



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

BOLETÍN MAYO 2025

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

Actividades

02 Mayo 2025

Casting de La Gran Batalla Culinaria 2025



Un encuentro lleno de talento, pasión y creatividad, donde los equipos participantes lo dieron todo para asegurar su lugar en la gran final nacional, que se celebrará en septiembre de 2025 en el Hipódromo de las Américas, CDMX.

Agradecemos a nuestro jurado de excelencia:

- Bárbara Ortega Lara, empresaria y ejecutiva del restaurante Macazaga Cava & Grill
- Chef Omar Estrada Suárez, Chef Ejecutivo del Hotel Mansión Solís y representante de la Comisión de Turismo de CANIRAC Morelia

06 Mayo 2025

Rueda de prensa de la Expo Guanajuato Provee 2025, desde el restaurante Mi Lola en Morelia.



Se presentaron los detalles de este evento que reunirá lo mejor de la proveduría para la industria hotelera, restaurantera, de repostería y más, los próximos 24 y 25 de junio en el Poliforum León.

La Expo contará con más de 140 expositores, talleres de repostería, inteligencia artificial, mixología y asado. Participarán chefs reconocidos como Aquiles Chávez, Juan Emilio Villaseñor, David Quevedo y nuestra afiliada, la cocinera tradicional Rosalba Morales Bartolo.

También habrá un encuentro de negocios, pabellón gastronómico y la Copa Universitaria Bajío, con una asistencia esperada de más de 20,000 personas.

06 Mayo 2025

Reunión plenaria por el mes de mayo del CCEEM



El Presidente Roberto Santillán Ferreyra, presentó un informe de las actividades realizadas durante los meses de marzo y abril, entre las cuales destacan las reuniones de vinculación con los tres niveles de Gobierno. Además recibimos a los Consejeros Presidentes el INE, David Alejandro Delgado Arroyo y del IEM, Ignacio Hurtado Gómez a fin de conocer los detalles de la elección al Poder Judicial que se estará realizando el próximo primero de junio para sumar esfuerzos y promover juntos la participación ciudadana.

16 Mayo 2025

Firma de convenio de colaboración con CECEL



Atendimos con gusto la solicitud del Lic. Castor Estrada, director del Instituto del Artesano Michoacano, y gracias al generoso apoyo de nuestros afiliados, logramos entregar más de 300 comidas a las y los artesanos que participan en el Festival Michoacán de Origen 2025.

Con esta acción, reconocemos el talento y el esfuerzo de quienes mantienen viva la esencia de nuestras tradiciones a través de la artesanía michoacana.

A cada restaurante que se sumó: gracias por su compromiso y por demostrar que en CANIRAC Michoacán siempre estamos listos para apoyar causas que valen la pena.



17 Mayo 2025

123° Aniversario de La Cantina de Don Willy



Nos llena de orgullo felicitar a El Legendario Bar de Don Willy con 123 años de trayectoria, lo que lo convierte en uno de los establecimientos con más historia y sabor de Morelia. Durante el evento saborespolanco, se reconoció la invaluable labor de Guadalupe Romero, actual propietaria, por preservar este legado familiar que ha marcado generaciones.

En la ceremonia estuvieron presentes nuestro presidente Gerardo Bustos y la directora ejecutiva de caniracnacional, Claudia Ramírez, quienes presenciaron este merecido reconocimiento.

20 Mayo 2025

Desayuno con representantes del gobierno municipal.



El diálogo permanente es una herramienta para construir soluciones en nuestra bella Morelia, se tuvo la oportunidad de platicar entre Yankel Benítez y Salvador Bustos, dirigente de CANIRAC junto con Jesús Barragán, líder de la Asociación de Bares y Restaurantes, para estrechar lazos y reiterarles que en el Gobierno de Alfonso Martínez Alcázar, tienen a un gobierno aliado

30 Mayo 2025

BAJAMICH 2025 Celebra la gastronomía de México a través del sabor de Michoacán y Baja California



La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), en coordinación con sus delegaciones de Baja California y Michoacán, celebró con gran éxito las primeras cenas del festival BajaMich 2025, un evento que honra la riqueza culinaria de dos estados hermanos: Michoacán y Baja California.

Dentro del evento se destaca la presencia de destacados chefs michoacanos como Hugo Mora, Camila de las Mercedes, Rubi Silva, junto a las cocineras tradicionales Yunuen Velázquez, Blanca Villagómez, Rosalba Morales, y el cocinero tradicional Israel Fuentes. Cada cena ofreció un menú único que fusionó los sabores de Michoacán y Baja California, acompañado por el maridaje experto de las sommeliers Jazmín Franco y Ana Ley.

