

Reglamento interno | Carrera de Profesional gastronómico

Entrada en vigencia del presente reglamento: **Marzo 2016**

El presente Reglamento y sus alcances rigen y dan marco a toda actividad que se despliegue dentro del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG) y a las situaciones en que, estando fuera de la misma, alguno de sus integrantes la represente. Es importante su lectura en profundidad y consulta permanente.

PLANES DE ESTUDIO

1. Los planes de estudio y los programas de las materias son revisados periódicamente con el objeto de adecuarlos a los constantes cambios y necesidades de los negocios y de 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. Su entrega debe realizarse 20 (veinte) días hábiles 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 aprobación de la materia quedará supeditada a la decisión final del IAG. En caso de exceptuarse la cursada el alumno deberá rendir un Examen final Libre, que en caso de desaprobalo deberá recursar la materia.

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 al IAG, también se reserva el derecho de admitir su reinscripción en los años o cursos sucesivos.
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 a la fecha del 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, profesores, cuerpo administrativo y demás integrantes del IAG (incluidos

- sus pares), autoridades de las empresas en las que realizan pasantías y a todo el personal de las mismas.
2. Comportarse debidamente dentro y fuera del IAG cuando está desempeñando actividades en representación del mismo, evitando actitudes contrarias a la moral y buenas costumbres presentes en un centro educativo.
3. Cumplir con el horario que el IAG establezca para cada una de las materias y actividades complementarias.
4. Certificado de salud: Entregar antes de 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 su certificado es la herramienta con la que contamos al momento de tener que asistirlos por cualquier dolencia, enfermedad pre existente, 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 chaqueta y delantal.
 - Usar el cabello recogido y cubierto por el gorro de cocina, y 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.

REGIMEN DE CURSADA

1. No se permitirá el ingreso al aula y/o taller, 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 podrá rendir el examen final con el programa vigente al momento de cursarla en caso de que haya habido alguna modificación en el mismo.

5. Las prácticas obligatorias se realizarán en los talleres del IAG en el horario de clases. Los utensilios e ingredientes utilizados serán provistos por el IAG.

6. 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 (www.iag.com.ar).

7. Las asignaturas correlativas a las materias que se adeuden y/o recurseen, serán cursadas en forma regular. Para rendir examen, el alumno deberá tener aprobada la materia previa que corresponda.

Correlatividades

Cocina I	Cocina II
Cocina Fría	Cocina para Eventos
Pastelería I	Pastelería II
Panadería I	Panadería Dulce

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

9. El IAG se reserva el derecho de unificar y/o modificar los cursos y horarios de ser necesario.

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 recurrar 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 deberá continuar con la cursada rindiendo la materia como alumno libre en fecha de recuperatorios y abonando el derecho de examen correspondiente.

3. Con más del 40% de inasistencias, el alumno deberá recurrar la materia, en las fechas y horarios que el IAG lo habilite.

4. Las inasistencias a clase no se justificarán bajo ningún concepto.

La síntesis del régimen de asistencias es la siguiente:

Materia	Regular	Libre	Recursa
Cocina I	5	6	8
Seguridad e higiene	3	4	5
Cocina fría	2	3	4
Panadería I	2	3	4
Servicio y bebidas	2	3	4
Pastelería I	2	3	4
Pastas y salsas	2	3	4
Panadería dulce	2	3	4
Cocina asiática	2	3	4
Administración gastronómica	2	3	4
Pastelería II	2	3	4
Cocina para eventos	2	3	4
Cocina II	4	5	7
Organización de eventos	2	3	5

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 examen, el alumno deberá presentar su libreta de estudios. Si al momento del examen el alumno no la tuviese, sólo el profesor podrá autorizarlo a rendir. En este caso es obligación y responsabilidad del alumno convenir con el profesor para que registre la nota obtenida y la firme. El Departamento de Alumnos en ningún caso recibirá libretas en custodia, o para entregar a los profesores.
3. La nota mínima para aprobar 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 el IAG habilite
5. Si el alumno faltara al examen final o parcial y quisiera rendirlo en otro curso, si se repitiera en otro horario y hubiese disponibilidad de vacantes, deberá presentar el justificativo que indique que no puede venir a rendir en su día y horario; presentarlo en el Departamento de alumnos el día del examen y solicitar la autorización para poder rendirlo. Si el alumno no se presenta al examen y desea justificar la inasistencia, deberá presentar el justificativo en un plazo no mayor a 15 días corridos desde la fecha del mismo, de lo contrario se considera que reprobó el examen.
6. Los alumnos de segundo año que adeuden exámenes de materias de primer año, podrán cursar las materias correlativas, pero no podrán así rendir los exámenes de las mismas, hasta no tener aprobadas las materias de 1° año (ver cuadro en régimen de cursada).
7. En caso que el alumno necesite una mesa especial, fuera del calendario regular del IAG, deberá pedir autorización al jefe de área correspondiente; la misma tendrá un costo adicional que se abonará en caja antes de la fecha de examen. Si el alumno no se presenta al examen deberá abonar la mesa de examen, y si desea justificar la inasistencia, deberá presentar el justificativo en un plazo no mayor a 15 días corridos desde la fecha del mismo, de lo contrario se considera que reprobó el examen.

