



OCTUBRE, 2025

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

ACTIVIDADES

PRIMERA EDICION DEL PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO MICHOACÁN 2025

3 Octubre 2025



Vivimos un momento histórico para nuestra industria gastronómica. En el marco de la primera edición del Premio al Mérito Empresarial Restaurantero Michoacán 2025, se reconoció públicamente a las personas, proyectos y empresas que con excelencia, innovación,

compromiso y pasión hacen brillar a la gastronomía michoacana. Un evento que marca un antes y un después en nuestro sector, donde celebramos el talento, la creatividad y la fuerza que caracteriza a nuestros restaurantes.

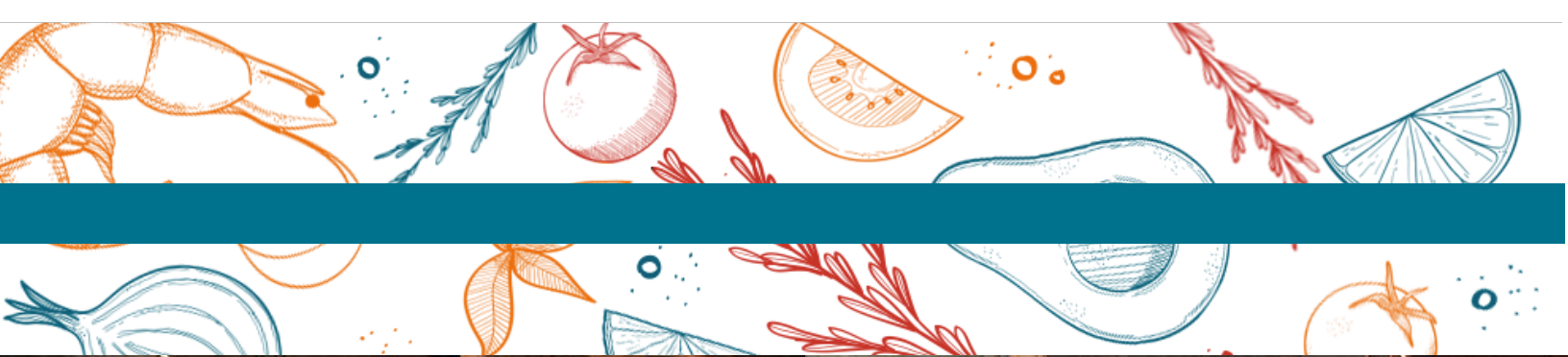
PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO MICHOACÁN 2025

3 Octubre 2025



Agradecemos profundamente a las autoridades, organismos empresariales, proveedores y, sobre todo, a los invitados que hicieron posible esta gran noche.





En un ambiente de camaradería y celebración, el Premio al Mérito Empresarial Restaurantero Michoacán 2025 reunió a los grandes talentos de nuestra gastronomía.

Un evento donde la pasión, la innovación y el compromiso se encontraron para reconocer a quienes hacen brillar el sabor de Michoacán.



PRIMERA EDICIÓN PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO MICHOACÁN 2025

3 Octubre 2025

La 1ª edición del Premio al Mérito Restaurantero Michoacán 2025 nos regaló una noche inolvidable, llena de orgullo y reconocimiento

Porque la gastronomía no solo alimenta, también une, inspira y da identidad a nuestro estado.

Este año celebramos a quienes con pasión, talento y compromiso engrandecen nuestra cocina:

PRIMERA EDICIÓN PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO MICHOACÁN 2025

3 Octubre 2025



Restaurante con Trayectoria (más de 30 años) – Cenaduría Lupita
Cocina con Historia: Cocinera Emblemática de Michoacán – María Lilia Pintor
Cocina Michoacana del Año – Cocina M
Vanguardia Gastronómica – Casa Carlota
Maestro Mezcalero – José Guadalupe Pérez
Sommelier del Año – Víctor Hugo García Cázares
Mixólogo del Año – Emmanuel Maldonado Ortiz
Mérito Empresarial Restaurantero del Año – Pablo Ramírez Paredes



Una gala donde celebramos el esfuerzo de toda una industria que hace de Michoacán un referente gastronómico.

