

Introdução a **Fotografia**

2021

Técnicas para fotos de gastronomia

POR ROGÉRIO EDGAR MAAS

CULINARIA
E GASTRONOMIA NA FORMAÇÃO HISTÓRICA DA **CIDADE DE TIMBÓ (SC)**



Pilares da Fotografia

Os três pilares principais da fotografia: sensibilidade do **ISO**, abertura do **diafragma** e velocidade do **obturador**.

A partir do conhecimento desses elementos, suas **fotos** ganharão destaque. Para quem está começando na **fotografia**, é fundamental conhecê-los, saber a importância de cada um e, principalmente, explorá-los. Enfim, hoje vamos ajudar você com essas informações.

1

ISO

2

DIA-
FRAGMA

3

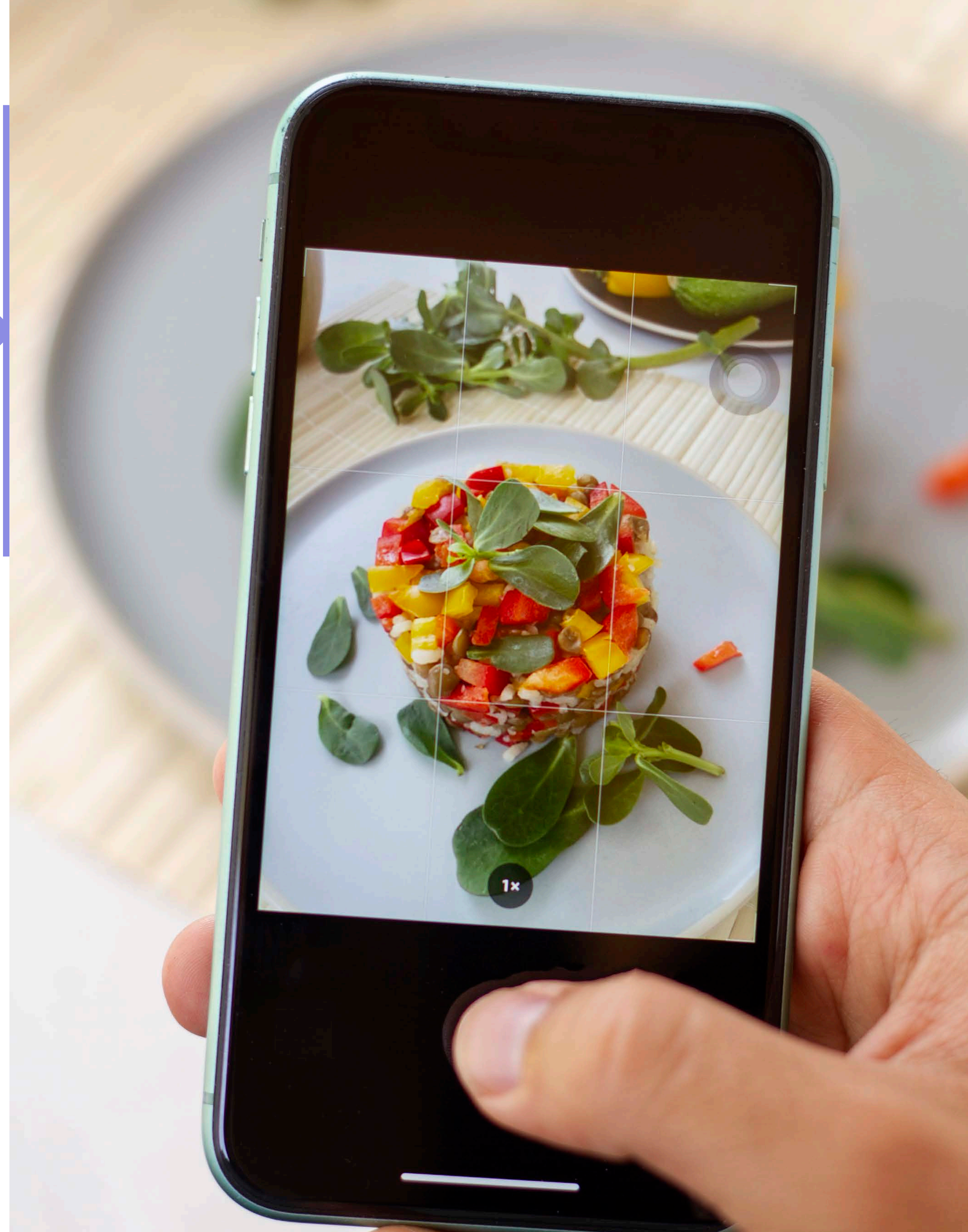
OBTURA-
DOR

ISO na Fotografia

O **ISO** é a sensibilidade da câmera. O seu papel é regular a **sensibilidade do sensor**, ou seja, quanto menos luz na cena neste caso, maior deverá ser o **ISO**. As câmeras fotográficas atuais variam de **ISO** entre menores de 100 e até maiores que 40.000.

