

Ref. 95950196

Galletas con Virutas de Chocolate y Azúcar de Caña

300 g



Información General del producto

Descripción: Galletas con pepitas de chocolate. De Comercio Justo.

Origen / organización CJ: CONACADO (República Dominicana), Coopeagri y/o Coopecañera (Costa Rica), MSS (Mauricio), Mielés del Sur y Lacandona (Méjico), Coopsol (Argentina), Valdivia (Chile).

Ingredientes: Harina de trigo, *azúcar de caña (16%), aceite de girasol, *pepitas de chocolate 10% (*azúcar de caña, *pasta de cacao, *manteca de cacao, emulsión de lecitina de soja y aroma), *miel, huevos de gallinas criadas en libertad, leche nesnatada en polvo, levaduras (carbonato de amonio y carbonato de sodio), sal, aromas.

*Ingredientes de Comercio Justo: más del 50 % del valor del producto.

Alérgenos: Contiene gluten, leche, huevo . Puede contener trazas de frutos secos.

Peso neto: 300 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 26 de junio de 2018

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2065 kJ / 493 kcal
GRASAS	22,0 g
De las cuáles grasas saturadas	3,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	64,4 g
De los cuáles azúcares	15,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,9 g
PROTEINAS	7,4 g
SAL	0,27 g

Vidal Útil Producto: 10 meses

Fecha Caducidad: Ver el envase

Tipo de Envase: Bolsa de plástico y pegatina

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

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8016225880077			307	230	140	70
CAJA	18016225880074	12		550	340	440	180
PALLET		720	10		20000	800	1200

Grupos productores

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.

COOPEAGRI - Costa Rica

La organización

CoopeAgri nace en 1962 para ofrecer una alternativa a las condiciones de injusticia y abuso impuestas por las grandes compañías del sector azucarero. Fueron 391 pequeños y medianos caficultores de café del Valle de El General los que iniciaron este proceso de agrupación. En la actualidad con casi cinco décadas, es una empresa catalogada como modelo en el ámbito nacional y latinoamericano, gracias a su diversificación que abarca áreas como: agrícola, industrial o comercial, ya que cuenta con supermercados, almacenes, una estación de combustible y una ferretería. También, incluye un área de medio ambiente facilitando servicios forestales y una cooperativa financiera, Credecoop.

Actualmente cuenta con más de 10 mil asociados y se ha convertido en una empresa pionera, que ha impulsado el crecimiento económico en la extensa zona sur de Costa Rica.

Producción

Coopeagri RL se rige por un alto sentido humanista con enfoque en la excelencia de la calidad de sus productos.

Impacto del Comercio Justo

CoopeAgri brinda a sus asociados y al país múltiples beneficios en el ámbito social, ambiental y cultural.

El precio mínimo garantizado por el comercio justo, permite a los productores realizar inversiones vitales para su futuro, como la adquisición de tecnología moderna y la optimización de los procesos, que garantizan una excelente calidad, fundamental para cumplir con las exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Coopeagri desarrolla también programas a favor de la integración de las mujeres, generando una nueva conciencia social así como formando a líderes empresariales, gracias al programa Líderes del Futuro, creado en 2005.

Existen programas de información y educación dirigidos a la comunidad en general, y fondos solidarios que sirven para situaciones difíciles como enfermedades, accidentes, fallecimiento o para el acopio de alimentos y medicamentos.

La protección del medioambiente tiene una gran importancia para Coopeagri, que difunde una cultura de conservación y manejo responsable de los bosques y los recursos naturales a través de su Departamento de Operaciones Forestales. Por ejemplo, el abono utilizado es derivado de los desechos de la caña de azúcar.

COOPECAÑERA/ Costa Rica

Fundación: 1972

Localización: San Ramón – Costa Rica

Estructura: Cooperativa Cañera

Productores: 620

Productos: Azúcar de caña (orgánico y convencional)



La organización

Cooperativa Cañera de San Ramón R.L. es la unión de tres cooperativas que se dedican a la producción e industrialización de caña de azúcar en Costa Rica. La cooperativa está conformada por más de 600 asociados desde 1972. Es la cooperativa de azúcar blanca más pequeña de Costa Rica.

La producción

Sus ventas están dedicadas principalmente al mercado nacional, sin embargo, desde 1997, año en que obtuvo la certificación de Comercio Justo (FLO), exporta a mercados que reconocen el sello y pagan precios más altos. En los últimos años ha desarrollado la producción ecológica.

Impacto del Comercio Justo

Las ventas en Comercio Justo le han permitido a la cooperativa fortalecer su patrimonio y pagar un precio más justo a los productores asociados.

Además, en los últimos años ha desarrollado la agricultura ecológica orgánica que también les permite obtener mejores precios por sus productos a nivel internacional.

