



ALGUNAS OPINIONES DE PARTICIPANTES DE “ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA Y DIPLOMADO EN HACCP”

Marciano David Mora Segovia, Ingeniero Industrial, Encargado de la Implementación de BPM y HACCP en Cooperativa Fernheim, PARAGUAY

Metodología de enseñanza muy destacada, con un equipo Docente con elevado conocimiento en Inocuidad Alimentaria, con la máxima especialidad de cada instructor en los temas que contempla el programa brindado y con mucha disposición para el aprendizaje continuo de los participantes. Un placer haber participado de esta gran experiencia. GRACIAS!!



Gabriela Torrico, Ingeniera en alimentos, Consultor Independiente, BOLIVIA

Fue una especialidad con mucho nivel profesional, aprendí muchísimo, estuvo excelente: me gustaría que puedan editar libros, ya que los que existen son pasados, no son tan claros como ustedes. FELICIDADES!!



Gustavo Idrogo Rojas, Chile



Fue bueno participar de este Diplomado, todos los cursos fueron de mi interés y puedo utilizar mucho de lo aprendido en mi centro de trabajo, aplicando mejoras en nuestro sistema de calidad, como en la capacitación del personal operativo. Destaco los Webinar realizados, porque complementan el material didáctico y la experiencia compartiva con profesionales de otras nacionalidades, lo cual es valioso para el crecimiento personal y profesional. Muy agradecido por toda la información brindada

Perla Soledad Fucaraccio



El temario del programa de Especialista es muy completo y aborda todos los temas con mucho profesionalismo. Además, el grupo docente es de excelente calidad y predisposición para guiar y resolver dudas de los alumnos. Es una capacitación totalmente recomendable y de excelentes contenidos.

Amílcar Prates Paz, Téc. En lechería. URUGUAY - COLOMBIA

Excelente nivel de los docente, claridad en el desarrollo de las presentaciones y siempre con muy buena disposición en la resolución de interrogantes. Este curso está muy bien pensado y desarrollado. FELICITACIONES!!



Marcela Fernanda Ramírez Navarro. Ingeniera en alimentos, Consultora independiente, ECUADOR
Como ingeniera de alimentos y consultora en sistemas de gestión en industrias de alimentos, hacer la primera edición de la especialización de Gestión de la Inocuidad y Calidad Alimentaria, me permitió actualizarme y profundizar en temas importantes para mis proyectos. La especialización abarca módulos que son críticos para la calidad e inocuidad dirigidos por profesionales excelentes. La metodología aplicada me permitió organizarme de acuerdo con mis horarios y cumplir con uno de mis propósitos que era tener el título de especialista en inocuidad. La plataforma utilizada es de fácil acceso y da la oportunidad de interactuar con los demás colegas.

Ana Claudia Altieri Domínguez, estudiante, URUGUAY

Excelente instancia para aprender cosas nuevas y muy útiles para la parte práctica de la industria alimentaria. Considero que son conocimientos fundamentales que abren las puertas al mercado laboral. La respuesta docente ha sido muy buena, con mucha paciencia y dedicación, con respuesta veloz y mensajes claros. Muchas gracias!



Cintya González Barrios, Jefe de Aseguramiento de Calidad en Frigorífico Guarapí, PARAGUAY

Agradezco que hayan desarrollado una capacitación tan importante y completa como esta de “Especialista en Gestión de la Inocuidad y Calidad Alimentaria”. Es realmente un honor ser parte de la “primera generación” de especialistas en inocuidad: todos los temas desarrollados estuvieron acordes a “lo grande” que abarca el título del curso. Hubo una diversidad de temas muy bien desarrollados para esta Especialización. El desempeño de los profesores fue de primer nivel aportando cada uno de ellos sus amplios y profundos conocimientos. Personalmente agradezco la paciencia, las consideraciones y todo el apoyo que ofrecieron los docentes para ayudarnos a terminar de manera positiva el curso. Completamente conforme con todo lo que engloba esta capacitación. Muchas gracias.

Lorena Paola Sanguinetti Cazeneuve, Dra. En Ciencias Veterinarias, Frig. Breeders and Packers, Durazno, URUGUAY

Para mí el método utilizado, el material y las evaluaciones junto con los docentes son de Excelente nivel. Me brindaron la oportunidad de poder realizar un curso de estas características e importancia estando trabajando en el interior del país, cuando para poder realizar este tipo de cursos en otras instituciones hay que viajar a Montevideo al menos una vez a la semana. Con esta metodología, obtuve más libertad ajustando mis horarios para poder ver el material y poder realizar las evaluaciones. Para mí fue muy provechoso y enriquecedor.



José Luis Arroba Yañez, Ingeniero en alimentos, Bachiller Químico Biólogo, Ecuador

Excelentes cursos, amplia experiencia y nivel de los docentes, contenido teórico y práctico que cumple con las expectativas. Se adquieren herramientas y conocimientos sumamente importantes y aplicables dentro de toda la cadena alimentaria. Los docentes poseen un amplio conocimiento sobre los temas que implica el curso, por esta razón las respuestas y correcciones han sido puntuales y muy acertadas, han dirigido adecuadamente los webinar y el seguimiento brindado me ayudó a alcanzar el objetivo.

Juan A. Zurano Villa, ingeniero Químico (UDELAR), Máster en Ciencia y Tecnología de (Universidad Politécnica de Valencia) URUGUAY.

Es un curso muy completo, que cubre todos los temas inherentes a la Inocuidad y Calidad Alimentaria. La calidad en la organización y el profesionalismo de los docentes hace que el Curso transcurra de forma muy amena.

El conocimiento y experiencia de los docentes que participan hacen que durante el curso se intercambien ideas que nos enriquecen profesionalmente.



Celia Vargas, Bioquímico Farmacéutico, Consultora Independiente, BOLIVIA

La capacitación presenta un temario apropiado y con elementos que la hacen única para que el profesional que quiera especializarse es este campo pueda obtener las competencias necesarias para afrontar cualquier reto en la industria alimenticia; por otra parte, al contar con docentes que cuentan con amplia experiencia, se guía al estudiante para que participe de manera dinámica en las actividades propuestas.



Angélica María González, Lic. en Tecnología de Producción, Responsable de Control de Calidad de la Planta elaboradora de hamburguesas, Frigorífico Guaraní, PARAGUAY

Estoy muy satisfecha con todo lo aprendido en la Especialización, es la primera vez que realizo un curso a distancia confiando en el Equipo técnico y humano que desarrolló y llevó adelante este trabajo, y tal como esperaba de Quality International, siento plenamente logrado el objetivo.



Melina Foppoli, Licenciada en Tecnología de los Alimentos. ARGENTINA

Destaco el profesionalismo desde la coordinación hasta los Profesores de toda la especialidad. Me sentí muy a gusto, me resulto muy simple la plataforma, la metodología y los tiempos de estudios fueron apropiados. La información brindada en los módulos complementa y agrega nuevos enfoques de la industria al profesional. ¡Muy recomendable realizar esta especialidad!



Olga Tatiana Vargas Suárez, Profesional en Finanzas de industrias lácteas, COLOMBIA

La Especialización en Gestión de la Inocuidad y Calidad Alimentaria me brindó muchas herramientas para conocer, seguir, verificar y controlar la producción de alimentos de manera inocua. Además aprendimos que la inocuidad está relacionada con la calidad, y una manera de tener un producto inocuo y excelente es implementando un sistema de gestión donde todas las partes de la organización estén involucradas y comprometidas.

Muchas Gracias al equipo docente, en cada una de sus intervenciones y trabajos me pude dar cuenta la calidad de sus conocimientos, también de lo enamorados de su profesión.



María Eugenia Barrero, Tecnóloga en Alimentos, Jefa de Sistema de Gestión de Inocuidad en Laboratorios Argentinos Farmesa SAIC, ARGENTINA

Agradecer al equipo de profesores, muy bueno el curso. Me gustó mucho el trabajo grupal y todos los temas son interesantes. La actuación de los docentes, me pareció excelente.

Carolina Hodel, Dra. en Veterinaria, Departamento de Control de Calidad, Rondatel S.A URUGUAY



Para mí fue un curso muy enriquecedor, integrador de conceptos y totalmente aplicable al trabajo en el que me desempeño en la actualidad.

Marina Rosana Saravia, Encargada de Laboratorio, Huevos K SRL, ARGENTINA

Este curso es sin duda muy completo y tiene información precisa, accesible y actualizada. Esto permite realmente que una persona no relacionada con este ámbito, que empieza desde cero, pueda completarlo. La predisposición de los docentes es muy buena.

