


**Ref. 95950037**

# Chips Arracacha y Yuca frita BIO

biojusto **60 g**

Sin alérgenos

Vegano

## Información General del producto

**Descripción**: Chips arracacha y yuca frita. De Comercio Justo y Agricultura Ecológica

**Origen / organización CJ**: Fapecafes (Ecuador), Natural habitats.

**Ingredientes**: Arracacha* amarilla, blanca y morada (51%), yuca* (22%), aceite de palma*, sal (1%).

99% de los ingredientes de Comercio Justo y de Agricultura Ecológica. El aceite de palma BIO es producido en el Ecuador por pequeños productores en el respeto de los ecosistemas y de la biodiversidad.

Certificado por la UE. Certificación Pequeños Productores.

**Alérgenos**: Libre de alérgenos.

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

**Peso neto**: 60 gramos

**Unidades por caja**: 7

Fecha Actualización: 07 de mayo de 2018

## Información Adicional del producto

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|---|---|
| | **100 gramos** |
| VALOR ENERGETICO | 2116 kJ / 506 kcal |
| GRASAS | 26 g |
| De las cuáles grasas saturadas | 8 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 63 g |
| De los cuáles azúcares | 4,4 g |
| PROTEINAS | 1 g |
| SAL | 1 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 | 3760091725530 | | | 64 | 135 | 130 | 40 |
| CAJA | 13760091725537 | 7 | | 560 | 177 | 155 | 296 |
| PALLET | 83760091725536 | 840 | 6 | 87200 | 1212 | 800 | 1200 |

La **arracacha, apio criollo, racacha, zanahoria blanca** (***Arracacia xanthorrhiza***) es una planta alimenticia, originaria de los Andes y cultivada actualmente entre los 600 y 3200 metros de altura.

Este tubérculo que es consumido desde tiempos precolombinos, fue muy apreciado debido a su alto valor en proteínas, que son difíciles de obtener en ciertas zonas de la sierra, lo que lo hacía un alimento ideal ya que aumentaba la resistencia de los antiguos peruanos al clima y esfuerzo físico además de ser de fácil digestión.



Aunque la arracacha es más conocida por sus raíces, ninguna parte de esta planta queda sin aprovecharse.

Los tallos y las hojas se usan como alimento para animales y las hojas, que tienen un alto contenido de oxidantes, también se usan en muchas aplicaciones medicinales tradicionales.

Su apariencia es similar a una zanahoria engrosada, puede ser blanca, amarilla o morada y tiene un sabor ligeramente dulce y muy agradable.

Posee un almidón muy fino, alto contenido de calcio y vitamina A y niveles adecuados de hierro, ácido ascórbico y fósforo. Por ello es recomendable su consumo en niños y ancianos.

Tiene un contenido muy alto de betacaroteno, precursor de la vitamina A, que se encuentra en la carne. Es más rica en calcio que la patata y tiene más hierro.

**CHIPS**
**ARRACACHA MANIOC**
*Équateur*



**UN APERITIVO SALUDABLE BIO&JUSTO**

Colores 100% naturales

Raíz vegetal de la Amazonía

Supone ingresos dignos para 100 familias

El aceite de palma tiene un número de características que lo hacen adecuado para la producción de productos alimenticios en general.

## 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. En Malasia e Indonesia, actualmente los dos mayores países productores con siglos de antigüedad por su ecosistema de lluvias, bosques y pantanos valiosos favorecen las plantaciones de aceite de palma a gran escala, los cuales contaminan el suelo y las aguas subterráneas debido a las grandes cantidades de pesticidas que se utilizan. 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.

## 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.

Así, 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.

## Grupos productores

FAPECAFES (Ecuador)




**Fundación:** 2002
**Localización:** Cantón de Puyango, Sur de Ecuador
**Certificación FLO:** 2003
**Estructura:** Asociación de 5 cooperativas
**Productores:** 1200 productores
**Productos:** Café, mandioca, plátanos, cítricos

FAPECAFÉS se estableció con el fin de hacer frente al descenso de la cultura del café en la región, y desarrollando un programa de mejora de la calidad . Se originó con la creación de una asociación de 400 productores en 1997, PROCAP, que permitió la obtención de un café lavado de alta calidad y muy diferente del café natural de antes. Consiguió exportar directamente su producción, sin pasar por los exportadores locales en 1999 y exportó por primera vez su producción bajo certificación de comercio justo en 2001. Gracias a ello, se consiguió pagar 2 a 3 veces más a los productores, que lo que se solía pagar por los compradores locales.

