

Producto exportado por Blumar

Casi 12 mil escolares incluirán en su dieta salmón magallánico

» Empresa local se convirtió en proveedora del Programa de Alimentación Escolar (Pae).

“Estamos muy contentos de poder contribuir directamente al desarrollo y bienestar de los estudiantes magallánicos con un producto que es parte de la identidad productiva de nuestra región. Este salmón que ahora llegará a la mesa de miles de niños y jóvenes es exactamente el mismo que exportamos a los mercados más exigentes del mundo”, destacó la jefa de Tienda Mercado Blumar, Trinidad Amézaga, al informar que casi 12 mil escolares de la región incluirán en su dieta durante el presente año salmón magallánico.

Se trata de un producto premium producido en Magallanes y habitualmente destinado a los mercados internacionales más exigentes.

Y, es que Blumar se convir-



Foto: Cortes

Para este 2026, además de la provisión regular de salmón, la empresa contempla replicar y ampliar las actividades desarrolladas anteriormente a través de Mercado Blumar, incluyendo degustaciones, puntos de educación nutricional y nuevas experiencias como clases de cocina y técnicas de preparación.

tió en proveedor del Programa de Alimentación Escolar (Pae), de niños y jóvenes de 67 colegios públicos y subvencionados, quienes de esta manera accederán mensualmente a salmón atlántico de primera calidad, culti-

vado y procesado íntegramente en territorio magallánico.

El programa contempla la distribución de mil kilos mensuales de salmón premium durante 2026, a contar de marzo, representando un hito en la alimentación escolar

regional al introducir por primera vez de manera sistemática este alimento de alto valor nutricional.

El acercamiento con los colegios comenzó en 2025, con donaciones voluntarias de salmón a los colegios de Río Verde, Barranco Amarillo y Liceo María Behety. Desde ahora se expande a toda la región tras la incorporación del salmón al menú del Programa de Alimentación Escolar y la posterior incorporación de Blumar como proveedor en el proceso licitatorio.

Excelente recepción del producto

“El día del salmón es el más concurrido, no queda nada en los platos de los niños”, comentaban las manipuladoras de alimentos durante la experiencia piloto del año pasado, confirmando la exce-

lente recepción de este producto entre los estudiantes.

El salmón entregado corresponde a filetes de salmón atlántico premium con piel sellados al vacío, proveniente de centros de cultivo en Río Verde y Última Esperanza, procesado en la planta Blumar Magallanes de Punta Arenas, asegurando así una cadena de producción 100% regional.

Según señala el comunicado de Blumar, para los estudiantes magallánicos, la incorporación de salmón premium en su alimentación regular representa un significativo aporte nutricional. Rico en omega 3, vitaminas y minerales esenciales, este alimento contribuye directamente al desarrollo cognitivo y físico de los niños y jóvenes en etapa escolar. /LPA