



PROYECTO INTEGRADOR

# Asesoría Fiscal para Carnicerías Pequeñas

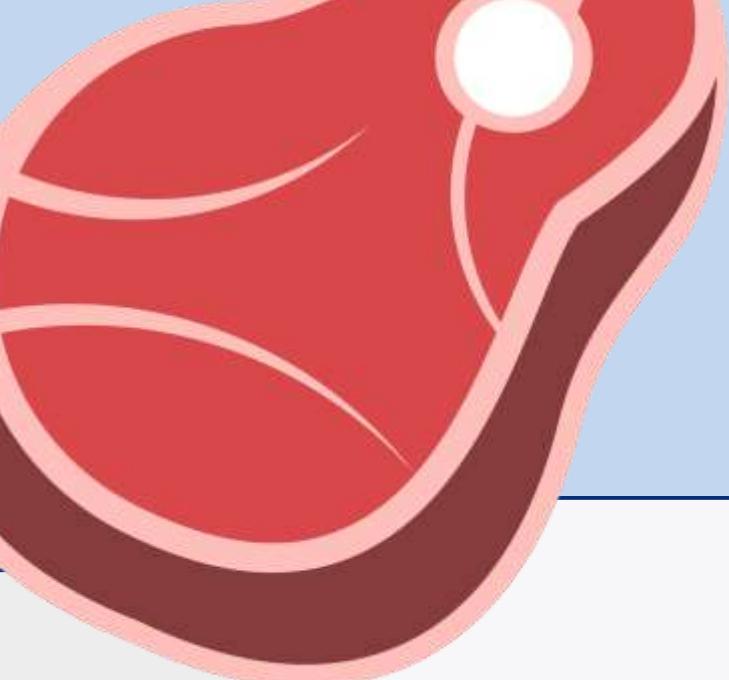
# INTEGRANTES

Danna Paola Herrera Santana  
Dariel Alexander Reyes Jimenez  
Rosario del Carmen May de la Cruz  
Emiliano Montejo Hernandez

DOCENTE:  
RICARDO Maglioni Montalvo  
MATERIA: Derecho fiscal  
CARRERA: Lic. Contabilidad pública  
GRUPO: 3V

Nombre del proyecto: Resico persona física con actividad empresarial/ distribución y venta de carnes



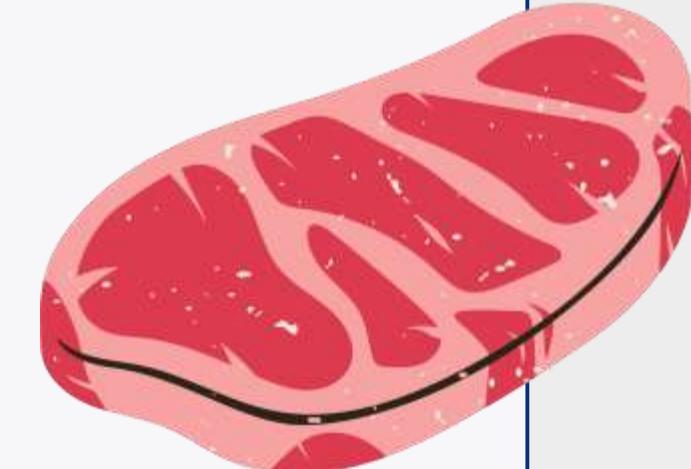


# INTRODUCCION

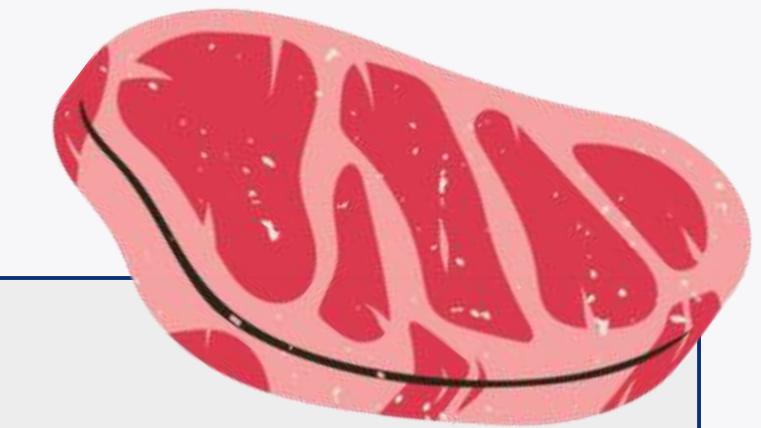
Las carnicerías pequeñas son parte de la economía local, ofreciendo productos frescos y de calidad a la comunidad. Sin embargo, estas empresas enfrentan numerosos desafíos para mantenerse competitivas y cumplir con las regulaciones fiscales. La complejidad del sistema tributario y la falta de recursos especializados pueden llevar a errores en la declaración y pago de impuestos, resultando en sanciones, multas y pérdidas financieras.

