



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

TEMARIO

Unidad 1: Introducción

Historia del Food Styling o fotografía de bodegón, conocimientos teóricos básicos de fotografía general: Velocidad de obturación, profundidad, ISO y tipos de lentes. Referentes actuales de fotografía gastronómica (en Instagram). El proceso creativo que va desde la idea hasta la foto final.

Unidad 2: Composición y esquemas de iluminación

Destacar el objeto principal por medio de composiciones: Regla de los tercios, espacio blanco, proporción áurea, patrones. Colores complementarios. Importancia del ángulo de cámara (cenital, 45° y frontal). Tipo de iluminación, luz natural o artificial. Esquemas de iluminación: Luz lateral y luz de fondo. Difusión y rebote. BOCETOS.

Unidad 3: Práctica fotográfica

Comprensión de los elementos técnicos. Utilización de sus cámaras y/o del software de captura de imágenes de su smartphone. Resolución de problemas a la hora de tomar la fotografía. El primer CLICK. Práctica en clase. Trabajo práctico.

Unidad 4: Post producción y publicación

Utilización de la versión gratuita de Adobe Lightroom mobile. importar, editar y exportar las fotos. Tu estilo como marca personal. Presets. Compartir la foto en redes: Instagram, como crear un feed armónico y uniforme, publicación en modo historia. Trabajo práctico.