



Proceso Administrativos en Ollas Comunitarias

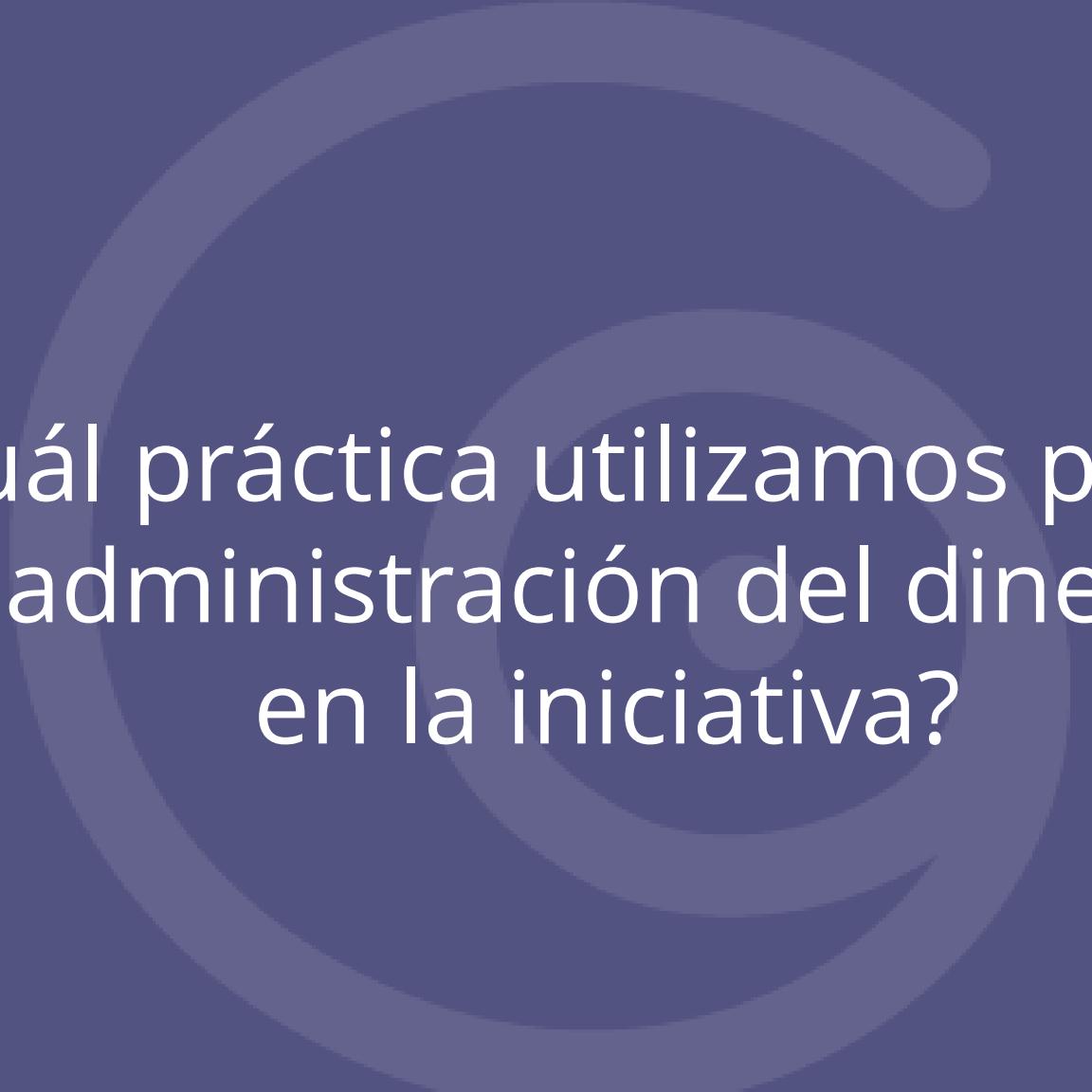
iBERCINAS

¿Cómo administro mi dinero?

Presupuesto
mensual

Ahorro
programado

Autocontrol



¿Cuál práctica utilizamos para la administración del dinero en la iniciativa?

Dirección para la sostenibilidad de nuestra iniciativa.

Qué tenemos

- Experiencia.
- Saberes.
- Producción de alimentos.
- Utensilios de cocina.
- Cocinas familiares.

