

GUÍA
DESCARGABLE

FUDO



TRUCOS PARA FOTOS

Guía para fotos irresistibles de tus productos

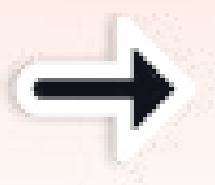
Incluye recomendaciones prácticas de
Laura Becerra Ortiz, fotógrafa gastronómica.



TRUCOS PARA FOTOS

Guía para fotos irresistibles de tus productos

Incluye recomendaciones prácticas de **Laura Becerra Ortiz**, fotógrafa gastronómica.



¿Sabías que las fotos de tus productos pueden hacer que tus ventas se disparen o se desplomen?

En esta guía te damos todos los trucos para que tus fotos se vean profesionales, ya sea que las tomes tú mismo o contrates a un experto.

Trucos para tomar fotos increíbles **tú mismo**

01. La luz es tu mejor aliada

- Aprovecha siempre la luz natural, cerca de una ventana



- Si usas luz artificial, que sea lateral o a 45° (nunca el flash del celular)



- Evita las luces amarillas que distorsionan los colores



02. Menos es más

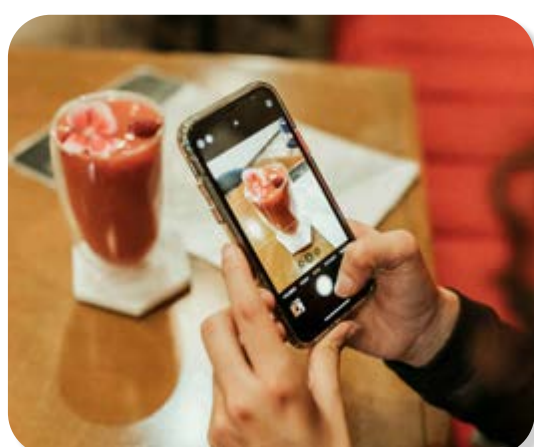
- Usa fondos neutros: madera, mármol o blanco



- Mantén el plato como protagonista
- Elimina elementos que distraigan



- Centra bien el producto en la foto



03. Elige el ángulo correcto

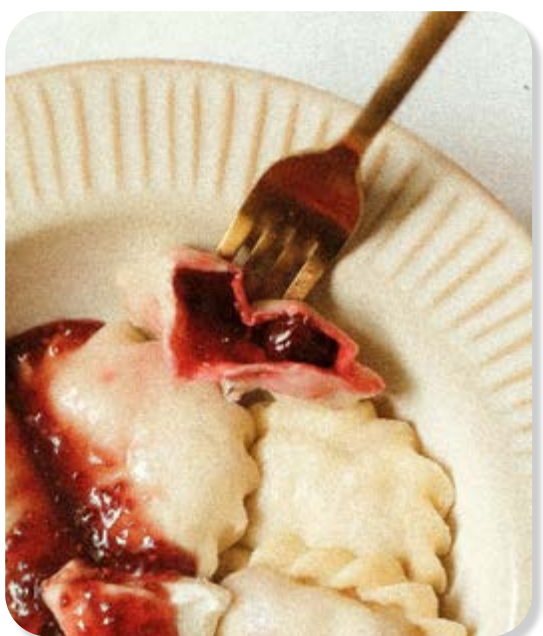
- Desde arriba (cenital): ideal para pizzas, bowls y platos planos



