

DOCUMENTO DE OPINIÓN ANÁLISIS Y CLASIFICACIÓN DE ASM 2014-2015

U-009 PROGRAMA DE COMEDORES COMUNITARIOS

I. COMENTARIOS GENERALES

El presente documento se emite en cumplimiento al Numeral 8 del Mecanismo para el seguimiento a los aspectos susceptibles de mejora derivados de informes y evaluaciones a los programas presupuestarios de la Administración Pública Federal.

En el marco del estudio “Estructura y alcance de los instrumentos de evaluación de la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), 2013-2019”, desarrollado por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política Social (CONEVAL), en su apartado “Estudios y Evaluaciones en curso para la evaluación de la Cruzada”, se menciona que el Consejo diseñó un Esquema para evaluar la estrategia de la CNCH a partir de 2013 y hasta 2019, con el objeto de proveer herramientas a los tomadores de decisiones para mejorar su implementación.

Dada la complejidad de la estrategia, el número de objetivos, de programas, municipios e instituciones que intervienen en su implementación, así como las modificaciones realizadas desde su puesta en marcha, el CONEVAL decidió elaborar una serie de proyectos que la estudiaran desde los múltiples ámbitos que la componen, posibilitando con ello la elaboración de una evaluación integral. Dentro de estos proyectos se encuentra el “Análisis exploratorio del funcionamiento y de características clave de los comedores comunitarios”, publicado en 2014, documento base para obtener las recomendaciones utilizadas para plantear los Aspectos Susceptibles de Mejora (ASM) 2015, al Programa de Comedores Comunitarios.

El objetivo general del estudio fue conocer el funcionamiento y las características clave de los Comedores Comunitarios. De igual manera, se plantearon los siguientes 6 objetivos específicos que guiaron el estudio: 1) Analizar de forma general la congruencia del diseño del PCC; 2) Identificar cómo se lleva a cabo la instrumentación de los Comedores Comunitarios, contando con los elementos necesarios para describir los procesos que conforman su dinámica de organización y operación; 3) Analizar si la gestión y la articulación de los procesos están direccionados a otro tipo de objetivos del PCC no establecidos en su normatividad; 4) Identificar y analizar los problemas o

limitantes, tanto normativos como operativos, que obstaculicen la gestión, así como las fortalezas y buenas prácticas que mejoran la capacidad de gestión del mismo; 5) Conocer la percepción de los beneficiarios respecto del PCC y los beneficios recibidos; y 6) Identificar áreas de oportunidad con potencial para mejorar el Programa en términos de su diseño, gestión y operación.

Finalmente, es importante mencionar que se analizaron el total de recomendaciones planteadas por el equipo evaluador en el apartado de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) y en otros apartados del citado documento, para la clasificación de ASM, sin embargo, por sus características, éstas fueron agrupadas por la temática que abordaban cada una de ellas.

II. COMENTARIOS ESPECÍFICOS

De las recomendaciones derivadas del estudio, se obtuvieron un total de 15 Aspectos Susceptibles de Mejora, 8 específicos y 7 institucionales.,

Dentro de éstos se encuentra el ASM institucional, “Elaborar los nuevos Lineamientos Específicos del Programa de Comedores Comunitarios para el Ejercicio Fiscal 2015 (o Reglas de Operación 2016 dependiendo del resultado de la gestión precedente), en los cuales se tome en cuenta el Diagnóstico y la Propuesta de Atención publicadas en la página de Internet de la SEDESOL.”, que responde entre otras recomendaciones a que “la lógica interna de los Lineamientos del Programa requiere ser revisada, además de que existen otros elementos que deben ser precisados en aras de mejorar la consistencia lógica y claridad respecto del diseño del PCC y su mecanismo de gestión y operación”.

Dentro de los ASM específicos se encuentra: “Establecer un proceso gradual para la identificación de espacios (públicos o privados) en el que se definan los criterios de selección de los mismos, buscando congruencia con la norma 043 de seguridad e higiene en la preparación de alimentos”, desprendido de la recomendación, “Sería conveniente analizar la viabilidad de incorporar en el diseño del PCC, la dotación de un mínimo de equipamiento para asegurar que los CCOM cuenten con servicios esenciales como son sanitarios y agua corriente”.