

TecnoCarne 2026 reforça protagonismo da indústria frigorífica com foco em eficiência, inovação e negócios

Realizada simultaneamente à Fispal Tecnologia, feira reúne soluções para automação, rastreabilidade, processamento e embalagem, além de atrações voltadas aos desafios da cadeia de proteína animal



São Paulo, maio de 2026 – Em meio à crescente pressão da indústria frigorífica por eficiência operacional, redução de desperdícios, automação e maior controle sanitário, a TecnoCarne 2026 reforça seu posicionamento como principal plataforma de conexão entre tecnologia, inovação e negócios para a cadeia de proteína animal.

O evento retorna este ano junto com a Fispal Tecnologia, promovendo maior integração entre os elos da cadeia produtiva. Com um único ingresso, os visitantes terão acesso às duas feiras e a um ambiente completo de soluções que vão do processamento à embalagem, passando por refrigeração, automação, ingredientes, logística e gestão industrial. As duas feiras ocuparão 58 mil metros quadrados de área de exposição, mais de 500 expositores e expectativa de receber 48 mil visitantes.



“A presença dos maiores players fornecedores do mercado na TecnoCarne reafirma a força e a confiança que a feira conquistou ao longo de seus 19 anos de tradição. Este ano, celebramos um crescimento expressivo de 40% em relação à edição anterior, o que demonstra o reconhecimento do setor e a relevância do evento. Além disso, a simultaneidade com a Fispal Tecnologia amplia as oportunidades para os visitantes, criando um ambiente único de sinergia e desenvolvimento para toda a cadeia produtiva”, destaca Marina Cappi, gerente das feiras.

O crescimento na área de exposição do evento em relação à edição de 2024 reflete o avanço da demanda por tecnologias e soluções voltadas ao setor frigorífico. Outro dado que reforça o momento de renovação da feira é que 40% dos expositores são novas marcas, ampliando a presença de empresas com foco em inovação, eficiência produtiva e transformação industrial.

A feira também amplia sua presença global com expositores internacionais vindos da Alemanha, Estados Unidos e China, além do Pavilhão de Hessen, iniciativa que reforça a presença da indústria alemã e suas tecnologias voltadas à automação, processamento e eficiência para a cadeia de proteína animal.

Entre os destaques está a tradicional Vitrine da Carne, que retorna com uma novidade este ano. Pela primeira vez, a atração vai reunir as três proteínas - bovina, avícola e suína, ampliando as demonstrações práticas e técnicas voltadas ao aproveitamento, padronização e valorização dos cortes. As apresentações serão conduzidas pelo especialista em corte de carnes, Marcelo Bolinha, referência nacional no segmento.

Ao lado da atração, a Ilha de Ingredientes Inovadores traz soluções em ingredientes, aditivos, sistemas de conservação e tecnologias voltadas à segurança dos alimentos, ganho de rendimento, experiência sensorial e adequação às exigências internacionais, incluindo certificações Halal e Kosher. O espaço já confirma estreias importantes, como DR Aromas & Ingredientes, New Max e Corbion.

Arena de Conteúdo TecnoCarne - terá [programação gratuita](#) voltada aos desafios e transformações da indústria frigorífica, incluindo um dia dedicado ao Frigorífico Legal, com debates sobre regulamentação sanitária, compliance,



exportação e boas práticas produtivas.

Um dos destaques será a apresentação do estudo conduzido por Thiago Bernardino de Carvalho, professor MBA/Esalq-USP, Fatep e pesquisador do Cepea, que comenta os resultados na palestra “*Do pasto ao prato: Uma análise da eficiência nos elos produtivo, industrial e comercial*”, no dia 16 de junho. Em seguida, ele modera o painel “*Indústria e seus Indicadores: A Indústria Frigorífica no Passado, Presente e Futuro – Desafios e Oportunidades*”.

Realizada pela Colaboração para Floresta e Agricultura (CFA), com apoio da Fundação Gordon and Betty Moore e da The Nature Conservancy (TNC), a pesquisa buscou soluções para frigoríficos de médio porte na Amazônia e Cerrado. O objetivo foi propor estratégias para aumentar a rastreabilidade e reduzir o desmatamento associado à pecuária, considerando as especificidades operacionais e financeiras desses frigoríficos.

Serviço:

Data: 16 a 19 de junho

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rod. dos Imigrantes, s/n - Km 1,5, Vila Água Funda, São Paulo.

Horários: Terça a quinta-feira, das 13h às 20h. Sexta-feira, das 13h às 18h.

Ingressos: Acesse [aqui](#)

Agência de viagem: clique [aqui](#)

Credenciamento de imprensa: neste [link](#)

[Galeria de fotos](#)

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br