

¡Protege tu bodega, fortalece tu marca!

Masterclass Express

Charla Virtual

20 de Marzo (9:00 am – 9:15 am)

Buenas Prácticas de Almacenaje (BPA)

Ing. Jessica Morales


Resumen de lectura (5-10 min)



Revive la Masterclass: Grabación Oficial

Optimizar tu bodega a través de la implementación de mejores prácticas (BPA) es optimizar tu negocio



- El éxito de una empresa no solo depende de la producción o la estrategia comercial, sino también de lo que sucede en la bodega.
- La bodega no es solo un lugar de almacenamiento; es el corazón logístico de la operación, **el escudo protector**  que garantiza que cada producto llegue en perfectas condiciones al consumidor final!
- Es común que su importancia se pase por alto, creyendo que el trabajo termina cuando el producto está listo. **Pero la realidad es otra:** una gestión deficiente puede significar pérdidas, desperdicio y hasta sanciones.
- La disciplina en el manejo de buenas prácticas dentro de bodegas es clave para optimizar procesos, evitar riesgos y mantener la calidad intacta. Es momento de verla como el activo estratégico que realmente es. **¡No la subestimes!**
- Con la implementación de estas prácticas, no solo lograras evitar que te pase lo visto en los casos. También tu empresa podrá disfrutar de los siguientes beneficios:



Mejor desempeño en **auditorías** y reducción de no conformidades.



Mayor orden y **ambiente laboral**, lo que se traduce en eficiencia y ahorro de tiempo.



Menor desperdicio y reducción de reclamos al garantizar la **integridad del producto**.



Prevención de accidentes y cumplimiento de normativas de seguridad.

Vimos los siguientes casos reales desde la experiencia laboral de Ing. Jessica Morales



Caso #1 - Evita que la salmonella se multiplique
Empresa acopiadora y empackadora de semillas cerrada por detección de salmonela en materia prima y producto terminado



¿Qué sucede?

Contaminación persistente por la presencia de palomas y drenajes contaminados

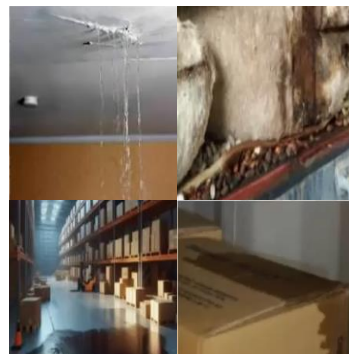
Posibles consecuencias

Cierre de planta, pérdidas económicas y daño en la reputación.

Recomendaciones BPA

Implementar protocolos de limpieza rigurosos, mantenimiento preventivo y control de contaminantes en áreas críticas.

Caso #2 - No subestimes las goteras!
Organización con materiales de empaque deteriorados en bodegas afectadas por goteras y alta humedad



¿Qué sucede?

Empaques rotos y sacos humedecidos que generan desperdicios y mayores costos de reposición.

Posibles consecuencias

Pérdidas de material, incremento de costos y riesgos sanitarios.

Recomendaciones BPA

Realizar un programa de mantenimiento que solucione goteras y controle la humedad, junto con inspecciones regulares.

Caso #3 - Protege a tus empleados de accidentes
Trabajador que, al subirse al último piso de un rack para reacomodar productos, sufre una caída grave



¿Qué sucede?

Falta de medidas de seguridad: desconocimiento del límite de carga en los racks y uso inadecuado de Equipo de Protección Personal.

Posibles consecuencias

Lesiones severas, exposición a fluidos y posibles sanciones legales y operativas.

Recomendaciones BPA

Cumplir estrictamente con normas de seguridad, capacitar al personal y utilizar correctamente el equipo de protección.

Caso #4 - Tan obvio y tan ignorado: La Higiene y Sanitización
Operario manipulando polvos en un área desordenada, con material no rotulado y en condiciones insalubres



¿Qué sucede?

Ambiente poco higiénico que puede provocar contaminación y errores en la manipulación del producto.

Posibles consecuencias

Riesgo de contaminación y deterioro del producto.

Recomendaciones BPA

Establecer protocolos de orden y limpieza, identificar y rotular correctamente los materiales y capacitar al personal.

Adicionalmente se trataron las siguientes preguntas y respuestas que te podrían ser útiles



Desde la ISO
9001:2015...

Desde las auditorías - Algunas normativas de interés

Normativa

Incluye que...

7.3d Concienciación

...el personal debe estar consciente de las implicaciones del incumplimiento de los requisitos.

