

Reglamento interno | Carrera de Pastelero Profesional y Especialización en Pastelería

Entrada en vigencia del presente reglamento: **Marzo 2017**

El presente Reglamento y sus alcances rigen y dan marco a toda actividad que se despliega dentro de la Institución y en las situaciones en que, estando fuera de ella, alguno de sus integrantes la represente.

Es importante la lectura en profundidad y consulta permanente

PLANES DE ESTUDIO

1. Los planes de estudios y los programas de las materias son revisados periódicamente con el objeto de adecuarlos a los constantes cambios y necesidades de los negocios y la industria. Por lo tanto el IAG se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los planes de estudio y los programas de las asignaturas.
2. Cada materia se desarrollará según un único programa de estudios, aprobado por la Dirección. Este será el programa vigente según el cual se realizarán las evaluaciones parciales y finales de los alumnos que cursen la asignatura ese año.
3. Para aprobar una materia por equivalencia el alumno deberá presentar la Solicitud de Aprobación por Equivalencia a la Dirección, antes del inicio del cursado de dicha materia, adjuntando a la solicitud el programa de estudios y la constancia de aprobación. Esta documentación deberá estar debidamente certificada por la escuela de origen, la cual quedará supeditada a la decisión final del instituto.

REGIMEN DE INSCRIPCION

1. La inscripción de los alumnos deberá realizarse por año lectivo, por lo tanto, así como el IAG se reserva el derecho de admitir a los postulantes al momento del ingreso a la Institución, también se reserva el derecho de admitir su reinscripción a los sucesivos años o cursos.
 2. La inscripción se formalizará a través del pago del arancel de la matrícula anual, antes de comenzar el año lectivo.
 3. Las cuotas deberán ser abonadas del 1 al 10 de cada mes. Vencido este plazo, el alumno no podrá ingresar a clases ni gozar de los beneficios extracurriculares.
- El alumno que adeude cuotas en fechas de examen no podrá rendirlo. Si así lo hiciere, el IAG se reserva el derecho de anularlo.

OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS

1. Guardar el debido respeto a toda la comunidad educativa: Autoridades del IAG, profesores, cuerpo administrativo y demás integrantes de la Institución, incluidos sus pares, autoridades de las empresas en las que realizan pasantías y a todo el personal de las mismas.
2. Comportarse debidamente dentro de la Institución y fuera de ella, cuando está desempeñando actividades en representación de la misma, evitando actuaciones contrarias a la moral y buenas costumbres presentes en un Instituto Educativo.
3. Cumplir con el horario que el IAG establezca para cada una de las materias y actividades complementarias.
4. Certificado de salud: Entregar la primera semana de clase el certificado médico junto con las fotos, ya que este documento es necesario para que puedan cursar de acuerdo a la normativa vigente. Les recordamos también, que dicho certificado es la herramienta con la que contamos al momento de tener que asistirlos por cualquier dolencia o problema que ustedes puedan tener durante la cursada.
5. Entregar antes de los 30 días de iniciada la cursada el resto de la documentación requerida para su legajo. Sin esta documentación, no estarán habilitados para rendir exámenes.
6. Actualizar en forma inmediata toda modificación que se produzca en los datos volcados en la ficha personal de cada alumno.

