

DIPLOMADO EN:

CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS



Dirección de Postgrado

**FACULTAD DE CIENCIAS
AGRARIAS DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE ASUNCIÓN**



+595 981 331938
+595 981 946571



www.agr.una.py



Diplomado en:

Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias

INICIO

Julio de 2025

DURACIÓN

80 horas

HORARIO

Jueves y viernes de 17:00 a 20:00 h

Sábados de 09:00 a 13:00 h

MODALIDAD

Semi-presencial (mixta).

DIRIGIDO A:

Egresados de carreras de las ciencias agrarias, ciencias químicas, biología y otras carreras afines, con un mínimo con un mínimo de 2.700 horas reloj y cuatro años de duración.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a profesionales en el diseño, implementación y gestión de sistemas de calidad en la industria alimentaria.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Fotocopia de cédula autenticada por escribanía
- Fotocopia de título de grado autenticado por el rectorado de la universidad de origen (para universidades distintas a la UNA agregar una copia de resolución de habilitación del CONES de la carrera de grado cursada)
- Formulario de preinscripción



postgradofca@agr.una.py



+595 981 946571 - Mónica Gavilán



Campus UNA
San Lorenzo - Central



Diplomado en:

Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias

INVERSIÓN DEL PARTICIPANTE

ARANCEL

Detalle	Contado	Financiado	Nº cuotas	Descuento
Profesionales en general	G. 2.200.000	G. 2.240.000	2	10%
Egresados FCA/UNA	G. 2.200.000	G. 2.200.000	2	10%

CALENDARIO DE PAGOS

Modalidad	Pagos	Montos
Contado	Pago único Profesionales en general (al momento de la inscripción)	G. 2.200.000
	Pago único Egresados FCA/UNA (al momento de la inscripción)	G. 2.000.000
Financiado	Profesionales en general, primer pago al momento de la inscripción	G. 1.210.000
	Egresados FCA/UNA, primer pago al momento de la inscripción	G. 1.100.000
	Profesionales en general, segundo pago al inicio del tercer módulo	G. 1.210.000
	Egresados FCA/UNA, segundo pago al inicio del tercer módulo	G. 1.100.000

EL PAGO AL CONTADO SERÁ CONSIDERADO HASTA UN MÁXIMO 7 DÍAS POSTERIOR AL INICIO DE LAS CLASES DEL DIPLOMADO, PASADA ESTA FECHA, LA MODALIDAD PASA A SER FINANCIADA. EL RETRASO EN EL PAGO DE LA SEGUNDA CUOTA GENERARÁ LA POSTERGACIÓN DE LA ENTREGA DEL CERTIFICADO HASTA TANTO NO SE CANCELEN LOS COMPROMISOS DE PAGO.



postgradofca@agr.una.py



+595 981 946571 - Mónica Gavilán



Campus UNA
San Lorenzo - Central



Diplomado en:

Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias

MÓDULOS

Módulo	Fundamento	Contenido	Carga Horaria
1. Calidad físicoquímica de materias primas y alimentos	El módulo de calidad físicoquímica de alimentos abarca una serie de conceptos y métodos que permiten evaluar la calidad de las materias primas y alimentos procesados mediante el análisis de sus propiedades físicas y químicas.	• Introducción a la Calidad de Alimentos. • Propiedades Físicas de los Alimentos. • Propiedades Químicas de los Alimentos	30
2. Calidad microbiológica de materias primas y alimentos	El módulo de calidad microbiológica de alimentos se enfoca en el estudio de los microorganismos presentes en materias primas y alimentos procesados, su impacto en la calidad y seguridad alimentaria, y los métodos de control y análisis para garantizar productos seguros.	• Introducción a la Calidad • Microbiológica de Alimentos. • Patógenos de Importancia en la Industria Alimentaria • Métodos de Análisis Microbiológico	30
3. Normas para el Control de Calidad en las industrias	El módulo de normas de control de calidad para la industria de alimentos se enfoca en las diversas normativas y estándares que regulan y aseguran la calidad y seguridad de los productos alimentarios	• Introducción a las Normas de Control de Calidad en la Industria de Alimentos • Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria: BPM, HACCP, ISO 9001, ISO 22000, POEs. • Normas Internacionales. • Auditorías de Calidad y Seguridad Alimentaria	20
			80



postgradofca@agr.una.py



+595 981 946571 - Mónica Gavilán



Campus UNA
San Lorenzo - Central