



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Producto /

Y tú, ¿de qué gama eres? Clasificación de los alimentos según las diferentes gamas

Y tú, ¿de qué gama eres? Clasificación de los alimentos según las diferentes gamas

, 17 de noviembre 2018

Las ‘gamas’ no son más que distintas formas que tienen las empresas de alimentación de presentar los alimentos, basándose en el grado de manipulación/elaboración que se hace sobre el producto. Con el desarrollo de las mismas, la industria alimentaria ha proporcionado a la restauración social y colectiva recursos para que respetando los parámetros de calidad/precio, tiempos de preparación, seguridad alimentaria, etc, se puedan elaborar los menús con garantías de éxito.

La producción de alimentos, y los métodos para la transformación de los ingredientes, han evolucionado paralelamente al desarrollo tecnológico y científico, por lo que las instalaciones, equipos y utillajes de trabajo han sufrido notables modificaciones en función de las nuevas fuentes de energía y materiales incorporados.

La mejora de las técnicas de almacenamiento han permitido incrementar la vida media de los alimentos, mejorando su inocuidad y reduciendo las incidencias por alteraciones y mermas. De este modo se ha alcanzado una mayor disponibilidad de alimentos, que ya no quedan relegados a lo que se produce en el entorno.

En resumen, en los últimos años han aparecido importantes modificaciones y los productos más tradicionales dan paso a otros de más fácil manipulación, que aportan una mayor comodidad culinaria, y que se pueden agrupar, de acuerdo a criterios tecnológicos, en las diferentes gamas. A continuación recordamos como se clasifican los alimentos según las gamas:

– **Productos frescos (I gama)**, son los tecnológicamente no procesados, ya que sólo han podido recibir la acción protectora del frío (0 y 7 °C).

– **Conservas y semiconservas (II gama)**, que se obtienen a partir de perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, envasados, cerrados herméticamente y tratados exclusivamente por el calor (esterilización comercial) que se realiza dentro de envases cerrados. Si el tratamiento térmico es inferior, obtendríamos semiconservas, que necesitan de la acción complementaria del frío para prolongar su vida útil comercial (anchoas).

– **Productos congelados (III gama)**, la congelación aporta la ventaja de prolongar la vida útil comercial permitiendo que los mercados hayan incrementado bastante su oferta ya que al perfeccionarse la ultracongelación se han superado los efectos negativos sobre la calidad que producía una deficiente aplicación tecnológica del frío.

– **Productos envasados al vacío o en atmósferas modificadas (IV gama)**, que son frutas y vegetales frescos, cortados y preparados que se envasan al vacío, o en atmósferas modificadas (sustitución de la natural por otra formada por un gas, o por una mezcla de gases), y quedan listos para ser consumidos en cualquier momento, siempre que se conserven en refrigeración. Las frutas y verduras de IV gama han demostrado conservar sus niveles de vitaminas (sólo se reduce en vitamina C).

– **Productos tratados con calor y con vacío (V gama)**, son los que han tenido dos modos de manipulación tecnológica: un tratamiento térmico y un envasado al vacío, necesitando, en muchos casos, del complemento del frío para su buena conservación. Pueden ser platos ya cocinados o verduras simplemente cocidas, pudiéndose distinguir dos tipos de formas comercializadas: los **platos esterilizados**, normalmente verduras, que dentro de envases herméticamente cerrados han sufrido un tratamiento térmico (esterilización: temperatura superior a los 100 °C) y que se distinguen de las conservas en la permeabilidad a los gases, que caracteriza al material de sus envases; y los **platos pasteurizados**, que comprenden productos de origen animal, vegetal, y preparaciones culinarias cuyo color y textura no soportan los rigores de una esterilización, por lo que reciben un tratamiento térmico entre 65 y 85 °C y se envasan al vacío, para asegurar una conservación entre 21 y 42 días).

Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo y trabaja en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga. Es autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del [Bromatoblog](#), un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición. @:
angelcaracuel@gmail.com. (Todos los artículos).