



SOP – GESTION INTEGRAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD
EN ALMACENAMIENTO

1) OBJETIVO

Especificar las pautas para mantener altos estándares de calidad y seguridad en el almacenamiento de productos. Proporciona un marco detallado para la gestión integral de la calidad y seguridad en el almacén de Del Palacio S.A. Asegura que todos los procesos se lleven a cabo de manera eficiente y segura.

2) ALCANCE

Este SOP se aplica a todas las operaciones y productos almacenados en Del Palacio S.A.

3) EPP

- Calzado de seguridad
- Ropa reflectiva / Chaleco / Bandolera

4) RACI

<div>PUESTO</div> <div>TAREA</div>	Operarios Internos	Auto elevadoristas	Supervisor de Depósito	Jefe de Almacén	Jefe de Logística	Empresa Externa Control plagas
Zonas Delimitadas	C	R	A	C	C	
Manejo de Equipos	C	R	A	C	A	
Almacenamiento Seguro	R	R	A	C	C	
Gestión de Derrames	R	C	C	A	C	
Plan de Emergencia	C	C	C	R	A	
Calidad - Bebidas	R	C	A	C	C	
Calidad - Marketplace	R	C	A	C	C	
Control de Plagas	R		C	C	C	A
Auditorías y Evaluaciones	R		C	A	C	
Capacitaciones	R	C	C	A	C	

R: Responsable de llevar a cabo la tarea

A: Dueño del KPi / Pi al que está relacionado la tarea



SOP – GESTION INTEGRAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD

EN ALMACENAMIENTO

C: A quien se le puede consultar sobre la tarea

I: A quien se le informa por la tarea

5) CONSIDERACIONES

Estructura Organizativa:

- Jefe de Almacén: Responsable de la supervisión general del almacén y el cumplimiento de los SOPs.
- Supervisor de Depósito: Supervisa las operaciones diarias y verifica el cumplimiento de las normas.
- Operarios Internos: Realizan picking, embalaje, reempaque y mantienen el orden del almacén.
- Auto elevadoristas: Operan los equipos de elevación y transporte.
- Jefe de Logística: Coordina las operaciones del almacén con la cadena de suministro.

Seguridad:

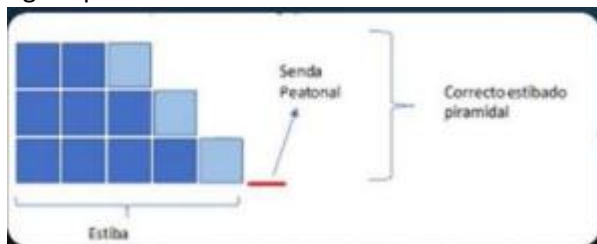
- Zonas Delimitadas:
 - Establecer y demarcar zonas de tránsito para vehículos y peatones.
 - Asegurar una distancia mínima de 20 cm entre estibas y 50 cm con la pared para circulación.
- Manejo de Equipos:
 - Inspección diaria de equipos de elevación para evitar accidentes.
 - Uso obligatorio de equipos de protección personal (EPP) al operar auto elevadores.
- Almacenamiento Seguro:
 - Respetar las capacidades máximas de estiba para evitar colapsos.
 - Evitar la exposición directa de productos a la luz solar.
- Gestión de Derrames:
 - Disponer de kits de limpieza diferenciados por tipos de productos, con coloración distintiva.
 - Para aceites, usar bandejas antiderrames.
- Plan de Emergencia:
 - Crear rutas de evacuación claras y señalizar extintores.
 - Realizar simulacros semestrales.



SOP – GESTION INTEGRAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD

EN ALMACENAMIENTO

- Estibado piramidal: se debe tener las consideraciones que se muestran en la próxima figura para el estibado de mercadería inmediata a sendas peatonales.



6) DESARROLLO

Gestión de Calidad por Tipo de Producto:

- **Bebidas:**

Rotación FEFO: Implementar un sistema FEFO para asegurar la frescura.

Condiciones de Almacenamiento:

No mezclar bebidas con diferentes fechas de vencimiento en un mismo pallet.

Separar bebidas alcohólicas de las no alcohólicas.

Control de Embalaje:

Verificar que las etiquetas sean legibles y las botellas no tengan daños.

- **Marketplace (MKTP):**

Alérgenos: Separar productos alérgenos para evitar la contaminación cruzada.

Odoríferos: Almacenar productos con olores fuertes en áreas separadas para evitar que afecten a otros productos.

Reempaque:

Llevar un registro de productos reempacados.

Evitar mezclar lotes o fechas de vencimiento en un mismo reempaque.

- **Apilabilidad:**

- No apilar más de dos pallets para productos con apilabilidad limitada.

- Separar las categorías por SKU.

Control de Plagas:

- **Anillos Sanitarios:**

Primer anillo externo: Trampas de cebo fijadas al suelo.

Segundo anillo exterior al depósito: Trampas adhesivas numeradas.

Tercer anillo interno: Trampas adhesivas cerca de puertas y ventanas.



SOP – GESTION INTEGRAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD
EN ALMACENAMIENTO

- Feromonas y Trampas de Luz:
Instalar feromonas cada 10-15 metros.
Colocar trampas de luz cerca de las entradas para monitorear insectos.
- Limpieza:
Mantener un calendario de limpieza para cada área.
Separar herramientas de limpieza por colores para evitar la contaminación cruzada.

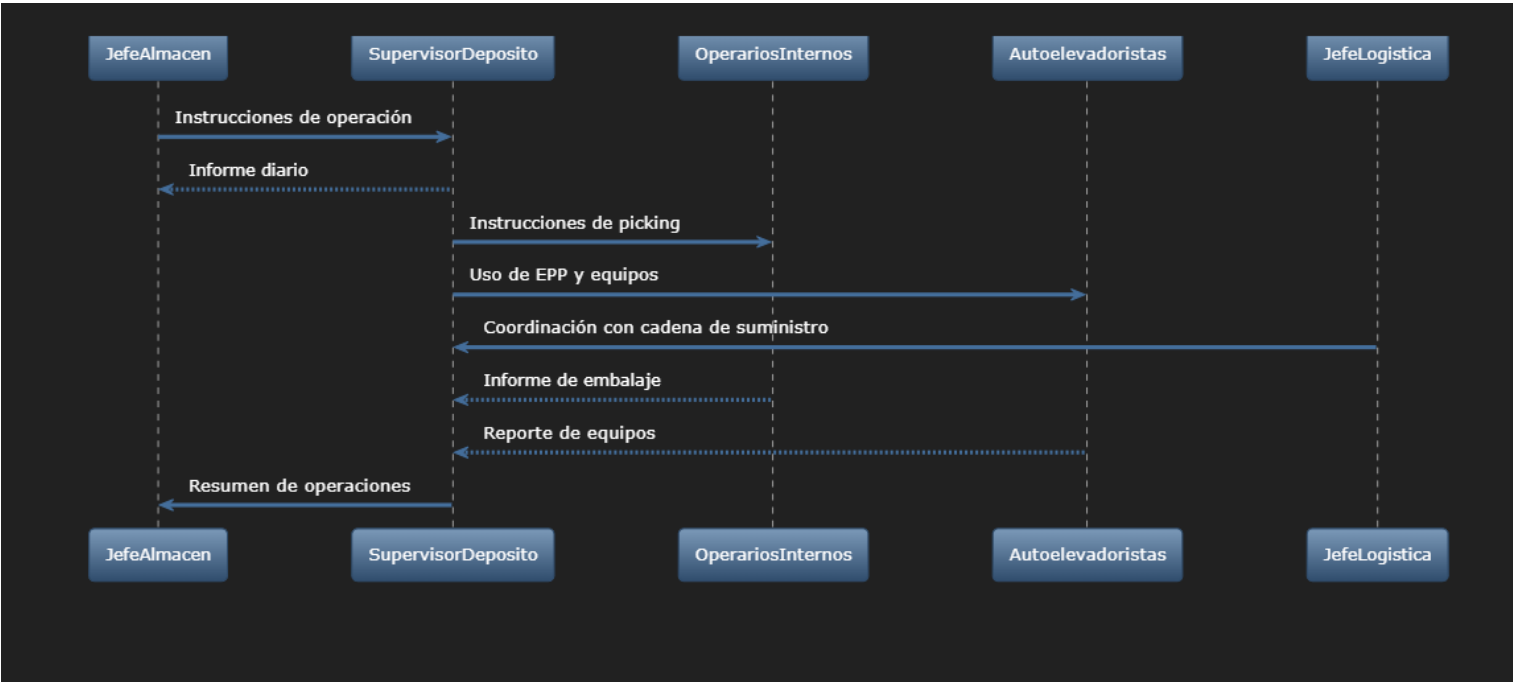
Auditorías y Evaluaciones:

- Realizar auditorías internas trimestrales para asegurar el cumplimiento de este SOP.
- Documentar todas las acciones correctivas necesarias para mejorar la calidad.

