

GUÍA DIDÁCTICA

MASTERCLASS FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA





HAZ
QUE TU PLATO
HABLE

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

El curso Fotografía gastronómica para negocios de hostelería ofrece una formación práctica sobre técnicas y recomendaciones para optimizar la fotografía de los alimentos.

El curso comienza por la historia de la fotografía gastronómica. Seguidamente, trata la importancia de la iluminación y el uso de cámaras y móviles. Además, se exploran los principios de la composición y el encuadre, así como la selección y el uso creativo de "props" y fondos. Por último, el curso también proporciona recomendaciones para tener buena presencia en redes sociales.

A lo largo de las unidades, se fomenta el desarrollo de habilidades prácticas que facilitan la creación de contenido visual efectivo para atraer y retener clientes en el sector de la hostelería.

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

Fomentar el desarrollo de habilidades técnicas y creativas en la fotografía gastronómica para que los participantes puedan sacar la máxima rentabilidad de sus negocios a través de la fotografía gastronómica y su publicación en redes sociales.

Índice de contenidos

01

Introducción a la fotografía gastronómica

1.1 Historia y evolución de la fotografía de alimentos 1.1.1

Prehistoria

1.1.2 Época antigua

1.1.3 Caravaggio

1.1.4 Actualidad

1.2 Importancia en la industria culinaria y marketing digital 1

1.2.1 Comer con los ojos

1.3 Elementos necesarios

1.3.1 Ventajas y desventajas Cámara réflex Móvil

1.4 Fuentes de luz

1.4.1 Luz natural

1.4.2 Luz artificial

1.5 Tipos de flashes

1.6 Control de sombras y reflejos

1.6.1 Cartón pluma

1.6.2 Direcciones de la luz

1.6.3 Uso de difusores

Índice de contenidos

02

Encuadre y composición

2.1 Limpieza de lente

2.2 Activación de guías

2.2.1 Puntos de interés

2.3 Formatos: dónde se va a publicar la foto

2.4 Perspectivas

2.4.1 Encuadre a ras de mesa

2.4.2 Encuadre de ángulo de 45 grados

2.4.3 Encuadre cenital

2.5 Composición

2.5.1 Centro

2.5.2 Diagonales

2.6 Fondos y "props": selección y uso creativo

2.6.1 Fondos

2.6.2 Props

Índice de contenidos

03

Consejos para conseguir un producto perfecto

3.1 Fotografiar pasta

3.2 Fotografar sopas

3.3 Utensilios

3.4 Ejemplo práctico: Pastel de salmón

04

¿Qué más debo fotografiar?

4.1 Decoración del local

4.2 El personal

4.3 Los proveedores

4.4 Técnicas de cocina

05

Edición y RR.SS

5.1 Aplicaciones

5.1.1 VS CAM

5.1.2 Snapseed

5.2 Redes sociales

5.2.1 Recomendaciones

5.2.2 Instagram

