



MEMBER  
OF THE



Estas son algunas **opiniones y comentarios** sobre la capacitación de Inocuidad alimentaria dictadas por QUALITY International (2 cursos HACCP acreditados por International HACCP Alliance en el marco de un tercer curso: Norma ISO 22000:2005) **EN MODALIDAD A DISTANCIA** que han emitido algunos de los participantes de estas primeras ediciones brindadas en 2015 y 2016

Estas opiniones son publicadas con el expreso consentimiento de quienes las emitieron. (Además de la opinión de estos expertos, se cita su profesión, su lugar de trabajo y el año en que recibieron esta capacitación, alfabetizados según el país de nacimiento)

### Participantes de Argentina:

**Victor Hugo Mariano Hang**, Ingeniero Químico, Gerente de Planta de la empresa San Ignacio S.A, e integrante del comité HACCP de la misma. Inicio abril 2015:

*“Para destacar: la buena predisposición, amabilidad y humor de los capacitadores que han hecho muy amenos los temas tratados durante el curso”*

**María Inés Sinópoli** Licenciada en Tecnología de Alimentos, Asesora de Calidad en empresa de alimentos para celiacos, Inicio abril 2015:

*“Experiencia muy positiva. Refresca los contenidos que uno ya posee sobre HACCP y los ejercicios prácticos son muy útiles para repensar formas de trabajar en lo cotidiano. Muy productivo”*

**María Teresita Benzzo Bioquímico**, Tecnólogo de Alimentos, Consultor Profesional Independiente., Inicio Agosto 2015

*¡Excelente el curso! Muy actual y de mucha utilidad todo lo desarrollado. Particularmente les agradezco, además de los conocimientos y su experiencia laboral que nos han aportado en cada caso, su calidez, paciencia y humildad lo cual mejora muchísimo el proceso de aprendizaje. Me gustó mucho, además, el diseño de la plataforma.*

**Luis Matias Morel González**, Técnico en Calidad de Alimentos, Analista de procesos, Mondelez Internacional. Inicio Marzo 2016

*El curso estuvo bueno, manejo de material, como acompañaron los docentes, la plataforma. Algo muy enriquecedor fue la posibilidad de formar un grupo de trabajo con profesionales de otras regiones.*

### **Participantes de Ecuador:**

**Edison Patricio C3ndor Collantes**, Ingeniero Agr3nomo en Nestl3, Control de calidad e inocuidad de leche, en fincas ganaderas. Inicio Abril 2015

*“Los cursos HACCP impartidos por los docentes fue una excelente oportunidad para ampliar y profundizar los conocimientos en el desarrollo e implementaci3n de planes HACCP. Ni el tiempo ni la modalidad on line fueron limitantes para enriquecer nuestros conocimientos”*

**Venus Eliana Castillo Santacruz**, Ingeniera en alimentos, Asistente y Supervisora de Producci3n. Inicio Marzo 2016

*El curso fue un gran complemento para mi trabajo y conocimientos en calidad, HACCP e ISO. Fue un placer poder aprender de los grandes profesores que demuestran plenamente el manejo de la teor3a del curso. Gracias por sus retroalimentaciones al momento de realizar los trabajos en equipo. Me siento muy contenta de haber podido compartir con compa1eros de otros pa3ses, me ayud3 a darme cuenta el excelente nivel de trabajo en equipo que se puede lograr si se pone ganas y amor a lo que se estudia.*

### **Participantes de Espa1a:**

**Gerardo Couto Contreras** Veterinario por la Universidad of Bristol, Oficial Veterinario en salas de despiece y procesado en mataderos de Reino Unido. Control de exportaciones y de seguridad alimentario en Eville & Jones Ltd.. Inicio: Noviembre 2015

*Muy buen curso que sin duda ha ampliado mis conocimientos de HACCP y de la norma ISO 22000. Estar3 atento a los pr3ximos cursos que hagan. Muchas gracias!*

**Carmen Prieto Serres**, Licenciada en Veterinaria por la Universidad de Extremadura (Espa1a) Licenciada en Ciencia y Tecnolog3a de los Alimentos por la Universidad de C3rdoba (Espa1a). Verificadora de Planes HACCP en Eville&Jones, Reino Unido, Abril 2017

*Esta capacitaci3n ha cumplido todas mis expectativas con este curso. A pesar de trabajar en mi d3a a d3a con el Plan HACCP y PRR he aprendido muchas cosas nuevas que han ayudado much3simo a mejorar mi entendimiento sobre la materia y actuaci3n de cara al trabajo. Estoy muy contenta de haberlo realizado. Doy mi especial enhorabuena al Equipo Docente por su ayuda y profesionalidad.*

### **Participantes de Ecuador:**

**Julio Narvaez Izquierdo**, Ingeniero Qu3mico, Jefe de gesti3n de Calidad en Monterrey Azucarera Lojana C.A., Inicio Abril 2015

*“Podr3a incrementarse el contacto con el alumnado mediante los webinaros, en donde cada observaci3n o comentario que hacen enriquece el proceso de aprendizaje”*

