



18 MAY 2026

SALUD Y BIENESTAR

Albi Canarias en Fuerteventura: Cercanía, confianza y compromiso con la isla



12/FEB/26

NOTICIAS DE HOY



En Fuerteventura, la alimentación escolar es mucho más que un servicio diario: es una oportunidad para cuidar la salud de la infancia, reforzar hábitos saludables y apoyar al tejido económico local. En este contexto, Albi Canarias desarrolla su servicio de comedor escolar en la isla desde un enfoque basado en la cercanía, la escucha y el profundo conocimiento de la realidad majorera.

La restauración colectiva en los centros educativos ha evolucionado hasta convertirse en una parte esencial del proyecto educativo. En Fuerteventura, donde la comunidad educativa mantiene una relación especialmente estrecha con su entorno, contar con un servicio de comedor sensible a las particularidades de la isla marca la diferencia.

Un servicio pensado desde Fuerteventura y para Fuerteventura

La operativa de Albi Canarias en Fuerteventura se caracteriza por una gestión próxima y accesible, que facilita una relación directa con los equipos directivos, el personal de los centros y las familias. Esta cercanía permite adaptar el servicio a las necesidades reales de cada colegio, teniendo en cuenta el calendario escolar, las dinámicas propias de la isla y las preferencias del alumnado.

Lejos de modelos rígidos y estandarizados, el servicio se construye desde el diálogo continuo, con capacidad de respuesta ante situaciones cotidianas y una atención personalizada que genera confianza en la comunidad educativa.



El guirre vuelve a criar en Timanfaya tras su recuperación desde Fuerteventura



La atención a domicilio de 120 personas dependientes se resolverá en contencioso



El equipo AlisiosMed se hace con la victoria del Talentón de Fuerteventura



Avanzan las obras de las centrales de emergencia de DISA y Sampol en La Herradura



Jornada de talento joven con viaje a China como premio final

LO MÁS

VISTO

ACTUAL



SUCESOS
Confiesa que mató y se deshizo de los restos de su madre

Producto local y proveedores de la isla: un compromiso tangible

Uno de los pilares del servicio en Fuerteventura es la colaboración con proveedores locales de la isla. Apostar por producto de proximidad no solo garantiza mayor frescura y calidad en los menús, sino que contribuye directamente al desarrollo económico insular.

Frutas, verduras y otros productos suministrados por productores mayoreros llegan a los comedores escolares en plazos reducidos, manteniendo intactas sus propiedades y reforzando un modelo de consumo responsable. Esta relación de confianza con el sector primario de Fuerteventura permite una trazabilidad clara y un control riguroso desde el origen hasta el plato.

Además, el uso de producto local conecta al alumnado con su territorio, ayudando a valorar los alimentos que se producen en la isla y fomentando hábitos alimentarios más conscientes.

La voz de los centros: la importancia de sentirse escuchados

Desde los propios centros educativos se pone en valor la diferencia que aporta un servicio cercano y flexible:

“Para nosotros es fundamental trabajar con un equipo que conozca la realidad de Fuerteventura. Cuando necesitamos ajustar el servicio o plantear cualquier cuestión, la respuesta es rápida y directa. Se nota que hay un conocimiento real del día a día del colegio y del entorno en el que estamos.”

“Esta relación fluida facilita que el comedor funcione como una extensión coherente del proyecto educativo del centro, manteniendo una comunicación constante y constructiva.”

“El comedor escolar es concebido como un espacio de acompañamiento educativo, en armonía con la vida de cada centro. La formación específica del personal es clave para garantizar una atención respetuosa, coherente y de calidad, centrada en los niños y niñas, y adaptada a la identidad de cada colegio. Mediante proyectos diseñados a medida y el trabajo conjunto con los equipos directivos, se busca que el alumnado viva este espacio como un entorno seguro, agradable y enriquecedor. Para ello, Albi cuenta con una figura de referencia en el ámbito educativo, que favorece que cada momento sea un espacio cuidado, positivo y lleno de sentido para el alumnado”, comenta *María Carrascal Pascual, Adjunta Jefe de Área en Fuerteventura y Lanzarote*

Así mismo, para entender el impacto real de Albi Canarias en Fuerteventura, hablamos con los protagonistas que viven el servicio día a día:

“Como proveedor de hortalizas, trabajar con Albi Canarias nos da estabilidad. Sabemos que nuestro producto no va a viajar miles de kilómetros; va directamente a los colegios de nuestro entorno. Es un orgullo saber que los niños de las islas crecen comiendo lo que nosotros cultivamos con tanto esfuerzo”, señala *Sat El Jable, Agricultor y Proveedor Local*.

“Diseñar menús en Fuerteventura y para Fuerteventura es un reto gratificante. No solo seguimos las pautas de la OMS y la AESAN, sino que incorporamos el recetario tradicional canario. El uso de materias primas frescas (verduras, hortalizas, frutas, legumbres, pan, etc.) y pescados o carnes de la mejor calidad nos permite ofrecer una dieta equilibrada que los niños reconocen como propia, lo que reduce drásticamente el desperdicio alimentario y lo que permite que nuestros comensales se vayan lo mejor nutridos posible a casa. Además, mantenemos un constante feedback con el equipo de monitoras y directores/as, lo que nos permite reducir drásticamente el desperdicio alimentario”, comenta *Emilio Perdomo, Dietista de Albi Canarias en Fuerteventura*.

NOTICIAS DE HOY



El guirre vuelve a criar en Timanfaya tras su recuperación desde Fuerteventura



La atención a domicilio de 120 personas dependientes se resolverá en contencioso



El equipo AlisiosMed se hace con la victoria del Talentón de Fuerteventura



Avanzan las obras de las centrales de emergencia de DISA y Sampil en La Herradura



Jornada de talento joven con viaje a China como premio final

LO MÁS

VISTO

ACTUAL



SUCESOS
Confiesa que mató y se deshizo de los restos de su madre



SUCESOS
Incendio en la Avenida Marítima que “se veía venir”



CULTURA
El cartel del FEM llega en recuerdo de Dania Dévora, veinte años después del primer Fuertemúsica



SUCESOS
La jueza reconstruye el asesinato, robo y descuartizamiento de su madre

Menús equilibrados, cercanos y pensados para el alumnado

El diseño de los menús se basa en criterios nutricionales equilibrados, adaptados a las distintas etapas educativas y a las necesidades específicas del alumnado. La aceptación de los platos es un aspecto clave: cuando la comida resulta cercana y reconocible, se reduce el desperdicio alimentario y se mejora la experiencia diaria en el comedor.

La gestión de alergias, intolerancias y dietas especiales se realiza de forma individualizada, garantizando que todo el alumnado pueda disfrutar del servicio en condiciones de seguridad y equidad.

“Comer es Aprender”: el comedor como aula de salud

Albi Canarias entiende que su responsabilidad no termina cuando el plato llega a la mesa. En Fuerteventura, el comedor escolar se concibe como un espacio donde también se aprende. Más allá de la alimentación, se trabajan hábitos de convivencia, autonomía y respeto por la comida. El momento del almuerzo se convierte así en una oportunidad para reforzar valores que acompañan al alumnado dentro y fuera del aula.

Porque para Albi Canarias el proyecto pedagógico convierte el espacio del comedor en un entorno educativo donde se trabajan la educación nutricional, los hábitos sociales y la concienciación contra el desperdicio de alimentos.

Un compromiso sostenido con la isla

El servicio de Albi Canarias en Fuerteventura se apoya en equipos locales, conocimiento del territorio y una apuesta continuada por la mejora del servicio. La implicación con la isla se traduce en empleo local, colaboración con proveedores mayoreros y una presencia cercana en los centros educativos.

En definitiva, para los colegios de Fuerteventura que buscan un servicio de comedor que entienda la isla, su gente y su forma de hacer las cosas, la propuesta se construye desde la proximidad, la confianza y el compromiso diario con la comunidad educativa mayorera.



El equipo AlisiosMed se hace con la victoria del Talentón de Fuerteventura



Avanzan las obras de las centrales de emergencia de DISA y Sampol en La Herradura



Jornada de talento joven con viaje a China como premio final

LO MÁS

VISTO

ACTUAL



SUCESOS
Confiesa que mató y se deshizo de los restos de su madre



SUCESOS
Incendio en la Avenida Marítima que "se veía venir"



CULTURA
El cartel del FEM llega en recuerdo de Dania Dévora, veinte años después del primer Fuertemúsica



SUCESOS
La jueza reconstruye el asesinato, robo y descuartizamiento de su madre