



Sociedad

Salud Ciencia Tecnología Medio Ambiente

● EN DIRECTO El papa León XIV aterriza en Gran Canaria, donde será recibido por Pedro Sánchez

BIENESTAR 360º



Cuando el comedor va más allá de la comida

Albi Canarias ha construido un modelo de restauración colectiva que pone el bienestar integral en el centro. Salud física, experiencia gastronómica, educación alimentaria y acompañamiento humano como partes de un mismo servicio



Cuando el comedor va más allá de la comida

¿Ya nos sigues? Márcanos como medio preferente

Añádenos en Google

Renata Domingo

11 MAY 2026 17:00

 Hablar de un comedor escolar es, en apariencia, hablar de algo sencillo: menús, horarios, bandejas. Pero detrás de ese espacio cotidiano hay una complejidad que va mucho más allá de la nutrición. Hay hábitos que se forman, relaciones que se construyen, confianza que se deposita y bienestar que se juega cada mediodía. Albi Canarias ha convertido esa complejidad en un modelo; el modelo del bienestar 360º aplicado a la restauración colectiva.

Te puede interesar

VIDEOJUEGOS

The Legend of Zelda Ocarina of Time renace en Switch 2 con una...

2026-06-10



MASCOTAS

La Ley de Bienestar animal lo confirma: los bares que no admitan...

2026-05-20



ACTIVOS

"Lo que hoy no existe, mañana será una técnica puntera: la formación..."

2025-09-21



SALUD

Tras 18 intentos fallidos, llegó la respuesta

Tambre



BARÇA

El Barça renuncia a pagar los 30 'kilos' por Rashford, pero no...

2026-06-10



DESTINOS

Nueva York en 5, 7 o 10



La idea de fondo es sencilla de enunciar y exigente de llevar a la práctica, ya que un servicio de comedor no cumple su función si solo se ocupa de alimentar. Debe cuidar también la experiencia de quien come, el entorno en que lo hace, los hábitos que refuerza y el vínculo que genera con la comunidad a la que sirve. Salud física, bienestar emocional y cohesión social como partes inseparables de un mismo enfoque.

Del menú al proyecto educativo

En el ámbito escolar, este modelo cobra una dimensión especialmente clara. El comedor no es una pausa entre clases, sino que es parte del proyecto educativo del centro. Así lo entiende Alba María Guerra Molina, directora del CEIP Puerto Cabras, que trabaja con Albi Canarias en su centro: "En nuestro centro, el comedor es una prolongación natural del aula. Lo que se trabaja por la mañana continúa después, con las mismas normas, el mismo enfoque y la misma intención educativa."

Esa continuidad no se improvisa. Requiere que el personal de comedor comparta criterios con el equipo docente, que conozca al alumnado, que participe en la vida del centro más allá del mediodía. En Albi Canarias, la formación continua de monitores y coordinadores abarca no solo seguridad alimentaria, sino también gestión emocional, atención a la diversidad y convivencia. El resultado, según la directora del CEIP Puerto Cabras, es que "el alumnado gana autonomía, interioriza rutinas y aprende a convivir en un espacio compartido de forma real, no forzada."

Cada colectivo, una respuesta propia

El enfoque de bienestar 360° no es exclusivo del entorno educativo. Albi Canarias lo aplica también en el ámbito sociosanitario, donde la alimentación forma parte del tratamiento y donde la experiencia gastronómica tiene un impacto directo en la calidad de vida. En residencias y centros hospitalarios, la innovación en texturizados, el cuidado de la presentación y la personalización de menús responden a la misma lógica: alimentar bien es también cuidar la dignidad y el bienestar emocional de quien come.

En todos los casos, el punto de partida es la valoración individualizada. Cada colectivo tiene necesidades distintas, y dentro de cada colectivo, cada persona también. Alergias, intolerancias, condiciones médicas, preferencias culturales o simplemente la historia alimentaria de cada usuario configuran un mapa de necesidades que el modelo de Albi Canarias aborda con equipos propios de dietistas-nutricionistas, protocolos adaptados y coordinación directa con los centros y las familias.

El factor humano como eje del modelo

Detrás de cualquier modelo de bienestar integral hay, sobre todo, personas. Y en la restauración colectiva, el factor humano es determinante. La calidad de un servicio de comedor no se mide solo en la composición nutricional del menú, sino que se mide también en cómo responde el equipo ante una incidencia, en cómo acompaña al alumnado con necesidades específicas, en cómo construye confianza con las familias día a día.

"La experiencia con Albi Canarias se resume en tranquilidad y confianza", señala Alba María Guerra Molina. "Un equipo cercano, resolutivo y comprometido, que se integra en la vida del centro y facilita tanto la gestión como el bienestar de toda la comunidad educativa." Esa tranquilidad no es un valor menor, es la condición que permite a los equipos directivos centrarse en lo pedagógico, sabiendo que el comedor está bien gestionado.

El bienestar 360°, en último término, no es un concepto de marketing. Es una forma de entender la responsabilidad de quienes gestionan espacios donde las personas comen, crecen y conviven. Y cuando esa responsabilidad se asume con coherencia, el comedor deja de ser un servicio para convertirse en parte activa del bienestar de quienes lo utilizan.
