



UNIVERSIDAD VERACRUZANA

FACULTAD DE NEGOCIOS Y TECNOLOGÍAS

CAMPUS IXTACZOQUITLÁN

PROGRAMA EDUCATIVO:

Licenciatura en Administración

ACTIVIDAD:

Marco regulatorio

EXPERIENCIA EDUCATIVA:

Formulación y Evaluación de proyectos

DOCENTE:

Cecilia Goytia Acevedo

PRESENTAN:

Ibáñez Domínguez Carlos

Martínez Gorgonio Alfonso

Mata Martínez Ana Laura

Ponce Quiroz Flavio César

Rivera Luna Perla Guadalupe

Tolentino Campos Martín

Velázquez Pineda Gloria Anel

IXTACZOQUITLÁN, VER. A 06 DE NOVIEMBRE DE 2025

Marco legal aplicable

El marco legal aplicable a Taquería Takirin La Chimenea abarca un conjunto de leyes, reglamentos y normas que rigen las actividades comerciales, sanitarias, fiscales, laborales y ambientales relacionadas con la preparación y venta de alimentos. Estas disposiciones buscan garantizar la seguridad del consumidor, la competencia leal, la higiene en los procesos y el cumplimiento de las obligaciones tributarias del establecimiento.

Código Fiscal de la Federación

Régimen aplicable:

Personas Físicas con Actividades Empresariales y Profesionales

Artículos aplicables:

Artículo 27

- Establece la obligación de inscribirse en el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) ante el SAT. Takirin La Chimenea cumple esta disposición al contar con su RFC (LIHR800918FF5) vigente.
- Además, este artículo exige mantener actualizada la información fiscal, como domicilio, régimen y actividad económica.

Artículo 28

- Obliga a llevar contabilidad electrónica, conservar los comprobantes fiscales digitales (CFDI) y los registros de ingresos y gastos del negocio.

Artículo 31

- Señala que todo contribuyente debe **presentar declaraciones** y pagar las contribuciones conforme a las leyes fiscales aplicables, es decir, ISR e IVA.

Ley del Impuesto sobre la Renta (ISR)

Régimen aplicable: Régimen de Personas Físicas con Actividades Empresariales y Profesionales (Título IV, Capítulo II, Sección I de la Ley del ISR).

Artículos aplicables:

Artículo 100, fracción I

- Define que las personas físicas con actividad empresarial deben calcular el ISR sobre la utilidad fiscal del ejercicio.

Artículo 106, fracción I

- Establece que los contribuyentes deben efectuar pagos provisionales mensuales a cuenta del impuesto anual.

Artículo 110, fracción II

- Permite deducir gastos estrictamente indispensables para la actividad (insumos, renta, energía, sueldos, mantenimiento).

Artículo 151, fracción I

- Señala la obligación de conservar comprobantes fiscales y documentación contable que respalde las deducciones realizadas.

Ley del Impuesto al Valor Agregado (IVA)

Régimen aplicable: Enajenación de alimentos preparados para consumo inmediato.

La Ley del IVA establece las reglas para el cobro y entero del impuesto sobre bienes y servicios. En el caso de la taquería, aplica el IVA del 16% por la venta de alimentos preparados.

Artículo 1, fracción I

- Indica que deben pagar IVA quienes enajenen bienes o presten servicios en territorio nacional.

Artículo 2-A, fracción I, inciso i

- Determina que los alimentos preparados para su consumo en el lugar, para llevar o a domicilio están gravados con el 16% de IVA.

- Por ejemplo, los tacos, tortas o bebidas preparadas que se vendan en el establecimiento o por reparto a domicilio.

Artículo 5, fracción I

- Señala que el impuesto deberá declararse mensualmente y pagarse en el mes siguiente al que correspondan las operaciones.

Takirin La Chimenea debe trasladar el IVA en cada venta, registrarlo en sus CFDI y presentarlo mensualmente ante el SAT junto con su declaración de ISR.

Ley Federal del Trabajo (LFT)

Régimen aplicable: Relaciones individuales y colectivas de trabajo en establecimientos de servicios.

La Ley Federal del Trabajo regula la relación entre el propietario y los trabajadores de la taquería, protegiendo los derechos laborales y asegurando condiciones seguras e higiénicas.

Artículo 20, fracción I

- Define la relación laboral como la prestación de un trabajo personal subordinado a cambio de un salario.

