

SEVEN

PUBLICAÇÕES ACADÊMICAS
2024

FOTOGRAFIA GASTRONÔMICA NA PRÁTICA

POR CELSO ARAÚJO

04
VARIÁVEIS

QUE VOCÊ PRECISA AVALIAR PARA
CRIAR IMAGENS DE DAR ÁGUA NA
BOCA!



SEVEN

PUBLICAÇÕES ACADÊMICAS
2024

FOTOGRAFIA GASTRONÔMICA

NA PRÁTICA

POR CELSO ARAÚJO

04
VARIÁVEIS

QUE VOCÊ PRECISA AVALIAR PARA
CRIAR IMAGENS DE DAR ÁGUA NA
BOCA!



INTRODUÇÃO



Me chamo Celso Araújo, recifense e sou fotógrafo a mais de 10 anos, com um vasto portfólio NACIONAL e INTERNACIONAL, e nessa trajetória nunca me preocupei em ser o melhor, mas em dar o meu melhor.

O reconhecimento e tudo que tenho conquistado foi apenas reflexo da minha dedicação.

Não tenho nenhuma **FÓRMULA SECRETA** como muitos tem vendido por aí, mas com os erros e acertos na caminhada, quero passar nesse E-book minha experiência (que é cheia de bizus e macetes) de forma descomplicada e principalmente prática.

Preparei esse material com muito carinho para você. Te garanto que esse conteúdo vai fazer você preparar uma cena consciente e principalmente harmônica com essas 4 variáveis que vou mostrar.

Me dediquei em desenvolver um conteúdo que posso chamar de (Artesanal), porque foi muito bem pensado, com um repertório que foi montado baseado nas minhas experiências.

CONTEÚDO

Mas, antes de começarmos nossa jornada, precisamos que você internalize duas palavras:

Transformação - s.f.

Mudança; qualquer tipo de alteração que modifica ou dá uma nova forma.

Adaptação - s.f.

Adaptação ao meio, ação modificadora dos fatores externos sobre um comportamento ou estrutura.

PÁGINA 03

LUZ NA GASTRONOMIA

- Clicando com luz Natural
- Clicando com luz artificial

PÁGINA 07

FOOD STYLIST

- Clicando com luz Natural
- Clicando com luz artificial

PÁGINA 11

ENQUADRAMENTO/FOCO

- Clicando com luz Natural
- Clicando com luz artificial

PÁGINA 15

PÓS PRODUÇÃO

- Clicando com luz Natural
- Clicando com luz artificial

LUZ NA GASTRONOMIA



A minha ideia é criar pratos fazendo que pareçam ser muito saborosos, quando são apenas observados, mesmo antes de você cheirar ou experimentar. Além de cuidar da aparência do que vamos fotografar, a iluminação tem um papel fundamental para o resultado que esperamos.

É com a luz que definimos as formas, cores, volumes e muitas outras coisas. Para te ajudar a entender vou mostrar esses princípios em 03 regras.

1- ENTENDER OS ELEMENTOS DA LUZ

Vamos começar definindo alguns elementos:

QUALIDADE

Podemos observar a qualidade da luz através da sombra que ela projeta. Por exemplo, em um dia de sol intenso, sem nuvens, teremos uma sombra muito marcada, o que nomeando de **luz dura**, nessa condição de luz geralmente as câmeras encontram dificuldade em registrar os detalhes na luz e na sombra, o que pode ser ajustado no processamento da imagem. Já em dias nublados, também teremos uma que chamamos de **luz suave**, o que torna a borda da sombra também suave, mostrando mais detalhes na luz e na sombra.

INTENSIDADE

A intensidade vai determinar como será ajustada a câmera(fotômetro). Quanto mais luz tiver, menor o tempo de exposição, menor sensibilidade(ISO), e também a abertura(f) sofre alteração.

COR

A cor da luz é algo que pode deixar uma foto incrível, ou acabar com uma imagem. Cada tipo de iluminação produz uma temperatura de cor medida (Kelvin), quanto mais quente mais amarelada será, e quanto mais fria, mais azulada. As câmeras não têm essa facilidade de entender, então fique atento para configurar o equipamento.

Para a gastronomia geralmente trabalho com as cores um pouco mais quentes, sem perder a naturalidade.



