

# Carreras iag PROFESIONAL GASTRONÓMICO

El exclusivo método de enseñanza del IAG se basa en la demostración seguida de la práctica. Para ello alterna clases demostrativas virtuales con las clases prácticas presenciales o virtuales; sumando materias teóricas virtuales, para poder entender y aprender todo lo necesario para dominar esta profesión.

Ahora en sus dos nuevas modalidades **SEMIPRESENCIAL** y **VIRTUAL**.

## Profesional Gastronómico

Esta tradicional carrera, te otorga la titulación simultánea de *Cocinero Profesional* y *Pastelero Profesional*.

## Materias del Programa

El programa está compuesto por doce (12) materias. Ocho (8) específicas de Arte Culinario semipresenciales o virtuales y cuatro (4) teóricas virtuales.

### Materias Arte Culinario

- Técnicas Básicas de Cocina
- Técnicas Básicas de Catering y Pastas
- Técnicas Básicas de Pastelería
- Técnicas Básicas de Panadería
- Cocina Étnica
- Técnicas Avanzadas de Cocina
- Pastelería Superior
- Chocolatería

### Materias teóricas

- Seguridad e Higiene de los Alimentos
- Servicio, Bebidas y Coctelería
- Organización de Eventos
- Administración y Gestión Gastronómica

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.

### CURSADA SUGERIDA

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

*DURACIÓN 2 AÑOS*

### CURSADA INTENSIVA

4 materias de Arte Culinario semipresencial y/o virtual por semestre + 2 materias teóricas virtuales por semestre.

*DURACIÓN 1 AÑO*

## SEMIPRESENCIAL

## VIRTUAL TUTORADA

<p>Clases demostrativas virtuales, a las que podrás acceder cuantas veces deseess.</p>	<p>Clases demostrativas virtuales, a las que podrás acceder cuantas veces deseess.</p>
<p>Clases prácticas presenciales a cursar en los talleres del IAG.</p>	<p>Clases prácticas en vivo a través de nuestra plataforma de e-learning con un docente IAG. Podrás elegir entre dos opciones para cursar las clases prácticas: Opción Fija: Elección de día y horario fijo durante todo el semestre. Opción Flex: Podrás elegir cada semana el día y horario para realizar las clases prácticas.</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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Talleres de prácticas libres temáticos (se practica una técnica determinada) en nuestros talleres y/o vía streaming.</li> </ul> </li> <li>• Seminarios vía streaming de formación complementaria.</li> <li>• Charlas semanales en vivo a través de nuestra plataforma con un docente IAG.</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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminarios virtuales de formación complementaria.</li> </ul> </li> <li>• Charlas semanales en vivo a través de nuestra plataforma con un docente IAG.</li> </ul>
<p><b>Exámenes:</b></p> <p>La promoción de las distintas materias de Arte Culinario será mediante un examen final teórico y práctico. La promoción de las materias Teóricas virtuales será mediante un examen teórico.</p>	<p><b>Exámenes:</b></p> <p>Para obtener el Diploma IAG de Profesional Gastronómico, Cocinero Profesional o Pastelero Profesional deberás aprobar el examen teórico-práctico del área de Pastelería y/o de Cocina (según corresponda), de manera virtual o presencial. Los mismos son arancelados.</p> <p>Para obtener el Certificado de Asistencia IAG deberás asistir al 80% de las clases demostrativas virtuales y responder el 100% las autoevaluaciones.</p>



## Modalidad de Cursada

Nuestro programa te permite elegir la cantidad de materias a cursar, así como los días y franjas horarias en cualquiera de las modalidades: SEMIPRESENCIAL o VIRTUAL (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.

## 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.

Nota: al inscribirte deberás elegir los días y horarios para cursar las clases de los talleres prácticos presenciales.

## Aranceles

**Matrícula: \$ 34.800.-** 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.

**Bonificación del 13% en la matrícula hasta el 31 de julio en un solo pago.**

**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 \$17.400 (\*)**

### MODALIDAD VIRTUAL

Cada materia de Arte Culinario  
**5 cuotas mensuales de \$15.800**

*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 las materias de Arte Culinario (es decir, no tienen costo extra).** Las cuotas mensuales se abonan del 1 al 10 de cada mes. Los aranceles se encuentran sujetos a modificaciones.

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.**

