

---

## CERTIFICACIÓN BRC

---



*Horas estimadas: 60*

*La certificación BRC (British Retail Consortium) es un estándar global para la seguridad alimentaria, que se aplica principalmente a las empresas involucradas en la producción, procesamiento, y envasado de alimentos. Este estándar fue desarrollado por el British Retail Consortium, una organización que representa a los minoristas en el Reino Unido, pero ha sido adoptado mundialmente debido a su rigurosidad y relevancia en la industria alimentaria.*

## INDICE DE CONTENIDO

1. Introducción  
Video  
*Lectura*
2. Diseño del esquema BRC  
Video  
*Lectura*
3. Requisitos  
Video  
*Lectura*
4. Plan de seguridad alimentaria  
Video  
*Lectura*
5. Sistemas de Gestión  
Video  
*Lectura*  
**Test 1**
  6. Normas relativas a los establecimientos  
Video  
*Lectura*
  7. Protección de los alimentos  
Video  
*Lectura*
  8. Flujo de productos  
Video  
*Lectura*
  9. Servicios y equipos  
Video  
*Lectura*
  10. Controles  
Video  
*Lectura*  
**Test 2**
    11. Limpieza e Higiene  
Video  
*Lectura*
    12. Excedentes y control de plagas  
Video  
*Lectura*

13. Envío y transporte

Video

*Lectura*

14. Control de productos

Video

*Lectura*

15. Control de procesos

Video

*Lectura*

**Test 3**

16. Personal

Video

*Lectura*

17. Zonas de riesgo

Video

*Lectura*

18. Requisitos para productos comercializados

Video

*Lectura*

**Test 4**

#### Apéndices

1. Auditoría
2. Zonas de riesgo
3. Procesos equivalentes
4. Auditoría de actividades
5. Categorías de productos
6. Plantilla de certificado