



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

POSGRADO EN ARTES VISUALES
ESCUELA NACIONAL DE ARTES PLÁSTICAS

**ANÁLISIS Y DESARROLLO
DE LA IMAGEN FOTOGRÁFICA DIGITAL
EN ALIMENTOS PREPARADOS**

TESIS PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE
MAESTRO EN ARTES VISUALES

PRESENTA
C.G. ENRIQUE PEDRO NAVARRO FIGUEROA

Director de tesis
Mtro. José Luis Caballero Facio
Jefe del Programa de Diseño Gráfico Fes Acatlán

MÉXICO, D.F FEBREO 2014



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

ÍNDICE

Objetivo	1	Matiz [hue].....	31
Hipótesis	3	Saturación o intensidad	31
Tema	4	Intensidad	32
Capítulo I		Valor y Brillo	32
*Representación de la Alimentación	5	Colores Monocromáticos	
Capítulo II		Modos de color	36
Diseñar con Luz	17	Color indexado	36
Elementos conceptuales	18	Color lab	37
Elementos visuales que identifican a los alimentos.....	19	Duotono	38
Forma	19	Reproducción del color	40
Medida	19	Textura	43
Color	19	Elementos de relación	43
Cómo se perciben el color en los alimentos.....	20	Elementos prácticos	44
Colores luz	22	Composición	45
Colores pigmentos	22	Codificación del mensaje fotográfico	49
Jerarquía de los colores.....	23	Estructura del mensaje fotográfico	50
Colores primarios en la práctica fotográfica..	24	Capítulo III	
Secundarios	24	Iluminación	52
Intermedios	24	Tipos de luz	52
Terciarios	25	Key light	52
Cuaternarios	25	Luz de relleno	53
Temperatura del color	25	Contraluz	54
Colores complementarios	26	Luz de fondo	55
Modalidades del color	28	Luces naturales	55
Propiedades del color	30	Nublado	56
Longitud de onda	30	A la Sombra	56
		Luz del fuego	56

Luz natural en Interiores	57	Ensaladas	94
Luz de la luna	58	Pastas	95
El Flash y su uso	58	Guisos	99
Dirección de la luz	59	Carnes	101
Frontal	59	Volateria	104
Lateral	59		
Back light	60	Conclusiones	106
Difusión	60		
Cenital	60	Bibliografía	115
Capitulo IV			
Planteamiento metodológico para producción			
de estudio fotográfico	63		
El mensaje fotográfico	64		
La cámara DSLR	66		
Fotografía de alimentos	67		
El diseñador gráfico	69		
Encuadres y Diafragma	70		
Luz puntual	70		
Decorar el ambiente	73		
La sombras	74		
Capitulo V			
Fotografía de catálogo para el arte culinario	77		
Fotografía para alimentos envasados	80		
El arte culinario para el profesional de la cocina fotografía	81		
Repostería	84		
Entremés	85		
Canapé	86		
Sopa	87		
Clasificación de sopas	89		
Cremas	90		
Cocidos potajes	90		
Instantáneas	90		
Las guarniciones	91		

OBJETIVO

Encontrar soluciones a problemas específicos de producción fotográfica profesional, Aplicar e implementar elementos del diseño: conceptuales, visuales, de relación y prácticos, así como técnicas de fotografía: de equipo, iluminación, exposición, ambientación, decoración, maquillaje, captura, archivos, manipulación, retoque y prerensa e impresión.

Perfeccionar al fotógrafo profesional, para crear imágenes de alimentos preparados, con alto grado de calidad en la composición de la imagen visual, digital y diseño culinario para formar un especialista en fotografía de alimentos:

QUE CONOZCA

Elementos del diseño gráfico.

Tecnología fotográfica digital de vanguardia.

Procedimientos y recetas de cocina, gourmet, maridaje, enología, viticultura y nutrición.

QUE INTERPRETE

Demuestre y describa la imagen culinaria.

Enfoque al modelo dentro del encuadre para dar una buena composición. Revise y enriquezca su producto final.

QUE APLIQUE

La mejor tecnología digital.

La ilustración o bocetaje de un proyecto en la etapa de preproducción.

Tenga la capacidad de crear un ambiente dramático [emocionante].

QUE ANALICE

Y distinga productos o elementos que se relacionen con el arte culinario.

Para experimentar distintas aplicaciones de composición, iluminación, maquillaje, retoque digital y presentaciones.

De acuerdo a géneros, estilos, diseños, tiempos o nutricionales y sea capaz de catalogar el producto terminado.

QUE SINTETICE

Y diseñe para crear una composición armónica y equilibrada.

Planear la producción desde un presupuesto, una receta ir al mercado y preparar los platillos.

Dibujar con luz y registrar con estilo y calidad.

Manipular y retocar [*photoshop*].

QUE VALORE

El conocer métodos y técnicas que le permita ser mejor calificado en el mercado laboral, artístico o *free lance*.

Estimar mejor su trabajo y ser mejor remunerado.

Tener un pensamiento crítico, ser experto y especialista para evaluar y calificar la imagen fotográfica en el arte culinario.

HIPÓTESIS

Si los fotógrafos contaran con metodología sistemática en la relación de los elementos en la composición fotográfica e incluyeran en sus conocimientos una cultura del gourmet, entonces serían especialistas en fotografía de alimentos preparados, logrando una sobresaliente calidad en composición fotográfica del diseño culinario y validez en el mensaje visual.

TEMA

Propuesta de como a través de creación y captura de imágenes de alimentos preparados con el más alto grado de calidad fotográfica digital, composición y diseño culinario, se logra estimular al cerebro, provocar apetencia y despertar un sentido estético y significativo.

Capítulo I

REPRESENTACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

MARCO DE REFERENCIAS

Junto con la necesidad de alimentarse, el hombre, a diferencia de otras especies, le ha dado gran importancia a la imagen de lo que se lleva a la boca, obligándose a darle una presentación visual a los platos que produce para deleite de sí mismo y los demás, tan es así que Luis Meléndez (1716-1780) que es uno de los principales pintores españoles del siglo XVIII dedicados al género del bodegón, nació en Nápoles, en una familia de artistas españoles, se inclinó por la pintura de naturaleza muerta, especializándose en los bodegones, género al que dedicó la

mayor parte de su producción, entendiendo la necesidad de perdurar la imagen de tan embellecidos platos e incluyó la pintura de alimentos, también conocido como naturaleza muerta, se refiere a una obra de arte que representa objetos inanimados, generalmente objetos cotidianos que pueden ser naturales como animales de caza, frutas, flores, comida, plantas, rocas o conchas o hechos por el hombre como utensilios de cocina, de mesa o de casa, antigüedades, libros, joyas, monedas, pipas. En un espacio artificial determinado recreado como la escenografía



Pedro Navarro, Bodegón Vino Nuevo,
Casa de Restauración 2011.

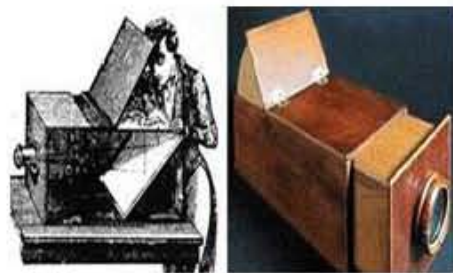


Luis Meléndez, Naturaleza Muerta con
buques salmón y tres vasijas 1772.



Luis Meléndez, Bodegón con sandias y
Manzanas en un paisaje 1771.

Luis Meléndez, Bodegón con melón y
peras 1770.



Cámara oscura de Fox Talbot 1830

de un pequeño set de estudio cinematográfico. Esta rama de la pintura se sirve de un exquisito arreglo, encanto colorístico y de una iluminación fina para producir un efecto de serenidad, bienestar, armonía y encanto culinario, su estilo en las naturalezas muertas estaba dotado de austeridad y perfección en la representación de los objetos, la textura de los objetos mostraban una gran seguridad en el dibujo y minuciosidad en los detalles. Con orígenes en la antigüedad y muy popular en el arte occidental desde el siglo XVII, el bodegón da al artista más libertad de acción en la colocación de elementos de diseño dentro de una composición que otros géneros pictóricos como el paisaje o los retratos. Los bodegones, particularmente antes de 1700, a menudo contenían un

simbolismo religioso y alegórico en relación con los objetos que representaban. (Luna 1992)

En el siglo XVI, con el arribo de los grandes descubrimientos tecnológicos surge la fotografía, el primer paso fue la aplicación de la cámara oscura, como ayuda para los artistas en Italia y hasta la invención de la fotografía digital. (Hedgecoe 1977) La comida sin duda, ha sido uno de los temas más difíciles para la dirección del arte en producción, los problemas son muchos y variados siendo el principal de ellos la organización y la coordinación del tiempo; una comida cocinada alcanza la perfección en un momento determinado, y permanecerá en tal condición durante algunos minutos quizás segundos. Un *soufflé* o un *pudding* pueden desinflarse antes de que se abra el

diafragma. Los platos mejor preparados pueden parecer decepcionantes, sosos, e inanimados e incluso irreales, el color de la comida especialmente de las verduras, legumbres y hortaliza, así como el de la bebida, es un factor crítico en su imagen final. La mayoría de las personas que leen revistas o libros sobre comida poseen conocimientos de cocina y emiten juicios que con frecuencia se basan tan solo en el color.

Hace algunos años, hasta la década de los 80, donde el retoque se trabajaba solamente en el modelo, con objeto de superar esos problemas se recurría ampliamente a sustancias y elementos que en la fotografía culinaria se utilizaban ingredientes que parecían pero no eran los correctos. (Jeremy, 2011) Por ejemplo, el puré de papas reemplazaba la crema, las coliflores se pintaban de blanco para devolverles su tonalidad adecuada se utilizaba pegamento para dar lustre al plato, se añadía color a las verduras pocas frescas, y se ideaban muchos otros trucos para presentar al público inocente aquello que se creía desear, luego intervino la ley, y los engaños de tal especie se prohibieron.

Los expertos de la fotografía de alimentos han desarrollado métodos altamente elaborados que, a veces, es necesario el retoque para mejorar el aspecto de las cosas, sin afectar la calidad del producto. Los buenos fabricantes y embajadores de alimentos, no han desarrollado método y medios para superar la mayor parte de estos problemas.

La fotografía de alimentos requiere un equipo humano especializado que incluye, idealmente, un representante de la empresa que prepara la comida y un estilista que proporciona los materiales necesarios y ayuda a disponer los objetos y por supuesto de un fotógrafo profesional.

Pero ¿que es un fotógrafo profesional?, para muchas personas la fotografía es solamente un *hobby*, mientras que para otras es toda una ciencia. Lo que sí está claro es que es una expresión del arte, un acto absoluto de creatividad. Una fotografía tiene el poder de capturar un momento en la historia, una sensación, una forma artística de dar a un objeto determinado, etc.

El fotógrafo profesional comienza con desarrollar el gusto por reproducir imágenes a través de la lente y su cámara, crear una fotografía y capturar una vida en imágenes. Y no menos importante es la preparación en una buena escuela de fotografía donde tenga certificación, talleres, estudio fotográfico con equipo de iluminación profesional, laboratorios y equipo de cómputo actualizado y sobretodo profesores calificados, como universidades donde se imparte dentro del programa académico completo desde iniciación a la fotografía hasta asignaturas de especialización, educación continua y actualización, ahí se puede aprender una gran variedad de habilidades que utilizará en un futuro como fotógrafo profesional: estudiará desde los componentes de los equipos fotográficos hasta los procesos que hay que seguir para tomar una buena fotografía, se volverá un experto en técnicas de iluminación, fotografía digital y otros trucos de fotografía que le convertirán en un verdadero profesional dentro del campo de la Comunicación Visual.

Asimismo un fotógrafo profesional es quien utiliza el

arte fotográfico como sostén económico. Cuando alguien se sustenta de la fotografía, se convierte en su profesión. Por ende, ya es profesional, esto es independiente a como sea su trabajo. De aquí que un fotógrafo profesional este capacitado para producir fotografías de buena calidad artística y comercial, además de contar con el equipo de trabajo, entre ello la cámara réflex [DSLR], trípode, iluminación de estudio, destellos, taller de producción y un buen equipo de cómputo que le permita capturar y reproducir imágenes de excelente resolución y ser capaz de manipular la imagen para cubrir las necesidades de comunicación visual de los clientes.

Un especialista en fotografía de alimentos es un fotógrafo profesional que procura estar a la vanguardia en adelantos tecnológicos y aprendiendo de nuevos sistemas, experimenta nuevas prácticas y adquirir conocimientos de las áreas del diseño gráfico y del arte culinario para alcanzar una especialización en alimentos preparados y demostrar que con la aplicación de un proceso científico, intervenga en la creación de

imágenes fotográficas de alimentos preparados, con el más alto grado de calidad digital, composición y diseño culinario.

Podrá experimentar con distintos estilos y géneros fotográficos tales como: moda, artística, publicitaria, de catálogo en combinación con bodegón y platillos.

Aplicará e implementará elementos del diseño: conceptuales, visuales, de relación y prácticos. Así como técnicas de fotografía: de equipo, iluminación, exposición, ambientación, decoración, maquillaje, captura, archivos, manipulación, retoque y pre prensa e impresión. (Nicole, 2012).

Algunos fotógrafos por su formación académica, ya dominan "La Retórica de la Imagen", (Barthes, 1964) manejo de signos y significados con sus respectivos códigos, de mensaje lingüístico, mensaje icónico y mensaje icónico no codificado. Otros conocen el mensaje lingüístico que denota las marcas de los productos y algunos signos lingüísticos connotan la composición del lenguaje fotográfico. El mensaje icónico

codificado, son las condiciones visuales derivadas de la forma en que están dispuestos los elementos fotográficos. El mensaje icónico no codificado es la denotación, del reconocimiento de los objetos identificables en la fotografía, independientemente del código de la sociedad.

En la fotografía de alimentos intervienen además de cuestiones técnicas y de teoría del lenguaje visual otros factores muy importantes, como comunicación con el cliente, pues lo más significativo es partir del diseño gráfico de la idea, ya sea en común o una en particular esperada por el usuario, esto es más que importante pues finalmente él hará uso de las fotografías finales.

En pocas palabras, lo primordial es entender que hoy en día el especialista en alimentos administra el proceso de producción y comienza por la preproducción, pues aunque podemos realizar imágenes correctas y creativas, el resultado final más favorable requiere de una planeación, así conoce más a fondo la manera en que se realiza este servicio.

Idea Inicial
(Preboceto)

boceto

La planeación de la producción ahorrara
tiempo dinero y esfuerzo.

La idea principal de tener una carta o menú en cualquier negocio de alimentos, es crear un deseo por medio de la vista del comensal, además de informar acerca de los platillos y precios de la comida que se vende en el establecimiento. Muchas veces al ir a un restaurante a tomar una bebida se termina por consumir más productos que en la carta anuncia apetitosamente por medio de una imagen bien lograda, en la realización de fotografías de alimentos, intervienen herramientas, conocimiento y mucha producción. Para crear una imagen de alimento exitosa es necesario pasar por varios filtros. Todo inicia desde su preparación, utilizando químicos y sustitutos que visualmente atraerán la atención del comensal, haciéndolo creer que miran un alimento totalmente comestible, algo así como lo que usualmente las personas dicen: "se antoja más el de la foto que el platillo real."

El fotógrafo de hoy tiene una idea inicial de las fotografías que se le solicita, en caso de no tenerla él podrá realizar propuestas para su interesado.

El público que busca de satisfacer la necesidad de

comer y degustar comienza por los ojos y han visto alguna vez esas fantásticas imágenes que ilustran los libros de cocina o las recetas de nuestra revista culinaria preferida, y acostumbrados a verlas se deja de observar con detenimiento el buen detalle y la magnífica composición que la fotografía de alimentos ofrece el "Diseño Fotográfico".(Marshall, 1990) Si alguna vez se intenta tomar una captura de ese estilo, ya sea de un plato elaborado o de una cesta de frutas o verduras, se sabrá de las dificultades de las mencionadas.

No solo imaginar que depende de acomodar una colorida torre de hortalizas o simplemente apropiar una rica carne con salsas en un plato limpio y blanco, la fotografía de alimentos va mucho más allá de esas cosas que cualquiera observa a simple vista.

Algunos bodegones modernos rompen la barrera bidimensional, emplean técnicas mixtas de imágenes tridimensionales, usan objetos encontrados, fotografía, gráficas generadas por ordenador y fotografía digital.

Y como piensan algunos fotógrafos como Juan José Márquez, “Marquez Estudio”, Andrés Romo, “Fotógrafo”, que ya trabajan en la especialidad de alimentos, consideran que para tomar la decisión a realizar fotografía de alimentos y además las tomas sean excelentes, hay que considerar lo siguiente:

Básicamente una fotografía de alimentos es una fotografía de una naturaleza muerta, por lo tanto debe ser tratada de igual manera que cuando se fotografía un bodegón; como bien se sabe en este estilo fotográfico es fundamental una buena iluminación. Un lugar excelente para este tipo de fotografías es junto a una ventana, donde habrá mucha luz natural, y con el apoyo de un flash rebotando la luz de este en techo o paredes para equilibrar luces y sombras. La luz natural ayudará a que los alimentos se vean más frescos y naturales. Es importante que el fotógrafo profesional piense que: una buena composición en la fotografía de alimentos es el cuidado del contexto y el buen uso de elementos secundarios. Cualquier desorden u objeto que distraiga o se encuentre fuera de lugar ensuciará nuestra imagen.

foto 1:
Flan de Manzana
WB luz natural directa,
f11, 1/125, iso 200



foto 1

En una buena composición se puede permitir el uso de uno o dos elementos extras siempre que aporten al conjunto de la escena.

Algunos alimentos se permiten manipularlos por tiempo, sin limitaciones, como por ejemplo pan, bebidas pero otros requieren que se preparen con cierta destreza y velocidad. En especial aquellos alimentos que están recién cocidos, si se los trabaja por demasiado tiempo pueden cambiar de color o de disposición, derritiéndose o tomando un aspecto que no se

desea o que haga que ya no se vean tan apetitosos como al principio. Para esto un buen profesional en este estilo fotográfico siempre debe estar preparado y saber qué es lo que desea retratar, de este modo apenas se le presente la comida sabrá trabajar con rapidez.



foto 2:
carne con papas
ejemplo de mal
manejo del balance
de Blancos Archivo
Web

Como en todo tipo de fotografías, en estas también es necesario encontrar un estilo propio, saber equilibrar de una forma agradable e innovadora los alimentos, utilizando con creatividad los colores, formas, líneas, etc. Una buena manera de aprender es observar el trabajo de otros, existen en el mercado cantidad de libros de cocina con unas imágenes maravillosas que se enseñarán a agudizar el ojo fotográfico para realizar mejores composiciones.

Un aspecto psicológico que ilustra al fotógrafo actual y el uso de estrategias como las que se mencionan a continuación un recurso que emplean muchos fotógrafos de este estilo es el uso de aceite vegetal para

darle brillo a los alimentos. Este es un método, un poco de aceite vegetal y un pincel harán que las imágenes adquieran un brillo especial muy fácilmente.

En la experiencia del fotógrafo que domina el tema es no cometer errores al retratar los alimentos por ejemplo que distorsionen la imagen, la confundan o



no represente la modelo tal y como es, inclusive cambiar la apariencia es riesgoso pues puede confundir o lejos de provocar antojo puede causar rechazo o asco por ejemplo una carne que no este fresca o bien iluminada,

foto 3:
Mole Poblano
WB luz natural difusa
cenital,
f11, 1/125, iso 200

foto 3

tenga apariencia de que este echada a perder (foto #2) otro error es cuando se fotografía desde arriba, si bien esto puede funcionar en algunas circunstancias, en la mayoría de los casos los mejores disparos son los que se obtienen a una altura a nivel con el objeto a retratar o ligeramente por encima del mismo.

Una buena actitud creativa esta en realizar acercamiento al máximo y explorar los detalles de los alimentos pueden hacer que obtenga disparos realmente artísticos.

El vapor que sueltan los alimentos recién cocidos es un efecto magnífico para las imágenes, aunque muchas veces se torna un poco difícil que este permanezca todo el tiempo mientras se realizan la toma. Para solucionar este pequeño inconveniente se aplica una estrategia: colocar pequeñas bolas de algodón empapado en agua hirviendo detrás de los alimentos y listo. Si bien esto requiere de una preparación, bien vale la pena a la hora de componer una mejor imagen fotográfica.

Y en esta investigación se muestra que tan importante es atreverse y experimentar.

Como parte de las necesidades del manual se detecta que el grupo piloto personas que estén relacionadas con la presentación y producción de imágenes de alimentos preparados, tales como:

- FOTÓGRAFOS PROFESIONALES
- PUBLICISTAS
- EMPRESAS QUE ESTÉN LIGADAS AL RAMO DE LA ALIMENTACIÓN COMO TIENDAS DEPARTAMENTALES, RESTAURANTES, HOTELES.
- ESCUELAS, PROFESORES O ESTUDIANTES DE FOTOGRAFÍA
- CHEF, ENÓLOGOS.

tabla 1

Fotógrafos que ejerzan o estudien la profesión y tengan relación con el medio de publicitario. Desde 24 a 60 años, que su experiencia este ligada a fotografía profesional. Y siendo que en el medio se encuentran grandes y reconocidos fotógrafos profesionales que

sus estudios en algunos casos no llegan a ser carrera a mas aun con escolaridad mínima como secundaria y por otro lado hay quien tiene carreras distintas pero en un gran grupo son egresados de la Licenciatura-Diseño Gráfico. Que tenga la capacidad de adquirir equipos de fotografía y que se encuentran en clase media, media alta y alta. Cabe mencionar que existe un nivel cultural que permite comprender aspectos relacionados con el buen comer.

La metodología que aplica un fotógrafo profesional en las demás especialidades esta basada en la aplicación del proceso de:

1. Identificar en relación con el cliente o usuario, al necesidad crear una fotografía de cualquier genero [publicitaria, sociales, moda, glamour etc.]
2. Crear un plan de acción, calendarizar y estructurar un *break down*.

foto 4:
Bodegón pollo rostizado
WB luz natural difusa cenital,
f22, 1/10, iso 200





Plataforma creativa o bocetos.

foto 5:
Canapés "tres reinos"
WB luz natural difusa cenital,
f36, 2", iso 100
archivo CR2
manipulación digita

3. Cuando el caso lo requiera presentar un *brief*, plataforma creativa o bocetos.
4. Elaboración de presupuestos.
5. Dentro de la planeación esta el programar *casting*, *scouting*, adquisición de props, utilería, elaboración de escenografías.
6. Tener juntas de preproducción con el cliente, ejecutivos de cuenta, creativos o diseñadores de publicidad.
7. En producción esta organizado la locación o estudio con el equipo necesario y staff de apoyo.
8. Toma de fotografía.
9. Manipulación digital, retoque o adecuación.
10. Reproducción, impresión o montajes.
11. Entrega del producto terminada.

Esta metodología en gran parte hay similitud a la especialidad de fotografía de alimentos preparado con la variante de la adquisición y preparación de los alimentos su retoque, ambientación. (Marshall 1990)



foto 5:

En la mayoría de las fotografías que encontramos en catálogos, revistas o anuncios publicitarios, no cumplen con las expectativas de calidad o bien se dan el caso de ser fotografías sin el elemento atrayente persuasivo y en otro aspecto carecen de composición o simplemente no justifica la relación de alimentos con

la decoración de la escenografía, es por esto que en la presente investigación se establece la respuesta a la necesidad de crear y aplicar un método que facilite y perfeccione la creación de imágenes fotográficas de alimentos preparados, esta metodología esta basada en conocimiento multidisciplinarios tales como gastronómico, Diseño Editorial, composición, iluminación manejo de la imagen digital, estas disciplinas generalmente el fotógrafo las adquiere de manera empírica o bien en su anhelo de perfeccionar su profesión la estudia de manera independiente mas sin embargo cuando el fotógrafo es egresado de escuelas de Diseño su acervo cultural incluye dichas disciplinas y solo le resta el aprender de aspectos culinarios y gastronómicos.

foto 6:
Chef : Daniel Navarro, Diseñador Grafico del IPN
WB Flash revotadol,
f11, 1/125, iso 400
archivo CR2



Capítulo II

DISEÑAR CON LUZ

ESTRUCTURA CONCEPTUAL

Al igual que en otras disciplinas, el fotógrafo profesional se ve obligado a educar la vista, basar su trabajo en conocimientos de Diseño Gráfico, que es una profesión cuya actividad, es la acción de concebir, programar, proyectar y realizar mensajes visuales, producidas en general por medios industriales de comunicación y destinados a transmitir mensajes específicos a grupos sociales determinados.