MORELIA EN BOCA 2025

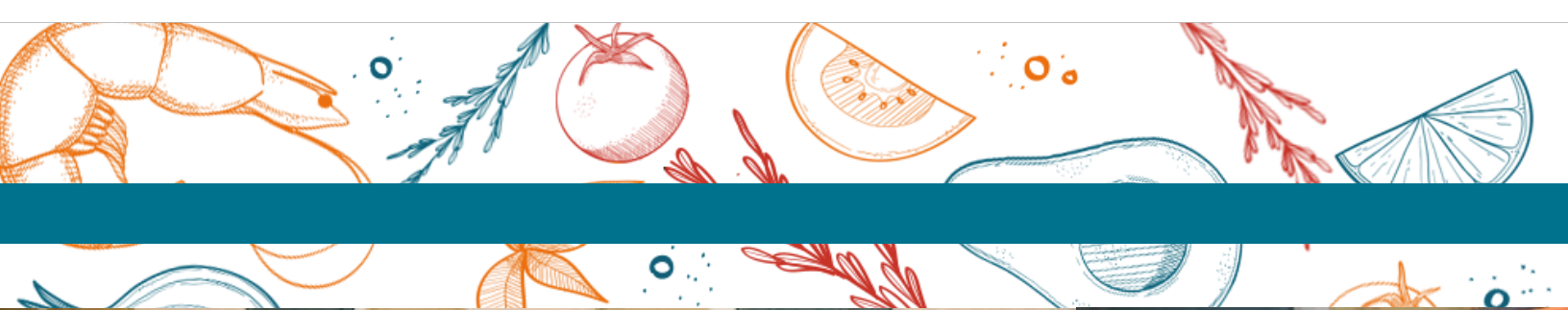
03 Octubre 2025



Arrancó Morelia en Boca 2025, un festival que celebra 15 años de historia, sabor y tradición gastronómica en el corazón de Michoacán.

Desde la CANIRAC Michoacán, felicitamos con orgullo a nuestro vicepresidente regional en Michoacán, Fernando Figueroa Silva, y a Fernando Pérez Vera, organizadores de este gran encuentro, por su compromiso y visión que han consolidado a este festival como referente nacional e internacional.





En esta inauguración nos honró con su presencia nuestro presidente nacional de CANIRAC, Ignacio Alarcón, respaldando con entusiasmo el talento y la riqueza culinaria que aquí se celebra.

Centro Cultural Clavijero

3 al 5 de octubre

¡Un brindis por los legados que seguimos construyendo en cada edición!



RECORRIDO TURISTICO POR EL CENTRO HISTÓRICO DE MORELIA.

04 Octubre 2025



En el marco de la Junta Nacional de Presidentes CANIRAC, tuvimos el gusto de ofrecer un recorrido turístico por el Centro Histórico de Morelia, Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Entre murales, museos y edificios emblemáticos, los presidentes de nuestras delegaciones pudieron conocer la riqueza arquitectónica y cultural de nuestra ciudad.

El recorrido culminó en La Bru Santuario, donde disfrutamos una cata de las diferentes cervezas artesanales



que ofrece esta marca orgullosamente michoacana.

Y esto apenas comienza... más tarde seguiremos celebrando lo mejor de nuestra gastronomía en Morelia en Boca.

¡Que viva la hospitalidad, los sabores y la belleza de Michoacán y su capital!

BAJAMICH 2025 - Restaurante Los Mirasoles

07 Octubre 2025



Una noche llena de sabor, talento y orgullo michoacano en #BajaMich 2025. El restaurante Los Mirasoles fue escenario de una cena excepcional donde la creatividad y la tradición se encontraron en cada plato.

La experiencia gastronómica estuvo a cargo de las y los Chefs Rubi Silva, Nadya Fernández, Jotch Plasencia, Natalia Ortega, Jairo Villalvaso y Javier Caro, quienes ofrecieron una propuesta culinaria que celebró la identidad, los ingredientes y la historia de nuestra tierra.

