

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

---

práctica  
fotografica  
de food styling

---

# 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](http://www.marcelalovegrove.com.ar)





# objetivo del taller

Las **fotos de comida** o bebida son tal vez de las que más reflejan si fueron sacadas por alguien que sabe o por un improvisado. Lograr que a simple vista a alguien se le abra el apetito o se le haga agua la boca, **no es fruto de la casualidad**. Hay ciertos aspectos que hay que tener en cuenta, recursos que hay que usar, conocimientos que hay que asimilar para que una foto de alimentos se vea **más profesional** y se coma con los ojos.

La idea de este enriquecedor taller es mostrar y enseñar conceptos simples y básicos, **tanto fotográficos como de Food Styling**, que pueden mejorar sustancialmente la calidad de las imágenes. Conocer y entender cómo preparar una toma, qué cosas se deben tener en cuenta con respecto a la comida, distinguir cuál es el mejor ángulo y la mejor hora del día, qué estilo le queda mejor a ese plato y cuál es el orden del proceso creativo, son cosas que no pueden dejarse de lado a la hora de lograr fotos que dejen a todos con la boca abierta.

Este taller **está dirigido** a todos aquellos que hacen fotos gastronómicas por diferentes motivos. **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 desean echar a volar su creatividad y mejorar sus fotografías.

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



# temario

El taller comienza con los **conceptos básicos** del food styling y de la fotografía de alimentos al momento de armar una toma.

Veremos cómo hay que prepararse, qué cosas se deben pensar y conseguir antes de la toma, qué precauciones se deben tener respecto a la comida, cómo aprovechar la luz natural, y muchos otros interesantes temas que pueden surgir al **fotografiar alimentos**.

Marcela, junto a un fotógrafo profesional, mostrará en la práctica -para que puedas experimentarlo **en vivo y en directo**- las distintas situaciones que se pueden plantear. Se armarán diferentes tomas en las que los alumnos podrán explorar la dinámica fotográfica y disfrutar del proceso creativo. Luego se verán las decisiones que hay que tomar para cumplir el objetivo deseado.

Comprobaremos cómo una misma comida puede fotografiarse y verse de maneras completamente diferentes según **la vajilla, los colores, el ángulo y encuadre, el clima de luz**, y otros factores determinantes.

Los participantes desplegarán sus alas y se dejarán llevar por su talento, ya sea trabajando libremente o con consignas. **¡A puro click!** Porque cuanto más se practica, mejores imágenes se consiguen y se adquiere ese toque **más profesional** que todos buscan.

- **Traer...**
  - Cámara de fotos (si tenés).
  - Trípode (si tenés).
  - Si no tenés cámara, podés usar el celular con el que usualmente tomás fotos.
  - Entusiasmo, buena onda y muchas ganas de aprender y llenarte de inspiración.
  - Vas a necesitar traer algunas cosas sencillas para ambientar la toma que vos decidas hacer, que te comentaremos oportunamente.

Obviamente, no es necesario tener conocimientos previos ni de Fotografía ni de Food Styling.

no te lo podés perder! →

---

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

📍 Rep. de Eslovenia 1907  
Las Cañitas, CABA, Argentina

