



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

CONVOCATORIA

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, Delegación Morelia, 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 2026

"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. Mixólogo del Año**
- 2. Sommelier del Año**
- 3. Persona Joven Emprendedora del Año**
- 4. Cocinera Tradicional del Año**
- 5. A la Innovación y Creatividad Restaurantera**
- 6. Chef del Año**
- 7. Cafetería del Año**
- 8. Restaurante con Trayectoria**
- 9. Premio al Mérito Empresarial Restaurantero del Año**

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, con evidencia fotográfica.
- Postulación en tiempo y forma respetando las fechas específicas.

QUINTA. Recepción de propuestas y calendarización.

Inicio de convocatoria: 01 de septiembre

Cierre de convocatoria: 16 de octubre

Fecha del anuncio de finalistas: 26 de octubre

Fecha de deliberación de jurado: 17 de noviembre

Fecha del evento de premiación: diciembre 2026



Formulario de postulación:

<https://pmer.caniracmichoacan.org.mx/>

Instagram: @caniracmichoacan

Facebook: @CaniracMichoacán

TikTok: @Canirac Michoacán

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.



Categoría	Descripción	Criterios de evaluación
<i>Mixólogo del Año</i>	Distinción al profesional que sobresalga por su creatividad, técnica, propuesta de autor y contribución al posicionamiento de la coctelería en Michoacán.	Creatividad y originalidad; Técnica y balance; Presentación; Experiencia al cliente; Posicionamiento de la coctelería local.
<i>Sommelier del Año</i>	Reconoce al especialista en vinos y bebidas que haya demostrado excelencia en conocimiento, servicio, promoción de la cultura vitivinícola y experiencia en sala.	Conocimiento técnico; Maridaje y armonización; Servicio y protocolo; Promoción de cultura enológica; Experiencia al comensal.
<i>Persona Joven Emprendedora del Año</i>	Reconoce a la cocinera(o), chef y/o restaurantera(o) menor de 40 años, con al menos tres años de operación de su proyecto gastronómico, que haya demostrado liderazgo, innovación y un impacto positivo en el desarrollo del sector restaurantero de Michoacán.	Modelo de negocio sólido; Innovación y diferenciación; Liderazgo; Crecimiento sostenible; Impacto en la comunidad.
<i>Cocinera Tradicional del Año</i>	Reconoce a la mujer originaria del estado de Michoacán que transmite la herencia culinaria de su región, preservando tradiciones gastronómicas coloniales y prehispánicas, así como el uso de ingredientes endémicos y utensilios ancestrales.	Ser originaria del estado de Michoacán; Preservación de técnicas tradicionales; Uso de ingredientes locales y endémicos; Transmisión de conocimiento a nuevas generaciones; Impacto cultural en su comunidad; Autenticidad y arraigo a su identidad regional.
<i>A la Innovación y Creatividad Restaurantera</i>	Reconoce al restaurante que cuente con un perfil diferenciado respecto a la tendencia, considerando concepto, recetas, presentación de los platillos, servicio, instalaciones y procesos operativos. Mínimo dos años de operación.	Innovación en concepto; Creatividad en menú; Experiencia integral; Diseño y ambientación; Optimización de procesos.
<i>Chef del Año</i>	Reconoce a la chef o al chef y/o restaurantera(o), con mínimo de tres años de operación, que haya diseñado e implementado una propuesta culinaria singular, destacando por su identidad, técnica, innovación y aportación al sector gastronómico.	Identidad y coherencia culinaria; Técnica y ejecución; Innovación en propuesta gastronómica; Impacto en el sector local; Trayectoria reciente y consistencia.
<i>Cafetería del Año</i>	Reconoce a la cafetería que durante el año haya destacado por la calidad de su café, propuesta gastronómica, experiencia al cliente y aportación al desarrollo de la cultura cafetera en Michoacán.	Calidad del café y métodos de extracción; Experiencia y servicio al cliente; Concepto y coherencia de marca; Innovación en bebidas y oferta gastronómica; Promoción de la cultura cafetera; Posicionamiento y preferencia.



Categoría	Descripción	Criterios de evaluación
Restaurante con Trayectoria	Reconocimiento a establecimientos con más de 30 años de operación continua que han preservado su esencia, manteniendo vivas sus tradiciones, recetas y servicio, distinguiéndose por su legado familiar o comunitario.	Antigüedad comprobable (más de 30 años); Preservación de la tradición gastronómica; Legado familiar o arraigo comunitario; Reconocimiento y preferencia del público; Calidad y consistencia en alimentos y servicio; Capacidad de adaptación sin perder su esencia; Impacto y contribución a la comunidad.
Premio al Mérito Empresarial Restaurantero del Año	Reconoce a la persona líder emprendedora que durante el año destacó por los logros obtenidos en su negocio restaurantero, mostrando liderazgo en calidad y servicio, visión de futuro y consolidándose como referente del sector.	Crecimiento y expansión; Estrategia empresarial; Liderazgo organizacional; Cultura de calidad y servicio; Influencia positiva en el sector.

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 Morelia 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 Michoacán 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 de gastronomía.
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 mes de **diciembre del 2026**, 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, 2026.