FRUTICHELA

CHECKLIST

# CHECKLIST: ABRIR UNA MICHELERÍA

**Michelería. Pasos de la idea a la apertura, con casillas para marcar.**

**Información de referencia, no es asesoría legal.** Esta guía es información de referencia y no sustituye la asesoría de un contador ni de un abogado. Los trámites y los reglamentos municipales cambian con frecuencia: antes de pagar o de rentar un local, confirma cada requisito con la ventanilla de tu municipio. Revisado el 17 de noviembre de 2026 con fuentes oficiales.

## MICHELERÍA

El punto central es la licencia de alcohol. Casi siempre una michelería se clasifica como cervecería o centro botanero, que es el giro con más restricciones de distancia y horario. En algunos estados no existe un giro llamado «michelería» y la autoridad decide cómo clasificarla.

- [ ] **Decide si la cerveza será tu venta principal.** Si vendes cerveza como actividad principal es una michelería propiamente. Si es un complemento de alimentos con mesa, cambia el giro, el costo y las distancias.
- [ ] **Mide distancias y pide el uso de suelo antes de rentar.** Mide la distancia a escuelas, templos, hospitales y otros giros iguales según tu estado y obtén la constancia de uso de suelo que permita el giro.
- [ ] **Alta en el SAT.** Inscripción en el RFC, e.firma y documentos del local. Los trámites federales vienen en este checklist.
- [ ] **Licencia de funcionamiento o aviso de apertura municipal.** Se tramita ante el municipio o la alcaldía.
- [ ] **Licencia o permiso de alcohol.** Corresponde a la autoridad de tu estado (municipal, estatal o ambas). Los requisitos típicos son uso de suelo, constancia de distancia, identificación, comprobante del local y pago de derechos. En varios estados se suma la opinión de vecinos o la aprobación del Cabildo.
- [ ] **Protección Civil y aviso sanitario.** Visto bueno o constancia de Protección Civil, aviso de funcionamiento sanitario y cumplimiento de la NOM-251.
- [ ] **Cumple las prohibiciones.** No vender a menores. Monterrey y Tabasco prohíben expresamente vender para llevar en envase abierto, y Querétaro prohíbe entregar recipientes que faciliten llevarse el alcohol. La Ciudad de México, Monterrey, Tabasco y Querétaro prohíben la barra libre, y la Ciudad de México y Querétaro también las promociones de descuento. Respeta siempre el horario de cierre.
- [ ] **Refrendo anual de la licencia de alcohol.** Cada estado fija su periodo de refrendo; está en la página de tu estado.
- [ ] **Capacita al personal.** Lleva un registro de capacitación en manejo higiénico y en venta responsable de alcohol.

## PASOS COMUNES A TODOS LOS NEGOCIOS

- [ ] **Define el giro real.** Anota qué vas a vender (micheladas, alitas, comida preparada, cerveza sola o con alimentos), el tamaño del local en metros cuadrados, el aforo y si habrá música. De eso depende cómo te clasifica la autoridad y qué licencia te piden.

- [ ] **Date de alta en el SAT.** Inscríbete en el RFC de personas físicas con CURP. Si lo haces con obligaciones fiscales, tramita la e.firma o la contraseña dentro de los 30 días siguientes. El régimen conviene elegirlo con un contador; el Régimen Simplificado de Confianza (RESICO) aplica a personas físicas con ingresos efectivamente pagados menores a 3.5 millones de pesos al año.
  Inscripción en el RFC (SAT): https://www.sat.gob.mx/gobmx/Paginas/ficha_3_cff.html
  Requisitos del RESICO (SAT): https://www.gob.mx/sat/prensa/requisitos-y-obligaciones-para-personas-fisicas-que-busquen-permanecer-en-el-resico-003-2024

- [ ] **Revisa el uso de suelo antes de firmar la renta.** Pide la constancia o el certificado de zonificación y confirma que el giro (restaurante y, si aplica, venta de cerveza) esté permitido. Si vas a vender alcohol, confirma la distancia a escuelas, templos y hospitales que fija tu estado. Si el predio no permite el giro, no hay forma de abrir ahí.

- [ ] **Reúne los documentos del local y del titular.** Identificación oficial, RFC, comprobante de domicilio del local, contrato de arrendamiento o escritura. Si es persona moral, el acta constitutiva y el poder del representante.

- [ ] **Tramita la licencia de funcionamiento o el aviso de apertura.** Se hace ante el municipio (en la Ciudad de México, ante la alcaldía por SIAPEM). Algunos municipios tienen una ventanilla rápida o SARE para giros de bajo riesgo.

- [ ] **Protección Civil.** Pide el visto bueno, la constancia de medidas preventivas o el programa interno, según lo que exija tu municipio. Prepara extintores, señalización, salida de emergencia y revisión de la instalación eléctrica y de gas.

- [ ] **Aviso o permiso sanitario.** Existe el aviso de funcionamiento federal en línea (COFEPRIS-05-018, gratuito e inmediato según su ficha). En varios estados la vigilancia de restaurantes la lleva la comisión estatal; pregunta en tu municipio cuál te piden, porque en esta investigación no se pudo abrir la ficha estatal en casi ningún estado.
  Aviso de funcionamiento COFEPRIS-05-018: https://www.gob.mx/public/tramites/detalleTramite.xhtml?homoclave=COFEPRIS-05-018

- [ ] **Cumple la NOM-251-SSA1-2009.** Es la norma de higiene en el proceso de alimentos y bebidas, vigente desde el 26 de noviembre de 2010: agua potable, control de plagas, higiene del personal, refrigeración con registro de temperatura y almacenamiento ordenado.
  Ficha de la NOM-251 (Secretaría de Economía): https://platiica.economia.gob.mx/normalizacion/nom-251-ssa1-2009/

- [ ] **Si tienes empleados, regístrate en el IMSS.** El registro patronal se hace en línea con e.firma (ficha IMSS-02-001, gratuita e inmediata según gob.mx). Después se inscribe a cada trabajador.
  Registro patronal IMSS-02-001: https://www.gob.mx/public/tramites/detalleTramite.xhtml?homoclave=IMSS-02-001

- [ ] **Distintivo H (opcional).** Es un reconocimiento de SECTUR y Salud para establecimientos fijos de alimentos y bebidas. Exige capacitar al 80 % del personal operativo y cumplir al 90 % la lista de verificación.
  Distintivo H (SECTUR): https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h

- [ ] **Anuncios.** Si pones letrero o toldo con el nombre, revisa si tu municipio pide licencia de anuncio.

- [ ] **Antes de abrir.** Licencia y horarios a la vista, aviso a menores de edad si vendes alcohol, botiquín, capacitación del personal en manejo de alimentos y, si aplica, contratos de fumigación y de recolección de residuos.

## LO QUE CAMBIA POR ESTADO

En www.frutichela.com/guias/ hay una página y un checklist por estado para Ciudad de México, Estado de México, Jalisco, Puebla, Querétaro, Veracruz, Nuevo León, Tabasco, Michoacán y Oaxaca, con los trámites, los costos publicados y su ficha oficial.