



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) que han emitido algunos participantes de las ediciones brindadas entre 2009 y 2014 en varias ciudades de América Latina)

**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 y país donde recibieron esta capacitación, alfabetizados según el país de nacimiento o ciudadanía)

### **Participantes de Argentina:**

**Luciano Ortiz**, Técnico en Alimentos, Granja Tres Arroyos S. A. Julio 2009, Montevideo.

***“Excelente nivel de profundidad de contenidos con un muy buen nivel académico por parte de los docentes,***

**Pedro A. Landa**, Ing. Agrónomo, Director Técnico de Organización Internacional Agropecuaria (OIA) Marzo 2011, Buenos Aires.

***“Destaco, por sobre todo, el alto conocimiento de la temática, el compromiso con la calidad y el profesionalismo”***

**Gerardo Bautista Echeverría**, Bioquímico, especialista en Bromatología, Docente Cat. Adjunto, Noviembre 2013, San Lorenzo

***“Un curso excelente, bien organizado, con mucha profesionalidad, respetuoso en sus tiempos y generando un ambiente entre los participantes, muy cálido”***

**Ramón Ricardo Villar**, Ing. Agrónomo, Antara Agroindustrial. Junio 2010.

***“Con capacitaciones de este tipo, muy actualizadas, realmente nos permite avanzar hacia una “Mejora Continua”,***

**Sofía Landa**, Ingeniera Agrónoma, Project Manager Organización Internacional Agropecuaria (OIA) Marzo 2011, Buenos Aires.

***“Excelente curso; la calidad del expositor: suprema. Los temas fueron tratados en profundidad. Curso motivador que permite aumentar en gran medida los conocimientos”***

**Gabriel Berardinelli**, Ing. Agrónomo, Consultor Internacional, Gerente de Gerente Programas de Certificación y Proyectos de Desarrollo de OIA Marzo 2011, Buenos Aires.

***“El curso ha sido excelente y permitió nivelarse en las actividades de Auditoría y conocimientos de HACCP”***

**Bárbara Suárez Marenzi**, Ing. en Alimentos, Responsable Sector Plantas y Procesamiento en OIA. Marzo 2011, Buenos Aires.

***“Un curso enfocado en un objetivo claro, didáctico, abierto y concreto simultáneamente”***

**Santiago Christophersen**, Técnico Universitario en Producción Agropecuaria, Granja Tres Arroyos Uruguay S. A., Agosto 2010, Montevideo.

***“Me clarificó muchos puntos errados que tenía sobre el tema, que creía era otra cosa”,***

**Leandro Fresca**, Técnico, Socio – Gerente de Figna Higiene & Calidad. Agosto 2010, Montevideo.

***“Excelente y muy didáctico. Excelentes docentes”***

**H. Eugenio Camiletti**, Dr. Veterinario. SENASA. Julio 2011, Asunción.

***“Excelente performance del Profesor Capacitador”***

**Alejandro Martino**, Técnico Químico, Referente de aseguramiento de Calidad de Leches Especiales de SanCor C.U.L. Julio 2011, Asunción.

***“Colmó las expectativas, ya que clarificó los conceptos y actualizó mis conocimientos”***

**María Lourdes Cervini**, Ing. Agrónoma, Profesora de Universidad de Morón, Buenos Aires. Noviembre 2011, Buenos Aires.

***“Me pareció excelente el curso, la temática y sobre todo como lo dictó el docente, con ejemplos, casos, dando espacio al intercambio entre los participantes. Me gustaría seguir capacitándome haciendo prácticas y/o pasantías con ustedes”***

**Silvia Vazquez**, Profesional Independiente. Noviembre 2011, Buenos Aires.

***“Excelente curso, brillante capacitador, desborda experiencia y habilidad para trasmitirla”***

**Dolores Sal Paz**, Ing. Agrónoma. Noviembre 2011, Buenos Aires.

***“En esta capacitación pudimos comprender en profundidad todo el Sistema HACCP, de una manera simple, concreta, práctica y aplicable”***

**Rodolfo Javier Verde**, Ing. Químico, Frigorífico Logros S. A. Noviembre 2011, Buenos Aires.

***“Capacitación excelente, explícita y muy didáctica, donde se pudo aclarar y ordenar todos los conceptos de HACCP”***

**Marcos Martínez Castro**, Le Bouquet Catering. Noviembre 2011, Buenos Aires.

***“Cursos brindados en forma muy dinámica donde los conceptos fueron claramente explicados. Me voy con buenas herramientas para aplicar en mis futuros emprendimientos”***

### **Participante de Bolivia:**

**Adriana García Meza**, Ingeniera en Industrias alimentarias, Jefe de Producción en Industrias Real Ltda, Octubre 2014, Santiago de Chile.

***“La capacitación me pareció importantísima para las empresas en toda América”***

### **Participantes de Canadá:**

**Robert John Penner**, Ingeniero Químico, Coordinador de documentación HACCP en Cooperativa Chortitzer Ltda. Mayo 2013, Bogotá.

***“La buena base teórica y práctica, junto al profesionalismo de la exposición, ayudaron en gran medida a la comprensión total del contenido de esta capacitación. Muchas gracias!!”***

**Gilberto Galvez**, Médico, Galmedical International. Santo Domingo, Noviembre 2013.

***“Curso dinámico, donde se supo abordar todos los temas y que se cumplieran los objetivos, pero dejando bien claro lo importante”***

### **Participantes de Chile:**

**Carmen Villaguala P.**, Médico Veterinario, Magister en Higiene y Tecnología de los Alimentos, Encargada de Control de Calidad Laboratorio de Microbiología de los Alimentos Universidad de Concepción, Facultad de Ciencias Veterinarias, Campus Chillán, Octubre 2014, Santiago de Chile.

