



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Estilismo de Alimentos (Food Styling)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Estilismo de Alimentos (Food Styling)



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Examen Consultivo, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (2012) (Bases, Resolución 6046).

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

El estilismo culinario es una profesión muy reciente que tiene una gran demanda a nivel mundial. Gracias al papel que ocupan los alimentos en nuestra vida cotidiana y la gran cantidad de dinero que se mueve gracias a las imágenes que motivan al público a consumirlos, y captan su atención. El papel del estilista culinario ha crecido en importancia dentro del ambiente publicitario y editorial. No se trata de un chef que realice una atractiva presentación sino de toda una técnica y formación en este ámbito. Con este curso aprenderás a ser persona creativa, apasionada por la cocina y con una gran habilidad y conocimiento de las técnicas, comportamiento y química de los ingredientes y los alimentos.

Objetivos

- Analizar la profesión del estilista culinario.
- Conocer la importancia del contenido del plato, así como su presentación.
- Identificar la diversidad de adornos y complementos en los alimentos.
- Analizar el término mukimono, así como sus diferentes herramientas utilizadas en esta técnica.
- Analizar las diferentes técnicas para fotografiar alimentos.
- Conocer los diferentes elementos y accesorios que nos permiten controlar la luz, para obtener una mejor calidad en las fotografías.
- Identificar las diferentes técnicas de iluminación fotográfica.

A quién va dirigido

El presente curso esta dirigido a todas aquellas personas que estén interesadas, bien por su ámbito profesional, así como a nivel profesional, en la adquisición de conocimientos relativos al sector de la alimentación, así como al estilismo e imagen de los alimentos.

Para qué te prepara

Con la realización del presente curso aprenderás numerosas técnicas en el ámbito del estilismo en la alimentación, así como la importancia de la estética, también en este sector. Estarás preparado para realizar multitud de técnicas de estilismo, los cuales te ayudaran a realizar la preparación de menús de manera llamativa, realizar imágenes que atraigan la atención del público, etc. El alumnado recibirá los conocimientos necesarios para dominar las técnicas y procedimientos que ayudaran a captar la atención de los clientes en el ámbito del estilismo de alimentos.

Salidas laborales

Un estilista de alimentos puede trabajar en diferentes ámbitos que contratan este tipo de profesionales: libros y revistas de cocina, comerciales de televisión, restaurantes y hoteles, escenarios de televisión y películas, cocinero de diseño...

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. ESTILISMO DE ALIMENTOS (FOOD STYLING)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTILISMO CULINARIO

1. Estilismo de los alimentos.
2. Profesión del estilista culinario.
3. Preparación del entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACION DE PLATOS.

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
2. Adornos y complementos distintos productos comestibles.
3. Otros adornos y complementos.
4. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

1. El tallado de frutas y verduras.
2. Herramientas utilizadas en el tallado de frutas y verduras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPO BÁSICO PARA FOTOGRAFIAR ALIMENTOS

1. Equipo básico para fotografiar alimentos
2. Cámara fotográfica.
3. Trípode.
4. Objetivos.
5. Proyector.
6. Reflectores.
7. Caja de Luz.
8. Paraguas.
9. Otros accesorios.
10. Elementos y accesorios de control de luz.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE ILUMINACIÓN FOTOGRÁFICA

1. Naturaleza de la luz.
2. Estilos de iluminación fotográfica.
3. Dirección de la luz.
4. Esquema de iluminación.
5. Técnicas de iluminación en exterior.
6. Luz ambiente.
7. Aplicación del control de la temperatura del color a la toma fotográfica.
8. Efectos y ambiente luminosos.
9. Filtros para fotografiar.
10. Técnicas de iluminación de objetos de cristal, metal y otros materiales.

11. Técnicas y elementos auxiliares de iluminación.
12. Técnicas de iluminación de un estudio fotográfico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FLASH

1. Flash
2. Técnicas de iluminación con flash
3. Flash electrónico.
4. Sincronismos entre la cámara y equipo de iluminación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TOMA FOTOGRÁFICA

1. Formación de la imagen fotográfica.
2. Distancia focal y profundidad de campo.
3. Aberraciones, luminosidad, cobertura.
4. Accesorios ópticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMPOSICION DE LA IMAGEN FOTOGRÁFICA

1. Composición fotográfica y elaboración de la imagen.
2. Intencionalidad en la fotografía.
3. Funcionalidad expresiva y usos de la tecnología fotográfica

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group