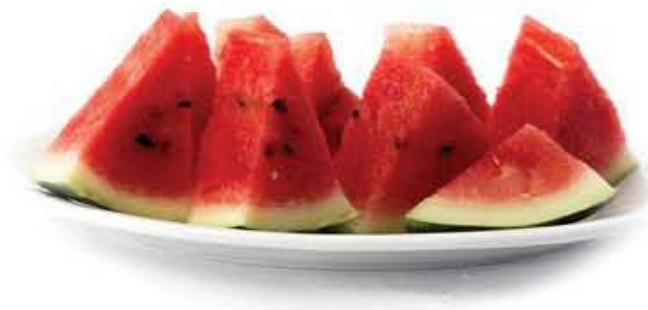
El diseño gráfico es la proyección de la imaginación y la creatividad. En este apartado se explica los fun-

damentos del diseño, aspectos del diseñador.

Esta es la actividad que posibilita comunicar gráficamente ideas, hechos y valores procesados y sintetizados en términos de forma y comunicación, factores sociales, culturales, económicos, estéticos y fotográficos.

El término fotografía procede del griego *φωσφος* ("luz"), y *γραφίς* grafis ("diseñar", "escribir"), (Hedgecoe 1997), en conjunto, representa "diseñar con luz"

la por lo tanto se considera significativo comprender que los elementos que conforman la composición de la fotografía y son el fundamento del análisis de la imagen fija estos elementos del diseño por lo general se distinguen en 4 grupos: (Timothy 2010)



A. ELEMENTOS CONCEPTUALES

Los elementos conceptuales son aquellos que están presentes en la fotografía, pero que no son visibles. Se dividen en 4 elementos:
Se debe considerar que el punto es el elemento ayu-

da al fotógrafo a indicar posición, no tiene largo ni ancho, es el principio y el fin de una línea, y la línea una sucesión de puntos, tiene largo, pero no ancho, tiene una posición, magnitud y una dirección.

Un plano tiene como elemento del Diseño Gráfico largo - ancho, tiene posición - dirección y además está limitado por líneas pues si se trabaja una composición



foto 7

fotográfica por planos, la profundidad de campo determinará que plano es el principal.

El recorrido de un plano en movimiento se convierte en volumen, tiene posición en el espacio, esta limi-

foto 7:
Zarzamora
WB luz natural difusa lateral,
f5.6, 1/30, iso 100, archivo CR2.
La profundidad de campo es de 6 cm
y nos determina el plano visual

tado por planos y así en un diseño bidimensional el volumen es ilusorio, el manejo de luz y sombra determina el volumen de modelos cuando no hay buena disposición de luz la imagen se aprecia plana o acartonada.

B. ELEMENTOS VISUALES QUE IDENTIFICAN A LOS ALIMENTOS

Por ejemplo cuando se toma una fotografía de alimentos los modelos son figuras y están formadas por líneas visibles, las cuales no solo tienen un largo, sino que un ancho, un color y una textura [definida por los materiales utilizados]. Así pues como ya se ha de suponer, los elementos visuales son:

Formas orgánica: Todo lo visible tiene una forma, la cual aporta para la percepción del ojo una identificación del objeto.

Medida: Todas las formas tienen un tamaño que hay

foto 8:
Atún
WB luz natural difusa lateral,
f32, 1", iso 100, archivo CR2.
La forma nos refiere al origen del
plátano y su ambiente.



foto 8

que cuidar para no perder la relación y proporción que guardan los alimentos con el ambiente o recipiente en el que se posee el comestible

COLOR

El color se utiliza comprendiendo no solo los del espectro solar y los neutros (blanco, negros, grises) y las variaciones tonales y cromáticas. (Pawlik 1996)

COMO SE PERCIBE EL COLOR DE LOS ALIMENTOS

Como el ojo puede detectar y clasificar los colores que le llegan y relacionarlos con el sabor. Bien, se sabe de dónde vienen los colores, pero. La respuesta a esta cuestión se encuentra en el ojo humano, básicamente una esfera de 2 cm de diámetro que recoge la luz y la enfoca en su superficie posterior. En el fondo del ojo existen millones de células especializadas en detectar las longitudes de onda procedentes de nuestro entorno. Estas maravillosas células, principalmente los *conos* y los *bastoncillos*, recogen las diferentes partes del espectro de luz solar y las transforman en impulsos eléctricos, que son enviados luego al cerebro a través de los nervios ópticos, siendo éste el encargado de crear la sensación del color.



Los *conos* se concentran en una región cerca del centro de la retina llamada *fóvea*. Su distribución sigue un ángulo de alrededor de 2° contados desde la *fóvea*. La cantidad de *conos* es de 6 millones y algunos de ellos tienen una terminación nerviosa que

va al cerebro. Los *conos* son los responsables de la visión del color y hay tres tipos de *conos*, sensibles a los colores rojo, verde y azul, respectivamente. Dada su forma de conexión a las terminaciones nerviosas que se dirigen al cerebro, son los responsables de la definición espacial. También son poco sensibles a la intensidad de la luz y proporcionan visión *fotoptica* [visión a altos niveles] (Hedgecoe 1978). Los *bastones* se concentran en zonas alejadas de la *fóvea* y son los responsables de la visión *escotópica* [visión a bajos niveles]. Los bastones comparten las terminaciones nerviosas que se dirigen al cerebro, siendo por tanto su aportación a la definición espacial poco importante.



La cantidad de bastones se sitúa alrededor de 100 millones y no son sensibles al color. Los bastones son mucho más sensibles que los conos a la intensidad luminosa, por lo que aportan a la visión del color aspectos como el brillo y el tono, y son los responsables de la visión nocturna.

Existen grupos de conos especializados en detectar y procesar un color determinado, siendo diferente el total de ellos dedicados a un color y a otro. Por ejemplo, existen más células especializadas en trabajar con las longitudes de onda correspondientes al rojo que a ningún otro color, por lo que cuando el entorno en que nos encontramos nos envía demasiado rojo se produce una saturación de información en el cerebro de este color, originando una sensación de irritación en las personas.

Cuando el sistema de conos y bastoncillos de una persona no es el correcto se pueden producir una serie de irregularidades en la apreciación del color, al igual que cuando las partes del cerebro encargadas

de procesar estos datos están dañadas. Esta es la explicación de fenómenos como el daltonismo. Una persona daltónica no aprecia las gamas de colores en su justa medida, confundiendo los rojos con los verdes.



foto 9:

Debido a que el proceso de identificación de colores depende del cerebro y del sistema ocular de cada persona en concreto, podemos medir con toda exactitud la longitud de onda de un color determinado, pero el concepto del color producido por ella es to-

foto 9:
Bodegón Frutal
WB luz natural difusa cenital,
f32, 1", iso 100, archivo CR2.
Los colores dependen del cerebro y
el sistema ocular, habrá quien vea el
limón de color amarillento o de verde
limón, las frutas la reconocemos por
su forma y después por el color y al
ultimo por su sabor y olor.

talmente subjetivo, dependiendo de la persona en sí. Dos personas diferentes pueden interpretar un color dado de forma diferente, y puede haber tantas interpretaciones de un color como personas hay. En realidad el mecanismo de mezcla y producción de colores producido por la reflexión de la luz sobre un cuerpo es diferente al de la obtención de colores por mezcla directa de rayos de luz, como ocurre con el del monitor de una computadora (Goethe 1992).

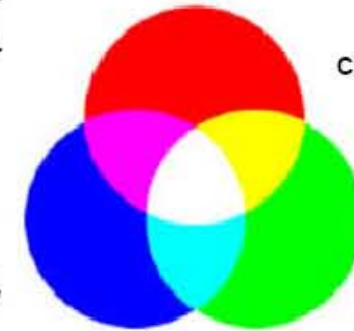
COLORES LUZ Y COLORES PIGMENTO

La problemática del color y su estudio, es muy amplia, pudiendo ser abordada desde el campo de la física, la percepción fisiológica y psicológica, la significación cultural, el arte, la industria etc. El conocimiento que tenemos y hemos adquirido sobre color en la escuela elemental, hace referencia al color pigmento y proviene de las enseñanzas de la antigua Academia Francesa de Pintura que consideraba como colores primarios (aquellos que por mezcla producirán todos los demás colores) al rojo, el amarillo y el azul. En realidad existen dos sistemas de colores primarios:

colores primarios luz y colores primarios pigmento.

El blanco y negro son llamados colores acromáticos, ya que se perciben como “no colores”.

COLOR DE LA LUZ, SÍNTESIS ADITIVA

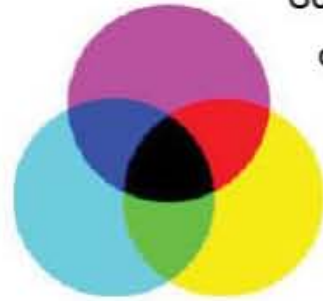


Los colores producidos por luces [en el monitor de la computadora, en el cine, televisión, etc.] tienen como colores primarios, al rojo, el verde y el azul [RGB] cuya fusión de estos, crean y componen la luz blanca,

por eso a esta mezcla se le denomina, síntesis aditiva y las mezclas parciales de estas luces dan origen a la mayoría de los colores del espectro visible.

COLOR DE PIGMENTO, SÍNTESIS SUSTRACTIVA

Los colores sustractivos, son colores basados en la luz reflejada de los pigmentos aplicados a las superficies. Forman esta síntesis sustractiva, el color magenta, el cian y el amarillo.

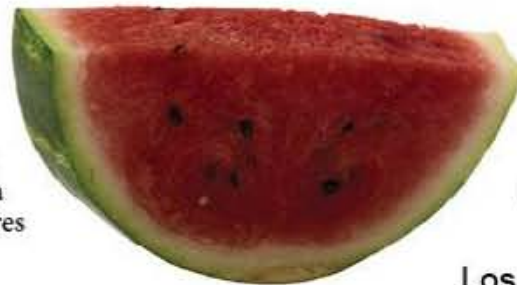


Son los colores básicos de las tintas que se usan en la mayoría de los sistemas de impresión, motivo por el cual estos colores han desplazado en la consideración de colores primarios a los tradicionales.

La mezcla de los tres colores primarios pigmento en teoría debería producir el negro, el color más oscuro y de menor cantidad de luz, por lo cual esta mezcla es conocida como síntesis sustractiva. En la

práctica el color así obtenido no es lo bastante intenso, motivo por el cual se le agrega negro pigmento conformándose el espacio de color CMYK.

Los procedimientos de imprenta para imprimir en color, conocidas como tricromía y cuatricromía se basan en la síntesis sustractiva



una sandía nos muestra la referencia de los colores básicos

foto 10:

Policromía Frutal

WB luz natural difusa lateral y rebotada, f32, 1", iso 100, archivo CR2.

Se debe tener en cuenta que cuando fotografiamos policromías con diferentes matizaciones, se debe ajustar la cámara en modo color natural y saturar en light room.

JERARQUÍA DE LOS COLORES (Moles 1992)

Clasificación de Grafismo Funcional:

– Los policromos, o gama cromática. Compuesto por colores diversos que encuentran su unidad en la común saturación de los colores.

- Matizaciones alrededor de una coloración principal.



foto 10

Puede haber tantos camafeos como colores. No obstante, cabe distinguir en primer lugar el camafeo cálido [compuesto de tonos que giran alrededor del rojo y del naranja] del camafeo frío [compuesto por tonos alrededor del azul cian y del verde].

- Los agrisados, que comportan colores variados muy cercanos al blanco [tonos pastel] o al negro [tonos oscuros] o al gris [tonos quebrados].

Únicamente blanco y negro o que pueden comprender grises escalonados. (Goethe 1992)

-COLORES PRIMARIOS EN LA PRÁCTICA FOTOGRÁFICA

Son aquellos colores que no pueden obtenerse mediante la mezcla de ningún otro por lo que se consideran absolutos, únicos. Tres son los colores que cumplen con esta característica: amarillo, el rojo y el azul. Mezclando tintas de éstos colores pueden obtenerse todos los demás colores en la impresión y en fotografía digital se clasifican los colores por la síntesis sustractiva:

COLORES SECUNDARIOS.

Son los que se obtienen mezclando dos los colores



foto 11:
Morrón naranja
WB luz natural difusa lateral y rebotada,
f32, 1", iso 100, archivo CR2.
La naturaleza se encargó de mezclar los pigmentos, el hombre cosecha los frutos ya pigmentados y con ingeniería genética afina el matiz, el tono y saturación.

primarios al 50 %, obteniendo: Verde [S], violeta [S] y naranja o anaranjado [S].

COLORES INTERMEDIOS.

Mezclando un primario y un secundario se obtienen los llamados colores intermedios [I], que como su nombre indica están "entre medio" de un color primario [P] y un secundario [S] o viceversa. Otra característica de estos colores es que se denominan con los colores que intervienen en su composición, primero citando el color primario y a continuación el secundario: amarillo-verdoso, rojo-anaranjado, azul-verdoso, azul-violeta, rojo-violeta y amarillo -anaranjado.

COLORES TERCIARIOS

Los tonos terciarios se consiguen al mezclar partes



foto 12
Guayabas y limón.
Sus colores intermedios que nos produce una sensación de armonía.



Unos chiles color olivo

iguales de un primario [P] y de un secundario [S] adyacente: amarillo terciario [verde - naranja], rojo terciario [naranja - violeta] y azul terciario [verde - violeta]. Los colores terciarios son los más abundantes en la naturaleza y por lo tanto los más usados en la fotografía, ya que por ellos brillan los más exaltados y cobran vida los de intensidad media.

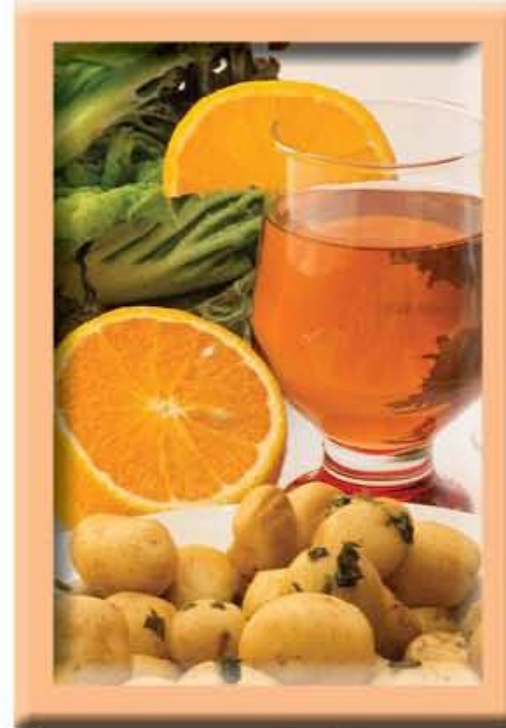


foto 13

CUATERNARIOS.

Son los que se obtienen mediante la mezcla de los terciarios entre sí: rojo terciario - amarillo terciario da un naranja neutralizado, amarillo terciario - azul ter-

ciario da un verde muy neutro [verde oliva] y rojo y azul terciario da un violeta neutro parecido al de la zarzamora.



foto 14

TEMPERATURA DEL COLOR.

Se denominan colores fríos a todos los que participan o en su composición interviene el azul y cálidos, a todos aquellos que "participan" del rojo o del amarillo. Los colores cálidos [rojo, amarillo y anaranjados], los asociamos a la luz solar, al fuego... de ahí su calificación de "calientes". Los colores fríos son aquellos que asociamos con el agua, el hielo, la luz de la luna [el azul y los que con el participan].

Estas cualidades que se les atribuyen a los colores es lo que se ha denominado "Temperatura del color".

foto 13

Nutrición Balanceada
WB luz natural difusa lateral,
f32, 1", iso 100, archivo CR2

Los colores
Terciarios dejan una sensación de alegría
tropical

foto 14

Zarzamora
WB luz natural difusa cenital,
f32, 1", iso 100, archivo CR2

Los colores
Relacionados con lo místico, autoridad, elegancia y buen gusto.

COLORES COMPLEMENTARIOS

Al hablar de colores complementarios, se puede recordar y aplicar como recurso pedagógico, el siguiente verso de Antonio Machado:

*Busca a tu complementario
que marcha siempre contigo
y suele ser tu contrario.*

Antonio Machado

Se denominan colores complementarios a aquellos que, en la composición cromática, se complementan. Si observamos el círculo cromático, son los que estarían situados diametralmente opuestos, por lo que el complementario de un primario [P] será un secundario [S], y viceversa, el de un secundario [S] será un primario (P) y el de un intermedio (I) será otro intermedio (I), por ejemplo: el complementario del rojo el verde, observar los pares de colores complementarios que en relación biunívoca.



foto 15

Para definir los colores complementarios es muy útil la siguiente regla: el complementario de un primario [P] es la disposición de los otros dos primarios, nos dará un secundario. El complementario del amarillo [P] será el violeta [S], porque se obtiene mediante la disposición de los primarios azul y rojo. El complementario del azul será el anaranjado porque se obtiene mediante la mezcla del rojo y del amarillo, y por último el complementario del rojo será el verde que se obtiene con la disposición del amarillo y el azul.

foto 15

La Base de la Ensalada
WB luz natural difusa lateral,
f32, 1/15, iso 100, archivo CR2

Por lo general los complementarios juntos
tienden a causar un efecto de vibración.





foto 16
El Brocoli y el Jitomate Juntos pero no Revueltos
 WB luz natural difusacénital,
 f32, 1/15, iso 100, archivo CR2
 La yuxtaposición en el círculo cromático nos hace resaltar los divertidos de una ensalada.

El complementario de un color secundario [S] será un primario [P] el cual no interviene en la mezcla para su composición, por ejemplo: El complementario del verde [S] es el rojo [P], el cual no interviene para formar el verde [amarillo + azul], el complementario del anaranjado [S], es el azul [P], color primario que no interviene en la composición de este color secundario. Según esta regla, se deduce el complementario del restante color secundario. El complementario del color intermedio [I], será otro color intermedio en el extremo situado diametralmente opuesto en el círculo cromático. También se puede definir el color comple-

mentario de un color intermedio como la mezcla de los complementarios de los colores adyacentes del color en cuestión. Si queremos hallar el color complementario del intermedio amarillo verdoso [I], primero pensaremos que colores lo forman, que serán sus adyacentes [amarillo [P] y verde [S]], la mezcla de sus complementarios [violeta y rojo], nos dará el violeta rojizo, complementario del amarillo verdoso. Cuando dos complementarios se mezclan tienden a neutralizarse y agrisarse mutuamente, llegando a producir un gris oscuro casi negro cuando se realiza en proporciones iguales y cuando la convinar es de colores luz, se aclara hasta llegar al blanco.

Los colores complementarios adyacentes se encuentran a la izquierda y a la derecha del complementario, estos ofrecen una paleta audaz y atrevida. Los colores adyacentes poseen una similitud de familia, y forman lo que se denomina armonías análogas. (Ablers 1979)

Cuando se proyecta una fotografía de alimentos escoge para su ejecución, el esquema de colores adya-



centes usando colores vecinos del círculo cromático los cuales tiene un color como común denominador. También se puede usar el esquema del color complementario-dividido que, usa cualquier color del círculo cromático en combinación con dos que son análogos de su complementario. Por ejemplo: el amarillo con el azul-violáceo y el violeta-rojizo. En general se puede decir que cumplen esta regla todos los colores que se hallen en los vértices de los triángulos acutángulos-isósceles que se puedan circunscribir en el círculo cromático. [Para mejor comprensión observar la imagen]. Entrando en el aspecto práctico se dice que, en la sombra propia o proyectada de cualquier objeto interviene indefectiblemente el color complementario del color propio de dicho objeto. El contraste extremo está constituido por oposición de dos complementarios, aunque estos, es posible que no armonicen si son iguales en extensión y fuerza. Así mismo, los tres primarios y complementarios lucharán entre sí ya que entre ellos no existe ninguna afinidad. Los complementarios armonizan cuando uno es puro y el otro es alterado en valor o, siendo los dos puros cuando sus

extensiones o áreas son muy diferentes, también resultan armoniosos los primarios cuando se neutraliza uno o dos de ellos con mezcla con el otro.

MODALIDADES DEL COLOR

Partiendo del círculo cromático podemos establecer diferentes clasificaciones de los colores, entre las que destacan como se mencionó en la temperatura del color: Los colores cálidos dan sensación de actividad, de alegría, de dinamismo, de confianza y amistad. Estos colores son el amarillo, el rojo, el naranja y la púrpura en menor medida. Los colores fríos dan sensación de tranquilidad, de seriedad, de distanciamiento. Colores de este tipo son el azul, el verde, el azul verdoso, el violeta, cian, aqua, y a veces el celeste. Un color azul acuoso es perfecto para representar superficies metálicas. Verdes oscuros saturados expresan profundidad. Los colores claros inspiran limpieza, juventud, jovialidad, como ocurre con amarillos, verdes y naranjas, los colores oscuros inspiran seriedad, madurez, calma, como es el caso de los tonos rojos, azules y negros. Obtenidos cuando se aumenta o disminuye la luminosidad de todo el

círculo cromático. Los colores apagados expresan oscuridad, muerte, seriedad, mientras que los pastel sugieren luz, fresca y naturalidad gama de grises.

Son colores neutros, formados por igual cantidad de rojo, verde y azul. Los colores grises tienen todos una expresión, los grises son colores idóneos para expresar seriedad, ambigüedad, elegancia, aunque son por naturaleza colores

algo tristes. En general, las tonalidades de la parte alta del espectro [rojos, anaranjados, amarillos] suelen ser percibidas como más enérgicas y extravertidas, mientras que las de las partes bajas [verdes, azules, púrpuras] suelen parecer más tranquilas e introvertidas. Los verdes y los azules se perciben calmados, relajados y tranquilizantes. A la vez, los rojos,



foto 17

naranjas, y amarillos son percibidos como colores cálidos, mientras que los azules, verdes y violetas son considerados colores fríos. Las diferentes tonalidades también producen diferentes impresiones de distancia: un objeto azul o verde parece más lejano que un rojo, naranja o marrón.*

foto 17
Manzanas azadas
 WB luz flash puntual, con un snooth y difusor .
 f22, 1/125, iso 100, archivo CR2
 Es importante dar la apariencia de calidez ajustando la temperatura de color, desde la toma con el ajuste del balance de blancos en menú de la cámara

* *NOTA: HAY QUE TENER EN CUENTA SIEMPRE QUE LA PERCEPCIÓN DE UN COLOR DEPENDE EN GRAN MEDIDA DEL ÁREA OCUPADA POR EL MISMO, SIENDO MUY DIFÍCIL APRECIAR EL EFECTO DE UN COLOR DETERMINADO SI ESTE SE LOCALIZA EN UNA ZONA PEQUEÑA, SOBRE TODO SI ESTÁ RODEADO DE OTROS COLORES.*

PROPIEDADES DE LOS COLORES

COLOR Y LONGITUD DE ONDA

El color es una percepción visual que se genera en el cerebro al interpretar las señales nerviosas que le envían los foto receptores de la retina del ojo [ver pag. 20] y que a su vez interpretan y distinguen las



foto 18

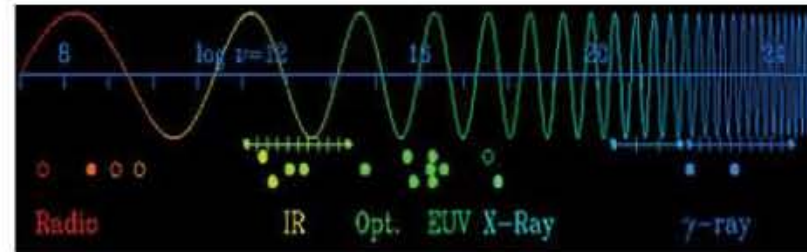
Rojo tentación

WB luz de día refractada y rebotada,
f22, 1/15, iso 400, archivo JPEG
Mismo tono, diferente de matiz hace contraste figura fondo.

distintas longitudes de onda que captan de la parte visible del espectro electromagnético.

