

# ESTILISMO DE ALIMENTOS (FOOD STYLING)

SKU: EVOL-5173-iNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [200](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Objetivos

El estilismo culinario es una profesión muy reciente que tiene una gran demanda a nivel mundial. Gracias al papel que ocupan los alimentos en nuestra vida cotidiana y la gran cantidad de dinero que se mueve gracias a las imágenes que motivan al público a consumirlos, y captan su atención. El papel del estilista culinario ha crecido en importancia dentro del ambiente publicitario y editorial. No se trata de un chef que realice una atractiva presentación sino de toda una técnica y formación en este ámbito. Con este curso aprenderás a ser persona creativa, apasionada por la cocina y con una gran habilidad y conocimiento de las técnicas, comportamiento y química de los ingredientes y los alimentos.

### Contenidos

1. 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. Proyector.
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. COMPOSICION 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

