



## **PRIMERAS OPINIONES DE PARTICIPANTES DE LA ESPECIALIDAD GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**



**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!!*

**Amílcar Prates Paz, Téc. en lechería, URUGUAY-COLOMBIA** *Excelente nivel de los docentes, 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.*



**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.*



**Gustavo Idrogo Rioja, CHILE** *Fue bueno participar del 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 compartida con profesionales de otras nacionalidades, lo cual es valioso para tu crecimiento personal y profesional. Agradecido por toda la información brindada.*



**Angélica González, Lic., Control de calidad en Frigorífico Guarani SACI, 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.*

**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.*



**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!*

**José Luis Arroba Yañez, Ecuador**

*Excelente curso, 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.*

**MUCHAS GRACIAS: SUS OPINIONES NOS HACEN CONTINUAR POR EL SENDERO TRAZADO Y MEJORAR DIA A DIA**