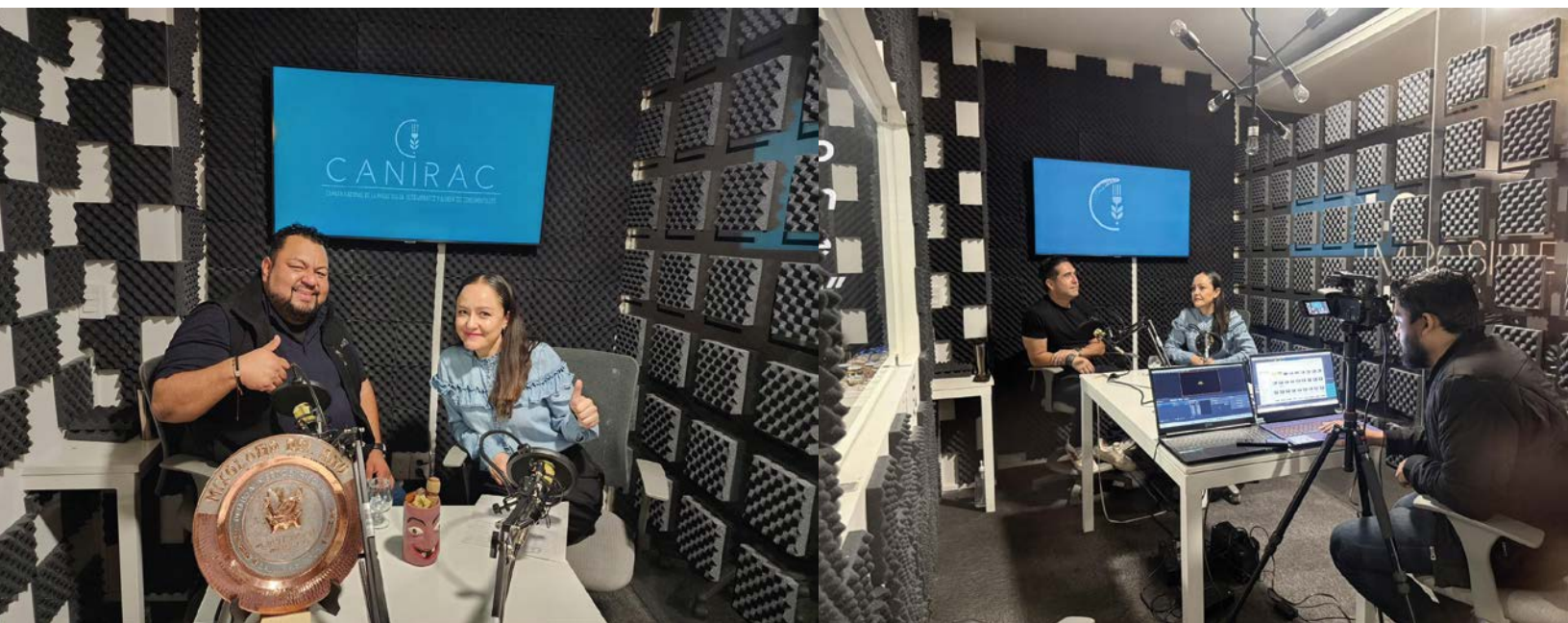


El maridaje y la experiencia sensorial se complementaron con el apoyo de grandes aliados: Aconte Rum, Cervecería La Bru, Ojos Verdes Mezcal y Tequila Tesoro Azul que sumaron su esencia a una noche inolvidable. Seguimos celebrando lo que somos a través de la cocina.



INICIO DE VIDEO PODCAST “La Mesa CANIRAC: Inspiración y Sabor”

08 Octubre 2025



Arrancamos oficialmente las grabaciones de nuestro proyecto de video podcast “La Mesa CANIRAC: Inspiración y Sabor”!

La conducción estará a cargo de la Dra. Bárbara Ortega, quien nos acompañará y guiará en cada episodio. En este primer capítulo tuvimos el gusto de contar con la presencia de nuestro presidente de la Delegación Morelia, Gerardo Bustos, quien dio el arranque oficial de esta nueva etapa para CANIRAC Michoacán.

