



# 10 Tipos de Fotos Esenciales

Guía de referencias fotográficas para  
perfiles de organización, perfiles de producto y  
destacados de productores

# Referencias Generales



## Imagen de banner

Es la imagen en la parte superior de tu página de perfil, y también será utilizada como vista previa de tu perfil.

- La foto debe ser de 1200px de ancho o más.
- Elige una imagen con orientación horizontal.
- Una foto con naturaleza generalmente es más efectiva que una foto de tus productos.



## Galería de fotos en la página de organización

Sube al menos 8 a 10 fotos para un perfil estelar—mientras más, mejor.

- Fotos de 1200px de ancho o más.
- Las imágenes en alta resolución y con luz natural son siempre mejores.
- Aprende más sobre los diferentes tipos recomendados en las páginas siguientes.



## Imágenes de producto en la página de perfil de producto

Sube al menos 5 fotos para que tu perfil se vea lo mejor posible.

- Fotos de 1200px de ancho o más.
- La primera fotos que subas aparecerá como tu foto de perfil—¡elige sabiamente!
- Si es un producto empaquetado para el consumidor, las fotos deben mostrar el contenido, frente y la parte posterior del mismo.



# 1. Foto amplia o desde arriba del lugar

Toma una foto que comprenda toda la finca, el barco o las instalaciones de procesamiento. Puedes usar una montaña cercana como punto de vista o un avión no tripulado si tienes acceso a uno. También puedes simplemente tomar una foto las más amplia posible desde el nivel del suelo.

Esta foto ayuda a establecer un sentido del lugar para el espectador.





## 2. Foto grupal de los productores juntos

Reúne a los trabajadores de la finca, miembros de la cooperativa, o a tu equipo y toma una sencilla imagen grupal, con o sin el producto. Una foto en la finca o las instalaciones de procesamiento es lo ideal, ¡y trata de que todos sonrían para la foto!





### 3. Fotos individuales de los productores

¡Todo se trata sobre las personas detrás del producto! Toma algunos retratos sinceros de los agricultores o trabajadores, preferiblemente en un entorno natural. Siempre es mejor si puedes alentarlos a sonreír.





## 4. Fotos individuales de los productores con el producto

Estas fotos son casi siempre las mejores, ya que combinan a las personas que crean el producto con el producto mismo—en otras palabras, los dos elementos más interesantes de tu historia. Idealmente, usa la finca o el espacio de producción como fondo.





## 5. Fotos de productores en acción

Captura algunas fotos de los productores en sus actividades cotidianas– sembrando, cosechando y manteniendo la finca, entre otras. Algunas fotos pueden ser espontáneas y tomarse sin advertir a los productores, aunque también puedes tomar otras en las que les pidas que se volteen y sonrían.





## 6. Fotos en primer plano de un productor en acción (si aplica)

Detalles simples, como un par de manos llevando a cabo una tarea esencial de la producción, ayudan a contar la historia de una forma muy humana.





## 7. Fotos en plano medio de la finca, barco y/o facilidad de producción

Dale al espectador una idea de los diversos lugares de la finca, incluidos los huertos, las instalaciones de procesamiento, los campos, las oficinas y los bosques. Estas fotos se pueden tomar con o sin personas.





## 8. Fotos en primer plano del producto

Intenta capturar una foto nítida de los detalles importantes del producto. Usa luz natural, y coloca el producto de manera ideal sobre un fondo natural como tierra, madera u hojas. Los fondos blancos tienden a parecer más genéricos, así que evitalos si es posible para que los productos se destaquen entre la multitud.





## 9. Fotos grupales de varios productos juntos (si aplica)

Si te enfocas en más de un producto a la vez, una foto de varios productos juntos puede ayudar al espectador a tener un sentido de la amplitud de tus operaciones.





## 10. Fotos del procesamiento/equipo (si aplica)

¿Tu producto pasa por una serie de procesos que lo transforman de una forma a otra? Muéstrale al espectador cómo funciona esto al incluir imágenes del procesamiento del producto: fermentación, limpieza, picado, secado, clasificación, envasado, etc.

