

CURSO

FOTOGRAFÍA PUBLICITARIA GASTRONÓMICA Y FOOD STYLING



Certifica:

Cámara de Comercio de Lima y
Toulouse Lautrec

AFILIADOS A LA

RECLA

Red de Educación Continua
de Latinoamérica y Europa

INTRODUCCIÓN

La 2da edición del curso de Fotografía Publicitaria Gastronómica y Food Styling es un programa especializado con enfoque práctico y aplicable, diseñado para responder a los desafíos reales que enfrentan los profesionales del rubro gastronómico, el marketing visual y la creación de contenido.

A través de técnicas profesionales, los participantes aprenderán a crear imágenes gastronómicas de alto impacto que transmitan experiencias sensoriales y despierten el apetito visual de los espectadores.

Si eres chef o emprendedor gastronómico, este curso te permitirá dominar el arte de presentar tus platos y productos de manera visualmente irresistible, elevando el valor percibido de tu propuesta culinaria.

Si trabajas como community manager, fotógrafo o creador de contenido, aquí aprenderás a capturar y editar imágenes que cautiven en redes sociales, catálogos o campañas promocionales, reforzando la identidad visual de las marcas con las que trabajas.

Y si eres estudiante de gastronomía, marketing, diseño o comunicación, este curso te brinda una valiosa especialización que te abrirá puertas en el mundo de la publicidad gastronómica, con conocimientos aplicables desde el primer día.

VALOR AGREGADO

Al ser un programa presencial, participarás en sesiones interactivas y actividades de networking, conectándote con profesionales de ideas afines y construyendo relaciones valiosas en la industria.

Aprenderás de expertos en el campo: Los instructores del curso son profesionales con amplia experiencia en la fotografía publicitaria y el food styling.

Enfoque práctico y aplicable: El curso se enfoca en la aplicación práctica de los conceptos, con 70% de las sesiones dedicadas a talleres. A través de casos reales y ejemplos de proyectos exitosos, adquirirás las habilidades necesarias para la producción de imágenes para campañas gastronómicas.

Clases con Food Stylist Invitado: Durante dos sesiones prácticas contarás con la participación de un food stylist profesional que complementará las enseñanzas del docente principal, brindando técnicas especializadas en la preparación y manejo de alimentos para fotografía publicitaria.



OBJETIVOS

- Conocer las técnicas fotográficas aplicadas a la gastronomía, comprendiendo el manejo de la luz, la composición y los ángulos que mejor destacan las texturas, colores y formas de los alimentos.
- Aplicar principios de estilismo gastronómico profesional (food styling) para preparar y presentar los alimentos de manera atractiva, coherente y visualmente apetecible ante la cámara.
- Desarrollar una narrativa visual alineada con la identidad de marca, integrando elementos de dirección de arte, ambientación y estilo visual para campañas publicitarias en el sector gastronómico.
- Crear contenido fotográfico de alto impacto para redes sociales y plataformas digitales, entendiendo las tendencias actuales, formatos y estrategias visuales efectivas para la promoción de productos alimenticios.
- Aplicar y combinar con herramientas de AI.
- Ejecutar una producción visual completa, desde la conceptualización hasta la entrega de un proyecto final profesional, simulando una campaña gastronómica real con enfoque publicitario.

DIRIGIDO A

- El programa está dirigido a estudiantes, emprendedores, creadores de contenido, profesionales de diseño gráfico, marketing o publicidad, chefs, dueños de restaurantes y público en general interesado en iniciarse o fortalecer sus habilidades en fotografía publicitaria gastronómica. No se requiere experiencia previa en fotografía profesional, pero se valoran conocimientos básicos en fotografía o manejo de cámara. Es ideal para personas vinculadas al sector gastronómico que deseen mejorar la presentación visual de sus productos.

METODOLOGÍA

30% teoría y 70% aplicación.

