



sino también nuevas contrataciones. También es una oportunidad para conectar con otras empresas con las que puede colaborar.

### Plataforma correcta

Elegir la plataforma correcta también es importante, y puede ser la razón por la cual las personas no responden a tu negocio como hubieras esperado. Alinear tu mercado objetivo con el perfil de los principales usuarios de la plataforma significa que es más probable que tu contenido resuene con los que lo ven, y puedes estar más seguro de las posibilidades de conversión en ventas. Por ejemplo, un producto dirigido a las generaciones más jóvenes puede no funcionar bien en Facebook, pero podría hacerse viral en Tiktok. Ten en cuenta también qué plataformas son populares en tu geografía. Por ejemplo, Facebook es la plataforma más común en América Latina.

### Seguimiento

Para mejorar tus campañas a lo largo del tiempo, es fundamental que hagas un seguimiento de tus KPI. Considera la posibilidad de hacer una revisión mensual de tus campañas anteriores y analiza qué creó el mejor compromiso y generó la mayor

cantidad de clientes potenciales. También es importante revisar las diferentes plataformas que utiliza la empresa. De este modo, podrá determinar qué contenido atrae más a sus seguidores y qué hace que sus perfiles lleguen a más usuarios. Si una de las plataformas tiene un rendimiento inferior de forma constante, puede ser que no sea la plataforma adecuada para tu negocio.

### Anuncios

La mayoría de las plataformas también ofrecen anuncios, que te dan la oportunidad de ampliar tu alcance. Estos pueden ser extremadamente valiosos y mostrarán tu contenido a una audiencia mucho más amplia que tu tráfico orgánico. También puede valer la pena invertir en anuncios de influenciadores. Elegir al influenciador adecuado cuya audiencia sea el mercado objetivo de los productos significa que tu producto se está mostrando a una gran audiencia que probablemente esté interesada. Crea el hábito y no dejes de lado el uso de las redes sociales en tu estrategia de marketing. Su imagen de marca, reputación y ventas sin duda se lo agradecerán si dedica tiempo a generar y administrar plataformas sociales con una buena marca.

# Ofrecerán curso HACCP para pescados y mariscos con reconocimiento internacional

Por Amalia Beltrán

El Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) convoca a quienes se dediquen a la gestión de calidad e inocuidad en la cadena productiva de pescados y mariscos, a participar en el curso de HACCP básico, diseñado especialmente para este sector, que se impartirá en modalidad presencial y en línea. El rubro procesador de pescados y productos marinos requiere contar con el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), implementado para poder exportar a Estados Unidos y otros países. Además, es requisito que la persona responsable de desarrollar e implementar dicho sistema tenga la certificación para poder fungir como signatario(a) con reconocimiento ante la autoridad sanitaria norteamericana Administradora de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés). Ya sea en la modalidad presencial o en línea, quienes completen el curso contarán con un certificado de capacitación emitido por la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (AFDO, por sus siglas en inglés), el cual especifica que se han cubierto los requisitos de capacitación de la legislación norteamericana para fungir como responsable de un Plan HACCP de pescados y mariscos. En ambas capacitaciones se utilizará la última edición del manual HACCP (versión en español 2020 y versión en inglés agosto 2024) y se cubrirán los puntos descritos

en la regulación HACCP para productos pesqueros (21 CFR 123) y en la Guía de Peligros y Controles de la FDA, así como los de la normatividad nacional.

El curso está dirigido a: Gerentes de producción, profesionistas, responsables de auditoría, inspección de calidad y personas responsables del procesamiento de productos acuícolas y pesqueros

Personal de agencias reguladoras Signatarios(as) y miembros del equipo HACCP.

Exportadores(as) de productos acuícolas y pesqueros.

La Modalidad y fechas de capacitación 2025 son:

Curso HACCP presencial en Hermosillo, Sonora del 14 al 16 de mayo.

Cursos HACCP en línea del 23 al 26 de abril y del 10 al 13 de junio.

Para más información o para realizar su preregistro en línea puede consultar la página <https://www.ciad.mx/haccp/pescados-y-mariscos> o enviar un correo electrónico a [Lnoriega@ciad.mx](mailto:Lnoriega@ciad.mx) o a [amartinez@ciad.mx](mailto:amartinez@ciad.mx).

