

## Consumo de atún ecuatoriano en Chile crece 111% desde 2007



### [Actualidad](#)



El consumo de pescados y mariscos dentro de la población chilena ha crecido notablemente los últimos años. Uno de los productos que ha entrado con gran énfasis en el país es el atún, un pez azul de sangre fría y gran tamaño, que se ha convertido en uno de los más apetecidos a nivel mundial.

Actualmente, en el país ocho empresas comercializan el atún, quienes exportan desde Ecuador cerca de 50 toneladas al año.

Desde 2007, el consumo de este producto ha tenido un incremento de 111%, y entre 2009 y en 2010 creció un 15%. Una de estas empresas es Empagran, única compañía ecuatoriana con filial en Chile y líder del rubro de los camarones y de los productos congelados.

Desde 2009 trae atún ecuatoriano a Chile, con muy buenos resultados. “Como el producto es conocido, la venta ha sido más fácil y ágil, ya que no ha sido necesario invertir tiempo en darlo a conocer. Prácticamente, se vende solo”, afirma Juan Carlos Marín, Gerente General de Empagran.

Para este 2011, Empagran tiene altas expectativas de venta del atún ecuatoriano acá en Chile. “Nuestras expectativas son importar y comercializar al menos 20 toneladas al año, dirigiéndonos específicamente en el mercado Horeca (Hoteles, restaurantes y casinos)”, añade Marín.

Los formatos de venta del atún varían de acuerdo a lo que el consumidor prefiera. Vienen en trozos individuales de 250 gramos o en lomos de 2,5 kilos, formato muy utilizado en restaurant y hoteles.

### **Valor nutricional**

El atún es un pescado muy apetecido por la población mundial y por la chilena, debido a su característico sabor, y por contener grandes cantidades de ácidos grasos omega 3, beneficiosos para el corazón y para las articulaciones.

Además, estos ácidos presentes en el atún mejoran las funciones cerebrales de los adultos mayores y reducen el riesgo de padecimientos mentales en la vejez. Incluso, ayudan a reducir la presión sanguínea y los niveles de colesterol en la sangre.

El atún es muy nutritivo, alto en proteínas, bajo en grasas y calorías. Contiene, además de ácidos grasos, calcio, niacina, vitaminas A, B y D, y ácidos Omega 3. Se digiere con facilidad y se metaboliza con gran eficiencia

**Consumo de atún ecuatoriano en Chile  
crece 111% desde 2007**



Santiago, abril de 2011.- El consumo de pescados y mariscos dentro de la población chilena ha crecido notablemente los últimos años. Uno de los productos que

## **VIDA Y ESTILO PORTAL ECONOMICO.CL de fecha 27/04/2011**

ha entrado con gran énfasis en el país es el atún, un pez azul de sangre fría y gran tamaño, que se ha convertido en uno de los más apetecidos a nivel mundial.

Actualmente, en el país ocho empresas comercializan el atún, quienes exportan desde Ecuador cerca de 50 toneladas al año. Desde 2007, el consumo de este producto ha tenido un incremento de 111%, y entre 2009 y en 2010 creció un 15%.

Una de estas empresas es Empagran, única compañía ecuatoriana con filial en Chile y líder del rubro de los camarones y de los productos congelados. Desde 2009 trae atún ecuatoriano a Chile, con muy buenos resultados.

"Como el producto es conocido, la venta ha sido más fácil y ágil, ya que no ha sido necesario invertir tiempo en darlo a conocer. Prácticamente, se vende solo", afirma Juan Carlos Marín, Gerente General de Empagran.

Para este 2011, Empagran tiene altas expectativas de venta del atún ecuatoriano acá en Chile. "Nuestras expectativas son importar y comercializar al menos 20 toneladas al año, dirigiéndonos específicamente en el mercado Horeca (Hoteles, restaurantes y casinos)", añade Marín.

Los formatos de venta del atún varían de acuerdo a lo que el consumidor prefiera. Vienen en trozos individuales de 250 gramos o en lomos de 2,5 kilos, formato muy utilizado en restaurant y hoteles.

### ***Valor nutricional***

El atún es un pescado muy apetecido por la población mundial y por la chilena, debido a su característico sabor, y por contener grandes cantidades de ácidos grasos omega 3, beneficiosos para el corazón y para las articulaciones.

Además, estos ácidos presentes en el atún mejoran las funciones cerebrales de los adultos mayores y reducen el

riesgo de padecimientos mentales en la vejez. Incluso, ayudan a reducir la presión sanguínea y los niveles de colesterol en la sangre.

El atún es muy nutritivo, alto en proteínas, bajo en grasas y calorías. Contiene, además de ácidos grasos, calcio, niacina, vitaminas A, B y D, y ácidos Omega 3. Se digiere con facilidad y se metaboliza con gran eficiencia.

---