

EL DÍA / LOT
Santa Cruz de Tenerife

La batalla contra la obesidad infantil ya no se libra únicamente en consultas médicas o campañas institucionales. Cada día se juega también en los comedores escolares. Y en Canarias, donde el debate sobre la calidad de la alimentación en los centros educativos ha ganado protagonismo, el marco normativo ha endurecido las reglas.

Los comedores escolares han dejado de ser un servicio complementario para convertirse en una pieza estratégica dentro de las políticas de salud pública. En muchos hogares, además, el almuerzo escolar representa la comida más equilibrada del día, lo que refuerza el papel de los centros educativos como agentes clave en la prevención de la obesidad infantil.

De la Ley 17/2011 al P16

La Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición sentó hace más de una década las bases para mejorar la alimentación infantil. El punto de inflexión llega ahora con el Real Decreto 315/2025, que concreta esas medidas en el ámbito escolar con criterios medibles.

En Canarias, este marco se refuerza con el Programa 16 (P16) del Plan de Prevención de la Obesidad Infantil (POICAN), que convierte el control de la alimentación escolar en un proceso activo de supervisión.

El nuevo escenario exige demostrar con datos qué comen los niños y cómo se gestiona el servicio. El Real Decreto establece que al menos el 45% de frutas y hortalizas sean de temporada, promueve ingredientes ecológicos y obliga a utilizar sal yodada.

También refuerza la presencia de legumbres

El comedor escolar como herramienta clave contra la obesidad infantil

El P16 impulsa en Canarias una alimentación escolar más saludable, controlada y educativa



La alimentación escolar también educa | ED/LOT

—entre una y dos veces por semana— y pescado —de una a tres—, limita el pan blanco y fomenta el integral al menos dos veces por semana. Además, reduce los lácteos azucarados y fija un máximo de una ración mensual de productos precocinados.

El objetivo es claro: menos ultraprocesados, más producto fresco y mayor planificación en los menús escolares.

Exigencia que es coherencia

El P16 añade una capa adicional de exigencia. No solo revisa menús, sino que incorpora inspecciones técnicas, control nutricional y evaluación continua del servicio.

Además, introduce una dimensión pedagógica: la alimentación saludable debe formar parte del proyecto educativo del centro. No se trata solo de cumplir porcentajes nutricionales, sino de educar en hábitos saludables desde la infancia.

Este contexto sitúa a las empresas de restauración colectiva ante una mayor responsabilidad. Adaptarse al nuevo marco legal no es una

cuestión estética, sino estructural.

En el caso de Albi Canarias, la compañía asegura haber integrado los tres pilares normativos —Ley 17/2011, Real Decreto 315/2025 y P16— en todos sus procesos. Esto implica rediseñar menús, revisar proveedores, reforzar la trazabilidad y establecer controles internos permanentes.

El trabajo técnico recae en un equipo especializado de dietistas-nutricionistas y profesionales de seguridad alimentaria que supervisan todas las fases del servicio, desde el diseño de los menús hasta la preparación para auditorías e inspecciones.

La trazabilidad se convierte así en una garantía fundamental: cada ingrediente puede rastrearse desde su origen hasta el plato.

Albi asume el reto

El Real Decreto 315/2025 introduce también criterios de sostenibilidad que obligan a replantear las cadenas de suministro y priorizar productos frescos y de proximidad.

En el caso de Albi Canarias, la colaboración con proveedores locales del archipiélago forma parte de esta estrategia. Trabajar con producto cercano mejora la frescura de los alimentos, refuerza la economía local y facilita un mayor control de calidad.

En este contexto, el comedor escolar se consolida como un espacio clave para fomentar hábitos saludables desde la infancia. Las empresas de restauración colectiva no solo gestionan alimentación, sino también confianza.

Y en un momento en el que la salud infantil está en el centro del debate, esa confianza se construye con planificación, control y la capacidad de demostrar, cada día, que el comedor escolar puede ser parte de la solución.

albi
CANARIAS

El comedor escolar como primera línea contra la obesidad infantil.

Nutrición real, educación y prevención desde el aula.

100%
canarios

0% cuentos