

Programa de Capacitaciones 2026

“Iniciativas por el Desarrollo de Competencias Laborales en la Industria Panameña”

Seminario - Taller

Buenas Prácticas de Almacenamiento

Información General del Curso

Fecha: 17 y 18 de marzo de 2026

Horario: 9:00 a.m. – 1:00 p.m.

Duración del curso: 8 horas

Modalidad: Virtual – ZOOM

Expositor: Ing. Rita Quintero

Perfil del participante

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias.

Objetivo General

- Asegurar que todos los alimentos almacenados y distribuidos se mantengan en condiciones que prevengan la contaminación y el crecimiento de patógenos, garantizando así la inocuidad del producto.
- Preservar la calidad original de los alimentos, evitando la degradación física, química y microbiológica a través de técnicas de almacenamiento adecuadas.
- Asegurar que todas las operaciones de almacenaje y distribución se alineen con las regulaciones locales, nacionales e internacionales pertinentes, garantizando la conformidad y reduciendo riesgos legales.

Contenido:

- **Introducción**
 - Normas globales de seguridad alimentaria
 - Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)
 - Conceptos de inocuidad alimentaria

- **Cadena de frío**

- Importancia de la cadena de frío
- Temperaturas adecuadas para el almacenamiento y transporte de alimentos
- Monitoreo de la temperatura

- **Buenas prácticas de almacenamiento**

- Organización y limpieza del almacén
- Almacenamiento adecuado de alimentos
- Manejo de envases y embalajes
- Prevención de contaminación cruzada

- **Buenas prácticas de distribución**

- Higiene y limpieza del vehículo de transporte
- Manejo adecuado de los alimentos durante la carga y descarga
- Verificación de la temperatura durante el transporte
- Capacitación del personal en buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria

- **Peligros típicos en almacenes, carga, descarga y transporte**

- Contaminación cruzada
- Presencia de insectos y roedores
- Rotura de envases
- Falta de higiene en vehículos de transporte

- **Evaluación de la implementación de buenas prácticas**

- Auditorías internas y externas
- Identificación de áreas de mejora
- Plan de acción para la implementación de mejoras

- **Conclusión y recomendaciones**

- Importancia de la implementación de buenas prácticas de almacenamiento y distribución de alimentos
- Recomendaciones para mantener la inocuidad de los alimentos durante toda la cadena de suministro.

Acerca del Expositor

Ing. Rita Quintero

Ingeniera en Alimentos, con Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Gerencia Estratégica y un Máster en Dirección de Operaciones en España, además de una especialización en Operations Management en The George Washington University.

Cuenta con más de 10 años de experiencia en la industria alimentaria, desempeñándose como auditora, asesora y capacitadora en temas de inocuidad, calidad y sistemas de gestión, trabajando en múltiples países de América Latina, el Caribe, Estados Unidos y Europa.

Es especialista en BPM, SSOP, HACCP, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, ISO 9001 y normas GFSI, con amplia trayectoria realizando auditorías externas para cadenas de restaurantes y proveedores internacionales, incluyendo Yum! Brands y NSF International.

Ha liderado proyectos de implementación de sistemas de gestión, desarrollado y dictado capacitaciones técnicas, y participado como ponente en congresos de ingeniería de alimentos. Actualmente colabora con Agro & Food Integrity Internacional y NSF International, realizando auditorías, consultorías e inspecciones en la región.