



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

BOLETÍN

JULIO, 2025

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

ACTIVIDADES

RUEDA DE PRENSA PARA PRESENTAR LA CAMPAÑA SERVIMOS A QUIENES NOS CUIDAN 02 Julio 2025



Realizamos la rueda de prensa para presentar la campaña #Servimos AQuienesNosCuidan, una iniciativa de #CANIRACMichoacán en colaboración con Policía de Morelia, cuyo propósito es reconocer y agradecer la labor de quienes todos los días cuidan nuestra ciudad.

En la #CANIRAC valoramos profundamente el trabajo de quienes nos cuidan.

Esta campaña es una forma de agradecer a las personas que contribuyen a hacer de Morelia un lugar más seguro para todos. Agradecemos a todos los afiliados que ya se han sumado a esta iniciativa. Si aún no lo has hecho, todavía estás a tiempo de participar.

MORELIA RECIBE CON LOS BRAZOS ABIERTOS A LA PRENSA DE PUERTO VALLARTA

07 Julio 2025



Dimos la bienvenida a 5 periodistas provenientes de Vallarta, quienes visitan nuestra ciudad para cubrir la inauguración de la nueva ruta aérea Vallarta - Morelia operada por Volaris. Su visita tiene como objetivo promover a Morelia como destino turístico y destacar la riqueza gastronómica de nuestros restaurantes en sus medios de comunicación.

El recibimiento se llevó a cabo en Cenaduría Lupita II, con la presencia de:

Margarita Pedraza Arriaga, Vicepresidenta de Afiliación CANIRAC Michoacán

Alondra Villaseñor Fernández, Presidenta de CANACO

Thelma Aquique Arrieta, Secretaria de Turismo de Morelia

Agradecemos profundamente a los restaurantes que brindaron alimentos durante su estancia, ya sea desayuno, comida o cena. ¡Gracias por su generosidad y compromiso con la promoción de nuestra ciudad!

PERIODISTAS VISITANTES:



Periodistas visitantes:

- Carolina Marisol Gómez Aguiñaga - Vallarta Hoy
- Doraliz Terrón Moreno - Paralelo Informativo
- Doris Morales - Fusión 89 Radio en Línea
- Alan Yamil Carranza Hinojosa - VallartaVive.mx
- Jesús Manuel Meza Rodríguez - Periodista independiente



PRIMERA SESIÓN ORDINARIA DEL CONSEJO CONSULTIVO DE TURISMO.

10 Julio 2025



En la primera sesión ordinaria del Consejo Consultivo de Turismo se reconoció el compromiso del sector empresarial con la calidad y la sanidad, otorgando los distintivos H y Punto Limpio a empresas hoteleras y al Aeropuerto Internacional de Morelia.

Por parte de CANIRAC, nos representó el Lic. Omar Estrada Suárez, Vicepresidente de la Comisión de Turismo. Se presentaron nuevos productos turísticos,



avances en promoción, y acciones clave como la recuperación de espacios públicos el posicionamiento de eventos como La K'uinchekua.

PRIMERA SESIÓN DEL CONSEJO ESTATAL DE MEJORA REGULATORIA 2025.

16 Julio 2025



Esta mañana se llevó a cabo un encuentro clave para avanzar en la simplificación de trámites y fortalecer el entorno para negocios en Michoacán.

En el marco del 50 aniversario de los Santuarios de la Mariposa Monarca, se presentaron los avances del periodo enero-junio, así como el Diagnóstico de Trámites y Servicios que Impactan en la Competitividad, elaborado por la OCDE.

Por parte de CANIRAC Michoacán, nos representó el Lic. Antonio

Zaragoza, representante de la Comisión de Jóvenes, reafirmando el compromiso del sector restaurantero con la mejora regulatoria.

La sesión fue encabezada por el secretario de Desarrollo Económico, Lic. Claudio Méndez Fernández. Continuamos presentes en espacios que buscan facilitar el crecimiento de los negocios y el desarrollo económico del estado.

REUNIONES

REUNION DE TRABAJO CON EL COMISIONADO ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS. 02 Julio 2025



Comprometidos con una industria restaurantera más segura y responsable.

Esta mañana se llevó a cabo una reunión de trabajo con el Comisionado Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, Dr. Herbert Israel Flores Leal, en el marco de la Semana Nacional contra Riesgos Sanitarios 2025.

Por parte de CANIRAC, participó parte de la mesa directiva encabezada por el presidente Gerardo Salvador

Bustos Pineda, así como la Vicepresidenta de Afiliación Margarita Pedraza Arriaga y el Comisionado de Turismo Omar Estrada Suárez.

Este encuentro, fortalece la colaboración entre autoridades y el sector restaurantera para seguir garantizando prácticas higiénicas y entornos seguros para todos.

Seguimos trabajando juntos por la seguridad y la salud pública.

CAPACITACIONES

CAPACITACIÓN “SERVICIO QUE CONQUISTA”.

08 Julio 2025



Se llevó a cabo una valiosa jornada de capacitación titulada “Servicio que Conquista”, impartida por la Mtra. Carmen Ojeda, dirigida a personal operativo y directivo del sector restaurantero.

La sesión brindó herramientas clave para fortalecer el trabajo en equipo, mejorar la calidad del servicio y enriquecer la experiencia del cliente desde una perspectiva estratégica y emocional.



Agradecemos a todos los asistentes por su participación y compromiso con la mejora continua.

Te invitamos a seguir nuestras redes sociales para conocer próximas fechas y contenidos de capacitación.

