

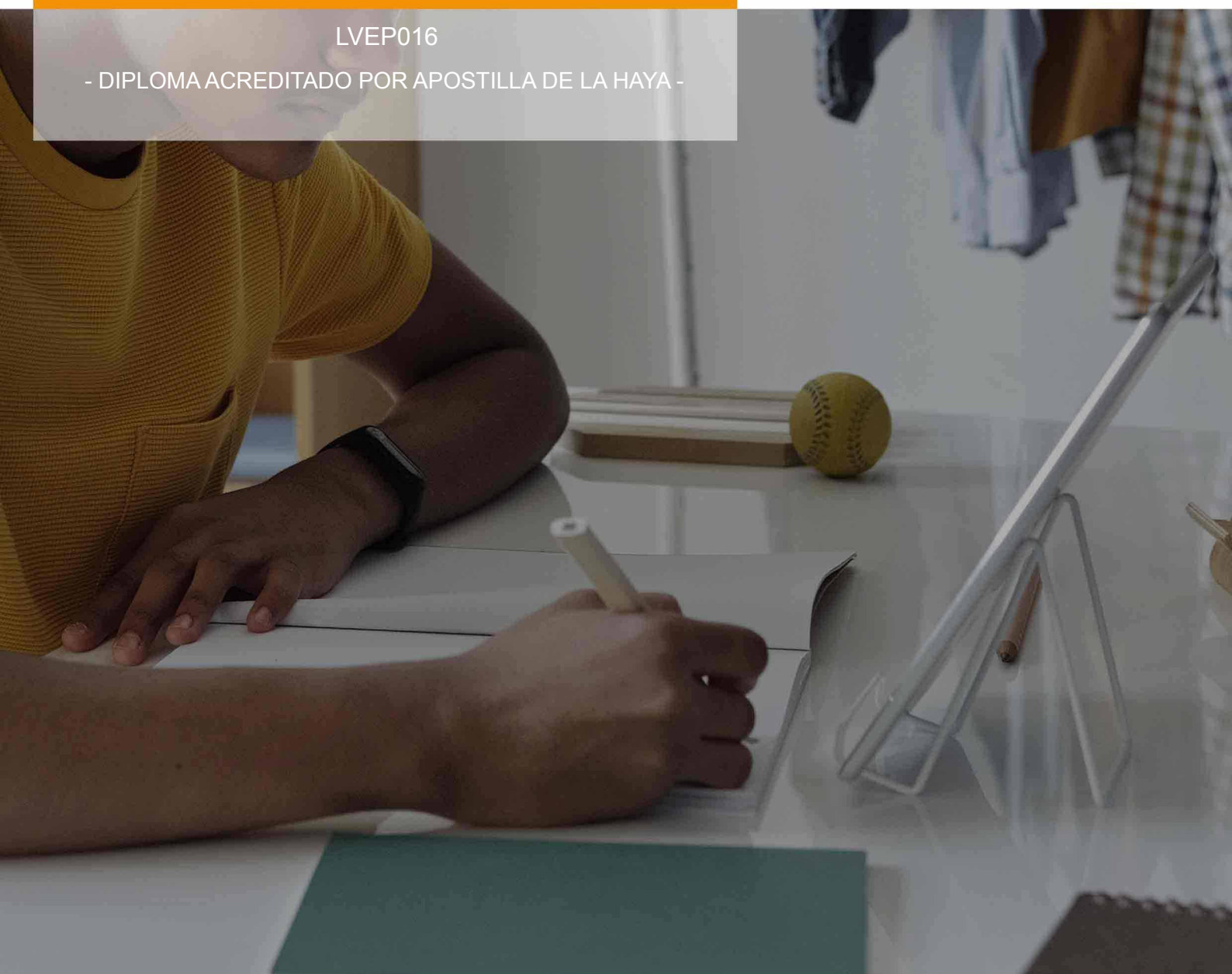
MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN FOOD STYLING



LVEP016

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Food Styling** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer el estilismo de alimentos (food styling), el estilismo culinario, la presentación de platos, tallado de frutas y verduras, el equipo básico para fotografiar alimentos, las técnicas de iluminación fotográfica, el flash, la toma fotográfica y la composición de la imagen fotográfica, entre otros conceptos relacionados con la temática del curso. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
ONLINE

*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 5600\$

VALOR ACTUAL: 1400\$

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN FOOD STYLING**”, de la ESCUELA EUROPEA VERSAILLES.

Los diplomas llevan el sello de **Notario Europeo** que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. ESTILISMO DE ALIMENTOS (FOOD STYLING)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTILISMO CULINARIO

1. Estilismo de los alimentos.
2. Profesión del estilista culinario.
3. Preparación del entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACION DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
2. Adornos y complementos distintos productos comestibles.
3. Otros adornos y complementos.
4. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

1. El tallado de frutas y verduras.
2. Herramientas utilizadas en el tallado de frutas y verduras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPO BÁSICO PARA FOTOGRAFIAR ALIMENTOS

1. Equipo básico para fotografiar alimentos.
2. Cámara fotográfica.
3. Trípode.
4. Objetivos.
5. Proyector.
6. Reflectores.
7. Caja de Luz.
8. Paraguas.
9. Otros accesorios.
10. Elementos y accesorios de control de luz.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE ILUMINACIÓN FOTOGRÁFICA

1. Naturaleza de la luz.
2. Estilos de iluminación fotográfica.
3. Dirección de la luz.
4. Esquema de iluminación.
5. Técnicas de iluminación en exterior.
6. Luz ambiente.
7. Aplicación del control de la temperatura del color a la toma fotográfica.
8. Efectos y ambiente luminosos.
9. Filtros para fotografiar.
10. Técnicas de iluminación de objetos de cristal, metal y otros materiales.
11. Técnicas y elementos auxiliares de iluminación.
12. Técnicas de iluminación de un estudio fotográfico.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FLASH

1. Flash.
2. Técnicas de iluminación con flash.
3. Flash electrónico.
4. Sincronismos entre la cámara y equipo de iluminación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TOMA FOTOGRÁFICA

1. Formación de la imagen fotográfica.
2. Distancia focal y profundidad de campo.
3. Aberraciones, luminosidad, cobertura.
4. Accesorios ópticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMPOSICION DE LA IMAGEN FOTOGRÁFICA

1. Composición fotográfica y elaboración de la imagen.
2. Intencionalidad en la fotografía.
3. Funcionalidad expresiva y usos de la tecnología fotográfica.