LA CALIDAD DEL SALMÓN CHILENO

Durante años, «salmón chileno» fue sinónimo de sospecha: crisis sanitarias, antibióticos, notas rojas. Verlasso, la marca ultrapremium de AquaChile, nació para demostrar lo contrario — un salmón de la Patagonia alimentado con algas, criado con el doble de espacio y auditado como pocos en el mundo. Esta es la historia de cómo se construye esa calidad, y de cómo llega, entera y con nombre propio, a una barra de México.

POR **BRAULIO R. ZEPEDA** · DIRECTOR DE OPERACIONES DE **EL NAVEGANTE** · FOTOGRAFÍAS: EL NAVEGANTE · VERLASSO/AQUACHILE · PEXELS

> **“Producir un kilo de este salmón ya no cuesta cuatro kilos de pesca silvestre: cuesta menos de uno. En esa diferencia se decide buena parte del futuro del océano.**



Faena en el fin del mundo. Una embarcación de trabajo junto a los corrales en Puerto Aguirre, Aysén: en la Patagonia, la acuacultura ocurre en comunidades pesqueras remotas, entre la niebla y los canales. *Fotografía: Verlasso/AquaChile.*

Sobre una tabla de madera gastada por años de servicio descansa un salmón entero de más de seis kilos. La piel, plateada con reflejos azulados, todavía guarda el brillo húmedo de un animal que parece recién salido del agua; el ojo es claro, la carne cede y regresa al tacto, firme. En la cabecera de la tabla, una pequeña etiqueta oscura dice lo que en esta sala todos vinieron a escuchar: Verlasso.

La escena no ocurre en un puerto ni en una planta de proceso, sino en la barra de un restaurante en México, frente a cocineros y comensales que guardan silencio. Braulio R. Zepeda, director de operaciones de **El Navegante** —la empresa que comercializa Verlasso en México y es su principal distribuidor en el país—, viene a hablar del producto. Primero hace la lectura del animal sobre la tabla —la piel plateada, el ojo claro, la carne que cede y regresa al tacto— y después hace lo que hace siempre: contar de dónde viene. Porque sobre esta tabla no hay solo un salmón: hay un prejuicio que desarmar. Durante años, decir «salmón chileno» en una cocina seria era decir salmón barato, salmón intensivo, salmón del que conviene desconfiar. Este ejemplar de más de seis kilos, con su etiqueta en la branquia, es la prueba en contrario. Y su historia no empieza en esta cocina: empieza a más de ocho mil kilómetros, en la Patagonia chilena, y es —antes que una historia de sabor— una historia de sustentabilidad.



El protagonista. Un salmón Verlasso entero sobre la tabla, con la etiqueta de la marca, presentado por Braulio R. Zepeda. La trazabilidad empieza por poder mirar al pez a los ojos.

El mito que hay que desmentir

En muchas cocinas se da por hecho que el salmón chileno es malo: un producto genérico, intensivo, del que conviene desconfiar. El juicio se repite como si hablara de una especie y no de un modelo de producción. Pero un origen no es una condena: lo que decide la calidad es cómo se cría el pez, con qué se alimenta, cuánto espacio tiene y quién audita todo eso.