***“Excelente curso que me brindó amplias y a la vez específicos conocimientos en una temática que no tenía experiencia. ¡¡Felicitaciones!! ”.***

**Karen Nicole Raasch M.**, Médico Veterinario, Octubre 2014, Santiago de Chile.

***“Una excelente capacitación que tiene gran convocatoria a nivel internacional y que es muy bien catalogada al momento de entrar al mundo laboral. La disposición del Instructor: Excelente”.***

**Pamela Carolina Muñoz**, Ingeniero en alimentos, Encargada Control de Calidad en Alimentos Unel Spa. Octubre 2014, Santiago de Chile.

***“Muy buen curso; los temas fueron explicados con claridad y hubo muy buena disposición para responder a las preguntas de todos los participantes”.***

**Natalia Figueroa D.** Médico Veterinario, Octubre 2014, Santiago de Chile.

***“Muy buena capacitación. Me voy muy satisfecha por tener ahora los conceptos más aclarados y entendidos”.***

## **Participantes de Colombia**

**Alfonso Arenas Hortua**, Médico Veterinario Zootecnista, Magister en Salud Pública, Especialista en Calidad de Alimentos, Asesor Particular en Gestión de Calidad Integral en Alimentos, Auditor en funcionamiento de sistemas de calidad integrados en fábricas de alimentos. Mayo 2013, Bogotá.

***“Es un placer disfrutar de un taller como éste. Muchas gracias!!”***

**Gregorio Piñeros Gómez**, Médico Veterinario Zootecnista, Magister en Educación, Profesor Asociado Universidad Nacional de Colombia, Octubre 2012, Santiago de Chile.

***“Excelente trabajo didáctico y motivacional. Ofrezco mi apoyo personal e institucional para promover este tipo de capacitaciones en Colombia”***

**Julieta Zambrano Díaz**, Ingeniera en alimentos, Compañía Agroindustrial de Cereales “Coagroinc” Ltda., Mayo 2013, Bogotá.

***“El Sistema HACCP Sí es posible implantarlo en las Pymes. Basta cambiar el mito que algunos “expertos” proponen y que lo hacen inalcanzable para nosotros, los pequeños empresarios.***

***Me voy de esta capacitación FELIZ y motivada a seguir adelante. Mil gracias por todo...”***

**Claudia Esperanza Gómez Parra**, Ingeniera Química especialista en Gerencia financiera con Maestría en Gerencia en industrias agroalimentarias. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Mayo 2013, Bogotá.

***“Excelente curso, no solamente a nivel profesional, sino personal. Me aclaró dudas técnicas que las pondré en práctica. Gracias”***

**Eva Esther Acosta Camacho**, Químico Farmacéutico, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Octubre 2012 Ciudad de México

***“El curso logró colmar mis expectativas. Aspiro lograr socializar lo aprendido con el grupo auditor donde laboro”***

**Fanny Angela González Mora**, Ingeniera en alimentos, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Mayo 2013, Bogotá.

***“Me gustó esta capacitación. Fue concreta y suficiente. El capacitador demostró gran experiencia, capacidad y calidad humana. Muchas gracias ...”***

**Carlos Andrés Lombana Sánchez**, Zootecnista, Asesor HACCP – BPM en Asoporcultores – FNP, Septiembre 2013, Bogotá

***“Capacitación completa y actualizada. Me gustó mucho los ejemplos prácticos que ayudan a entender mejor los conceptos”***

**Sandra María Castaño Soto**, Ingeniera Agropecuaria, Directora de Calidad en Supermercado Paiza S.A.S, Septiembre 2013, Bogotá.

***“Excelente capacitación HACCP donde se sintetizan y aclaran los conceptos necesarios***

**Sandra Bibiana Valero Perez**, Ingeniero en alimentos. Sub Gerente de Operaciones en Inversiones La Catira Ltda, Mayo 2013, Bogotá.

***“FELICITACIONES!! Vuelvo a mi trabajo con la tranquilidad que estoy haciendo las cosas bien, y que hay que mejorar continuamente. Lo más importante que transmitiré a mis compañeros es la motivación para encontrar la razón de vivir, y, obviamente, que apliquemos esos procesos de mejora continua también en nuestra empresa.***

**Eva Julia Celeita Mora**, Ingeniera de Alimentos, Gerente de la calidad en Procafecol S.A. Mayo 2013, Bogotá.

***“Los temas fueron presentados de manera emotiva y lógica, que permite ver la técnica más sencilla. Tal es mi caso, donde no tengo mucha experiencia pero sí muchas expectativas para comenzar a trabajar en la implementación de estos Sistemas. Muchas gracias. Excelente maestro!!”***

**Santiago Berrio Calle**, Administrador de Empresas Agropecuarias, socio-consultor en Quality Beef S.A. Mayo 2013, Bogotá

***“En calidad de Administrador de empresas agropecuarias, el haber asistido a esta capacitación fue la gran oportunidad para actualizar conceptos y definir criterios en beneficio para la comunidad al producir alimentos inocuos. Gracias”***

**Leónid Alexander Jiménez Tovar**, Médico Veterinario e Ingeniero de Alimentos. Mayo 2013, Bogotá

***“Agradezco el tiempo y los conocimientos generados”***

**Javier Enrique Andrade Hernández**, Medico Veterinario, Inspección, Vigilancia y control en Fábricas de alimentos en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Mayo 2013, Bogotá.

***“Muchas gracias!! Para mi trabajo y profesión, es una gran oportunidad el haber asistido a estos cursos”***

**Mauricio Ruge Correa**, Ingeniero Agrónomo, BCS Colombia. Mayo de 2013, Bogotá.

***“Curso muy útil para aclarar dudas y darle un mejor enfoque a la implementación de un plan HACCP. Muy buena metodología empleada para la explicación de los puntos vitales del sistema”***

**Adriana Moncada Rizo Ramírez**, Mayo 2013, Bogotá.

***“Es la primera vez que participo y asisto a capacitaciones sobre HACCP. Tenía bastantes dudas e inquietudes pero realmente he aprendido, y lo más importante, me he dado cuenta en qué me he equivocado. Tengo un gran compromiso con la empresa y conmigo misma al haber recibido esta capacitación”***

**Claudia Johann Angulo Nausa**, Medico Veterinario, Inspección, Vigilancia y control en Fábricas de alimentos en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Mayo 2013, Bogotá.

