



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

BOLETÍN

FEBRERO, 2026

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

ACTIVIDADES



Asamblea General Ordinaria de CANIRAC Delegación Morelia

Se llevó a cabo la Asamblea General Ordinaria de CANIRAC Delegación Morelia, un espacio de diálogo y participación donde nuestros afiliados se reunieron para reforzar la unión y el compromiso del sector restaurantero.

Durante la sesión se realizó la elección del Consejo Directivo 2026, el cual será presidido por Luis Miguel Orihuela Estefan para este nuevo periodo.

También contamos con la distinguida presencia de Francisco Aguirre, Consejero Propietario de CANIRAC Nacional, quien tuvo el honor de tomar protesta al nuevo Consejo Directivo.

Continuamos sumando esfuerzos para consolidar una industria más sólida, profesional y con visión de futuro para nuestro sector.



Reunión de trabajo COEPRIS Michoacán

17 Febrero 2026

Nuestro presidente, Luis Miguel Orihuela Estefan, participó en la reunión de trabajo convocada por Coepris Michoacán, en el marco del Protocolo Integral de Acciones para la Protección contra Riesgos Sanitarios con miras a la Copa Mundial de Fútbol 2026.

Este encuentro fortalece el compromiso del sector restauranero con la implementación de buenas prácticas de higiene, la inocuidad alimentaria y la protección al consumidor, contribuyendo a elevar la calidad turística de nuestro estado.

En CANIRAC continuamos colaborando de manera coordinada con las autoridades para impulsar un Michoacán más competitivo, ordenado y seguro tanto para locales como para visitantes.

Evento de presentación de la Secretaría de Igualdad Sustantiva y Desarrollo de las Mujeres 19 Enero 2026



En representación de CANIRAC Michoacán, participamos en el encuentro convocado por la Secretaría de Igualdad Sustantiva y Desarrollo de las Mujeres para impulsar acciones de apoyo a mujeres víctimas de violencia.

Nuestra Secretaria, Margarita Pedraza, reiteró el compromiso del sector restaurantero de sumarse a estos espacios de coordinación para contribuir a una sociedad más justa e incluyente.



Proyecto de expansión de la Universidad Montrer 27 Febrero 2026

El presidente de CANIRAC en Morelia, Luis Miguel Orihuela Estefan, asistió a la presentación del proyecto de expansión de la Universidad Montrer, acompañado por el vicepresidente general, Pablo Ramírez.

Durante el evento se destacó la importancia de fortalecer el sector educativo y su impacto directo en el desarrollo de los servicios y el crecimiento de los negocios

en nuestra ciudad.

Impulsar la educación es apostar por una comunidad más preparada, competitiva y con mayores oportunidades para todos.



CAPACITACIONES

CAPACITACIÓN “HOSPITALIDAD INTELIGENTE”

20 Febrero



Se llevó a cabo la capacitación “Hospitalidad Inteligente”, donde se abordaron temas como la identificación de los errores invisibles que pueden estar alejando a los comensales, ayudando a los restaurantes a detectar áreas de oportunidad y mejorar la experiencia de servicio.

Asimismo, se analizó cómo el nivel de estrés impacta directamente en la atención y el desempeño del equipo, brindando herramientas para fortalecer el liderazgo, el ambiente laboral y la calidad en cada interacción con el cliente.



Agradecemos a nuestros afiliados por su participación y compromiso por seguir elevando la gestión y el servicio en sus establecimientos.

En CANIRAC continuamos impulsando espacios de capacitación que generan valor real y fortalecen el crecimiento profesional de la industria restaurantera



CAPACITACIÓN “PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS”

17 Febrero 2026

Se realizó con éxito la segunda capacitación “Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios NOM-251-SSA1-2009”, reforzando el conocimiento y las buenas prácticas dentro del sector.

Agradecemos especialmente a Coepris Michoacán por la valiosa impartición de esta capacitación, así como a Espacio Emprendedor por facilitar el espacio para llevar a cabo este importante encuentro.

Reconocemos también a nuestros afiliados por su compromiso y participación activa.



Impulsando el perfeccionamiento constante en la higiene dentro del sector gastronómico.

