



# CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS  
MORELIA

# BOLETÍN

## SEPTIEMBRE 2024

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

# Actividades

09 Septiembre 2024

Reunión con el equipo de Subsecretaría de Trabajo y Previsión Social.



Encabezados por nuestro presidente Gerardo Bustos, el día de hoy tuvimos una reunión con el equipo de la Lic. Yunuen Mejía Bejar, Subsecretaria de Trabajo y Previsión Social. En donde abordamos temas cruciales como las actualizaciones de la Ley Federal del Trabajo, la documentación obligatoria y la normativa vigente.

Este valioso diálogo nos permitió profundizar en el proceso esencial para evitar multas por incumplimiento y fortalecer las prácticas laborales en los establecimientos afiliados a la CANIRAC.

10 Septiembre 2024

## Sesión Plenaria del CCEEM con el Magistrado Presidente del Supremo Tribunal de Justicia de Michoacán.



En Sesión Plenaria de este Consejo, recibimos al Magistrado Presidente del Supremo Tribunal de Justicia de Michoacán, Jorge Reséndiz García, con el fin de dialogar sobre el funcionamiento del Poder Judicial y la reforma que se discute actualmente en el Senado de la República.



Además, escuchamos de voz de nuestro presidente, Roberto Santillán Ferreyra, un informe de las actividades realizadas durante el último mes, y conocimos los eventos y proyectos que las cámaras afiliadas a este organismo tienen en puerta.

16 Septiembre 2024

## Conmemoración del CCXIV aniversario del Inicio de la Independencia Nacional



Nuestro presidente, Gerardo Bustos Pineda, asistió a la ceremonia cívica en conmemoración del CCXIV aniversario del Inicio de la Independencia Nacional, en el jardín Hidalgo, organizada por el H. Ayuntamiento de Morelia. Un evento que nos recuerda la importancia de nuestra historia y el compromiso de seguir trabajando por el bienestar y progreso de nuestra comunidad. ¡Viva México!

19 Septiembre 2024

Reunión con cámaras empresariales sobre los temas de:  
Transporte, Seguridad e Innovación.



Con la participación de diversas cámaras empresariales y #SociosCanirac, asistimos a la presentación de la infraestructura planificada por el Gobierno de Michoacán en la capital, donde se destacaron tres áreas clave: la movilidad pública de transporte, la seguridad y la innovación. Estos proyectos representan un avance significativo para el desarrollo económico y social de nuestra ciudad.

Desde el sector empresarial, celebramos esta nueva etapa de crecimiento para todos, convencidos de que la colaboración entre gobierno y empresas es fundamental para construir un mejor futuro. ¡Juntos impulsamos el progreso de nuestra capital!

20 Septiembre 2024

## Presentación ante medios sobre “Morelia en Boca” Festival Internacional de Gastronomía y vino.



Hoy se presentó ante los medios de comunicación el encuentro gastronómico "Morelia en Boca" Festival Internacional de Gastronomía y Vino, que tendrá lugar del 11 al 13 de octubre en el majestuoso Centro Cultural Clavijero.

Este evento busca celebrar y enaltecer los saberes transmitidos por nuestros abuelos, madres y cocineras tradicionales, compartiendo recetas, ingredientes e historias locales que reflejan la riqueza de nuestra gastronomía.

Bajo la temática Familia y Comida, se rendirá homenaje a esos lazos indestructibles que se forjan alrededor de la mesa, destacando los valores culinarios que unen a las familias y creando momentos únicos e inolvidables.

20 Septiembre 2024

## Reunión de seguimiento del “Observatorio Turístico de Michoacán”



Nuestro presidente, Gerardo Bustos, participó en la reunión de seguimiento del “Observatorio Turístico de Michoacán”, donde el equipo del Secretario de Turismo, Lic. Roberto Monroy, presentó un análisis exhaustivo del Producto Interno Bruto (PIB) en el sector turístico de la región. Esta información es fundamental para impulsar el desarrollo económico tanto en el sector privado como en el público, y su impacto en la economía local es significativo. Desde la CANIRAC, seguimos comprometidos con la formación de profesionales capaces de enfrentar los desafíos y aprovechar las oportunidades del sector turístico.

