



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE TRABAJO DE CONTROL INTERNO (2024)
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA (FEG)

RECOMENDACIONES Y/O PROPUESAS DE ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE INICIO	FECHA DE TÉRMINO	RESPONSABLE DE IMPLEMENTACION	MEDIO DE VERIFICACIÓN
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.	30-ago-2024 30-ago-2024	31-oct-2024 31-oct-2024	Alejandro Jiménez Hernández Director. Eva Saldaña Álvarez Subdirectora Carmen Toledo Sánchez Administradora	<ul style="list-style-type: none">• Publicación en el portal de la FEG el manual de organización para dar difusión• Minuta de reunión informativa, con lista de participación firmada.• De manera informativa entregar un listado de propuestas de los participantes para las mejoras en los procesos de control interno, procesos operativos, etc.
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	30-ago-2024	31-oct-2024	Carmen Toledo Sánchez Administradora.	<ul style="list-style-type: none">• Minuta de reunión con lista de participantes firmada, adjuntar como soporte contenido presentado en la reunión.• Documento formal donde se exprese a los responsables para seguimientos de control interno, informando al personal de manera actualizada dichas responsabilidades.

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



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE TRABAJO DE CONTROL INTERNO (2024)
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA (FEG)

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	30-ago-2024 31-oct-2024 Alejandro Jiménez Hernández Director. Elva Saldaña Álvarez Subdirectora.	31-oct-2024 31-oct-2024 Carmen Toledo Administradora. Sánchez	<ul style="list-style-type: none">Minuta de reunión de seguimiento adjuntando como soporte la lista de participantes firmada.Cronograma de actividades de seguimiento con fecha para reuniones informativas y/o seguimientosCrear campañas de concientización para identificar, comunicar y mitigar los riesgos de corrupción, de manera anónima, (Adjuntar como soporte documento que creación de dichas campañas.)
4. Documentar y dar seguimiento a 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	30-ago-2024 31-oct-2024 Alejandro Jiménez Hernández Director Elva Saldaña Álvarez Subdirectora	31-oct-2024 31-oct-2024 Carmen Toledo Administradora Sánchez	<ul style="list-style-type: none">Difusión en el portal de FEG el código de conducta, código de ética y reglamento interno de la facultad.Minuta de reunión adjuntando como soporte listo de participación firmada por el personal.Evidencia de la manera en que se obtiene las quejas o sugerencias del personal para la unidad académica.

Información y Comunicación:

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



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE TRABAJO DE CONTROL INTERNO (2024)
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA (FEG)

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	30-ago-2024	31-oct-2024	Alejandro Jiménez Hernández Director Elva Saldaña Álvarez Subdirectora	• Constancia de capacitación a los involucrados en los procesos de control interno
	30-ago-2024	31-oct-2024	Carmen Toledo Sánchez Administradora	• Reporte/Informe de las evaluaciones y auditorías revisadas desde inventarios, encuestas, transparencia etc.


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