***“Curso excelente. Expositor muy claro y muy práctico en el abordaje de los diferentes temas”***

**Paulo César Vera Pinzón**, Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Inspección, Vigilancia y control en Fábricas de alimentos en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Mayo 2013, Bogotá.

***“Temas abordados muy interesantes, didácticos, prácticos, que orientan a un aprendizaje claro del proceso de formación como Auditor en BPM y HACCP”***

**Olga Lucía Torres**, Ingeniero de alimentos especializado en Sistemas de Gestión, Directora de Aruna Asesores SAS. Noviembre 2012, Montevideo.

***“Cursos muy interesantes, que aportan mucho contenido ya que se ajusta a múltiples industrias de alimentos y no se enfoca solamente en los rubros más conocidos”***

## **Participantes de Costa Rica**

**Martín Solano**, Tecnólogo de Alimentos, Gerente de Producción de Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R. L. Junio 2010, Montevideo.

***“El nivel de los instructores permite al participante captar de manera más clara y amplia los conceptos del Sistema HACCP. “La experiencia hace al Maestro, pero en este caso, a Excelentes Maestros”***

**Kenneth Rodríguez Q.**, Ing. Químico Jefe Técnico de Planta de Secado de Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R. L. Julio 2011, Asunción.

***“Esta capacitación fue muy buena. Ya tenía conocimiento del tema y, aún así, aprendí mucho. Conceptos muy claros. Los felicito”***

## **Participante de Cuba**

**Pedro Lorenzo Morejón Martín**, MSc., Lic. en Ciencias Biológicas, Vice Director de Investigación y Docencia del Instituto de Higiene, Epidemiología y Microbiología de la Universidad de la Habana. Diciembre 2014, San Lorenzo

***“Estos cursos ayudan en el Proceso de Mejora Continua, sobre todo a mejorar la vida de los demás y la propia. Será muy útil para aplicar en nuestro hacer cotidiano como Profesor universitario. Resalto la objetividad y claridad en las exposiciones”***

## **Participantes de Ecuador**

**María de Lourdes Tapia Solórzano**, Dra. Bioquímica Farmacéutica, Jefe de Producción y de Control de Calidad del Grupo DELTAGEN ECUADOR S.A., Producción y Comercialización de Ingredientes Alimenticios. Enero 2011, Quito.

***“De todos los cursos que yo he recibido, fue el único que me aclaró todos los puntos. Todo lo que aprendí va a aplicar en mi empresa”***

**Diana Carolina Cárdenas Proaño**, Ingeniera Agroindustrial, Ministerio de Ganadería, Agricultura, Acuicultura y Pesca MAGAP, Octubre 2012, Ciudad de México.

***“Que Quality International siga realizando estas capacitaciones e impartiendo sus conocimientos a más y más personas”***

**Ramiro Gallegos**, Dr. en Química, Profesor de Control de Calidad y Análisis de Alimentos en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE) Enero 2011, Quito.

***“Es un curso cuyo programa, contenido y exposición, puedo calificarlo de EXCELENTE!!”***

**Ana Gordillo** Microbióloga clínica y aplicada. Enero 2011, Quito.

***“Se felicita a la organización por tener un excelente expositor quien con su forma muy particular de transmitir los conocimientos, hizo fácil y entendible este curso que es de gran importancia”***

**María Cecilia Barahona Ortiz**, Ingeniera en alimentos, Comercializadora Lácteos Dalilac Cia. Ltda. Mayo 2013, Bogotá

***“El curso cumplió con todas las expectativas que tenía. El Instructor posee plenos conocimientos en los temas que se trataron. Muy buena resultó la oportunidad de compartir experiencias con participantes de otros países”***

**Dany Javier Ochoa Fernandez**, Médico Veterinario, Industrias Lacto. Mayo 2013, Bogotá

***“Una capacitación realmente enriquecedora en cuanto a los temas de inocuidad en la industria de alimentos, pero sin descuidar lo más importante, el individuo, donde todo empieza y donde también apunta el objetivo final”***

**Herbert Moren Jácome**, Tecnólogo en Administración Hotelera. Enero 2011, Quito.

***“Como nos indicó el instructor: capacitarse es el primer paso para emprender la actividad de ser un buen auditor. Este curso servirá de cimiento para continuar en este camino y profundizar y adquirir destrezas para desarrollarlo. Gracias!!”***

**María Soledad Quintero Gaviño**, Licenciada en Microbiología Clínica y Aplicada. Enero 2011, Quito.

***“El curso cumplió con todas mis expectativas, tanto personales como laborales y como conclusión diría que tanto el curso como el capacitador, fueron excelentes”***

**Daniela Rivadeneira**, Licenciada en Microbiología Clínica y Aplicada. Enero 2011, Quito.

***“El curso tuvo un desempeño excelente y es de mucha validez para el ejercicio profesional. Fue de mucho agrado participar y además, el instructor es muy indicado para dirigir y capacitar. Estoy muy satisfecha”***

**Rosa Morales Solís**, Ing. en Alimentos y Master en Docencia Universitaria. Enero 2011, Quito.

***“Esta capacitación fue de mucha categoría, conocimiento, experiencia y facilidad para transmitir la información a los participantes. ¡FELICITACIONES!!!”***

**María del Carmen Mejía**, Ing. Química especializada en Sistemas de Gestión Ambiental. Enero 2011, Quito.

***“Capacitación de altísima calidad y excelente nivel”***

**Pedro Sebastián Lara Galarza**, Microbiólogo. Enero 2011, Quito.

***“Muy buen curso que, incluso para personas nuevas o inexpertas en el tema, los conceptos y los distintos temas tratados son adquiridos con facilidad”***

**Elena Granda**, Lcda. Microbiología Clínica y Aplicada, Profesora en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE), Agosto 2010, Montevideo.

