

1. Para producir un kilo de salmón cultivado en Chile, éste se debe alimentar con 9 kilos de peces pelágicos (jurel, sardina, anchoveta).
2. En sus primeros meses de vida, los salmónidos son criados en balsas jaulas en lagos de nuestro país, práctica que eutrofica las aguas. En los demás países productores del mundo se lleva a cabo en circuitos cerrados.
3. Los peces son mantenidos en redes impregnadas con fuertes químicos anti-fouling (para impedir la adhesión de algas, moluscos y crustáceos) que se disuelven al medio lacustre y marino.
4. Una vez trasladados a centros de cultivo de mar, los salmones permanecen en balsas jaulas donde se alimentan de pellets que muchas veces son medicados con antibióticos que decantan al fondo marino al no ser consumidos por los salmones y a su vez medican a otros organismos.
5. Muchas veces los antibióticos son suministrados como tratamiento profiláctico y son los mismos medicamentos proporcionados a los seres humanos. Al ser ingeridos en los peces, es posible crear resistencia en los humanos.
6. Los trabajadores de los centros de cultivo laboran en lugares aislados, sin comunicación, en condiciones climáticas adversas, desprovistos en su mayoría de seguros de accidentes y de vida apropiados.
7. Los servicios cotidianos de la salmonicultura como el lavado, impregnado y reparación de redes, la limpieza y reparación de las balsas jaulas y el traslado de los peces de centros de lagos a centros de mar, son subcontratados.
8. Una vez cosechados, los salmónidos son fileteados o procesados en plantas de procesamiento donde en su mayoría trabajan mujeres debido a la capacidad de hacer trabajos delicados por el tamaño de sus dedos. En estas plantas, las mujeres trabajan de pie, a bajas temperaturas, realizando un trabajo repetitivo por extensas jornadas laborales.