

# Educando a través del estómago

Renata Domingo Contenido patrocinado

29-03-23 | 00:00

0



Equipo de Cocina de un comedor escolar de Fuerteventura.

No es una empresa de catering al uso porque su filosofía abarca mucho más que el mero suministro de comida y, en lo que respecta a los servicios de comedores escolares, Albie desarrolla todo un proyecto educativo asociado a la alimentación, que traspasa el espacio del comedor. Su objetivo, más allá de alimentar, se centra en la educación nutricional y el bienestar del alumnado. «El equipo humano lo conforman en Canarias más de 650 personas, y trabajamos con más de 40 proveedores locales, los cuales a su vez trabajan con otras tantas personas. Para nosotros es igual de importante cuidar a nuestros clientes como a nuestros equipos y proveedores, les debemos a ellos nuestros éxito», comenta Enrique Vázquez, CEO de Albie.

En la cocina central de Fuerteventura, el equipo de Albie nos cuenta cómo llevan la gestión de distintos comedores escolares de la Isla, y en toda Canarias, donde alimentan cada día a miles de niños y niñas del Archipiélago. Cada mañana, desde el amanecer la cocina comienza su actividad. Cocineros y auxiliares madrugan para recibir y preparar todo el género que llevan los 40 proveedores locales, de cercanía: papas, plátanos, hortalizas. «La compra de productos de kilómetro cero no solo nos permite mejorar la calidad nutricional y de sabor de las elaboraciones que ofrece la compañía en los comedores escolares, sino que supone un compromiso de carácter social y medioambiental, al reducir considerablemente las emisiones de CO2», comenta José Manuel Cabrera, supervisor de Albie en Fuerteventura y Lanzarote.

Las cocinas centrales de Albie en Fuerteventura cuentan con el equipo de nutricionistas que orientan los menús hacia una cocina basada en la dieta mediterránea. «Ofrecemos una selección de platos que garantizan todo el aporte nutricional necesario, para el buen desarrollo de nuestros menores. Promovemos la educación para que nuestros menores adquieran hábitos alimentarios saludables y equilibrados». Cada día el equipo de nutricionistas programa, confecciona y supervisa los menús, contemplando las intolerancias, alergias, creencias de cada colectivo y adaptándolo a las necesidades de los alumnos y alumnas en función de la etapa de desarrollo en la que se encuentren y los requerimientos nutricionales, ofreciendo menús saludables, equilibrados y con una oferta gastronómica basada en la alimentación tradicional.

Por supuesto, una de las áreas claves es la seguridad alimentaria, que vela por la calidad higiénico sanitaria durante todo el proceso de preparación de las comidas, desde la recepción de la mercancía de los proveedores hasta que llega al plato del alumno. «Es importante trabajar de forma minuciosa cada uno de los procesos dentro de la cadena. Esto supone una supervisión permanente por parte de los técnicos así como una formación continua a los empleados de cocina con el fin de involucrar y concienciar de la importancia de mantener todas las medidas exigidas tanto por la ley como internamente», comenta Cabrera.

Una vez empieza el ritmo frenético de la cocina central el tiempo apremia y la coordinación de los procesos es fundamental para garantizar la entrega de los menús en los colegios. La logística, bajo estrictas medidas de seguridad alimentaria y calidad, garantizará la entrega de los menús en condiciones óptimas para su inmediato consumo.

A la llegada de la comida a los colegios, nos recibe el equipo de monitores de Albie de los comedores escolares. Ya está todo listo, las bandejas en las mesas, los vasos llenos de agua, los cubiertos... y de fondo se escucha cómo los más pequeños van entrando para empezar su almuerzo. Ordenadamente van sentándose en su sitio mientras las monitoras les guían. «Muchos de ellos comen con cierta autonomía, sin embargo, hay casos que requieren de más atención, ayudándoles con los cubiertos, controlando que comen a un ritmo adecuado o aquellos que no están acostumbrados a comer todos los alimentos. Es importante transmitirles positividad para que asocien la alimentación a algo bueno», comenta una de las monitoras del equipo del centro.


Una vez finalizado el almuerzo, continúan con las actividades del proyecto educativo, puesto que el comedor es un espacio idóneo para fomentar la convivencia y una buena educación nutricional en niños y niñas para que crezcan con una relación saludable física y mental con la comida.

A través de los monitores y monitoras, Albie ha desarrollado un plan repleto de actividades y juegos para realizar con los alumnos. Se organiza en tres ejes.

- Educación para una alimentación saludable. Se trata de comenzar a desarrollar hábitos alimentarios saludables despertando en los niños la curiosidad sobre los diferentes grupos de alimentos, así ellos aprenden jugando las bases para combinar correctamente los alimentos en las diferentes comidas del día, haciendo hincapié en la importancia de moderar el consumo de dulces, bollería, etcétera.
- Educación para la convivencia en la que se ponen en práctica actividades para reforzar normas de comportamiento como los hábitos de higiene, y se realizan concursos y actividades lúdico educativas, bien sean de movimiento o talleres creativos, para motivar al alumnado. «Por ejemplo, los juegos de movimiento se realizan en el patio con los que se fomenta la sociabilidad y el trabajo en equipo. Con En la mesa se aprende, lo que fomentamos son los buenos modales y aprender a escuchar al resto de los comensales».
- Educación para la sostenibilidad. Fomenta la reflexión sobre los hábitos de consumo y se les hace partícipes de la agenda de los

Objetivos de Desarrollo Sostenible mediante la realización de fichas y talleres sobre preservación, reciclaje, etcétera.

La implantación del proyecto se hace tras un proceso de conocimiento del centro, en busca de sinergias entre la línea educativa del colegio y la propuesta de Albie, un plan de formación continua, específico de implantación con una pedagoga, la dotación de recursos materiales para llevar a cabo los tres ejes del proyecto.

Consulta aquí todas las noticias de EL DÍA

Pero sobre todo algo que diferencia a Albie es su compromiso con el recurso más importante que tenemos en las islas, que son nuestros niños/as, a los cuales alimentan con el mayor mimo y cariño.