

# Carreras iag

## COCINERO PROFESIONAL

Estimada/o:

Se encuentra abierta la inscripción para el inicio de nuestras carreras. El exclusivo método de enseñanza del IAG se basa en la demostración seguida de la práctica. Para ello alterna las clases demostrativas virtuales con las clases prácticas presenciales o virtuales; sumando materias teóricas virtuales, de manera que puedas entender y aprender todo lo necesario para dominar esta profesión. Ahora en sus dos nuevas modalidades, **SEMIPRESENCIAL** y **VIRTUAL** (esta última pudiendo ser tutorada o libre).

### Cocinero Profesional

Si tu campo de acción es la cocina, la carrera de Cocinero Profesional, con su programa semipresencial y virtual de un año de duración, te enseña los fundamentos de la cocina.

### Materias del Programa

El programa está compuesto por seis (6) materias. cuatro (4) de Arte Culinario semipresenciales o virtuales y dos (2) teóricas virtuales.

#### Materias Arte Culinario

- Técnicas Básicas de Cocina
- Técnicas Básicas de Catering y Pastas
- Cocina Étnica
- Técnicas Avanzadas de Cocina

#### Materias teóricas

- Seguridad e Higiene de los Alimentos
- Organización de Eventos

Las materias tienen una duración de 5 meses. La carga horaria semanal dependerá de la cantidad de materias en las que te inscribas. Es obligatorio cursar en el 1er cuatrimestre la materia Seguridad e Higiene de los Alimentos, acompañada de una o más materias de Arte Culinario.

#### CURSADA MÍNIMA

1 materia de Arte Culinario semipresencial y/o virtual por semestre + 1 materia teórica virtual por año.

*DURACIÓN 2 AÑOS*

#### CURSADA SUGERIDA

2 materias de Arte Culinario semipresencial y/o virtual por semestre + 1 materia teórica virtual por semestre.

*DURACIÓN 1 AÑO*

### Fechas de inicio

Nuestro programa de estudios ofrece una amplia disponibilidad de horarios de lunes a sábados en las franjas de la mañana, tarde y noche. Al inscribirte deberás elegir los días y horarios para cursar las clases de los talleres prácticos presenciales.

## SEMIPRESENCIAL

## VIRTUAL TUTORADA

## VIRTUAL LIBRE

<p>Clases demostrativas virtuales, a las que podrás acceder cuantas veces desees.</p>	<p>Clases demostrativas virtuales, a las que podrás acceder cuantas veces desees.</p>	<p>Clases demostrativas virtuales, a las que podrás acceder cuantas veces desees.</p>
<p>Clases prácticas presenciales a cursar en los talleres del IAG</p>	<p>Clases prácticas en vivo vía streaming con un docente IAG, donde ejecutarás las recetas aplicando las técnicas aprendidas. Para ello se enviará un listado con las materias primas y utensilios necesarios para cada práctica.</p>	<p>Envío semanal de Hoja de Ruta de cada clase, que incluye las materias primas y utensilios necesarios para que puedas practicar de manera autónoma y organizada las técnicas y recetas.</p>
<p>Materias teóricas virtuales. Consultas vía mail con un docente.</p>	<p>Materias teóricas virtuales. Consultas vía mail con un docente.</p>	<p>Materias teóricas virtuales. Consultas vía mail con un docente.</p>
<p><b>Actividades extracurriculares:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Talleres de prácticas libres en nuestros talleres y/o vía streaming.</li> <li>• Talleres de prácticas libres temáticos (se practica una técnica determinada) en nuestros talleres y/o vía streaming.</li> <li>• Talleres Replay (repeticiones de talleres ya dictados) en nuestras instalaciones.</li> <li>• Seminarios vía streaming de formación complementaria.</li> <li>• Clases de consulta vía streaming con nuestros docentes.</li> </ul>	<p><b>Actividades extracurriculares:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Talleres de prácticas libres temáticos (se practica una técnica determinada) vía streaming.</li> <li>• Seminarios virtuales de formación complementaria.</li> <li>• Clases de consulta vía streaming con nuestros docentes.</li> </ul>	<p><b>Actividades extracurriculares:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminarios virtuales de formación complementaria.</li> <li>• Clases de consulta vía streaming con nuestros docentes.</li> </ul>
<p><b>Exámenes:</b> La promoción de las distintas materias será mediante un examen final (teórico y/o práctico) según la modalidad de la materia.</p>	<p><b>Exámenes:</b> Para obtener el Certificado de Asistencia deberás completar el 80% de las autoevaluaciones de cada materia. Para obtener el Diploma IAG de Profesional Gastronómico, Cocinero Profesional o Pastelero Profesional deberás aprobar un examen teórico al finalizar la cursada de cada materia. Al finalizar la carrera, un examen práctico integrador de cada área: cocina y/o pastelería. Los mismos son arancelados.</p>	<p><b>Exámenes:</b> Para obtener el Certificado de Asistencia deberás completar el 80% de las autoevaluaciones de cada materia. Para obtener el Diploma IAG de Profesional Gastronómico, Cocinero Profesional o Pastelero Profesional deberás aprobar un examen teórico al finalizar la cursada de cada materia. Al finalizar la carrera, un examen práctico integrador de cada área: cocina y/o pastelería. Los mismos son arancelados.</p>

## Modalidad de Cursada

Nuestro programa te permite elegir la cantidad de materias a cursar, así como días y franjas horarias, en las dos nuevas modalidades: SEMIPRESENCIAL o VIRTUAL; esta última pudiendo ser tutorada o libre. (podrás cambiar de una modalidad a otra al finalizar cada materia).

## ¿En que consisten nuestras clases demostrativas virtuales?

Todas nuestras modalidades de cursada incluyen clases demostrativas virtuales en nuestra exclusiva plataforma de e-learning. Cada clase de 3 horas de duración aproximada, esta compuesta por diferentes videos de recetas, técnicas, historia de la gastronomía, química culinaria y sugerencias de maridaje. También encontrarás las recetas, guías de prácticas, fichas de materias primas, bibliografía y autoevaluaciones correspondientes al contenido de cada clase, pensados para que adquieras conocimientos y destrezas técnicas evolutivamente.

## Aranceles

**Matrícula: \$ 21.800.-** El valor de una matrícula te permite inscribirte en un máximo de cuatro materias de Arte Culinario y dos materias teóricas (\*). Por lo tanto, si te inscribís en cursada mínima, la matrícula te durará dos años, en cursada sugerida 1 año y en cursada intensiva 1 semestre.

(\*) La matrícula podrá abonarse en 3 cuotas de \$7.300

### Cuotas Mensuales.

El valor total de la cuota mensual dependerá de la cantidad de materias que elijas cursar.

#### MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

Cada materia de Arte Culinario  
**5 cuotas mensuales de \$10.900 (\*)**

#### MODALIDAD VIRTUAL TUTORADA

Cada materia de Arte Culinario  
**5 cuotas mensuales de \$9.800**

#### MODALIDAD VIRTUAL LIBRE

Cada materia de Arte Culinario  
**5 cuotas mensuales de \$8.100**

*Valores expresados en pesos argentinos. Los mismos podrán ser modificados sin previo aviso.*

(\*) Los aranceles incluyen todos los materiales y materias primas necesarios para la cursada semipresencial de los talleres prácticos de las materias de Arte Culinario.

**En ambas modalidades, las materias teóricas se encuentran incluidas en la cuota de de las materias de Arte Culinario (es decir, no tienen costo aparte).** Las cuotas mensuales se abonan del 1 al 10 de cada mes.

El uniforme queda a cargo del alumno y tiene carácter obligatorio para la cursada presencial en las instalaciones del IAG; el mismo está compuesto por chaqueta blanca, gorro y delantal blancos con el logo y pantalón de cocinero (para mayor detalle puede consultar en nuestro proveedor "Modo Indumentaria" ([www.modoindumentaria.com.ar](http://www.modoindumentaria.com.ar))). Aclaración: NO se requiere el uso de uniforme para cursar las clases virtuales.

### **Requisitos y formas de inscripción**

- DNI o pasaporte vigente
- Certificado de estudios primario o secundario
- Pago de matrícula (condición excluyente)
- Certificado médico de aptitud psicofísica firmado por un médico (este certificado es obligatorio para poder comenzar a cursar las clases de los talleres prácticos presenciales)

**Podrás inscribirte online desde nuestra web [www.iag.com.ar](http://www.iag.com.ar) o en nuestras sedes.**



**Sede Barrio Norte - [info@iag.com.ar](mailto:info@iag.com.ar)**  
**Sede Martínez - [infomartinez@iag.com.ar](mailto:infomartinez@iag.com.ar)**  
**Sede Morón - [infomoron@iag.com.ar](mailto:infomoron@iag.com.ar)**