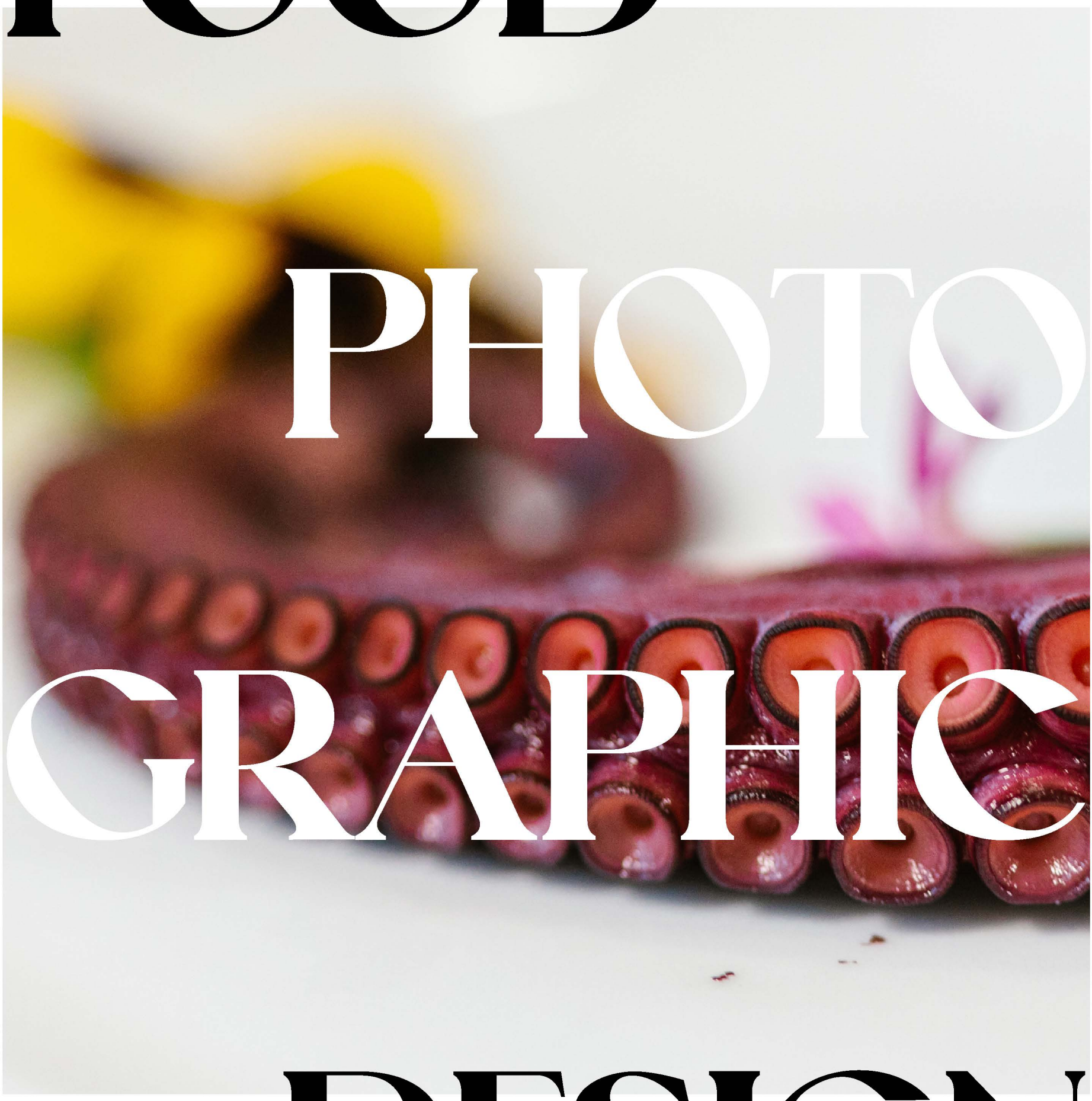


FOOD

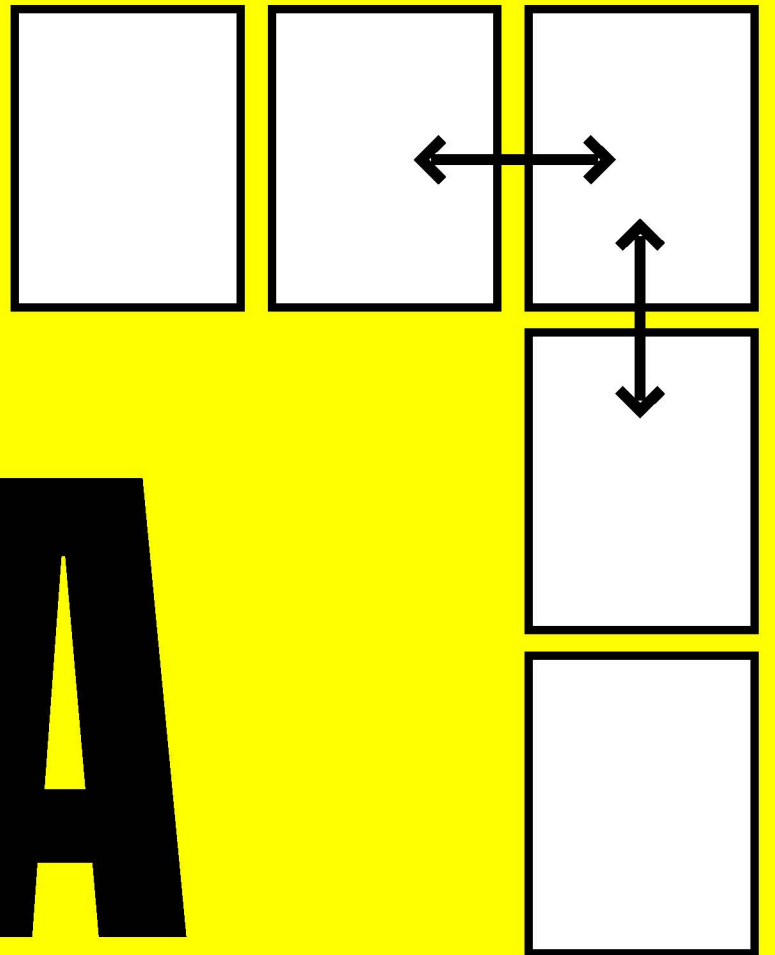
PHOTO

GRAPHIC

DESIGN



MUÉVETE POR TODA LA REVISTA
DESGLIZANDO EL DEDO DE FORMA HORIZONTAL
PARA CAMBIAR DE ARTÍCULO
Y DE FORMA VERTICAL PARA PROFUNDIZAR
EN EL CONTENIDO



REGLA MENTO



¡TOCA, TÓCALO TODO!

Como si fueras un niño, no dudes en tocar todo lo que veas. No tengas miedo. Esta es una guía pensada para ser interactiva.

ICONOS DE NAVEGACIÓN

Serán tus mejores aliados. Te guiarán durante toda la lectura. ¡Presta atención!



Dirección del
de artículo



Cambiar
de artículo



Contenido con
efecto deslizable

UCUENCA

**PROYECTO DE TITULACIÓN
DISEÑO DE UNA GUÍA DE FOTOGRAFÍA
GASTRONÓMICA DIRIGIDO A ESTUDIANTES
DE DISEÑO GRÁFICO**

**TUTORA PROYECTO DE TITULACIÓN:
MGST. ADRIANA LUCIA QUIZHPI SALAMEA**

**AUTOR DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:
JUAN ANDRÉS TORRES RUBIO**

2023

UCUENCA

ARTES



SENCILLOS CONSEJOS SOBRE LUZ Y BRILLO EN LA FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

Food styling es el término empleado cuando, haciendo uso de la luz artificial o natural, se crean imágenes de alimentos atractivas y que evocan hambre. La Luz ayuda a resaltar colores, texturas y contrastes, aumentando así los sabores y atractivos de cada plato. Volviéndose así uno de los elementos más importantes de la fotografía de alimentos.

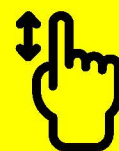
Hay dos tipos principales de luz que se utilizan en el food styling: La luz natural suele ser la más preferida, ya que proporciona una iluminación suave y uniforme y La luz artificial que también puede ser muy efectiva, siempre y cuando se utilice correctamente.

POR JUAN TORRES

Cuando se utiliza luz natural, hay que tener en cuenta la hora del día y la dirección de la luz. La luz del sol por la mañana y por la tarde suele ser la más suave y favorecedora para la fotografía de alimentos. La luz del sol directa puede crear sombras duras y desfavorecer el aspecto de los platos.

Cuando se utiliza luz artificial, es bueno utilizar un difusor para suavizar la luz y evitar las sombras duras. También se puede utilizar un reflector para rellenar las sombras.

Algunos consejos para utilizar la luz en el food styling:



**DESLIZA EL TEXTO
PARA LEER MÁS**

ÍNDICE



TOCA PARA IR
AL ARTÍCULO

N1

**ELEGIR LOS FONDOS
Y PROPS**

FONDOS Y PROPS

N4

**POR QUÉ UTILIZAR
UNA APERTURA
BAJA:**

APERTURA BAJA

N3

**LA IMPORTANCIA
DEL BALANCE DE
BLANCOS**

BALANCE DE BLANCOS

N2

**CÓMO DIFUMINAR
LA LUZ**

DIFUSIÓN DE LUZ

N5

**LA
POSTPRODUCCIÓN:
BRILLO, LUZ Y
CONTRASTE.**

POSTPRODUCCIÓN



FOTO: Juan Torres

No 1

FONDOS Y PROPS

Uno de los elementos que más peso tiene en la fotografía, de alimentos son los fondos y los props.

FONDO

La ambientación visual que rodea al plato no debe desviar la atención de este, sino más bien, debe fungir como un complemento armonioso.

ALGUNOS CONSEJOS PARA ELEGIR LOS FONDOS Y PROPS:

- El fondo debe ser de un color neutro, como blanco, negro o gris.
- El fondo no debe ser demasiado brillante ni demasiado oscuro.
- Los props deben ser relevantes para el plato y no distraer la atención.



FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS





FOTO: Juan Torres

PROPS BARATOS

No necesitas gastar mucho dinero para crear fotos increíbles. Puedes usar props que encuentres en cualquier tienda de segunda mano o incluso en tu propia cocina.

Aquí tienes algunas ideas:

Vajilla:

Un plato, los cubiertos o un mantel stilizado pueden hacer que tu comida se vea más apetitosa.

Texturas:

Las texturas, como el mármol, la tela o la madera, agregan profundidad y dimensión a tus fotos.

Plantas:

Las flores, las plantas, los granos y los ingredientes agregan un toque de color y vida a tus fotos.

FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS FONDOS Y PROPS

FOTO: Juan Torres



No 2

DIFUSIÓN DE LUZ

Al emplear técnicas de difusión lumínica en la fotografía culinaria, se logra un efecto cautivador al suavizar las sombras y resaltar los detalles.

Esta práctica, centrada en dispersar la luz de manera uniforme sobre el plato, contribuye a realzar los colores y texturas de los alimentos, creando una presentación visualmente atractiva y apetitosa.

ALGUNOS CONSEJOS PARA DIFUMINAR LA LUZ:

- Colocar el plato contra una pared o una ventana para que la luz se refleje.
- Utilizar un difusor de luz, como un parasol o un softbox.
- Utilizar un reflector para rebotar la luz.

DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ

DIFUSORES DE LUZ

Al incorporar diversos accesorios y acoples a los equipos, se logra una versatilidad sorprendente en la fotografía gastronómica. Estas extensiones permiten ajustar la iluminación de manera creativa, suavizando sombras y resaltando detalles para realzar los colores y texturas de los alimentos. Este enfoque no solo añade flexibilidad técnica, sino que también contribuye a la creación de composiciones visuales cautivadoras y apetitosas.



Softboxes

Los softboxes son cajas de luz con una superficie difusora. Son una opción muy versátil para la fotografía gastronómica.



Parasoles

Los parasoles son los difusores de luz más comunes. Se colocan en la parte frontal del flash para suavizar la luz.