Artículo 82

- Establece que el salario debe pagarse en moneda de curso legal y nunca por debajo del salario mínimo.

Artículo 132, fracciones I, III, IX, XV y XVII.

I. Cumplir con las disposiciones de la Ley y sus reglamentos.

III. Proporcionar herramientas e insumos para el trabajo.

IX. Conceder permisos para cumplir obligaciones cívicas.

XV. Garantizar condiciones seguras e higiénicas en el lugar de trabajo.

XVII. Cumplir con las normas de seguridad e higiene emitidas por la STPS.

Artículo 133, fracción I

- Prohíbe al patrón realizar actos de discriminación o despido injustificado.

Artículo 517, fracción II

- Dispone que el patrón debe conservar la documentación laboral durante al menos un año posterior a la relación laboral.

Estos artículos aseguran que los trabajadores de la taquería cuenten con seguridad, respeto, salario justo y condiciones higiénicas en la preparación de alimentos.

Ley General de Salud y Reglamento en materia de Control Sanitario

Régimen aplicable: Establecimientos dedicados a la elaboración y venta de alimentos.

La Ley General de Salud garantiza que los alimentos se preparen y vendan bajo condiciones higiénicas adecuadas.

Artículo 13, fracción I.

- Confiere a la Secretaría de Salud la facultad de regular y supervisar los establecimientos dedicados a alimentos.

Artículo 194, fracción III.

- Obliga a los establecimientos a presentar Aviso de Funcionamiento ante la COFEPRIS o la autoridad sanitaria local.

Artículo 199 Bis 1, fracción II.

- Indica que los negocios deben cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) aplicables, principalmente la NOM-251-SSA1-2009, sobre buenas prácticas de higiene.

Artículo 401, fracción IV.

- Establece que los establecimientos deben mantener limpieza, control de temperatura y protección de alimentos contra contaminación.

Esto implica contar con áreas limpias, utensilios sanitizados, personal con uniforme, bitácoras de limpieza y un manejo adecuado de residuos y temperaturas.

Reglamento Municipal de Comercio de Córdoba, Veracruz

Régimen aplicable: Actividades comerciales, de servicios y alimentos preparados en el municipio.

Artículo 15, fracción I.

- Establece la obligación de tramitar una licencia de funcionamiento municipal antes de iniciar operaciones.

Artículo 24, fracción II.

- Dispone que el uso de suelo debe ser compatible con la actividad comercial, autorizado por la Dirección de Desarrollo Urbano.

Artículo 42, fracción III.

- Regula los horarios de operación para establecimientos de alimentos, generalmente de 6:00 a 23:00 horas.

Artículo 59, fracción I.

- Obliga a los negocios a mantener sus instalaciones limpias, seguras y en cumplimiento con Protección Civil.

Este reglamento garantiza que la taquería cumpla con las disposiciones locales, evitando sanciones y fortaleciendo su imagen formal en la comunidad cordobesa.

Ley del Seguro Social (IMSS)

Régimen aplicable: Régimen Obligatorio del Seguro Social.

Artículo 12, fracción I.

- Determina que las personas que presten servicios permanentes a un patrón son sujetos de aseguramiento obligatorio.

Artículo 15, fracciones I y II.

- Obliga al patrón a registrar a sus trabajadores dentro de los cinco días hábiles siguientes a su contratación y pagar las cuotas obrero-patronales.

Artículo 18, fracción II.

- Exige que el patrón lleve un registro de los salarios y días trabajados.

Artículo 39, fracción I.

- Dispone que las cuotas se paguen mensualmente, dentro de los primeros 17 días del mes siguiente.

Cumplir con cada una de estas disposiciones permite que Taquería Takirin La Chimenea opere dentro del marco jurídico mexicano, fortaleciendo su imagen de responsabilidad social y legalidad.

El respeto al Código Fiscal, las leyes laborales, sanitarias y municipales asegura una operación estable, protege los derechos de los empleados y consumidores, y promueve el desarrollo sostenible del negocio en la región.

Además, el cumplimiento fiscal y sanitario otorga ventajas competitivas, acceso a financiamientos, confianza de proveedores y credibilidad ante los clientes, consolidando a Takirin La Chimenea como una empresa formal y socialmente responsable.

