

Actividades

09 Abril 2024

Desarrollo de la Primera Sesión del Consejo Estatal de Mejora Regulatoria 2024.





Nuestro presidente Gerardo Bustos participó en el desarrollo de la Primera Sesión del Consejo Estatal de Mejora Regulatoria 2024. Este evento se llevó a cabo en la explanada Nueva del Hotel Punta Galería, donde se presentaron y discutieron diversos temas y avances correspondientes al periodo de Enero a Marzo.



Evento "Entre Vinos"

El día de ayer se llevó a cabo el evento "Entre Vinos", donde se congregaron productores de vino, proveedores y restauranteros de Tijuana, B.C., marcando así el inicio la segunda edición del #BajaMich un encuentro dedicado a promover y celebrar la unión y cultura gastronómica de ambos estados. Agradecemos el cálido recibimiento de todo el equipo de organizadores encabezados por el presidente de Canirac Tijuana, Lic. Juan José Plascencia, así como a todos los participantes y patrocinadores de dicho evento.





Foro organizado por el Consejo Coordinador Empresarial de Michoacán

Participamos en el foro organizado por el Consejo Coordinador Empresarial de Michoacán, el cual tuvo como objetivo reunir a los candidatos federales a Senadores y Diputados en un mismo espacio para fomentar un dialogo y conocer las mejores opciones para todos, dando espacio a la resolución de inquietudes y dudas por parte del sector empresarial.

Desde la #Canirac estaremos presentando la agenda de la industria restaurantera.









BajaMich

BajaMich una experiencia gastronómica única, acompañados por los talentosos chefs, cada plato fue una delicia para los sentidos de los asistentes. Se fusionaron los sabores característicos de Michoacán con la distinción de Baja California.

Los esperamos próximamente en Michoacán



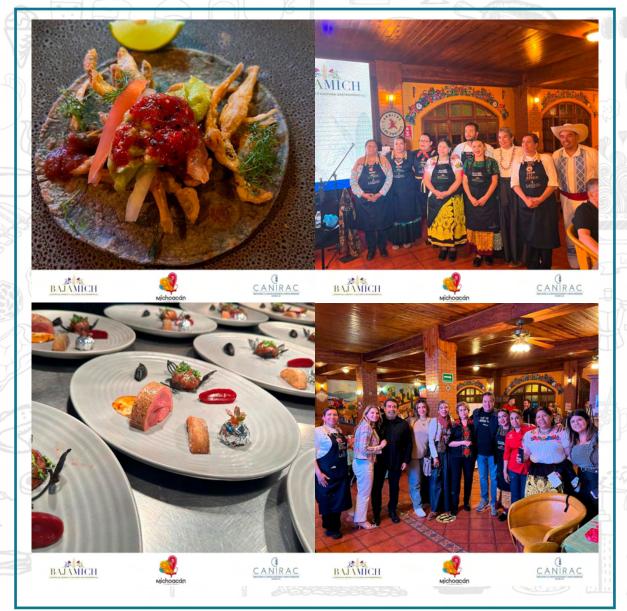


Segunda edición de BajaMich.

Asi fue la segunda edición de BajaMich, una unión de sabor y cultura gastronómica entre Baja California y Michoacán.

Agradecemos a la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, a los chefs, a nuestros patrocinadores de Aconte Rum, Tequila Tesoro Azul, Mezcal Fuego Eterno y Cerveza Xakúa por haber sido parte de estos deliciosos encuentros culinarios.

iLos esperamos pronto en Michoacán!





Primer sesión ordinaria del Consejo Consultivo del Consumo en Michoacán.

En representación de la CANIRAC, nuestra Vicepresidenta de Afiliación, Lic. Margarita Pedraza Arriaga asistió a la primer sesión ordinaria del Consejo Consultivo del Consumo en Michoacán.

Donde tomó protesta el nuevo director el Lic. Javier Sánchez García de la ODECO y se contó con la participación del director de la CONDUSEF Se vieron procedimientos, estrategias y técnicas para evitar casos de fraude en establecimientos dentro de restaurantes y hoteles; al mismo tiempo se mencionó una nueva reforma que introduce la ilegalidad de cobro de un 5% a los comensales con pago de tarjeta.





Recorrido en bando solemne.

Nuestro presidente Gerardo Bustos participó en el recorrido en bando solemne para dar el inicio de las festividades del mes de mayo, celebrando el 483 aniversario de la fundación de Morelia.

iSigamos celebrando juntos a nuestra bella Cuidad!



Reuniones

17 Abril 2024

Reunion con personal de la SECTUR y los organizadores del XLVIII Examen Nacional para Aspirantes a Residencias Médicas.



Nuestro presidente, Gerardo Bustos, se reunió con personal de la SECTUR y los organizadores del XLVIII Examen Nacional para Aspirantes a Residencias Médicas.

Un importante evento que se llevará a cabo del 20 al 27 de septiembre, donde se espera la llegada de más de 15 mil personas a nuestra querida Morelia.

iEstamos listos para recibirlos con los brazos abiertos! Nos sumaremos como cámara para realizar activaciones en los restaurantes afiliados a CANIRAC.



Segunda Edición del BajaMich 2024.

Se anunció la Segunda Edición del BajaMich 2024. Este evento se llevó a cabo los días 17 y 18 de abril en los siguientes restaurantes de Tijuana:

- Miércoles 17 de Abril, 7:00 p.m.
- Caesar's Restaurant-Bar Tijuana (664) 685 1927
- Calette (663) 211 2007
- Jueves 18 de abril, 7:00 p.m.
- EMMA Baja French (664) 104 7014
- Hacienda de Badú (661) 613 4011

Te invitamos a sumergirte en la mejor fusión gastronómica de Baja California y Michoacán en un ambiente único.

Extendemos nuestro agradecimiento a la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán por su apoyo en la realización de este evento.





Capacitaciones

02 de Abril 2024

Taller de Estrategias de marketing en redes sociales para restaurantes





Se llevó a cabo con éxito la capacitación sobre "Estrategias de marketing en redes sociales para restaurantes", la cual impartió el Lic. Jorge Ramírez Segovia.

Tuvo como objetivo capacitar a los participantes para diseñar y ejecutar estrategias de marketing efectivas en redes sociales que impulsen el crecimiento y el éxito de sus restaurantes.

Agradecemos a el Consejo Ciudadano de Morelia por contribuir con sus instalaciones y a los participantes por el interés en fomentar su aprendizaje continuo.

Capacitaciones

16 Abril 2024

Taller Estrategias de Gestión de Inventarios para tu Restaurante Primera Fase



iFue un éxito la primera fase del taller 'Estrategias de Gestión de Inventarios para tu Restaurante'!

Donde los participantes abordaron temas desde la introducción a la gestión de inventarios hasta las estrategias para minimizar mermas y pérdidas, sin duda temas clave para mejorar la operación de nuestros restaurantes afiliados a CANIRAC.

Agradecemos a Espacio Emprendedor por brindarnos sus instalaciones y a todos los participantes por su valiosa contribución al enriquecimiento de este taller.

Capacitaciones

22 Abril 2024

Taller Buenas Prácticas de Higiene en la Manipulación de Alimentos NOM-251-SSA1-2009.



El día de hoy se llevó a cabo la capacitación sobre "Buenas Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, NOM-251-SSA1-2009".

Durante la sesión, se enfocaron en el Manejo Higiénico de Alimentos para garantizar un control adecuado y minimizar los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Agradecemos a todos los participantes por su asistencia en este taller. #CapacitaciónCanirac

Afiliados del Mes

Ezaze cautivar por la magia de nuestros afiliados.









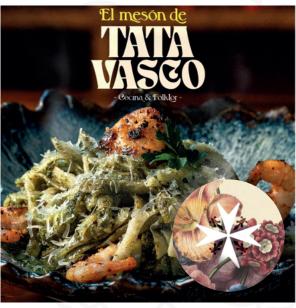
iQue disfrutes tu comida y que cada bocado te lleve a emocionantes y deliciosas aventuras culinarias!

Afiliados del Mes









iTe animamos a descubrir la increíble variedad de sabores que te aguardan en Michoacán!

Afiliados del Mes









iDéjate sorprender por la deliciosa gastronomía de Michoacán!

Los beneficios de ser parte de CANIRAC





¡Descubre un mundo de sabores con Mas Sabor!



¡No dejes pasar esta oportunidad para llevar tu negocio al siguiente nivel con lo mejor!



¡Multiplasticos, tu aliado perfecto para hacer de tus celebraciones un exifo garantizado!



Confía en Visan Asesores para profeger lo que más valoras.



Dejate cautivar por el sabor de CAVA DE VALLE!



En promoción para los Asociados para **CANIRAC**

3 en digital e impreso

vigencia al 30 de abril del 2024.



¡Aprovecha la promocion de Abril 3x1 en digitales e impresas con

La Voz de Michoacán



¡Asegura tu vehículo con una de las compañías lideres del mercado.



CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN