



Universidad Autónoma del Estado de México

CARNE CULTIVADA ¿UNA OPCIÓN LIBRE DE EXPLOTACIÓN ANIMAL?

Los modelos de producción de carne representan un desafío ético, ambiental e incluso social, lo cual, ha llevado a la industria cárnica a buscar técnicas para mantener dicha producción. La carne cultivada se presenta como una alternativa para resolver muchos de estos retos; sin embargo, las complicaciones que se derivan de ello pueden ser mayores.

¿Qué es la carne cultivada?

La carne cultivada también denominada carne a base de células, *in vitro* o carne limpia, es un alimento de origen animal que se cultiva en laboratorios. A diferencia de las carnes de origen vegetal que se elaboran a base de semillas, hortalizas, cereales y legumbres.



Se puede producir a través de 2 métodos:

1

Por medio de la extracción de células procedentes del tejido muscular de los animales, de los que se liberan células madre, que tienen la capacidad de proliferar y transformarse en diferentes tipos de células.



En ambos procesos se requiere de suero bovino fetal ya que es rico en nutrientes y sirve como un medio para su crecimiento.

2

A partir de la extracción de las células del cordón umbilical de las crías recién nacidas.



Por tanto ¿se puede considerar que la carne cultivada es libre de explotación animal?

Existen argumentos y consideraciones diversas, pues aunque los métodos que se emplean requieren de un menor uso de animales, y en apariencia no implica los métodos y técnicas crueles de la cría intensiva, no se sabe con exactitud cuántos animales se requieren para la producción de esta carne, debido a que no se tienen regulaciones respecto al número de muestras celulares que se pueden necesitar.



Año 1
No. 7
abril 2023

Referencias:
Cartín-Rojas A, Ortiz P. (2018). Ventajas y desventajas del cultivo de carne in vitro: Perspectivas desde la seguridad alimentaria. *Revista Médica Veterinaria*, (36), 135-144. <http://dx.doi.org/10.19052/mv.5179>
López, A. (2019). La carne cultivada. Del laboratorio a tu mesa. ¿Comoves? *Revista de Divulgación de la Ciencia UNAM*, (249), 8-13. <https://www.comoves.unam.mx/numeros/articulo/249/la-carne-cultivada>. *Animal Frontiers*, 12(1), 35-42. <https://doi.org/10.1093/af/vfac002>
Sghaier C., Marie-Pierre E., Jean-François H. (2022). Is "cultured meat" a viable alternative to slaughtering animals and a good compromise between animal welfare and human expectations? *12* (1), 35-42.
Diseño y contenido: Yazmin Araceli Pérez Hernández