CAPACITACIÓN “INSPECCION LABORAL Y LEGALIDAD EN EL TRABAJO: HACIA UNA CULTURA DE CUMPLIMIENTO PROACTIVO”.

18 Junio 2025



Se llevó a cabo con éxito la capacitación “Inspección Laboral y Legalidad en el Trabajo: Hacia una Cultura de Cumplimiento Proactivo”, en la Sala Verde de Espacio Emprendedor, un esfuerzo impulsado por la Secretaría De Desarrollo Económico de Michoacán. Este espacio fue clave para que empresarios y responsables de establecimientos conocieran a fondo la normativa laboral vigente, resolvieran dudas esenciales y se prepararan ante las inspecciones aleatorias que actualmente se están llevando a cabo en el sector.





Fortalecer la cultura del cumplimiento no solo evita sanciones, también promueve ambientes laborales más seguros, profesionales y responsables. Agradecemos a todos los asistentes por su participación activa y compromiso, los invitamos a seguir nuestras redes sociales para futuras capacitaciones y colaboraciones enfocadas en fortalecer al sector restaurantero.

SEGUNDO GRUPO CAPACITACIÓN “COCINA INTELIGENTE: Control de Mermas y Optimización de Recursos”.

16 Julio 2025



¡Gracias por su entusiasmo y participación!
Debido al gran interés y la alta demanda del tema, se llevó a cabo con éxito el segundo grupo de la capacitación “Cocina Inteligente: Control de Mermas y Optimización de Recursos”, un espacio donde transformamos pérdidas invisibles en oportunidades de rentabilidad real. Agradecemos especialmente a la Lic. María Dolores Fuentes Rojas por compartir su experiencia y conocimiento, y a cada asistente por su compromiso con la mejora continua.



¡Sigue atento a nuestras redes sociales! Pronto tendremos más capacitaciones que te ayudarán a impulsar tu restaurante.

CAPACITACIÓN “LIDERAZGO Y DELEGACIÓN OPERATIVA EN RESTAURANTES”

30 Julio 2025



¡Gracias por acompañarnos!
Se llevó a cabo la capacitación
“Liderazgo y Delegación Operativa en
Restaurantes” impartida por la Lic.
Saraí Villaseñor.

Agradecemos a cada persona que
formó parte y confió en este espacio
para fortalecer sus habilidades de
gestión y liderazgo.

¡Sigue nuestras redes para no
perderte las próximas capacitaciones
y actividades que CANIRAC
Michoacán tiene para ti!

NUEVOS PROVEEDORES

¡Bienvenidos a la familia CANIRAC!



Calidad que certifica tu compromiso.
Agencia Especializada en Verificación
e Inspección Industrial

PROVEEDORES

Los beneficios de ser parte de


CANIRAC



SÓLO NECESITAS

PRECIO ESPECIAL
Socios CANIRAC

más SABOR
INSUMOS Café • Frappé • Coctel

Tés & Tisanas

LUCINA
ROJA TENTAC
Arándano • Cereza
Tisana Fruta y Té

LUCINA
BD BERRY DELICIOUS
Arándano • Mora Azul • Fresa
Tisana Fruta y Té

LUCINA
TANGERINA DAMASCO
Mandarina • Pera
Tisana Fruta y Flor

Soy Té
La Huerta
Mesa de frutas deshidratadas para infusión
Cajeta • Mango • Piña
CONT. NETO 250 g

Soy Té
Guasave
Frutas deshidratadas para infusión
CONT. NETO 200 g

CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONVENCIONALES

 **Morelia: 443 256 2276**

PROVEEDORES



En Tork nos preocupamos por ti

DESCUENTOS DEL 5 AL 10% A SOCIOS



www.wipecenter.com.mx / 4435781375



- Tocas **solo lo que usas**.
- Evitas la contaminación cruzada, **disminuyendo la propagación de gérmenes, virus y bacterias**.
- Fomentando un **ambiente saludable** en espacios públicos.



Eleva la imagen de tu empresa
con limpieza profesional.

PROVEEDORES

**El sol no sube tarifas,
LA CFE SÍ**

Cámbiate a **energía solar** y olvídate
de los aumentos



Pide tu precio especial como
miembro de CANIRAC

 443 735 0380

Aprovecha el poder del sol y *reduce*
tus costos desde el primer día.

PROVEEDORES



PEUGEOT
PROFESSIONAL
PARTNER

MICHOACAN MOTORS
TU AGENCIA RAM-PEUGEOT DE LA MADERO

CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS ENVASADOS

TU ALIADO HECHO VAN
QUE CARGA **HASTA 950 KG**

Haz de tu camino una experiencia
potenciosa con Michoacan Motors.

PROVEEDORES



NUESTROS SERVICIOS

SOLUCIONES EN ADMINISTRACIÓN PARA TU EMPRESA O NEGOCIO



ADMINISTRACIÓN
EXTERNA



ASESORÍAS EN PROCESOS
ADMINISTRATIVOS



AUDITORÍAS EN
PROCESOS
ADMINISTRATIVOS

Nosotros lo hacemos por ti, somos especialistas en operación de procesos administrativos.

PRECIOS ESPECIALES SOCIOS CANIRAC



Contacto
443 9354518

Impulsa tu empresa con
asesoría profesional y *resultados* reales.

PROVEEDORES

15% DTO. PARA SOCIOS
CANIRAC

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



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



Pavos seleccionados con los más
altos estándares de *calidad.*



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN