







IN
—
BU

***Experto en Retoque Fo
Alimentos***



INESEM

SINESS SCHOOL

***otográfico: Especialidad
s y Bebidas***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Experto en Retoque Fotográfico: Alimentos

duración total: 240 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Si tiene interés en el entorno de la fotografía y desea es bebidas para llegar a desempeñar la función de Food St Experto en Retoque Fotográfico: Especialidad Alimentos profesionalmente sus fotos de comida. El estilismo culin una gran demanda a nivel mundial. Gracias al papel que cotidiana y la gran cantidad de dinero que se mueve gra a consumirlos, y captan su atención.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Realizar un retoque fotográfico en diferentes tipos de c
- Corregir colores.
- Ajustar la imagen en ACR.
- Analizar la profesión del estilista culinario.
- Conocer la importancia del contenido del plato, así cor
- Identificar la diversidad de adornos y complementos er
- Analizar el término mukimono, así como sus diferentes
- Analizar las diferentes técnicas para fotografiar aliment
- Conocer los diferentes elementos y accesorios que no
- mejor calidad en las fotografías.
- Identificar las diferentes técnicas de iluminación fotogr

+ Información Gratis

para qué te prepara

El Curso de Experto en Retoque Fotográfico: Especialidad realizar técnicas en el ámbito del estilismo en la alimentación estética, también en este sector.

salidas laborales

Estilista de alimentos / Fotografía / Food Styling.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

se inscribe en la convocatoria de XXXX

con el número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

es SOBRESALIENTE

se inscribe en la convocatoria de XXXX
en el mes de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los 3 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 'Estilismo de Alimentos (Food Styling

+ Información Gratis



+ Información Gratis



Experto en Retoque Fotográfico:

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 curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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

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

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

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

+ Información Gratis

Experto en Retoque Fotográfico:

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Experto en Retoque Fotográfico:

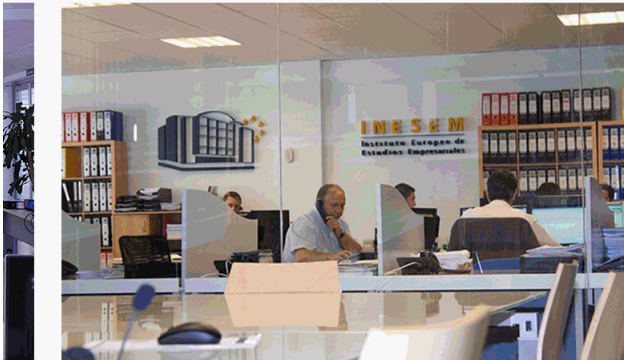


+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Especialidad Alimentos y Bebidas



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 la asignatura, 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 personal 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. RETOQUE FOTOGRAFICO BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

+ Información Gratis

1.Introducción curso Retoque fotográfico: Alimentos y

2.Objetivos retoque fotográfico: Alimentos y bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRUCOS ÚTILES Y INTRODUC

1.Estirar en Camera Raw

2.Resaltar burbujas y limpieza de brillos

3.Dominante Gin Tonic

4.Fusionar 3 focos diferentes y cambio de plato

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CROISSANT RELLENO DE CR

1.Ejercicio del croissant relleno de crema

2.Ajuste en ACR

3.Limpieza del croissant relleno de crema

4.Clonado de crema

5.Retoque y corrección de la imagen del croissant

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENSALADA EN PRIMER PLAN

1.Selección de imagen de ensalada

2.Ajuste en ACR de la ensalada

3.Limpieza y clonado

4.Paso alto en la ensalada

5.Retoque de la imagen de la ensalada y color

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RETOQUE DE UNA HAMBURG

+ Información Gratis

1. Seleccionar imagen de hamburguesa
2. Ajuste de la hamburguesa en ACR
3. Limpieza y clonado
4. Paso alto en nuestra hamburguesa
5. Ajuste del fondo para hamburguesa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FINALIZACIÓN DEL CURSO R

1. Finalización del formador de Retoque fotográfico: Ali

PARTE 2. ESTILISMO DE A

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 comes
3. Otros adornos y complementos.
4. Formas y colores en la decoración y presentación de

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TALLADO DE FRUTAS Y VERI

1. El tallado de frutas y verduras.

+ Información Gratis

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.

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

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis

Experto en Retoque Fotográfico:

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y