INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA

Carreras iag

PROFESIONAL PLANT BASED

En el IAG buscamos mantenernos actualizados con las últimas tendencias gastronómicas internacionales. Por esta razón, creamos la nueva Carrera Profesional Plant Based. Enfocada en la creación de platos a base de plantas, fusionando el arte culinario con el mundo vegetal y apoyándose en la nutrición como marco teórico durante toda la carrera.

Plan de Estudios

El programa de la carrera de Profesional Plant Based está compuesto por dos materias de Arte Culinario, y dos materias teóricas.

Materias de Arte Culinario

- Cocina Plant Based
- Pastelería y Panadería Plant Based

Materias teóricas

- Seguridad e Higiene de los Alimentos
- Nutrición Plant Basaed

NUTRICIÓN: Los conceptos de nutrición plant based están vinculados con las clases de arte culinario. Sus fundamentos y teoría se desarrollan a lo largo de todo el programa, permitiéndote conocer los beneficios de esta forma de alimentación.

Duración

Materia culinaria
5 meses con una carga horaria de dos horas y media semanales.
Materia teórica
Cursada asincrónica con una carga horaria de 45 horas (dos horas y media semanales).

Inscripción

Promovemos la autonomía en el desarrollo de tu carrera con un sistema de inscripción por materia. Podés elegir cuáles y cuántas cursar de acuerdo a tus preferencias.

En el IAG te ofrecemos diferentes modalidades de aprendizaje. Podrás optar en el inicio de la cursada por la que mejor se adapte a tus necesidades.

Dos Modalidades

La Mejor Educación

PRESENCIAL

Aprendé a cocinar en nuestras instalaciones junto a tus profesores

VIRTUAL EN VIVO

Aprendé a cocinar desde la comodidad de tu cocina en simultáneo con tus profesores

INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA

Aprendé haciendo

TALLER PRESENCIAL

- Equipamiento de nivel internacional y utensilios profesionales
- Materias primas de excelencia
- Toda la producción que elabores en cada clase es tuya

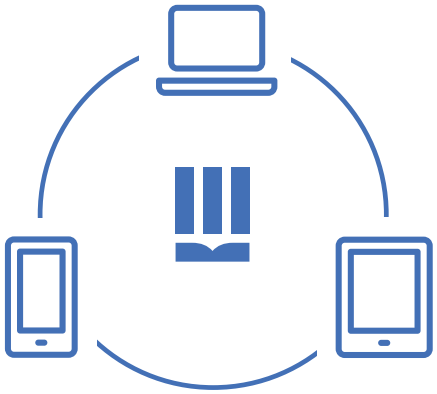
Con clases guiadas y recetas profesionales aprenderás todas las técnicas culinarias, los métodos de cocción y desarrollarás un paladar profesional

TALLER VIRTUAL EN VIVO

- Un sistema único e innovador. Conexión en tiempo real con tus profesores, a los que podrás consultar en vivo durante cada taller
- Estudiá a distancia, llevamos el IAG a tu cocina
- Ganá tiempo y comodidad

Potenciá tus Talleres con el Ecosistema Digital IAG

Previo a cada taller tendrás el contenido académico de tu clase disponible en nuestro Ecosistema Digital.



Podrás ver y consultar, cuántas veces quieras, todas las técnicas, recetas y la teoría para maximizar tu aprendizaje en los talleres.

Potenciate junto al IAG

En el IAG queremos impulsar al máximo tu carrera. Para lograrlo te brindamos:

Actividades Extracurriculares

- **Seminarios:** Clases vía streaming sobre temáticas de formación complementaría.
- **Prácticas Libres:** Talleres presenciales para practicar técnicas a libre elección (solo en modalidad presencial).

Desarrollo Profesional

- **Bolsa de Trabajo:** Registro de todos nuestros estudiantes y egresados para promover el vínculo profesional con una amplia red de establecimientos.
- **Pasantías:** Experiencias dentro de la más exclusiva red de establecimientos del país y del exterior.

INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA

Ecosistema Digital IAG

Plataforma Cursar
Plataforma E-learning

Dimos un gran paso hacia la educación gastronómica integral gracias a nuestra innovadora plataforma de e-learning, Cursar. Un espacio digital de aprendizaje que te permitirá potenciar al máximo tu formación. Brindándote todos los recursos necesarios para promover y sinergizar tu aprendizaje.

- Contenido videográfico con técnicas y recetas paso a paso
- Prácticas temáticas guiadas
- Material de lectura
- Foros y espacios de consulta
- Actividades temáticas
- Evaluaciones para medir tu progreso
- Material complementario de historia de la gastronomía y guías de maridajes

IAG App
Diseñada para facilitar tu cursada

Con nuestra App podrás estar al tanto de tu calendario de clases, hacer el seguimiento de tus calificaciones y recibir todo tipo de notificaciones en tu smartphone o tablet, para que estés al tanto de todas las novedades del IAG.

También podrás realizar gestiones académicas y administrativas de forma fácil, cómoda y rápida entre muchas otras funciones.

Fechas de inicio

El IAG te ofrece una amplia disponibilidad de horarios de lunes a sábados, en cualquiera de las tres franjas: mañana, tarde y noche. Al inscribirte deberás elegir los días y horarios para cursar los talleres prácticos.

Requisitos y formas de inscripción

- DNI o pasaporte vigente
- Certificado de estudios primario o secundario
- Pago de matrícula (condición excluyente)

Podrás inscribirte online desde nuestra web www.iag.com.ar o en nuestras sedes.

Contamos con el aval de prestigiosas instituciones nacionales e internacionales

UADE

ECOLE LENÔTRE PARIS

INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA

Aranceles

Matrícula presencial: ~~$209.900~~ Promo Agosto 20% OFF: $167.700
Matrícula virtual en vivo: ~~$104.900~~ Promo Agosto 20% OFF: $ 83.800

El valor de la matrícula te permite inscribirte en un máximo de dos materias de Arte Culinario y dos materias teóricas.

Cuotas Mensuales

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

MODALIDAD PRESENCIAL	Cada materia de Arte Culinario **Cuotas mensuales de $ 209.900 (*) durante 5 meses**
MODALIDAD VIRTUAL EN VIVO	Cada materia de Arte Culinario **Cuotas mensuales de $ 104.900 durante 5 meses**

(*) Los aranceles incluyen todos los materiales y materias primas necesarios para la cursada presencial de los talleres prácticos de las materias de Arte Culinario. Valores expresados en pesos argentinos; los mismos podrán se modificados sin previo aviso.

En ambas modalidades, las materias Teóricas se encuentran incluidas en la cuota de las materias de Arte Culinario (No tienen costo adicional).
Las cuotas mensuales se abonan del 1 al 10 de cada mes.

El costo del uniforme queda a cargo del alumno y es obligatorio para la cursada presencial en las instalaciones del IAG. El uniforme está compuesto por chaqueta, gorro, delantal (todos blancos y con el logo del IAG) y pantalón de cocinero (para mayor detalle consultar en la web el de nuestro proveedor: www.modoindumentaria.com.ar/institutos/).

Aclaración: NO se requiere el uso de uniforme para cursar los talleres virtuales.

Sede Barrio Norte - info@iag.com.ar
Sede Martínez - infomartinez@iag.com.ar
Sede Morón - infomoron@iag.com.ar
Sede La Plata - infolaplata@iag.com.ar