



TALLER DE
**FOTOGRAFÍA
GASTRONÓMICA**

MARTES, 22 FEBRERO 2022

PUNTA CANA



Gustavo Pomar y Elsa Wepler
desde Argentina



La comida tiene sus propias reglas estéticas, conjugar los recursos fotográficos con los de la gastronomía permite generar fotografías que se paladean directamente con la vista.

OBJETIVOS DEL TALLER

El objetivo principal es darle un acercamiento al alumno al mundo de la imagen gastronómica. No siempre podremos trabajar con Food Style, ya que pueden contratarnos restaurantes o comedores de poca envergadura. Por eso veremos los trucos necesarios para que esa comida se vea impactante en nuestra foto sin manipular elementos extraños que no sean comida. Aprenderemos a trabajar con el chef

y obtener el mejor resultado.

Los participantes deberán traer cámara, buena parte del workshop serán ejercicios prácticos diseñados para poder aplicar lo visto en la teoría, con todas sus variantes.

DINÁMICA DEL TALLER

El taller se realizará directamente en un restaurante. Allí veremos la teoría y luego conversaremos con el dueño del lugar y el chef para ver el tipo de fotografía que haremos. A partir del mediodía comenzaremos a fotografiar los platos que nos vaya mandando el chef.

Será importante ver la conexión que debemos tener con el lugar y con el chef para lograr imágenes con personalidad.

INFORMACIÓN

Duración: Un día. De 9:00 am a 6:00 pm.

Teoría por la mañana, prácticas por la tarde.

Temario: La composición en fotografía y el lenguaje fotográfico.

Se entregan apuntes digitalizados en PDF.

Cupo: 20 personas.



TALLER DE DÍA ÚNICO

Por la mañana (Teoría)

La importancia de la fotografía de comidas. Distintos tipos de fotografía de comidas, Gourmet, editorial, marquesina, packaging, etc. Bodegones platos.

Composición y diseño de la fotografía de comida. La iluminación para dar información y crear el clima adecuado.

Los modificadores de luz. Difusión, dirección y cantidades de fuentes de luz.

Los colores, cómo combinarlos. La presentación de los platos. Las cuatro luces, Esquemas necesarios.

La edición en la fotografía gastronómica.

Por la tarde (Práctica):

La idea es fotografiar los platos que traiga el chef e ir resolviendo las distintas circunstancias que se presenten con cada tipo de comida. Luego trabajaremos la edición de algunos platos para llegar a un producto terminado. Un "reality working" entregaremos un producto final.



INVERSIÓN

El taller tiene un costo de USD 100.00 o RD\$ 5,700.00.

El costo incluye el coffee break, y el almuerzo (Pizzas o comida rápida, para poder regresar a clase sin mucha demora).

FORMAS DE PAGO

El taller se puede pagar por depósito o transferencia bancaria a las siguientes cuentas.

Al realizar el pago, se debe indicar el nombre de la persona y el concepto (Taller de Composición).

Se puede reservar cupo pagando el 50% del costo total del taller antes del 30 de enero.

765 449 400

Banco Popular Dominicano

Ahorros RD\$

Titular: Jean Daniel Louis

11664740016

Banco BHD-León

Ahorros RD\$

Titular: Jean Daniel Louis

Para las facturas con comprobante fiscal, el participante acepta asumir el 18% del ITBIS.

Somos proveedores del Estado, de modo que también los empleados de las instituciones públicas pueden solicitar ayuda de su trabajo para cubrirles el taller.

Lugar donde se imparte el taller

Restaurante Capitan Cook

Playa Bávaro, Punta Cana





Gustavo Pomar
Fotografía

Gira 2022

FEBRERO - MARZO 2022
REPÚBLICA DOMINICANA

CONTACTO

(809) 961-8831

contacto@jeandanielphotography.com

www.gustavopomarfotografia.com

www.jeandanielphotography.com/workshop