También nos acompañaron grandes talentos michoacanos: el mixólogo y empresario Mane Maldonado y Efigenia Sánchez, maestra mezcalera y fundadora de Ojos Verdes Mezcal, quienes compartieron su historia, pasión y visión sobre la gastronomía y los sabores que nos representan. Agradecemos al equipo de la Secretaría de Desarrollo Económico, en especial a los departamentos de Vinculación Empresarial y Desarrollo de Productos, por su constante colaboración y apoyo a los proyectos que impulsan al sector restaurantero.

BAJAMICH Casa Carlota - Hotel Boutique

Grand María

08 Octubre 2025



Una noche que celebró el sabor, la pasión y el orgullo michoacano en #BajaMich 2025.

En su 5to aniversario el restaurante Casa Carlota del Hotel Boutique Grand María fue el escenario de una

cena donde la creatividad de los chefs Hugo Mora, Josefina Sánchez, Ernesto Zamora, Tonatiuh Anzures y Memo Trejo brilló en cada platillo.

El maridaje del Mezcal Tres Pencas, Aconte Rum, Cervecería La Bru,



Madera 5 y Bodegas F. Rubio elevó la experiencia con notas únicas y llenas de carácter.

Agradecemos a Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán,

Secretaría De Desarrollo Económico de Michoacán y Fomento Económico Morelia por hacer posible este encuentro.

Seguimos celebrando la grandeza de la cocina michoacana.

BAJAMICH Restaurante Santomate

9 Octubre 2025



Una noche que celebró la creatividad, el sabor y el orgullo michoacano en #BajaMich 2025.

El restaurante @santomate fue el escenario de una cena excepcional donde la pasión por la gastronomía se reflejó en cada platillo.

Las creaciones de los chefs Arnulfo Guzmán, Ernesto Zamora, Yunuen Velázquez y Memo Trejo ofrecieron una experiencia única que combinó tradición, innovación y los sabores que distinguen a nuestra tierra.



El maridaje dio un toque especial con la participación de Mezcal Ojos Verdes, Tequila Tesoro Azul, Aconte Rum, Cervecería La Bru y Vinos L.A. Cetto, resaltando la esencia de cada tiempo.

Agradecemos a la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, Secretaría De Desarrollo Económico de Michoacán y Fomento Económico Morelia por hacer posible este encuentro que celebra lo mejor de la cocina michoacana.

BAJAMICH Restaurante Mi Lola

9 Octubre 2025



La última noche de #BajaMich 2025 fue un cierre espectacular lleno de sabor, talento y orgullo michoacano. El restaurante Mi Lola Morelia fue el escenario perfecto para una cena memorable donde la creatividad y la pasión se sirvieron en cada plato.

Las y los chefs Minette Navarro, Josefina Sánchez, Tonatiuh Anzurez e Israel Fuentes ofrecieron una experiencia gastronómica que celebró nuestras raíces con innovación, identidad y corazón.



El maridaje destacó con el toque único de Mezcal Tres Pencas, Aconte Rum, Bodega Argumentum y Cervecería La Bru, que realzaron cada sabor y momento de la noche. Agradecemos a Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán,

Secretaría De Desarrollo Económico de Michoacán, Secretaría de Turismo de Baja California y Fomento Económico Morelia por hacer posible este encuentro que honra lo mejor de nuestra cocina. Seguimos celebrando lo que somos a través de la gastronomía michoacana.

DEGUSTACIÓN DE LA BODEGA FRANCESA CHAMPAGNE TAITTINGER

14 Octubre 2025



Nuestro presidente Gerardo Bustos Pineda asistió a la exclusiva degustación de la prestigiosa bodega francesa CHAMPAGNE TAITTINGER, presente en más de 150 países. El evento se llevó a cabo en el Hotel Grand Cantalagua, reuniendo a representantes del sector gastronómico

y hotelero para vivir una experiencia única de lujo, elegancia y sabor. Una jornada que destacó por su distinción y por fortalecer los lazos entre la gastronomía michoacana y las grandes casas internacionales.

