

Certificación BRC

La certificación BRC (British Retail Consortium) es un estándar global para la seguridad alimentaria que se aplica principalmente a empresas involucradas en la producción, procesamiento y envasado de alimentos.

Desarrollado por el British Retail Consortium del Reino Unido, ha sido adoptado mundialmente debido a su rigurosidad y relevancia en la industria alimentaria.

Duración estimada del curso: 60 horas



Fundamentos del Estándar BRC

Origen

Desarrollado por el British Retail Consortium para garantizar la seguridad alimentaria en la cadena de suministro.

Alcance Global

Adoptado mundialmente por su rigurosidad y relevancia en la industria alimentaria internacional.

Aplicación

Dirigido a empresas de producción, procesamiento y envasado de productos alimentarios.

Estructura del Programa de Certificación

01	02	03	
Introducción	Diseño del Esquema	Requisitos Fundamentales	
Fundamentos y conceptos básicos del estándar BRC	Estructura y metodología del sistema E	BRC Criterios esenciales para la implementación	
04	05		
Plan de Seguridad	Sistemas d	Sistemas de Gestión	
Desarrollo de estrategias de seguridad alimer	itaria Implementaci	Implementación de sistemas de control y gestión	

Módulos de Formación - Primera Fase

Módulos 1-5

- Introducción: Fundamentos del BRC
- Diseño del esquema: Estructura metodológica
- **Requisitos:** Criterios fundamentales
- Plan de seguridad: Estrategias alimentarias
- **Sistemas de gestión:** Control y supervisión

Test 1 al finalizar esta fase



Cada módulo incluye contenido en video y material de lectura complementario para garantizar una comprensión completa de los conceptos.

Módulos de Formación - Segunda Fase

Normas de Establecimientos

Requisitos para instalaciones y infraestructura de producción alimentaria

Protección de Alimentos

Medidas de seguridad y protección durante el procesamiento

Flujo de Productos

Gestión del movimiento de productos a través de la cadena

Servicios y Equipos

Mantenimiento y gestión de equipamiento industrial

Controles

Sistemas de monitoreo y verificación de procesos

Test 2 al completar los módulos 6-10

Módulos de Formación - Tercera Fase

Limpieza e Higiene

Protocolos de sanitización y mantenimiento de condiciones higiénicas

Control de Excedentes y Plagas

Gestión de residuos y prevención de contaminación por plagas

Envío y Transporte

3

5

Procedimientos para mantener la seguridad durante la distribución

Control de Productos

Verificación de calidad y seguridad de productos finales

Control de Procesos

Monitoreo continuo de procedimientos de producción

Módulos Finales y Especialización

Módulos 16-18



Formación, higiene y gestión del equipo humano en la producción alimentaria



Identificación y gestión de áreas críticas en las instalaciones

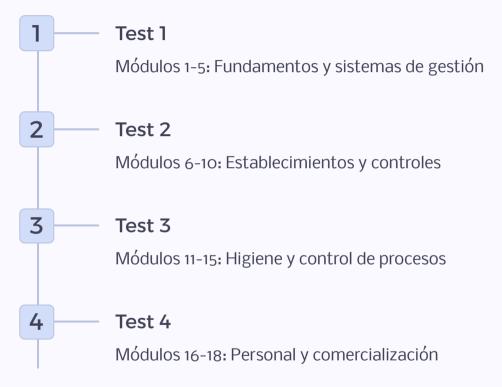


Requisitos específicos para productos destinados al mercado

Test 4 - Evaluación final



Sistema de Evaluación



El programa incluye cuatro evaluaciones distribuidas estratégicamente para verificar la comprensión progresiva de los contenidos y garantizar el dominio de cada fase antes de avanzar.



Recursos Complementarios



Contenido Audiovisual

Cada módulo incluye videos explicativos que facilitan la comprensión de conceptos complejos y procedimientos prácticos.



Material de Lectura

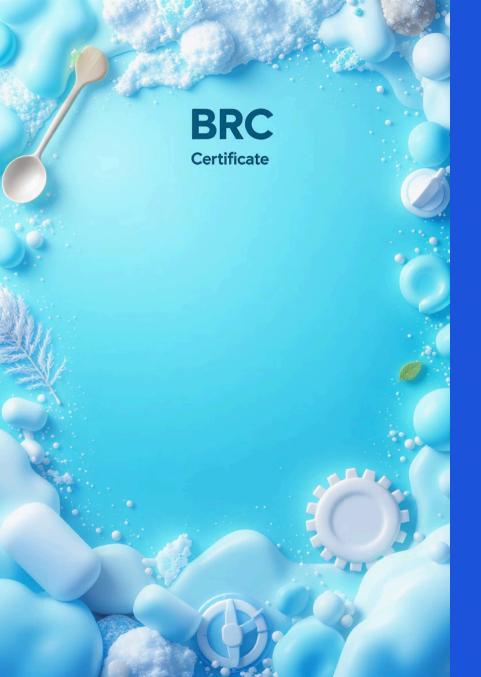
Documentación detallada y recursos bibliográficos que complementan el aprendizaje teórico.



Apéndices Especializados

Seis apéndices técnicos que cubren auditorías, zonas de riesgo, procesos equivalentes y categorías de productos.





Certificación BRC

Un programa integral de 60 horas que te preparará para implementar y gestionar los más altos estándares de seguridad alimentaria a nivel internacional.

18 Módulos

Contenido completo y estructurado

4 Evaluaciones

Sistema de verificación progresiva

6 Apéndices

Recursos técnicos especializados

Domina el estándar global de seguridad alimentaria más reconocido en la industria.