

A IMPORTÂNCIA DO FOOD STYLING NA ERA DAS REDES SOCIAIS

Uriel da Cunha Beier¹

¹ Uriel da Cunha Beier - Estudante do curso de Gastronomia, disciplina Cozinha de Criação; professora Johannsen, Meyer, Etiene

Introdução/Objetivos: Vivemos em um mundo em que o real e virtual se misturam ao meio de nosso cotidiano e somos bombardeados diariamente no meio das redes sociais por diferentes fontes de produtos. Nesse meio, surge o visual apelativo e chamativo criado pelo Food Styling de diferentes formas sendo utilizado por aplicativos, empresas e profissionais da área para que consigam ganhar cliques, vendas e destaque. **Metodologia:** Food styling foi um método criado na fotografia para extrair o máximo de potencial do alimento apresentado para que seja melhor representado em imagem onde for que seja compartilhado. **Resultados e Discussão** Desde o arranjo das flores, pratos e talheres a tipo de superfície utilizados, é importante criar harmonia entre eles para que o produto seja destaque aos olhos do consumidor. Assim, em um meio social virtual, Beto Augge comenta: *“Se destacar no ou em blogs de comida é difícil. É competitivo, tanto nas receitas que você prepara como nas fotos que você cria. Por isso é importante você estar bem preparado para fazer fotos incríveis e ganhar mais visibilidade nas redes sociais.”* **Conclusão:** Com essas ideias é importante entender que quem deseja entrar no meio da comunidade gastronômica nos dias de hoje, é de interesse de todos que tenham pessoas com conhecimento em tirar fotos dos produtos feitos em suas empresas para promoção online, assim ganhando destaque dentro do mercado gastronômico.

Palavras-chave: Food Styling, redes sociais, fotografia, virtual, gastronomia.