

19. CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

O. M. ORREGO PALACIOS | olivia.orrego.ph@gmail.com

Grupo de Investigación en Gerencia y Aplicación de la Ciencia y la Tecnología - GIGAT. Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, CESGE, Medellín-Colombia.

Palabras clave: fotografía de alimentos, ley de tercios, planos, profundidad de campo, velocidad, simetría, asimetría, altas luces, saturación, color.

Resumen: Este artículo da a conocer los procesos básicos que se deben tener en cuenta en la realización de un proyecto fotográfico, siendo este la bitácora para los fotógrafos de alimentos o incluso en cualquier otra especialidad. Describiendo en un paso a paso por medio de una estructura organizada cada una de las actividades que se deben realizar a partir de algunos consejos prácticos, toda la información aquí expuesta es el resultado obtenido por varios años de experiencia con el tema, estu-

dios, lectura de autores o fotógrafos reconocidos y la práctica constante en el medio. las etapas aquí planteadas harán que cada sesión se logre de manera muy bien planeada y organizada desde la idea inicial hasta la imagen final, pasando por la planeación, producción y postproducción, teniendo como resultado fotografías de alto impacto y sobre todo apetecibles a la vista de los expectadores, siendo este el objetivo principal.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

1. Introducción

En la actualidad y a través de los tiempos se ha escrito mucho sobre este tema en diferentes artículos, documentos y libros, muy especializados en ello. Lo que no vemos en la mayoría de estos textos es cómo planear el paso a paso para la sesión, siendo este factor en gran medida una falla en muchos fotógrafos, pues improvisan al momento de la toma y algunos aspectos son realmente importantes y deben controlarse.

En la fotografía de alimentos es muy importante no dejar nada al azar y pensar detenidamente en el concepto o la idea que se quiere transmitir. Inicialmente se debe realizar un *brief* [1] para cada sesión fotográfica junto con el cliente, en donde se busca tener la mayor información posible sobre cómo debe ser la fotografía final.

Todo proyecto fotográfico tiene objetivos, a quién va dirigido y una muy buena planeación. Aunque es evidente que este evoluciona a lo largo del tiempo desde la idea que se concibe hasta el producto final. Pero el *brief* se constituye en las bases de cualquier proyecto creativo y en este caso se describirá en la fotografía de alimentos.

Brief proviene del anglicismo *briefing*, palabra surgida en el mundo militar, y que hace referencia a la actividad de elaborar un informe o seguimiento de algo [1]. Para ello es recomendable ser lo suficientemente consciente del enfoque conceptual que se va a fotografiar, ya que se puede desarrollar sobre bases muy sólidas.

2. Proceso

2.1 Paso a paso para la planeación o levantamiento de requisitos.

El *brief* creativo debería estar escrito de forma sencilla, libre de jerga y de lenguaje especializado en marketing [1]. Aunque el formato suele variar dependiendo del tipo de fotografía que se va a realizar, en general, el contenido contempla las áreas claves de la información. A continuación un ejemplo de *brief* fotográfico.

2.2 Concepto de la fotografía.

Título: Espacio para el título del proyecto fotográfico.

Concepto o tono: describe los sentimientos o sensaciones que se quiere proyectar, también hace alusión al carácter de la fotografía, por ejemplo, serio, seguro, humorístico. Etc. [1]

Roles de proyecto: Asigna diferentes roles al equipo que va a participar. Detalla el papel de cada rol.

Algunos ejemplos de roles: Fotógrafo, asistente de iluminación, director de arte, vestuario, maquillaje y ambientación.

2.3 Planeación

Plan de trabajo: “El proyecto se llevará a cabo en una jornada de trabajo el día x a las xx de la mañana”

·Agenda: ...

·Condiciones: ...

Referencias: Pueden ser otras fotografías, películas, pinturas u otras obras en las que te quieras inspirar. Todas aquellas referencias que te han llevado

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

a plantearte el proyecto.

Listado de fotografías

·Fotografía 1: ...

·Fotografía 2: ...

Paleta de colores: hace referencia al tipo de dominantes de color que se quieren lograr en la fotografía y al estilo de post procesado o revelado [2].

2.4 Compra de los ingredientes

La compra de los ingredientes es uno de los temas más importantes dentro del proceso de la toma fotográfica, se debe saber elegir muy bien cada producto y que estos sean de la mejor calidad, aunque no necesariamente deben ser perfectos en su forma, ya que en el caso de las frutas o verduras las irregularidades dan un toque especial [3].

Todo lo que se compra y elige atraviesa un proceso similar al que se hace en un *casting*. Lo ideal es comprar directamente en huertas o en el campo (aunque esto lo vuelva más complicado), sin embargo, hay mercados que ofrecen mejor calidad

o en su defecto en las plazas de mercado, Además, recuerda no comprar lo justo y necesario, siempre debemos tener a la mano ingredientes de más, por si alguno se daña [4].

o en su defecto en las plazas de mercado, Además, recuerda no comprar lo justo y necesario, siempre debemos tener a la mano ingredientes de más, por si alguno se daña [4].

