



# CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

[www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)



UNITED STATES

Potato BOARD

# EN SU PUNTO



Julio 2013 / Número 23 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

[www.caniraonline.com](http://www.caniraonline.com)

@canirac

Canirac México



## CANIRAC REFRENDA ALIANZA ESTRATÉGICA CON AMAIT

ABASTUR® El Foro de Negocios más importante de la Industria Hotelera, Restaurantera y de Cafetería, en donde más de 800 expositores mostrarán en 34 mil metros cuadrados de piso de exhibición, servicios y productos que sustentan la infraestructura operativa del sector.

Del 26 al 29 de agosto, 23 mil visitantes, 53 por ciento relacionados con el sector restaurantera, se darán cita en Centro Banamex para intercambiar estrategias de negocios con sus socios comerciales durante cuatro días.

## VALORES EN VOZ ALTA

¡Menos mal!  
Lo bueno se impone a lo malo (R)

[www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)

## LEÓN CON SABOR EN LA PIEL

Más de 3,000 personas de diferentes ciudades se dieron cita en el Forum Cultural Guanajuato para disfrutar de un evento sin precedentes: León con Sabor en la Piel en el marco de la Semana Internacional de la Gastronomía, Guanajuato ¡Sí Sabe!

El evento inició en el Teatro del Bicentenario con un concierto al que denominó "Maridaje Musical por los Caminos de Guanajuato", mismo que hizo honor a los autores y compositores que orgullosamente nacieron en el Estado. De entrada, 5 obras de 5 grandes: José Alfredo Jiménez, Joaquín Pardavé, Antonio Zúñiga, Juventino Rosas y María Greever, que han dejado huella con sus canciones en muchos lugares. Los invitados degustaron platillos típicos como: guacamayas, cebadinas, birria, enchiladas, tacos "enrojados", nieves artesanales, tacos dorados, carnitas, cecina, entre muchos otros platillos y botanas.

CANIRAC creó una combinación mágica entre el escuchar, el ver, el oler y el probar a través de nuestros sentidos una experiencia de música y gastronomía de identidad, y le dijo al mundo que León tiene el sabor en la Piel.

## PREMIO AL MERITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO

El próximo 27 de agosto se celebrará el magno evento de la Industria restaurantera, organizado por la CANIRAC, el PREMIO AL MERITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO, en su edición número 2012. Es el más alto reconocimiento a los candidatos de 10 categorías que se detallan en la convocatoria que cada año se emite. A la ceremonia de premiación y cena de gala, asisten grandes personalidades de la Gastronomía y el Turismo, importantes dirigentes de la Cámara, autoridades, proveedores institucionales y empresarios restauranteros.



## ESTIEMPO QUE RENUEVES EL



SISTEMA DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL MEXICANO

El registro del SIEM es anual y con esto garantiza la actualización de su información. El registro al SIEM es obligatorio conforme lo establece la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de diciembre de 1996, en sus artículos 28 y 29.

El registro al SIEM se realiza a través de las cámaras empresariales autorizadas por Secretaría de Economía de acuerdo al giro de actividad y ubicación de las empresas o negocios. CANIRAC es la única cámara que puede cobrar al giro restaurantero a nivel nacional.

### Costo por registro

Empleados	Costo
Hasta 2	\$150.00
De 3 a 5	\$350.00
6 o más	\$670.00



## CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

¡COMO CÁMARA CONTAMOS MÁS!

JULIO, 2013

Estimados Empresarios Restauranteros:

La Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), está realizando a restaurantes visitas de verificación con el propósito de corroborar que se cumpla con requisitos de información comercial y especificaciones de seguridad de los productos y servicios que se ofrecen en los Restaurantes.

Las recomendaciones para evitar ser sancionados con multas y suspensión de actividades, son las siguientes:

- 1.- Manifestar en la carta menú las porciones y el gramaje de los alimentos. Ej: **Enchiladas (3 porciones) Rib eye steak (450gr.)**
- 2.- Evitar la publicidad engañosa o que conduzca a confusión al comensal. Ej: **Pizza 3x1 por tiempo limitado**
- 3.- Cumplir cabalmente con las promociones que se anuncian.
- 4.- Especificar los mililitros (ml.) de las bebidas que se sirvan. Ej: **Agua embotellada (500 ml.)**
- 5.- Los precios deben estar en la carta menú o a la vista, además deberán especificar si los precios incluyen o no el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)
- 6.- No se deberá obligar al comensal al pago del 10% o más del total del consumo, por concepto de propina u otra gratificación semejante, ya que esta es voluntaria.

Se les hace una cordial invitación a cumplir con las recomendaciones y evitar ser afectados por las visitas que realiza PROFECO.

Para cualquier duda o aclaración comunicarse al teléfono 56 04 04 78 ext. 124 y 147

ATENTAMENTE

Lic. José Elías Ramírez Renero  
Director Jurídico





## CANIRAC HACE ENTREGA DE DONATIVO

La Paz, BCS.- La Delegación de CANIRAC La Paz está comprometida con la sociedad. En un acto de trabajo, la presidenta Marisela Aguilar y, en coordinación con la Presidenta Estatal Julia Lorena Hinojosa y el Vicepresidente Regional de las Bajas Alfonso Vázquez, hicieron entrega de un donativo a la Fundación Ayuda a los Niños de la Paz, A.C.

## COMIDA MENSUAL CANIRAC 2013

Cuernavaca, Mor.- En la instalaciones del Restaurante Casa Barcenal se realizó la comida mensual de la Delegación CANIRAC Morelos con el fin de que nuestros amigos del ramo restaurantero y empresarial disfrutaran de una cordial convivencia. Dentro de este evento se hizo la presentación oficial del festival “Sabor es Morelos 2013”.



## INICIA TEMPORADA DE CHILES EN NOGADA

El presidente de Canirac en Puebla, Jair Rivelino, aseguró que en esta ocasión se estima comercializar 2.5 millones de piezas entre julio y septiembre. Ante las dificultades legales para lograr la denominación del Chile en Nogada, restauranteros buscarán certificar la autenticidad del producto además de otorgarle la marca “Puebla” para lo cual ya trabajan con el gobierno del estado.



## QUÉ NECESITAS PARA EMITIR FACTURAS ELECTRÓNICAS

- ✔ Contar con tu Firma Electrónica Avanzada.
- ✔ Tramitar un certificado de sello digital.
- ✔ Utilizar el servicio gratuito de facturación que ofrece el SAT o cualquiera de los proveedores autorizados de certificación (puedes localizarlos en el Portal de internet del SAT).

### FACTURA ELECTRÓNICA

Si tienes ingresos superiores a 250,000 pesos debes utilizarla a partir de 2014



**Quienes facturan electrónicamente con certificado fiscal digital deben migrar, a partir de 2014, al esquema de certificado fiscal por internet (de CFD a CFDI).**

Más información:  
 INFOSAT: 018004636728  
[www.sat.gob.mx](http://www.sat.gob.mx)  
 F: SAT México  
 T: @satmx  
[youtube.com/satmx](https://www.youtube.com/satmx)

## “FESTIVAL DEL TACO REYNOSA 2013”

Se llevó a cabo en la calle Oaxaca, mejor conocida como la Calle del Taco en Reynosa, Tamaulipas, la segunda edición del Festival del Taco 2013, la realización del evento atrajo al turismo de ciudades vecinas e incentivó la industria gastronómica norestense.



## EXPROJAL 2013 – PROVEEDURÍA GASTRONÓMICA Y RESTAURANTERA

Los días 24 y 25 de Julio la delegación de CANIRAC Jalisco llevó a cabo la segunda edición de su Expo Proveedores “ExproJal 2013 – Proveeduría Gastronómica y Restaurantera” en las instalaciones del “Palacio de Castilla”.

En la inauguración se contó con la presencia del L.A.E.J. Enrique Ramos Flores, Secretario de Turismo del Estado, Lic. Francisco Xavier Miranda Santos, Director de Comercio y Mercado Interno de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado; el Mtro. Ramón Godínez Ortiz, Director de

Turismo de Guadalajara; y por supuesto, el LCP y MA Juan José Tamayo Dávalos, Presidente de CANIRAC Jalisco.

En total estuvieron presentes 50 proveedores promoviendo sus productos y servicios, además en el marco de este evento se realizaron catas, conferencias y talleres.



“CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL DE BARTENDER”

Jose Cuervo®

Aprende, prepara y disfruta la mejor Coctelería y Mixología en Barras Profesionales.

Cocelería Profesional

PRÓXIMAMENTE



CANIRAC

COMISIÓN NACIONAL DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y MERCADOS FINANCIEROS

INCLUYE: manual, toda la materia prima y Certificado con validez Internacional.

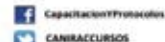
INFORMES E INSCRIPCIÓN:

canirac@canirac.com.mx

Tel. 5604.0470 ext. 223 y 213.

Asociación Ortega 1009 Col. Del Valle, México D.F.

México D.F.



Capacitación y Promoción

CANIRACCURSOS

## FESTIVAL DE COMIDA ORIENTAL

Por cuarta ocasión, CANIRAC Ensenada organizó el Festival de Comida Oriental, evento que promueve tanto la cultura como la gastronomía de las diferentes propuestas que tenemos en el Puerto. Durante el festival se contó con la presencia de la Asociación Japonesa, encabezada por la Sra. Teresa Aoki; el Sifu Salvador Tabanico, de la Escuela de Artes Marciales “Dragón Shaolin Chuan- Fa” de la ciudad de Mexicali; el Lic.

Felizardo Palacios por parte de la Secretaría de Turismo de Gobierno del Estado; la Regidora Graciela Moreno y el Lic. Carlos Lamadrid, Director de Relaciones Públicas del Gobierno Municipal.



## ¿QUIÉNES SOMOS?



Dulce Yocelin Jiménez Madrigal  
Asistente Ejecutiva

- Ser anfitriona.
- Atención de llamadas telefónicas y canalizarlas a las aéreas correspondientes.
- Recibir correspondencia y documentación.

## LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC CELEBRA UNA DÉCADA DEL PREMIO INTERNACIONAL DE MERCADOTECNIA ANÁHUAC-AL RIES A LA MARCA DEL AÑO

Autoridades de la Universidad y de la Facultad de Comunicación se reunieron en la Casa del Corregidor el pasado 3 de julio, para premiar a los ganadores de las marcas reconocidas.

Entre los premiados están los restaurantes:

El Cardenal y la Cadena Starbucks

