



- Desde la presidencia del Consejo Mexicano de la Carne comentaron en exclusiva para PECUARIOS.COM, que si bien aún no es un tema abordado por las autoridades mexicanas, cuando sea el momento es importante definir los nombres y denominaciones que se le pueden dar a cada producto.

Ernesto Hermosillo Seyffert comentó que en el Consejo Mexicano de la Carne (Comecarne), **no están en contra de la proteína animal cultivada en laboratorio a partir de tejidos celulares**, pues apoyan todo lo que esté enfocado en satisfacer la demanda mundial de alimentos, misma que también está en constante crecimiento.



Aseguró que esto va en sintonía con el espíritu del organismo de **siempre apoyar la tecnología** y los avances científicos, si estos están enfocados a fortalecer el suministro de comida para la población tanto en México como en el mundo.

TE PUEDE INTERESAR: [El Comecarne instó a impulsar la producción de maíz GMO](#)

Explicó que están al tanto de las tendencias que se han disparado en todo el mundo respecto a este tipo de alimentos, así como las legislaciones emprendidas en países de América y Europa, y acotó que en México todavía **no es un tema que ocupe a las autoridades**.



Promoción sin desinformar o atacar

En entrevista para PECUARIOS.COM, el presidente del Comecarne aseveró que si bien apoyan estos desarrollos, es fundamental que todo tipo de promoción o avances se hagan **sin atacar o desinformar** respecto a las prácticas propias del segmento pecuario y el valor e implicaciones de la carne y su consumo.

Por ello, es fundamental que tanto la industria cárnica como la de proteína sintética realicen esfuerzos enfocados en **educar al consumidor y al público en general** para que cuente con las herramientas suficientes para conocer más sobre las alternativas y tomar decisiones adecuadas con base en ello.

Se debe analizar a fondo el contenido de cada producto

En cuanto a las **regulaciones gubernamentales**, hizo énfasis en la necesidad de contar con una normatividad que dicte las denominaciones que se le deben atribuir a cada tipo de cárnico en sus presentaciones, para evitar confundir a las personas.

Esto quiere decir, aclaró Ernesto Hermsillo, **que es crucial que las autoridades tomen en cuenta el contenido y composición final** de todos estos alimentos, para que no se le llame carne a un producto que no lo es.

Señaló que mientras la evidencia científica no indique daños para la salud humana, **todos los descubrimientos suman** al desafío tan importante de alimentar a la población mundial hacia 2050.