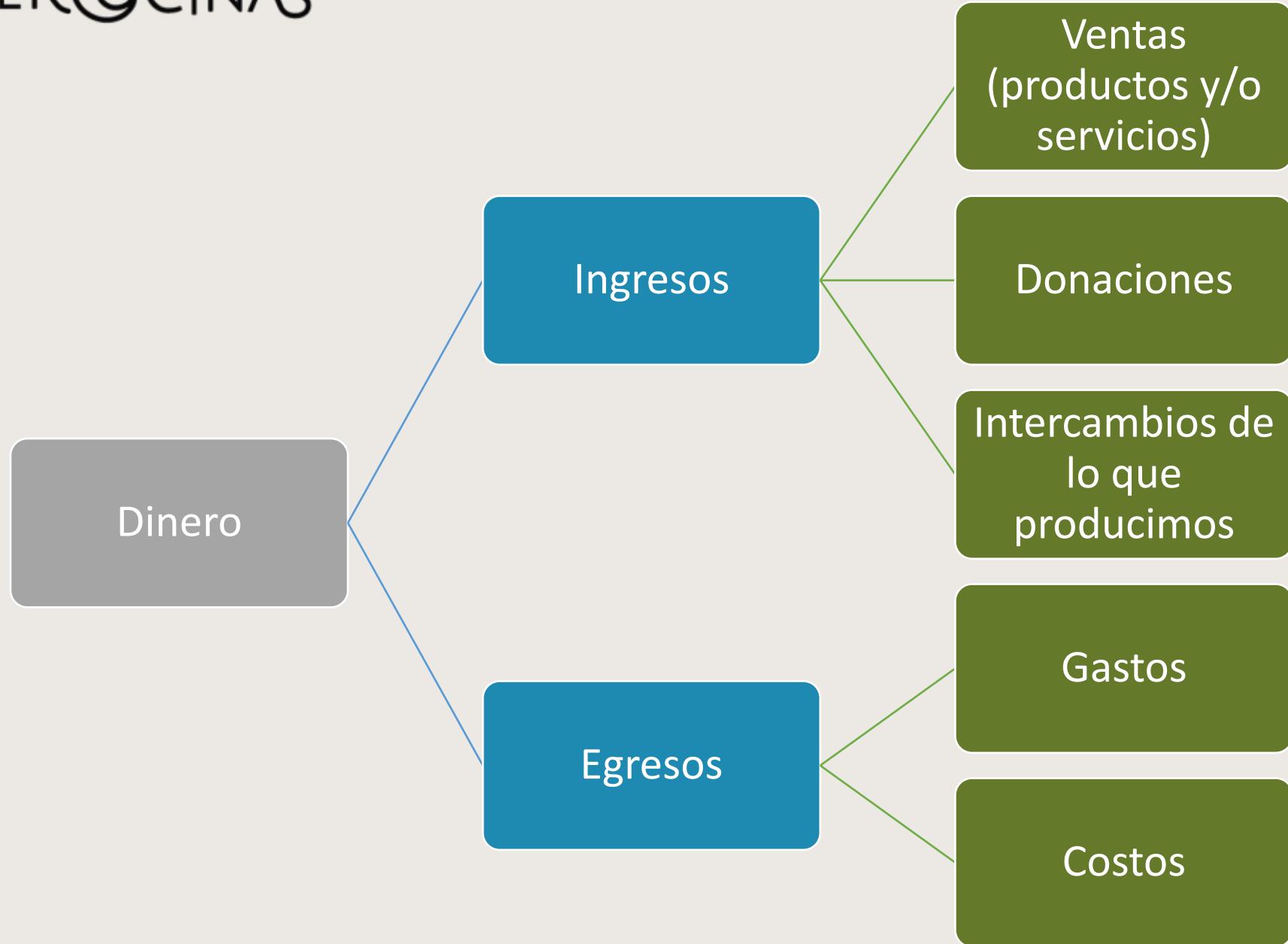
Cuál es nuestro sueño

- Cocina-comedor colectiva.

Autonomía,
soberanía y
sostenibilidad.

Al 2030,
¿Cuál es el
sueño de su
iniciativa?





**¿Cómo
generamos
ingresos para
operar las ollas
comunitarias?**

**¿Cómo
llevamos el
control de
nuestros
gastos/costos?**

Diversificación de Ingresos para la Sostenibilidad en las Cocinas Tradicionales.

Autoconsumo

Producción de nuestros alimentos.

Intercambios

Cambiar nuestros excedentes para la diversificación alimentaria.

Venta

Transformación de alimentos etiquetados.

Preparación platillos: degustación, talleres, platillos.

