

Fecha: 16-03-2026
Medio: El Pingüino
Supl.: El Pingüino
Tipo: Noticia general
Título: Salmón magallánico premium se suma a la dieta de más de 11.800 escolares de la región

Pág.: 12
Cm2: 356,0

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: ☐ No Definida

El producto de exportación producido por Blumar será entregado en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Salmón magallánico premium se suma a la dieta de más de 11.800 escolares de la región

● La implementación permitirá que estudiantes de 67 establecimientos educacionales accedan a productos de estándares de calidad de exportación y producidos localmente.

Crónica

periodistas@elpinguino.com

Un producto premium producido en Magallanes y habitualmente destinado a los mercados internacionales más exigentes, ahora será parte de la alimentación regular de más de 11.800 estudiantes de la región.

Esto, gracias a que Blumar se convirtió en proveedor del Programa de Alimentación Escolar (PAE), lo que permitirá que niños y jóvenes de 67 establecimientos educacionales públicos y subvencionados accedan mensualmente a salmón atlántico de primera calidad, cultivado y procesado íntegramente en territorio magallánico.

El programa, que comenzó a implementarse en marzo, contempla la distribución de mil kilos mensuales de salmón premium durante 2026, representando un hito en la ali-

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

“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.

De proyecto piloto a solución nutricional regional

Lo que comenzó en 2025 como donaciones voluntarias de salmón a tres establecimientos educacionales—colegios de Río Verde, Barranco Amarillo y Liceo María Behety—, ahora se expande a toda la región tras

la incorporación del salmón al menú del PAE y la posterior incorporación de Blumar como proveedor en el proceso licitatorio.

“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 excelente 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.

Nutrición de calidad para el desarrollo infantil

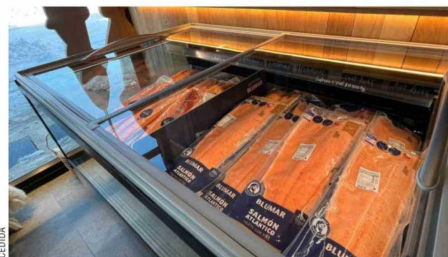
Para los estudiantes magallánicos, la incorporación

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.

Para 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.

Fortaleciendo el vínculo con la comunidad regional

La participación de Blumar en el PAE profundiza su compromiso con Magallanes, sumándose a



El programa, que comenzó a implementarse en marzo, contempla la distribución de mil kilos mensuales de salmón premium durante 2026.

otras iniciativas como el apoyo al Chapuzón del Estrecho, Chapuzón Kids, el trabajo con liceos técnico-profesionales, la donación mensual de salmón para los Ecomercados impulsados por Fosis y la presencia en la región de la única tienda de la empresa, Mercado Blumar (que este 2026 cumplirá cuatro años).

“Esta iniciativa representa fielmente nuestro propósito de nutrir personas honrando el océano, y nos permite fortalecer el vínculo entre lo que producimos en la región y quienes habitan en ella, especialmente las nuevas generaciones”, concluyó Amézaga.