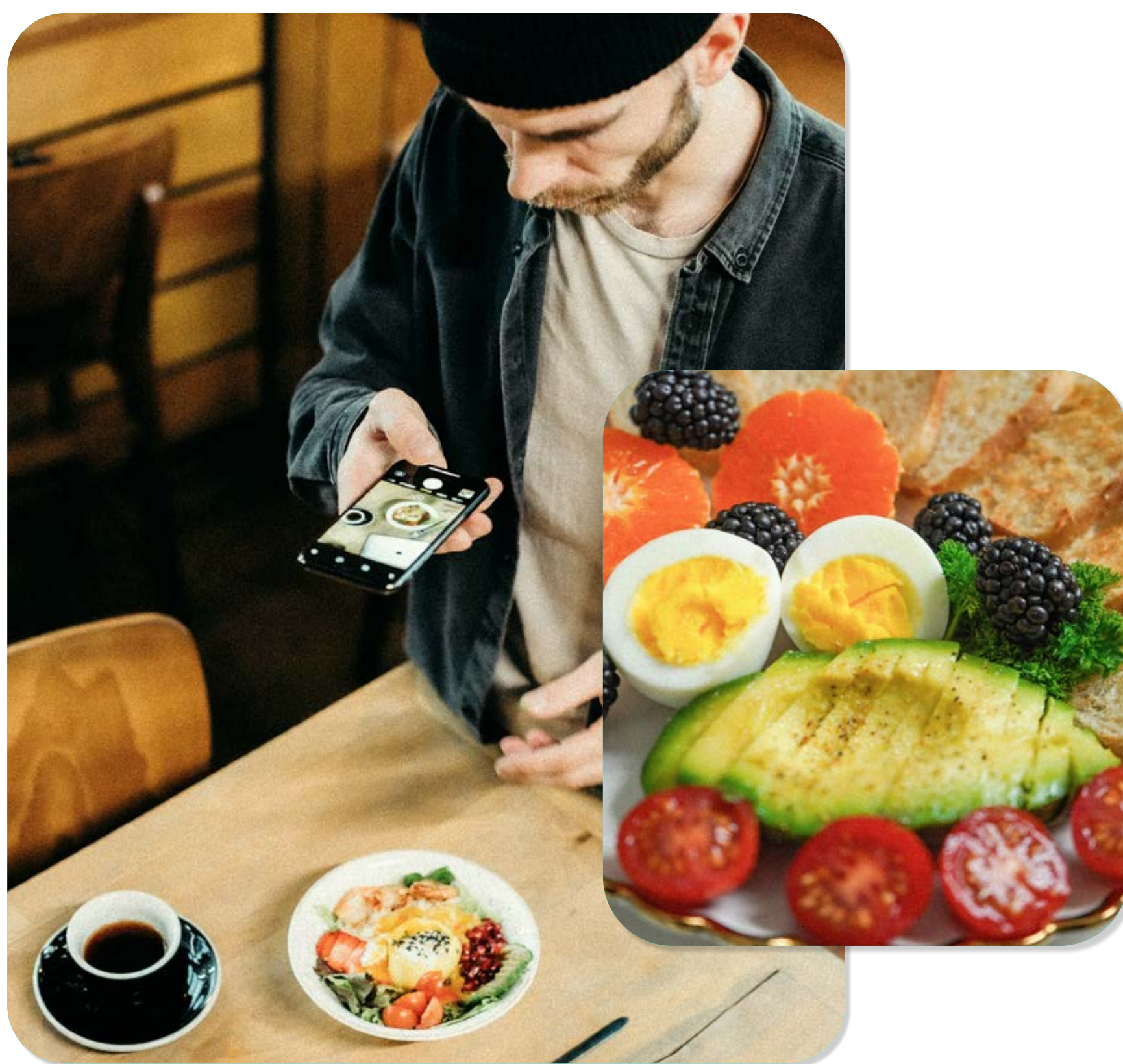
- De frente: perfecto para hamburguesas, sándwiches y postres con altura



- Muestra el interior: corta algunos productos para que se vean los ingredientes



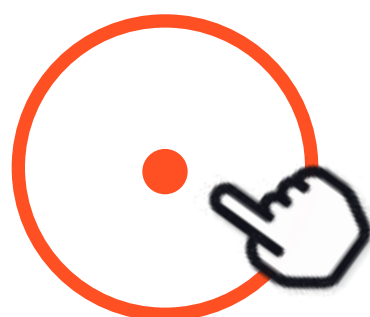
04. La técnica, importa



- Usa la mayor calidad de tu cámara o celular

Resolución: ESTANDAR **ALTA**

- Toca la pantalla para enfocar bien



- Ajusta el brillo deslizando (ni muy oscuro ni muy brillante)