**Mathias Purschert**, T3cnico en l3cteos en Floralp S.A., Inicio Abril 2015

*“Excelente curso y manejo del curso, es complicado manejar as3 de bien un curso a distancia, pero fue muy bien solucionado todo. Los temas han sido de mucha ayuda y muy completos, as3 como la disposici3n de los expertos”.*

## **Participantes de México:**

**Blanca Estela López C**, Químico Farmacobiólogo, Directora Técnica de Beltec Labs & Consultores, Inicio Abril 2015:

*“La presencia a distancia a través de los Webinars, me pareció estupenda; aun así me hubiese gustado al menos, otro webinar para enriquecer lo ya documentado. Muchas gracias de todas formas”*

**Erika García Hernández**, Licenciado Químico Farmacéutico Biólogo, Responsable del Laboratorio de Microbiología en INTERCAFE S.A. de C.V. Inicio junio 2015:

*“El curso en lo particular fue muy bueno, cumplió con las expectativas esperadas, agradezco su disponibilidad como asesores, así como sus observaciones y comentarios que nos ayudaron mucho. Saludos cordiales!!!*

**Germán Rodrigo Ramírez Ibarra**, Médico Veterinario Zootecnista, Profesionista Independiente. Inicio abril 2015.

*“Excelente curso, la profundización de los temas y la información compartida por los instructores es de enorme utilidad y gran calidad, además, las explicaciones que ofrecen mediante sesiones virtuales son muy claras y dinámicas. Lo recomiendo ampliamente, es una inversión que vale la pena realizar”.*

**José Francisco Cuevas Macías**. Licenciado en Biología, Consultor en sistemas de calidad e inocuidad alimentaria en la industria de bebidas carbonatadas, Avícola, Hortícola. Inicio abril 2015.

*“Muy buen curso, los felicito por la iniciativa de impartirlo en línea”.*

**Sonia Valeria Nevárez Caldera**, Licenciada en Nutrición, Supervisora de Higiene e Inocuidad alimentaria en Servicios de Comedores, Ciudad de Juárez. Inicio Septiembre 2015

*Muy buen curso, temas actualizados y excelentes expositores. Se agradece la paciencia y disponibilidad para aclaración de dudas y agenda de reuniones.*

## **Participantes de Nicaragua:**

**María Elena Matute**, Ingeniera Química, Coordinador de Oficina de Desarrollo Agroindustrial en Asociación Tecuilcan. Inicio abril 2015.

*“La experiencia fue para mí todo un reto, he cambiado el pensamiento acerca de la formación a distancia realmente son iguales o mejores que las presenciales. La disponibilidad de los maestros fue excelente”*

## **Participantes de Panamá:**

**Yoicy Anayancy Molinar Medina**, Licenciada en Administración de empresas, Inspectora en Autoridad Panameña de Seguridad Alimentaria, Inicio Junio 2015:

*“Señores de Quality International: los felicito!! Los cursos en modalidad a Distancia están a la altura de cualquier otro curso presencial, han llenado todas mis expectativas*

*en cuanto a los temas, los mismos son y serán herramientas de gran valor para mi crecimiento profesional. Gracias”*

### **Participantes de Paraguay:**

**Ronen Kohan**, estudiante, Supervisor en FVV S.A. Productos fruti-hortícolas. Inicio abril 2015:

*“Me pareció muy bueno, es directo, sumamente claro, e interesante”*

**Alberto Daniel Fernández**, Ingeniero Químico, Fábrica paraguaya de Vidrios S.A., estudiante,

*“En primer lugar, me llamó la atención el prestigio del curso, pero no imaginé que se impartiera con tal claridad y nivel de practicidad, sin mencionar la calidad humana de los profesores! ¡Curso más que recomendado!”*

### **Participantes de República Dominicana:**

**Ana Tavarez**, Ingeniera en Tecnología de los Alimentos, Inspectora de Inocuidad Agroalimentaria del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura de Rep. Dom. Inicio Octubre 2015

*“Ha sido un gran placer participar en este curso de tan prestigiosa empresa capacitadora y personal tan calificado. De verdad que con estos conocimientos adquiridos he complementado mucho mis experiencias y ha mejorado mi desempeño. Gracias infinitas!!!*

### **Participantes de Uruguay:**

**Gabriela Rosa**, Dra. En Veterinaria, Supervisora General y Encargada del Departamento de Control de Calidad en Frigorífico Ecocarne S.A. Inicio Marzo 2016

*El curso fue muy bueno, me aportó mucho en conocimiento y cumplió con mis expectativas*

**Hernán Gil Torres**, Estudiante avanzado de Ingeniería Química, Asistente de Aseguramiento de la Calidad en Pagnifique S.A, Abril 2017

*Curso ideal para los tiempos que corren, ya que se adapta muy bien a los tiempos de cada uno, y no a los tiempos de una institución. El contenido del curso es correcto y cuenta con docentes de mucha experiencia en el tema con gran disponibilidad para responder las consultas.*

*Gracias a estos y otros muchos colegas que, con sus opiniones, nos estimulan a mejorar continuamente.*

**Dirección de Quality International**