En este contexto, es fundamental proporcionar apoyo y asesoría fiscal especializada a las carnicerías pequeñas. Un enfoque personalizado puede ayudar a estas empresas a:

- Entender y cumplir con las obligaciones fiscales
- Optimizar su estructura fiscal para reducir cargas
- Evitar errores y sanciones
- Mejorar su situación financiera y competitividad



# MARCO HISTORICO



## Orígenes y Evolución de las Carnicerías

La historia de las carnicerías se remonta a la antigüedad, cuando los primeros hombres domesticaron animales para obtener carne y otros productos (Smith, 2015). En la civilización egipcia (2500 a.C.), los carniceros eran considerados profesionales importantes (Trigger, 2006).

## Edad Media (500-1500 d.C.)

Durante la Edad Media, las carnicerías se establecieron en los centros de las ciudades, cerca de los mercados (Braudel, 1982). Los carniceros eran organizados en gremios, que regulaban la producción y venta de carne (Epstein, 1991).

## Siglo XVIII y XIX (1700-1900 d.C.)

La Revolución Industrial trajo cambios significativos en la producción y distribución de carne (Hobsbawm, 1962).

Se establecieron mataderos y carnicerías más grandes y especializados (Tannahill, 1973).

## Siglo XX (1900-2000 d.C.)

La tecnología y la refrigeración mejoraron la conservación y transporte de carne (Cronon, 1991). Las carnicerías se modernizaron y se expandieron, ofreciendo una variedad de productos (Levenstein, 2003).

## Siglo XXI (2000 d.C. - presente)

La globalización y la conciencia sobre la salud y el medio ambiente han influido en la industria cárnica (Lang, 2015). Las carnicerías pequeñas y locales han resurgido, enfatizando la calidad y la sostenibilidad (Wilkins, 2017).

# México

La historia de las carnicerías en México se remonta a la época prehispánica, con la venta de carne de aves y mamíferos (García, 2012). Durante el colonialismo, las carnicerías se establecieron en los centros de las ciudades (Moreno, 2015). En el siglo XX, la industria cárnica mexicana se modernizó y se expandió (INEGI, 2020).

## Importancia cultural y económica

Las carnicerías han jugado un papel importante en la economía y la cultura de muchas sociedades (Ray, 2017). Proporcionan empleo, ingresos y acceso a productos básicos (FAO, 2018). Son espacios de encuentro y comunidad en muchos barrios y pueblos (Jiménez, 2019).



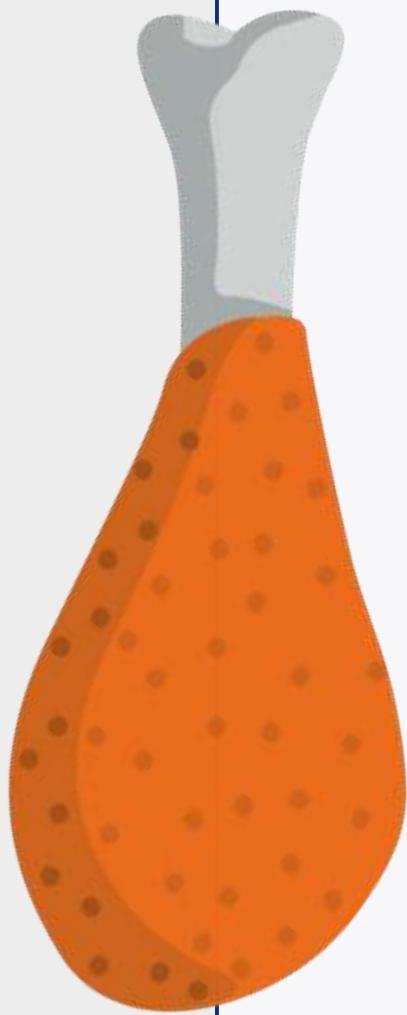
# MARCO CONCEPTUAL

Una carnicería es un establecimiento comercial dedicado a la venta minorista de carne destinada a la alimentación humana. Se caracteriza por vender diferentes tipos de carnes, como carne de res, cerdo y otros animales, después de procesarlas y despiezarlas. El equipamiento mínimo de una carnicería incluye un refrigerador industrial, un soporte para el despiece, un conjunto de cuchillos y un mostrador refrigerado (Gómez & Rodríguez, 2022).