DESLLIZA LAS IMÁGENES
PARA VER MÁS

DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ DIFUSIÓN DE LUZ

No 3

BALANCE DE BLANCOS

Ajustar el color de la luz es posible mediante el balance de blancos, una configuración esencial en la cámara. Un ajuste inadecuado puede conferir a las imágenes una tonalidad fría o cálida, afectando significativamente su apariencia final.

LA IMPORTANCIA DEL BALANCE DE BLANCOS

En la fotografía de alimentos, la viveza de los colores es clave. Queremos que los platillos luzcan naturales y apetitosos.

Ajustar bien el balance de blancos es esencial para que los colores se vean auténticos, añadiendo realismo y frescura a la imagen.

FOTO: Juan Torres



BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS



BALANCE DE BLANCOS AUTOMÁTICO

Un ajuste de la cámara que permite que el dispositivo evalúe la iluminación de la escena y ajuste automáticamente los colores para obtener una reproducción precisa.



BALANCE DE BLANCOS FRÍO

Un ajuste que hace que los colores en una imagen tiendan hacia tonos más azules o fríos, lo que es útil en situaciones de iluminación excesivamente cálida para corregir el color.



BALANCE DE BLANCOS CÁLIDO

Hace que los colores en una imagen tiendan hacia tonos más cálidos o amarillentos, lo que puede ser útil en situaciones de iluminación fría para dar una sensación más acogedora.



BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS BALANCE DE BLANCOS

FOTO: Juan Torres

No 4

APERTURA BAJA

La apertura baja, al dejar entrar más luz al sensor, permite velocidades de obturación más lentas, creando un atractivo desenfoque de fondo.

Este efecto destaca el plato como foco principal y añade profundidad y dimensión a la imagen, haciendo de la apertura baja una herramienta poderosa para lograr composiciones visuales atractivas.

POR QUÉ UTILIZAR UNA APERTURA BAJA:

Al experimentar con diferentes configuraciones de apertura, puedes aprender a utilizar esta herramienta para crear efectos únicos y llamativos.



APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA



CÓMO UTILIZAR LA APERTURA BAJA

Para utilizar la apertura baja, los fotógrafos deben configurar su cámara a una apertura de f/8 o más baja. Esto se puede hacer en el modo de prioridad de apertura o en el modo manual.

Una vez que la apertura se haya configurado, se procede a utilizar un trípode para evitar que la imagen se mueva. Esto es importante porque las velocidades de obturación más lentas pueden provocar que la imagen se mueva si la cámara no está estable.

ALGUNOS CONSEJOS PARA UTILIZAR LA APERTURA BAJA

- Experimenta con diferentes aperturas para ver cómo afectan a la imagen.
- Utiliza un trípode para evitar que la imagen se mueva.
- Si no tienes un trípode, puedes utilizar un soporte para el teléfono o una superficie estable para colocar la cámara.



FOTO: Juan Torres

APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA BAJA APERTURA



No 5

BRILLO

La intensidad lumínica de un objeto, determinada por la cantidad de luz reflejada, varía entre objetos brillantes y opacos. En la postproducción, es posible ajustar esta intensidad para resaltar o suavizar detalles en la imagen.

POSTPRODUCCIÓN: BRILLO, LUZ Y CONTRASTE.

