



Carreras iag

PROFESIONAL PLANT BASED

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 Plant Based

Es una carrera enfocada exclusivamente en la cocina basada en plantas, donde el Arte Culinario y el reino vegetal se alían para la creación de platos de excelencia.

Plant Based cuenta con un amplio repertorio de técnicas, materias primas e ingredientes aplicados en una gran variedad de recetas.

Materias del Programa

El programa está compuesto por cuatro (4) materias de Arte Culinario y dos (2) teóricas virtuales y una materia integradora.

Primer cuatrimestre

- Arte culinario 1
- Pastelería y panadería Plant Based
- *Nutrición Plant Based (Virtual - Integradora)
- Seguridad e higiene de los alimentos (Virtual)

Segundo cuatrimestre

- Arte culinario 2
- Cocina del mundo Plant Based
- *Nutrición Plant Based (Virtual - Integradora)
- Administración y Gestión Gastronómica (Virtual)

*La materia nutrición es integradora de toda la carrera. La misma forma parte del contenido de las materias Arte culinario 1, Arte culinario 2, Pastelería y panadería Plant Based.

Profesional Plant Based

La modalidad de cursada se basa en la demostración seguida de la práctica.

Las materias las podrás cursar en cualquiera de sus dos modalidades, semipresencial o virtual tutorado.

La carga horaria dependerá de la cantidad de materias elegidas, pudiendo optar entre:

CURSADA MÍNIMA

Una materia de Arte Culinario por cuatrimestre más una materia teórica virtual por año.

DURACIÓN 2 AÑOS

CURSADA SUGERIDA

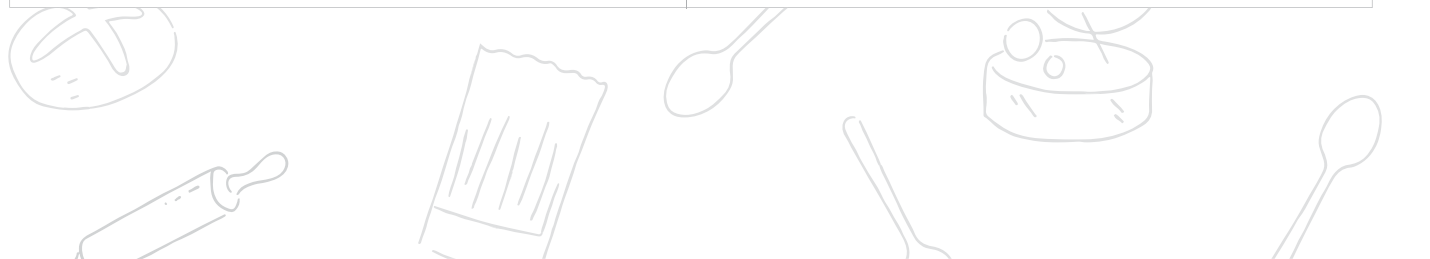
dos materias de Arte Culinario por cuatrimestre más dos materias teóricas virtuales por año.

DURACIÓN 1 AÑO

SEMIPRESENCIAL

VIRTUAL TUTORADA

<p>Clases demostrativas virtuales, a las que podrás acceder cuantas veces deseases.</p>	<p>Clases demostrativas virtuales, a las que podrás acceder cuantas veces deseases.</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>Actividades extracurriculares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talleres de prácticas libres en nuestros talleres. <ul style="list-style-type: none"> • Talleres de prácticas libres temáticos (se practica una técnica determinada) en nuestros talleres y/o vía streaming. • Seminarios vía streaming de formación complementaria. • Charlas semanales en vivo a través de nuestra plataforma con un docente IAG. 	<p>Actividades extracurriculares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talleres de prácticas libres temáticos (se practica una técnica determinada) vía streaming. <ul style="list-style-type: none"> • Seminarios virtuales de formación complementaria. • Charlas semanales en vivo a través de nuestra plataforma con un docente IAG.
<p>Exámenes:</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>Exámenes:</p> <p>Para obtener el Diploma IAG de Profesional Gastronómico, Cocinero Profesional, Pastelero Profesional o Profesional Plant Based 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 días y franjas horarias, en las dos nuevas 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.

Aranceles

Matrícula: \$ 36.000.- 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 \$ 18.200 (*)

MODALIDAD VIRTUAL TUTORADA

Cada materia de Arte Culinario
5 cuotas mensuales de \$ 16.200

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.

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)). 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 o en nuestras sedes.

