



talleres food styling

por Marcela Lovegrove



el abc del food styling

con demo 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

La idea es que **entres a un mundo fascinante e inspirador**; el del food styling. En una jornada única conocerás este creativo oficio que marca tendencia, y verás la diferencia que hay entre cocinar para comer y hacerlo para la cámara.

Si el food styling te da curiosidad, no te podés perder esta oportunidad de aprender, inspirarte, divertirte y sacarte las dudas con la **profesional de más trayectoria** del país.

Son bienvenidos chefs, cocineros, pasteleros, emprendedores gastronómicos, fotógrafos profesionales y amateurs, productoras, blogueros, gente de marketing, dueños de restaurantes y bares... y todas aquellas personas relacionadas con la gastronomía y la fotografía de alimentos que quieran que sus fotos alcancen niveles más profesionales y despierten los sentidos de quienes las vean.

Recuerden que todos los talleres de Marcela Lovegrove son presenciales. Y al finalizar, se entrega un Certificado de asistencia.



dinámica del taller

Conocer y aplicar las herramientas adecuadas puede hacer una gran diferencia en una toma de comida. Este taller les servirá en bandeja los principales tips y secretos, necesarios para elaborar platos que luzcan irresistiblemente tentadores.

Marcela explicará:

- **Conceptos básicos de FS**

Cuál es su función específica. En qué mundo se mueve un food stylist. Quiénes lo emplean. En qué ámbitos trabaja. Por qué está en pleno crecimiento. Por qué saber de FS puede mejorar y potenciar un trabajo. La diferencia entre el FS Editorial y el Publicitario. Es lo mismo cocinar para una cámara que para comer.

- **Equipo básico de FS**

Lo que no puede faltar en el maletín.

- **Tips y secretos básicos**

Detrás de una foto de comida hay mucho más que una mesa. Marcela develará secretos y trucos para terminar con mitos y prejuicios. Para eso mostrará ejemplos de sus trabajos y te contará los recursos utilizados en cada caso: técnica, inventiva, ingenio, creatividad... ¡Te vas a quedar con la boca abierta!

- **Tendencias**

Qué mirar para inspirarse. De dónde sacar referencias que nos ayuden a abrir las alas y dejar volar nuestra propia imaginación.


- **Demo Fotográfica**

Un fotógrafo gastronómico será quien aderece el taller con sus aportes. Contará qué decisiones hay que tomar antes de poner un plato frente a la cámara y qué cosas suelen suceder en ese momento.


Los participantes podrán experimentar la interacción real entre una food stylist y un fotógrafo. La idea es hacer fotos muy simples, donde la comida sea protagonista y las dificultades y limitaciones que aparezcan puedan ser resueltas en conjunto.

Durante todo el taller, la idea es establecer un diálogo fluido con Marcela, quien estará encantada de responder a todas las preguntas que vayan surgiendo. ¡Así podés meter la cuchara todo lo que quieras y tu hambre de conocimientos queda más que satisfecha!

→
date el gusto!



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!





Andrés Gamboa-Herrera // DUO CA



Andrés Gamboa-Herrera // DUO CA



✉ talleres@marcelalovegrove.com.ar