EXAMENES RECUPERATORIOS

1. Para todos los exámenes recuperatorios finales o libres que se rinden en turnos posteriores a la cursada de la materia, el alumno deberá formalizar la inscripción al examen en el website del IAG, en la fecha que se fije en el Calendario Académico. Las mismas serán establecidas y publicadas con antelación, 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. Si el alumno falta a un examen, 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.
3. En el caso de desaprobado, o haber estado ausente en el práctico de la materia Cocina II, los ingredientes para el recuperatorio deberán ser traídos por el alumno, incluyendo a los alumnos que no pueden rendir la misma por adeudar Cocina I.
4. En caso de reprobado el examen regular, los alumnos solo podrán rendir los exámenes recuperatorios a partir de 30 días después de rendido el examen regular, asimismo no podrán inscribirse en la misma fecha a rendir una materia y su correlativa (ej: Cocina I y Cocina II).

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 el derecho de examen correspondiente. Ninguna justificación exceptuará dicho pago.
2. El alumno cuya condición es libre pierde el derecho a rendir el examen final en su curso, (con excepción de la materia COCINA II), quedándole de esta manera solo dos oportunidades para rendir el examen práctico y dos oportunidades para rendir 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, debiendo formalizar su inscripción en el website del IAG, ya que se rendirá en instancia de recuperatorio.
4. Si el alumno falta a un examen libre, deberá justificar su ausencia, en un plazo no mayor a 15 días de la fecha del mismo
5. En el caso de Cocina II, los alumnos rendirán la presentación final con sus compañeros y además, en fecha de recuperatorios, el examen libre correspondiente cuando la administración lo disponga.

IDIOMAS

1. El cursado de idiomas es extracurricular para los alumnos de Profesional Gastronómico, por lo tanto, las notas obtenidas en sus exámenes no influyen en el promedio de notas de la carrera, sólo figurará en la libreta: Aprobado o Desaprobado.

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 o personalmente presentando la libreta de estudios.

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, ni de quienes no se encuentren inscriptos previamente.

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	Prácticas / anterioridad
Cocina I	3 (tres) / 1 mes
Panadería I y II	1 (una) / 15 días
Cocina Fría	1 (una) / 15 días
Cocina para Eventos	1 (una) / 15 días
Cocina Asiática	1 (una) / 15 días
Pastelería I y II	2 (dos) / 21 días
Cocina II	Libre / Libre

7. Los turnos de prácticas libres podrán ser cancelados hasta 24 hs. antes del inicio de los mismos cerrando la inscripción a las 20 hs, con excepción de los días sábados en donde el horario de cierre es a las 14 hs. 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

1. 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.

2. 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, Historia y Servicio. 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:

- Para cancelar una vacante reservada, los alumnos deberán informar fehacientemente al Departamento de Alumnos (personalmente o dándose de baja mediante la página web) con 24 hs de anticipación, con excepción de los días Sábados donde el horario es hasta las 14 hs..

Los alumnos regulares que faltasen a seminarios deberán justificar el ausente con un certificado médico o laboral, en un plazo no mayor de 15 días corridos desde la fecha del mismo, con una tolerancia máxima de 2 justificaciones por cuatrimestre. Si el alumno faltase a un 3er. seminario se encontrará inhabilitado por el resto del cuatrimestre para asistir a los mismos. Los egresados que faltasen a los seminarios, deberán abonarlos de igual manera

4. 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. En caso de rendir satisfactoriamente recibirá dicho diploma en la ceremonia de Entrega de Diplomas de fin de curso. El examen de Materias primas en ambos casos, se rendirá en fecha de recuperatorios.
- 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. Los alumnos que hayan ingresado en el mes de marzo, podrán acceder a realizar una pasantía una vez aprobada la materia Cocina I, y a efectos de la organización interna los interesados deberán completar la solicitud correspondiente.

Los alumnos que hayan ingresado en el mes de Agosto tienen la opción de incorporarse al régimen una vez que hayan aprobado las materias Pastelería I y Panadería I, pudiendo acceder a prácticas exclusivamente de estas disciplinas. En este caso deberán completar la solicitud correspondiente a partir del mes de Noviembre. En lo referente a las pasantías en Cocina serán incorporados con el resto del alumnado.

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.

Para ingresar a la Biblioteca deberá apagar su celular, y se encuentra prohibido su acceso con alimentos y/o bebidas.

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 se

enviará 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.