



CONGRESO INTERNACIONAL sobre MATANZA EN RASTROS MUNICIPALES

Aguascalientes, Ags. México

OCTUBRE 2026

Salón CIMRA



Miércoles 21

- 09:00** Registro de Participantes
- 10:00** Métodos y programas para detección del clembuterol.
M.V.Z Francisco Jaime Sandoval | Consultor Privado
- 11:00** Calidad e inocuidad en mataderos
MVZ Carlos Muñoz Salcedo | RASTRO TIF 333
- 12:00** Ceremonia de Inauguración
- 14:00** Sacrificio Humanitario
Lic. Benjamín Lira Flores | Especialistas
MVZ Fco. Javier González Reyes y MVZ Gabriel Cuevas García

Jueves 22

- 11:00** Alimentación de la madre y becerro, Becerro de exportación
MVZ Jorge Eduardo Szymanski Flores | MALTA CLEYTON
- 12:00** Tiempo, Temperatura, PH. efecto en la suavidad de la carne antes del Rigoris Mortem.
- 13:00** Evaluación genética de canal pre y post sacrificio.
MVZ Jorge Ponce Hernández | Especialista
- 14:00** Presentación de Carteles

Viernes 23

- 10:00** Factores que afectan la calidad de la carne de cordero.
M. en C. Luis Humberto Díaz García | UAZ
- 11:00** Aprovechamiento de residuos orgánicos con biodigestores anaeróbicos.
Ing. Juana Enríquez Ramírez | SAYERCEN // RENOVATAA
- 12:00** Una mirada al mercado de la Proteína Animal.
Rogelio Pérez Sánchez | MEXICAN BEEF
- 13:00** Cadena de Frio.
José Manuel Samperio, Ph'D | COMECARNE



+52 449 145 5262



/CIMRA2026



@SICARNE26



www.sicarne.org
informes@sicarne.org

Inscripción

\$2'950.00 MXN

El costo de inscripción incluye: Carnet de acceso al congreso por los 3 días del evento, kit de participante, memorias del evento (USB) y constancia avalada por el Instituto. Preventa antes del 31 Agosto 2026 \$1,950.00

Si deseas participar en alguna conferencia o día de congreso pregunta a un asesor sobre los costos de referencia. 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.



PROGRAMA
**Octubre
2026**

Aguascalientes, Ags. México

Salón Sicarne

MIERCOLES 21

16.00 Carne Mexicana y su diversificación de mercados.

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

18.00 Programas de inmunización en bovinos de carne.

JUEVES 22

16.00 Aspectos sanitarios y productivos de la engorda de ganado de carne.

17.00 Factores a considerar en la producción de carne magra.

18.00 Importancia estratégica en la producción de carne por tipo de especie

VIERNES 23

15.00 Becerros sanos aseguran la expresión genética.

16.00 Mejoramiento genético y selección en ganado de carne.



+52 449 145 5262



/SICARNE



@SICARNE26



www.sicarne.org
informes@sicarne.org



Inscripción

\$1'950.00 MXN

El costo de inscripción incluye: Carnet de acceso al congreso por los 3 días del evento, kit de participante, memorias del evento (USB) y constancia avalada por el Instituto. Preventa antes del 31 Agosto 2026 \$1,500.00

Si deseas participar en alguna conferencia o día de congreso pregunta a un asesor sobre los costos de referencia. 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
**Octubre
2026**

**Aguascalientes, Ags.
México**

MIÉRCOLES 21 *AULA PORCINOS*

12.00 Seguridad en granjas porcinas.

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

14.00 Importancia de enfocarse en la calidad uniforme y consistente de los alimentos pecuarios.

JUEVES 22 *AULA PORCINOS*

16.00 La Sanidad Porcina en México. (Manejo de residuos sólidos)

17.00 Razas porcinas genéticamente adecuadas para obtener carne de cerdo de calidad.

18.00 Panorama de la porcicultura en México, retos y oportunidades.

VIERNES 23 *AULA PORCINOS*

11.00 Control metodológico de PRRSV.

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

13.00 Tratamiento y aprovechamiento de residuos orgánicos.



+52 449 145 5262



/SICARNE



@SICARNE26



www.sicarne.org
informes@sicarne.org

SICARNE
M É X I C O - 2 0 2 6

Inscripción

\$2'950.00 MXN

El costo de inscripción incluye: Carnet de acceso al congreso por los 2 días del evento, kit de participante, memorias del evento (USB) y constancia avalada por el Instituto. Preventa antes del 31 Agosto 2026 \$1,950.00

Si deseas participar en alguna conferencia o día de congreso pregunta a un asesor sobre los costos de referencia. 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.



ESCUELA DE CARNICEROS

PROGRAMA Octubre 2026

MIÉRCOLES 21

De 10:00 a 15:00 hrs. **AULA B**



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 cente steak.
Osso bucco de res.
Entre otros.

JUEVES 22

De 10:00 a 15:00 hrs. **AULA B**



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 23

De 10:00 a 15:00 hrs. **AULA B**



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.

Denver steak
Ossobuco
Rack Francés
Silla
Filete

CURSO IMPARTIDO POR INSTRUCTORES ESPECIALIZADOS CONTROL Y MANEJO DE CARNE.

LG Aldo Ramos Alatorre
Instructor Cárnico

Juan Manuel López Ortiz
Master Butcher.

Mvz Miguel Arellano Bobadilla
Instructor Cárnico

+52 449 145 5262

 /SICARNE

 @SICARNE26


www.sicarne.org
informes@sicarne.org

SICARNE
M É X I C O - 2 0 2 6

COSTO P/DÍA
\$1'900.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, link para descarga de información del evento y constancia de participación.

CURSO COMPLETO
\$4'200.00 MXN.

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



ESCUELA DE EMBUTIDOS

PROGRAMA Octubre 2026

MIÉRCOLES 21

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



Jamón
de pierna



Chuleta
ahumada



Queso de Puerco

JUEVES 22

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



Chorizo
argentino



Chorizo español



Chistorra



Longaniza

VIERNES 23

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



Salami



Salchicha
frankfurt



Salchicha tipo
viena



Salchicha
para asar



+52 449 145 5262



/SICARNE



@SICARNE26



www.sicarne.org
informes@sicarne.org

SICARNE
MÉXICO - 2026

COSTO P/DÍA
\$1'900.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, link para descarga de información del evento y constancia de participación.

CURSO COMPLETO
\$4,200.00 MXN.

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



SICARNE
2026



ESCUELA DE
MARINADOS

PROGRAMA
Octubre
2026

MIÉRCOLES 21

RES

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



Arrachera



Cortes
de res



Fajitas
de res

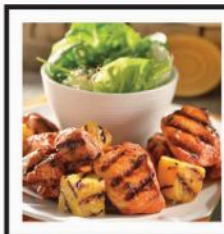
JUEVES 22

POLLO

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



Alitas
marinadas



Pastor
de pollo



Pollo marinado

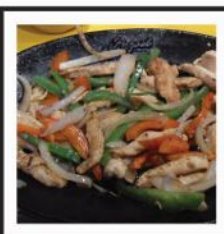


Pierna y muslos
marinados

VIERNES 23

CERDO Y CORDERO

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



Fajitas
de cerdo



Cortes
de cerdo



Cordero
marinado



Cortes
de cordero



+52 449 145 5262



/SICARNE



@SICARNE26



www.sicarne.org
informes@sicarne.org

SICARNE
MÉXICO - 2026

COSTO P/DÍA
\$1'900.00 MXN.

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, link para descarga de información del evento y constancia de participación.

CURSO COMPLETO
\$4'200.00 MXN.

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