7. Estará prohibido el consumo de bebidas alcohólicas dentro de la Institución, salvo que las autoridades lo crean necesario para la materia o bajo circunstancias determinadas.
8. Queda terminantemente prohibido el uso de teléfonos celulares en las clases. El profesor solicitará al alumno que no cumpliera con esta norma, que se retire del aula.
9. Queda prohibido el ingreso con alimentos y/o bebidas, sin excepción alguna, a las aulas donde se cursan materias teóricas.
10. Para ingresar y permanecer en cualquiera de los talleres de trabajos prácticos, como así también para rendir los exámenes finales prácticos, el alumno deberá cumplir con las siguientes normas:
 - Vestir uniforme completo en perfectas condiciones: limpio y planchado. El uniforme consta de: pantalón de cocina, chaqueta blanca de manga larga con el logotipo del IAG, gorro de cocina, calzado cerrado, en cuero o similar, bajo y de suela antideslizante, delantal y repasador blanco. Para aquellos alumnos que no tuviesen su uniforme en condiciones, el IAG realiza alquiler de chaquetas y delantal.
 - Usar el cabello recogido y cubierto por el gorro de cocina, cumplir con las normas de seguridad e higiene personal.
 - Queda prohibido el uso de anillos, relojes, aros, piercings y pulseras de todo tipo. Solo se permite el uso de la alianza matrimonial. El docente se reserva el derecho de admisión y permanencia en el taller del alumno que no cumpliera con alguna de estas normas.
11. Queda terminantemente prohibido fumar en las instalaciones del IAG. Incluyendo escaleras, pasillos, cafetería, baños, vestuarios y oficinas. Por ello es importante respetar los carteles que así lo indiquen.
12. El incumplimiento de algunas de las obligaciones mencionadas facultará a las autoridades del IAG a adoptar sanciones, apercibimiento, suspensión o exclusión del alumno dependiendo de la gravedad de la falta.
13. Queda prohibido realizar grabaciones y/o filmaciones de las clases y fotografiar las instalaciones.

REGIMEN DE CURSADA

1. No se permitirá el ingreso al aula y/o taller a los alumnos una vez comenzada la clase.
2. Durante el cursado de la asignatura, el alumno será evaluado a través de seguimientos parciales (pruebas escritas, trabajos prácticos, de investigación, exposiciones orales, etc.) que indique o efectúe el respectivo docente.
3. El docente puede prescindir o disponer la cantidad de evaluaciones parciales que se adecue mejor a la naturaleza de la asignatura.
4. El alumno que hubiera cumplido con el cursado de una materia con anterioridad a una modificación que pudiera realizarse, podrá rendir el examen final con el programa vigente al momento de cursarla.
5. Dada la ajustada organización y disponibilidad de espacio y recursos, una clase perdida podrá adelantarse ó recuperarse si se repitiera en otro horario y si hubiera disponibilidad de vacantes en la misma. La inscripción se puede realizar en Departamento de alumnos o por la página web. Los utensilios e ingredientes utilizados en las mismas serán provistos por el IAG.
7. Las materias pueden recurrarse en 2 (dos) oportunidades y deberán abonar el proporcional correspondiente de la carrera que estén cursando. Para cursar materias fuera de la programación deben dirigirse al área de Caja para recibir la información correspondiente.
8. Las asignaturas correlativas a las materias que se adeuden y/o recursen, serán cursadas en forma regular. Para rendir examen, el alumno deberá tener aprobada la materia previa que corresponda.

Correlatividades

Pastelería Básica	Pastelería Superior
-------------------	---------------------

9. El cambio de curso se efectuará exclusivamente en aquellos casos en los cuales el alumno presente certificado laboral o algún justificativo sujeto a aprobación por parte de la Administración del IAG. De lo contrario deberá abonar el arancel correspondiente. En ambos casos, el cambio quedará sujeto a la disponibilidad de vacantes.

10. El alumno regular tiene como plazo máximo para rendir el examen final de cada materia tres (3) años a partir de la finalización del cuatrimestre en el cual cursó dicha materia. En el caso que el alumno sea libre dicho plazo se reduce a un (1) año. En ambos casos, una vez vencido el plazo el alumno deberá recursar la materia.

Las materias aprobadas no tienen vencimiento pero en los casos en los que los programas se hayan modificado y/o ampliado, queda a criterio de la dirección la decisión de dar por aprobada la materia con los programas vigentes.

REGIMEN DE ASISTENCIA

1. La asistencia se computará por clase y materia.
2. El alumno que falte a más del 25% y hasta el 40% de las clases dictadas en cada materia, perderá su calidad de alumno regular, pero podrá continuar con la cursada rindiendo la materia como alumno libre, abonando el arancel correspondiente.
3. Con más del 40% de inasistencias el alumno deberá recursar la materia, en las fechas y horarios que IAG lo habilite.

