



# 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  
**Excel práctico para**  
**Dietistas-Nutricionistas y**  
**su aplicación**  
**restauración colectiva**

**Del 06/10/2025 al 31/10/2025**

**Campus Virtual de la UVA**



	<b>Online</b>		<b>25 plazas</b>
<b>45 euros</b>		<b>3 ECTS</b>	

Coordina: **Sandra de la Cruz Marcos**

**MÁS INFORMACIÓN**

[microcredenciales.uva.es](http://microcredenciales.uva.es)



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



Junta de  
Castilla y León  
Consejería de Educación

## 1. Objetivos del curso

1. Adquirir conocimientos avanzados sobre el uso de Excel y su aplicación en el ámbito profesional del Dietista-nutricionista.
2. Aplicar herramientas de Excel para la gestión de menús, control de costos y control de alérgenos en restauración colectiva.
3. Ser capaz de desarrollar herramientas digitales mediante el uso de Excel que respondan a las diferentes necesidades profesionales que se le puedan plantar al dietista-nutricionista en el ámbito de la restauración colectiva.

## 2. Resultados de aprendizaje

- Conocer cómo se puede utilizar Excel para gestionar hojas de cálculo y aplicar formato a los datos.
- Aplicar fórmulas y funciones básicas en Excel que permitan gestionar datos útiles para el dietista-nutricionista en el ámbito de la restauración colectiva.
- Implementar herramientas de Excel para la planificación de menús y control de costes en restauración colectiva.
- Diseñar fichas técnicas y tablas de control de alérgenos en Excel.
- Ser capaz de diseñar y desarrollar herramientas de gestión con Excel que optimicen el trabajo del dietista-nutricionista en restauración colectiva, integrando funciones avanzadas y aplicando principio.

## 3. Plan de estudios

Cada módulo de la microcredencial está diseñado para dotar a los estudiantes de habilidades prácticas en la aplicación de Excel en restauración colectiva. La dedicación del estudiante será de un total de 75 horas distribuidas de la siguiente manera:

### **Módulo 1. Introducción a Excel: conceptos básicos (1,5 ECTs)**

- Fundamentos de Excel (12,5 horas)
- Formato de datos (6,25 horas)

- Gestión de hojas de cálculo (12,5 horas)
- Funciones y fórmulas básicas aplicadas para el Dietista-Nutricionista (6,25 horas)

## **Módulo 2. Aplicaciones de Excel para el D-N en Restauración colectiva** (1 ECTs)

- Planificación de menús mediante el uso de Excel (6,25 horas)
- Gestión de fichas técnicas (6,25 horas)
- Control de alérgenos (6,25 horas)
- Control de costos (6,25 horas)

**Trabajo final** - Desarrollo de un trabajo final aplicando los conocimientos adquiridos. En esta tarea los alumnos deberán desarrollar una herramienta de gestión en Excel adaptada al ejercicio del dietista-nutricionista en restauración colectiva. (0,5 ECTs - 12,5 horas)

## **4. Acceso y admisión de estudiantes**

Edad comprendida entre 25 y 64.

En casos de Ayudas al estudio, obligatorio acreditar alguna de estas situaciones: ser perceptor del Ingreso Mínimo Vital (IMV), estar en situación de desempleo, tener un grado de discapacidad igual o superior al 33% o tener la condición de víctimas de la violencia de género.

Microcredencial dirigida especialmente a Diplomados y graduados en Nutrición Humana y Dietética. En caso de que el número de solicitudes supere el número de plazas ofertadas, se establecerá un proceso de selección basado en:

1. Orden de preinscripción.
2. Experiencia profesional acreditada en restauración colectiva.

## **5. Sistema de evaluación**

Cuestionarios, resolución de casos prácticos propuestos y trabajo final.

Evaluación continua.

## 6. Web de la microcredencial

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

## 7. Horario

La microcredencial se implementará a lo largo de 4 semanas, siendo todas las horas asíncronas:

- Semana 1 - (Módulo 1):
  - Fundamentos del Excel (obligatoria)
  - Formato de datos (obligatoria)
  - Gestión de hojas de cálculo (obligatoria)
- Semana 2 - (Módulo 1 y 2):
  - Funciones y fórmulas básicas. (obligatoria)
  - Planificación de menús. (obligatoria)
  - Gestión de fichas de platos. (obligatoria)
- Semanas 3 y 4 - (Módulo 2 y trabajo final):
  - Control de alérgenos. (obligatoria)
  - Control de costes (obligatoria)
  - Trabajo final (obligatoria)

## 8. Entidades colaboradoras

Universidad de Valladolid

Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León.

## 9. Ayudas al estudio

Esta microcredencial es gratuita si se acredita documentalmente alguno de los siguientes supuestos:

- Ser perceptor del Ingreso Mínimo Vital (IMV).
- Estar en situación de desempleo.
- Tener un grado de discapacidad igual o superior al 33%.
- Tener la condición de víctimas de la violencia de género.

Consulte en la web [microcredenciales.uva.es](http://microcredenciales.uva.es) las condiciones para solicitar ayudas para la realización de esta microcredencial universitaria.

#### 10. 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](mailto:formacioncontinua@fundacion.uva.es)



Microcredenciales