



FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

Oficio No.714/23-2

MTRO. JOSÉ MARÍA ARMENDÁRIZ PALOMARES
Auditor Interno, UABC
Presente. -



Por medio del presente, me permito presentar anexo la MARI y PTAR que guarda el Control Interno Institucional, correspondiente al Ejercicio 2023, de la Facultad de Enología y Gastronomía, para dar cumplimiento a las nuevas disposiciones normativas que adoptó la UABC, con fundamento en los numerales 11 y 12 de las Disposiciones en Materia de Control Interno para Baja California publicadas en el Periódico Oficial del Estado el día 23 de febrero de 2018.

Sin más por el momento, le reitero las seguridades de mi atenta y distinguida consideración.

ATENTAMENTE

Ensenada, B.C., a 15 de diciembre del 2023

"POR LA REALIZACION PLENA DEL SER"

ADMINISTRADORA

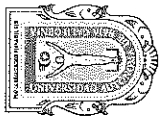
DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SANCHEZ

C.c.p. Expediente
C.C.p Minutario

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA**



**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA**



Formato de Administración de Riesgos Institucional
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

DEPENDENCIA
UABC

FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

MUNICIPIO:

ENSENADA

Año: 2023

Titular de la Institución

M.A. ALEJANDRO JIMENEZ HERNANDEZ

Coordinador de Control Interno

DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ

Enlace de Administración de Riesgos

DEPENDENCIA UABC: FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA
 MUNICIPIO: ENESENADA

AUTORIZÓ

RA. ALEJANDRO JIMENEZ HERNANDEZ

SUPERVISÓ

DRA. MA. DEL GARMEN TOLEDO SANCHEZ, Coordinadora de Control Interno INTEGRADO



Código: 00000000000000000000

I. EVALUACIÓN DE RIESGOS														II. EVALUACIÓN DE CONTROLES										III. VALORACIÓN DE RIESGOS INSTITUCIONALES		IV. MAPA DE RIESGOS 2023				V. ESTRATEGIAS Y ACCIONES				
No. de Riesgo	Unidad Administrativa	Alineación a Estrategias, Objetivos, o Metas Institucionales		RIESGO	Nivel de decisión del Riesgo	Clasificación del Riesgo			FACTOR			Valoración Inicial			¿Tiene controles?	CONTROL						Reaseguo Controlado Suficiente	Valoración Final	UBICACIÓN EN CUADRANTES				Estrategia para Administrar el Riesgo	Descripción de la(s) Acción(es)					
		Selección	Descripción			Selección	Especificar Otro	No. de Factor	Descripción	Clasificación	Tipo	Potenciales efectos del Riesgo	Grado Impacto	Probabilidad Ocurrencia		Cuadrante	No.	Descripción	Tipo	Está Documentado	Está Formalizado			Se Aplica	Es Efectivo	Resultado de la determinación del Control	Grado de Impacto			Probabilidad de Ocurrencia	I	II	III	IV
2023_1	ADMINISTRATIVA	Meta	PROCURAR QUE LA FACULTAD CUENTE CON TODA LA INFRAESTRUCTURA DE SEGURIDAD QUE CUMPLAN CON NOM VIGENTE	INFRAESTRUCTURA DE SEGURIDAD REVISADA DE MANERA DEFICIENTE	DIRECTIVO	SEGURIDAD									7	3	IV	SI	1.1.1 REVISIONES INTERNAS Deficiente	SI	NO	SI	SI	Deficiente									REDUCIR EL RIESGO	Fortalecer los procedimientos existentes sobre seguridad e higiene y mantenimientos preventivos y dilucidar con el personal involucrado en el laboratorio de cocina. Llevar un control de supervisión, acompañamiento y verificación de los servicios prestados por externos mientras permanezco en las instalaciones. Solicitar documento de certificación a los prestadores de servicios al momento de la contratación, revisar expedientes de proveedores contratados. Generar evidencias fotográficas sobre las áreas sensibles de alto riesgo de accidente y realizar un programa preventivo
2023_2	ACADEMICA	Meta	FORTALECER LA FORMACION Y ACTUALIZACION DOCENTE PARA MEJORAR LAS CAPACIDADES DISCIPLINARIAS Y DIDACTICAS DEL PERSONAL ACADEMICO DE TIEMPO COMPLETO Y ASIGNATURA	FORMACION Y ACTUALIZACION DE DOCENTES LLEVADA IRREGULARMENTE	Directivo	Legal										8	5	IV	SI	2.1.1 REGLAMENTO INTERNO Preventivo	SI	NO	SI	SI	Suficiente								REDUCIR EL RIESGO	Fortalecer procedimiento de otorgamiento de apoyo para estudios de posgrado. Generar evidencias digitales. Generar expediente con constancia legible vigente ante la SEP.
2023_3	ADMINISTRATIVA	Meta	OFRECER AL ALUMNADO SEGURIDAD AL MOMENTO QUE RECIBE APOYO DE UN TERCEROS	Información sobre recursos económicos a los alumnos difundida de manera deficiente.	Directivo	Administrativo										6	2	III	SI	3.1.1 PROCEDIMIENTO PARA APOYO A ALUMNOS POR TERCEROS Preventivo	SI	NO	SI	SI	Deficiente								REDUCIR EL RIESGO	Actualizar y difusión de los procedimientos. Difundir y generar información de manera que llegue a todos los alumnos y monitorear todos los trámites de becas por terceros con el fin de atraer a los alumnos seguridad.



DEPENDENCIA UABC: FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

Titular de la Institución: M.A. ALEJANDRO JIMÉNEZ HERNÁNDEZ

Supervisó: *[Firma]*
DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ



MUNICIPIO: ENSEÑADA

Integró

Enlace de Riesgos:

Código: AI-M4-052-5, Rev. 00

No. Riesgo	Descripción del Riesgo	Valor de Impacto	Valor de Probabilidad	Cuadrante	Estrategia	Feu. Factor de Riesgo	Factor de Riesgo	Descripción de la acción de control	Unidad Administrativa	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de término	Medios de verificación
2023_1	INFRAESTRUCTURA DE SEGURIDAD REVISADA DE MANERA DEFICIENTE	7	3	IV	REDUCIR EL RIESGO	1.1	DESCONOCIMIENTO DE NOM VIGENTE	Fortalecer los procedimientos existentes sobre seguridad e higiene y mantenimientos preventivos y difundir con el personal involucrado en el laboratorio de cocinas.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	15/12/2023	CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DE CURSO NOM VIGENTE
						1.2	FALTA DE SUPERVISIÓN DE LOS TRABAJOS DE TERCEROS EN MATERIA DE INSTALACION Y CONSERVACION DE EQUIPOS DE LABORATORIO	Llevar un control de supervisión, acompañamiento y verificación de los servicios prestados por externos mientras permanezca en las instalaciones.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	15/12/2023	BITÁCORA DE MANTENIMIENTOS DE TRABAJOS DE TERCEROS
						1.3	FALTA DE CERTIFICACION DE PRESTADOR DE SERVICIOS EN MATERIA DE INSTALACION Y CONSERVACION DE EQUIPOS DE LABORATORIO	Solicitar documento de certificación a los prestadores de servicios al momento de la contratación, revisar expedientes de proveedores contratados.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	15/12/2023	EXPEDIENTES DE PROVEEDORES REGISTRADOS EN EL PADRÓN DE LA UABC
						1.4	FALTA DE SEGUIMIENTO A LA EVIDENCIA DE LOS TRABAJOS REALIZADOS EN MATERIAL DE INSTALACION DE EQUIPOS DE LABORATORIO	Generar evidencias fotograficas sobre las areas sensibles de alto riesgo de accidente y realizar un programa preventivo.		DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	15/12/2023	BITÁCORA DE MANTENIMIENTOS
2023_2	FORMACION Y ACTUALIZACION DE DOCENTES LLEVADA IRREGULARMENTE	8	5	IV	REDUCIR EL RIESGO	2.1	DESCONOCIMIENTO DE NOM VIGENTE	Fortalecer procedimiento de otorgamiento de apoyo para estudios de posgrado.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	15/12/2023	EVIDENCIA DE SOLICITUDES DE APOYO
						2.2	INSTITUCIONES NO CUENTAN CON REVOE	Generar evidencias digitales.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	15/12/2023	EVIDENCIA PDF GOOGLE FORMS
						2.3	FALTA DE CONOCIMIENTO DE PROGRAMA DE CAPACITACION	Generar expediente con constancia legible vigente ante la SEP.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	15/12/2023	EVIDENCIA PDF GOOGLE FORMS
						1.5							
						2.5							
2023_3	Información sobre recursos económicos a los alumnos difundida de manera deficiente.	5	2	III	REDUCIR EL RIESGO	3.1	DESCONOCIMIENTO DEL PROCEDIMIENTO PARA RECIBIR APOYO POR UN TERCERO	Actualización y difusión de los procedimientos.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	30/11/2023	EVIDENCIA DE ENVÍO DE PROCEDIMIENTO A SOLICITANTES
						3.2	DESCONOCIMIENTO DE LAS AREAS QUE INTERVIENEN EL PROCESO DE BECAS	Difundir y generar información de manera que llegue a todos los alumnos y monitorear todos los tramites de becas por terceros con el fin de ofrecer a los alumnos seguridad.	FEG	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO	01/01/2023	30/11/2023	EVIDENCIAS DE TRÁMITES REALIZADOS
						3.3							
						3.4							
						3.5							