A) La síntesis del régimen de asistencias es el siguiente:

Pastelero Profesional (Plan Nuevo)			
Materia	Regular (25%)	Libre (25 – 40%)	Recursa (+40%)
Pastelería Básica	4	5 a 7	8
Pastelería Superior	4	5 a 7	8
Chocolatería	2	3	4
Panadería Dulce	2	3	4
Plan de Negocios	2	3	4
Seguridad y Tec. de los Alimentos	2	3	4

REGIMENES DE EXAMEN: REGULARES, RECUPERATORIOS Y LIBRES

EXAMENES REGULARES

- 1- Estarán habilitados para rendir exámenes, solamente los alumnos que además de cumplir con los requisitos académicos específicos en este reglamento- no registren deuda vencida a la fecha de los respectivos exámenes.
- 2- Para poder rendir cada examen el alumno deberá presentar su libreta de estudios. Si al momento del examen, el alumno no tuviese la libreta sólo el profesor podrá autorizarlo a rendir. En este caso es obligación y responsabilidad del alumno conseguir que el profesor, registre la nota obtenida en la misma y la firme. El Departamento del Alumnos en ningún caso recibirá libretas en custodia o para entregar a profesores.
- 3- La nota mínima para su aprobación será en todos los casos de 7 (siete) puntos por examen.
- 4- En el caso de desaprobado el examen final teórico o práctico, el alumno tendrá 2 oportunidades más. Pasadas estas ocasiones sin que el alumno apruebe la materia, deberá recursarla en las fechas y horarios que IAG habilite.
- 5- Si el alumno falta a un examen parcial, final, deberá justificar su ausencia, en un plazo no mayor a 15 días corridos de la fecha

del mismo. De lo contrario se considerará que reprobó el examen.
6- Para el examen práctico de la materia Pastelería Superior todos los materiales deberán ser provistos por el alumno.

EXAMENES RECUPERATORIOS

1. Para todos los exámenes recuperatorios finales o libres que se rinden en turnos posteriores a los que se cursó la materia, el alumno deberá formalizar la inscripción al mismo en el website del IAG (www.iag.com.ar), en la fecha que se fije en el Calendario Académico. Las mismas serán establecidas y publicadas con antelación **en Cartelera y en Cartelera Web**, en fechas diferentes a los exámenes regulares. Asimismo se establece que las semanas previas al comienzo de las clases habrá exámenes recuperatorios para todas las materias.
2. En el caso de que el alumno deba exámenes teóricos y prácticos de una misma materia deberá anotarse para rendirlos en una sola fecha los dos exámenes.
3. Si el alumno falta a un examen final, recuperatorio, deberá justificar su ausencia, en un plazo no mayor a 15 días corridos de la fecha del mismo. De lo contrario se considerará que reprobó el examen.
4. En caso que el alumno necesite una mesa especial, fuera del calendario regular del IAG, deberá pedir autorización al Departamento de alumnos, convenir con el Jefe de Área la fecha y hora, la misma tendrá un arancel que se abonará en caja antes de la fecha de examen. Si el alumno no se presenta al examen no se devolverá el arancel abonado, si desea justificar la inasistencia, deberá presentar el justificativo en un plazo no mayor a 15 días corridos desde la fecha del mismo, en cuyo caso se reintegrará el importe abonado, de lo contrario se considera que reprobó el examen.

EXAMENES LIBRES

1. Los alumnos cuyas inasistencias se encuentran entre el 25% y hasta un 40% de las clases dictadas en cada materia, perderá su calidad de alumno regular, pero deberá continuar con la cursada rindiendo la materia como alumno LIBRE, **abonando un derecho de examen correspondiente, tanto en el caso de las materias prácticas como para las materias teóricas. Ninguna justificación exceptuará dicho pago.**
2. El alumno cuya condición es libre pierde el derecho a rendir el examen final (con excepción de la presentación final práctica de la materia Pastelería Superior), quedándole de esta manera solo dos oportunidades para rendir el examen práctico y dos oportunidades para el examen teórico. En el caso que reprobara dichos exámenes, deberá recursarlas.
3. El examen libre constará de una prueba teórica y una práctica que también incluirá los temas de las clases en las que el alumno no estuvo presente.
4. La inscripción se debe formalizar en el website del IAG, ya que se rendirá en instancia de recuperatorio.
5. Si el alumno falta a un examen libre, deberá justificar su ausencia, en un plazo no mayor a 15 días corridos de la fecha del mismo. De lo contrario se dará por desaprobada la materia.
6. En caso de desaprobado el examen libre teórico o práctico, el alumno tendrá una (1) sola oportunidad más para rendir dicho examen. En caso de no aprobar la materia en esas ocasiones, el alumno deberá recursar la materia en las fechas y horarios que el IAG habilite.
7. En el caso de Pastelería Superior, los alumnos rendirán la presentación final práctica con sus compañeros y además, en fecha de recuperatorios, el examen teórico libre correspondientes cuando la administración lo disponga.

PRACTICAS LIBRES

1. Las prácticas libres se llevarán a cabo en los talleres del IAG, en el día y el horario previamente concertado con el Departamento de Alumnos. La asignación de turnos se hará de

acuerdo a la disponibilidad de horarios y espacios. La inscripción a las mismas puede realizarse en el website del IAG.

2. Dada la ajustada organización de prácticas libres y con la intención de permitir que todos los alumnos accedan a este servicio, el horario de ingreso debe ser respetado y no se permitirá el ingreso de alumnos que lleguen a sus prácticas fuera de horario.
3. Los ingredientes a ser utilizados en estas prácticas deberán ser provistos por los alumnos que harán uso de las instalaciones. El IAG dispondrá de un instructor para responder a consultas, dudas o inquietudes que pudieran surgir durante su desarrollo. Para este tipo de prácticas el alumno deberá traer su libreta a fin de que el instructor registre la cantidad de horas en el registro de prácticas libres de la misma.
4. Los alumnos con cuotas impagas no están habilitados para realizar prácticas libres
5. Las prácticas libres no son obligatorias para rendir exámenes.
6. A fin de ordenar las prácticas libres en las semanas previas a los exámenes; para poder inscribirse deberán haber realizado como mínimo:

Materia

PASTELERÍA BÁSICA	2	1 mes
PANADERIA DULCE	1	15 días
PASTELERÍA SUPERIOR	2	1 mes
CHOCOLATERÍA	2	1 mes

7. Los turnos de prácticas libres podrán ser cancelados hasta 1 hs. antes del inicio de las mismas. Una vez superado este límite, la ausencia se deberá justificar con un certificado médico o laboral, en un plazo no mayor de 15 días corridos desde la fecha de la misma. Caso contrario el alumno perderá su derecho a realizar las mismas en el futuro.

SEMINARIOS

Condiciones generales:

- Los seminarios son actividades extracurriculares de formación complementaria en las áreas de: Arte culinario, Emprendimientos Gastronómicos, Materias primas, Historia, Nutrición y Servicio.
- Están habilitados para realizar seminarios los alumnos regulares de: Carrera de Profesional Gastronómico, Carrera de Pastelero Profesional, Carrera de Técnico en Gastronomía, Licenciatura en Gastronomía, los alumnos regulares del postítulo, alumnos regulares del CAVE, alumnos regulares de Sede Martínez y CECARP y los egresados de las distintas carreras del instituto, abonando el arancel correspondiente. Los alumnos que realizan cursos de formación continua no están habilitados.

Inscripciones:

- Para realizar seminarios los alumnos deben inscribirse en departamento de alumnos o a través de la web en www.iag.com.ar debiendo registrarse como usuarios.
- Los alumnos con cuotas impagas no están habilitados para realizar seminarios.
- Los alumnos podrán inscribirse de a un seminario por vez en las siguientes áreas: Arte culinario, Nutrición, e Historia. No habrá limitaciones en la cantidad de seminarios a inscribirse en el área de Marketing Gastronómico y Materias Primas. Los seminarios de Arte culinario están habilitados para todos los alumnos salvo para los alumnos de la Carrera de Pastelero Profesional, que solo pueden realizar seminarios del área de Pastelería.
- El IAG se reserva el derecho de suspender los seminarios 48 hs. hábiles (como mínimo) antes del inicio del mismo en el caso de no cubrir el mínimo de inscriptos (15 alumnos). Es responsabilidad del Departamento de Alumnos informar la baja del mismo a quienes estuvieran inscriptos.