Los productores de las regiones cercanas empezaron a desarrollar esas nuevas tecnologías por lo que PROCAP impulso la creación de FAPECAFES en 2002, transfiriéndole las funciones comerciales. Es una federación regional congregando a unos 1200 productores en 5 cooperativas.

Los productores poseen pequeñas parcelas, entre 0,5 y 3 hectáreas de café, y producen en media, alrededor de 400 kg de café al año. La mayoría cultiva también mandioca, plátanos y cítricos y suelen tener un ganado para tener recursos adicionales.



**Impacto del Comercio Justo:**

Gracias a la mejora de los precios originada por la apertura al mercado de comercio justo, pudieron renovar antiguas plantaciones de café lo que genero mejores rendimientos. También se pudo poner en marcha un pliego de condiciones para garantizar la excelencia del producto, por ejemplo la importancia de la sombra, de la selección de las semillas… También, gracias al comercio justo y el precio fijo que garantiza, los productores de la región pudieron hacer frente a la crisis del café que duró de 2000 a 2004, lo que no fue igual para los productores que no pertenecían a la cooperativa. Los miembros de FAPECAFES tampoco fueron afectados por la crisis financiera y bancaria que afecto a Ecuador en 2000.

En el marco social, la exportación directa de un café de calidad representa para los campesinos aislados, una fuente de orgullo y de reconocimiento de su trabajo. El éxito de FAPECAFES ha reforzado la posición de referencia de la cooperativa en el país y ha estimulado la actividad agrícola en la región gracias a sus programas de diversificación. También, ha estimulado la competencia en el mercado local, favoreciendo a un número mayor de campesinos.

En cuanto al medioambiente, al contrario de las plantaciones industriales, las explotaciones familiares preservan el ecosistema forestal, basándose en la conservación o la plantación de grandes árboles y asociando árboles frutales les dan sombra a los cafetos y mantienen la fertilidad de los suelos. Se proporciona un apoyo técnico continuo a los productores en cuanto al cultivo orgánico.







## Sobre la nueva certificación de FUNDEPPO

El **Símbolo de Pequeños Productores** es una iniciativa lanzada en el año 2006 por la CLAC (Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo) con el apoyo del movimiento de Comercio Justo y Economía Solidaria de varios continentes.

Para garantizar el adecuado uso de este Símbolo, las organizaciones de pequeños productores crearon la FUNDEPPO (Fundación de Pequeños Productores Organizados), la cual permite asegurar que este Símbolo realmente beneficie a los pequeños productores, las comunidades y los consumidores.

FUNDEPPO trabaja con organismos y profesionales calificados para certificar de manera independiente y confiable el cumplimiento de las normas del Símbolo.

El sello es un distintivo que identifica a los pequeños productores organizados de América Latina y el Caribe, y que permite al consumidor reconocer sus productos en el mercado.

Representa la alta calidad de los productos de los pequeños productores organizados de su trabajo en favor de una **vida digna** en las comunidades, de las economías locales y de la salud y el medio ambiente de productores y consumidores.

La imagen gráfica del Símbolo de Pequeños Productores representa una casa fuerte y abierta para todos, el equilibrio y la unión entre los productores y los consumidores, entre hombres y mujeres, entre la naturaleza y la vida digna. Sus colores representan el vigor de la tierra, de los cultivos y de la vida nueva, del corazón.

El Símbolo de Pequeños Productores cuenta con una **Declaración de Principios**, donde se enlistan todos los valores que impulsa el Símbolo de Pequeños Productores, diferenciándose de los valores que prevalecen en el mercado globalizado actual:

- ✓ Las organizaciones de pequeños productores participantes funcionan con base en la democracia, la transparencia y el respeto al medio ambiente.
- ✓ Se deben cubrir los costos de la producción sustentable y reconocer el trabajo de los productores en favor de la vida digna de sus familias y del medio ambiente.
- ✓ Los compradores, comercializadoras colectivas de organizaciones de pequeños productores, intermediarios y maquiladores participantes se comprometen seriamente, y de manera transparente, con las Organizaciones de Pequeños Productores, al igual que con los principios y valores del Símbolo de Pequeños Productores.
- ✓ La promoción de la economía local, procurando la generación de mayor valor agregado para los productores y sus comunidades.