

TORTILLERIAS RENTABLES

CHECKLIST DE TORTILLERIAS Herramienta Para Poner y Operar Una Tortilleria

Sucursal	Responsable		
Fecha Actual:	Fecha Probable Apertura:		
Marque con una (x) la opción más representativa a cada punto observado durante su revisión. Agregue observaciones.	 SI	 NO	Observaciones, medidas o soluciones
Análisis Previo			
¿Se hizo Estudio de Mercado?			
-Análisis demográfico en la zona de influencia (cuánta gente?)			
-Análisis de la Competencia (hay suficiente mercado para todos?)			
-Análisis de la Competencia (Fortalezas y Debilidades)			
-Análisis Psicográfico (Qué tipo de Tortilla prefiere la gente?)			
¿Se determinó el área de influencia que tendrá la Tortilleria?			
¿La ubicación tiene Afluencia importante de consumidores de tortilla?			
-¿Checaste cuánto de esa afluencia de gente consume tortilla?			
-¿la venta generada alcanzará al menos tu punto de equilibrio?			
¿Se determinó el Área de Innovación? (Ver clase explicación)			
-¿Sabes que + calidad representa + costo?			
-¿Sabes que + conveniencia representa + costo?			
-¿Sabes que para mejorar PRECIO debes eficientar costos?			
¿Se determinó Propuesta Única de Ventas?			
-¿Sabes tu diferenciador vs la competencia?			
-¿Sabes las Fortalezas que tienes como Emprendedor?			Describe las:
-¿Sabes cómo explotarás tus Fortalezas al máximo?			
¿Se identificaron Producto/s más solicitado/s?			
-¿Identificaste que productos podrían elevar tu ticket promedio?			
-¿listaste todos los productos posibles derivados del maíz?			
-¿Sabes que la Tortilla es gancho para vender otros productos?			
-¿Definiste que otros productos derivados podrías vender?			Escríbelos:
¿Se identificó principales competidores?			
¿Se identificó Estrategias Comerciales de la Competencia?			
-¿Tu competencia tiene altas ventas de mostrador?			
-¿Tu competencia tiene altas ventas de reparto?			
-¿Tu competencia ofrece productos Gourmets derivados?			¿Cuáles?
de lo anterior ¿Definiste tu Estrategia Comercial más Adecuada?			Describe la:
¿Se definió qué tortilla prefiere mi mercado? (harina o nixtamalizada)			
-¿Encuestaste para saber el tipo de tortilla que prefieren?			
-¿Si es con harina, tienes los procesos de producción al 100%?			
-¿Si es Nixtamal, tienes los procesos de producción al 100%?			
-¿Si es Nixtamal, sabes que deberás cuidar más procesos?			
Maquinaria			
¿Escogiste Máquina Tortilladora? (con aditamentos necesarios)			
-¿Analizaste la capacidad necesaria al menos 6 meses a futuro?			
-¿Determinaste el tipo de máquina de acuerdo a tu Mercado?			*Este Curso lo puedes adquirir por separado
-¿Tienes al menos 3 opciones de proveedores de máquinas?			
-¿Escogiste bien a qué Proveedor le comprarás la máquina?			¿A quién?
Amasadora con Capacidad necesaria			
-¿Analizaste la capacidad necesaria al menos 6 meses a futuro?			

