



Restauracióncolectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

[Inicio](#)[Divisiones ▾](#)[Secciones ▾](#)[A fondo ▾](#)[Empresas ▾](#)[SERVI](#)

Te encuentras en / Inicio / Empresas / Operadoras



‘Armonía’, el nuevo enfoque de Albi para colectividades basado en la neurogastronomía

Miércoles, 11 de febrero 2026

Albi presenta un nuevo concepto, ‘Armonía’, basado en la **neurogastronomía**. Este enfoque pretende mejorar la experiencia alimentaria en colectividades buscando un **equilibrio** entre factores como rigor técnico y la cercanía, y promover la sostenibilidad y la calidad de vida.

Durante años, la restauración colectiva ha estado marcada por un enfoque principalmente **operativo**: cumplir menús, cubrir necesidades nutricionales y garantizar la seguridad alimentaria. Albi quiere hacer evolucionar este modelo hasta 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.

Para Albi, ‘Armonía’ es una 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”.

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

El enfoque de ‘Armonía’ 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.

Aplicado a 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**.

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. 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, Albi considera que la armonía se consolida como un valor clave para construir **confianza, generar bienestar y ofrecer soluciones** de restauración colectiva más humanas, equilibradas y sostenibles.

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