Obligaciones de declaración fiscal

La correcta gestión fiscal es un elemento esencial para el funcionamiento formal y sostenible de Taquería Takirin La Chimenea. Cumplir con las obligaciones

tributarias garantiza la permanencia legal del negocio, evita sanciones y contribuye al desarrollo económico local.

Inscripción y actualización en el Registro Federal de Contribuyentes (RFC)

Fundamento legal: Código Fiscal de la Federación (CFF), Artículo 27, fracciones I y II.

Toda persona física que realice actividades empresariales debe inscribirse en el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) y mantener actualizada su información, incluyendo el domicilio fiscal, nombre comercial y régimen.

En el caso de Taquería Takirin La Chimenea, la inscripción permite emitir facturas, deducir gastos y acceder a programas de apoyo fiscal.

Cualquier cambio en el domicilio o en la estructura del negocio debe notificarse al SAT dentro de los 10 días siguientes al hecho que lo motive.

Emisión de Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (CFDI)

Fundamento legal: CFF, Artículo 29 y 29-A, fracciones I a VIII.

El negocio debe emitir facturas electrónicas (CFDI) por cada venta de productos o prestación de servicios.

- Estos comprobantes deben contener:
- RFC del cliente.
- Clave del producto o servicio.
- Importe total, impuestos trasladados (IVA) y forma de pago.

Takirin La Chimenea debe emitir CFDI incluso en ventas al público en general, consolidando sus operaciones diarias en un comprobante global emitido al final del día o del mes.

El incumplimiento en la emisión de CFDI puede derivar en multas de entre \$17,000 y \$93,000 pesos, según el CFF.

Declaraciones provisionales mensuales

Fundamento legal:

- Ley del Impuesto sobre la Renta (ISR), Artículo 106, fracción I.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado (IVA), Artículo 5, fracción I.

Cada mes, Taquería Takirin La Chimenea debe presentar ante el SAT sus pagos provisionales de ISR y declaración mensual de IVA a más tardar el día 17 del mes siguiente.

a) ISR mensual:

Se calcula sobre los ingresos percibidos, restando los gastos deducibles.

b) IVA mensual:

Se determina el IVA cobrado a los clientes menos el IVA pagado a proveedores (acreditamiento).

Por ejemplo: **si la taquería cobra \$16,000 con IVA y paga \$4,000 de IVA en insumos, debe enterar \$12,000 de IVA al SAT.**

Estas declaraciones deben realizarse en línea a través del portal del SAT y pagarse mediante línea de captura.

Declaración anual

Fundamento legal:

- Ley del ISR, Artículo 116, fracción I.
- Reglamento del CFF, Artículo 31.

La declaración anual resume los ingresos y deducciones del ejercicio fiscal.

Debe presentarse a más tardar el 30 de abril de cada año y permite determinar si existen impuestos pendientes o saldos a favor.

En el caso de Takirin La Chimenea, la declaración anual incluye:

- Total de ingresos acumulados.

- Gastos deducibles.
- Pagos provisionales efectuados.
- Determinación final del ISR.
- Presentar esta declaración en tiempo y forma evita multas y facilita la devolución de saldos a favor.

Declaración informativa de operaciones con terceros (DIOT)

Fundamento legal:

- Ley del IVA, Artículo 32, fracción V.
- Regla 4.5.1 de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente.

La DIOT es una obligación mensual que detalla las operaciones con proveedores y clientes que implican IVA.

En ella se reportan los RFC, montos de IVA acreditable y trasladado, y el tipo de operación realizada.

- Taquería Takirin La Chimenea debe presentar esta declaración dentro de los primeros 17 días del mes siguiente.
- Su omisión puede generar sanciones de entre \$10,000 y \$20,000 pesos por cada periodo no presentado.

Pago de cuotas obrero-patronales ante el IMSS

Fundamento legal:

- Ley del Seguro Social, Artículos 15, fracciones I y II, y 39, fracción I.

El propietario está obligado a registrar a los trabajadores en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y realizar el pago mensual de las cuotas obrero-patronales.

Estas cuotas incluyen los seguros de:

- Enfermedades y maternidad.
- Riesgos de trabajo.
- Invalidez y vida.

- Retiro, cesantía y vejez.

El pago debe efectuarse dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente, utilizando el Sistema IMSS desde su portal en línea.

El incumplimiento puede ocasionar sanciones, recargos y la suspensión del registro patronal.

