

Restauracióncolectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

f

X

in

ig

yt

¡SUSCRÍBETE!

Contacto

buscar

Q

Inicio

Divisiones

Secciones

A fondo

Empresas

SERVICIOS

EVENTOS

Te encuentras en / Inicio / Empresas / Operadoras

'La emoción del bienestar', Albi propone una nueva perspectiva para la restauración en residencias

Miércoles, 14 de mayo 2025

'La emoción del bienestar' es un proyecto de Albi que redefine la alimentación en residencias con un enfoque multisensorial que combina ciencia y creatividad. Desde la estimulación olfativa hasta texturas adaptadas, busca devolver el placer de comer y mejorar la calidad de vida de las personas mayores. Además, incluye formación para el personal y soluciones para necesidades específicas.

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', 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

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 experimentamos el sabor.

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, **Utilizando la cooperación 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**, propias y de terceros para mejorar nuestro servicio con fines de análisis. Puede retirar su consentimiento u oponerse al procesamiento de datos basado en intereses legítimos en cualquier momento.

Un futuro dedicado al bienestar

Aviso Legal y Política de Privacidad

Aceptar todo

Rechazar todo

Preferencias

Publicidad

Restauración colectiva

UNIVER

¿Quieres conocer el estado real del sector de la restauración colectiva en Cataluña? ¡Este estudio es para tí!

¡LO QUIERO!

SOCAMEL

Líder mundial en la fabricación de carros de distribución de comidas

Para más información contacta con el 9177 44 000 o en socamel.com

BOOKS

IMPRESINDIBLE EN TODAS LAS COCINAS PROFESIONALES

ÚNICO DIRECTORIO DE EMPRESAS 100%

Restauración colectiva

https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-emocion-del-bienestar-el-estudio-de-albi-que-propone-una-nueva-perspectiva-a-la-restauracion-en-residencias-y-cen...

1/2

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.

Los avances son claros, y por ello Albi sigue investigando e innovando, buscando nuevas maneras de enriquecer la experiencia gastronómica en entornos de cuidado. Alimentar no es solo ofrecer comida, es también cuidar, emocionar y devolver dignidad.

– Descárgate el estudio: ‘La emoción del bienestar’.

Contacta con **Albi** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias relacionadas

- Albi participa en la jornada ‘Disfagia chef’ para mejorar el tratamiento de pacientes con disfagia
- Albi patrocina la segunda edición del ‘Trofeo de Ales’, un partido de fútbol para recaudar fondos
- Albi y Carlos Maldonado en la primera ‘Feria de sabores de pueblo’, en Almendral de la Cañada
- Albi celebra sus 40 años estrenando marca y actualizando su compromiso social y sostenible



Envía a un amigo

 Descarga en pdf este artículo



¿Necesitas **personal** para tu empresa de restauración social y colectiva?

BOLSA DE EMPLEO

Inicio	Divisiones	Secciones	A fondo	Empresas
 RSS	 Comedores escolares	 Nutrición	 Entrevistas	 Proveedoras
	 Sociosanitario	 Higiene e inocuidad	 Opinión	 Operadoras
	 Restauración al viajero	 alimentaria	 Mercado / informes	 Servicios
	 Otras colectividades	 Tecnología y equipamiento	 Gestión / legislación	Directorio de empresas
	 Objetivo_RC2030	 Formación y libros	 RRRH / PRL / Empleo	
	 Internacional	 Jornadas, ferias y congresos	 Un poco de todo	SERVICIOS
		 Producto		Directorio de empresas
				 Agenda
				 Bolsa de trabajo
				 Licitaciones
				RCBooks
				Estudio de Mercado
				Newsletter
				 Monográficos
Nosotros				
¿Quiénes Somos?				
Colaboradores				
Contacto				

Copyright © Restauración Colectiva 2025 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados
Aviso legal y política de privacidad / Contacta con nosotros / Suscríbete / Desuscribir / Preferencias Cookies - See more at: <https://www.restauracioncolectiva.com/>

Utilizamos cookies ...

propias y de terceros para mejorar nuestro servicio con fines de análisis. Puede retirar su consentimiento u oponerse al procesamiento de datos basado en intereses legítimos en cualquier momento.