

Ref. 93901073

# Galletas Tuka BIO


 biojusto

26 g



## Información General del producto

**Descripción:** Dos galletas dulces de quínoa y miel recubiertas con chocolate con leche. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

**Origen / organización CJ:** CONACADO (República Dominicana), EL CEIBO (Bolivia), MANDUVIRA (Paraguay), COOPSOL (Argentina), ANAPQUI (Bolivia), GREEN NET (Tailandia).

**Ingredientes:** *Chocolate con leche (50%):* azúcar de caña, leche en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulsionante (lecitina de soja), extracto natural de vainilla.

*Galleta (50%):* harina de trigo, azúcar de caña, aceite de girasol, Preparado de quínoa (harina de quínoa, harina de arroz, harina de maíz, azúcar y sal), harina de quínoa, miel, harina de avena, harina de cebada, levaduras (carbonato ácido de sodio, Bicarbonato de amonio), sal.

Ingredientes de Comercio Justo: 51 %.

Certificado por la UE.

**Alérgenos:** Contiene gluten y leche. Puede contener trazas de frutos con cáscara y de huevo.

**Peso neto:** 26 gramos

**Unidades por caja:** 24

Fecha Actualización: 26 de junio de 2018

## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2119 kJ / 506 kcal
PROTEINAS	8,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	61,6 g
De los cuáles azúcares	33,2 g
GRASAS	24,6 g
De las cuáles grasas saturadas	11,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,0 g
SAL	0,2 g

**Vidal Útil Producto:** 12 meses

**Fecha Caducidad:** Ver parte trasera del envase

**Tipo de Envase:** Envase individual de plástico

**Importador:** CTM / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

**Condiciones de Conservación:** Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225984072			35	68	120	12
CAJA	1111111111168	24		785	90	175	190
PALLET		5760	10	215 000	1010	800	1200

## Grupos productores

### ANAPQUI (Asociación Nacional de Productores de Quinua) - Bolivia

Asociación que produce y comercializa la quinua real, a una altura de 3.600 a 3.900 m.s.n.m. entre los departamentos de Oruro y Potosí desde 1983.

Actualmente ANAPQUI está constituida por unas 124 comunidades y unas 1.500 familias afiliadas.

En el terreno de la comercialización, ANAPQUI ha logrado acceder a mercados nacionales y de exportación bajo estrictas normas de calidad, como las normas básicas de producción ecológica de la Federación Internacional de Movimientos para la Agricultura Ecológica (IFOAM).

En cuanto al manejo de los recursos naturales y la producción, ANAPQUI opera a través del Programa de Producción de Quinua Natural (PROQUINAT), que se organiza con un responsable y 10 promotores campesinos capacitados y seleccionados.



PROQUINAT funciona desde 1992, y tiene como principal objetivo el control, seguimiento, certificación interna y la promoción de la agricultura ecológica en el cultivo de la quinua. También se creó el proyecto PUKARA, de capacitación y educación con énfasis en la formación de líderes, llegando a beneficiar a más de 1800 familias.

## Objetivos

Promover y ampliar la producción de quinua real en forma articulada con procesos de desarrollo económico regional con la participación de todos los productores, obteniendo la absoluta competitividad en el mercado nacional e internacional.

## COOPSOL (Argentina)

**Fundación :** 1989

**Localización :** Provincia Santiago del Estero

**Productos :** Miel orgánica

**Socios :** 150 familias



### La organización

CoopSol es una cooperativa de responsabilidad limitada que se ha constituido para luchar contra el desempleo rural y brindar una oportunidad laboral concreta y duradera.

El nombre CoopSol tiene sus raíces en palabras cooperación y solidaridad y en efecto, todos los trabajadores son miembros de la cooperativa.

Nacida en la organización "Fundación casa de la juventud" por un grupo de jóvenes estudiantes desempleados, CoopSol se planteó desde su origen (1990) el objetivo de generar una fuente de trabajo que pudiera implicar también a otras personas que se encontraban en situación de desempleo.

La elección de orientarse hacia la apicultura surgió porque se trata de una actividad productiva que podía constituir la base del desarrollo rural en cuanto necesitaba de mucha mano de obra y baja inversión de capital. Así, gracias a la aprobación de un proyecto de desarrollo, fueron compradas las primeras 300 colonias de abejas y un vehículo necesario para iniciar la actividad

Con su proyecto, CoopSol se propone formar e incorporar un número creciente de empresarios y al mismo tiempo de ofrecerles un canal consolidado para las exportaciones. La creciente demanda de miel a nivel internacional vuelve optimistas respecto a este desafío

### Impacto del Comercio Justo

Mediante la Fundación casa de la juventud, la organización se compromete en la formación de jóvenes mediante diversas actividades. Entre ellas está el proyecto "miel para el desarrollo" que se propone ofrecer cada año formación empresarial en el sector apícola a treinta jóvenes seleccionados.

