



Recomendaciones y tips de como tomar buenas fotos



Tipo de imagen en DiDi Tienda

Relación de aspecto de la imagen

Se necesita o no una revisión manual

Imagen del avatar

4:3



Imagen del producto

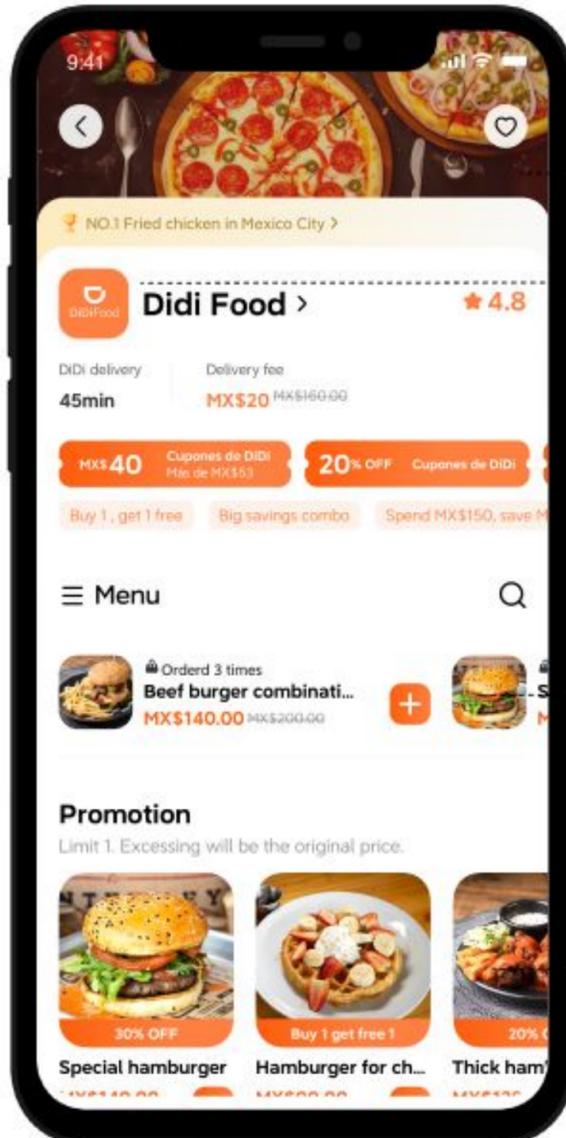
1:1



Logotipo de la tienda

1:1





Store Avatar

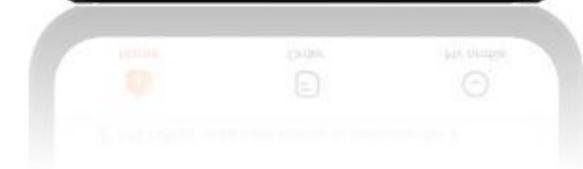
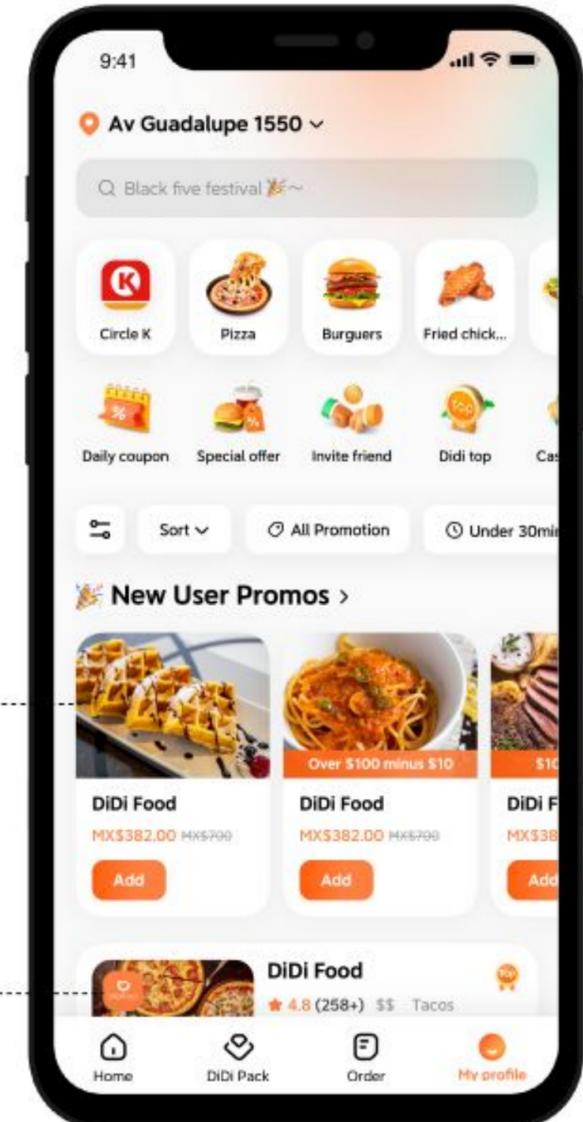
Logo Image

Item Image

Item Image

Store Avatar

Logo Avatar





Guía para tomar fotografías





COMIDA ✨

Las imágenes pueden ser recortadas en los bordes después de cargarlas. Por favor, reserva espacio alrededor de tu comida como una zona segura al tomar fotografías. El área reservada debe ser mayor o igual a un sexto de la longitud del lado del objeto principal. Esto garantizará que la comida y los ingredientes aún se muestren intactos después del recorte

Las imágenes de la zona segura reservada aún pueden ser plenamente identificadas después de ser recortadas.