8.1 Planificación y control operacional

...se debe preservar el producto y esto te incluye hacer todo lo necesario para que el producto éste en buen estado durante la producción y en las bodegas.

8.5.4 Preservación

...las actividades de las bodegas deben ser planificadas para cumplir con sus requisitos que serían salvaguardar los productos.

Y hay mas...



¿Las buenas prácticas de almacenaje solo aplican a empresas grandes o certificadas?

No. Todas las empresas, sin importar su tamaño o sector, deben aplicarlas. No cumplir con estas prácticas puede generar pérdidas económicas, sanciones y problemas operativos.

¿Son obligatorias en todos los sectores?

En sectores como alimentos y fármacos, sí, ya que existen regulaciones gubernamentales estrictas. En otros sectores, aunque no haya un manual oficial, las inspecciones pueden derivar en multas o cierres si se encuentran incumplimientos.

¿Qué impacto tienen en auditorías y certificaciones?

Si tu empresa cuenta con normativas ISO, FSSC o similares, las BPA son requisito de los sistemas por lo que estar bien informados es fundamental. Una mala gestión de la bodega puede hacer que fallen auditorías y pierdan clientes importantes. Sin embargo si tu empresa todavía no cuenta con un sistema de gestión, de igual forma implementar BPA te da una ventaja competitiva

¿Cómo afectan las malas prácticas a mi empresa?

Desde desperdicio de producto y aumento de costos hasta riesgos de seguridad y daños a la reputación. Casos como contaminación por salmonela han llevado al cierre de plantas.

¿Por qué debería preocuparme si mi empresa no almacena alimentos o fármacos (p. ej. Cemento)?

Porque el desorden, la mala manipulación y la falta de control en cualquier tipo de bodega generan pérdidas y pueden poner en riesgo la operatividad de la empresa.

¿Cómo puedo comenzar a implementar buenas prácticas en mi bodega?

Capacitando a tu equipo, estableciendo protocolos claros y asegurando auditorías internas constantes.

Recuerda que todos los que interactúan en la bodega influye en la seguridad y calidad del producto



- Por eso realiza **inspecciones regulares** y establece un plan de mantenimiento que incluya revisiones de techos, drenajes y áreas de almacenamiento.
- Tu bodega es tu **escudo protector!**



Inscríbete en nuestra capacitación y da el primer paso hacia una gestión eficiente y segura



Para quienes quieren saber mas, tenemos programada una **capacitación mas intensa** de cuatro horas (virtual) en "BPA". Se profundizará más en detalle acerca de:

- La importancia de contar con normas y procedimientos para el **manejo seguro y eficiente** de tus productos almacenados.
- Como implementar ejercicios prácticos de evaluación para **saber el estado** de tu bodega.
- Estrategias para transformar la **cultura organizacional** hacia la prevención y el orden.
- Mas estudios de **casos reales**
- También tendrás la oportunidad de aprender del **intercambio de experiencias** desde otros sectores.

Y más de:

- **Relación entre las Buenas Prácticas:** dentro del almacenamiento, transporte y manufactura
- **Relevancia de la Higiene:** Las 4 prácticas esenciales de higiene, parámetros de medición y la diferencia entre limpieza y sanitización
- **Control de inventarios:** Ubicación en bodega y los términos "Primero en caducar, primero en salir" y "Primero en entrar, primero en salir".
- **Seguridad Alimentaria e Inocuidad:** Manejo de alérgenos, plagas y productos no conformes en bodegas.
- **Llenado Correcto de Protocolos:** Registro adecuado de productos, reportes de productos no conformes y cumplimiento normativo



Dirigida a:

Jefaturas, supervisiones, contratistas y a todo el personal involucrado en las operaciones de bodegas.

calidad.
quality.
Qualität.

Buenas Prácticas de Almacenaje
Blinda tu Bodega y Evita No Conformidades

tc4p.com

Inscríbete YA!

Virtual via

3 de abril

8:00 am - 12:00 pm

+503 2560-9000

+503 7779-3450

• Manejo **eficiente y seguro** de productos desde la recepción hasta la entrega

• Identifica y gestiona eficientemente productos **no conformes**

• Mejora el **control de inventarios** con FIFO y PEPS

• Aplica protocolos de higiene y limpieza para un **almacén seguro**

¡Y mucho más para hacer tu bodega más eficiente y segura!

¡Faltan pocos días!

INSCRÍBETE



**¡GRACIAS POR TU
PARTICIPACIÓN Y TE
ESPERAMOS EN LA
PRÓXIMA!**