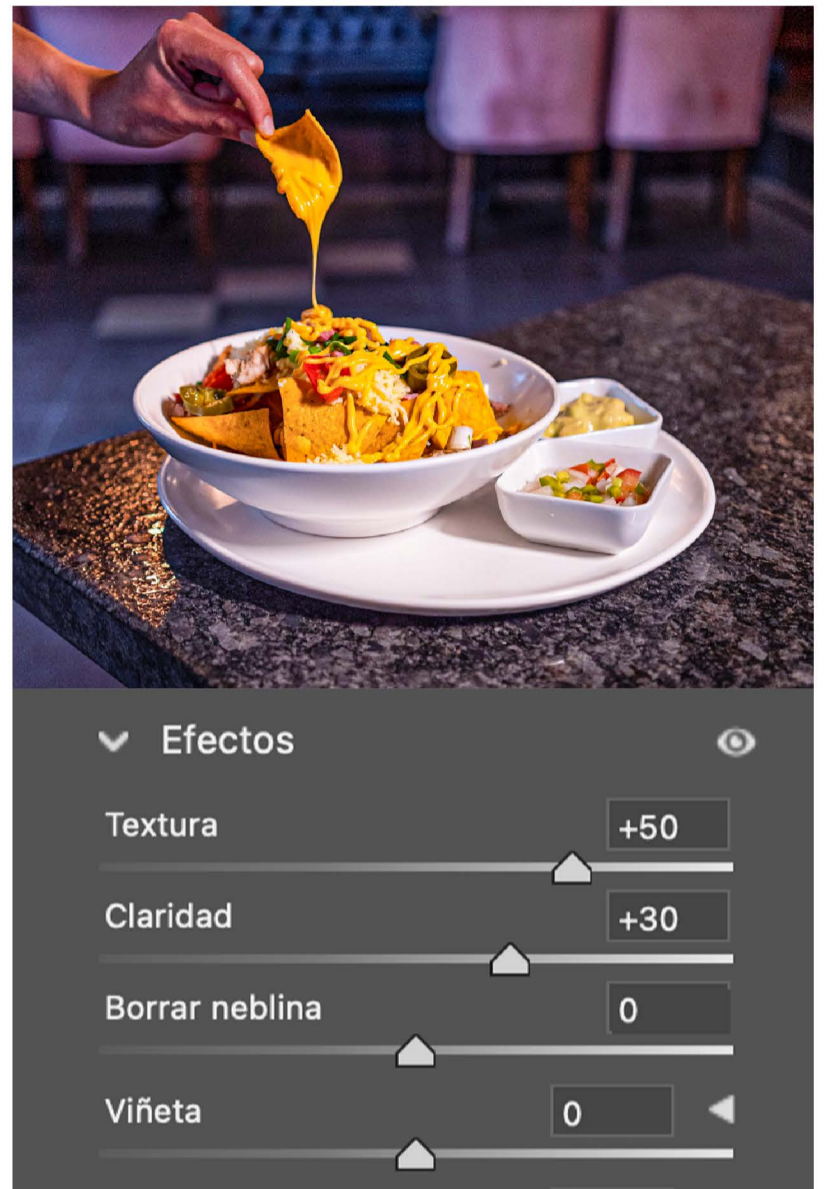
La refinación de imágenes en food styling se potencia significativamente a través de la postproducción.

En este proceso, se pueden ajustar el brillo, la iluminación y el contraste para lograr composiciones visuales más atractivas y estilizadas.



DESLIZA LA IMAGEN
PARA EDITAR

POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN



AJUSTE TONO

Al ajustar el tono, se pueden modificar parámetros como exposición, brillo, sombras, luces y el equilibrio tonal. Este proceso permite a los editores crear la atmósfera y la paleta de colores deseadas en la fotografía gastronómica, mejorando su atractivo visual y transmitiendo el estado de ánimo buscado.

AJUSTE PRESENCIA

Los ajustes de presencia buscan mejorar el impacto visual y la apariencia general de las imágenes de alimentos. Incluyen modificaciones en contraste, claridad, nitidez y saturación para realzar la atractividad y delicioso aspecto de la comida en la fotografía final.

CROPPING

En la postproducción de fotografía gastronómica, ajustar y recortar la imagen permite centrarse en el alimento, eliminando elementos no deseados y mejorando su aspecto general. Este proceso tiene como objetivo hacer que la comida luzca más atractiva y se destaque de manera efectiva en la imagen final.



HAZ ZOOM
PARA AJUSTAR



FOTO: Juan Torres

POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN POSTPRODUCCIÓN

UCUENCA

Autor Principal o Fotógrafo:

JUAN ANDRÉS TORRES RUBIO

Colaboradores y Contribuyentes:

MGST. ADRIANA LUCIA QUIZHPI SALAMEA

LIC. IAN MALO

Fuentes de Imágenes:

TODAS LAS IMÁGENES PERTENECEN AL AUTOR

Agradecimientos:

MGST. ADRIANA QUIZHPI

MGST. SANTIAGO ESCOBAR

MGST. DANIEL LÓPEZ

LIC. IAN MALO

Referencias Bibliográficas:

TOKEN MAGAZINE

VIS A VIS MAGAZINE