El espectro electromagnético está constituido por todos los posibles niveles de energía de la luz. Hablar de energía es equivalente a hablar de longitud de onda; por ello, el espectro electromagnético abarca todas las longitudes de onda que la luz puede tener. De todo el espectro, la porción que el ser humano es capaz de percibir es muy pequeña en comparación con todas las existentes. Esta región, denominada del espectro visible, comprende longitudes de onda desde los 380 nm hasta los 780. La luz de cada una de estas longitudes de onda es percibida en el cerebro humano como un color diferente. Por eso, en la descomposición de la luz blanca en todas sus longitudes de onda, mediante un prisma o por la lluvia en el arco iris, el cerebro percibe todos los colores.

Los colores tienen unas propiedades inherentes que les permite distinguirse de otros y acuñar distintas definiciones de tipo de color. Todo color posee una serie de propiedades que le hacen variar de aspecto y que definen su apariencia final. Entre estas propiedades cabe distinguir:



MATIZ [HUE]

Es el estado puro del color, sin el blanco o negro agregados, y es un atributo asociado con la longitud de onda dominante en la mezcla de las ondas luminosas. El Matiz se define como un atributo de color que nos permite distinguir el rojo del azul, y se refiere al recorrido que hace un tono hacia uno u otro lado del círculo cromático, por lo que el verde amarillento y el verde azulado serán matices diferentes del verde.

SATURACIÓN O INTENSIDAD

También llamada Croma, este concepto representa la pureza o intensidad de un color particular, la viveza o palidez del mismo, y puede relacionarse con el ancho de banda de la luz que estamos visualizando. Los colores puros del espectro están completamente

saturados. Un color *intenso* es muy vivo. Cuanto más se satura un color, mayor es la impresión de que el objeto se está moviendo. También puede ser definida por la cantidad de gris que contiene un color: mientras más gris o más neutro es, menos brillante o menos saturado es. Igualmente, cualquier cambio hecho aún color puro automáticamente baja su saturación. Por ejemplo, se dice “un rojo muy saturado” cuando se refiere a un rojo puro y rico.

Pero cuando se refiere a los tonos de un color que tiene algún valor de gris, se les llama menos saturados. La saturación del color se dice que es más baja cuando se le añade su opuesto [llamado complementario] en el círculo cromático. Para saturar un color sin que varíe su valor, hay que mezclarlo con un gris de blanco



foto 19

foto 19
Rojos bien colorados
 WB luz natural difusa cenital,
 f32, 1/15, iso 100, archivo CR2
 Los rojos puros abren el apetito

y negro de su mismo valor. Un color *vivo* como el rojo perderá su saturación a medida que se le añada blanco y se convierta en rosa. (Couvousier, 2009)



foto 20
Los Cherry
WB luz natural difusa cenital,
f32, 1/15, iso 100, archivo CR2
Los rojitos que le dan vida divertida a la
ensalada

Otra forma de saturar un color, es mezclarlo con su complementario, ya que produce su neutralización. Basarse en estos conceptos se puede definir un color neutro como aquel en el cual no se percibe con claridad su saturación.

LA INTENSIDAD de un color está determinada por su carácter de claro o apagado. Esta propiedad es siempre comparativa, ya que relacionamos la intensidad en comparación con otros alimentos. Lo importante

es aprender a distinguir las relaciones de intensidad, ya que ésta muchas veces cambia cuando un color está rodeado por otro.

VALOR O BRILLO (*Value*) Es un término que se usa



Procesado en *Photoshop*:
Imagen-ajustements-hue/saturation-oldstyle,
set [-40], lightnes [+5]

para describir que tan claro u oscuro parece un color, y se refiere a la cantidad de luz percibida. El brillo se puede definir como la cantidad de “valor tonal oscuro” (Villafaña 2007) que tiene un que es un color respecto de su color *patrón* [muestra, ejemplos del catalogo de colores].

Es una propiedad importante, ya que va a crear sensaciones espaciales por medio del color. Así, porciones de un mismo color con un fuertes diferencias de

valor [contraste de valor] definen porciones diferentes en el espacio, mientras que un cambio gradual en el valor de un color [gradación] va a dar sensación de contorno, de continuidad de un objeto en el espacio. El valor es el mayor grado de claridad u oscuridad de un color, verde, por ejemplo, mezclado con blanco, da como resultado un verde más claro, es decir, de un valor más alto. También denominado *tono*, es distinto al color, ya que se obtiene del agregado de blanco o negro a un color base. A medida que a un color se le agrega más negro, se intensifica dicha

oscuridad y se obtiene un *valor* más bajo.

A medida que a un color se le agrega más blanco se intensifica la claridad del mismo por lo que se obtienen valores más altos. Dos colores diferentes como el rojo y el verde, pueden llegar a tener el mismo tono, si consideramos el concepto como el mismo grado

foto 21



foto 21

La tortilla junto a la carne

WB luz de flash difusa lateral rebotada,
f15, 1/125, iso 200, archivo CR2
Los colores de las tortilla armonizan con la
carne azada

foto 22

Parte de una Salsa

WB luz directa natural de una ventana con
persiana.
f11, 1/125, iso 200, archivo JPEG
Los verdes son vida, ecología, salud y tranquilidad



foto 22

de claridad u oscuridad con relación a la misma cantidad de blanco o negro que contengan, según cada caso. La descripción clásica de los valores corresponde a claro [cuando contiene cantidades de blan-

co], medio [cuando contiene cantidades de gris] y oscuro [cuando contiene cantidades de negro]. Cuanto más brillante es el color, mayor es la impresión de que el objeto está más cerca de lo que en realidad está. Estas propiedades del color han dado lugar a un sistema especial de representación de estos. Para expresar un color en este sistema se parte de los colores puros, y se expresan sus variaciones en estas tres propiedades mediante un tanto por ciento.



foto 23
De los quesos añejos a los frescos
WB difusa lateral rebotada,
f22, 1/15, iso 200, archivo CR2
escala de gamas de saturación

Se puede usar estas propiedades en la fotografía de alimentos para la búsqueda de las gamas y contrastes de colores adecuados para catálogos de cocina o recetártenos, siendo posible crear contrastes en el matiz, en la saturación y en el brillo, y es tal vez este último el más efectivo.

Grupos de colores con estos conceptos en mente y

tomando como base la rueda de colores podemos definir los siguientes grupos de colores, que nos crearán buenas combinaciones en una página web: Colores acromáticos: aquellos situados en la zona central del círculo cromático, próximos al centro de este, que han perdido tanta saturación que no se aprecia en ellos el matiz original. Colores cromáticos grises: situados cerca del centro del círculo cromático, pero fuera de la zona de colores acromáticos, en ellos se distingue el matiz original, aunque muy poco saturado.

COLORES MONOCROMÁTICOS:

variaciones de saturación de un mismo color [matiz], obtenidas por desplazamiento desde un color puro hasta el centro del círculo cromático.

Mezcla brillante-tenué: se elige un color brillante puro y una variación tenue de su complement-



Círculo Cromático



foto 24

foto 24
Espumosa *tentación*
WB luz de día refractada y rebotada,
f22, 1/15, iso 400, archivo JPEG
Mismo tono, diferente de matiz hace contraste
figura fondo.

foto 25
Las penas solo con pan
WB difusa lateral rebotada,
f22, 1/15, iso 200, archivo CR2
Monocromática

foto 26
Las penas solo con pan
WB difusa lateral rebotada,
f22, 1/15, iso 200, archivo CR2
Escala de grises

tario. Todos estos grupos de colores forman paletas armónicas, aptas para ser usadas en composiciones fotográficas.

MODOS DE COLOR

Continuando con los gráficos digitales, estudiando los modos de color, que es la cantidad máxima de colores de la paleta de un mapa de bits. El modo de color expresa la cantidad máxima de datos de color que se pueden almacenar en un determinado formato de archivo gráfico. Se puede considerar el modo de color como el contenedor en que colocamos la información sobre cada pixel de una imagen. Así, podemos guardar una cantidad pequeña de datos de color en un contenedor muy grande, pero no podremos almacenar una gran cantidad de datos de color en un conte-

edor muy pequeño. Los principales modos de color utilizados en aplicaciones gráficas son: Modo Bit Map o monocromático Correspondiente a una profundidad de color de 1 bit, ofrece una imagen monocromática formada exclusivamente por los colores blanco y negro puros, sin tonos intermedios entre ellos. Para convertir una imagen a modo monocromático hay

que pasarla antes a modo escala de grises. En este modo no es posible trabajar con capas ni filtros. Modo Escala de Grises Este modo maneja un solo canal [el negro] para trabajar con imágenes monocromáticas de 256 tonos de gris, entre el blanco



foto 25

que pasarla antes a modo escala de grises. En este modo no es posible trabajar con capas ni filtros. Modo Escala de Grises Este modo maneja un solo canal [el negro] para trabajar con imágenes monocromáticas de 256 tonos de gris, entre el blanco



foto 26

y el negro. El tono de gris de cada píxel se puede obtener bien asignándole un valor de brillo que va de 0 [negro] a 255 [blanco], bien como porcentajes de tinta negra [0% es igual a blanco y 100% es igual a negro]. Las imágenes producidas con escáner en blanco y negro o en escala de grises se visualizan normalmente en el modo escala de grises. El modo escala de grises admite cualquier formato de gradación, y salvo las funciones de aplicación de color, todas las herramientas de los programas gráficos funcionan de la misma manera a como lo hacen con otras imágenes de color. Si se convierte una imagen modo de color a un modo escala de grises y después se guarda y se cierra, sus valores de luminosidad permanecerán intactos, pero la información de color no podrá recuperarse.

MODO COLOR INDEXADO

Denominado así porque tiene un solo canal de color [*indexado*] de 8 bits, por lo que sólo se puede obtener con él un máximo de 256 colores en este modo, la gama de colores de la imagen se adecua a una



foto 27 Modo *Indexado*

foto 28 Modo RGB /16 bits

paleta con un número restringido de ellos, por lo que puede resultar útil para trabajar con algunos formatos que sólo admiten la paleta de colores del sistema. También resulta útil reducir unas fotografías de alimentos a color de 8 bits para su utilización en aplicaciones multimedia recetarios en páginas web, ya que con ello se consiguen ficheros de menos peso. Su principal inconveniente es que la mayoría de las imágenes del mundo real se componen de más de 256 colores. Además, aunque admite efectos artísticos de color, muchas de las herramientas de los principales programas gráficos no están operativas con una paleta de colores tan limitada. Modo Color RGB trabaja con tres canales, ofreciendo una imagen tricromática compuesta por los colores primarios de la



Modo *Indexado*



foto 29

Los Morrones

WB difusa lateral rebotada,
f22, 1/15, iso 200, archivo jpeg
Separacion de 4 canales CYMK



luz, Rojo [R], Verde [G] y Azul [B], construida con 8 bits/píxel por canal [24 bits en total]. Con ello se consiguen imágenes a todo color, con 16,7 millones de colores distintos disponibles, más de los que el ojo humano es capaz de diferenciar. Es un modelo de color aditivo [la suma de todos los colores primarios produce el blanco], siendo el estándar de imagen de todo color que se utilice con monitores de video y pantallas de ordenador.

Las imágenes de color RGB se obtienen asignando un valor de intensidad a cada píxel, desde 0 [negro puro] a 255 [blanco puro] para cada uno de los componentes RGB. Es el modo más versátil, porque es el único que admite todas las opciones y los filtros que proporcionan las aplicaciones gráficas. Además, admite cualquier formato de grabación y canales alfa. Modo Color CMYK trabaja con cuatro canales de 8 bits [32 bits de profundidad de color], ofreciendo una imagen cuatricromática compuesta de los 4 colores primarios para impresión: Cyan [C], Magenta [M], Amarillo

[Y] y Negro [K]. Es un modelo de color sustractivo, en el que la suma de todos los colores primarios produce teóricamente el negro, que proporciona imágenes a todo color y admite cualquier formato de grabación, siendo el más conveniente cuando se envía la imagen a una impresora de color especial o cuando se desea separar los colores para la filmación o imprenta [fotolito]. Su principal inconveniente es que sólo es operativo en sistemas de impresión industrial y en las publicaciones de alta calidad, ya que, exceptuando los escáner de tambor que se emplean en foto mecánica, el resto de los digitalizadores comerciales trabajan en modo RGB. El proceso de convertir una imagen RGB al formato CMYK crea una separación de color. En general, es imágenes en modo RGB es más eficiente porque los archivos CMYK son un tercio más grandes que los archivos RGB.

MODO COLOR LAB

consiste en tres canales, cada uno de los cuales contiene hasta 256 tonalidades diferentes: un canal L de Luminosidad y dos canales cromáticos, A [que oscila



Foto 30 original, en modo RGB Sin manipulación

Foto 31 en modo RGB
Con luminosidad de +30 en PSD.Foto 32 en modo COLOR LAB
Con luminosidad de +30 en PSD

entre verde y rojo] y B [que oscila entre azul y amarillo]. El componente de luminosidad L va de 0 [negro] a 100 [blanco]. Los componentes A [eje rojo-verde] y B [eje azul-amarillo] van de +120 a -120. El modelo de color Lab se basa en el modelo propuesto en 1931 por la CIE [Commission Internationale d' Eclairage] como estándar internacional para medir el color. En 1976, este modelo se perfeccionó y se denominó CIE Lab. El color Lab es independiente del dispositivo, creando colores coherentes con independencia de los dispositivos concretos para crear o reproducir la imagen [monitores, impresoras, etc.]. Este modo permite cambiar la luminosidad de una imagen sin alterar los valores de tono y saturación del color, siendo adecuado para transferir imágenes de unos sistemas a otros, pues los valores cromáticos se mantienen independientes del dispositivo de salida de la imagen. Se usa sobre todo para trabajar en imágenes Photo CD o para modificar la luminancia y los valores del color de una imagen independientemente. También se puede usar el modo Lab para conservar la fide-

dad del color al trasladar archivos entre sistemas y para imprimir en impresoras de PostScript de Nivel 2. Sólo las impresoras PostScript de nivel 2 puede reproducir esta imágenes. Para impresiones normales, se recomienda pasar las imágenes a RGB o a CMYK.

MODO DUOTONO

Modo de color que trabaja con imágenes en escala de grises, a las que se le pueden añadir tintas planas [3 para cada imagen, más el negro], con el fin de colorear distintas gamas de grises. Sólo posee un canal de color [Duotono, Tritono o Cuatritono, dependiendo del número de tintas]. Con este método podemos

foto 33
Las penas solo con pan
WB difusa lateral rebotada,
f22, 1/15, iso 200, archivo CR2
Duotono

obtener fotos en blanco y negro viradas al color que queramos. Suele ser empleado en impresión, donde se usan dos o más planchas para añadir riqueza y profundidad tonal a una imagen de escala de grises. El problema que presenta este modo es que en los *duotonos*, *tritonos* y *cuadritonos* sólo hay un canal, por lo que no es posible tratar cada tinta de forma distinta según las zonas de la imagen. Es decir, no



foto 34
Pan de Pulque
 WB difusa lateral rebotada,
 f22, 1/15, iso 200, archivo CR2
 parche a manera de flur con tinta roja

podemos hacer una zona en la que solo haya, por

ejemplo, un parche a manera de recorte de tinta roja, mientras que en el resto sólo hay una imagen de semitono en blanco y negro.

Modo *Multicanal* posee múltiples canales de 256 niveles de grises, descomponiendo la imagen en tantos canales alfa como canales de color tuviera el original ([una imagen RGB quedará descompuesta en 3 canales y una CMYK en 4 canales]). En este modo, cada tinta es un canal que a la hora de imprimir se superpondrá en el orden que determinemos sobre los otros. Por ello, es posible tratar cada zona de forma particularizada. Se utiliza en determinadas situaciones de impresión en escala de grises. También, para ensamblar canales individuales de diversas imágenes antes de convertir la nueva imagen a un modo de color, pues los canales de color de tinta plana se conservan si se convierte una imagen a modo multicanal (Albarado, 2009). Al convertir una imagen en color a multicanal, la nueva información de escala de grises se basa en los valores de color de los píxeles

de cada canal. Si la imagen estaba en modo CMYK, el modo multicanal crea canales de tinta plana cian, magenta, amarilla y negra. Si estaba en modo RGB, se crean canales de tinta plana cian, magenta y amarilla.

LA REPRODUCCION DEL COLOR

Aunque el segundo atributo de la luz, la temperatura de color, se refiere a su color básico, también hablamos de una característica de la luz que va más allá de lo obvio. La reproducción del color es subjetiva Aunque hay una gran cantidad de equipo para medir

de con precisión el color, este, como una percepción humana, sigue siendo bastante subjetivo. De hecho, al juzgar el color, el ojo humano puede ser fácilmente engañado. Para explicar este problema, es necesario estudiar los dos tipos principales de iluminación: la luz del sol y la luz *incandescente*. La luz del sol contiene una severa mezcla de todos los colores de luz por igual (Pawlik 1996). El color de la luz se mide en grados Kelvin [K]. Sobre la escala de Kelvin la más baja temperatura de color Es la luz roja, y la más alta, es el color azul. Comparada a la luz del sol,

foto 35
Vino tinto y espumoso
WB difusa lateral y contraluz,
f22, 1/15, iso 200, archivo CR2
El atributo de la luz refractada del sol muestra como el vino tinto enrojece y el blanco espumea.



foto 36
Salmón en crema de champiñones y vino blanco
WB difusa contraluz,
f22, 1/30, iso 200, archivo CR2
El ojo humano puede ajustarse automáticamente en la mente a los cambios de temperatura del color pero la cámara debemos ajustarla en el balance de blancos (WB).



foto 36

que tiene una temperatura de color de sobre $5,500^{\circ}$ K, la luz enfoco normal de 100 vatios tiene una temperatura de color $2,800^{\circ}$ K. Las luces de cuarzo o halógenas tienen una temperatura de $3,200^{\circ}$ Mediante un proceso de consistencia aproximada de color, el ojo humano puede ajustarse automáticamente a los cambios de temperatura de color en un rango de $2,800^{\circ}$ a $5,500^{\circ}$ K. Por ejemplo, si se observa un pedazo de papel blanco en la luz del sol, no se tiene ningún problema en verificar que eso es blanco. Igualmente, cuando se toma el mismo pedazo de papel



foto 37
Jugo de naranja a las 7am
 WB luz natural de la mañana
 difusa y sin corrección de WB,
 f22, 1", iso 200, archivo CR2
 En el amanecer la temperatura
 del color de la luz será en matices
 amarillentos y debemos ajustarla en
 el balance de blancos (WB).

foto 37

foto 38
Jugo de naranja a las 7am
 WB luz natural de la mañana
 difusa y con corrección de WB,
 f22, 1", iso 200, archivo CR2
 En el amanecer la temperatura
 del color de la luz será en matices
 amarillentos y debemos ajustarla en
 el balance de blancos (WB).



blanco bajo la iluminación de una luz *incandescente* normal, se seguirá viendo blanco. Pero, por alguna medida científica, el papel ahora refleja mucha más luz amarilla. Una luz amarilla [3,200°K] que cae sobre un objeto blanco crea un objeto amarillo. Pero, como se sabe que el papel es blanco, su mente dice, "Se sabe que el papel es blanco." Y de esta manera [mediante la consistencia aproximada de color], mental e inconscientemente ajusta su balance interno de color para hacer que el papel parezca blanco. De este modo somos capaces de ajustar mentalmente todos los otros colores para percibirlos en una perspectiva apropiada. Aunque hacemos tales correcciones de color para tener alrededor "escenas del mundo real", no tendemos a hacer lo mismo cuando vemos televisión

o fotos a color. En este caso generalmente tenemos un estándar de color en nuestra visión [luz del sol, una fuente de iluminación artificial, o cualquier otra]. Ya que sabemos que la percepción humana del color es bastante subjetiva, es crucial que confiemos en alguna medida científica objetiva o la normas estándar para que nuestra cámara pueda balancearse de manera precisa y consistente. En el campo profesional se utiliza para realizar estos ajustes precisos el termo colorímetro. Variaciones de color en la luz solar el color de la luz solar puede variar mucho, de acuerdo a la hora, la bruma o el *smog* en el aire la latitud y longitud geográfica del lugar. Debido al ángulo que tiene temprano en la mañana y al final del día, los rayos solares deben atravesar una porción mayor de la atmósfera. Fíjese en las diferentes longitudes de la línea roja. La línea más larga representa el ángulo del sol al amanecer y atardecer. La mayor travesía resulta en que se absorbe más luz azul que roja [las longitudes más cortas de onda reabsorban más fácilmente]. (Hayten 1998). En consecuencia, la temperatura de color del sol vira hacia el rojo, lo que determina el tono rojizo

del atardecer y el amanecer. A mediodía la luz del sol debe recorrer una menor distancia [el sol cenital está en la ilustración] y la temperatura de la luz directa del sol cercana a 5.500°K . Entre estos dos extremos hay variantes de tonalidades más sutiles de acuerdo a la posición de los en el cielo. Y si las nubes lo tapan y lo descubren, la temperatura de color [y la cualidad de la luz] variarán dramáticamente. La temperatura de color varía también como consecuencia de la bruma o de un cielo nublado. Si la cámara no se balancea [o filtra] bajo esas mismas condiciones, la luz resultante

creará un efecto frío y azulado, no precisamente agradable.

TEXTURA

Tiene que ver con el tipo de superficie resultante de la utilización de la materia orgáni-

ca, tejidos, piel e ingredientes. Puede atraer tanto al sentido del tacto como al visual. (Timothy 2010).

C. ELEMENTOS DE RELACIÓN

Se refiere a la ubicación y a la interrelación de las formas en un diseño fotográfico. La dirección de una forma depende de cómo está relacionada con el observador, con el encuadre que la contiene o con otras formas cercanas. Por lo regular las fotografías que se utilizan en el arte culinario están diseñadas para editorial por lo que se debe considerar la dirección en relación a la posición que una forma depende del elemento o estructura que la contenga en que se encuentran los modelos, todas las formas por más pequeñas que sean ocupan un espacio, el espacio así mismo puede ser visible o ilusorio [para dar una sensación de profundidad]. El efecto de gravedad no solamente es visual, sino que también *psicológica*. Se puede atribuir *estabilidad o inestabilidad* a una forma o a un grupo de ellas.

En un platillo de carne no solo podemos ver el cuerpo del corte como un elemento pesado sino que tam-



foto 39

El Bosque de Brócoli
WB luz natural difusa lateral,
f22, 1", iso 200, archivo CR2
En detalle la imagen del brócoli
muestra la textura de la piel.

foto 40
First steak
 WB luz natural difusa, y lateral suave
 f22, 1", iso 200, archivo CR2
 Equilibrio y peso.



bién su disposición en la composición lo hará verse de mayor peso que la guarnición por ejemplo.

D. ELEMENTOS PRÁCTICOS

Representación: cuando una forma ha sido derivada de la naturaleza, o del mundo hecho del ser humano, es representativa, la representación puede ser realista, estilizada o semiabstracta. Se puede encontrar en cada platillo preparado con estilo, diseño y creatividad una carga semiótica que se hace presente cuando



foto 341
Dos peras y un plato
 WB luz natural difusa en contraluz, y lateral suave
 f22, 1", iso 200, archivo CR2
 Equilibrio y armonía en la composición.



foto 42 *Sushi*
 WB luz natural difusa cenital,
 f22, 1", iso 200, archivo CR2
 Distribucion de los elementos, encuadre e iluminacion para despertar un sentido estético de la imagen fotográfica de alimentos.

do el diseño de este transporta un mensaje, entonces decimos que tiene un significado.

Función se hace presente cuando un diseño del arte culinario debe servir un determinado propósito como ejemplo una fotografía de dos peras frente a un plato decorativo denostarán un ambiente de tranquilidad armonía y bienestar.(Timothy 2010)

COMPOSICIÓN

Al diseño podemos aplicarle dos definiciones de composición artística:

1. La disposición los alimentos diversos para expresar decorativamente una sensación.
2. Una disposición de los elementos para crear un todo satisfactorio que presente un equilibrio, un peso

y una colocación perfecta.

Todo mensaje esta estratégicamente sustentado en cuanto a que va dirigido a una audiencia bien definida y es emitido para que cumpla con objetivos específicos. Atiende a distintas finalidades dependiendo del ámbito de acción del arte culinario. Para que una fotografía



foto 33

foto 43

La Merienda

WB luz natural difusa en contraluz, y lateral suave

f11, 1/15, iso 200, archivo JPEG

La imagen nos remonta con calidez a degustar el pan y chocolate con leche caliente en un ambiente rústico y florido de los tonos ocres de la textura de la madera y el detalle de la flor.

culinaria sea comprensible y prevalezca en la mente del receptor no basta con su forma y los medios de difusión. Toda fotografía debe considerar la estrategia, la creatividad y la ejecución como partes sustanciales. Siempre será este aspecto define “lo que se quiere decir” a la audiencia; la estrategia implica que tanto la fotografía culinaria debe ser consistente y sólida porque persiguen objetivos que se relacionan con los gustos, valores, intereses, expectativas y todo aquello que implica la primacía, el juicio y el gusto de la audiencia. Siempre se ha creído que la creatividad gran parte de la originalidad y el éxito de un diseño culinario radica en la creatividad y la inteligencia van de la mano y en la presente investigación atreves de recopilar información del publico piloto aportan que es la práctica lo que hace al maes-

tro. El fotógrafo profesional a menudo exige discernir soluciones creativas para “decir algo”, pues implica superar los problemas que presentan los medios de difusión.

Definir los alcances de “lo que se dice” es parte de la ejecución. Toda fotografía culinaria implica cuidar hasta el mínimo detalle de diseño, producción, edición y difusión, pues de esta manera se logra generar el impacto y la expectativa necesaria entre la audiencia, para facilitar la transmisión de la información en el tiempo adecuado y con el mejor formato horizontal o vertical, por los medios seleccionados. Hay imágenes que no tienen conteni-



do porque no reflejan lo que se quiere comunicar atreves del mensaje fotográfico, por ello el fotógrafo deberá planear aquello que desea comunicar a la

foto 44

Degustación de t bone asado

WB luz natural difusa lateral,
f16, 1/60, iso 400, archivo CR2

Apelación empleada para crear estados mentales y actos definidos en la audiencia. El tipo de apelación empleada es racional y emocional.

foto 44

do porque no reflejan lo que se quiere comunicar atreves del mensaje fotográfico, por ello el fotógrafo deberá planear aquello que desea comunicar a la

audiencia en función de las respuestas que espera obtener. El contenido de la fotografía culinaria deberá estar sustentado en objetivos precisos, así como en los factores de estímulo y argumentos que motiven, identifiquen o expliquen todo aquello que proponga

motivar la conducta y actitudes de la audiencia relacionadas con el apetito, el antojo, la degustación y la estética.

Los factores de estímulo originan respuestas como consecuencia de las apelaciones empleadas para crear estados mentales y actos definidos en la audiencia. Los tipos de apelación empleada se clasifican en tres categorías: racionales, emocionales y morales. (Lozano 2007).

Las apelaciones racionales tienen como objetivo estimular la racionalidad de la audiencia, despertando el interés propio y conveniente, demostrando, por credibilidad propia o transferida, que la fotografía culinaria rendirá efectivamente los beneficios así como las cualidades visuales de los alimentos tanto estéticas como nutricionales [*searchqualities*]. Y las apelaciones emocionales se emplean con el objetivo de inducir algún tipo de emoción o sentimiento entre la audiencia



foto 45

Cafecito, pastel y la lectura

WB luz tungsteno difusa puntual,
f22, 1", iso 100, archivo CR2

Suaves tonalidades de luz y sombra con matices
ocres que connotan calidez.

aprovechando la imagen y cualidades de la semiosis fotográfica [*experiencequalities*]. por mencionar algunos ejemplos tales como la relación que existe entre un bodegón compuesto por una botella de vino tinto, una copa servida, una fuente de quesos quizá algunas uvas y trozos de hogaza de pan ambientadas en un entorno rústico con una iluminación claroscuro, [Ver fotos 48 y 49] esto seguramente despertará un sentimiento romántico, bohemio o tal vez se relacione con el placer y si se habla de un postre como una rebanada de pastel de chocolate al licor decorada con crujientes hojuelas de chocolate amargo y sobre un fondo de chocolate líquido y acompañado de un buen cafecito junto a la lectura favorita (foto 45), avivará recuerdos placenteros a diferencia de un colorido pastel de

cumpleaños provocará relacionarlo con festejos, diversión amistad o unión familiar.

En las apelaciones morales tienen que ver con las decisiones que tomaría el receptor respecto a lo que es apropiado o inapropiado a partir de juicios de valor [*high moral*] y puntos de vista asociados con la fotografía culinaria que se comunica. Uno de los casos más comunes es producción para menús cuando resultan ser engañosas, argumentos del mensaje fotográfico, la fotografía culinaria puede generar confusión si no se halla bien especificada la

idea que se comunica. La idea está contenida en los argumentos que deberán presentarse para estimular la respuesta deseada. Antes de concentrar la idea en la argumentación se debe elegir un código apropiado, valorando su funcionalidad para comunicar los factores de



foto 46

El Niño Cumplió Años

WB luz tungsteno difusa dura contraluz,
f22, 1", iso 100, archivo CR2

Con la luz dura nos da la impresión de mas
contraste en los colores y por consiguiente la
sesación de mas divertido.



foto 47

*Patzcuaro*WB luz natural difusa suave cenital,
f22, 1", iso 100, archivo CR2

Para representar una festividad se deberá decorar con elementos que se relacionen con la tradición, costumbres o cultura.

estímulo, de manera que puedan aprovecharse el estado de ánimo, el buen gusto y el nivel cultural de la audiencia (Pérez 1979).

La cantidad de detalles que implica una excelente preparación de la fotografía culinaria se expresa en

la elección de los elementos simbólicos e iconos en la composición fotográfica, más efectivos para dar forma al contenido, de manera que los argumentos de un concepto puedan persuadir a la audiencia a recibir toda aquella información que el fotógrafo esté dispuesto a difundir, alternativamente, el formato deberá ser acorde con el medio de comunicación que será empleado para difundir la fotografía culinaria, lo que significa preparar un medio de impresión adecuado.

CODIFICACIÓN DEL MENSAJE FOTOGRÁFICO

Uno de los aspectos singulares del formato es la codificación, que estratégicamente representa el manejo de un código estándar de comunicación entre el fotógrafo y la audiencia, permitiendo cifrar la información suficiente en argumentos y conceptos estructurados de tal manera que faciliten la transmisión, difusión y comprensión del contenido del mensaje fotográfico.

ESTRUCTURA DEL MENSAJE FOTOGRÁFICO

Para desarrollar un proceso de comunicación efectiva en la audiencia es preciso darse a entender convirtiendo una idea en un hecho objetivo para transmitirlo al interlocutor, en consecuencia, la emisión de una fotografía culinaria deberá entenderse como un acto que exige una alta correlación entre la planeación de los contenidos que efectúa el fotógrafo y el significado o validez que la audiencia le otorgará.



foto 48

Le Plaisir de la dégustation (détail)
WB luz natural difusa suave lateral ,
Lente macro 120mm. f32, 1.30", iso 100,
archivo CR2 el porque del los acercamientos no brinda la oportunidad de recordar el sabor, la textura y aroma (tight shot)



foto 49

Le Plaisir de la dégustation

WB luz natural difusa suave lateral ,
f32, 1.30", iso 100, archivo CR2
pan y vino siempre serán el símbolo
er, el manejo del reloj acompaña el
tiempo, los claros oscuros resaltan
del los panes y quesos, los colores
ndo oscuro resaltan la degustación
de la bohemia.

Capítulo III

ILUMINACIÓN

Para empezar se necesita conocer la definición de la iluminación fotográfica:

La iluminación en fotografía consiste en dirigir y rebotar luz hacia un objeto con la intención de que ésta pueda ser registrada por un sensor electrónico CCD o CMOS. La luz resulta fundamental en la fotografía ya que sin ésta no es posible plasmarla. Aparte de ser un factor físico imprescindible en el proceso fotográfico, la luz posee una función plástica de expresión

y modelado que confiere un significado y un carácter tal, que muchas veces ella sola determina la calidad de la imagen, aunque esto depende del gusto propio del fotógrafo y la técnica que él mismo emplee.

TIPO DE LUCES

1.- **KEY LIGHT** o **LUZ PRINCIPAL**: Esta es la fuente de luz más importante, ya que es la responsable de la “estética” de la toma, es la primera fuente en ser

puesta en nuestra planta de iluminación y va a definir:

- Color o tonalidad de la fotografía por la temperatura color o utilización de filtros.
- Ilumina detalles va a definir el tipo de brillo que va a tener los alimentos.
- Es el punto de partida para determinar la correcta exposición de mi escena de contraste.
- Crea el patrón de brillos y sombras de la escena sujeto u objeto, donde van a estar las sombras y luces.

Si se va a ser una toma digital, si se va a querer alto contraste, bajo, luz difusa, etc.)

2.- LUZ DE RELLENO: Es la segunda luz en importancia. Esta luz cumple la función de: Levantar las sombras, hacerlas más suaves, así por ejemplo, en un bodegón habría menos contraste, da una luz más

pareja, pero hay que considerar que esta luz tiene que ser controlada según los parámetros establecidos con la luz principal.



foto 50

foto 50
Le Plaisir de la dégustation (détail)
 WB luz natural difusa suave lateral y un rebotador que suaviza las sombras.
 Lente macro 120mm. f32, 1.30", iso 100,
 archivo CR2



foto 51

Papaya con miel

WB luz natural difusa suave contra luz.
Lente macro 120mm. f32, 1.30", iso 100,
archivo CR2
En muchos casos la contraluz le da carácter a los alimentos

Es un tipo de luz muy utilizado e importante, especialmente en las fotografía de productos alimenticios; aunque no es una luz obligatoria de usar.

Generalmente se usa con una potencia menor que la luz principal [diafragmas más abiertos], mientras más diferencia de diafragmas exista entre ambas luces, mayor será el contraste de la escena y se pone luz de relleno para cubrir las sombras para que se dé f:11, así se tiene volumen y con un contraste normal.

3.- CONTRA LUZ

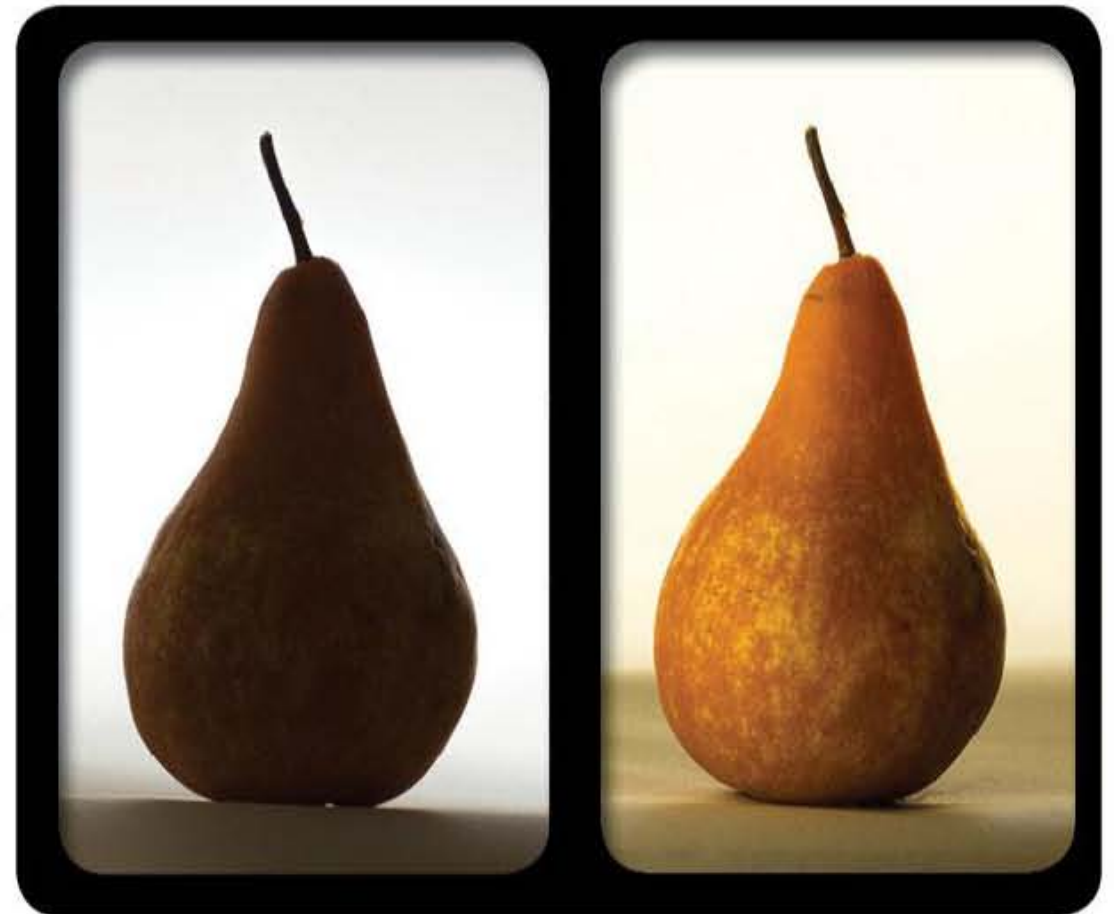
Esta luz tiene varias funciones:

- Separar al sujeto u objeto del fondo
- Iluminar un detalle para generar volumen, con un brillo en un área limitada.
- Generar brillo o resaltar algún área en particular.

foto 52

Muchas veces tiene una intensidad mayor a las otras fuentes de luz de la planta, pero esto es completamente decisión del fotógrafo.

Se puede utilizar también para generar una delgada línea en el objeto o sujeto para así crear volumen o para separar partes específicas de los alimentos del



fondo, especialmente cuando el fondo y el objeto o sujeto tienen un color o tono muy similar



foto 53

Bebidas de fiesta

WB luz natural difusa suave contra luz.
f32, 1.30", iso 100, archivo CR2
La luz en contra facilita el contraste y resalta la forma y abriga las imágenes traslúcidas

4.- LUZ DE FONDO:

Esta luz es para iluminar los fondos, es el mismo principio de la luz para iluminar a los alimentos. Sirve principalmente para dar color, generar texturas o iluminar lo que tengo en el fondo.

LUCES NATURALES

Tenemos distintos tipos o circunstancias para aprovechar:

-AL SOL

-NUBLADO

-A LA SOMBRA

-DEL FUEGO

-DE LA LUNA

-EN INTERIORES

-AL SOL

foto 54

Vino aromático y añejo.

WB luz natural difusa suave revotada.
f32, 1/15, iso 100, archivo CR2
La luz refractada del sol

Cuando utilizamos la luz al sol hay una serie de parámetros que debemos tener en cuenta, como ser:

TEMPERATURA
CALOR
HORA DEL DÍA
ÉPOCA DEL AÑO
DIFUSIÓN
SOMBRA
BRILLOS
REFLEJOS.(Taylor 1980)



foto 54

Estos parámetros se comportarán de una manera particular según las circunstancias, es decir, la temperatura color será de 5500gk al mediodía pero al atardecer tendremos baja temperatura color.



foto 55

Ocaso en verano

AWB.

f16, 1/60, iso 200, archivo JPEG

La luz que proyecta es de un naranja intenso.

También es importante considerar la época del año, por ej. La luz del verano es más intensa que la del invierno, el ángulo de iluminación también cambia según la época del año.

A LA SOMBRA

Al fotografiar a la sombra ocurre un proceso parecido al del día nublado, la temperatura calor es alta (más de 5500gk), los brillos desaparecen, si hay reflejos en objetos brillantes, el contraste es suave las formas no se delinean muy marcadamente, pero la diferencia entre las luces y las sombras es más corta por lo tanto permite obtener más detalle en toda la escena.

NUBLADO

Cuando se fotografía los días nublados se ve que los parámetros cambian, es más hay algunos que ya no se concideran

MUY DENSO

NUBLADO BRILLANTE

TEMPERATURA

CALOR

DIFUSIÓN

SOMBRAS

CONTRASTE



foto 56

AMPERATURA COLOR

BRILLOS

SOMBRAS

FORMAS

CONTRASTE

REFLEJOS (Taylor 1980)

LUZ DE FUEGO

Con la luz del fuego tenemos baja temperatura.

foto 56

Melancolia.

WB luz de dia, natural difusa suave rebotada.

f32, 1/15, iso 100, archivo CR2

En esta imagen la luz es el resultado un día muy nublado y fue corregido el WB



foto 57

A la luz de una vela.

WB luz de día, natural difusa suave rebotada.

f22, 1/15, iso 100, archivo CR2

WB tungsteno, 1°, f11, ISO 1600.

Los tono, matices y sombras que proyectan connotan un ambiente de poesía y serenidad.

Color, la luz parece difusa pero proyecta sombras duras y marcadas, el contraste es alto.

TEMPERATURA COLOR

DIFUSIÓN

SOMBRAS

CONTRASTE

foto 58

Fruta y sol.

WB luz de día, natural directa.

f22, 1/125, iso 100, archivo CR2

WB luz de día directa.

La luz es dura y las sombras muy marcadas y la imagen es muy contrastada.

LUZ NATURAL EN INTERIORES

Aquí se nos presentan 2 situaciones: Si es sol directo el que entra o si es reflejo de la luminosidad exterior. Cuando es el sol directo las propiedades que le competen son la luz solar, cuando es el reflejo podemos tener variación en la temperatura color, las sombras



foto 58

serán suaves, la luz es difusa y pareja, puede haber alto contraste por iluminación muy dirigida.

foto 59

Fruta y sombrilla de sol.

WB luz de día, natural refractada de paraguas.

f22, 1/8, iso 200, archivo CR2

WB luz de día refractada.

La luz es suave y casi no hay sombras la imagen se acartona



la luz es dura y la sombra que proyecta también, los brillos en superficies brillantes son marcados.

EL FLASH Y SU USO

Para partir se puede decir que el *flash* es un instrumento que se utiliza en la fotografía de mucha ayuda. Con el se puede iluminar para lograr una buena exposición tanto en situaciones de muy poca luz, así como relleno para las bajas luces en una situación donde se genere un alto

contraste, un día con mucho sol. Hay varias cosas que es necesario saber de él *flash* para poder utilizarlo:

- 1.- El *flash* lo que emite es una luz blanca, que se acerca mucho a los 5.500 °K.



foto 61
Luz de luna



LUZ DE LA LUNA

Son imágenes donde no siempre es posible prever el resultado, ya que no se puede apreciar lo que realmente quedará impreso. Se trabaja con trípode la cámara en larga exposiciones y diafragmas abiertos. Cuando la luna es llena se tiene más posibilidades de lograr buenas fotos, se obtiene algunos brillos si hay agua en alguna parte del encuadre, la difusión de

foto 61
Equipo de destello.
Portalite
2 unidades con campanas de difusión

2.- Toda cámara tiene un *tiempo de sincronización* con el flash, este *tiempo de sincronización* corresponde a la *exposición* en el que el obturador permanece abierto la cantidad de tiempo necesaria para captar la luz del *flash* y que todo el cuadro salga bien expuesto.²



foto 62

3.- Cada flash tiene un número guía: Que corresponde a un diafragma, ya que este número, determina la abertura necesaria para iluminar a una determinada distancia un sujeto cualquiera con un flash, este número guía se obtiene al medir la luz del flash a toda su potencia, a 1 MT, con 100ISO, con el tiempo de sincronización.

DIRECCIÓN

La Dirección de la luz y la altura es el ángulo de direccionamiento de las luces hacia el modelo y tiene

una importancia decisiva en el aspecto general de la fotografía. Variando la posición de la fuente, pueden resaltarse los detalles principales y ocultar los que no interesen. De la dirección de la luz también depende la sensación de volumen, la textura y la intensidad de los colores. Como ejemplo se puede citar que una luz dirigida de manera horizontal puede sugerir tranquilidad o ambiente de atardecer.

Aunque las posiciones de la luz respecto al motivo y la cámara, pueden ser infinitas, todas ellas pueden incluirse en mayor o menor parte en unos de los tres tipos siguientes:

Luz frontal

Produce aplanamiento de los objetos, aumenta la cantidad de detalles pero anula la textura. Los colores se reproducen con gran brillantez.

Iluminación lateral

Destaca el volumen y la profundidad de los objetos tridimensionales y resalta la textura; aunque da menor información sobre los detalles que la luz frontal y,

foto 62
Medio Morrón
WB luz de día, contraluz y flash de apoyo
f22, 1/30, iso 200, archivo CR2
WB luz de día refractada.
La luz refractada le deja ver la piel ligeramente transparente y con el flash de la cámara, ilumina el frente equilibrando las luz.

² NOTA: AL FLASH CUALQUIER TIEMPO DE OBTURACIÓN BAJO ESTE TIEMPO DE SINCRÓ, OSEA, TIEMPOS DE OBTURACIÓN MÁS LENTOS, NO LE HACE EFECTO. MIENTRAS QUE, TIEMPOS DE OBTURACIÓN MÁS RÁPIDOS SI LE AFECTAN, YA QUE EL OBTURADOR CIERRA Y ABRE MÁS RÁPIDO QUE EL DESTELLO DEL FLASH, POR LO TANTO ESTE NO ES CAPAZ DE EXPONER NUESTRO CUADRO COMPLETO.

además, aumenta el contraste de la imagen.

Back light Convierte los motivos en siluetas lo cual puede resultar conveniente para simplificar un tema conocido y lograr su abstracción, a ello hay que añadir, además, la supresión que se consigue de los colores.

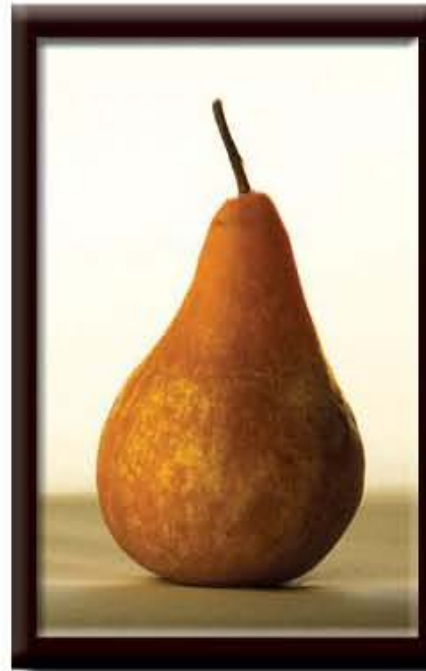


foto 63

La luz difusa Determina la nitidez del borde de las sombras y, por tanto, la dureza o suavidad de la imagen. La luz dura produce, en general, efectos fuertes y espectaculares, mientras que la suave resta importancia a las sombras y hace que sea el volumen del motivo el que domine sobre las líneas.

Ambos tipos de iluminación están determinados por el tamaño y proximidad de la fuente luminosa. La luz dura procede de fuentes pequeñas y alejadas, como el sol y las bombillas o flashes directos. La distancia y el tamaño determinan el grado de dureza. La luz dura es idónea para destacar la textura, la forma y el color; y proporciona el mayor grado de contraste.

La iluminación semidifusa procede de fuentes más grandes y próximas al objeto y, aunque produce sombras definidas, ya no tienen los bordes nítidos. La luz semidifusa destaca el volumen y la textura, pero sin sombras negras y vacías y sin el elevado contraste de la luz dura. El color resulta más apagado.

Iluminación desde arriba: También conocida como *luz cenital*, esta fuente de luz hace las partes inferiores de los alimentos permanezcan en sombra, pero por otro lado ilumina los detalles más sobresalientes, colocando un difusor e iluminando el platillo obtendremos una luz suave y con sombras menos duras.

foto 63

Volumen

WB luz de día, contraluz y lateral difusa de apoyo

f22, 1/30, iso 200, archivo CR2

WB luz de día rebotada.

La luz backlight refractada y un rebote de luz, ofrece una imagen con volumen textura y formas definidas.



foto 64

Peras en Reposo.

WB luz de día, natural refractada rebotada con
paraguas.
f22, 1/8, iso 200, archivo CR2
WB luz de día refractada.
La luz es suave y casi no hay sombras la imagen
se distingue con sencillez el color y la s formas.

foto 65

Al atardecer.

f22, 1", iso 100, archivo jpg
WB luz de día lateral refractada .
montaje en photoshops

foto 66

Vegetariano.

f22, 1", iso 100, archivo CR2
WB tungsteno con fotolampara 300w cenital
refractada .
La luz es suave y casi no hay sombras ideal para
fotografía de alimentos

La luz suave es muy difusa y proyecta escasamente sombras. La fuente luminosa ha de ser muy extensa como un cielo cubierto, o rebotar sobre una superficie muy grande y próxima, como el techo, pantallas, lienzos, .

Esta iluminación es la menos espectacular de todas pero la más agradable y fácil de controlar para alimentos preparados. El control del contraste, uno de los principales problemas con que se enfrenta el profesional de fotografía de alimentos, queda perfectamente resuelto con este tipo de luz.

foto 66

La combinación de longitudes de onda en la luz natural varía con la hora del día debido a la diferente refracción de los rayos en la atmósfera. Al medio día todos los rayos refractan por igual y la luz aparece blanca. Las moléculas del aire dispersan parte de la luz, sobre todo las radiaciones más cortas y por ello se ve el cielo azul.

Al atardecer, el sol debe atravesar una capa más gruesa de aire; El extremo rojo del espectro es, como ya se vio, el que sufre una mayor refracción, y, por tanto, los atardeceres son rojizos.



foto 65





Casi todos los profesionales utilizan estudio, y es muy fácil hacerlo, a escala mas pequeña, con unas cuanta lámparas fotográficas ofrecen una variedad casi infinita de posibilidades de iluminación, por ejemplo, una luz general y suave y uniforme para dar riqueza a las tonalidades ; una iluminación posterior para crear una silueta espectacular; una fuerte luz lateral para destacar las texturas; una iluminación lateral menos rasante para realzar los contornos. La iluminación natural, especialmente la luz suave de una ventana orientada al norte, puede utilizarse y completarse con reflectores, *flash* o lamparas fotográficas equilibradas para la luz de día.(taylor 1980)

foto 67

De Fresa

WB luz de día, cenital

f22, 1/30, iso 200,

archivo CR2

WB de día con sombras
suaves.

Capítulo IV

PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO PARA LA PRODUCCIÓN DE ESTUDIO FOTOGRAFICO

El método es un camino para que el fotógrafo llegue a algún lugar: es un trazo que implica una consideración acerca de ese camino, una actitud que perfila un enfoque. El enfoque dirige, aclara, da luz a un modelo-objeto y hace coincidir la imagen con lo real. Es fundamental en el momento de trazar una ruta de trabajo: determinar las decisiones y las acciones; los modos de hacer y configurar las consecuencias de seguir tal o cual camino/ruta. Así pues el enfoque es consustancial al método, porque la manera en que aclaramos el modelo de estudio y buscamos

hacer empatar las imágenes de alimentos que tenemos [representaciones] con la realidad [objeto real] marca el camino, los pasos a seguir, el método.

La metodología permite al fotógrafo usar pertinentemente un enfoque y técnicas adecuadas para descubrir posturas inéditas que distinguen lo cuantitativo de lo cualitativo.

Tomando en cuenta los fundamentos antes mencionados, como un parámetro teórico, el enfoque en esta

investigación se detalla a continuación:

Se pretende establecer la manera de analizar y desarrollar la fotografía culinaria, se revisaron diversos enfoques teóricos y planteamientos metodológicos para conocer lo que ya se había estudiado y planteado al respecto, tanto desde el campo del diseño, como el de la comunicación. Estas lecturas permitieron situar la viabilidad del proyecto al elegir llevar a cabo el análisis a partir del campo de la comunicación y la fotografía digital.

Para la factibilidad de la investigación, se partirá de los supuestos teóricos de la investigación científica en el manejo de la imagen. Será viable la investigación de índole documental ya que se pretende realizar un análisis semiótico del mensaje fotográfico, sus signos, significados con diversos códigos.

El mensaje fotográfico es un concepto de la comunicación que ayuda a “decir algo”, surge de la creatividad y el ingenio con la

finalidad de informar y persuadir. *La fotografía culinaria* deberá estar diseñada para mostrar a la audiencia los aspectos del producto y del negocio que puedan interesarle. (Jeremy, 2011)

En la actualidad no se puede pensar en la fotografía profesional sin investigar los equipos, la captura y tratamiento digital, una gran ventaja de este sistema respecto a la fotografía análoga es que permite disponer de las imágenes grabadas al instante, sin necesidad de llevar la película al laboratorio y revelar los negativos para poder ver las imágenes, esta ventaja en la rapidez en la disponibilidad de la imagen permite que el fotógrafo de alimentos haga los cambios en el momento y realice las correcciones que considere pertinentes de forma inmediata facilitando así lograr la imagen que se desea sin que se le descompongan los productos [ensaladas, helados, carne asada]. La fotografía de alimentos requiere un equipo humano especializado que incluye, habitualmente, un representante de la empresa que prepara la comida y un

foto 68
DLSR

Cámara reflex digital,
18 megapíxeles,
ISO 3600,
full HD,
variangle LSD



estilista que proporciona los materiales necesarios y ayuda a disponer los objetos. Reuniones de pre-producción con los miembros del equipo ayudan a minimizar los problemas de último momento en lo que representa a la coordinación y al empleo del tiempo.

¿Que se necesita para iniciar con una producción de carta o menú?

- *El 50% de anticipo cubierto*
- *Un Chef muy cerca*
- *Un espacio mínimo de 2x2 mts.*
- *Alimentos a fotografiar*
- *Ingredientes de sobra con los que se hizo el alimento*
- *Un diseñador (que ya tenemos) MUY CREATIVO*

Tabla de preproducción

Por más apetitoso que suene un alimento de una carta, poder mirarlo es dar más que una buena idea.

Considerar antes los siguientes puntos para las fotografías que se requiere.

¿Qué tipo de imagen se necesita?

- *Tomas abiertas de plato completo o general.*
Tomas cerradas en detalles o elementos cerca entre sí e incompletos.
- *Cómo se verán:*
Todos los elementos en foco y nítidos.
Unos en foco y algunos fuera de foco
- *Producción*
Se requiere de alguna ambientación especial
El alimento acompañado de Ingredientes con los que es elaborado
- *Se requiere con fondo blanco para recorte, y poderles situar en un fondo diseñado*

Tabla de producción

En la cámara digital pueden verse en una pantalla las fotos que se acaban de tomar o también las que cuentan con vista en vivo. La cámara se puede conectar a un ordenador u otro dispositivo capaz de mostrar las fotos en un monitor. Como tienen formato informático, las fotos pueden enviarse directamente por correo electrónico, publicarse en la web y se pue-

den procesar con programas de tratamiento fotográfico en un ordenador, para ampliarlas o reducir las, realizar un *encuadre* [una parte de la foto], rectificar los colores y el brillo, y realizar otras muchas posibles modificaciones según el programa que se utilice.

(Jeremy 2011).



foto 69juillet
Diseño web

Otra gran ventaja de la fotografía digital es que la cada vez que la cámara toma una fotografía crea un archivo y guarda en la memoria información relevante de la captura como la fecha, la hora, la apertura del

Foto 70
cámara
reflex
EOS REBEL t3i
18 megapíxeles

diafragma, la velocidad de obturación, velocidad del ISO, esta información [metadatos] es muy útil para estudiar la imágenes y entender más acerca de cada fotografía y también facilita el ordenamiento y el manejo de los archivos fotográficos.

Las cámaras digitales profesionales *DSLR*. [*Digital Single Lense Reflex*] tienen la opción de personalizar diferentes tipos de usuario, se puede ajustar características importantes de la imagen como la saturación, el contraste, la nitidez y el tono de color, además permiten un manejo personalizado del balance del blanco, lo cual puede variar notablemente la gama cromática y también accede a capturar imágenes en blanco y negro, sepia, con filtros, etc. El control fácil y rápido de la velocidad del ISO ayuda a resol-



foto 70

ver los problemas de falta o exceso de luz.

El costo, en comparación con el sistema análogo, por fotografía impresa es menor, esto considerando que se pueden realizar múltiples tomas y elegir e imprimir sólo las mejores fotografías.

La tecnología ha llevado las cámaras digitales a los teléfonos móviles aumentando el número de usuarios de la fotografía exponencialmente y cada vez los nuevos modelos mejoran la calidad óptica y la resolución de la imagen, esto ha causado que la tarea del fotógrafo deba ser repensada y reestructurada.

Suficiente en argumentos y conceptos estructurados de tal manera que faciliten la transmisión, difusión y comprensión del contenido del mensaje fotográfico. (Doblado 2010)

Fotografía de Alimentos

Estas instrucciones están orientadas a personas con conocimientos sobre fotografía digital y personas que cuenten de preferencia con una cámara *réflex digital*

Primero es importante seleccionar un objetivo largo,

un telefoto de por ejemplo 100 mm o más. El objetivo juega un papel importante porque normalmente se va a querer que todo lo que se encuentra en el plato aparezca del mismo tamaño. En cambio, si se utiliza un lente corto como un 50mm o menos, los primeros planos se verán mucho más grandes comparados con lo que quede detrás de ellos. Esto se acentúa con un lente *gran angular*, además de que un plato redondo se puede distorsionar de manera muy notoria y desagradable.

En cuanto a iluminación, es importante que nunca se tome una fotografía de comida con flash directo.

Esto causa una iluminación frontal muy plana, brillos



foto 71 Tomada con telefoto 100 mm

foto 72 gran angular 28 mm

desagradables y algunas sombras desmesuradamente definidas.

foto73
Del mercado
 WB flash directo
 f8, 1/125, iso 400, archivo JPEG
 La imagen en general en acartonada aun cuando los colores son bien definidos.

Cuando se ilumina con luz natural, se utiliza una ventana como fuente de luz principal, tratando de que nuevamente quede ligeramente de lado y sutilmente atrás del platillo. Las cartulinas nos vuelven a ser de utilidad al ayudarnos a rebotar y rellenar la parte sombreada del platillo. Entre sus componentes.



foto 73

Es indispensable el uso del tripié, ya que lo más conveniente es utilizar ISO 100 y en el caso de manejar una apertura de $f/22$ o $f/32$, se necesita seguramente velocidades muy bajas.

También se puede levantar el espejo de nuestra cámara y utilizar el *self-timer* o *auto-disparador* para evitar que no se mueva la cámara a la hora de presionar el obturador

Ahora se hablará del platillo en sí.

Al fotografiar comida muchas veces se corre el riesgo de que el platillo pueda ir cambiando de apariencia mientras se acomoda el equipo o mientras se toma la fotografía. Es importante que se trate de que la persona que lo está preparando cambie algunos detalles de la receta original para que la consistencia y apariencia del platillo se conserve más para que se tenga tiempo suficiente para tomar las fotografías.

El aceite ayuda a que la comida luzca más atractiva y la glicerina en *spray* puede servir para que los vegetales aparenten frescos con gotitas de glicerina que parecerán de agua en la fotografía

El fondo y decoración del *set* es importante también. Botellas y copas de vino, canastas con pan, pasta cruda, vegetales, frutas, frascos de aceite de olivo, trigo, flores, en fin, algunos de estos elementos ayudan a que la composición sea más atractiva y a que el platillo resalte más. Hay muchos estilos de fotografía de comida. Encuadres abiertos con poca o mucha profundidad de campo y encuadres más cerrados con la parte principal del platillo muy acercada, in-



foto 74

Preludio

WB Luz de día , refractada muy suave
f8, 1/125, iso 400, archivo JPEG
Bodegon , com copa de vino en priemer plano.

foto 75

Daniel

WB Luz de día y flash
f8, 1/125, iso 800, archivo JPEG
Diseñador gráfico y cheff.

cluso cortada para ver solamente un detalle. En este caso puede ser necesario un lente macro o lentillas de acercamiento.

Se tiene que platicar con la persona que este solicitando las fotos para ver qué tipo de imágenes está buscando. Muchas veces ayuda que enseñe fotografías que le gusten como ejemplo para poder interpretarlas y buscar resultados similares en cuanto a encuadres, abiertos o cerrados y profundidades de campo mayores o menores, así como iluminaciones con mayor o menor contraste.

Un diseñador gráfico ayudará en gran manera que aporte sus habilidades interpretativas y elabore bocetos de presentación, mostrando en ellos las necesidades de producción tales como: tipo de iluminación, ambientación, decoración, maquiillaje de productos, encuadres y en algunos casos la locación, siempre la opinión de un experto en diseño gráfico enriquecerá la imagen y es posible que aporte ese toque de experiencia en educación visual.

foto 75



Si la persona que solicita las fotografías no tiene idea, se podrá proponerle e incluso tomar fotos de prueba y mostrárselas para que el decida lo que mejor le funcione.

Hacer encuadres cerrados y manejar diafragmas de f5.6 o f8 para que el fondo se alcance a distinguir pero que quede un poco desenfocado, pero hay que entender que algunas personas les gusta ver la mayor parte de la fotografía bien definida, sin estar el fondo fuera de foco. Entre más cerrado sea el encuadre,

menor profundidad de campo tendremos.

Cuando se trata de fotografiar un solo platillo, es conveniente probar con diferentes iluminaciones, más frontales, más laterales, más contrastadas, utilizar luces “**puntuales**” para acentuar una pequeña parte del platillo, cambiar las aperturas desde f1.4 hasta f25 para ver las diferentes profundidades de campo.

Se pueden hacer tantas pruebas como necesitemos y al final analizarlas en pantalla y decidir que imágenes nos funcionan mejor.

La fotografía de alimentos es muy interesante y constituye muchos retos para los fotógrafos, así que definitivamente se les recomienda probar, si es que no lo han hecho, con esta rama de la fotografía.

Ya se ha hablado de la elección de la cámara más adecuada [véase pag. 66] para fotografiar los platillos en casa. Pero hay que tener presentes otros factores a la hora de conseguir una buena instantánea,



foto 76 abertura f 1.4

foto 77 abertura f 25



foto 78

Le Plaisir de la dégustation

WB luz natural difusa suave lateral,
f32, 1.30", iso 100, archivo CR2
Es importante tener los referentes
del encuadre e iluminación para
tener una composición diferente
y presentar mejores opciones al
cliente.

sobre todo los referentes a la adecuada iluminación y encuadre de la escena que se van a captar. Con

unos consejos sobre cómo iluminar y encuadrar la fotografía de alimentos se puede conseguir resultados excelentes.

Se parte de la base de que no disponer de costosos equipos de iluminación, focos ni reflectores, con lo que las fotos dependen de la luz natural. Por eso, al hacer las fotos se intenta colocar los platos cerca de una ventana o fuente de luz natural, pero evitando los rayos de sol directos, que crearían fuertes contrastes poco adecuados. (Langford, 1980)

Una mesa cercana a una ventana o incluso la encimera de la cocina pueden ser buenos lugares, siempre que tengan buena luz. En general, se consiguen mejores resultados si no usamos el flash incorporado de las cámaras, ni siquiera como luz de relleno, ya que proporcionan una iluminación poco natural.

Como ya se comentó [véase pag. 65] al hablar de las cámaras, es muy recomendable e imprescindible, utilizar un tripie estable para apoyar la cámara y así evitar que las fotos salgan movidas pues por abajo

de 1/60 es difícil tomar una fotografía a mano alzada sin que salga movida, sobre todo cuando se disparan en interiores. Así se puede encuadrar a la perfección, enfocar con cuidado y disparar con velocidades lentas, que a pulso darían una imagen borrosa con casi total seguridad.

Los sensores de las cámaras digitales son cada vez más sofisticados, incluyendo sistemas de medición de luz multisegmento, midiendo la luz en muchas zonas de la imagen para obtener una media. En algunos casos, según las opciones de la cámara, se puede hacer mediciones *puntuales de luz*, muy útil cuando se quiere exponer bien un detalle de la imagen.

Foto 79
Un sueño
WB luz puntual de día directa lateral,
f16, 1/60", iso 300, archivo CR2
Montaje de imágenes tomadas con luz similar en intensidad y dirección.

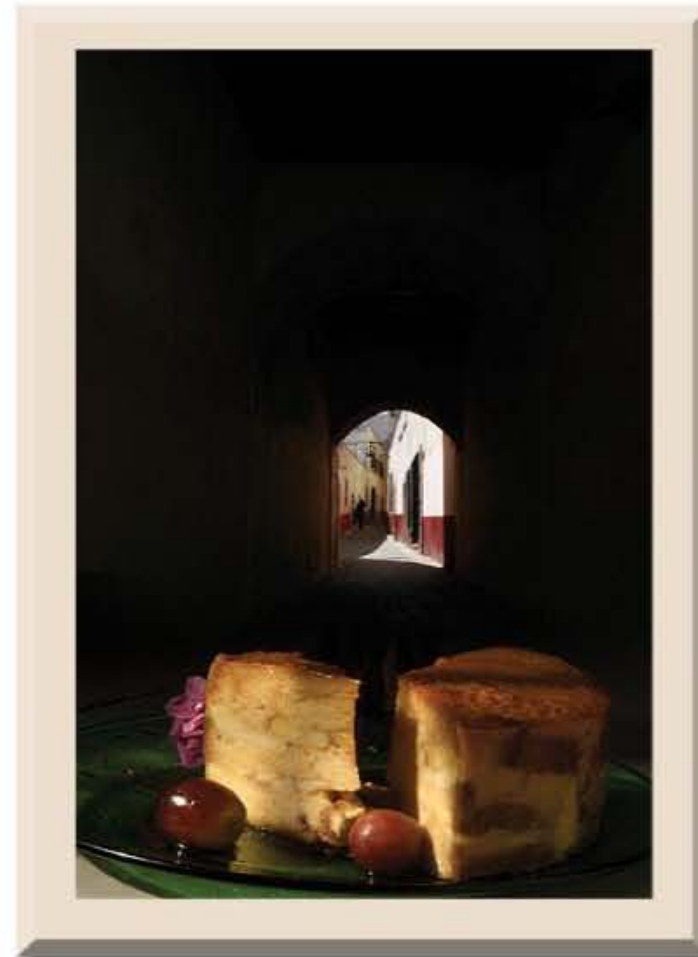


Foto79

Sobre la mesa o encimera colocaremos algún fondo neutro, como una cartulina de color pastel o blanca, o bien un mantel o trapos de cocina más o menos lisos. Si tienen algún dibujo discreto pueden quedar muy bien también, pero siempre en colores claros, para que no distraigan mucho.

Compondremos el "bodegón" como si de un cuadro se tratase, emplatando el guiso en platos neutros no muy grandes. Conviene poner cantidades pequeñas, queda más elegante para las fotos. Si es una sopa debemos poner poco líquido, para que los elementos sólidos, si los lleva, resalten más. (ver foto 80) Si es una crema, decoraremos siempre con alguna hierba verde picada o un



Foto 80
Sopa de champiñones
 WB de día contraluz,
 f16, 1/60", iso 300, archivo CR2
 Siempre una sopa de champiñones con
 vina con muchos platillo.

cordón de crema, o unos crotones crujiente, siempre algo que cree relieve.

Decorar con algún elemento sencillo, sin excesos ni barroquismos. por estilo minimalista se llevan fotos sencillas, limpias, con espacios claros rodeando al motivo central y luminoso. Se puede poner un tenedor apoyado en el plato, o una cuchara o un cuchillo en la mesa. En el fondo podemos poner alguna nota de color, como flor de bugambilia , como vemos en la foto 74, la tarta de atún sobre un espejo de crema y decorado con cubos de morrón rojo, ramita de ci-

Foto 81
Tarta de Atún
 WB de día contraluz,
 f16, 1/60", iso 300, archivo CR2
 La decoración genera un ambiente que
 bien convidado equilibra y armoniza la
 composición.

antro y aceitunas.

El encuadre puede ser horizontal, es más natural, al ser más parecido a la visión humana, o vertical, adecuado en algunas situaciones. Un ligero volcado de la imagen suele quedar muy bien, dando un efecto artístico interesante. Para ello se gira la cámara en el tripié hasta conseguir el efecto deseado.



Foto 81

Es muy gustado usar el contraluz, es decir, disparar con la luz de la ventana detrás del objeto. Así se consigue efectos espectaculares de luz, con fondos difuminados y algo velados. Sin embargo, re-

quieren una medición cuidadosa de la luz y dar prioridad a las zonas de sombras. Esto requiere cierta práctica y una cámara que permita más control, de *gama media* o *réflex*.

La mejor iluminación natural y más fácil es la lateral u oblicua, que es aquella en la que la luz viene de la derecha o de la izquierda de la cámara, incidiendo oblicuamente en el objeto, creando suaves sombras. Con esto tendremos buenos resultados casi siempre.

Las sombras, cuando la luz sea intensa, al medio día, pueden suavizarse usando un reflector casero, que puede ser una cartulina blanca, por ejemplo, o cualquier superficie blanca que se pueda manejar. Si se sujeta al lado contrario de la procedencia de la luz, veremos a través del visor que moviéndola van desapareciendo esas bruscas sombras.

Es recomendable usar el reflector casero para dismi-



Foto 82 Iluminación con luz natural de ventana con difusor, lateral

Foto 83 Iluminación con luz natural de ventana con difusor y rebotada



Foto 84

Bodegón rostizado

WB Luz de halógeno,

f16, 1/60", iso 300, archivo CR2

Es importante medir la cantidad de luz en todas las áreas de la composición.

nir sombras. El 90% de las fotos que hacen para el presente documento están realizadas de esta forma.

Un truco sencillo pero eficaz. Si hay poca luz natural podemos ayudarnos de luz halógena, que es más parecida a la del sol, pero la luz artificial crea dominancias de color poco naturales, por lo que sólo será adecuado para casos de necesidad. (Nicole, 2011)

La comida ha sido sin duda uno de los temas más

difíciles para la dirección del arte de la fotografía, los problemas son muchos y variados, siendo el principal de ellos la organización y la coordinación del tiempo; una comida cocinada alcanza la perfección en un momento determinado, y permanecerá en tal condición durante algunos minutos, quizás segundos. Un *soufflé* o un *pudding* pueden desinflarse antes de que se abra el diafragma. Los platos mejor preparados pueden parecer decepcionarse, sosos, e inanimados incluso irreales.

El color de la comida especialmente de las verduras, legumbres y hortaliza, así como el de la bebida, es un factor crítico en la imagen final. La mayoría de las personas que leen revistas o libros sobre comida poseen conocimientos de cocina y emiten juicios que con frecuencia se basan tan solo en el color.

Hace algunos años con objeto de superar esos problemas se recurría ampliamente a la sustancia de la que están compuestos en la fotografía culinaria. Se utilizaban ingredientes que aprecian pero no eran los correctos. El puré de papas reemplazaba la crema,

las coliflores se pintaban de blanca para devolver los su tonalidad adecuada se utilizaba pegamento para dar lustre al plato, se añadía color a las verduras pocos frescas, y se ideaban muchos otros trucos para presentar al pobre publico inocente aquello que se creía desear. Luego intervino la ley, y los engaños de tal especie se prohibieron. Los expertos en fotogra-

fía de alimentos han desarrollado métodos altamente elaborados que, a veces, todavía implican retoque para mejorar el aspecto de las cosas, pero no afectan la calidad del producto. Los buenos fabricantes y embazadores de alimentos, no han desarrollado método y medios para superar la mayor parte de estos problemas.



