



[Inicio](#) » [Opinión](#)

La oportunidad que abre el nuevo decreto contra la obesidad infantil para transformar el comedor escolar

La entrada en vigor del nuevo Real Decreto para prevenir la obesidad infantil en el entorno escolar ha generado dudas en parte de la comunidad educativa. Sin embargo, para Noelia Llera, directora de Marketing, Desarrollo de Negocio y Plataforma Técnica de Albi, la norma va mucho más allá de la prevención de la obesidad: supone una oportunidad para reforzar el papel del comedor escolar y transformarlo en un espacio de protección, educación alimentaria y sostenibilidad.

Por EDUCACIÓN 3.0 · 19 Mar 2026

8 min. de lectura



¿Sabías que en abril entrará en vigor el nuevo Real Decreto orientado a la prevención de la obesidad infantil en el entorno escolar? Su aplicación será obligatoria y, como suele suceder cuando una norma impacta directamente en la organización de los centros, ha generado dudas e inquietud en parte de la comunidad educativa. Sin embargo, no debe interpretarse únicamente como una 'ley contra la obesidad', ya que sería reducir notablemente su alcance. El cambio que plantea la norma es más profundo: **sitúa la alimentación escolar en el centro de la protección, la sostenibilidad y la educación integral de la infancia por lo que el debate no puede limitarse a cifras de báscula o índices de masa corporal**. Tampoco debe deslizarse hacia discursos que estigmaticen cuerpos no normativos. Una cuestión estructural que en **Albi** llevamos años integrando en nuestro modelo.

Try for Free, No Card Needed

he most popular chat plugin for WordPress. 1-click install, AI included. Start free.



LiveChat

Índice de contenidos



Más allá del peso: proteger, educar y generar un entorno saludable

Los niños y niñas no eligen libremente lo que comen. Su alimentación depende del entorno familiar, social y económico. Y en un contexto donde los productos ultraprocesados son muy accesibles y altamente atractivos, la capacidad de decisión crítica en edades tempranas es limitada. Por eso, **el comedor escolar adquiere una función que va más allá del servicio: se convierte en un espacio de protección real**.

¿Y esto qué significa? **Gracias al comedor se garantiza que, al menos durante una parte significativa del día, el alumnado accede a una alimentación equilibrada, variada y diseñada con criterios científicos**. También significa ofrecer verduras y frutas frescas, legumbres, proteínas de calidad y, de manera clara y decidida, cereales integrales como base habitual de la dieta. Por otro lado, el impulso definitivo a panes, pastas y arroces integrales no es una moda, sino una medida avalada por la evidencia científica para mejorar la calidad nutricional global y favorecer hábitos duraderos. Y comer además es aprender: aprender a probar, a diversificar, a reconocer alimentos frescos o a entender que lo saludable puede ser cercano, sabroso y culturalmente reconocible.

Salud integral y sostenibilidad con impacto medioambiental

El nuevo marco normativo desplaza el foco desde el peso hacia la salud integral. No todos los cuerpos responden a patrones homogéneos, y la conversación actual exige rigor y sensibilidad. **El objetivo no es señalar, sino mejorar hábitos colectivos y construir entornos más saludables**. Esto implica priorizar alimentos frescos y reconocibles, reducir la presencia de ultraprocesados, equilibrar el consumo de proteínas animales e incorporar alternativas vegetales completas desde el punto de vista nutricional. Supone también consolidar la presencia de productos integrales y aumentar el protagonismo de la cocina basada en materias primas reales.

Pero hay un elemento que cobra cada vez más relevancia: la sostenibilidad en términos medioambientales. Apostar por productos de proximidad no solo mejora la frescura o fortalece la economía local. Reduce emisiones derivadas del transporte, acorta la cadena de suministro y disminuye la huella de carbono asociada al servicio de restauración colectiva.



De la norma a la práctica: liderazgo técnico y coherencia operativa

Una de las preocupaciones habituales en los centros es cómo trasladar la nueva norma al día a día. ¿Cambiarán radicalmente los menús? ¿Se complicará la gestión? La experiencia demuestra que cuando la restauración colectiva se apoya en estructuras técnicas sólidas, la adaptación no es traumática, sino evolutiva.

En Albi llevamos años trabajando bajo los principios que ahora el Real Decreto consolida. Nuestros menús están diseñados por un equipo propio de dietistas-nutricionistas que integran criterios de salud pública, equilibrio nutricional, sostenibilidad y aceptación real por parte del alumnado. La incorporación progresiva de productos integrales, la reducción sistemática de ultraprocesados y la apuesta por materias primas de proximidad forman parte de una estrategia ya implantada. La actualización constante, la formación del personal y la supervisión técnica permiten que el nuevo marco no suponga una ruptura, sino un refuerzo de unas líneas ya consolidadas. Más que reaccionar, se trata de consolidar una visión coherente: calidad nutricional, educación alimentaria y responsabilidad medioambiental.

Además, cuando el comedor se entiende como extensión del proyecto pedagógico, la transición es más serena. **La alimentación deja de ser un elemento periférico para convertirse en parte del discurso educativo del centro.**

Una oportunidad estratégica para los centros

Lejos de generar alarma, el nuevo Real Decreto puede convertirse en una oportunidad estratégica; una oportunidad para que los centros refuercen su compromiso con la salud infantil, para implicar a las familias en una conversación constructiva y para consolidar el comedor como un espacio educativo de pleno derecho.

Y es que **la prevención de la obesidad infantil no es una cuestión estética, sino de salud pública, equidad y sostenibilidad futura.** Garantizar que todo el alumnado acceda a una alimentación equilibrada, con presencia de productos frescos, integrales y de proximidad, es una inversión a largo plazo. Y hacerlo reduciendo el impacto medioambiental del servicio multiplica ese valor.

El comedor escolar es uno de los pocos espacios donde esta intervención puede realizarse de forma estructural y sostenida en el tiempo. Por eso el papel del operador no es meramente logístico: es estratégico. Contar con un modelo que integre nutrición, sostenibilidad ambiental y visión educativa —como el que Albi viene desarrollando— permite convertir la exigencia normativa en una palanca de mejora real.

En definitiva, el Real Decreto no es solo una obligación legal. Es una declaración sobre el papel de la escuela en la construcción del bienestar presente y futuro. Transformar esa responsabilidad en oportunidad dependerá del liderazgo técnico, de la coherencia operativa y de la capacidad de entender que alimentar también es educar y cuidar el entorno en el que crecerán las próximas generaciones.

El comedor escolar es también un espacio donde se puede educar en sostenibilidad.

Cuando el alumnado entiende de dónde vienen los alimentos, cuando consume productos de temporada y cuando se reduce el desperdicio alimentario, se está trabajando simultáneamente en la salud individual y la del planeta. La transición hacia modelos alimentarios más responsables no es accesorio: es estructural. En este ámbito, integrar criterios medioambientales en el diseño de los menús deja de ser una declaración de intenciones para convertirse en una exigencia profesional.