

THE INSIDER

Canada Beef sin fronteras

Siete países. Una experiencia canadiense.

Chefs y embajadores internacionales descubren en Alberta el origen, la gente y las historias detrás de la carne de res canadiense.



*Personas
y conexiones*

*Conocimiento
y técnica*

*Cocinas
del mundo*

*Cultura
y colaboración*

*Ranchos
y territorio*

7

PAÍSES
INVITADOS

4

DÍAS DE
ACTIVIDADES

ALBERTA

CALGARY Y
ALREDEDORES



De siete países a los ranchos de Alberta

The Canadian Beef Experience 2026 reunió en Canadá a embajadores de marca y profesionales de distintos mercados internacionales para conocer de cerca el origen de la carne de res canadiense.

En septiembre de 2026, Alberta fue el punto de encuentro de una experiencia internacional organizada por Canada Beef. Durante cuatro días, representantes de Japón, Corea del Sur, Vietnam, Filipinas, México, Emiratos Árabes Unidos y Alemania participaron en un programa diseñado para acercarlos a las personas, los lugares y los conocimientos que forman parte de la industria canadiense de la carne de res.

A diferencia de una presentación comercial convencional, *The Canadian Beef Experience 2026* llevó a los participantes directamente al territorio donde se desarrolla una parte importante de la actividad ganadera del país. El itinerario combinó visitas a operaciones ganaderas, encuentros con profesionales de la industria y actividades de intercambio cultural y gastronómico.

El recorrido comienza en el campo

Entre las visitas del programa estuvieron W.A. Ranch y Robertson Ranch, dos paradas que permitieron a la delegación acercarse al entorno ganadero de Alberta. Estos recorridos ofrecieron la oportunidad de observar el paisaje, conocer las instalaciones y escuchar directamente a personas vinculadas con la actividad productiva.

Para los participantes internacionales, provenientes de mercados con distintas culturas gastronómicas y comerciales, la experiencia representó una oportunidad de ampliar su perspectiva sobre el origen de la carne de res canadiense. Más allá del producto que llega a sus respectivos países, pudieron conocer parte del contexto humano y territorial que existe detrás de su producción.

La convivencia entre representantes de diferentes regiones también fue un componente importante del encuentro. Compartir preguntas, observaciones y experiencias permitió establecer conexiones entre profesionales que, aunque trabajan en mercados distintos, mantienen un interés común por la carne de res canadiense.

El viaje apenas comenzaba. Después de este primer acercamiento al territorio de Alberta, la delegación continuaría su recorrido para conocer otras etapas de la industria y participar en actividades especializadas.



Una mirada a la producción ganadera canadiense

La visita a Rimrock Cattle Co. permitió a los participantes de The Canadian Beef Experience 2026 conocer otra etapa de la actividad ganadera en Alberta y ampliar su perspectiva sobre la industria.

Después de recorrer los ranchos y acercarse al entorno donde se desarrolla la ganadería canadiense, la delegación internacional continuó su programa con una visita a Rimrock Cattle Co., una operación vinculada con la producción de ganado en Alberta.

Esta parada ofreció a los participantes una perspectiva diferente a la de las visitas iniciales. El recorrido permitió acercarse a una etapa de la cadena productiva que habitualmente permanece fuera de la vista de quienes trabajan con carne de res canadiense en otros países.

Para los embajadores de marca y profesionales invitados, conocer distintos tipos de operaciones dentro de una misma región contribuyó a comprender que la producción ganadera es un proceso integrado por diversas actividades y participantes. Desde las explotaciones ganaderas hasta las operaciones especializadas, cada etapa cumple una función dentro del sistema de producción.

Conocer para comunicar mejor

Uno de los propósitos de una experiencia de esta naturaleza es conectar la información técnica con la observación directa. Visitar las instalaciones, conocer a profesionales del sector y formular preguntas en el lugar permite a los representantes internacionales ampliar el contexto con el que posteriormente hablan de la carne de res canadiense en sus respectivos mercados.

La visita también dio continuidad al intercambio entre participantes de diferentes países. Aunque sus mercados tienen necesidades, hábitos de consumo y tradiciones gastronómicas distintas, todos pudieron acercarse a una misma realidad productiva desde perspectivas propias.

El recorrido por Alberta mostró que comprender el origen de un producto también implica conocer las distintas etapas y a las personas que participan en su producción. La siguiente parte de la experiencia trasladaría ese conocimiento al ámbito de la capacitación especializada.



El conocimiento se pone en práctica

Los embajadores internacionales de Canada Beef participaron en una jornada de capacitación especializada en el Canadian Beef Centre of Excellence, donde la experiencia técnica se convirtió en un espacio de aprendizaje e intercambio entre distintas culturas gastronómicas.

Después de conocer los ranchos y distintas operaciones ganaderas de Alberta, los participantes de The Canadian Beef Experience 2026 continuaron su recorrido en el Canadian Beef Centre of Excellence (CBCE), ubicado en Calgary. Este centro especializado de Canada Beef está dedicado al desarrollo de conocimientos, recursos y experiencias relacionadas con la carne de res canadiense.

Durante la visita, los representantes internacionales participaron en actividades dirigidas por Cameron Pappel y Christoph Grabowski, quienes compartieron conocimientos sobre el manejo y aprovechamiento de diferentes cortes. Las demostraciones permitieron observar procedimientos especializados y conversar sobre las características y posibilidades de aplicación de la carne canadiense en distintos mercados.

