

Facultad de Ciencias de la Comunicación e Información

Asignatura: Fotografía Gastronómica

Trimestre:

Créditos:

Horas prácticas:

Horas teóricas: 3 H/T

RELACIÓN CON OTRAS MATERIAS:

JUSTIFICACIÓN:

Durante los últimos 10 años, el interés por la gastronomía en Venezuela ha crecido gracias al trabajo de una nueva generación de chefs y cocineros especializados en el recetario local, en el mejoramiento de técnicas de cocina tradicional y en la reinención de restaurantes y centros gastronómicos para rescatar y afianzar los sabores de la cocina nacional.

La fotografía constituye una poderosa herramienta de comunicación y complementa el desarrollo del periodismo, publicidad y redes sociales. Por eso no es casualidad evidenciar en la actualidad una revolución en los fogones de la cocina, pero que ahora siempre va de la mano con la fotografía gastronómica. Uno se convirtió en indispensable para el otro.

Es por ello que la conformación de una materia de esta naturaleza promovería el interés, conocimiento e innovación no solo en la técnica de fotografía sino en el ámbito gastronómico, ese que tanto hace falta por desarrollar en la sociedad venezolana para estudiar y entender más a fondo nuestra cultura.

MARCO CONCEPTUAL:

Partiendo del impacto de las imágenes y la disponibilidad de nuevas tecnologías que permiten una variada expresión de las ideas y creatividad, es necesario que estas respondan a la belleza y estética para que el receptor responda positivamente a la fotografía que se le proyecta. El recurso de la imagen deberá estar al servicio de la persona: de su información, educación y sano entretenimiento, potenciando su capacidad de apreciación estética y comprensión de la realidad. Por otra parte, deberá también brindar una información veraz y precisa sobre la cultura gastronómica.

OBJETIVOS

- Estudiar los antecedentes de la fotografía gastronómica
- Identificar las herramientas de fotografía para su aplicación a la gastronomía
- Aprender las principales técnicas de estilismo culinario
- Valorar el alcance de la fotografía gastronómica
- Producir un ensayo fotográfico relacionado a la gastronomía

SEMANA	TEMA	CONTENIDO	BIBLIOGRAFÍA
1	Introducción a la fotografía gastronómica	Presentación de la materia. Propósito. Programa. Contenido. Recursos. Normas y expectativas.	
2	Tema 1: Historia de la fotografía gastronómica	Antecedentes. Orígenes y pioneros de la fotografía gastronómica. Qué es. La fotografía gastronómica como medio de comunicación. Reflexión sobre la fotografía y su impacto en la cultura gastronómica.	Bright, S. (2017). Feast for the Eyes: The Story of Food in Photography. Nueva York, Estados Unidos: Aperture.
3	Tema 2: Fundamentos de la fotografía gastronómica	Percepción. Principales técnicas de fotografía aplicadas a la gastronomía. Profundidad de campo. Distancia focal. Movimiento.	Gissemann, C. (2016) Fotografía foodie. Cómo crear imágenes apetitosas. Rocky Nook.
4	Tema 2: Fundamentos de la fotografía gastronómica	Encuadre. Planos y ángulos de toma.	
5	Tema 2: Fundamentos de la fotografía gastronómica	Composición. Reglas y elementos básicos de composición fotográfica.	Freeman, M. (2007) El Ojo del Fotógrafo. Editorial Blume.
6	Tema 2: Fundamentos de la fotografía gastronómica	Iluminación. Luz natural, artificial, difusa y directa. Balance de blancos. Direcciones de luz. Esquemas de luces. Flash.	
7	Tema 2: Fundamentos de la fotografía gastronómica	Color. Teoría del color. Temperatura del color. Psicología del color.	Heller, E. (2008). Psicología del color: Cómo actúan los colores sobre los sentimientos y la razón. Editorial Gustavo Gili.
8	Tema 3: Dirección de arte	Estilismo de alimentos y bebidas. Profesión del estilista culinario. Preparación del entorno y contexto.	Carmona, R. (2018) Foodie. El festín de la fotografía y el estilismo gastronómico. Anaya Multimedia.
9	Tema 3: Dirección de arte	Importancia del contenido del plato y su presentación. Adornos y complementos. Formas y colores en las elaboraciones culinarias.	Dujardin, H. (2011). Plate to Pixel: Digital Food Photography & Styling. Indianapolis, Estados Unidos. Wiley Publishing.
10	Tema 4: Laboratorio digital	Revelado digital. Almacenamiento y formatos. Softwares. Manipulación de la imagen.	Young, N. (2011). El sabor de una imagen. Fotografía de alimentos de alta calidad. Londres, Inglaterra: Peachpit Press.
11	Evaluación final	Ensayo fotográfico relacionado a la gastronomía.	

Estrategias de enseñanzas y propuestas metodológicas:

Clases magistrales del profesor, material de apoyo, invitados especiales, dinámicas grupales. Evaluación continua en clase. Trabajos, pruebas cortas, exposiciones, presentaciones orales, entre otra metodologías de evaluación.

Criterios de Evaluación:

- El calendario del período académico está comprendido por **16 semanas efectivas de clase más 2 semanas para exámenes** incluyendo la reparación, haciendo un total de 18 semanas el semestre.
- El plan de evaluación debe ser entregado en la etapa inicial de clase (2da semana de clase) de cada período, enmarcado en el calendario oficial que entrega la Secretaría General de la Universidad.
- En cada tema debe indicarse previamente el material que será utilizado, tareas, lecturas y evaluaciones que se deben cumplir para garantizar los contenidos.
- Todas las evaluaciones deben versar sobre los contenidos impartidos en clases.
- Si el alumno alcanza un 25% de inasistencias injustificadas, su calificación definitiva será la que obtenga en el examen de reparación. Si las inasistencias superan el 33 % incluyendo las justificadas, conllevará al aplazamiento de la materia.

<i>Calificación previa</i>	<i>Valor de la previa sobre la definitiva</i>	<i>Valor del examen final sobre la definitiva</i>
19-20	75%	25%
17-18	70%	30%
15-16	65%	35%
12-14	60%	40%
10-11	50%	50%

- Las asignaturas pueden ser de Evaluación Continua; cuando así lo apruebe el Consejo de Facultad, o de Evaluación con Final; cuyo caso estará compuesta de una Nota Previa y un Examen Final, donde la Calificación Definitiva se conformará según el siguiente esquema o cuadro diferencial de notas. *

REFERENCIAS:

Textos

- Bright, S. (2017). Feast for the Eyes: The Story of Food in Photography. Nueva York, Estados Unidos: Aperture.
- Gissemann, C. (2016) Fotografía foodie. Cómo crear imágenes apetitosas. Rocky Nook.
- Freeman, M. (2007) El Ojo del Fotógrafo. Editorial Blume.
- Heller, E. (2008). Psicología del color: Cómo actúan los colores sobre los sentimientos y la razón. Editorial Gustavo Gili.
- Carmona, R. (2018) Foodie. El festín de la fotografía y el estilismo gastronómico. Anaya Multimedia.
- Dujardín, H. (2011). Plate to Pixel: Digital Food Photography & Styling. Indianapolis, Estados Unidos. Wiley Publishing.
- Young, N. (2011). El sabor de una imagen. Fotografía de alimentos de alta calidad. Londres, Inglaterra: Peachpit Press.
- Montarani, M (2006). La comida como cultura. Columbia, Estados Unidos: Columbia University Press.

Páginas web

- Garza, A. (2015). Nuevo rol de los foodies en la gastronomía. Ciudad de México, México. Disponible en: <https://www.elfinanciero.com.mx/monterrey/nuevo-rol-de-los-foodies-en-la-gastronomia> (Fecha de consulta: 19/03/2019)

ELABORADO:

Elaborado por: Vanessa Rodríguez Tinoco
Nombre de los revisores: FCCI