



# Ciencia y Tecnología

Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación



Centro de Investigación  
en Alimentación y Desarrollo



## 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**



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acrobat Reader para el llenado de documentos*</li> <li>• Conexión por Zoom**</li> </ul> <p>*se puede descargar gratis <a href="https://get.adobe.com/">https://get.adobe.com/</a></p> <p>** Puede descargar el programa <a href="https://www.zoom.com/">https://www.zoom.com/</a> o aceptar conexión vía web</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NO CELL PHONE CONNECTION, or more than one person per computer will be allowed</li> <li>• Acrobat Reader for filling out PDF documents*</li> <li>• Zoom connection **</li> </ul> <p>* Can be downloaded at <a href="https://get.adobe.com/">https://get.adobe.com/</a></p> <p>** You may connect via Web or download the program at <a href="https://www.zoom.com/">https://www.zoom.com/</a></p>
<b>Prueba de conexión a Zoom</b>	<b>Zoom connection test</b>
Se enviará información relevante y liga para conexión de prueba vía correo electrónico posterior a su inscripción	After registration, you will receive relevant information and a test link by mail
<b>Requisitos del Curso</b>	<b>Please consider that:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contar con el aviso de finalización del segmento uno</li> <li>• Asistir al 100 % del curso para recibir certificado de AFDO/Seafood HACCP Alliance.</li> <li>• 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 <a href="https://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacin-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-pisccolas.aspx">https://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacin-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-pisccolas.aspx</a>, o imprimirla del archivo PDF que se le hará llegar.</li> <li>• Cada participante deberá contar con un correo electrónico para participar activamente en el curso.</li> <li>• El curso será grabado solo con fines de auditoría.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Have the Notice of Segment One Completion</li> <li>• A 100% course attendance is needed for the AFDO/Seafood HACCP Alliance certificate.</li> <li>• 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 <a href="https://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacin-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-pisccolas.aspx">https://ifasbooks.ifas.ufl.edu/p-1224-orientacin-de-controles-y-peligros-de-los-productos-pesqueros-y-pisccolas.aspx</a> or printed form a PDF you will receive before registration.</li> <li>• Each trainee should have email access for active participation in the course sessions.</li> <li>• The course will be recorded for audit purposes only.</li> </ul>





## 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)