Na prática, quanto mais você aumenta o **ISO** da câmera, você está aumentando o nível de ruídos. Esse aumento na sensibilidade do sensor [ISO alto] ocasiona ruídos [grãos na cena] e uma diminuição considerável na nitidez/definição da sua imagem. Deste modo, é recomendado que você trabalhe com o **ISO** baixo, próximos do 100, para conseguir obter imagens mais bonitas e limpas.

Na figura abaixo a sensibilidade do ISO está indicada: **250**





O segredo é saber usar a distribuição de foco. A lente tem um anel que você pode distribuir e ajustar o foco. Além disso, outro segredo para aprender é quanto maior o “F”[diafragma] fica “fechado – bem pequeno” e quanto menor o “F”, o diafragma mais “aberto”.

Na figura abaixo a abertura do obturador está indicada: f/5.6



Abertura do Diafragma

Esse pilar é fundamental para regular a distribuição de **foco da sua fotografia** e está presente no interior da sua lente. Por ele, é possível tirar uma foto com foco uniforme, com nitidez perfeita ou com o fundo desfocado.

O **diafragma** abre e fecha para controlar a quantidade de luz que entrará em sua **câmera**. Ele funciona como nossos olhos, ou seja, quanto mais aberto mais luz entra no campo da íris e quanto mais fechado menos luz entra na lente.

Se você quer deixar a **fotografia** com fundo desfocado, deixe o “F” com a numeração menor e, se quiser tudo nítido, deixe o “F” com a numeração maior. Por meio do **diafragma**, é possível também afetar a profundidade do **campo da imagem**. Portanto, quanto maior a abertura do **diafragma**, menor será a profundidade.



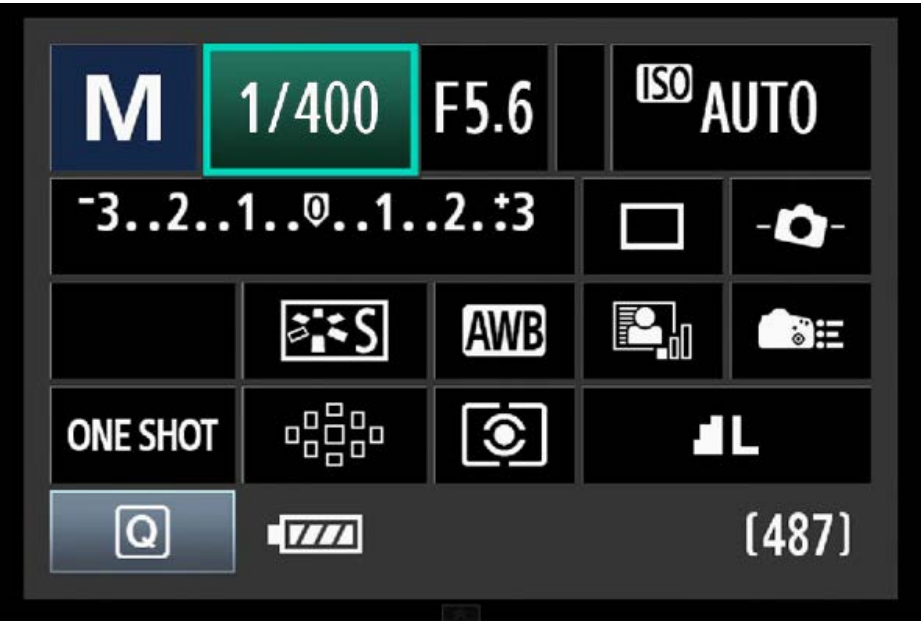
Velocidade do Obturador

Aqui vamos falar sobre a quantidade de tempo que o sensor da câmera fotográfica ficará exposta à luz. Falamos de velocidade porque se o **obturador** abrir e fechar rapidamente, o sensor ficará pouco tempo exposto e se for lenta, o sensor ficará aberto mais tempo e mais luz atingirá o sensor. Ele permanece sempre fechado e só é aberto na hora que você faz a fotografia [o clique], na qual ele aciona.

Você pode configurar manualmente esse tempo, deixando assim, o **sensor** mais exposto ou menos exposto à luz. E qual o resultado disso nas **fotos**? São os efeitos de luzes dos carros em estradas, cachoeiras com as águas borradas ou um beija-flor flutuando com suas asas paradas.



Na figura abaixo a velocidade do obturador está indicada: **1/400**



Técnicas para fotos de gastronomia

Quando se trata de fotografia de alimentos, há uma série de “técnicas e truques” para a sua foto ficar mais atraente. E elas estão ao seu alcance.



Restaurantes físicos



Fatores como esses são grandes atrativos para os restaurantes físicos que não atendem apenas delivery. Sendo assim, é importante utilizar recursos visuais, olfativos e até mesmo gustativos [artifícios altamente eficientes] para convencer clientes novos e antigos a consumirem ali, os famosos truques para fotos de comida!



