

La revolución de los menús en residencias: comer lo que se necesita, no lo que "toca"



En Albi, apostamos por el bienestar / ALBI CANARIAS

Renata Domingo
Actualizada 09 OCT 2025 0:08

En muchas residencias de mayores, la comida sigue siendo un trámite rutinario: menús genéricos, sabores apagados y restricciones poco matizadas que convierten el momento de comer en un hábito sin alma. Sin embargo, detrás de cada residente hay una historia clínica compleja, emociones frágiles y una necesidad profunda de sentirse cuidado también a través de la alimentación.

Hoy la evidencia es clara: la nutrición no solo previene enfermedades, sino que forma parte activa del tratamiento diario. A pesar de ello, gran parte del sector continúa tratando a las personas mayores como un colectivo homogéneo. La verdadera pregunta ya no es si la comida está "equilibrada", sino si está diseñada para cada persona concreta.; crear título y subtítulo más periodístico

El menú estándar es cosa del pasado. Más del 80% de las personas mayores convive con dos o más enfermedades crónicas. En este contexto, ofrecer un menú único con ligeras variantes es una forma de inercia institucional. La alimentación puede ser una herramienta terapéutica... o una oportunidad perdida.

- ¿Recibe la persona con hipertensión una dieta realmente baja en sal, o solo lo cree?
- ¿Está quien vive con diabetes ajustando sus carbohidratos a la medicación que toma?
- ¿Disfruta quien tiene problemas de masticación de un plato apetecible o solo de un puré sin sabor?



Comer lo que necesito, no lo que "toca" / ALBI CANARIAS

Te puede interesar

GENTE

Anabel confirma el bombazo en la ecografía del ginecólogo: 'Por...

2024-10-28

GENTE

Cristina Pedroche y su marido Dabiz Muñoz se separan: 'Me duele...

2025-09-08

CONSUMO

Lidl vende 'uno de los mejores vinos de España' por 5 euros

2025-04-14

HOTELES

Viajar con propósito nunca fue tan inspirador

Mérida

VIDA Y ESTILO

Esta es la razón por la que la Región de Murcia no celebra el...

2025-10-06

IDEAS

Los purines: el residuo con potencial para descarbonizar el sector...

Naturgy

- Lo más leído
- Lo último
1.

Santa Cruz inaugura la conocida como plaza del Orche y la llama Las Milicias Canarias
2.

La inspiradora historia de Navin Khatwani, el 'runner' tinerfeño que le ganó a la metástasis: 'Doy gracias de que me haya pasado porque ahora veo la vida de diferente manera
3.

Trapani Shark - La Laguna Tenerife: fecha, lugar, horario y cómo ver gratis el debut en la Liga de Campeones de Baloncesto
4.

Dimite Adolfo Cordobés como secretario de Organización del PSOE de La Laguna
5.

Los peritos señalan que la obra de una pista en Frontera se sobredimensionó
6.

Proponen que el carril bici de Santa Cruz de Tenerife se convierta en una senda peatonal
7.

La iglesia de La Concepción se viste de gala para recibir a la Virgen de Candelaria en Santa Cruz
8.

Comida casera y barata en Tenerife: así es el restaurante en el que podrás comer por menos de 10 euros

Albi: ciencia y humanidad en la mesa

En un sector dominado por la estandarización, Albi ha asumido el reto de personalizar la alimentación en residencias y centros de día. La compañía española de restauración parte de una premisa clara: no hay salud sin personalización. Cada menú se adapta al diagnóstico, estado funcional, texturas necesarias, pautas médicas y preferencias individuales. Una persona con insuficiencia renal no recibe el mismo plato que alguien con sarcopenia o con diabetes. Y todos disfrutan de un sabor cuidado, de colores que despiertan el apetito y de aromas que invitan a comer.

El resultado:

- Mayor cumplimiento terapéutico.
- Menos complicaciones clínicas.
- Más motivación del personal en el momento de servir.
- Y, sobre todo, más disfrute y dignidad para las personas mayores.

Más que nutrición: vínculo y placer

Las mejoras clínicas son medibles, pero lo más visible es el cambio en la vida diaria. La comida vuelve a ser un momento de alegría, de recuerdo y de vínculo. También las familias perciben la diferencia: cuando sus mayores disfrutan de una comida pensada para ellos, se fortalece la confianza en la institución.

La personalización ya no es opcional

En el cuidado de las personas mayores, la personalización alimentaria ha dejado de ser un extra "premium" para convertirse en el nuevo estándar de calidad asistencial. Quienes lo adoptan no solo cuidan mejor, sino que lideran el cambio hacia un modelo más humano y científico.

¿Está tu residencia preparada para alimentar con rigor, placer y sentido? El futuro del cuidado empieza en la mesa.

Para más información, [visite https://albi.es/](https://albi.es/)

TEMAS

RESIDENCIAS

ALIMENTACIÓN

DIABETES

ENFERMEDADES

NUTRICIÓN

Ver comentarios