Declaraciones municipales y licencias de funcionamiento

Fundamento legal:

- Reglamento Municipal de Comercio de Córdoba, Veracruz, Artículos 15 y 24.

A nivel local, Taquería Takirin La Chimenea debe tramitar:

- Licencia de funcionamiento municipal.
- Permiso de uso de suelo.
- Dictamen de Protección Civil y Salud.

Estos permisos deben renovarse anualmente y son requisito para seguir operando legalmente dentro del municipio.

En caso de ampliación del local o incorporación de maquinaria, deberá notificarse al ayuntamiento y solicitar actualización de licencia.

Obligaciones adicionales según la Ley General de Salud

Fundamento legal:

- Ley General de Salud, Artículo 194, fracción III.
- Reglamento de Control Sanitario, Artículo 401, fracción IV.

Además de las obligaciones fiscales, la taquería debe cumplir con las disposiciones sanitarias, entre ellas:

- Presentar Aviso de Funcionamiento ante la autoridad sanitaria (COFEPRIS o jurisdicción local).
- Cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas, como la NOM-251-SSA1-2009, relativa a buenas prácticas de higiene.

- Mantener actualizados los registros de limpieza y control de plagas.

El incumplimiento puede derivar en sanciones, multas o suspensión temporal de actividades.

Conservación de la contabilidad y documentos fiscales

Fundamento legal:

- CFF, Artículo 30, fracción I.

El negocio debe conservar su contabilidad, comprobantes fiscales y declaraciones durante un periodo mínimo de cinco años, contados a partir de la fecha en que se presentaron o generaron.

Esta disposición permite que el SAT verifique la correcta aplicación de deducciones, pagos e ingresos.

En caso de auditoría, estos documentos son fundamentales para acreditar el cumplimiento legal.

Sanciones por incumplimiento fiscal

Fundamento legal:

- CFF, Artículos 83 y 84, fracciones I a X.

Las sanciones pueden ir desde multas hasta la cancelación del RFC, dependiendo de la gravedad de la falta.

Entre las infracciones más comunes se encuentran:

- No presentar declaraciones.
- Emitir comprobantes con errores.
- No llevar contabilidad.
- No inscribirse en el RFC.

Las multas pueden oscilar entre \$1,400 y \$93,000 pesos, y en casos graves se puede iniciar un procedimiento de clausura temporal.

Cumplir con todas las obligaciones fiscales permite que Taquería Takirin La Chimenea mantenga su operación formal y sostenible.

Además de evitar sanciones, el cumplimiento otorga beneficios como:

- Acceso a créditos y programas gubernamentales.
- Transparencia ante proveedores y clientes.
- Credibilidad comercial y confianza del consumidor.

La formalidad fiscal no solo fortalece la estabilidad económica del negocio, sino que refleja su compromiso con la legalidad y el desarrollo de la comunidad en Córdoba, Veracruz.

Obligaciones laborales y de seguridad social

El cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social garantiza que Taquería Takirin La Chimenea opere conforme a la ley, protegiendo los derechos de sus trabajadores y promoviendo un ambiente laboral seguro, equitativo y saludable.

Estas obligaciones están establecidas principalmente en la Ley Federal del Trabajo (LFT) y la Ley del Seguro Social (LSS), además de normas complementarias emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS).

Obligaciones patronales conforme a la Ley Federal del Trabajo (LFT)

La LFT regula las relaciones entre patrones y trabajadores.

El cumplimiento de sus disposiciones garantiza estabilidad, respeto a los derechos laborales y cumplimiento de condiciones de seguridad e higiene.

Obligación	Fundamento legal (LFT)	Descripción y aplicación práctica en Taquería Takirin La Chimenea
Formalizar contrato individual de trabajo	Art. 25, fracción I al VIII	Cada trabajador debe contar con un contrato que especifique jornada, salario, funciones, duración y derechos.
Pago de salario justo y puntual	Art. 82 al 94	El salario debe cubrirse en efectivo y no ser menor al salario mínimo vigente. En el giro restaurantero, puede incluir propinas.
Jornada laboral	Art. 58, 61 y 63	Establece una jornada diurna máxima de 8 horas, con un descanso de al menos 30 minutos.
Descanso semanal y vacaciones	Art. 69, 76 y 78	Los trabajadores tienen derecho a un día de descanso a la semana y vacaciones pagadas después del primer año laboral.
Aguinaldo anual	Art. 87	El patrón debe pagar al menos 15 días de salario como aguinaldo antes del 20 de diciembre de cada año.
Seguridad e higiene	Art. 132, fracciones XV y XVII	Garantizar que el área de cocina, comedor y almacenamiento cumpla con condiciones seguras y sanitarias.
Afiliación al IMSS	Art. 132, fracción XIX	Inscribir a los trabajadores en el Instituto Mexicano del Seguro Social desde el inicio de la relación laboral.

