



Ref. 93003016

Cacao a la taza **BIO**

800 g

biójusto



Información General del producto

Descripción: Cacao en polvo a la taza . Formato familiar.

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

Ingredientes: Azúcar de caña golden light, cacao puro alcalinizado desgrasado 10-12 %, Almidón de maíz ecológico. Contenido mínimo de cacao : 30 %

Ingredientes ecológicos 100% . Ingrediente de comercio justo 85% .

Certificado por ECOCERT y CAAE (Comité de Andalucía de agricultura ecológica).

Alérgenos: Libre de alérgenos.

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

Peso neto: 800 gramos

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 10 de abril de 2019

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1647 kJ / 391 kcal
PROTEINAS	7,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	71,0 g
De los cuáles azúcares	41,0 g
GRASAS	6,6 g
De las cuáles grasas saturadas	4,1 g
FIBRA ALIMENTARIA	9,3 g
SAL	0,0 g
CALCIO	60 mg

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 **cualidades 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.

biójusto 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.

Vidal Útil Producto : 20 meses

Fecha Caducidad : Parte trasera del envase

Tipo de Envase : Bolsa trícapa

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	8436007100306			850	250	125	85
CAJA	18436007100303	6		5150	180	190	350
PALLET	28436007100300	504	7	456 000	1410	800	1200

Grupos productores

Conacado (REP. 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 de cacao con más de 8,500 afiliados. Son líderes en la producción y exportación de cacao orgánico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima para Europa y los EEUU. 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.

Su objetivo es lograr un sector cacaotero técnicamente desarrollado, con productos de alta calidad, reconocidos y posicionados internacionalmente, permitiendo a los productores/as alcanzar un adecuado nivel de vida mediante el apoyo en el manejo sostenible de sus fincas, la mejora de la calidad de sus productos, la comercialización eficiente de sus cosechas, el fortalecimiento sindical y empresarial de sus organizaciones.

La producción:

Rompiendo con la tradición de su país de exportar granos solamente secados, someten a su cacao tipo Hispaniola 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.

CONACADO tiene como meta de producir un cacao de excelente calidad, por lo que han desarrollado un proyecto de calidad e investigación, un sistema de aseguramiento de calidad para mantener su liderazgo en el mercado del cacao orgánico y un sistema de control interno de cada finca.

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.

Grupos productores

MANDUVIRA (Paraguay)

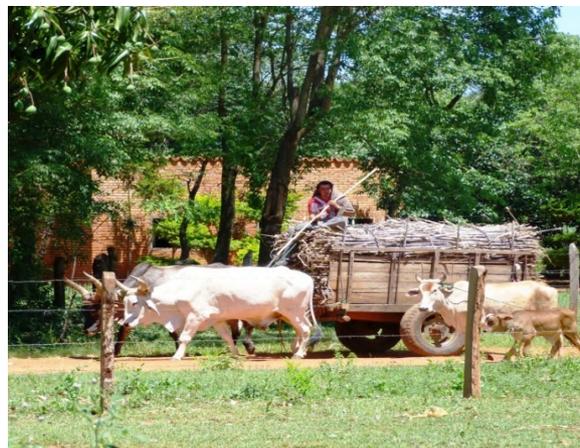
Fundación : 1975

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.

Artículo de “El País” : El triunfo de la revolución dulce

En Paraguay, una cooperativa de productores de caña de azúcar se rebeló contra la industria que mal pagaba sus cosechas. Cuatro décadas después de su creación ha abierto su propia fábrica.

Dulce y deseada, la fábrica de azúcar orgánico y de comercio justo empezó a funcionar el pasado junio con una plantilla de 172 empleados y 1.750 dueños, todos y cada uno de los socios de la [cooperativa Manduvirá](#). Dos décadas después de que un grupo de productores de caña empezara a soñar con tener su propia factoría, lo que entonces parecía una utopía, se ha tornado en realidad.

“La gente no creía en nuestro sueño, nos decían que estábamos locos porque esto no lo había hecho nadie antes en Paraguay. Y nos ha llevado mucho tiempo realizarlo, pero hay que ir paso a paso”, reconoce Andrés González, gerente de Manduvirá.



La fábrica de azúcar orgánico Manduvirá pertenece a los 1.751 socios de la cooperativa. / ULY MARTÍN

La lógica de los mecanismos económicos y comerciales impedía a sus vecinos de Arroyo y Esteros (a 67 kilómetros de la capital), donde estaba la primera fábrica de azúcar orgánico del país, creer que era posible que los campesinos pudieran dar el salto de la tierra a tener su propia planta. Pero lo fue, aunque el camino, como recuerda el hoy responsable, supuso una lucha.

González fue uno de los 39 productores de caña que fundó la cooperativa en 1975 para negociar unidos el precio de sus cosechas, obtener pequeños créditos y ayudas. “Nos pagaban una miseria”, explica. Esos fueron sus únicos propósitos hasta que 20 años después, durante una feria sectorial, entraron en contacto con gente relacionada con el [comercio justo](#). Aquel encuentro despertó en ellos el deseo de fabricar su propio azúcar bajo criterios de responsabilidad social y medioambiental.

