



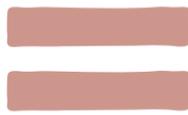
Universidad Autónoma del Estado de México

# 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

