







IN
—
BU

***Experto en Estilismo de
Alimentaria (Food St***



INESEM

SINNESS SCHOOL

***Alimentos en Publicidad
(Advertising Expert) (Online)***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Experto en Estilismo de Alimentos en Publicidad (Food Styling)

duración total: 300 horas

horas telepresenciales: 0

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

El estilismo culinario es una profesión muy reciente que
Gracias al papel que ocupan los alimentos en nuestra vida
que se mueve gracias a las imágenes que motivan al público.
El papel del estilista culinario ha crecido en importancia.
No se trata de un chef que realice una atractiva presentación
en este ámbito. Con este curso aprenderás a ser un experto
gran enfoque en Publicidad Alimentaria.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Analizar la profesión del estilista culinario.
- Conocer la importancia del contenido del plato, así como su presentación.
- Identificar la diversidad de adornos y complementos en la decoración de platos.
- Analizar el término mukimono, así como sus diferentes tipos y usos.
- Analizar las diferentes técnicas para fotografiar alimentos.
- Conocer los diferentes elementos y accesorios que mejoran la calidad en las fotografías.
- Dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para el uso de Photoshop Elements y así mejorar de manera profesional el resultado fotográfico.
- Identificar las diferentes técnicas de iluminación fotográfica.

+ Información Gratis

para qué te prepara

Con la realización del presente curso aprenderás numer la alimentación, así como la importancia de la estética, t para realizar multitud de técnicas de estilismo, los cuales menús de manera llamativa, realizar imágenes que atraerá alumnado recibirá los conocimientos necesarios para de ayudaran a captar la atención de los clientes en el ámbito alimentaria.

salidas laborales

Sectores del diseño gráfico, diseño web y Publicidad.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte el título de Experto Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del curso. Este título es el mismo que el que se otorga a los alumnos que cursan el mismo título en un centro de enseñanza superior.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado el curso, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros que emiten el título (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los 6 meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Retoque Fotográfico Profesional con
- Manual teórico 'Estilismo de Alimentos (Food Styling

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



Experto en Estilismo de Alimentos en Publicidad

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Experto en Estilismo de Alimentos en Publicidad



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

idad Alimentaria (Food Styling Expert) (Online)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo, con una misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, este campus virtual ofrece contenidos multimedia de alta calidad.

+ Información Gratis



ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

PARTE 1. ESTILISMO DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTILISMO CULINARIO

1. Estilismo de los alimentos.
2. Profesión del estilista culinario.

+ Información Gratis

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 comes

3.Otros adornos y complementos.

4.Formas y colores en la decoración y presentación de

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 FOTOGRAFAR 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.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE ILUMINACIÓN FOTOGRAFICA

- 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 iluminación.
- 8.Efectos y ambiente luminosos.
- 9.Filtros para fotografiar.
- 10.Técnicas de iluminación de objetos de cristal, metal y cerámica.
- 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.

+ Información Gratis

2. Distancia focal y profundidad de campo.
3. Aberraciones, luminosidad, cobertura.
4. Accesorios ópticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMPOSICION DE LA IMAGEI

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

PARTE 2. RETOQUE PROI

LIGHTROOM + PHOTOSH

MÓDULO 1. PHOTOSHOP LIGHTRC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESPACIO DE TRABAJO

1. Espacio de trabajo
2. Barra de herramientas
3. Preferencias
4. Ajustes y módulo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTAR Y VISUALIZAR FO

1. Formatos de archivo
2. Organizar carpetas

+ Información Gratis

- 3.Importar fotos
- 4.Opciones de importación
- 5.Diferentes importaciones
- 6.Importación automática
- 7.Visualización de fotografías
- 8.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE CATÁLOGO Y FC

- 1.Creación y gestión de catálogos
- 2.Creación y gestión de carpetas
- 3.Gestión de fotografías
- 4.Organización de fotografías I
- 5.Organización de fotografías II
- 6.Palabras clave y Metadatos
- 7.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REVELADO DE FOTOGRAFÍAS

- 1.Modulo revelado
- 2.Herramientas
- 3.Ajustes de color
- 4.Retoque de fotos
- 5.Aplicar efectos

+ Información Gratis

6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROYECCIONES

- 1.Modulo Proyección
- 2.Diseño de la diapositiva
- 3.Plantillas a medida
- 4.Superposiciones en plantillas
- 5.Reproducción y exportación de proyecciones
- 6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. IMPRIMIR

- 1.Modulo Imprimir
- 2.Configuración e impresión de gráficos I
- 3.Configuración e impresión de gráficos II
- 4.Plantillas de impresión
- 5.Resolución y gestión del color
- 6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. WEB

- 1.Modulo Web
- 2.Configurar una galería web I
- 3.Configurar una galería web II
- 4.Exportar una galería web

+ Información Gratis

5.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EXPORTAR

- 1.Opciones de exportación I
- 2.Opciones de exportación II
- 3.Ajustes preestablecidos y plugins
- 4.Servicios de publicación
- 5.Prácticas

MÓDULO 2. PHOTOSHOP ELEMEN

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ESPACIO DE TRABAJO

- 1.Espacio de trabajo del Organizador
- 2.Espacio de trabajo del Editor
- 3.Herramientas
- 4.Paletas y cestas
- 5.Memoria virtual y plugins
- 6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTAR Y VISUALIZAR FC

- 1.Importar fotografía y vídeo
- 2.Visualización en el organizador
- 3.Visualización por fecha
- 4.Corrección de fotografías en el Organizador

+ Información Gratis

5.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ORGANIZACIÓN DE FOTOS

- 1.Etiquetado de fotos
- 2.Álbumes
- 3.Búsqueda de fotos
- 4.Gestión de catálogos
- 5.Gestión de archivos
- 6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CAPAS

- 1.Capas
- 2.Organizar capas
- 3.Opacidad y modos de fusión
- 4.Capas de ajuste y relleno
- 5.Estilos de capa
- 6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 13. SELECCIONES FILTROS Y E

- 1.Herramientas de selección I
- 2.Herramientas de selección II
- 3.Modificación de selecciones
- 4.Filtros

+ Información Gratis

5.Efectos

6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 14. PINTURA TEXTO Y FORMAS

1.Herramientas de pintura I

2.Herramientas de pintura II

3.Rellenos, trazos y tampón

4.Formas y degradados

5.Otras Herramientas

6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 15. TRABAJAR CON IMÁGENES

1.Trabajar con el color I

2.Trabajar con el color II

3.Transformar imágenes I

4.Transformar imágenes II

5.Texto

6.Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 16. PROYECCIONES Y PROYECTOS

1.Proyección de diapositivas I

2.Proyección de diapositivas II

3.Proyectos I

+ Información Gratis

4. Proyectos II
5. Composición de panoramas
6. Prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 17. GUARDAR PARA WEB

1. Guardar para web
2. Compartir fotografías
3. Imprimir fotografías
4. Exportar fotografías
5. Prácticas

+ Información Gratis