

Tema 5: Producción Fotográfica

“Alimentos”

Universidad
Autónoma
Metropolitana



Casa abierta al tiempo

Azcapotzalco



Ciencias y Artes para el Diseño



evaluación
del diseño en el tiempo

Prof. Ricardo R. Aguilar Quesadas

**UEA: Optativa
Fotografía de
Estudio
(142415)**

2016

Presentación del curso

Objetivo General:

Al finalizar el curso el alumno estará capacitado en el manejo de las técnicas de iluminación, materiales y equipos profesionales para la obtención de fotografías comerciales y publicitarias realizadas en estudio, así mismo identificará la importancia de la fotografía de estudio como instrumento de comunicación y síntesis en el campo profesional de Diseño Gráfico.

Temario

1. El estudio y su equipo
2. Fotografía Comercial y Publicitaria
3. Iluminación
4. Fotografía de retrato
5. **Producción fotográfica: Alimentos**

Presentación del curso

Modalidades del proceso de Enseñanza-Aprendizaje:

- Exposición teórica (Profesor - alumno)
- Participación del alumno en la exposición teórica
- Investigación documental (alumno)
- Prácticas en estudio

Modalidades de evaluación:

Se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos de la siguiente forma:

- Examen teórico 20 %
- Prácticas realizadas 60 %
- Trabajo final 20 %

Presentación del curso

Bibliografía:

- Hedgcoe, J.(1995).*El nuevo libro de la fotografía*. Edit. Blume
- Michael,J y Saunders,D. (1995).*Curso completo de fotografía*. Edit. Blume Barcelona
- Marshall,H. (1990).*El diseño fotográfico*. Edit. Gustavo Gilli
- Hicks,R y Schultz,F. (1995). *La fotografía de still life*. Serie pro-ligthing rotovisión Zuiza
- Hicks,R y Schultz,F. (1995). *Product shots*. Serie pro-ligthing rotovisión Zuiza

Introducción

El presente diaporama se desarrolla como apoyo a la clase optativa de Fotografía de Estudio y abarca el quinto tema de la UEA, que es la Producción Fotográfica en sus diferentes tipos.

En el presente tema abordaremos la fotografía de alimentos, que como las demás tiene características y retos específicos en la obtención de cada una de las imágenes.

Es importante considerar la iluminación, los fondos o escenarios, la preproducción (preparación) y sobre todo saber con exactitud cuál es la aplicación puntual que se le dará a la o las fotos que se producirán, ya que no será lo mismo tomar la foto para presentarla en un espectacular, una página de revista, en una caja de luz como anuncio de comida, ect. habrá que considerar desde el número de elementos que aparecerán, el formato en que se aplicará, el ángulo de toma que se usará y el propio tamaño de la imagen.

Introducción

La fotografía de alimentos implica un reto un poco mayor para su producción ya que los alimentos como tal se marchitan y deterioran en muy poco tiempo de su elaboración, lo que implica que todo debe estar preparado con exactitud para que una vez que se empiece la toma fotográfica (producción), ésta sea realizada en el menor tiempo posible.

Así mismo se debe considerar que es una producción cara ya que la mayoría de las veces hay que preparar lo mismos platillos varias veces hasta obtener la imagen deseada, ya que ésta debe causar un alto impacto a primera vista.

Alimentos



- Es una de las ramas más sugestivas y especializadas en fotografía comercial.
- El fotógrafo debe hacer una foto tan atractiva que se sienta la necesidad de probar o comprar el producto.
- Al contar sólo con el impacto visual, el producto debe aparecer más atractivo y apetitoso que en la realidad.

Alimentos

- A veces la foto se hace en un escenario natural o en un restaurante.
- El estudio ofrece más espacio, mejores composiciones y mejor iluminación.
- El control del tiempo en el estudio es diferente que en locación o en el restaurante.



Alimentos



- Un estudio especializado cuenta con una buena cocina y un cocinero entre su personal, así como los ayudantes.
- La preparación de la comida enfatizando sus características, no es función del fotógrafo.

Alimentos



Personal

- Se necesita la ayuda de expertos en la presentación.
- Hay especialistas asesores, diseñadores y decoradores para preparar escenarios.
- Opinan sobre acomodos y distribución, así como accesorios, copas, vasos, cubiertos y bebidas para cada caso.



Alimentos

- Los fondos y composiciones se cambian para que las fotos no se parezcan unas a otras.
- A veces, es necesario montar una escenografía para simular la cocina.
- Actualmente, todas las fotos se hacen en formato digital, con resoluciones muy altas para la mayor calidad en la impresión de la imagen.



Alimentos



Fuentes de Luz

- Se usa fuente continua ó un flash electrónico.
- Foto-lámparas y halógenos permiten el control y ajuste de la luz, pero calientan y resecan los alimentos, cambiando texturas y color.
- Se utilizan reflectores, difusores y paneles para bloquear la luz (banderas).



Alimentos

Montaje

- Se colocan platillos de sustitución para pruebas de iluminación, composición y toma de instantánea.
- Los alimentos reales sólo se colocan al hacer la toma definitiva.
- Así no se resecan o cambian de aspecto.



