



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS
MORELIA

BOLETÍN

JULIO 2024

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

Actividades

12 Julio 2024

Cena de socios CANIRAC



El día de ayer llevamos a cabo nuestra cena de socios CANIRAC, donde tuvimos el honor de contar con la presencia de la titular de la Secretaría de Fomento Económico de Morelia, Lupita Herrera, quien junto con su equipo expusieron los beneficios y programas actuales de la Secretaría para ayudar a impulsar los establecimientos afiliados a la CANIRAC.

18 Julio 2024

Convocatoria para abordar estrategias en materia de seguridad.



Atendimos la convocatoria del Secretario del Consejo Ciudadano de Morelia, Lic. Gerónimo Color Gasca, en conjunto con la Policía de Morelia, para abordar estrategias en materia de seguridad para los establecimientos afiliados a CANIRAC y el bienestar de sus comensales y colaboradores.

En representación de nuestro presidente, asistieron el Secretario de la Cámara, Lic. Luis Miguel Orihuela, y nuestra Vicepresidenta de Afiliación, Lic. Margarita Pedraza. Agradecemos la asistencia y participación de nuestros socios CANIRAC que nos acompañaron.

19 julio 2024

Pablo Sergio Sánchez Fernández, es finalista en la categoría a la o el Mixólogo del Año.



Con una trayectoria de 30 años en el mundo de la hospitalidad, Sergio Sánchez ha dejado su huella en ciudades como Puerto Vallarta y Cabo San Lucas, además de haber sido invitado a varias ciudades de la República para mostrar su coctelería en bares y restaurantes. Realizó el diplomado de beersomelier y tiene una fascinación por el mundo de los puros y el café.

Catalina García Vargas, es finalista en la categoría Cocinera Tradicional del Año 2024

Originaria de Zirahuén, Michoacán, Catalina comenzó a trabajar a los 8 años para ayudar a su mamá, vendiendo enchiladas afuera de su casa y productos por catálogo. Con el deseo de superarse, compró un pequeño terreno y comenzó su restaurante en una pequeña enramada con un bracero y una cacerola. Posteriormente, consiguió un modesto local en la plaza del pueblo. Para mejorar el entorno, que era de terracería, se organizó con otras cocineras y arreglaron la explanada. Catalina las organizó y buscaron mejores condiciones para todos.



19 Julio 2024

Rosalba Morales Bartolo es finalista en la categoría Cocinera Tradicional del Año

Originaria de la comunidad indígena de San Jerónimo Purenchecuario, Rosalba acompañaba desde muy pequeña a su madre en la elaboración de las mejores tortillas de maíz y de trigo, acompañadas de salsa molcajetada, charales asados, pescado asado, caldo de trucha o charales, atapakua de quelites y otras delicias según la temporada.



Cnidia Yunuen Velázquez González es finalista en la categoría Cocinera Tradicional del Año

El amor por la cocina tradicional viene de raíz, heredado de su madre, la Maestra Cocinera Victoria González, y de su hermana mayor.

Su trayectoria va más allá de los más de 15 años de experiencia en la cocina de humo, siendo colaboradora en producciones televisivas, documentales y una lista interminable de festivales y eventos de carácter cultural, turístico y gastronómico.



19 Julio 2024

Luis Fermín Ambás Lastra es #finalista en la categoría “Nemesio Diez Riega” A la persona joven emprendedora del año

Después de ser un viajero por años y aprender las técnicas de la cocina en cada parte del mundo que visitó, Fermín decidió volver a su país y regresarle lo mejor de él: su comida.

Con estudios y trabajo en México, España, Argentina, Francia, Inglaterra, Australia e Italia, Fermín Ambás, además de cocinero, es pastelero profesional y un gran entusiasta promotor de la cocina Michoacana. Más allá de conocer la comida de cada continente, conoce las costumbres humanas y el trato a la gente.



Pablo Ramírez Paredes es #finalista en la categoría “Nemesio Diez Riega” A la persona joven emprendedora del año 2024

Después de ser un viajero por años y aprender las técnicas de la cocina en cada parte del mundo que visitó, Fermín decidió volver a su país y regresarle lo mejor de él: su comida.

Con estudios y trabajo en México, España, Argentina, Francia, Inglaterra, Australia e Italia, Fermín Ambás, además de cocinero, es pastelero profesional y un gran entusiasta promotor de la cocina Michoacana. Más allá de conocer la comida de cada continente, conoce las costumbres humanas y el trato a la gente.



19 Julio 2024

Mula Tacos Necios es finalista en la categoría "Carlos Anderson" A la Innovación Restaurantera del año 2024

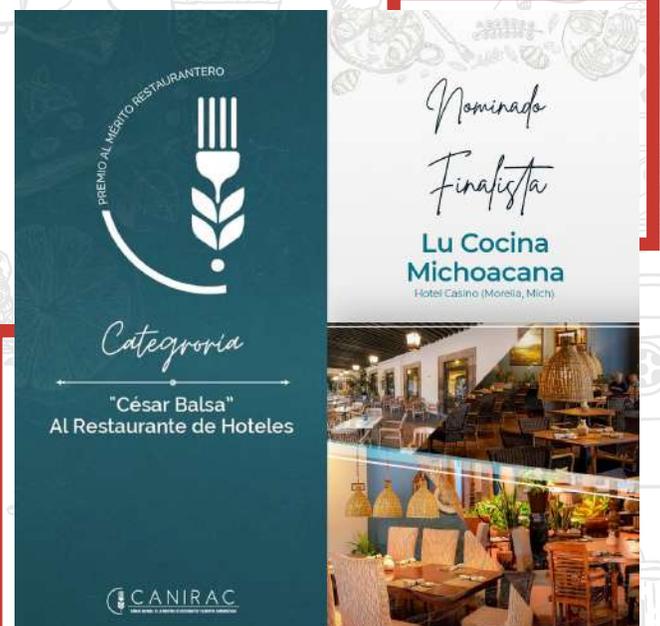


Su menú se basa en una variedad de tacos con nuevas combinaciones de ingredientes que harán feliz a tu paladar, además de contar con los clásicos tacos callejeros que todos aman. Pero eso no es todo, Mula se destaca por su enfoque en la experiencia completa del cliente. Su ambiente acogedor y su terraza pet-friendly permiten disfrutar de una comida deliciosa en compañía de tus seres queridos, incluyendo tus mascotas.

Restaurante LU Cocina Michoacana es finalista en la categoría "César Balsa" Al Restaurante de Hoteles del año 2024

LU Cocina Michoacana ofrece una guía turística comestible por Michoacán con un menú que evoluciona cada 6 meses, asegurando una experiencia siempre fresca y emocionante para los sentidos.

Desde el pan horneado en casa, que rinde homenaje a los pueblos cercanos con puerquitos de piloncillo, tamal canario, o mantecadas de limón con chía, hasta las frutas de la estación que reflejan lo mejor de los mercados locales, cada elemento del menú está cuidadosamente seleccionado y preparado.



20 Julio 2024

TEDx Morelia 2024: "Florecer" impartido por Rosalba Morales Bartolo

El pasado 20 de julio, en el majestuoso Teatro Mariano Matamoros, se celebró TEDx Morelia 2024 bajo el tema "Florecer", un evento que simbolizó la magia de la evolución personal y colectiva.

Entre los destacados oradores, contamos con la participación especial de nuestra afiliada, la Maestra Cocinera Tradicional de Michoacán, Rosalba Morales Bartolo originaria de San Jerónimo Purenchecuario.

Rosalba compartió una conferencia inspiradora sobre el valor de preservar y celebrar la cocina tradicional como un legado cultural, y cómo esta tradición puede ser un medio para fortalecer la identidad y comunidad local.



25 Julio 2024

Mesa Ciudadana de Seguridad y Justicia de la región Morelia

Estuvimos presentes en la Mesa Ciudadana de Seguridad y Justicia de la región Morelia, donde se reconoció a policías destacados de Morelia, Charo, Indaparapeo, y Tarímbaro.



A estos valiosos agentes, se les otorgaron desayunos y comidas por parte de nuestros afiliados, como muestra de agradecimiento por su dedicación y compromiso.



2ª Sesión Ordinaria del Consejo Consultivo

El día de hoy nuestra vicepresidenta de patrocinios, Lic. Lizbeth Jiménez, asistió a la 2ª Sesión Ordinaria del Consejo Consultivo, donde se presentó un informe detallado de las actividades realizadas y se destacó una valiosa exposición de la C.F.E. sobre la concientización del uso de energía, tipos de contratos y equipos recomendados para la protección del consumidor.



25 Julio 2024

70 Aniversario de Cenaduría Lupita

En representación de la #CANIRAC, nuestra vicepresidenta de afiliación, Lic. Margarita Pedraza, tuvo el honor de asistir a esta significativa celebración. Felicitamos a Cenaduría Lupita y a todo su equipo por sus siete décadas de excelencia y compromiso con la gastronomía.

Su trayectoria es un ejemplo brillante de cómo preservar las tradiciones y elevar la gastronomía mexicana.



Capacitaciones

02 Julio 2024

Seminario Multidisciplinario de Habilidades Gerenciales



Iniciamos el Seminario Multidisciplinario de Habilidades Gerenciales Durante este evento, los participantes aprenderán a desarrollar estrategias de liderazgo para dirigir un negocio y mejorar el control y manejo de sus equipos de trabajo. Agradecemos profundamente la participación de todos los asistentes y al Consejo Ciudadano De Morelia por brindarnos el espacio en sus instalaciones.

10 Julio 2024

Prevención de Extorsiones en Restaurantes y Bares



Se asistió junto con los Restauranteros a la Fiscalía General del Estado de Michoacán quienes impartieron esta valiosa capacitación, que brinda a los asistentes las herramientas necesarias para identificar y manejar situaciones de extorsión.

16 Julio 2024

Tercera Sesión del Seminario Multidisciplinario de Habilidades Gerenciales



En este encuentro, los participantes están adquiriendo herramientas clave para desarrollar estrategias de liderazgo, dirigir sus negocios con eficacia y optimizar el control y manejo de sus equipos.

20 Julio 2024

Curso de Primeros Auxilios para los Afiliados CANIRAC impartido por la Cruz Roja



En colaboración con Cruz Roja Delegación Morelia, impartimos una valiosa capacitación de primeros auxilios para nuestros Socios CANIRAC! Los asistentes aprendieron técnicas esenciales para actuar en situaciones de emergencia.

22 Julio 2024

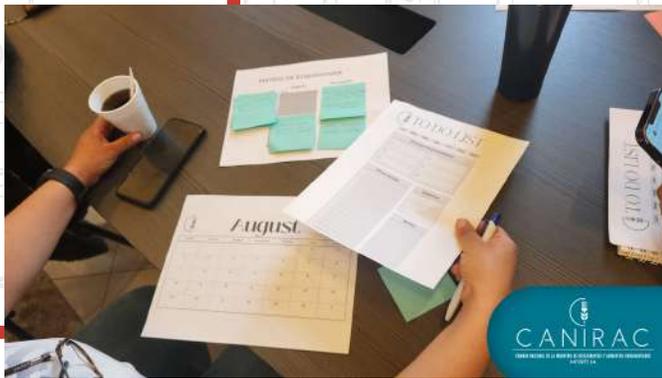
Cuarta sesión del seminario con el “taller para desarrollar técnicas de delegación y supervisión”



Se llevó a cabo con éxito la cuarta sesión del seminario con el “taller para desarrollar técnicas de delegación y supervisión”, impartido por el MAE. Rodrigo Serrano. Agradecemos al Consejo Ciudadano de Morelia por facilitarnos el uso de sus instalaciones y a todos los participantes que estuvieron presentes en esta valiosa capacitación. ¡Gracias por su compromiso y dedicación!

29 Julio 2024

Sesión del seminario con el tema de "Administración del Tiempo"



Durante esta sesión, se abordaron temas fundamentales como:

Conceptos y características del tiempo

Cronofobia y cromófobos:

-¿Cómo entender y controlar las interrupciones?

-Matriz de la Administración del Tiempo

-Técnicas de la Administración del Tiempo

-Planeación y prioridades

Afilindos del Mes

Déjate capturar por el sabor de nuestros afiliados.

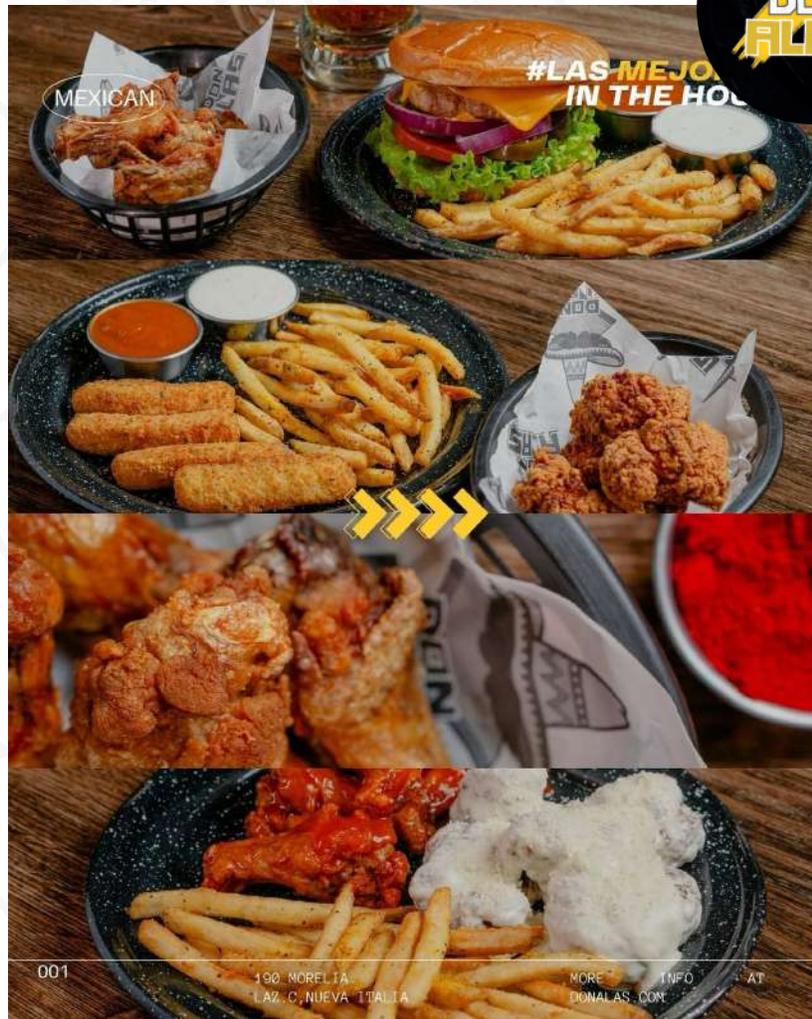
FORTE
力
SUSHI - BARRA



¡Ve en familia por unos ricos antojitos!

Lonchería Ceci

Manuel Perez Coronado 58290 Morelia, México



¡Ve en familia por unos ricos antojitos!

Lonchería Ceci

Manuel Perez Coronado 58290 Morelia, México



SAK

Av. Morelos Nte. No. 128. Centro Histórico

¡Ve en familia por unos ricos antojitos!

Lonchería Ceci

Manuel Perez Coronado 58290 Morelia, México



¡Ve en familia por unos ricos antojitos!

Lonchería Ceci

Manuel Perez Coronado 58290 Morelia, México

Proveedores

Los beneficios de ser parte de



CANIRAC

CAVA DE VALLE
Vinos y Licorera

CANIRAC
COMUNIDAD NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y HOTELES CONSUMIDORES MEXICANA

F. CHAUVENET DE 5L
VINO BLANCO CHENIN Y VINO TINTO MALBEC

F. CHAUVENET
VINO TINTO

F. CHAUVENET
VINO BLANCO

POR SOLO \$415 c/u

¡HAZ TU PEDIDO!
443 186 2650

UBICACIÓN

UBICADOS EN PLAZA CIMA ALTOZANO

EVITA EL EXCESO

f @CAVA DE VALLE i @CAVADEVALLE d @CAVADEVALLEMEX

Proveedores

CANIRAC
CANARIA NATURAL DE LA UNIÓN DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CANARIENSES
MORÉLIA

PRECIO ESPECIAL
Socios
CANIRAC

más
SABOR

DESCUBRE

LAS NUEVAS

tisanas

La Huerta
ERBAS Y FRUTOS
Soy Té

Irimbo
Soy Té

Guadalupe
ERBAS Y FRUTOS
Soy Té

Guasave
Soy Té

Morelia: 443 256 2276

Quieres que tu restaurante tenga lo mejor en la cocina, ve a Más Sabor y surte tu refrigerador.

Proveedores

**10% de descuento
en TODA la tienda**

Exclusiva socios CANIRAC



www.cristalerialscorona.com



**Necesitas celebrar en tu restaurante,
necesitas nueva cristaleria.**

Proveedores

Declaración Nutricional

Contenido energético por envase	235 kcal (980 kJ)
	Por 100 g
Contenido energético	470 kcal (1 960 kJ)
Proteínas	6 g
Grasas totales	30 g
Grasas saturadas	4,5 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	44 g
Azúcares	13g
Azúcares añadidos	13 g

CEDIMI
LABORATORIOS
DE AGUA Y ALIMENTOS



PROMOCIÓN

TABLA NUTRIMENTAL ANALÍTICA

Determine el contenido nutricional para comercializar cualquier producto. (Incluye hexágonos frontales)

PRECIO ESPECIAL 2024

\$1,850.00

Tel. 4431284955 cotizaciones@cedimi.com

**Buscas que tu comida sea saludable,
verifica su tabla nutrimental
en CEDIMI.**

Proveedores



www.wipecenter.com.mx Tel: 4435781375

TORK
Think ahead.

WIPE CENTER
Tu socio de limpieza

Tork Xpressnap®
Una a la vez™
Mejor para el medio ambiente.

TORK XPRESSNAP® CAFÉ
Controla el desperdicio hasta en
un 25% por su sistema 1 a la vez

**La limpieza es lo mas importante
en un restaurante para ti
y tus clientes.**

Proveedores



AMUEBAR
bares • restaurantes • hoteles

JUEGO METALIC PERIQUERO

4 BANCOS METALIC + 1 PEDESTAL CLASSIC + 1 CUBIERTA DE MELAMINA

DE
~~\$7,113.00~~ IVA

A SÓLO
\$5,990.00 +IVA

Por tiempo limitado o hasta agotar existencias.
Aplican Restricciones.

www.amuebar.com

**!Tus comensales buscan comodidad,
dales lo que merecen!**

Proveedores



CANIRAC
COMUNIDAD NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LIBREROS Y ALIMENTOS GOBIERNO ESTADUAL
MORELIA

ESTABLECIMIENTO
NONNA 1932
GELATO

**LIMONCELLO Y
GELATO
ARTESANAL**

RECETA DE LA NONNA

GELATO
GELATO

**NONNA 1932
LIMONCELLO**

**10%
SOCIOS
CANIRAC**

FATTO CON AMORE

WhatsApp: 4434709234 Instagram: @nonna1932_
Facebook: Nonna 1932 TikTok: nonna.1932

**!Dale a tus bebidas un grandioso
sabor citrico con Nonna 1932!**

Proveedores



**Aumenta las
ventas en tu
restaurante con
un programa de
lealtad**



Servicios

- Registra visitas
- Otorga puntos
- Envía notificaciones
- Conoce mejor a tus clientes



50% descuento en membresía de Loty.
Precio final mensual: \$400



www.loty.io
+52 5650747592

**Unete a Loty para darte a conocer
en varios medios y tener mas
clientes**



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN