

# Arte de la visualización

*Creando fotos de comida deliciosas*

Willem L. Middelkoop

Mar. 26, 2021



Aprendes trabajando con expertos y este mes tuve el privilegio de trabajar con un fotógrafo de alimentos profesional, mi hermano. Juntos nos propusimos fotografiar todo el menú del **Café Carbòn** en **Ámsterdam**, disfrutando de la fabulosa comida después. ¡Sigue leyendo para obtener algunos consejos sobre fotografía de alimentos!

## **Café Carbòn Amsterdam**

Debiendo su nombre a la enorme parrilla de carbón, [Café Carbòn](#) es bien conocido en **Ámsterdam** por sus filetes y costillas. Sus tres restaurantes son favoritos locales, un escape bienvenido de los muchos restaurantes turísticos mediocres.



*Café Carbòn - un favorito local en Ámsterdam*

## Fotos de comida

Las tiendas web de comida para llevar y a domicilio se benefician de excelentes fotos de comida. En la [food ordering app](#) que [I have created](#), ¡veo un aumento promedio en las ventas del 300% para productos con fotos! Hacer buenas fotos de comida es un arte en sí mismo.

Conoce al experto: [Kevin Middelkoop](#) no es ajeno a este blog. He [had a hand](#) (juego de palabras intencionado) en el éxito de [Snake '97](#) al crear imágenes fieles de teléfonos retro. ¡Es difícil exagerar la importancia de las imágenes en los negocios digitales!



*Sus herramientas especiales, su artesanía y su atención al detalle permiten a mi hermano entregar su arte*

## **Luz**

De forma similar a lo que la pintura es para un pintor, la luz es fundamental para la fotografía. Lo que sucede alrededor de la foto es tan importante como el sujeto en sí. Los reflejos y las sombras pueden hacer o deshacer una buena foto (de comida). Se usa la luz como una herramienta central para la creatividad.



*Trabajar con la luz es un proceso creativo, utilizando reflejos y sombras para crear énfasis con elementos naturales*



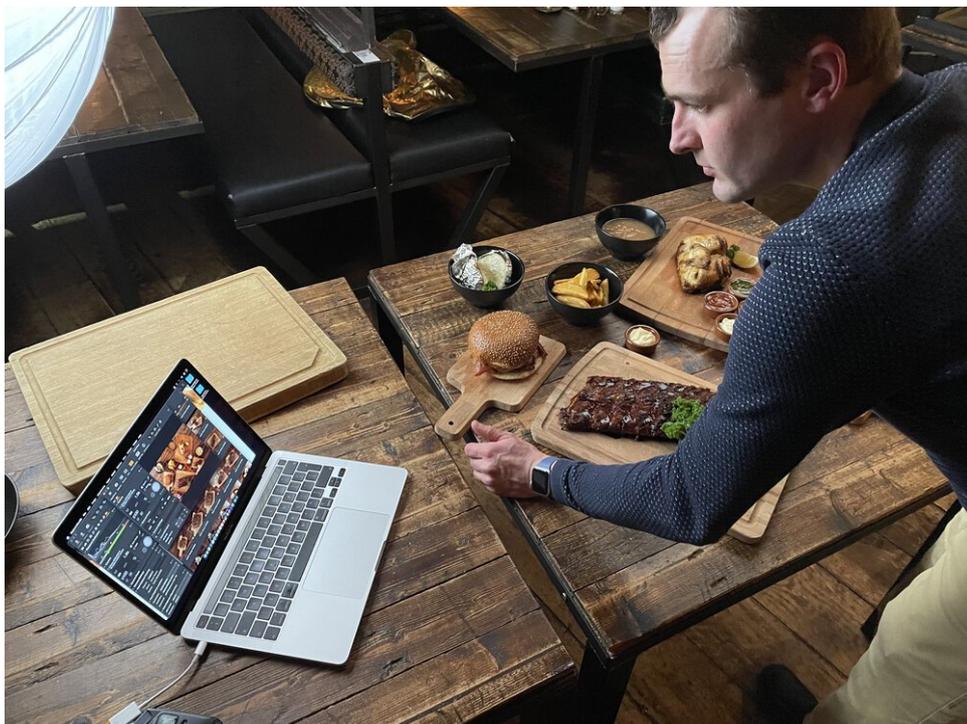
*Los reflejos en el filete llaman la atención - un efecto intencional creado por el fotógrafo de alimentos*



