



Proceso Administrativos en Ollas Comunitarias

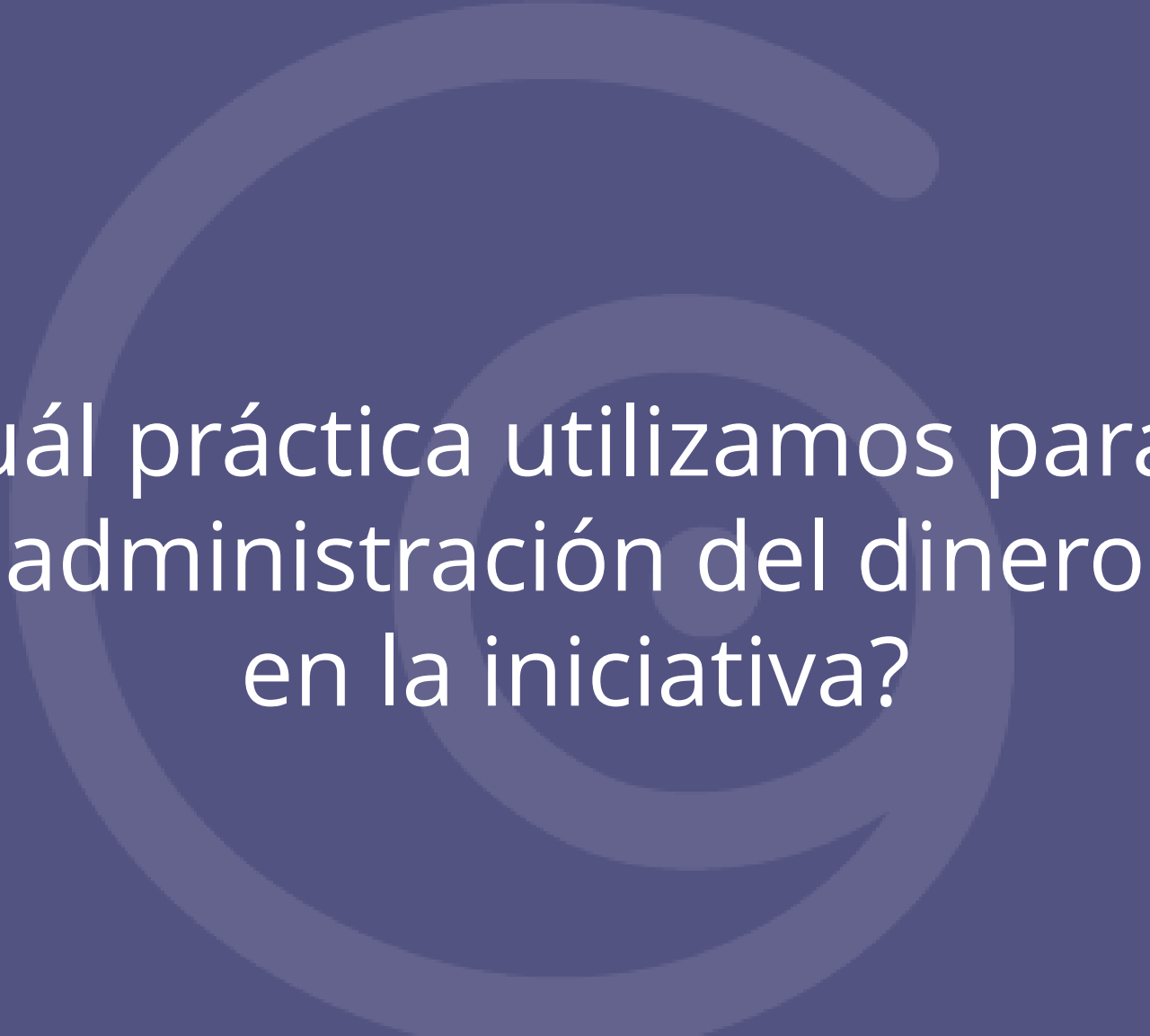
íBER©CINAS

¿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.

