

Evaluación Interna

Programa Comedores Populares 2011

Propósito de la Evaluación

El Análisis se centrará en el efecto de las políticas realizadas por el mismo para alcanzar su objetivo central: *Ampliar las alternativas alimentarias de la población que habita en las Unidades Territoriales (UT) de muy alta, alta y media marginación, con la creación de comedores populares operados por la comunidad, donde se sirvan alimentos calientes, a bajo costo, con la calidad e higiene que establece la normatividad en la materia, a fin de contribuir de forma importante en la corrección de los problemas de deficiente nutrición, y el logro del derecho humano a la alimentación y la seguridad alimentaria para los habitantes de la Ciudad de México, controlando factores como el género, el nivel socioeconómico de los beneficiarios, la edad, etc. Además, busca observar los resultados que ha tenido el Programa respecto a sus objetivos específicos.*

CONTENIDO DE LA EVALUACIÓN

Descripción del Objeto de Evaluación

El Gobierno de la Ciudad de México, mediante el Programa Comedores Populares, implantado en 2009, con el objetivo de apoyar a la población del Distrito Federal de escasos recursos que habiten en unidades de muy alta, alta y media marginación mediante la instalación de Comedores Populares, en los cuales se proporcionan,— desayunos y comidas calientes mediante una cuota de recuperación de \$10 pesos, ampliando sus expectativas de acceso a la alimentación y coadyuva a su seguridad alimenticia.

Objetivo General del Programa

De acuerdo a las Reglas de Operación publicadas el 31 de enero de 2011 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal (RO 2011), el objetivo general del Programa de Comedores Populares, es: *“Ampliar las alternativas alimentarias de la población que habita en las Unidades Territoriales (UT) de muy alta, alta y media marginación, con la creación de comedores populares operados por la comunidad, donde se sirvan alimentos calientes, a bajo costo, con la calidad e higiene que establece la normatividad en la materia, a fin de*

contribuir de forma importante en la corrección de los problemas de deficiente nutrición, y el logro del derecho humano a la alimentación y la seguridad alimentaria para los habitantes de la Ciudad de México.”

Características del Programa

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Distrito Federal (DIF-DF), a través de la Dirección Ejecutiva de Asistencia Alimentaria (DEAA) y la Subdirección de Servicios Alimentarios se encargan de la operación del Programa, además de los integrantes de administrar el Comedor Popular que se encuentra conformado por un administrador, un tesorero, un secretario y dos vocales, encargados de organizar los menús y atender al público que asiste al Comedor, por otra parte se encuentra el Comité Evaluador; lleva al cabo el proceso de evaluación, seguimiento, asesoría y capacitación técnica necesarios para el buen funcionamiento del Comedor Popular, y además de la aplicación periódica de cuestionarios de Supervisión y Calidad del Servicio de que se ofrece a los usuarios de los Comedores Populares con el fin de mejorar la calidad, oportunidad y saciedad de los alimentos proporcionados.

CONTENIDO DE LA EVALUACIÓN

Descripción del Objeto de Evaluación

El Gobierno de la Ciudad de México, mediante el Programa Comedores Populares, implantado en 2009, con el objetivo de apoyar a la población del Distrito Federal de escasos recursos que habiten en unidades de muy alta, alta y media marginación mediante la instalación de Comedores Populares, en los cuales se proporcionan,– desayunos y comidas calientes mediante una cuota de recuperación de \$10 pesos, ampliando sus expectativas de acceso a la alimentación y coadyuva a su seguridad alimenticia.

Características del Programa

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Distrito Federal (DIF-DF), a través de la Dirección Ejecutiva de Asistencia Alimentaria (DEAA) y la Subdirección de Servicios Alimentarios se encargan de la operación del Programa, además de los integrantes de administrar el Comedor Popular que se encuentra conformado por un

administrador, un tesorero, un secretario y dos vocales, encargados de organizar los menús y atender al público que asiste al Comedor, por otra parte se encuentra el Comité Evaluador, lleva al cabo el proceso de evaluación, seguimiento, asesoría y capacitación técnica necesarios para el buen funcionamiento del Comedor Popular, además de la aplicación periódica de cuestionarios de Supervisión y Calidad del Servicio que se ofrece a los usuarios de los Comedores Populares con el fin de mejorar la calidad, oportunidad y saciedad de los alimentos proporcionados.

Comedor Popular deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Residir en el Distrito Federal
- 2) Tener mínimo 18 años
- 3) Estar desempleados, de preferencia
- 4) Con disponibilidad de tiempo para organizar y operar los comedores populares
- 5) Integrar un grupo solidario de al menos 5 personas, que no sean familiares mayoritariamente y acepten regirse por los lineamientos jurídicos y administrativos que al efecto emita el DIF-DF
- 6) Presentar el Proyecto técnico para operar el comedor, con base en los formatos que para el efecto les entregue el DIF-DF a través del área responsable
- 7) Presentar una carta compromiso en los términos del artículo 47 fracción XXIII de la Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos, en la que declaren bajo protesta de decir verdad que no son o que no cuentan entre sus integrantes con personas que se encuentran desempeñando un empleo, cargo o comisión alguna en el servicio público o en partido político alguno.

