



SICARNE

M É X I C O - 2 0 2 6

AGUASCALIENTES, AGS

BRIEF PROMOCIONAL



SUMARIO

INTRODUCCIÓN	02
EXPOSICIÓN INDUSTRIAL	05
SIMPOSIO SICARNE	06
CONGRESO CIMRA	07
TALLERES PRÁCTICOS	08
PORKEXPO	11
CONVOCATORIA	14
PERFIL DEL ASISTENTE	15
FORMAS DE PARTICIPACIÓN	17
STANDS	19
INSCRIPCIÓN A FOROS	20
INSCRIPCIÓN A TALLERES	22
ACCESO GENERAL	23

INTRODUCCIÓN.

Sicarne es un evento que integra a todos los elementos que conforman la cadena productiva de la industria cárnica en el México y Latinoamérica. Por tal motivo dentro de SICARNE podrás encontrar en la zona de exposición, la más completa muestra industrial en donde las empresas más reconocidas de maquinaria, empaque, equipo para rastros, laboratorios, ingredientes, refrigeración, entre otros, darán a conocer sus productos y o servicios, mostrando las nuevas tecnologías que están poniendo a la vanguardia a la industria cárnica.

En su séptima edición, SICARNE llega a mercados internacionales, trayéndote expertos de distintos destinos de Centro y Sudamérica, convirtiéndolo en uno de los puntos de reunión estratégica del sector en el país.

Cumpliendo con su objetivo de fomentar el desarrollo de la industria, SICARNE trae diversos contenidos para todos y cada uno de sus participantes, cada uno destinado para un perfil específico dentro de la industria, estos contenidos son:

- **El Simposio Internacional sobre Producción de Ganado de Carne.**
- **El Congreso Internacional sobre Matanza en Rastros**
- **El Congreso Internacional sobre Porcicultura. *NUEVO***
- **La Escuela de Carniceros.**
- **La Escuela de Embutidos.**
- **La Escuela de Marinados.**





EXPOSICIÓN INDUSTRIAL.

Comocadaaño,SICARNE cuenta con una zona dedicada exclusivamente a la exhibición de diversas marcas proveedoras del sector, dentro de esta área, los asistentes podrán tener la oportunidad de conocer las innovaciones y nuevas tecnologías que ofrece cada empresa participante, entre las cuales encontrarás:

- Equipos para Rastros.
- Equipos de Refrigeración.
- Empacadoras al Vacío.
- Equipos Sanitarios de Acero Inoxidable.
- Equipos de transporte.
- Equipos para Deshuese.
- Equipos para Corte de Carne.
- Etiquetas y Empaque.
- Equipamiento para Granjas.
- Forrajes.
- Laboratorios y Especialistas en Salud Animal.
- Laboratorios Genéticos.
- Insumos Veterinarios.
- Insumos, Aditivos y Saborizantes.
- Consultores de Empresas.
- Equipos para Suministro y Manejo de Alimentos.
- Equipos para Control Ecológico.

SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE PRODUCCIÓN DE GANADO DE CARNE.

Un foro que reúne a los mejores especialistas y expertos en el control y manejo de ganado bovino, caprino y ovino. A través de la actualización de los conocimientos en los ganaderos, médicos veterinarios e industrializadores de la carne, es como buscamos innovar la industria y hacer rentable la actividad ganadera.

Reúne a los mejores especialistas y expertos en el control y manejo de ganado bovino, porcino y ovino. Sicarne es un foro diseñado para ganaderos y médicos veterinarios de México y América Latina que buscan innovar, actualizar sus conocimientos y hacer rentable la actividad ganadera. SICARNE es la oportunidad de conocer, de aprender, de innovar, y de hacer crecer ésta industria y sobre todo, producir más y mejor carne.



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE MATANZA EN RASTROS.

El “Congreso Internacional sobre Matanza en Rastros Municipales, CIMRA 2026” el primero y único especializado en el sector del sacrificio animal en México y Latinoamérica, abarca temas que competen a todo el mundo de la matanza de ganado, desde sus procesos y métodos, hasta el aprovechamiento de los recursos, el manejo de los desperdicios, las oportunidades y requerimientos para la exportación del producto obtenido.