El primer paso fue iniciar un sistema de producción orgánico, con técnicas respetuosas con el entorno natural y el propio condimento, sin químicos. Cuatro años después, en 1999, los cooperativistas obtuvieron el [certificado de Comercio Justo de la Fairtrade Labelling Organizations \(FLO\)](#). Pero todavía vendían sus cosechas a la única empresa de azúcar orgánico de la zona.

En ese tira y afloja pasaron otros tantos años. Un día, seis campesinos, entre ellos el gerente de Manduvirá, empezaron una huelga que se convirtió en una rebelión colectiva contra la industria. “Al principio éramos media docena, luego 100 y después 500”, recuerda González. No iban a cortar su caña. Dos días antes de la fecha en que debían empezar la recogida, la compañía prometió pagar bien y una bicicleta a quien le vendiera. Recibió una negativa por respuesta. “Y la gente necesitaba la plata”, apostilla González, “pero gracias a la cooperativa que ya tenía un capital de 10.000 dólares, pudimos aguantar semanas”.

Un monopolio siempre es una excusa para pagar un precio de hambre a los productores”, dice el gerente de Manduvirá.

Solo diez del medio millar de agricultores cedieron a las presiones de la empresa y vendieron su producción. Pero no era suficiente para que esta cumpliera sus compromisos y, tras tres semanas de huelga, acabó negociando con los cooperativistas, recuerda el gerente. “Ahí empezó nuestra revolución dulce”, evoca quien fuera uno de los seis, mientras pasea por las instalaciones de su recién estrenada factoría.

Anastasio Rodríguez, de 79 años, recuerda bien aquel capítulo revolucionario de toda una vida dedicada a la caña. Es socio de Manduvirá desde los inicios. “Entré a formar parte solo dos años después de que se creara. Soy un pionero”, asegura orgulloso. Desde el jardín frontal de su casa, amueblado con una mesa y media docena de sillas de metal, se observa la fábrica, que dista unos 300 metros. “Hemos tenido muchas críticas. La gente decía que esto no era posible. Es fantástica. Una maravilla. Fenomenal. ¿La habéis visto por dentro? Es un sueño contra tanta injusticia... sigue leyendo en http://elpais.com/elpais/2014/08/11/planeta_futuro/1407771514_489335.html

Proyectos comunes IDEAS-MANDUVIRA:

Proyecto con IDEAS/ Ayuntamiento de Córdoba: Fondo: 44.013,41 Euros. “Fortalecimiento productivo de los/as productores/as rurales de las comunidades rurales de Arroyos y Esteros en Paraguay”. 2015

El proyecto pretende contribuir al fortalecimiento productivo y el empoderamiento de las comunidades rurales, de la provincia de Arroyos y Esteros, que se encuentran en situación de vulnerabilidad, mediante acciones que permitan su posicionamiento en los roles organizativos, productivos, comerciales y comunitarios. (Construcción del Laboratorio de Suelos).



Proyecto con IDEAS/ Ayuntamiento de Córdoba: Fondo: 48.839,33 Euros. (Feriantes) “Fortalecimiento de la Soberanía Alimentaria y los medios de vida de las familias rurales de la comunidad de Arroyos y Esteros (Paraguay)”. 2016

El proyecto tiene como objetivo impulsar la Soberanía Alimentaria de las familias productoras de caña de azúcar de la comunidad de Arroyos y Esteros (Departamento de Cordillera, Paraguay) a través del fortalecimiento socioeconómico de las mujeres campesinas de la cooperativa, como medidas para mejorar su desarrollo social y su nivel de ingresos.



Proyecto con IDEAS/ Ayuntamiento de Córdoba: Fondo: 46.705, 5 Euros “Fortalecimiento de la cadena productiva del azúcar de caña de la comunidad de Arroyos y Esteros en Paraguay. 2017

Esta propuesta se presenta como una segunda fase del proyecto “Fortalecimiento productivo de los y las productores rurales de las comunidades rurales de Arroyos y Esteros en Paraguay”, aprobado en la convocatoria de cooperación internacional para el desarrollo del Ayuntamiento de Córdoba del año 2015. Con este nuevo proyecto pretendemos, adquirir un “Espectrofotómetro de absorción atómica” y seguir capacitando a los socios y socias en buenas prácticas ecológicas, que permitan el fortalecimiento socio económico de las familias campesinas de Arroyos y Esteros. (Proyecto Espectrofotómetro).



Proyecto con IDEAS/ Ayuntamiento de Córdoba: Fondo: 40.000 euros. “Fortalecimiento y Mejoramiento de la producción de fertilizante orgánico de la Cooperativa Manduvirá de Arroyos y Esteros”. 2019

El proyecto tiene como objetivo dar soluciones a la problemática de la baja fertilidad de los suelos de los productores/as de la comunidad de Arroyos y Esteros mediante el acceso en cantidad y calidad de fertilizante orgánico de alto valor nutricional que permita mejorar el rendimiento agrícola y nutritiva de los diferentes cultivos (caña, sésamo, maíz, frutas, hortalizas, etc.) producidos en las fincas de los productores/as permitiendo lograr el incremento en sus ingresos y fortalecer la soberanía alimentaria de las familias. (Proyecto construcción de galpones en la Planta de Fertilizante orgánico).

