

Abril 2026

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: 12 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 21 de abril de 2026 a través del Sistema Universitario de Evaluación del Control Interno (SUECI), con la participación de 12 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 2026 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.

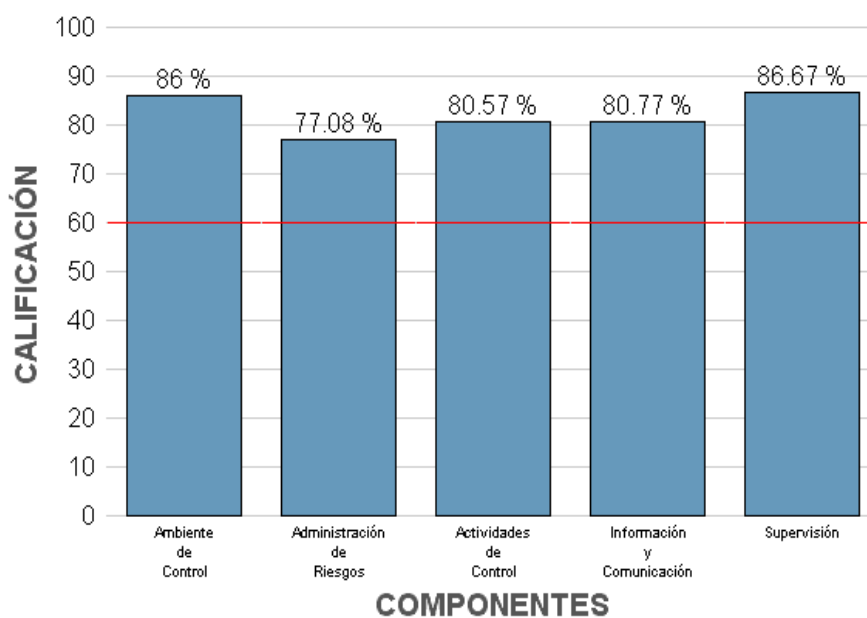
II. RESULTADOS DE AUTOEVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO

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

Calificación por Componente:

Componente	Grado de Cumplimiento	Calificación
Ambiente de Control	86.00 %	Muy buena
Administración de Riesgos	77.08 %	Aceptable
Actividades de Control	80.57 %	Muy buena
Información y Comunicación	80.77 %	Muy buena
Supervisión	86.67 %	Muy buena
TOTAL	82.22 %	Muy buena



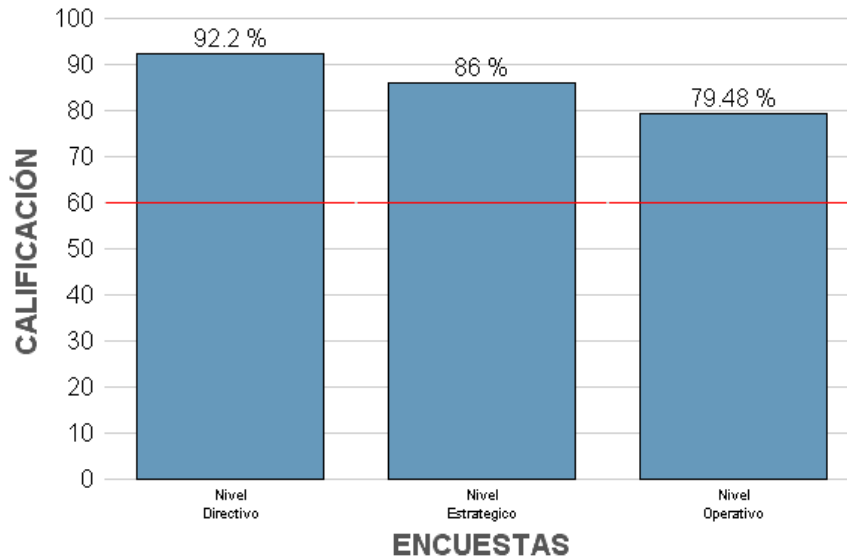
La calificación global de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se valoró con 82.22% calificado como “Muy buena”, por arriba del nivel mínimo aceptable que es 60%, el cual es susceptible de mejoras.

El componente que obtuvo la mayor valoración fue *Supervisión*, calificado como “Muy buena” con un 86.67%. Los componentes *Ambiente de Control*, *Actividades de Control* e *Información y Comunicación* obtuvieron valoraciones cercanas que en promedio representan el 82.44%. El resultado más bajo correspondió al componente *Administración de Riesgos*, con un 70.00% 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	86.00 %	Muy buena
1. Mostrar actitud de respaldo y compromiso	88.33 %	Muy buena
2. Ejercer la responsabilidad de vigilancia	93.33 %	Excelente
3. Establecer la estructura, responsabilidad y autoridad	83.33 %	Muy buena
4. Demostrar compromiso con la competencia profesional	86.67 %	Muy buena
5. Establecer estructura para reforzamiento de rendición de cuentas	83.64 %	Muy buena
Administración de Riesgos	77.08 %	Aceptable
6. Definir objetivos	88.33 %	Muy buena
7. Identificar, analizar y responder a los riesgos	86.67 %	Muy buena
8. Considerar el riesgo de corrupción	48.33 %	Inexistente
9. Identificar, analizar y responder al cambio	85.00 %	Muy buena
Actividades de Control	80.57 %	Muy buena
10. Diseñar actividades de control	85.00 %	Muy buena
11. Diseñar actividades para los sistemas de información	80.00 %	Muy buena
12. Implementar actividades de control	76.36 %	Aceptable
Información y Comunicación	80.77 %	Muy buena
13. Usar información de calidad	80.00 %	Muy buena
14. Comunicar internamente	78.33 %	Aceptable
15. Comunicar externamente	93.33 %	Excelente
Supervisión	86.67 %	Muy buena
16. Realizar actividades de supervisión	83.33 %	Muy buena
17. Evaluar problemas y corregir las deficiencias	90.00 %	Excelente
TOTAL	82.22 %	Muy buena

C. RESULTADOS DEL CONTROL INTERNO POR NIVEL DE RESPONSABILIDAD



El nivel de responsabilidad valorado con mayor grado de cumplimiento fue el “Nivel Directivo” con el 92.20%, siguiéndole el “Nivel Estratégico” con el 86.00%, mientras que la calificación menor correspondió al “Nivel Operativo” con 79.48%.

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

Ejercicio	% Cumplimiento General	Calificación
2024	57.59%	“Deficiente”
2025	73.85%	“Aceptable”

Propuestas realizadas por los participantes:

Ambiente de Control:

- Aumentar la difusión de los valores, existe de poca a nula promoción visual en la unidad El Porvenir.
- Mejorar los canales de comunicación.
- Publicar en la página de la FEG más información sobre el comité de ética de la unidad académica.
- Continuar promoviendo los valores del código de ética institucional en las redes sociales.
- Establecer mecanismos de comunicación interna con el fin de hacer una planeación acertada de las actividades semestralmente.
- Mantener al personal al tanto de las actualizaciones en la estructura organizacional, para todos estar en la misma sintonía y estar al tanto de los logros institucionales.
- Mejorar la planeación de las metas para dar tiempo a cumplirlas y así poder establecer procedimientos para la evaluación.
- Difundir infografías con los valores, normas y políticas para la prevención de actos de corrupción.
- Difundir a todo el personal los cambios en las responsabilidades de coordinaciones o áreas, así como sus funciones contenidas en el Manual de Operaciones y Procedimientos.
- Continuar solicitando la constancia de haber tomado al menos un curso del PFFDD al semestre.
- Mayor difusión de los cursos, divididos por los recomendados para cada puesto.

- La FEG cuenta con tres unidades o extensiones: Saluza, El Porvenir y San Felipe, cada una con necesidades diferentes, se requiere mayor personal para aligerar la carga de todos y mejorar el rendimiento de todos.
- Continuar trabajando en el análisis de las cargas de trabajo para lograr un equilibrio completo.
- Distribuir actividades de gestión de forma equilibrada entre profesores de tiempo completo, dado que algunas responsabilidades requieren más tiempo que otras.
- Generar una planeación estratégica anual para la distribución de actividades por semanas.
- Generar propuestas para el ingreso de profesores de tiempo completo.
- Continuar con las capacitaciones, seguimientos y reuniones de trabajo para la mejora continua.
- Difundir por otros medios la información para abarcar un mayor impacto.
- Continuar con las capacitaciones, seguimientos y reuniones de trabajo para la mejora continua.
- Difundir de manera más cercana las acciones en la Facultad para hacer conciencia.
- Equilibrar cargas de trabajo que permitan mantener los manuales y perfiles de puesto actualizados.
- Buscar estrategias para medir otras áreas de compromiso.
- Continuar con la actualización del manual organizacional para tener claro el perfil de puestos.
- Mayor difusión de la información en redes sociales o canales de comunicación y material más efectivo.
- Considerar todas estas estrategias dentro del grupo de trabajo para mejorar como parte de los procesos de mejora continua.
- Generar cursos de inducción para docentes y estudiantes, donde se presente la estructura organizacional de la Facultad.
- Involucrar al personal docente y administrativo en los cursos impartidos por personal de contraloría, unidad de presupuestos y finanzas en el interior de las unidades de aprendizaje.

Administración de Riesgos:

- Compartir el formato de administración de riesgos con los puntos específicos que corresponden a cada puesto administrativo o de gestión en la facultad.
- Desarrollar material visual para redes sociales sobre misión y visión.
- Desarrollar material visual dirigido a los académicos como recordatorio de las actividades de plan de trabajo a fin de que cada maestro distinga su aportación en él.
- Incrementar las vías de socialización del PDI.
- Difundir entre el personal los mecanismos de identificación de riesgos en los procesos institucionales.
- Reuniones docentes presenciales o híbridas al menos dos veces al semestre.
- Más capacitaciones para la prevención de riesgos.
- Difundir la existencia del Comité de Ética y sus funciones.
- Mayor difusión del tema y formalización para la administración de riesgos.
- Metas definidas en plazos cortos.
- Sistematizar los canales de comunicación dependiendo de la naturaleza de lo que se pretenda difundir.
- Buscar una forma de medir los objetivos propuestas en esa alineación.
- Continuar esforzándose en el cumplimiento del control interno.
- Seguir llevando a cabo la autoevaluación, retroalimentación y actualizando los procesos.
- Continuar con las capacitaciones, seguimientos y reuniones de trabajo para cumplir con los objetivos planteados.

Actividades de control:

- Capacitar al personal sobre los manuales o dar recordatorio de revisarlos con el fin de garantizar el adecuado funcionamiento del control interno.
- Definir claramente alcances de cada personal para mejorar los procesos.
- Entregar mensualmente reportes de seguimiento a dichas acciones y actividades de control.
- Más información mediante correos institucionales.
- Continuar con la innovación y actualización de los sistemas de información ya existentes.
- Incluir a la unidad El Porvenir dentro de la red UABC para poder usar los sistemas de la UABC.



- Dar a conocer el plan de mantenimiento y la actualización de los equipos de cómputo.
- Continuar con los cursos para conocer las medidas de control y hallazgos de las auditorías.
- Proponer un plan de mejora conforme al informe de resultados.
- Actualizar y estandarizar los manuales de control interno por área.

Información y Comunicación:

- Desarrollar un solo sistema de digitalización de evidencias académicas y administrativas.
- Elaborar un boletín semanal informativo a la comunidad de la unidad académica.
- Utilizar los medios institucionales para comunicar e informar cambios, datos, realizar seguimientos y demás detalles que titulares, administración o personal docente requieren realizar.
- Continuar con las reuniones periódicas de seguimiento entre coordinaciones y responsables de áreas.
- Difusión sobre los medios de denuncia.
- Establecer canales de comunicación efectivos considerando la organización, disposición de tiempo, docencias y actividades administrativa.
- s a fin de que se facilite el cumplimiento de las metas.
- Continuar con las capacitaciones, seguimientos y reuniones de trabajo para la mejora continua.
- Gestionar acceso a información entre campus, al compartir extensión de unidad académica con Mexicali.
- Buscar vías que no contemplen los números personales y mejorar comunicación en procesos intercampus.
- Analizar la seguridad cibernética, por la vulnerabilidad de ser hackeados.

Supervisión:

- Continuar difundiendo las actividades del área de Control Interno.
- Generar un sistema de seguimiento automatizado en la Facultad.
- Realizar reuniones programadas con continuidad para conocer y dar seguimiento a las evaluaciones y resultados.
- Socializar de manera más dinámica y amplia los procesos de control interno a todo el personal de la unidad académica.
- Comunicar los medios para reportar problemas y dar respuesta respecto a la solución o posible solución implementada.

Comentario de los participantes:

- Los canales de comunicación que maneja UABC, son los correctos.
- Continuar llevando a cabo las evaluaciones de control interno.
- Seguir cumpliendo con los objetivos de acuerdo con las auditorías, control interno.
- Continuar con la mejora de los canales de comunicación.

Recomendaciones:

Ambiente de Control:

1. Diseñar y difundir de manera clara, dinámica y específica, los valores, principios o políticas institucionales, que promuevan el sentido de pertenencia universitaria y fortalecen el apego a la normativa, prevención de corrupción y apego a los procesos ejecutados por los diferentes niveles institucionales, reforzar el uso de los medios institucionales para comunicar e informar de manera interna y externa.

Información y Comunicación:

2. Implementar una estrategia de prevención para el uso indebido de la información y protección de datos internos y externos, promover el uso de canales digitales para reportar situaciones y posibles daños a los procesos de comunicación y sistemas utilizados por el personal de la unidad académica, socializar al personal el proceso para la gestión y solución de los problemas reportados de manera que se fortalezca la confianza a los procesos, incluir a todas las áreas y todos los niveles que integran la Facultad de Enología y Gastronomía.