

GUÍA DIDÁCTICA

FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

CONTENIDOS TEÓRICO- PRÁCTICOS





FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL

Realizar composiciones gastronómicas que causen sensaciones a través de la imagen, introduciendo al alumnado en el manejo de la fotografía con Smartphone, cámaras compactas y profesionales.



MICROFORMACIÓN

Contenidos teórico-prácticos



DESTINATARIOS

Trabajadores de barra o sala en restaurantes, bares cafetería y caterings.



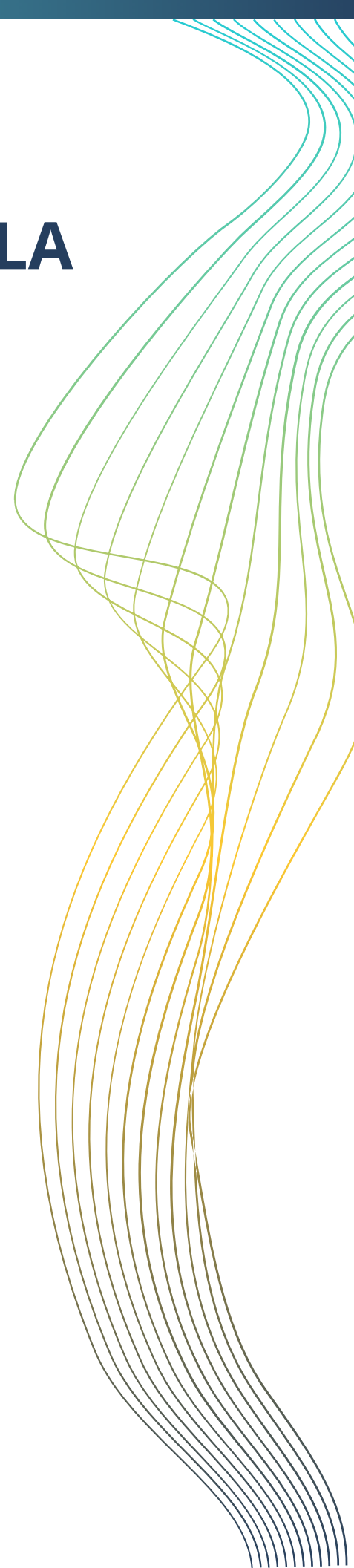
DURACIÓN

8 horas



OBJETIVO GENERAL

Aprender conocimientos básicos sobre el funcionamiento de una cámara fotográfica para poder aprovechar todas las características que posea nuestro equipo.



FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Contenidos teórico-prácticos

Introducción

1.1 Identificación de los principios básicos de fotografía

1.2 Utilización de las diversas cámaras y su manejo

1.3 Conocimiento acerca de la luz y su tratamiento: flash, luz de ventana y luces y sombras

1.4 Composición: el bodegón

1.5 Manipulación de diferentes modelos de cámaras y equipos fotográficos

1.6 Preparación de la escena a fotografiar

1.7 Elaboración y preparación de un plato/receta para fotografiar

1.8 Realización de fotografías gastronómicas (platos, tapas, productos, bodegones, vajilla, bebidas, etc.)

Resumen