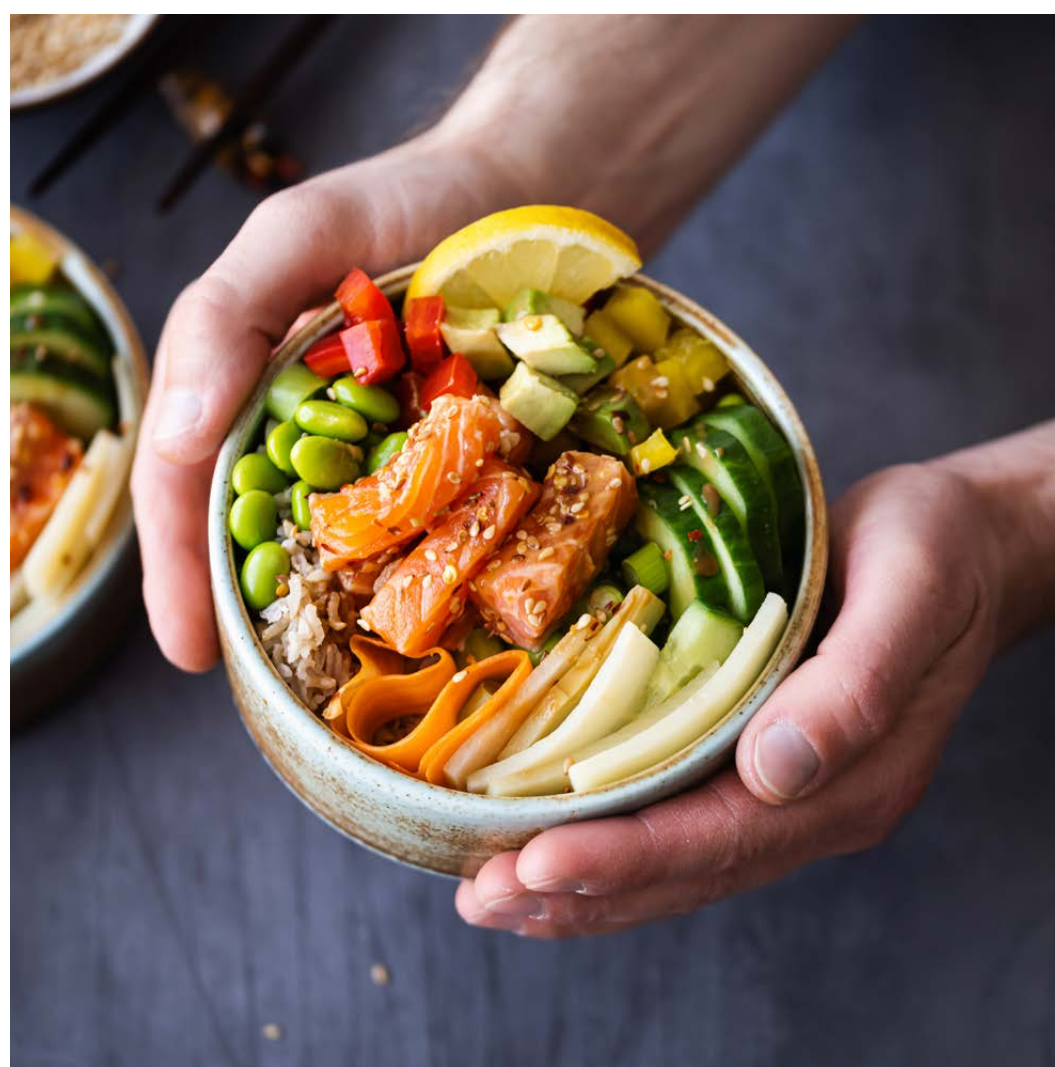
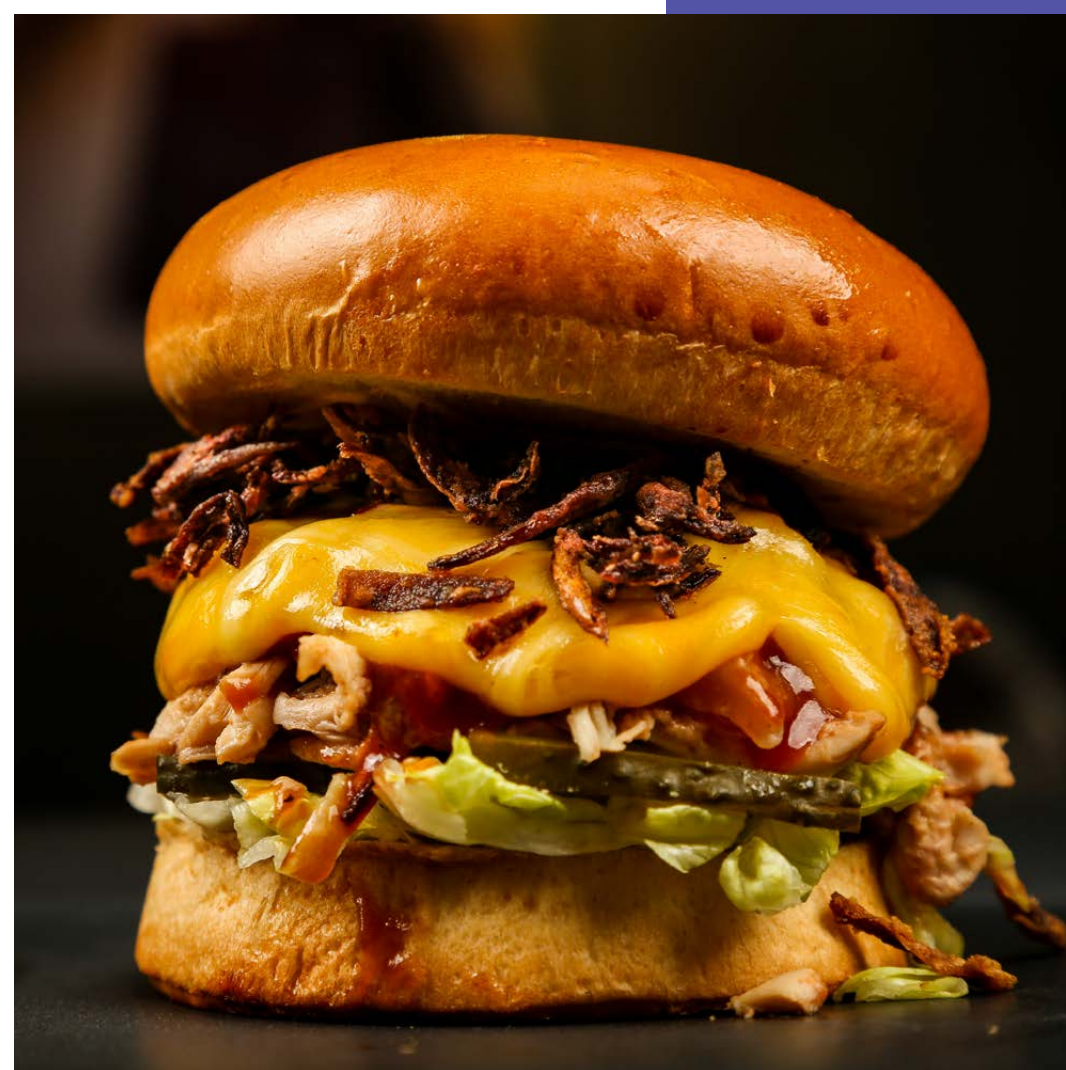
Memória de boas experiências quando passamos em frente a restaurantes



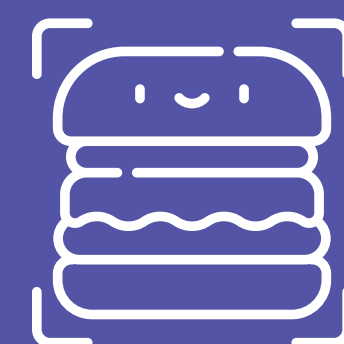
Aroma hipnotizante de comida fresquinha sendo feita na hora



Experimentar alguma comida antes de compra-la.



Por que as “fotos” têm tanta importância em pedidos online?



Já os “**pedidos online**” não tem como utilizar essas técnicas. Por isso, a melhor maneira de atrair clientes é apostando em **fotos de alta qualidade** que mostram detalhes do produto. Afinal, não há outra forma dos clientes perceberem com clareza seu diferencial.



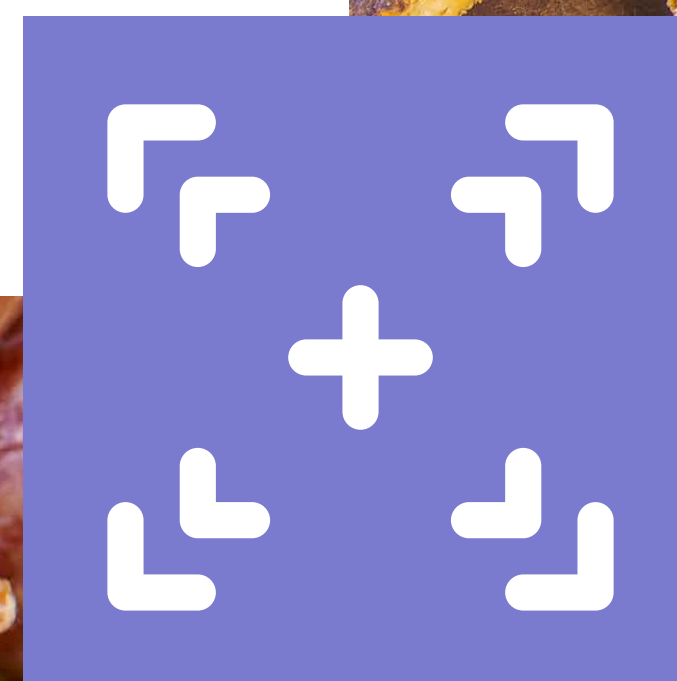
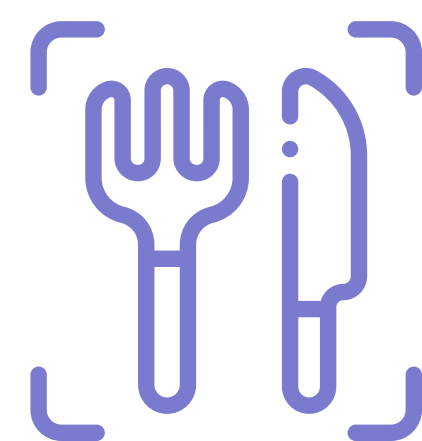
É bem mais convincente ver uma bela foto de um cheddar suculento derretendo pelo hambúrguer do que apenas descrever “cheddar suculento” na descrição, não é mesmo?

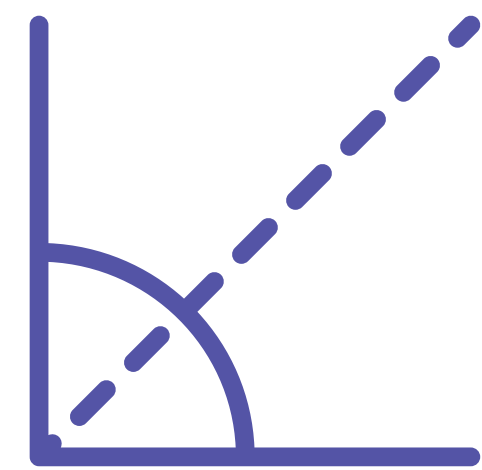
Hoje em dia, não é mais preciso apostar em câmeras modernas para ter fotos de qualidade para o seu negócio. Com o avanço da tecnologia, as câmeras dos celulares têm oferecido uma boa qualidade e as vezes até “**parecido**” a muitas máquinas profissionais.

No entanto, apenas uma câmera de qualidade não basta para uma boa foto. Por isso, se no momento não é possível ter um fotógrafo profissional, invista mais em técnicas para “**fazer**” fotografia de comida.

Principais técnicas e ou truques que utilizamos

Tamanho, as vezes, é documento: Tire a foto bem de “**perto do alimento**”. Quanto mais detalhes estiverem visíveis de textura e brilho, melhor dá para imaginar o sabor e praticamente senti-lo na boca





Explore todos os ângulos possíveis.

Imagens com a câmera em torno de 45 graus assim as fotos feitas de cima, dão excelentes composições

Diagonal de
do alto para
baixo

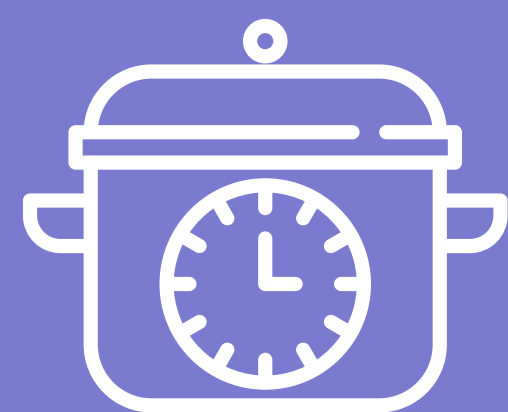




Fotografe sempre o “alimento fresco”

Assim que for finalizado.
Qualquer imperfeição pode atrapalhar
esse verdadeiro convite visual

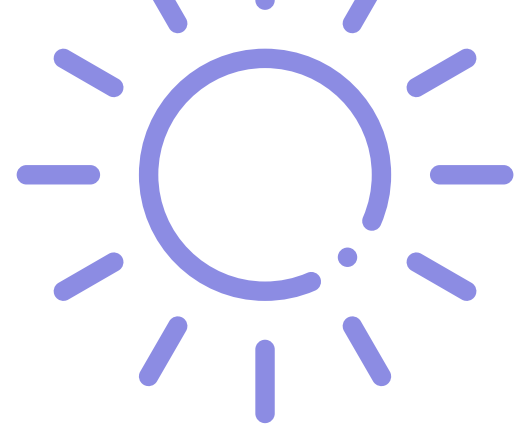




Não cozinhar totalmente as carnes e vegetais

Essa dica é importante para que não aparentem
escuros e murchos na foto





Utilize a **luz** a seu favor.

Se não tiver lâmpadas especiais para fotos, aposte na **iluminação natural**

fotografe perto
de janelas e ou
varandas



Acrescente sugestões de consumo

Como uma lata de refrigerante, de cerveja,
uma taça de vinho, ou até mesmo uma
sobremesa. Assim, é mais fácil do cliente se
interessar e adquirir o combo todo