Capacitaciones:

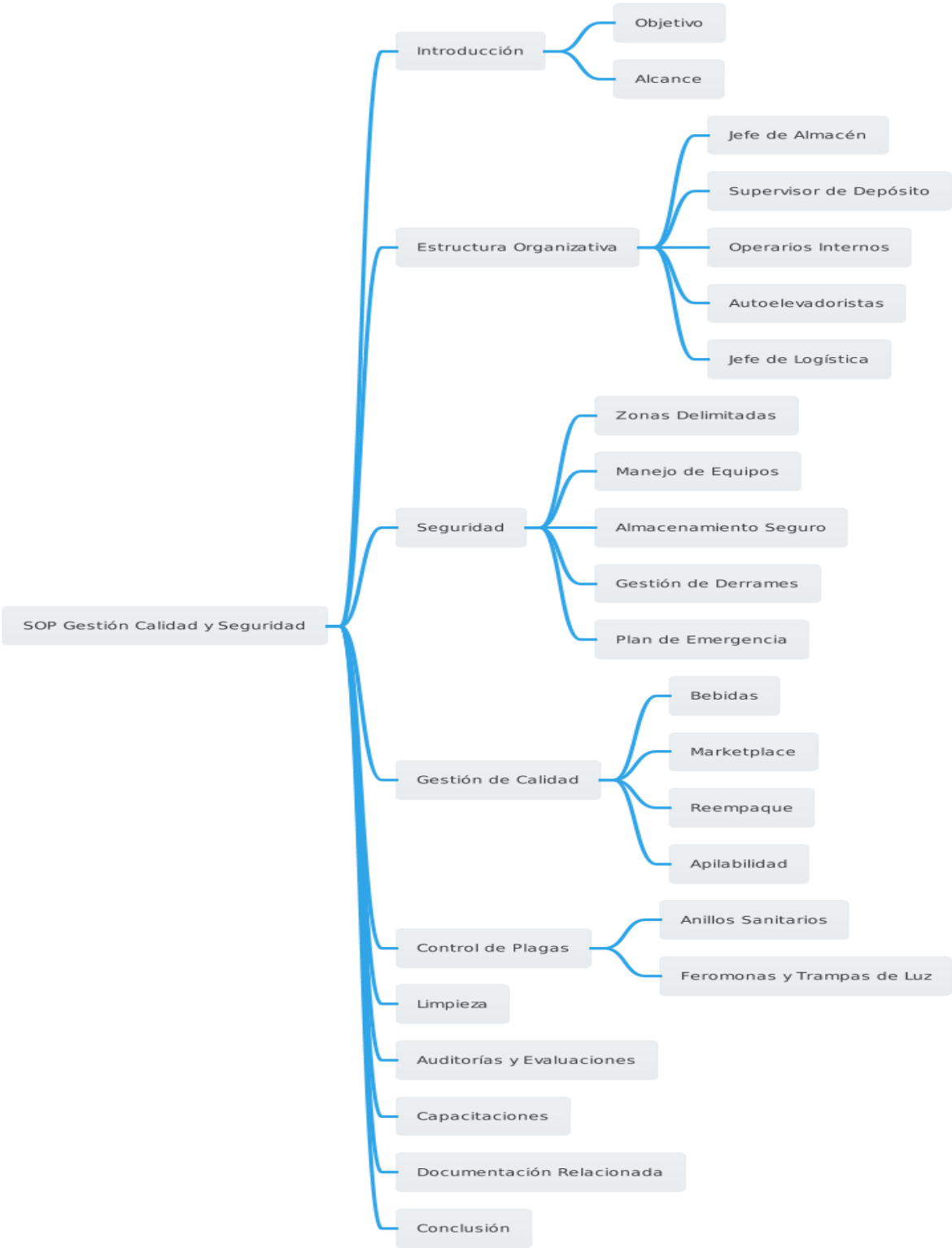
- Realizar capacitaciones trimestrales sobre seguridad, 5S, control de plagas, picking, reempaque y manejo de auto elevadores.

7) FLUJOGRAMA





SOP – GESTION INTEGRAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD
EN ALMACENAMIENTO





SOP – GESTION INTEGRAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD
EN ALMACENAMIENTO

8) REVISIONES

N° DE REVISION	FECHA	RESPONSABLE	CARGO	MODIFICACIONES
1	04/2024	Mecozzi Gian Franco	Supervisor de Almacén	
2				