



UVa



Micro**credenciales**



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación

Virt UVA



Microcredencial Universitaria en
**Tecnología de
Panificación, Bollería y
Galletería**

Del 13/04/2026 al 04/06/2026

Campus Virtual UVA



	Online		28 plazas
125 euros		2,5 ECTS	

Coordina: **Manuel Gómez Pallarés**

MÁS INFORMACIÓN

microcredenciales.uva.es



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación

1. Objetivos del curso

Los principales objetivos de esta microcredencial consisten en proporcionar conocimientos sobre los ingredientes, procesos y productos de panadería, bollería y galletería a los alumnos inscritos. A partir de estos conocimientos también se pretenden que desarrollen la capacidad de solventar problemas y pensar de manera creativa en este ámbito.

2. Resultados de aprendizaje

- Conocimiento sobre Productos de Panadería.
- Conocimiento sobre Ingredientes de Panadería.
- Conocimiento sobre Métodos de Panificación.
- Capacidad para pensar creativamente en el ámbito de la panificación.
- Capacidad para solventar problemas en panificación.

3. Plan de estudios

- Bloque I: Introducción
- Bloque II: Ingredientes
- Bloque III: Aditivos y coadyuvantes tecnológicos
- Bloque IV: Ingredientes de interés nutricional
- Bloque V: Procesos de panificación
- Bloque VI: Tipos de panes
- Bloque VII: Bizcochos
- Bloque VIII: Galletas
- Bloque IX: Panificación sin gluten

4. Acceso y admisión de estudiantes

Edad comprendida entre 25 y 64.

Perfil de ingreso

Para ser admitido es necesario bien poseer un título universitario de alguna titulación con relación con la Ciencia y Tecnología de los

Alimentos (validas Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ciencias Químicas, Ingeniería Química, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de las Industrias agrarias y alimentarias, Biología, Farmacia, Nutrición, Gastronomía, Biotecnología, etc.) o bien poseer experiencia laboral en empresas de panificación o relacionadas.

Criterios de admisión y selección

Orden de inscripción.

5. Sistema de evaluación

Exámenes tipo test.

6. Web de la microcredencial

<https://microcredenciales.uva.es/>

7. Horario

Las clases estarán disponibles en el Campus Virtual durante cuatro semanas.

8. Entidades colaboradoras

Universidad de Valladolid

Asociación Española de Técnicos Cerealistas

9. Notas

- En el caso de no superar el mínimo de alumnos previsto, se devolverá la matrícula completa del curso.
- NO se devolverá el importe abonado a las personas que anulen su matrícula en los 4 días previos al inicio del curso.

- Para más información sobre el proceso administrativo, contacte con nosotros en el 983.18.46.25 o enviando un e-mail a la dirección de correo formacioncontinua@fundacion.uva.es
- Para más información de carácter académico, contacte con el/la coordinadora a través de su correo electrónico: mgpallares@uva.es



Micro**credenciales**