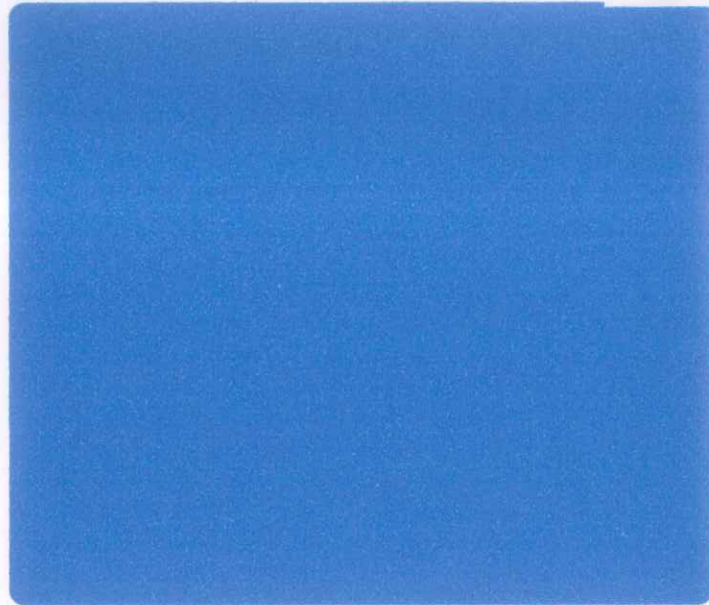
No se debe capturar:
La celda está ligada con la matriz de riesgos

MAPA DE RIESGOS INSTITUCIONAL 2023



DEPENDENCIA UABC: FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

MUNICIPIO: ENSENADA



No. de Riesgo	RIESGO	III. VALORACION DE RIESGOS VS. CONTROLES	
		Valoración Final	
		GRADO DE IMPACTO	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA
2023_1	INFRAESTRUCTURA DE SEGURIDAD REVISADA DE MANERA DEFICIENTE	7	3
2023_2	FORMACION Y ACTUALIZACION DE DOCENTES LLEVADA IRREGULARMENTE	8	5
2023_3	Información sobre recursos económicos a los alumnos difundida de manera deficiente.	5	2
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0
		0	0

AUTORIZÓ

M.A. ALEJANDRO JIMENEZ HERNANDEZ,
 Titular de la Institución

SUPERVISÓ

DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ,
 Coordinador de Control Interno

INTEGRÓ