

Febrero 2024

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 20 de febrero de 2024 a través del Sistema Universitario de Evaluación del Control Interno (SUECI), 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 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 1ro de enero al 29 de febrero de 2024 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

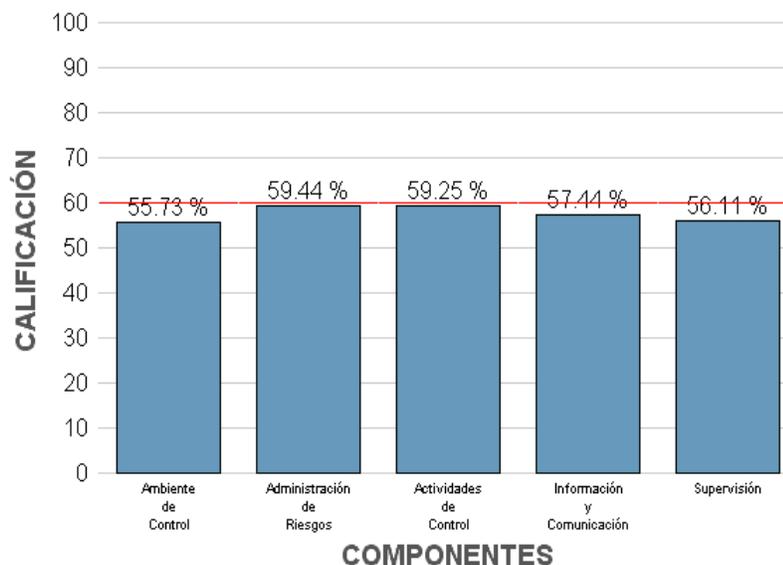
A. CALIFICACIÓN GLOBAL DEL CONTROL INTERNO

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



Calificación por Componente:

| Componente | Grado de Cumplimiento | Calificación |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Ambiente de Control | 55.73% | Deficiente |
| Administración de Riesgos | 59.44% | Deficiente |
| Actividades de Control | 59.25% | Deficiente |
| Información y Comunicación | 57.44% | Deficiente |
| Supervisión | 56.11% | Deficiente |
| TOTAL | 57.59% | Deficiente |



La calificación global de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), se valoró con 57.59% calificado como "Deficiente", por debajo del nivel mínimo aceptable que es 60%, el cual es susceptible a importantes mejoras.

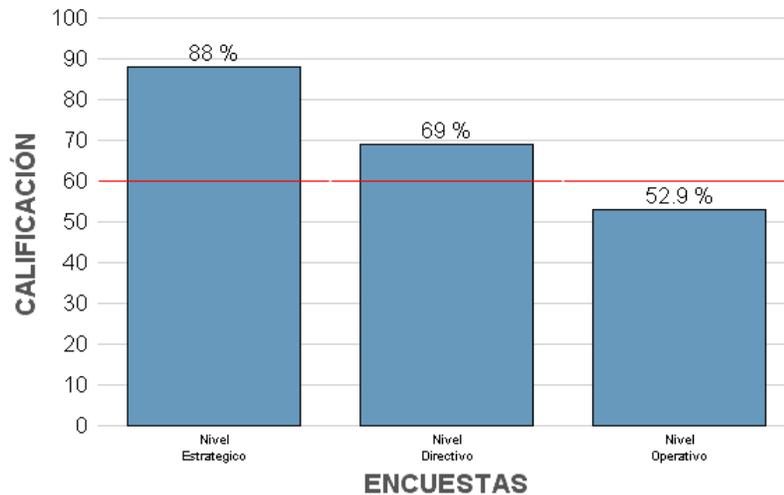
Los componentes obtuvieron valores similares, calificados como "Deficiente". El componente que obtuvo la mayor valoración fue "*Administración de Riesgo*" con un 59.44%. Los componentes *Actividades de Control*, *Información y comunicación* y *Supervisión* obtuvieron valoraciones cercanas que en promedio representan el 57.60%. El resultado más bajo correspondió al componente *Ambiente de control* con un 55.73% de la valoración. Los resultados por principio de control se detallan en el siguiente capítulo.

B. RESULTADOS POR PRINCIPIO DE CONTROL INTERNO

| Componentes y Principios de Control | Grado de Cumplimiento | Calificación |
|---|-----------------------|-------------------|
| Ambiente de Control | 55.73% | Deficiente |
| 1. Mostrar actitud de respaldo y compromiso | 55.56% | Deficiente |
| 2. Ejercer la responsabilidad de vigilancia | 75.00% | Aceptable |
| 3. Establecer la estructura, responsabilidad y autoridad | 62.22% | Regular |
| 4. Demostrar compromiso con la competencia profesional | 55.56% | Deficiente |
| 5. Establecer estructura para reforzamiento de rendición de cuentas | 44.71% | Inexistente |
| Administración de Riesgos | 59.44% | Deficiente |
| 6. Definir objetivos | 70.00% | Aceptable |
| 7. Identificar, analizar y responder a los riesgos | 50.00% | Deficiente |
| 8. Considerar el riesgo de corrupción | 56.67% | Deficiente |
| 9. Identificar, analizar y responder al cambio | 61.11% | Regular |
| Actividades de Control | 59.25% | Deficiente |
| 10. Diseñar actividades de control | 57.78% | Deficiente |
| 11. Diseñar actividades para los sistemas de información | 62.22% | Regular |
| 12. Implementar actividades de control | 57.65% | Deficiente |
| Información y Comunicación | 57.44% | Deficiente |
| 13. Usar información de calidad | 52.94% | Deficiente |
| 14. Comunicar internamente | 58.89% | Deficiente |
| 15. Comunicar externamente | 70.00% | Aceptable |
| Supervisión | 56.11% | Deficiente |
| 16. Realizar actividades de supervisión | 52.22% | Deficiente |
| 17. Evaluar problemas y corregir las deficiencias | 60.00% | Regular |
| TOTAL | 57.59% | Deficiente |



C. RESULTADOS DEL CONTROL INTERNO POR NIVEL DE RESPONSABILIDAD



El nivel de responsabilidad valorado con mayor grado de cumplimiento fue el “Nivel Estratégico” con un 88.00%, siguiendo el “Nivel Directivo” con 69.00%, mientras que la calificación menor correspondió al “Nivel Operativo” con 52.90%.

Resultados de la Evaluación del Control Interno en años anteriores de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG):

| Ejercicio | % Cumplimiento General | Calificación |
|-----------|------------------------|--------------|
| 2022 | 72.22% | “Aceptable” |
| 2023 | 67.11% | “Regular” |

Propuestas realizadas por los participantes:

- Tener mayor difusión y capacitación de las normas de conducta y el código de ética a todo el personal docente y administrativo de la unidad académica.
- Crear herramientas para el uso de control interno donde se registre los seguimientos, resultados y estrategias de mejora para la mitigación del riesgo y cumplimiento de objetivos.
- Realizar reuniones periódicas con el personal de la unidad académica para informar los resultados y seguimiento de los planes de la atención de los riesgos.
- Diseñar medios de comunicación eficientes y de fácil acceso para todo el personal.
- Revisar el manual de organización y en su caso realizar las actualizaciones correspondientes.
- Crear un programa de capacitación y/o actualizar los ya existentes en las tareas de los puestos de la unidad académica, para generar conciencia y generar mayor responsabilidad, facilidad en procesos y un mejor desempeño por cargo o función desempeñada.
- Crear campañas de concientización para identificar, comunicar y mitigar los riesgos de corrupción, de manera anónima.
- Informar los resultados obtenidos en las autoevaluaciones de control interno, así como, las estrategias y seguimientos a los planes de trabajo.

- Coordinar los tiempos de actualización en los sistemas de TIC's, así como, mantenimientos de las herramientas para un mayor aprovechamiento.
- Incrementar los medios de difusión dentro de la unidad académica mediante reuniones físicas y virtuales para lograr una comunicación efectiva.
- Capacitación a los titulares y responsables, así como demás personal en los procesos de control interno dentro de la unidad académica.
- Definir la carga de trabajo por puesto y nivel de responsabilidad.

Comentarios realizados por los participantes:

- Sin comentarios.

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. Continuar con las acciones necesarias para 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.

Administración de Riesgos:

3. 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.

Información y Comunicación:

4. Documentar y dar seguimiento a la información provista de partes internas y externas, tales como quejas y denuncias de manera anónima para identificar riesgos de corrupción, fraude, abuso, desperdicio y otras irregularidades, así como, promover el uso de estos medios de denuncia al personal académico y administrativo de la unidad académica.

Supervisión:

5. 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.