



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



ARTE FOOD STYLING

Módulo I

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Semipresencial

Carga horaria semanal: 2 horas

Créditos educativos: 3



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular:

El propósito de la unidad curricular es promover el desarrollo de las competencias requeridas para la presentación visual atractiva y profesional de los alimentos, complementando y potenciando las técnicas culinarias aprendidas en los talleres de cocina.

El Arte Food Styling aporta en la Tecnicatura de Gastronomía en diferentes dimensiones: fomenta la creatividad y la innovación, anima a explorar nuevas formas de presentar platos e ingredientes, mejora la presentación y el emplatado generando una experiencia multisensorial más completa y gratificante para el cliente.

Los estudiantes explorarán la metodología y principios básicos del diseño gráfico aplicados a la gastronomía para generar composiciones creativas que resalten colores, aromas, sabores, texturas y formas, tomando en consideración la narrativa visual que se quiere transmitir.

El estilismo de alimentos promueve el pensamiento creativo a través del uso de herramientas de diseño en la composición del plato, la distribución visual, las proporciones, el equilibrio y la armonía para complementar y realzar la experiencia culinaria del cliente.

II) Resultados de aprendizaje:

Aplica metodología proyectual, gramática visual y teoría del color a través de herramientas digitales y bocetos de exploración creativa para generar composiciones gastronómicas visualmente atractivas y equilibradas buscando realzar las cualidades estéticas, comunicativas y la experiencia culinaria del cliente.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

- 1. GRAMÁTICA VISUAL**
- 2. TEORÍA DEL COLOR**
- 3. PROCESO DE DISEÑO**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Gramática visual

1.1 Elementos del diseño:

1.1.1 punto, línea, forma, espacio, color, textura, tipografía, valor y tamaño.

1.2 Principios del diseño

1.2.1 balance, contraste, énfasis, ritmo, unidad, proporción, jerarquía, alineación

1.3 Aplicación en la gastronomía:

1.3.1 Presentación del plato

1.3.2 Decoración

1.3.3 Vajilla, mantelería, cubertería

1.3.4 Diseño de menú

1.3.5 Composición de ingredientes

2. Teoría del color

2.1 Círculo cromático, propiedades, armonías del color

2.2 Psicología del color

2.3 Aplicación en la gastronomía:

2.3.1 Presentación del plato: realzar apariencia, indicar frescura, armonía de colores

2.3.2 Diseño de menú: jerarquía visual, legibilidad

2.3.3 Influencia en el estado de ánimo del cliente

3. Proceso de diseño

3.1 Definición del problema, investigación y análisis, ideación y conceptualización
desarrollo y prototipado, implementación y evaluación

3.2 Exploración creativa: bocetos de presentación de platos, disposición de
ingredientes, decoraciones menús.

3.3 Herramientas de diseño de código abierto: diseño gráfico, experiencia de usuario,
creación de prototipos, maquetación, animación.

3.4 Aplicación en la gastronomía:

3.4.1 Diseño de menú o carta

3.4.2 Creación de un nuevo plato

3.4.3 Mejora de un plato

V) Orientaciones pedagógicas

La modalidad de cursada de la unidad curricular es semipresencial, combinando instancias presenciales a las que se les dará un enfoque práctico e instancias virtuales con encuentros sincrónicos y trabajo asincrónico en la plataforma educativa. En forma previa al comienzo del curso se sugiere una lectura atenta del plan de estudios.

La coordinación entre el docente de Arte Food Styling y los docentes de taller (cocina) es fundamental y aporta beneficios significativos al aprendizaje de los estudiantes: integración del conocimiento teórico y práctico, visión integral de la gastronomía, aplicaciones concretas y coherencia en el aprendizaje.

Para el desarrollo de la competencia del módulo se sugiere abordar el proceso de diseño a lo largo de todo curso, incorporando elementos y principios de forma articulada y basada en situaciones concretas aplicadas a la gastronomía.

Se recomienda una combinación de metodologías activas y modelos híbridos de enseñanza para garantizar la aplicabilidad de los contenidos.

-) **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP):** propuesta de *food styling* enfocada en una producción a pequeña escala que de cuenta del proceso y desarrollo del producto elección de materiales (vajilla, materia prima, mantelería) en formato digital, elaborada con programas y aplicaciones gratuitas. Diseño de menú o pequeña carta
-) **Simulaciones y role-playing:** Simulación de sesión de fotos, reuniones con clientes con sugerencias de menú.
-) **Estudio de casos:** Análisis de casos de food stylist reconocidos. Análisis de casos desafiantes, errores comunes y propuestas de solución.
-) **Trabajo colaborativo:** Creación de mood boards y propuestas visuales. Retroalimentación entre pares.
-) **Foros de discusión y debates:** debates sobre tendencias, nuevos materiales e ingredientes, discusión sobre lecturas especializadas, puesta en común de experiencias. Análisis crítico de imágenes.
-) **Uso de herramientas digitales:** Aplicación de software de edición de imágenes, presentaciones digitales interactivas. Introducción de herramientas de IA

para analizar tendencias visuales en alimentos o generar ideas de *styling* como punto de partida para la creatividad.

La evaluación será continua y formativa, basándose en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la cursada. Se recomienda utilizar instrumentos de evaluación como rúbricas, listas de cotejo y escalas de valoración, que permitan identificar de forma objetiva y precisa el progreso del estudiante. La aplicación de los instrumentos sugeridos además de la heteroevaluación del docente, la autoevaluación del estudiante quien podrá identificar sus fortalezas, aspectos de mejora y monitorear su propio progreso.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá generar foros, dar retroalimentación y responder consultas de los estudiantes, facilitar los materiales de estudio y la bibliografía correspondiente, con el fin de permitir al estudiante autorregular el aprendizaje y acceder cada vez que lo requiera. Las consignas de trabajo e instrumentos de evaluación serán registradas en la plataforma en forma clara y previa a proponer tareas.

VI) Bibliografía:

Güereña González, N. (2023). *Food Styling: Los Secretos* (V. Rico Mar, Ed.). Larousse.

Herrera y Cuenca (2017). *El Arte de Emplatar 1ª Edición*. España: Susaeta

Hobday, C. y Denbury, J. (2012). *Los Secretos del Food Styling*. España: GG

Itten, J. (1961). *El arte del color*. España: GG

Mitford, M. (2000). *El libro ilustrado de signos y símbolos*. Buenos Aires: El ateneo

Radice, J. (1985) *Menu Design: Marketing the Restaurant Through Menu Graphics*. Estados Unidos: PBC International.

Sandoval, R. et al. (2021). *Food Design en Venezuela*. Recuperado de: https://issuu.com/investgrafico/docs/el_arte_de_emplatar/4?ff

Vivaldo, D. y Flannigan, C. (2010). *The Food Stylist's Handbook*. Estados Unidos: Gibbs Smith

Wong, W. (1996). *Fundamentos del diseño*. España: GG