

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 kitchen with wooden shelves holding various dishes and containers.

talleres food styling

por Marcela Lovegrove

love
grove

intensivo
técnicas de
food styling

no residentes en Argentina

Marcela diseñó cuidadosamente este taller para que los no residentes en Argentina puedan llevarse el panorama más completo. ¿No es maravilloso volver con tantas herramientas y que nadie les cobre exceso de equipaje?

4 jornadas
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

En esta época donde todo **entra por los ojos**, el Food Styling, que busca la mejor imagen de los alimentos frente a cámara, es una **tendencia que no para de crecer**.

Hay platos deliciosos, pero que no lucen bien en cámara. Y hay platos que en fotos se ven súper apetitosos, pero no son para comer. De eso se trata el Food Styling: **una herramienta imprescindible** para construir imagen.

La idea de este taller es concentrar en **cuatro jornadas enriquecedoras** las principales técnicas, tips y secretos del Food Styling, para que los participantes puedan vivir **una experiencia única, intensiva y provechosa**. Y, sobre todo, para que de su paso por **Buenos Aires** se lleven algo mucho más útil que un souvenir: **las herramientas imprescindibles** para que las fotos de sus platos dejen a todos con la boca abierta y unas ganas irresistibles de probarlos.

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.



temario

- **Conceptos y Equipo básico de FS**

Qué es el food styling. Para qué tipo de trabajo se convoca a un FS. Qué se espera de un FS. Qué rol desempeña. Diferencia entre el FS Editorial y el Publicitario. Equipo básico de FS.

- **Conceptos básicos en las tomas con líquidos**

Todo lo que hay que tener en cuenta para que una bebida luzca perfecta en cámara. ¡Consejos para aprovechar hasta la última gota!

- **Sándwiches y hamburguesas**

El orden altera el producto: cómo conviene ubicar los ingredientes. Cómo y dónde poner las salsas para que el plato luzca tentador. Cómo cocinar las hamburguesas para lograr una toma a pedir de boca. Qué cuidados especiales hay que tener con los panes para que parezcan recién salidos del horno.

- **Carnes**

Trucos jugosos. Cómo trabajar con los distintos tipos de carnes. Cómo lograr un buen color de cocción. Cómo conseguir un buen dorado en el pollo. Técnica para que las marcas de la parrilla luzcan perfectas sobre cualquier corte.

- **Pizzas**

Uno de los secretos mejor guardados por las food stylists: cómo transformar una pizza en un bocado irresistible. La técnica clave: cómo levantar una porción, logrando que el queso quede *mmmm* perfecto.

- **Pastas**

Cómo son las cocciones, cómo mantener la pasta a punto durante horas, cómo hacerla humear, cuándo y cómo teñirla. Cómo lograr que un plato de pastas se vea como recién sacado de la cocina.

- **Sopas y Caldos**

Un caldo es una comida simple, pero transmitir su sabor en una imagen puede resultar complicado. Para preparar sopas que deleitan la vista y despiertan el apetito, todos los tips sobre temperatura, consistencia, textura y color.

Hay más
↓

- **Helados**

¿Cómo hacer una foto profesional de un helado antes de que se derrita? ¡Fotografiando otra cosa! Técnicas y secretos para simular su consistencia y textura, y que luzca tan tentador como el más cremoso helado.

Y todavía falta la cereza del postre...

- **Conceptos básicos de FS para Pastelería**

En un menú tan completo como el de este taller, no podía faltar algo dulce. Algunas técnicas y consejos.


- Cómo se trabajan las cremas y las salsas. Cómo prolongar su duración. Cómo y cuándo se ubican en la toma.
- Bizcochuelos y tartas: cómo cortar porciones perfectas, cómo lograr rellenos sin migas que ensucien.
- La importancia del tamaño y estilo de la vajilla en las tomas de pastelería.
- Preparaciones con gelatina y fécula de almidón (cheesecakes, gelatinas, mousses, flanes, etc.).
- Cookies, muffins y cupcakes: tips para que se coman con los ojos.

- **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.





No se requieren conocimientos previos de cocina, ni de fotografía ni de Food Styling; ¡sólo ganas de aprender!





✉ talleres@marcelalovegrove.com.ar