3. Responsabilidad del alumno:

- Los alumnos podrán cancelar una vacante reservada. Para ello deberán hacerlo con, por lo menos, 3 horas de anticipación ya sea personalmente en Departamento de Alumnos o dándose de baja mediante la página web.

- Los alumnos regulares que se ausenten a seminarios de arte culinario deberán abonar una penalización que se generará automáticamente en su cuenta corriente. Quedarán exceptuados de pagar dicha penalización, quienes presenten certificado médico o laboral, en un plazo no mayor de 15 días corridos desde la fecha del mismo.

- Los alumnos regulares que se ausenten a seminarios de las restantes áreas deberán justificar la inasistencia con un certificado médico o laboral, en un plazo no mayor de 15 días corridos desde la fecha del mismo. De lo contrario quedaran inhabilitados para realizar seminarios durante el resto del cuatrimestre.

Diplomas:

- Al finalizar el seminario cada alumno recibirá un certificado de asistencia.
- Los alumnos que realicen todos los seminarios del área de Materias Primas estarán en condiciones de rendir el examen de Diploma Básico en Materias Primas que en caso de rendir satisfactoriamente dicho diploma se le entregará en la entrega de diplomas de fin de curso.
- Los egresados que realicen todos los seminarios de Materias Primas están habilitados para rendir el examen, abonando el derecho de examen correspondiente. En caso de rendir el examen satisfactoriamente pueden retirar su correspondiente certificado por departamento de alumnos 15 días después de rendir el mismo.

PASANTIAS

Durante la cursada y mientras mantenga la condición de alumno regular, tiene la posibilidad de realizar actividades prácticas en la industria (pasantías), las que son organizadas y coordinadas por el Departamento de Pasantías. Las experiencias se revisan, analizan y evalúan por este departamento, pudiendo intervenir la Dirección. Ante ausencias reiteradas, abandono injustificado o irregularidades en el desempeño de las pasantías, el alumno perderá el derecho a realizar nuevas pasantías.

LA BIBLIOTECA Y EL USO DE LOCKERS

Tanto las instalaciones de la biblioteca como todo su material son para uso exclusivo de alumnos y ex alumnos del IAG, teniendo la obligación de presentar la libreta de estudio para poder consultar material.

Los libros están disponibles para ser consultados exclusivamente en la biblioteca no pudiendo ser retirados bajo ningún concepto. Se encuentra prohibido ingresar a la biblioteca con alimentos y/o bebidas.

Para ingresar deberá apagar su celular.

Para permanecer en la biblioteca deberá mantener silencio dado que es un lugar de estudio y de consulta.

Para comodidad y seguridad de los alumnos, el IAG cuenta con una cantidad de casilleros que se utilizan con sistema de candado, a fin de que guarden sus objetos personales cuando concurren a las prácticas y mientras duren las mismas. El IAG no se responsabiliza por la pérdida y/o sustracción de objetos de valor o dinero en efectivo. El alumno deberá traer su propio candado, pudiendo utilizar cualquier locker que se encuentre desocupado. Sugerimos no usar candados de valijas o combinación, siendo recomendable los de mayor tamaño posible. Al retirarse el alumno, deberá sacar sus objetos personales, dejándolo abierto para su posterior utilización. En forma diaria después de retirarse todos los alumnos, personal del IAG procederá a abrir los casilleros que se encuentren cerrados, cortando los candados y

retirando su contenido, que irá a un depósito por el término de 48 horas. El IAG no se responsabiliza por la integridad ni las condiciones del material devuelto. El alumno deberá proveerse de un nuevo candado. Bajo ninguna circunstancia el Instituto permitirá que los alumnos dejen sus pertenencias en ninguna oficina.