INENKA
BUSINESS SCHOOL

MÁSTER EN FOOD STYLING

CON CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL + RECONOCIMIENTO DE 48 ECTS Y PRÁCTICAS GARANTIZADAS

INB011
www.escuelainenka.com

Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:

DESTINATARIOS

El **Máster en Food Styling** se dirige a todas aquellas personas que quieran conocer los fundamentos teóricos del estilismo culinario y dedicarse a ello profesionalmente. El estilismo culinario, o arte con comida, se trata de presentar alimentos de forma estética, creativa y original con el fin de lograr la mejor apariencia posible frente a una cámara fotográfica. A lo largo de la formación, el estudiante conocerá todas las funciones del profesional en food styling, así como la importancia de los contenidos del plato y su preparación. Durante el Máster, el alumno aprenderá cuál es el tallado perfecto para frutas y verduras y las herramientas más apropiadas para realizar el corte perfecto. Además, el temario profundizará los adornos y productos comestibles que encajan con cada tipo de elaboración culinaria y los colores que intensificarán la presentación de los distintos alimentos. Por otro lado, el alumno también aprenderá a escoger el mejor equipo técnico para fotografiar el mise en place de una creación culinaria. Una parte de la formación está destinada a que el estudiante adquiera conocimientos sobre técnicas fotográficas para dotar de expresión a los platos retratados.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

• **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.

• **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

Ambas modalidades incluyen **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.

DURACIÓN

La duración del curso es de 1200h, reconocidas con 48 ECTS.

IMPORTE

Importe Original: ~~2880€~~

Importe Actual: 1440€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**MÁSTER EN FOOD STYLING**", de INENKA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

Junto al diploma, el alumno recibirá un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además el alumno recibirá una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 48 ECTS.

CONTENIDO FORMATIVO

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. Proyectores.
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. Tecnicas 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