Cada sesión comenzará con una hora dedicada a contenidos teóricos presentados de manera dinámica e interactiva, con análisis de casos reales y ejemplos de la industria. Se incorporará el TLS Thinking fomentando el análisis crítico y la conceptualización creativa.

La mayor parte del programa se centra en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos a través de talleres guiados donde los participantes trabajarán con alimentos reales en sets profesionales. El docente proporcionará retroalimentación constante durante el proceso.

TEMARIO

Sesión 1: Fundamentos de la Fotografía Gastronómica

Contenido teórico (1 hora):

- Historia y evolución de la fotografía gastronómica.
- Características específicas de la fotografía publicitaria de alimentos.
- Equipamiento básico y avanzado para fotografía gastronómica.
- Diferencias entre fotografía gastronómica editorial, publicitaria y para redes sociales.
- Análisis de campañas exitosas y tendencias actuales.

Taller práctico (2 horas):

- Reconocimiento y configuración del equipo fotográfico.
- Ejercicio de observación y análisis de imágenes gastronómicas profesionales.
- **Práctica inicial:** fotografiar un elemento sencillo (frutas o postres) con diferentes configuraciones de cámara.
- Evaluación grupal de resultados y retroalimentación.

Materiales proporcionados por TLS:

- Aula con proyector.
- Set básico de iluminación.
- Reflectores y difusores.
- Material de referencia visual.

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Cámara DSLR o mirrorless (ideal) o Smartphone de gama alta con buena cámara mínimo del 2024.
- Trípode (opcional).
- 2-3 elementos sencillos (golosinas, galletas, frutas).
- Libreta de anotaciones.

Sesión 2: Composición Visual y Estética de Alimentos

Contenido teórico (1 hora):

- Principios de composición aplicados a la fotografía gastronómica.
- Teoría del color en alimentos y su impacto visual.
- Ángulos fotográficos más efectivos según el tipo de plato.
- Profundidad de campo y su uso estratégico.
- Balance y armonía visual en la composición gastronómica.

Taller práctico (2 horas):

- Ejercicios de composición con diferentes alimentos.
- Práctica de ángulos (cenital, 45°, frontal, tres cuartos).
- Experimentación con fondos y superficies de diferentes colores y texturas.
- Creación de una serie coherente de 3 fotografías con unidad estética.

Materiales proporcionados por TLS:

- Fondos fotográficos de diversos colores y texturas.
- Superficies para montar alimentos (tablas, platos básicos).
- Imprimir un fondo de una cocina desenfocada (2x2 mts – papel mate).
- Elementos decorativos neutros (platos, cucharas, botellas o frascos de leche sin detalles).
- Set de iluminación básica (flashes, rebotadores de luz, trípode, etc).

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Cámara DSLR o mirrorless (ideal) o Smartphone de gama alta con buena cámara mínimo del 2024.
- 3-4 alimentos de diferentes colores y texturas (coordinación grupal entre alumnos: pimienta, yuca, piña, etc.).
- Accesorios personales para estilismo (guantes, paños de polímero, pañitos húmedos, etc.) (opcional).
- Libreta para bocetos de composición.

Sesión 3: Iluminación Natural y Artificial en Fotografía Culinaria

Contenido teórico (1 hora):

- Características de la luz natural y su aprovechamiento.
- Tipos de iluminación artificial para fotografía gastronómica.
- Temperatura de color y balance de blancos.
- Manejo de sombras y brillos en alimentos.
- Técnicas para resaltar texturas específicas (crujientes, húmedas, etc.).

Taller práctico (2 horas):

- Montaje de un set con iluminación natural controlada.
- Configuración de esquemas de iluminación artificial básicos.
- Ejercicios comparativos entre luz natural y artificial.
- Práctica fotografiando alimentos con diferentes desafíos de iluminación (brillantes, oscuros, translúcidos).