Exiba cada detalhe das comidas líquidas



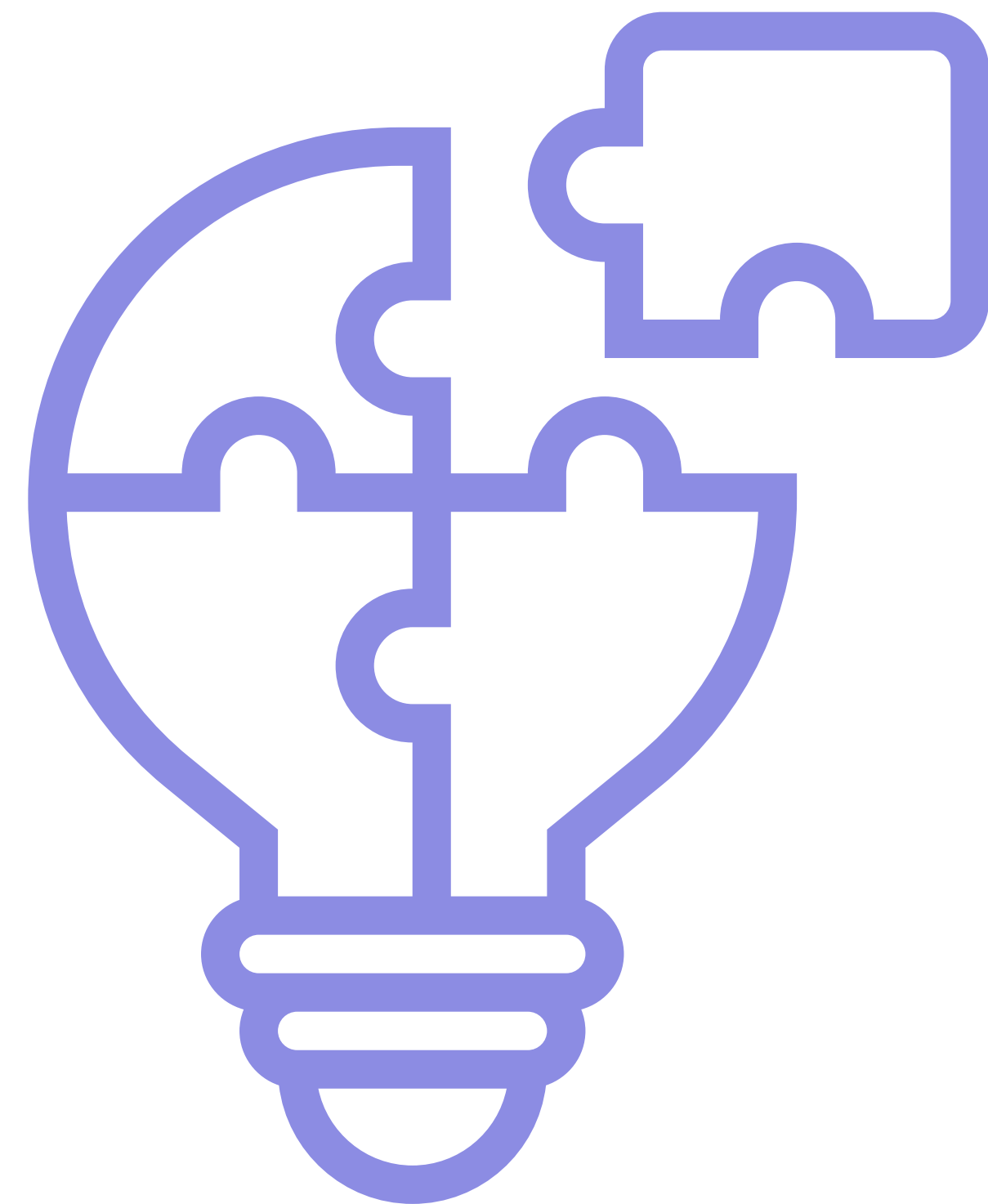
Caldos e sopas decorados com ervas, tomates, bacon e outras delícias? Parte da beleza e da magia está na visualização clara destes ingredientes secundários bem limpos, repousando sobre o alimento;

Outra técnica para reproduzir o visual é esconder **pequenas tigelas** de ponta cabeça no interior do líquido (dentro do prato). Assim, eles servem de superfície para suporte dos itens **flutuantes** (ingredientes como legumes e carnes), deixando-os brilhar sem que afundem no prato principal;

esconder
pequenas tigelas
de ponta cabeça
no interior do
líquido



**Utilizar
ingredientes
secrets também
faz parte dos
truques para
fotos de comida.**



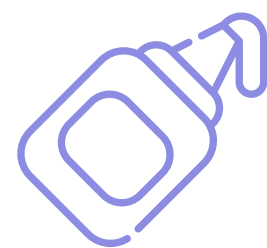
A fotografia é uma representação da mercadoria para o cliente. Por isso, qualquer produto pode ser utilizado para substituir ingredientes que não sejam tão fotogênicos ou interfiram na qualidade aparente do prato nas imagens:



- Chantilly tende a derreter e murchar ao longo da sessão de fotos. Você pode substituí-lo fielmente utilizando creme de barbear.



- A carne, às vezes, não parece tão suculenta. Pincele-a com óleo vegetal para adicionar brilho.



- Aves que fiquem feias com o manuseio podem ter fissuras na pele reparadas com colas de alta adesão.



- Para criar um efeito de vapor atraente, encharque absorventes internos em água e aqueça-os no micro-ondas. Em seguida, é só posicioná-los atrás do prato a ser fotografado;

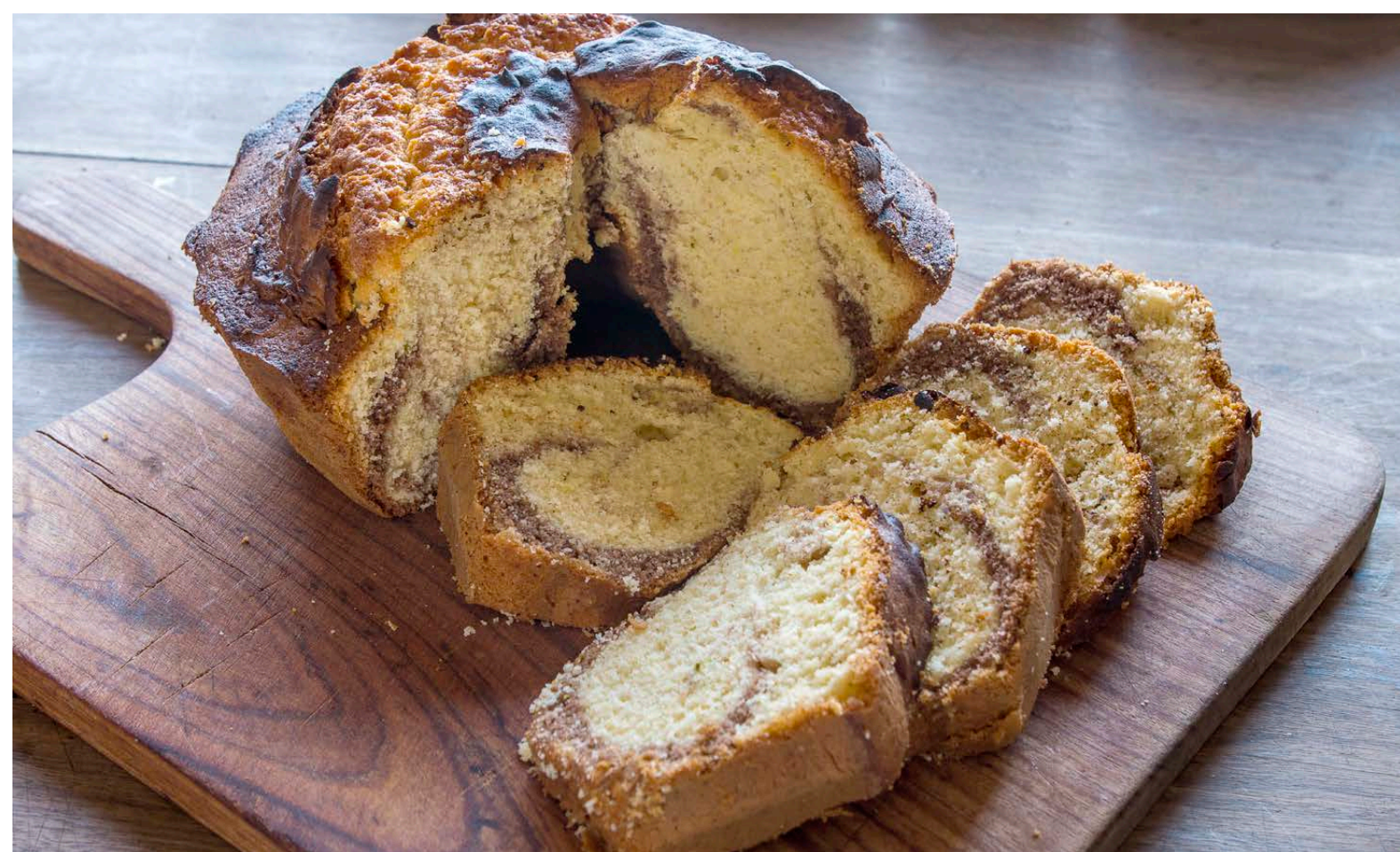


- Um dos truques para fotos de comida está em “**adicionar altura**”, para contribuir com um visual mais realista e apetitoso do alimento;

Para isso, adicione “**placas de papel cartão**” entre as diversas camadas. Basta cortá-las cuidadosamente em um tamanho que não permita sua visualização na fotografia;

Esta técnica também ajuda a dar mais destaque aos recheios, atraindo ainda mais o cliente.

Você pode aplicar estes truques para fotos de comida em “**sobremesas**” e qualquer prato onde exista sobreposição de camadas;



Técnica extra: Faça também em vídeos

Além de usar truques para fotos de comida, é importante usar outros tipos de abordagens para captar a atenção de seus clientes.

Os substitutos desse artifício no meio virtual são os vídeos.

Assim como nas fotos, eles devem ser os mais detalhados e atraentes possíveis. *Takes* curtos em **câmera lenta** e mostrando a preparação do prato, o corte dos vegetais, a maciez da carne, a cremosidade do sorvete... Tudo isso provoca a imaginação que fica instigada a experimentar aquele sabor.



