



Universidad Nacional de Asunción
Facultad de Ciencias Agrarias

DIPLOMADO EN:

CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Dirección de Postgrado
**FACULTAD DE CIENCIAS
AGRARIAS DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE ASUNCIÓN**



+595 981 946571



www.agr.una.py



Diplomado en: **Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias**

INICIO

27 de agosto, 2026

DURACIÓN

80 horas

MODALIDAD

Semipresencial (mixta); 52 horas virtuales y 5 sesiones presenciales (28 horas)

Las clases teóricas serán principalmente virtuales (65%), de forma sincrónicas y asincrónicas, mediante la plataforma Moodle FCAVirtual y Zoom. Las clases prácticas se desarrollarán de manera presencial (35%) en el Laboratorio de Calidad Agroalimentaria de la FCA/UNA.

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.





Diplomado en: **Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Facilitar el conocimiento sobre técnicas y normativas de control de calidad y seguridad alimentaria.
- Comprender las demandas de cumplimiento de las normas y estándares internacionales.
- Desarrollar habilidades para la evaluación y mejora continua de los procesos de producción y control de calidad.
- Promover la innovación en la gestión de calidad, utilizando herramientas y apropiadas.
- Fortalecer la capacidad de las empresas para enfrentar desafíos y aprovechar oportunidades en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Para la admisión del diplomado los interesados deberán entregar las siguientes documentaciones:

- Copia de Cédula de Identidad Policial autenticada por escribanía.
- Copia de título de grado de carrera universitaria con un mínimo de 2.700 horas reloj y cuatro años de duración (Ley 4995/13), autenticada 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 cursada).
- Curriculum Vitae resumido con fotografía incluida.

Proceso de Inscripción

- Formulario de inscripción debidamente cumplimentado
- Presentación de los documentos en formato físico en la Dirección de Postgrado, FCA/UNA
- Pago de arancel correspondiente



Diplomado en: Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias

EQUIPO TÉCNICO DEL DIPLOMADO

- Coordinación: Prof. Ing. Agr. Mónica Gavilán Jiménez
- Secretaría Académica: Lic. Daisy Marlene Evers
- Instructores:
 - Prof. Ing. E.H. Claudio Antonio Moreno Gavilán
 - Prof. Ing. E.H. Daisy Leonor Chávez Sotelo
 - Prof. Dr. Adans Agustin Colmán
 - Ing. Aal. Reimundo Javier Delgado Vera
 - Ing. Aal Claudia Beatriz Bustamante Brítez
 - Ing. Aal. Neidi Yaninina Viveros Benítez
 - I.Q. Karen Patricia Martinez Jara
 - Prof. Lic. Qca. Laura Patricia Chaparro Aguilera
 - Qco.Farm. Jesús Amado Morinigo Sosa

COSTO DEL DIPLOMADO

A continuación, se detalla la propuesta de aranceles, calendario y modalidad de pagos.

ARANCEL				
Detalle	Contado G.	Financiado G.	Nº Cuotas	Descueltos (Para pagos al contado)
Profesionales en general	2.500.000	2.750.000	2	10%
Egresados FCA/UNA	2.200.000	2.450.000	2	10%



Diplomado en: Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias

MÓDULOS

Módulo	Fundamento	Contenido	Carga Horaria
1. Calidad fisicoquímica de materias primas y alimentos	El módulo de calidad fisicoquímica 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 horas
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 horas
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 horas



Diplomado en: **Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias**

CRONOGRAMA DE CLASES (1/3)

Mód.	Sem.	Fecha	Contenido	Instructor	Modalidad
1	1	27/8/2026	Introducción a la Calidad de Alimentos	Daisy Chávez	Virtual
	1	28/8/2026	Propiedades Físicas de los Alimentos	Reimundo Delgado	Virtual
	2	3/9/2026	Propiedades Químicas de los Alimentos	Daisy Chávez	Virtual
	2	5/9/2026	Propiedades Químicas de los Alimentos	Reimundo Delgado	Presencial
	3	10/9/2026	Métodos de Análisis Fisicoquímico. Adulteraciones.	Daisy Chávez Claudio Moreno	Virtual
	3	11/9/2026	Métodos de Análisis Fisicoquímico. Adulteraciones.	Claudio Moreno	Virtual
	4	17/9/2026	Innovaciones y Tendencias en el Análisis de Calidad	Jesús Morinigo	Virtual
	4	19/9/2026	Práctica de Laboratorio. Casos e interpretación por grupo de alimentos.	Reimundo Delgado, Daisy Chávez, Jesús Morínigo	Presencial



Diplomado en: **Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias**

CRONOGRAMA DE CLASES (2/3)

Mód.	Sem.	Fecha	Contenido	Instructor	Modalidad
2	5	24/9/2026	Introducción a la Microbiología	Claudio Moreno, Adams Colmán	Virtual
	5	25/9/2026	Introducción a la Calidad Microbiológica de Alimentos	Adams Colmán	Virtual
	6	1/10/2026	Patógenos de Importancia en la Industria Alimentaria Indicadores de Calidad Microbiológica	Claudio Moreno	Virtual
	6	3/10/2026	Práctica de Laboratorio. Medios de cultivos e introducción a la microscopia	Claudio Moreno	Presencial
	7	8/10/2026	Métodos de Análisis Microbiológico	Claudio Moreno	Virtual
	7	9/10/2026	Métodos de Análisis Microbiológico	Claudia Bustamante	Virtual
	8	15/10/2026	Innovaciones y Tendencias en el Control Microbiológico de Alimentos	Claudio Moreno	Virtual
	8	17/10/2026	Práctica de Laboratorio. Muestreo y aislamiento de microorganismos. Casos e interpretación de resultados	Claudio Moreno. Claudia Bustamante	Presencial



Diplomado en: **Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias**

CRONOGRAMA DE CLASES (3/3)

Mód.	Sem.	Fecha	Contenido	Instructor	Modalidad
3	9	22/10/2026	Introducción a las Normas de Control de Calidad en la Industria Agroalimentaria	Karen Martínez	Virtual
	9	23/10/2026	Sistemas de Gestión de calidad Agroalimentaria	Laura Chaparro	Virtual
	10	29/10/2026	Sistemas de Gestión de calidad Agroalimentaria	Laura Chaparro	Virtual
	10	30/10/2026	Normas Internacionales	Laura Chaparro	Virtual
	11	5/11/2026	Auditorías de Calidad y Seguridad Alimentaria	Karen Martínez	Virtual
	11	7/11/2026	Auditorias de Calidad. Casos	Karen Martínez	Presencial