Marque con una (x) la opción más representativa a cada punto observado durante su revisión. Agregue observaciones.	SI	NO	Observaciones, medidas o soluciones
-¿Determinaste la capacidad de la amasadora que comprarás?			
-¿Tienes al menos 3 opciones de proveedores de amasadoras?			
-¿Escogiste bien a qué Proveedor le comprarás la amasadora?			
Bandeja receptora para masa			
Equipo Nixtamalizado (en caso de nixtamalizar)			
Molino de maíz (analizar capacidad)			
Pailas (según necesidad rústicas o industriales)			
Paletas P/Menear el maíz (en su caso)			
Lavadora de maíz (si lo requiere)			
Tanques Calentadores de agua (si lo requiere)			
¿Analizaste capacidad necesaria de estos al menos 6 meses a futuro?			
¿Determinaste la capacidad de los equipos que comprarás?			
¿Tienes al menos 3 opciones de proveedores de estos equipos?			
¿Escogiste bien a qué Proveedor le comprarás estos equipos?			
Otros Equipos			
Báscula (electrónica de preferencia)			
Mesa para apilar tortilla (acero inoxidable de preferencia)			
Mesa de Mostrador (Acero inoxidable de preferencia)			
Tanque de Gas Estacionario			
-¿Analizaste capacidad necesaria al menos 6 meses a futuro?			
-¿Analizaste opción de adquirir tanque en comodato de gaseras?			
-¿Tienes al menos 3 opciones de proveedores de tanques de gas?			
-¿Escogiste bien a qué Proveedor le comprarás el tanque de gas?			
Ductos de Extracción de gases/tortilladora			
Extinguidor/es			
Lavamanos o Lavabo			
Neveras (Según necesidad)			
Computadora PC con software de registro			
Cajón de Dinero			
Tarimas Plásticas			
Rejas plásticas (En caso necesario)			
Vehículos (En caso de Reparto)			
Motocicleta (Marca yamaha o Honda de preferencia)			
Neveras de motos en óptimas condiciones y bien fijadas a la moto			
Camioneta de Reparto (De ser necesario)			
Caja seca Camioneta (En su caso)			
Administración			
Tarjetas de Salud de Trabajadores (en su caso)			
Está la Licencia Municipal vigente?			
Está la Licencia Estatal vigente?			
Está el pago de basura vigente y al día? (en su caso)			
Está el pago de predial vigente y al día? (en su caso)			
Está el pago de uso de suelo vigente y al día? (en su caso)			
Está el pago de Anuncios vigente y al día? (en su caso)			
Está el pago de 3% Nómina vigentes? (en su caso)			

Marque con una (x) la opción más representativa a cada punto observado durante su revisión. Agregue observaciones.	SI	NO	Observaciones, medidas o soluciones
Suministros			
Papel Envoltura (Grado alimenticio de preferencia)			
Teflón líquido para comales (grado alimenticio)			
Grafito para Máquina (grado alimenticio)			
Red para el cabello o Cofias			
Cubrebocas			
Mandiles			
Manteles para Neveras			
Bolsas Ecológicas Diversos Tamaños (según necesidad y en su caso)			
Permisos y Licencias			
Decidiste figura legal con la que operará el Negocio?			
Te Decidiste por empezar con una Persona Moral?			
-¿Hiciste todos los trámites ante el notario?			
Alta de Hacienda Federal SAT (Persona física o Moral- México)			
Tarjetas de salud trabajadores (en su caso)			
Licencia Municipal Vigente			
-Pago de Impuesto Predial vigente			
-Inscripción al Padrón Municipal (en caso de aplicar)			
-Pago de Recolección de basura (en caso de aplicar)			
-Permiso de Uso de Suelo vigente			
-Anuencia de Protección civil			
-Constancia Curso de Primeros Auxilios			
-Constancia Curso de Uso de Extinguidores			
-Dictamen de Gas (Especialista autorizado)			
-Plano Isométrico instalación gas			
-Copia de Licencia de construcción del local			
-Permiso apertura Secretaría de Salud			
-Permiso de Ecología			
-Empresa autorizada desecho de residuos tóxicos (en su caso)			
-Otros requisitos de acuerdo a tu municipio (en su caso)			
Licencia Estatal de Funcionamiento			
-Pagos de Impuesto s/nómina			
-Contrato arrendamiento local (en su caso)			
-Numero Registro público de la propiedad del local (en su caso)			
-Otros requisitos de acuerdo a tu estado (en su caso)			
Altas Seguro Social del Negocio (Según el caso)			
Altas Seguro Social Trabajadores (Según el caso)			
Licencia Estatal de Funcionamiento			
-Alta de Hacienda Federal (SAT Mexico)			
-Doctos Grales Persona física o moral (según el caso)			
Manejo de Trabajadores (en su caso)			
Se tienen ya los contratos para trabajadores?			
Se cuenta ya con formato de lista de asistencia?			
Se tiene Ya listo el formato de lista de raya de nómina?			
Se tienen estipuladas las políticas para el personal?			
Se tienen los descriptivos de cada puesto?			
Se tienen los formatos que usarán los diversos puestos?			
Se tiene un diseño eficiente del Layout del local de producción?			

Marque con una (x) la opción más representativa a cada punto observado durante su revisión. Agregue observaciones.	 SI	 NO	Observaciones, medidas o soluciones
Convenios y Contratos			
Convenio con Empresa de Gas?			
Convenio con Empresa Harinera de maíz? (En su caso)			
Convenio con Empresa Provedora de maíz? (En su caso)			
Se tiene Proveedor de papel p/tortillas?			
Se tiene Proveedor de Otros Empaques?			
Se tiene Proveedor de refacciones para máquinas?			
Se tiene Proveedor de suministros de máquinas? (telón y otros...)			
Nombre y Firma de conformidad Encargado Sucursal		Nombre y Firma de quien supervisa	