

Fotografías de comida de restaurantes

Plantillas de fotografías en plano cenital que puedes hacer tú mismo para redes sociales





Instrucciones de fotografías en plano cenital

Instrucciones

1. Elige un espacio con un fondo sencillo, como una mesa de madera o una encimera lisa
2. Selecciona vajilla y cubiertos limpios que complementen el fondo y se complementen entre sí
3. Busca un lugar que tenga buena iluminación natural o usa iluminación artificial que sea suave y difusa, para evitar colores fuertes y sombras
4. Usa accesorios dinámicos como utensilios, cuencos decorativos, plantas, flores o ingredientes alimentarios
5. Fotografía el plato lo antes posible para asegurarte de que luzca fresco

Recuerda

Las siguientes plantillas de planos cenitales sirven simplemente como guía e inspiración, ¡así que siéntete libre de crear tu propio estilo!

Si deseas imprimirlas para usarlas como una plantilla real, imprime en tamaño Tabloide o A3. Una vez que tengas todo en su lugar, retira la plantilla de papel que se encuentra debajo antes de fotografiar.



6 consejos para el plano cenital perfecto

1. Presta atención a la geometría
2. Logra una distribución visual equilibrada
3. Anímate a dejar espacios en blanco
4. Experimenta con el contraste
5. Usa accesorios para contar una historia
6. Usa herramientas de edición y posproducción

Plano cenital social 1

Minimalista,
limpio y simple

Marco cuadrado: publicación de Instagram



Marco tipo retrato:
historia de Facebook o Instagram



Opcional: guarniciones,
hierbas u otros ingredientes
como accesorios
decorativos

Opcional: cubiertos o utensilios

Aquí va el plato
preparado



Marco
panorámico:
publicación
de Facebook



Plano cenital social 2

Preparación del plato con puesta en escena, accesorios y estilismo

Marco cuadrado: publicación de Instagram

Marco tipo retrato:
historia de Facebook o Instagram

Tabla de cortar, rejilla para enfriar o plato de pizarra

Opcional: tazón pequeño con condimentos o especias

Aquí va el plato preparado

Opcional:
tazón pequeño con
guarnición, hierbas o salsa

Mantel

Marco panorámico:
publicación de Facebook

Plano cenital social 3

Emplatado con dos platos:
limpio y simple

Marco cuadrado: publicación de Instagram

Marco tipo retrato:
historia de Facebook o Instagram



Mantel

Aquí va el plato preparado

Aquí va el plato preparado

Marco
panorámico:
publicación de
Facebook



Plano cenital social 4

Tabla emplataada:
con staging y
accesorios

Marco cuadrado: publicación de Instagram

Marco tipo retrato:
historia de Facebook o Instagram

Opcional:
tazón pequeño
con condimentos o
especias

Aquí va el plato preparado

Opcional: guarniciones,
hierbas u otros
ingredientes usados
como accesorios decorativos

Opcional: utensilios
para servir

Opcional:
tazón pequeño con
guarniciones, hierbas o
aderezos

Marco
panorámico:
publicación de
Facebook

Mantel o tabla de cortar

Plano cenital social 5

Emplatado de dos platos con staging, accesorios y estilismo

Marco cuadrado: publicación de Instagram

Marco tipo retrato: historia de Facebook o Instagram



Mantel

El plato preparado de una sola porción va aquí

Opcional: utensilios para servir

Opcional: accesorios decorativos, como una planta o un jarrón con flores, que pueden superponerse al plato preparado

El plato preparado de una sola porción va aquí

Opcional: cubiertos

El plato preparado va aquí



Marco panorámico: publicación de Facebook



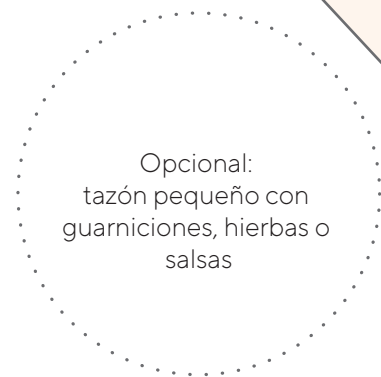
Plano cenital social 6

Elemento humano con staging, accesorios y estilismo

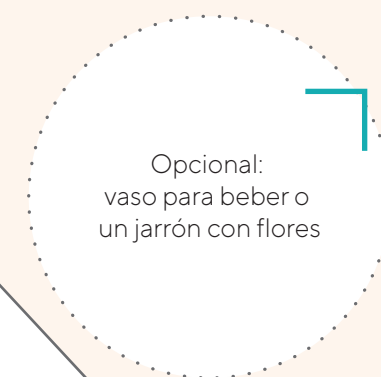
Marco cuadrado: publicación de Instagram