Materiales proporcionados por TLS:

- Kit de iluminación completo (flashes, softboxes, reflectores).
- Difusores y modificadores de luz.
- Fotómetro.
- Filtros y gelatinas.
- Espacio con buena luz natural y posibilidad de control lumínico.

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Cámara DSLR o mirrorless.
- Alimentos con diferentes propiedades lumínicas (brillantes, mate, transparentes) (copas, bebidas, líquidos, etc.).
- Flash externo (opcional).
- Reflector portátil (opcional).

Sesión 4: Introducción al Food Styling: Técnicas y Herramientas (CON FOOD STYLIST INVITADO)

Contenido teórico (1 hora):

- Principios básicos del food styling profesional.
- Kit esencial del food stylist.
- Técnicas para mantener la frescura y apariencia de los alimentos.
- Trucos profesionales del sector publicitario.
- Consideraciones éticas en el estilismo de alimentos.

Taller práctico (2 horas con food stylist invitado):

- Demostración de técnicas básicas de food styling por especialista invitado.
- Ejercicios de preparación y manipulación de alimentos para la cámara.
- Práctica con técnicas específicas para diferentes categorías de alimentos.
- Solución de problemas comunes en el set (alimentos que se derriten, pierden color, etc.)

Materiales proporcionados por TLS:

- Kit profesional de food styling (pinceles, sprays, aceites, etc.).
- Utensilios especializados (pinzas, jeringas, etc.).
- Insumos básicos (glicerina, aceite en spray, colorantes alimentarios).
- Alimentos base para demostración (coordinar con el Foodstylist).
- Microondas y cooler.
- Estación de lavado (elementos para limpieza y manipulación).

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Guantes desechables.
- Pinzas pequeñas.
- Pinceles finos (set de 3 tamaños diferentes).
- Atomizador pequeño.
- Paños absorbentes o papel toalla.
- Aceite de oliva extra virgen (50 ml).
- Alimentos específicos según indicaciones previas (se informará con una semana de anticipación).

Sesión 5: Creación de Escenarios Gastronómicos Publicitarios y Desarrollo de Moodboard

Contenido teórico (1 hora): Mobiliario: Laboratorio

- Planificación de un set fotográfico gastronómico.
- Selección de fondos, superficies y props según concepto.
- Construcción de narrativas visuales a través del escenario.
- Psicología del color aplicada a escenarios gastronómicos.
- Metodología para desarrollo de moodboards efectivos.
- Aplicaciones con AI.

Taller práctico (2 horas con food stylist invitado):

- Creación de moodboards digitales e impresos para diferentes conceptos gastronómicos.
- Ejercicio de búsqueda y selección de referencias visuales.
- Elaboración de paletas de color y texturas para proyectos específicos.
- Presentación y justificación de los moodboards digitales creados.

Materiales proporcionados por TLS:

- Laboratorio de computación con programas de diseño.
- Revistas y material gráfico gastronómico.

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Imágenes de referencia (digitales o impresas).
- Revistas, libros, catálogos de comida, Materiales para collage (opcional).
- Dispositivo USB para guardar archivos o drive.
- Referencias de la marca o producto elegido para proyecto final.

Sesión 6: Estilo Visual y Dirección de Arte para Marcas de Alimentos

Contenido teórico (1.5 horas): Mobiliario: Laboratorio

- Creación de identidad visual gastronómica para marcas.
- Coherencia estética en campañas de alimentos.
- Dirección de arte aplicada a productos gastronómicos.
- Adaptación del estilo según público objetivo.
- Estudio de casos: marcas exitosas y su lenguaje visual.
- Planificación de sesiones profesionales.
- Presupuestos y cotizaciones en fotografía gastronómica.
- Entrega y formatos según necesidades del cliente.

Taller práctico (1.5 horas):

- Análisis de briefings reales de marcas gastronómicas.
- Desarrollo de propuesta de estilo visual para un producto específico basado en el moodboard previo.
- Creación de un documento de dirección de arte para el proyecto final.
- Planificación detallada de elementos visuales para la sesión fotográfica final.

Materiales proporcionados por TLS:

- Ejemplos físicos de campañas gastronómicas.
- Briefs reales o simulados de marcas de alimentos.
- Espacio y equipamiento para sesión fotográfica.
- Software de edición básica en laboratorio de computación.

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Productos alimenticios de una marca específica (asignados previamente).
- Propuesta preliminar de estilo visual (trabajo previo).
- Moodboard desarrollado en la sesión anterior.
- Elementos visuales complementarios según la marca.
- Dispositivo USB para guardar archivos del laboratorio o drive.

Sesión 7: Fotografía para Redes Sociales y Plataformas Digitales

Contenido teórico (1.5 horas): Mobiliario: Laboratorio

- Formatos y especificaciones para diferentes plataformas digitales.
- Adaptación de contenido gastronómico según la red social.
- Técnicas de fotografía móvil para contenido gastronómico.
- Planificación de grillas de contenido visual coherente.
- Tendencias actuales en redes sociales para gastronomía.
- Gestión integral de proyectos fotográficos gastronómicos.

Taller práctico (1.5 horas):

- Configuración de dispositivos móviles para fotografía gastronómica.
- Práctica de captura optimizada para Instagram, Facebook y otras plataformas.
- Edición básica con aplicaciones móviles profesionales.
- Creación de mini-campañas para redes (post principal, stories, carrusel).

Materiales proporcionados por TLS:

- Set de iluminación adaptado para dispositivos móviles.
- Accesorios para smartphone (lentes, trípodes, etc.).
- Laboratorio de computación con software de edición.
- Conexión a internet para publicación de prueba.

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Cámaras reflex mirrorles o Smartphone con buena cámara.
- Apps de edición instaladas (lista proporcionada previamente).
- Alimentos fotogénicos para redes sociales
- Cuenta en Instagram o red social preferida (no obligatorio).

Sesión 8: Proyecto Final: Producción de una Campaña Gastronómica Visual (CON FOOD STYLIST INVITADO)

Contenido teórico (1 hora):

- Revisión de trabajo final subidos en la plataforma aula virtual /feedback respectivo.

Taller práctico (2 horas con food stylist invitado):

- Producción fotográfica completa con apoyo del food stylist invitado.
- Ejecución del concepto desarrollado en las sesiones previas.
- Trabajo en equipo: fotógrafo docente, food stylist y asistentes (estudiantes).
- Captura de imágenes finales para el proyecto.
- Revisión técnica y ajustes en tiempo real.
- Edición básica y selección de material final.

Materiales proporcionados por TLS:

- Aula grande con equipamiento profesional.
- Set de iluminación profesional.
- Vajilla y menaje variado.
- Fondos y superficies diversas.
- Kit profesional de food styling.
- Espacio con mesas para preparaciones.
- Refrigerador o cooler para almacenamiento de alimentos.
- Software de edición en laboratorio.

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Cámara profesional y equipo fotográfico completo.
- Moodboard y documento de dirección de arte finalizado.
- Alimentos principales y complementarios según proyecto.
- Props específicos para su concepto individual.
- Accesorios de styling personales.
- Dispositivo USB para entrega final.
- Material para presentación del proyecto.

ENTREGABLES DEL PROYECTO FINAL

- Documento con brief creativo y propuesta conceptual.
- Moodboard profesional impreso y digital.
- Documento de dirección de arte.
- Set de al menos 5 fotografías gastronómicas editadas.
- Adaptaciones para diferentes plataformas (impresos, digitales).
- Presentación final justificando decisiones técnicas y creativas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Coherencia conceptual con los objetivos de la marca (20%).
- Calidad del moodboard y documento de dirección de arte (15%).
- Calidad técnica fotográfica (25%).
- Ejecución del food styling y ambientación (25%).
- Creatividad e innovación en la propuesta visual (10%).
- Presentación profesional del proyecto (5%).

