



CONGRESO INT. SOBRE MATANZA EN RASTROS

PROGRAMA 2018

MIÉRCOLES 17

AULA A

16.00

Calidad e inocuidad en el proceso de Sacrificio.

17.00

Sacrificio de ganado en establecimientos TIF.

18.00

Ultra baja carga de amoníaco en sistemas de refrigeración para la industria cárnica.

JUEVES 18

AULA A

11.00

Buenas Prácticas y bienestar animal en el Sacrificio de Aves

12.00

Riesgos Sanitarios vinculados al consumo de proteínas de origen animal

13.00

Actualización en métodos y programas para detección del Clembuterol

14.00

Presentación de carteles.
Varios ponentes.

VIERNES 19

AULA A

11.00

Cadena de Frio.

12.00

Bienestar animal en plantas de Sacrificio

13.00

Oportunidades de exportación para la carne mexicana.



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNE1



www.sicarne.org



INSCRIPCIÓN

\$2'950.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al congreso, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación. Preventa antes del 31 Julio 2018 \$ 1,950.00

Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos.



CONGRESO INT. SOBRE **PORCICULTURA**

PROGRAMA **2018**



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNE1



www.sicarne.org

MIERCOLES 17

AULA E

16.00

Herramientas de control y prevención de enfermedades y patologías en granjas porcinas.

17.00

Mejoramiento en la calidad de la carne de cerdo en base a su nutrición y alimentación.

18.00

Puntos importantes a considerar para tener siempre una calidad uniforme en su alimento balanceado.

JUEVES 18

AULA E

11.00

Importancia económica del sector porcino: Venta-Rentabilidad-Ingresos-Costos Totales.

12.00

Clasificación y características de las granjas porcinas.

13.00

Planeación y manejo integral de la granja porcina.

16.00

Manejo de las distintas etapas productivas, transporte y traslado en cerdos.

17.00

La economía en la porcicultura y su entorno: el futuro de la porcicultura con o sin TLC.

18.00

Bienestar animal: la salud de la cerda gestante y lactante.

SICARNE
MÉXICO - 2018

INSCRIPCIÓN
\$2'950.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al congreso, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación. Preventa antes del 31 Julio 2018 \$ 1,950.00

Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos.



CONGRESO INT. SOBRE
**PRODUCCION
 DE GANADO
 DE CARNE**

PROGRAMA
2018

MIÉRCOLES 17

AULA B

16.00

Importancia del diagnóstico anatómico-patológico postmortem en ganado productor de carne.

17.00

Más kilos de carne con menos kilos de alimento. Manejo eficiente de corrales.

JUEVES 18

AULA B

16.00

Efecto de un buen inicio de los becerros para expresar su potencial genético en crecimiento o en engorda.

17.00

Parasitos que afectan la calidad y comercialización de la carne.

VIERNES 19

AULA B

11.00

Certificación de Buenas Prácticas en la producción primaria de Carne.

12.00

Eficiencia de mezclado en carros revolventes y su relación con el reparto de alimento

13.00

Factores a considerar en la producción de carne magra.

INSCRIPCIÓN

\$1'950.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al congreso, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos.



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNE1



www.sicarne.org





ESCUELA DE CARNICEROS

PROGRAMA 2018

MIÉRCOLES 17

De 10:00 a 14:00 hrs. **AULA D**



CORTES DE RES.

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de res, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes más especializados de tipo comercial y gastronómico.

Iron flat.
Ranch steak.
Denver steak.
Delmonico steak.
Merlot steak.
Diezmillo prime rib.
Tip del cento steak.
Osso bucco de res.
Entre otros.

JUEVES 18

De 10:00 a 14:00 hrs. **AULA D**



CORTES DE CERDO.

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de cerdo, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes especializados de tipo comercial y gastronómico.

Chuleta del 7 y 0.
Boston butt steak.
Pork lion chop bone in.
Pork lion chop boneless.
Entre otros.

VIERNES 19

De 10:00 a 14:00 hrs. **AULA D**



CORTES DE CORDERO.

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de cordero, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes especializados de tipo comercial y gastronómico.



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNE1



www.sicarne.org



CURSO IMPARTIDO POR INSTRUCTORES OFICIALES DE LA U.S. MEAT EXPORT FEDERATION.

Ing. Luis Ángel Pachuca González.
Consultor cárnico especializado.

Mvz Miguel Arellano Bobaidlla
Instructor Cárnico

SICARNE
M É X I C O - 2 0 1 8

COSTO P/DÍA
\$1'500.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

CURSO COMPLETO
\$3'000.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.



ESCUELA DE MARINADOS

PROGRAMA 2018

MIÉRCOLES 17

RES

De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA C**



Arrachera



Carne para asar



Fajitas de res

JUEVES 18

POLLO

De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA C**



Alitas marinadas



Pastor de pollo



Trompo



Pierna y muslos marinados

VIERNES 19

CERDO Y CORDERO

De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA A**



Fajitas de cerdo



Carne para asar



Cordero marinado



Barbacoa



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNEMX



www.sicarne.org



COSTO P/DÍA
\$1'500.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

CURSO COMPLETO
\$3'000.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.



ESCUELA DE EMBUTIDOS

PROGRAMA 2018

MIÉRCOLES 17

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA C**



Jamón de pierna



Chuleta ahumada



Queso de puerco

JUEVES 18

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA C**



Chorizo argentino



Chorizo español



Longaniza

VIERNES 19

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA C**



Salami



Butifarra



Salchicha regular



Salchicha para asar



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNE1



www.sicarne.org



COSTO P/DÍA
\$1'500.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

CURSO COMPLETO
\$3'000.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.