Blancos o con abundantes ingredientes adicionales, salados o dulces, el arroz en nuestro país llegó del Asia para quedarse y evolucionar hasta convertirse en infaltable en el plato de cualquier colombiano.



Octubre01

Parvas y panes

Delicias para desayunar o tardear, tomar el algo o las onces.

El momento del día es sólo una excusa para compartir estos antojos.



Noviembre05

Carnes



Res, cerdo, pollo, cabrito y hasta conejo, de los Llanos al Chocó y de la Guajira hasta el Putumayo se pueden disfrutar deliciosas carnes.

Diciembre03

Dulces

El corazón de Colombia es dulce y muy dulce. De la mezcla de frutas y azúcar, además de otros ingredientes como el coco y la leche, sale una variedad infinita de dulces con los que terminamos el año, como cuando se termina una buena comida con un delicioso postre.

