



Ref. 95950230

Patatas fritas Azules **BIO**

bñjusto 100 g



Información General del producto

Descripción: Patatas fritas azules. De Comercio Justo y agricultura ecológica

Origen / organización CJ: Agropia (Perú)

Ingredientes: Patatas*, aceite de palma y sal.

* Ingrediente de comercio justo 100%. Ingredientes ecológicos. Certificado por ECOCERT y AB.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 8

Fecha Actualización: 20 de septiembre de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2157kJ / 516 kcal
GRASAS	28,0 g
De las cuáles grasas saturadas	1 g
HIDRATOS DE CARBONO	62 g
De los cuáles azúcares	1 g
PROTEINAS	4,2 g
SAL	0,7 g

Vidal Útil Producto : 8 meses

Fecha Caducidad : Parte trasera del envase

Tipo de Envase : Plástico

Importador : Ethiquable / IDEAS

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	3760091726025			105,6	210	125	60
CAJA	23760091726029	8		1120	217	204	260
PALLET	73760091726024	480	5	84200	1085	800	1200

Nuestro aceite de palma es ecológico, sostenible y de Comercio Justo

- **PRESIÓN ECOLÓGICA Y SOCIAL**

Las características técnicas y la amplia gama de posibles aplicaciones del aceite de palma, ha provocado un aumento fuerte en la demanda en los últimos años, ocasionando mayor presión sobre los sistemas ecológicos y sociales de los países productores. La continua expansión de estas plantaciones también causan muchos conflictos en las tierras, como la explotación de la mano de obra local (bajos salarios, largas jornadas de trabajo y escasa seguridad social) y los agricultores están sujetos a contratos injustos a gran escala por parte de sus patrones. Debido a todo esto, la comunidad local rara vez se benefició.

Ahora se presenta una historia diferente, con iniciativas en las que se toma en cuenta la biodiversidad, se tiene cuidado de la naturaleza, y se presta atención a las personas y al medio ambiente. Se trata de iniciativas agrícolas de pequeños agricultores de Comercio Justo que cultivan la palma en un suelo adecuado sin el uso de pesticidas.

NATURAL HÁBITATS: un proyecto de aceite de palma ecológica

Ellos buscaron productores interesados en dejar de usar químicos y se concentraron en aquellos de menos tamaño que tienen de 5 a 10 hectáreas. Llegaron a agrupar 80 productores de este tipo. Estos productores tienen cacao, ciclos cortos y ganadería, además del cultivo de palma.

Los productores están localizados en Quininde en la provincia de Esmeraldas. Para realizar oleína de palma se refina el aceite crudo y se separa la oleína y la stearina de palma.

Con el crecimiento del consumo, Natural Habitats logro convencer a productores más grandes que tienen entre 50 y 100 has de palma. Estos productores se insertan en su cadena de comercio justo bajo la norma de certificación Fair for life de IMO .

- **SUSTITUIR el aceite de palma no (siempre) es LA MEJOR SOLUCIÓN**

Tenemos que tener cuidado en no juzgar a la planta en sí, sino sólo a la forma en que es producida a gran escala, ya que si se cultiva bajo un método sostenible, el aceite de palma tendrá un bajo impacto ecológico. Esto tiene que ver con el alto rendimiento obtenido a partir del aceite de palma, lo que significa que para una misma cantidad de otro aceite vegetal (como la soja o semillas de girasol) es necesaria menos cantidad de tierra. Además, se la considera una planta resistente que a menudo se puede cultivar durante todo el año. Por lo tanto, la planta tiene un gran potencial como planta de diversificación y puede ser aprovechada para su producción por parte de los agricultores a pequeña escala.

La simple sustitución de las plantaciones de palma por otro aceite vegetal, no es la mejor opción.

- **¿Y EL ASPECTO DE LA SALUD?**

El aceite de palma es bastante rica en grasas saturadas, su consumo excesivo puede aumentar el riesgo de enfermedad cardiovascular y también puede conducir a un aumento en el colesterol LDL (llamado "colesterol malo"). Por lo tanto, es importante limitar la ingesta diaria de grasas saturadas. Lo mismo se aplica en el resto de productos derivados y la regla no es exagerar sino lo importante es llevar una dieta equilibrada. Sin embargo debemos señalar que este producto no incluye cantidades excesivas

El argumento de que el aceite de palma no es sana, es cierto si se consume en crudo, pero en fritura, es la mejor solución.

En la fritura, las grasas insaturadas del aceite de girasol, se transforman en saturadas. Entonces, a nivel técnico, la oleína de palma que tiene naturalmente más grasas saturadas, es más estable que el aceite de girasol.

Usar oleína de palma de Ecuador para los chips en vez de aceite de girasol importada de Europa o de EEUU, pareció un paso lógico. El segundo argumento fue ambiental: privilegiar un proyecto de producción local, ecológico, que además, crea una alternativa a la producción de palma convencional, muy destructor en Esmeraldas.

