

**NUEVOS
CURSOS**
50 HORAS

Oferta Formativa 2026

COCINA Y PINCHE



@FSFA.FORMACION



FSFA. formación.

CURSO	FECHA INICIO	FECHA FIN
TÉCNICAS CULINARIAS PARA PINCHES Y COCINEROS EN LA COCINA HOSPITALARIA	02/02/2026	02/03/2026
GESTIÓN DE ALERGENOS EN RESTAURACION SANITARIA	04/02/2026	4/03/2026
GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA COCINA HOSPITALARIA	06/02/2026	6/03/2026
PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN, EMPLATADO Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS	23/02/2026	23/03/2026
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA DE LOS COMEDORES COLECTIVOS	25/02/2026	25/03/2026
LOS ALIMENTOS. CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS	27/02/2026	27/03/2026

	AFILIADOS BONIFICADO **	NO AFILIADOS
PRECIO POR CURSO	16 €	32 €

Para acogerse al precio de afiliados/as, se debe estar al corriente de pago de la cuota sindical, con una antigüedad de un trimestre. En caso contrario, no podrá acogerse a dicha bonificación para afiliad@s.

La inscripción y el pago debe realizarlo a través de la página web <https://formacionfsfa.es>

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES DISPONIBLES

Secretaría de Formación de UGT Servicios Públicos de tu FEDERACION PROVINCIAL, en la Sección Sindical de tu provincia o en la página Web www.ugtserviciospublicosandalucia.es

ALMERIA: 950-62-04-55 CADIZ: 956-25-02-06 CORDOBA: 957-76-19-04 GRANADA: 673-62-47-27

HUELVA: 959-28-06-40 JAEN: 953-25-47-12 MALAGA: 952-21-00-58 SEVILLA: 954-28-18-04

⇒ **NOTA:** La admisión del Curso baremable como parte de los méritos, es decisión final de las distintas comisiones de valoración, al reunir los requisitos exigidos.