"2025, año del Turismo Sostenible como impulsor del Bienestar y Progreso"

# Facultad de Enología y Gastronomía

Oficio No. 0102/2025-1

MTRO. JOSÉ MARÍA ARMENDÁRIZ PALOMARES AUDITOR INTERNO DE LA UABC MEXICALI, B. C. Presente.-



Anteponiendo un cordial, por este conducto me permito adjuntar al presente el Formato MARI 2025, correspondiente a esta Facultad de Enología y Gastronomía de la UABC, cabe señalar que después de haber atendido las observaciones sugeridas en la primera revisión, ya está validado.

Así mismo se adjunta el formato de Mapa de Riesgos Institucionales 2025, debidamente firmado.

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

Atentamente, Ensenada, Baja California, 25 de marzo de 2025 POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER

M.A. ALEJANDRO JIMÉNEZ HERNÁNDEZ DIRECTOR UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA



Copias: Dra. María del Carmen Toledo Sánchez, Administradora de la FEG-UABC

C.P. Martha Atondo Valenzuela, Jefa del Depto. de Auditoría Interna de la UABC, Ensenada

Minutario AJH/**eve** 



		Formato de Matriz de Administración de Riese UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALI	gos Institucional IFORNIA
DEPENDENCIA UABC	FACULTAD DE	ENOLOGIA Y GASTRONOMIA	
MUNICIPIO:	ENSENADA		]
<b>A</b> ÑO: 202	5		
Titular de la	a Institución	M.A. ALEJANDRO JIMENEZ HERNANDEZ	]
Coordinador	de Control Interno	DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ	
Enlace de Admin	istración de Riesgos		Matriz
			Código: Al-N4-052-1, Rev. 01