1- ENTENDER OS ELEMENTOS DA LUZ

DIREÇÃO

Deixei para falar sobre direção da luz por último porque acredito que é a cereja do bolo, se é que você me entende!

Bom, podemos criar diferentes direções de luz, por exemplo: Pelas laterais, pela frente, de cima e por trás. Por isso estude os

comportamentos da luz testando vários posicionamento em relação ao objeto.

Nessa página vai duas dicas que vai fazer diferença nas suas fotos, se você atentar para elas.

DICA 1

Na gastronomia, use e abuse de contraluz. É ela que vai te dar volume, recorte e tridimensionalidade.

DICA 2

Fique atento a luz frontal e lembre-se ela é de preenchimento. DO contrário, você corre o sério risco de ter uma foto "chapada"



2 - ESQUEMA DE LUZ

Costumo dizer que a luz é uma das formas de assinar uma fotografia. É muito importante você entender a proposta e o propósito da campanha que você foi contratado para clicar! você verá que tendo essas informações te ajudará na composição da luz.

Na próxima página, irei mostrar de forma "genérica" como monto minha luz, falei genérica porque o que vai definir quantidade de ponto de luz, rebatedores/difusores, potência, se terá luz dura ou suave na sessão, é o tipo de produto. Por exemplo, se você for fotografar uma carne perceberá que ela exige mais potência na luz do que fotografar uma pizza.

Isso ocorre porque a carne em sua natureza tem cor escura e a texturas na fibra acaba absorvendo muito mais luz, enquanto a pizza por ter tons claros em sua maior predominância tem o efeito contrário da carne, ou seja, projeta e/ou potencializa a luz que está recebendo.

Obs: Para esse comparativo, não estou levando em consideração as configurações da câmera(diafragma, obturador e ISO), apenas luz.

3-O ASSUNTO PRINCIPAL DEVE SER O PLANO MAIS ILUMINADO

Na fotografia de alimentos, sempre me preocupo em ter **uma luz principal**, como se fosse aquela luz de palco que destaca o protagonista de uma peça de teatro. Abaixo vou mostrar 2 esquemas de luz que protagonizo o que estou fotografando.



Nesse esquema de luz é apenas uma fonte e um rebatedor. Essa cena, o octabox é minha luz principal e o rebatedor está como luz de preenchimento frontal.



Nesse esquema de luz temos 2 fontes. Apesar de ter um softbox na frente, minha luz principal continua sendo a de contra. É a luz de back que vai me dar volume, contraste e fazer o recorte do assunto.



LUZ NATURAL

Apesar de não fazer parte do meu cotidiano profissional usar luz natural nos jobs, é uma boa opção, vou te dizer porque? Em primeiro lugar, a comida que você está clicando fica com um aspecto natural, logo desperta o "*appetite appeal*", que é a desejo de comer provocado por uma imagem de comida. E em segundo lugar, você não investe nada(\$) para usa-lá.

Por outro lado, vou te dizer porque nós fotógrafos não usufruímos desse recurso no dia a dia. O principal motivo na minha opinião, é por não ter o controle dessa luz (fica rendido a condição climática).

Segundo, não consegue fotografar a noite, sempre depende da luz do dia. Apesar de não fazer sempre, tem alguns "clicks" que fiz e vou mostrar aqui.

FOOD STYLING

A fotografia de alimentos é um gênero fotográfico muito específico, pois exige uma paixão e um certo conhecimento dos produtos: flores e ervas frescas murcham, sorvete derrete, pratos quentes esfriam e perdem textura e por aí vai...Ao falarmos de fotografia de comida, automaticamente lembramos de duas palavras "food styling", que nada mais é do que deixar um alimento visualmente mais atraente. A técnica consiste em melhorar a aparência de alimentos. As fotografias que você vê em revistas, cardápios e livros, certamente tiveram um trabalho deste gênero. A técnica de food styling, aliada a fotografia profissional de alimentos, produz imagens que dão água na boca de quem as vê.



FOOD STYLING

No meu ponto de vista e no meu método, a apresentação é indispensável para aumentar a venda e atrair a atenção das pessoas. Em contra partida, é muito importante você como fotógrafo entender a proposta do job que irá executar, isso definirá a demanda de preparação de cada produto a ser fotografado. Do contrário, uma cena mal elaborada, pode colocar uma campanha a perder. Por isso, estude os pratos e principalmente a personalidade do cliente, dessa forma a execução da cena terá harmonia e coerência na leitura da foto.



