



CURSO: FOODSTYLING

MAESTRO: BEATRIZ BADIA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Expandir los conocimientos en el campo del FoodStyling, abarcando desde la composición de los alimentos, la fotografía de los alimentos y la composición del ambiente donde será fotografiado este.

Aprender a jugar con los diferentes usos de texturas y colores para lograr que este alimento se vea lo mas apetecible posible y provocar al espectador el deseo de probarla

LISTADO DE MATERIALES:

- Cámara
- Accesorios de la cama (Lentes, difusor, trípode, etc.)
- Diferentes Fondo para trabajar las composiciones (Fondos blancos, negros, maderas)
- Computadora (para edición de práctica)

PROGRAMACIÓN

ABC DEL FOODSTYLING

Introducción al FS, en una jornada veras la diferencia entre cocinar para comer y cocinar para una cámara.

CONCEPTOS BASICOS DEL FS: Función específica. Porque el FS esta creciendo tanto. Porque cada vez saber sobre esto es mas importante. Porque saber de FS puede mejorar tu trabajo. Diferencia entre el FD editorial y publicitario. Que significa cocinar para una cámara.

EQUIPO BASICO DEL FS: Lo que no puede faltar en el maletín de trabajo.

TIPS Y SECRETOS: Que hay detrás de una foto, que recursos fueron utilizados en diferentes casos.

TENDENCIAS: Que mirar para inspirarse, de donde sacar referencia para poder crear de una forma mas genial.

FOODSTYLING

TECNICAS BASICAS DEL FS: Como mejorar la estética de los alimentos. Aprender técnicas para que los platos luzcan irresistibles.

CONCEPTOS: Cuando se requiere el servicio de FS. Que ofrece un FS a diferencia de un chef o fotógrafo.

COMO ARMAR: Sándwich, pastas, sopas / caldos ensaladas, pastelerías, pizzas, burger, etc.

COMPONER: Aprender los conocimientos básicos a la hora de componer entorno a nuestro HERO (nuestros Plato a fotografiar)

PROPS: Aprenderemos como crear y cuales son los props a utilizar a la hora de componer

FOOD PHOTOGRAPHY

CONTENIDOS

OBJETIVOS

Aprender FoodStyling / Food Photography / composición de los elementos.

ASIGNACIÓN

Práctica de composición

Práctica de cómo montar los alimentos

RECURSOS