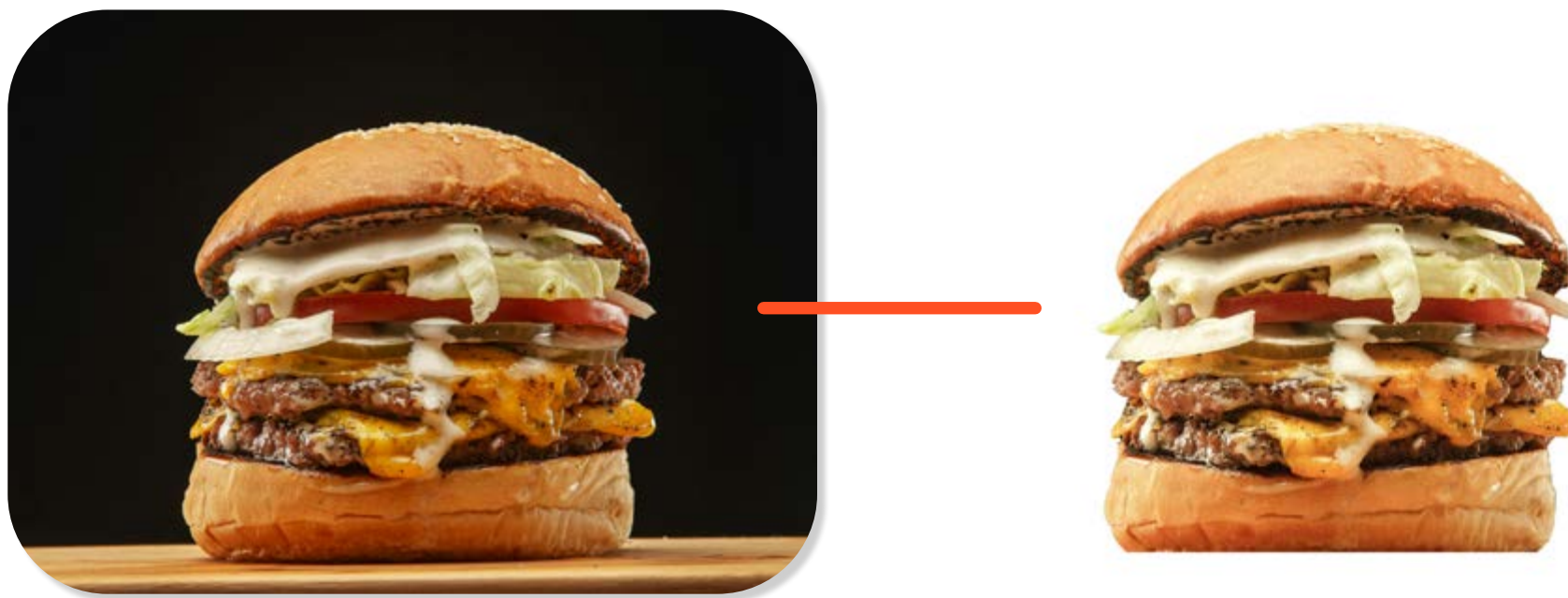


05. La presentación es clave

- Asegúrate de que todo se vea apetitoso



- Las porciones deben ser exactamente lo que el cliente recibirá



- Ordena los ingredientes de forma atractiva

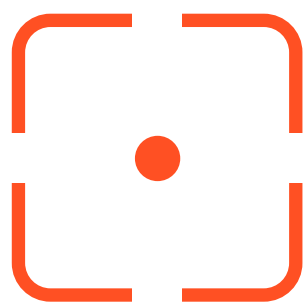


¿Te animas a ir un poco más allá?

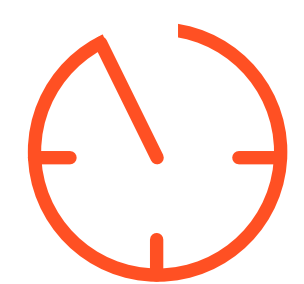
Si tienes modo Pro o manual:



- **ISO:** Mantenlo bajo (100-400) para evitar el “ruido” en la foto
 - Más bajo = foto más limpia
 - Solo súbelo si hay poca luz



- **Enfoque:**
 - Usa enfoque puntual para destacar texturas
 - Enfoca siempre la parte más importante del plato
 - Para fotos de cerca, toca donde quieres que esté más nítido



- **Exposición:**
 - Ajústala para que la foto no quede ni muy clara ni muy oscura
 - Si el plato es claro, baja un poco la exposición
 - Si es oscuro, súbela levemente



