



Entrar/registrarse

Buscador



HOSPITECNIA. Arquitectura, Ingeniería y gestión hospitalaria y sanitaria

HOSPITECNIA

DOCUMENTACIÓN

TEMAS

PROYECTOS

PRODUCTOS

NOTICIAS

AGENDA

PROVEEDORES

HOSPITALES

La emoción del bienestar

Albi | JULIO 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. Albi a través de este documento propone una nueva perspectiva a la restauración en residencias y centros de mayores

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 nuestro apetito, lo que puede desencadenar en pérdida de peso, desnutrición y otros problemas de salud. Frente a este desafío, Albi plantea una solución innovadora centrada en la estimulación olfativa, responsable de cómo experimentamos el sabor.

Bajo el concepto de "Poner gafas al paladar", han desarrollado una línea de productos que apuestan por combinaciones de ingredientes cuidadosamente seleccionados. 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.

El enfoque de Albi está revolucionando la restauración colectiva en residencias al combinar el conocimiento gastronómico con estudios sobre percepción sensorial. Esta integración ofrece una experiencia culinaria única que va más allá de la simple nutrición. Además, ofrecen 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. Su equipo de nutricionistas trabaja en el diseño de texturas modificadas que conservan todo el sabor y la apariencia de los platos.

Este documento busca demostrar 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 las personas mayores.

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

En palabras del Director de Operaciones de "La emoción del bienestar", Juanjo Canaval, «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.».

Puedes acceder a "La emoción del bienestar" de Albi haciendo [clic aquí](#).

Para poder escribir un comentario debe iniciar sesión o darse de alta en el portal.



Publicaciones relacionadas



El compromiso de Albi, reconocido con el premio "Lo que tú haces, cuenta"



5 razones por las que lo que comes afecta a tu salud mental y como mejorarla



Guía de prácticas correctas de higiene para operadores que elaboran y/o sirven comidas preparadas para colectividades



La seguridad alimentaria para las personas mayores



Residencia para mayores Villa del Sorriso en Bormio

Suscríbete a nuestro Boletín