SOFTWARE A UTILIZAR

- Adobe Photoshop (disponible en laboratorio de TLS).
- Adobe Lightroom (disponible en laboratorio de TLS).
- Canva o similar para creación de moodboards.
- Aplicaciones móviles gratuitas para edición fotográfica:
 - Snapseed
 - VSCO
- Lightroom Mobile (versión gratuita).

PRE-REQUISITO INDISPENSABLE:

- Manejo básico de cámara fotográfica o smartphone con modo manual/pro.
- Interés genuino por la gastronomía y la comunicación visual.

IDEAL:

- Conocimientos básicos de fotografía (exposición, composición).
- Experiencia previa tomando fotografías de alimentos (incluso a nivel aficionado).

IDEAL, PERO NO IMPRESCINDIBLE:

- Conocimiento básico de herramientas de diseño gráfico (Illustrator, Photoshop).
- Conceptos básicos de estética y diseño Vinculación con el sector gastronómico (chef, emprendedor, community manager).

PLANA DOCENTE

Edinson Guerrero

Fotógrafo profesional y docente con más de 10 años de experiencia en fotografía publicitaria, producción audiovisual y enseñanza. A lo largo de su carrera, ha trabajado en proyectos internacionales con marcas de renombre como Pantene, Pepsi, LG, Maestro, Sodimac, Yamaha, y Honda, creando contenido visual impactante para campañas globales.

Food Stylist Invitado

Profesional con formación en gastronomía y especialización en estilismo culinario para fotografía y publicidad. Experiencia mínima de 3 años trabajando con marcas alimenticias y editoriales gastronómicas. Conocimientos avanzados en técnicas de preservación, manipulación y presentación de alimentos para cámara.

**INICIO:**

Sábado, 20 de septiembre

FIN:

Sábado, 15 de noviembre

*Sábado, 01 de noviembre no habrá clases por ser feriado.

**FRECUENCIA:**

Sábados

09:00 a.m. a 12:00 p.m.

**DURACIÓN:**

32h académicas (de 45min. cada una)

**MODALIDAD:**

Presencial – Campus Toulouse Lautrec
(Magdalena)

**INVERSIÓN:**

Tarifa regular: S/ 799

Socio CCL: S/ 640

**CERTIFICACIÓN DIGITAL:**

A nombre de la Cámara de Comercio de Lima
Y Toulouse Lautrec

MÉTODOS DE PAGO

• Depósitos o transferencia Cuenta corriente en soles banco



Banco o agente BCP
193-1943271-0-99



Banco o agente Interbank
005-0000007180



Banco BBVA
0011-0130-0100003020



Banco Scotiabank
000-2019361

Todas nuestras cuentas están a nombre de **CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA – Ruc: 20101266819**

• Tarjeta de crédito Podrá realizar sus pagos con rapidez y total seguridad.



1. Ingresar a nuestra página web: www.camaralima.org.pe
2. Buscar: **Pagos online**, parte superior derecha.
3. Ingresar **datos de la empresa y/o persona** que solicito el servicio.
4. Ingresar **datos de la tarjeta de crédito y detalle del servicio**.
5. Procesar pago.

Luego de realizar el pago, enviar el voucher de pago indicando el RUC y/o DNI del depositante al **asesor educativo**.



Exclusivo para VISA

Hasta 6 cuotas sin intereses con tus tarjetas de crédito BBVA y 12 cuotas con BCP.

Preguntar por términos y condiciones.

• Billetera electrónica Escanea y paga



Considerar

Los horarios que están en la programación de todos los eventos que se realice están sometidos a cualquier cambio por cualquier inconveniente que se presente. ***Los cambios de los horarios serán notificados con anticipación.**



| CONTÁCTANOS

Lima

✉ programasccl@camaralima.org.pe

☎ 994 250 942