

ECONOMÍA

Empresa canaria, compromiso real con la comunidad educativa



05/MAR/26

NOTICIAS DE HOY

✉ 📄 📱 🌐 f X 🐦 in

Empresa canaria, compromiso real con la comunidad educativa

Cualquier comedor escolar es mucho más que un espacio donde se sirve comida, o debería. Es un punto de encuentro diario entre alumnado, personal educativo y familias. Es también un termómetro que mide la capacidad de una empresa para integrarse en la vida real de la comunidad. En ese escenario, la trayectoria de Albi Canarias en Fuerteventura dibuja un modelo basado en la presencia continuada, la adaptación y el trabajo coordinado con los centros. Dibuja, en definitiva, un compromiso real con la comunidad educativa en toda su amplitud.

El hecho es que la restauración colectiva, y muy singularmente la restauración en los centros escolares, atraviesa una etapa de mayor exigencia pública: atención personalizada, calidad nutricional y capacidad de respuesta forman parte de las prioridades del sector. En Fuerteventura, ese debate se concreta en el día a día de los colegios, donde el servicio de comedor forma parte del proyecto educativo y del bienestar de cientos de niños y niñas.

 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

Presencia estable en los centros de la isla

La implantación de la empresa en los centros escolares mayoreros no es reciente ni puntual. Según el contexto operativo actual, mantiene presencia en la práctica totalidad de colegios y guarderías de Fuerteventura. Lejos de suponer un inconveniente, esta continuidad ha permitido consolidar relaciones de trabajo estables con direcciones y AMPAs, algo especialmente relevante en un territorio donde la coordinación directa resulta esencial.

El comedor escolar exige ajustes constantes: cambios de calendario, actividades extraordinarias, adaptación a nuevas normativas o a situaciones imprevistas, y ante esta coyuntura la capacidad de respuesta depende en gran medida de la cercanía organizativa. En una isla con características logísticas propias y singulares, esa proximidad se traduce en operatividad.

Alimentación equilibrada y adaptada al entorno

La apuesta por una alimentación equilibrada no es un concepto abstracto. En el contexto insular, implica combinar criterios nutricionales actualizados con la realidad alimentaria de la isla. Diseñar menús en Canarias permite incorporar referencias gastronómicas reconocibles para el alumnado, facilitando la aceptación y el consumo efectivo.

El abastecimiento mayoritario a través de proveedores canarios —que alcanza entre el 90 % y el 95 % según el contexto sectorial — favorece la frescura de los productos y refuerza la trazabilidad. Pero también cumple una función pedagógica: acerca al alumnado a los alimentos que forman parte de su entorno productivo.

En un momento en el que la alimentación infantil está en el centro del debate público, el comedor escolar actúa como herramienta preventiva frente a hábitos poco saludables. La combinación de variedad, equilibrio y educación nutricional configura un marco que va más allá de la simple prestación de un servicio.

Coordinación con familias y equipos directivos

Uno de los factores que define el compromiso real con la comunidad educativa es la comunicación. En Fuerteventura, donde las distancias sociales son cortas y la relación entre centros y familias es directa, el comedor no puede funcionar de espaldas al entorno.

El sector identifica la atención personalizada y la formación como ejes críticos . La coordinación con los equipos directivos permite ajustar protocolos, revisar menús cuando es necesario y atender situaciones individuales —alergias, intolerancias o necesidades específicas— con mayor precisión.

La transparencia en la información sobre ingredientes y planificación semanal contribuye a consolidar la confianza. En alimentación escolar, la claridad no es un añadido; es una condición indispensable.

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 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

El comedor como espacio de educación en hábitos saludables

El tiempo de comedor forma parte del horario escolar y, por tanto, del proceso educativo. No se limita a la ingesta de alimentos. Es un espacio donde se trabajan rutinas, autonomía y convivencia.

La formación continua del personal que interviene en este ámbito refuerza el acompañamiento diario. Seguridad alimentaria, buenas prácticas y atención inclusiva son aspectos que el propio sector considera prioritarios. La aplicación práctica de esa formación incide directamente en la experiencia del alumnado.

El comedor se convierte así en un aula complementaria donde se aprenden hábitos que trascienden la escuela: respeto por los alimentos, equilibrio en la dieta y convivencia en un entorno compartido.

Impacto social y económico en la isla

El compromiso con la comunidad educativa también tiene una dimensión económica. La generación de empleo local vinculada a cocina, monitoraje y coordinación contribuye a fortalecer el tejido laboral de la isla. La colaboración con proveedores insulares consolida una red productiva que conecta directamente con los centros escolares.

En un territorio que busca equilibrar su desarrollo económico, la integración de la restauración colectiva dentro del circuito local aporta estabilidad y continuidad.

Más allá del servicio

En Fuerteventura, la gestión del comedor escolar no puede entenderse como una concesión aislada. Forma parte de la vida diaria de la comunidad educativa. La presencia constante en los centros, la coordinación con los equipos directivos y la implicación en la educación en hábitos saludables sitúan el servicio en una dimensión más amplia.

La experiencia demuestra que una empresa 100 % canaria puede desempeñar un papel activo en el bienestar y desarrollo del alumnado cuando su operativa se construye desde el territorio. En la práctica cotidiana de los colegios mayoreros, el compromiso real no se mide en declaraciones, sino en continuidad, adaptación y resultados visibles en la vida escolar.

En ese equilibrio entre servicio, educación y comunidad se define el papel que hoy desempeña la restauración colectiva en Fuerteventura: un espacio donde empresa y escuela comparten responsabilidad en la construcción de hábitos y en el cuidado de la infancia mayorera.

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 Sampol en La Herradura



Jornada de talento joven con viaje a China como premio final

LO MÁS

VISTO



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