

A woman with dark, wavy hair and glasses is smiling warmly at the camera. She is wearing a light-colored cardigan and a white scarf with a colorful butterfly pattern. The background is a blurred kitchen with wooden shelves holding various dishes and containers.

talleres food styling

por Marcela Lovegrove

love
grove

nuevo taller

food styling para
emprendedores
gastronómicos

con práctica fotográfica

por qué con marcela

Cuando algo despierta tu curiosidad y se te abre el apetito por saber más, la manera más inteligente de saciar tus ganas de aprender es elegir a la persona que más sabe sobre ese tema.

Hace casi 40 años que Marcela se dedica al Food Styling, y su vastísima experiencia y el amor por su trabajo son tan abundantes, que tuvo la feliz idea de compartirlos creando sin cesar diferentes talleres y cursos con los que recorre nuestro país y muchos otros para difundir su conocimiento, su arte, su oficio, su pasión.

Como ella misma dice: “Prestar servicio a marcas y empresas de primer nivel me permitió viajar y trabajar en distintos lugares del mundo. Esto amplió exponencialmente mi experiencia y mi mirada sobre el Food Styling. Aprendí a prueba de ensayo y error, y heredé conocimientos de los que sabían más o eran más hábiles que yo”.

A lo largo de todo este tiempo, ha participado en infinidad de campañas gráficas, publicitarias y editoriales, comerciales para televisión, ha desarrollado y creado recetas para empresas alimentarias y gastronómicas, y desde 2013 ha querido compartir sus conocimientos y know how con nuevas generaciones de Food Stylists, a través de sus talleres especializados.

Para conocer más sobre Marcela Lovegrove, ingresá en www.marcelalovegrove.com.ar



objetivo del taller

No es novedad que hoy en día la imagen es fundamental. Todo entra por los ojos. Y tanto vos como nosotros sabemos que cuando se trata de comida, aún más. ¿Cuántas veces ver una foto de una hamburguesa jugosa rodeada de fresca lechuga y tomate y coronada por panes de campo recién horneados nos hizo agua la boca? ¿O ver un chorro brillante de chocolate derretido sobre un cremoso pastel despertó de inmediato nuestras ganas de acompañar el cafecito que íbamos a pedir con algo que sacie la tentación de dulce?

Hay platos deliciosos, pero que no lucen bien en cámara. Y hay platos que en fotos se ven súper apetitosos, cuando en la realidad no lo son tanto. De eso se trata el Food Styling: una herramienta imprescindible para construir imagen. Y, sobre todo en nuestro negocio, la imagen es fundamental.

Actualmente, la imagen que transmite una empresa es uno de los factores que más influye en las decisiones de sus clientes. Es lo que nos diferencia de la competencia y lo que permite que nuestra marca se posicione en la mente de los clientes de una forma profesional y distintiva. En una empresa relacionada con la gastronomía, la simple diferencia entre una foto bien hecha y una mal hecha puede cambiar drásticamente la percepción de la marca por parte de los clientes, de una compañía seria y comprometida que ofrece

productos de calidad, a una improvisada y de bajo nivel. ¡Hasta ese punto es importante la imagen en nuestro rubro! Una buena foto transmite quién es, qué es, qué hace y cómo lo hace nuestra empresa. ¡Y puede generar más o menos ventas!


La buena noticia es que para lograrlo se necesita tener algunas herramientas relativamente sencillas. Poder aprenderlas de la mano de la pionera en introducir profesionalmente el Food Styling en nuestro país es todo una garantía.

Con una serie de tips inteligentes, consejos útiles, herramientas básicas y práctica fotográfica dirigida por una verdadera profesional con impecable trayectoria, la imagen de sus productos y de su empresa puede enriquecerse sorprendentemente. Este nuevo taller para Emprendedores Gastronómicos de una jornada es una oportunidad única, completa y abarcativa que marcará un antes y después en la imagen de tu negocio. Tan tentador como un plato bien fotografiado, ¿cierto?


A continuación te contamos un poco más sobre el contenido de este nuevo e imperdible taller.

temario

- La importancia de una imagen para un emprendimiento gastronómico
- Tips básicos para tomar fotos de alimentos
- Tips para componer una toma
Pasos y decisiones importantes a tener en cuenta cuando se hacen fotos. Ángulo de toma, colores, estilos, etc.
- Tips estéticos que hay que conocer
- Tips básicos de técnicas
Qué cosas hay que hacer para que la comida rinda mejor por cámara.
- La importancia de la preproducción
La organización previa marca la diferencia en el éxito de las tomas. ¿Qué hay que tener en cuenta?
- Tips básicos de fotografía
La luz y su importancia. Dónde conviene hacer las fotos y por qué. Influencia de los horarios.
- Fotos con el celular y con la cámara
Enriquecedores tips.
- Cómo manejarse cuando las fotos las hace uno y cómo hacerlo cuando las realiza un fotógrafo
- Cómo instruir al cocinero/chef que debe cocinar para las tomas
- Fotos para Instagram y Facebook
Consejos para que las redes atrapen la atención.
- Con qué problemas se encuentran los emprendedores gastronómicos al realizar sus fotos
- Cómo hacer para que las bebidas den bien por cámara
- **Práctica fotográfica de casos reales**
Marcela trabajará con un fotógrafo en el armado de varias tomas, a fin de ilustrar el proceso y el resultado de un trabajo hecho profesionalmente. La idea es hacer fotos muy simples, donde la comida sea protagonista y donde las dificultades y limitaciones que aparezcan puedan ser resueltas en conjunto.



Y si tenés hambre de más, tené en cuenta que los talleres dictados por Marcela son complementarios. No se excluyen entre sí. Es decir, no existe un orden para tomarlos, sino que cada uno suma un nuevo ingrediente. No se requieren conocimientos previos de cocina, ni de fotografía ni de Food Styling; ¡sólo ganas de aprender!





elObrador[®]
10 AÑOS DE ARTE CULINARIO

Av. Belgrano 180, Barrio Belgrano
S.C. de Bariloche - Río Negro - Argentina
Tel. +54 294 443 6122
info@elobradorescuela.com.ar
www.elobradorescuela.com.ar