SERVIMOS A QUIENES NOS CUIDAN

16 Octubre 2025



En el marco de la campaña #ServimosAQuienesNosCuidan, nuestros establecimientos afiliados a CANIRAC Morelia colocaron carteles en sus negocios para recordar al personal de Policía de Morelia que cuentan con beneficios y cortesías como muestra de agradecimiento por su labor diaria en favor de la seguridad de todos. Esta iniciativa,

impulsada junto con Policía Morelia, busca fortalecer los lazos entre el sector restauranero y quienes dedican su vida a protegernos. Porque en Morelia, servimos con el corazón a quienes nos cuidan.



SEGUNDO CAPITULO DEL PODCAST

“La Mesa CANIRAC: Inspiración y Sabor”

22 Octubre 2025



Grabamos el segundo capítulo de nuestro video podcast, un espacio donde las voces que impulsan la gastronomía michoacana se sientan a compartir experiencias, aprendizajes y mucha pasión.

Nuestra anfitriona, la Dra. Bárbara Ortega, nos guía con su calidez en cada conversación, y esta vez nos acompañaron tres grandes representantes de la industria:

Juan Carlos Naranjo, Director de Cervecería La Bru, referente de la cerveza artesanal michoacana.

Guadalupe Romero, de El Legendario Bar de Don Willy, un ícono de historia y carácter.

Marco Antonio Gama, de Cenaduría Lupita, guardián del sabor casero que nos une.

Agradecemos a la Secretaría De Desarrollo Económico de Michoacán y a su equipo de Vinculación Empresarial y Desarrollo de Productos por su apoyo constante a esta iniciativa.

Muy pronto podrás disfrutar de este episodio lleno de anécdotas, tradición y el espíritu que da sabor a Michoacán.

En La Mesa CANIRAC, la inspiración y el sabor siempre están servidos.



ENTREGA DE LA CONDECORACIÓN: "MÉRITO AL TURISMO MICHOACANO 2025" 28 Octubre 2025

Estuvimos presentes en el Acto Solemne en el Congreso del Estado de Michoacán, donde se otorgó la Condecoración "Mérito al Turismo Michoacano 2025" a Margarita Arriaga Pierres.

El reconocimiento fue recibido por sus hijos Margarita Pedraza Arriaga y Luis Nahum, en honor a la destacada trayectoria y legado de su madre,

quien dedicó su vida a fortalecer el turismo y a poner en alto el nombre de Michoacán.

Desde CANIRAC Michoacán, felicitamos y reconocemos la invaluable aportación de Margarita Arriaga Pierres a la industria turística, ejemplo de compromiso, pasión y amor por nuestro estado.





SEGUNDA SESIÓN ORDINARIA DEL CONSEJO ESTATAL DE MEJORA REGULATORIA

30 Octubre 2025

En representación de la Cámara, nuestro tesorero Gilberto Cortés asistió a la Segunda Sesión Ordinaria del Consejo Estatal de Mejora Regulatoria, donde se dieron a conocer los avances de proyectos como la Plataforma de Protesta Ciudadana, el Programa Estatal de Mejora Regulatoria y la Ventanilla Digital de Inversión en la OCDE. Seguimos trabajando junto a las autoridades para construir un entorno más competitivo y favorable para el crecimiento del sector restaurantero.





SEGUNDA SESION ESTATAL ORDINARIA 2025 DEL CONSEJO CONSULTIVO TURISTICO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

31 Octubre 2025

Nuestro Comisionado de Turismo, Chef Omar Estrada, participó en la Segunda Sesión Ordinaria 2025 del Consejo Consultivo Turístico del Estado de Michoacán, realizada en Villa Montaña, Morelia.

En este encuentro, se abordaron temas clave para fortalecer la promoción, competitividad y desarrollo sostenible del sector turístico en nuestro estado, sumando esfuerzos entre autoridades y representantes del sector empresarial.