No hay una zona de seguridad; después del recorte, la visualización de la comida está incompleta y el tamaño y contenido de la comida no pueden ser completamente identificados.



COMIDA

La comida debe ser presentada y preparada lo mejor posible, se debe de presentar el plato completo y los ingredientes adicionales (sí aplica). La comida limpia y fresca es uno de los secretos para atraer a los clientes.

Por ejemplo, las hamburguesas y los burritos pueden cortarse en el centro para mostrar sus ingredientes internos. El queso fundido y la comida caliente y fresca los harán más atractivos.



Bien preparado, intacto, fresco, atractivo.



El queso derretido hace que la pizza se vea más atractiva.



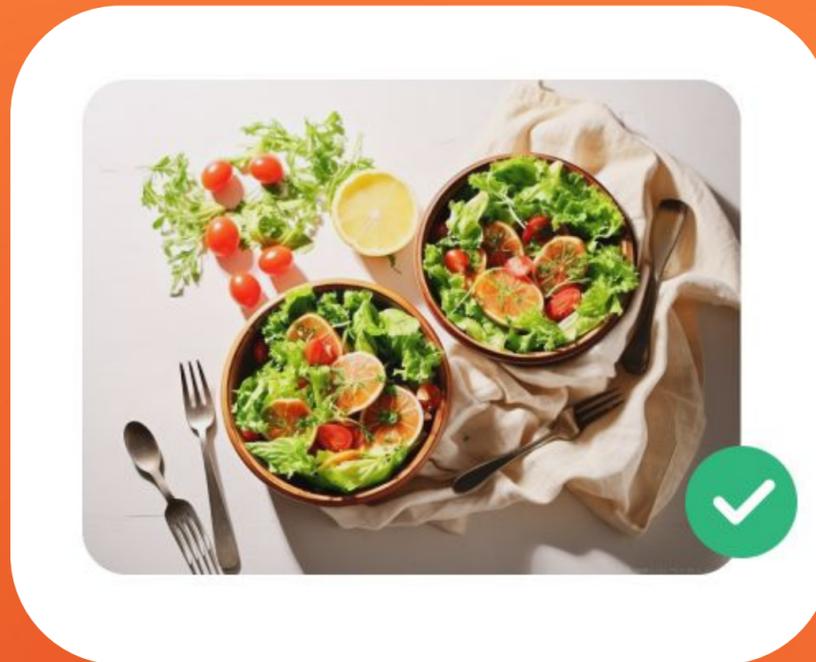
Preparado de manera normal, ligeramente colapsado y roto, con oportunidad de mejora.



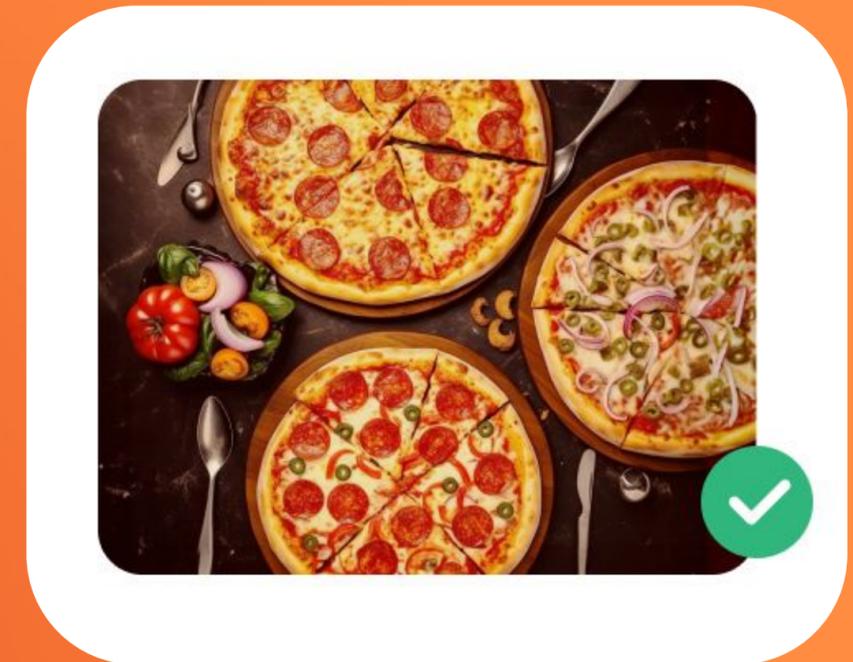
Imagen borrosa, comida completamente colapsada, comida incompleta, imagen que no se acepta.