Mediante esta unión, los granjeros se han hecho más fuertes frente a los importadores extranjeros y han conseguido cierta independencia en el proceso de comercialización, particularmente gracias a la compra de una refinería que les permite transformar el azúcar y así conseguir un valor añadido.

Gracias a las primas de Comercio Justo y a otras ayudas financieras, Coopecañera ha podido mejorar las condiciones ambientales de la planta y ha podido realizar investigaciones científicas sobre el comportamiento de las variedades de caña. Con estos estudios han analizado qué tipos de caña se adaptan más a las fincas de sus productores y cuáles son más rentables para aquellos. Esta información técnica garantiza un mayor rendimiento de producción en la obtención de azúcar por tonelada de caña”.

MSS (Mauricio)

En Mauricio la producción de caña de azúcar es una de las actividades económicas más importantes; alrededor del 90% de la tierra cultivable está dedicada a este producto y una buena parte de la población depende directa o indirectamente con el producto de la venta de la caña de azúcar.

Con la caída de los precios mundiales del azúcar y debido a los desastres naturales que azotaron la isla en los últimos años, los agricultores familiares y pequeñas granjas están bajo una creciente presión.

El azúcar de Mauricio se comercializa exclusivamente por MSS - Mauricio Sindicato del Azúcar, que nació en 1919 y, desde 1951, es el líder del mercado.

MSS es dirigido y administrado por un comité que se llama Main Committee, que comprende 22 miembros, entre ellos 14 representantes de empresas y 8 representantes de los productores.

La estructura MSS es tal, que todos los productores, incluso los más pequeños tienen voz y representación.

Para hacer frente a la recesión, 5 de las 155 cooperativas de producción de azúcar de caña en Mauricio, en octubre de 2009, decidieron unirse al sistema de Comercio Justo.

Gracias a los resultados positivos obtenidos, en 2010, otras 27 cooperativas se han unido a la certificación FLO, que les permite comprobar los estándares requeridos por el Comercio Justo. Es importante tener en cuenta que el gobierno ha decidido apoyar a las cooperativas, pagándoles el importe que les permita obtener la certificación.

La cosecha de la caña de azúcar se hace manualmente y también con máquinas, en función de la organización de la cooperativa; en general, son las familias individuales que trabajan en los campos, pero a veces, contratan a trabajadores estacionales.

Los pequeños agricultores tienen una producción anual de alrededor de 1.350 toneladas de azúcar, pero cultivan también verduras, tabaco, frijol, maní, maíz, tomates, piñas y plátanos para la venta en el mercado local y para su propio consumo.

En un país donde el monocultivo ha reemplazado muchas culturas locales, es esencial que los agricultores se diferencien en la producción, tanto para garantizar un grado de independencia económica y también para mantener fértil el suelo.

O trosbeneficios para los miembros de las cooperativas es una posición de negociación más fuerte con los intermediarios y distribuidores y permitir a sus miembros el acceso al crédito.

Por último, siendo productores de Comercio Justo, han podido comprar maquinaria para la cosecha de caña de azúcar y viveros para el cultivo de productos como yuca, tabaco, tomates, frijoles y maní.

Grupos productores de Miel

APICOOP – Valdivia (Chile)

Fundación: 1997 **Localización:** Paillaco, provincia de Valdivia
Productores: 150 **Productos:** Miel, arándanos

Apicoop es una cooperativa campesina que se origina en la Fundación para el Desarrollo Social de Valdivia (Fundesval), creada en 1980 por el Obispado de Valdivia. En esta fundación se generaron una serie de proyectos, entre ellos, el proyecto apícola. El proyecto buscaba crear una fuente de trabajo complementaria a las actividades típicas de los pequeños agricultores, mejorar la calidad de vida y crear una organización social.

Este último objetivo de crear una organización campesina independiente se obtuvo en 1997, con la creación de Apicoop, la Cooperativa Campesina Apícola Valdivia, que empezó a comercializar sus productos al mercado nacional. Hoy en día la región de Valdivia se ha convertido en una de las zonas apícolas más importantes del país, siendo éste casi un elemento de identidad de la comunidad.

Mieles del Sur (México)

Fundación: 1982 **Localización:** Chiapas
Productores: 130 **Productos:** Miel

Mieles del Sur A.C. es una de las organizaciones más viejas en exportar miel a Europa. Desde 1982, 30 pequeños productores del distrito de Villa de las Rosas, comenzaron a organizarse y a exportar hacia los mercados europeos, mayoritariamente el de Bélgica, a través de una figura jurídica, que se llamaba Miel Maya, con filiales en Oaxaca, Guerrero y Puebla.

En 2001, los productores crearon Mieles del Sur A.C., pasando a gestionar ellos mismos tanto la organización, como el proceso de producción y la exportación directa desde Chiapas.

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.