

Abril 2025

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA



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

**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y
GASTRONIMÍA**

**Participantes: 18 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 11 de abril de 2025 a través del Sistema Universitario de Evaluación del Control Interno (SUECI), con la participación de 18 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 30 de abril de 2025 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 reunión virtual 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.

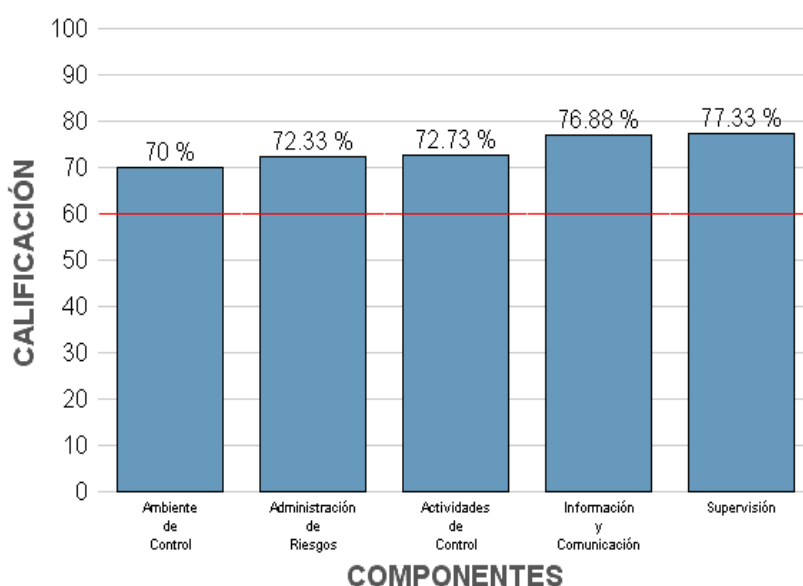
II. RESULTADOS DE AUTOEVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO

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 18 Autoevaluaciones realizadas por Servidores Universitarios de los Niveles Estratégico, Directivo y Operativo.

Calificación por Componente:

Componente	Grado de Cumplimiento	Calificación
Ambiente de Control	70.00 %	Aceptable
Administración de Riesgos	72.33 %	Aceptable
Actividades de Control	72.73 %	Aceptable
Información y Comunicación	76.88 %	Aceptable
Supervisión	77.33 %	Aceptable
TOTAL	73.85 %	Aceptable



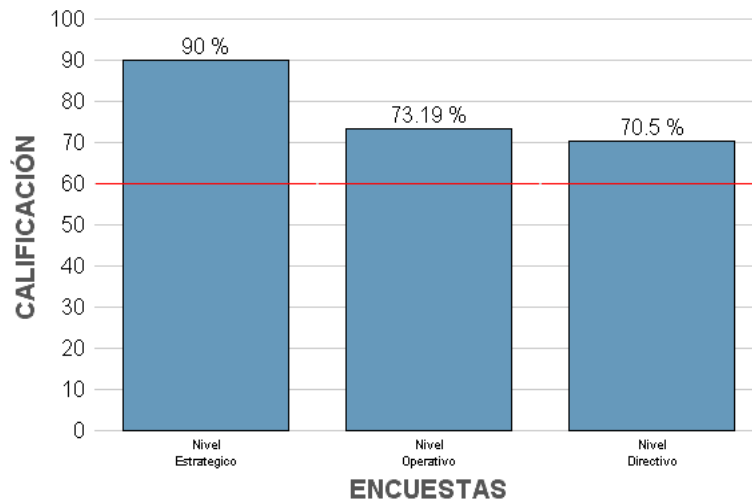
La calificación global de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se valoró con 73.85% calificado como “Aceptable”, por arriba del nivel mínimo aceptable que es 60%, el cual es susceptible de mejoras.

Los componentes obtuvieron valoraciones similares, calificados como “Aceptable”. El componente que obtuvo la mayor valoración fue *Supervisión* con un 77.33%. Los componentes *Administración de Riesgos*, *Actividades de Control* e *Información y Comunicación* obtuvieron valoraciones cercanas que en promedio representan el 73.98%. El resultado más bajo correspondió al componente *Ambiente de Control*, con un 70% 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	70.00 %	Aceptable
1. Mostrar actitud de respaldo y compromiso	68.00 %	Regular
2. Ejercer la responsabilidad de vigilancia	73.33 %	Aceptable
3. Establecer la estructura, responsabilidad y autoridad	76.00 %	Aceptable
4. Demostrar compromiso con la competencia profesional	78.67 %	Aceptable
5. Establecer estructura para reforzamiento de rendición de cuentas	55.71 %	Deficiente
Administración de Riesgos	72.33 %	Aceptable
6. Definir objetivos	84.00 %	Muy buena
7. Identificar, analizar y responder a los riesgos	80.00 %	Muy buena
8. Considerar el riesgo de corrupción	57.33 %	Deficiente
9. Identificar, analizar y responder al cambio	68.00 %	Regular
Actividades de Control	72.73 %	Aceptable
10. Diseñar actividades de control	73.33 %	Aceptable
11. Diseñar actividades para los sistemas de información	70.67 %	Aceptable
12. Implementar actividades de control	74.29 %	Aceptable
Información y Comunicación	76.88 %	Aceptable
13. Usar información de calidad	75.71 %	Aceptable
14. Comunicar internamente	76.00 %	Aceptable
15. Comunicar externamente	86.67 %	Muy buena
Supervisión	77.33 %	Aceptable
16. Realizar actividades de supervisión	78.67 %	Aceptable
17. Evaluar problemas y corregir las deficiencias	76.00 %	Aceptable
TOTAL	73.85 %	Aceptable

C. RESULTADOS DEL CONTROL INTERNO POR NIVEL DE RESPONSABILIDAD



El nivel de responsabilidad valorado con mayor grado de cumplimiento fue el “Nivel Estratégico” con el 90%, siguiéndole el “Nivel Operativo” con el 73.19%, mientras que la calificación menor correspondió al “Nivel Directivo” con 70.50%.

