



Canarias

Tenerife La Palma La Gomera El Hierro Gran Canaria Fuerteventura Lanzarote La Graciosa Parlamento Carnaval



ARMONÍA: el nuevo equilibrio que está transformando la restauración colectiva



La restauración colectiva se construye desde las personas. / ED

ED El Día
11 FEB 2026 2:11

- Nutrición, sabor, seguridad alimentaria y bienestar ya no pueden entenderse por separado. El nuevo concepto de Albi, ARMONÍA, emerge como el nuevo eje que está redefiniendo la restauración colectiva en colegios, residencias, hospitales y empresas.
- Durante años, la restauración colectiva ha estado marcada por un enfoque principalmente operativo: cumplir menús, cubrir necesidades nutricionales y garantizar la seguridad alimentaria. Hoy, ese modelo evoluciona hacia una visión más amplia y humana, donde la alimentación se entiende como una experiencia que influye directamente en la salud, el bienestar emocional y la calidad de vida de las personas.

En este nuevo contexto, el concepto de ARMONÍA gana protagonismo como respuesta a un sector cada vez más complejo y exigente. Armonía entendida como el equilibrio real entre nutrición y sabor, entre rigor técnico y cercanía, entre procesos seguros y atención a las personas.

"Hablar de ARMONÍA es hablar de coherencia", explican desde Albi. "No se trata solo de que un plato sea nutricionalmente correcto, sino de que esté bien elaborado, sea apetecible, seguro, inclusivo y adaptado a quien lo va a consumir".



La ARMONÍA de Albi. / ED

Del menú al bienestar integral: un modelo basado en la neurogastronomía

La ARMONÍA en la restauración colectiva implica dejar atrás los enfoques aislados. La nutrición ya no puede desligarse del placer, ni la seguridad alimentaria del trato humano, ni la sostenibilidad del impacto real en el entorno. Todo forma parte de un mismo sistema que pone a las personas en el centro de la experiencia alimentaria.

Te puede interesar

- GENTE**
Andrea Janeiro vuelve con Belén Esteban y sorprende con su cambio...
2025-02-19
- GENTE**
¿Por qué Enrique Iglesias siempre lleva gorra?
2025-07-10
- ACTIVOS**
Bacalao Giraldo, proveedor de Mercadona, pedirá el concurso de...
2025-02-20
- IDEAS**
60 días para notar la diferencia en tu piel
L'Oréal Paris
- YOTELE**
Javier Tudela, hijo de Makoke, se pronuncia tras la dura pérdida...
2026-02-11
- BELLEZA**
La obsesión científica que cambió la cosmética
Lancaster

Lo más leído Lo último

- La Laguna permanece casi la mitad del año bajo la lluvia: la ciudad pasa 165 días sin ver el Sol en 2025
- Una producción británica recrea el Londres del siglo XVII en Tenerife para adaptar 'La isla del tesoro'
- ¿Quieres participar en la visita del papa León XIV a Canarias?: La organización busca voluntarios y ayuda económica
- Los gases volcánicos 'inflan' y hacen vibrar las entrañas del Teide
- Los funcionarios de prisiones en Canarias: entre puñetazos y masturbaciones
- Loly González, la octogenaria todoterreno de Tenerife: 'Ir a la universidad a los 70 fue todo un premio
- Liberados los canarios Catalina Ramos y José Luis Machín, presos políticos en Venezuela
- La angustia de Sara Canino, madre de un niño con TEA: "No existe un recurso educativo en Tenerife que se adapte a mi hijo"

Este enfoque se apoya en los principios de la neurogastronomía, una disciplina que estudia cómo el cerebro construye la experiencia de comer y cómo esta influye directamente en el bienestar físico, emocional y cognitivo. Desde esta perspectiva, la alimentación no se limita al aporte nutricional, sino que integra factores sensoriales, emocionales y contextuales que condicionan la forma en la que percibimos los alimentos: el aroma, la textura, la temperatura, la presentación del plato, el entorno o incluso el estado de ánimo en el momento de la comida.

Este cambio de paradigma es especialmente relevante en entornos sensibles como el educativo o el sociosanitario, donde la alimentación no solo cubre una necesidad básica, sino que influye en el desarrollo, la recuperación, la autonomía y la relación con la comida. Aplicada a la restauración colectiva, la neurogastronomía permite diseñar menús y experiencias que no solo alimentan, sino que mejoran la relación con la comida, favorecen el disfrute, reducen el estrés y contribuyen a un mayor bienestar diario.

En el caso del alumnado, la armonía se traduce en comedores que educan, que respetan ritmos y necesidades diversas, y que fomentan una relación positiva con la alimentación. En residencias, hospitales y entornos corporativos, supone adaptar sin renunciar al sabor, dignificar la experiencia alimentaria y cuidar el componente emocional, generando experiencias positivas que impactan en la calidad de vida, la recuperación y la productividad.

Las personas en el centro

La restauración colectiva del presente —y del futuro— avanza hacia modelos que ponen a las personas en el centro del plato. Esto implica equipos formados, procesos bien definidos, producto de calidad y una escucha activa de los distintos perfiles de comensales.

En un sector en plena transformación, la armonía se consolida como un valor clave para construir confianza, generar bienestar y ofrecer soluciones de restauración colectiva más humanas, equilibradas y sostenibles.

Para más información, visite <https://albi.es/>

TEMAS [RESTAURACIÓN](#) [CANARIAS](#) [ALIMENTACIÓN](#) [SEGURIDAD ALIMENTARIA](#) [NUTRICIÓN](#) [RE](#)

Ver comentarios