

INFORME FINAL EVALUACIÓN

Proyecto: “La Sostenibilitat al Plat”

Entidad: CERAI

**Financia: Generalitat Valenciana y
Ajuntament de València**



AFERS
Consultoría Social

Técnico Evaluador:

Jesus López Hernández

Tfno.: 693565163

Email: jesu@afers.es

www.afers.es

Fecha: 28/03/2018

Presentación de la consultora.

AFERS es una entidad vinculada al sector social que acompaña a organizaciones, tanto públicas como privadas, y a los protagonistas beneficiarios de las acciones, en un proceso de aprendizaje capaz de generar conocimiento que permita el incremento sostenible del impacto, integrando las dimensiones económica, social y ambiental.

Nuestra misión se reitera en el empeño de contribuir al fortalecimiento del sector social integrando como ejes transversales la igualdad de género, responsabilidad social, sostenibilidad del medio ambiente, soberanía alimentaria y la lucha contra la pobreza, fomentando cultura de solidaridad y difundiendo los valores éticos de justicia, paz y solidaridad.

EVALUAMOS proyectos que implementan políticas públicas de acción social y cooperación al desarrollo, y procesos de retorno social y rendición de cuentas en organizaciones de la economía social.

Apoyamos a entidades y administraciones en la definición de su **ESTRATEGIA** de intervención en planes, programa y proyectos sociales, de desarrollo o de sensibilización.

ASESORAMOS a entidades no lucrativas y de la economía social en el fortalecimiento organizacional y estratégico, acompañando en la identificación y diseño de los procesos que les permitan alcanzar su misión.

FORMAMOS al personal técnico, directivo, órganos de gobierno o socios de las organizaciones en temas técnicos y de actualidad, a través de cursos presenciales o en nuestra aula virtual.

EVALUADOR JESÚS LÓPEZ Especialista en Soberanía Alimentaria. Experto evaluador.

Evaluador especialista en Soberanía Alimentaria. Ingeniero agrónomo, con Postgrado en Cooperación al Desarrollo. Formación en Evaluación de proyectos, Género y Agroecología.

Cuenta con 25 evaluaciones realizadas casi todas en el sector de la Soberanía Alimentaria.

Más información: www.afers.es

CONTENIDO

1. Resumen ejecutivo:	4
2. Introducción.....	10
3. Antecedentes y Objetivo de la evaluación.....	11
4. Criterios de valoración: definición de cada criterio y preguntas de evaluación..	11
5. Metodología y técnicas utilizadas para la evaluación	12
6. Condicionantes y límites del estudio realizado.....	14
7. Descripción de la intervención evaluada	14
8. Análisis e interpretación de la información recopilada en relación con las preguntas de evaluación.	15
Pertinencia:	15
Eficacia	18
Eficiencia.....	31
Viabilidad	34
Impacto	37
9. Conclusiones de la evaluación	42
10. En resumen se destaca	43
11. Recomendaciones	43

1. RESUMEN EJECUTIVO:

El Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) ha ejecutado el proyecto de Educación para el Desarrollo (EpD) “**La Sostenibilitat al Plat**”.

El proyecto tiene un costo total de **62.494,72 euros**, de los cuales la **Generalitat Valenciana (GV) a través de la convocatoria de Educación para el Desarrollo del año 2016 aporta 49.988,86 euros**, y el **Ayuntamiento de Valencia por medio de la convocatoria de Educación para el Desarrollo del año 2016 aporta 12.505,86**.

El proyecto ha tenido una duración de 15 meses, desde el 7 de Noviembre del 2016 hasta el 7 de Febrero 2017.

Es un proyecto en torno a la Soberanía Alimentaria de los centros escolares y cuyo **objetivo específico** o meta fin es: *“Realizados y sistematizados tres proyectos educativos piloto que contribuyan a la transformación del sistema de restauración escolar al País Valencià hacia un modelo inclusivo, equitativo y sostenible”*.

Para lograr dicho objetivo el proyecto se ha articulado en torno a 4 resultados:

- **Resultado 1:** Desarrollado y ejecutado un proceso formativo para el fomento de una nueva cultura alimentaria, con el alumnado y el profesorado de los colegios públicos Santiago Grisólia, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, sobre el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana.
- **Resultado 2:** Formados sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria en el entorno de los comedores escolares el personal de cocina, el AMPA y el colectivo de monitores de comedor, en los colegios públicos Santiago Grisólia, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia.
- **Resultado 3:** Generados 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible, en los colegios públicos Santiago Grisólia, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, y sus correspondientes comunidades educativas.
- **Resultado 4:** Generados recursos para la transición hacia un modelo de restauración escolar sostenible, justo e inclusivo, que fomente la conciencia crítica en las comunidades educativas y entre la población valenciana en general, sobre la interdependencia Norte-Sur en el sistema agroalimentario globalizado.

Resumen de criterios:

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE PERTINENCIA

5	Muy Satisfactorio
<p>Los Comedores Escolares Sostenibles se tratan de un modelo para mejorar la situación actual de los comedores escolares y que engloban distintas dimensiones: nutritiva, saludable, productiva, local, ecológica, conservación medio ambiente, desarrollo local, generación de empleo, comercialmente justa, económica... Muchos aspectos positivos para los niños y niñas de nuestro entorno, y que se cuenta con el visto bueno e implicación de los actores vinculados a los comedores escolares.</p>	

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LA EFICACIA

5	Muy satisfactorio
<p>Se han realizado todas las actividades previstas y el proyecto ha sido un éxito en ejecución, todos los actores destacan la gran calidad del proyecto. La matriz de formulación del proyecto se puede mejorar: los indicadores no reflejan el no reflejan los cambios en los beneficiarios.</p>	

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LA EFICIENCIA

5	Muy satisfactorio
<p>En conclusión, en la ejecución del proyecto fue satisfactoria en proporcionar el soporte adecuado que ha permitido alcanzar los resultados del proyecto con los recursos previstos.</p> <p>Gran parte del presupuesto es destinado a salarios, aspecto totalmente normal dadas las características del proyecto.</p> <p>La implicación de todos los actores vinculados a los comedores escolares es fundamental para alcanzar los logros.</p>	

No se visualiza poder realizar el proyecto con el alto grado de eficacia como se ha hecho con un presupuesto menor.

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LA VIABILIDAD

4,5	Bastante satisfactorio
<p>Al ser un proyecto piloto, sin ninguna duda la sostenibilidad estará en función del éxito logrado durante la intervención y en la apuesta de actores claves como son las Consellerías de Educación y Agricultura hagan al respecto. Como se ha ido viendo el proyecto ha sido un éxito en su ejecución. No sé ha podido contar con la opinión de las Consellerías.</p> <p>Durante la ejecución se ha realizado la sistematización del proyecto, que es un producto exclusivamente realizado para que el proyecto pueda ser replicado y por tanto, sostenible en el tiempo.</p> <p>Con el proyecto se consigue sensibilizar a los distintos grupos poblacionales en el tema de la Soberanía Alimentaria vinculada a los Comedores Escolares. Esa sensibilización en mayor o menor grado pero siempre quedará en los distintos beneficiarios del proyecto.</p>	

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE IMPACTOS

5	Muy Satisfactorio
<p>El proyecto ha sido un éxito en su ejecución y así lo certifican tanto CERAI, el personal de los 3 colegios y las Consellerías de Educación y Agricultura. Se han generado las bases y los actores implicados están totalmente convencidos que es posible su implementación y extensión en otras escuelas, si llega a ocurrir esa implantación en otros colegios el impacto será muy grande porque es el cambio de todo un modelo en la alimentación de los alumnos.</p>	

Conclusiones

El evaluador considera el proyecto como muy pertinente por apoyar y promover un modelo de Comedor Escolar Sostenible que genera salud, economía local y conciencia sobre los productos alimentarios y el medio ambiente. Los Comedores Escolares Sostenibles se incluyen en la Soberanía Alimentaria es un modelo global que engloba la producción, el consumo, la proximidad, el medio ambiente, el acercamiento a la tierra, la responsabilidad social, el contacto directo de productor con consumidor, el desarrollo rural....

CERAI sin tener un vínculo directo con la producción de alimentos o sin ser un grupo de consumidores, juega un papel muy importante en la sensibilización y promoción de la Soberanía Alimentaria y es un enlace fundamental entre los productores locales y la población escolar.

El proyecto ha servido para generar pensamiento crítico acerca del modelo actual en los Comedores Escolares de producción, transporte y comercialización de alimentos con los costos sociales y medioambientales de dicho modelo.

Es un proyecto piloto que ha generado las bases y las posibilidades reales para un cambio en el modelo del comedor. Se han generado documentos que demuestran que es posible esa transición hacia otras formas de alimentación escolar que fomenten la agricultura ecológica y de proximidad.

Los alumnos que son nuestro futuro se han mostrado muy interesados a las nuevas posibilidades de alimentación con productos naturales y producidos en un contexto cercano.

La realización del proyecto ha sido ejemplar lo que ha garantizado la correcta ejecución de todas las actividades previstas y el reconocimiento de todos los actores de la buena labor realizada por la técnico de CERAI encargada de la ejecución.

Se echa en falta mayor trabajo con las empresas de restauración que son las que tienen la última palabra sobre los alimentos a usar en los Comedores Escolares.

Para la consolidación del proyecto es necesario la vinculación política de la Consellería de Educación, la Consellería de Agricultura y de las entidades gobernantes, en este caso el Ajuntament de València.

En resumen se destaca del proyecto:

- Nivel muy alto de satisfacción de los distintos agentes implicados en el proyecto, tanto niños, directoras y personal de cocina.
- Nivel alto de Pertinencia para desarrollar un sistema productivo-alimentario que sea sostenible y socialmente responsable tanto para productores, consumidores (escolares) y medio ambiente.
- Nivel muy alto en la capacidad y compromiso del equipo de CERAI.
- Valoración satisfactoria del impacto del proyecto, aunque el impacto se verá en el futuro si se llega a consolidar el modelo de Comedores Escolares Sostenibles, en ese caso el impacto será muy alto.
- Alta eficiencia en la ejecución según lo programado en cuanto a recursos por actividades y tiempo.
- El proyecto también contribuye al fortalecimiento institucional de CERAI, ya que mejora su ya buena imagen con respecto a las personas que tienen alguna relación con la organización.

