



## HACCP

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

Curso avalado por AFDO/Seafood HACCP Alliance



Certificado emitido por AFDO/Seafood HACCP Alliance

### HACCP SEGMENTO DOS EN LÍNEA (Vía Zoom) SEAFOOD HACCP SEGMENT TWO BY ZOOM

**20 de febrero / 10 de julio**

Horario: 9:00 a 17:00 hr  
(GMT-7, Hermosillo, Sonora)

**\$6,090 MXN** IVA incluido  
(350 USD)



**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](http://www.ciad.mx)



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

Curso en línea (no necesita viajar)

Duración: 4 días de 5 horas máximo al día

### Contenido del curso

- 1.- Registro participantes
- 2.- Objetivo del curso e introducción
- 3.- Repaso de la Normatividad HACCP para pescados y Mariscos (21CFR parte 123) y los siete principios
- 4.- Uso de la Guía de Peligros de FDA para la identificación de peligros asociados a la especie/proceso y sus estrategias de control:
- 5.- Repaso: Pasos/Etapas para la elaboración del HACCP
- 6.- Sesiones de trabajo en equipo utilizando modelos genéricos de la Seafood HACCP Alliance:
- 7.- Presentaciones por equipo de trabajo y comentarios del grupo
- 8.- Evaluación, Resumen y sesión de Preguntas y Respuestas

Información de curso	Course Information
Datos generales	General information
<ul style="list-style-type: none"><li>• HACCP para pescados y mariscos Segmento DOS en línea</li><li>• Fechas: 20 de Febrero o 10 julio, 2026</li><li>• Horario: 9:00 a 18:00 horas – GMT -7, (hora de Hermosillo)</li><li>• Idioma del curso: Español</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seafood HACCP Segment Two Virtual Training</li><li>• Dates: February 20 or July 10th, 2026</li><li>• Time: 9:00 to 18:00 Hrs GTM-7 (Hermosillo, Son, Mexico time)</li><li>• Course Language: Spanish</li></ul>
Requisitos técnicos para el curso	Technical requirements:
<ul style="list-style-type: none"><li>• Internet de alta velocidad</li><li>• Computadora/Laptop por participante con cámara y micrófono funcionales</li><li>• NO está permitida la conexión con celular o más de una persona por computadora.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• High-speed internet</li><li>• Computer/laptop with camera and microphone per trainee</li></ul>



**2026**  
año de  
**Margarita  
Maza**

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



# Ciencia y Tecnología

Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación



Centro de Investigación  
en Alimentación y Desarrollo



- Acrobat Reader para el llenado de documentos\*
- Conexión por Zoom\*\*

\*se puede descargar gratis <https://get.adobe.com/>

\*\* Puede descargar el programa <https://www.zoom.com/> o aceptar conexión vía web

- NO CELL PHONE CONNECTION, or more than one person per computer will be allowed
- Acrobat Reader for filling out PDF documents\*
- Zoom connection \*\*

\* Can be downloaded at <https://get.adobe.com/>

\*\* You may connect via Web or download the program at <https://www.zoom.com/>

## Prueba de conexión a Zoom

Se enviará información relevante y liga para conexión de prueba vía correo electrónico posterior a su inscripción

## Zoom connection test

After registration, you will receive relevant information and a test link by mail

## Requisitos del Curso

- ✓ Contar con el aviso de finalización del segmento uno
- Asistir al 100 % del curso para recibir certificado de AFDO/Seafood HACCP Alliance.
- Es obligatorio contar con un ejemplar impreso de la guía de peligros que se utilizó en el Segmento Uno. En caso de no tenerla, la puede adquirir en línea <https://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacion-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-piscocas.aspx>, o imprimirla del archivo PDF que se le hará llegar.
- Cada participante deberá contar con un correo electrónico para participar activamente en el curso.
- El curso será grabado solo con fines de auditoría.

## Please consider that:

- ✓ Have the Notice of Segment One Completion
- A 100% course attendance is needed for the AFDO/Seafood HACCP Alliance certificate.
- The printed version of the FDA Hazard Guide used in the Segment One course will be necessary; If you do not have it, you may buy it at <https://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacion-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-piscocas.aspx> or printed form a PDF you will receive before registration.
- Each trainee should have email access for active participation in the course sessions.
- The course will be recorded for audit purposes only.



**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](http://www.ciad.mx)



## 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)



**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](http://www.ciad.mx)