SUPERVISO

AUTORIZÓ

DRA, MA, DEL CARMEN
TOLEDO SÁNCHEZ,
Contribador de Control Inferon

Control Inter Control Inter INTEGRÓ

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

Código: Al-N4-052-3, Rev. 01

A	AS							SSY	I. EVAL	LUACIÓ	ÓN RIESGO	GOS	AND	AN	Código, ALN4-0	052-3, Ren	sv. 01					11	I. EVALUACIÓN DE C	CONTROLES			A BOOK		III. VALO DE RIE		D	IV. MAPA		V. ESTE	RATEGIAS Y ACCIONES
	Heidad		Objetivos	Estrateglas, vos, tucionales	1	Nivel d	de .	Clasificaci	ición del Riesgo		ACTOR				Posibles		Valoración Inic	ilcial			CONTROL		Determinación de Suficiencia o Deficiencia del	0				Riesgo	Valorac	ación Final	al u	UBICACIÓN E CUADRANTE	EN	Estrategia	
No. de	Administ	st			RIESGO	O decisió	sión	Selección	Especifica Otro		actor	Descripción	Clasificación	n Tipo	efectos del	del	Probabilida d Ocurrencia		¿Tione controles?			Тіро	Está Documentado	Está	Se io Apfica	Es Efectivo		Controlado a Suficienteme nte	ne Grado de	Propas lo ilidad de cto Ocurre	d i i	п и	IV	para Administrar el Riesgo	Descripción de la(s) ur Acción(es)
								ATTO CO.		1	1.1 res	Falla de supervision de los trabajos realizados por terceros en materia de	Técnico-	o Interno					sı	1.1.1 1.1.2 1.1.3 1.1.4	.3	s Defective	o SI	SI	SI	SI	Suficiente								Continuar con la implementation de biacora de mantenimientos
			a		, Mantenimien			Control as a	Trans.		Ma ni rei	limpieza de Trampas Area de Mantenimiento no solicite la realizacion del								1.1.5	1 Requisicion solicitud del servicio	Preventivo		No	SI	sı	Falla Valorer el								Elaborar y difundir las requisiciones para que proporcionen el servcio
24.4	FEG - Area de produccio n	Make	cui eta ar ma	cuidado del medio ambiente para el manejo de	o de trampas de grasa en laboratorios de producción	pas en ios Operativ ôn	Alvo S	Seguridad		13	1.2 mar tr gr	servicio de mantenimiento a trampras de grasa en los periodos establecidos			Imcumplimiento a las disposiciones de las normas del medio	nes a nas	8 3	IV	SI	1.2.2 1.2.3 1.2.4 1.2.5	3 4						Control	МО	8	3			īV	REDUCIR EL RIESGO	
			tra gr lab	impieza de	manera deficiente.	3		WWW.		1	1.3 s	Falta de certificacion de prestador de servicio en materia de limpieza de		Externo	amblente o				sı	1.3.1 1.3.2 1.3.3	Menifiesto de disposicion de arasa Expediente digital y físico 3			SI SI	SI SI	SI SI									Revisar que el prestad del servolo enfregue lo manifiestos de disposici final de grasa cuado realice el servicio
								Will divine		1	1.4 pres	rampas de grasa Falta de presupuesto para	a Financiero-	Externo	l.				SI	1.3.5 1.4.1 1.4.2 1.4.3	Presupuesto anual para el cuidado de medio ambiente Correos electrónicos			SI SI	SI SI	SI SI									Solicilar presupuesto p pago del servicio de limpieza de trampas pi los laboriatorios de
								17 (1900)			Des	Desconocimiento de las normas de	l echico-	Interno					NO	2.1.1	procedimiento mantenimientos equipo de cocinas y edificios		SI	NO	SI	SI	Deficiente								produccion y Bistro Levantamiento de necesidades con recoi en areas para detect necesidades) solicit cursos para Capacita
								William			S	seguiridad	Administrativo	N have						2.1.2 2.1.3 2.1.6	mantenimento 3 Ř		SI	SI	SI	SI									personal y certificar e responsables en teme seguridad e higien
4-2	FEG - Facultad	Objetivo	la l	la racultad cuente con la correcta	y rampas distribuido de	s de Operativ	ivo S	Segundad		2	sup las i 2.2 de par que co	Falla de supervision en las instalaciones de la facultad para identificar que se cumpla con la debida señalizacion	Humano		Incumplimiento de las normas		8 1	IV	SI	2.2.1 2.2.2 2.2.3 2.2.4 2.2.5	2 Requisition solicitud del sandrin 3	Preventivo Delectivo		NO NO	SI	SI SI	Suficiente  Deficiente  Falta Valorar el  Control	NO	8	1			īV	EVITAR EL RIESGO	Llevar el control de bilacora de mantenimie
								William Williams		2	2.3 presi	Falla de presupuesto para		Externo					sı	2.3.1 2.3.2 2.3.3 2.3.4	Presupuesto anual para manienimiento de señalizaciones y rampas 2	Correctivo	SI پر د	SI	SI	NO	Deficiente								solicitar presupuesto corregir esta necesida que es prioridad pera muitas o sanciones po contar con los señalamientos necesi como unidad educati
					Estudiantes	fag		MWW.		3.1	a ac.	ofrecen y	Técnico- e Administrativo	Interno					SI	3.1.1 3.1.2 3.1.3	1 Pagina web de la facultad 2 Redes sociales 3	Detectivo	SI	SI '	SI	SI	Suficiente Falta Valorar el Control								Difusion de los servic via correo electronico redes sociales
	FEG - Facultad		info tegia estu	Difusion de d nformacion para studiantes y c	y academicos desinformado	cos ado s /o Directivo one		Administrati vo		1	3.3 com	facultad Falla de	Tárnien.	Interno	incumplimiento de los servicios que ofrece la facultad	jue 5	5 7	п	sı	3.1.5 3.2.1 3.2.2	1 Pagina web de la facultad	Detectivo	SI	SI	NO	SI	Deficiente Falla Valorar el Confroi	МО	5	7		11			Difusion de los servic via correo electronico redes sociales

DEPENDENCIA UABC:

MUNICIPI

ENSENADA

FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

DEPENDENCIA
UABC:

FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

MUNICIPI

ENSENADA

SUPERVISÓ

DRA. MA. DEL CARMEN
TOLEDO SÁNCHEZ,
Cantrilization de Control Infarmo
JINENEZ HERNANDEZ,
Tibular de la Institución



Código: Al-N4-052-3, Rev. 01

													Código: Al-N4-0	52-3, Rev. 01																Codigo: AFIV4-052-3,
								I. EVALUA	CIÓN RIE	esgos									6.1	EVALUACIÓN DE C	ONTROLES					DE RIE		IV. MAPA DE RIESGOS 2025	V. ESTR	ATEGIAS Y ACCIONI
, de		Ob	a Estrategias letivos, astitucionales		Nivel de		Dasificación de		FACTOR				Posibles	Valoración Ir	nicial	¿Tiene		CONTROL	,	Determinación de Suficiencia o Deficiencia del	2000				Riesgo	Valoració	Abbaseon	UBICACIÓN EN CUADRANTES	Estrategia	
sgo	Administ rativa	Selección	Descripció		decisión del Riesgo		lección Es	specificar Otro	No. de Factor	Descripción	Clasificación	Tipo	efectos del Riesgo	Grado Probabilida d Ocurrencia	Cuadrante	controles?	No.	Descripción	Tipo	Está Documentado	Está Formalizado	Se Aplica	Es Efective	Resultado de la determinación del Control	Controlado Suficienteme nte	Grado de Impacto	ilidad de	t II in 19	para Administrar el Riesgo	Descripción de l Acción(es)
			***************************************	la unidad academica						áreas			- THE SHOWN				3.2.3 3.2.4										ncia			
									3.3	Falla de capacitacion del personal de las diferentes áreas de la facultad	Humano	Interna				sı	3.3.1 3.3.2 3.3.3 3.3.4		Correctivo	SI	SI	SI	SI	Sufficiente						Difusion de los ser via correo electron redes sociale
										Falta de			55				17-200	Liste de asistencia a curso	Preventivo	SI	NO	NO	sı	Deficiente		Title				Implementar cu
									4.1	capacitacion en uso de herramientas tecnologicas	Técnico- Administrativo	Externo				SI	4.1.2	Constancias de asistencia a cursos		SI	NO	NO	SI	Deficiente						Internos de capacita TICS
										come google drive							4.1.4 4.1.5													
			Fortalecer e	,						Personal no asiste a cursos							4,2,1	Avizos etiviando itiviracion	Detectivo	SI	SI	SI	SI	Suficiente		100				Incentivar a q
			el personal						4.2	proporcionados por Recursos	Humano	Interno	Falta de			SI	4.2.2 4.2.3									Page 1				promovieendo al las fechas y prog
				realizadas por el						humanos por falla de liempo			compromiso por el persona				4.2.4									100				capacitacion er forma para que :
FEG -	FFC			personal sir compromise						Falla de			para el cuidado del				4.3,1	planeacion de presupuesto	Preventivo	SI	SI	SI	SI	Suficiente						Personal admi
	Facultad	Meta	así como su conclencia ambiental y	desarrollo sustentable	Operativo		ninistrati vo		4.3	presupuesto para realizacion de cursos que no	Financlero- Presupuestal	Externo	medio ambiente y desarrollo sostenible,	6 4	IV	SI	4.3.2	Solicitar apoyo a personal		NO	NO	NO	SI	Deficiente	NO	8	3		REDUCIR EL RIESGO	tome por lo m curso intensi
			compromise con el							ofrece el dplo de RH			desperdicio y mai uso de los				4.3.4													
			desarrollo sostenible	amplente						Escases de conciencia			recursos.				4.4.1	Calcomanias en areas de la facultad mantener luces apagadas		NO	NO	NO	SI	Deficiente						Continuar o Implementac programa de con
									4.4	responsable con el cuidado del medio ambiente,uso de	Entorno	Externo				sı	4.4.2	Calcomanias en areas de la facultad mantener uso adecuado del agua luces	Correctivo	МО	NO	SI	SI	Deficiente						reciciaje para e de medio am
										tecnologias y procesos							4.4.3	anagadas Areas de Hidroponía	Preventivo	SI	SI	SI	SI	Suficiente						
		and the second								sislematizados.							4.4.4	Compostaje	Preventivo	NO	NO	SI	NO	Deficiente						
			Implementa programas			ANE				Escases de							5.1.1	Difusion del buen comer	Preventivo	SI	SI	NO	SI	Deficiente		HEIM				Diseño de cam buen comer dirig
			para fomentar la salud física en la	salug y					6.1	campañas dirigidas a estudiantes sobre salud fisica	Técnico- Administrativo	Interno				SI	5.1.2 5.1.3 5.1.4	Cursos de cocina entre la comunidad estudiantil	Preventivo	SI	SI	NO	SI •	Deficiente						estudiantes y mediante una constante a tan diferentes medic
	FEG docentes		comunidad	actividad fisica		Admi	ninistrati			soure salud listes			Mala salud en				5.1.5												REDUCIR	un grupo de ti
	clases de nutricion	Estrategia	(alimentación saludable, deporte, protección e	manera deficiente dentro de la	Estratégico		Vo			Desconocimiento de productos alimenticios pera una buena	Humano	Interna	alumnado	7 3	IV		5.2.1	campañas de salud Realizar concurso entre alumnos para elaborácion de menu saludable	Correctivo	SI SI	SI	NO	SI	Deficiente Deficiente	NO	5	6		EL RIESGO	Incrementar las difusion de la in saludable, reunio persoani o c
			higiene, prevención y canalización	UA					5.2	alimentacion por l'alta de Información	FIUMSITIO .	anema				SI	5.2.3 5.2.4	menu saludabie												alumnado para pr Informacion med conferenc
			de														5.2,5	Brindar asesorias a los alumnos resagados	Preventivo	SI	Si	SI	SI	Sufficiente						Lista de asite Bitacora de segu
										Falta de			Generar un ambiente de compromiso				6.1.2	Deleccion de alumnos rezagados por 3ra vez	Detectivo	SI	SI	SI	SI	Sufficiente						asesorias de los que cursan por 3 materia
									6.1	seguimiento oportuno por parte del personal	Técnico- Administrativo	Interno	por parte del alumnado y personal de la			NO	6,1.3	Seguimiento durante el semestre de alumnos rezagados	Correctivo	SI	SI	SI	SI	Sufficiente						
			Garantizar				personal responsable.						UA, que				6.1.4		eren eren interest							100				

