# MEDIFIT

## UN SISTEMA DIGITAL CONFIRMA LA AUTENTICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS MEDITERRÁNEOS

**CÓDIGO DE PROYECTO: PRIMA-S1-2019-MEDIFIT**
**CONVOCATORIA: PRIMA-S1-2019**
**PLAZO: 36 MESES**
**PRESUPUESTO: 1.678. 142,86€**
**INVESTIGADOR PRINCIPAL: FERNANDO PÉREZ RODRÍGUEZ**

Actualmente, la autenticidad alimentaria de un producto, entendida como la coherencia entre su etiquetado y el artículo en sí, es una de las problemáticas más debatidas en las industrias alimentarias a nivel europeo y mundial. Para participar en este debate, la Comisión Europea ha facilitado la puesta en marcha del proyecto MEDIFIT, que aborda este conflicto en dos productos tradicionales mediterráneos, concretamente la miel y los productos queseros, utilizando para ello las últimas tecnologías analíticas y de software.

MEDIFIT cuenta con la participación de personal investigador de Alemania, Grecia, Turquía, Malta y Túnez, además de España. Entre ellos, un grupo de investigación de la Universidad de Córdoba coordinado por el profesor Fernando Pérez Rodríguez, que se ocupa de desarrollar el sistema informático que permite compartir información relativa a la autenticidad, seguridad alimentaria y trazabilidad de estos dos productos.

En la parte que concierne al desarrollo del software, el equipo español trabaja con un sistema de datos no centralizado basado en el standard EPCIS de GS 1 (https://www.gs1es.org/). Por otro lado, el proyecto también aborda la obtención de la huella analítica del alimento, a través de procesos no destructivos, es decir, extraen la información del producto sin causarle ningún daño o cambio.

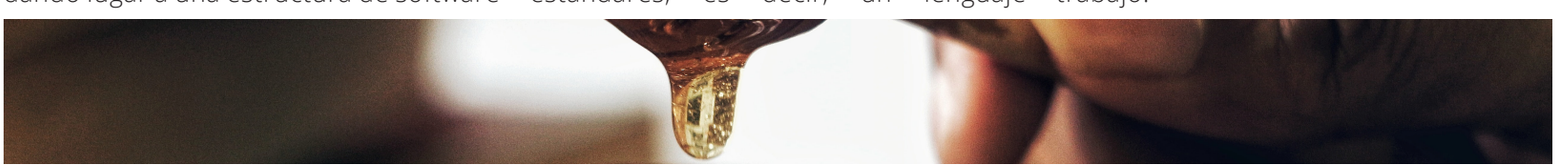
Ambas partes del proyecto se integran dando lugar a una estructura de software flexible que permite la transmisión de información del alimento al usuario final haciendo uso del concepto Internet de las cosas. Además, les aporta las soluciones de software al sector alimentario mediante tecnologías Industria 4.0 incorporando el uso rutinario de métodos analíticos innovadores para el control de la trazabilidad e integridad de los alimentos. Estos sistemas se utilizarán para predecir y actuar ante posibles problemas de alteración o de seguridad alimentaria del producto.

**MEDIFIT permite la trazabilidad y el control de la integridad alimentaria de la miel y el queso, empleando las tecnologías analíticas y de software de última generación**

Uno de los retos de este proyecto es conseguir alcanzar unos determinados estándares, es decir, un lenguaje común entre los diferentes integrantes y metodologías de acreditación de la autenticidad. Asimismo, los métodos analíticos se van a optimizar para así poder introducirlos en la industria alimentaria, favoreciendo los procesos de obtención de información en cuanto a autenticidad y seguridad alimentaria se refiere.

Fernando Pérez Rodríguez, coordinador del proyecto en la UCO, expone que se trata de un sistema de acción-innovación, puesto que se pretende demostrar una tecnología ya desarrollada, pero a un nivel más aplicativo. “El objetivo final es poder utilizarla y comprobar su validez, siempre enfocada a estas dos cadenas alimentarias, la miel y los quesos”, concluye.

Participar en el proyecto europeo MEDIFIT ha supuesto para el grupo de investigación una oportunidad para estrechar lazos con científicos a nivel mundial y poder compartir los conocimientos y nuevas formas de trabajo.



"Este reportaje es parte del proyecto “CONSOLIDA-UCO”, ECT2020-000810, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por la Unión Europea “NextGenerationEU”/PRTR”