



CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS DELEGACIÓN MICHOACÁN

CONVOCATORIA

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, Delegación Michoacán, por conducto de su Consejo Directivo:

CONVOCA

A empresarios del sector restaurantero, profesionales de la gastronomía, trabajadores del gremio, instituciones académicas, organizaciones de la sociedad civil, dependencias públicas y a la sociedad michoacana en general, a postular a quienes consideren con los méritos suficientes para ser reconocidos con el:

PREMIO AL MÉRITO RESTAURANTERO DE MICHOACÁN 2025

"De Michoacán para México"

Este galardón busca reconocer públicamente a las personas, proyectos y empresas que impulsan la gastronomía michoacana con excelencia, innovación, compromiso y pasión.

BASES

PRIMERA. Objetivo Constituir un jurado de expertos con amplio conocimiento y experiencia en la industria gastronómica, que evalúe con transparencia y objetividad a las personas físicas o morales que, mediante su trayectoria y aportaciones, enaltezcan y fortalezcan el sector restaurantero del estado.

SEGUNDA. Participantes Podrán postularse personas físicas o jurídicas cuya actividad se desarrolle mayoritariamente en el estado de Michoacán. Las y los candidatos podrán ser postulados por terceros o autopostularse, siempre y cuando no hayan recibido el mismo reconocimiento en los últimos 5 años y cumplan con los requisitos establecidos.



TERCERA. Categorías

- 1. Restaurante con Trayectoria (+30 años)**
- 2. Cocina con Historia Cocinero(a) Emblemático(a)**
- 3. Cocina Michoacana del Año**
- 4. Vanguardia Gastronómica Cocina y Experiencia**
- 5. Maestro(a) Mezcalero(a) del Año**
- 6. Sommelier del Año**
- 7. Mixólogo del Año**
- 8. Mérito Empresarial Restaurantero Michoacano del Año**

Consulta los criterios específicos por categoría en el anexo disponible en nuestras redes oficiales.

CUARTA. Requisitos para postulación La postulación deberá incluir:

- Postulación con categoría específica.
- Descripción y logros del negocio o persona postulada (máximo dos cuartillas) que explique los méritos del candidato.

QUINTA. Recepción de propuestas y calendarización.

Inicio de convocatoria: 01 de julio del 2025

Cierre de convocatoria: 15 de agosto del 2025

Fecha de deliberación de jurado 19 de septiembre

Fecha del anuncio de finalistas 20 de agosto

Fecha del evento de premiación: 02 de octubre



Formulario de postulación: <https://caniracmichoacan.org.mx/>

Instagram: @caniracmichoacan

Facebook: @CaniracMichoacán

TikTok: @Canirac Michoacan

SEXTA. Evaluación Un Jurado Calificador integrado por representantes del sector académico, empresarial, institucional y de la sociedad civil revisará cada nominación de forma confidencial, transparente y objetiva, de acuerdo con los criterios establecidos.

Criterios Generales De Evaluación Todos los candidatos serán evaluados por un **Jurado Calificador** compuesto por expertos del sector restaurantero, representantes institucionales, académicos y líderes de opinión. Las decisiones se tomarán con base en los siguientes criterios generales:

- **Trayectoria y experiencia.** Valoración del tiempo y constancia en la actividad, así como el impacto histórico o comunitario generado.
- **Impacto social y/o económico.** Evaluación de la influencia del candidato en su comunidad, en la generación de empleos, o en el fortalecimiento del sector.
- **Innovación y creatividad.** Grado de originalidad, evolución, adaptación de técnicas, y propuestas novedosas en su quehacer diario.
- **Calidad y excelencia.** Compromiso con altos estándares en productos, servicio, procesos o técnicas gastronómicas.
- **Identidad michoacana.** Uso y promoción de ingredientes, recetas, bebidas o tradiciones originarias del estado.

Criterios Específicos Por Categoría

Categoría	Criterios Específicos de Evaluación
<i>Restaurante con Trayectoria</i>	Más de 30 años operando, tradición mantenida, legado familiar o comunitario, reconocimiento popular.
<i>Cocina con Historia Cocinero(a) Emblemático(a)</i>	Antigüedad (mínimo 20 años), permanencia en un solo lugar, recetas tradicionales, influencia local.



Categoría	Criterios Específicos de Evaluación
<i>Cocina Michoacana</i>	Fidelidad a la cocina local, uso de ingredientes michoacanos, técnica tradicional e innovación.
<i>Vanguardia Gastronómica Cocina y Experiencia</i>	Restaurantes con propuestas innovadoras que integran cocina, diseño, de espacios, experiencias, sabor, creatividad, ambientación y servicio.
<i>Maestro(a) Mezcalero(a)</i>	Calidad del producto, técnica artesanal, respeto por el proceso tradicional, aportación cultural.
<i>Sommelier del Año</i>	Conocimiento en vinos, habilidad de maridaje, difusión de la cultura del vino, trato al cliente.
<i>Mixólogo(a) del Año</i>	Originalidad de cocteles, técnica, presentación, uso de insumos locales, experiencia sensorial.
<i>Mérito Empresarial Restaurantero</i>	Liderazgo, crecimiento del negocio, sostenibilidad, prácticas laborales éticas, responsabilidad social.

Sistema de Calificación

Cada categoría puede evaluarse con una tabla de puntuación ponderada por rubros, por ejemplo:

Rubro	Ponderación (%)
Trayectoria / historia	20%
Innovación o propuesta original	30%
Jurado	50%

Total: 100%

SEPTIMA. Confidencialidad de la información

Toda la documentación que se remita durante el proceso de postulación será manejada con carácter **estrictamente confidencial**. Esta información no será divulgada ni utilizada para ningún fin distinto al de la presente convocatoria. El Comité Organizador y el Jurado Calificador se comprometen a resguardar los datos conforme a los principios de legalidad, lealtad y responsabilidad.



OCTAVA. Consejo Consultivo Para El Otorgamiento Del Premio Al Mérito Empresarial Restaurantero De Michoacán El Consejo Directivo de la Delegación Michoacán de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados designará un **Consejo Consultivo**, responsable de coordinar y dictaminar la entrega de los premios en cada categoría.

Este Consejo estará integrado por: Propuesta

1. Los Presidentes de CANIRAC Michoacan y Morelia, quien fungirá como Presidente del Consejo Consultivo y tendrá voto de calidad.
2. Integrantes del Consejo Directivo.
3. Un representante del Gobierno del Estado de Michoacán.
4. Un representante del sector académico.
5. Una personalidad destacada del ámbito gastronómico del estado.

El Consejo podrá nombrar comités técnicos por cada categoría, integrados por expertos en la materia, quienes evaluarán las candidaturas con base en los criterios establecidos. Asimismo, el Consejo podrá solicitar información adicional, asesoría externa o el apoyo de instituciones públicas o privadas que actúen como órganos consultivos (con voz, pero sin voto).

DÉCIMA. Resoluciones Del Consejo Consultivo Las resoluciones del Consejo Consultivo serán **inapelables**. Una vez emitidas, no podrán ser modificadas ni revocadas. Cualquier situación no prevista en esta convocatoria será resuelta de forma definitiva por el propio Consejo.

DECIMO PRIMERA. Premiación Los galardones se entregarán en una gala especial en el **02 de Octubre del 2025**, en presencia de autoridades, medios de comunicación, empresarios, chefs y aliados estratégicos. Los ganadores recibirán un reconocimiento oficial y su historia será difundida como ejemplo de orgullo y excelencia gastronómica michoacana.

Morelia, Michoacán. Julio de 2025.