#### SUPERVISÓ





Código: Al-N4-052-3, Rev. 01

												Código Al-N4-85	2-3, Rev. 01																		
							I. EVALU	ación Rie	sgos										0.	EVALUACIÓN DE O						III. VALO DE RIE VS. CON	SGOS		MAPA NOS 2025	V. ESTR	ATEGIAS Y ACCIONES
	Holdad	Obje	Estrategias, tivos, titucionales		Nivel de	Clasifica	ación del Riesgo	FACTOR				Posibles	(8	Valoración In	nicial			CONTROL		Determinación de Suficiencia o Deficiencia del					Riesgo	Valoraci	ón Final	UBICAC		Estrategia	
io. de liesgo	Administ rativa	Selección	Descripción	RIESGO	decisión del Riesgo	Selecció	Especifica Otro	r No. de Factor	Descripción	Clasificación	Tipo	efectos del Riesgo	Grado Impacto	Probabilida d Ocurrencia	Cuadrante	¿Tiene controles?	No.	Descripción	Tipo	Está Documentado	Está Formalizado	Se Aplica	Es Efectivo	Resultado de la determinación del Control	Controlado Suficienteme nte	Grado de Impacto	Probab ilidad de Ocurre	i u	all ro	para Administrar el Riesgo	Descripción de la(: Acción(es)
025-3	FEG Coordinac iones de carreras	Objetive	asesoria académica para delección de	Asesoria acadentos aplicada de manera	Estratégico	Servicio	s					vez menos ingresos de alumnos y menor	5	5	W.		6.1,5	6.							No	0	ncte 4			EVITAR EL RIESGO	
	carreras		estudiantes de 3ra oportunidad	limiteda					Escases de			permanencia, desapego a los compromisos					6.2.1	Documentar proyecto de seguimiento escolar	Correctivo	SI	SI	SI	SI	Sufficiente							de apoyo para evil desersion de alum
								6.2	proyecto de segulmiento de rezago escolar	Técnico- Administrativo	Interno	instrucionales en el apoyo a los estudiantes				NO	6.2.2														
									rezago escolar			y generacion de recurso					2.2.3 2.2.4 2.2.5														
												propios.			ARCID.		6.3.1									5 27					