Continuamos sumando esfuerzos por la capacitación, el fortalecimiento de las medidas sanitarias y el desarrollo responsable de nuestra comunidad.

CAPACITACIÓN “Costea para Ganar: Domina tus Costos y Aumenta tu Rentabilidad”

24 Febrero 2026



Se llevó a cabo la primera sesión del curso “Costea para Ganar”, enfocada en la estrategia y los fundamentos del costeo en el sector restaurantero.

Durante esta jornada se abordaron los fundamentos del costeo gastronómico, permitiendo comprender la importancia de conocer a detalle los números detrás de cada platillo. Asimismo, se analizaron los distintos tipos de costos en el giro restaurantero, brindando claridad para una mejor toma de decisiones financieras.



También se exploró la “anatomía del costeo”, entendiendo todo lo que un platillo revela detrás de su precio y cómo esta información ayuda a establecer márgenes saludables y negocios más rentables.

NUEVOS PROVEEDORES

¡Bienvenidos a la familia CAMRAC!



Impulsa negocios a través de contenido audiovisual

Seller Video & Marketing - Perla Azul 43, Morelia, México



**CREA TU PROPIA
MARCA DE MEZCAL**

Y MULTIPLICA TU INVERSIÓN

Informes al:
443 257 1472

Efigenia Sánchez
MEZCALIER

Un proyecto que enaltece la cultura del
mezcal y los destilados

Botica de Mezcal Ojos Verdes - Av. Solidaridad 501, Col. Felicitas del
Río, Morelia, Michoacán



POR 15 AÑOS BRINDANDO JUNTOS, TODO EL MES

HASTA 25%

de descuento

EN VINOS, LICORES Y DESTILADOS



 Promoción válida del 1 al 31 de enero. *Descuento del 15% al 25%, aplicable según producto participante.
Válido únicamente en pagos en efectivo. *No acumulable con otras promociones, descuentos o convenios.
****Consultar productos participantes.

Más de 15 años de experiencia en la comercialización de vinos, licores y destilados

Cava 1911 - Acueducto 3329-C, Col. Lomas de Hidalgo, Morelia

AFILIADOS DEL MES

Déjate cautivar por el sabor de nuestros afiliados.



Una propuesta gastronómica con identidad.

La Jacaranda Cultural - Calle Doctor José María Coss #4, Centro,
Pátzcuaro

Aquí cada plato es tradición...



Experiencia que celebra nuestras raíces, el sabor de la
cocina tradicional

Casa Mezcal - Camino Real 7 Zaragoza, Caratacua, Michoacán

Celebración con el toque más dulce



Mezcla perfecta de sabor, frescura y amor en
cada bocado

La Crema y Naty Repostería Francesa - Av. Paseo del Punhuato 1281 B,
Bosques Tres Marías, Morelia, Mich.

Marisco siempre fresco.



Platillos llenos de frescura y toque casero

La Casita de Paja - Km 7.5 carretera Huandacareo – Chucándiro,
Huandacareo, México

PROVEEDORES

Los beneficios de ser parte de


CANIRAC


CANIRAC
CAMARA 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.



EVITA EL EXCESO

AMBÉ
ALMA P'URHÉPECHA

 52 351 351 9938

PROVEEDORES



Limpieza confiable para negocios que cuidan cada detalle.

PROVEEDORES

LuluBlue®

10% de descuento
en fruta fresca y congelada
para todos los socios CANIRAC
durante el mes de **febrero**.

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



Empieza el año con soluciones que
impulsan tu producción.

PROVEEDORES



Una oportunidad estratégica para fortalecer
tu carta con mezcal

PROVEEDORES

BENEFICIO EXCLUSIVO AFILIADOS CANIRAC

50% OFF
PLAN ANUAL

GRUPO ÉLITE (LIMITADO A PRIMEROS 5 REGISTROS)



**INCLUYE PACK
"ACELERACIÓN
DIGITAL" GRATIS**

(VALOR \$5,999)

35% OFF
A PARTIR DEL 6° REGISTRO



VIVAADCARDS.COM



443 614 4211



Digitaliza tu restaurante hoy.



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN