

Alimentación justa en comedores escolares de Canarias

El reto de adaptar los menús escolares a las necesidades de todos los alumnos

EL DÍA
Santa Cruz de Tenerife

En los comedores escolares de Canarias ya no basta con servir menús equilibrados. La realidad en las aulas ha cambiado y con ella también la forma de entender la alimentación: hoy, garantizar que todos los niños y niñas puedan comer con seguridad, sin riesgos y sin sentirse diferentes, es uno de los grandes desafíos del sistema educativo. Proveedores como Albi Canarias asumen este reto como parte esencial de su servicio, marcado por la proximidad.

Alergias alimentarias, intolerancias, celiaquía, diabetes o necesidades derivadas de condiciones médicas o culturales forman parte del día a día en los centros educativos. Esta diversidad obliga a repensar el comedor escolar como un espacio de inclusión. En Canarias, donde miles de estudiantes utilizan este servicio a diario, avanzar hacia una verdadera inclusión alimentaria significa asegurar que to-

dos puedan comer con seguridad y sin sentirse diferentes.

En muchos centros, la presencia de alumnado con necesidades alimentarias específicas ya no es puntual, sino estructural. En un mismo comedor conviven múltiples casos que requieren menús diferenciados, protocolos específicos y atención constante. No se trata solo de retirar un ingrediente, sino de controlar alérgenos, evitar la contaminación cruzada y coordinar a cocina, monitores, familias y centros. Un fallo puede tener consecuencias graves; hacerlo bien, en cambio, permite compartir espacio, momento y experiencia.

El comedor escolar es también un espacio educativo. En él se adquieren hábitos, se construyen relaciones y se refuerza la convivencia. Cuando un alumno no puede participar con normalidad —por un menú improvisado o inseguro— se genera una desigualdad que va más allá de la alimentación. “El comedor es una prolongación del aula”, explica Alba María Guerra Molina, directora del CEIP Puerto Cabras. Garantizar una experiencia común,



Comer bien también es disfrutar en el cole | ED/LOT

adaptada pero sin estigmatización, impacta directamente en el bienestar emocional y social del alumnado.

Para responder a esta complejidad, los centros necesitan apoyarse en servicios de restauración colectiva especializados. Albi Canarias trabaja con protocolos que incluyen menús personalizados supervisados por equipos de nutrición, control de alérgenos, formación continua del personal, manipulación diferenciada y coordinación con familias y centros. “Su cercanía y capacidad de respuesta marcan la diferencia”, señala la directora.

Este enfoque no solo permite cumplir la normativa, sino anticiparse a las necesidades y ofrecer soluciones seguras y equilibradas. Esa anticipación, junto al conocimiento de cada caso y el contacto directo con las familias, aporta confianza y estabilidad en el día a día.

Aunque la normativa ha avanzado, el reto va más allá del cumplimiento legal. Se trata de

construir un modelo de comedor capaz de integrar la diversidad como algo natural. Esto implica adaptar menús, formar equipos, sensibilizar al alumnado y trabajar de forma coordinada con las familias.

El Día Mundial de la Salud, que se celebra el 7 de abril, recuerda la importancia de la alimentación como pilar del bienestar. En la infancia, este aprendizaje comienza en espacios cotidianos como el comedor escolar, donde también se transmiten valores como el respeto, la convivencia o la importancia de una alimentación saludable.

La inclusión alimentaria no es una tendencia, sino una necesidad que seguirá creciendo. El aumento de diagnósticos y la concienciación social apuntan a un futuro donde la personalización será clave. Responder a este reto implica situar a la infancia en el centro y entender que algo tan cotidiano como comer también es una forma de construir igualdad.