✦ Toma de vista de arriba hacia abajo

Fotografiar un plato desde arriba te permite mostrar lo apetecible del plato de una forma más de diseño. Por lo general, se utilizan 2-3 platos principales como la pieza central, y los demás se complementan con adornos. Tomemos como ejemplo la pizza, este es un gran ángulo para mostrar detalles.



Borrar objetos principales, centrar objetos principales y mostrar bien los detalles de la comida.



Borrar objetos principales, centrar objetos principales, mostrar bien los detalles de la comida bien mostrados, gran perspectiva para la pizza.



El burrito solo es visible como empanada en la vista aérea, y el interior no es exhibido adecuadamente



Ciertos platos no son aptos para ángulos superiores para reconocer la altura y tamaño de la comida (Hamburguesa)



Buena relación entre el frente y parte posterior del plato.



Un ángulo claro y natural para ver la comida y poder percibir mejor los ingredientes.



El ángulo de visión es alto. Aunque se puede ver todo, no se percibe el grosor de la comida y los ingredientes.



El ángulo de visión es demasiado bajo y la comida no se percibe en la parte superior, lo que dificulta ver la forma y el tamaño de la comida.

Toma de perspectiva del observador natural.

El ángulo de visión natural es en el que una persona mira naturalmente. En la mesa, normalmente entre 30 y 60 grados. Esta perspectiva es más natural y accesible para la fotografía de alimentos. Es el ángulo que mayormente se utiliza.



Contenedor de comida y fondo.

Asegúrate de que los recipientes de comida estén limpios y ordenados. Contenedores con colores simples son perfectos para realzar la comida. Usa un fondo simple y claro para resaltar mejor el objeto principal. Tip: puedes utilizar fondos y recipientes de comida iguales o similares para que se vea que el estilo de la tienda es consistente y poder aumentar la memoria del cliente.



Con la abundancia de platos, mantén el fondo simple para resaltar más la comida.



El fondo de color simple hace que la imagen sea limpia y clara.



El fondo tiene colores brillantes y texturas complejas, lo que hace que la comida parezca poco apetecible.



Hay demasiados objetos en el fondo. El objeto principal no está colocado en el centro, lo que da un mensaje poco claro para los clientes.

Apariencia

Asegúrate de que la comida se muestre en el estado correcto. No estires la imagen ni agregues texto, etiquetas o logotipos que resten integridad a la comida para no afectar el reconocimiento de la imagen al cliente.



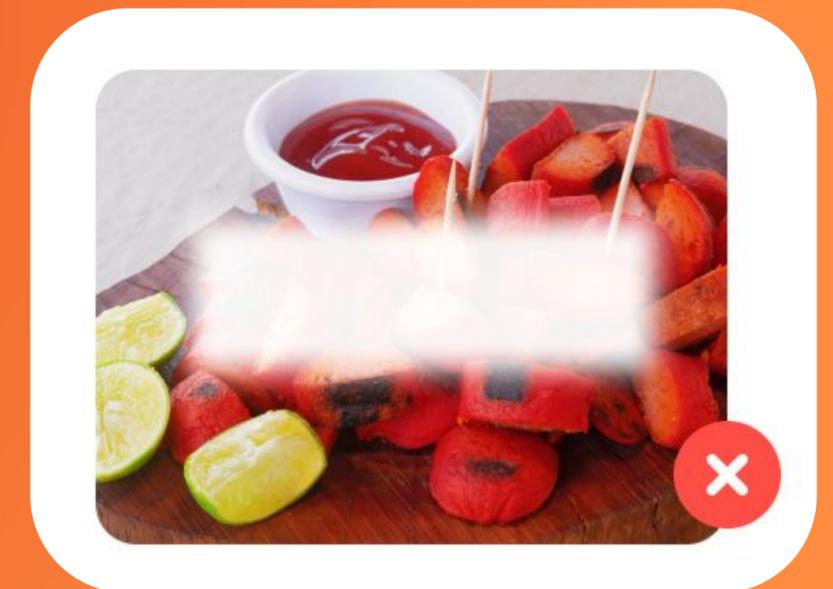
La comida se muestra completa y en gran medida libre de obstáculos.



Los objetos principales están completos, destacados y sin obstáculos.



La comida está parcialmente oculta pero se identifica cuál es el plato o producto.



Las etiquetas, textos, logotipos, etc. oscurecen completamente el alimento y afectan al reconocimiento.





Buen ambiente de iluminación, alta claridad en la imagen.



Buen ambiente de iluminación, alta claridad en la imagen.



Viñeta de luz oscura, casi no se puede ver la comida, detalles poco claros.



Luz directa, imágenes sobreexpuestas, detalles de comida poco claros.

Luz y claridad

Utiliza luz natural o luces profesionales para que la comida luzca natural y clara. No tomes fotografías con luz directa o en un ambiente con luz insuficiente. Asegúrate de que las imágenes de los alimentos sean lo suficientemente claras y reconocibles, esa es la base de todo!