Alimentos

Preparación



- Se usan varias versiones de los productos.
- La carne asada pierde pronto su aspecto de recién cocinado, el helado y gelatina se derriten; las ensaladas se marchitan.
- A veces, el preparador de alimentos se halla tan ocupado como el fotógrafo.

Técnicas para fotografiar alimentos

Productos Congelados

- Los helados y otros productos duran muy poco y se toman en su almacén o fábrica, con suministro directo.
- A veces los helados se envasan con hielo seco para aumentar la firmeza y textura del helado.



Técnicas para fotografiar alimentos



Helados

- Si sale de máquina se debe tomar de inmediato.
- Se puede generar una textura semejante con puré de papa coloreado.



Aunque es una fórmula básica, los especialistas las mantienen en secreto.

Técnicas para fotografiar alimentos



Hielo y Humedad

- Vasos y copas se meten al congelador antes de la foto.
- La sensación de humedad se logra con jarabe o glicerina.



Hay cubos de hielo reales o de acrílico, en diferentes tamaños y colores.

Técnicas para fotografiar alimentos



- El hielo casero es blanquisco, el comercial es totalmente transparente.
- Una hoja arrugada celofán o una bolsa de polietileno, simulan hielo molido



Técnicas para fotografiar alimentos

Cerveza

- Para un chorro de cerveza y su espuma, 12 o más jarras o vasos bien lavados y perfectamente secos.
- No debe haber humedad en el vaso. La cerveza caliente produce más espuma.
- Se vierte la cerveza y se toman tantas fotos como se pueda, usando un motor en la cámara.



Técnicas para fotografiar alimentos

- Con varios vertidos, la espuma alcanza la altura máxima.
- No hay buena espuma si los vasos o jarra están mojados.
- Para brillos en la cerveza se coloca papel aluminio detrás del tarro o jarra, que refleje la luz y la envíe al recipiente.
- Como en cualquier cristal, la luz principal debe ser posterior.



Técnicas para fotografiar alimentos



Vinos y otras bebidas

- El vino tinto puede dar una foto muy oscura sin ser su color real.
- Dependiendo de la iluminación, el vino debe ser diluido para lograr color y transparencia óptimos.

Técnicas para fotografiar alimentos



- En vertido de líquidos se emplea una técnica especial.
- Se necesita un tubo que regula el chorro que sale de un depósito para obtener un flujo controlado.
- Además se requiere de un recipiente para recoger el líquido que cae en la foto.

Técnicas para fotografiar alimentos



Bebidas frías

- En bebidas frías con cierto color, como en cocteles y tés helados, el hielo diluye la bebida y disminuye su color.
- A veces hay que pintar de más la bebida o los hielos para dar un aspecto real.



Técnicas para fotografiar alimentos

Frutas y verduras

- Ahora la fruta se compra en el supermercado con un mínimo de búsqueda y selección.
- Requieren de iluminación lateral que resalte las texturas.



Técnicas para fotografiar alimentos



Carne asada

- Se fríe primero en una sartén plana con algo de aceite. Luego se pasa a otra sartén con mantequilla caliente, para tener un color tostado, idea de cocido.
- Después se simulan las marcas de la parrilla con un pirograbador, un atizador o con un soldador eléctrico.
- Al quemar un poco de aceite junto con la carne, se obtienen marcas más oscuras.



Técnicas para fotografiar alimentos

Chocolate con espuma

- Si se bate el chocolate en una mezcladora de coctel, la espuma no se verá real, pues no dura lo suficiente.
- La leche con chocolate tiene una superficie característica.
- Es más alta en el centro de la taza, descende un poco y vuelve a elevarse en los bordes de la taza.



Conclusiones

Primeramente podemos reforzar la idea de que la utilización de diaporamas o presentaciones es una parte muy importante en la impartición de clase ya que representan un apoyo visual que ayuda al reforzamiento de la información que se busca transmitir a los alumnos.

Así mismo podemos concluir que la fotografía de alimentos requiere de una persona dedicada a a ello de forma constante y que no sólo conozca sobre las diferentes técnicas de iluminación y fotografía, sino que además, conozca y domine las diferentes técnicas particulares, utilizadas para fotografiar diferentes productos como lo pueden ser las fruta (que son más sencillas de fotografiar) hasta los trucos utilizados en la toma fotográfica de productos fríos como helados (que son de los más difíciles de fotografiar).

Nota:

El diaporama se presenta en archivo PDF sin las animaciones de cada diapositiva para una visualización más rápida por parte de los miembros de la comisión.

Presentación del curso

Bibliografía:

- Hedgcoe, J.(1995).*El nuevo libro de la fotografía*. Edit. Blume
- Michael,J y Saunders,D. (1995).*Curso completo de fotografía*. Edit. Blume Barcelona
- Marshall,H. (1990).*El diseño fotográfico*. Edit. Gustavo Gilli
- Hicks,R y Schultz,F. (1995). *La fotografía de still life*. Serie pro-ligthing rotovisión Zuiza
- Hicks,R y Schultz,F. (1995). *Product shots*. Serie pro-ligthing rotovisión Zuiza