



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Experto en Retoque Fotográfico: Especialidad Alimentos y Bebidas





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 estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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**  
INTERNACIONAL 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

## Experto en Retoque Fotográfico: Especialidad Alimentos y Bebidas



**DURACIÓN**  
240 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

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

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

La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se desarrolla en un entorno virtual. El presente certificado de formación es un documento que acredita la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada y que se expide en virtud de la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada. El presente certificado de formación es un documento que acredita la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada y que se expide en virtud de la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada. El presente certificado de formación es un documento que acredita la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada y que se expide en virtud de la superación de los estudios correspondientes a la acción formativa mencionada.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Descripción

---

Si tiene interés en el entorno de la fotografía y desea especializarse en la fotografía de alimentos y bebidas para llegar a desempeñar la función de Food Styling este es su momento, con el Curso de Experto en Retoque Fotográfico: Especialidad Alimentos y Bebidas podrá planear y retocar profesionalmente sus fotos de comida. 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.

## Objetivos

---

- Realizar un retoque fotográfico en diferentes tipos de comida.
- Corregir colores.
- Ajustar la imagen en ACR.
- 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

---

Este Curso de Experto en Retoque Fotográfico: Especialidad Alimentos y Bebidas está dirigido a 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

---

El Curso de Experto en Retoque Fotográfico: Especialidad Alimentos y Bebidas le prepara para realizar técnicas en el ámbito del estilismo en la alimentación, así como la importancia de la estética, también en este sector.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Salidas laborales

---

Estilista de alimentos / Fotografía / Food Styling.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. RETOQUE FOTOGRÁFICO: ALIMENTOS Y BEBIDAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO RETOQUE FOTOGRÁFICO: ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Introducción curso Retoque fotográfico: Alimentos y bebidas
2. Objetivos retoque fotográfico: Alimentos y bebidas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRUCOS ÚTILES Y INTRODUCCIÓN

1. Estirar en Camera Raw
2. Resaltar burbujas y limpieza de brillos
3. Dominante Gin Tonic
4. Fusionar 3 focos diferentes y cambio de plato

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CROISSANT RELLENO DE CREMA EJEMPLO

1. Ejercicio del croissant relleno de crema
2. Ajuste en ACR
3. Limpieza del croissant relleno de crema
4. Clonado de crema
5. Retoque y corrección de la imagen del croissant

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENSALADA EN PRIMER PLANO EJEMPLO

1. Selección de imagen de ensalada
2. Ajuste en ACR de la ensalada
3. Limpieza y clonado
4. Paso alto en la ensalada
5. Retoque de la imagen de la ensalada y color

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. RETOQUE DE UNA HAMBURGUESA EJEMPLO

1. Seleccionar imagen de hamburguesa
2. Ajuste de la hamburguesa en ACR
3. Limpieza y clonado
4. Paso alto en nuestra hamburguesa
5. Ajuste del fondo para hamburguesa

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. FINALIZACIÓN DEL CURSO RETOQUE FOTOGRÁFICO: ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Finalización del formador de Retoque fotográfico: Alimentos y bebidas

### PARTE 2. ESTILISMO DE ALIMENTOS (FOOD STYLING)

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTILISMO CULINARIO

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

### 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