



Sociedad

Salud Ciencia Tecnología Medio Ambiente



El comedor como aula invisible

Todo lo que l@s niñ@s aprenden sin darse cuenta



Más allá del aula, empieza el aprendizaje / LP/DLP

Renata Domingo

Actualizada 22 ABR 2026 23:15



En el día a día de un centro educativo hay aprendizajes que no aparecen en los libros de texto ni en los exámenes. Ocurren en los pasillos, en el patio... y, de forma especialmente significativa, en el comedor escolar. Ese espacio cotidiano, aparentemente funcional, se convierte en una auténtica "aula invisible" donde l@s niñ@s interiorizan hábitos, valores y conocimientos que les acompañarán toda la vida.

En este contexto, **Albi Canarias** <https://albicanarias.es/> ha desarrollado un modelo que transforma el comedor en un entorno educativo real, integrado en el proyecto pedagógico de los centros.

Porque comer no es solo alimentarse. Es aprender.

Te puede interesar

MODA

La emocionante pedida de mano de la modelo valenciana Marta Ortiz...
2025-06-27



GENTE

El actor turco Can Yaman, detenido en Estambul
2026-01-10



ACTIVOS

¿Cómo la Inteligencia Artificial está transformando la venta...
2025-05-25



IDEAS

Nuevo EX60 totalmente eléctrico, el SUV de Volvo que cambia las...
Un proyecto de VOLVO



VIDA Y ESTILO

La Guardia Civil cambia las normas: a partir de ahora, está permitido...
2025-06-04



DESTINOS

Verano 2026. El secreto mejor guardado del Atlántico
Nautalia



Mucho más que un servicio: un espacio educativo

Durante años, el comedor escolar ha sido percibido como un servicio complementario. Sin embargo, hoy se reconoce como una pieza clave en el desarrollo integral del alumnado. En las Islas Canarias, donde Albi Canarias tiene una fuerte presencia, este cambio de mirada es especialmente relevante.

El tiempo de comedor es uno de los momentos del día con mayor potencial educativo. Sin la rigidez del aula, pero con una enorme carga experiencial, **el alumnado aprende de forma natural cuestiones fundamentales:** (<https://albicanarias.es/sector-educativo/>) desde hábitos alimentarios hasta normas de convivencia.



Alimentación con propósito / LP/DLP

Como explican desde el CEIP Valles de Ortega, *“el comedor funciona como un aula, donde se trabaja la adquisición de buenos hábitos. Más allá de ingerir alimentos, l@s niñ@s aprenden la importancia de la higiene, el uso correcto de los cubiertos o el respeto por los tiempos de la comida”*.

Aprender hábitos que duran toda la vida

Uno de los aprendizajes más valiosos que se adquiere en el comedor es el relacionado con la alimentación. Comer despacio, probar alimentos nuevos, reconocer sabores o entender la importancia de una dieta equilibrada son conocimientos que no se enseñan con teoría, sino con práctica diaria.

En este sentido, el enfoque de Albi Canarias <https://albicanarias.es/se> basa en una alimentación reconocible, cercana y alineada con la tradición local, donde predominan ingredientes frescos y recetas que l@s niñ@s identifican como propias. Este planteamiento facilita la aceptación de los platos y reduce el rechazo, convirtiendo cada comida en una oportunidad de aprendizaje positivo.

Desde los centros también se percibe ese impacto: *“el alumnado gana autonomía, interioriza rutinas y aprende a convivir en un espacio compartido de forma real. El comedor es una prolongación natural del aula”*, explica Alba María Guerra, directora del CEIP Puerto Cabras.



Convivencia, respeto y autonomía

Más allá de la nutrición, el comedor es un escenario privilegiado para el desarrollo social. Compartir mesa implica respetar turnos, convivir con compañer@s, gestionar tiempos y cuidar el entorno.

Estos aprendizajes, aparentemente sencillos, son esenciales en la construcción de la autonomía personal. Saber utilizar los cubiertos, recoger después de comer o mantener una actitud respetuosa forman parte de una educación práctica que difícilmente puede replicarse en otros espacios.

El modelo de Albi Canarias refuerza este enfoque a través de un acompañamiento activo por parte del personal, que no solo supervisa, sino que educa. Para ello, la formación continua de los equipos —que incluyen cocina, nutricionistas y monitor@s— se convierte en un elemento clave, no solo en aspectos técnicos, sino también en el trato directo y la atención personalizada.

Cultura alimentaria e identidad

En territorios como Canarias, la alimentación es también cultura. Introducir en los menús recetas tradicionales, producto local y sabores reconocibles permite conectar al alumnado con su entorno y su identidad.

Albi Canarias apuesta por proveedores de proximidad, lo que no solo garantiza frescura y calidad, sino que también refuerza el vínculo entre lo que se come y el territorio en el que se vive.

Este enfoque tiene un impacto directo en la educación del alumnado: entender de dónde vienen los alimentos, valorar el trabajo del sector primario y desarrollar una relación más consciente con la comida.

Un modelo que educa desde la experiencia

El aprendizaje en el comedor no es solamente teórico y estructurado, que también. Es, esencialmente, vivencial. Se produce a través de la repetición, la observación y la experiencia compartida.

Por eso, iniciativas como los programas de acogida o las acciones de educación alimentaria impulsadas por Albi Canarias (<https://albicanarias.es/sector-educativo/>) se convierten en herramientas clave para reforzar este papel educativo. No se trata solo de servir comidas, sino de generar contextos que favorezcan el aprendizaje.

En este sentido, el comedor actúa como un laboratorio de vida cotidiana donde l@s alumn@s desarrollan competencias esenciales sin ser plenamente conscientes de ello.

Inclusión y atención a la diversidad

Otro de los aspectos fundamentales del comedor como aula invisible es su capacidad para integrar a todo el alumnado. La atención a niñ@s con necesidades específicas requiere sensibilidad, formación y coordinación con los centros educativos.

Albi Canarias trabaja en esta línea mediante equipos especializados y formación específica, con el objetivo de que el comedor sea un espacio inclusivo, seguro y adaptado a cada realidad.

Esta cercanía se traduce en confianza real en el día a día de los centros. *“Trabajar con un equipo cercano, que conoce al alumnado y responde con rapidez, facilita enormemente la labor educativa y genera una gran tranquilidad en la gestión diaria”*, destacan desde el CEIP Puerto Cabras.

Transparencia y vínculo con las familias

El aprendizaje que se produce en el comedor no termina en el colegio. Tiene continuidad en casa. Por eso, la relación con las familias es un elemento esencial.

A través de herramientas como la app de seguimiento, que permite a los padres y madres conocer los menús e ingredientes diarios, Albi Canarias refuerza la transparencia y facilita la coherencia entre lo que se aprende en el comedor y lo que se vive en el hogar.

Este vínculo contribuye a consolidar hábitos y a generar confianza en el servicio.

Educar sin que se note

Quizá el mayor valor del comedor como aula invisible es precisamente ese: su capacidad para educar sin que el aprendizaje sea percibido como una obligación.

En un contexto relajado, cotidiano y compartido, l@s niñ@s interiorizan normas, hábitos y valores de forma natural. Aprenden a comer mejor, a convivir, a respetar y a valorar su entorno.

Como resumen, desde la dirección del CEIP Valles de Ortega el comedor escolar se convierte en *“un espacio educativo seguro, ágil e integrado en el proyecto del centro, donde profesionalidad y cercanía van de la mano”*.

Albi Canarias ha sabido transformar este espacio en una herramienta educativa de primer nivel, alineada con las necesidades actuales de la comunidad educativa y con un fuerte arraigo en el territorio.

Porque, al final, hay aprendizajes que no se explican: se viven. Y ahí, en ese aprendizaje invisible, es donde modelos como el de Albi Canarias están marcando la diferencia.