



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**CONAHCYT**  
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES  
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación  
en Alimentación y Desarrollo

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN  
**HACCP**  
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL  
**PARA PESCADOS Y MARISCOS**

Curso avalado por AFDO/Seafood HACCP Alliance



**Curso con certificado AFDO/Seafood HACCP Alliance**

**CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO EN LÍNEA**

18 horas de duración / 09:00 a 14:00 horas (zona horaria de Hermosillo, Sonora)

**12 al 15 de marzo**

**\$7,946 MXN**

(370 dlls)

IVA incluido

**20 al 23 de mayo**

**\$8,700 MXN**

(400 dlls)

IVA incluido

Cupo máximo: **8 participantes por curso**

**Requisito OBLIGATORIO utilizar computadora/laptop con cámara y micrófono**

Curso en línea (no necesita viajar)

Duración: 4 días de 5 horas máximo al día

Carretera Gustavo Enrique Astiazarán Rosas, No. 46, Col. La Victoria, CP. 83304, Hermosillo, Sonora, México.  
Tel. 662 289 2400 [www.ciad.mx](http://www.ciad.mx)





## Contenido del curso

1. Introducción al curso HACCP
2. Programas pre-requisito
3. Peligros que afectan la inocuidad de pescados y mariscos
4. Etapas preliminares para HACCP
5. Análisis de peligros
6. Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC)
7. Establecimiento de los Límites Críticos (LC)
8. Monitoreo de los Puntos Críticos de Control
9. Acciones/Medidas correctivas
10. Determinación de los procedimientos de verificación
11. Procedimientos de mantenimiento de registros
12. Normatividad HACCP para pescados y mariscos de la FDA
13. Recursos para preparar planes de HACCP
14. Conclusiones y fin de curso

**Nota:** se intercalan ejercicios para desarrollar cada una de las etapas de elaboración de un Plan HACCP, utilizando la Guía de Peligros de la FDA (última versión):

### Ejercicio 1

Desarrollo de análisis de peligros

### Ejercicio 2

Uso del árbol de decisiones para determinar los PCC

### Ejercicio 3

Establecer Límites de Control, procedimientos de monitoreo y acciones correctivas

---

## El curso incluye:

- Certificado emitido por AFDO/Seafood HACCP Alliance (sólo con 100% asistencia)
- Constancia emitida por el CIAD
- Manual digital del programa de capacitación (última versión disponible)
- Guía de peligros de la FDA para productos marinos y pesqueros (última versión disponible en digital)