

NUEVOS  
CURSOS  
**50 HORAS**

# Oferta Formativa 2026

## COCINA Y PINCHE

CURSOS DE 50 HORAS	FECHA INICIO	FECHA FIN
TÉCNICAS CULINARIAS PARA PINCHES Y COCINEROS EN LA COCINA HOSPITALARIA	02/02/2026	02/03/2026
GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN SANITARIA	04/02/2026	04/03/2026
GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA COCINA HOSPITALARIA	06/02/2026	06/03/2026
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	<b>16 €</b>	<b>32 €</b>

- ⇒ 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.
- ⇒ **NOTA1:** No se podrá solicitar devolución de los cursos una vez comenzados.

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](http://www.ugtserviciospublicosandalucia.es)

ALMERÍA: 950-62-04-55    CÁDIZ: 956-25-02-06    CÓRDOBA: 957-76-19-04    GRANADA: 673-62-47-27

HUELVA: 959-28-06-40    JAÉN: 953-25-47-12    MÁLAGA: 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.