



# CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

## BOLETÍN

MARZO, 2026

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

# ACTIVIDADES

## Reunión en la Fiscalía General del Estado de Michoacán. 05 Marzo 2026



CANIRAC Michoacán resaltó la importancia de fortalecer la coordinación entre autoridades y el sector turístico para impulsar el desarrollo del estado. Nuestro presidente, Luis Miguel Orihuela, participó en una reunión de trabajo convocada por la Fiscalía General del Estado, con la presencia del Fiscal General y representantes del sector turístico, así como el acompañamiento de la Secretaría de Turismo de Michoacán.



Durante el encuentro se dialogó sobre acciones para reforzar la seguridad y fomentar el crecimiento del turismo en la entidad. CANIRAC reiteró su disposición de colaborar de manera conjunta con las autoridades para fortalecer tanto el sector restauranero como el turístico.

# Primera Sesión del Consejo Consultivo del Consumo en el Estado de Michoacán en PROFECO 25 Marzo 2026



Se realizó la Primera Sesión del Consejo Consultivo del Consumo en Michoacán en PROFECO, con la participación de Luis Miguel Orihuela y autoridades de la Fiscalía General del Estado de Michoacán.

Durante el encuentro se abordaron temas clave como fraudes y extorsiones, compartiendo información y recomendaciones para fortalecer la prevención y la capacidad de respuesta del sector restaurantero.



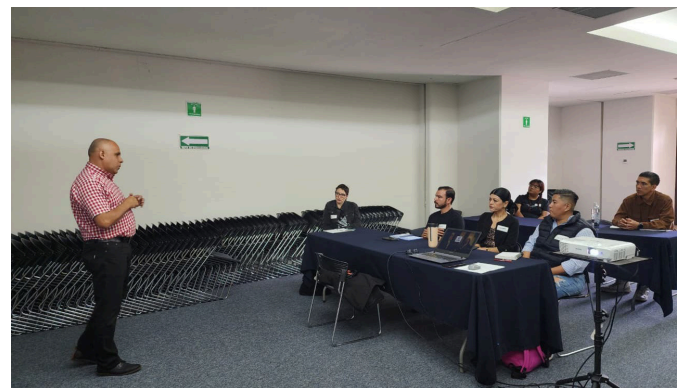
# CAPACITACIONES

## CAPACITACIÓN “HOSPITALIDAD QUE SÍ REGRESA CLIENTES”

12 de Marzo 2026



Se llevó a cabo la primera sesión del programa “Hospitalidad que sí regresa clientes”, impartida por Miguel Rendón, en la que los participantes se enfocaron en identificar y corregir errores que, aunque a menudo pasan desapercibidos, pueden influir significativamente en la experiencia del comensal. A través de ejercicios prácticos y reflexión, se reforzó la importancia de cuidar cada detalle en el servicio.



Agradecemos a todos los asistentes por su entusiasmo, participación activa y compromiso con la mejora continua. Su disposición para aprender y aplicar nuevas herramientas es clave para seguir elevando los estándares de hospitalidad y brindar experiencias que realmente inviten a los clientes a regresar.



## CAPACITACIÓN “FLUJO DE EFECTIVO PARA NEGOCIOS PyME Y FINANZAS PERSONALES”

13 Marzo 2026

Se llevó a cabo la capacitación “Flujo de efectivo para negocios PyME y finanzas personales”, impartida por la Secretaría de Economía en colaboración con Sí Financia, con el objetivo de brindar a los participantes herramientas prácticas para mejorar el control y la planeación de sus recursos. Durante la sesión, se abordaron conceptos clave sobre la administración del flujo de efectivo, la organización de ingresos y gastos, así como estrategias para una mejor toma de decisiones financieras tanto en el ámbito personal como empresarial.



Estas herramientas permiten fortalecer la estabilidad y el crecimiento de los negocios.

En resumen, la capacitación ofreció conocimientos esenciales para optimizar la gestión financiera y apoyar el desarrollo de las PyME.

# CAPACITACIÓN “Meseros capacitados, ventas aseguradas”

18 Marzo 2026

En la capacitación “Meseros capacitados, ventas aseguradas” se abordaron diversas herramientas y estrategias enfocadas en fortalecer las habilidades del personal de servicio y mejorar la experiencia del cliente en cada mesa. Durante la sesión, se vio la importancia de la atención al detalle, la comunicación efectiva con el comensal, el conocimiento del menú y la aplicación de técnicas de venta que contribuyen a incrementar el consumo y la satisfacción.

Asimismo, se reflexionó sobre cómo la actitud, la presentación y la rapidez en el servicio influyen directamente en la percepción del cliente y en su decisión de regresar. A través de ejemplos prácticos, los participantes pudieron identificar áreas de mejora y reforzar buenas prácticas en su desempeño diario.



La capacitación permitió fortalecer competencias clave para mejorar el servicio, generar mejores experiencias y contribuir al aumento de ventas en el sector restaurantero.

# CAPACITACIÓN Segunda sesión del curso “Hospitalidad Inteligente”

25 Marzo 2026

Se desarrolló la segunda sesión del curso “Hospitalidad Inteligente” en el Colegio de Morelia, en la que se abordó el tema “Convertir el servicio en experiencia”, centrado en fortalecer la atención al cliente y en la creación de experiencias memorables que generen un vínculo más sólido con los comensales.

A lo largo de la sesión, se profundizó en la importancia de transformar cada interacción en una oportunidad para diferenciarse, destacando elementos clave como la empatía, la personalización del servicio y la atención a los detalles.

Asimismo, se reflexionó sobre cómo una experiencia positiva no solo influye en la satisfacción del cliente, sino también en su decisión de regresar y recomendar el establecimiento.



Este tipo de capacitaciones permite reforzar habilidades y actualizar estrategias dentro del sector restaurantero, adaptándose a las nuevas exigencias y expectativas de los clientes actuales.

# CAPACITACIÓN “Mercadotecnia para Restaurantes”

31 Marzo 2026

Se llevó a cabo con éxito la capacitación “Mercadotecnia para Restaurantes” en el Colegio de Morelia, donde se compartieron herramientas y estrategias clave para fortalecer y hacer crecer al sector restaurantero. Durante la sesión, los participantes adquirieron conocimientos prácticos para mejorar su promoción, posicionamiento y toma de decisiones.

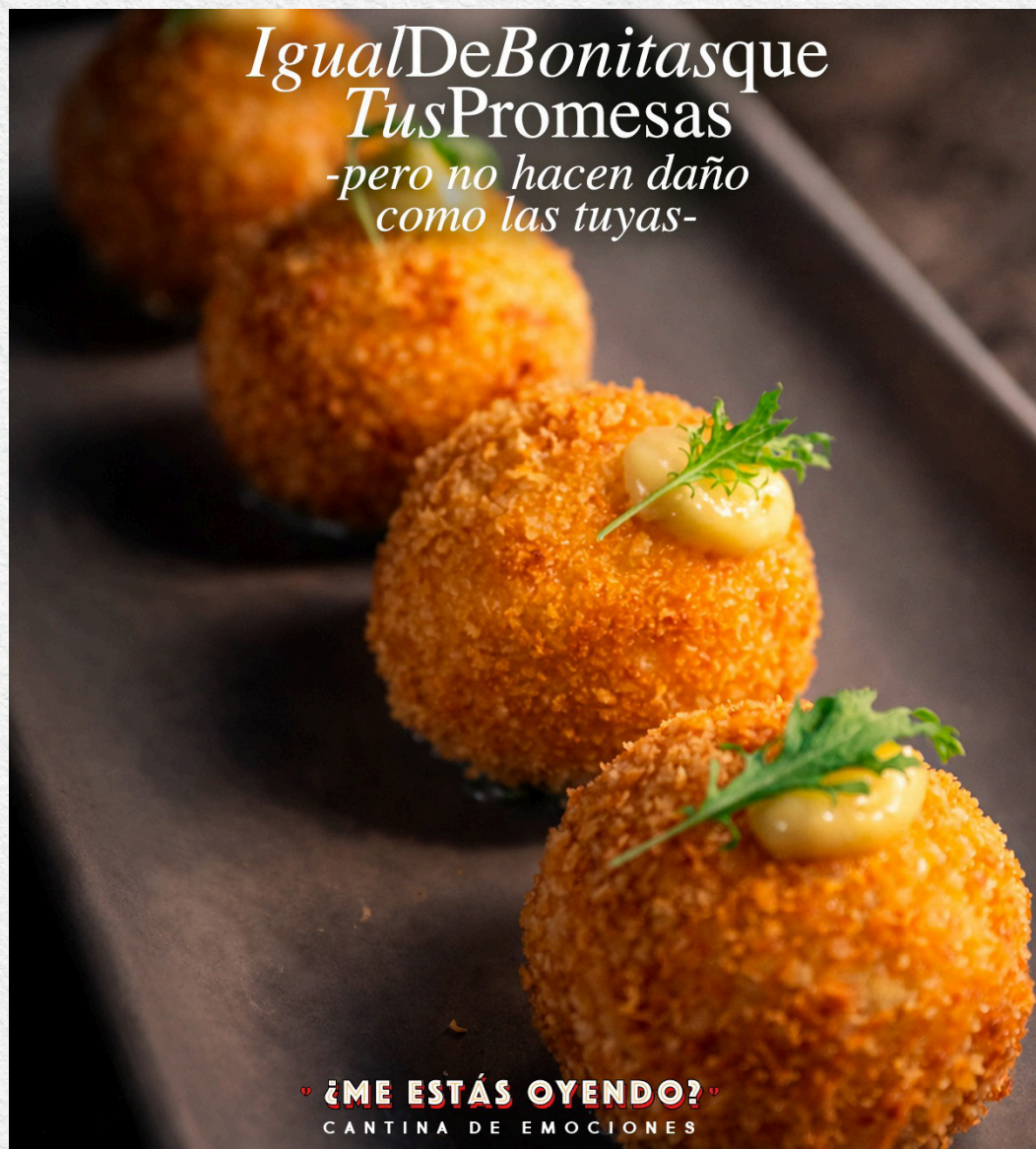
Este tipo de capacitaciones permiten profesionalizar al sector y brindar nuevas oportunidades de desarrollo a los negocios gastronómicos.



La capacitación permitió fortalecer competencias clave para mejorar el servicio, generar mejores experiencias y contribuir al aumento de ventas en el sector restaurantero.

# AFILIADOS DEL MES

*Déjate cautivar por el sabor de nuestros afiliados.*



¡Descubre el nuevo hotspot para curar tu corazón roto!

¿Me estás oyendo? Cantina de emociones - C. Ventura puente. Peri-  
férico Paseo de la República s/n 58070 Morelia, Mexico

Para disfrutar algo delicioso



Baguettes artesanales, hechas a mano y llenas de sabor  
en cada bocado.

Beguis - Río Tepalcatepec 137, Ventura Puente, Morelia

# Un concepto fresco e innovador



Donde el aguacate es el protagonista en cada platillo  
La Avocadería - Av. Solidaridad 532, Morelia, México

Llenos de sabor en cada bocado



Tacos de guisado que saben a hogar  
El Guisad-ito - Real del oro 1 Esq Puerta Blanca

# Donde el café se disfruta



El tiempo se detiene y cada momento sabe  
Etcétera Café - Rey Tariacuri 375-4, Vista Bella, Morelia, Mexico

# PROVEEDORES

*Los beneficios de ser parte de*

  
CANIRAC



  
CANIRAC  
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS COMPLEMENTADOS  
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

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

EVITA EL EXCESO

[www.ambemezcal.com](http://www.ambemezcal.com)  
[info@ambemezcal.com](mailto:info@ambemezcal.com)

 52 351 351 9938

Un buen mezcal no se toma, se disfruta.

# PROVEEDORES



Con **Tork SmartOne®**,



reducimos el consumo de papel higiénico hasta en un **40%** en comparación con sistemas jumbos tradicionales, optimizando el uso y minimizando el desperdicio de papel y material de empaque.



4435781375

[www.wipecenter.com.mx](http://www.wipecenter.com.mx)

Limpieza confiable para negocios que cuidan cada detalle.

# PROVEEDORES

BENEFICIO EXCLUSIVO AFILIADOS CANIRAC

## 50% OFF PLAN ANUAL

GRUPO ÉLITE (LIMITADO A PRIMEROS 5 REGISTROS)

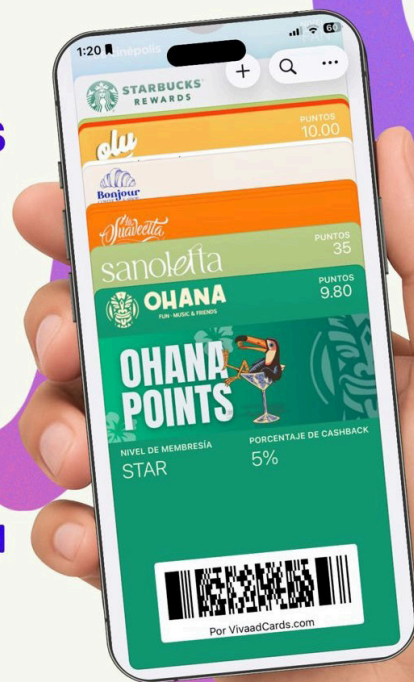


INCLUYE PACK  
"ACELERACIÓN  
DIGITAL" GRATIS

(VALOR \$5,999)

### 35% OFF

A PARTIR DEL 6° REGISTRO



VIVAADCARDS.COM



443 614 4211

## Digitaliza tu restaurante

# PROVEEDORES



## CONOCE LA PROMOS PARA SOCIOS **(ANIRAC)**

**ACUEDUCTO:** AV. ACUEDUCTO 3329-C, COL. LOMAS DE HIDALGO, TEL. 4433146149  
**ALTOZANO:** BLVRD. JUAN PABLO II 1315, INT. 4, COL. SANTA MARÍA DE GUIDO, EN PLAZA TERRAZAS, TEL. 4432984366  
**LA HUERTA:** CALZ. LA HUERTA 2127-A, COL. PINOS DE MICHOACÁN, TEL. 4433046051  
**TORREÓN NUEVO:** AV. TORREÓN NUEVO 236, COL. GERTRUDIS SÁNCHEZ, TEL. 4433597264  
**VILLAS DEL PEDREGAL:** AV VILLAS DEL PEDREGAL 613, COL. VILLAS DEL PEDREGAL, TEL. 4439795114

Eleva la experiencia desde el primer brindis.

# PROVEEDORES



**PEUGEOT EXPERT**

LA VAN PARA LOS QUE TRABAJAN EN SERIO

BONO DE HASTA **\$100,000** + TASA DESDE **11.99%** + SIN COMISIÓN POR APERTURA

CAT Promedio de 20.3% sin IVA. Vigencia del 7 al 31 de marzo de 2026. La imagen y el equipo corresponden a Peugeot Expert Furgon 2026. Consulta peugeot.com.mx.



**PEUGEOT MANAGER**

LA VAN QUE ENTREGA MÁS, PARA QUE TU NEGOCIO CREZCA MÁS

BONO DE HASTA **\$50,000** + TASA DESDE **11.99%** + SIN COMISIÓN POR APERTURA

CAT Promedio de 20.3% sin IVA. Vigencia del 7 al 31 de marzo de 2026. La imagen y el equipo corresponden a Peugeot Manager 2026. Consulta peugeot.com.mx.



**PEUGEOT PARTNER**

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

BONO DE HASTA **\$25,000** + TASA DESDE **11.99%** + 2 MANTENIMIENTOS GRATIS + SIN COMISIÓN POR APERTURA

CAT Promedio de 20.3% sin IVA. Vigencia del 7 al 31 de marzo de 2026. La imagen y el equipo corresponden a Peugeot Partner FL Maxi Pack MT 2026. Consulta peugeot.com.mx.



**PEUGEOT PARTNER RAPID**

LA VAN IDEAL QUE CARGA HASTA **650 KG**

PRECIO DESDE **\$264,900** + TASA DESDE **11.99%**

CAT Promedio de 20.3% sin IVA. Vigencia del 7 al 31 de marzo de 2026. La imagen y el equipo corresponden a Peugeot Partner Rapid 2026. Consulta peugeot.com.mx.



**PEUGEOT RIFTER**

LA MINIVAN DONDE CABEN **7 PASAJEROS Y TODOS TUS PLANES**

PRECIO DESDE **\$469,900**

CAT Promedio de 20.3% sin IVA. Vigencia del 7 al 31 de marzo de 2026. La imagen y el equipo corresponden a Peugeot Rifter Allure Pack HDI 2026. Consulta peugeot.com.mx.

Camionetas que te llevan más lejos, con comodidad y confianza.



# CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN