

Fecha: 10-03-2026
 Medio: El Insular
 Supl.: El Insular
 Tipo: Noticia general
 Título: **SalmonChile renueva alianza con Les Toques Blanches para la entrega de becas**

Pág.: 13
 Cm2: 460.1
 VPE: \$ 290.307

Tiraje: 2.500
 Lectoría: 7.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

SalmonChile renueva alianza con Les Toques Blanches para la entrega de becas

El programa benefició a 17 estudiantes provenientes de Los Lagos y Aysén, quienes recibieron apoyo académico y equipamiento para su formación gastronómica.

SalmonChile anunció la renovación de su alianza con la agrupación de chefs Les Toques Blanches por tercer año consecutivo, consolidando su compromiso con el desarrollo del talento culinario juvenil en el sur de Chile. Este año, se benefició a 15 estudiantes provenientes de 11 comunas distintas de la Región de Los Lagos, además de 2 estudiantes de la Región de Aysén.

Actualmente, la iniciativa impacta a 87 establecimientos educacionales en cuatro regiones del país: Metropolitana, Maule, Los Lagos y, desde el año pasado, Aysén, consolidándose como un proyecto concreto de movilidad social.

Este programa de becas se materializa gracias al respaldo estratégico de SalmonChile junto a Nestlé, ICB Food Service, INACAP, El Volcán, Bastien, Chef Works y el Gremio de los Quesos de Estados Unidos, quienes bajo la convicción de que una industria fuerte nace desde la formación de sus futuros talentos, han realizado una inversión concreta en educación técnica.

ALIANZA

A través de esta alianza con Les Toques Blanches, los estudiantes acceden a beneficios tangibles que incluyen uniformes completos, calzado técnico y herramientas de cocina profesionales, sumado a un reconocimiento anual a la excelencia académica donde los mejores promedios del ciclo de clases magistrales son premiados con notebooks, tablets, mochilas y cuchillería de alto nivel, asegurando así que cuenten con los mejores recursos para su desarrollo profesional.

“Este programa representa un puente fundamental entre la formación técnica, la gastronomía de excelencia y la salmonicultura. Estamos potenciando el talento local y abriendo oportunidades reales para los jóvenes en las zonas donde operamos”, señaló Francisco Renner, director de Comunicaciones de SalmonChile.



“Reafirmamos nuestro compromiso de seguir trabajando por estos jóvenes talentos que, sin este apoyo, muchas veces quedan en el camino. Agradecemos muy especialmente el compromiso de las empresas e instituciones que hacen posible esta iniciativa y han apoyado por muchos años la formación de los futuros chefs”, aseguró Carlos Carmona, director de Cultura, Educación y Patrimonio de Les Toques Blanches, extendió palabras de agradecimiento.

“Hoy día estamos para entregar los beneficios y concretar algo que se viene haciendo ya tres años acá en la región, pero ya hace muchos años en Santiago, y de verdad que es algo muy gratificante, una felicidad inmensa ver a esos alumnos de colegios técnicos felices, recibiendo cada utensilio, cada equipo, así que de verdad contento con esta iniciativa de las becas”, afirmó Patricio Castro, vicepresidente de Les Toques Blanches.

TERCERA VERSIÓN

Como innovación de esta tercera versión, tras la ceremonia de lanzamiento, los jóvenes junto a

sus profesores y representantes de Les Toques Blanches realizaron visitas técnicas a las plantas de MultiX y Salmones Austral, donde conocieron en profundidad los procesos productivos y estándares de calidad del sector productivo.

“Es una labor bastante bonita que podamos vincularnos nosotros, que somos los procesadores y productores, con ellos que finalmente ven el resultado final. El énfasis está obviamente en nuestros procesos inocuos y que pueden utilizar con total seguridad nuestros productos para elaborar las distintas recetas que, a futuro, esperemos presenten esta proteína tan saludable y tan nutritiva para el resto del mundo”, puntualizó Exequiel Cárdenas, jefe de Control de Producción de Salmones Austral.

“Me siento muy feliz porque era algo en que yo de verdad me esforcé mucho para poder obtenerlo. Me gusta el área del salmón, trabajar con eso me llamaba mucho la atención. Y ver ahora la producción, cómo es el producto desde que ingresa hasta que sale de la fábrica, es muy interesante”, señaló Antonia Soto, estudiante de gastronomía de INACAP Osorno.