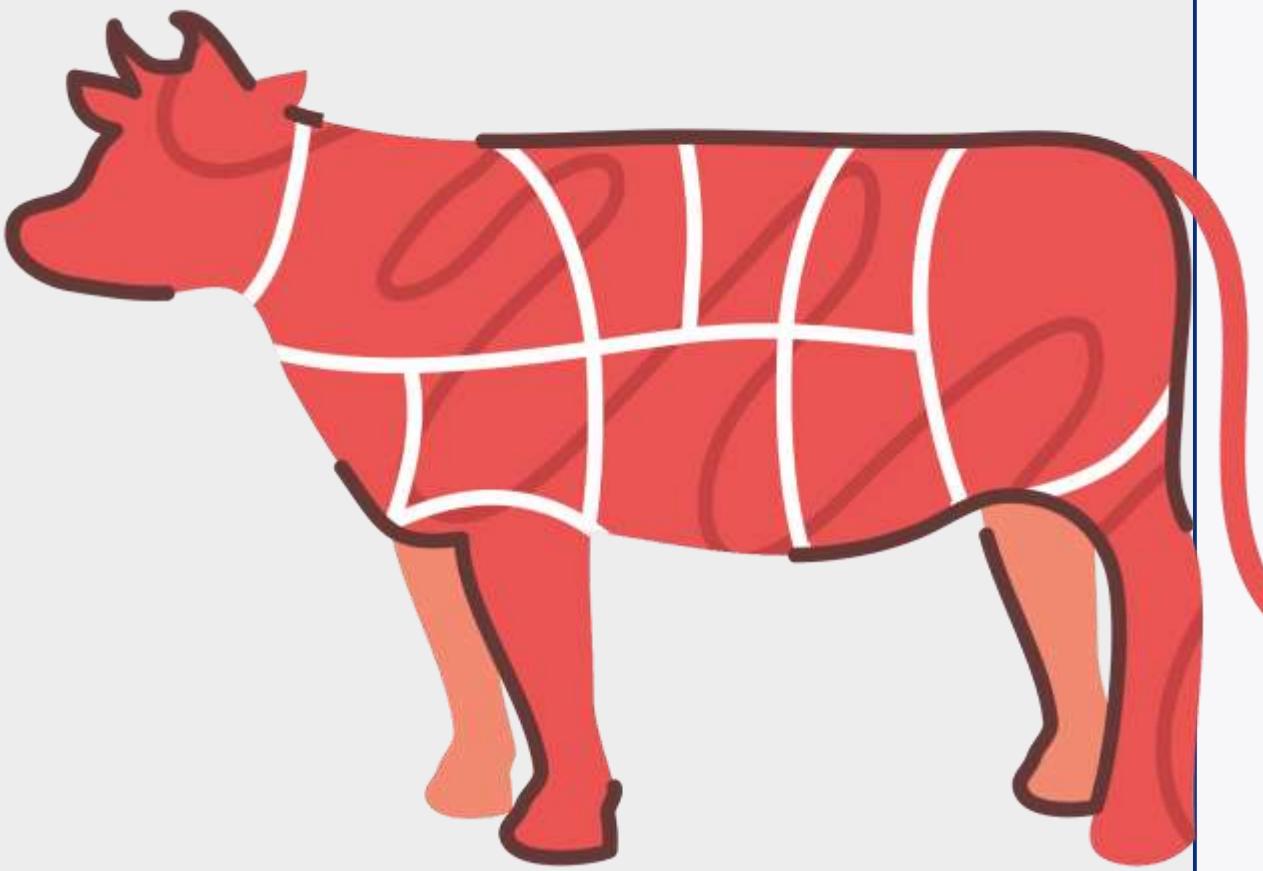
## Funciones y características

Las carnicerías realizan tareas de procesado final de las carnes, como el despiece y el picado, y ofrecen variedad de cortes y productos cárnicos a los clientes.