Foto 85
Arroz con Plátanos fritos
WB Luz de halógeno,
f16, 1/60", iso 300, archivo CR2
Estilo Veracruz, solo que los
plátanos fueron retocados con un
soplete para darles el dorado
crujiente

Capítulo V

FOTOGRAFÍAS DE CATALOGO PARA EL ARTE CULINARIO

Una buena disposición en el estudio es esencial en la fotografía de alimentos. Se precisa de una cocina, la cual debe ser considerablemente completa y ofrecer si es posible, la posibilidad de cocinar simultáneamente varios platos. Los hornos de microondas suelen ser complementos útiles. Es importante mantener un flujo rápido entre el sitio donde cocinar y donde fotografiar se debe visitar el estudio antes de la toma para asegurarse de todos estos puntos. Durante la toma misma habrá quizá seis personas moviéndose dentro de el área, de modo que el es-

pacio es una consideración importante en el estudio previo a la toma, si dirigimos una serie de tomas en la que la comida ha de mostrarse cocinada o preparada [por ejemplo, para un libro de cocina que muestre secuencias paso a paso], se debe asegurar que el área de la cocina es adecuado para la toma, alternatively habrá que disponer unos preparativos especiales, los directores de arte competentes desarrollan una capacidad especial para anticiparse y evitar los problemas que surgen durante la sesión fotográfica se debe tener la capacidad de hacer sugerencias,

Foto 86

Al intemperie

WB Luz de día,

f16, 1/15", iso 100, archivo CR2

Una mañana soleada proporciona un ambiente tranquilo y fresco

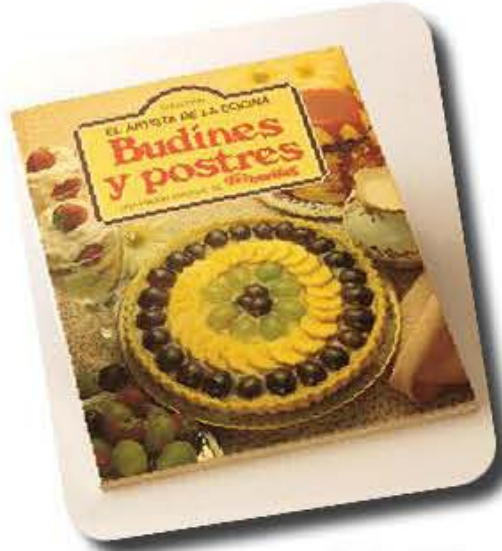


Foto 87

Revista Budines y Postres

WB Luz de halógeno,

f16, 1/60", iso 300, archivo CR2

Revista especializada, fotografías de encargo y catálogo.

con tacto acerca de pequeñas recomendaciones en el estudio antes de la toma, para que las fotografías de realicen de un modo más práctico y se eviten inconvenientes posteriores. Si no se está convencido que el estudio es el adecuado para el trabajo, mejor buscar otra locación se debe también examinar muy a fondo objetos auxiliares y decorados que se deba utilizar para el proyecto. El decorado puede ser un elemento primordial en las imágenes de alimentos y el mostrar comidas completas, manteles y locales, por ejemplo, exige una selección y una disposición cuidadosa.

Cuando el cliente es una revista, es habitual que este preparado para construir un fondo o el decorado de una sala y debemos preparar un boceto completo de aquello que se tiene en mente. Puede ser que algo ya existiese pueda adaptarse con facilidad a lo que se quiere, pero se debe tener previsto el tiempo para construir lo necesario partiendo de bocetos.



La mayor parte de los alimentos son, o deberían de ser llamativos o coloristas, y un fondo oscuro y sencillo, a menudo, basta para mostrar perfectamente la comida. la mayoría de las fotografías de disposiciones culinarias que se tomó lateralmente o levemente anguladas para que los fondos sean proyecciones más o menos verticales. A veces se adopta un estilo más romántico, y puede incorporarse al diseño una ventana que se abra a un jardín o a un paisaje ya sea incluyéndola en el decorado, ya sea utilizando una fotografía superpuesta. Un trabajo para un ho-



foto 86

tel o restaurante puede implicar una imagen similar de una mesa con un fondo de interior, pero en este caso la fotografía se tomará probablemente en el sitio mismo, la comida que ha de fotografiarse incluirá en la atmósfera de la misma que se desea crear. Los frutos y las hortalizas exóticas, inusuales, imponen a menudo los colores y los fondos de una composición, y en este tipo de fotografía, que con frecuencia se asocia con artículos de viaje, los objetos auxiliares y los fondos son casi tan sugerentes como la comida misma, debemos disponer de un plan de operación general, pero no hay que alarmarse si el fotógrafo se muestra creativo con la iluminación.

Un libro práctico o un trabajo en secuencia, en tomas paso a paso que describa la preparación del plato requiere un estilo pragmático de fotografía. Langford 1980).

Todos los ingredientes deben verse claramente, y todos los objetos que van a utilizarse hay que ensamblarlos de acuerdo con un plan perfectamente elaborado y recordar que el objetivo es capacitar al lector en un cocinero consumado.

Foto 88
Hogazas
 WB Luz de día,
 f16, 1/15", iso 100, archivo CR2
 modo blanco y negro
 Sin perder el encanto del pan
 directo de la panadería.

Las fotografías tienen que seguir los pasos que guiarán al lector, de tal modo que no haya confusión acerca de cómo utilizar los ingredientes. El fotógrafo pondrá mucho cuidado en lograr las tomas más convenientes desde el punto de vista pedagógico, educativo y formativo.

La luz desempeña un papel vital, no solo es importante mostrar claramente la operación que se realiza; también merece la pena recordar que la posición de las luces ayudará visualmente a describir los objetos y su textura, lo cual es importante para la identificación de la comida; por ejemplo, la textura del pan es crucial cuando se fotografian hogazas.

La utilización de la textura es particularmente útil en la fotografía blanco y negro, pero la luz ha de ser viva



foto 88

La fotografía debe esforzarse por transmitir una sensación de aroma e incluso por lograr que la persona que la vea sienta hambre y desee probar esta apetecible comida que se le muestra a través de lentes fotográficos

Foto 89

Alimentos Envasados

La fotografía para alimentos envasados viene a ser una combinación de los enfoques subjetivos y objetivos en la creación de imagen.



Foto 90

Libros de Cocina

En diseño editorial la fotografía juega un papel determinante desde el bocetaje.

para obtener el efecto deseado sino puede estropear la imagen.

En una serie de fotografías de alimentos para una revista a todo color existe un enfoque enteramente distinto. En este caso, las fotografías no se centran necesariamente en el aspecto pedagógico necesario en los libros de cocina. Pueden utilizarse sombras para poner de relieve las cualidades sensoriales de las delicias culinarias, que se ofrecen.

La fotografía debe esforzarse por transmitir una sensación de aroma e incluso por lograr que la persona que la vea sienta hambre y desee probar esta apetecible comida que se le muestra a través de lentes fotográficos. El enfoque puede ser pictórico si se pretende crear una atmósfera que muestre la comida del modo más favorable.

Los fondos pueden ser de colores fuertes y una iluminación atmosférica y generar sombras. Se presentarán oportunidades para experimentar con focos especiales, instalarse luces al rededor de la imagen y

reflectores detrás de los vasos para enriquecer el color líquido e introducir reflejos interesantes. Con este estilo subjetivo de creación de imagen, quizá se prefiera diseñar a través de ópticas antes que mediante un esbozo visual preciso.



foto 89

La fotografía para alimentos envasados viene a ser una combinación de los enfoques subjetivos y objetivos en la creación de imagen. El producto debe mostrarse claramente en el envase o la caja, y resultar atractivo. Al mismo tiempo, la imagen debe ser atmosférica, y si bien la forma, la textura y el color

del objeto deben observarse con claridad, no han de tener en lo absoluto un aire clínico. (Pérez, 1979).

La imagen será, casi toda con seguridad, un primer plano, y el fondo será mínimo y estará compuesto por un color sólido o por una degradación continua. Si se utiliza un recipiente para mostrar la comida, este deberá ser sencillo, quizá con una franja de color en el borde. El estilo es preciso y de hecho, la composición esta regida ahora por normas tan rígidas, especialmente a lo que se refiere a alimentos congelados, que el estilo se ha convertido en clásico (Marshal, 1990).

Cuando se ve el alimento mismo, debe parecer que la imagen se disuelva en una masa de oscuros y brillos capaces de abrir el apetito. Un fotógrafo creativo será capaz de utilizar todos los recursos de su vocabulario visual conocer diferentes platillos, sus sabores, preparación, maridaje y en si el lenguaje del arte culinario.

El arte *culinario* o *culinaria* es una forma creativa de

preparar los alimentos para fotografiarlos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con *gastronomía*, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.



foto 91

ARTE CULINARIO PARA EL PROFESIONAL DE LA COCINA Y FOTOGRAFÍA.

La preparación del arte culinario requiere no solo de la preparación u conocimiento de las técnicas,

Foto 91

Profesional de la Cocina

La experiencia en diseño culinario y buen gusto el chef aporta una buena relación de la imagen con fotografía y comensales.

también es necesario saber de las distintas preparaciones de los alimentos a través de su historia, ya que muchos platillos han ido evolucionando a través de los tiempos, así como el estudiar el intercambio de ingredientes y técnicas culinarias entre las distintas regiones o países y modificaciones que esos alimentos han sufrido. El arte no solo consiste en la perfección de la elaboración, sino en la armonía del resultado, que da en sí un valor a la expresión del ser y sentir de una determinada cultura. De tal forma que la persona y el fotógrafo encargados de llevar a cabo el proceso necesita, además de la preparación técnica y científica correspondiente, un conocimiento amplio y profundo de la gastronomía. Este capítulo tiene como objetivo ofrecer un conjunto de consejos, de fórmulas, de conocimientos y de recetas de cocina que constituye una guía completa para el logro del arte culinario ideal para la fotografía. Hablar de todas aquellas preparaciones indispensables para la posterior elaboración de cualquier platillo, como los son los fondos, en donde nos explica su definición, los elementos que lo componen como los son los elementos nutritivos, aromáticos, de cocción, de ligazón,

razonadores, grasos y de clarificación. Su clasificación que se compone de fondos líquidos los cuales a su vez tienen otra clasificación que son blancos, oscuros, de cocción y de conservación. Y los fondos auxiliares los cuales naturalmente también tienen su clasificación los cuales son de ligazón, aromáticos y de apoyo.

Se explica los sistemas de cocción y dice que existen de dos tipos los simples que provienen de una sola fuente de calor como lo son agua, aire caliente y grasa, y los compuestos que son aquellos que necesitan varias fuentes de calor como el braceado y el estofado.

También es vital considerar las salsas ya que de ellas se puede dar origen a un sinnúmero de platillos y nos encontramos que las salsas, en cambio de los fondos, tienen etapas las cuales son; fondo de base, ligazón y terminado. Las salsas también tienen su clasificación las cuales son salsas base, compuestas y emulsionadas y éstas a su vez tienen derivadas

Ya teniendo claro cuáles son las preparaciones esen-

ciales para dar vida a otros platillos se pasa al tema de algunos platillos un poco más complejos e irá subiendo de grado de dificultad mientras se aprende cosas nuevas y empezamos con los entremeses, su definición, sus características, historia, clasificación que son entremeses crudos y entremeses que requieren operación culinaria, entremeses de preparación comercial. De igual forma se toca el tema de las entradas, aperitivos un claro ejemplo son los canapés. Ya un poco más a fondo estudiamos lo que son las sopas y los potajes, de ellos estudiamos su definición, historia, clasificación que se dividen en: consomés, potajes, cremas o veloutés y sopas. Se dan unos ejemplos y recetas de cada uno de ellos en específico. Otro tema de interés es el que toca con el arroz y las pastas, la utilidad en diversas preparaciones culinarias que tiene el arroz y la definición de las pastas alimenticias que son todas aquellas pastas de origen italiano, comúnmente, como el espagueti, tallarines, por mencionar solo algunos y nos dan recetas medianamente conocidas y famosas por su origen como la receta de la pizza, la lasaña, etc.

Otros temas de los que se aborda son algunos productos que por sí solos representan gran variedad de platillos y por ello la importancia de estudiarlos por separado estos productos son el huevo, el pescado, mariscos, crustáceos, carnes, carnes rojas, carnes blancas, volatería que se refiera a todas aquellas carnes que provienen de las aves; aves de carne blanca, aves de carne roja, animales de caza, hortalizas, semillas y legumbres, cada uno de estos temas contiene sus generalidades, definiciones, clasificaciones, y recetas.

Otros platillos de acompañamiento pero no de menor importancia son las ensaladas, que son prepa-

Foto 92

Lasagna de carne a la Italiana.
WB Luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo CR2 modo
Lasaña de carne con una deliciosa sala
polonesa, queso ricota y mozzarella.



Foto 92

raciones elaboradas básicamente a base de plantas herbáceas, aunque también puede estar compuesta por un alimento de origen animal, generalmente van sazonadas con aderezos diversos los cuales acompañan y acentúan el sabor de los alimentos.

LA REPOSTERÍA

Instruir en la elaboración de la repostería, las técnicas básicas que en ella se emplean, nos cuenta su historia, sus características y empieza con el tema del azúcar, su cocción, sus clasificaciones, nos da el tema de frutas, cremas, salsas, merengues los temas

anteriores con sus respectivas definiciones, peculiaridades y recetas. También aborda el tema de pastas o masas con sus definiciones, clasificaciones y recetas. los últimos temas los toca muy brevemente, los cuales son los postres de mesa, los pasteles y la bollería o panadería.

Este tema es complemento está un poco más avanzado en cuanto a su contenido ya que no se detiene a instruirnos en las bases de la preparación de alimentos, si bien va de un nivel relativamente bajo, a un nivel de mayor dificultad. El objetivo de este capítulo, es el de dar al fotógrafo una breve explicación de los productos, enseñarle las características de ciertos platillos específicos y lo más importante darle recetas que son de vital importancia no solo para la elaboración, sino para que el fotógrafo conozca algunos platillos de fama internacional, su historia y orígenes, para así tener cultura sobre lo que algún día tendrá que utilizar, un buen fotógrafo especialista en alimentos preparados sabe de lo que le está



Foto 93

Tarta de fresa.

WB Luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo CR2
Ricas en vitaminas ,potasio, hierro y
demás.

fotografiando (Martínez de Flores, 2010).

ENTREMÉS

La palabra *entremés* deriva del vocablo francés *entremets*. Sirve, a raíz de su definición, para hacer referencia a los productos alimenticios que se distribuyen sobre la mesa con el propósito de amenizar la jornada mientras se espera la comida principal. Actualmente, estas variedades suelen servirse antes del primer plato. Por ejemplo: “Voy a servir un entremés mientras se cocina la carne”, “No te excedas con el entremés que aún queda mucha comida por servir”, “Los entremeses estaban deliciosos, pero al pescado le faltaba sabor”.

Puede distinguirse, por lo tanto, entre dos costumbres o hábitos relacionados a los entremeses. En los restaurantes de alta categoría, es

habitual que se sirvan entremeses entre plato y plato como detalle para eliminar el sabor del menú degustado en último lugar. En otros establecimientos gas-

tronómicos y en los domicilios, en cambio, los entremeses se suelen servir con anticipación a la comida principal, especialmente si los comensales tienen apetito y los platos aún no están listos.

Los *fiambres*, los *encurtidos* y los *embutidos* suelen estar entre los alimentos más populares de entremés.

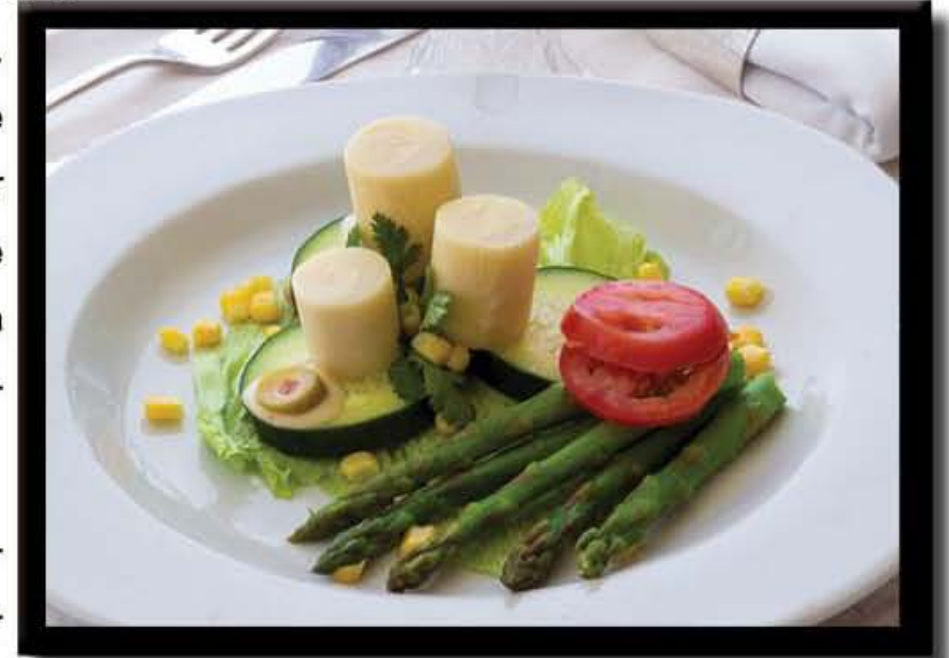


Foto 94

Foto 94
Entremés de Palmitos.
 WB Luz traslúcida de día, difusa
 f16, 1/15", iso 100, archivo JPEG
 Primer plato del Banquete, digestivo y
 nutriente.

Las aceitunas, los *pickles*, los trozos de pan tostado y los quesos también pueden formar parte del aperitivo.

CANAPÉ

Los canapés son elaborados aperitivos de tamaño pequeño y generalmente decorados que se toman con los dedos y a menudo se comen de un bocado. Son delicias tradicionales de fiestas y celebraciones en donde se sirven de pie antes de la comida principal.

Canapés constan de galletas, tostadas o pequeñas rebanadas de pan, normalmente de hojaldre llamado Volaván o galleta llamado tartaleta en diversas formas que sirven como soporte para otros sabrosos alimentos tales como carne, queso, pescados, caviar, paté, purés, polenta, o condimentos.

Tradicionalmente, los canapés se hacen de pan de molde, retirando la corteza y cortando su interior en diversas formas con un cortador o cuchillo. Las formas pueden incluir círculos, anillos, cuadrados, tiras o triángulos. Estos pedazos de pan entonces son preparados

con una de las siguientes técnicas:

Freír en aceite y secarlos en papel absorbente.

Untarlos en mantequilla u otra grasa.

Tostarlos.

Los alimentos a veces son altamente elaborados antes de su colocación y se aplican con una manga pastelera. Entonces, se aplican adornos decorativos. Los canapés se sirven en bandejas surtidas que son ofrecidas por camareros o colocadas sobre las mesa



Foto 95

Canapés cocktail.

WB Luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo JPEG
Ideal par reuniones exclusivas.

foto 95

SOPA

Es muy posible que en las primeras preparaciones humanas fueran remojados en agua con ingredientes culinarios molidos: algo similar a *gachas*, o migas.

Las sopas de pan fueron muy probablemente un alimento básico de las diversas culturas culinarias mediterráneas y europeas en general (Willam-Adolphe, 1865).

La palabra sopa —al igual que sus cognatos *sop*, *soup* en inglés, *soupe* en francés, *zuppa* en italiano—, procede del germánico occidental *suppa* que se refería a una rebanada de pan sobre la que se vertía un caldo. Fue posteriormente latinizado en *suppa*, en torno a los años 500 d. C., conservando su sentido original. A lo largo de la Edad Media pasó a definir a la vez los trozos de pan que se cortaban para remojar en un caldo, y el mismo caldo o líquido que se espesaba con pan.

Las sopas toman su nombre de los ingredientes empleados, con propiedades nutricionales y soporíferas características: sopa de pescado, sopa juliana, sopa

de espárragos, sopa de arracachá. Suelen incorporar productos locales que están al alcance de la mayoría, como en el caldo del *Sancocho*, de diversas gastronomías como la de República Dominicana o Anda-



Foto 96

Foto 96
Arroz ala Mexicana.
 WB Luz traslúcida lateral de día, difusa
 f16, 1/15", iso 100, archivo JPEG
 Esta platillo es representativo de la comida mexicana

lucía [España], que se prepara con carnes, plátanos, patatas, vegetales y ajos, pero sin fideos.

Aunque los ingredientes vegetales se cuecen a menudo en agua, cualquier alimento propenso a ser cocido para crear un caldo puede ser empleado para la sopa, como el pollo, el cerdo, la vaca, el buey, Sopa de rabo de buey, el marisco, el pescado, el jamón y los huesos de vacuno. Los condimentos empleados con frecuencia son la sal, la pimienta, el pimentón o paprika, el perejil y toda clase de especias.

Algunas sopas pueden tener como ingrediente común el pan, que se añade en el momento del consumo, generalmente preparado en rebanadas de no demasiado grosor. [Ver foto 80] Es el caso de la sopa de cebolla francesa y de la sopa de ajo española.

Crema fría de champiñones, servida con nata fresca, pimienta negra y pimentón.

Foto 97

Sopa de Verduras.

WB Luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo JPEG
Por su colorido y sabor siempre habrá
un gusto por probarla

Vermicelli de ostras, una sopa de fideos de Taiwán.

Existen otros ingredientes igualmente indicados para

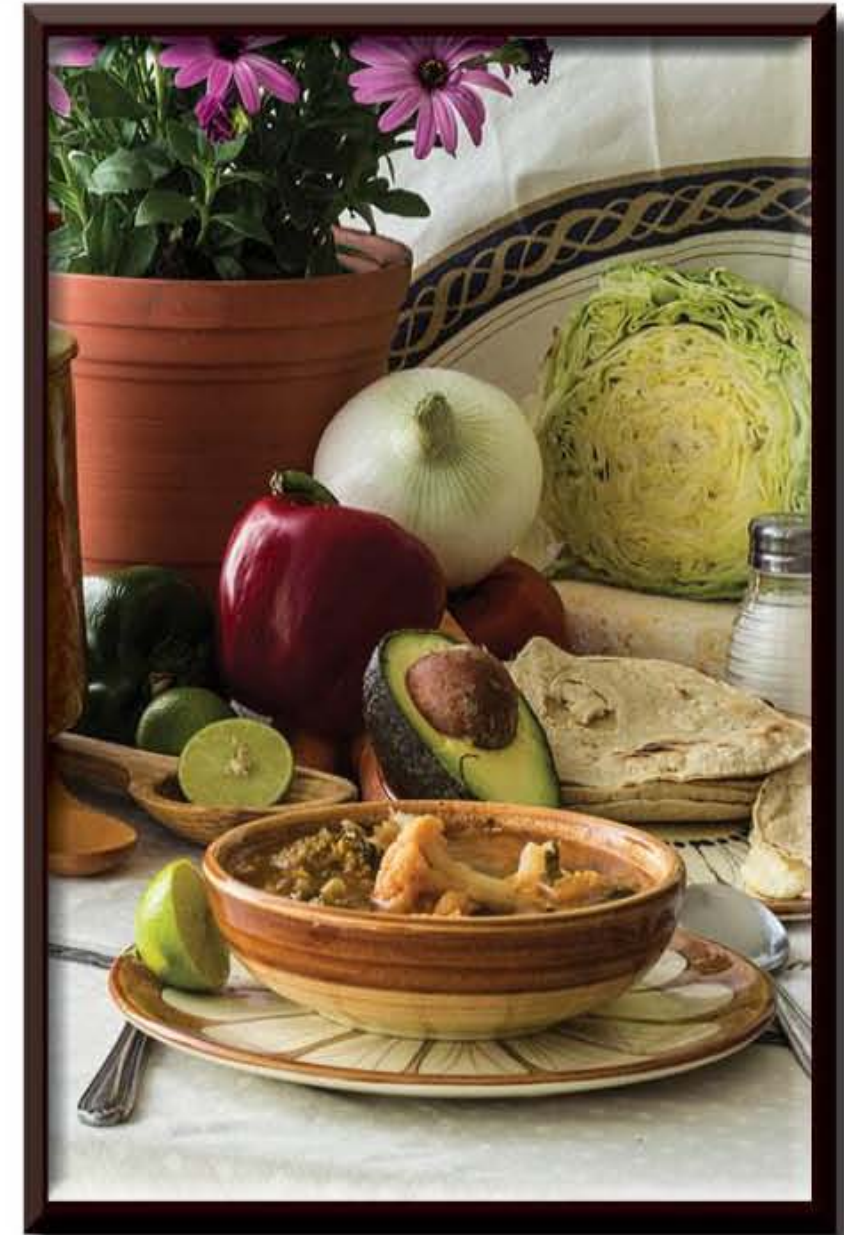


Foto 97

espesar este tipo de plato, como los fideos, las estre-

litas o las letras, todos ellos hechos con pasta de harina a veces huevo. Las cocinas asiáticas incluyen una gran variedad de sopas de fideos con diferentes tipos de caldos de pescado, mariscos y carnes, y diferentes tipos de fideos según los países, siendo éstos un elemento que diferencia de la cocina de occidente frente a la cocina de oriente.