Durante la sesión, estuvo presente la titular de la Secretaría de Turismo, Josefina Rodríguez Zamora, quien se encuentra de visita en Michoacán para escuchar, atender y trabajar de la mano con los principales representantes de la industria. CANIRAC Michoacán refrenda su compromiso de continuar colaborando en acciones que impulsen el crecimiento del turismo gastronómico y fortalezcan la economía local.

REUNIONES



JUNTA NACIONAL DE PRESIDENTES Y PLÁTICA “CRECIMIENTO Y EMPRESA”

03 Octubre 2025

En el marco de la Junta Nacional de Presidentes, y con el objetivo de fortalecer la unidad y el liderazgo del sector restaurantero, se llevó a cabo la Plática - Recepción con el tema “Crecimiento y Empresa”, impartida por el Ing. Armando López Orduña.

A lo largo de su exposición, compartió con los asistentes su experiencia y visión sobre el desarrollo empresarial,

la innovación y los retos que implica el crecimiento en el mundo actual. Un espacio de inspiración y aprendizaje que nos impulsa a seguir construyendo un sector restaurantero más fuerte, unido y competitivo.

JUNTA NACIONAL DE PRESIDENTES Y RUEDA DE PRENSA.

03 Octubre 2025



En el Palacio de Gobierno se realizó con éxito la Junta Nacional de Presidentes, con la presencia del Presidente de CANIRAC Nacional y de distintos estados del país, reforzando la unidad y el trabajo conjunto del sector restaurantero.

También se llevó a cabo una rueda de prensa en la que nos acompañaron el secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy; Lic. Guadalupe Herrera, en representación del H. Ayuntamiento de Morelia; y la Lic. Morelia Fuentes, en representación de la Secretaría de Desarrollo Económico.

Un especial agradecimiento al Secretario de Gobierno el L.A.E. Raúl Zepeda Villaseñor por todo el apoyo y las facilidades brindadas, que hicieron posible este importante encuentro. Juntos seguimos trabajando por el fortalecimiento, crecimiento y proyección de la industria restaurantera en México.



REUNION ORGANIZADA POR EL DIF MUNICIPAL DE MORELIA.

07 Octubre 2025



Nuestra Vicepresidenta de Patrocinios, Rosa Lizbeth Jiménez Aguilar, participó en la reunión organizada por el Departamento de Cultura de Discapacidad del DIF Municipal de Morelia, con el tema “Cultura de Inclusión”.

Durante este encuentro se compartieron ideas, reflexiones y propuestas encaminadas a fortalecer una sociedad más empática, donde todas las personas puedan desarrollarse plenamente, sin barreras ni diferencias.

La participación de Rosa Lizbeth Jiménez Aguilar reafirma el compromiso con la promoción de una cultura incluyente, basada en el respeto, la igualdad y la colaboración entre sectores.





REUNION CON LA SECRETARIA DE CULTURA DE MORELIA

28 Octubre 2025

El día de hoy nuestro presidente, Gerardo Bustos Pineda, sostuvo una reunión con la Secretaria de Cultura de Morelia, Fátima Chávez Alcaraz, para dialogar sobre la colaboración y suma de esfuerzos en el Programa de Coros y Orquestas Infantiles. Este programa de la Secretaría de Cultura de Morelia es una valiosa iniciativa educativa y cultural que

busca desarrollar habilidades musicales, cognitivas y socioemocionales en niñas y niños, fortaleciendo al mismo tiempo el tejido social y promoviendo una cultura de paz en nuestra ciudad. En CANIRAC seguimos impulsando acciones que fomenten el desarrollo integral y el bienestar de nuestra comunidad.



CAPACITACIONES

TALLER “MEDIDAS PREVENTIVAS EN CASOS DE EXTORSIÓN”

10 OCTUBRE 2025



En el marco de la Estrategia Nacional Contra la Extorsión del Gobierno de México, se llevó a cabo el taller “Medidas preventivas en casos de extorsión”, impartido por el Mtro. Alfredo Almora García, director general de Atención a Víctimas de Secuestro y Extorsión de la SSPyPC, reconocido como el negociador policial más experimentado del país.

El evento, convocado por la Mesa Ciudadana de Seguridad y Justicia Región Morelia, contó con la asistencia del nuestro Presidente de CANIRAC Morelia, Gerardo Salvador Bustos Pineda, fortaleciendo el compromiso del sector restauranero con la prevención, seguridad y bienestar empresarial.

TALLER “RESTAURANTES INTELIGENTES: CÓMO LA IA ESTÁ TRANSFORMANDO LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA”

16 OCTUBRE 2025



En el marco del Morelia Lab, organizado por el Colegio de Morelia, se llevó a cabo el taller “Restaurantes inteligentes: cómo la IA está transformando la experiencia gastronómica”, impartido por la Lic. Saraí Villaseñor en el Creativo Lab.

Durante esta actividad, las y los participantes conocieron cómo la inteligencia artificial está revolucionando la manera en que los restaurantes optimizan sus procesos,

mejoran la atención al cliente y crean experiencias gastronómicas únicas. Este taller formó parte del Morelia Lab, un espacio que promueve la creatividad, la innovación y la competitividad a través del uso de herramientas tecnológicas aplicadas a distintos sectores.

Agradecemos al Colegio de Morelia y todas y todos los asistentes por ser parte de esta experiencia enriquecedora.

AFILIADOS DEL MES

Déjate cautivar por el sabor de nuestros afiliados.



Un lugar donde el sabor y el estilo se encuentran.

**Mammut Pizza Altozano – Av. Montaña Monarca Norte
1000, Morelia, Mich.**

Cada platillo, una joya del mar.



SALTAPATRÁS

La frescura del mar con el encanto de la buena mesa.
Barrionuevomlm - Pedro Saenz de Baranda 20 B,
Torre Molinos Poniente, Morelia, Mich..

Jugosas, irresistibles y llenas de sabor.



Hamburguesas que conquistan desde la primera mordida.

hambursas_papanoa - Plaza W Planta alta
Av. Universidad #1968

Un festín del mar con esencia y estilo.



El arte del sabor marino en su versión más elegante.
Feroz.mrl - Venezuela 228. 58270, Morelia Mich.