Tradicionalmente, existen carnicerías especializadas en carne de res y carne de cerdo, aunque algunas pueden vender productos de ambos tipos (Ramírez, 2021).



# MARCO TEORICO



## Importancia y Funciones de las Carnicerías

Las carnicerías operan como el último eslabón en el procesamiento y comercialización de la carne. Además de vender productos de carne de res, cerdo, pollo y, en ocasiones, otros tipos de carne, también realizan actividades de transformación como el despiece, el corte y, en algunos casos, el marinado de productos cárnicos. Estas actividades permiten al cliente recibir productos listos para el consumo o para prepararse en casa, agregando valor al producto final (Sánchez et al., 2022). Las carnicerías contribuyen también a la economía local al generar empleos y permitir que pequeñas empresas se sostengan dentro de un mercado competitivo. Según Martínez (2020), la mayoría de las carnicerías en México son operadas como microempresas, que suelen ser familiares y que, además de vender productos cárnicos, crean lazos con sus clientes y adaptan su oferta a las necesidades y gustos de su comunidad.

## Marco Legal y Obligaciones Fiscales

La regulación de las carnicerías se relaciona tanto con la higiene en el manejo de alimentos como con el cumplimiento de obligaciones fiscales. En México, las normas de sanidad exigen que estos establecimientos cumplan con estrictas medidas de limpieza y conservación para evitar la proliferación de patógenos en los productos cárnicos. Además, las carnicerías deben contar con un Registro Federal de Contribuyentes (RFC) y operar bajo un régimen fiscal adecuado para microempresas o pequeños contribuyentes, como el Régimen Simplificado de Confianza (RESICO) (SAT, 2023).

## Contribución Social y Cultura del Consumo de Carne

Las carnicerías también cumplen una función social al satisfacer las preferencias de consumo local. En muchas comunidades, los clientes prefieren adquirir carne en carnicerías tradicionales en lugar de en supermercados, debido a la percepción de mayor frescura y la oportunidad de solicitar cortes específicos. Esto permite a las carnicerías fortalecer la economía local y a los consumidores acceder a productos ajustados a sus gustos y necesidades (Torres & López, 2021).

# PLANEACION

## Objetivo:

Ofrecer soluciones integrales de asesoria fiscal y contabilidad para las carnicerias asegurando el cumplimiento de obligaciones fiscales, optimizando deducciones y mejorando la gestion financiera, a través de la implementacion de sistemas de contabilidad, capacitacion y representaciones ante el SAT.”

## Tiempo de realización

FECHA DE INICIO  
14/08/2024  
FECHA DE CIERRE  
25/11/2024

## Areas de aprendizajes

- Sabemos parte de la teoría sobre lo relacionado a los impuestos debido al estudio del código fiscal de la Federación
- Sabemos parte de las NIF
- administracion basica

## lluvia de ideas en la que se plantea la solución al problema

Realizar infografias sobre los impuestos planteado a empresas del sector de carnicerías y difundirlo por Internet  
•Ir visitando puesto pequeños para darle a conocer esta información.

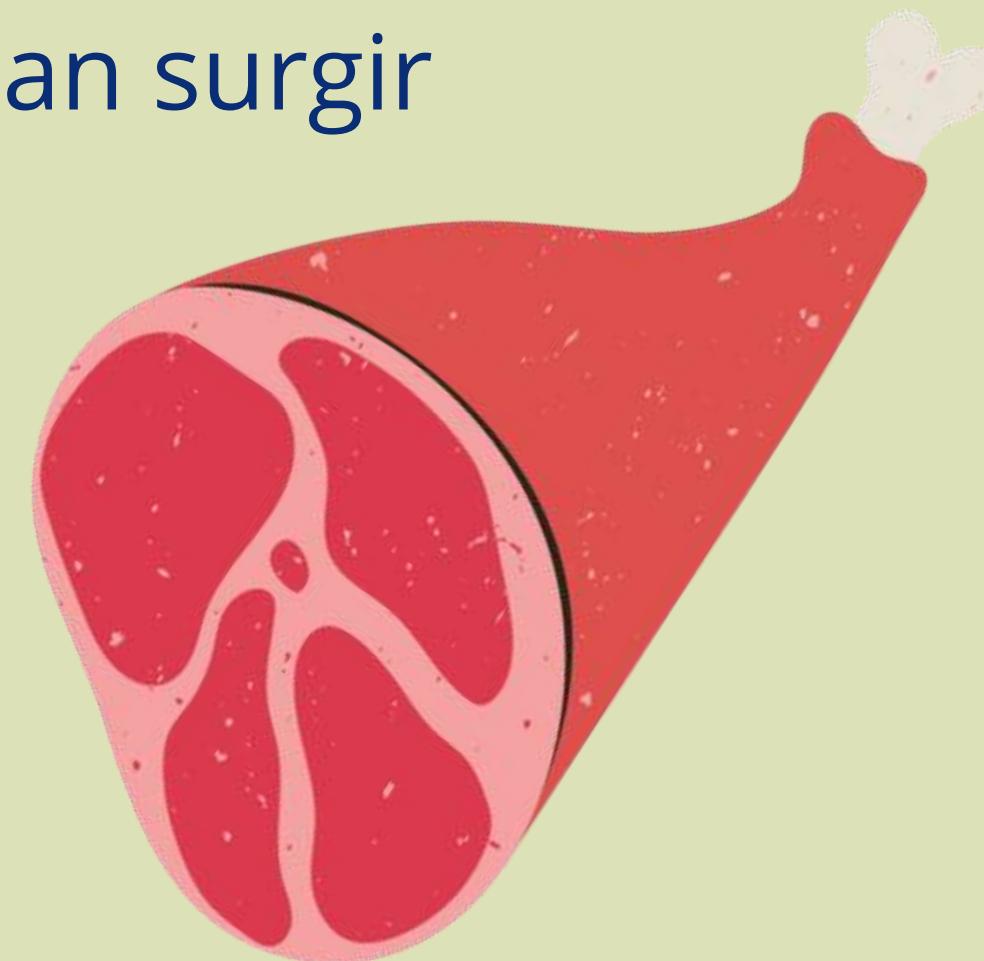
# Asignar tareas a cada miembro del equipo

Emiliano: Busqueda de información

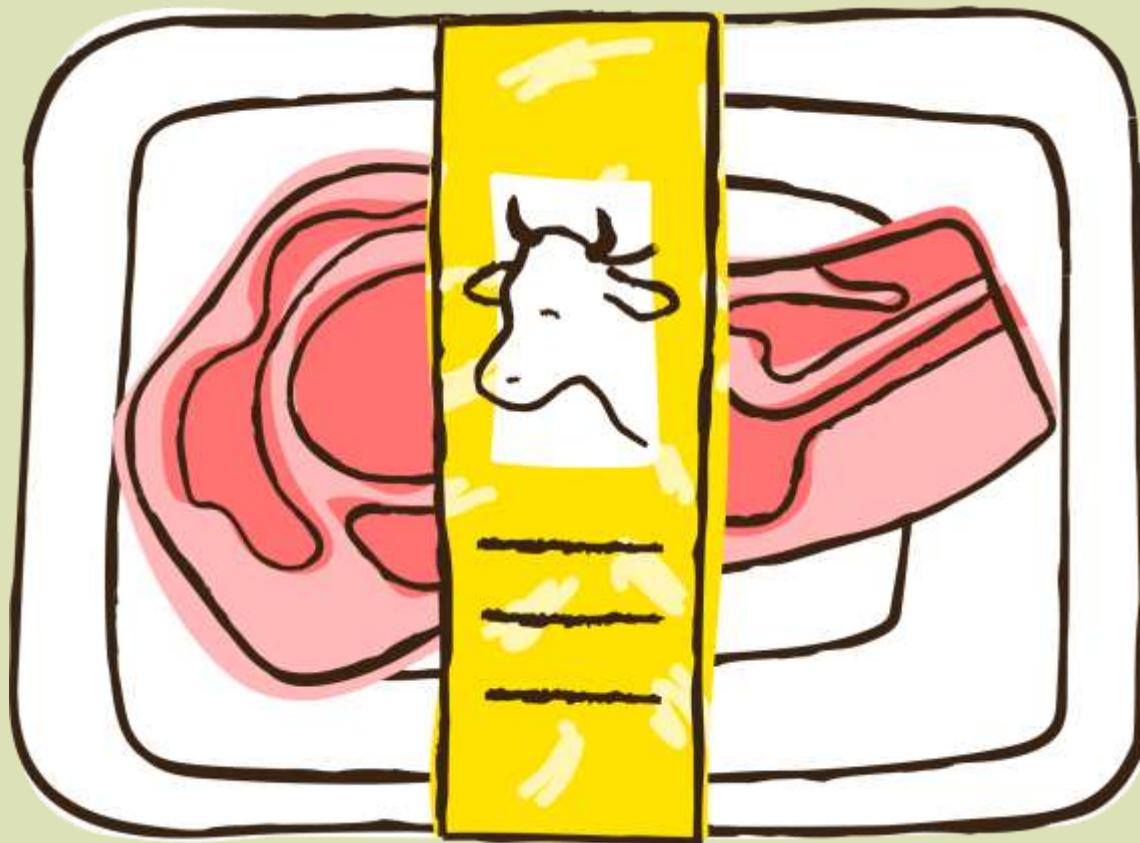
Dariel: Apoyo en diversos problemas que puedan surgir