#### MAPA DE RIESGOS INSTITUCIONAL 2025

**DEPENDENCIA UABC:** 

**FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA** 

Per la Liculation Fullance, also

MUNICIPIO:

ENSENADA

No. de		DE RIE	LORACIÓN SGOS VS. ITROLES
No. de Riesgo	RIESGO	GRADO DE	PROBABILIDAE
		IMPACTO	OCURRENCIA
2024-1	Mantenimiento de trampas de grasa en laboratorios de producción realizado de manera deficiente.	8	3
2024-2	Señalizacion y rampas distribuido de manera incorrecta	8	1
2024-3	Estudiantes y academicos desinformados de los cursos y/o capacitaciones que brinda la unidad academica	5	7
2025-1	Actividades realizadas por el personal sin compromiso con el desarrollo sustentable y cuidado del medio ambiente		
2025-2	Cultura de la salud y actividad fisica aplicano de manera deficiente dentro de la UA	5	6
2025-3	Asesoria academica aplicada de manera limitada	8	4
			e le tr
		LEST SE	



AUTORIZÓ

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

SUPERVISÓ

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

Fecha de Impresión:

24/marzo/2025 18:18



### DEPENDENCIA UABC

MUNICIPIO

FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

ENSENADA

	Autorizó
Titules de la la effección.	M.A. ALEJANDRO JIMENEZ
Titular de la Institución:	HERNANDEZ

Supervisó

l I	POR LA REA	LIZACIÓN PLE	NA DEL SER	7
	UNIVERSIDAD AUT		BAJA CALIFORNIA	We. 3
	W	AMO	<b>//</b> //	)
	(C)		الرفع	

Coordinador de Control Interno:

DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ

	Integrá	)	

Enlace de Riesgos: Código: AI-N4-052-5, Rev. 01

No. Riesgo	Descripción del Riesgo	Valor de Impacto	Valor de Probabilidad	Cuadrante	Estrategia	No. Factor de Riesgo	Factor de Riesgo	Descripción de la acción de control	Unidad Administrativa	Responsable	Fecha de Inicio	Fecha de Término	Medios de verificación
						1.1	realizados por terceros en materia de	Continuar con la implementcion de biacora de mantenimientos	Administración	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez	25/01/2024	20/12/2025	BIM BITACORA INCIDENCIAS MANTENIMIENTO) https://docs.google.com/spreadsheets/d/ 16A6ECHnk5UmF2qYoLwalprb9eIWV- GqriBJtqsg8VuQ/edit?usp=sharing
	Mantenimiento de trampas de grasa				DEDUCID EI	1.2	realizacion del servicio de	Elaborar y difundir las requisiciones para que proporcionen el servcio	Administración	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez	26/01/2024	20/12/2025	Correos electrónicos de seguimiento.
2024-1	en laboratorios de producción realizado de manera deficiente.	8	3	IV	REDUCIR EL RIESGO	1.3	Falta de certificacion de prestador de servicio en materia de limpieza de trampas de grasa	Revisar que el prestador del servcio entregue los manifiestos de disposicion final de grasa cuado realice el servicio	Administración	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez	27/01/2024	20/12/2025	Manifiestos de recoleccion de residuos
						1.4	Falta de presupuesto para realizacion del servicio	Solicitar presupuesto para pago del servicio de limpieza de trampas para los laboriatorios de produccion y Bistro	Administración	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez	28/01/2024	20/12/2025	Presupuesto universiad limpia.
						2.1	Desconocimiento de las normas de	Levantamiento de necesidades con recorrido en areas para detectar necesidades) solicitar cursos para Capacitar al personal y certificar a los responsables en temas de seguridad e higiene.	Resp. Mantenimiento de la FEG	Ing Diana Fong / Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez	28/01/2024	20/12/2025	Bitacora SOLICITUD DE MANTENIMIENTO 2025