31 Mayo 2025

Celebrando lo que somos



La experiencia fue posible gracias al patrocinio de productos Michoacanos artesanales como Ojos Verdes Mezcal, Mezcal Casa 18, Aconte Ron, Cervecería La Brü y Diablo Habanero Chocolate, quienes aportaron su esencia en cada trago y bocado. BajaMich es mucho más que un festival culinario. Es un encuentro de identidades, un puente entre regiones, una celebración del orgullo de ser mexicanos. Agradecemos profundamente a cada chef, cocinera, cocinero, sommelier, productor, aliado, patrocinador y miembro del staff que hizo posible esta edición. La siguiente edición será en Michoacán, donde continuaremos celebrando lo que somos, a través de la cocina.

Capacitaciones

27 Mayo 2025

Capacitación sobre "¡Estrategias que venden!"



Se llevó a cabo nuestro taller "¡Estrategias que venden!", impartido por el Psic. Pino Dueñas, con una gran participación de colaboradores comprometidos en mejorar sus habilidades de venta.

Durante la sesión se abordaron temas clave como:

- Competencias persuasivas
- Técnicas de cierre y manejo de objeciones
- Herramientas verbales y corporales para el servicio al cliente
- Estrategias enfocadas en resultados a largo plazo

Afilindos del Mes

Déjate cautivar por el sabor de nuestros afiliados.



#SaboresDeCantina

¡Disfruta de un ambiente nostálgico y de una bebida!

Cantina de Willi

Calzada La Huerta #2705 local 205, Fracc. Los Pinos



Que mejor que una hamburguesa de...
Hamburguesas El Inge
Suc. Calle Cuba #87, Col. Las Américas, Morelia



El gran sabor de la costa en un restaurante

El Gordo Taco Fish
Av. Morelos Sur 1334

Nuevos Proveedores

¡Bienvenidos a la familia CANIRAC!

CIUDAD MADERAS
TERRENOS PREMIUM

¿Ya conoces tu portal de pagos?
Todo lo que necesitas en un solo lugar

Mi Portal
CIUDAD MADERAS
TERRENOS PREMIUM

Iniciar Sesión
PagosCM - Portal del cliente

Correo electrónico

Contraseña

Ingresar

¡Regístrate ahora!



 miportal.pagosciudadmaderas.com

**Terrenos de alta calidad
a tan solo una llamada**

Proveedores

Los beneficios de ser parte de



CANIRAC

Morelia Mich.

CURSO DE COCTELERÍA

Jun-Jul 2025



GRUPO 1
Iniciamos Domingo 8 de Junio con un horario de 2 a 6 pm.
SOLO \$2800 con descuento

GRUPO 2
Iniciamos Lunes 9 de Junio con un horario de 2 a 6 pm.
SOLO \$2800 con descuento

GRUPO 3
Iniciamos Martes 10 de Junio con un horario de 2 a 6 pm.
SOLO \$2800 con descuento

¡POR TIEMPO LIMITADO! DESCUENTO **30% OFF**

Mas información
4432157094

Proveedores



15% DTO.

MAFERRI
PRODUCTORA DE CARNE DE PAVO Y SUS DERIVADOS

PARA SOCIOS CANIRAC

 **!HAZ TU PEDIDO!**
443-864-37-51

CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS
MORELIA

The advertisement features a green background with a wooden cutting board in the center. On the board are several packages of MAFERRI turkey products, including slices of ham, turkey breast, and turkey legs, along with some fresh tomatoes and a red onion. The text is in white and yellow, with the MAFERRI logo featuring a turkey head.

Calidad en jamones para todo
tu restaurante en MAFERRI

Proveedores



Soluciones en administración

ADMINISTRA EFICIENTEMENTE TU RESTAURANTE

¿Administras u operas tu restaurante?

Te apoyamos en **ADMINISTRAR TU
NEGOCIO** y a generar **ESTRATEGIA
FISCAL** que te permitirá crecer y
aumentar tu rentabilidad.

SOMOS ESPECIALISTAS EN ADMINISTRACIÓN



Contacto
443 9354518



melius te ayuda con
las Finanzas

Proveedores



SEGURO PARA EL HOMBRE CLAVE



EN VISAN

PROTEGEMOS AL HOMBRE CLAVE DE TU EMPRESA CON SEGUROS MULTIMARCAS
Y ESTRATEGIAS PARA MITIGAR CUALQUIER RIESGO.



**ALARGA LA VIDA DE TU RESTAURANTE
HASTA POR 20 AÑOS**

**Necesitas *seguridad*
para tu restaurante, ven a
VISAN**



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN