

BOLETÍN

OCTUBRE 2024

CONVENIOS

ACTIVIDADES

REUNIONES

Actividades

02 Octubre 2024

Reunión con el Comisionado de Seguridad Ciudadana de la Policía de Morelia.



Realizamos una mesa de trabajo con el Comisionado de Seguridad Ciudadana de la Policía de Morelia, Lic. Alejandro González Cussi. Durante este encuentro, discutimos estrategias en colaboración con las autoridades municipales para garantizar el buen funcionamiento y la seguridad de los negocios en la ciudad.

También se plantearon acciones para promover un mayor orden y bienestar en nuestra ciudad.

08 Octubre 2024

Sesión plenaria de la CCEEM con Antonio Casanueva, Director de IPADE Guadalajara.



En sesión plenaria, recibimos a Antonio Casanueva, Director de IPADE Guadalajara, quien nos impartió una charla motivacional que nos permitirá seguir creciendo en cada una de nuestras empresas. Además, como cada mes, escuchamos el informe de actividades de voz de nuestro Presidente Roberto Santillán Ferreyra, en donde se destacaron los trabajos realizados Misión Comercial en Nanning, China. También pudimos conocer los eventos que los organismos afiliados a esta Consejo tienen en puerta como es la Segunda Edición de la Expo Agroindustrial, Tecnológica y Ganadera que se realizará del 5 al 7 de marzo de 2025.

12 Octubre 2024

Morelia en Boca edición 2024



¡La edición 2024 de "Morelia en Boca" Festival Internacional de Gastronomía y Vino ha comenzado!
Del 11 al 13 de octubre, la capital michoacana se convierte en el epicentro gastronómico en el icónico Centro Cultural Clavijero.

11 Octubre 2024

Morelia en Boca edición 2024



Compartimos algunos momentos de la inauguración, donde celebramos recetas familiares, homenajes a figuras clave de la gastronomía e innovaciones culinarias que nos conectan con nuestras raíces.

11 Octubre 2024

Cenas con los Chefs de BAJAMICH



El 11 de octubre, BajaMich fue una experiencia única donde los talentosos chefs y cocineras tradicionales nos deleitaron con platillos que fueron un verdadero festín para los sentidos. Cada bocado fusionó los sabores emblemáticos de Michoacán con la distinción de Baja California.

12 Octubre 2024

Cenas con los Chefs de BAJAMICH

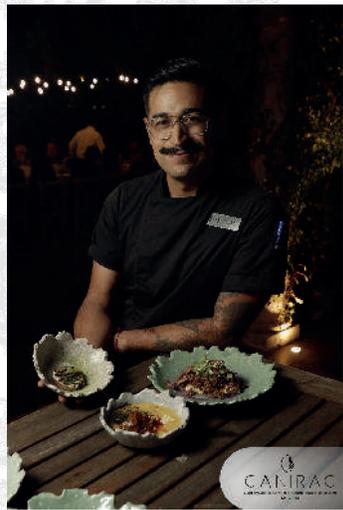


El 12 de octubre, BajaMich fue una experiencia única donde los talentosos chefs y cocineras tradicionales nos deleitaron con platillos que fueron un verdadero festín para los sentidos.

Cada bocado fusionó los sabores emblemáticos de Michoacán con la distinción de Baja California.

12 Octubre 2024

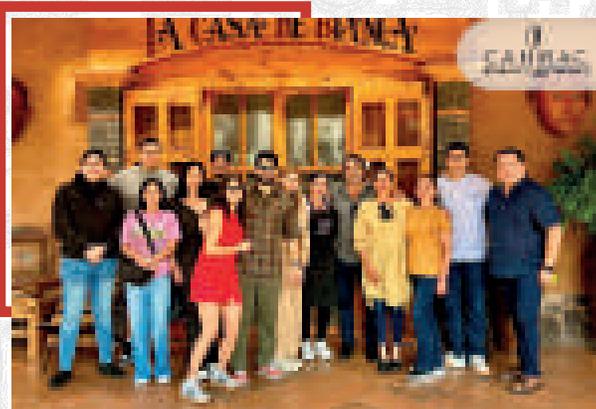
Cenas con los Chefs de BAJAMICH



Los chefs nos presentaron sus platillos para las cenas de BAJAMICH el 11 y 12 de octubre.

13 Octubre 2024

Visita de los Chef de BAJAMICH con la cocinera Tradicional Blanca Villagómez.



Hoy, los chefs de #BajaMich visitaron a Blanca Delia Villagómez, nuestra talentosa cocinera tradicional. En este encuentro gastronómico, celebramos la riqueza culinaria de Michoacán, donde Blanca les mostró su maestría y pasión por la cocina.

Este intercambio de sabores y saberes reafirma la unión entre nuestras regiones. ¡Siempre serán bienvenidos en Michoacán, donde la tradición y la hospitalidad están en el corazón de nuestra gastronomía!

16 Octubre 2024

Rueda de prensa sobre el Festival del Asado 2024



Anunciamos El 7° Festival del Asado Morelia 2024 que se llevará a cabo los días 26 y 27 de octubre en el Jardín Orquidario del CECONEXPO.

Más de 60 empresas participarán, ofreciendo una amplia variedad de platillos a la parrilla, desde cortes de res y cerdo hasta mariscos, hamburguesas y ahumados. También se contará con 20 de las mejores parrillas de la región y una selección de bebidas, incluyendo cervezas artesanales y mezcales.

La diversión familiar está asegurada con un programa artístico de 18 horas de música en vivo, que incluye bandas como JAM, Moby Dick y Santo Mitote, así como una ZonaKids renovada con inflables y talleres para los más pequeños.

Capacitaciones

9 Octubre 2024

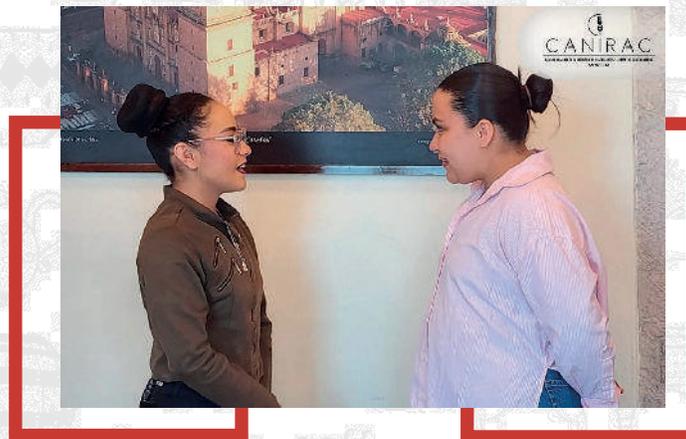
Capacitación sobre "Formalización laboral y normatividad vigente"



Participamos en la capacitación sobre "Formalización laboral y normatividad vigente", en la que contamos con la presencia de nuestra Vicepresidenta de afiliación, la Lic. Margarita Pedraza. La sesión fue impartida por la Subsecretaría de Trabajo y Previsión social, donde se discutieron temas clave relacionados con la Ley Federal del Trabajo, la documentación obligatoria y la normativa vigente. Este valioso encuentro nos permitió aclarar dudas y profundizar en los procesos esenciales, fortaleciendo así las prácticas laborales de los establecimientos afiliados a la CANIRAC.

14 Octubre 2024

Capacitación "Magia en la atención: Cómo sorprender a tus comensales"



Hoy se llevó a cabo la primera sesión de la capacitación "Magia en la atención: Cómo sorprender a tus comensales", impartida por la Mtra. Moira Oseguera y el Ing. Mario Valencia.

Agradecemos al Consejo Ciudadano de Morelia por brindarnos el espacio para realizar este taller, ya todos los participantes por su entusiasmo y compromiso en seguir creciendo.

¡Sigamos trabajando juntos para brindar una experiencia inolvidable!

21 Octubre 2024

Capacitación "Magia en la atención: Cómo sorprender a tus comensales"



Hoy hemos concluido con éxito la capacitación "Magia en la atención: Cómo sorprender a tus comensales", impartida por la Mtra. Moira Oseguera y el Ing. Mario César Valencia Oseguera.

Agradecemos al Consejo Ciudadano de Morelia por facilitarnos el espacio para llevar a cabo este taller, así como a todos los participantes por su entusiasmo y compromiso para seguir creciendo.

29 Octubre 2024

Capacitación "Defensa Patronal desde la empresa: Aprende a Defender Laboralmente tu Negocio"



Hoy se concluyó exitosamente la capacitación "Defensa Patronal desde la Empresa: Aprende a Defender Laboralmente tu Negocio", impartida por el Mtro. Luis Fernando Rodríguez Vera, abogado laborista y Director de Blindaje Empresarial Mergem, Soluciones Jurídicas.

Contamos con la participación de nuestros afiliados, quienes continúan demostrando su compromiso con la defensa y el fortalecimiento de sus negocios.

29 Octubre 2024

Capacitación "Restaurantes que dominarán en el 2030: Estrategias innovadoras para Crecer y Destacar"



Así se llevó a cabo la capacitación de "Restaurantes que dominarán en el 2030: Estrategias innovadoras para Crecer y Destacar", impartida por la Dra. Giovanna Tapia.

Agradecemos al Consejo Ciudadano de Morelia por brindarnos el espacio para esta jornada de aprendizaje, y a todos los participantes que asistieron con el objetivo de innovar e impulsar sus negocios.

Afilindos del Mes

Déjate captivar por el sabor de nuestros afiliados.



¡Disfruta del mejor sabor!

EUREKA!

Av. Periodismo José Tocaven Lavín 745,
58190 Morelia, Mich.

Proveedores

Los beneficios de ser parte de



CANIRAC

EST. 2022

CONTI BREWING CO

CERVEZA ARTESANAL

Promoción del mes

10% de descuento
al comprar un cartón

EST. 2022
CONTI BREWING CO
CERVEZA ARTESANAL

EST. 2022
CONTI BREWING CO
CERVEZA ARTESANAL

443 157 8861 contibrewingcompany

Proveedores

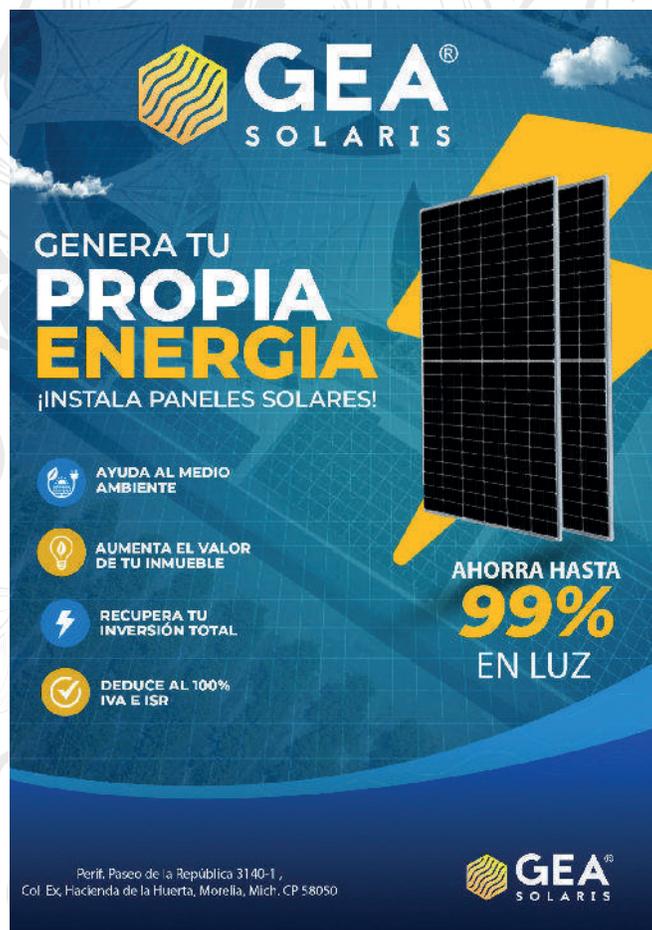
**10% de descuento
en TODA la tienda**
Exclusiva socias CANIRAC

www.cristaleriascorona.com

 **CRISTALERIAS CORONA**

**Ven por todo lo que necesitas en
Cristalerías Corona.**

Proveedores



GEA[®]
SOLARIS

GENERA TU
**PROPIA
ENERGIA**
¡INSTALA PANELES SOLARES!

-  AYUDA AL MEDIO AMBIENTE
-  AUMENTA EL VALOR DE TU INMUEBLE
-  RECUPERA TU INVERSIÓN TOTAL
-  DEDUCE AL 100% IVA E ISR

AHORRA HASTA
99%
EN LUZ

Perif. Paseo de la República 3140-1,
Col. Ex. Hacienda de la Huerta, Morelia, Mich. CP 58050

GEA[®]
SOLARIS

¿Buscas mejor calidad energética y ahorro de energía?

Proveedores



Este Día de Muertos, agrega un toque único a tu restaurante con el auténtico limoncello artesanal de Nonna 1932.

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
EMERCIAS



VISAN
Asesores Integrales

Tu seguridad y la de tus seres queridos siempre es primero.



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MICHOACÁN