Resultados de las evaluaciones de Control Interno realizadas en años anteriores en la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG):

Ejercicio	% Cumplimiento General	Calificación
2023	67.11 %	“Regular”
2024	57.59 %	“Deficiente”

Propuestas realizadas por los participantes:

Ambiente de Control:

- Difundir el código de ética mediante sesiones informativas y material digital en todos los departamentos.
- Divulgar la existencia de los documentos (manuales, formatos, instructivos, procesos) y donde se pueden localizar para su consulta.
- Dar seguimientos semestrales a las actividades de la unidad académica.
- Capacitar al personal en la aplicación y correcto uso de los manuales de organización y procedimientos.
- Considerar la opción de la contratación de personal.
- Fortalecer los canales de comunicación entre posiciones.
- Diseñar rutas de formación profesional por perfil (docente, administrativo, técnico).
- Realizar un diagnóstico interno sobre la carga de trabajo y nivel de saturación por puesto.
- Promover el trabajo en equipo para cumplir con las tareas de forma más eficiente.
- Buscar una estrategia de evaluación entorno a la conducta y valores.
- Mejorar la comunicación sobre los procedimientos y formas de operación del control interno.
- Diseñar una plataforma donde se puedan almacenar y dar seguimiento a las observaciones emitidas por auditoría.

- Generar un instrumento de evaluación institucional del desempeño de las coordinaciones de la facultad y responsables de áreas.
- Diseñar una plataforma donde se puedan almacenar y dar seguimiento a las observaciones emitidas por auditoría.

Administración de Riesgos:

- Desarrollar una campaña de comunicación interna sobre misión, visión y metas estratégicas.
- Difundir la información por otros canales para que la comunidad de la unidad académica sepa de su existencia y sepa dónde puede acceder a la información.
- Generar más capacitaciones que apoyen a mejorar la prevención de los riesgos.
- Evaluar de forma periódica los procesos críticos en materia de contratación, adquisiciones y uso de recursos.
- Se podría preparar un reporte público para informar a través de la página de la unidad académica.
- Implementar una plataforma interna para reportar y consultar cambios administrativos de forma centralizada.
- Consultar y cumplir con el Plan de desarrollo institucional, de acuerdo con la misión y visión se adecua para cumplir con las políticas y estrategias e indicadores de la UABC.
- Contar con una plataforma homologada para la evaluación de objetivos.

Actividades de control:

- Actualizar y estandarizar los manuales de control interno por área.
- Seguir valorando las actualizaciones a este proceso, para que siga funcionando de manera satisfactoria.
- Actualizar o reemplazar equipos obsoletos en áreas operativas clave.
- Contratar y ajustar los PDUAs cuando haya cambio de administración rectoral.
- Generar archivo digital los contratos, licitaciones, convenios para consulta, entre otros.
- Continuar con la capacitación y reuniones de trabajo para la actualización de los cambios.
- Continuar con la capacitación y comunicando de las actualizaciones en los mecanismos y procedimientos para llevar a cabo las funciones sustantivas de la facultad.

Información y Comunicación:

- Seguir manejando bitácoras, pero también cambiar todos aquellos formatos que se realizan en papel.

Supervisión:

- Dar seguimiento y retroalimentación a las acciones correctivas deficientes detectadas en el control interno.
- Continuar con la encuesta e indicadores para seguir trabajando de acuerdo con la normatividad.

Comentario de los participantes:

- Que el personal se involucre en todas las capacitaciones de mejora en el puesto que corresponda.
- No todas las capacitaciones llegan a todos los niveles, considerar a todos en caso de que se requieran.
- Se está implementando mejorar el monitoreo y seguimiento de los controles y mejorar la comunicación entre los involucrados.
- Seguir trabajando con la manera de trabajar mejor, buscando herramientas tecnológicas que nos ayuden a ser más efectivos en nuestras labores.

Recomendaciones:

Ambiente de Control:

1. Diseñar e impartir un curso dirigido al personal de la unidad académica sobre temas de control interno, enfocado en los sistemas y herramientas utilizadas para el cumplimiento de los objetivos y metas institucionales, así como procesos administrativos y sustantivos de la Facultad. Esta capacitación deberá formar parte de un proceso continuo de fortalecimiento de capacidades, promoviendo el conocimiento, la apropiación y la aplicación efectiva del control interno en las actividades diarias.

Administración de Riesgos:

2. Difundir al personal la MARI 2025 con las observaciones y estrategias recibidas, así mismo asegurar el entendimiento de la información difundida, se recomienda la creación de un espacio digital en la página de la unidad académica que muestre los resultados, las observaciones y actividades que mejoren el control interno y la identificación de los riesgos que afectan el logro de objetivos de manera institucional.

Actividades de control:

3. Difundir entre el personal los controles específicos aplicables a cada área de la unidad académica, con el fin de fortalecer la cultura de rendición de cuentas. Asimismo, socializar de manera oportuna las observaciones recurrentes derivadas de auditorías, junto con las acciones correctivas correspondientes y promover la mejora continua.

Información y Comunicación:

4. Difundir al personal mediante los medios institucionales las actividades de supervisión y correctivas conforme a las observaciones recibidas, así como documentar el cumplimiento de las actividades, mediante reportes, correo o reuniones que permitan que el personal identifique dichas actividades y se implementen de manera adecuada.