Recomendaciones

- Mejorar la formulación del proyecto, concretamente lo que respecta a los indicadores de la matriz del marco lógico. Son indicadores que no están bien formulados y no reflejan la consecución o no de los resultados, muchas veces son actividades más que indicadores.
- Evitar un número elevado de indicadores en el Objetivo General. El Objetivo general no se alcanza con el proyecto, si bien éste influye en cierta manera, por lo que no es apropiado poner varios indicadores en este objetivo, es mejor ponerlos en el objetivo específico si son indicadores alcanzables con el proyecto.
- Evitar poner indicadores que no dependen de la ejecución directa del proyecto, por ejemplo aquellos vinculados con las Consellerías.
- Realizar conjuntamente con la Consellería de Educación y la de Agricultura propuestas de normativas políticas para que éstas las puedan incluir en las agendas políticas.

- Adaptar los cuestionarios test para que se contesten mayormente con cruces o con sí o no o con una sola palabra, como se ha visto en los cuestionarios de los profesores, cuando tienen que escribir texto no los rellenan.
- Dotar más libros y material para las escuelas, tanto para los profesores como para los alumnos. No es suficiente con colgar el material en la página web de CERAI.
- Darle mayor visibilidad a los productos pedagógicos en la página web de CERAI para que puedan ser más fácilmente localizados.
- Promover una central de compras de productos ecológico y locales que facilite la adquisición por parte de las empresas de restauración, los colegios y los padres y madres de los alumnos.

2. INTRODUCCIÓN

El Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) ha ejecutado el proyecto de Educación para el Desarrollo (EpD) “**La Sostenibilitat al Plat**”.

El proyecto tiene un costo total de **62.494,72 euros**, de los cuales la **Generalitat Valenciana (GV) a través de la convocatoria de Educación para el Desarrollo del año 2016 aporta 49.988,86 euros**, y el **Ayuntamiento de Valencia por medio de la convocatoria de Educación para el Desarrollo del año 2016 aporta 12.505,86**.

El proyecto ha tenido una duración de 15 meses, desde el 7 de Noviembre del 2016 hasta el 7 de Febrero 2017.

Es un proyecto en torno a la Soberanía Alimentaria de los centros escolares y cuyo **objetivo específico** o meta fin es: *“Realizados y sistematizados tres proyectos educativos piloto que contribuyan a la transformación del sistema de restauración escolar al País Valencià hacia un modelo inclusivo, equitativo y sostenible”*.

Para lograr dicho objetivo el proyecto se ha articulado en torno a 4 resultados:

- **Resultado 1:** Desarrollado y ejecutado un proceso formativo para el fomento de una nueva cultura alimentaria, con el alumnado y el profesorado de los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, sobre el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana.
- **Resultado 2:** Formados sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria en el entorno de los comedores escolares el personal de cocina, el AMPA y el colectivo de monitores de comedor, en los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia.
- **Resultado 3:** Generados 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible, en los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, y sus correspondientes comunidades educativas.
- **Resultado 4:** Generados recursos para la transición hacia un modelo de restauración escolar sostenible, justo e inclusivo, que fomente la conciencia crítica en las comunidades educativas y entre la población valenciana en general, sobre la interdependencia Norte-Sur en el sistema agroalimentario globalizado.

3. ANTECEDENTES Y OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN

Una vez finalizada la intervención se planteó realizar la evaluación externa final con el objeto de proporcionar herramientas para mejorar la gestión de proyectos en general. Además de ser una herramienta de rendición de cuentas de la acción, en términos de revisión de resultados y de la capacidad de gestión de CERAI.

El Objetivo General de esta evaluación es obtener una valoración sobre el grado de alcance de los resultados esperados a través del proyecto y una estimación preliminar de los impactos conseguidos con la intervención en sus diferentes componentes, además de rendir cuentas al organismo financiador y mejorar las intervenciones, incorporando las lecciones aprendidas en la gestión y/o planificación de la intervención evaluada.

Para conseguir el Objetivo General de la evaluación, el equipo evaluador se basará en la:

1. Valoración de la vigencia en términos de **pertinencia** de la intervención en general y específicamente de sus objetivos en relación con los eventuales problemas que hayan podido producirse durante la fase de ejecución.
2. Valoración del **diseño y ejecución** de la intervención, así como la coherencia Resultados-Objetivos.
3. Valoración de las **actividades realizadas**.
4. Valoración de **impactos** previstos.
5. Obtener **recomendaciones** sobre la incidencia de distintas actividades que componen el proyecto.

Este trabajo se llevó a cabo desde el 1 al 28 de marzo de 2018.

4. CRITERIOS DE VALORACIÓN: DEFINICIÓN DE CADA CRITERIO Y PREGUNTAS DE EVALUACIÓN

- Identificar los criterios de evaluación estándares: Pertinencia, eficiencia, eficacia, impacto, sostenibilidad y otros que se hayan incluido por considerarlos pertinentes por el tipo de proyecto.
- Describir las preguntas de evaluación que delimitan la información que se recogerá con la evaluación.
- Explicar en qué medida las preguntas de evaluación dan respuesta a las necesidades de información de todos los actores involucrados en la intervención.

5. METODOLOGÍA Y TÉCNICAS UTILIZADAS PARA LA EVALUACIÓN

Con el fin de tener una lectura integral de lo logrado con el proyecto y realizar su valoración, se estableció como base para la toma de información técnicas valorativas y analíticas, pero al mismo tiempo, simples y rápidas sobre la base de una metodología participativa e inclusiva de los beneficiarios. Diseñándose una investigación cuanti-cualitativa de carácter exploratorio basada en información secundaria y primaria.

El proceso de evaluación se realizó en 3 momentos, cada uno de ellos con técnicas y actividades definidas, y fueron los siguientes:

- El **primer momento** de la evaluación tuvo la finalidad de conocer a través de información secundaria, lo ocurrido cronológicamente en la gestión del proyecto y establecer un primer estado de situación en cuanto a su ejecución y el logro de los componentes y líneas temáticas expresadas en la formulación del mismo. La revisión de información secundaria de relevancia y generada en la gestión del proyecto fueron:
 - Formulación presentada y aprobada
 - Informes de seguimiento
 - Diseño metodológico para la elaboración de la Línea de Base
 - Informe de Línea de Base
 - Plan de acción, documento generado por el proyecto para llevar a cabo los Comedores Ecológicos Sostenibles (CES)
 - Documento de Sistematización del proyecto la Sostenibilidad al Plat
 - Estudio de viabilidad de los 3 comedores escolares
 - Comunicación cambio de presupuesto en algunas actividades
 - Dossier de prensa
- El **segundo momento**, se dirigió a generar información cuantitativa, valorativa y reflexiva de los beneficiarios y beneficiarias directas, y demás actores del proyecto, con el propósito de lograr información suficiente para fundamentar los juicios evaluativos del consultor. Con este fin se realizaron:

Recopilación y análisis de los cuestionarios a profesores y alumnos. El proyecto contaba con una Línea de Base inicial y con los cuestionarios en bruto con los datos al final del proyecto. El evaluador sistematizó los cuestionarios finales y los analizó para la obtención de conclusiones.

Entrevistas individuales semi-estructuradas fue la técnica usada en el trabajo de campo. El desarrollo de esta técnica se realizó en base a una guía de entrevista grupal abierta y estructurada con base en las preguntas centrales de la evaluación.

- Un **tercer momento** lo constituyó el trabajo en gabinete desarrollado por el evaluador. Este momento estuvo dirigido a la revisión, ordenamiento y sistematización de la información recopilada y generada. Y posteriormente, a la elaboración de los productos finales de la consultoría.

Posterior a la sistematización de la información relacionada con los objetivos específicos de la evaluación del proyecto y que responden a los Criterios de Evaluación CAD¹, toda la información recopilada fue valorada bajo los preceptos y exigencias del proyecto y se aplicó la escala de valoración siguiente como parte de las conclusiones finales del proceso:

CRITERIO	CALIFICACIÓN					JUSTIFICACIÓN
	1	2	3	4	5	
Pertinencia						
Eficiencia						
Eficacia						
Viabilidad						
Impacto						

La escala de calificación corresponde a:

CALIFICACIÓN	PARÁMETRO
1	No logrado
2	Muy insatisfactorio
3	Satisfactorio
4	Bastante satisfactorio
5	Muy satisfactorio

¹ Comité de Ayuda al Desarrollo de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE)

6. CONDICIONANTES Y LÍMITES DEL ESTUDIO REALIZADO.

- El proyecto cuenta con unos indicadores aprobados en su formulación y válidos de cara al financiador que no son muy útiles porque más bien son actividades en lugar de indicadores. En la realización de la Línea Base se propusieron unos nuevos indicadores más apropiados y se realizó el trabajo sobre esos nuevos indicadores. Para el evaluador está la disyuntiva de trabajar con los indicadores aprobados por el financiador o usar los propuestos en la línea de base. En los objetivos específicos y general se ha trabajado con ambos tipo de indicadores y en los resultados con los nuevos indicadores.
- No contar con el informe final del proyecto durante la ejecución de la evaluación.
- No se ha podido contactar ni con la Conselleria de Educación ni con la Consellería de Agricultura a pesar de la insistencia del evaluador.

7. DESCRIPCIÓN DE LA INTERVENCIÓN EVALUADA

La acción se basa en un proyecto educativo piloto de transición hacia un comedor escolar sostenible en los colegios públicos Santiago Grisollá, Fernando de Los Ríos y Benimaclet del Ayto. de Valencia, que contribuya a la transformación del sistema de restauración escolar en el País Valencià hacia un modelo inclusivo, equitativo y sostenible.

Los resultados esperados son: por un lado haber desarrollado y ejecutado un proceso formativo para el fomento de una nueva cultura alimentaria, con el alumnado y el profesorado; por otro haber formado, sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria en el entorno de los comedores escolares, al personal de cocina, al AMPA y el colectivo de monitores; así como haber generado 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible. Por último haber generado recursos para la transición hacia un modelo de restauración escolar sostenible, justo e inclusivo, que fomente la conciencia crítica en las comunidades educativas y entre la población valenciana, sobre la interdependencia N-S en el sistema agroalimentario globalizado.

El apoyo del Ayuntamiento de Valencia así como el de la Conselleria de Educación y Conselleria de Agricultura de la Generalitat le dan viabilidad y una importante sostenibilidad a la propuesta. Se enmarca dentro de líneas estratégicas de acción de las administraciones lo que garantiza su sostenibilidad en el tiempo una vez finalizado el periodo de ejecución. Igualmente tiene un impacto potencial muy elevado pues el proyecto busca trascender el proceso propuesto en los 3 colegios participantes, a

través de la sistematización de los procesos desarrollados y la publicación de guías de apoyo a la implantación de un proyecto de comedor escolar sostenible. Estos documentos y guías podrán ser adoptados por las administraciones públicas para impulsar este modelo a mayor escala desde lo público, así como ser utilizadas por colegios de manera individual.

El proyecto piloto se realiza en los 3 colegios públicos con titularidad del Ayuntamiento de Valencia: Santiago Grisolí, Fernando de Los Ríos y Benimaclet de Valencia. El trabajo se realiza con las comunidades educativas (CE) de estos centros: dirección, profesorado, alumnado de 5º y 6º de primaria, AMPA, personal de cocina y monitores/as de comedor, usando el comedor como eje central del trabajo educativo y poniendo al centro del proceso el alumnado.

La selección de estos centros se debe al trabajo realizado con el Ayto. de Valencia en la planificación de la transición de los comedores escolares sostenibles de la ciudad de Valencia y el apoyo brindado en la estrategia de fortalecimiento de la sostenibilidad de la economía en l'Horta. La ejecución de este proyecto piloto viene a reforzar el proceso, y da herramientas al Ayto. y otras administraciones para conseguir la puesta en marcha de comedores sostenibles en su ámbito de actuación. Los beneficiarios directos estimados son 1.290 personas.

8. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INFORMACIÓN RECOPIADA EN RELACIÓN CON LAS PREGUNTAS DE EVALUACIÓN.

Pertinencia:

La Soberanía Alimentaria

En la conferencia de Nyéléni (2007), la Vía Campesina define la Soberanía Alimentaria como “el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellas que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones”.

Los comedores escolares constituyen un espacio para promover valores de consumo responsable, basado en 4 pilares fundamentales (Soler, 2012). 1) SALUD, el consumo responsable fomenta una dieta equilibrada con alimentos libres de productos químicos de síntesis (abonos químicos, productos fitosanitarios y zoonos). 2) EQUIDAD, el consumo responsable promueve la justicia social y el acceso a alimentos saludables para todos. 3) SOSTENIBILIDAD, el consumo responsable promueve la producción y el consumo de alimentos saludables de forma sostenible y ecológica. 4) CULTURA, el consumo responsable promueve la cultura alimentaria y el respeto por los conocimientos tradicionales.

- 2) EDUCACION, promueve valores en materia nutricional y ambiental, creando hábitos alimentarios saludables y con alimentos respetuosos con el medio ambiente.
- 3) DESARROLLO RURAL, ya que fomenta la producción ecológica de la zona, impulsando la agrupación de pequeños y medianos productores, el consumo de alimentos de proximidad y ecológicos. 4)
- MEDIO AMBIENTE ya que promueve el respeto del medio agrario y los ciclos naturales al mantener y aumentar la biodiversidad, también promueve el uso responsable de la energía y los recursos naturales.

Los beneficiarios finales se pueden catalogar en diversos grupos como son: el alumnado, el profesorado, las directoras de los colegios, los distintos AMPAs, el personal de cocina y las empresas de restauración.

Los alumnos, a través de los cuestionarios que realizaron, muestran una gran importancia al proyecto. Les ha gustado la idea de mejorar el comedor con productos sanos y locales. En los cuestionarios se les hizo una pregunta de que pensaban sobre el significado de los juegos y las explicaciones que recibieron sobre las cosas que comen. De los 249 estudiantes que participaron en dicho cuestionario, el 86% contestó que le parecía muy interesante, mientras que solo un 6% dijo que le daba igual y otro 6% que dijo que era un rollo.

Los profesores en los cuestionarios valoraban también la importancia de los comedores Escolares Sostenibles como una herramienta fundamental para generar hábitos saludables y sostenibles la alimentación desde que son niños.

El personal de cocina ve apropiado ir cambiando los platos utilizados en los menús escolares aunque advierte que tanta verdura no es fácil incorporar en la alimentación de los niños y que tiene que ser muy poco a poco y con mucha paciencia con los niños.

Lo mismo opina las Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos (AMPAS). Todos están de acuerdo en la importancia de la alimentación como elemento clave en el desarrollo socio personal de los niños. El 85% de los AMPAs que participaron en las formaciones aseguran que les gustó mucho las formaciones y que la alimentación es fundamental para sus hijos. Se dieron buenos consejos como incluir más cantidad de verduras en la alimentación de los menores y que estos las acepten.

Como resultado de las diversas entrevistas y cuestionarios con los/as beneficiarios/as se puso de manifiesto el gran nivel de satisfacción hacia las actividades realizadas en el proyecto.

Los CES son una alternativa con varios ejes integradores como son: alimentación de libre de agentes químicos en su cultivo, alimentos con una contaminación mínima en

su transporte gracias a ser locales, la vinculación de los niños con su entorno y la generación de ingresos en los agricultores locales.

La Soberanía Alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a las campesinas y a la agricultura familiar, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica.

Con respecto a CERAI

Se trata de un proyecto de Educación para el Desarrollo que justamente trabaja con varios de los aspectos fundamentales para CERAI: valorización del medio rural, alimentación en base a productos locales, soberanía alimentaria, consumo responsable y protección de los recursos naturales y locales.

Algunos de los puntos que se destacan en el proyecto son:

- Se trabaja en el territorio con visión de conservación del territorio y empoderamiento de los habitantes que trabajan la agroecología.
- A nivel organizativo, es una construcción colectiva llevando una mirada de conjunto. Educar y enseñar a los niños de hoy y que son el futuro de mañana es la base fundamental para cimentar las buenas acciones.
- Se ha involucrado a todos los actores vinculados a los Comedores Escolares: profesores, directores, padres y madres, personal de cocina, empresas de restauración, y todo sin olvidar la opinión de los niños.

Políticas valencianas

El proyecto se enmarca en una serie de normativas e instrumentos políticos que se mencionan a continuación:

- Plan de producción ecológica de la Generalitat Valenciana, que contempla una parte vinculada al fomento de los comedores sostenibles.
- Proceso elaboración de la estrategia municipal alimentaria de la ciudad de Valencia.
- Proceso conformación del Consejo Alimentario Municipal de la ciudad de Valencia
- Firma del Pacto de Milán por parte de la ciudad de Valencia
- Valencia, capital mundial de la alimentación durante 2017
- Elaboración de nuevos pliegos de contratación en restauración escolar por parte de la Regidoria de Educació.

- Estudio sobre Canales Cortos de Comercialización (CERAI)
- Estudio sobre Compra Pública (VSF)
- Plan de Acción de la Regidoria de Agricultura i Horta.
- Decreto 201/2017 de Venta Directa de productos de proximidad
- Llei de protecció de l'Horta

Durante el proyecto no se ha podido contactar ni con la Consellería de Educación ni con la Consellería de Agricultura para conocer la importancia que le dan ambas Consellerías a la temática en cuestión.

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE PERTINENCIA

5	Muy Satisfactorio
Los Comedores Escolares Sostenibles se tratan de un modelo para mejorar la situación actual de los comedores escolares y que engloban distintas dimensiones: nutritiva, saludable, productiva, local, ecológica, conservación medio ambiente, desarrollo local, generación de empleo, comercialmente justa, económica... Muchos aspectos positivos para los niños y niñas de nuestro entorno, y que se cuenta con el visto bueno e implicación de los actores vinculados a los comedores escolares.	

Eficacia

Es la medida del grado en que se alcanzan el objetivo y los resultados de una actividad en una población beneficiaria y en un periodo temporal, sin tener en cuenta el coste.

Comentar que el proyecto presentó en su formulación un marco lógico que fue aprobado pero que tenía algunos errores en su diseño, básicamente a la hora de formular los indicadores ya que eran más actividades que indicadores. El equipo consultor que realizó la Línea de Base propuso una adecuación de los indicadores de dicho marco lógico para que pudieran medir el cambio generado con el proyecto. Estos nuevos indicadores son funcionales y cumplen con las características SMART. Los indicadores SMART significan por sus siglas en inglés: S-específico, M-medibles, A-realizable, R-realista y T-limitado en el tiempo. Por lo tanto el equipo evaluador para medir los logros del proyecto en el objetivo general y en el objetivo específico usará ambos indicadores: los que fueron aprobados en la formulación del proyecto que son los realmente válidos para el financiador y los incorporados por la consultora que realizó la Línea de Base por ser más adaptados al contexto. En cuanto a los indicadores de resultado, la evaluación se centrará en los nuevos indicadores porque los de la formulación no aportan información relevante.

El objetivo específico “Realizados y sistematizados tres proyectos educativos piloto que contribuyan a la transformación del sistema de restauración escolar al País Valencià hacia un modelo inclusivo, equitativo y sostenible” ajusta el objetivo central del proyecto al trabajo que se va a realizar, siendo un objetivo claro y conciso, en el que se menciona la realización de 3 proyectos educativos piloto como ejemplos de modelos de Comedores Escolares Sostenibles.

Indicadores de OE oficiales aprobados por el financiador
<p><i>I.O.E.1 Al finalizar el proyecto las CE involucradas disponen de plan de transición hacia la sostenibilidad del comedor escolar.</i></p>
<p>Las tres Comunidades Educativas cuentan con planes de transición hacia Comedores Escolares Sostenibles, además de documentos básicos en la transición como es el Plan de Acción y el Estudio de Viabilidad.</p> <p>El Plan de Acción es un documento clave que incluye los temarios a los profesores en las distintas asignaturas vinculadas a la temática de la alimentación y temarios al personal de cocina con los distintos menús propuestos para realizar el cambio en el comedor.</p> <p>El Estudio de Viabilidad recoge las características actuales de cada uno de los 3 comedores y las necesidades concretas para realizar el cambio, además de incluir una propuesta completa de menús para los comedores durante todas las épocas del año.</p> <p>Se ha realizado un Consejo Alimentario Escolar extraoficial con los colegios y se ha visto el interés de los distintos grupos en su participación y la posibilidad real de su implementación.</p>
<p><i>I.O.E.2 Al finalizar el proyecto al menos 10 CE tienen la voluntad de poner en marcha las herramientas educativas elaboradas.</i></p>
<p>Los 3 Comedores Escolares están por la labor de ir incorporando los cambios en los comedores a todos los niveles: exigiendo productos locales y en la medida de lo posible ecológicos a las empresas que suministran los alimentos, incluyendo nuevos menús, con la incorporación de la temática en distintas asignaturas de primaria y con la realización de huertos escolares.</p>

Además hay 9 colegios que han escrito una carta de interés a CERAI para replicar y poner en marcha el proyecto en los diferentes centros educativos, estos son: CEIP Eloy Coloma (Xixona), Escola La Masia, un colegio de Alicante (no se tiene el nombre concreto de la escuela), Colegio Max Aub (valencia), Colegio Ausias March (Alboraia), CEIP Cervantes Alboraya, Colegio Aleman de Valencia, La Ecobarraca (Alboraia) y Ferran Bartual (Coleio Foios). Se puede ver que hay un gran interés en los centros educativos de replicar dicho proyecto.

I.O.E.3. Al finalizar el proyecto las Consellerías de Educación y de Agricultura de la GVA se apropian del proceso y de los materiales educativos manteniendo su compromiso de transformación del sistema de restauración escolar.

No se ha podido establecer contacto con ninguna de las COnsellerías por lo que se desconoce el grado de apropiación de ambas.

Indicadores de objetivo específico propuestos por la consultora que hizo la Línea de Base, siempre con la letra "C" al inicio

C.IOE.1. Al finalizar el proyecto, el profesorado participante se muestra comprometido en emplear el material didáctico y/o las dinámicas de facilitación.

Un 60% de los profesores que han participado en la evaluación aseguran que sí que van a emplear la temática de la alimentación saludable y local gracias al proyecto, aunque de ese 60% la mitad afirma que le falta más conocimientos para poder impartir las clases con la seguridad necesaria.

C.IOE.2. Al finalizar el proyecto, el alumnado participante muestra interés en participar en el Consejo Alimentario Escolar, y está de acuerdo con la incorporación de cambios en su comedor escolar para la transición a un CES.

Los alumnos después de las sesiones en las que han participado en el proyecto han realizado sugerencias de cómo mejorar el comedor escolar con propuestas hacia lo ecológico y lo local. Algunas de sus propuestas para el comedor son: "Queremos comer alimentos que estén plantados en una tierra bien cuidada",

“Que compremos productos de más cerca para no contaminar”, “Que no usemos plásticos en los envases de la comida”...

C.IOE.3. Al finalizar el proyecto el AMPA muestra interés en participar activamente en el Consejo Alimentario Escolar, y está de acuerdo con la incorporación de cambios en su comedor escolar para la transición a un CES.

Los padres y madres que forman los diferentes AMPAS han mostrado su interés hacia la mejora del comedor con alimentos locales y ecológicos en la medida de lo posible, sobre todo cuando han visto que se podrían llevar a cabo menús nutritivos, locales y ecológicos sin incrementar el coste del menú diario. Pero a fecha de hoy los AMPAS no participan en el Consejo Alimentario Escolar porque estos no se ha formalizado oficialmente, aunque en el ensayo realizado en el Consejo Alimentario Escolar los miembros del AMPA sí que han participado y muestran interés en continuar una vez se formalice.

C.IOE.4. Al finalizar el proyecto, el personal de cocina ha incorporado cambios profesionales de transición hacia un CES (adaptar en cada modelo de empresa de restauración el margen de incorporación de cambios: cambios en recomendaciones nutricionales, técnicas de preparación, procedencia de alimentos, etc), provocando con ello un aumento en el consumo de productos de origen local y de comercio justo en el sistema de restauración escolar.

En Benimaclet el personal de cocina ha incorporado algunos cambios en los menús escolares según las formaciones recibidas, además durante la ejecución del proyecto hubo un cambio de la empresa de restauración en dicho colegio, y la nueva empresa usa alimentos de proximidad tanto en hortalizas como en pescado.

En el Santiago Grisolí, la empresa que gestiona el comedor se llama ITS y asegura que “están muy contentos con el proyecto y que han introducido nuevos productos porque ya están en la línea de La sostenibilitat al plat”.

Las empresas ITS del Santiago Grisolí e IRCO en Fernando de los Rios a raíz del proyecto están participando en los talleres de conformación del Consejo Alimentario Municipal de la ciudad de Valencia.

C.IOE.5. Al finalizar el proyecto, las monitoras de comedor han incorporado cambios profesionales de transición hacia un CES (mensajes sobre alimentación sostenible a los niños y niñas en su trabajo diario)

Las monitoras del comedor solamente trabajan 3 horas al día en el comedor, lo que provoca que no tienen muchas ganas de implicarse más allá de sus horas

de trabajo, se muestran muy satisfechas con las formaciones recibidas aunque les hubiesen gustado que les remunerasen dichas horas.

La coordinadora de monitoras en Benimaclet se ha apropiado mucho del proyecto y está muy comprometida al respecto, tanto que a raíz de las formaciones diseñó un juego en su casa con limones y naranjas para incentivar el consumo de estas frutas.

C.IOE.6. Al finalizar el proyecto, las CE involucradas disponen de plan de transición hacia un CES, que sea factible en tiempos, recursos y compromisos

Las tres Comunidades Educativas cuentan con planes de transición hacia Comedores Escolares Sostenibles, con ensayos reales de Consejos Alimentarios Escolares además de documentos básicos en la transición como es el Plan de Acción y el Estudio de Viabilidad.

El Plan de Acción es un documento clave que incluye los temarios a los profesores en las distintas asignaturas vinculadas a la temática de la alimentación y temarios al personal de cocina con los distintos menús propuestos para realizar el cambio en el comedor.

El Estudio de Viabilidad recoge las características actuales de cada uno de los 3 comedores y las necesidades concretas para realizar el cambio, además de incluir una propuesta completa de menús para los comedores durante todas las épocas del año.

Siguiendo esa lógica, los resultados del proyecto están estratégicamente definidos tal y como se muestra a continuación:

- El Resultado 1, *“Desarrollado y ejecutado un proceso formativo para el fomento de una nueva cultura alimentaria, con el alumnado y el profesorado de los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Ríos y Benimaclet de Valencia, sobre el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana.”* El Resultado 1 se orienta a generar las bases necesarias para la implantación de los Comedores Escolares Sostenibles, es decir la formación de los alumnos y profesores.

- El Resultado 2, *“Formados sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria en el entorno de los comedores escolares el personal de cocina, el AMPA y el colectivo de monitores de comedor, en los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Ríos y Benimaclet de Valencia.”* Este resultado al igual que el resultado 1 se refiere a la formación de los distintos grupos que conforman los comedores: personal de cocina y comedor, AMPAS y empresas de restauración.

- El resultado 3, *“Generados 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible, en los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, y sus correspondientes comunidades educativas.”* Este resultado es el referido a la creación de los documentos necesarios para la constitución de los Comedores Escolares Sostenibles, es decir la realización de los Estudios de Viabilidad de la conversión de los 3 comedores, la realización de encuentros por colegio entre los distintos actores que forman parte del comedor y todo acompañado con la realización del Plan de Acción necesario para la conversión del comedor.

- El resultado 4, *“Generados recursos para la transición hacia un modelo de restauración escolar sostenible, justo e inclusivo, que fomente la conciencia crítica en las comunidades educativas y entre la población valenciana en general, sobre la interdependencia Norte-Sur en el sistema agroalimentario globalizado.”* Este resultado es transversal y se refiere a la difusión del proyecto. Se ha realizado un dossier de prensa con la multitud de apariciones del proyecto en los medios de comunicación y las publicaciones realizadas por CERAI.

A continuación se muestra con detalle el cumplimiento de indicadores y actividades de cada resultado.

R1. “Desarrollado y ejecutado un proceso formativo para el fomento de una nueva cultura alimentaria, con el alumnado y el profesorado de los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, sobre el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana”

A.1.1. Realizados 6 talleres formativos al profesorado sobre el derecho a una alimentación saludable, justa y sana, sus implicaciones en el comedor, y cómo trabajarlo en el aula.

En cada colegio se realizaron 2 talleres con una participación total de 74 profesores.

En el primer taller se les explicaba aspectos problemáticos y conflictivos que ocurren a nivel mundial como: la mala alimentación y pobreza de los campesinos mundiales, la contaminación de los alimentos y del planeta ...

En el segundo taller se les explica cómo pueden enseñar a los niños que son el futuro con acciones básicas para mejorar temas alimentarios, disminución de contaminación, generación de recursos para los agricultores locales.... En el vídeo realizado se ven unas maestras que demuestran el cambio que ha generado el proyecto.

Además, y gracias al proyecto se realizó un curso en el Centro de Formación, Innovación y Recursos Educativos (CEFIRE) de Torrent que no estaba previsto, es un

logro añadido. Una asesora científica es informada del proyecto y se pone en contacto con CERAI para que se realicen cursos en el CEFIRE para diversos profesores puesto que la temática del proyecto empieza ser de mucho interés en el ámbito educativo, el curso que se impartió en el CEFIRE se llama: Sobirania Alimentaria y hort escolar: didáctica per al cambio

A.1.2. Realizados al menos 36 talleres en los CE para la puesta en práctica con el alumnado de la maleta pedagógica.

Se realizaron los 36 talleres previstos, pero con diferencia de talleres por centro. En un inicio se preveía que participasen 5º y 6º de primaria de los 3 centros. Pero en el colegio Santiago Grisolí, la directora consideró muy importante que se incluyeran todos los cursos de primaria en las formaciones (de 1º a 6º). En este colegio se realizaron dos dinámicas por curso, mientras que en el colegio Fernando de los Ríos y en Benimaclet se realizaron entre 5 y 6 dinámicas por grupo. Se emplearon juegos que se encuentran en la “Maleta pedagógica” que es una serie de documentos pedagógicos creados por CERAI con la temática de una alimentación ecológica, local y nutritiva, la carpeta se encuentran en la página web (<https://cerai.org/somos-lo-que-comemos/la-maleta-pedagogica-proyecto-somos-lo-que-comemos/>). Aunque es un poco difícil encontrar la carpeta de la “Maleta” navegando en la página de CERAI.

Todos los alumnos valoraban las actividades realizadas con una encuesta con los siguientes valores: Nada-0, Un poco-1, Algo-2, Bastante-3 y Mucho-4.

De las 8 sesiones diferentes realizadas en los colegios, la valoración media de dichas actividades por la totalidad de los alumnos ha sido de 3,07 que equivale a bastante, lo que demuestra como las actividades han sido interesantes para los alumnos de forma general.

La actividad más valorada ha sido el “Mapa pesado” con una valoración 3,51, es un juego que ha generado gran entusiasmo entre los alumnos. La actividad menos valorada ha sido el de las “7 diferencias”, aunque con una puntuación de 2,73 que sigue siendo un valor elevado.

A.1.3. Creados espacios de reflexión y participación en las aulas para la definición de propuestas transformadoras.

Después de las dinámicas se creaba un debate con los alumnos para que estos propusieran propuestas que pudieran incluirse en los comedores escolares. Hubo muchas propuestas muy interesantes de los alumnos para que sean incorporadas en los Consejos Alimentarios Escolares.

Lo mismo pasó con el resto de grupos, se aprovechaban las formaciones para generar espacios de debate sobre el funcionamiento del comedor y todo lo que engloba y como mejorarlo.

R2. Formados sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria en el entorno de los comedores escolares el personal de cocina, el AMPA y el colectivo de monitores de comedor, en los colegios públicos Santiago Grisolía, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia

A.2.1. Realizadas 4 sesiones sobre técnicas de cocina sostenible, para el personal de cocina de los CE

Se realizaron 4 sesiones de forma agrupada en el Santiago Grisolía juntando al personal de cocina de los 3 colegios. Las sesiones trataban sobre técnicas de cocina sostenible y fueron realizadas por la asociación "Menjadors ecologics" dónde de forma práctica se ve la posibilidad de cocinar alimentos locales, nutritivos y económicos. El hecho de juntar al personal de cocina de los 3 colegios posibilitó el intercambio entre unos y otros con el consiguiente aprendizaje.

A.2.2. Realizados 2 talleres de cocina sostenible a las AMPAS.

Los AMPAS de los 3 colegios han participado de forma conjunta en dos capacitaciones similares a las impartidas al personal de cocina, la temática es como usar productos locales, nutritivos y económicos en casa para la alimentación familiar, ambas formaciones se realizaron en el colegio Santiago Grisolía y fueron realizadas por la asociación "Menjadors ecologics".

Además se hizo una formación inicial en cada cole explicando a los AMPAS en que consistía el proyecto, la alimentación saludable...

A.2.3. Impartidas 4 sesiones en cada CE para las monitoras.

Las monitoras de los 3 colegios se agruparon para realizar las formaciones, siendo un total de 26 participantes.

R3. "Generados 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible, en los colegios públicos Santiago Grisolía, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, y sus correspondientes comunidades educativas"

A.3.1. Realizado un Diagnóstico Integral para la aplicación del proyecto educativo de comedor escolar sostenible en los CE.

Esta es una de las actividades principales del proyecto que ha permitido saber las características de cada uno de los 3 comedores del proyecto: cómo funciona, quien lo gestiona, cuantos comensales, el menú utilizado... para proponer a raíz de dicha información la propuesta necesaria para mejorar el comedor para que se pueda transformar en un Comedor Escolar Sostenible.

A.3.2. Fomentados 4 espacios de reflexión y encuentro en cada centro, que desemboque en un Consejo Alimentario Escolar.

Se han realizado los espacios de intercambio donde Directoras, profesores, AMPAS y personal de cocina han intercambiado sobre la situación actual de los comedores, el proyecto, los cambios acontecidos durante la ejecución y la posibilidad de implementación de Comedores Escolares Sostenibles.

Los espacios han representado el funcionamiento de los Consejos Alimentarios Escolares y se ha visto que estos pueden desarrollarse adecuadamente. En el marco del proyecto no se han implementado oficialmente porque se hará durante la ejecución de la segunda fase que ya está en ejecución.

A.3.3. Elaboración de un plan de acción conjunto para caminar hacia un comedor escolar más sostenible, justo y sano.

Con todos los insumos recogidos durante la ejecución del proyecto: diagnóstico inicial, cuestionarios, formaciones a todos los grupos...se diseñó un Plan de acción que es fundamental para la transición del comedor hacia un modelo de Comedor Escolar Sostenible. Dicho plan está referido tanto a los profesores como al personal de cocina, ya que para llegar a los CES, ambos grupos de actores tienen que ir de la mano. El personal de cocina es quien lleva el comedor en cuanto a preparación de alimentos, compra... y los profesores (en el grupo de profesores se incluye a las directoras que es la máxima responsable del comedor) tienen que estar convencidos de ese modelo para contratar las empresas afines y para acercar a los niños la importancia del buen comer

R4. Generados recursos para la transición hacia un modelo de restauración escolar sostenible, justo e inclusivo, que fomente la conciencia crítica en las comunidades educativas y entre la población valenciana en general, sobre la interdependencia Norte-Sur en el sistema agroalimentario globalizado

A.4.1 Sistematización del proceso de transición hacia un comedor escolar sostenible en todas sus fases.

Se ha generado un documento que se puede compartir a cualquier administración o colegio en el que se recoge todas las actividades realizadas en el proyecto, un documento completo para replicar la acción.

A.4.2. Realizada una Jornada de presentación del proyecto

Durante la jornada “De l’horta a la plaça” donde productores locales comercializaban sus producciones en la Plaza del Ayuntamiento de Valencia se realizó la presentación del proyecto “La sostenibilitat al plat”.

A.4.3. Realizadas 3 jornadas de evaluación y cierre y de presentación en las 3 provincias del País Valencià.

Los resultados se presentaron en Valencia, en el marco “València-Ciutat Educadora” y también en Sant Vicent del Raspeig en Alicante y en Vistabella del Maestrat en Castellón, de los cuales ha salido la petición de replicar el proyecto en su Fase III en los centros educativos Victoria Kent (Sant Vicent) y CRA del Peñagolosa (Vistabella del Maestrat)

A.4.4. Realizada campaña de difusión de resultados en medios

Se ha realizado un vídeo del proyecto que refleja todo el acontecer de la ejecución, con imágenes grabadas durante todo el proceso y con testimonios de lo que ha significado el proyecto para algunos beneficiarios como niños o profesores.

El proyecto ha aparecido como titular de noticia en al menos 18 medios de comunicación entre los que hay radios, periódicos y revistas de educación entre otros. Además el proyecto se presentó en la actividad “De l’Horta a la Plaça” actividad muy difundida entre los medios de comunicación valencianos.

A continuación se hace un análisis de los indicadores de resultado. Comentar al respecto que el evaluador considera oportuno centrarse en los indicadores propuestos durante la línea de base en lugar de los aprobados por el financiador, esto se debe a que los indicadores de resultados aprobados en la formulación son básicamente actividades más que indicadores de cambio. Todos los indicadores de resultados propuestos en la formulación se han cumplido ya que como se ha comentado son más bien actividades. Los indicadores propuestos en la línea base sí que tienen un análisis más complejo y sí que muestran cambios generados por el proyecto por lo que la evaluación se va a centrar en ellos.

Tabla de cumplimiento de indicadores de resultados

RESULTADOS	INDICADORES	CUMPLIMIENTO	NOTA
1. <i>Desarrollado y ejecutado un proceso formativo para el fomento de una nueva cultura alimentaria, con el alumnado y el profesorado de los 3 colegios públicos sobre el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana</i>	1. Al finalizar los talleres y formativos, el profesorado participante muestra incremento de interés hacia la temática, así como aprendizajes cognitivos y visión crítica, e intención de cambios personales. 2. Al finalizar las formaciones, el alumnado muestra incremento de interés hacia la temática y aprendizaje de conocimientos, e intención de cambios personales	1. Aunque ha habido un incremento del interés por parte de los profesores, quizás éste ha sido el grupo más reticente. Algunos no mostraron interés desde el inicio en el proyecto y durante las formaciones recibidas salían y entraban en la sala, prestaban atención a los teléfonos, comentaban en pequeños grupos, y algunos hacían comentarios un poco despectivos ("lo ecológico es muy caro"...). Las puntuaciones en los cuestionarios post-test han sido más bajas que las de los alumnos. Sin embargo sí que hay un grupo importante de profesores que reconocen que el proyecto les ha cambiado la visión y que sin ninguna duda van a impartir las temáticas en sus aulas (60%) Los cuestionarios pot test que se le pasaron a los profesores contenían 4 preguntas de test, 4 de sí o no con explicación y 5 sólo de explicar. Todos contestaron el test, el 60 % contestó las preguntas de si o no y dio explicación (el otro 40% dejó en blanco el espacio de argumentar) y sólo el 30% completó la parte de sólo argumentar. Se refleja la falta de interés en completar la encuesta en los profesores. 2. Cumplido al 100%. El 86% los niños participantes en la evaluación contestaron que le había parecido muy interesante, las otras opciones más valoradas en el cuestionario fue que gracias al proyecto el 48% quería comer diferente, querían comer productos sanos y producidos en condiciones justas con el medio ambiente y con los agricultores que los cultivan. Además un 45% contestó que después de las explicaciones del proyecto quería visitar la huerta. Un 6% aseguró que el proyecto le había dado igual y otro 6% aseguró que el proyecto le había parecido un rollo. La participación de los alumnos tuvo una media de 3,15 (bastante) sobre 4 que demuestra el interés generado. Los alumnos han aprendido bastante de la temática y la media de valoración de la pregunta cuánto han aprendido es de 3,37 sobre 4. Al preguntarles el origen de las verduras y frutas un 58% ha contestado correctamente, y la valoración media es de 3,42 cuando en la LdB el valor medio era de 2. Al preguntarles por cultivos valencianos, el 83% contestó que la naranja se produce en Valencia, seguidos del 70% del arroz, el 69% las lechugas, el 59% las cebollas y el 31% los kakis, estos son los cultivos valencianos. De los cultivos no valencianos, un 21 % de los	5 Muy satisfactorio

		alumnos dijo que el plátano se producía en Valencia, un 11% dijo que la piña, un 5% el café y un 3% el té.	
<p>Resultado 2, Formados sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria en el entorno de los comedores escolares el personal de cocina, el AMPA y el colectivo de monitores de comedor, en los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia</p>	<p>1. Al finalizar los talleres formativos el personal de cocina muestra interés y aprendizajes cognitivos y procedimentales</p> <p>2. Al finalizar los talleres formativos el AMPA incrementa su interés hacia la temática, aprendizaje de conocimientos, e intención de cambios personales</p> <p>3. Al finalizar el curso, las monitoras de comedor activan su interés hacia el tema,</p>	<p>1. Las 8 personas que han participado en las formaciones como personal de cocina aseguran que han aprendido a mejorar el uso culinario de productos locales y de temporada, combinando propiedades, colores y texturas. Según el colegio y el funcionamiento de ese comedor (cocina propia o catering) tienen más o menos posibilidades de implementación.</p> <p>Durante los cuestionarios se les preguntó que “ven realizable, que no ven realizable y que han aprendido”. Las 8 personas contestaron en cosas realizables platos y formas de cocinar como: “salsa de macarrones, triturados, pastel de garbanzos, remolacha en salsas, platos más sanos...”</p> <p>En cosas no realizables mayormente coincidieron en que “tiene que ser a largo plazo y que algunas texturas no serán del agrado de los niños”</p> <p>2. En los cuestionarios contestados por los AMPAs al inicio del proyecto, un 9% aseguraba consumir verduras de productores de proximidad, un 40% frescas de mercado y un 31 % de supermercado. Según los datos que los AMPAs reflejaron al finalizar el proyecto, el 70% aseguraba que compraba a productores de proximidad y 82% compraba productos frescos en mercados locales, ninguno compraba verduras empaquetadas de supermercado. Es un reflejo claro de cómo el proyecto ha influido de forma directa en la forma de alimentación familiar.</p> <p>Cuando se les preguntó si con las formaciones recibidas se incrementaría el gusto de la familia por comer verduras, el 100% contestó de forma positiva, por lo que los talleres a los AMPAs han tenido una eficacia rotunda.</p> <p>3. Las monitoras del comedor ven la temática muy interesante pero el problema con este grupo es que se vinculan solamente al comedor durante una media de 3 horas al día, lo que conlleva que el salario mensual no sea muy elevado y la implicación de las mismas sea menor. Ellas llegan hacen su trabajo de poco tiempo y se van. Las formaciones para ellas eran incluso un poco una carga. Sin embargo sí que ha habido algunas monitoras que se han implicado profundamente para facilitar cambios alimentarios en los alumnos.</p>	<p>5</p> <p>Muy satisfactorio</p>

<p>Resultado 3, Generados 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible</p>	<p>1. Sentadas las bases para la transformación de las comisiones de comedor en espacios de concertación de alimentación escolar en la línea de los Consejos Alimentarios Escolares</p>	<p>Cumplido 100%. El resultado habla de la creación de 3 Consejos Alimentarios Escolares mientras que el indicador se refiere a crear las bases para la creación de dichos Consejos Escolares Alimenticios. Con el proyecto no se han llegado a crear los Consejos Alimentarios Escolares pero se han sentado las bases de forma adecuada para que se estos sean creados y funcionales en la segunda fase del proyecto que ya ha sido aprobada. Durante la ejecución del proyecto se han realizado las formaciones con todos los actores vinculados a los comedores: profesores, cocineras, monitoras, alumnos y AMPAS. También se han hecho pruebas reales de funcionamiento de los Consejos Alimentarios Escolares con todos los actores implicados participando en dichos Consejos, aunque no están oficializados y se hará durante la segunda fase del proyecto ya se ha visto como es el proceder y hay mucho entusiasmo al respecto.</p>	<p>5 Muy satisfactorio</p>
<p>Resultado 4. Generados recursos para la transición hacia un modelo de restauración escolar sostenible</p>	<p>Al finalizar el proyecto, todos los actores participantes han mejorado su comprensión del modelo de CES.</p>	<p>Cumplido 100%. Todos los actores (directoras, profesores, alumnos, AMPAs, personal de cocina y de comedor y empresas de restauración) han mejorado su conocimiento y demanda sobre productos alimentarios más locales y sostenibles. Hay una predisposición de todos los grupos a caminar hacia los CES en la medida de lo posible y sin que se haga de forma precipitada. Los alumnos se acercan más a los huertos escolares y entienden más sobre la importancia de alimentarse más sano, las directoras y profesoras tienen más herramientas para tratar las temáticas en las clases, los AMPAs mejoran el acceso a verduras locales y el consumo de verduras a sus hijos, las empresas de restauración compran más productos locales, las cocineras insertan nuevos menús...</p>	

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LA EFICACIA

<p>5</p>	<p>Muy satisfactorio</p>
<p>Se han realizado todas las actividades previstas y el proyecto ha sido un éxito en ejecución, todos los actores destacan la gran calidad del proyecto. La matriz de formulación del proyecto se puede mejorar: los indicadores no reflejan el no reflejan los cambios en los beneficiarios.</p>	

Eficiencia

Es la medida del logro de los resultados en relación con los recursos que se consumen. Por lo tanto compara recursos y resultados.

Estaba previsto que el proyecto se ejecutase del 1 de Septiembre del 2016 al 30 de Agosto de 2017, una duración de un año exacto. Finalmente el periodo de ejecución ha sido desde 7 de Noviembre del 2016 al 7 de Febrero de 2018, siendo el periodo total de ejecución de 1 año y 3 meses. El motivo del retraso al inicio es que el financiador (Generalitat Valenciana) había aprobado el proyecto pero no había transferido los fondos del proyecto a CERAI, y por lo tanto éste no podía contratar a la persona encargada de la ejecución del proyecto. Dicha asincronía entre el inicio del curso escolar y el inicio del proyecto condiciona considerablemente la ejecución en proyectos anuales integrados en la educación formal. Ese retraso en el inicio provocó que las formaciones ya se impartieran después de las vacaciones de Navidad y generó que no se pudiera terminar el proyecto en el tiempo previsto, con la demanda consiguiente de una prórroga de 3 meses para la finalización del proyecto.

Los costos del proyecto han sido básicamente para pagar salarios, puesto que es un proyecto de crear un nuevo modelo de comedor en las escuelas públicas y para llevarlo a cabo lo que hace falta es justamente una comprensión e interiorización de las personas vinculadas a los comedores. Para que los actores vinculados al comedor adquieran la comprensión la única forma es capacitándolos y es por ahí de dónde se justifican la mayor parte de los gastos del proyecto.

El proyecto tiene un costo de 62.494,72 euros, de los cuales en la partida A7-personal se han imputado 40.343,97, que equivalen a un 64% del total. Además de los costos de la partida de personal, ha habido otros costos que son salarios de personal para la prestación de servicios como son la partida A8-servicios técnicos y profesionales (10.125,27 €), la partida A1-Línea de base (2.000 €), la partida A2- Evaluación (1.200 €), la partida A3-auditoría (1.200 €). En total estas partidas suman el 23%. El total de presupuesto destinado del proyecto a personal, ya sea de gestión directa del proyecto o por prestación de servicios conlleva el 87% del total.

Sin embargo y dadas las características del proyecto se considera un monto adecuado, y el evaluador no es capaz de vislumbrar un modo de ejecutar el proyecto con tan elevada eficacia con unos costes menores.

Ha habido unos pequeños ajustes de presupuestos entre partidas que no son significativos y que fueron informados el 16 de Octubre de 2017 a la Generalitat Valenciana.

Los cambios presupuestarios durante la ejecución fueron mínimos y totalmente justificados:

- Partida A.4 Arrendamiento y transporte de equipos. Se eliminó el presupuesto destinado a alquiler de cocinas (A.4.1) ya que las escuelas cedieron el espacio de forma gratuita. Se pasó de 1.100 € previstos a un gasto real de 300 €
- Partida A.5 Materiales y suministros fungibles. Hubo un ahorro de dinero de los materiales comprados de 200 €
- Partida A.9. En los conceptos de viaje expertos formación, alojamiento expertos de formación y dietas de los voluntarios se estipularon 700 € y finalmente se gastaron 342 €.

La suma total del dinero sobrante es de 1.450 €, ese dinero se ha invertido en la partida 8, en los conceptos del vídeo y edición de materiales educativos. Concretamente en el vídeo se invirtieron 200 € más para la traducción de los subtítulos y el resto se empleó para la traducción completa de los materiales educativos generados por el proyecto al valenciano.

Si analizamos el presupuesto por actividades del proyecto, el costo de las mismas ha oscilado entre los 2225,27 € de la más económica que ha sido la A.3.1 Realizado un Diagnóstico Integral para la aplicación del proyecto educativo de comedor escolar sostenible en los CE, y los 9.289,56 € de la actividad más cara que ha sido la actividad A.1.2 Realizados al menos 36 talleres en los colegios (puesta en práctica con el alumnado de la maleta pedagógica).

Si analizamos el presupuesto por resultado, el resultado más económico ha sido el resultado 3 Generados 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible, en los colegios públicos Santiago Grisolí, Fernando de Los Rios y Benimaclet de Valencia, y sus correspondientes comunidades educativas con un presupuesto de 6.804,39 € y el resultado más costoso ha sido el resultado 4 Generados recursos para la transición hacia un modelo de restauración escolar sostenible, justo e inclusivo, que fomente la conciencia crítica en las comunidades educativas y entre la población valenciana en general, sobre la interdependencia Norte-Sur en el sistema agroalimentario globalizado con presupuesto de 22.755,56 €, aunque cabe decir que es el único resultado con 4 actividades, mientras que los otros 3 resultados cuentan con 3 actividades cada uno.

El costo por beneficiario es el total del proyecto 62.494,72 € dividido entre la suma de 465 alumnos, 75 profesores, 8 personas vinculadas a la cocina y 65 padres es igual a 100 € por beneficiario.

Se ha involucrado a todos los actores vinculados al comedor incluyendo a los usuarios finales como son los niños, y todos y cada uno de ellos ha valorado el proyecto como muy bien ejecutado, y ninguno de los actores es capaz de hacer ninguna recomendación para mejorarlo. Dicha afirmación refleja la elevada calidad de la ejecución y lo apropiado de las actividades realizadas.

Otro aspecto que reconocen los diversos actores como profesores, directoras, AMPAS y niños es la elevada capacidad de la técnico de CERAI que ha sido la líder indiscutible de todo el proceso. Tal y como han contado diversos actores, ella ha sabido ganarse a todos los actores cada uno con sus características propias. Ha establecido excelentes relaciones con las directoras que son personas fundamentales para la implantación del modelo de Comedor Escolar Sostenible y que por su cargo están acostumbradas a dirigir. Los profesores han integrado unos conocimientos ignorados hasta la llegada del proyecto y eso se ha producido en gran parte por la forma en la que se les han enseñado las formaciones, conocimientos que tal y como expresaron en las encuestas van a seguir aplicando a los alumnos. Los AMPAs conocen la importancia de una alimentación óptima para sus pequeños y estos han aprendido que se pueden alimentar con productos que respeten las economías locales y que han sido producidos respetando el medioambiente.

Si se llega a consolidar el modelo de Comedores Escolares Sostenibles de forma habitual en los colegios públicos de la Comunidad Valenciana como normativa u orientación de las distintas autoridades competentes en los colegios la eficiencia habrá sido muy alta, ya que con un pequeño proyecto se habrán generado las bases para la consolidación del modelo.

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LA EFICIENCIA

5	Muy satisfactorio
<p>En conclusión, en la ejecución del proyecto fue satisfactoria en proporcionar el soporte adecuado que ha permitido alcanzar los resultados del proyecto con los recursos previstos.</p> <p>Gran parte del presupuesto es destinado a salarios, aspecto totalmente normal dadas las características del proyecto.</p> <p>La implicación de todos los actores vinculados a los comedores escolares es fundamental para alcanzar los logros.</p> <p>No se visualiza poder realizar el proyecto con el alto grado de eficacia como se ha hecho con un presupuesto menor.</p>	

Viabilidad

El grado en que los efectos positivos derivados de la intervención continúan una vez se ha retirado la ayuda externa.

Considera todos los elementos de la lógica vertical de la intervención y será función de los siguientes factores de desarrollo:

a) Políticas de apoyo.

Se generan muchos beneficios con los Comedores Escolares Sostenibles como alimentos sin agroquímicos que repercuten en la buena salud de los alumnos y en la mejora del medio ambiente, generación de puestos de empleo, acercamiento de la gente a la tierra, conservación del medio natural, reducción de la cadena de transporte de alimentos, relación directa de productores y consumidores, generación de buenos hábitos en los más pequeños... Por todos estos beneficios otros modelos alimenticios van calando en los políticos y van entrando en la agenda política.

A día de hoy la promoción real de los Comedores Escolares Sostenibles por parte de las administraciones públicas todavía es limitada y los productores ecológicos encuentran dificultades como por ejemplo en temas de certificación o reconocimiento de su labor, así como las empresas de restauración para nutrirse íntegramente de este tipo de productos. Sin embargo hay una tendencia de los nuevos políticos a trabajar y promover cada día más una alimentación justa y saludable, como así lo demuestra la realización de un mercado agroecológico local en plena plaza del Ayuntamiento en Valencia, una exmiembro de la Plataforma de la Soberanía Alimentaria del País Valenciano ahora es diputada y hay una inclusión de los 2 partidos gobernantes en Valencia dentro de sus programa electorales aspectos de la Soberanía Alimentaria.

Es gracias a productores, consumidores y otras organizaciones que trabajan en la promoción de este modelo productivo-alimentario que se va avanzando en su promoción y en el apoyo de las políticas públicas. Se genera formación política y empoderamiento de la ciudadanía que es el más claro ejemplo de sostenibilidad socio-política de la Soberanía Alimentaria, en este caso vinculada a los Comedores Escolares.

No se ha podido contar con la opinión de las Consellerías de Agricultura ni la de Educación por lo que no se puede saber el grado de apoyo de dichas Consellerías.

La Generalitat Valenciana ya ha aprobado la segunda fase del proyecto, lo que demuestra el compromiso por la máxima autoridad valenciana en continuar con el modelo

b) Capacidad institucional.

CERAI es una organización con mucha dinámica entre sus socios y voluntarios. La agroecología, la Soberanía Alimentaria, la educación y la alimentación saludable son algunos de sus contrastados pilares en los que se asienta su conocimiento y funcionamiento. CERAI tiene capacidades demostradas sobradamente para ejecutar este tipo de proyectos pilotos, y tiene la capacidad de generar las bases para que estos proyectos pilotos se conviertan en realidades del día a día con sus normativas y orientaciones políticas.

Durante la ejecución del proyecto se han generado una serie de documentos como el Estudio de viabilidad de los 3 comedores, el Plan de acción, la sistematización del proyecto o el vídeo entre otros que demuestran el gran trabajo realizado y que el cambio del modelo de alimentación en los comedores escolares realmente es factible. Documentos que son las bases fundamentales para la realización de la conversión del modelo alimentario en los comedores escolares y que permanecerán más allá de la ejecución de este proyecto piloto para su replicación posterior.

En la página web de CERAI los materiales pedagógicos seguirán publicados para su libre consulta y descarga por parte de profesores y AMPAs para su utilización en otras escuelas.

El equipo de CERAI que ha ejecutado el proyecto tiene su sede en la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), y es una organización que se nutre de población universitaria con ganas de mejorar la sociedad y aportar con su colaboración. En muchos de los casos la nueva gente que se va involucrando en la organización no tiene conocimientos de los Comedores Escolares u otras temáticas como la Soberanía Alimentaria o la Agroecología. Sin embargo con las propias actividades que CERAI va organizando se va formando y retroalimentando a sus voluntarios.

Al mismo tiempo que la organización va contando con nuevos voluntarios que se van incorporando también es una realidad que algunos de los voluntarios se van retirando de su participación activa en CERAI. Eso se debe a que en general CERAI está formada por gente joven generalmente vinculada a la UPV y la vida de estos jóvenes va cambiando y se complica su continuación, cambios como viajar a otros países, terminar la carrera universitaria, encontrar trabajo nuevo... son algunos de los que provocan que algunos voluntarios de CERAI cesen en su actividad.

Los colegios aseguran que han sufrido un cambio del que están realmente satisfechos en todos los niveles, desde la docencia, dirección, AMPAs y personal de cocina con respecto a promover una alimentación más ecológica y local en las medidas de sus posibilidades. Que todas las estructuras del colegio vinculadas al comedor se hayan

sensibilizado e integrado el concepto de Comedores Escolares Sostenibles es un paso fundamental para cambiar las bases de la alimentación en las escuelas.

El hecho de que en 2018 se pongan en marcha nuevos pliegos de contratación con criterios de sostenibilidad por parte del ayuntamiento hace que las empresas se empiecen a interesar en los talleres recibidos y el estudio de viabilidad. Tanto es así que en el proceso de talleres previos a la constitución del CALM (Consejo Alimentario Municipal) las tres empresas que actualmente están en los Comedores de las escuelas municipales acuden regularmente. Además ITS ha pedido a CERAI un certificado de asistencia a los talleres impartidos por Menjadors Ecologics porque los necesita para presentarse a una oferta de contratación pública con criterios de sostenibilidad.

c) Aspectos sociales.

Una de las fortalezas de los Comedores Escolares Sostenibles es el aspecto social en todas sus vertientes. El concepto de CES implica un compromiso social con los productores locales, la forma de adquirir los alimentos, prepararlos y consumirlos. Son productos locales comprados directamente a los productores y alejados de las complicadas y largas cadenas de distribución de alimentos convencionales, en las que los alimentos recorren el mundo hasta que llegan a los consumidores finales.

Los colegios en su concepción de ser lugares en los que se educan a los niños del presente que serán los adultos del mañana son fundamentales para implementar modelos que mejoren aspectos básicos del día a día, como es el mero hecho de adquirir alimentos, prepararlos y comerlos, generando conciencia local, empoderamiento del territorio y hábitos saludables de vida.

Durante el proyecto se han generado capacidades en todos los grupos para que la implicación de cada uno de ellos sea apoyada por el resto de grupos y entre todos se consiga la viabilidad necesaria. Los alumnos y los diferentes grupos se muestran muy satisfechos de que sus propuestas se hayan llevado al Consejo Alimentario Escolar para que sean estudiadas e incluidas en la medida de lo posible. La puesta en marcha definitiva del Consejo Alimentario Escolar que se hará efectiva en la segunda fase del proyecto es un aspecto fundamental en aras de conseguir la viabilidad del proyecto.

Uno de los colegios concretamente en el CM Benimaclet ha pedido ayuda a CERAI para poner en marcha un grupo de consumo en la escuela, aspecto que se ha incorporado como resultado a la Fase II del proyecto.

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE LA VIABILIDAD

4,5	Bastante satisfactorio
<p>Al ser un proyecto piloto, sin ninguna duda la sostenibilidad estará en función del éxito logrado durante la intervención y en la apuesta de actores claves como son las Consellerías de Educación y Agricultura hagan al respecto. Como se ha ido viendo el proyecto ha sido un éxito en su ejecución. No sé ha podido contar con la opinión de las Consellerías.</p> <p>Durante la ejecución se ha realizado la sistematización del proyecto, que es un producto exclusivamente realizado para que el proyecto pueda ser replicado y por tanto, sostenible en el tiempo.</p> <p>Con el proyecto se consigue sensibilizar a los distintos grupos poblacionales en el tema de la Soberanía Alimentaria vinculada a los Comedores Escolares. Esa sensibilización en mayor o menor grado pero siempre quedará en los distintos beneficiarios del proyecto.</p>	

Impacto

Hace referencia a los efectos de cualquier tipo que la intervención planteada tiene sobre la comunidad en general.

Es un concepto más amplio que el de eficacia y busca la causalidad entre la intervención y los cambios sufridos una vez se aíslan las consecuencias de otras acciones. Y es central en la evaluación ex post pues el impacto permite analizar consideraciones a medio y largo plazo.

El objetivo general del proyecto es *“Contribuir a la comprensión crítica de la ciudadanía valenciana sobre los procesos y estructuras de la interdependencia Norte -Sur, con un enfoque específico en la producción, distribución y consumo de alimentos, generando valores, actitudes y conocimientos que permitan un cambio en el modelo agroalimentario acorde con los Objetivos de Desarrollo Sostenible”*. El proyecto ha conseguido un acercamiento real de los actores vinculados a los comedores escolares del proyecto hacia un modelo de CES, con todo lo que conlleva en nutrición, producción, comercialización, vinculación, cambio político...

Los objetivos generales de los proyectos son objetivos a largo plazo, no se pretende que a la finalización del proyecto se hayan alcanzado los objetivos, pero sí que se pretende que el proyecto haya aportado para su consecución en el futuro. Por lo tanto si el objetivo general no se espera alcanzar al final del proyecto, los indicadores de

dicho objetivo siempre serán un poco subjetivos. El objetivo general del proyecto cuenta con dos indicadores aprobados en su formulación:

Indicadores de OG oficiales aprobados por el financiador
<i>I.O.G.1. La sociedad valenciana cuenta con mayor información y herramientas para elegir estilos de consumo más justos y sostenibles, basados en la agroecología y la soberanía alimentaria.</i>
No hay duda que el proyecto ha influido en crear conciencia en una parte de la sociedad valenciana sobre un consumo de productos alimenticios locales y sanos. La cantidad de familias que tienen mayor conocimiento sobre estos productos corresponde a los profesores, personal de cocina, instituciones de gobierno vinculadas al proyecto y familias de los niños, se puede llegar a decir que unas 400 familias han adquirido dicho conocimiento. Es un número que no es representativo del total de la sociedad valenciana pero que por el carácter de proyecto piloto puede ser un dato importante de cara a la consolidación de un modelo de Comedores Escolares Sostenibles.
<i>I.O.G.2. Aumenta el consumo de productos de origen local y de comercio justo en el sistema de restauración escolar incidiendo de manera positiva sobre la sostenibilidad social y ecológica de las economías rurales del norte y del sur global.</i>
En el colegio de Benimaclet se cambió la empresa que suministraba los productos, y la nueva empresa usa productos locales tanto en hortalizas como de pescado. En los otros colegios las empresas de restauración han ido incorporando nuevos platos en sus menús y nuevos productos más locales y ecológicos.
A continuación se hace análisis de los indicadores de objetivo general propuestos por la consultora que hizo la Línea de Base. A estos indicadores, tanto para los objetivos como para los resultados los vamos a nombrar con la letra "C" al inicio para evitar confusiones con los indicadores oficiales aprobados por el financiador

C.I.O.G.1. Al finalizar el proyecto, las directivas de los centros tienen la voluntad de incorporar la alimentación sostenible y su CES en su Proyecto Educativo de Centro.

