



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURACIÓN Y ALIMENTOS

www.canirac.org.mx

EN SU PUNTO

Marzo 2016 / Número 55 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

[blog www.caniraconline.com](http://blog.caniraconline.com)

[@canirac](https://twitter.com/canirac)

[f Canirac México](https://www.facebook.com/canirac)

Inmediatamente después de la tenacidad está la "tenecedad"

RS

www.canirac.org.mx

JUNTA REGIONAL ZONA SUR-SURESTE



Hugo Vela Reyna, presidente nacional, acompañado de José Luis Mier, presidente ejecutivo, directores de Canirac Nacional y presidentes de las delegaciones: Ciudad del Carmen, Tuxtla Gutiérrez, Playa del Carmen, Villahermosa, Mérida y Chetumal.

Álvaro Mimenza Aguiar, presidente de Canirac-Mérida informó sobre la realización del festival Mérida Restaurant Week, un espacio donde los restaurantes ofrecieron a precios módicos lo mejor de su comida.



INDUCCIÓN PARA PRESIDENTES, REPRESENTANTES Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LAS DELEGACIONES MUNICIPALES



En el salón de usos múltiples de la Cámara tuvimos la presencia de 28 delegaciones y una afluencia de 44 asistentes, de las 4 zonas a nivel nacional, Hugo Vela y José Luis Mier dieron la bienvenida a todos los asistentes. En sus exposiciones, los directores de Administración y Finanzas, Jurídico, Marketing Restaurantero, Comunicación y la Coordinación de Delegaciones, enfatizaron sobre **la importancia de la legalidad** de todas las acciones que las delegaciones municipales lleven a cabo.

INICIARON LOS TALLERES DE PROFESIONALIZACIÓN



Como parte de los beneficios que Canirac otorga a sus afiliados y con el apoyo del Fondo Mixto de Promoción Turística de la CDMX, se inició con el tema: "Mejora de la calidad en el servicio y la atención al comensal", con un aforo promedio de 32 participantes.



BALANCE DEL SECTOR TURÍSTICO

José Luis Mier, presidente ejecutivo de CANIRAC asistió a la Primera Sesión Ordinaria del año de la Junta de Gobierno, encabezada por el secretario de Turismo, Enrique de la Madrid Cordero, donde el director general del Consejo de Promoción Turística de México (CPTM), Rodolfo López Negrete, dio a conocer que el turismo en México se incrementó en 9.5 por ciento, esto es, más del doble del crecimiento mundial en 2015, cuyas divisas reportaron un alza de 37 por ciento. Asimismo se dio a conocer un balance del sector y se analizaron las expectativas para 2016.



DIRECCIÓN JURÍDICA



En virtud de que el personal verificador del SAT se presenta con frecuencia en eventos, cantinas, bares o restaurantes a efecto de verificar el manejo de los envases de bebidas alcohólicas, es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

Destrucción de Botellas de Alcohol

Las obligaciones para el ramo restaurantero, al tratarse de un producto adquirido mediante factura, y consumirse el contenido de las botellas de bebidas alcohólicas en el local donde se sirven:

“Art. 19 LIEPS XVIII. Los contribuyentes a que hace referencia esta Ley, que enajenen al público en general bebidas alcohólicas para su consumo en el mismo lugar o establecimiento en el que se enajenen, deberán destruir los envases que las contenían, inmediatamente después de que se haya agotado su contenido.”

SUGERENCIAS PARA EL MANEJO DE BOTELLAS VACÍAS

1.- Escojan un mismo día de la semana para destruir las botellas vacías.

2.- Asimismo, determinen un mismo día de la semana para raspar la etiqueta y el marbete adheridos a los recipientes. Si es posible hacerlo diariamente. Previamente deberán registrar el número de folio de los marbetes raspados, con fundamento en el artículo 17 del Reglamento de la LIESPS.

3.- Verificar la autenticidad de los marbetes y que correspondan a bebida nacional o importada.

4.- Se debe utilizar la forma oficial IEPS 8 “Registro de destrucción de envases”, contenida en el Anexo 1, en términos de la regla 5.2.35. de la Resolución Miscelánea Fiscal 2015.

5.- A requerimiento de la autoridad fiscal, deberán proporcionar la información relativa al número de envases destruidos y al dígito de folio de los marbetes raspados.

6.- La omisión de lo anterior se sanciona de 30 a 100 pesos por cada envase no destruido (Arts. 86-A fracción IV y 86-B del Código fiscal de la Federación).



LAS DELEGACIONES TRABAJAN

XVI MUESTRA GASTRONÓMICA XOCHIMILCO 2016

El pasado 16 de marzo, en el Jardín Zapaca, ubicado a un costado del Embarcadero Nuevo Nativitas, se llevó a cabo la XVI Muestra Gastronómica Xochimilco 2016, donde participaron más de 30 expositores, quienes mostraron los platillos que son la especialidad de los restaurantes que representan. Los asistentes pudieron degustar: cochinita pibil, mixiotes, tamales, mole, chicharrón en salsa verde, helados, carnitas, pechuga suprema, mariscos, tostadas, entre otros.

La Delegación Xochimilco y Canirac, realizaron este evento con el objetivo de promover la gastronomía de la zona. Se contó con la presencia de importantes autoridades, entre las que destacan el delegado Avelino Méndez Rangel, el presidente de Canirac-Xochimilco, Miguel Ángel Jiménez Zarco, la directora de Desarrollo Social Juana Delgado Chávez e importantes consejeros y embajadores de Marruecos, Guatemala, India y Belice.



En representación de Hugo Vela asistió Armando Culebro, vicepresidente de Capacitación y Miguel Ángel Zarco, presidente de Canirac-Xochimilco



BUSCAMOS
Empresarios
Distribuidores

► Conoce más sobre la distribución de equipos.



Presenta:

Estrategias de Promoción Turística: Acciones y Profesionalización para el sector turístico y gastronómico ubicado en la Zona Turística
Álvaro Obregón - La Magdalena Contreras



TEMARIO GENERAL

- Módulo 1: Calidad en el restaurante.
- Módulo 2: Personal de calidad en el restaurante.
- Módulo 3: Calidad en los alimentos.
- Módulo 4: Calidad en el servicio.
- Módulo 5: Calidad en la atención.

Programa. Mejora de la calidad en el servicio y la atención al comensal.

Curso	Grupo	Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4	Módulo 5
Martes	I	29 de marzo	5 de abril	12 de abril	19 de abril	26 de abril
Miércoles	II	30 de marzo	6 de abril	13 de abril	20 de abril	27 de abril
Jueves	III	31 de marzo	7 de abril	14 de abril	21 de abril	28 de abril
Viernes	IV	1 de abril	8 de abril	15 de abril	22 de abril	29 de abril
Martes	V	3 de mayo	10 de mayo	17 de mayo	24 de mayo	31 de mayo
Miércoles	VI	4 de mayo	11 de mayo	18 de mayo	25 de mayo	1 de junio
Jueves	VII	5 de mayo	12 de mayo	19 de mayo	26 de mayo	2 de junio
Viernes	VIII	6 de mayo	13 de mayo	20 de mayo	27 de mayo	3 de junio

 Modalidad: Presencial 



Los cursos se impartirán en las instalaciones de CANIRAC:
Aniceto Ortega 1009, Col. Del Valle, C.P. 03100, Benito Juárez México, D.F.
Horario de 9am a 2 pm

Informes:
Gerencia Fondos y Proyectos
Claudia Rosas Adrián
Tel. 5604 0478 ext. 141, 143
fondosycontabilidad@canirac.org.mx