FOOD STYLING



Durante a leitura desse e-book você já percebeu o quanto que já falei sobre a importância de entender a necessidade e propósito do cliente?

A proposta do restaurante foi protagonizar um prato específico. A idéia inicial era uma composição mais "Clean" (sem a interferência de muitos elementos), pois o foco dessa foto consistia em apresentar o "modelo". E esse foi o resultado que tivemos.

Em alguns casos, como a imagem acima, a frase "Menos é mais", se aplica perfeitamente. Geralmente quando produzo uma cena mais clean, tento chamar a atenção de alguma forma para quem verá essa imagem, nesse caso, pedi pra derramar o chocolate. Acho que você teve uma vontade aí, né?

FOOD STYLING

Sabe o mais legal de vc gastar um tempo em harmonizar uma cena? É que depois dela pronta vc consegue aproveitar a mesma composição para fazer a foto de várias perspectivas. Como por exemplo:





FOOD STYLING

Poderia falar de muita coisa com relação ao tópico abordado aqui, mas é impossível colocar tudo nesse guia, vai desde preparar uma cena até a manipulação do produto a ser fotografado. Então vou deixar 2 dicas pra gente fechar esse bloco.

DICA 1

Escolha utensílios que tenham relação com o prato. Sempre uso louças, talheres, paninhos, tábuas e etc.

DICA 1

Conte uma história, busque uma narrativa mostrando que a imagem tem início, meio e fim.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

A663f

Araújo, Celso.

Fotografia Gastronômica Na Prática [recurso eletrônico] / Celso Araújo. – São José dos Pinhais, PR: Seven Editora, 2024.

Dados eletrônicos (1 PDF).

Inclui bibliografia.

ISBN 978-65-6109-057-5

1. Gastronomia. 2. Fotografias. I. Título.

CDU 641:77

Índices para catálogo sistemático:

1. CDU: Gastronomia 641

2. CDU: Fotografia 77

Bruna Heller - Bibliotecária - CRB10/2348

DOI: 10.56238/livrosindi202442-001

Seven Publicações Ltda
CNPJ: 43.789.355/0001-14
editora@sevenevents.com.br
São José dos Pinhais/PR

TRANSLATION CERTIFICATE

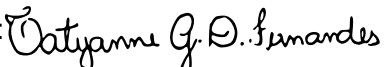
I, TATYANNE GOULART DEZZEN FERNANDES, Brazilian, Translator, Bachelor of Laws and Bachelor of Accounting Sciences, hereby certify that I am fluently bilingual in Portuguese and English and am competent to translate documents from Portuguese to English.

To the best of my knowledge and abilities, I have performed a complete and accurate translation of the following document:

- Document Name in English: **Gastronomic Photography in Practice by Celso Araújo**
- Document Name in Portuguese: **Fotografia Gastronômica na Prática por Celso Araújo**

This document has been translated from Portuguese into English, and I certify that the translation is complete and accurate and faithfully reflects the original document's content.

Goiânia, May 27th 2024.

Signature: 

Name: Tatyanne Goulart Dezzen Fernandes

Phone Number: 55 (62) 99112-6693

Email Address: dezzentraduz@gmail.com

Note: This translation is provided for reference purposes only. The original document in Portuguese should be maintained as the official record.

GASTRONOMIC PHOTOGRAPHY IN PRACTICE BY CELSO ARAÚJO

04 VARIABLES YOU NEED TO EVALUATE TO CREATE MOUTH-WATERING IMAGES!

INTRODUCTION

My name is Celso Araújo, I'm from Recife and I've been a photographer for over 10 years, with a vast NATIONAL and INTERNATIONAL portfolio, and in this trajectory I've never worried about being the best, but about giving my best. The recognition and everything I've achieved has only been a reflection of my dedication. I don't have any SECRET FORMULA like many people have been selling out there, but with the mistakes and successes along the way, I want to pass on my experience in this E-book (which is full of tips and tricks) in an uncomplicated and mainly practical way. I have prepared this material with great care for you. I guarantee that this content will help you prepare a scene that is conscious and, above all, harmonious with the 4 variables I'm going to show you. I dedicated myself to developing content that I can call (Artisanal), because it was very well thought out, with a repertoire that was put together based on my experiences.