***“Realmente me sentí satisfecha con el curso, el que cumplió con todas mis expectativas. Gran pedagogía mostrada por los docentes”***

**María Gabriela Andrade**, Ing. Agroindustrial, Técnico de Comercialización e Industrialización de Bovinos de Carne y Leche en la Subsecretaría de Fomento Ganadero del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Acuicultura y Pesca de Ecuador. Agosto 2010, Montevideo.

***“Me parece excelente el intercambio de experiencia de trabajo de auditoría entre los instructores y los participantes”,***

**María José Pineda Viana**, Ing. Agroindustrial. Noviembre 2010, Montevideo.

***“Los ejercicios ayudan a tener una idea mucho más clara del proceso de implantación e implementación de HACCP. Felicidades a los docentes”***

**Carolina Paredes**, Química de Alimentos, Enero 2011, Quito.

***“Felicitación a los organizadores por la realización de este curso con este nivel, con un excelente expositor que supo transmitir los conocimientos del curso y además hacerlos más comprensibles. Culmino el curso con una gran satisfacción”***

**Andrea Estefanía Lastra Germán**, Lcda. en Microbiología Clínica y Aplicada, Hemocentro Nacional. Enero 2011, Quito.

***“Es un curso completo, con explicaciones y material audiovisual que, al ser explicado como lo fueron, permite que la persona que no conozca previamente del tema, pueda adquirir sólidas bases”***

**César Yaguana**, Microbiología Clínica y Aplicada. Enero 2011, Quito.

***“Como estudiante egresado, agradezco y felicito por la realización del curso. Me enriqueció mucho y estoy seguro que seguirán teniendo éxito y seguirán enriqueciendo los conocimientos y las vidas de muchas personas. Muchas gracias”***

### **Participante de El Salvador**

**Gilberto Sánchez**, Lcdo. en Administración de Empresas, Gerente de Operaciones de Corporación Pirámide de Centro América. Agosto 2012, Ciudad de Panamá.

***“Excelente presentación del tema. Pude conocer y entender detalles que parecían obvios. Felicidades!! Gracias!!!”***

### **Participante de España**

**Juan Carlos Méndez Muñoz**, NTD Ingredientes S.A. Noviembre 2013, Santo Domingo.

***“Ha sido una capacitación muy completa, de gran calidad, profunda y con un valor técnico-profesional para el presente y para el futuro. Feliz de haber podido asistir”***

**Yolanda Jover Comas**, Barceló Hoteles. Noviembre 2013, Santo Domingo.

***“Mis expectativas han sido totalmente satisfechas debido a la gran capacidad del facilitador para transmitir sus conocimientos y sus valores. Ojalá otros auditores practicasen también con el ejemplo”***

### **Participante de Holanda**

**Leen Waanen**, Ing. Hidráulico, Especialista en Sistemas de Calidad, Gerente General de Business Quality Services – BQS. Enero 2011, Quito.

***“Llevo unos años trabajando en Sistemas de Gestión, entre otros HACCP e ISO 22000 y, sin embargo, esta capacitación me ha puesto al día nuevamente en los conceptos. Siento que me he “calibrado” nuevamente”***

### **Participante de Guatemala**

**Gina Michelle Bressani**, Ingeniera en Agricultura y Biología, Asesor en Productos Lácteos PARMA S.A. Octubre 2014, Santiago de Chile.

***La capacitación estuvo, sencillamente, espectacular. Gracias!!”***

### **Participantes de Honduras**

**Kaliopys Chichiraky R.**, Licenciada en Administración Industrial y de negocios, Jefe de Seguridad de los alimentos en Lácteos de Honduras S.A. (LACTHOSA) Octubre 2012 Ciudad de México

***“El Instructor que brindó estos cursos, es el mejor capacitador que he conocido, por su experiencia, trayectoria, didáctica, etc. Felicito a Quality International por estar representada a través de él”.***

**María Luisa Euseda**, Ingeniera en Producción Industrial y Master en Dirección Empresarial, Supervisora en Seguridad de los alimentos en Lácteos de Honduras S.A. (LACTHOSA) Octubre 2012 Ciudad de México

***“Como gestores de la inocuidad debemos mantener nuestros conocimientos actualizados, por lo que los cursos internacionales son importantísimos. Y hacerlos y recibirlos con quien más sabe, es lo más sabio. Felicidades Quality International!!***

### **Participante de Nicaragua**

**Aris Mejía Herrera**, Tecnólogo de Alimentos, asesor Técnico en Central de Cooperativas lácteas R.L (CENCOPEL), Octubre 2012 Ciudad de México

***“Muy buen curso de actualización, que permite estar con la información adecuada y exacta del Sistema HACCP”***

### **Participantes de México**

**Raúl Holguin Soto**, Maestro, Maestría en Ciencias en el Instituto Tecnológico de Sonora. Octubre 2012 Ciudad de México y Diciembre 2014, San Lorenzo

***“La capacitación es de excelente nivel y muy buena presentación. El Expositor resolvió todas las dudas y transmitió muy buenas experiencias, compartiendo lo buenos que se debe hacer, y lo malo que no se debe hacer”***

***“Curso muy completo, ameno, didáctico, participativo, muy bien explicado, con amplia experiencia y excelente dominio del tema. Todas las dudas fueron resueltas. Felicidades!!!!!!!!!!”***

**Yolanda Moguel Ordoñez**, Química Industrial, Investigadora en el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Octubre 2012 Ciudad de México

***“Agradezco mucho al Instructor por su paciencia y admiro su gran capacidad como docente. Este curso permitió actualizarme y aclarar muchos puntos en los cuales tenía dudas”***

**Noé Rios Argüelles**, Médico Veterinario Zootecnista, Coordinador Estatal de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (Inocuidad Pecuaria) en Comité Estatal de Fomento y Protección Pecuaria del Estado de Hidalgo, A.C. Octubre 2012 Ciudad de México.

