

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

técnicas básicas de 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

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.

¿Listos para darse el gusto?

Este taller les servirá en bandeja los fascinantes tips, secretos y técnicas, necesarios para elaborar platos que luzcan irresistiblemente tentadores.

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**
- **Conceptos básicos del FS para Pastelería**

Paso a paso de las técnicas de FS, con imágenes, para los siguientes temas:

- **Sándwiches**

Cómo armar tentadores sándwiches que no se achaten, cómo ubicar los ingredientes para que no se muevan, cómo evitar que se mojen. Cómo elegir los panes, cómo mejorarlos y tostarlos. En qué orden ubicar los ingredientes. Cómo poner las salsas entre los ingredientes y que todo el conjunto luzca apetitoso.

- **Pastas**

Cómo son las cocciones, cómo mantener la pasta a punto durante horas, cómo hacerla humear, cuándo y cómo teñirla, cómo acomodarla y darle forma en los platos. Cómo lograr que un plato de pastas despierte el apetito y las ganas de -mmm- probarlo.

- **Sopas y Caldos**

Preparar un simple plato de caldo con fideos y vegetales no es tan sencillo como parece. Temperatura, consistencia,

textura, color. Cómo preparar una sopa cuando no la hacemos para comer, sino para que otros tengan ganas de meter la cuchara.


- **Ensaladas**

Preparar una ensalada para una foto no es hacer cualquier verdura: tiene sus trucos y su técnica. Conocerlos hace toda la diferencia. Cómo lograr que las hojas luzcan frescas. Cómo hacer visible cada ingrediente. Cómo acomodarlos para que no se mezclen. Aderezos.


- **Demo Fotográfica**

Marcela trabajará con un fotógrafo gastronómico en el armado de las tomas, para que ustedes compartan la experiencia real del 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.

→ imperdible



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

