



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

Introducción

Fundamentos y conceptos básicos del estándar BRC

02

Diseño del Esquema

Estructura y metodología del sistema BRC

03

Requisitos Fundamentales

Criterios esenciales para la implementación

04

Plan de Seguridad

Desarrollo de estrategias de seguridad alimentaria

05

Sistemas de Gestión

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

1

Limpieza e Higiene

Protocolos de sanitización y mantenimiento de condiciones higiénicas

2

Control de Excedentes y Plagas

Gestión de residuos y prevención de contaminación por plagas

3

Envío y Transporte

Procedimientos para mantener la seguridad durante la distribución

4

Control de Productos

Verificación de calidad y seguridad de productos finales

5

Control de Procesos

Monitoreo continuo de procedimientos de producción

Módulos Finales y Especialización

Módulos 16-18



Personal

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



Zonas de Riesgo

Identificación y gestión de áreas críticas en las instalaciones



Productos Comercializados

Requisitos específicos para productos destinados al mercado



Test 4 - Evaluación final



Sistema de Evaluación

- 1 — **Test 1**
Módulos 1-5: Fundamentos y sistemas de gestión
- 2 — **Test 2**
Módulos 6-10: Establecimientos y controles
- 3 — **Test 3**
Módulos 11-15: Higiene y control de procesos
- 4 — **Test 4**
Módulos 16-18: Personal y comercialización

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.