



Buscar

Caternews

MAGAZINE HORECA Y TURISMO GASTRONÓMICO

Suscríbete

Ver revista impresa

Actualidad | Conversando con | Opinión | Tendencias | Personas | Empresa | Internacional | Empresa responsable



El preferido de los que saben.

**ORIVA**INTERPROFESIONAL
DEL ACEITE DE ORUJO
DE OLIVA

Empresa

Albi desarrolla una línea de productos para la restauración en residencias y centros de mayores

Este proyecto representa una nueva manera de entender la alimentación en las personas mayores.

**Redacción Caternews**

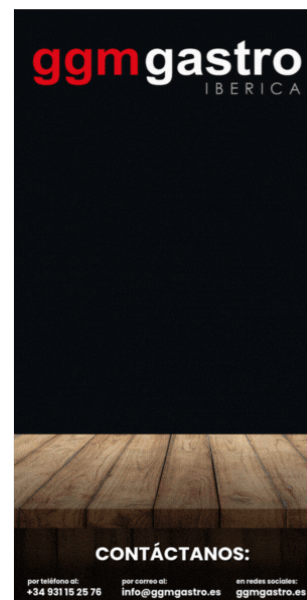
28/04/2025

La **comida** no es solo una necesidad biológica, sino también una vivencia que despierta recuerdos y emociones. Por ello, **la alimentación en las residencias debe ir más allá de ser simplemente saludable y equilibrada**: tiene que proporcionar estímulos sensoriales que aporten variedad al día a día y contribuyan al bienestar general de las personas mayores.

Para **Juanjo Canaval**, director de Operaciones de "La emoción del bienestar", de **Albi**, este proyecto representa una nueva manera de entender la alimentación en las personas mayores.

«No se trata solo de recuperar sabores, sino de reactivar experiencias. El gusto, por sí solo, no explica el placer de comer. Intervienen también la vista, el olfato, el oído y la sensación en boca. Por eso, en Albi apostamos por una propuesta multisensorial, donde cada detalle —desde el color de un plato hasta su aroma— está pensado para despertar emociones y reconectar con el disfrute de la comida, incluso cuando el sentido del gusto se ha debilitado con la edad».

Redescubrir el sabor en la tercera edad





Buscar

Suscríbete

Ver revista impresa

[Actualidad](#) | [Conversando con](#) | [Opinión](#) | [Tendencias](#) | [Personas](#) | [Empresa](#) | [Internacional](#) | [Empresa responsable](#)

experimentamos el sabor.

materiales renovables



Bajo el original concepto de “Poner gafas al paladar”, Albi ha desarrollado una línea de productos que apuestan por combinaciones de ingredientes cuidadosamente seleccionados. “**A través del food pairing**, buscamos reforzar los aromas y potenciar la percepción gustativa”, explica Canaval. El objetivo no es solo recuperar el sabor, sino también devolver el placer de comer y promover hábitos alimentarios más saludables entre las personas mayores.

Transformando la alimentación en centros de mayores

El enfoque de Albi está revolucionando la restauración colectiva en residencias al combinar el conocimiento gastronómico con estudios sobre percepción sensorial. Esta integración permite ofrecer una experiencia culinaria única, que va más allá de la simple nutrición.

Además, Albi va un paso más allá al **ofrecer programas formativos** para el personal de cocina y asistencia, enfocados en mejorar tanto la presentación como el servicio de los platos, siempre con una atención especial a las necesidades emocionales y físicas de los mayores.

Por otro lado, la empresa también se ha especializado en soluciones adaptadas para colectivos con necesidades específicas, como personas con disfagia o problemas para masticar. El equipo de nutricionistas de Albi trabaja en el diseño de texturas modificadas que conservan todo el sabor y la apariencia de los platos.

Rafael De Vargas, director de la residencia Virgen de la Capilla, comenta: “La incorporación de los texturizados ha sido una revelación. Ha permitido que muchas personas, que antes ya no podían disfrutar de la comida, redescubran el placer de comer”.

La apuesta por el bienestar en residencias

En resumen, La emoción del bienestar demuestra cómo la alimentación puede ser una fuente de alegría y salud. Al fusionar ciencia, creatividad y un firme compromiso social, se transforma el concepto de la restauración colectiva, convirtiéndola en un medio para elevar la calidad de vida de l@s mayores.

Los resultados del proyecto ya son evidentes en diversas residencias donde se ha implementado. Residentes que antes mostraban desinterés por la comida ahora participan activamente en la elección de sus platos.



Buscar



Ver comentarios (0)

Más Empresa



03/06/2025

Albi transforma la gastronomía colectiva en motor de crecimiento e innovación



02/06/2025

Makro refuerza el servicio de su Marketplace para la hostelería con la apertura de un nuevo almacén



Envases de alimentos seguros y hechos con materiales renovables



26/05/2025

Welbilt lanza Convotherm mini pro: el horno mixto eléctrico más pequeño e inteligente para cocinas profesionales



21/05/2025

Roser Gestí asume la dirección comercial de Mychef en España y Portugal



19/05/2025

La Font del Gat reabre convertido en “merendero”

Cargar más