

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Estilismo de Alimentos (Food Styling)

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

La fotografía tiene muchas salidas, como profesional te puedes desarrollar en muchos ámbitos, uno de ellos es la fotografía de alimentos, la cual es una de las más demandadas por las empresas y donde más dinero se invierte, a partir de este curso se aprenderán diferentes técnicas que se manejan en la industria alimentaria para que los productos luzcan apetecibles, además de introducirlo al arte del estilismo. También aprenderás a montar los alimentos, prepararlos, trabajar ya sea con desayunos, comidas o cenas y las técnicas para que las fotografías salgan perfectas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ESTILISMO DE ALIMENTOS (FOOD STYLING)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTILISMO CULINARIO

1. Estilismo de los alimentos
2. Profesión del estilista culinario
3. Preparación del entorno

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACION DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación
2. Adornos y complementos distintos productos comestibles
3. Otros adornos y complementos
4. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

1. El tallado de frutas y verduras
2. Herramientas utilizadas en el tallado de frutas y verduras

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPO BÁSICO PARA FOTOGRAFIAR ALIMENTOS

1. Equipo básico para fotografiar alimentos
2. Cámara fotográfica
3. Trípode
4. Objetivos
5. Proyectores
6. Reflectores
7. Caja de Luz
8. Paraguas
9. Otros accesorios
10. Elementos y accesorios de control de luz

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE ILUMINACIÓN FOTOGRÁFICA

1. Naturaleza de la luz
2. Estilos de iluminación fotográfica

3. Dirección de la luz
4. Esquema de iluminación
5. Técnicas de iluminación en exterior
6. Luz ambiente
7. Aplicación del control de la temperatura del color a la toma fotográfica
8. Efectos y ambiente luminosos
9. Filtros para fotografiar
10. Técnicas de iluminación de objetos de cristal, metal y otros materiales
11. Técnicas y elementos auxiliares de iluminación
12. Técnicas de iluminación de un estudio fotográfico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FLASH

1. Flash
2. Técnicas de iluminación con flash
3. Flash electrónico
4. Sincronismos entre la cámara y equipo de iluminación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TOMA FOTOGRÁFICA

1. Formación de la imagen fotográfica
2. Distancia focal y profundidad de campo
3. Aberraciones, luminosidad, cobertura
4. Accesorios ópticos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMPOSICIÓN DE LA IMAGEN FOTOGRÁFICA

1. Composición fotográfica y elaboración de la imagen
2. Intencionalidad en la fotografía
3. Funcionalidad expresiva y usos de la tecnología fotográfica



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es