

# El 14 de Mayo celebramos el día mundial del Comercio Justo

## MENÚ DE COMERCIO JUSTO

### ~ PRIMER PLATO ~

- Pasta quinoa con salteado de verduras ecológicas y soja
- Tomates de cultivo ecológico rellenos de salsa cóctel

### ~ SEGUNDO PLATO ~

- Pollo al thai con arroz basmati aromático y curry de CJ
- Lomo en salsa de hongos secos de CJ

### ~ POSTRE ~

- Fondue de chocolate de CJ y frutas
- Fruta ecológica de temporada

2x1\*

#### DÓNDE:

Cafetería de Ciencias del Trabajo | de 13.30 h a 15.30 h

\*2 menús por el precio de 1 (6,50 €)



## SPAGUETTI DE PASTA A LA QUINOA

Producto elaborado por la Organización ANAPQUI, en Bolivia.

ANAPQUI opera a través

del Programa de Producción de Quinoa Natural (PROQUINAT), que tiene como principal objetivo el control, seguimiento, certificación interna y la promoción de la agricultura ecológica en el cultivo de la quinoa.

También se creó el proyecto PUKARA, de capacitación, educación y comunicación con énfasis en la formación de líderes y la formación de recurso humano propio, llegando a beneficiar a más de 1.800 familias.



## CHOCOLATE FONDANT

Elaborado con cacao de Uirevi, Costa de Marfil y con azúcar de caña de Coopecañera Costa Rica.

Uirevi conecta a 41

cooperativas de café y cacao, encargándose de todo el proceso desde la producción hasta la exportación, evitando intermediarios.

Trabaja especialmente en 3 ámbitos:

- Protección de los Niños: gestionando centros de educación y colaborando en el Sistema de Monitoreo del trabajo infantil, para luchar contra la explotación laboral infantil. La organización distribuye material escolar y becas a 398 niños.
- Mejora de las condiciones de trabajo: organizando consultas de médicos gratuitos a los agricultores y sus familias en las diferentes regiones del país. Campesinos/as y trabajadores/as reciben información sobre sus derechos.
- Medio ambiente: Trabaja con la Corporación de Desarrollo Forestal, la conservación de los bosques y prohíbe los plaguicidas dañinos.



## ARROZ BIO AROMÁTICO LIBRE DE GLUTEN

Producto elaborado por la Organización NAM OM, en Tailandia.

La organización ha invertido en actividades productivas en la acuicultura, la cría y producción de dulces tradicionales y también en los programas de capacitación para los miembros.

Están en proceso de construir una fábrica que dará empleo a 12 personas y reducirá los costos de procesamiento.

La cooperativa está creando una verdadera dinámica de desarrollo local que apunta a limitar la emigración temporal de los hombres a las ciudades durante la estación seca.



## HONGOS SECOS BIO

Producto elaborado por la Organización MCCH, «Comercializando como hermanos», en Ecuador. Cuenta con 5.300

trabajadores/as, con un sistema organizativo democrático y participativo, donde la mitad de los cargos directivos son mujeres.

Sus objetivos son lograr una comercialización equitativa, basada 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.

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.