# CENAS

## BAJAMICH

UNIÓN DE SABOR Y CULTURA GASTRONÓMICA

**BAJAMICH** **Los Mirasoles** **MEB MORELIA EN BOCA**  
UNIÓN DE SABOR Y CULTURA GASTRONÓMICA COCINA DE RUBI SILVA Festival Internacional de Gastronomía y Vinos de México

**CENA 12 OCTUBRE 20:30**

 **Rubi Silva**  
Los Mirasoles

 **Guillermo Trejo**  
Mi Casa Supper Club

 **Aldo Ayala**  
Salvia Blanca

 **Ana Elena Arreola**  
Sommelier

**RESERVACIONES AL (443) 317 5775**  
**CENA DE 5 TIEMPOS**

**BAJAMICH** **MACAZAGA** **MEB MORELIA EN BOCA**  
UNIÓN DE SABOR Y CULTURA GASTRONÓMICA CAVA & GRILL Festival Internacional de Gastronomía y Vinos de México

**CENA 11 OCTUBRE 20:30**

 **María Jose Ortega**  
Macazaga

 **Nadya Fernández**  
Caesar's

 **Rosalba Morales Bartolo**  
Maestra Cocinera Tradicional  
La Cocina de Rosalba

 **Hugo García Cazares**  
Sommelier

**RESERVACIONES AL (443) 376 9247**  
**CENA DE 5 TIEMPOS**

Secretaría de Desarrollo Económico **CANIRAC** **BAJA CALIFORNIA** **TURISMO** **Michoacán**

**BAJAMICH** **10 CANTERA DIEZ** **MEB MORELIA EN BOCA**  
UNIÓN DE SABOR Y CULTURA GASTRONÓMICA HOTEL BOUTIQUE Festival Internacional de Gastronomía y Vinos de México

**CENA 11 OCTUBRE 20:30**

 **Camila Arriaga**  
Cantera Diez

 **Jotch Plascencia**  
Creato

 **Blanca Delia Villagómez**  
Maestra Cocinera Tradicional  
La Casa de Blanca

 **Idri Santillán Fuentes**  
Sommelier

**RESERVACIONES AL (443) 312 5419**  
**CENA DE 5 TIEMPOS**

Secretaría de Desarrollo Económico **CANIRAC** **BAJA CALIFORNIA** **TURISMO** **Michoacán**

**BAJAMICH** **MAJA** **MEB MORELIA EN BOCA**  
UNIÓN DE SABOR Y CULTURA GASTRONÓMICA hotel boutique Festival Internacional de Gastronomía y Vinos de México

**CENA 12 OCTUBRE 20:30**

 **Mario Salazar**  
Maja Hotel Boutique

 **Josefina Sánchez**  
Cocinera Tradicional  
Hacienda de Badú

 **Israel Fuentes**  
Cocinero Tradicional  
Once Patios

 **Marcos Figueroa**  
Corazón Artesano

 **Ana Luisa Ley**  
Sommelier

**RESERVACIONES AL (443) 324 2525**  
**CENA DE 5 TIEMPOS**

En el marco de , este 11 y 12 de octubre llegan las esperadas Cenas de BajaMich una fusión única entre la gastronomía michoacana y los sabores de la cocina de Baja California

26 Septiembre 2024

Tercera Sesión Ordinaria del CCCE organizada por la PROFECO.



Nuestro presidente Gerardo Bustos estuvo presente en la Tercera Sesión Ordinaria del Consejo Consultivo del Consumo en el Estado, organizada por el Director de Zona de la PROFECO. Este importante espacio de diálogo busca reforzar la protección de los derechos de los consumidores y promover prácticas justas en el comercio y los servicios.

En CANIRAC, seguimos comprometidos con el fortalecimiento de la industria gastronómica, trabajando de la mano con diversas instituciones para asegurar un entorno justo y seguro tanto para empresarios como para nuestros clientes.

27 Septiembre 2024

## Votación a Lo Mejor de Michoacán 2024



Nuestro presidente, Gerardo Bustos, estuvo presente en los Premios “Lo Mejor de Michoacán” de México Desconocido. Este evento destacó el invaluable papel de Michoacán en el turismo, reconociendo a talentosos en diversas categorías.