Rosario: Evalua el material de trabajo

Danna: Elaborar diapositivas.



## Fundamentar las acciones que van a realizar



En México, aunque todas las empresas deben registrarse ante el SAT, muchas microempresas, como las carnicerías que venden refrigerios, a menudo y no lo hacen. Esto puede deberse a la falta de conocimiento fiscal o a una negativa de los dueños a contribuir. Sin embargo, existe un régimen llamado RESICO (Régimen Simplificado de Confianza) que simplifica el pago de ISR para personas físicas con ingresos menores a 3.5 millones de pesos anuales, facilitando así el cumplimiento fiscal.

El objetivo es educar a estas microempresas en temas fiscales para que comprendan y aprovechen los beneficios de este régimen, lo cual contribuirá a su desarrollo sin problemas legales. No obstante, las pequeñas empresas enfrentan desafíos fiscales y contables: el cumplimiento de obligaciones fiscales puede ser demandante y estresante, mientras que la falta de apoyo contable y las malas decisiones tecnológicas complican su situación financiera. Superar estos desafíos requiere planificación, mantenerse actualizado en normativas y, en algunos casos, asesorarse con expertos.

# PLAN DE ACCION

## PLANEACIÓN ESTRATÉGICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR

FASES	No.	TÉMATICA DE INVESTIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	FECHA DE EJECUSIÓN		TIEMPO ESTIMADO	ESTATUS	OBSERVACIÓN
				INICIAL	FINAL			
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	los negocios de carnicería seria lo que es el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, (RESICO) y problemas para encontrar personal calificado.	14/08/24	16/08/24	Una semana	concluido	Se determino la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la información alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática	La idea es proporcionar asesorías y mas soluciones a sus diferentes problemas fiscales.	22/08/24	27/08/24	Una semana	concluido	Se determino la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Conoce tu empresa (Antecedentes Historicos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura orgánica	Asesoría fiscal y contabilidad para la asegurando el cumplimiento de obligaciones fiscales, optimizando deducciones y mejorando la gestión financiera	27/08/24	09/08/24	tres días	Concluido	Se determino la posible solución en la cual se realizo una lluvia de ideas de las propuestas para llevar a cabo en lo referente a la posible solución.
DESARROLLO	4	Elaboración del marco referencial: Antecedentes, marco teórico y marco conoce	Se concluyó la organización y planteamiento de la elaboración de la guía	08/09/24	12/09/24	tres días	Concluido	determino los antecedentes históricos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio, para esto tuvimos que entrevistar y recopilar información mas a fondo de esta carnicería.
	5	Presentación de la posible solución con la evidencia de la una Guía o Trípticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo	Se elaboró el documento word y la presentación del proyecto	13/17/2024	20/09/24	Siete días	Concluido	Se desarrolla la propuesta para la elaboración y modificación paso a paso, para dar una posible solución al problema visto.
CONCLUSIÓN	6	Presentación previa de la ante Diapositiva del proyecto integrador para posteriormente elaborar el video de la presentación del proyecto	Se presentó el proyecto ante el docente	15/10/24	15/10/24	tres días	Concluido	Se prepara la presentación



**¡MUUUUCHAS**  
**GRACIAS !**