Grupos productores

Agropia (Peru)

SITUACIÓN

En la provincia de Huancavelica entre 3 500 y 4 300 m de altitud



ETHIQUABLE y AGROPIA

La región de Huancavelica está considerada como el departamento más pobre de Perú con una inseguridad alimentaria importante. El 88 % de la población allí es pobre, entre los que está el 74 % extremadamente pobre. Fue ampliamente afectada por la violencia del Sendero Luminoso y la represión militar, marcando profundamente a la población, sus víctimas y sus desplazados.



Una multitud de instituciones públicas y no gubernamentales interviene en la región, sin integrar necesariamente la voz de la sociedad civil. Las inversiones públicas para el desarrollo son destinadas a infraestructuras y muy poco en el desarrollo de los "recursos humanos". Por otra parte, las comunidades rurales no tienen acceso a los espacios de concertación y de decisión donde podrían ejercer su derecho de control y su participación. Sin embargo las comunidades poseen otra riqueza: los papás nativos. Como no están valorizadas por el mercado local, los papás nativos son principalmente destinados al consumo de las familias. A ojos de los productores, representan una herencia y una cultura milenaria.

La organización:

Agropia es una cooperativa compuesta por 65 pequeños productores que cultivan patatas, avena y cebada. El proyecto está situado en Pazos (Perú), en la provincia de Huancavelica a una altura de 4300 metros. Esta provincia se encuentra entre las más pobres en Perú y muestra una gran inseguridad alimentaria.

En 2008, la ONG Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras decide llevar a cabo un programa de desarrollo para reforzar la gobernanza y la promoción de la economía local de las comunidades campesinas de Huancavelica. Uno de los ejes del programa concierne a la organización de la producción de patatas nativas en las comunidades del distrito de Pazos y la transformación en patatas fritas a la inglesa de colores del comercio justo con apoyo de Ethiquable.

El trabajo de AVSF consiste en un apoyo técnico a la producción, aconsejar y acompañar a la constitución de los productores en cooperativa, la certificación en comercio justo y agricultura biológica, el fortalecimiento organizativo sobre el tema del liderazgo, de la transformación y de la exportación de patatas fritas a la inglesa hacia mercados exteriores. El trabajo de Ethiquable consiste en definir un producto susceptible de interesar a los consumidores europeos y asegurar una salida comercial a las patatas fritas a la inglesa. Nicolas, agrónomo de Ethiquable presente en América latina asegura el enlace y les aporta un apoyo técnico a los productores de AGROPIA





Impacto del Comercio Justo:

La cooperativa Agropia es la primera organización de productores de esta región que ha iniciado la comercialización completa y directa de sus patatas: desde la producción, transformación en patatas fritas hasta la exportación.

La venta y comercialización de las patatas fritas de color permiten un ingreso adicional de unos 2000 soles cada año. (aproximadamente el 15% de los ingresos medios de una familia).

Uno de los efectos más positivos de este proyecto es la transformación de la agricultura convencional a una agricultura ecológica. Aparte de eso, el proyecto ayuda a recordar y mantener las variedades nativas de patatas.

• La producción:

Reconocida como la cuna de la patata, Perú contiene la diversidad de patatas más grande en el mundo. Fruto de más de 7000 años de evolución y gracias a la ingeniería agrícola de los Incas, cuentan con más de 4000 variedades de patatas nativas.

Así nos podremos encontrar formas asombrosas y tan dispares colores como blanco, azul, rojo o negro.

1

ORGANIZACIÓN

La cooperativa Agropia es la primera organización de productores de estas regiones de altitud que directamente administra la comercialización de la patata nativa: producción, transformación en patatas fritas a la inglesa y exportación directa en Ethiquable.

2

INGRESOS

La comercialización de las patatas nativas de colores permite una renta adicional de cerca de 4000 lenguados suplementario al año (cerca del 30 % por término medio para una familia).



3

PASOS EN BIO

Los efectos positivos más importantes del proyecto se concentran en el paso a cultura biológica de la patata. La zona de Pazos está fuertemente afectada por un tipo de dorífora, cuyo ciclo se arellana sobre el ciclo de producción de la patata. Al no tener recursos químicos trabajan conjugando la técnica tradicional e inventiva.

4

MERCADO LOCAL

El lanzamiento de las patatas fritas permitió dar a conocer estas variedades olvidadas que no se venden sobre el mercado local: un mercado específico comienza a nacer en los grandes supermercados de Lima.



3

EDUCACIÓN

El estado peruano tiende a enviar a profesores poco cualificados a los pueblos lejanos. Por esto, los niños continúan raramente sus estudios hasta secundaria. Creando un círculo vicioso que bloquea el desarrollo de toda una población. Para tener un mejor nivel de enseñanza, la misma comunidad se debe comprometer con un profesor, para hacer posible una renta suplementaria segura y suficiente.

Si quieres conocer más, te invitamos a visualizar sus testimonios:

<https://youtu.be/RT6ZpcGvZpc>
<https://youtu.be/U2DIFYZKZwU>