

The logo for CCL (Cámara de Comercio de Lima) is displayed in large, white, serif capital letters.

CÁMARA
DE COMERCIO
LIMA

CURSO

FOTOGRAFÍA PUBLICITARIA GASTRONÓMICA Y FOOD STYLING



Certifica: Cámara de Comercio de Lima

INTRODUCCIÓN

La 3ra 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.

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.

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.

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
- Set de iluminación básica (flashes, rebotadores de luz, trípode, etc)

Materiales que deben llevar los estudiantes:

- Cámara DSLR o mirrorless (ideal) o smartphone con buena cámara
- 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)
- 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):

- 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 hora):

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 hora):

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:

- Camaras 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.

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 Guerreros

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.



ENTREGABLES

- 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)

**INICIO:**

Sábado, 21 de febrero 2026

FIN:

Sábado, 18 de abril 2026

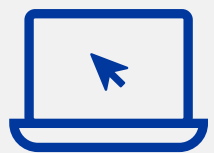
***Sábado, 04 de abril no habrá clases por semana santa.**

**FRECUENCIA:**

Sábados de
03:00 p.m. a 06:00 p.m.

**DURACIÓN:**

32 horas académicas (de 45 min. cada una)

**MODALIDAD:**

Presencial – Campus Toulouse Lautrec (Magdalena)

**INVERSIÓN:**

Público en general: S/ 799
Socio CCL: S/ 640

**CERTIFICACIÓN DIGITAL:**

A nombre de Toulouse Lautrec y la Cámara de comercio de Lima

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