

FOTOGRAFÍA CON ALIMENTOS

EAU THERMALE
Avène



Laura Pergart

FOTOGRAFÍA CON ALIMENTOS

- Debemos comer varias veces al día, cocinando nosotros o dejando que nos cocinen. En nuestro hogar o en un restaurante, en el campo o sentados en un parque en medio de la ciudad. Y en estos tiempos que corren (la era digital), además de comer, se enseña qué se come.
- Es muy importante no sólo que los alimentos estén en buen estado, también se necesita de una buena preparación de la fotografía, también comemos por los ojos, nos atraen las cosas por los ojos y una bonita fotografía bien preparada nos gustará más que otra hecha sin preparación.
- CONSEJOS:
- En la fotografía con alimentos o fotografía culinaria, es imprescindible que todos los alimentos estén frescos y en buen estado.
- Los colores son un elemento muy importante, transmite el buen estado de los alimentos, pero también hace destacar los alimentos y elementos que acompañan a la imagen.
- La iluminación natural y al lado de una ventana es la ideal para fotografiar.

ÁNGULOS DE DISPARO

- Ángulo de 45°: Dicen que es el ángulo desde el que nos situamos cuando nos disponemos a comer, y por ello lo concebimos como un ángulo muy natural.
- Cenital: Permite composiciones de varios elementos (o uno solo) desde un punto de vista elevado (completamente desde arriba). Si utilizas este punto de vista, es muy importante que intentes que todos los elementos estén enfocados.

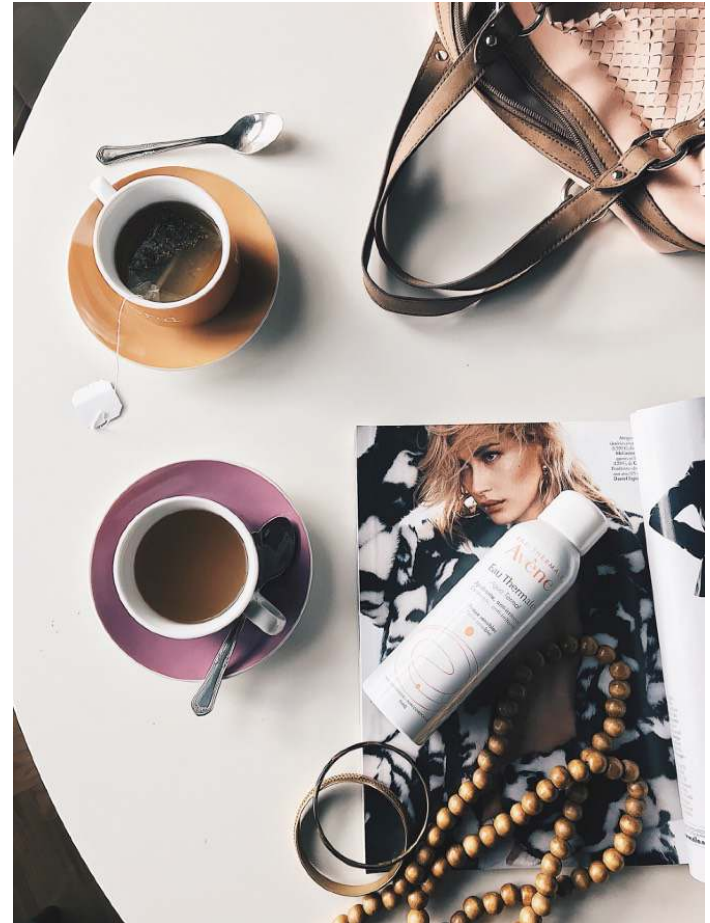
ATREZZO

.....

- Una mesa de madera, nos lleva y evoca a una comida en familia, una comida tradicional, a un hogar. No necesariamente tiene que ser mesa, se puede utilizar tableros que se puedan transportar.
- Un fondo liso, cartulinas, una pared de un color, mármol ...
- Platos de diferentes tamaños y diseños, cucharas de estilo antiguo o moderno, cazuelitas, manteles, servilletas...
- Complementos culinarios como saleros, cascanueces, teteras, cafeteras y otros enseres culinarios que pueden ayudarte a completar la historia de tu plato.



- Os voy a explicar dos tipos de fotografía culinaria que podéis utilizar en vuestro día a día sin necesidad de tener cámara réflex, ni ser profesional de la fotografía culinaria.
- No olvidéis incluir en vuestro atrezzo nuestros productos Hydrance de Avene.
- Después os pediré dos prácticas con estos estilos, estar muy atentos y !buscar mucha inspiración !



FOTOGRAFÍA CULINARIA LIFESTYLE

.....

- Este tipo de fotografía es la que se hace cuando comes, cenas o tomas un café fuera de casa. Aunque puedes simular una salida y hacer la mesa de la cafetería en casa ;)
- La presencia de algún elemento humano, como una mano cogiendo una taza, o varias manos nos da sensación de comida entre amigos y un ambiente familiar.
- Si quieres buscar inspiración puedes hacerlo en Instagram: [#foodandflatlay](#)



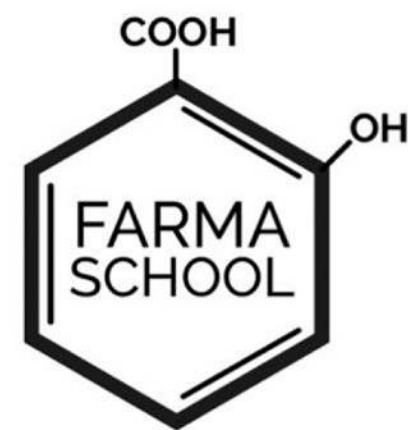
FOTOGRAFÍA CULINARIA COLLAGE

- Este tipo de fotografía culinaria es la que utiliza todo tipo de alimentos para formar composiciones visualmente muy interesantes.
- Si quieres inspiración de este tipo de fotografía puedes buscar en Instagram: [#foodcollage](#).

PRÁCTICA

- Para adentrarte en el mundo de la fotografía culinaria te voy a pedir 2 prácticas:
- Práctica 1: Haz una fotografía en una mesa con café o comida, coloca los objetos de manera ordenada según los principios de composición fotográfica, (recuerda los puntos de intersección), introduce un producto de la gama Hydrance de Avene.
- Práctica 2: Haz una composición collage con alimentos, introduce en tu composición un producto de la gama Hydrance de Avene.
- No te olvides de escribir #hydrancefarmaschool
- Que no se te olvide nombrar @eauthermaleavenespain, @farmaschool.
- Me encantará conocer tus progresos, si me nombras @laurapergart podré verlos, ¡seguro serán sorprendentes!.

EAU THERMALE
Avène



Laura Pergart