Foto 98

Espagueti

WB Luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo JPEG

Aún cuando su origen italiano en Asia se utiliza con frecuencia.

Foto 98

En algunas sopas, se añade huevo duro picado al final de la cocción, como en la sopa de picadillo andaluza. Se puede también añadir el huevo en crudo a media cocción a fin de que se cueza *escalfado* en el caldo, como en la sopa de ajo.

CLASIFICACIÓN DE LAS SOPAS

Crema de almejas, su condición es presentación con temperatura media.

Según su densidad

Las sopas se suelen clasificar tradicionalmente en dos grandes bloques:



Foto 99

Foto 99
Sopa de Elote
WB Luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo JPEG
La importancia de poner bien una mesa, será motivo de estudio, cultural y costumbre,

Sopas ligadas o cremas en estas sopas, se trituran los ingredientes cocidos [generalmente verduras] en puré y se ligan con nata o con un *roux*.(ver foto 99) En las sopas llamadas *veloutés*, se parte de un *roux* que se diluye con un caldo o un *fumet*, y se puede añadir yema de huevo.

Bulgaria: *Tarator*

Francia: *Vichyssoise*

SOPAS INSTANTÁNEAS

El invento se debe al químico orgánico Justus von Liebig, en los años 1850. Entre 1872 y 1873, el alemán Carl Heinrich Knorr y el suizo Julius Maggi perfeccionaron y comercializaron las sopas deshidratadas sopas instantáneas, normalmente obtenidas por *liofilización*, de las que existe una gran variedad. Estas marcas de sopas tienen fábricas en los países donde se distribuyen, lo que permite que cada país tenga su propia gama de sopas y reproduzca sus recetas más típicas son igualmente conocidas las sopas enlatadas pueden ser concentradas, requiriendo ser diluidas en agua, o listas para recalentar. Las primeras fueron comercializadas en Estados Unidos por Joseph A. Campbell en 1899, gracias a un procedimiento inventado por su sobrino, el químico John T. Dorrance. Los estadounidenses consumen aproximadamente 2,5 mil millones de sopas enlatadas al año. (Aldatina), siendo las más consumidas las de

Una tercera categoría podría englobar **los cocidos, potajes** con legumbres y un sinfín de sopas en las que los ingredientes se sirven en el caldo.

Sopas claras o livianas: son las más líquidas, en las que el caldo determina el sabor. En esta categoría entran los *consomés*.

Según su temperatura, Se pueden también distinguir las sopas por la temperatura a la que se sirven, distinguiéndose entre sopas frías y calientes.

Ejemplos de sopas frías

Ucrania: *Borscht* (variante fría)

España: *Gazpacho / Ajoblanco*

España: *Salmorejo*

Rusia: *Okroshka*



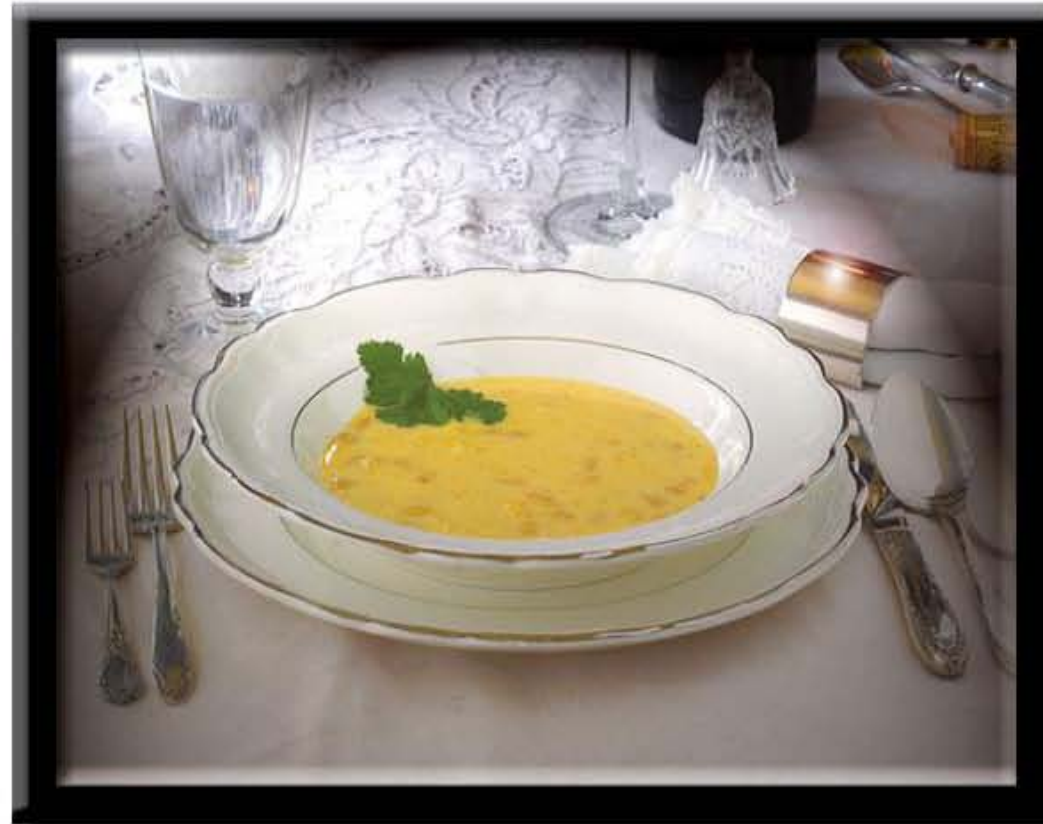
Foto 100
Consomés

WB Luz traslúcida de día, lateral y difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo CR2
El caldo determina el sabor.

tomate, crema de champiñones, pollo con fideos y minestrone.



Foto 101 y 102
Sopa Campbell's
 WB Luz traslúcida de día, difusa
 f16, 1/15", iso 100, archivo JPEG
 Los mensajes que produce la composición están ligados al sabor y la elegancia



LAS GUARNICIONES

También juegan un papel importante para los platos ya que son todas aquellas preparaciones culinarias que acompañan al plato fuerte, no por eso de menor importancia ya que una buena guarnición sa-

brá realzar el sabor del platillo, por lo general están compuestas por: legumbres y hojas, pastas alimenticias y cereales, hongos comestibles

de todo tipo, huevos, rellenos diversos, trufas, etc.

La guarnición o acompañamiento de un plato o platillo es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida. Una típica comida con un plato principal basado en carne puede incluir una guarnición de vegetal, en forma de ensalada, y una guarnición de almidón, como pan, patatas, arroz o pasta.

Sustancia u objeto usado, sobre todo, como un adorno o decoración a un artículo preparado de alimento o de bebida. Puede también dar sabor añadido o que pone un contraste, pero ese no es su propósito primario, en contraste a condimento que es primordialmente un sabor añadido a otro alimento.

La guarnición pueden ser patatas fritas, y cosas que acompañen al platillo.

La guarnición adorna el alimento o la bebida y lo hace más atractivo. Pueden, realzar su color, por ejemplo cuando la paprika se esparce en la ensalada de salmón. Pueden dar un contraste del color, cuando el perejil o las cebolletas se esparcen sobre las patatas.

Pueden hacer parecer a un cóctel más festivo, o como el Paraguas de cóctel en una bebida exótica, o el tallo de apio en un *Bloody Mary*, o cuando el *Mai Tai* se adorna con todas las variedades de frutas tropicales.

La guarnición puede hacer del alimento, adicionalmente algo especial, tal como la cereza confitada encima de un helado. Puede también convertirse en un cliché estereotipado, tal como una puntilla de perejil y una cucharada pequeña de ensalada de Coleslaw en una taza de papel, servida junto con todos los sándwiches en un *diner*.

Foto 103
Cocktail

WB Contra luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo CR2
Los contrastes y viveza de los colores connotan la alegría de Carnaval, extravaganza o festividad.

La guarnición se puede identificar tan profundamente



foto 103

con un plato específico, de tal modo que el alimento

puede parecer incompleto sin él.

En corte americano, también se le llama guarnición o guarnición del plato al complemento de una comida principal, por ejemplo, cebollitas, las patatas fritas o una ensalada es principalmente un plato frío con hortalizas mezcladas, cortadas en trozos y aderezadas, fundamentalmente con sal, jugo de limón, aceite de oliva, y vinagre. Puede tomarse como plato único, antes o después del plato principal e incluso como complemento [para picar]. En España las ensaladas más

habituales llevan tomate, lechuga y cebolla. Cuando se aumentan los ingredientes, los más habituales suelen ser el atún en conserva [escabeche, natural o en aceite], zanahoria, huevo duro, el pepino, algunas puntas de espárrago (generalmente de conserva) y el aliño anteriormente descrito, generalmente acompañado de ajos picados. Suele ser un plato frío; en todo caso tibio o combinando una mayoría de ingredientes fríos con alguno templado o caliente, pero nunca es un plato caliente en su conjunto.



Foto 104

Guarnición

WB Contra luz traslúcida de día,
difusa

f16, 1/15", iso 100, archivo CR2
Visualmente la Guarnición enriquece
la imagen a la vista pero cumple con el
objetivo de equilibrar sabores texturas y
acompañar la carne asada.

ENSALADA

Una ensalada es principalmente un plato frío con hortalizas mezcladas, cortadas en trozos y aderezadas, fundamentalmente con sal, jugo de limón, aceite de oliva, y vinagre. Como en la guarnición también puede tomarse como plato único. En España las ensaladas más habituales llevan tomate, lechuga y cebolla. Cuando se aumentan los ingredientes, los más habituales suelen ser el atún en conserva (escabeche, natural o en aceite), zanahoria, huevo duro, el pepino, algunas puntas de espárrago (generalmente de conserva) y el aliño anteriormente descrito, generalmente acompañado de ajos picados. Suele ser un plato frío; en todo caso tibio o combinando una mayoría de ingredientes fríos con alguno templado o caliente, pero nunca es un plato caliente en su conjunto.

Existe otra variedad de ensalada llamada ensaladilla, cuyos ingredientes son finamente picados y amalgamados con una salsa espesa, como la mayonesa.



foto 105

Guarnición

WB luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo CR2

La diferencia entre una ensalada de frutas y un cocktail está en el tamaño de los trozos y la cantidad.

foto 106

Ensalada Fría

WB Contra luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo CR2

Siempre productos frescos y no olvidar los detalles de color para alegrar la vista.



foto 106

También se usa el término ensalada para designar: Las hortalizas de hoja verde [como la lechuga] que suelen servir de base al plato [la parte por el todo].

Etimología la palabra Ensalada proviene del Latín Vulgar "Salata", a su vez forma corta de "herba salata" [Vegetales salados]. En la Roma antigua los ve-

getales aliñados con salmuera eran un plato popular guisado de verduras que acompañan a un filete de carne.

PASTA

Se denomina pasta a los alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la harina, mezclada con agua, y a la cual se puede añadir sal, huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo. Aunque cualquier harina sirve para este propósito, la mayor parte de las recetas occidentales siguen la tradición italiana y emplean el trigo candeal [*Triticum durum*]; en Oriente son habituales otros materiales, como la harina de alforfón [*Fagopyrum esculentum*] o de arroz [*Oryza sativa*].

La pasta aporta 370 kcal (1546,6 kJ) cada 100 g. El principal aporte a la nutrición es el aporte de hidratos de carbono, un 13% de proteína y un 1,5% de grasas y minerales.

Las pastas de colores aportan también algunas vi-

taminas del grupo B, ya que en su preparación se utilizan hortalizas tales como espinacas (verde), zanahoria naranja, tomate rojo o naranja. Si no se añade nada, la pasta queda de color crudo ligeramente amarillento.

De igual forma en la zona mediterránea de Europa, se prefiere el uso de aceite de oliva, tomate, pimienta, pescado y sal marina, para la preparación de ésta.

Fideos de cuatro milenios de antigüedad

Los científicos han desenterrado lo que llaman «los fideos más antiguos que se conocen», informa el periódico The New York Times. Son delgados, amarillos, miden 50 centímetros de largo y están hechos de un mijo originario de China. Se descubrieron en un tazón de barro sepultado bajo una capa de sedimento de tres metros de espesor cerca del río Huang Ho (río Amarillo) en el noroeste de China. La revista Nature señala que es probable que el lugar fuese arrasado por un terremoto y una “inundación catastrófica” hace aproximadamente cuatro mil años. Respecto al

muy debatido origen de la pasta (Italia, Oriente Medio o Asia), el Times recoge la siguiente opinión de uno de los descubridores, Houyuan Lu, de la Academia de Ciencias de China: «Esta investigación ha demostrado que la primera producción de fideos tuvo lugar en China», (Muy Interesante)

Tipos de pasta

La pasta puede ser mojada o seca, existiendo también variedades que se caracterizan por ser rellenas.

- *Rigatoni*, pasta tubular con estrías paralelas, levemente curva, de 3,5 cm de largo;
- *Tagliatelle* (tallarines), similares a los espaguetis pero con sección rectangular o plana. Sus medidas oscilan los 7 mm y 8 mm de ancho;
- *Vermicelli* fideos chinos largos y finitos hechos a base de harina de soja, similares a los espaguetis pero más delgados.
- *Pappardelle*, es una banda plana de hasta 2,5 cm de ancho;

- *Fettuccine*, alargada y plana, de 6 mm de ancho;
- *Linguine* [pequeñas lenguas], similar a los fettuccini, pero de 3 mm de ancho;
- *Capellini*, cabellos de ángel alargados de sec-



foto 96

foto 107

Crudo

WB luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/15", iso 100, archivo CR2
Como decoración el espaguetis crea
ambiente culinario.

ción circular, pero muy delgados. Según algunas fuentes su medida es igual al del vermicelli;

- *Ziti*, espaguetis gruesos ahuecados en el centro;
- *Bucatini*, similar a los ziti pero menos gruesos;
- *Capelli d'angelo* ['cabello de ángel'], muy delgado y de rápida cocción.
- *Fusilli*.

Pastas cortas

- *Macarrones* [*maccheroni*], con forma de tubo estrecho, ligeramente curvo o recto; cumbia
- *Spaghetti* [espaguetis], alargados y con sección circular.
- *Tortiglioni*, pasta tubular con estrías levemente enroscadas, recta;
- *Penne*, [plumitas] con forma de tubo corto, estriado en su cara exterior y cortado al sesgo;
- *Gnocchi* [ñoquis), pasta de puré de patatas y harina, con forma ovalada;
- *Fusilli*, hélice, forma de pajarita o tornillo de ar-

foto 108
Spaghetti

WB luz traslúcida de día, difusa
f16, 1/5", iso 100, archivo CR2
Platillo de alto valor nutricional y calórico, de muy buen sabor e ideal para segundos tiempos en banquetes y reuniones sociales.



foto 108

químedes;

- *Rotini*, similar a los fusilli pero más cortos;
- *Farfalle*, con forma de mariposa y bordes dentados;
- Coditos, con forma tubular y semicircular;
- Dedales [*ditalini*] pasta tubular muy corta, empleada para el minestrone;
- Lengua de pájaro [*semmini o risini*] pasta en forma de granos de arroz, empleada mayormente en consomés.

Pastas rellenas

También hay pastas en forma de loncha, utilizadas para preparar los canelones y lasañas, platos que se acompañan con carne picada, bechamel, verduras u otros rellenos y salsas.

Se usan también discos de masa fina, de entre 8 y 13 cm de diámetro, cortados a mano o

foto 109
Bodegón de pastas
 WB luz traslúcida de día, difusa
 f16, 1/15", iso 100, archivo CR2
 De innumerables formas, cada una
 tiene estilo propio que se distingue de
 las demás y en su preparación radica lo
 apropiado de cada comida

foto 109



con máquinas cortadoras o troqueladoras, utilizados para conformar empanadas de diferentes rellenos.

Al igual que en las pastas sin relleno, en las pastas con relleno existen numerosos tipos aparte de los mencionados, algunos de los cuales son:

- Los *ravioli*, con forma de paquetito cuadrado;
- los *tortellini*, con forma de rollito anudado dentro del cual se incluye un relleno de carne, queso parmesano u otros ingredientes;
- Los *tortelloni*, son similares a los tortellini pero más grande y rellenos con requesón y espinaca;



foto 110
WB luz translúcida de día, difusa
f16, 1/5", iso 100, archivo CR2
Platillo de alto valor nutricional
y calórico, de muy buen sabor e
ideal para segundos tiempos en
banquetes y reuniones sociales.

- Los *panzerotti*, rellenos con queso, jamón y otros ingredientes y con forma de media luna;
- Los *cappelletti*, son una pasta rellena en forma de pequeño sombrero;
- Los *agnolotti*, *raviolis* con borde redondeado.

La imagen fotográfica de las pastas refleja el origen de los más remoto de alimentos preparados y por su tradición italiana crean un ambiente de exquisito valor culinario y cultural.

GUISO

Un guiso es la cocción en un medio semi-graso de un alimento, a diferencia del estofado permite reflujo de los vapores durante el proceso de elaboración culinaria.

El guiso es un proceso culinario que permite recurrir a una gran variedad de ingredientes, por regla general suelen emplearse los alimentos disponibles en la región, en la temporada o los que son del gusto del cocinero que lo prepara. Si bien el costo de elaboración varía de país a país, se lo considera una preparación

económica que no necesita de muchos ingredientes.

Historia

Uno de los primeros libros de la cocina española se titula “*El libro de los guisados*” en el año 1477 por el cocinero de la Corte Ruperto de Nola. El libro procede de una versión más antigua titulada en catalán “*Libre del Coch*” y en él se detallan numerosas preparaciones culinarias de la época siendo una fuente histórica de gran valor acerca de como se cocinaba en el siglo XV en la zona mediterránea (Roperto de Nola, 1477).

La palabra se empleaba en el castellano de comienzos del siglo XVIII como tipo de cocción por aparecer en el Diccionario de autoridades publicado entre los años 1726 y 1739. La vianda compuesta y aderezada con caldo, especias y otras cosas, a diferencia del asado o el frito. El mismo diccionario pone como metáfora de ordenar componer y ordenar una cosa. En esta época a la persona que cocinaba se la denominaba: *guisandero*.

Por regla general es el nombre genérico dado a un

tipo de preparaciones culinarias en las que se cuecen alimentos en una salsa después de haberlos rehogado.

Se puede recurrir a cualquier tipo o mezcla de ingredientes, dado que el término “*guiso*” no contiene ninguna indicación al respecto ni supone ninguna limitación.



foto 111

Existen ejemplos de guisados en todas las cocinas como puede ser la buseca, el frangollo, el guisado,

foto 111
Guisado a la Criolla
 WB luz lateral de día, difusa
 f22, 1/15”, iso 100, archivo CR2
 Oriunda de Michoacan , carne cosida
 en su caldillo sazonado con especias y
 verduras de la región.

el guiso a la criolla, el locro, el mondongo, el osobuco, el puchero etcétera.

Ingredientes

Algunos de los guisos más comunes tienen como

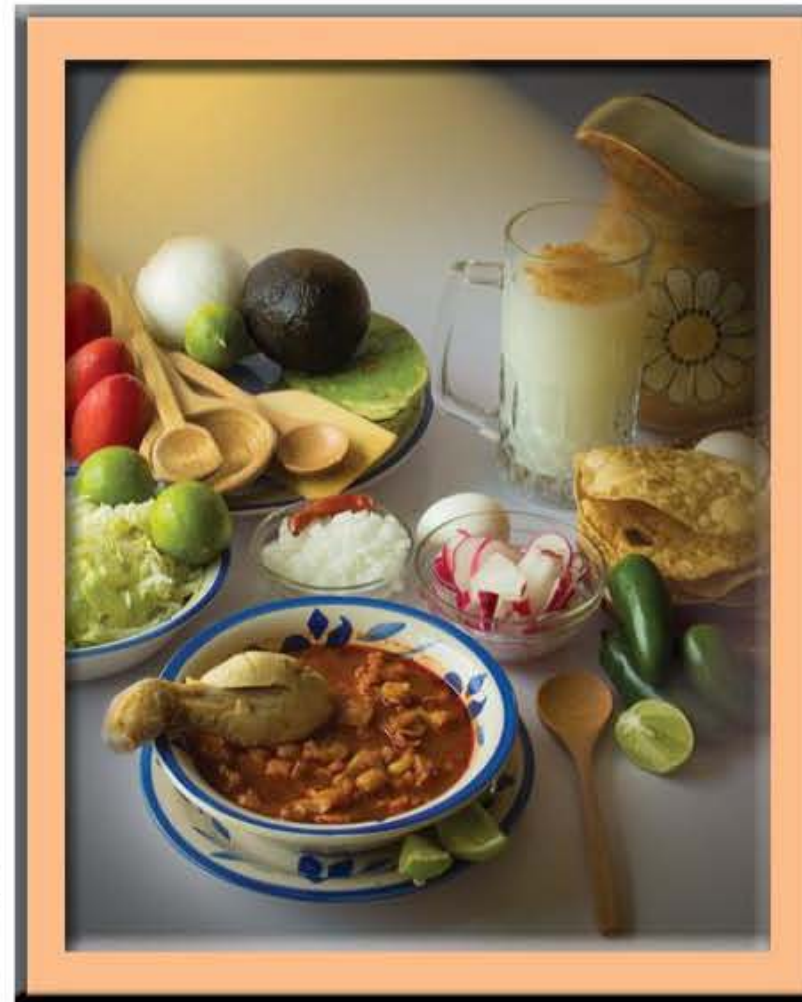


foto 112

Pozole estilo Guerrero

WB luz lateral de día, difusa
f22, 1/15", iso 100, archivo CR2

Además de lo tradicional este lleva chicharro, sardina y para gustos exóticos un huevo crudo.

base a cereales (por ejemplo arroz, maíz) , hortalizas (patatas, batatas, mandioca) y leguminosas (lentejas, arvejas o guisantes, porotos o alubias), fideos guiseros como los mostacholes, los farfalle - o "moñitos"-, "tirabuzones"), verduras como el repollo, la coliflor, el brocoli o la espinaca. Se pueden emplear carnes diversas como pueden ser: cerdo, vacuno, pollo, etc. En algunas ocasiones los productos cárnicos pueden ser previamente preparados mediante fritura, machacados o puestos en salmuera. Aunque un guiso tras su elaboración produce una especie de salsa con su caldo, es también frecuente añadir salsas a los guisos

CARNES

Dependiendo de su origen [cerdo, cordero, bovino, cabrito) la imagen fotográfica refleja el cocido, el sabor y el ambiente que lo rodea e identifica el estilo de quien lo prepara.

