



HACCP

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL
PARA PESCADOS Y MARISCOS

Curso avalado por AFDO/Seafood HACCP Alliance y reconocido por la FDA



Certificado emitido por AFDO/Seafood HACCP Alliance

CURSO BÁSICO PRESENCIAL

13 al 15 de mayo de 2026

Horario: 8:00 a 16:00 horas

Instalaciones de CIAD

Hermosillo, Sonora, México

\$11,600 MXN (\$570 USD)

IVA incluido

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



2026
año de
**Margarita
Maza**

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



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

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 impreso del programa de capacitación (última versión disponible)
- Documento impreso de la Guía de Peligros de la FDA para Productos Marinos y Pesqueros (última versión disponible)
- Servicio de café y bocadillos durante el curso