***“Excelente capacitación que me ayuda a mejorar no solo mi desempeño en la empresa, sino también en mi calidad de vida. Excelente capacitador con vasto conocimiento en estos temas”.***

**Saul Ruiz Cruz**, Ingeniero Bioquímico en Alimentos, Profesor-Investigador en Instituto Tecnológico de Sonora. Octubre 2012 Ciudad de México

***“Excelente capacitación brindada por el expositor. El compartir sus experiencias, fue lo más valioso del curso”.***

**Rosa Isela Miranda González**, Ingeniero Químico en Alimentos, coordinadora de Inocuidad en Frutos de Jalisco S. de R.L. de C.V. Octubre 2012 Ciudad de México

***“Para mí fue un curso EXCELENTE!!, con un campo de aplicación muy bien enfocado y expuesto. Felicito al Instructor por la claridad en la exposición y por su amabilidad y disposición en aclarar dudas, y también, por hacerme pensar”.***

**Moisés Azuara Alonso**, Médico Veterinario Zootecnista, Coordinador de Programa en Comité Estatal para el Fomento y Protección Pecuaria de San Luis Potosí A.C., Octubre 2012 Ciudad de México

***“Excelente capacitador, domina el tema ampliamente. La capacitación abarcó los temas que en lo personal requería reforzar”.***

**Marcela Hernández Ortega**, Check Safety First México, Noviembre 2013. Santo Domingo

***“Excelente contenido y capacidad para impartir el curso”.***

**José Javier G. Cantón Castillo**, Ingeniero Agrónomo Zootecnista, Investigador Titular en Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias., Octubre 2012 Ciudad de México

***“Muy buena manera de mantener el interés de un tema por demás interesante. Un gran reto manejar un grupo tan numeroso y con tantas diferencias y al final, lograr nivelar y enriquecer cada tema. Capacitación muy productiva”.***

**Luis Daniel Osuna Ramírez**, Ingeniero Industrial, Gerente de Producción en SPR de RL Bustamante Parra y Asociados, Procesadora de Alimentos, Octubre 2012 Ciudad de México

***“Es un curso de muy buena calidad e información para personas que trabajan en la industria de los alimentos. Realmente les recomiendo esta capacitación en HACCP y Norma ISO 22000:2005”.***

## **Participantes de Panamá**

**Filadelfo Beltrán**, Ingeniero, Gerente de Higiene, Control de Calidad y M.I.P. en Importadora Ricamar, Cadena de supermercados. Julio 2009, Montevideo.

***“Muy buen curso que nos ha llenado de nuevos conocimientos, para mejorar nuestra empresa, y por ende, nuestro país. El nivel de los Instructores: excelente”***

**Arquimedes Berroa** Dr. Veterinario, Departamento de Protección de Alimentos, Departamento de Salud de Panamá. Julio 2009, Montevideo.

***“Agradezco la calidez y el buen dominio del tema por parte de los Profesores, que ha permitido recibir excelentes conocimientos en toda esta capacitación”***

**César Carrasco**, Administrador de Empresas, Presidente de Servilim Pest Control, Agosto 2010, Montevideo.

***“Estamos convencidos que estos cursos son imprescindibles para un desarrollo sostenible de la industria”***

**Bertha Spiegel López**, Ing. en Alimentos, Coordinadora de Planes y Proyectos en Ministerio de la Presidencia, Secretaria de la Cadena de Frío. Agosto 2012, Ciudad de Panamá.

***“Me voy muy satisfecha, ya que mediante esta capacitación logré entender y comprender la importancia de cada uno de los principios de HACCP. Se ha cumplido el 100% de mis expectativas”***



**Diana Teresa Olmedo de Castillo**, Nutricionista Dietista en Clínica Hospital San Fernando. Agosto 2012, Ciudad de Panamá.

***“Curso muy didáctico, claro en los temas, siendo específico, comprensible y aplicable”***

**Emma Bonilla Marín**, Ing. Agrícola, Ministerio de la Presidencia, Secretaria de la Cadena de Frío Agosto 2012, Ciudad de Panamá.

***“Excelente expositor. Trasmite con gran claridad cada tema, logrando poder nivelar su exposición al entendimiento de personas de diferentes niveles en el conocimiento del tema de Inocuidad y calidad alimentaria”***

**Eileen Rangel**, Estudiante de Ingeniería de Alimentos en la Universidad Tecnológica de Panamá. Agosto 2012, Ciudad de Panamá.

***“Como estudiante de Ingeniería, buscando siempre esa educación para mí, me pareció muy placentera esta experiencia no solo por el ambiente ameno que se percibe, sino también por la manera de llegar a cada uno de los participantes para entender y aplicar los conocimientos impartidos en el área laboral y de esa manera, lograr una mejora de nuestras capacidades”***

### **Participantes de Paraguay**

**Arnaldo Bavera Knorr**, Doctor en Ciencias Veterinarias, Director General de Calidad e inocuidad de Productos de Origen Animal (DIGECIPOA) del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), Noviembre 2013, San Lorenzo.

***“Entre los muchos cursos desarrollados sobre estos temas, nunca hallé un expositor como en esta oportunidad, tanto sea por el dominio del tema como por la experiencia y trasmisión clara, volcadas con tanta pasión”***

**Fulvia Mariel Guerrero Rojas**, estudiante, Control de calidad de Cooperativa Multiactiva Neuland, Noviembre 2013, San Lorenzo

***“Me siento muy conforme por haber participado en estos cursos, tanto por los temas desarrollados, por poder adquirir nuevos conocimientos y por haber aclarado las dudas. Un instructor excelente; un ejemplo a seguir y admirar y poder tomar para la vida profesional de cada uno”***

**Sara Lahaye**, Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIGECIPOA ) del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) Noviembre 2010, Montevideo.

