

eathica.

La eathica
cambia el
mundo.

Ref. 95950399



Cacao instantáneo eathica **BIO**

*Con la compra de este cacao
estás contribuyendo a
transformar la vida de más de
30.000 productoras y
productores de la Cooperativa
Maquita en Ecuador y
Cooproagro en República
Dominicana.*

700 g



biojusto

Información General del producto

Descripción: Cacao Instantáneo con azúcar de caña Golden Light Procedente de Comercio Justo y Agricultura Ecológica. Formato familiar.

Origen / organización CJ: Varios- República Dominicana (Conacado), Perú (Acopagro), Paraguay (Manduvira)

Ingredientes: Azúcar de caña Golden Light y cacao puro alcalinizado desgrasado (10-12% materia grasa). Contenido mínimo de cacao : 32 %.

100% Comercio Justo y Agricultura Ecológica. Certificado por ECOCERT y CAAE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 700 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha de actualización : 28 de junio de 2024

FICHA TÉCNICA

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1552 kJ / 366 kcal
GRASAS	2,7 g
De las cuáles grasas saturadas	1,7 g
HIDRATOS DE CARBONO	72,0 g
De los cuáles azúcares	55,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,2 g
PROTEINAS	12,4 g
SAL	0,01 g

Vidal Útil Producto: 20 meses

Fecha Caducidad: Parte trasera del envase

Tipo de Envase: Bolsa doypack ventanita de Kraft y plástico.

Importador: Serva La Bari / IDEAS. Elaborador local.

Condiciones de Conservación: Se debe mantener en un lugar fresco (5-25°C), seco (humedad máx. 70%) y limpio.

Modo de preparación: Remover una o dos cucharadas en una taza de leche.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007107527			710	270	160	100
CAJA	18436007107524	6		4200	200	190	360
PALLET	38436007107528						

Propiedades y características del producto

El **cacao** ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. *Cacao* proviene de la lengua maya: - cac, que significa rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto), y cau, que expresa las ideas de fuerza y fuego. El cacao es excelente frente a la tristeza, la ansiedad y la irritabilidad, porque contiene teobromina, cafeína y teofilina que estimulan diversas acciones fisiológicas incluyendo la del sistema nervioso y de la circulación sanguínea.



Estudios realizados por instituciones internacionales han destacado que el cacao tiene **calidades beneficiosas para la salud**. Posee cualidades antioxidantes que ayudan a regularizar los movimientos de expansión y contracción del corazón, por lo que juega un papel en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Su consumo podría incluso reducir los riesgos de algunos cánceres. El cacao es también una importante fuente de energía.

La producción de **cacao orgánico** representa una parte muy débil de la producción mundial de cacao, que no alcanza un 1%. Sin embargo, la demanda de productos elaborados con cacao orgánico está subiendo muy rápidamente, al ser cada vez más importantes las preocupaciones de la gente por la seguridad alimentaria de los productos que consumen.

El cacao orgánico es más caro que el cacao normal, lo que permite a los productores de cubrir los costes de producción elevados y de pagar por la certificación.

La **panela granulada** es un alimento verdaderamente nutritivo 100% natural, orgánico y con gran aporte de energía. No pierde sus minerales y vitaminas durante el tratamiento, como sí sucede con el azúcar

Por su alto contenido de hierro ayuda a mejorar el nivel de globulinas en la sangre en personas propensas a la anemia

La principal función del **azúcar** es proporcionar la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos.

Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo. Si ésta descende, el organismo empieza a sufrir ciertos trastornos: debilidad, temblores, torpeza mental e incluso desmayos (hipoglucemia)..



Grupos productores

COOPROAGRO (Rep Dominicana)



31 Años

La organización

Es la primera cooperativa de pequeños productores de cacao de la República Dominicana. Están especializados en la producción de cacao orgánico. La Cooperativa está compuesta por 17 Distritos Cooperativos, organizados en 5 Provincias de la Región Nordeste de la Republica Dominicana, representando 85 delegados en la Asamblea general. Los cargos de Dirección se renuevan durante elecciones anuales.

La Cooperativa ofrece a sus socios una amplia gama de servicios como son la asistencia técnica continua a los socios para garantizar el respeto de las normas internacionales de producción orgánica, programas de préstamo a bajos intereses para cubrir las necesidades básicas de las familias, programas de ahorro, asistencia económica para casos de muerte de algún miembro de la familia, fondo de educación para proporcionar material escolar a los hijos de los socios o programas de becas para financiar los estudios de estudiantes meritorios cuyos padres no cuentan con los medios para pagarles una carrera universitaria.

La producción

Para seguir produciendo el mejor Cacao Dominicano, la cooperativa tiene la calidad como parte de su cultura y filosofía del trabajo. Sus productos orgánicos están certificados orgánico por IMO Control de Suiza.

Impacto del Comercio Justo

Cooproagro es una cooperativa certificada dentro del Sistema de la Fairtrade Labelling Organización (FLO), entidad que agrupa las organizaciones del Comercio Justo. Por esta razón, Cooproagro recibe una prima adicional de 150 Dólares por cada Tonelada de Cacao vendida dentro de este sistema. Adicionalmente, Cooproagro cuenta con una política de distribución de estos recursos, que consiste en 50% para proyectos centrales y 50% de forma equitativa entre los Distritos Cooperativos.

A través de estos recursos se ha podido realizar una serie de proyectos entre los que podemos citar: apoyo a la construcción de una policlínica, reparación de escuelas, reparación de caminos vecinales, reparación de puentes, construcción de un puente peatonal, reparación de iglesias, electrificación, construcción de centros comunales, construcción de un vivero de cacao, construcción de proyectos de agua potable, infraestructura para el mejoramiento de la calidad de cacao (fermentadores, carros secaderos), entre otros.

