

Febrero 2023

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA



**INFORME DE RESULTADOS DE LA  
AUTOEVALUACIÓN DE CONTROL  
INTERNO NIVEL ESTRATÉGICO,  
DIRECTIVO Y OPERATIVO**

**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y  
GASTRONOMÍA**

**Participantes: 15 Servidores  
Universitarios**

Ensenada, B.C.

**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**INFORME DE AUTOEVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO**

La evaluación del Control Interno efectuada a la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se realizó el día 28 de febrero de 2023 a través del Sistema de Evaluación del Control Interno (SECI), con la participación de 15 Servidores Universitarios de los Niveles Estratégico, Directivo y Operativo, utilizando como referencia técnica el Modelo Estatal del Marco Integrado de Control Interno para la Administración Pública Estatal (MEMICI-APE) y las mejores prácticas en la materia.

La participación activa de los servidores universitarios de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) hizo posible conocer la aplicación del control interno detallado en los siguientes capítulos.

**I. NATURALEZA Y ALCANCE DE LA EVALUACIÓN**

Al autoevaluar el Control Interno de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), se consideraron las actividades desarrolladas durante el periodo comprendido del 01 de enero al 28 de febrero de 2023 basados en los siguientes componentes:

- Ambiente de Control;
- Administración de Riesgos;
- Actividades de Control;
- Información y Comunicación;
- Supervisión.

La comprensión y revisión de los controles internos implementados para las principales actividades de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se ejecutó mediante medios electrónicos los nuevos conceptos, componentes y elementos del sistema de control interno, analizar el contenido del cuestionario de evaluación y el método para calificar y valorar las respuestas, así como su análisis después de ser completadas. Se explicó el método utilizado para calificar el cuestionario y los criterios básicos empleados para validar las respuestas por cada componente.

Los comentarios y propuestas de mejora presentadas se realizaron en forma directa por los participantes de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG). Las calificaciones obtenidas, las propuestas de mejora y recomendaciones son importantes para actualizar y mejorar el diseño, la aplicación y el funcionamiento del control interno de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), dichos resultados se detallan en el siguiente capítulo.

**II. RESULTADOS DE AUTOEVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO**

**A. CALIFICACIÓN GLOBAL DEL CONTROL INTERNO**

Los resultados globales del proceso de autoevaluación del Control Interno aplicado a la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) corresponden a 15 Autoevaluaciones realizadas por Servidores Universitarios de los Niveles Estratégico, Directivo y Operativo.

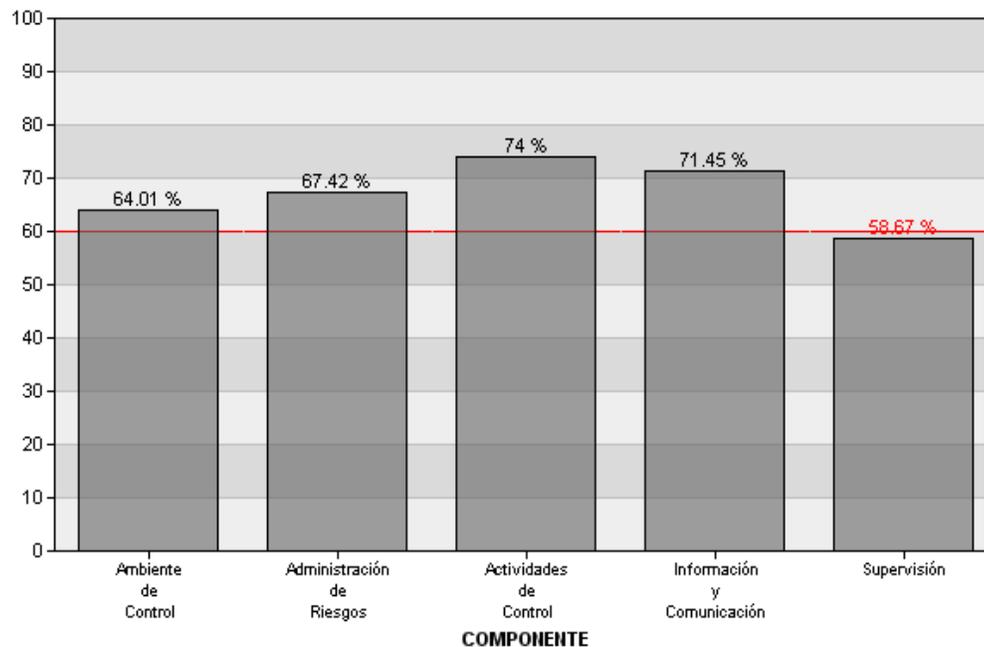


# Universidad Autónoma de Baja California

## PATRONATO UNIVERSITARIO

Calificación por Componente:

Componente	Grado de Cumplimiento	Calificación
Ambiente de Control	64.01 %	Regular
Administración de Riesgos	67.42 %	Regular
Actividades de Control	74.00 %	Aceptable
Información y Comunicación	71.45 %	Aceptable
Supervisión	58.67 %	Deficiente
<b>TOTAL</b>	<b>67.11 %</b>	<b>Regular</b>



La calificación global de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se valoró con 67.11 % calificado como "Regular", por arriba del nivel mínimo aceptable que es 60%, el cual es susceptible de mejoras.

