

# AENOR

## Certificado del Sistema de Gestión de la Calidad



**ER-0784/2009**

AENOR certifica que la organización

### **JUNTA DE ANDALUCÍA I.E.S. JACARANDA**

dispone de un sistema de gestión de la calidad conforme con la Norma ISO 9001:2015

para las actividades: La impartición de formación en:

- Enseñanza Secundaria Obligatoria.
- Bachilleratos: Humanidades y Ciencias Sociales; Ciencias.
- Formación Profesional Básica: Cocina y restauración.
- Formación Profesional Inicial de Grado Medio en las Familias de: Hostelería y Turismo; Industrias Alimentarias.
- Formación Profesional Inicial de Grado Superior en la Familia de Hostelería.

que se realizan en: CALLE GASPAR SANZ, 1 IES JACARANDA. 29140 - CHURRIANA (MÁLAGA)

Fecha de primera emisión: 2009-07-09  
Fecha de última emisión: 2021-07-09  
Fecha de expiración: 2024-07-09



Rafael GARCÍA MEIRO  
Director General



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

# CERTIFICATE

*AENOR has issued an IQNet recognized certificate that the organization:*

**JUNTA DE ANDALUCÍA  
(I.E.S. JACARANDA)**

**CALLE GASPAR SANZ, 1 IES JACARANDA.  
29140 - CHURRIANA  
(MÁLAGA)**

*has implemented and maintains a*

**Quality Management System**

*for the following scope:*

**Formal Training:**

- **Compulsory secondary education.**
- **A levels: humanities and social studies, science.**
- **Basic vocational professional training: cooking and restoration.**
- **Intermediate level vocational training in the fields: hotel and tourism industry, food industry.**
- **Higher level vocational training in restaurant management.**

*which fulfills the requirements of the following standard*

**ISO 9001:2015**

*First issued on: 2009-07-09 Last issued: 2021-07-09 Validity date: 2024-07-09*

*This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document*

**Registration Number: ES-0784/2009**

*Alex Stoichitoiu  
President of IQNet*

*Rafael GARCÍA MEIRO  
Chief Executive Officer*

**AENOR**

**IQNet Partners\*:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy  
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany EAGLE Certification Group USA  
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Sertifiointi Oy Finland INTECO Costa Rica  
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland  
NYCE-SIGE México PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia  
SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

\* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under [www.iqnet-certification.com](http://www.iqnet-certification.com)

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(HOTR0408) COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT093_2 COCINA.  (RD 295/2004 de 20 de febrero y modificaciones publicadas en el RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	• 5010.001.7. Cocinero.
		UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	
		UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	
		UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	
		UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	

**Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
90	MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70		70
240	MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	190	UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60
			UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.	60
			UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70
240	MF0261_2: Técnicas culinarias.	240	UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70
			UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60
			UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	70
			UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40
180	MF0262_2: Productos culinarios.	170	UF0070: Cocina creativa o de autor.	30
			UF0071: Cocina española e internacional.	80
			UF0072: Decoración y exposición de platos.	60
	MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		
<b>810</b>	<b>Duración horas totales certificado profesionalidad</b>	<b>810</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>730</b>

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0711_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>• Licenciado en Medicina y Cirugía.</li> <li>• Licenciado en Biología.</li> <li>• Licenciado en Bioquímica.</li> <li>• Licenciado en Química.</li> <li>• Licenciado en Enología.</li> <li>• Licenciado en Farmacia.</li> <li>• Licenciado en Veterinaria.</li> <li>• Licenciado en Ciencias ambientales.</li> <li>• Licenciado en Ciencias del Mar.</li> <li>• Ingeniero agrónomo.</li> <li>• Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.</li> <li>• Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación
MF0259_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0260_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0261_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0262_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años

<b>Espacio Formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 15 Alumnos</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 25 Alumnos</b>
Aula de gestión	45	60
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

<b>Certificado de profesionalidad que deroga</b>	Cocinero/a (RD. 301/96)
--	-------------------------