Tabla de cortar, rejilla para enfriar o plato de pizarra



Opcional: tazón pequeño con guarniciones, hierbas o salsas



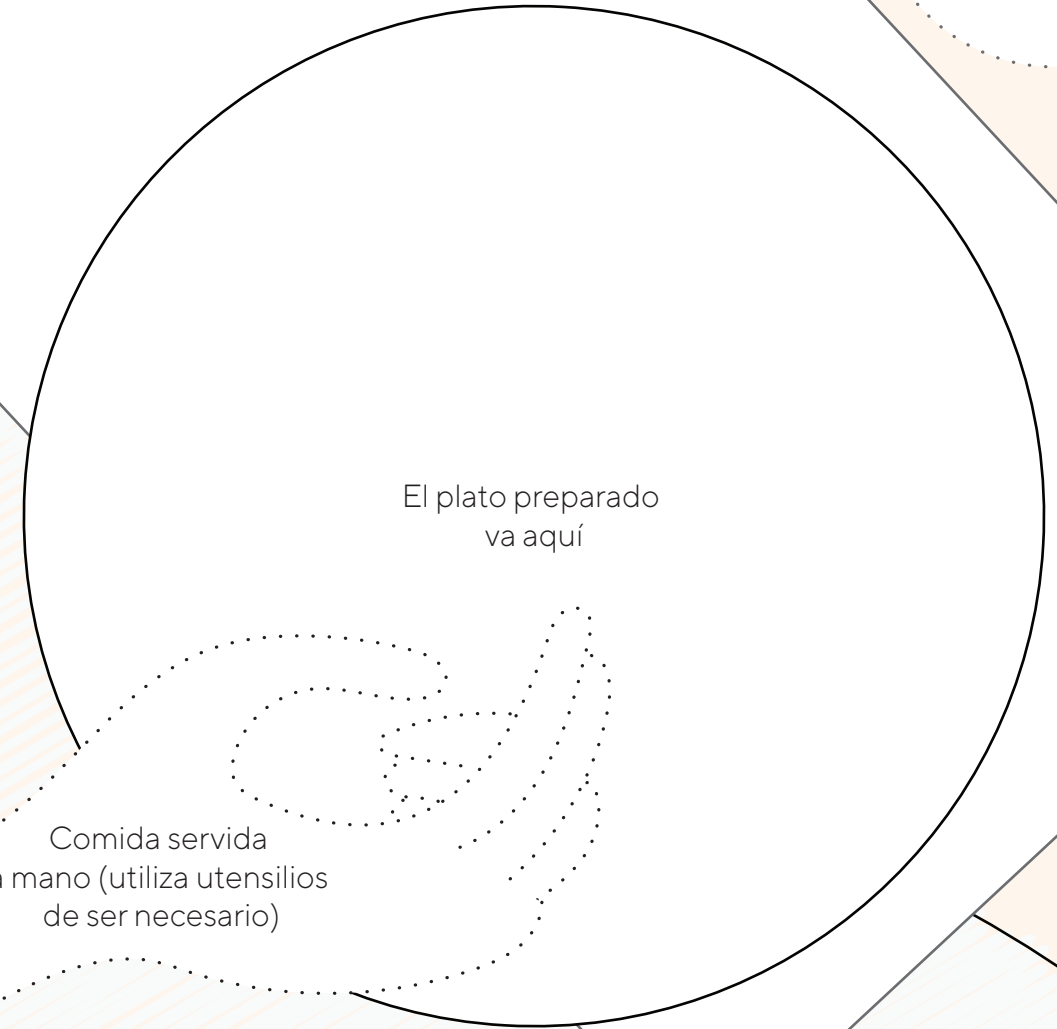
Opcional: vaso para beber o un jarrón con flores



Marco tipo retrato: historia de Facebook o Instagram

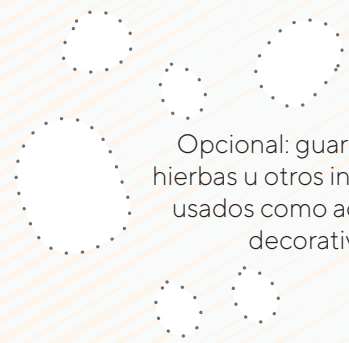


Opcional: Mantel



El plato preparado va aquí

Comida servida a mano (utiliza utensilios de ser necesario)



Opcional: guarniciones, hierbas u otros ingredientes usados como accesorios decorativos



Marco panorámico: publicación de Facebook



Recursos adicionales

- [Cómo tomar fotografías increíbles del menú de tu restaurante](#)
- [Cómo agregar fotografías a tu menú en el Portal de comerciantes](#)
- [Artículo de ayuda de Doordash: Glosario de términos fotográficos](#)
- [Una guía de marketing de Instagram para pequeñas empresas](#)
- [La guía definitiva para el marketing de restaurantes en las redes sociales](#)

¿Estás listo para comenzar con DoorDash?

Presenta tu restaurante a nuevos clientes dentro de tu área interesados en entregas, retiros y más.

[Regístrate gratis](#)

¿Ya eres un socio de DoorDash?

Visite el Portal del comerciante para ver datos de ventas valiosos, lanzar campañas de publicidad, actualizar tu menú y más.

[Inicia sesión](#)