¡Felicitamos a todos los premiados y a la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán por la excelente organización!

27 Septiembre 2024

## Votación a Lo Mejor de Michoacán 2024



¡Estos son los resultados de la votación "Lo Mejor de Michoacán 2024"! Gracias por seguir enalteciendo nuestra cultura y poniendo en alto el nombre de Michoacán.

Un reconocimiento especial a nuestros afiliados CANIRAC, quienes con su pasión y dedicación han sido ganadores en las siguientes categorías:

- Mejor Restaurante de Comida Contemporánea: Cocina M
- Mejor Hotel de Lujo: Hotel Mansión Solís
- Mejor Lugar Para Divertirse: Zacarías Karaoke

# Capacitaciones

17 Septiembre 2024

## Capacitación sobre “Control Administrativo”



Así se llevó a cabo la capacitación de hoy sobre Control Administrativo de Personal Restaurantero, donde abordamos temas clave como la importancia del control administrativo de recursos humanos, gestión de personal y la planificación y análisis de recursos humanos.

Agradecemos a la Lic. Liliana Arceo por compartir sus conocimientos y al Consejo Ciudadano de Morelia de Morelia por brindarnos un espacio para la realización del taller.

24 Septiembre 2024

## Capacitación de: “Estrategias de Manejo y Control de Rotación de Personal”



Hoy concluimos exitosamente nuestra capacitación sobre “Estrategias de Manejo y Control de Rotación de Personal”

El taller fue impartido por la Mtra. Lupita Cuevas, enfocado en fortalecer el sentido de pertenencia, fomentar el compromiso y desarrollar competencias clave en nuestros equipos. Agradecemos a cada uno de los participantes por su asistencia y dedicación para seguir mejorando la calidad de sus servicios.

25 Septiembre 2024

## Capacitación sobre “El Procedimiento Administrativo Sancionador Laboral en la Empresa”



El Mtro. Luis Fernando Rodríguez Vera, abogado de Blindaje Empresarial Mergen, Soluciones Jurídicas, compartió información clave para proteger laboralmente tu negocio. Durante el taller, se resaltó la importancia de las formalidades en los contratos individuales de trabajo, la correcta aplicación del reglamento interno, las obligaciones de los trabajadores, formas de terminar una relación laboral, así como los procedimientos legales más importantes para defender tu empresa.

# Afilindos del Mes

*Déjate cautivar por el sabor de nuestros afiliados.*



**¡Disfruta de un rico desayuno y comida  
en tu hotel favorito!**

Maja Hotel Boutique  
C. Manuel Carpio 21, Vista Bella, 58090 Morelia, Mich.



**Disfruta de un rico Pulque mientras comes lo mejor!**

La Pulquería Moreliana  
Calz La Huerta 2359, Los Pinos de Michoacán,  
58057 Morelia, Mich.



**¡Nada como una rica Birria!**

MichoacaNissimo  
Esquina con, Vicente Santa Maria, Irepan 1516,  
Félix Ireta, 58070 Morelia, Mich.



**¡Ve por un café mañanero a Terra Café!**

Poöt - Almas de café  
Avenida Lázaro Cardenas 1765-9  
Chapultepec Norte 58260 Morelia, México

# Nuevos Proveedores del Mes

*Para agregar Sabor y calidad a tu restaurante.*



**¡Se más sustentable con los  
paneles solares de Gea Solaris!**

GEA Solaris

Perif. Paseo de la República 3140A, Ex,  
Hacienda de la Huerta, 58050 Morelia, Mich.

# Proveedores

Los beneficios de ser parte de



CANIRAC

**CANIRAC**  
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS  
MORELIA

**CAVA**  
DE VALLE  
Vinos y Licores

**TODOS LOS  
TEQUILAS  
CON 18%  
DE DESCUENTO**

**UBICADOS EN PLAZA CIMA ALTOZANO**

DESCUENTO VÁLIDO RECOGIENDO EN TIENDA,  
EXCLUSIVAMENTE PAGO EN EFECTIVO  
APLICAN RESTRICCIONES

f @CAVA DE VALLE    i @CAVADEVALLE    t @CAVADEVALLEMEX

EVITA EL EXCESO

# Proveedores

**CANIRAC**  
BANCA REGISTRADA DE LA UNIÓN DE RESTAURANTES E ALIMENTOS CARIBOLATOS  
MORÉLIA

PRECIO ESPECIAL  
Socios  
CANIRAC

más  
**SABOR**

**DESCUBRE**

**LAS NUEVAS**

tisanas

La Huerta  
Irimbo  
Guadalupe  
Guasave

Morelia: 443 256 2276

Quieres que tu restaurante tenga lo mejor en la cocina, ve a Más Sabor y surte tu refrigerador.