Grupos productores

MCCH (Ecuador)

Origen



Las raíces de MCCH se encuentran en la actual ciudadela Quito Sur. Su origen se remonta a la búsqueda y demanda de tierras para la construcción de viviendas, a mediados de los años 70, por parte del Comité del Pueblo. Sus pobladores también se organizaron para obtener la provisión de servicios básicos, como agua potable, energía eléctrica, alcantarillado, pero también la creación y mantenimiento de equipamiento colectivo como mercados, escuelas, colegios y dispensarios médicos.

Las “políticas de reajuste estructural” diseñadas por el FMI y el Banco Mundial se empezaron a aplicar en Ecuador a partir de los años 80, los efectos no tardaron en hacerse sentir en los sectores populares, presionados por la pérdida del poder adquisitivo y la reducción de fuentes de trabajo. En este contexto llega a Quito Sur el padre Graziano, con él la acción pastoral puso énfasis en las Comunidades Eclesiales de Base y en los grupos de jóvenes, haciendo una reflexión sobre el alza general de los precios y la escasez de los productos vitales. La comunidades de base y los grupos de jóvenes asumieron la responsabilidad de conseguir productos alimenticios básicos a precios más convenientes, para la gente de sus barrios, para ello crearon los “ grupos de distribución”. La primera experiencia fue un éxito: precios más bajos y satisfacción de las comunidades. Se formaron nuevas organizaciones y aumentó el volumen de compra, pero se planteó la necesidad de disponer de un equipo administrativo, almacén y capital de trabajo. Después de algunos meses hubo algunos problemas debido al fío, familias beneficiarias no pagaban en los plazos previstos y la Comisión se vio con problemas para hacer nuevas compras.

Sin embargo, en 1985 nacieron los mercaditos populares y la Organización Comercializando como Hermanos (CCH), basando su trabajo en el modelo de los grupos de distribución modificado en la medida que se amplió la venta, se organizó el transporte, se estructuró administrativamente y se racionalizó el uso del almacén. Además se comenzó a coordinar el acceso directo de los campesinos productores a los mercaditos, así como la compra directa del arroz y del azúcar, por parte de la Comisión, a los productores, evitando el problema de los intermediarios. Así comenzó una relación directa entre los productores y los campesinos .A finales de ese mismo año la experiencia de comercialización comunitaria ya dejó de ser predominantemente urbana para tener un perfil comercial con un peso significativo de las organizaciones rurales.

A nivel organizativo el aumento del número de organizaciones campesinas oferentes y el volumen de productos comercializados demandaba una coordinación nacional de comercialización. En 1986 se formalizó en asamblea y se bautizó con el nombre Maquita Cushunchic- Comercializando como Hermanos.

Actualmente, MCCH, participa o es miembro en el ámbito internacional de:

Red Latinoamericana de Comercialización Comunitaria (RELACC)
Miembro de IFAT, Federación Internacional de Comercio Alternativo,
MAX HAVELAR,
IL CANALE,
EDCS,
Cooperativa Desarrollo de los Pueblos: CODESARROLLO / Cooperativa de Ahorro y Crédito
Solidaridad y Progreso,
Pre cooperativa Multiactiva Manos Unidas (Pasto - Colombia).

Objetivos

Los objetivos son lograr una comercialización equitativa, basado en la transparencia, participación activa de la gente, equidad entre mujeres y hombres, respeto y promoción de los valores culturales y de la naturaleza, pago de un precio justo por los productos y el trabajo.

Estructura Organizativa

Desde su inicio se formalizó como un espacio de coordinación de las organizaciones populares, tanto urbanas como rurales, que trabajan en la comercialización comunitaria o alternativa.

La estructura de MCCH tiene dos niveles: el nivel directivo, comprende el Directorio, la Asamblea Directiva General y el Director, y el ejecutivo, que comprende los diferentes equipos provinciales.

MCCH es un modelo que abarca espacios de participación campesina y popular en los niveles directivos y ejecutivos.

La participación de las organizaciones está estructurada por provincias, que realizan reuniones mensualmente.

La Asamblea Provincial constituye un primer nivel bastante amplio, si bien no se ubica en la línea de mando, sí juega un papel significativo pues en ella se eligen a los dos representantes provinciales a la Directiva Nacional. En ella se debaten desde el ingreso de nuevas organizaciones hasta los precios de productos, mejoras en la comercialización y se realiza una reflexión de las experiencias. La participación de las organizaciones en la Asamblea Nacional y, a través de ella, en el conjunto del MCCH, permite afirmar que esta experiencia de comercialización comunitaria tiene una estructura particular que combina las relaciones horizontales con las verticales.

El Directorio constituye el órgano máximo de decisión dentro del MCCH, se reúne cada seis meses, y está compuesto por un fundador, un representante de la Conferencia Episcopal Ecuatoriana, el Director Ejecutivo del FEPP (Fondo Ecuatoriano Popularum Progressio), dos representantes provinciales, y el director del MCCH. El Directorio da los lineamientos y políticas generales de trabajo.

La Asamblea Directiva General está formada por el Director, dos representantes del personal y dos representantes por cada provincia en donde trabaja el MCCH. Esto significa que la representación de las organizaciones de campesinos y de sectores populares urbanos es mayoritaria. Se reúne dos días cada dos meses y sus funciones más destacadas son: la planificación y evaluación a nivel central y en las diferentes provincias.