El componente que obtuvo la mayor valoración fue Actividades de Control, calificado como "Aceptable" con un 74.00%. Los componentes de Ambiente de Control, Administración de Riesgos e Información y Comunicación obtuvieron valoraciones cercanas que en promedio representan el 62.63%. Mientras que el componente que obtuvo la valoración menor fue Supervisión, calificado como "Deficiente" con 58.67%.

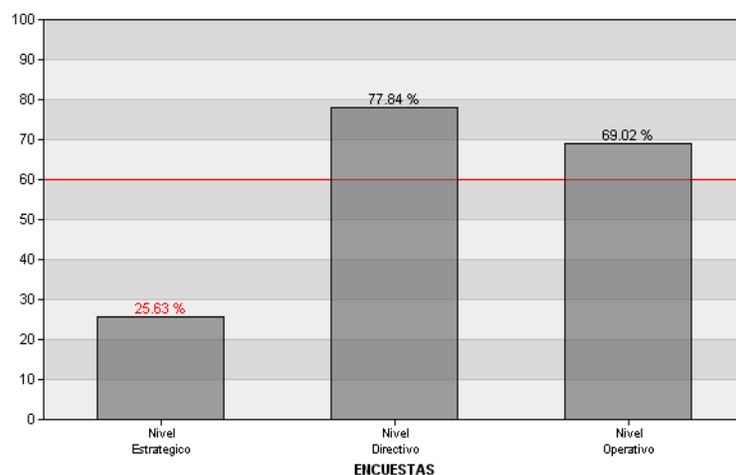


### B. RESULTADOS POR PRINCIPIO DE CONTROL INTERNO

Componentes y Principios de Control	Grado de Cumplimiento	Calificación
<b>Ambiente de Control</b>	<b>64.01 %</b>	<b>Regular</b>
1. Mostrar actitud de respaldo y compromiso	63.43 %	Regular
2. Ejercer la responsabilidad de vigilancia	57.14 %	Deficiente
3. Establecer la estructura, responsabilidad y autoridad	77.89 %	Aceptable
4. Demostrar compromiso con la competencia profesional	63.57 %	Regular
5. Establecer estructura para reforzamiento de rendición de cuentas	58.00 %	Deficiente
<b>Administración de Riesgos</b>	<b>67.42 %</b>	<b>Regular</b>
6. Definir objetivos	85.33 %	Muy Buena
7. Identificar, analizar y responder a los riesgos	53.33 %	Deficiente
8. Considerar el riesgo de corrupción	62.05 %	Regular
9. Identificar, analizar y responder al cambio	68.97 %	Regular
<b>Actividades de Control</b>	<b>74.00 %</b>	<b>Aceptable</b>
10. Diseñar actividades de control	71.16 %	Aceptable
11. Diseñar actividades para los sistemas de información	72.98 %	Aceptable
12. Implementar actividades de control	77.86 %	Aceptable
<b>Información y Comunicación</b>	<b>71.45 %</b>	<b>Aceptable</b>
13. Usar información de calidad	72.86 %	Aceptable
14. Comunicar internamente	71.49 %	Aceptable
15. Comunicar externamente	70.00 %	Aceptable
<b>Supervisión</b>	<b>58.67 %</b>	<b>Deficiente</b>
16. Realizar actividades de supervisión	48.33 %	Deficiente
17. Evaluar problemas y corregir las deficiencias	69.00 %	Regular
<b>TOTAL</b>	<b>67.11 %</b>	<b>Regular</b>



### C. RESULTADOS DEL CONTROL INTERNO POR NIVEL DE RESPONSABILIDAD



El nivel de responsabilidad valorado con mayor grado de cumplimiento fue el "Nivel Directivo" con el 77.84%, seguido el Nivel "Operativo" con el 69.02%, mientras que la calificación menor correspondió al "Nivel Estratégico" con el 25.63%.

