



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 PRESENCIAL

**14 al 16 de mayo de 2025**

Hermosillo, Sonora, México

**\$10,440 MXN**

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
10. Determinación de los procedimientos de verificación
11. Procedimientos de mantenimiento de registros



**2025**  
Año de  
**La Mujer  
Indígena**

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)



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

