

— HOMESTUDIOGASTROFOTO —

POR CLAUDIA HIGUCHI



Olá,

Preparei este conteúdo especialmente para você, que é um empreendedor e acredita que causar uma boa impressão do seu produto, irá alavancar suas vendas.

Pode parecer clichê mas a primeira impressão é a que fica, e por mais que haja um descritivo do produto, a imagem fala muito mais.

O cliente precisa sentir vontade de comer e que está sendo apresentado, ficar com água na boca.

Tenho certeza que o conteúdo do Homestudio Gastrofoto poderá te auxiliar neste processo de criação e captação da imagem de qualidade, dentro do seu espaço.

Agora depende de você!

Um abraço.

Claudia Higuchi .

HOMESTUDIO GASTROFOTO

Prêmio Zezinho Corrêa

Cultura,
Turismo
e Eventos
Fundação Municipal



Prefeitura de

Manaus

ÍNDICE

CAPÍTULO

01

Introdução da fotografia de
alimentos

CAPÍTULO

02

Cenário e Composição

CAPÍTULO

03

Fotografia

CAPÍTULO

01

*Introdução a Fotografia
de Alimentos.*



Introdução a Fotografia de Alimentos .

A fotografia de alimentos ou fotografia gastronômica é um gênero da fotografia dedicado aos retratos de naturezas-mortas de alimentos, com o objetivo de torná-los atrativos.

O objetivo desta modalidade é transmitir sensações que aquecem o paladar por meio de imagens, estimulando com a visão e despertando os demais sentidos do corpo humano, criando o desejo de comer.

Atualmente a fotografia gastronômica é um forte aliado do setor de marketing de empresas de alimentos, seja ela pequena ou grande empresa, uma imagem bem feita pode além de fazer parte de um belo mostruário dos produtos, alavancar de forma significativa o plano de vendas.



Introdução a Fotografia de Alimentos .

Em um mundo contemporâneo, onde internet pode ser uma ferramenta para divulgação gratuita (redes sociais), o empreendedor busca cada vez mais qualificar a imagem do produto a ser comercializado.

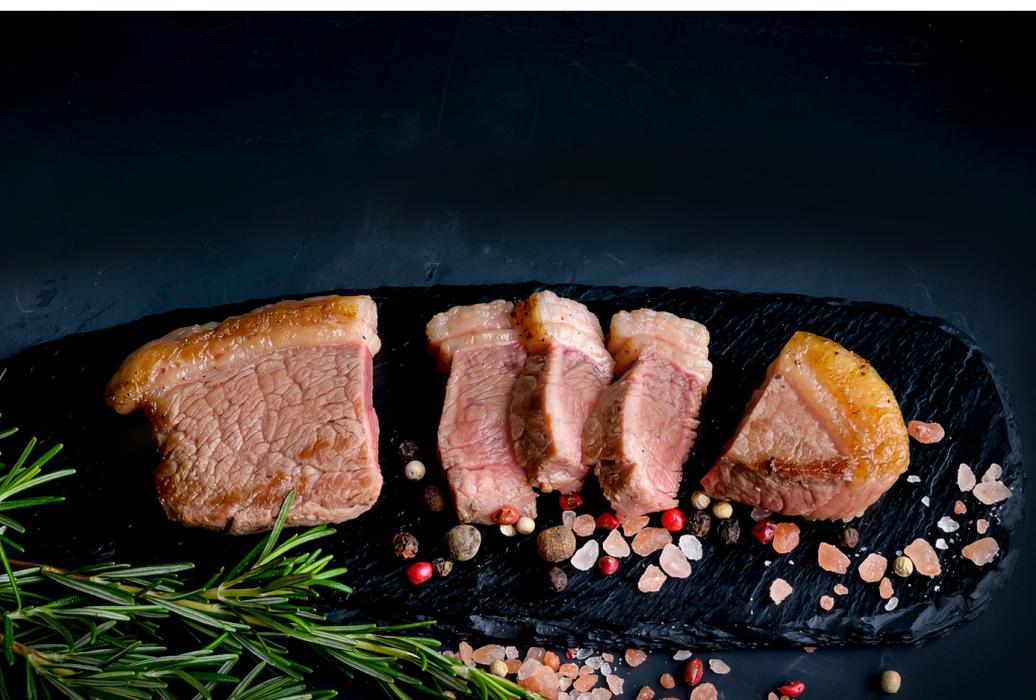
Neste sentido, a fotografia de alimentos vem crescendo de forma considerável principalmente aos que buscam o serviço de delivery, afinal, a comodidade de realizar o pedido via aplicativo ou ainda, com o simples "clique" do seu celular ou notebook e receber o alimento no conforto de sua residência ou no seu trabalho, tornou-se algo comum na vida do homem moderno.



Introdução a Fotografia de Alimentos .

Baseado nisso, a fotografia de alimentos cada vez vem ocupando um espaço de grande valia no mercado de alimentos e gastronômico, entretanto, sabemos que nem sempre é possível ter um fotógrafo de alimentos a disposição, principalmente no início de um negócio em que o custo pode ser elevado.

Estarei neste e-book repassando alguns conceitos que irão auxiliar a captação de uma imagem de qualidade para a criação de um portfólio interessante, para despertar a curiosidade em um cliente em potencial.



Cenoura e Composição



Para uma foto interessante, sempre digo que um bom cenário e composição auxiliam bastante para que você obtenha êxito.

Lembre-se, entretanto, que isso não significa que você tenha que obrigatoriamente caprichar no cenário e composição, pois o que precisa ter em mente é dar o **foco** no alimento que será comercializado.

Sugestões para compor um cenário é utilizar componentes do próprio prato, ou seja, em uma foto de pizza por exemplo, você poderá utilizar tomates, farinha, ovos, colher de madeira, azeite, orégano fresco, queijo ralado, espátula, e os ingredientes que compõe o alimento, etc.



Entretanto, antes de realizar a imagem, você deverá realizar os seguintes questionamentos:

- Qual público devo atingir?
- Que tipo de "acessórios" devo utilizar?
- Qual mensagem gostaria de transmitir?

Ao construir uma imagem, lembre-se que ela precisa atingir um público, transmitir uma mensagem e contar uma história.

Uma bebida quente, sempre cai bem com imagens de frutas, e plantas secas que remetem ao inverno. Não seria adequado uma imagem de uma bebida quente com sombras de folhas de coqueiros e folhagens verdes, concorda?



Outra maneira de registrar e valorizar o seu produto é demonstrar o processo e pode ser inclusive interessante quando o objetivo é mostrar que o alimento é produzido de maneira artesanal e ou produtos que são estritamente selecionados.

A interação com os alimentos pode ser realizada de diversas maneiras, como um corte de bolo, levantar com a espátula uma torta, segurar um garfo, ou uma colher para demonstrar textura do alimento.

O contexto de como pretende "contar " uma história da imagem, é o que realmente é valido neste quesito.



CAPÍTULO

03

Fotografía



Plating é o termo utilizado para a disposição estética do alimento dentro do prato.

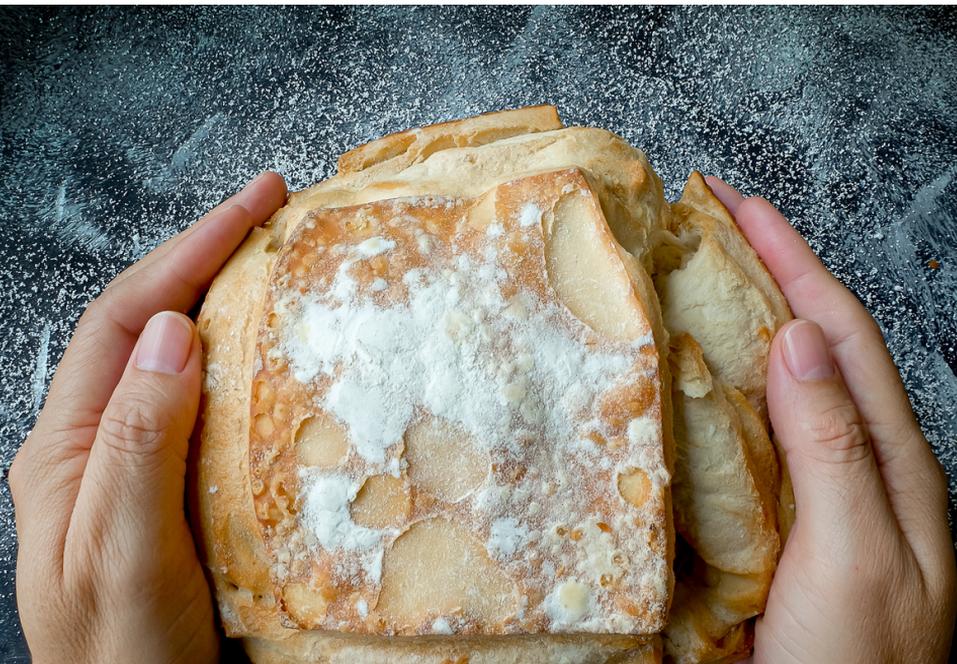
Uma boa disposição dos elementos é primordial para a valorização do produto final.

Colocar cada item em uma posição estratégica. Saber valorizar o destacar o item de maior valor agregado para que o prato seja reconhecido pelo seu valor.

É importante lembrar que durante uma sessão fotográfica, os alimentos precisam ser confeccionados e preparados especialmente para a sessão, ou seja, não podemos utilizar um alimento de um dia para o outro.

O ideal é que o alimento tenha o aspecto fresco.

Exemplo: O pão precisa aparentar crocancia, como se acabasse de ser tirado do forno.



É comum a frase: "não tenho uma câmera fotográfica profissional, como vou fazer fotos bonitas?"

A câmera profissional é importante mas não significa que com ela, você irá realizar fotos "vendedoras" e arrasadoras.

É necessário antes de mais nada, a técnica certa.

Atualmente inúmeros estabelecimentos comerciais utilizam fotos produzidas por uma câmera de celular para divulgação nas redes sociais.

O ideal para fotografia de alimentos é que seja sempre realizado com um tripé ou apoio do equipamento (seja o celular ou câmera) para que a imagem não seja capturada de forma "tremida" ou "borrada".

A nitidez é algo primordial para os alimentos, afinal, você gostaria de ver com detalhes aquilo que esta "comendo".

Nunca utilize o zoom do seu equipamento, o ideal é aproximar-se da cena e utilizar lentes macros (sensível a detalhes e texturas).



Uma boa iluminação é importante para qualquer imagem.

No caso da fotografia de alimentos, não é diferente.

A iluminação de frente, é a menos indicada para a fotografia de alimentos porque o alimento perde volume, fica achatado e não há presença de sombras e nuances.

A indicação é sempre a luz lateral.

No caso, a luz natural (vindo de uma janela) é uma fonte perfeita para a fotografia de alimentos.

Você pode controlar e direcionar a luz através de rebatedores.

Placas de isopor, pratos descartáveis laminado, placas de PVC branca, são ótimas ferramentas para o controle de luz sobre um elemento.



Quando nos referimos as cores na fotografia gastronômica, o destaque deve ser sempre do alimento.

As cores do produto devem ser preservadas.

Caso o alimento seja em um tom mais suave, a composição pode auxiliar no destaque do mesmo, mas atenção pois a composição não pode chamar mais atenção que o produto.

Cores quentes contribuem para a estimulação dos sentidos, diferente de cores frias.

O círculo cromático é uma ferramenta que importante para orientar sobre o equilíbrio das cores na composição de cenários e no plating.

Harmonia das cores



Monocromática



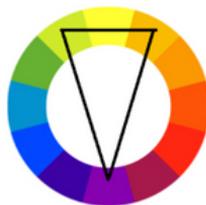
Análoga



Complementares



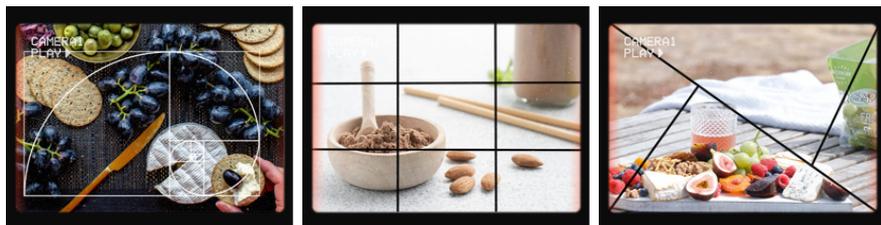
Triádicas



Complemento
Dividido



Dupla
Complementação



Um dos elementos para uma boa fotografia, além de composição adequada, é um enquadramento correto.

Chamamos de enquadramento, o enquadre em que será capturada a imagem.

Tudo precisa ser pensado para que você obtenha um resultado satisfatório, para que você deixe o objeto principal em destaque (1º plano) e suas imagens sejam consideradas harmônicas.

A ideia é sempre utilizar as regras das proporções áureas ou também conhecida como divinas proporções.

As regras surgiram muito antes da Fotografia e podemos presenciá-las na arquitetura e em pinturas de grandes mestres como Leonardo da Vinci, Botticelli, Salvador Dalí, entre outros)

Curva de Fibonassi (fig. 1), regra dos terços (fig. 2) e triângulos (fig. 3) por exemplo, quando seguirmos os modelos para enquadrarmos nossa imagem, teremos uma fotografia mais natural, orgânica, mais agradável aos olhos humanos, tornando-se atrativa.

A pós produção ou edição de uma fotografia é o último passo para a conclusão do trabalho.

Atualmente os aplicativos como lightroom ou Snapseed, são eficientes e possuem a versão gratuita para os celulares.

Uma boa imagem pode ser valorizada com a edição.

É bem comum vermos vídeos de antes de depois de uma edição e no caso de alimentos, isso não é diferente.

Lembre-se que tudo o que é melhor apresentado, vende mais.

Dicas para a edição: controle o balanço de branco, cores e brilho nas imagens não podem estar saturados demais (a imagem precisa de uma cor natural), enquadramento da imagem (neste caso, utilize a ferramenta de corte da imagem), limpe sempre a área a ser demonstrada (ou seja, retire as "sujeiras" da cena, como migalhas, respingos de alimentos, por exemplo).

Desta forma, com certeza sua foto será um sucesso!





Seja
criativo.
Não
tenha
medo de
ser
ousado.
Fotos
iguais
não
geram
impacto.
Se quiser
ter o seu
espaço,
faça algo
diferente.

Homestudio Gastrofoto

David Almeida
Prefeito

Marcos Rotta
Vice-Prefeito

Alonso Oliveira
Diretor Presidente
Manauscult

Cristian Pio Ávila
Vice-Presidente
Manauscult

Jonathas Ribeiro
Diretoria de Cultura
ManausCult

Claudia Miyuki Higuchi
Autora



EDITAL
PRÊMIO MANAUS
ZEZINHO
CORRÊA
2021

Cultura,
Turismo
e Eventos
Fundação Municipal



Prefeitura de

Manaus