#### Propuestas realizadas por los participantes:

- Generar y promover un código de conducta al interior de la Facultad.
- Generar un sistema de control donde se pueda evaluar el avance de las observaciones y reportes de las actividades realizadas.
- Generar un programa de promoción de integridad y prevención de la corrupción.
- Revisar y buscar áreas de oportunidad en los mecanismos de estructura organizacional de la FEG.
- Realizar una evaluación sobre el equilibrio de cargas.
- Generar lineamientos claros donde se puedan identificar, analizar y responder ante distintos escenarios.
- Explorar áreas de mejora continua en políticas, acciones y estrategias.
- Continuar con las reuniones de comités de la unidad académica para que el área realice un análisis para la toma de decisiones.
- Fortalecer las actividades de seguimiento y evaluación en las áreas de responsabilidad, asignar un Titular.
- Generar medios de autoevaluación internos y externos para mejorar la eficiencia operativa.
- Formalizar la periodicidad de reuniones y documentar por medio de minutas de reunión.
- Realizar un programa que estimule al personal en la realización de sus actividades.
- Mayor promoción de valores.
- Implementar QR para denuncias anónimas.
- Digitalización de formatos a cargo de sistemas.
- Contar con partida presupuestal para inversión y sistematización de procesos.

- Realizar una revisión a los incentivos del personal, capacitación para que sea bajo un estándar.
- Equilibrar las cargas de puestos.
- Proporcionar a docentes de tiempo completo actividades de gestión, según les corresponda adecuadamente.
- Documentar los procesos de selección del personal docente.
- Establecer diagramas de procesos de control para algunas áreas que cuentan con laboratorio como servicio, producción, vinificación.
- Realizar más cursos presenciales y que con base al tema sean catalogados como obligatorios.
- Llevar a cabo minuta de reuniones donde se den a conocer los riesgos identificados en la MARI de la Facultad.
- Mejorar nuestro espacio (oficinas administrativas) en cuanto a privacidad, ya que está expuesto el acceso a cualquier persona.
- Resguardar documentos internos de una manera más eficiente y segura.
- Dar cumplimiento a la normatividad vigente, así como dar seguimiento al cumplimiento de este.
- Considerar las opiniones de los docentes responsables y especialistas en el área.
- Generar una base de datos que reciba archivos antiguos y los procese.
- Transparencia en cuestiones de Sindicatos.
- Un plan de capacitación del personal para la evaluación de problemas y un medio y/o sistema para su reporte oportuno.
- Realizar constantemente observaciones y en su caso comentar con el personal indicado, esto con el fin de mejorar las diferentes áreas de trabajo, así como mantener una buena comunicación con el personal en general en cuanto al tema de control interno.

### Comentarios de los participantes:

- Muchas de las actividades antes mencionadas se llevan a cabo, mas no se tienen vías formalizadas para su ejecución.
- Se cuentan con elementos en los diversos puntos antes mencionados, los cuales se realizan de manera cotidiana, sin embargo, no se tienen por escrito dichos elementos.
- Involucrar de ser posible a toda la comunidad FEG en cuanto a nuevos: procedimientos, proyectos, actividades etc. con el fin de fortalecer y mejorar la comunicación.
- El Administrador tiene la responsabilidad de mantener en claro el protocolo a seguir en caso de cualquier contingencia en la unidad académica, así como dar seguimiento e informar a los Directivos para buscar la solución.



**Recomendaciones:**

Ambiente de Control:

1. Continuar considerando las propuestas de los participantes en establecer y formalizar los procesos de operativos todos los servidores universitarios en control interno, mediante políticas, manual de procedimientos, cédulas de puestos o cualquier documento de naturaleza similar.
2. Actualizar y formalizar las responsabilidades de todos los servidores universitarios en control interno, mediante políticas, manuales, cédulas de puestos o cualquier documento de naturaleza similar.
3. Establecer procesos para responsabilizar a los servidores universitarios respecto a las funciones de control interno relacionadas con las actividades que realicen.

Administración de Riesgos:

4. Continuar con sus procesos de evaluación de riesgos, considerando la posibilidad de ocurrencia de actos de corrupción, fraude, desperdicio y otras irregularidades relacionadas con la adecuada salvaguarda de los recursos públicos, a fin de darles respuesta mediante acciones efectivas para mitigarlos.
5. Continuar utilizando la información provista de partes internas y externas, tales como quejas y denuncias para identificar riesgos de corrupción, fraude, abuso, desperdicio y otras irregularidades.

Supervisión:

6. Realizar supervisiones continuas o sobre la marcha como parte del curso normal de las operaciones, así como evaluaciones periódicas apropiadas para determinar el adecuado funcionamiento de su control interno en aspectos como: avances en logro de objetivos en relación a lo planeado, cumplimiento normativo, salvaguarda de activos, obligaciones de transparencia, armonización contable y disciplina financiera, entre otros, informando de sus resultados a las áreas responsables de su atención, al Titular, según proceda, para que se adopten las medidas necesarias.

