



Proyecto de Evaluación 1. Segundo ciclo: Undécimo (04 Agosto) En casa

Docente: Vanessa Víquez Quesada

Valor porcentual: 15%

Puntos: 36 puntos

Tema: Food Styling

El food styling, es el arte de presentar los alimentos de manera atractiva y apetecible, a menudo para fotografías en redes sociales, rotulación, menús de restaurantes o campañas publicitarias. Si bien puede parecer inofensivo, el food styling también alimenta el ciclo del consumismo. Las imágenes perfectas de comidas exquisitas nos incitan a desear y consumir más, a menudo sin considerar el impacto ambiental, económico o ético de nuestras elecciones alimentarias.

Objetivos	Contenidos
Elaborar una comida de manera creativa y conocer sobre técnicas fotográficas usadas en esta área.	Fotografía de comida
Utilizar la foto de producto como lo hacen las campañas publicitarias de grandes empresas.	Publicidad
Comprender desde la perspectiva del creador cómo la foto impacta en el consumismo a las personas.	Consumismo

Propósito: Dar a los estudiantes el conocimiento del detrás de cámaras para que en un futuro puedan trabajar o ayudar a un negocio alimenticio a tomar fotografías que impacten y promuevan las ventas. Crear en los estudiantes una reflexión sobre el consumismo y como el diseñador por medio de la fotografía publicitaria engaña o manipula al consumidor.

Indicaciones:

En base a la demostración en clase de cómo elaborar una comida con la técnica de food styling y el video enviado por WhatsApp de 12 trucos, donde vieron ideas y algunos materiales. La idea de la evaluación es crear una comida de este tipo, incentivar la creatividad y usar lo aprendido en clase de fotografía de producto y foto pose. Igual se les recomienda buscar más referencias de un paso a paso para realizar alguna comida en especial que les interese.

- El proyecto es **individual** y se trabaja **en casa** con los materiales y herramientas que puedan conseguir.
- El tiempo establecido de realización es de 15 días debido a que el lunes 28 de junio es la feria de tecnologías y así tengan más oportunidad para trabajar en casa la comida e imprimir el proyecto.
- Recuerden el día de entrega es el **Lunes 04 de Agosto**, ese día deben llevar ambas hojas impresas a **color** y se habla de la experiencia en la clase.
- La lista de ingredientes y proceso puede ser escrito a mano o en computadora.
- Siga los pasos indicados para el montaje. Además, revise y presente la tabla de rubros de evaluación.



El **montaje establecido** para impresión a color de dos hojas es este:



Paso 1: Lista de todos los ingredientes (comida y no convencionales)

Paso 2: Foto de ángulo cenital (desde arriba) de los ingredientes bien acomodados en un espacio con buena iluminación.

Paso 3: Foto (plano de detalle) del proceso de elaboración de la comida.

Paso 4: Lista de pasos a seguir

Paso 5: Foto del producto final, desde el mejor ángulo posible, buena iluminación y preparación del espacio (fondo plano o fondo acorde a la comida).

Paso 6: Foto pose (del estudiante) interactuando con la comida preparada.

Paso 7. Por favor imprimir o escribir la hoja de rublos de evaluación y adjuntar al inicio.



Proyecto de Evaluación 1. Segundo ciclo: Undécimo (04 Agosto 2025)

Nombre del estudiante: _____ Sección: _____

Rubros de evaluación Food Styling

Indicadores de logro		Nivel de logro	
1. Presenta el trabajo en la fecha asignada junto con los rubros de evaluación.		Punto() Observación:	
2. El trabajo impreso se ve limpio y presentable.		Punto() Observación:	
3. Cumple con los pasos de montaje impreso.		Punto() Observación:	
4. Investiga y utiliza la creatividad en el proyecto.		Punto() Observación:	
5. Consigue materiales para la creación de la comida		Punto() Observación:	
6. El texto es legible y preciso.		Punto() Observación:	
7. Muestra dominio de iluminación y montaje en la fotografía.		Punto() Observación:	
8. Maneja correctamente el espacio para la foto del producto.		Punto() Observación:	
9. Sigue las indicaciones de cada foto.		Punto() Observación:	
10. La fotografía del producto final es atractiva para el consumidor.		Punto() Observación:	
11. El alumno interactúa con el producto.		Punto() Observación:	
12. Cuenta su experiencia de food styling a la profesora y compañeros.		Punto() Observación:	
<i>*Puntos de cada nivel: No presentó (0 pts) / Incompleto (1 pts) / Completo (2 pts) / Excelente (3 pts)</i>			
Puntos Totales:	Puntos Obtenidos:	Porcentaje Obtenido:	Nota:
36 puntos			