INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA

Carreras iag

PROFESIONAL GASTRONÓMICO

Un plan de carrera cuidadosamente diseñado y validado por más de 30 años de trayectoria. Un recorrido 360° y multienfoque con orientación en cocina, pastelería, panadería y chocolatería. Esta carrera te permitirá desarrollar un perfil culinario completo para desenvolverte en el área que desees, con el nivel de excelencia que caracteriza al IAG.
Esta carrera, te otorga la titulación simultánea de Cocinero Profesional y Pastelero Profesional.

Plan de Estudios

El programa de la carrera de Profesional Gastronómico está compuesto por ocho materias de Arte Culinario y cuatro materias teóricas.

Materias de 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

Duración de materias

Materias de Arte Culinario

5 meses con una carga horaria de 2 y ½ hs semanales

Materias teóricas

Cursada asincrónica con una carga horaria de 45 hs. (2 y ½ hs semanales)

Es obligatorio cursar en el 1er semestre la materia Seguridad e Higiene de los Alimentos.
La carga horaria total dependerá de la cantidad de materias elegidas, pudiendo optar entre:

CURSADA MÍNIMA

1 materia de Arte Culinario por semestre + 1 materia teórica por año.

DURACIÓN: 4 AÑOS

CURSADA SUGERIDA

2 materias de Arte Culinario por semestre + 1 materia teórica por semestre.

DURACIÓN: 2 AÑOS

CURSADA INTENSIVA

4 materias de Arte Culinario por semestre + 2 materias teóricas por semestre.

DURACIÓN: 1 AÑO

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.

INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA

Dos Modalidades

La Mejor Educación

PRESENCIAL

Aprendé a cocinar en nuestras instalaciones junto a tus profesores

INTERACTIVA EN VIVO

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

Aprendé haciendo

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

TALLER PRESENCIAL

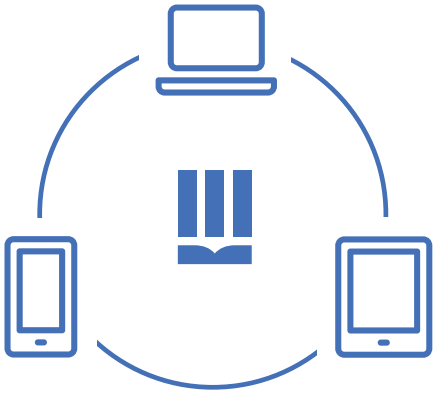
- Equipamiento de nivel internacional y utensilios profesionales
- Materias primas de excelencia
- Toda la producción que elabores en cada clase es tuya

TALLER VIRTUAL

- 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, cuantas veces quieras, toda las técnicas, recetas y la teoría para maximizar tu aprendizaje en los Talleres

Contamos con el aval de prestigiosas instituciones nacionales e internacionales

UADE

ECOLE LENÔTRE PARIS

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 guiadas temáticas
- 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.

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

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 practicás, 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.

INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA

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: ~~$426.600~~ Promo Diciembre 20% OFF: $340.900
Matrícula interactiva en vivo: ~~$212.400~~ Promo Diciembre 20% OFF $169.700

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 $ 213.300 (*) durante 5 meses** Opción Doble Taller: ~~$213.300~~ **Promo 50% OFF $106.600** **Cuota con Doble Taller: $213.300 + $106.600 = $319.900**
MODALIDAD INTERACTIVA EN VIVO	Cada materia de Arte Culinario **Cuotas mensuales de $ 106.100 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.

INSTITUTO ARGENTINO
DE GASTRONOMÍA

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.

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