



Actualidad

La comida es una vivencia que despierta recuerdos y emociones en las personas mayores

Mayo, 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.

Esta es una de las principales conclusiones del estudio *«La emoción del bienestar»*, de la compañía Albi, que propone una **nueva perspectiva a la restauración en residencias y centros de mayores**. Y es que, tal y como indica **Juanjo Canaval**, Director de Operaciones del proyecto *«La emoción del bienestar»*, esta iniciativa representa una **nueva manera de entender la alimentación en las personas mayores**.



La comida no es solo una necesidad biológica, sino también una vivencia que despierta recuerdos y emociones

«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», señala.

A medida que envejecemos, **el sentido del gusto tiende a debilitarse**. La reducción de papilas gustativas afecta no solo a cómo percibimos los sabores, sino también al apetito, lo que puede desencadenar pérdida de peso, desnutrición y otros problemas de salud. Frente a este desafío, Albi propone una solución innovadora centrada en la **estimulación olfativa**, responsable, en gran medida, de cómo se experimenta el sabor.



nuestra casa es tu hogar



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.

Este enfoque **combina el conocimiento gastronómico con estudios sobre percepción sensorial**, lo que permite ofrecer una experiencia culinaria que va más allá de la simple nutrición. Además, **Albi ofrece 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.

Aprovecha

400 €

de descuento*
al contratarlo
con Repsol.

*El descuento se aplica en la factura de gas. Consultar condiciones en repsol.es

Quiero ahorrar



Cuidado profesional

Aprovecha

400 €

de descuento*
al contratarlo
con Repsol.

*El descuento se aplica en la factura de gas. Consultar condiciones en repsol.es

Quiero ahorrar



Además, 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.

Las personas interesadas pueden [descargar aquí el estudio](#) *«La emoción del bienestar»* de Albi.