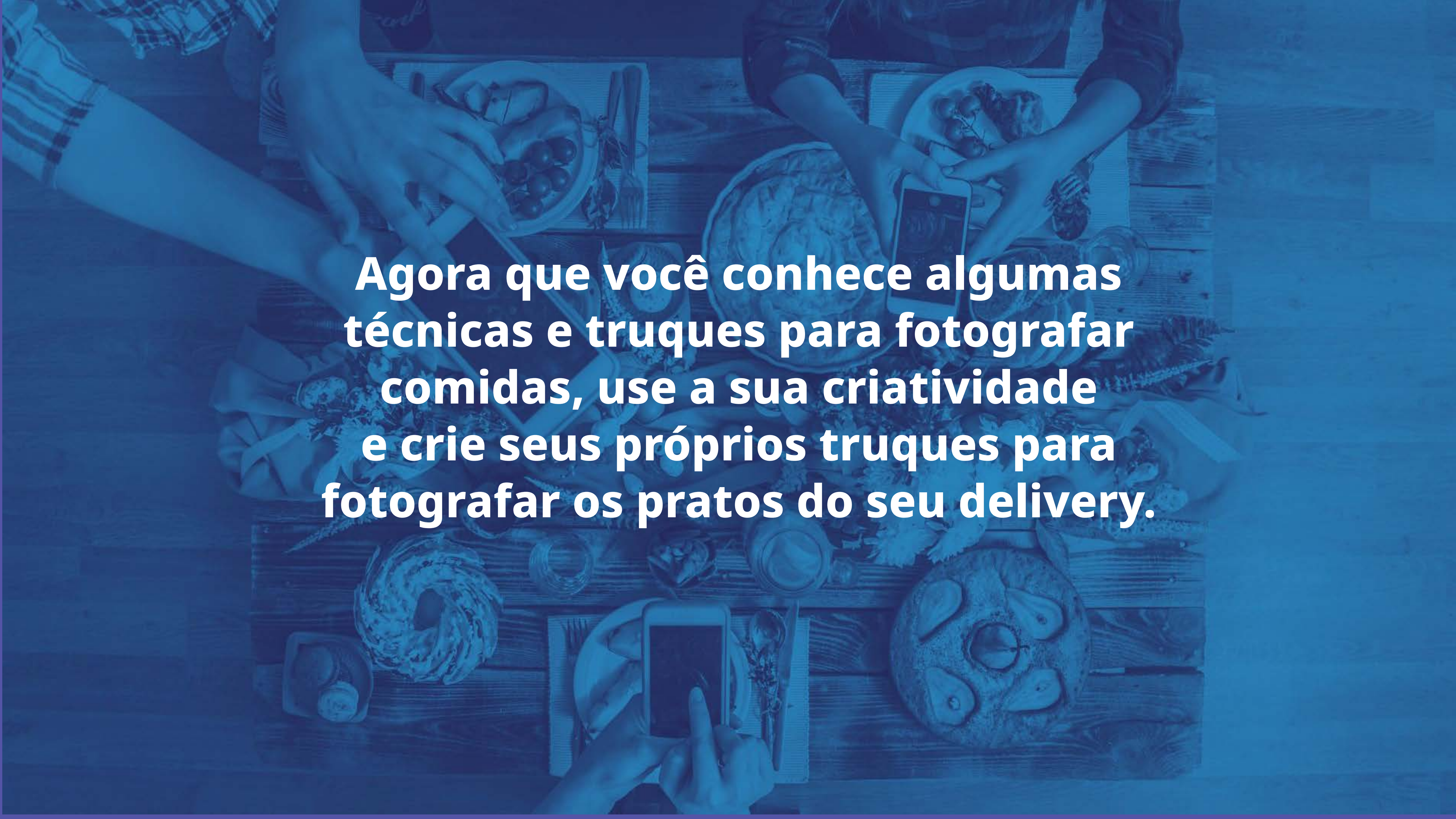
Técnica extra principal: Use sempre Tripé na fotografia de alimentos

A função principal do “**tripé**” é proporcionar maior estabilidade às câmeras digitais. Livres da respiração ou do suave tremer da mão dos fotógrafos, as câmeras no **tripé** captam melhor a cena que está à sua frente. A maioria das imagens de gastronomia são captadas com maior tempo de exposição [o que define uma melhor nitidez]...

Só com a utilização de um tripé você consegue fazer uma foto “totalmente nítida” com a técnica de “**empilhamento de foco**”, ou seja, você pode fazer várias imagens de um mesmo enquadramento com o “**foco gravado**” em um lugar diferente em cada uma das fotos.

Depois é só juntar todas as imagens num programa de tratamento de imagens.



A top-down view of a wooden table set for a meal. Several hands are visible, some holding smartphones to take photos of the food. The table is covered with various dishes, including a large bowl of salad, a plate of meat, and a plate of fruit. The background is a solid blue color.

Agora que você conhece algumas técnicas e truques para fotografar comidas, use a sua criatividade e crie seus próprios truques para fotografar os pratos do seu delivery.