México presente en la experiencia internacional

La delegación mexicana estuvo integrada por Claudia Herrera Blanc, directora de la oficina de Canada Beef para México y Latinoamérica, y el chef invitado Martín Rodríguez, quienes participaron en las actividades junto con los representantes de los demás mercados internacionales.

Su presencia permitió incorporar la perspectiva del mercado mexicano y latinoamericano a un encuentro que reunió a profesionales con diferentes experiencias y tradiciones gastronómicas. La participación de México formó parte del intercambio de conocimientos y del acercamiento directo a la industria canadiense que caracterizó esta iniciativa.



Claudia Herrera Blanc y el chef Martín Rodríguez, representando a México.



Un mismo producto, distintas perspectivas

Uno de los aspectos más interesantes de la jornada fue la diversidad de experiencias reunidas en un mismo espacio. Los participantes provenientes de Asia, México, Europa y Medio Oriente aportaron referencias de sus respectivas culturas gastronómicas, generando conversaciones sobre las diferentes formas de trabajar y presentar la carne de res.

El encuentro también permitió que los embajadores intercambiaran preguntas y observaciones directamente con los especialistas del centro. Este contacto resulta especialmente valioso para quienes desarrollan actividades de promoción, capacitación y comunicación en sus países, ya que complementa el conocimiento técnico con experiencias prácticas.

Más allá de las demostraciones, la visita al CBCE puso de manifiesto el papel de la formación especializada dentro de una iniciativa internacional como The Canadian Beef Experience. Reunir a profesionales con trayectorias y mercados distintos permitió construir un espacio de aprendizaje compartido, en el que cada participante pudo relacionar lo observado con su propia actividad profesional.



INSIDE SKIRT TACOS
INSIDE SKIRT
Chef Martín Rodríguez

La experiencia en Calgary conectó el recorrido por el origen ganadero canadiense con una nueva etapa: llevar ese conocimiento a las cocinas y culturas gastronómicas de los países participantes.



Alberta: donde la tradición ganadera sigue viva

La delegación internacional de The Canadian Beef Experience 2026 continuó su recorrido por Alberta con visitas a Bar U Ranch y Chimney Rock Ranch, dos experiencias que permitieron conocer la historia, las tradiciones y el legado cultural de la ganadería canadiense.

*Historia,
cultura y gente
que hacen grande
a la ganadería
canadiense.*



 Bar U Ranch



Un encuentro con la historia en Bar U Ranch

La visita a Bar U Ranch National Historic Site permitió a la delegación acercarse a una parte importante de la historia ganadera de Alberta. Este sitio histórico conserva la memoria de una época en la que los grandes ranchos, los caballos y el trabajo de los vaqueros desempeñaron un papel fundamental en el desarrollo de la región.



*Más que un destino,
una forma de vida.*



Chimney Rock Ranch Tradiciones en acción

El recorrido continuó en Chimney Rock Ranch, donde los participantes pudieron observar demostraciones de habilidades tradicionales relacionadas con el trabajo ganadero.

La experiencia permitió apreciar de cerca el vínculo entre las personas, los animales y el territorio, y cómo estas tradiciones siguen formando parte de la vida en los ranchos de Alberta.



Una experiencia que conecta culturas

Para la delegación integrada por representantes de Japón, Corea del Sur, Vietnam, Filipinas, México, Emiratos Árabes Unidos y Alemania, conocer estas tradiciones fue una oportunidad de descubrir aspectos de Canadá que van más allá de la producción de carne de res.

Las visitas también favorecieron la convivencia y el intercambio de experiencias entre profesionales de distintos mercados.



The Canadian Beef Experience 2026 mostró que comprender la carne de res canadiense también significa conocer la historia, las personas y las tradiciones que forman parte de su origen.



Banff: un cierre entre las Montañas Rocosas

La majestuosidad de las Montañas Rocosas canadienses fue el escenario perfecto para cerrar The Canadian Beef Experience 2026.

En Banff, la naturaleza muestra la grandeza de Alberta en cada paisaje: lagos de aguas turquesas, bosques interminables y montañas que inspiran.

*Paisajes
que dejan
huella*



Un lugar extraordinario

Banff ofrece un entorno único donde la belleza natural de las Montañas Rocosas refleja el compromiso de Canadá con la conservación de sus recursos naturales.

Sus paisajes son un recordatorio del vínculo entre la tierra, las personas y la vida silvestre, un equilibrio que también forma parte de la historia de la producción de carne de res canadiense.



Conocimiento que permanece

Conocer de primera mano la producción de carne de res canadiense, sus altos estándares de cuidado de los animales y el manejo responsable del medio ambiente dio un nuevo significado a esta experiencia.

Banff fue el cierre ideal para un viaje que dejó una visión más profunda del origen, la calidad y los valores que hacen única a la carne de res canadiense.



CANADA BEEF | MÉXICO Y LATINOAMÉRICA

www.canadabeef.mx • mexico@canadabeef.ca

+52 (81) 8625-5790 • @CanadaBeefMex

Instagram • Facebook • TikTok • X | YouTube: Canada Beef Latinoamérica



CANADIAN BEEF