En el colegio de Benimaclet y con el calor del proyecto se cambió la empresa que suministra los alimentos. La nueva empresa justamente fue seleccionada por usar productos locales, el 100% de las verduras son productos locales, así como el pescado y los lácteos usados que también son locales. En Benimaclet todos los niños del colegio pasan por el huerto escolar, también hacen apoyos en el huerto los padres y los profesores.

En el Santiago Grisolí gracias al proyecto han puesto en funcionamiento un huerto escolar y la empresa suministra más productos de proximidad. Existe mayor conciencia y demanda en general para mejorar la alimentación tanto con los productos utilizados como en la forma de prepararlos.

C.I.O.G.2. Al finalizar el proyecto, el personal de cocina manifiesta su motivación e iniciativa para tratar de impulsar procesos de cambio en su empresa, que impliquen e incidan en el trabajo de otras personas (revisión nutricional, etc.)

Las cocineras y ayudantes que han participado en la evaluación aseguran que están muy contentas con lo aprendido y que ya están incorporando cambios en la cocina según las recomendaciones que se han dado en los cursos. Aseguran estar incorporando nuevos menús.

C.I.O.G.3. Al finalizar el proyecto, las empresas de restauración institucionalizan cambios en recomendaciones nutricionales, técnicas de preparación, procedencia de alimentos, etc.

Las empresas aseguran que han aprendido nuevos conocimientos y que algunos de ellos son aplicados en los comedores escolares. Creen que es factible un cambio de modelo en la alimentación pero para que todos los productos sean ecológicos y locales hace falta que las autoridades creen normativas legales al respecto y facilidades en la adquisición de estos productos (central de abastos, subvenciones o apoyos a estos productos...)

C.I.O.G.4. Al finalizar el proyecto, las Consellerias de Educación y de Agricultura de la GV se apropian del proceso y de los materiales educativos, manteniendo su compromiso de transformación del sistema de restauración escolar.

No se ha podido contactar con las Consellerias de Educación y de Agricultura

Impacto social.

- El proyecto generó una dinámica valorada como muy importante por los profesores y alumnos. Se generó conciencia de la importancia de la alimentación saludable respetando principios de agroecología y proximidad.
- Los resultados del proyecto se van a presentar en el Congreso de Agroecología de Córdoba que se celebrará en Mayo de 2018
- CERAI es un socio activo del PSAPV y busca con sus intervenciones que la Soberanía Alimentaria sea una realidad en el contexto en el que radica, siendo el modelo educativo fundamental para su implementación.
- Los beneficiarios son muchos y diversos por la cantidad de actividades que se han realizado, desde niños, profesores, AMPAS, personal de cocina...diversos colectivos muy diferentes con un punto de encuentro común como son los comedores escolares.
- CERAI hace el papel de enlace entre el campo y la escuela, entre los productores locales y los alumnos.
- El hecho de que los beneficiarios finales sean jóvenes que pertenezcan a la comunidad educativa garantiza un impacto de futuro.
- El concepto de los Comedores Escolares Sostenibles ya contiene una carga política considerable, ya que se basa en proponer soluciones y alternativas al modelo actual.

Impacto medioambiental

- El proyecto tiene totalmente un enfoque medioambiental promoviendo los Comedores Escolares Sostenibles con la Soberanía Alimentaria como bandera y englobando conceptos como la agroecología y el consumo local. Esos conceptos medioambientales han estado presentes en todas y cada una de las actividades ejecutadas.
- Al ser un proyecto de sensibilización de forma general no se trabaja de forma directa en la mejora del medioambiente sino de forma indirecta, sin embargo el impacto que puede llegar a generar en el medio ambiente puede ser muy elevado si se consolida el modelo de Comedor Escolar Sostenible.

Impacto económico

- El impacto económico es secundario y relativo en este proyecto, sin embargo siempre se ha tenido en cuenta a la hora de proponer los menús

escolares, demostrando que la calidad de los productos ecológicos y locales y compatible con los precios de mercado.

Fortalecimiento institucional CERAI

- CERAI sale reforzado del proyecto ya que tiene el reconocimiento de todos los actores y personas con las que ha estado vinculada.
- Los participantes de los distintos grupos (profesores, AMPAs, personal de cocina, alumnos...) reconocen la gran labor y profesionalidad de las actividades realizadas.
- El proyecto, por su innovación y posibilidad real de implantación se ha hecho eco en multitud de medios de comunicación de todo tipo: prensa escrita, internet, radio y televisión.

Impactos negativos

- No se encuentran impactos negativos, quizás el único impacto es que a pesar de que se ha trabajado con las empresas de restauración, el trabajo se ha centrado más en el personal de las escuelas que en las empresas, y al final son éstas las que tienen la última palabra en cuanto a los productos que van al comedor.

VALORACIÓN EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE IMPACTOS

5	Muy Satisfactorio
El proyecto ha sido un éxito en su ejecución y así lo certifican tanto CERAI, el personal de los 3 colegios y las Consellerías de Educación y Agricultura. Se han generado las bases y los actores implicados están totalmente convencidos que es posible su implementación y extensión en otras escuelas, si llega a ocurrir esa implantación en otros colegios el impacto será muy grande porque es el cambio de todo un modelo en la alimentación de los alumnos.	

9. CONCLUSIONES DE LA EVALUACIÓN

El evaluador considera el proyecto como muy pertinente por apoyar y promover un modelo de Comedor Escolar Sostenible que genera salud, economía local y conciencia sobre los productos alimentarios y el medio ambiente. Los Comedores Escolares Sostenibles se incluyen en la Soberanía Alimentaria es un modelo global que engloba la producción, el consumo, la proximidad, el medio ambiente, el acercamiento a la tierra, la responsabilidad social, el contacto directo de productor con consumidor, el desarrollo rural....

CERAI sin tener un vínculo directo con la producción de alimentos o sin ser un grupo de consumidores, juega un papel muy importante en la sensibilización y promoción de la Soberanía Alimentaria y es un enlace fundamental entre los productores locales y la población escolar.

El proyecto ha servido para generar pensamiento crítico acerca del modelo actual en los Comedores Escolares de producción, transporte y comercialización de alimentos con los costos sociales y medioambientales de dicho modelo.

Es un proyecto piloto que ha generado las bases y las posibilidades reales para un cambio en el modelo del comedor. Se han generado documentos que demuestran que es posible esa transición hacia otras formas de alimentación escolar que fomenten la agricultura ecológica y de proximidad.

Los alumnos que son nuestro futuro se han mostrado muy interesados a las nuevas posibilidades de alimentación con productos naturales y producidos en un contexto cercano.

La realización del proyecto ha sido ejemplar lo que ha garantizado la correcta ejecución de todas las actividades previstas y el reconocimiento de todos los actores de la buena labor realizada por la técnico de CERAI encargada de la ejecución.

Se echa en falta mayor trabajo con las empresas de restauración que son las que tienen la última palabra sobre los alimentos a usar en los Comedores Escolares.

Para la consolidación del proyecto es necesario la vinculación política de la Consellería de Educación, la Consellería de Agricultura y de las entidades gobernantes, en este caso el Ajuntament de València.

10. EN RESUMEN SE DESTACA

- Nivel muy alto de satisfacción de los distintos agentes implicados en el proyecto, tanto niños, directoras y personal de cocina.
- Nivel alto de Pertinencia para desarrollar un sistema productivo-alimentario que sea sostenible y socialmente responsable tanto para productores, consumidores (escolares) y medio ambiente.
- Nivel muy alto en la capacidad y compromiso del equipo de CERAI.
- Valoración satisfactoria del impacto del proyecto, aunque el impacto se verá en el futuro si se llega a consolidar el modelo de Comedores Escolares Sostenibles, en ese caso el impacto será muy alto.
- Alta eficiencia en la ejecución según lo programado en cuanto a recursos por actividades y tiempo.
- El proyecto también contribuye al fortalecimiento institucional de CERAI, ya que mejora su ya buena imagen con respecto a las personas que tienen alguna relación con la organización.

11. RECOMENDACIONES

- Mejorar la formulación del proyecto, concretamente lo que respecta a los indicadores de la matriz del marco lógico. Son indicadores que no están bien formulados y no reflejan la consecución o no de los resultados, muchas veces son actividades más que indicadores.
- Evitar un número elevado de indicadores en el Objetivo General. El Objetivo general no se alcanza con el proyecto, si bien éste influye en cierta manera, por lo que no es apropiado poner varios indicadores en este objetivo, es mejor ponerlos en el objetivo específico si son indicadores alcanzables con el proyecto.
- Evitar poner indicadores que no dependen de la ejecución directa del proyecto, por ejemplo aquellos vinculados con las Consellerías.
- Realizar conjuntamente con la Consellería de Educación y la de Agricultura propuestas de normativas políticas para que éstas las puedan incluir en las agendas políticas.
- Adaptar los cuestionarios test para que se contesten mayormente con cruces o con sí o no o con una sola palabra, como se ha visto en los cuestionarios de los profesores, cuando tienen que escribir texto no los rellenan.
- Dotar más libros y material para las escuelas, tanto para los profesores como para los alumnos. No es suficiente con colgar el material en la página web de CERAI.

- Darle mayor visibilidad a los productos pedagógicos en la página web de CERAI para que puedan ser más fácilmente localizados.
- Promover una central de compras de productos ecológico y locales que facilite la adquisición por parte de las empresas de restauración, los colegios y los padres y madres de los alumnos.