



Sociedad

Nacional Internacional Tendencias 21 Medio Ambiente Energía futura



"La emoción del bienestar", el estudio de Albi que propone una nueva perspectiva a la restauración en residencias y centros de mayores



La emoción del bienestar / ED

ED El Día
06 JUL 2025 19:38

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.



La emoción del bienestar / ED

Contenido para ti

DEPORTE CANARIO

El apellido que domina la lucha canaria con mano de hierro.....
07-07-2025



CANARIAS

Ainhoa Dávila: 'Las redes alientan la polarización y desinformación...'
04-07-2025



OPINIÓN

¿Qué es un cuerpo?
05-07-2025



VIDA Y ESTILO

La organización que mueve 12.000 millones al año con pescado...
Conxemar



SUCESOS CANARIAS

Un motorista sufre la amputación de una pierna en una colisión...
05-07-2025



BELLEZA

La fórmula de ISDIN que borra manchas en 14 días (y no es magia,...)
ISDIN



Lo más leído

Lo último

1. Medidas ante los problemas de aparcamiento en La Punta, en La Laguna: 214.000 euros para adquirir un terreno
2. La aristocracia canaria: un 1% de las familias atesora 60.000 millones
3. La niebla y la cizalladura en los aeropuertos de Tenerife ya ponen en apuros a los aviones
4. Un motorista sufre la amputación de una pierna en una colisión en Tenerife
5. Dos apuñalados en una pelea a plena luz en Santa Cruz de Tenerife
6. Una cadena hotelera compra dos edificios en Tenerife para dar techo a su plantilla
7. El fin de un ciclo en el CD Tenerife, la principal consecuencia de la última Junta Extraordinaria
8. Un millón de euros para cambiar los callaos por arena en dos playas de Candelaria

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".

Un futuro dedicado al bienestar

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.

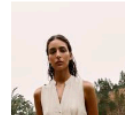
Gentleman

Izadi afianza su compromiso con los vinos blancos de Rioja Alavesa...



WOMAN

Si tuviera 60 años me compraría estos 7 vestidos de lino de Zara...



TEMAS [RESIDENCIAS](#) [RESTAURACIÓN](#) [ALIMENTACIÓN](#) [SALUD](#) [TERCERA EDAD](#)

[Ver comentarios](#)