2.5. Pensar en el atrezo

¿Qué es el atrezo? Es el conjunto de enseres, muebles y otros objetos que se emplean en una representación dramática, para una filmación o una sesión fotográfica [5]. Debe ser pensado desde lo que se quiere evocar de acuerdo con el plan inicial y al *brief*. Cada elemento que se incluya debe ser muy bien pensado, desde lo más mínimo [3], nunca usar nuestro atrezo como utensilios de cocina en casa, estos elementos se convierten en un tesoro invaluable y deben ser organizados y almacenados muy bien [4], e incluso muchas veces



Figura 1: Atrezo para fotografía de cocteles (elaboración propia)

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

repetimos y nunca será suficiente. Siempre se debe comprar ese utensilio exacto que se quiere en la fotografía. De hecho, dar un paseo por anticuarias y aprovechar las rebajas se convierte en uno de los mejores pasatiempos que tenemos los fotógrafos de alimentos.

Antes de cualquier sesión con un cliente se debe preguntar qué tipos de platos usa el restaurante, puesto que a veces son irregulares o cuadrados y estos deben ser bien pensados en la composición, lo ideal es usar platos redondos, los platos cuadrados son más rígidos para la composición. FIGURA 1 se muestra el atrezzo que se utilizó para una sesión de bebidas y cocteles.

2.6. Reciclar

Guardar todos esos frascos que creas tengan utilidad, como los siguientes: Vasos de conservas, cuerdas, tablas de cortar, cajas de madera, entre otros. Adicional todo lo que se compre debe ser en un tamaño pequeño o mediano, ya que si la proporción de los utensilios es grande es muy

complicado componerlos e integrarlos en el encuadre. Se puede iniciar con utensilios de color neutro para probar la iluminación. Las bases y los fondos entre más deteriorado mejor, las texturas son realmente importantes a la hora de percibir una fotografía. Conseguir retazos de telas pues estos nos sirven de mantel o servilletas en la composición debemos evitar las telas brillantes y las líneas de doblez, y es recomendable mantenerlos enrollados para evitar las molestas arrugas.

2.7. Food styling

Aunque el fotógrafo debe tener mucho conocimiento sobre el tema, lo mejor es cada quien en su rol, es muy complejo hacer todo y bastante agotador. La persona encargada del *food styling* debe darle ese toque especial al plato y presentarlo de una manera estéticamente bonita, es saber contar una historia. Tratar al máximo de usar comida real si se puede [4], solo hay algunos casos excepcionales donde hago uso de productos falsos o réplicas, aunque los

alimentos estén fríos no se verán en la fotografía, pero sí se deben ver reales y perfectos, cuidado con el deterioro que sufre el alimento en el set a lo largo de la jornada. por eso se deben tener ingredientes extra para poderlos reemplazar al momento que se hayan deteriorado [5]. En la FIGURA 2 se muestra cómo se gestiona el *food styling* para fotografía de helado.



Figura 2: Gestión del food styling para helado (elaboración propia)

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

A continuación, se recopilan algunas recomendaciones de cuidados con ciertos alimentos:

- Mantener refrigeradas e hidratadas en agua las hojas para que permanezcan frescas, tener presente que las hierbas aromáticas juegan un papel bastante importante en la composición.
- Las carnes y los pescados se deben fotografiar rápido pues suelen secarse muy rápidamente, para ello se unta aceite con brochas o de cocina.
- En la elaboración de las recetas debemos partir de la idea que no podemos agregar la misma cantidad de sal como lo hacemos en nuestras recetas de mesa, puesto que la sal deshidrata rápidamente los alimentos.
- Tener siempre a la mano un kit básico de *food styling* el cual es indispensable como lo son pinzas, brochas para alimentos, aceite, copitos de algodón, atomizadores de diferentes tamaños, laca mate para efectos frío en las bebidas, palillos, pinceles, glicerina y guantes [6].



Figura 3: Leyes de composición (elaboración propia)

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

2.8. Composición

Componer según la luz y sobre todo crear un ambiente, es importante saber organizar los elementos en donde los objetos más altos deben estar atrás ya que esto nos aporta profundidad sin restar importancia al resto de la escena. Todo puede estar perfectamente desordenado, esa puede ser la impresión, pero bien planeado. Un toque humano como ejemplo las manos del chef o del panadero dota la fotografía de realismo a la imagen [7]. Conocer las leyes de composición y tenerlas en cuenta, aunque no necesariamente se deben usar, pero sí tenerlas siempre presentes, ya que la composición sucede de manera espontánea [8] y cuando revisamos nuestra fotografía siempre contiene una ley, ser tan estrictos a la hora de componer nos limita un poco y lo que no queremos es perjudicar ese momento de creatividad celestial.