CELSO ARAÚJO
PAGE 01

CONTENT

But before we begin our journey, we need you to internalize two words:

Transformation - n.

Change; any kind

that modifies or gives a new form.

Adaptation - n.

Adaptation to the environment, modifying action of external factors on a behavior or structure.

PAGE 03 - LIGHT IN GASTRONOMY

- Clicking with natural light
- Clicking with artificial light

PAGE 07 - FOOD STYLIST

Clicking with artical light

PAGE 11 - FRAMING/FOCUSING

- Clicking with natural light
- Clicking with artificial light

PAGE 15 - POST PRODUCTION

LIGHT IN GASTRONOMY

My idea is to create dishes that look very tasty when you just look at them, even before you smell or taste them. As well as taking care of the appearance of what we are going to photograph, lighting plays a fundamental role in the result we hope for.

It is with light that we define shapes, colors, volumes and many other things. To help you understand, I'll show you these principles in 03 rules.

1- UNDERSTAND THE ELEMENTS OF LIGHT

Let's start by defining some elements:

QUALITY

We can observe the quality of light through the shadow it casts. For example, on a bright sunny day, with no clouds, we will have a very marked shadow, which we call hard light. In this light condition, cameras generally find it difficult to register the details in the light and shadow, which can be adjusted in the image processing. On cloudy days, however, we will also have what we call soft light, which makes the edge of the shadow also soft, showing more detail in the light and shadow.

INTENSITY

The intensity will determine how the camera (light meter) is adjusted. The more light you have, the shorter the exposure time, the lower the sensitivity (ISO), and the aperture (f) also changes.

COLOR

The color of the light is something that can make a photo look amazing or ruin it. Each type of lighting produces a measured color temperature (Kelvin), the warmer it is the more yellowish it will be, and the colder it is the more bluish it will be. Cameras aren't that easy to understand, so be careful when setting up your equipment.

For gastronomy, I usually work with slightly warmer colors, without losing the naturalness.

1- UNDERSTANDING THE ELEMENTS OF LIGHT

DIRECTION

I left light direction for last because I think it's the icing on the cake, if you know what I mean! Well, we can create different directions of light, for example: from the sides, from the front, from above and from behind. So study the behavior of light by testing various positions in relation to the object.

There are two tips on this page that will make a difference to your photos, if you pay attention to them.

TIP 1

In gastronomy, use and abuse backlighting. It will give you volume, cut-outs and three-dimensionality.

TIP 2

Pay attention to the front light and remember that it is a fill light. Otherwise, you run the serious risk of having a “flat” photo

CELSO ARAUJO
PAGE 05

2 - LIGHT SCHEME

I often say that light is one of the ways to sign a photograph. It's very important that you understand the proposal and purpose of the campaign you've been hired to shoot! you'll see that having this information will help you with the composition of the light.

On the next page, I'll show you “generically” how I set up my lighting. I say generically because what will define the number of light points, hitters/diffusers, power, whether there will be hard or soft light in the session, is the type of product. For example, if you're photographing meat, you'll realize that it requires more power than photographing pizza.

This is because meat is dark in nature and the textures in the fiber end up absorbing much more light, while pizza, because it is mostly light, has the opposite effect of meat, in other words, it projects and/or enhances the light it is receiving.

Note: For this comparison, I'm not taking into account the camera settings (diaphragm, shutter and ISO), just the light.

CELSO ARAÚJO
PAGE 06

3- SUBJECT

THE MAIN SHOT SHOULD BE THE BRIGHTEST

In food photography, I'm always concerned with having a main light, as if it were that stage light that highlights the protagonist in a play. Below I'll show you two lighting schemes that highlight what I'm photographing.

In this light scheme there is just one source and one bounce. In this scene, the octabox is my main light and the hitter is the front fill light.

SCHEDULE 2

In this light scheme we have 2 sources.

Although I have a softbox in front, my main light is still the back light. It's the backlight that will give me volume, contrast and cut out the subject.

CELSO ARAUJO
PAGE 07

NATURAL LIGHT

Although it's not part of my daily routine to use natural light on jobs, it's a good option and I'll tell you why. Firstly, the food you're clicking on looks natural, so it awakens "appetite appeal", which is the desire to eat provoked by an image of food. And secondly, you don't invest anything (\$) to use it.

On the other hand, I'll tell you why we photographers don't take advantage of this feature on a daily basis. The main reason, in my opinion, is that you don't have control over the light (you're subject to the weather). Secondly, you can't shoot at night, you always depend on daylight. Although I don't do it all the time, there are a few clicks I've made and I'll show them here.

CELSO ARAÚJO
PAGE 08

FOOD STYLING

Food photography is a very specific photographic genre, as it requires a passion and a certain knowledge of the products: fresh flowers and herbs wilt, ice cream melts, hot dishes cool and lose texture and so on... When we talk about food photography, we automatically think of two words "food styling", which is nothing more than making a food more visually appealing. The technique consists of improving the appearance of food. The photographs you see in magazines, menus and books have certainly been worked on in this way. The food styling technique, combined with professional food photography, produces mouth-watering images.

CELSO ARAÚJO
PAGE 08

FOOD STYLING

From my point of view and in my method, presentation is indispensable for increasing sales and attracting people's attention. On the other hand, it's very important for you as a photographer to understand the job you're going to do, which will define the preparation required for each product to be photographed. Otherwise, a poorly prepared scene can ruin a campaign. That's why you should study the dishes and, above all, the client's personality, so that the execution of the scene is harmonious and coherent.

While reading this e-book, have you noticed how much I've talked about the importance of understanding the customer's needs and purpose? The restaurant's proposal was to feature a specific dish. The initial idea was a more "clean" composition (without too many elements), as the focus of this photo was to present the "model". And that's the result we got. In some cases, such as the image above, the phrase "Less is more" applies perfectly.

Usually when I produce a cleaner scene, I try to draw attention in some way to those who will see the image, in this case, I asked them to spill the chocolate. I guess you felt like it, huh?

CELSO ARAÚJO
PAGE 08

FOOD STYLING

Do you know what's great about spending time harmonizing a scene? Once it's done, you can use the same composition to take the picture from different perspectives. For example:

CELSO ARAÚJO
PAGE 08

FOOD STYLING

I could talk about a lot of things related to the topic covered here, but it's impossible to include everything in this guide, from preparing a scene to manipulating the product to be photographed. So I'll leave you with 2 tips to round off this block.

TIP 1

Choose utensils that are related to the dish. I always use crockery, cutlery, pans, boards, etc.

TIP 1

Tell a story, look for a narrative showing that the image has a beginning, middle and end.

CELSO ARAÚJO
PAGE 08

NATURAL

These photos were taken at the client's because it was the job's proposal, and I also saw the outside of the restaurant that had those opaque acrylic roofs, in other words, it was an incredible diffuser that left a soft light. When I made the first click, I liked the way the camera filtered that light.

CELSO ARAÚJO

-CONCLUSION

This constant quest to understand the effects and behavior of light will never end. That's why you should always study lighting, because believe me, it always has something to teach us and the more you delve into it, the more mastery you'll have over it.

But calm down...

If you've got this far and still haven't managed to understand everything, I'll put a cake recipe for you below...

CAKE RECIPE

Now you'll understand once and for all, if you have any doubts lol...

Just follow this recipe: The main light is a soft backlight, i.e. a large one. It comes from behind or almost behind the food and serves to emphasize volume, texture, contrast and shine. To achieve this light we can use natural lighting from a window or use light modifiers, softboxes, octaboxes and others.

Once the main light is set up, it's time to think about a second secondary light point, which will minimize the shadows caused by the main light and highlight the subject in the composition. This light can be on one side of the food. It should be soft, i.e. cause shadows with poorly defined contours. The secondary light doesn't always have to be a flash, LED or any other artificial light source, it can simply be white Styrofoam, a mirror or aluminum foil that will reflect the light coming from behind the food. If you want to create more sophisticated lighting, you can also use a third point of light, which can be harsher, i.e. highlight a specific point in the scene.

This third light will be placed on one side of the food, slightly behind it, so that its illumination really brings out the texture and shine of the elements that make up the food.

REALIZAÇÃO:

SEVEN
publicações acadêmicas

ACESSE NOSSO CATÁLOGO!



WWW.SEVENPUBLI.COM

CONECTANDO O PESQUISADOR E A CIÊNCIA EM UM SÓ CLIQUE.