



TALLER DE FOOD STYLING

La presentación de un plato es tan importante como su sabor. En nuestro Taller de Food Styling, aprenderás a resaltar la belleza de los alimentos a través de la fotografía, la iluminación y la composición visual.

Descubre cómo cada detalle —desde la textura hasta el juego de luces y sombras— puede transformar una imagen y transmitir emociones. Dominarás técnicas de iluminación en fotografía gastronómica, así como técnicas de maquillaje e imitación que realzan la estética de los alimentos. Además, te capacitarás en composición fotográfica para transmitir mensajes visuales de manera efectiva. ¡Con el Taller de Food Styling, convertirás la comida en arte!.



DURACIÓN:
48 HORAS
ACADÉMICAS



CERTIFICADO:
DIGITAL



PERFIL DEL ESTUDIANTE

El Taller de Food Styling está dirigido a estudiantes y profesionales de gastronomía, fotografía, diseño y marketing, así como a emprendedores del sector gastronómico que buscan mejorar la presentación visual de sus productos. También es ideal para creadores de contenido, chefs, pasteleros y personas apasionadas por la estética culinaria que deseen aprender a resaltar la belleza de los alimentos.



ÁREAS CLAVE DEL CURSO

1

Los modificadores de luz y su aplicación en el Food Styling

Reconoce las características de los modificadores de luz en el Food Styling.

2

La composición de los diversos tipos de envases de productos alimenticios

Aprende las técnicas de fotografía de vidrio por reflexión y transparencia.

3

La puesta en escena y armado del set fotográfico en el Food Styling

Identifica la construcción del set y la distribución de luces y modificadores.

4

Preparación de productos para el Food Styling y shooting

Prepara y reproduce productos gastronómicos para el Food Styling.

CAPACIDADES A DESARROLLAR

✓ Dominio del estilismo gastronómico:

Aplicación de técnicas de maquillaje, imitación y presentación de alimentos para resaltar su atractivo visual.

✓ Manejo de iluminación y composición:

Uso de modificadores de luz y encuadres para lograr imágenes impactantes en fotografía gastronómica.

✓ Preparación y manipulación de productos:

Elaboración y adaptación de alimentos para su correcta presentación en sesiones fotográficas.

✓ Puesta en escena y armado de sets:

Organización del espacio, selección de elementos y disposición adecuada para transmitir el mensaje visual deseado.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

T.: (01) 706-0000

Ingresa a: **isil.pe**

ISIL