***“Curso enriquecedor y muy didáctico que me ha ayudado a fortalecer y ampliar mis conocimientos en HACCP. Agradezco a los Profesores de Quality International”***

**Gustavo Abdón Brizuela Benítez**, Veterinario, Gerente de Control de calidad, Cooperativa Colonizadora Multiactiva Fernheim Ltda.(Frigorífico Frigochaco), Noviembre 2013, San Lorenzo

***“Superó mis expectativas. Excelente”***

**Nathalia Lorena Alarcón Estigarribia**, Veterinaria, Gerente de Control de Calidad en JBS Paraguay S.A., Noviembre 2013, San Lorenzo.

***“Estoy muy contenta con recibir los conocimientos de Quality International, a quien ya he acudido en años anteriores y lo que siempre recibo es satisfacción a mis expectativas. Espero poder contar alguna vez con ustedes en mi Planta”***

**Karen P. Martínez** Ing. Química, Profesora de Microbiología de Alimentos y Microbiología Industrial en la Facultad de Ciencias Química UNA,. Julio 2011, Asunción.

***“Curso muy didáctico. Calidad del docente: excelente. Cumple con todas las expectativas”***

**Gabriela Gamarra**, Técnico Químico Industrial, Granja Avícola La Blanca S. A. Julio 2011, Asunción.

***“Fue un curso muy didáctico y práctico. Todo se entendió perfectamente. Muy claramente!”***

**Elena Paola Vera**, Julio 2011, Asunción.

***“Personalmente, el Instructor me agradó mucho ya que se preocupaba en asegurarse que se entendiera el tema, y lo hizo de una manera muy amena”***

**Andrés González Cáceres**, SENACSA, Noviembre 2013, San Lorenzo

***“Excelente capacitación. He asistido a muchísimos cursos HACCP pero ninguno me ha redundando en nuevos conocimientos como este curso dictado por Quality International. Muchas gracias!!”***

**María Concepción Martínez Ramírez**, Lcda. en Tecnología de Alimentos, Directora Ejecutiva Grupo NUTEC. Junio 2010, Montevideo.

***“Se me aclararon muchas dudas sobre estos temas. Los conocimientos de los instructores es muy amplio y muy práctico”***

**Marciano David Mora Segovia**, Ingeniero Industrial, Encargado de la Implementación del BMP y del HACCP en Cooperativa Colonizadora Multiactiva Fernheim Ltda., Noviembre 2013 y Diciembre 2014, San Lorenzo

***“Gratitud a Quality International por llevar el escudo de una mejor vida para las personas, gracias por las mejoras proporcionadas y gracias por compartir sus conocimientos”***

***“Excelente nivel. Quality International sigue aportando conocimientos. Gracias!!!”***

**Fernando Gamarra Köh** Julio 2011, Asunción.

***“Es el primer curso de capacitación que participo con tan buena predisposición del Capacitador, de los participantes y que en verdad sale uno aprendiendo temas nuevos debido a la metodología del curso. Muy, muy bueno”***

**Pedro Alberto Medina Fretes, Fernando Gamarra Köh** Ing. Químico, Gerente de Aseguramiento de Calidad en Cartones Yaguareté S. A., Diciembre 2014, San Lorenzo.

***“Como proveedor de industrias alimentarias, el curso me proporcionó conocimientos amplios para entender mejor las necesidades de mis clientes”***

**Mirtha Blanca Resquín** Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) Noviembre 2010, Montevideo.

***“La capacitación colmó todas mis expectativas en cuanto a adquirir nuevos elementos para mantener inocuidad en un producto alimenticio. Pero también, los conocimientos y lo más importante, la forma de entregar sus conocimientos por parte de los expositores, dieron mucho dinamismo y claridad a toda la capacitación”***

**Cintya Maria González Barrios** Agro-Industrial Guarapi S.A. Agosto 2011, Asunción.

***“El curso me pareció excelente. El disertante con conocimientos muy elevados que nos incentiva a prestar atención”***

**Jorge Pettengill**, Lcdo. en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Agro Industrial GUARAPÍ S.A. Agosto 2011, Asunción.

***“El curso fue aprovechado al máximo, especialmente por la practicidad de los ejemplos y la facilidad para comprenderlos”.***

**Sergio Andrés Meza Noce**, Agosto 2011, Asunción.

***“Gracias al curso he tenido una mejor perspectiva del trabajo que llevo a diario”***

**Liz Rolón Garcete** Agosto 2011, Asunción.

***“El curso estuvo muy bueno. El instructor Excelente!”***

## **Participante de Perú**

**Víctor Raúl Venturi Riqueros**, Ingeniero en Industrias Alimentarias. Jefe de Gestión de Calidad en Gloria S.A. Octubre 2014, Santiago de Chile.

***“Buen nivel de conocimientos, con énfasis en tendencias actuales en inocuidad alimentaria”***

## **Participantes de Rca. Dominicana**

**Persia Álvarez Rodríguez**, Bioquímica, Abogada y Microbióloga, ex Docente, actualmente directora de Cristal Américas S.R.L., Mayo 2013, Bogotá.

***“Cumplió con todas mis expectativas. Me aclaró varias dudas y actualicé conceptos. Un curso muy bueno que lo recomiendo...”***

**Freddy Ferrúa**, Ingeniero Industrial, Vicepresidente de Operaciones en Grupo San Juan S.A.S., Octubre 2012, Ciudad de México.

