

# Carreras iag

## COCINERO PROFESIONAL

La puerta de entrada al mundo de la cocina profesional. Diseñada para que conozcas las diferentes materias primas e incorpores el uso de las herramientas y técnicas profesionales necesarias para convertirte en un exitoso cocinero.

### Plan de Estudios

El programa de la carrera de Cocinero Profesional está compuesto por cuatro materias de Arte Culinario y dos materias Teóricas.

#### Materias de Arte Culinario

- Técnicas Básicas de Cocina
- Técnicas Básicas de Catering y Pastas
- Cocine Étnica
- Técnicas Avanzadas de Cocina

#### Materias teóricas

- Seguridad e Higiene de los Alimentos
- Administración y Gestión Gastronómica

---

**Materias reconocidas por UADE para la Licenciatura en Gastronomía**  
(a excepción de 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

#### CURSADA MÍNIMA

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

DURACIÓN: 2 AÑOS

#### CURSADA SUGERIDA

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

DURACIÓN: 1 AÑO

### 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. Una vez finalizada esta carrera, cursando la carrera de Pastelero Profesional, podrás continuar hasta obtener el título de Profesional Gastronómico.

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

Aprende a cocinar en nuestras instalaciones junto a tus profesores

#### TALLER PRESENCIAL

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

**Aprende haciendo**

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

### VIRTUAL EN VIVO

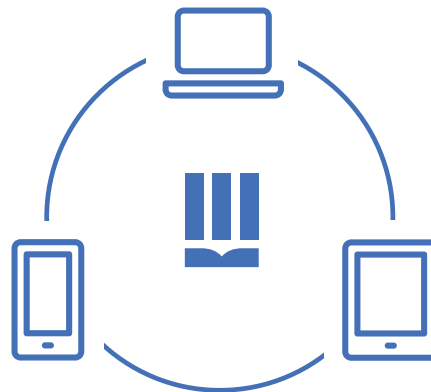
Aprende a cocinar desde la comodidad de tu cocina en simultáneo con tus profesores

#### 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  
**LE NÔTRE**  
PARIS

## 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 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

## Aranceles

**Matrícula presencial: \$ 307.600**

**Matrícula virtual en vivo: \$ 154.000**

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 cursada mínima, la matrícula te durará 2 años y en cursada sugerida 1 año.

## 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  
**5 cuotas de \$ 153.800(\*) . Se abona 1 por mes**

### MODALIDAD VIRTUAL EN VIVO

Cada materia de Arte Culinario  
**5 cuotas de \$ 77.000. Se abona 1 por mes**

**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.modoinstrumentaria.com.ar/institutos/](http://www.modoinstrumentaria.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](http://www.iag.com.ar) o en nuestras sedes.**



**Sede Barrio Norte** - [info@iag.com.ar](mailto:info@iag.com.ar)  
**Sede Martínez** - [infomartinez@iag.com.ar](mailto:infomartinez@iag.com.ar)  
**Sede Morón** - [infomorón@iag.com.ar](mailto:infomorón@iag.com.ar)  
**Sede La Plata** - [infolaplata@iag.com.ar](mailto:infolaplata@iag.com.ar)