Plano general: Sirve para muchos elementos.

Plano medio: El plato es el protagonista.

Plano corto o primer plano: Agrandar el detalle.

Ángulo frontal: Visión más real y objetiva.

Picado: Es la misma visión al sentarse en una mesa.

Cenital: Es descriptivo y estéticamente llamativo [7].

2.9. La teoría y psicología del color

Cada color para la fotografía de alimentos cuenta, y más si las características principales son fuertes y vibrantes, todo funciona en contraste con la apariencia que representa, para aclarar, definir si el fondo será oscuro o claro. Con ayuda del color la fotografía puede expresar una emoción, por ejemplo, melancolía, alegría, viveza o tristeza, entre otros [9]. No puedes mezclar muchas gamas sin sentido dado que el resultado puede ser una imagen caótica. Hay fotografías en las que el color no significa nada, pero cuando pruebas pasándolas a blanco y negro cobran gran vida y significado. El balance de blancos juega como aspecto fundamental en la fotografía de alimentos y es importante balancear nuestra cámara antes de iniciar, ya que no se quiere que la toma se vea contaminada con tonos indeseados, puesto que

los platos se deben ver lo más apetecibles y reales, si no se hace un buen balance de blancos la post producción se hace un poco más compleja al momento de eliminar esas dominantes de color tan incómodas. Se recomienda leer acerca de la teoría y psicología del color [10]. FIGURA 4 se puede ver la composición con distintos colores, el manejo de los tonos tierra y altos contrastes.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.



Figura 4: Combinación de colores y contrastes (elaboración propia)

2.10. Iluminación

En fotografía de alimentos la iluminación más recomendada es el **contraluz** como se puede ver en la FIGURA 5, es decir, disparar con la caja de luz detrás del objeto. Así se consiguen efectos espectaculares, con fondos difuminados y algo velados. Sin embargo, se requiere una medición cuidadosa y dar prioridad a las zonas de sombras [11]. A continuación se mencionan los tipos de iluminación.

Luz frontal: detrás de la cámara y de frente del sujeto, carece de texturas y los resultados son fotografías muy planas, debido a la ausencia de sombras, se puede disimular el efecto de luz plana si rebota contra el techo.

Luz lateral: la fuente de luz se coloca a unos de los lados del sujeto / objeto, a unos 45 grados con respecto a la cámara, provocando que una parte sea completamente iluminada y la otra con sombras muy fuertes, lo que significa una luz muy dura en los objetos. Esto se utiliza mayormente para dar textura y volumen, podemos matizar usando un *flex* de rebote para evitar los excesivos contrastes.

Luz semilateral: ángulo de 45 grados con respecto a la cámara, crea una sombra oblicua que marca las texturas y da mayor profundidad a lo que se está fotografiando, también gana perspectiva y suele ser uno de los esquemas de iluminación más usados por los fotógrafos, generalmente con una fuente de luz secundaria o de relleno. O con un reflector que complementa la fuente de luz principal.

Contraluz: al contrario de la luz frontal en este caso la fuente de luz se sitúa al frente de la cámara creando un gran contraste entre el fondo y el sujeto y una separación entre estos muy evidente, en este caso, las zonas en las que incide la luz pierde casi todo el color, distinguiendo solo en zonas muy oscuras.

Luz de contorno o semi contraluz: situada a unos 135 grados suele servir para perfilar el objeto, resaltar texturas y la perspectiva del motivo, debido a una silueta de alto contraste.

Luz de relleno: se utiliza de manera secundaria para rellenar, difuminar o iluminar sombras provocadas por la luz principal.

Luz ambiente: es conocida como luz de fondo,

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

en estudio es la que se busca rebotando un *flash* contra el techo o con luz cenital y en exteriores es la luz de ambiente.

Luz cenital o picado: planos generales o sombras duras y verticales, zonas muy claras o excesivamente iluminadas, propia para exteriores, no suele usarse muy a menudo en estudio.

Contrapicado: contraria a la cenital se sitúa abajo por lo cual la luz incide de abajo hacía arriba y da la sensación de una fotografía tenebrosa o misteriosa.



Figura 5: Iluminación en contraluz con rebote (elaboración propia)

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS.

2.11. Post producción

El revelado y retoque digital se han convertido en parte fundamental del fotógrafo y de la imagen final, es importante aclarar que debemos siempre tomar nuestras fotos en formato RAW, pues no se busca perder información valiosa de la imagen disparando en un JPG; RAW significa que este archivo está en bruto y se pueden explotar al 100% la luces, sombras y texturas que no se puede ver en la imagen original [12]. Ahora bien, la mayoría de los fotógrafos vamos creando estilo propio y color de revelado y esto hace que ya se tenga una identidad o sello y que el trabajo del revelado sea mucho más ágil con cada sesión [13].

Posterior a esto, está el retoque digital, es tan necesario como el revelado, puesto que se encuentra con muchas zonas no deseadas en buenas fotografías pero que en algunos casos es muy costoso repetir. El exceso del manejo de software especializado en ambos casos, tanto de revelado como retoque, siempre se debe cuidar en

los detalles, los contrastes, la saturación, los colores y las sombras, [14] sobre todo en la fotografía de alimentos para lograr finalmente el objetivo: que la comida se vea apetecible. En la FIGURA 6 se pueden ver una fotografía con revelado con dominantes de colores fríos.



Figura 6: Revelado con dominantes de colores fríos (fuente de elaboración propia)

3. Conclusiones

Este artículo describió cada uno de los pasos necesarios para el desarrollo de una sesión fotográfica de alimentos o gastronómica, determinando un modelo preciso desde la planeación, producción y post producción de la misma, a partir de las necesidades puntuales de cada cliente.

·¿por qué usar un *brief*? Porque se debe tener un propósito y un plan. Porque se basa en un concepto entendido, comprendido y asimilado. Y para ello es imprescindible tener una cierta noción de hacia dónde queremos ir, sin renunciar a la libertad de la mente creativa.

·Los referentes visuales que comparten en ambas direcciones, cliente y fotógrafo ayudan a que la idea creativa sea bien planteada y desarrollada.

·Cada elemento que se use en el set debe ser seleccionado y pensado de acuerdo a la planeación sin perderse cada detalle de todo lo que se constituyó en el *brief*.

·La selección de los ingredientes debe realizarse de manera minuciosa y de la mejor calidad, nunca se debe

comprar lo justo ya que si algún ingrediente se llegara a dañar hay que reemplazarlo inmediatamente.

·El atrezzo y la creatividad hacen parte importante para la fotografía de alimentos ya que debemos transmitir por medio de la fotografía exactamente lo que se quiere evocar.

·El fotógrafo debe tener conocimiento sobre *food styling*, pero es ideal contar con la persona idónea sobre el tema, pues es quien se encargara de darle ese toque especial a cada plato.

·Conocer las leyes de composición y tenerlas en cuenta[15], aunque no necesariamente se deben usar estrictamente, ya que la composición sucede muchas veces de manera espontánea, ser tan estrictos a la hora de componer nos limita un poco y lo que no queremos es perjudicar ese momento de creatividad celestial.

·Cada color para la fotografía de alimentos cuenta, y más si las características principales que buscamos son fuertes y vibrantes. No puedes mezclar muchas gamas sin sentido dado que el resultado puede ser una imagen caótica.

·La iluminación se puede variar de acuerdo con la sensación que queremos causar en la fotografía, podríamos decir que puede ser mas cálida y hogareña[6], más fría elegante o incluso llena de color siendo más publicitaria, todo depende de todos esos aspectos soportados en las necesidades de cada cliente.

·En iluminación podremos usar cualquiera de los tipos mencionados en la sesión que habla del tema según cada necesidad, lo recomendable es usar contraluz, es decir, disparar con la luz detrás del objeto. Así conseguiremos efectos espectaculares, con fondos difuminados y algo velados. Sin embargo, se requiere una medición cuidadosa y dar prioridad a las zonas de sombras, también se debe pensar en una buena luz de relleno para resaltar esas zonas de sombras que no logran sobresalir con una sola luz.

·El retoque digital es tan necesario como el revelado, siempre debemos cuidar los detalles, los contrastes, la saturación, los colores y las sombras, logrando el objetivo y es que la comida se vea apetecible [13].

4. Referencias

- [1] Gilli G 2009 Principios de publicidad
- [2] Heller E Psicología del color
- [3] Better T and Photos F How to Take Stunning Food Photos
- [4] Carmona R 2018 FOODIE ed Anaya Multimedia (España)
- [5] Anon 2017 No I Ate the Props: The Art of Food and Drink Photography
- [6] Peachpit Press; Edición: 2nd Revised ed. (8 de agosto de 2015) 2015 Food Photography: From Snapshots to Great Shots
- [7] Arena S Y L HANDBOOK
- [8] Child J Studio Photography
- [9] Photographers D 2007 Color Management for Digital Photographers For Dummies
- [10] Peterson B 2017 Understanding Color in Photography ed Watson Guphill
- [11] Gonzaga Vicedo L 2011 Aprender a iluminar en fotografía
- [12] Aaland M 2007 Shooting Digital
- [13] Andrews P, Butler Y J and Farace J A complete digital photographer's guide to raw imaging
- [14] Edition T The manual of photography ed E A S Triantaphillidou (Focal Press)
- [15] Davis H 2010 Creative Composition (canada)