

DE LA I GAMA LA V GAMA

A la hora de adquirir los alimentos encontramos diferentes tipos de productos según el tratamiento que hayan recibido y que determinan las diferentes gamas:

1. I GAMA

Está constituida por alimentos frescos, tales como frutas, hortalizas, carnes, pescados, mariscos, huevos y otros productos conservados mediante métodos tradicionales como la deshidratación, el salazón y la fermentación. Se trata de alimentos no transformados que no han sufrido ningún tratamiento higienizante. Por tanto, en general, son alimentos de riesgo, muy perecederos y que en la mayoría de los casos precisan refrigeración. Centrándonos en frutas y hortalizas, en la I Gama encontramos, además de productos frescos, frutas y hortalizas deshidratadas y encurtidas.



Frutas y hortalizas de I Gama.

2. II GAMA

Está constituida por alimentos que han sido sometidos a un tratamiento térmico para su conservación, normalmente una esterilización y que se han envasado en recipientes adecuados, herméticamente cerrados, ya sean latas o envases de vidrio. Son las llamadas conservas y semiconservas. Algunas semiconservas, como por ejemplo las anchoas, necesitan además refrigeración.



Frutas y hortalizas de II Gama.

3. III GAMA

Son los alimentos conservados por frío, es decir, por congelación o ultracongelación. En estos casos los alimentos son sometidos a un proceso de congelación en crudo, por lo que es necesaria su descongelación para cocinarlo antes de ingerirlo. En estos productos es imprescindible que no se rompa la cadena de frío, por lo que se deben transportar en condiciones isotermas y respetando las condiciones de almacenamiento y uso.



Frutas y hortalizas de III Gama.

4. IV GAMA

La IV Gama es una línea de hortalizas y frutas frescas, preparadas mediante diferentes operaciones unitarias tales como selección, pelado, cortado, lavado y envasado. Son conservadas, distribuidas y comercializadas bajo cadena de frío y están listas para ser consumidas crudas sin ningún tipo de operación adicional durante un periodo de vida útil de 7 a 10 días.

En la actualidad, hay una gran variedad de productos, hojas de lechuga, de una sola clase o de varias, champiñón laminado, frutas cortadas, etc.

Tanto la preparación inicial como la conservación posterior deben ir acompañadas de temperaturas reducidas, por encima del punto de congelación, para mantener el producto con sus características de frescura durante la distribución y congelación y, como es lógico, en el momento de su consumo. Con este sencillo proceso el producto mantiene sus propiedades naturales y de frescura, pero con la diferencia de que llega al consumidor, lavado, troceado y dentro de un envase.

Un aspecto de suma importancia es que los productos IV Gama son muy perecederos, incluso más que los productos crudos no procesados de los cuales provienen. La rotura del tejido por el corte supone un incremento de la respiración y transpiración, que conduce a un rápido deterioro del producto. Además, el corte aumenta la superficie de tejido susceptible de alteración microbiana.



Frutas y hortalizas de IV Gama.

5. V GAMA

En los últimos años ha surgido una nueva gama de alimentos, la denominada V Gama, formada por aquellos productos cuyas formas comerciales implican haber recibido dos modos diferentes de manipulación tecnológica, es decir, un tratamiento térmico y un envasado, además del complemento del frío para su buena conservación.

Los alimentos de V gama son productos tratados por calor, listos para consumir y que se comercializan refrigerados. Incluyen una amplia variedad de productos, desde verduras cocidas hasta platos preparados a base de carne, pescado, pasta, arroz, etc.

Para su consumo sólo necesitan una mínima preparación o un calentamiento previo, en microondas u horno convencional.

Generalmente se envasan en material plástico, pudiendo ir también en atmósferas protectoras (vacío, atmósfera modificada, etc.). El almacenamiento es estanco por lo que no hay riesgo de recontaminación tras la cocción.

La vida útil de estos productos varía entre 6 y 42 días dependiendo del tipo de alimento y el tratamiento térmico aplicado.



Productos de V Gama.

ACTIVIDAD A DESARROLLAR

ESTA ACTIVIDAD DEBE SER ENTREGADA COMO MÁXIMO EL DÍA 24 DE MARZO A LAS 14:00 H. UN TRABAJO DE CAMPO NO EXTENSO, PERO SI DONDE QUEDEN DEFINIDAS LA IMPORTANCIA DE ESTA LINEA DE TRABAJO DE PRODUCTOS EXISTENTES EN EL DÍA A DÍA DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Definición de :

- 1) DESHIDRATACIÓN.
- 2) SALAZÓN.
- 3) FERMENTACIÓN.
- 4) ENCURTIDOS.
- 5) ESTERILIZACIÓN.
- 6) LEGUMBRES.
- 7) HORTALIZAS

Clasificación de :

- FRUTAS POR ESTACIONES.
- LEGUMBRES POR ESTACIONES
- HORTALIZAS POR ESTACIONES