



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

BOLETÍN

NOVIEMBRE, 2025

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

ACTIVIDADES



LA MESA CANIRAC: INSPIRACIÓN Y SABOR

05 Noviembre 2025

¡El sabor de las buenas historias continúa en “La Mesa CANIRAC: Inspiración y Sabor”!

Grabamos el tercer episodio de nuestro video podcast, un espacio donde las voces que construyen día a día la grandeza gastronómica de Michoacán comparten su pasión, retos y aprendizajes.

Nuestra anfitriona, la Dra. Bárbara Ortega, nos llevó por una charla llena de matices junto a tres invitados excepcionales:

Alejandra Toscano, empresaria de TAQUERIA EL INFIERNO.

Víctor Hugo García Cázares, chef y reconocido Sommelier del Año.



Francisco Villagómez, Director de VISAN Asesores Integrales Agradecemos a la Secretaría De Desarrollo Económico de Michoacán y a su equipo de Vinculación Empresarial y Desarrollo de Productos por su respaldo constante a esta iniciativa que impulsa a nuestro sector restaurantero.

Muy pronto podrás disfrutar de este episodio lleno de inspiración, sabor y la esencia que distingue a la gastronomía michoacana. En La Mesa CANIRAC, cada historia se sirve con pasión.

TOMA DE PROTESTA DE GRACIELA PATIÑO COMO PRESIDENTA DE HOTELES MICHOACÁN

05 Noviembre 2025



Nuestra vicepresidenta de Afiliación, Margarita Arriaga Pedraza, asistió a la toma de protesta de Graciela Patiño como presidenta de hoteles michoacan

Desde CANIRAC Michoacán celebramos este nuevo liderazgo que fortalecerá el desarrollo gastronómico y turístico de nuestro estado.



CONVERSATORIO “Cocina tradicional Mexicana”

19 Noviembre 2025



En el XV aniversario de la inscripción de la cocina tradicional mexicana (paradigma Michoacán) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, se realizó el conversatorio “Cocina Tradicional Mexicana: 15 años de cultura comunitaria, ancestral, popular y viva en la UNESCO”.

Nuestro presidente estatal Fernando Figueroa y el Dr. Genovevo Figueroa, presidente de la Comisión de Gastronomía y Salvaguarda del Nomenclario UNESCO de CANIRAC Nacional, asistieron en representación del sector restaurantero para reforzar el compromiso con la preservación y proyección internacional de nuestra gastronomía.

Seguimos impulsando el valor cultural y turístico de la cocina mexicana.



LA MESA CANIRAC: INSPIRACIÓN Y SABOR

19 Noviembre 2025



¡Continuamos con las grabaciones de nuestro video podcast “La Mesa CANIRAC: Inspiración y Sabor”! Nos emociona producir el tercer episodio de este proyecto que celebra el talento y la visión de quienes impulsan la gastronomía michoacana. Este episodio fue guiado por la Dra. Bárbara Ortega, cuya conducción aporta claridad, ritmo y una visión fresca a cada charla.

En esta ocasión tuvimos el honor de recibir a invitados que forman parte esencial del ecosistema gastronómico y agroalimentario de nuestro estado:

- Aidé Vargas, proveedora afiliada de Axen Agro, quien compartió su visión sobre la importancia de fortalecer las cadenas de valor y el trabajo con productores locales.



Chef Gilberto Muñoz, socio del restaurante La Chapatería, es un chef que está innovando en la escena gastronómica de Morelia, ofreciendo un concepto fresco y creativo que está elevando la experiencia culinaria en la ciudad.

- Chef Natalia Ortega, de Natto Sabor de Origen, es una joven chef que está marcando tendencia con propuestas innovadoras como su mole, salsas y preparaciones empacadas al vacío,

llevando sabores tradicionales a un formato moderno y práctico sin perder su esencia.

Agradecemos profundamente el compromiso de cada invitado y su aportación para seguir construyendo una comunidad gastronómica más unida, innovadora y consciente. Muy pronto podrás disfrutar este tercer capítulo, donde seguimos demostrando que Michoacán sabe, inspira y trasciende en cada historia.