CIMRA reúne a los mejores especialistas del país quienes darán a conocer los principales problemas que hoy en día tienen los rastros para operar de manera sustentable, en el congreso se abordan temas como: Las certificaciones TIF, el manejo de residuos, tratamientos, formas de sacrificio, inocuidad, entre otras.

ESCUELA DE CARNICEROS.

Conjunto de conferencias y taller práctico demostrativo en donde se darán a conocer los principales cortes de la canal en bovinos, porcinos y ovinos, pláticas impartidas por profesionales que detallan las técnicas de corte y deshuese que optimizan el uso de la canal.

La Escuela de Carniceros es impartida por especialistas de la (USMEF) y de todo México, los cuales cuentan con amplia experiencia en las tipos y variedades de cortes de carne de diversas especies y son reconocidos dentro del sector cárnico a nivel nacional e internacional.



ESCUELAS DE EMBUTIDOS.

Las Escuelas de Embutidos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer los procesos tanto tradicionales como industrializados de la elaboración de diversos tipos de embutidos como lo son jamón, varias clases de chorizo, pepperoni, salami, salchichas, queso de puerco, chuleta ahumada entre otros.

Los asistentes que acuden cada año van desde pequeños productores, industrializadores de la carne, operarios y personal de calidad, carniceros, personal restaurantero, chefs y pequeños comerciantes que buscan emprender un nuevo negocio.



ESCUELA DE MARINADOS.

Por onceavo año consecutivo, la escuela de marinados se presenta como parte del programa complementario de Sicarne, proporcionando a nuestros asistentes el adiestramiento, innovación y tendencias en la industrialización de la carne en México como modelo de vanguardia, llevados a cabo por instituciones de talla Internacional así como especialistas que llevan a la práctica día con día sus conocimientos en la fabricación de propios marinados para el asistente, con ello la escuela de marinados se ha colocado como uno de los cursos prácticos más solicitados.

La escuela de marinados es una capacitación teórico-práctica en las que se dan a conocer las técnicas profesionales para mejorar el rendimiento de la carne a través de la utilización de diversos ingredientes naturales a fin de destacar cualidades como suavidad, textura y sabor.





SICARNE

PORKEXPO

2026

¡REGRESA PORKEXPO!

Es el único evento en México especializado en la crianza, manejo y producción del ganado porcícola. En esta sexta edición encontrarás una gran propuesta de capacitación y negocio.

En 2026, Porkexpo se suma con un programa completo y mejor contenido a SICARNE con el objetivo de fortalecerse mutuamente y diversificar la oferta de contenidos, dentro de Porkexpo los asistentes podrán participar dentro de un ciclo de conferencias magistrales y talleres de capacitación prácticas 100% enfocados en el sector porcícola, obteniendo una visión completa sobre el panorama internacional de la producción del cerdo.

Además de los talleres prácticos y contenidos de capacitación, Porkexpo cuenta con una zona de exposición industrial enfocada a empresas proveedoras del sector porcícola, en la cual se exhibirán desde maquinaria, insumos, equipos y servicios encaminados netamente a la crianza, manejo, reproducción y explotación del mercado porcino.



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE PORCICULTURA.

El Congreso Internacional sobre Porcicultura 2026 ofrece una serie de conferencias y paneles de capacitación y actualización sobre el panorama internacional a fin de evaluar el futuro de la porcicultura en nuestro país hacia mercados Internacionales como Corea, Japón, América, Asia, entre otros...

El CIP 2026, reúne a los mejores especialistas y expertos con temas de vanguardia y tendencias en el control y manejo del ganado porcino. Ofrece una visión general de las últimas tendencias y estudios dentro del sector porcícola, teniendo como directrices principales:

- > La genética y nutrición en el cerdo.
- > La inocuidad, bioseguridad y certificación.
- > El acceso a los mercados internacionales para la carne de cerdo mexicana.
- > Estrategias y puntos clave para el desarrollo del cerdo mexicano.
- > Entre otros más.

TALLERES PRÁCTICOS.

Dentro del contenido de las escuelas prácticas, Porkexpo cuenta con una gran variedad de talleres para adiestrar a nuestros asistentes a elaborar diversos productos con carne 100% de cerdo, entre los cuales destacan embutidos como el jamón de pierna, la chuleta ahumada, el queso de puerco, entre otros. Además dentro de los talleres podrás aprender también a elaborar cortes especializados obtenidos de la canal de cerdo, yendo desde el despiece y deshuese básico hasta la obtención de cortes de calidad comercial y gastronómica, a la vez que aprenderás a marinarlos y prepararlos en parrilla de una manera profesional.



