

La carne de laboratorio nuevamente al debate; en Estados Unidos cuestionan su supuesta sustentabilidad

 Redacción Porcicultura.com |  Julio 17, 2023



- *Producida con los parámetros y tecnologías de la farmacéutica, la carne de laboratorio, según lo que se ha descrito desde la Universidad de Davis en California, podría no ser más sostenible que la producción tradicional de proteína animal, esto debido a los mecanismos biotecnológicos empleados.*

Liliana Martínez Lomelí, presidente de la Fundación para la Alimentación y el Desarrollo (Funalid), explicó que si bien la **carne producida en laboratorio** podría parecer una solución sostenible para mitigar las emisiones ambientales producidas por el sector pecuario, existen estudios que indican que los procesos para generar los sustitutos, **originarían una huella de carbón aún mayor.**

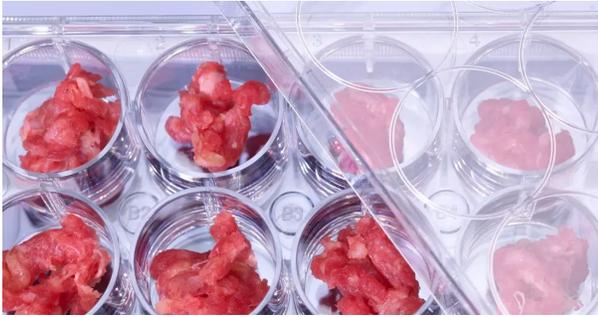


Explicó que un trabajo realizado por especialistas de la **Universidad de Davis, en California**, reporta que esto se debe a que los mecanismos biotecnológicos para desarrollar los alimentos artificiales se asemejan más a los utilizados en la industria farmacéutica, derivado de las exigencias en materia de inocuidad.

Martínez Lomelí lo comentó respecto a la reciente autorización para la creación y venta de cárnicos avícolas de laboratorio, que el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) otorgó las empresas **Upside Foods** y **Good Meat** el mes pasado, y que comenzarán con la comercialización en restaurantes de California y Washington.

TE PUEDE INTERESAR: [La carne de pollo producida en laboratorio ya es una realidad para California y Washington](#)

Una distribución limitada para un segmento de la población muy reducido



Escribió en su columna para el diario El Economista, que otro de los factores a considerar está representado por las limitaciones productivas que los sistemas plantean actualmente, mismos que **limitarán la distribución** hacia los consumidores.

De momento, consideró que los cárnicos cultivados en laboratorios representan una alternativa para **un segmento muy reducido de la población**, sobre la que también es importante informar, para lograr una mayor apertura en la población que puede tener conocimientos nulos al respecto.

Señaló que de acuerdo con los investigadores, para que estas alternativas puedan gozar de mayores índices de consumo y llegar a más personas, es necesario **desarrollar nuevas tecnologías** que permitan generarlas como un alimento y no como un medicamento.

En la WFO reprobaron la implementación de cárnicos de laboratorio como sustitutos de la producción en el campo

En la Organización Mundial de Agricultores (WFO, por sus siglas en inglés) reprobaron la implementación de la carne de laboratorio como un sustituto de los bienes aportados por el sector agroalimentario, asegurando que sus campañas de promoción difunden el **mito de ser más sostenibles** que la producción natural.



Aseveraron que en el organismo **rechazan dicha narrativa**, citando un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), en el cual se indica que **no existe evidencia que permita comparar ambos tipos de alimentos**, en rubros como el uso del agua, emisiones de Gases de Efecto Invernadero, bienestar animal y reducción del riesgo de enfermedades zoonóticas.