“ESPAZIO LIBRE”

25 Noviembre 2025

Margarita Pedraza Arriaga, Vicepresidenta de Afiliación, participó en el evento “Espazio Libre: No le debo sexo a nadie”, realizado en el marco del 25N, Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres.



Un paso importante para seguir impulsando en la industria restaurantera espacios seguros, libres de acoso, hostigamiento y violencia, reafirmando el compromiso por construir lugares seguros, respetuosos e igualitarios para todas.

GENUINA EXPERIENCIA REALIZADA POR EL DIF MORELIA

26 Noviembre 2025



Rosa Lizbeth Jiménez Aguilar, vicepresidenta de Patrocinios y promotora de la cultura de inclusión, asistió a la Genuina Experiencia realizada por el DIF Morelia, agradeciendo al equipo del DIF y del Centro para la Cultura de la Discapacidad por impulsar actividades que fortalecen la inclusión. Durante la actividad, los asistentes exploraron la discapacidad visual tocando pinturas y objetos, además de aprender Braille a través de una canción, viviendo una experiencia sensorial que impulsa la empatía y la accesibilidad





PRESENTACIÓN DE LA CAMPAÑA “MICHOCANOS POR MICHOCÁN” 27 Noviembre 2025

En la presentación de la campaña “Michoacanos por Michoacán”, nuestro presidente Gerardo Salvador Bustos Pineda estuvo presente acompañando a Roberto Monroy García, secretario de Turismo del Estado, así como a diversas cámaras y organismos empresariales. Esta iniciativa busca fortalecer el turismo interno y destacar la riqueza cultural, natural y gastronómica que hace único a nuestro estado. Sigamos impulsando juntos a Michoacán.



PANEL INAUGURAL “Cumplimiento y Competitividad: Requisitos Ambientales que Transforman el Sector”

28 Noviembre 2025



En el Panel Inaugural “Cumplimiento y Competitividad: Requisitos Ambientales que Transforman el Sector”, realizado en el Colegio de Morelia, asistió nuestro presidente Gerardo Bustos Pineda, junto a presidentes y representantes de diversas cámaras empresariales del estado.

Continuamos trabajando para impulsar buenas prácticas, fortalecer el cumplimiento de requisitos ambientales y avanzar hacia un desarrollo más sustentable para el gremio



CAPACITACIONES

CAPACITACIÓN “CIERRE CON ÉXITO: EVALUACIÓN, MOTIVACIÓN Y PLANEACIÓN PARA UN MEJOR AÑO RESTAURANTERO”

04 NOVIEMBRE 2025



Cerramos con éxito otro año de aprendizaje y crecimiento en el sector restaurantero.

La capacitación “Cierre con Éxito: Evaluación, Motivación y Planeación para un Mejor Año Restaurantero”, impartida por el Lic. Pino Dueñas, fue un espacio de reflexión, estrategias y herramientas para fortalecer equipos y potenciar resultados.

Agradecemos a todas y todos los que participaron y compartieron esta experiencia.



Sigan atentos a nuestras redes para conocer las próximas capacitaciones y seguir impulsando juntos el crecimiento del sector.

AFILIADOS DEL MES

Déjate cautivar por el sabor de nuestros afiliados.



Tradición que se unta, amor que se comparte.
LuluBlue - Manuel Perez Coronado 161B,
Morelia, México 58290

Aquí el taco es arte...



Tu nuevo lugar favorito para comer con el corazón.

luisataqueria - Alvaro Obregon 187 B, Pátzcuaro 61600

PROVEEDORES

Los beneficios de ser parte de


CANIRAC

⊕ Servicios
⊖ Recargas

Con Tork® Jabón
Espuma reduce hasta
50% el consumo*



Genera un ahorro en costos, recursos 
y tiempo invertido en labores de
mantenimiento.

*Comparando Jabón en Espuma Tork® contra Jabón Líquido
Tork® en un dispensador Elevation.

TORK

Think ahead.

HIGIENE ES SALUD



4435781375

www.wipecenter.com.mx

PROVEEDORES

www.axenagro.com

¡PROMO! BERRIES!