*¡Mira el resultado y observa cómo tu atención se dirige a los jugosos reflejos de este sabroso filete, iluminando la textura: casi puedes saborearlo con solo mirarlo!*

## **Composición**

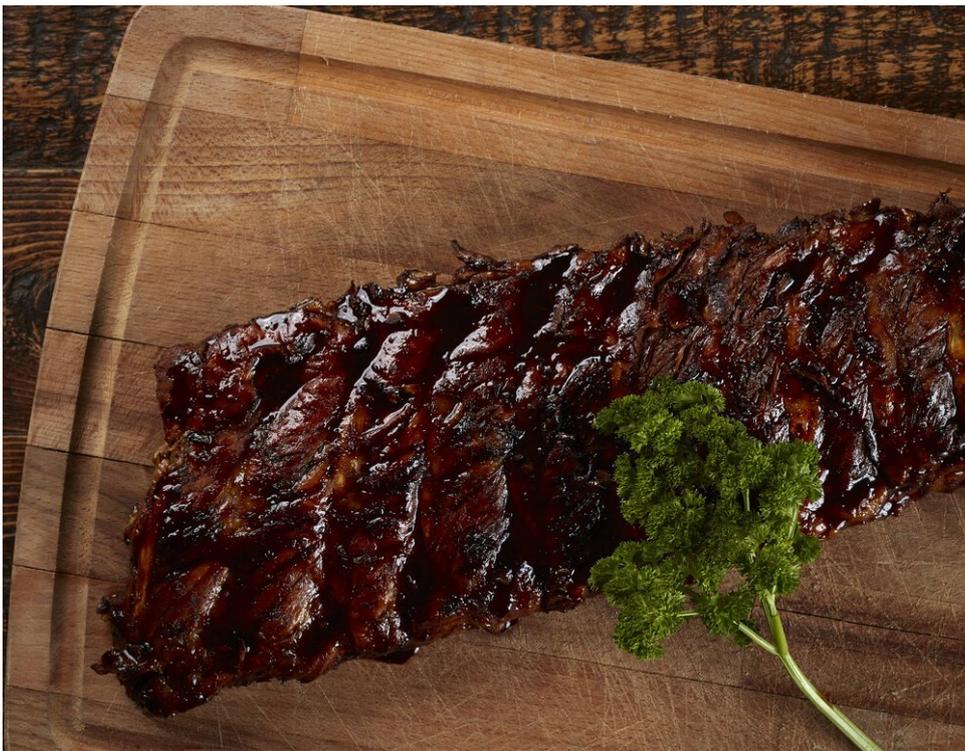
Organiza la comida y la vajilla intencionalmente, nada es aleatorio en una gran composición. Puedes optar por cubrir muchos platos diferentes o centrarte en un producto estrella. Se usa la composición para sumar y restar, cambiando lo que se comunica a través de las imágenes.



*Organizando los platos intencionalmente para crear una composición agradable*



*Cubriendo muchos platos diferentes, esta imagen comunica las muchas opciones diferentes que ofrece el menú*



*En contraste, esta imagen principal de las Costillas del Café Carbòn pone todo el énfasis en un producto*

## **Conclusión**

Hay más en la fotografía de alimentos de lo que parece. Usando la luz y la composición, el fotógrafo actúa como un artista. Echa un vistazo a [his website](#) para su explicación de

la composición y la luz elegidas. ¡O simplemente comprueba el resultado tú mismo ya que la [Café Carbòn store](#) ya está abierta!



*Yo ayudando al experto comiendo las fotos de comida después, ¡delicioso!*