



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 y reconocido por la FDA

Certificado emitido por AFDO/Seafood HACCP Alliance

CURSO BÁSICO EN LÍNEA (Vía Zoom)

9 al 12 de marzo / 21 al 24 de abril / 22 al 25 de junio

Horario: 9:00 a 14:00 hr
(GMT-7, Hermosillo, Sonora)

\$10,280 MXN IVA incluido
(470 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



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. 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)



2026
año de
Margarita
Maza