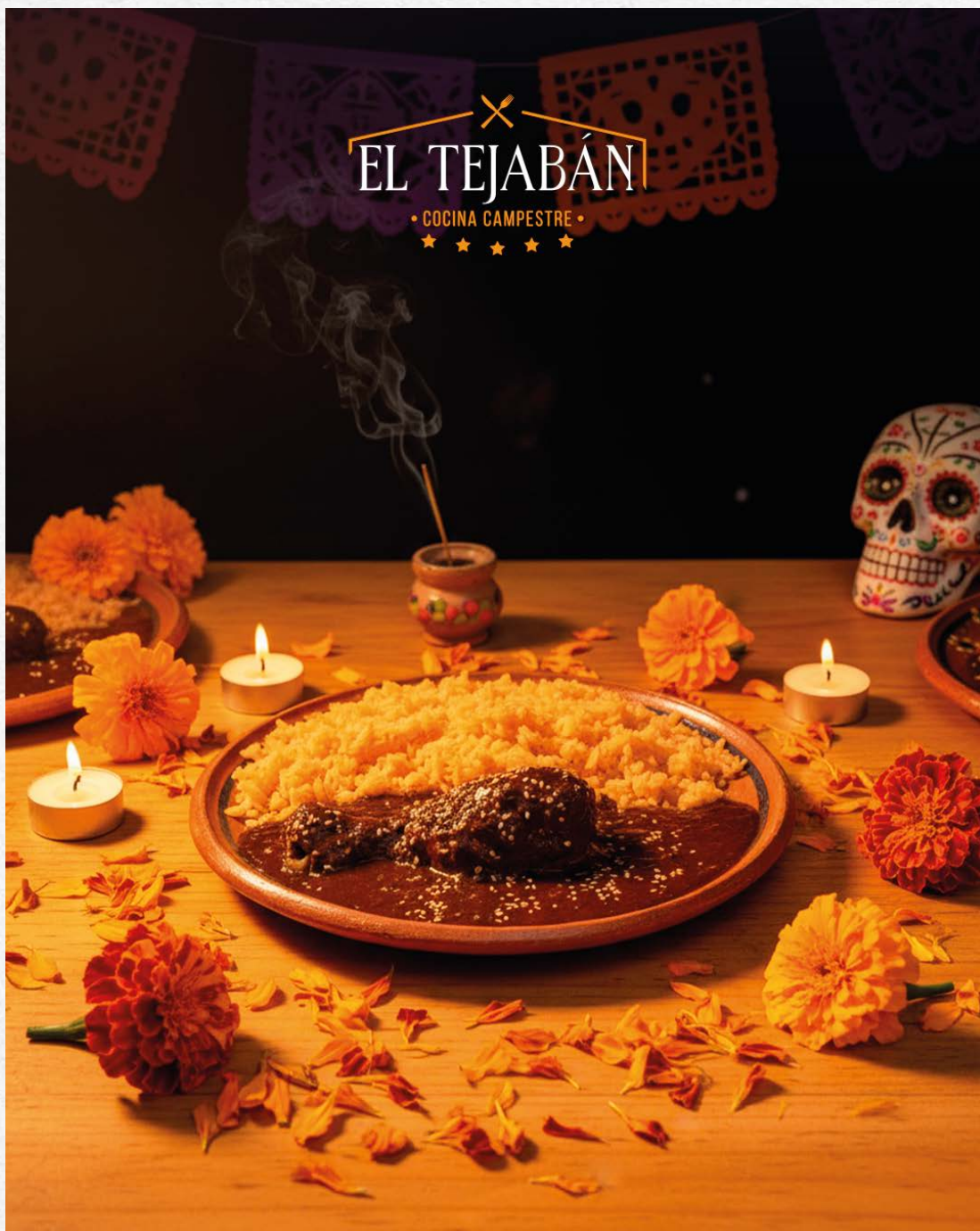
Cada copa cuenta una historia.



Elegancia que se brinda entre risas y buenos momentos.

bardo.winebar - Boulevard García de
Leon 700, Morelia, 58280, Morelia Mich.

Sabores que abrazan el alma.



Un rincón donde la cocina campestre cobra vida.
El Tejabán Cocina Campestre - Tenencia Atecuaro
s/n, Atécuaro, Mich, Atécuaro.

PROVEEDORES

Los beneficios de ser parte de


CANIRAC




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

PROMOCIÓN ESPECIAL

para socios CANIRAC

Obtén un 10% de descuento
y en tus primeros 4 pedidos
de 6 botellas, te regalamos 1.

 52 351 351 9938

AMBÉ
ALMA P'URHÉPECHA

MEZCAL
ARTESANAL
JOVEN

MICH MEX

100% MAGUEY
CUPREATA

Elaborado en
Michoacán
HECHO EN MÉXICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

EVITA EL EXCESO

PROVEEDORES

TR3S PAROTAS
GRANJA PISCÍCOLA

PROMOCION ESPECIAL
para socios de CANIRAC.

OBTEN
10%

DE
DESCUENTO

EN TUS
PRIMEROS 5
PEDIDOS DE
MOJARRA

Contáctanos al: 452-190-5489

CANIRAC
COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR DE PRODUCTOS DE PESCA

La *frescura* del mar al alcance
de tu negocio.

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.



Limpieza profesional que refleja
la *exce*lencia de tu negocio.

PROVEEDORES



CANIRAC
CASA NACIONAL DE ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y ALISTOS COMUNITARIOS
MORELIA

AMBÉ

Al comprar Ambé apoyas
diversos proyectos educativos
para las mujeres michoacanas.

PROMOCIÓN ESPECIAL
para socios CANIRAC

Obtén un 10% de descuento y en tus primeros
4 pedidos de 6 botellas, te regalamos 1.

AMBÉ
ALMA P'URHÉPECHA

EVITA EL EXCESO

52 351 351 9938

El *sabor* ancestral del
alma purépecha.



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN