



Todo lo que un periodista necesita saber sobre **carne e ingredientes cultivados**

Una breve guía con datos clave,
estadísticas y recursos.

Imagen: Parima

En esta guía

- 01 ¿Qué es la carne cultivada?..... 3
- 02 ¿Cómo se produce?..... 4
- 03 ¿Por qué consumir carne cultivada?..... 5
- 05 Preguntas frecuentes.....11
- 06 Recursos..... 15
- 07 Contactos y expertos..... 16

01 ¿Qué es la carne cultivada?

La carne cultivada aspira a equipararse a la carne de pollo, cerdo, ternera o a los productos del mar (pescados y mariscos). Se elabora a partir de células animales, que se cultivan en fermentadores (como los que se utilizan para elaborar cerveza) y se mezclan con ingredientes vegetales para elaborar los productos cárnicos que conocemos. Ya está disponible en Australia, Singapur y Estados Unidos, y los gobiernos europeos están invirtiendo en su desarrollo, pero **¿cómo se elabora y por qué la necesitamos?**

Datos clave:



Singapur fue el primer país en aprobar la comercialización de carne cultivada para los consumidores en diciembre de 2020. Desde entonces, **los Estados Unidos y Australia** también [la han autorizado](#).



En julio de 2023, Aleph Farms presentó a las autoridades reguladoras suizas la **primera solicitud de regulación de carne cultivada en Europa**, seguida de cerca por otra solicitud en Reino Unido.



En julio de 2024, la startup francesa Parima presentó la **primera solicitud de regulación para vender foie gras elaborado a partir de carne cultivada en la UE**.



En 2022, el **Gobierno neerlandés invirtió 60 millones de euros** para ayudar a crear un ecosistema adecuado que impulsará el desarrollo de la carne cultivada y la fermentación de precisión. La startup neerlandesa Mosa Meat también ha solicitado la autorización para comercializar grasa de vacuno cultivada como ingrediente.



El centro de investigación sobre carne cultivada y fermentación de precisión del Reino Unido, cuya inversión asciende a 12 millones de libras, es **uno de los centros de investigación sobre proteínas alternativas financiados con fondos públicos más grandes del mundo**.



En mayo de 2026, el Gobierno alemán anunció sus planes de invertir **hasta 15 millones de euros en un centro de innovación dedicado a la carne cultivada y la fermentación de precisión**, en el marco de su Agenda de Alta Tecnología.

02 ¿Cómo se produce?

A modo de resumen:

La carne cultivada aspira a equipararse a la carne de pollo, cerdo, ternera o a los productos del mar (pescados y mariscos), pero utilizando para su producción dispositivos similares a los fermentadores que se emplean para elaborar cerveza en lugar de animales de granja.

Entrando más en detalle:

El cultivo de carne es similar al cultivo de plantas a partir de esquejes en un invernadero, donde se les proporciona calor, agua, un suelo fértil y los nutrientes necesarios para que la planta se desarrolle. Este proceso resulta en la obtención de carne picada o grasa animal, que pueden mezclarse con ingredientes vegetales para obtener productos finales similares a los de la carne producida de forma convencional.



03 ¿Por qué consumir carne cultivada?

Beneficios medioambientales

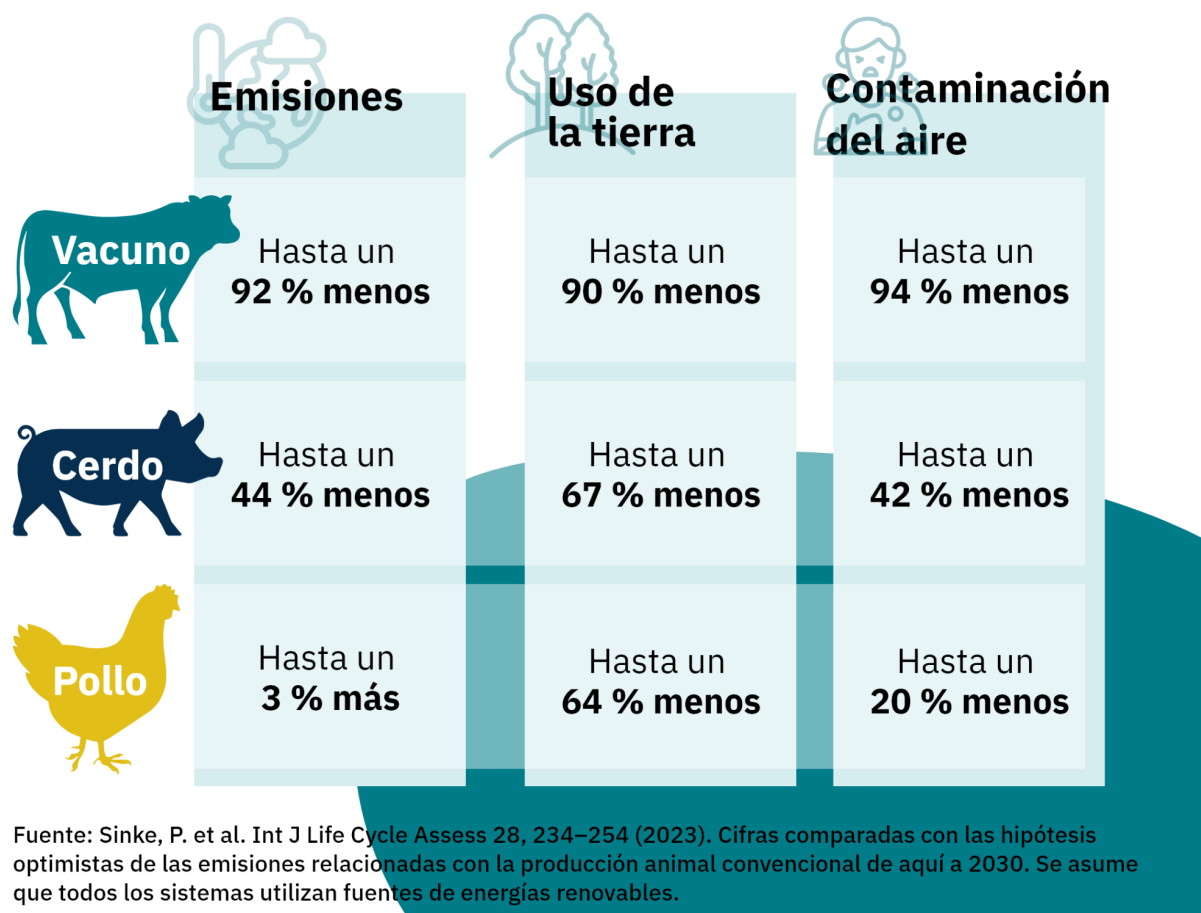
La carne cultivada todavía no se produce a gran escala, por lo que los análisis actuales solo pueden estimar los beneficios medioambientales potenciales. No obstante, la mayoría de los estudios apuntan a que la carne cultivada podría reducir el impacto que tiene la producción de carne convencional sobre el uso de la tierra y sobre el clima, dando por sentado que se utilizarían energías renovables para su producción.

Un [análisis del ciclo de vida](#) (ACV) publicado en la revista *International Journal of Lifecycle Assessment* ha modelado cómo podría ser la producción de carne cultivada a escala comercial en 2030, basándose en datos de más de 15 empresas activas en el sector y su cadena de suministro. El estudio sugiere que la carne cultivada elaborada con energía renovable podría reducir el impacto climático hasta en un 92 %, disminuir la contaminación atmosférica hasta en un 94 % y utilizar hasta un 90 % menos de tierra en comparación con la ganadería convencional.

Un [estudio de 2026](#), basado en datos primarios de procesos de una planta piloto y proyectado a escala de una futura planta industrial, reveló que la huella de carbono de la carne cultivada era comparable a la del pollo convencional europeo. En una medida combinada de 16 impactos medioambientales, su mejor escenario se situó en torno a un 35 % por debajo del pollo, un 57 % por debajo de la carne de cerdo y un 63 % por debajo de la carne de vacuno lechero.

El [primer análisis del ciclo de vida \(ACV\) de productos del mar cultivados](#), que utilizó datos primarios de una planta piloto para modelar productos híbridos a escala comercial (30% células cultivadas, 70% proteínas/aceites de origen vegetal), determinó que su huella de carbono era al menos un 43% inferior a la de los mariscos convencionales, y que su uso de suelo era menor que el de los productos de acuicultura. Los productos híbridos consumieron más agua dulce que los mariscos convencionales, pero menos que el salmón de piscifactoría.

Un [estudio](#) ha recibido una atención considerable por estimar que la carne cultivada podría tener un impacto ambiental significativamente mayor que la carne de vacuno convencional, a partir del supuesto de que se utilizarían insumos de grado farmacéutico. Sin embargo, este enfoque [no resulta viable a escala comercial](#) debido a sus costos prohibitivos.



Crecimiento económico

Las proteínas alternativas, incluida la carne cultivada, representan una importante oportunidad económica para España, uno de los grandes productores y exportadores de alimentos a nivel mundial.

El [último informe de Systemiq](#) revela que, si España da prioridad estratégica a las proteínas alternativas, el sector podría aportar 10.000 millones de euros a la economía española cada año para 2040, y generar 34.000 puestos de trabajo. Además, podría ofrecer nuevas oportunidades para los agricultores españoles gracias a un incremento en la demanda de cultivos para la producción de alimentos de consumo humano. El 12 % de esos 34.000 empleos, de hecho, se estima que estarían relacionados con la producción agrícola.

España cuenta ya con un ecosistema diverso y vibrante de proteínas alternativas, con empresas emergentes de carácter innovador, startups y empresas más consolidadas involucradas en el desarrollo de las proteínas de origen vegetal, la carne y los ingredientes

cultivados y las proteínas e ingredientes obtenidos mediante fermentación. Sin embargo, muchas de las empresas especializadas en proteínas alternativas se enfrentan a retos como el escalado de la producción o la incertidumbre regulatoria. Las administraciones europeas y españolas deben apoyar e invertir lo suficiente en este sector para aportar todos sus beneficios.

Seguridad alimentaria

Reforzar la seguridad alimentaria es una prioridad en toda Europa, ya que la guerra, los choques climáticos y las vulnerabilidades en las cadenas de suministro están impulsando la inflación y la escasez de alimentos. Y, sin embargo, Europa destina [más del 45% de los cultivos que produce a la alimentación animal](#), e importa cada año [más de 25 millones de toneladas de soja](#) para pienso. Actualmente, España depende de [unos 4 millones de hectáreas en otros países](#) para producir sus propios alimentos, lo que hace que el país sea más sensible a perturbaciones en la cadena de valor mundial y que su sistema alimentario sea menos seguro.

La carne cultivada podría llegar a ser [hasta 5,8 veces más eficiente](#) a la hora de convertir el pienso en carne, por lo que podría contribuir a reducir la dependencia europea y española de la soja importada, alimentando a más personas con menos recursos. También se sugiere que la carne cultivada podría requerir [hasta un 90% menos de suelo](#) que la carne de vacuno convencional, lo que significa que podría ayudar a satisfacer la demanda de carne mientras se reduce la presión sobre las tierras agrícolas existentes y se evita la deforestación.

Europa también es el [mayor importador mundial de mariscos](#) y España destinó [casi 7 000 millones de euros](#) a importaciones de productos del mar en 2023. Los mariscos cultivados pueden ayudar a satisfacer esta demanda de forma local, incluso en países sin litoral.

Beneficios para la salud pública

Producción de carne con un mejor perfil nutricional. La carne y los ingredientes cultivados ofrecen la oportunidad de mejorar el perfil nutricional de la carne convencional. El gobierno español [ha financiado un proyecto de investigación](#) cuyo objetivo es producir una carne cultivada con un perfil más saludable que la carne convencional para reducir los problemas de salud de la población asociados al consumo de carne roja y productos cárnicos procesados (colesterol, cáncer de colon).

Producción de carne sin antibióticos. Todos los animales pueden enfermar, especialmente aquellos criados en condiciones de cría intensiva, por lo que a muchos animales de granja se les administran antibióticos de forma habitual, ya sea como tratamiento o como medida

preventiva cuando comienza a circular alguna enfermedad. Por este motivo, en volumen, [en Europa se consumen más antibióticos en la ganadería que en personas](#), aunque existen [diferencias notables entre países](#), y en algunos lugares se han logrado reducciones considerables en los últimos años. Estos antibióticos suelen ser [excretados por los animales](#), lo que supone un riesgo de contaminación ambiental (especialmente en contextos como las piscifactorías, donde los animales viven en contacto directo con el entorno natural). Se ha demostrado que esta contaminación provoca [una mayor prevalencia de bacterias resistentes a los antibióticos](#) en el medio ambiente en general. La carne cultivada [puede producirse sin antibióticos](#), por lo que podría contribuir a satisfacer la creciente demanda mundial de carne sin seguir debilitando la eficacia de estos medicamentos que salvan vidas.

Producción de carne sin peligro de provocar nuevas pandemias. En Europa, [el 90% de los pollos](#) y [el 75% de los cerdos](#) se crían de manera intensiva, lo que genera focos de riesgo para pandemias animales como la peste porcina africana y la gripe aviar. Estas enfermedades representan [un grave riesgo para la salud pública](#) si llegan a transmitirse a los humanos. La carne e ingredientes cultivados eliminan este problema por completo. Además, la producción ganadera industrial contribuye de forma significativa a la [contaminación del agua](#) y afecta a las poblaciones locales y a los pequeños ganaderos, lo que supone también más riesgos para la salud pública.

Producción de carne libre de enfermedades. Los ingredientes cultivados se producen en atmósferas libres de bacterias productoras de enfermedades como *Campylobacter* o *Salmonella*. Esto reduce el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias o de que se produzcan contaminaciones cruzadas, algo que afecta a [cientos de miles](#) de europeos cada año.

Agroganadería natural y sostenible.

Los líderes europeos han marcado unos objetivos ambiciosos para expandir la producción agroganadera en ecológico y restaurar hábitats naturales que garanticen que la producción de alimentos respeta la naturaleza. Pero esto no podrá llevarse a cabo si no se cambia la manera en la que se produce la carne. En España, [uno de los países de la UE con mayor falta de agua, ya se está viendo cómo los agricultores están adaptando sus prácticas debido a la presión cada vez más importante sobre los recursos naturales](#).

Los [estudios apuntan](#) a que diversificar las fuentes de proteína, incluido el apoyo económico al desarrollo de carne cultivada, permitiría a España destinar hasta un 38 % de la superficie de tierras de cultivo del país a impulsar la agricultura local y ecológica.

La [ganadería](#) es la principal causa de deforestación y la demanda global de carne no hace más que aumentar. La carne cultivada utilizaría hasta un [90 % menos de suelo](#), lo que ayudaría a

satisfacer la demanda de carne y, al mismo tiempo, ofrecer más superficie disponible para prácticas agrícolas sostenibles y/o ecológicas para nuestros productores.

Bienestar animal

La producción de carne cultivada requiere una pequeña muestra de células de un solo animal. Este procedimiento es totalmente indoloro. A partir de esta muestra, las células se multiplican exponencialmente tal y como lo harían de forma natural hasta conseguir grandes cantidades de carne o ingredientes como la grasa. Y todo sin infringir ningún tipo de daño a los animales.

04 La carne cultivada en Europa

El ecosistema de la carne cultivada en Europa es diverso y extenso, y cuenta con [docenas de empresas](#).



Cómo puede Europa hacer realidad el potencial de la carne cultivada

El sector de la carne cultivada se encuentra todavía en una fase inicial. Para que pueda desarrollar su potencial de generar empleo local y contribuir a un suministro alimentario resiliente y diversificado, los gobiernos europeos deben:



Invertir en investigación de acceso libre

La inversión del sector público en investigación de acceso abierto puede ayudar a resolver cuestiones fundamentales y garantizar que los avances beneficien a todo el sector, y no solo a una empresa.



Aumentar la transparencia normativa

Las normas europeas de seguridad alimentaria son las más rigurosas del mundo, y esas normas deben respetarse en el caso de la carne cultivada y sus ingredientes. En este sentido, la transparencia y la orientación de los organismos reguladores pueden evitar retrasos innecesarios.

05 Preguntas frecuentes

¿Cuándo estará disponible la carne cultivada en Europa?

Es probable que los primeros productos cultivados que lleguen al mercado de forma masiva en Europa sean ingredientes como la grasa cultivada, que puede realzar el sabor de la carne de origen vegetal, o productos que contengan pequeñas cantidades de células de carne cultivada.