- Aguayón: Se localiza al principio de la pierna. Se utiliza para bistecques, ya sea asados al car-



foto 113
Bola molida

foto 114
Hamburguesa
WB luz lateral de día, difusa
f22, 1/15", iso 100, archivo CR2
Similar a nuestras tortas mexicanas pero con
ingredientes de origen Ingles

- bón o a la plancha, en milanesas y también en trozos.
- Bola: Es una parte de la pierna. Se utiliza para milanesa, bisteces y en trocitos.
- Cuete: Se encuentra en la parte posterior de la pierna. Se hace en guisados, a la vinagreta, mechado y cocido.
- Chamberete: Es una parte de la pierna, casi junto a la pata. Se usa en caldos, cocidos y guisados. En el centro tiene tuétano que se utiliza para hacer tacos.
- Retazo con Hueso: Se encuentra en la parte baja, donde termina el costillar. Se usa para preparar cocidos y caldos.
- *Osso Buco* o chamorro: Es la parte intermedia entre la pierna y la pata. Se utiliza al horno, cocido y en guisados.
- Carne Molida: Puede ser de aguayón, bola o espaldilla. Se utiliza en picadillos, rellenos, albóndigas, hamburguesas y guisos.

- Pescuezo: Es la parte posterior de la cabeza, ideal para hacer jugo de carne.
- Pecho: Es la parte baja del frente de la res. Se



foto 114

- utiliza para preparar pucheros y caldos.
- Centro de pierna: Es la parte central interna

de las piernas. Se corta en trozos y bistecques; y puede hacerse horneado, frito o guisado.

- **Suadero:** Es la parte intermedia entre la panza y la pierna. Se corta en trozos y bistecques; puede prepararse en guisado o frito.
- **Pulpa:** Es la parte media de la pierna. Se pueden hacer diversos cortes con ella.
- **Costillar:** Es un trozo de lomo con hueso. Se prepara al carbón, a la plancha, asado, frito o guisado.
- **Sirloin:** Es parte del lomo y de la pierna. Se corta en porciones de 225 a 250 grms. Se hace asado al carbón o a la plancha
- **T-bone:** Es la parte baja del lomo en la res y su hueso tiene forma de "t". Se come asado al carbón o a la plancha. Se corta en porciones de 350 a 400 grms.

- **Roast Beef:** Es la parte del alto lomo. Se hace asado, al horno o cocido con limón.
- **Entrecorte:** Es un corte de tipo francés y se encuentra en la parte del alto lomo, entre las cos-



foto 115

tillas. Se come asado al carbón o a la plancha y se corta en porciones de 225 a 250 grms.

- **Filete:** Está ubicado a un costado del lomo. Es

foto 115
T-bone

WB luz lateral de día, difusa
f22, 1/15", iso 100, archivo CR2

El centro de las parrilladas es la parte del bajo lomo de la res y su hueso tiene forma de "t". Se come asado al carbón o a la plancha. Se corta en porciones de 350 a 400 grms.

carne muy blanda y jugosa. Se pueden hacer diferentes cortes con él, como filete mignon, a la tampiqueña, medallones, puntas de filete y bisteces.

- Espaldilla: Es la parte superior de la pierna delantera. Se corta en trozos para guisados o como carne molida.
- Agujas: Es la parte baja del lomo y tiene hueso. Se usa para asar y para caldos.
- Falda: Está en la parte baja de la res. En trozos sirve para cocidos, caldos, guisados

LA VOLATERÍA

Al conjunto de aves de diversas especies.

Dentro del reino animal las aves ocupan un gran papel dentro de la incorporación de proteínas por parte del hombre, desde tiempos remotos la humanidad se ha valido de ellas para su alimento, ya sea a través de su carne o de sus huevos. En textos antiguos podemos observar que se comían: grullas, cisnes, flamencos, tordos, zorzales, calandrias, palomas, faisanes, pavos rea-

les, codornices, perdices, martinetas, patos, gallinetas, gallinas, avestruz, ñandú, gansos, cotorras, loros, etc.

También cabe la aclaración que no existen aves que no sean comestibles, y por ello lo que se pretende con este tema es enseñarles algunas de las aves que



foto 116

han sido consumidas, y también ciertas recetas más conocidas. Las preparaciones que suelen realizarse para aves grandes como patos, gallinas, anades, entre otros son: asadas, rellenas, porcionadas en ge-

foto 116
Ajonjolí de todos los Moles
 WB luz lateral de día, difusa
 f22, 1/15", iso 100, archivo CR2
 Mole poblano es la alegoría que representa a las festividades de bodas bautizos y estrenos.

neral, con estas pueden realizarse gran variedad de platos; mientras que las aves pequeñas suelen prepararse más que todo azadas.

El mismo Leonardo da Vinci en sus escritos solía anotar al margen algunas recetas que le había causado impresión; en uno de estos escritos se puede leer plato de huevos de *Salai* que se elaboraba con huevos

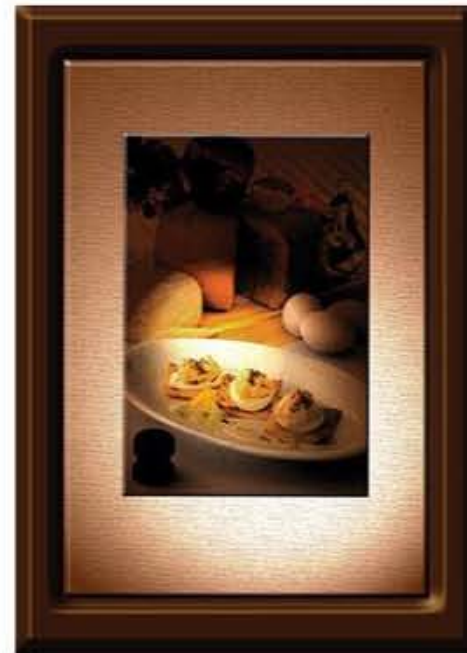


foto 117

Recreación de *Huevos de Salai*
De la foto 103 se manipulo la imagen en photoshop con filtro de paint daubs, efectos de luz y contraste con gammas de color para dar la apariencia de pintura expresionista

duros que posteriormente se mezclaba la yema y la clara y se especiaba. Otro plato era Crestas de gallo con migas. Las crestas de gallo a lo largo de la historia de la gastronomía han sido muy apreciadas, tanto por el mundo romano que las maceraba en garum como por la cocina del siglo XIX y actualmente entra a formar parte de la llamada cocina moderna o de autor (Gázquez, 2006).



foto 118

Huevos de Salai
WB luz lateral de día, difusa
f22, 1/15", iso 100, archivo CR2
Una receta antigua que inspiro a artistas de arte del bodegón

CONCLUSIONES

La fotografía de alimentos preparados, la fotografía gastronómica es toda una difícil disciplina profesional que gana cada vez más adeptos. De aquí que se argumentó esta tesis sobre este tema ***ANÁLISIS Y DESARROLLO DE LA IMAGEN FOTOGRÁFICA DIGITAL EN ALIMENTOS PREPARADOS*** que contrasta con la forma tradicional de hacer fotografía de alimentos que es muy pausada y técnica.

Estos son los argumentos que concluyen esta investigación:

El fotógrafo profesional desarrolle la habilidad y el conocimiento de teorías de Diseño Gráfico.

Al igual que en otras disciplinas, el fotógrafo profesional se ve obligado a educar la vista, basar su trabajo en conocimientos de Diseño Gráfico, que es una profesión cuya actividad, es la acción de concebir, programar, proyectar y realizar mensajes visuales, producidas en general por medios industriales de comunicación y destinados a transmitir mensajes específicos a grupos sociales determinados.

La velocidad es la esencia

Cuando se trata de capturar imágenes de comida, el mensaje clave de esta investigación es disparar mucho y rápido. Con una cámara *réflex*, se puede mantener el dedo en el disparador para asegurarse de que se captura todo el espectáculo de la creación del plato, contando una historia con la comida, y sobre todo, haciendo que los platillos tengan un aspecto muy apetitoso. La velocidad es un elemento fundamental en la fotografía gastronómica, en la que los ingredientes recién preparados en un plato humeante tienen una *vida de foto* de muy pocos minutos. El mejor disparo del mundo es el que se hace en 45 segundos: en la habitación manda la comida, y si un plato caliente de "spaghetti vongole" pierde su vitalidad en 45 segundos, entonces dispone precisamente de este tiempo para capturar su verdadera belleza: pasta húmeda, almejas tiernas y tomates aún hirviendo.

Todo es bello

Utilizando una cámara versátil con un objetivo zoom acercarse a una almeja y alejar luego el zoom para captar el espagueti que se encuentra enroscado debajo, no tiene por qué requerir un cambio de objetivo. Y lo que es más importante, hacer las cosas más complicadas de lo necesario puede poner en peligro cómo se refleja la frescura de la comida en la fotografía. Captar la forma que adoptan los alimentos cuando se colocan en un plato es algo que refuerza en cada disparo. Cocinar es la realidad del caos dice, incluyendo el caos que se crea al cortar, picar, rallar y trocear los ingredientes para una fotografía. Al reducir la velocidad de obturación, por ejemplo, puede capturar el momento en el que corta la cebolla y la pica con un cuchillo, o en el que rompe un huevo en una sartén.

Creatividad ante todo

El surgimiento de tendencias como la *dude food* [tipo de alimentos], que anima a la gente a quedarse en casa y a poner su toque personal a clásicos como las *mini hamburguesas*, los pinchos combinados y los sándwiches, potencia que las personas sean cada vez más creativas en la cocina. Cada ingrediente tiene su personalidad, y esto se debe plasmar en la fotografía como las patatas fritas esponjosas pero crujientes o la forma en la que *respira* la carne mientras absorbe los sabores en los que se cocina. Una comida es un surtido de ingredientes, cada uno de los cuales busca un lugar en el plato, y una posición privilegiada en la fotografía. Cuando se cocina en casa se está equipado para tomar fotos de comida de alta calidad en cualquier momento del día; [con una canon EOS T3I no es necesario utilizar el flash, ya que con los ajustes ISO puede disparar con poca luz].

Los lineamientos para capturar unas buenas imágenes de comida

1. Aproveche la luz ambiente natural para mostrar los ingredientes más frescos.
2. Utilice fondos neutros para resaltar la textura de los alimentos.
3. Realice un disparo rápido, especialmente cuando trabaje con platos calientes.
4. Haga muchos disparos rápidos y capture el caos. ¡Cocinar es un caos!
5. Tome fotos de la acción mediante velocidades de obturación lentas para plasmar la energía.
6. Ajuste la escena para contar una historia y no tenga miedo de involucrar sus manos.
7. Utilice los ajustes de macro para capturar unos primeros planos impresionantes.
8. Utilice ingredientes coloridos y platos blancos para servirlos.
9. Sea creativo. Encuentre un ángulo interesante, in-

cluso si esto significa disparar desde arriba o apoyarse en una olla.

10. Adopte el punto de vista del creador. ¡Haga lo mismo antes de comer!

La mejor técnica fotográfica en búsqueda de la excelencia:

1. La correcta exposición.
2. El menor grado ISO.
3. El diafragma lo más serrado posible.
4. El balance de blancos adecuado.
5. Uso del tripie en exposiciones lentas.
6. Composición armónicas y equilibradas.

COMPOSICIÓN FOTOGRÁFICA

1. Identificar el centro de interés

Cada fotografía tiene, o debería tener, un centro de interés. ¿De qué es la foto? ¿Es una fotografía de

guiso? ¿Es una fotografía de un bodegón? Debería ser obvio para cualquiera que mire una fotografía saber de qué es la foto. Es lo que se denomina *el centro de interés*.

Aunque se denomine *centro*, *el centro de interés* no tiene que ser necesariamente el objeto que esté en el centro de la fotografía ni ser el objeto que ocupa la mayor parte de la imagen.

Es la primera regla de una buena composición, ya que es la más importante. Simplemente se decide antes de disparar el motivo sobre lo que se quiere tomar la fotografía. Todo lo que hay que hacer a partir de ahí es enfocar el elemento sobre el que se quiere centrar el interés.

2. Rellenar el encuadre [*Fill the frame*]

Esta regla puede parecer bastante obvia, pero lo cierto es que muchas veces fallamos al aplicarla. Si queremos contar algo en una foto, ocupemos la mayor parte con ese *algo*, asegurándose que se convierte

de este modo en el centro de atención. Además, de este modo eliminamos posibles alimentos que resten atención.

Es un fallo común el querer sacar demasiadas cosas en una única foto. Al final, lo que se consigue es que no quede claro qué es lo que queríamos enseñar. Ante la duda de si algo debe salir o no en la fotografía, quítelo.

3. Apoyarse en las líneas

Las líneas son un elemento de importancia vital en las artes visuales. Las líneas aportan formas y contornos. Con las líneas dirigimos la mirada del espectador de una parte de la foto a otra.

Cuando vayas avanzando en el mundo de la fotografía culinaria podrá comprobar cómo las líneas son uno de los elementos más eficaces a la hora de dirigir la mirada de quien contempla nuestras fotos hacia donde queremos que mire. Las líneas horizontales, verticales y diagonales son elementos compositivos que aportan significado a las imágenes.

Un tipo especial de líneas son las líneas convergentes. Son las líneas paralelas que, por el efecto de la distancia, acaban convergiendo en un mismo punto.

4. Trabajar el flujo

Después de las líneas, se puede tratar el flujo. Es el modo en el que la mirada del espectador se desplaza de una parte de la fotografía a otra. Una manera de definir el flujo de una fotografía es mediante el uso de líneas. Pueden ser horizontales, verticales, diagonales, convergentes o divergentes. A veces el flujo creado por las líneas es nítido y claro, como los laterales de un edificio que convergen hacia el cielo, o pueden ser menos obvias. Sin embargo, la mirada del espectador debería ser capaz de recorrer los elementos de una parte a otra de la imagen.

El flujo crea la ilusión de movimiento [o ausencia de movimiento si se desea]. Las líneas diagonales se consideran generalmente más dinámicas, mientras que las líneas horizontales y verticales se consideran más estáticas. Un equilibrio cuidadoso de elementos estáticos y dinámicos dará un sentido global de mo-

vimiento a las fotografías.

5. Jugar con la dirección

La dirección es similar al flujo. También crea la ilusión de movimiento. Si hay algo en la fotografía que parezca estar en movimiento, tiene una dirección en la que se mueve.

Un ejemplo de esto son las luces de peatones de un semáforo. Cuando está en rojo para los peatones, la figura representa un peatón inmóvil, con las piernas juntas y los brazos bajados. Visualmente, no tiene ninguna apariencia de estar en movimiento. Sin embargo, la figura del peatón en verde que permite cruzar tiene una dirección en la cual se está moviendo. La dirección en fotografía se puede crear de muchas maneras. Una figura a punto de cruzar una calle puede transmitir movimiento aunque la veamos estática y no se muevan sus brazos y sus pies, porque podemos imaginarla un segundo después cruzando la calle. Del mismo modo, el tenedor retirando la carne, nos muestra la dirección y el movimiento del desplazamiento de la carne apoyada en la tensión espacial (Villafana, 2007) de la curva del la orilla del plato.



6. Los elementos repetidos

La repetición de algún elemento [unas uvas, unos panes], dan un sentido de relación de distintas partes de una imagen.

En algunas ocasiones puede aportar factores psicológicos, como el sentido de la unión y el compañerismo, como una botella de vino junto a una copa.

7. Los colores siempre dicen algo

Existen dos tipos de colores, los cálidos y los fríos.

Los rojos, naranjas y amarillos forman parte de la gama de colores cálidos.

Los azules, verdes y violetas forman parte de la banda de colores fríos.

Existen muchos elementos psicológicos ligados a los

colores. Por poner un ejemplo, los azules se consideran colores tranquilos, mientras que los rojos son más temperamentales. Existe mucha literatura al respecto de la psicología del color, por lo simple se resume que el color tiene una importancia determinante en la composición.

En materia de colores hay que prestar atención también al contraste. El contraste se define como la diferencia de luminosidad entre las partes más claras y más oscuras de nuestra foto.

8. El interés de los grupos de tres

Parece existir una percepción especial de los números impares en fotografía, y en especial de los grupos de tres elementos.

Un único elemento puede transmitir soledad o aislamiento, con dos elementos una foto puede quedar demasiado bien equilibrada y estática, y cuatro elementos pueden resultar demasiados para distribuir.

A las personas gusta el número tres. En fotografía suele funcionar la agrupación de tres elementos como centro de interés.

9. La regla de los tercios

Si nos fijamos en obras de arte en cualquier museo, podremos comprobar que si dividimos un cuadro en cuadrículas de igual tamaño de 3x3, las cuatro intersecciones de las cuadrículas dentro del cuadro marcan los puntos de interés.

Trazando esta cuadrícula imaginaria sobre la mayoría de las fotografías de alimentos preparados, nos daremos cuenta de que elementos fundamentales del cuadro recaen sobre esas intersecciones: botellas, copas, cuervos, líneas de horizonte de una mesa, picos de montañas de frutas, Está comprobado que si se lleva el punto de interés a uno de esos cuatro puntos conseguimos una imagen mucho más interesante.

En este sentido, reseñar que existen cámaras que permiten visualizar en su LCD una rejilla (*grid*) para trabajar con los tercios, por lo que se debe revisar el manual de la cámara, si considerar que se puede ayudar a la hora de mejorar la composición.

10. El espacio negativo

Se considera espacio negativo los grandes espacios vacíos, normalmente en blanco o negro, dentro de una fotografía, normalmente a un lado.

El alejamiento del elemento central de la imagen, relleno del resto de la foto de un espacio vacío que permite transmitir una información adicional de soledad, aislamiento o calma a la imagen.

Aunque no es un recurso que se utilice habitualmente, no está de más conocerlo. Está enfrentada a la regla de composición consistente en rellenar el encuadre comentada más arriba en este mismo artículo.

11. Trabajar las tres dimensiones: frente y fondo

El contenido del frente y del fondo de una fotografía es importante. Tanto en el fondo como en el frente tienen aplicación otros elementos compositivos como los colores o las líneas.

Lo importante en el frente y en el fondo es que no haya demasiados detalles que puedan distraer la vista del espectador del centro de interés.

La mejor herramienta con la que contamos para mar-

car la diferencia entre el frente y el fondo de nuestras fotos es la profundidad de campo. Gracias a la apertura del diafragma que utilizemos a la hora de hacer fotografías, conseguiremos mayor o menor nitidez en el fondo.

12. El enmarcado natural

Existen elementos que pueden ayudar a poner un marco al centro de interés de la foto.

Algunos de estos elementos son muy claros, tapando completamente parte de la foto, como puertas, ventanas o puentes.

Otros actúan de una forma menos clara, simplemente orientando nuestra vista. Es el caso de las señales de tráfico o las ramas de los árboles, o algún otro objeto.

Cualquier elemento que “encierre” el centro de interés nos permitirá enmarcar la foto, dirigiendo la atención hacia el elemento deseado.

13. Las curvas en S

Las curvas en “S” son un elemento muy recurrente en fotografía. Está relacionado con la sensualidad. También transmiten movimiento y ayudan a conducir la mirada.

Fue una agradable experiencia y una asertiva investigación, sustentada en varios autores reconocidos.

BIBLIOGRAFÍA

- Ablers, J.(1979), *La Interacción del Color*. Edit. Alianza Editorial. Madrid
- Albarado, N. (2009), *La Influencia de los Colores en la Publicidad*. Publicación de la Facultad de Economía y Administración, Universidad Nacional de Colombia. .
- Ana Dolblado. (2010), *Gran Libro de Fotografía y video Digital*. Servilibro Ediciones Madrid.
- Barthes, Roland. (1964) *La Retórica de la Imágen*. Edition Du Suil, Francia.
- Calvo, I. (2008), *Recursos de Apoyo a la Manera Tradicional para Enseñar el Color para el Diseño*. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Santiago de Chile.
- Cantarutti, L. (2009), *The Peception Visual – La Psicología de la Forma* España.
- Córdova, E. y González, C. (2009), *Photoshop Cs4. Curso práctico* Edit. Alfaomega Grupo Editor SA de CV México.
- Courvossier, J. (2009), *Ligthroom y Photoshop. Para fotografía con Reflex Digital*, Edit. Pearson Prentica Hall, Madrid.
- David B. John G. (1992), *Como Corregir Pruebas de Color*. Edit. Gustavo Gili Barcelona.
- Erasmus P. (1982), *Bodegones de Buenos Aire*, Edit. Edit. Planeta, Madrid.
- Ferman, K. y Ferman C. (2001), *Color, El Secreto y su Influencia*. Edit. Pearson Educación. México.
- Gázquez A. (2006), *Historia de la Cosina* , España.
- Goethe, J. (1992), *Teoría de los Colores*. Colegio de Arquitectura Técnica de Murcia. Madrid.
- Hayten, P. (1998), *El Color en Publicidad y Artes Gráficas*, Edit. Leda. Barcelona.

- Hedgecoe J. (1978), *El Arte de la Fotografía en Color*, Edit. H. Blume Ediciones. Londres.
- (1979), *Libro de la Fotografía Creativa*. Edit. H. Blume Ediciones. Londres.
 - (1977), *Manual de Técnica Fotográfica*. Edit. H. Blume Ediciones. Londres.
- Heller, E. *Psicología del color: Cómo actúan los colores sobre los sentimientos y la razón*, Editorial Gustavo Gili | Barcelona | España.
- Jeremy Webb. (2011), *Diseño Fotográfico* Edit. Gustavo Gili. España. José Luis R. *Composicion de Buenas Fotots A fotos increíbles* Ebook Premium
- Langford M. (1980), *La Fotografía Paso a Paso* Edit H. Blume Ediciones. Londres.
- Luna, Juan. J.(1994), *América en los bodegones de Luis Meléndez*, Actas del Congreso Nacional, Madrid en el contexto de lo hispánico [1992], Madrid, Universidad Complutense.
- Lozano, J. *Teoría de la investigación de comunicación de masas*. Pearson Educación 2007
- Martínez de Flores G. (2010), *Arte Culinario Para el Profesional de la Cocina*. Limusa. México
- Marshall, H. (1990), *Diseño Fotográfico, Como preparar y Dirigir Fotografías para el Diseño Gráfico*. Edit. Gustavo Gili Barcelona.
- Moreno, V.M., (2005), *Psicología del Color y la Forma*, Publicado por la Universidad de Londres, Querétaro.
- Nicole S. Young (2011), *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*, Published, by Peachpit Press.
- Nicole S. Young. (2012), *El sabor de una imagen : fotografía de alimentos de alta calidad*. Edit. Anaya Multimedia-Anaya Interactiva.
- Pawlik J. (1996), *Teoría Del Color*, Paidós Iberica, España.
- Pérez J.M. y Villareal M. (1996), *Fotografía Arte y Publicidad*. Edit. Federación Editorial Mexicana. México X.
- Schiffman, H. (2002), *La Percepción Sensorial* Edit. Limusa, México.
- Sonoma W. (2011), *Cocina al Instante Un Solo Plato*, Edit. Degustis, Mexico.
- Taylor, M. (1980), *El Placer de Fotografar, Cámaras, Técnicas, estilos, Equipos, Laboratorio*. Edit. Eatsman Color, USA.
- Timothy S. (2010), *Los Elementos del Diseño, Manual de Estilo para Diseñadores Gráficos*, Cartoné, Edit. Gustavo Gili | Barcelona | España.
- Velázquez G. (1987), *Las Recetas del Clavel* Edit. Carnation de México SA de CV. México.
- Villafaña, G. 8 2007), Educación Visual, *Conocimientos Básicos Para el Diseño*. Edit. Trillas, México.
- William-Adolphe Bouguereau (1865) *Soup*
- www.adlatina.com/marketing/sopas-campbell's-la-esencia-estadunidense
- www.muyinteresante.es/historia/ptreguntas-repuestas/i quien-invento-las-pasta