

CURSO	:	FOOD STYLING Y FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS CON CELULAR Y LUZ NATURAL
DURACIÓN	:	32 Horas (16 Sesiones)
PRE – REQUISITO	:	Conocimiento del manejo de la cámara de su celular

SUMILLA

El curso de Food Styling y Fotografía de Alimentos con Celular y Luz Natural forma parte del componente de formación especializada en el área de Fotografía, su enseñanza es práctica y se orienta a la formación precisa del estilo fotográfico que tiene como objetivo visual la presentación estética de alimentos y bebidas mediante al producción de fondos, superficies y ángulos que provoquen sensaciones de apetitocidad en los observadores.

El participante aprenderá a producir un escenario fotográfico así como la elaboración de un plato de comida empleando diferentes recursos que ayuden a realzar la textura, el color y la frescura de los alimentos para ser fotografiados a través de la cámara de un teléfono celular. Para lograrlo, el participante aprenderá a reconocer las funciones manuales de su cámara móvil, dirigir la iluminación natural de acuerdo a las horas del día y apoyar la imagen comercial de una empresa.

REQUISITOS

- Poseer un teléfono móvil con espacio suficiente de almacenamiento para fotografías.
- Una PC (con cámara web, audífono y micrófono), laptop o una tableta.
- Conexión estable a internet.
- Espacio libre de distracciones y ruidos.
- Espacio con luz natural que ingrese por una ventana.
- Mesa pequeña estable para colocar objetos no muy pesados.
- Recursos domésticos varios que se irán indicando conforme avance el curso.
- Descargar e instalar ZOOM <https://zoom.us/download>.

SES	CONTENIDO
1	Introducción: Food Styling Fotografía de alimentos Tipos de luz
2	Food Styling: Tendencias Referentes
3	Mood Board
Trab	Planificar 3 fotografías de un mismo producto para elegir la mejor propuesta y entregar la propuesta en un Mood Board
4	Revisión de Trabajos: En Base a los trabajos presentados la semana anterior, los alumnos tendrán que realizar un trabajo a pedido y resolverlo en el momento, donde serán asesorados uno a uno mientras van desarrollando la propuesta de principio a fin.
5	Iluminación: Luz Suave Luz dura Luz artificial
6	Fotografía: Tendencias Referentes

Trab	Elaborar la fotografía elegida como la mejor propuesta en el trabajo anterior.
7	Proceso de creación: Decidir Elegir Agregar o quitar, etc.
8	Fotografía: Diferentes apps para usar modo manual en el celular Dirigir la luz
9	Food Styling: Tips de manipulación de diferentes alimentos Trucos para fotografiar algunos alimentos
Trab	Montar un mini estudio en casa para trabajar con verduras y luz de ventana para recrear una fotografía "DARK PHOTOGRAPHY"
10	Fotografía: Ángulos de cámara
11	Food Styling: Pastas Sopas Trucos y recursos
12	Composición: Diferentes reglas de composición
Trab	Realizar una fotografía de alimentos iluminada de dos formas diferentes y en dos ángulos diferentes.
13	Revisión de Trabajos: En base a los trabajos presentados la semana anterior, los alumnos tendrán que realizar un trabajo a pedido y resolverlo en el momento, donde serán asesorados uno a uno mientras van desarrollando la propuesta de principio a fin.
14	Props y Producción: Paleta de color Elementos
15	Fotografía: Ángulos de cámara
Trab	Revisión de propuestas para el trabajo final y práctica en clase.
16	EXAMEN FINAL: Realizar 4 fotografías: paleta de color y estilo para una marca en particular, puede ser una marca o producto propio. Pensar que usarán estas fotografías para promover su marca/producto o venderlo en redes sociales.

Informes e Inscripciones

Av. Benavides 715, Miraflores

Telf: 242-6890 / 242-6747

arteydiseno@ipad.edu.pe

ipad.pe