Desde mediados de 2023, varias empresas han presentado solicitudes para comercializar carne cultivada e ingredientes derivados en la UE, Suiza y el Reino Unido. Las autoridades reguladoras están llevando a cabo actualmente evaluaciones exhaustivas y basadas en datos científicos sobre la seguridad y el valor nutricional de la carne cultivada y, en la práctica, [los procesos de aprobación](#) pueden prolongarse varios años desde la presentación inicial hasta la autorización definitiva.

Los productos de carne cultivada ya han sido aprobados para su venta en Singapur, Estados Unidos y Australia. El hecho de que haya superado los estrictos procesos de aprobación que se aplican en esos países auguran un futuro seguro y sostenible para el sistema alimentario europeo. Sin embargo, la carne cultivada aún se encuentra en una fase inicial de su desarrollo y todavía necesita una mayor implicación gubernamental en términos de investigación e infraestructura para impulsar su producción y disponibilidad a gran escala antes de que los productos con ingredientes cultivados estén ampliamente disponibles y de que los productos compuestos al 100 % por carne cultivada puedan ser una realidad.

¿Por qué se llama “carne cultivada” y no “carne de laboratorio”?

GFI Europe utiliza el término “carne cultivada” porque se trata de una carne que crece en un cultivador, que es ese dispositivo similar a los fermentadores de cerveza, bajo unas condiciones de temperatura específicas y con el aporte de los nutrientes necesarios para que las células se transformen en ingredientes funcionales.

[Se han utilizado muchos términos para describir este tipo de producción de carne](#), que algunos han llegado a denominar “carne sintética” o “carne de laboratorio”. “Carne de laboratorio” es un término particularmente engañoso. Los ingredientes cultivados se producen a escala en cultivadores, en unas instalaciones similares a las de una fábrica de cerveza. Muchos alimentos, como la cerveza o el pan, se crean en un laboratorio de tecnología alimentaria, pero, por ejemplo, no por ello denominamos a los cereales del desayuno “cereales de laboratorio”. El

término “carne sintética” tampoco es correcto, ya que la carne cultivada se elabora a partir de células animales reales.

[Una investigación realizada por Opinium](#) destacó la importancia de un etiquetado preciso para reducir la confusión y los riesgos relacionados con las alergias.

¿La gente comerá carne cultivada?

Las recientes [encuestas de YouGov](#) realizadas a consumidores de 15 países indican que entre el 35 % y el 63 % de los europeos ya están interesados en probar la carne cultivada.

El 58 % de los españoles, en este caso, estaban de acuerdo con que la carne cultivada estuviera disponible en el mercado si las autoridades de seguridad alimentaria consideraban que era segura para su consumo humano. De hecho, el 56 % admite que la probaría al menos una vez, y el 60 % querrían que se desarrollara un ecosistema local de producción de carne cultivada en nuestro país por sus beneficios económicos.

Además, otros [estudios anteriores](#) apuntan a que la mayoría de los consumidores de Francia, Alemania, Italia y España quieren que se desarrollen nuevas formas de producir carne alternativas a la ganadería industrial.

Los ingredientes y productos cultivados aún no están disponibles en Europa, así que aún queda un largo camino por recorrer para que las personas interesadas puedan probarla. Incluso si solo el 10 % de los europeos acabara consumiendo carne cultivada, esto supondría una importante contribución a la diversificación de las fuentes de proteínas.

¿Cuáles son los mayores retos a los que se enfrenta el sector de la carne cultivada?

Para explotar todo su potencial, la carne cultivada debe poder equipararse a la producción de carne convencional en cuanto a sabor, precio y accesibilidad. Por este motivo, los investigadores y las empresas están mejorando los procesos, escalando la producción y reduciendo los costes.

La inversión pública en investigación de acceso libre es fundamental para superar las principales barreras técnicas a las que se enfrentan actualmente las empresas y garantizar que no solo las empresas pioneras se beneficien de los avances, sino todo el sector en su conjunto.

Lo prioritario es reducir los costes de los medios de cultivo celular, aumentar la disponibilidad de las líneas celulares y mejorar el almacén y la construcción de cultivadores de mayor tamaño.

¿Y la prohibición por ley de carne cultivada en Italia?

Esta legislación bloquea el potencial económico de este sector emergente en Italia, frena el progreso científico y la mitigación del cambio climático, y limita la capacidad de elección del consumidor. También [impide que los científicos italianos puedan seguir desarrollando una labor esencial](#) y condena a la desaparición a las startups italianas de carne cultivada. Y no solo eso, sino que podría negar el acceso a la carne cultivada al [54 % de los italianos](#) que quieren probarla.

Nadie quiere que le digan lo que puede o no puede comer. Si la UE aprueba la carne cultivada, serán los consumidores los que decidan si quieren comer carne cultivada o no.

¿Cómo afectará la carne cultivada a los ganaderos?

Los ganaderos europeos se enfrentan a una serie de problemas acuciantes, pero [no parece que la carne cultivada vaya a ser uno de ellos a corto plazo](#), según se desprende de una investigación de la Royal Agricultural University (RAU) del Reino Unido. En cambio, la inestabilidad meteorológica, la fuerte presión sobre los precios provocada por la creciente competencia de las importaciones y la intensificación del sector cárnico suponen motivos de mayor preocupación para las explotaciones familiares que la carne cultivada.

No obstante, es muy importante que los investigadores, las startups y los responsables políticos del sector de la carne cultivada colaboren con los ganaderos para que estos puedan aprovechar las oportunidades que ofrece la diversificación del suministro de proteínas en Europa. Aunque la investigación de la RAU reveló que este sector emergente provocaba un recelo comprensible en muchos ganaderos, estos también mostraban cierto interés por colaborar mediante el abastecimiento de células madre o la producción de los insumos necesarios para los medios de cultivo celular. A medida que el sector de la carne cultivada crezca, habrá que seguir explorando nuevas vías de colaboración entre ambos sectores.

¿Qué contiene el medio de cultivo que se utiliza para la carne cultivada?

Las células necesitan agua, proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales para crecer, por lo que se les administra una solución que les aporta todos estos nutrientes,

normalmente de origen vegetal. Esta solución puede elaborarse a partir de una gran variedad de fuentes, incluso de productos agrícolas que, de otro modo, se desperdiciarían.

Algunos de los primeros métodos de cultivo de carne utilizaban subproductos de la producción de carne convencional, como el suero fetal bovino (FBS). Sin embargo, este se está volviendo cada vez más escaso y la mayoría de las startups de carne cultivada en Europa utilizan medios de cultivo totalmente de origen vegetal. Aparte de las preocupaciones relacionadas con el bienestar animal, el FBS es caro y los lotes son inconsistentes, por lo que no es adecuado para su uso en la producción a escala comercial de carne cultivada.

Para más información sobre este tema, echa un vistazo a nuestro análisis detallado sobre [la ciencia de los medios de cultivo celular](#).

Para más respuestas a preguntas frecuentes, consulta [nuestra página](#).

06 Recursos

¿Te interesa saber más o necesitas herramientas que te ayuden a informar sobre la carne e ingredientes cultivados? Echa un vistazo a los siguientes recursos.

Imágenes para artículos

- [Biblioteca de imágenes reales de carne cultivada de acceso abierto](#)
- [Gráficos y representaciones de las principales estadísticas](#)

Saber más sobre la carne cultivada

- [Preguntas y respuestas sobre la carne cultivada](#)
- [Base de datos de la organización](#)
- [Investigación sobre el consumo en España](#)
- [Aspectos clave del informe de la FAO sobre la seguridad de la carne cultivada](#)
- [Investigación sobre el impacto de las proteínas alternativas en el uso de la tierra](#)
- [Último informe de GFI sobre el estado de las medidas políticas a nivel mundial](#)
- [Último informe de GFI sobre el estado del sector \[en inglés\]](#)

07 Contactos y expertos

Expertos de GFI Europe

[The Good Food Institute Europe](#) es una fundación internacional sin ánimo de lucro que trabaja para hacer nuestro sistema alimentario más sostenible, seguro y justo mediante la diversificación de la producción de proteínas. Trabajamos con científicos, empresas e instituciones para impulsar la carne de origen vegetal y la carne cultivada, asegurando que los productos tienen un sabor delicioso, son asequibles y accesibles en toda Europa.

Si deseas consultar a nuestros expertos, ponte en contacto con nuestro departamento de comunicación en europa-media@gfi.org.



Carlos Campillos Martínez
Director regional sénior para
España y Portugal



Seren Kell
Directora de Ciencia y
Tecnología



Carlotte Lucas
Responsable de Industria y
Proyectos Especiales



Lea Seyfarth
Responsable de Políticas