



talleres food styling

por Marcela Lovegrove



food styling para pastelería

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

Hoy en día **la imagen es fundamental**. Todo entra por los ojos. Y cuando se trata de comida, aún más. 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, mejorar y potenciar imagen. ¡Y qué mejor que entrar en su fascinante mundo de la mano de la crème de la crème!

Sobre todo en pastelería. Es que en este tipo de preparaciones nada puede quedar librado al azar. Hay **secretos y trucos** que hay que saber de antemano para que nuestras fotografías queden irresistiblemente tentadoras y perfectas.

En este taller, Marcela te da el dulce resolviendo en conjunto los problemas que presentan usualmente este tipo de alimentos en cámara.

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

- **Conceptos y Equipo básico de FS**
- **Preproducción de una foto de pastelería**
Qué aspectos hay que considerar antes de ubicar la comida en toma. La importancia de la preproducción y de las pruebas.
- **Cómo se trabajan las cremas y las salsas**
Cómo hacer para que duren más. Cómo y cuándo se ubican en toma.
- **Bizcochuelos y tortas**
Cómo se cortan para que las puntas salgan impecables. Cómo se trabajan las migas y los agujeros que muchas veces se forman. Cómo impedir que se sequen y hacer que luzcan con la humedad perfecta.
- **Cómo se trabajan las porciones**
Qué precauciones tomar antes de cortarlas y cuándo se cortan. Cómo rellenarlas.
- **La importancia del tamaño y estilo de la vajilla**
- **Cookies, muffins y cupcakes**
Tips para que se coman con los ojos.

Y, la cereza del postre...

- **Cómo trabajar con frutas**
Cómo preservarlas. Cómo se manipulan cuando van dentro de una torta o en una copa. Cómo evitar que ensucien o manchen.


- **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 saciás tu curiosidad y no te quedás con ganas de nada!

dejate tentar! ←



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!





✉ talleres@marcelalovegrove.com.ar