Características a cumplir de los espacios

1. Superficie de 40 m² construidos en Planta Baja en su totalidad para servicio de comensales, con baño incluido, además del área de preparación de alimentos, con acceso a la calle preferentemente.
2. Contar con servicio de agua, luz, drenaje y no tener ningún adeudo de impuesto predial ni ninguno de los anteriores.

3. Presentar documentos de adquisición temporal o definitiva de la propiedad del inmueble.
4. Que su ubicación no se encuentre en espacios considerados de riesgo potencial (incendio, explosión, inundación, contaminación bacteriológica, física o química).

Distribución de los Comedores Populares por Delegación

Delegación	Comedores	Porcentaje
Álvaro Obregón	5	4.6%
Azcapotzalco	1	0.9%
Benito Juárez	0	0.0%
Coyoacán	7	6.4%
Cuajimalpa	4	3.7%
Cuauhtémoc	2	1.8%
Gustavo A Madero	4	3.7%
Iztacalco	3	2.8%
Iztapalapa	34	31.2%
Magdalena Contreras	1	0.9%
Miguel Hidalgo	2	1.8%
Milpa Alta	10	9.2%
Tláhuac	15	13.8%
Tlalpan	10	9.2%
Venustiano Carranza	2	1.8%
Xochimilco	9	8.3%
Total	109	100.0%

Dirección de Planeación del DIF-DF (2012).

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

Detalle de las Variables Estudiadas y sus Indicadores

A través del análisis de Marco Lógico del Programa, se generó la Matriz de Indicadores, que es una herramienta metodológica e instrumento de gestión a partir de la cual se fortalece la preparación y la ejecución del Programa, resumiendo los principales resultados del proyecto.

Resumen de los Resultados

En este apartado se desarrollan los principales hallazgos de la Evaluación de Resultados y Satisfacción realizada al Programa Comedores Populares; específicamente se presenta el alcance de la población objetivo por parte del Programa, así como la eficiencia y eficacia del mismo en los objetivos que persigue, los principales logros conseguidos, los efectos sobre la población beneficiaria y, por último, las debilidades y obstáculos que se han presentado a lo largo de la operación del Programa, la forma en que algunos de éstos se han podido enfrentar y algunos otros aminorar.¹

Para lograr estos objetivos, el Programa como parte de sus estrategias, otorga apoyos económicos, técnicos y en especie a los grupos solidarios interesados en operar un comedor popular; coordina esfuerzos con las diversas dependencias públicas involucradas en la promoción del abasto de insumos alimentarios y el otorgamiento de servicios de salud; realiza acciones de asesoría y capacitación, reforzando la operación de los comedores en los rubros de administración, preparación de los alimentos y en la aplicación de buenas prácticas de higiene. De tal forma que la operación adecuada de los comedores garantice que la población reciba alimentos calientes, a bajo costo, con la calidad e higiene de acuerdo a lo que establece la normatividad en la materia y contribuyendo a generar espacios de interacción comunitaria.

Para el caso del objetivo al nivel de **Propósito**, es: *La población que habita en zonas marginadas del Distrito Federal ha ampliado sus alternativas alimentarias.*

¹Dando respuesta a los aspectos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11 y 12 del inciso 3 de los Lineamientos para la Evaluación Interna 2012 de los Programas Sociales (LEIPS-2012), emitidos por el Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del Distrito Federal (EVALÚA-DF) el 29 de diciembre de 2011 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

Mientras que, los objetivos al nivel de **componentes** son dos:

- *Instalación de Comedores Populares.*
- *Operación de los Comedores Populares.*

Características, Necesidades y Expectativas de los Beneficiarios

Desde el inicio de operación de los Comedores Populares han logrado proporcionar raciones alimenticias a su población objetivo, comenzando la instalación de comedores a partir de diciembre de 2009.

El Programa tuvo un mayor número de comensales en 2011 y se está incrementando en 2012, esto se debe a la ampliación y difusión de la cobertura de los comedores populares.

Eficacia y Eficiencia del Programa²

Los recursos financieros destinados para la operación del Programa ascendieron para el año 2011 a\$ 25, 043, 946.87 los cuales se destinaron a la instalación de comedores. De la misma forma, se destinaron \$ 7, 616, 742.05 para el Apoyo a la Operación de los Comedores Populares, lo cual consiste en el otorgamiento de insumos no perecederos.

En cuanto a los Recursos Humanos que colaboran con el Programa, en 2011 fueron 23 personas, tres más que en 2010. No obstante los responsables del Programa consideran que dicho número debe incrementarse ya que no es suficiente para realizar las tareas derivadas de la operación del mismo.

Efectos del Programa en su Población Beneficiaria³

Al respecto es necesario mencionar que este Programa si bien otorga una gran importancia al derecho a la alimentación de las personas, las acciones que se llevan a cabo también consideran aspectos que contribuyen con la orientación y educación de las personas de tal forma que se trascienda por ejemplo en los hábitos de consumo y utilización de la información proporcionada para mejorar la nutrición de la población beneficiaria.