***“Un capacitador muy preparado, con mucha facilidad para hacer entender los temas, y de gran calidad humana. Un curso excelente, con muy buen nivel, fácil de entender que nos deja una visión clara del Sistema HACCP y conocimientos sobre varias Normas ISO”***

**Santiago Peña**, Lic., Decano Escuela de Administración turística y Hotelera, Universidad APEC, Santo Domingo, Julio 2014

***“Excelente la exposición de los temas abordados y el modo de impartirlos para hacerlos más comprensible. Excelente facilitador con amplios conocimientos y una probada experiencia”***

**Luis Felipe Aquino Humeau**, Lic., Decano Escuela de Administración turística y Hotelera, Universidad APEC, Santo Domingo, Julio 2014

***“Este curso cumplió con todas las expectativas requeridas para la aplicación del conocimiento impartido. Los ejemplos prácticos que fortalecieron el aprendizaje, el dominio del tema, la técnica y los conocimientos del instructor, hicieron la excelencia del curso”***

**José Alejandro Rivera Salvador**, Ingeniero Industrial, Coordinador en Calidad VINÍCOLA DEL NORTE, S.A., Santo Domingo, Noviembre 2013

***“Este curso superó en mucho las expectativas iniciales que tenía. Los profesionales que se dedican a la elaboración de alimentos, deben hacerlo. El Instructor, con toda su experiencia, manejó en forma magistral su ponencia”***

**Celenia Maria Manzueta Suazo**, Barceló Dominican Beach. Noviembre 2013, Santo Domingo.

***“Me encanta comprobar que hoy día existan empresas como Quality International preocupadas por expandir sus conocimientos, tan enriquecedores, sin fronteras”***

**Michael Augusto Pedemonte García**, Occidental Hotels & Resorts. Noviembre 2013, Santo Domingo.

***“La capacitación me pareció muy completa, sumamente profesional por parte del Instructor y, sobre todo, la dinámica docente y las vivencias expuestas, denotaron un dominio de los temas que hizo el curso muy ameno”***

**Luz Alexia Fonseca Avella**, Hotel Barceló Punta Cana. Noviembre 2013, Santo Domingo.

***“Que reconfortarte es encontrar empresas como Quality International que enseñan a “HACER CALIDAD”,- precisamente “CON CALIDAD”***

**Ricardo José Reynoso Soler**, Goya. Noviembre 2013, Santo Domingo.

***“Muy buen trabajo de parte del capacitador ya que logró que todos los presentes se interesaran por una temática que no era dominado por todos”***

**Mayra Patricia Velázquez Muñoz**, Hotel Barceló Santo Domingo. Noviembre 2013, Santo Domingo.  
***“Excelente. El Instructor domina el tema a la perfección. Muy feliz de haber tomado este curso. Gracias!!”***

**Cristian Morillo Tavárez**, Licenciada en Bioanálisis, Encarga de Calidad en Cooperativa de Ganaderos del Sur (Coopesur), Santo Domingo, Noviembre 2013  
***“Las empresas e industrias dedicadas a los procesos de alimentos, necesitan de este tipo de reflexión, encuentro y aprendizaje. Esperamos que vuelvan para el seguimiento de esta capacitación”***

**Felix Aquino**, Ministerio de Salud Pública. Santo Domingo, Noviembre 2013  
***“Esta capacitación me pareció excelente, pues no solamente mejora la calidad profesional de los que asistimos, sino todos los aspectos que involucra la mejora continua”***

**Emil Brown Ruiz**, empresa Brugal & Co S.A., Santo Domingo, Noviembre 2013  
***“Una capacitación que vale la pena tomar, en la que se aprenden muchos conocimientos, técnicas y se comparte abundante experiencia”***

**Roxana J. Sierra Nova**, Caribex Dominicana S.A., Santo Domingo, Noviembre 2013  
***“Es un curso muy completo y diferente a los que había realizado anteriormente. Sirvió para aclarar muchas dudas y actualizarnos con relación al Sistema HACCP y a la Norma ISO 22000:2005”***

**Madelyn Hernández Cordero**, Barceló Dominican Beach, Santo Domingo, Noviembre 2013  
***“Excelente capacitación y capacitador. Yo, que no tenía conocimientos previos de HACCP, me voy con un muy buen conocimiento sobre todo por la experiencia transmitida. Excelente!!”***

**Laura Almeida Díaz**, Distribuidora Corripio, División Industrial. Santo Domingo, Noviembre 2013  
***“Excelente curso que nos da las herramientas necesarias para implantar HACCP en nuestra empresa. El Instructor tiene un excelente dominio del tema y lo más importante es que lo sabe transmitir. Recomendado 100%”***

**Miguel Ángel Cruz Camilo**, grupo Puntacana, PUNTACANA Resort & Club. Santo Domingo, Noviembre 2013  
***“excelente facilitador, demostró mucho conocimiento del tema y en todo momento brindó ejemplos que ayudaron a entender los temas tratados”***

**Estheisi Roselyn Rodríguez Díaz**, Vinícola del Norte, Santo Domingo, Julio 2014  
***“curso muy completo, excelente facilitador, con muchos conocimientos y que se expresa con propiedad. Espero tomar más cursos con esta Organización en el futuro ya que pude adquirir muchos conocimientos. Me voy muy satisfecha”***

**Oscar García**, Bonna S.A, Ing. Industrial, Coordinador de Producción. Santo Domingo, Julio 2014  
***“Cero desperdicio. Excelente experiencia. De seguro añade valor para brindar mejor servicio”***

**Victor Manuel Alvarez**, Cristal Américas S.R.L., Santo Domingo, Julio 2014  
***“Esta jornada de capacitación constituye un importante espacio para el desarrollo de competencias en HACCP que redundarán en mejoras en las empresas y hoteles presentes. Al final, el país recibe a partir de hoy, recursos humanos más calificados gracias a ustedes”***

## **Participante de Serbia**

**Sladjana Davidovic**, Licenciada en F. Bioquímica, Coordinadora de Calidad, Planta Lácteos en SIGMA ALIMENTOS S.A, Santo Domingo, Noviembre 2013

*“Excelente curso que nos permitió ver el tema desde diferentes puntos de vista y ayudarnos a que seamos más abiertos y flexibles en nuestro trabajo. Además, los conocimientos transmitidos por el Instructor fueron expuestos de una manera tal que el aprendizaje fuera fácil y entendible, además de completo”*

## **Participantes de Uruguay**

**J. Noya**, Julio 2009, Montevideo.

*“Es el mejor curso que hasta el momento hice, ya que están muy bien complementados la formación teórica con la aplicación práctica por parte de los Instructores, lo que personalmente me permite unir los conocimientos de principio a fin, lo que demuestra la excelencia de esta capacitación”.*

**Amílcar Prates Paz**, Técnico en Lechería, Jefe de Calidad en Aramak. Mayo 2013, Bogotá

*“Excelente curso en donde los temas fueron tratados en profundidad y donde se aclararon perfectamente todas las dudas planteadas. Claridad y sencillez en la exposición lo que denota un conocimiento sólido y gran experiencia del expositor”*

**Susana Martino**, Julio 2009, Montevideo.

*“Fue muy linda la experiencia de trabajo en grupo porque no sólo nos sirvió para aprender y saber como aplicar lo visto en el curso, sino que también nos permitió conocer otras realidades de otras empresas, además de conocer gente y crear una excelente relación humana. Me gustaría que mande por mail información sobre próximas actividades que dicten. Muchas gracias por todo”.*

**Alejandra de Oliveira Madeira**, Abril 2009, Buenos Aires.

*“El curso me pareció muy completo. Los temas fueron de excelente nivel tanto en lo teórico como en lo práctico. La actitud y la profesionalidad del disertante fue excelente y abierta a preguntas y respuestas, lo cual creo fundamental en estos tipos de cursos ya que son tema primordiales en la industria de los alimentos”*

**Sofía Martínez**, Ing. Alimentaria, Encargada de Compras y Almacén en Frigorífico Las Moras. Junio 2010, Montevideo.

*“Curso muy completo. Se los recomiendo!!!”*

**Natalia Galaretto**, Ingeniera Alimentaria, Analista de Sistema de Gestión de Calidad en Pepsi-Cola Manufacturing Co. of Uruguay S.R.L. Noviembre 2012, Montevideo

*“Es un curso donde se aprende mucho, tanto por los temas que el capacitador expone como de las vivencias de otros colegas. El tema HACCP adquiere la profundidad adecuada para entender todos sus puntos y poder llevarlo a cabo con los conceptos bien claros”*

**Ana Carbia**, Estudiante de Veterinaria. Junio 2010, Montevideo.

*“El curso me pareció excelente y colmó todas mis expectativas. Me sirvió para cerrar mis conocimientos sobre HACCP”*

**Cyntia Lacerot**, Licenciada en Química, Profesional independiente, Noviembre 2012, Montevideo.

*“Excelente. Me permitió reforzar mis conocimientos sobre el tema y recibir la experiencia enriquecedora de los demás participantes, en un ambiente muy agradable y cordial”*

**Ivonne Pombo**, Química Farmacéutica Inspectora del Dpto. de Fiscalización del Ministerio de Salud Pública, Noviembre 2012, Montevideo.

*“Muy buen docente, muy dinámico y entretenido, con aporte de experiencias”*

**Carolina Zamarripa**, Ing. Agrónoma, Consultor independiente. Noviembre 2010, Montevideo.

***“Curso que articula muy bien lo teórico con lo práctico, donde se constata la amplia experiencia del docente y el aporte de todos los asistentes, que enriquecen el proceso de aprendizaje”***

**Mariana Pereda**, Ing. Alimentaria en SAMAN. Noviembre 2010, Montevideo.

***“Muy bueno la capacitación que me brindaron, que si bien se basa en conceptos teóricos, cuenta con buenos ejemplos de la realidad, que ayudan a hacer más fácil la implementación de un Sistema HACCP”***

**Carlos Gilardoni**, Ing. Industrial Mecánico, Ingeniero de Procesos en SAMAN, Noviembre 2010, Montevideo.

***“El curso me pareció excelente y colmó todas mis expectativas. Me sirvió para cerrar mis conocimientos sobre HACCP***

**Cecilia Martínez**, Química Farmacéutica, Bioquímica clínica, Jefe de Departamento de Programación Control y Logística – División Fiscalización del Ministerio de Salud Pública, Noviembre 2012, Montevideo.

***“El curso resultó muy bueno. La modalidad de taller resulta muy interesante y enriquecedora por el aporte de las diferentes experiencias de los participantes”***

### **Participantes de Venezuela:**

**Andrés Duhau**, Administrador, Director de Operaciones, Hato El Oso C.A./ Fábrica Láctea Bufalinda  
Octubre 2014, Santiago de Chile.

***“En temas de HACCP, este es el mejor Instructor y el mejor curso que he tomado. Excelente!!”.***

**Jorge Pirela**, Técnico Universitario de Contabilidad, Gerente de Producción Pacific Atlantic Lobster, S.A,  
Panamá. Julio 2010, Montevideo.

***“Para mí el curso fue excelente en todos los sentidos, mis expectativas fueron colmadas con exceso a lo que pretendía, ya que me voy con más nivel del que pensé. Felicidades a los Instructores y gracias”.***

**Hugo Bianco Dugarte**, Farmacéutico, Docente en la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado  
(UCLA)

***“Excelente experiencia. El facilitador expresa e involucra a los participantes de manera ejemplar. Adicionalmente, comparte su experiencia profesional logrando un aprendizaje y reforzamiento de los conocimientos”***

*Gracias a estos y otros muchos colegas y amigos (es imposible citar a todos) que, con sus opiniones, nos estimulan a mejorar continuamente.*

**Dirección de Quality International  
Diciembre 2014**