Donaciones

Especie: ingredientes, utensilios, espacios.

Económico: efectivo.

Técnico: capacitaciones.

Experiencia Mujeres de la Niebla



Antecedentes

- Trueque
- Cafetal comestible

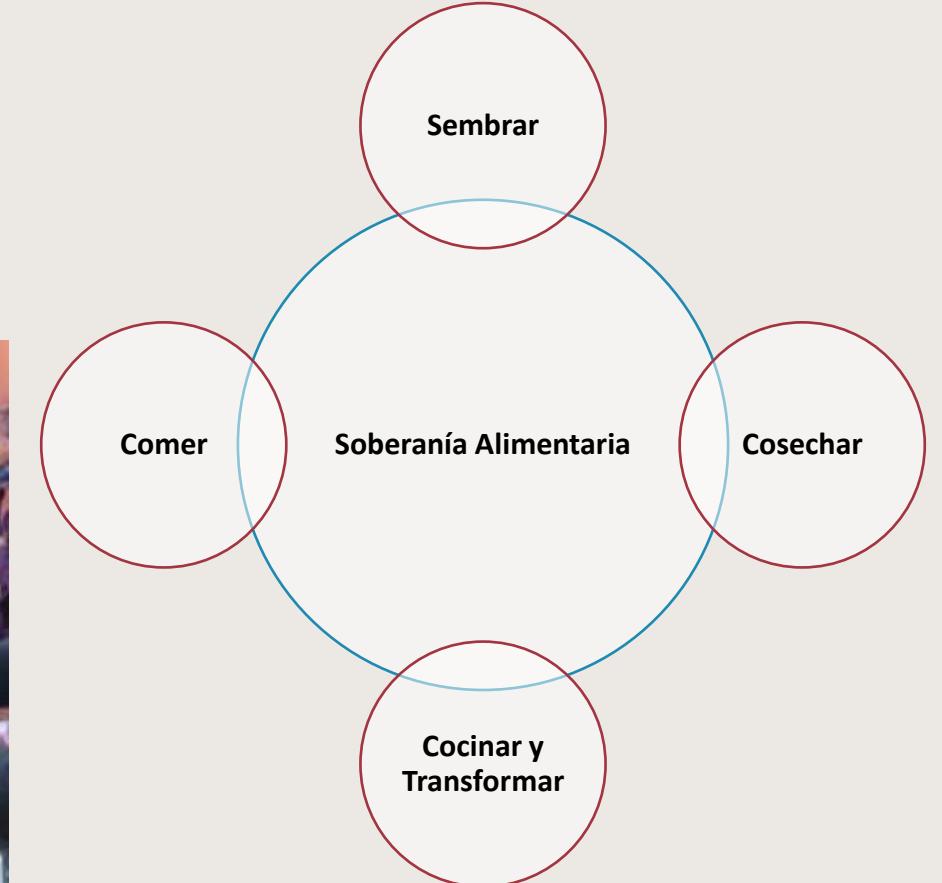
2010

- Proyecto SOBAL "Soberanía Alimentaria", transformación de comestibles.



2021

- PACMyC Proyecto Sabores de Temporada: 4 talleres de cocina tradicional y 1 recetario calendario estacional.



Autoconsumo & Intercambio

1998

- Recetario
- Grupos de ahorro solidario

2015

- Vinculación con la estrategia de turismo campesino.

Donaciones & Venta

2022

- Premio a ¿A qué sabe la Patria? por la receta Tamales de Flor de Izote

Sueño Colectivo

Presente

Cómo
estamos

Proceso

Cómo lo
vamos a
lograr

Futuro

Cuál es el
estado
deseado



Registro de la salida del dinero

Clasificación de acuerdo con el tiempo en qué se generan ingresos.

Costos de período (indirectos)

Coordinadora

Internet

Telefonía

Costos del producto (directos)

Ingredientes

Preparación de alimentos

Rentas de espacio

Transporte de alimentos

Empaque

Beneficios de llevar un control interno

Sustituir ingredientes caros y vincularse con proveedores locales

Registro costo de insumos.

Definir horarios de servicio

Registro ventas por turno.

Adaptarnos a las necesidades de los comensales

Registro productos de mayor demanda.

Generar promociones

Registro costo total = directos e indirectos.

Reducir mermas

Registro recetas para la elaboración de productos.



"Lo que no se define
no se puede medir,
lo que no se mide,
no se puede mejorar"

William Thomson Kelvin (físico y matemático)

iBERCINAS