



Universidad Autónoma
de Baja California

Facultad de Enología y Gastronomía

“2023, año de la concienciación sobre las personas con trastorno del espectro autista”

Oficio No. 0370/2023-2



MTRO. JOSÉ MARÍA ARMENDÁRIZ PALOMARES
AUDITOR INTERNO DE LA UABC
Presente.-

Anteponiendo un cordial saludo, por este conducto me permito adjuntar al presente, el Programa de Trabajo de Control Interno 2023, el cual presenta nuestra Facultad de Enología y Gastronomía de la UABC.

Así mismo, me permito confirmar que estaremos atentos a sus sugerencias y/o recomendaciones para dar seguimiento puntual con el fin de lograr, la integración de la comunidad universitaria en el presente plan de trabajo de control interno 2023, lo que nos permitirá cumplir con las metas y objetivos.

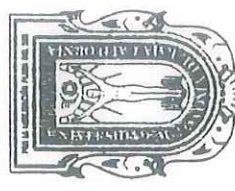
Sin otro particular de momento, quedo atento a cualquier duda observación.



Atentamente,
Ensenada, Baja California, 28 de agosto de 2023
POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER

DRA. MARÍA DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ
COORD. DE CONTROL INTERNO, FEG

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA



FACULTAD DE ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA

Copias: M.A. Alejandro Jiménez Hernández, Director de la FEG-UABC
Mtra. Elva Saldaña Álvarez, Subdirectora de la FEG-UABC
Minutario
AJH/eve



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE TRABAJO DE CONTROL INTERNO (2023)
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA (FEG)**

RECOMENDACIONES Y/O PROPOSTAS DE ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE INICIO	FECHA DE TÉRMINO	RESPONSABLE DE IMPLEMENTACIÓN	MEDIO DE VERIFICACIÓN
1. Continuar considerando las propuestas de los participantes en establecer y formalizar los procesos de operativos en control interno, mediante políticas, manual de procedimientos, cédulas de puestos o cualquier documento de naturaleza similar.	28-ago-2023	31-oct-2023	Alejandro Jiménez Hernández Director Eva Saldaña Álvarez Subdirectora Carmen Toledo Sánchez Administradora	• Se enviará correo electrónico para seguimiento de Manual de Organización y procedimientos.
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.	28-ago-2023	31-oct-2023	Alejandro Jiménez Hernández Director Eva Saldaña Álvarez Subdirectora Carmen Toledo Sánchez Administradora	• Se enviará correo electrónico para seguimiento de Manual de Organización y procedimientos.
3. Establecer procesos para responsabilizar a los servidores universitarios respecto a las funciones de control interno relacionadas con las actividades que realicen.	28-ago-2023	31-oct-2023	Alejandro Jiménez Hernández Director Eva Saldaña Álvarez Subdirectora Carmen Toledo Sánchez Administradora	• Se enviará correo electrónico para seguimiento de Manual de Organización y procedimientos.
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.	28-ago-2023	31-oct-2023	Alejandro Jiménez Hernández Director Eva Saldaña Álvarez Subdirectora Carmen Toledo Sánchez Administradora	• A través de correos electrónicos se dará difusión tanto al personal académico como administrativo de la Matriz de riesgos (MAR) para salvaguardar los recursos públicos.

Mtro. Alejandro Jiménez Hernández
Director de la Facultad de Enología y Gastronomía

Código: AI-N4-046, Rev. 00

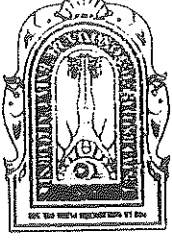
Fecha: 28/ago/2023



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE TRABAJO DE CONTROL INTERNO (2023)
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA (FEG)**

<ul style="list-style-type: none"> • A través de correos electrónicos se informará tanto al personal académico como administrativo, los medios que cuenta la FEG para externar una queja o denuncia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alejandro Jiménez Hernández Director Eva Saldaña Álvarez Subdirectora Carmen Toledo Sánchez Administradora 	31-oct-2023	28-ago-2023	<p>Administración de Riesgos</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Bitácoras de actividades e informes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alejandro Jiménez Hernández Director 	31-oct-2023	28-ago-2023	<p>Supervisión:</p> <p>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.</p>

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA



FACULTAD DE ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA

Código: AI-N4-046, Rev. 00

Director de la Facultad de Enología y Gastronomía

Mtro. Alejandro Jiménez Hernández

Fecha: 28/ago/2023