DEPENDENCIA UABC

FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

ENSENADA

Autorizó

M.A. ALEJANDRO JIMENEZ

HERNANDEZ

Supervisó

P	OR LA REALIZ	ACIÓN PLEN	IA DEL SE	П
	UNIVERSIDAD AUTO	O O	BAJA CALIFORNIA	
`	رچې		لافو	

Coordinador de Control Interno:

DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ

Enlace de Riesgos:

Código: AI-N4-052-5, Rev. 01

No. Riesgo	Descripción del Riesg	Valor de Impacto	Valor de Probabilidad	Cuadrante	Estrategia	No. Factor de Riesgo	Factor de Riesgo	Descripción de la acción de control	Unidad Administrativa	Responsable	Fecha de Inicio	Fecha de Término	Medios de verificación
2024-2	Señalizacion y rampas distribuido de manera incorrecta	8	1	IV	EVITAR EL RIESGO	2.2		bitacora de	Resp.  Mantenimiento  de la FFG	Ing Diana Fong / Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez	28/01/2024	1 20/12/2025	Bitacora SOLICITUD DE MANTENIMIENTO 2025
						2.3	Falta de presupuesto para realizacion del servicio	solicitar presupuesto para corregir esta necesidad ya que es prioridad pera evitar multas o sanciones por no contar con los señalamientos necesarios como unidad educativa.	Administración	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez	28/04/2024	20/12/2025	Presupuesto autorizado para mantenimientos



## DEPENDENCIA UABC

FACULTAD DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

ENSENADA

	Autorizó
	M.A. ALEJANDRO JIMENEZ
itular de la Institución:	HERNANDEZ

Supervisó

	POR LA REA	LIZACIÓN P	LENA DEL SE	R
60	CN.	30	NIA NIA	0
2)	VER	(a)	FIG	
( )	SIDAI	1	CAL	(°)
K	à		BAJA	
(		AMO	\$	
,	6		<b>SO</b>	1

Coordinador de Control Interno:

DRA. MA. DEL CARMEN TOLEDO SÁNCHEZ

Integró	

Enlace de Riesgos:

Código: AI-N4-052-5, Rev. 01

No. Riesgo	Descripción del Riesgo	Valor de Impacto	Valor de Probabilidad	Cuadrante	Estrategia	No. Factor de Riesgo	Factor de Riesgo	Descripción de la acción de control	Unidad Administrativa	Responsable	Fecha de Inicio	Fecha de Término	Medios de verificación
2024-3	Estudiantes y academicos desinformados de los cursos y/o capacitaciones que brinda la unidad academica	5	7	п	REDUCIR EL RIESGO	3.1		Icorreo electronico, o redes	Administración/	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez / Mtra. Elva Saldaña Alvarez	28/04/2024	20/12/2025	FB, Instagram y pagina Feg https://feg.ens.uabc.mx/
						3.2	Falta de comunicación de las diferentes áreas	Difusion de los servicios via correo electronico o redes sociales	Administración/ subidreción	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez / Mtra. Elva Saldaña Alvarez	28/04/2024	20/12/2025	FB, Instagram y pagina Feg https://feg.ens.uabc.mx/
						3.3	Falta de capacitacion del personal de las diferentes áreas de la facultad	Difusion de los servicios via correo electronico o redes sociales	Administración/ subidreción	Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez / Mtra. Elva Saldaña Alvarez	28/04/2024	20/12/2025	FB, Instagram y pagina Feg https://feg.ens.uabc.mx/