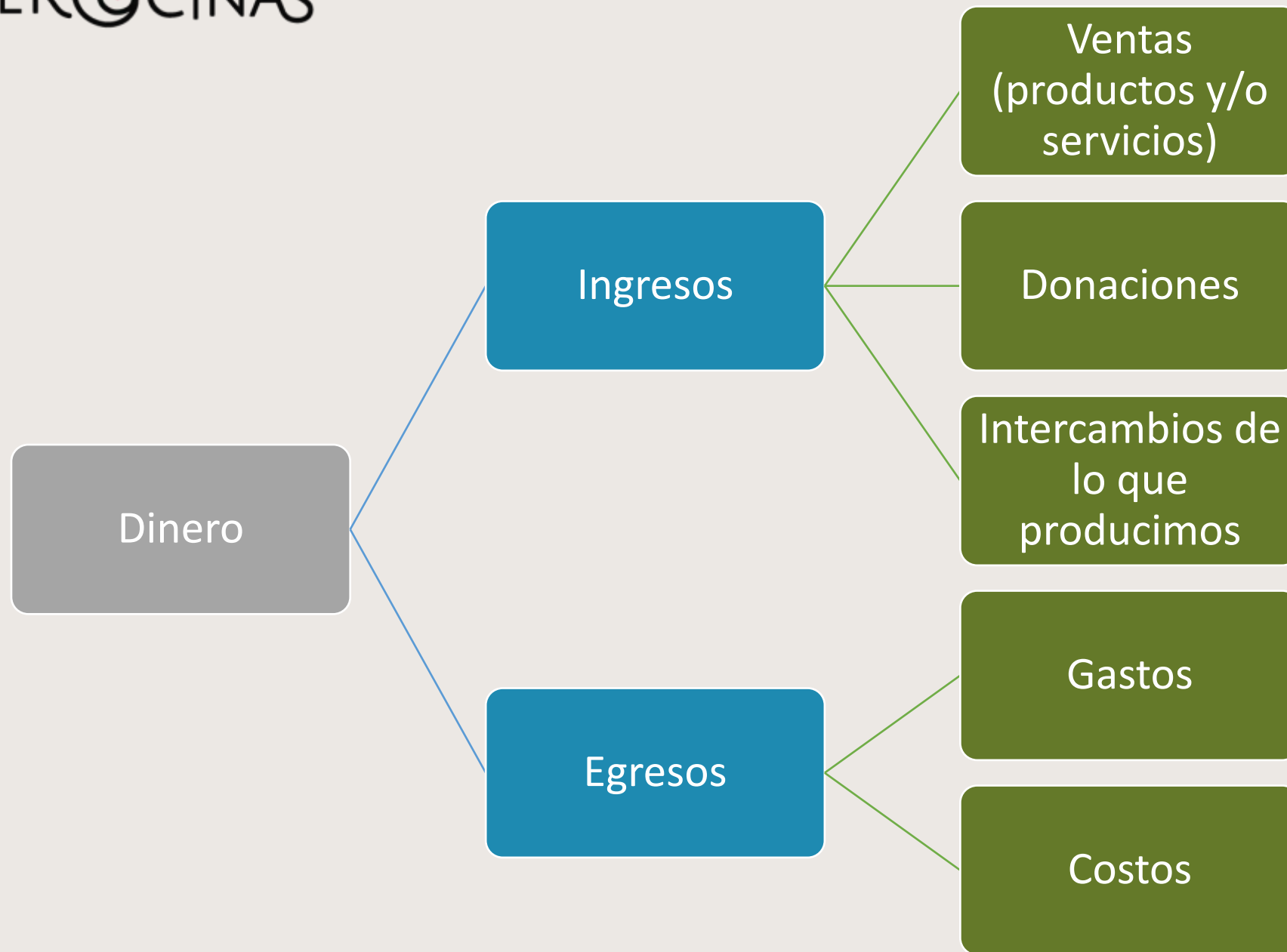
Cuál es nuestro sueño

- 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.

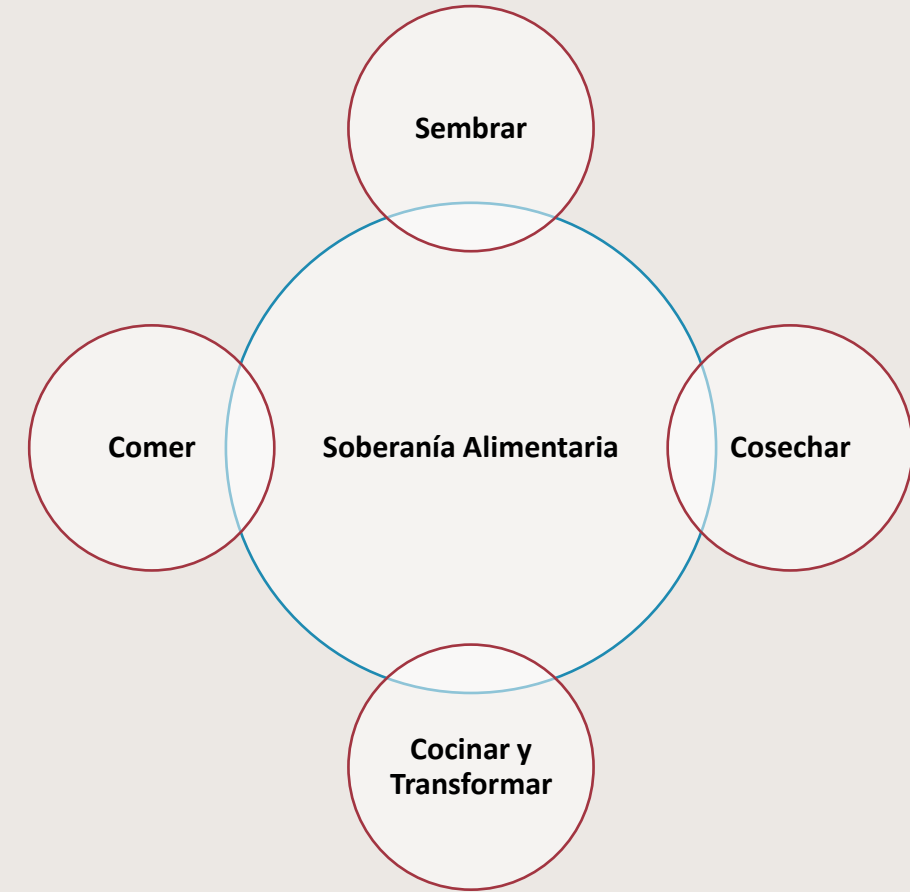
Donaciones

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.

2024

- Reconocimiento del Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible (IBERCOCINAS)

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)

IBER@CINAS