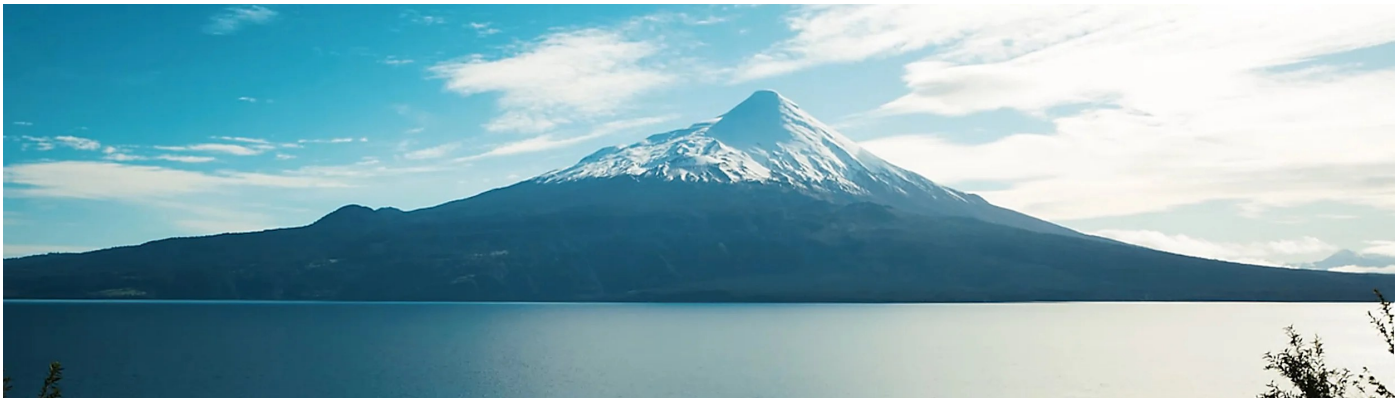
Verlasso es el contraejemplo, y no lo es por declaración, sino por datos ya auditados. Su dieta no contiene un solo pez silvestre entero y declara una proporción de insumo marino inferior a uno a uno, frente a los cerca de cuatro kilos del cultivo tradicional. Sus centros crían con la mitad de la densidad habitual. Fue el primer salmón criado en jaulas en mar abierto en recibir la categoría de «Buena Alternativa» de Seafood Watch; suma las cuatro estrellas de Best Aquaculture Practices, centros con certificación ASC —con el cien por ciento como meta declarada— y una producción carbono neutral en 2022. Y cada ejemplar viaja con una etiqueta branquial con código QR que permite verificar su vida entera. Si el mito dice que el salmón chileno es, por definición, de segunda, este pez —chileno, de la Patagonia— lo desmiente punto por punto.

Un origen con nombre y apellido

Verlasso es la marca ultrapremium de AquaChile, la mayor productora salmonera de Chile, y nace en la región de Aysén, en centros de cultivo situados en torno a localidades como Melinka, en el archipiélago de las Guaitecas. Allí, entre fiordos, canales e islas deshabitadas, crece el salmón del Atlántico, *Salmo salar*, la misma especie que puebla las cartas de medio mundo, pero criada bajo reglas distintas.

El prejuicio, eso sí, tiene biografía, y conviene contarla. En 2007, el virus ISA —la anemia infecciosa del

salmón— irrumpió en los centros chilenos y desató la peor crisis de la industria: hacia 2010 la producción se había desplomado, con miles de empleos perdidos y pérdidas de miles de millones de dólares, según han documentado la Universidad de Chile y la Fundación Terram. La lección de fondo era incómoda: jaulas sobrepobladas y peces estresados son el caldo de cultivo de las epidemias. A esa herida se sumó el otro estigma, el de los antibióticos: Chile ha sido el país que más antibióticos utiliza en la salmonicultura, y el propio Seafood Watch mantiene en rojo —categoría «evitar»— a dos tercios del salmón de cultivo chileno precisamente por ese uso. Cuando alguien repite que el salmón chileno es malo, está hablando, casi siempre sin saberlo, de ese modelo: el intensivo, el anónimo, el de la jaula llena. La pregunta seria es otra: ¿qué pasa cuando un productor chileno decide criar exactamente al revés?



La antesala del fin del mundo. El volcán Osorno sobre el lago Llanquihue, en la región de Los Lagos. Más al sur, los fiordos de Aysén guardan los centros de cultivo de Verlasso. *Fotografía: Verlasso.*

El territorio manda. Esas aguas las renueva la corriente de Humboldt, que sube fría y cargada de nutrientes desde las profundidades del Pacífico, y los centros se eligen lejos de ciudades, puertos e industrias, en algunos de los mares más limpios del hemisferio sur. El agua fría marca el ritmo del pez: el crecimiento es pausado, la cosecha llega a una talla menor que la del cultivo convencional y la carne se construye despacio; esa lentitud se nota después en la firmeza del lomo. La marca ha extendido además centros aún más al sur, hacia Magallanes, la región que los chilenos llaman su Antártica: aguas todavía más frías y más remotas.



Las instalaciones. Donde nace Verlasso: un centro de cultivo en un fiordo de la Patagonia chilena —balsas jaula, embarcaciones de faena y la cordillera nevada al fondo—. En centros como este, repartidos entre Los Lagos, Aysén y Magallanes, el salmón crece con la mitad de la densidad habitual de la industria. *Fotografía: SalmonExpert.*

Y el origen no es un relato: es un expediente. Cada pez de Verlasso puede rastrearse desde el huevo hasta la cosecha, generación tras generación de reproductores seleccionados, y cada ejemplar viaja identificado con una etiqueta en la branquia que lleva un código QR único. Ese código no es un adorno: al escanearlo se reconstruye la vida del pez —el centro de cultivo donde creció, su lote, su fecha de cosecha—, y

cualquiera en la cadena puede comprobar que el salmón que tiene enfrente es exactamente el que dice ser. Para quien compra, es la diferencia entre confiar y verificar: el chef que firma un plato puede auditar el origen antes de servirlo, y el comensal puede saber, antes del primer bocado, de qué fiordo salió su cena. En un mercado donde el salmón suele ser un producto anónimo, vendido por lote y sin nombre, esa etiqueta convierte a cada pez en un individuo con historia comprobable. La cosecha se hace bajo pedido, no para bodega. Ese papel —el origen documentado, eslabón por eslabón— es exactamente lo que **El Navegante** compra cuando compra Verlasso, y lo que debe sobrevivir a un viaje refrigerado de miles de kilómetros hasta México sin que la cadena de frío se rompa una sola vez. Que el salmón llegue entero, con la piel brillante y su etiqueta en la branquia, es la prueba visible de que el sistema funcionó completo, del fiordo a la barra.



Cada pez, identificado. La etiqueta con código QR en la branquia permite rastrear al salmón desde el huevo hasta la cosecha: centro de cultivo, lote y fecha, verificables con un teléfono. *Fotografía: Verlasso.*

Y ese expediente viaja lejos. El principal mercado de Verlasso es Estados Unidos, donde —según el reporte integrado de AquaChile— se vende en más de cien ciudades, en tiendas de alta gama y en cartas de restaurantes que lo nombran en el menú. Desde 2021, la marca emprendió su internacionalización: envíos a Europa, a Medio Oriente y a Asia —con China entre sus destinos—, además de Brasil. En 2022 llegó a México, y en su propio país se vende en las tiendas de AquaChile. No es una distribución masiva: es la ruta corta de un producto de nicho, pensado para las mesas que preguntan de dónde viene lo que comen.

Esa ruta también pasa por las grandes mesas del sector. En febrero de 2020, Verlasso fue patrocinador titular de Taste of the NFL, el evento gastronómico benéfico del fin de semana del Super Bowl, en Miami, y donó su pescado a los chefs del evento, que recauda fondos para bancos de alimentos; ese mismo fin de semana, el chef Allen Susser lo presentó en una demostración culinaria en vivo. Y su casa matriz, AquaChile, lleva la marca a las grandes ferias del sector, como la Seafood Expo Global de Barcelona. No es el circuito de un producto de volumen: es el de un producto que se presenta donde se decide qué se sirve en las mesas que importan.



Verlasso en escena. La marca en un evento gastronómico en Estados Unidos, su principal mercado, a cuadro completo: la parrilla encendida, los filetes de salmón junto al fuego y los asistentes que registran cada plato. No es el circuito de un producto de volumen: es el de un producto que se presenta donde se decide qué se sirve en las mesas que importan. *Fotografía: Verlasso.*

La sustentabilidad se decide en el alimento

Todo salmón de cultivo enfrenta una paradoja incómoda: para alimentarlo se capturan peces silvestres —anchovetas, sardinas, jureles— que se convierten en harina y aceite de pescado. En el cultivo tradicional, producir un kilo de salmón puede requerir alrededor de cuatro kilos de pesca silvestre. El océano paga la diferencia.

La apuesta de Verlasso fue romper esa ecuación desde la dieta, y su dieta no contiene un solo pez silvestre entero. La fracción marina del alimento proviene de recortes —cabezas, vísceras, restos de proceso— de pesquerías certificadas como sustentables por el Marine Stewardship Council, y el omega-3 llega de un alga concentrada, rica en EPA, el mismo ácido graso que hace valioso al pescado. El resultado, declarado por la propia marca, es una proporción de pez que entra por pez que sale inferior a uno a uno: menos de un kilo de insumo marino por cada kilo de salmón, frente a los cerca de cuatro del modelo convencional que reporta la prensa especializada. Y lo decisivo: el salmón no pierde lo que lo hace salmón. Sus niveles de omega-3 se mantienen, porque el nutriente ya no depende de devorar a otros peces, sino de ir a buscarlo a su fuente original, las microalgas, el primer eslabón de la cadena marina. La marca ha declarado, además, un modelo de alimento no transgénico para su producción.

> *“Producir un kilo de este salmón ya no cuesta cuatro kilos de pesca silvestre: cuesta menos de uno. En esa diferencia se decide buena parte del futuro del océano.*

El manejo acompaña a la dieta. Los centros trabajan con bajas densidades —la mitad de la habitual en la industria: más agua por pez, menos estrés, menos enfermedad—, sin antibióticos preventivos y con verificación de que el pez está libre de antibióticos antes de la cosecha; sin hormonas de crecimiento; con redes libres de antiincrustantes de cobre. Y cuando un ciclo termina, el fiordo descansa: tras cada cosecha, los sitios quedan en barbecho de tres a seis meses, con las redes retiradas, hasta que el fondo y el agua

vuelven a su estado natural. Solo entonces se vuelve a sembrar.



La escala del fiordo. Las balsas jaula y la embarcación de faena de un centro de cultivo en un fiordo de la Patagonia chilena, con la cordillera nevada al fondo: la infraestructura donde el salmón crece con la mitad de la densidad habitual de la industria. *Fotografía: SalmonExpert.*

Certificado, no solo declarado

En sustentabilidad, cualquiera puede imprimir un adjetivo en una etiqueta. Lo difícil es pasar la auditoría de otros. Verlasso fue el primer salmón criado en jaulas en mar abierto en recibir la categoría de «Buena Alternativa» —el amarillo— del programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium, la referencia mundial que clasifica los productos del mar con un semáforo de sustentabilidad. Para un sector históricamente instalado en la zona roja de esas listas, ese amarillo fue un hito: la demostración de que la acuacultura podía acercarse, con datos, a lo que la ciencia pesquera le exige.

No es su único expediente. La marca está certificada con cuatro estrellas por Best Aquaculture Practices (BAP), el nivel más alto del programa de la Global Aquaculture Alliance, que audita la cadena completa —criadero, planta de alimento, granja y planta de proceso— en responsabilidad ambiental y social, inocuidad, bienestar animal y trazabilidad. Varios de sus centros de cultivo cuentan, además, con la certificación del Aquaculture Stewardship Council (ASC), considerado el estándar más estricto de la acuacultura responsable; la marca ha declarado la meta de llevarla al cien por ciento de sus centros, y conviene decirlo así, como meta en curso y no como hecho consumado. Y en 2022, AquaChile anunció que la producción de Verlasso alcanzó la carbono neutralidad: la huella se midió con una declaración ambiental de producto y se redujo en granjas, centros y plantas antes de compensar el resto.

Ningún sello cierra por sí solo el debate sobre cultivar en mar abierto, y este artículo no pretende cerrarlo. Pero el conjunto —auditorías independientes, datos públicos, trazabilidad pez por pez— cambia la naturaleza de la conversación: ya no es una promesa de la marca, es un expediente que cualquiera puede revisar.

Por qué este salmón es distinto

Conviene ponerlo en fila, frente al salmón de cultivo convencional, porque la diferencia de Verlasso no es un adjetivo: es una lista de decisiones medibles. El convencional se alimenta de peces: hasta cuatro kilos de captura silvestre por kilo de salmón. Verlasso no usa un solo pez silvestre entero y declara una proporción inferior a uno a uno. El convencional recorta el aceite de pescado y, con él, parte del omega-3 que el consumidor busca; Verlasso lo obtiene del alga, su fuente original, y lo mantiene. El convencional cría apretado; Verlasso, con la mitad de la densidad. El convencional produce para tener stock; Verlasso cosecha bajo pedido. Y donde el salmón común es un producto anónimo, vendido por lote, cada Verlasso viaja con nombre y apellido: una etiqueta con código

El detalle importa más de lo que parece. Los omega-3 de cadena larga, el EPA y el DHA, son la razón nutricional por la que el salmón ocupa su lugar en la dieta moderna, y esos ácidos grasos no los fabrica el pez: los concentra de su alimento. Si una dieta de cultivo recorta el aceite de pescado sin sustituirlo, el filete final pierde justo aquello que el consumidor fue a buscar. La ingeniería de Verlasso consiste en cerrar ese círculo sin pasar por la anchoveta: llevar el omega-3 desde la microalga hasta el plato, con el salmón como intermediario y no como depredador.

QR que cuenta su vida entera y que cualquiera puede verificar con un teléfono.

Visto así, Verlasso no es solo una marca: es la refutación, dato a dato, del expediente que hundió la reputación del salmón chileno. Donde el modelo que colapsó con el ISA criaba apretado, este cría con la mitad de la densidad; donde la industria cargó el estigma de los antibióticos, este trabaja sin antibióticos preventivos y verifica que el pez esté libre de ellos antes de la cosecha; y donde el semáforo de Seafood Watch pinta de rojo a la mayoría del salmón chileno, este fue el primer salmón criado en jaulas en mar abierto en ganarse el amarillo.

Nada de eso se ve a simple vista. Pero todo se nota en la tabla: en el color que no varía entre un lote y otro, en la firmeza de un lomo que no se deshace, en la grasa justa —menor que la del cultivo convencional— y en la posibilidad de servirlo crudo sin dudar. Lo especial de Verlasso no es una sola innovación: es que cada eslabón de su producción fue rediseñado para no cobrarle al océano lo que pone en el plato.



La especie, en estado puro. Salmones enteros sobre hielo picado, con la escama, el ojo y la branquia a la vista: así se lee un pescado fresco antes de cualquier otra palabra. *Fotografía: Eva Bronzini / Pexels.*

Ultrapremium: la prueba está en la tabla

«Ultrapremium» no es, en este caso, un adjetivo publicitario: es la categoría que la propia AquaChile asigna a Verlasso dentro de su portafolio, y se sostiene en decisiones de producción, no en el empaque. Reproductores seleccionados durante generaciones por fuerza, niveles de grasa y sabor. Cosecha a menor talla y bajo pedido, para que el pez no espere en bodega. Una carne con menos grasa que la del salmón de cultivo convencional y, sobre todo, consistente: lote tras lote, el mismo color, la misma firmeza, la misma respuesta en la plancha y en crudo. Eso —la consistencia— es lo que una cocina de autor compra cuando firma un plato: la certeza de que el producto de hoy será idéntico al de la próxima semana.



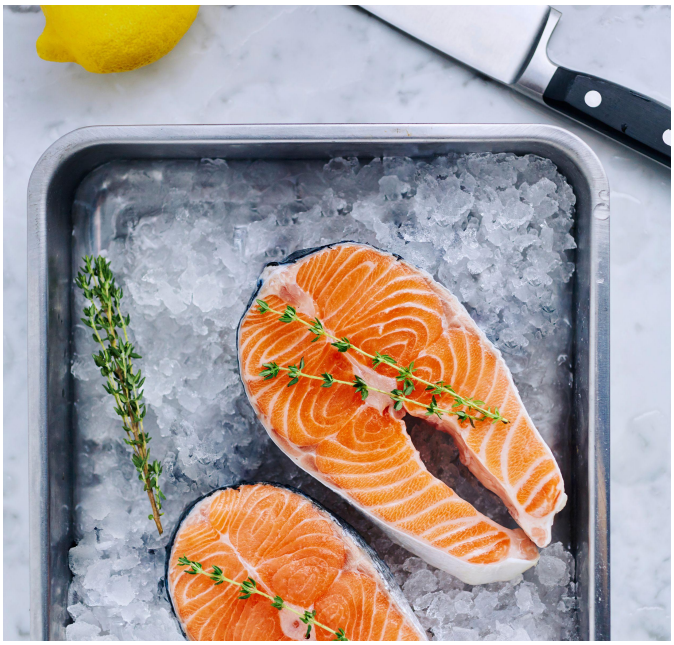
Sobre hielo, como debe viajar. Porciones con piel, listas para la cocina. La cadena de frío es el eslabón invisible de la calidad. *Fotografía: Deane Bayas / Pexels.*



A la plancha, en cocina profesional. El sellado exacto que exige una cocina de restaurante: piel dorada y centro jugoso, la respuesta que este salmón repite lote a lote. *Fotografía: RDNE Stock project / Pexels.*

De vuelta en la barra del restaurante, la sesión llega a su momento de verdad: el lomo completo sobre la tabla, a la vista como la página más honesta del producto —el naranja intenso, el grosor y la proporción de grasa, sin nada que esconder—. Es la confirmación de todo lo que Zepeda había explicado minutos antes sobre el animal entero: la piel, el ojo, la firmeza. No lo presenta como un trofeo: lo presenta como una prueba.

En boca, el Verlasso confirma lo que prometía en la tabla: carne firme y húmeda, de textura mantecosa y color brillante, con grado para servirse en sashimi. Por eso el final natural de esta sesión es un nigiri: dos bocados en los que no hay salsa ni técnica que pueda esconder un mal producto. Si el pez no es bueno, el nigiri lo delata.



El corte grueso no perdona. Dos steaks sobre hielo, con el marmoleo y el color que una cocina de autor exige antes de firmar un plato. *Fotografía: Electra Studio / Pexels.*



El destino final. Nigiri: una carne firme y mantecosa, pensada para comerse también cruda, sin nada que la disfrace.

Ese gesto resume la filosofía de **El Navegante**, la empresa mexicana donde trabaja Zepeda y que comercializa Verlasso en México como su principal distribuidor en el país. Su trabajo empieza donde termina el de AquaChile: traer el producto sin que la cadena de frío se rompa en ocho mil kilómetros, cuidarlo entero —con su etiqueta en la branquia— hasta la barra del restaurante, y contarlo: origen, proceso y certificaciones, sesión a sesión, frente a cocineros y co-

mensales. Por eso **El Navegante** no lo trata como un producto más de su catálogo: es la pieza con la que defiende su manera de entender el oficio —vender únicamente aquello cuyo origen puede contarse completo, del fiordo a la mesa—. Es la misma idea que recorre *Más allá de la red*, el libro de Zepeda sobre el producto desde el origen: conocer para respetar, y respetar para poder comer.



Hablar del producto. De frente a cocineros y comensales, Braulio R. Zepeda explica el salmón: su origen, su proceso y sus certificaciones. Contarlo también es parte del oficio: **El Navegante** lleva esa historia a las barras y cocinas de México, sesión a sesión. *Fotografía: El Navegante.*

> *“Un pescado no empieza en la cocina: empieza en el origen. Si no conoces el origen, no conoces el producto.*
>
> **BRAULIO R. ZEPEDA · EL NAVEGANTE**

Queda la reflexión que deja la etiqueta sobre la tabla. Comer pescado ya no es solo una decisión de sabor: es una decisión sobre el estado de los océanos. La pregunta dejó de ser si debemos cultivar el mar —con la pesca silvestre en sus límites, la acuacultura es parte inevitable de la respuesta— para convertirse en otra, más exigente: cómo lo cultivamos, con qué reglas, auditadas por quién y a costa de qué. En una barra de México, con un salmón de la Patagonia sobre una tabla de madera, esa respuesta empieza a tener forma: cuesta menos de un kilo, no cuatro. Y sabe, además, extraordinariamente bien. La moraleja de la tabla es simple: el salmón chileno no era malo; malo era el modelo con que se criaba. Y los modelos, a diferencia de los prejuicios, sí se pueden cambiar.

VERLASSO

· ORIGEN, CERTIFICACIONES Y PRODUCTO

ESPECIE

Salmón del Atlántico (*Salmo salar*)

PRODUCTOR

AquaChile — Verlasso es su marca ultrapremium

ORIGEN

Patagonia chilena: regiones de Los Lagos, Aysén (centros en torno a Melinka, archipiélago de las Guaitecas) y Magallanes; aguas frías de la corriente de Humboldt, lejos de industria

ALIMENTACIÓN

Sin peces silvestres enteros: recortes de pesquerías certificadas por el MSC y alga concentrada rica en omega-3 (EPA); proporción pez que entra / pez que sale inferior a 1:1 (frente a ≈ 4:1 del cultivo tradicional); alimento no transgénico declarado por la marca

CULTIVO

Bajas densidades (la mitad de la norma habitual de la industria), sin antibióticos preventivos ni hormonas, redes sin antiincrustantes de cobre, descansos sanitarios de 3 a 6 meses tras cada cosecha

CERTIFICACIONES

Seafood Watch (Monterey Bay Aquarium): «Buena Alternativa», primer salmón criado en el océano en obtenerla · Best Aquaculture Practices (BAP): 4 estrellas, cadena completa · Centros de cultivo con certificación ASC; meta declarada: 100 % · Producción carbono neutral (AquaChile, 2022)

TRAZABILIDAD

Cada ejemplar lleva una etiqueta branquial con código QR único: al escanearlo se reconstruye su vida —centro de cultivo, lote y fecha de cosecha—, del huevo a la mesa; cosecha bajo pedido

PRESENCIA MUNDIAL

Su principal mercado es Estados Unidos (más de 100 ciudades, según AquaChile); desde 2021 se exporta también a Europa, Medio Oriente y Asia (incluida China), además de Brasil; llegó a México en 2022 y se vende en Chile en las tiendas de AquaChile

> **EN MÉXICO · EL NAVEGANTE**
> **El Navegante** comercializa Verlasso en México, donde es su principal distribuidor: lo trae sin romper la cadena de frío y lo cuenta —origen, proceso y certificaciones— frente a cocineros y comensales

PERFIL DE PRODUCTO

Carne firme y húmeda, textura mantecosa, color brillante y vibrante; menos grasa que el salmón de cultivo convencional; consistencia lote a lote, apta para cocina de autor y para crudo (sashimi, nigiri)



El color, sin intermediarios. Un lomo entero de Verlasso sobre madera, con la etiqueta de la marca: naranja intenso, veta fina y brillo de pescado fresco — la firma visible de una alimentación distinta. *Fotografía: Verlasso/ AquaChile vía SalmonExpert.*



Grado de crudo. Sashimi sobre hielo con wasabi y shiso: servir un salmón crudo es la declaración de confianza más exigente que puede hacer una cocina. *Fotografía: Nadin Sh / Pexels.*



En la mesa. Piel crujiente y centro jugoso: el salmón ya en plato de restaurante, con vegetales de temporada. Esa consistencia es la que una cocina firma cuando pone su nombre en un plato. *Fotografía: Nano Erdozain / Pexels.*

Por Braulio R. Zepeda

DIRECTOR DE OPERACIONES DE **EL NAVEGANTE**

***El Navegante** comercializa Verlasso en México, donde es su principal distribuidor.*

Créditos de fotografía: sesión del salmón entero, nigiris y retrato del autor, cortesía de El Navegante. Paisaje del sur de Chile, embarcación en Puerto Aguirre y etiqueta branquial con QR: Verlasso / AquaChile (material de prensa, verlasso.com). Centros de cultivo en fiordos patagónicos y filete de la marca: SalmonExpert (el filete, fotografía de Verlasso/AquaChile). Evento gastronómico en Estados Unidos: Verlasso / AquaChile. Salmón entero sobre hielo: Eva Bronzini / Pexels. Steaks de salmón: Electra Studio / Pexels. Sashimi sobre hielo: Nadin Sh / Pexels. Porciones sobre hielo: Deane Bayas / Pexels. Chef sellando salmón a la plancha: RDNE Stock project / Pexels. Salmón en plato de restaurante: Nano Erdozain / Pexels, licencia de uso libre. · Fuentes: presencia mundial — Reporte Integrado 2021 de Empresas AquaChile; IntraFish (27-oct-2020); AQUA (16-jun-2021); SalmonExpert (2022). Crisis del virus ISA — Universidad de Chile; Fundación Terram. Antibióticos y semáforo del salmón chileno — Seafood Watch / Monterey Bay Aquarium. Evento Taste of the NFL — Undercurrent News (4-feb-2020). Seafood Expo Global — documento oficial del Gobierno de Escocia (FOI/EIR 202400431722).