²Este apartado da respuesta a la pregunta 1, 3 y 4 del inciso 3 de los Lineamientos para la Evaluación Interna 2012 de los Programas Sociales, emitidos por el Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del Distrito Federal (EVALÚA-DF) el 29 de diciembre de 2011 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

³Este apartado da respuesta a la pregunta 3 del inciso 3 de los Lineamientos para la Evaluación Interna 2012 de los Programas Sociales, emitidos por el Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del Distrito Federal (EVALÚA-DF) el 29 de diciembre de 2011 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

En el menú otorgado por el Programa de Comedores Populares, es escasa la fibra dietética y proteínas incluida principalmente en alimentos como Frutas y Verduras, y carnes respectivamente, esto es debido a que en el apoyo de insumos por parte del Programa, solo se incluyen los no perecederos como aceite, arroz, frijol por solo mencionar algunos, y para el operador del comedor en algunas ocasiones le es difícil conseguir y sustentar el gasto de este tipo de alimentos, situación que involucra destinar cierta parte de su ingreso.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Criterios Concluyentes de Análisis del Objeto de Evaluación

A través de la Metodología de Marco Lógico, específicamente la lógica vertical, el Programa muestra la coherencia de las acciones con el objetivo general y los objetivos específicos del Programa Comedores Populares; pues como parte de las acciones que realiza el Programa y con el propósito de contribuir a solucionar el problema central que atiende, otorga apoyos económicos, técnicos y en especie a los grupos solidarios interesados en operar un comedor popular; coordina esfuerzos con las diversas dependencias públicas involucradas en la promoción del abasto de insumos alimentarios y el otorgamiento de servicios de salud; realiza acciones de asesoría y capacitación, reforzando la operación de los comedores en los rubros de administración, preparación de los alimentos y en la aplicación de buenas prácticas de manufactura e higiene.

Recomendaciones sobre el Programa

- ***R1. Fortalecer el Programa a partir de la operación de un Plan muy bien estructurado de Pláticas de Orientación e información alimentaria así como entrega de información impresa al respecto, en cada uno de los Comedores Populares.*** Se requiere fortalecer este aspecto para que la intervención del Programa en la población integre elementos de efecto permanente que incida en el desarrollo de las capacidades de los beneficiarios para una correcta alimentación que derive en una mejora nutricional, de salud y desarrollo, que incida en su calidad de vida a futuro.

- ***R2. Mejorar el seguimiento y control de los procesos que involucran el logro de los indicadores de desempeño, relacionándolos con las características de la población beneficiaria y a través de esto conocer el efecto de las acciones del Programa de Comedores Populares. Particularmente en el seguimiento de la población de usuarios.*** Se ha avanzado en la construcción y modificación de la MML y esto permite tener una visión más adecuada del desempeño del Programa, ahora es necesario dar continuidad a esto sistematizando la información y logrando identificar los retos que se tienen para el logro de las metas y a partir de eso generar acciones de mejora.
- ***R3. Mejorar las acciones de asesoría y capacitación, reforzando la operación de los comedores en los rubros de administración y en la aplicación de buenas prácticas de manufactura e higiene en la preparación de alimentos y del servicio a comensales en todos los Comedores Populares instalados y operando.*** Se requiere avanzar una estandarización de prácticas con base en la realidad actual de la operación de los Comedores Populares. Lo anterior requiere de un diagnóstico a profundidad de las condiciones de operación de los Comedores.
- ***R4. Mejorar la calidad nutricional de las raciones alimenticias a partir de una asesoría nutricional especializada que diseñe el menú base, considerando las necesidades de alimentación y nutrición de la población beneficiaria, así como el aseguramiento de la calidad y variedad de los insumos que son distribuidos en los Comedores Populares.*** Se tiene un avance importante a partir de las recomendaciones derivadas de las evaluaciones anteriores. No obstante existe un pendiente en cuanto a la certificación especializada de los menús como se ha previsto. Así también para mejorar la calidad de las raciones se requiere diversificar y mejorar los insumos.
- ***R5. Mejorar los procesos de Operación de algunos Procesos de tal forma que se reduzca el tiempo en la instalación de los Comedores Públicos.*** En la información generada por los beneficiarios se documenta que el tiempo de instalación de los comedores es de más de 60 días, si se relaciona esto y otros factores con el logro en la meta de Instalaciones de comedores la cual alcanza a penas cerca del 35%,

podemos valorar que se requiere incidir en esto toda vez que se refiere a un componente fundamental del Programa.

- ***R6. Implementar una revisión de los factores que inciden en el logro de uno de los componentes fundamentales del Programa: la Instalación de comedores.*** Como se analiza en la recomendación anterior el alcance de la meta referida requiere realizar acciones para el logro de un nivel de eficacia de acuerdo a lo esperado y que esto beneficie a la población objetivo.