La formación se orienta a crear en los participantes un compromiso social desde una perspectiva humanista.

El fin último de este proyecto es ofrecer a los jóvenes menos favorecidos una oportunidad para formarse como empresarios y realizar una actividad laboral que les permita integrarse en el mercado.

## CONACADO (República Dominicana)

### La organización

La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos, Inc. ,CONACADO, fundada en 1988, está conformada por 8 organizaciones regionales, que integran unas 152 asociaciones de pequeños productores con más de 8.500 afiliados. Son líderes en la producción y exportación de cacao ecológico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima .



Desde mediados del 2003, CONACADO es la primera organización en el mundo que cultiva cacao biodinámico (cosecha según los fenómenos cósmicos y lunares), certificado por Demeter Internacional.

### La producción

Rompiendo con la tradición de su país de exportar solamente granos secados, someten a su cacao a un proceso profesional de fermentación y secado. Utilizan también el método tradicional para producir la calidad Sánchez, que es el simple secado de los granos de cacao después de la cosecha.

Cerca del 89% de sus exportaciones en cacao es del tipo Sánchez o cacao no fermentado, mientras que el 11% es del tipo Hispaniola, que es el cacao de mayor calidad y mayor aceptación en los mercados europeos.

La cooperativa produce entre 20% y 25 % de la producción dominicana de cacao. En 2006-2007, era el décimo productor al nivel mundial.

### Impacto del Comercio Justo

Para conseguir su meta de mejorar tanto las condiciones de vida de sus miembros como la calidad del cacao producido, CONACADO ofrece distintos servicios a sus miembros y lleva a cabo varios proyectos sociales de desarrollo comunitario. En efecto, desarrolla programas de renovación y construcción de infraestructura (unidades de fermentación y secado) para mejorar la calidad del cacao, requisito importante del mercado internacional de hoy, y para que todos puedan procesar adecuadamente el cacao. Además, CONACADO y sus bloques afiliados brinda a los productores asistencia técnica, enseñándoles a mejorar sus plantaciones y la calidad de sus cosechas. La organización proporciona servicios de crédito tanto a los bloques, que pueden pagar a los productores con anticipación, como a los productores, para facilitar un incremento productivo de sus fincas.

Gracias a estos programas, cada vez menos cacaoteros abandonan sus fincas, se fortalece el desarrollo rural y comunitario y el cultivo ecológico incide en la preservación y conservación de los bosques aledaños.

También, CONACADO disfruta del éxito que conoce hoy el turismo responsable para organizar diferentes tipos de visitas de las plantaciones y de las fincas, lo que mejora su situación económica.

## El Ceibo (Bolivia)

**Fundación:** 1977

**Localización:** Región de Alto Beni - Bolivia

**Estructura:** Central de cooperativas

**Productores:** 1.200 y 38 cooperativas

**Productos:** cacao, barras de chocolate, chocolate instantáneo

Según la leyenda, el Ceibo es un árbol inmortal del bosque tropical. Es también una Central de Cooperativas de productores de cacao que reúne cooperativas de base distribuidas en toda la región del Alto Beni, en Bolivia. Fue fundada en 1977 con el objetivo de romper el monopolio de transporte y comercio de los intermediarios, con el fin de que los productores pudieran controlar tanto la transformación como la comercialización del cacao. Fue la primera vez que unos productores transformaban ellos mismos su producción. Por otro lado la falta de asistencia técnica adecuada en el sector productivo cacaotero en la región ha impulsado a El Ceibo a conformar su propio brazo técnico, denominado "Programa de Implementaciones Agroecológicas y Forestales" PIAF-EL CEIBO.

### Objetivos

"Desarrollar de forma asociativa y competitiva, bajo criterios de equidad y sostenibilidad, actividades empresariales agrícolas, forestales, agroindustriales, de servicios y otras; en la perspectiva de fortalecer la capacidad empresarial de las cooperativas y participar del mejoramiento de la calidad de vida de las familias socias y de los agricultores asentados en el área de influencia de "EL CEIBO" Ltda."

### Organización y estructura

La autoridad máxima es la Asamblea General de Socios como órgano principal; esta Asamblea está conformada por 3 delegados de cada cooperativa de base. La representación legal y la conducción de El Ceibo están a cargo del Consejo de Administración. Todos estos gremios internos son elegidos por la Asamblea de Socios, que se realiza dos veces al año. Todas las cooperativas locales y afiliadas al CEIBO funcionan con estructuras democráticas. La Asamblea semestral de cada una constituye su máxima autoridad. Además es la encargada de decidir el uso del 50% del *premium fair trade*, el restante 50% se paga directamente a los agricultores.

### El CEIBO y El Comercio Justo

Actualmente, el mercado de cacao está dominado por multinacionales que van absorbiendo las pequeñas empresas, imponen sus condiciones a gran parte del mercado internacional. Las políticas de la Unión Europea tampoco benefician a los productores, los aranceles y la elaboración de leyes en las que se pretende que un 5% de la manteca de cacao de los chocolates sea reemplazada por otras grasas vegetales, pone en peligro el medio de vida de miles de familias cuyos países dependen de manera principal de la producción de cacao.

Desde 1985 El Ceibo se puso en contacto con una organización Suiza de comercio justo: y a partir de 1991 CLARO, fue la encargada de desarrollar el primer chocolate de Comercio Justo "Mascao". Así, El Ceibo vende directamente en el mercado europeo una parte de su producción, de esta manera se evita a los intermediarios. Las organizaciones de comercio justo pagan 1.850 dólares US la tonelada, o sea entre el 50 y el 100% por encima del precio del mercado en los últimos años.

## Grupos productores

### MANDUVIRA (Paraguay)

**Fundación :** 1975

**Localización :** Distrito de Arroyos y Esteros,  
Paraguay

**Estructura :** Cooperativa

**Productores :** 800 socios

**Productos :** Caña de azúcar , sésamo, frutas,  
hortalizas y otros alimentos para auto consumo.



Antes de producir y exportar azúcar ecológica bajo su propia marca, los socios de Manduvirá producían caña de azúcar ecológica y la entregaban a la industria.

Ejemplar fue la campaña del año 2003, cuando los 500 productores socios se fueron conjuntamente a la huelga contra el ingenio local que procesaba su caña de azúcar, como un intento exitoso para exigir mejores precios. A partir de este día, fue evidente que solamente unidos los socios y la Cooperativa podían ir adelante Según el Gerente General de la Cooperativa, Sr. Andrés González Aguilera, conocer lo que es Comercio Justo en 1995 y obtener su propia certificación de Comercio Justo en 1999 literalmente les abrió los ojos, ya que estos contactos los animaron a perseguir la posibilidad de alquilar una fábrica y así dar un paso grande hacia la independencia de la Cooperativa y el empoderamiento de los productores.

Desde las semillas de la caña de azúcar hasta el producto terminado, la producción agro-industrial de Cooperativa Manduvirá y sus socios es exclusivamente orgánica, cumpliendo estándares y regulaciones de certificaciones internacionales.

En este momento, la Cooperativa Manduvirá está en proceso de su próximo proyecto ambicioso: la construcción de su propia fábrica de azúcar orgánica a una distancia de solamente 4,5 km de su sede, que disminuirá los gastos de producción desproporcionados y cumplirá el sueño de todos sus socios – de no solamente cultivar la caña de azúcar, sino ser dueños de su propio azúcar orgánica en todo el proceso, que marcará un hito histórico en el país ya que será la primera organización de pequeños productores que sea dueño de su propia fábrica de azúcar que exporta sus productos de la mejor calidad a todo el mundo.

Actualmente, cuenta con 1,500 socios, de los cuales 800 son productores de caña de azúcar, sésamo, algodón orgánico, stevia, frutas, hortalizas y otros rubros de auto consumo. En total, la Cooperativa Manduvirá tiene más de 14 años de experiencia en producción agrícola orgánica y exporta azúcar certificada orgánica y de Comercio Justo a más de 17 países del mundo.

## Asociación Green Net ( Thailandia )

Greenet es una cooperativa que da apoyo técnico a los pequeños cultivadores de arroz y les ayuda en el proceso de conversión hacia la Agricultura Biológica.

En 1991 se inició una colaboración estrecha entre Surin Farmers Support, cuatro grupos de pequeños productores de arroz, y CLARO (Organización de Comercio Justo, miembro de EFTA -Asociación Europea de Comercio Justo-), abriendo una vía de exportación al mercado de comercio justo europeo de algunas variedades de arroz, como el aromático Hom Mali.

En Bangkok se encuentra el centro de la organización con una mayoría de empleo de mujeres en puestos directivos.

Cuatro tipos de arroz: integral, blanco, red Hom Mali (jasmine) rice and yellow Lüeng-on de Surin, y las galletas de arroz que se producen junto a Green Net en Holanda.

