



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

**Fotografía
gastronómica
Módulo: III**

Modalidad: Presencial

Carga Horaria: 2

Créditos educativos: 2

**Dirección Técnica de Gestión Académica
Programa de Educación Terciaria
Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular**

I) Propósito de la unidad curricular

La unidad curricular de Fotografía Gastronómica tiene como objetivo desarrollar competencias técnicas y expresivas en la captura y producción de imágenes orientadas al ámbito gastronómico. Contribuye al perfil de egreso de los estudiantes al proporcionar herramientas para la creación de contenido visual atractivo y profesional, esencial en la industria de la gastronomía, la comunicación y el marketing gastronómico. Se enfatiza la integración de nuevas tecnologías y metodologías contemporáneas para que los estudiantes puedan adaptarse a la evolución constante de la fotografía y los medios digitales, permitiéndoles desarrollar propuestas visuales innovadoras y alineadas con las tendencias del sector.

Se promueve el aprendizaje de técnicas de iluminación, composición y narrativa visual, aplicando herramientas de edición y postproducción simples para la optimización de imágenes. Además, se introduce la captura y edición básica de video y sonido como complemento para la creación de contenido en redes sociales, sin profundizar en la teoría sobre social media, que será abordada en otra materia.

II) Resultados de aprendizaje

- Aplica principios de composición, iluminación y lenguaje visual en la fotografía gastronómica para lograr imágenes estéticamente equilibradas y atractivas, para comunicar de manera efectiva los atributos sensoriales, la identidad del producto y la intencionalidad narrativa de la propuesta culinaria en distintos soportes y públicos.
- Captura y edita imágenes y videos gastronómicos utilizando herramientas digitales para la optimización de contenido en medios digitales, para producir materiales visuales de calidad profesional que fortalezcan la difusión, promoción y posicionamiento de emprendimientos y proyectos gastronómicos.

III) Saberes estructurantes

1. FUNDAMENTOS TÉCNICOS Y EXPRESIVOS DE LA FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

2. NARRATIVA VISUAL Y PRODUCCIÓN DE IMÁGENES GASTRONÓMICAS

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1. Captura de imágenes y videos gastronómicos: Uso de cámaras y dispositivos móviles con control manual de exposición, enfoque y balance de blancos.

1.2. Composición y lenguaje visual: Aplicación de la regla de tercios, líneas guía, planos y ángulos para destacar los atributos de los alimentos y su entorno.

1.3. Iluminación y color: Uso de luz natural y artificial, control de sombras, temperatura de color y efectos de iluminación para generar impacto visual.

1.4. Postproducción y optimización: Ajustes de brillo, contraste, saturación y nitidez en fotografías y videos utilizando software de edición.

2.1. Creación de escenarios y storytelling visual: Uso de props, fondos y estilismo culinario para generar narrativas atractivas en la fotografía gastronómica.

2.2. Captura y edición de sonido: Introducción a la grabación de audio con micrófonos externos, reducción de ruido y sincronización con imágenes en contenido audiovisual.

V) Orientaciones pedagógicas

Se prioriza el uso de metodologías activas, como el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), el estudio de casos y la experimentación práctica en entornos reales. A través de proyectos fotográficos y de video, los estudiantes desarrollarán competencias aplicadas en la producción de imágenes y contenido visual gastronómico. Se fomenta el trabajo colaborativo, el análisis crítico de producciones visuales y el aprendizaje autónomo mediante el desarrollo de portafolios digitales.

La evaluación será formativa y multimodal, promoviendo el aprendizaje significativo a través de proyectos fotográficos y de video, portafolios digitales y análisis crítico de imágenes. Se enfatiza la recolección de evidencias en formato visual y audiovisual, permitiendo que cada estudiante exprese sus aprendizajes de acuerdo con sus fortalezas. Se sugiere el uso de la autoevaluación y la coevaluación para fomentar la reflexión crítica y la mejora continua.

Rúbrica sugerida

Criterio	Sí (10-12)	Sí, pero... (8-9)	No, pero... (6-7)	A revisión (5 o menos)
Composición y estética visual	Uso equilibrado de elementos visuales y composición armoniosa.	Composición adecuada con detalles mejorables.	Composición desbalanceada o con errores menores.	No se aplican principios de composición de manera efectiva.
Iluminación y control de la luz	Aplicación precisa de luz natural y artificial para resaltar texturas.	Uso adecuado de la iluminación con algunas oportunidades de mejora.	Iluminación deficiente o poco planificada.	No se considera la iluminación en la fotografía.
Storytelling y estilismo gastronómico	Creación de una narrativa visual impactante y coherente.	Historia visual clara con áreas de mejora.	Narrativa poco clara o con elementos desconectados.	Falta de cohesión en el storytelling y el estilismo.
Edición y postproducción	Optimización profesional de imágenes y videos con herramientas digitales.	Edición adecuada con algunas inconsistencias.	Ajustes limitados o poco efectivos en la edición.	No se evidencian mejoras en la postproducción.
Reflexión metacognitiva	Reflexión crítica sobre decisiones técnicas y estéticas.	Reflexión adecuada pero superficial.	Reflexión limitada o poco fundamentada.	No demuestra análisis crítico sobre su propio trabajo.

Ponderación de la evaluación

Se sugiere equilibrar la ponderación de los diferentes instrumentos de evaluación:

- Proyectos fotográficos y de video (50%): Integración de técnicas, narrativas y edición en un portafolio digital.
- Análisis crítico de imágenes y videos (20%): Reflexión y argumentación sobre producciones propias y ajenas.
- Autoevaluación y coevaluación (10%): Valoración de los procesos individuales y grupales.
- Participación en actividades prácticas (20%): Desarrollo de ejercicios de iluminación, composición, captura y edición en entornos reales.

VI)

Bibliografía

Contreras, A. (2022). *Crea fotografías gastronómicas y de restauración*. JdeJ Editores. ISBN: 978-8412494587.

Gil, P. (2024). *Fotografía gastronómica creativa: Del foodie a la estrella Michelin*. Anaya Multimedia. ISBN: 978-8441547896.