

# SEAFOOD HACCP ALLIANCE

## Seafood Hazard Analysis & Critical Control Point

Curso oficial reconocido por la FDA



### Curso "Seafood HACCP Alliance"

La formación Seafood HACCP Alliance está diseñada para cumplir con los requisitos de capacitación bajo la regulación HACCP obligatoria de la FDA. El curso está dirigido a las personas involucradas en

la manipulación, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y distribución del pescado y productos pesqueros.

#### Objetivos del Curso:

Realizar un análisis de peligros y revisar el sistema HACCP, aplicar las mejoras en su diseño y operación, así como cumplir con los requisitos para ser individuo cualificado según la regulación HACCP de pescados y mariscos.

#### Contenido del Curso:

- ▶ Capítulo 1: Bienvenida y objetivos del curso.
- ▶ Capítulo 2: Programas de prerrequisitos.
- ▶ Capítulo 3: Pasos preliminares para HACCP.
- ▶ Capítulo 4: Peligros que afectan la inocuidad de mariscos y pescados.
- ▶ Capítulo 5: Análisis de peligros.
- ▶ Capítulo 6: Determinación de los Puntos Críticos de Control.
- ▶ Capítulo 7: Establecimiento de los límites críticos.
- ▶ Capítulo 8: Monitoreo de los Puntos Críticos de Control.
- ▶ Capítulo 9: Acciones correctivas.
- ▶ Capítulo 10: Determinación de los procedimientos de verificación.
- ▶ Capítulo 11: Procedimiento de mantenimiento de registros.
- ▶ Capítulo 12: Norma HACCP para pescados y mariscos.
- ▶ Conclusiones y recomendaciones finales.



#### Organiza:

GOCA Consulting,  
consultores  
especializados en el  
mercado EE.UU.



#### Imparte:

José Luis Gómez,  
Microbiólogo e  
Instructor Líder para  
PCQI - FSVP - PSA -  
Seafood HACCP -  
BPCS.



#### Aprobado por:

AFDO (Association of  
Food and Drugs)

\*Bonificación parcial/  
total del coste del curso a  
través de FUNDAE.

#### Fecha y Lugar

16, 17 y 18 de  
Mayo de 2023 en  
Sevilla

#### Duración

16h  
2,5 días

#### Precio\*

900 € (+IVA)  
Formación, Manuales y  
Certificado