

¡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 lograrás 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 empacadora 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 #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 #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 #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...

■ **¿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.

Desde las auditorias - 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...



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

tc4p.com

Blinda tu Bodega y Evita No Conformidades



iFaltan pocos días!

Inscríbete YA!

Virtual vía

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!

MADE IN GERMANY  enerply 

INSCRÍBETE



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