CONVOCATORIA.

A través de nuestra vinculación con diferentes instituciones públicas y privadas del país y de toda latinoamérica, SICARNE se difunde a través de canales específicos, tratando así de delimitar la audiencia que acude, procurando un perfil especializado involucrado con el gremio de la producción, industrialización y comercialización de la carne.

Además de los medios publicitarios tradicionales, como lo son las revistas especializadas del sector, Sicarne utiliza plataformas digitales y audiovisuales para promocionarse en todo México y Latinoamérica.

Contamos además con bases de datos especializadas y en constante actualización para lograr que la información sobre el evento llegue de manera oportuna a las personas indicadas, ya sea a través de mensajes digitales, redes sociales o correspondencia física.

SICARNE cuenta con el apoyo de las más importantes instituciones del sector como lo son la Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas, el Consejo Mexicano de la Carne, el Comité Nacional del Sistema Producto Bovinos Carne y la Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, entre otras.



10%

Especialistas en salud animal y sector académico.

25%

Productores y Ganaderos.

65%

Carniceros, industrializadores y comercializadores de la carne (Rastros, obradores, empacadoras, distribuidores).

PERFIL DEL ASISTENTE.

Nuestra convocatoria especializada de asistentes al evento permite que SICARNE cuente con un perfil de visitantes específico para cada foro.

Los visitantes a SICARNE cuentan con un perfil profesional correspondiente a cada una de las etapas de la industria cárnica, desde el ganadero (fase primaria), hasta el industrializador y comerciante de productos cárnicos.

SICARNE controla al máximo las características del público que nos acompaña en cada edición.



FORMAS DE
PARTICIPACIÓN

EXPOSITOR.

Si deseas que tu empresa participe como una de marcas expositoras en la zona de exposición, contamos con dos opciones para que puedas formar parte de SICARNE 2026. Tu marca puede participar siempre y cuando este relacionada directamente con alguna de las fases de producción de la industria cárnica, de cualquier especie*.

Fase primaria:

- > Reproducción y crianza de ganado de carne.
- > Manejo y nutrición de ganado de carne.
- > Salud y tratamiento de ganado de carne.
- > Inocuidad, higiene y optimización de instalaciones.

Fase secundaria:

- > Sacrificio de ganado de carne.
- > Insumos para producción de derivados cárnicos.
- > Transformación e industrialización de la carne.
- > Almacenaje y conservación
- > Inocuidad, higiene y sanitización.

Fase terciaria:

- > Comercialización, transporte y distribución de productos cárnicos.
- > Exportación.
- > Servicios financieros.
- > Otros servicios relacionados con la actividad.



« STAND ESQUINA.

Espacios con doble vista, cuentan con 3 metros de frente por 3 metros de fondo y 2.40 metros de alto. Con estructura metálica de base octagonal de 2.4 metros de alto, mamparas melaminicas de cara blanca. Rotulo doble con el nombre y logotipo de la empresa participante. Iluminación del stand y toma de corriente, monofásica a 110 volts, 500 watts max.

INVERSIÓN:

\$20'000.00 MXN.
MÁS IVA.

STAND » CAJÓN.

Espacios con doble sencilla, cuentan con 3 metros de frente por 3 metros de fondo y 2.40 metros de alto. Con estructura metálica de base octagonal de 2.4 metros de alto, mamparas melaminicas de cara blanca. Rotulo con el nombre y logotipo de la empresa participante. Iluminación del stand y toma de corriente, monofásica a 110 volts, 500 watts max.

INVERSIÓN:

\$18,000.00 MXN.
MÁS IVA.

NOTA: El servicio de mobiliario no se incluye en los precios presentados anteriormente. El servicio de mobiliario debe solicitarse adicionalmente a la compra del stand y tiene un costo de \$300.00 mxn + IVA por día requerido.



INSCRIPCIÓN A CONGRESOS.

Puedes inscribirte en cualquiera de los foros de conferencias magistrales programados en la edición 2026 de SICARNE, los cuales se centran en temas de crianza y manejo de ganado, matanza y sacrificio de ganado y el nuevo congreso especializado en ganado porcino.

SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE PRODUCCIÓN DE GANADO DE CARNE. »

Programa de conferencias especializado en temas de reproducción, crianza, manejo y nutrición del ganado de la carne.

INSCRIPCIÓN AL CONGRESO \$1'950.00 MXN.



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE MATANZA EN RASTROS MUNICIPALES. »

Programa de conferencias especializado en temas sobre sacrificio, transporte, inocuidad y cadena de frío de los productos cárnicos mexicanos y normativas oficiales.

INSCRIPCIÓN AL CONGRESO \$2'950.00 MXN.



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE PORCICULTURA. »

Programa de conferencias especializado 100% especializado en temas sobre crianza, manejo, nutrición y salud del ganado porcino.

INSCRIPCIÓN AL CONGRESO \$2'950.00 MXN.



Inscripción en cualquier foro incluye carnet de acceso al congreso seleccionado, kit de congresista con maletín conmemorativo o material de la edición, libreta y pluma, constancia de participación, USB con las memorias del evento.



INSCRIPCIÓN A TALLERES.

Puedes inscribirte en cualquiera de nuestras escuelas prácticas, además si te interesa puedes inscribirte a más de una o incluso combinar cursos, conforme los horarios lo permitan.

NO IMPORTA TU NIVEL DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO

« ESCUELA DE CARNICEROS.

Conjunto de conferencias y talleres prácticos en las que se darán a conocer los principales cortes de la canal en bovino, porcino y ovino, mostrando diversas técnicas de corte y deshuese que optimizan el uso de la canal.

CURSO POR DÍA.
\$1'900.00 MXN.

CURSO COMPLETO.
\$4,200.00 MXN.



« ESCUELA DE EMBUTIDOS.

Capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer los procesos tanto artesanales como industrializados en la elaboración de diversos embutidos.

CURSO POR DÍA.
\$1'900.00 MXN.

CURSO COMPLETO.
\$4,200.00 MXN.

ESCUELA DE » MARINADOS.

Conjunto de talleres prácticos en las que se darán a conocer los principales métodos de marinado, inyección y rendimiento para los diferentes tipos de proteínas de especies: Pollo, cordero, res y cerdo.

CURSO POR DÍA.
\$1'900.00 MXN.

CURSO COMPLETO.
\$4,200.00 MXN.



ACCESO GENERAL

La entrada general a la zona de exposición industrial del evento es totalmente gratuita, solo se requiere de pre-registrarse en el sitio web oficial del evento.

ENTRADA GRATUITA

CON PRE-REGISTRO.

Sicarne 2026 cuenta con promociones y paquetes de hospedaje para hacer tu visita mucho más agradable y optimizar tu tiempo.

Expo Parrilla y más...

Ven y acompaña a proveedores de toda la industria cárnica a degustar y adquirir los mejores cortes y embutidos del país, exposición totalmente gratuita, que esperas para acompañarnos, organiza tu agenda

ENTRADA GRATUITA

En esta sección podrás encontrar: cortes, marinados, embutidos y todos los productos del sector en la zona de parrillas, listos para llevarlos a casa o bien poderlos saborear en el mismo lugar. ,

SICARNE

M É X I C O - 2 0 2 6

PORKEXPO

OCTUBRE 2026

“CENTRO CONVENCIONES”

Blvd. San Marcos, Col. Pirules, CP 20210

Aguascalientes, Ags. México.

informes@sicarne.org



+52 449 145 5262



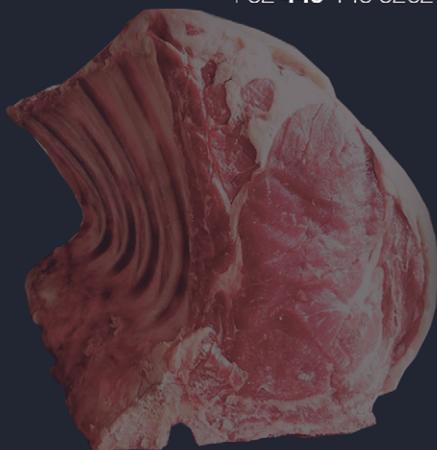
/SICARNE



@SICARNE26



www.sicarne.org



SICARNE
2026