

La cocina de toda la vida: Albi Canarias en Fuerteventura, la confianza que se elabora a diario



📧 📧 📧 📧 📧 📧

REDACCIÓN 5 DE FEBRERO DE 2026, 8:59

Hay olores que se quedan grabados para siempre. El del potaje canario que burbujea a fuego lento, el de las papas arrugadas saliendo del caldero, el de una cocina donde se trabaja con tiempo, con cuidado y con cariño. Para muchas familias de Fuerteventura, el comedor escolar no es solo un servicio: es la prolongación de la mesa de casa. Un espacio donde los niños y niñas no solo comen, sino que aprenden, se cuidan y crecen. En un momento en el que la competencia por gestionar estos comedores se ha intensificado, Albi Canarias reivindica con firmeza una idea sencilla y poderosa: la cocina de toda la vida.

Albi Canarias, una empresa con una sólida trayectoria en comedores escolares y con un profundo arraigo al territorio, destaca por ofrecer un proyecto en Fuerteventura que se aleja de modelos industriales y la estandarización. Es, al contrario, una propuesta que pone en el centro a las personas: al alumnado, a las familias, a los equipos educativos y a los profesionales de cocina.

Cercanía y formación

Hablar de cocina de toda la vida es hablar de comida **casera, natural y reconocible**. De platos elaborados con materias primas frescas y sin recurrir a alimentos ultraprocesados. "En los menús de Albi Canarias no hay espacio para productos precocinados de baja calidad ni para fórmulas rápidas que sacrifican la salud por la eficiencia. Hay legumbres, verduras, frutas, carnes y pescados preparados como se ha hecho siempre: con recetas tradicionales adaptadas a las necesidades nutricionales actuales", comenta Emilio Perdomo, Dietista de Albi Canarias en Fuerteventura.

Pero esta apuesta no sería posible sin uno de los pilares fundamentales del proyecto: la **formación continua de los equipos**, comenta María Carrascal Pascual, Adjunta Jefe de Área en Fuerteventura y Lanzarote. El personal de Albi Canarias en Fuerteventura recibe formación específica y actualizada en Seguridad Alimentaria, manipulación de alimentos, nutrición infantil y buenas prácticas en cocina colectiva. No se trata solo de cumplir con la normativa, sino de ir un paso más allá, garantizando procesos seguros, responsables y alineados con los más altos estándares de calidad. Porque cuidar lo que comen los niños y niñas es, también, una cuestión de confianza.

Lo más visto



La nutrición es otro de los ejes clave. Los menús están diseñados por profesionales especializados, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias, la variedad de alimentos, el equilibrio nutricional y la tradición del territorio. Se respetan las necesidades específicas del alumnado, desde alergias e intolerancias hasta dietas especiales por motivos médicos, culturales o religiosos. Comer bien no es un lujo: es un derecho, y en la etapa escolar es además una inversión en salud presente y futura.

Más allá de la cocina

Más allá del plato, Albi Canarias entiende el comedor escolar como un **espacio educativo**. Por eso cuenta con un proyecto pedagógico propio que concibe el momento de la comida como una oportunidad para aprender hábitos saludables, valores de convivencia y autonomía. Comer despacio, probar nuevos alimentos, respetar turnos, cuidar el entorno y entender de dónde viene lo que hay en el plato forman parte de un aprendizaje que va mucho más allá de la nutrición.

En este sentido, la empresa pone especial atención al **acompañamiento del alumnado con NEAE (Necesidades Específicas de Apoyo Educativo)**. Albi Canarias colabora con profesionales especializados que trabajan de manera coordinada con los centros educativos para ofrecer un acompañamiento respetuoso, inclusivo y adaptado a cada realidad. El comedor debe ser un espacio seguro y acogedor para todos, sin excepciones, donde cada niño y niña se sienta comprendido y acompañado, *explica María Carrascal Pascual*.

El compromiso con el territorio se refleja también en la **colaboración con proveedores 100 % canarios**. Apostar por producto local no es solo una cuestión de calidad y frescura, sino también de responsabilidad social y económica. Albi Canarias contribuye así al desarrollo del tejido productivo de las islas, apoyando a agricultores, ganaderos y proveedores locales, reduciendo la huella de carbono y reforzando una economía más sostenible y cercana.

En un contexto de campañas agresivas y discursos centrados en el precio o en promesas vacías, Albi Canarias opta por la **transparencia** como valor irrenunciable. La relación con las familias, los padres, madres y AMPAS se basa en la comunicación abierta y honesta. Menús accesibles, información clara sobre los ingredientes, canales de contacto directos y disposición a escuchar y mejorar. Porque cuando se trata de la alimentación de los hijos e hijas, no hay lugar para la opacidad.

Esta forma de entender la restauración colectiva no es la más ruidosa, pero sí la más coherente. No se apoya en slogans grandilocuentes ni en estrategias comerciales agresivas, sino en el trabajo diario, en la profesionalidad de los equipos y en la confianza construida poco a poco. En un comedor escolar, los resultados no se miden solo en números, sino en bienestar, tranquilidad y sonrisas al salir del colegio.

Albi Canarias defiende que la cocina de toda la vida sigue teniendo sentido, hoy más que nunca. En un mundo acelerado, volver a lo esencial —a cocinar con tiempo, con producto de calidad y con personas comprometidas— es una decisión valiente. En Fuerteventura, esa decisión se traduce en comedores escolares que alimentan, nutren, educan hábitos y cuidan a quienes más importan: los niños y las niñas.