# Proveedores

**10% de descuento  
en TODA la tienda**

*Exclusiva socios CANIRAC*



[www.cristalerialscorona.com](http://www.cristalerialscorona.com)



**Necesitas celebrar en tu restaurante,  
necesitas nueva cristaleria.**

# Proveedores

## Declaración Nutricional

Contenido energético por envase	235 kcal (980 kJ)
	Por 100 g
<b>Contenido energético</b>	<b>470 kcal (1 960 kJ)</b>
Proteínas	6 g
Grasas totales	30 g
<b>Grasas saturadas</b>	<b>4,5 g</b>
<b>Grasas trans</b>	<b>0 mg</b>
Hidratos de carbono disponibles	44 g
Azúcares	13g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>13 g</b>

  
**CEDIMI**  
LABORATORIOS  
DE AGUA Y ALIMENTOS



PROMOCIÓN

## TABLA NUTRIMENTAL ANALÍTICA

Determine el contenido nutricional para comercializar cualquier producto. (Incluye hexágonos frontales)

PRECIO ESPECIAL 2024

**\$1,850.00**

Tel. 4431284955 [cotizaciones@cedimi.com](mailto:cotizaciones@cedimi.com)

**Buscas que tu comida sea saludable,  
verifica su tabla nutrimental  
en CEDIMI.**

# Proveedores

[www.wipecenter.com.mx](http://www.wipecenter.com.mx) Tel: 4435781375

**TORK**

Think ahead.



**TORK XPRESSNAP® CAFÉ**

Controla el desperdicio hasta en  
un 25% por su sistema 1 a la vez

**La limpieza es lo mas importante  
en un restaurante para ti  
y tus clientes.**

# Proveedores



**AMUEBAR®**  
bares • restaurantes • hoteles

## JUEGO METALIC PERIQUERO

4 BANCOS METALIC + 1 PEDESTAL CLASSIC + 1 CUBIERTA DE MELAMINA

DE  
~~\$7,113.00~~<sup>+IVA</sup>

A SÓLO  
**\$5,990.00**<sup>+IVA</sup>

Por tiempo limitado o hasta agotar existencias.  
Aplican Restricciones.

[www.amuebar.com](http://www.amuebar.com)

**!Tus comensales buscan comodidad,  
dales lo que merecen!**

# Proveedores



**FESTEJA ESTE MES**

**PATRIO**

Con  
**NONNA 1932**



**CANIRAC**  
COMITÉ REGIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTE Y HOTELERÍA CONSUMIDORES  
MORILLAS

LIMONCELLO  
**NONNA 1932**  
GELATO

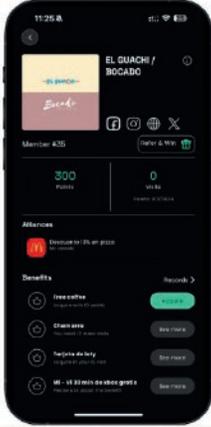
 4434709234  Nonna 1932  @nonna1932\_  nonna.1932

**!Dale a tus bebidas un grandioso sabor citrico con Nonna 1932!**

# Proveedores



**Aumenta las ventas en tu restaurante con un programa de lealtad**



**Servicios**

- Registra visitas
- Otorga puntos
- Envía notificaciones
- Conoce mejor a tus clientes

**CANIRAC**  
MÁS QUE UN COMERCIO SERVICIO CLIENTES Y EXPERIENCIA

50% descuento en membresía de Loty.  
Precio final mensual: \$400

[www.loty.io](http://www.loty.io)  
+52 5650747592

**Unete a Loty para darte a conocer en varios medios y tener mas clientes**



# CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

**MICHOACÁN**