



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

Aprendé haciendo

TALLER PRESENCIAL

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

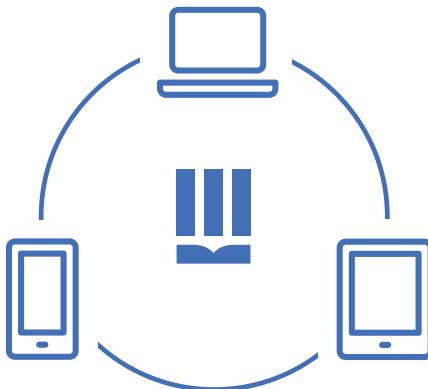
Con clases guiadas y recetas profesionales aprenderás todas las técnicas culinarias, los métodos de cocción y desarrollarás un paladar profesional

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

Potencí 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 complementaria.
- **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.

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

PracticáMás: Potenciá tu aprendizaje

En el IAG creemos que la práctica constante es la base del progreso. Por eso creamos PracticáMás, una iniciativa que amplía tus oportunidades de practicar tus técnicas, ya sea desde tu casa o en el Instituto.

Más practicas, Más aprendés.
Más aprendés, Más progresás

La herramienta Digital PracticáMás

Practicá en casa con devolución profesional

Dentro de la plataforma de e-learning, Cursar, vas a encontrar la herramienta PracticáMás, donde podés acceder a más recetas, realizar preparaciones en casa, subir fotos y recibir devoluciones personalizadas de tus profesores.

Te permite reforzar técnicas y entrenar tu criterio profesional, siempre acompañado por profesores expertos.

¿Querés venir más al IAG?

Doble Taller, más horas en cocina, más experiencia real

Si querés practicar aún más dentro del IAG, podés sumar el Doble Taller, una opción presencial arancelada que duplica tus talleres con más recetas, más horas de cocina y más supervisión docente.

Es ideal para acelerar tu progreso o para quienes no tienen espacio o equipamiento adecuado en el hogar.



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.

Aranceles

Matrícula presencial: \$228.600 Promo Enero 20% OFF: \$182.700

Matrícula interactiva en vivo: \$114.200 Promo Enero \$91.200

El valor de la matrícula te permite inscribirte en un máximo de 4 materias de Arte Culinario y 2 materias teóricas. Por lo tanto, si te inscribís en la cursada mínima, la matrícula te durará 2 años, en cursada sugerida 1 año y en cursada intensiva 1 semestre.

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 \$ 228.600 (*) durante 5 meses
MODALIDAD INTERACTIVA EN VIVO	Cada materia de Arte Culinario Cuotas mensuales de \$ 114.200 durante 5 meses

**DURANTE EL AÑO ABONARÁS 10 CUOTAS (DE MARZO A DICIEMBRE)
ENERO Y FEBRERO NO SE PAGA CUOTA**

(*) 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 ser 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), pantalón de cocinero y repasador (para mayor detalle consultar en la web de nuestro proveedor: www.modoindumentaria.com.ar/institutos/).

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

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.



Carreras 2026

#1 El mejor Instituto de Arte Culinario

iag.

Ariel Rodríguez Palacios

Sede Barrio Norte - info@iag.com.ar

Sede Martínez - infomartinez@iag.com.ar

Sede Morón - infomororon@iag.com.ar

Sede La Plata - infolaplata@iag.com.ar