

EDUCACIÓN 3.0

LÍDER INFORMATIVO EN INNOVACIÓN EDUCATIVA

[Noticias](#)[Recursos](#)[Directores](#)[Libros](#)[Tecnología](#)[Formación Docente](#)[Familias](#)[Entrevistas](#)[Experiencias](#)[Opinión](#)[31](#)

Déjate llevar por
tu imaginación en
cualquier lugar.

[Probar ahora](#)

Adobe
Creative Cloud Pro

[Inicio](#) » [Noticias](#)

El comedor escolar, clave contra la obesidad infantil

La obesidad infantil avanza en España y ha obligado a replantear uno de los espacios más influyentes en la vida de los niños: el comedor escolar. Para la empresa de restauración Albi, este espacio es una herramienta educativa y sanitaria, y no solo un servicio auxiliar, por lo que apuesta por menús en los que se reducen los ultraprocesados, priorizan productos frescos y se convierte la alimentación en una herramienta educativa capaz de transformar hábitos desde la base.

Por Ana Ayala · 14 Abr 2026

🕒 7 min. de lectura



Promethean

Dale una Vuelta a tu día a día

Opciones infinitas.
Ideas ilimitadas.
Resultados extraordinarios.

Descubre la tecnología idónea, ahora mismo >

La obesidad infantil se ha convertido en uno de los principales desafíos de salud pública en España. Las advertencias de la [Organización Mundial de la Salud](#), así como las recomendaciones de la [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#), coinciden en la necesidad de actuar desde todos los entornos que influyen en la vida del niño. Entre ellos, **los comedores escolares ocupan una posición estratégica** porque cubre cerca del 40% de la ingesta diaria del alumnado y, sobre todo, es el espacio donde los hábitos alimentarios se construyen, se refuerzan o se corrigen cada día.



Se ha retirado el anuncio. [Detalles](#)

📖 Índice de contenidos



Partiendo de estas premisas, la empresa de restauración [Albi](#) ha decidido situar la prevención de la obesidad infantil en el centro de su modelo de restauración colectiva: “El comedor no es un servicio auxiliar ni una mera prestación logística, sino una herramienta educativa y sanitaria con impacto real. La reducción de ultraprocesados, la apuesta por producto fresco y la supervisión constante de nuestro equipo de dietistas-nutricionistas forman parte de la estrategia que define nuestra identidad como especialistas”, afirma [Noelia Llera](#), directora de Marketing, Desarrollo de Negocio y Plataforma Técnica de Albi.

Ultraprocesados y obesidad

Durante años, el sector de la restauración colectiva ha estado condicionado por la estandarización y la presión económica de las licitaciones públicas. En ese contexto, los productos de quinta gama (ya cocinados, envasados y listos para consumir) y determinadas soluciones industriales ganaron peso en los menús escolares y aunque muchos de estos productos cumplían la normativa vigente, **la evidencia científica ha demostrado la relación entre el consumo frecuente de ultraprocesados y el aumento del riesgo de sobrepeso en la infancia.**

Albi ha respondido a este desafío desde una convicción clara: “La mejora no puede limitarse a ajustes puntuales, sino que debe implicar una revisión profunda del modelo”, explica Llera. De ahí que **la reformulación progresiva de menús ha reducido la presencia de carnes procesadas, ha limitado las frituras y ha reforzado, diariamente, fruta fresca, legumbres y verduras.** También la incorporación de cereales integrales y el control riguroso del contenido de sal y azúcares añadidos forman parte de una política nutricional que se revisa y actualiza de manera constante.



Nutrición y dieta desde la base

Como afirma Llera, "el motor de esta transformación es el equipo de dietistas-nutricionistas de la compañía. Su función no se limita al diseño inicial del menú, sino que abarca la supervisión, el seguimiento y la adaptación continua. **Estos profesionales son quienes garantizan que cada etapa educativa reciba una propuesta equilibrada y adecuada a sus necesidades energéticas y de desarrollo**". Asimismo "son quienes gestionan de forma individualizada las dietas especiales para asegurar que el alumnado con alergias, intolerancias o requerimientos médicos específicos pueda disfrutar del servicio con total seguridad y equidad", afirma.

Esta apuesta por la calidad nutricional se complementa con una política de proximidad.

Albi prioriza proveedores de kilómetro cero y producto fresco de temporada para reforzar la trazabilidad y la frescura, además de familiarizar al alumnado con productos frescos y reconocibles, lo que contribuye a normalizar patrones de consumo más saludables y sostenibles.

TE PUEDE INTERESAR



¿Quién debe cambiar de centro en caso de acoso escolar? El Ministerio de Educación y los expertos coinciden

15 May 2026



EmotionLAB impulsa la transformación del Colegio Fray Luis de León con aulas flexibles para el aprendizaje del futuro

14 May 2026



El Bachillerato Internacional cambia sus clases de ciencias: así serán los nuevos sensores para sus laboratorios

13 May 2026

De igual modo, para esta empresa de restauración, la prevención de la obesidad infantil exige integrar la alimentación en el proyecto educativo del centro porque el momento de la comida es también un espacio donde se pueden trabajar hábitos, autonomía y convivencia. Por ejemplo, comer despacio, probar nuevos alimentos, respetar turnos o comprender el origen de los productos son un tipo de aprendizaje que trasciende lo nutricional: "De ahí que **Albi refuerce la formación de su personal de comedor no solo en seguridad alimentaria, sino también en acompañamiento educativo**", matiza Llera.

Nutrición, normativa y pedagogía

Este enfoque integral hace que nutrición, normativa y pedagogía estén en la misma línea de actuación, porque “no se trata de cumplir con los mínimos exigidos por la regulación autonómica, sino de anticiparse a las demandas sociales y situar la salud del alumnado en el centro. La transparencia hacia las familias refuerza este compromiso. La posibilidad de consultar menús, ingredientes y alérgenos de forma clara y accesible fortalece la confianza y consolida una relación de corresponsabilidad”, comenta Llera.

Para algunos equipos directivos de los centros, el comedor forma parte de las decisiones estratégicas, teniendo en cuenta la creciente exigencia normativa, así como la mayor sensibilidad social hacia la alimentación infantil, “contar con un operador que disponga de su propia estructura técnica, supervisión profesional y capacidad de adaptación es determinante. Por eso, Albi se posiciona como partner estratégico del centro, aportando experiencia en restauración colectiva y un compromiso explícito con la mejora continua”, puntualiza Llera.

Alimentar también es educar

El comedor escolar, gestionado con esta visión, es una primera línea de prevención y deja de ser un espacio accesorio para convertirse en un entorno donde se consolidan decisiones que acompañarán al alumnado durante toda su vida. En este marco, Albi ha asumido que su responsabilidad va más allá de servir menús equilibrados. Su compromiso es contribuir activamente a una cultura de salud, reforzar hábitos sostenibles y convertir la alimentación escolar en una herramienta real de transformación. “Porque educar también es alimentar. Y cuando la nutrición se aborda con rigor profesional, producto de calidad y coherencia pedagógica, el comedor escolar deja de ser un servicio complementario para convertirse en un aliado decisivo frente a uno de los mayores retos de nuestra sociedad”, concluye Llera.