

En un mundo globalizado y altamente competitivo, la demanda del mercado es cada vez más exigente. Capacitación continua y especialización se vuelven imprescindibles para cualquier profesional de la gastronomía. Cumpliendo con nuestro compromiso de acompañarte en cada paso de tu desarrollo profesional, te brindamos los siguientes postítulos para continuar tu formación culinaria.

TÍTULO REQUERIDO	PROFESIONAL GASTRONÓMICO	COCINERO PROFESIONAL	PASTELERO PROFESIONAL
POSTÍTULO	ESPECIALIZACIÓN EN ARTE CULINARIO	ESPECIALIZACIÓN EN COCINA	ESPECIALIZACIÓN EN PASTELERÍA Y PANADERÍA
<i>PLAN DE ESTUDIO</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Charcuterie, conservas y fermentados • Nuevas tecnologías culinarias • Técnicas avanzadas de pastelería • Técnicas avanzadas de panadería 	<ul style="list-style-type: none"> • Charcuterie, conservas y fermentados • Nuevas tecnologías culinarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas avanzadas de pastelería • Técnicas avanzadas de panadería

CURSADA

Cada materia avanzada tiene una duración de 5 meses. La cantidad de materias a cursar es optativa y está sujeta a disponibilidad. La modalidad de enseñanza es **Presencial**. Cocinarás junto a los mejores profesores en nuestros talleres de arte culinario, utilizando las técnicas y tecnologías más avanzadas e innovadoras del mercado.

Para maximizar tu aprendizaje, en los talleres de arte culinario te brindaremos todo el contenido curricular (videografías, recetas, lecturas) y la totalidad del material de apoyo en nuestra plataforma de e-learning, Cursar. Así, contarás con todos los recursos disponibles para alcanzar la excelencia académica y profesional que estás buscando.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- DNI o Pasaporte vigente
- Ser graduado IAG (ver título base requerido por postítulo)
- En caso de ser graduado de otra institución, se deberá presentar título obtenido, analítico y programa académico cursado. Los mismos serán evaluados por el IAG, pudiendo éste exigir al postulante que rinda un examen teórico de nivelación.



En el IAG tenemos el compromiso de ofrecerte una formación profesional actualizada y completa. Por esta razón, hemos creado los Postítulos Plant Based, diseñados para profesionales titulados en gastronomía que deseen ampliar sus conocimientos y adquirir habilidades especializadas sobre esta nueva corriente gastronómica en auge mundial.

TÍTULO REQUERIDO	PROFESIONAL GASTRONÓMICO	COCINERO PROFESIONAL	PASTELERO PROFESIONAL
POSTÍTULO	ESPECIALIZACIÓN EN ARTE CULINARIO PLANT BASED	ESPECIALIZACIÓN EN COCINA PLANT BASED	ESPECIALIZACIÓN EN PASTELERÍA Y PANADERÍA PLANT BASED
PLAN DE ESTUDIO	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Arte Culinario Plant Based 🍴 Pastelería y Panadería Plant Based 🍴 Nutrición 	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Arte Culinario Plant Based 🍴 Nutrición 	<ul style="list-style-type: none"> 🍴 Pastelería y Panadería Plant Based 🍴 Nutrición

CURSADA

Cada materia culinaria tiene una duración de 5 meses. La cantidad de materias a cursar es optativa y está sujeta a disponibilidad.

Los Postítulos Plant Based están disponibles en nuestras dos modalidades de cursada:

Presencial

Cocinarás junto a los mejores profesores en nuestros talleres de cocina con la tecnología gastronómica más especializada del mercado.

Virtual en vivo

Cocinarás en talleres Virtuales en Vivo, vía streaming, junto a nuestros profesores desde el lugar y la cocina que elijas.

La materia **NUTRICIÓN** se dicta de forma 100% digital en Cursar, nuestra plataforma de e-learning.

Para maximizar tu aprendizaje en los talleres culinarios de ambas modalidades, te brindaremos todo el contenido curricular (videografías, recetas, lecturas) y la totalidad del material de apoyo en nuestra plataforma Cursar. Dispondrás de todos los recursos para alcanzar la excelencia académica y profesional que estás buscando.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- DNI o Pasaporte vigente
- Ser graduado IAG (ver título base requerido por postítulo)
- En caso de ser graduado de otra institución, se deberá presentar título obtenido, analítico y programa académico cursado. Los mismos serán evaluados por el IAG, pudiendo éste exigir al postulante que rinda un examen teórico de nivelación.