Capacitación y adiestramiento	Art. 153-A al 153-X	Implementar programas de capacitación para mejorar las habilidades del personal en manejo higiénico de alimentos y atención al cliente.
--------------------------------------	---------------------	---

Prestaciones laborales mínimas

De acuerdo con la LFT, los trabajadores deben gozar de prestaciones mínimas que garanticen su bienestar social y económico.

Prestación	Fundamento legal (LFT)	Condiciones aplicables en el negocio
Vacaciones	Art. 76 y 78	Mínimo 12 días el primer año, incrementando dos días por cada año subsecuente hasta llegar a 20.
Prima vacacional	Art. 80	25% adicional al salario durante el periodo vacacional.
Aguinaldo	Art. 87	Pago equivalente a 15 días de salario antes del 20 de diciembre.
Día de descanso semanal	Art. 69	Mínimo un día de descanso por cada seis de trabajo.
Días festivos	Art. 74	Derecho a descanso con goce de sueldo en días oficiales (1 de enero, 16 de septiembre, 25 de diciembre, etc.).
Prima dominical	Art. 71	25% adicional si se labora en domingo.

Licencias de maternidad y paternidad	Art. 132, fracción XXVII Bis y Art. 170	Derecho a 12 semanas de licencia pagada por maternidad y 5 días por paternidad.
Participación en utilidades (PTU)	Art. 117 al 131	Derecho a recibir el 10% de las utilidades netas de la empresa, cuando aplique.

Normas de seguridad e higiene laboral

Además de las leyes laborales, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) establece Normas Oficiales Mexicanas (NOM) aplicables a los centros de trabajo.

Norma	Nombre oficial	Aplicación práctica en el negocio
NOM-017-STPS-2008	Equipo de protección personal.	Uso obligatorio de guantes, mandiles y cofias para el personal de cocina.
NOM-019-STPS-2011	Comisiones de seguridad e higiene.	Formación de una comisión que supervise la limpieza y el orden en el área de preparación de alimentos.
NOM-030-STPS-2009	Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo.	Realizar evaluaciones de riesgo y mantener un botiquín de primeros auxilios.
NOM-251-SSA1-2009	Buenas prácticas de higiene para alimentos.	Establecer procedimientos para el lavado de manos, limpieza de utensilios y control de plagas.

El estudio legal de Taquería Takirin La Chimenea constituye la base fundamental para su operación formal, segura y sostenible, ya que cumplir con las disposiciones fiscales, laborales, sanitarias, ambientales y municipales garantiza que el negocio no

solo cumpla con la ley, sino que también promueva una cultura de responsabilidad social y transparencia ante clientes, empleados y autoridades.

El análisis integral de las leyes y normas aplicables demuestra que la taquería requiere mantener actualizados sus permisos de funcionamiento, licencias sanitarias, declaraciones fiscales y registros laborales, así como implementar medidas continuas de higiene, seguridad y capacitación, estas acciones no solo previenen sanciones, sino que fortalecen la imagen del negocio como una empresa seria y confiable, asimismo, la observancia de la Ley Federal del Trabajo y la Ley del Seguro Social protege los derechos del personal, fomenta un ambiente laboral digno y reduce los riesgos de conflictos laborales, de igual forma, la aplicación de la Ley General de Salud, junto con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM-251, NOM-017, NOM-002, entre otras), asegura que la preparación de los alimentos se realice bajo estándares de calidad e inocuidad, protegiendo la salud del consumidor.

En el ámbito fiscal, cumplir con las obligaciones ante el SAT y el IMSS contribuye al desarrollo económico formal, permitiendo que la taquería acceda a programas de apoyo, créditos y beneficios empresariales. Por su parte, la observancia de los reglamentos municipales y ambientales garantiza el respeto al entorno y la convivencia responsable con la comunidad cordobesa.

En conclusión, la legalidad no debe considerarse únicamente una obligación, sino una estrategia de fortalecimiento empresarial.