- **Balance de blancos:**
 - Luz natural: modo “Día” o “Soleado”
 - Luz interior: modo “Tungsteno” o “Fluorescente”
 - Esto evita que las fotos salgan amarillas o azuladas

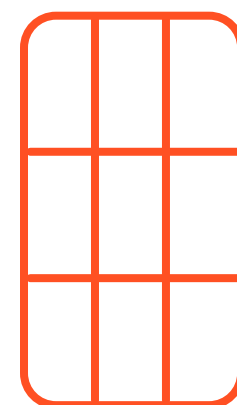
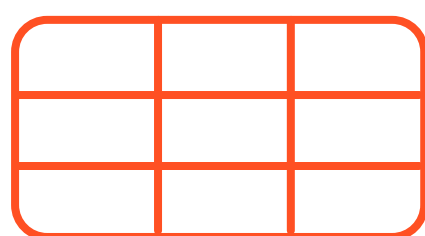
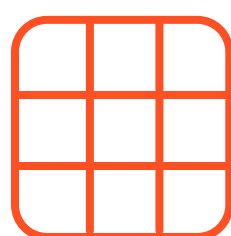
Trucos avanzados:

- Usa el temporizador para evitar movimientos al tocar la pantalla

3 SEGUNDOS



- Activa la grilla para mejorar la composición (regla de tercios)



- Dato técnico para la **Tienda Online de Fudo**: Solo puedes subir archivos .jpg, .gif o .png que no superen los 2MB.

MAX. 2MG

.jpg

.png

.gif

GUÍA
DESCARGABLE

FUDO



FOTOS PROFESIONALES

Guía para contratar un fotógrafo profesional

Incluye recomendaciones prácticas de
Laura Becerra Ortiz, fotógrafa gastronómica.



FOTOS PROFESIONALES

Guía para contratar un fotógrafo profesional

Incluye recomendaciones prácticas de **Laura Becerra Ortiz**, fotógrafa gastronómica.



¿Pensando en dar el siguiente paso con fotos profesionales

Esta guía te ayudará a tomar la mejor decisión para contratar un fotógrafo si no quieres o puedes tomar tu las fotos.

Pasos importantes antes de contratar

01. Prepara tu brief

- Define el uso de las fotos
(Tienda Online, redes, publicidad)
- Haz una lista de los
productos a fotografiar
- Recopila ejemplos
de fotos que te gusten
- Ten a mano tu paleta de
colores y elementos de marca

02. Busca especialistas en gastronomía

- Pide ver portfolios específicos
de fotografía de alimentos
- Revisa sesiones completas,
no solo fotos sueltas
- Solicita referencias
de otros restaurantes
- Verifica que su estilo
coincida con tu marca

03. Evalúa la propuesta

- Confirma que incluya tiempo de sesión y edición
- Revisa los derechos de uso de las fotos
- Verifica formatos y calidad de entrega
- Asegúrate de que defina tiempos de entrega

04. Señales de un buen profesional

- Hace preguntas sobre tu negocio
- Propone ideas y soluciones
- Explica claramente su proceso
- Muestra interés en tu marca
- Define todo por escrito

05. Prepárate para la sesión

- Ten los productos listos y en su mejor presentación
- Asegura que el espacio esté limpio y ordenado
- Programa la sesión fuera de horas pico
- Prepara una lista de tomas necesarias

06. Señales de alerta

Evita fotografías que:

- No muestren un portafolio completo
- Tengan precios muy por debajo del mercado
- No se interesen en conocer tu negocio
- No definan entregas por escrito

06. ¿Por qué es una inversión?



Las fotos profesionales:

- Aumentan la confianza del cliente
- Mejoran tu imagen de marca
- Incrementan las ventas online
- Te diferencian de la competencia
- Son útiles para todo tu marketing

¡Ahora es tu turno!

Ya tienes todas las herramientas para que tus fotos se vean increíbles. Recuerda que cada foto es una oportunidad de venta: mientras mejor se vean tus productos, más ganas tendrán tus clientes de probarlos.



Comienza hoy mismo aplicando estos consejos y verás la diferencia en tus ventas.

