



**CANIRAC**  
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS  
[www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)

# EN SU PUNTO

Octubre 2016 / Número 62 / Distribución Gratuita / Órgano Oficial de Canirac

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

@canirac

Canirac México

No  
hay mayor  
confianza que lo  
familiar

## SE REÚNE LA COMISIÓN EJECUTIVA DE CANIRAC EN EL COLEGIO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA

- Al término de la sesión y bajo la supervisión del rector, Arturo Anaya Muñoz, los estudiantes del Colegio de Gastronomía ofrecieron un estupendo banquete que disfrutaron todos los asistentes



Hugo Vela Reyna encabezó la junta e informó sobre la intensa vinculación con las secretarías de Turismo tanto Federal como de la CDMX, trabajando en los asuntos de interés común como la promoción del turismo y el fomento a la gastronomía.

Entre los temas que más destacaron se pueden mencionar: la propuesta de Roberto Quintero para desarrollar la incubadora de negocios CANIRAC, como un sistema de asesorías sobre temas especializados a quien lo requiera; el manejo de botellas vacías, la situación de los food trucks, la inseguridad que impera en todo el país y las verificaciones que la PROFECO, Cofepris y Hacienda están efectuando.

“Se llevó a cabo el 3er curso en el Centro Culinario de Unilever Food Solutions, en donde nuestros afiliados aprendieron la importancia de optimizar sus procesos y técnicas en la cocina, no sólo para bajar sus costos, sino también para que ofrezcan a sus comensales platillos con balance nutricional y con mucho sabor. El próximo curso se llevará a cabo el próximo 23 de noviembre con lo que concluiremos las actividades de capacitación de este año con Unilever.

## “NUTRICIÓN QUE ATRAE”





DIRECCIÓN JURÍDICA

## HASTA UN MILLÓN DE PESOS DE MULTA Y SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES

PROFECO y la COFEPRIS, publican en internet, una campaña sanitaria para vigilar la venta de bebidas alcohólicas mezcladas con energizantes, ya que pueden causar afectaciones a la salud de las personas. Derivado de lo anterior emitieron el 7 de octubre una alerta a la población para no consumir este tipo de bebidas y en su caso, denunciar los lugares que las expendan como discotecas, bares, antros e incluso restaurantes.

**Para cualquier duda o aclaración comunicarse al Centro de Atención Telefónica del Centro Integral de Servicios (CIS) para la Ciudad de México y el interior de la república: 01-800 033-50-50.**

## PROTOCOLOS DE VERIFICACIÓN

Derivado de la inquietud manifestada por los empresarios restauranteros respecto a la incongruencia de las verificaciones efectuadas en los distintos estados por parte de la PROFECO, el SAT y COFEPRIS, Hugo Vela se reunió con el subprocurador Salvador Farías para manifestarle los abusos cometidos.

Ya pueden consultar en la página de Profeco los protocolos a los cuales se deben ajustar las verificaciones que se efectúan a restaurantes y bares. Los representantes legales de las cadenas participaron en la elaboración de los mismos. También hemos logrado un protocolo con la Secretaría del Trabajo.



MÁS DE **100 AÑOS**  
BRINDANDO SOLUCIONES  
EN EQUIPO Y SERVICIO  
**PARA EL PROCESO  
DE ALIMENTOS**

**ITW Food Equipment Group  
Latinoamérica**

Viveros de la colina No. 238, Col. Viveros de la loma.  
CP. 54080. Tlalnepanitla Edo. de México.  
+52-(55)-50628200  
[www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx)



# FESTIVAL DEL CAMARÓN EN CAMPECHE

Ciudad del Carmen vivió la Época Dorada del Camarón que le prodigó una base económica de gran solidez y reconocimiento a nivel internacional. La región de la Laguna de Términos, enclavada en el Golfo de México, es catalogada como única a nivel mundial por su diversidad y calidad de especies marinas algunas de ellas endémicas.

Canirac-Campeche realizó el primer Festival del Camarón Perla del Golfo en el cual participaron 8 restaurantes, además “El primer Concurso de cocina Delicias del Camarón” con 6 restaurantes participantes

En la inauguración estuvieron presentes:

Presidente Nacional de CANIRAC, Hugo Vela Reyna

Presidente Ejecutivo de CANIRAC, José Luis Mier y Díaz

Presidente de CANIRAC en Ciudad del Carmen, Hilario Agustín Aquino Diego

Presidente de CANACO Servitur, Silvestre Fuentes Flores

Coordinadora de Turismo Municipal, Ana Carmen Ongay Reyes

Diputada María de Lourdes Solís Sierra.



## ACTUALIZACIÓN DE LA MONOGRAFÍA DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

En el marco del convenio que tenemos con el INEGI desde el 2012, la institución entregó a Canirac, la actualización de la Monografía de la Industria Restaurantera

### NÚMERO DE UNIDADES ECONÓMICAS

En los Censos Económicos 2014 a nivel nacional, se captaron 4,230,745 unidades económicas de las cuales 10.7% pertenecen al subsector de preparación de alimentos y bebidas en donde se dio empleo al 6.8% del personal total, generó el 1.8% de la producción bruta total (PBT) y participó con el 1.9 del consumo intermedio.

### DATOS SOBRESALIENTES

Existen **451,854** establecimientos del sector restaurantero

**Micro 442,111 Pequeña 9,672**

**Mediana y Grande 71,000**

Una de las características de la industria restaurantera es el predominio de los establecimientos micro, dado que el 97.8% corresponden a este segmento panorama que cambia ligeramente si se analiza al empleo por tamaño de empresa, dado que este segmento concentra el 77.7% del personal ocupado total de la industria restaurantera

### DISTRIBUCIÓN DE UNIDADES

Las entidades de Ciudad de México, Guanajuato, Jalisco, México, Michoacán de Ocampo, Puebla y Veracruz, concentraron el 50.6% del total de los restaurantes.

### EMPLEO

1,475,981 trabajaron en la industria restaurantera, de las cuales el 90.5%, 1,335,209, son los trabajadores contratados directamente por el establecimiento y el 9.5%, 140,772, es personal no dependiente de la razón social.

## LAS DELEGACIONES TRABAJAN

### FESTIVAL GASTRONÓMICO DE LA ENCHILADA

En 14 años se ha convertido en uno de las ferias más importantes de la Ciudad de México, durante esta edición más de 250 mil personas asistieron a la Macroplaza Metropolitana Cuitláhuac, en la delegación Iztapalapa, como ya es tradición. El Dr. Ignacio Valle, presidente de Canirac en esa demarcación informó que participaron 44 restaurantes que ofrecieron más de 300 variedades de enchiladas provenientes de distintos puntos del país como son: Veracruz, Oaxaca, San Luis Potosí, Michoacán, entre otros. La feria además de ser una opción atractiva para las familias y turistas deja también beneficios a la sociedad, debido a que la derrama económica se aproxima a los 20 mdp y genera cerca de 400 empleos temporales.



## ¡LEGA A MÉXICO LA PRIMERA CERTIFICACIÓN PARA CADENAS DE RESTAURANTES!

### CADENA DE RESTAURANTES DEL AÑO 2017

Una evaluación objetiva hecha por consumidores



APROBADO POR UN JURADO DE CONSUMIDORES  
**Cadena de RESTAURANTES del Año**

Para más información: Tel. (55) 1253 4911 • [sabor@saboresyconsumidores.com.mx](mailto:sabor@saboresyconsumidores.com.mx)