Caja de **Frambuesa** + Caja de **Arándanos**

Sabor, estética y nutrición Menos mermas Duración de anaquel amplia

12 Clamshell por caja

Presentación

Clamshell
170 gr
6 oz

AXEN
A G R O

Haz tu pedido al:
+52 (33) 1178 1071

Productos orgánicos
CALIDAD PREMIUM

¡ENTREGA DIRECTA EN TU DIRECCIÓN!

Calidad y frescura en cada caja
justo como tu negocio lo necesita.

PROVEEDORES



PROTECCIÓN
SEGURO DE VIDA



DEDUCCIÓN
AUTORIZADO
POR HACIENDA
100% LEGAL



ESTOY SEGURO DE LO QUE DIGO
PORQUE SOY UNA

AHORRO
LO MEJOR PARA
TU EMPRESA



MUJER CLAVE

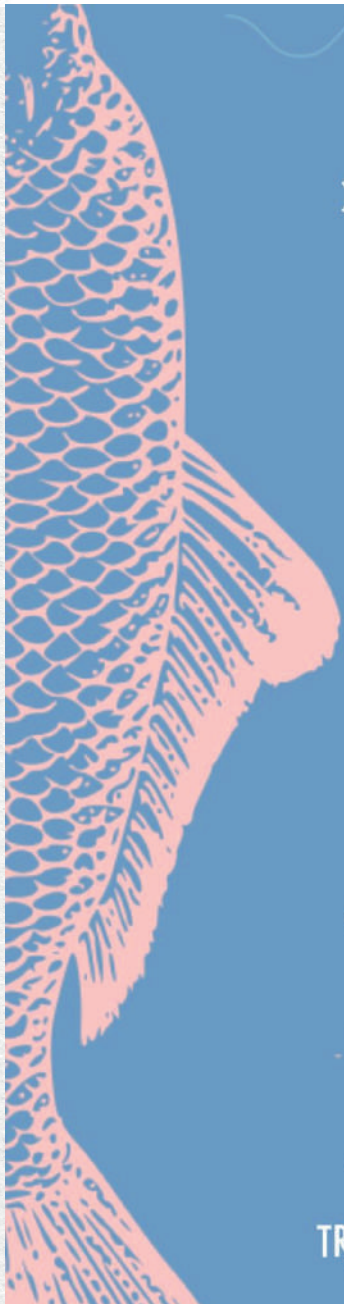
RETIRO
DE DINERO EN
CASO DE
EMERGENCIAS



VISAN
Asesores Integrales

Experiencia y confianza para llevar
tu empresa al siguiente nivel.

PROVEEDORES



**GRANJA PSICOLA
LAS TR3S PAROTAS**

***Promoción mes
noviembre socios
CANIRAC***

5% DE DESCUENTO EN TUS
PRIMEROS 5 PEDIDOS DE
MOJARRA PREMIUM DEL
TAMAÑO QUE USTED NECESITE

CONTÁCTANOS AL 452-190-5489


TR3S PAROTAS
GRANJA PISCICOLA


CANIRAC
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE MOJARRA PREMIUM
MÉXICO

Sabor *auténtico* con mojarra premium
frescas y listas para *conquistar tu mesa.*

PROVEEDORES



CANIRAC
COMITÉ NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS CONSUMIDORES MORELIA

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

Mezcales que honran *nuestras*
raíces y celebran el alma Purhépecha.

PROVEEDORES

**TEMPORADA NAVIDEÑA
2025**



15% DE DTO.
EN TODOS NUESTROS PRODUCTOS
PARA SOCIOS CANIRAC

MAFERRI
PRODUCTORA DE CARNE DE AVICOLA DE CALIDAD

 **¡HAZ TU PEDIDO!**
443-864-37-51

CANIRAC
GRUPO MEXICANO DE LA INDUSTRIA DE CARNE DE AVICOLA Y PRODUCTOS DERIVADOS
MEXICO, S.L.

El pavo *perfecto* para tus
celebraciones más *especiales*.



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN