

## FICHA 5: Anuncio de producto de Comercio Justo

### OBJETIVOS

- Investigar sobre los productos de Comercio Justo valorando su procedencia y forma de fabricación
- Conocer los criterios de Comercio Justo
- Analizar productos de Comercio Justo donde se puedan comprobar que cumplen los criterios de Comercio Justo
- Aplicar los criterios de Comercio Justo a productos cotidianos de uso común entre los alumnos y alumnas

### NIVEL

Primer y Segundo Ciclo de la ESO y Bachillerato

### CONTENIDOS:

- Conceptos:
  - Características de productos de Comercio Justo
  - Criterios del Comercio Justo
- Procedimientos
  - Análisis de productos y de datos socioeconómicos
- Actitudes
  - Reflexión crítica

### DESARROLLO:

La clase se dividirá en grupos. Cada grupo cogerá un producto de Comercio Justo (café, chocolate, jabón, balón de fútbol, collar de bisutería, etc.).

Elegido el producto tendrán que investigar sobre su país de procedencia, cooperativa de productores, cualidades del producto, etc. para con ello elaborar un cartel publicitario para vender el producto por sus características particulares y además las propias de los productos de Comercio Justo, es decir, que se hable de qué manera ese producto cumple los requisitos de Comercio Justo.

Es importante saber:

¿Quién lo ha hecho? Detrás de cada producto está la persona que lo ha hecho. Es importante que nos preguntemos quién ha sido, en qué condiciones... Detrás de muchos productos se esconden historias de explotación y en cambio detrás de otros productos hay historias de trabajo digno, igualdad, respeto... En las tiendas de Comercio Justo te pueden informar de qué organización ha elaborado cada producto y de qué forma se benefician las personas que lo han elaborado.

¿Cómo se ha hecho? El proceso de elaboración de un producto es vital para el medio ambiente, ya que puede tener grandes impactos negativos. Los productos de Comercio Justo se elaboran de forma respetuosa con el medio ambiente.

El anuncio se plasmará en un collage para presentarlo al resto de los compañeros.

## ANEXO

### PRODUCTO: CAFÉ DE TANZANIA

En Tanzania, la producción, elaboración y comercialización del café de Comercio Justo se gestiona por un sistema de “Sociedades Primarias” o “Cooperativas de Aldeas”, a las que se unen pequeños campesinos organizados en cooperativas. Un ejemplo de este sistema productor del café lo encontramos en la cooperativa Kagera Cooperative Union (KPG)

Entre la producción de *Kagera*, destacan dos tipos de cafés: el café robusta y el arábica, cuyos frutos rojos y maduros se recolectan de los árboles para pasar por un proceso de secado (unos diez días si el clima es seco) y tratamiento en molinillos que separan el grano del casco duro del fruto.

La cooperativa *Kagera* recolecta el fruto del café en las explotaciones de los productores para venderlo a las exportadoras en las subastas, organizadas por *Tanzania Coffee Board* cada semana, o para exportarlo al extranjero. Con las ganancias obtenidas por las ventas, *Kagera* paga a sus productores un salario superior al que recibirían fuera de los canales de Comercio Justo, y que en parte se reinvierte en sus comunidades mejorando sus condiciones de vida y capacitación laboral.



## PRODUCTO: CAMISETAS DE ALGODÓN

La cooperativa de Comercio Justo *Brac Aarong de Bangladesh*, se centra en la fabricación de productos textiles, en sus 350 cooperativas rurales, con la intención de dar trabajo a más de 30.000 personas; un 85% de ellas mujeres en situación de precariedad social.



Un ejemplo de producto textil son las camisetas que la ONG de Comercio Justo SETEM comercializa en Madrid desde el año 1996.

En países desfavorecidos como Bangladesh, la fabricación de textiles se ha convertido en una alternativa como principal producto de exportación. Aún así, se calcula que un 20% de los trabajadores de esta industria son niños menores de 13 años, sin olvidar que reciben salarios inferiores a los seis euros y medio por su trabajo.

Comprando estas camisetas se facilita el trabajo de las cooperativas y ONG's de la zona como *Brac Aarong*. Eligiendo productos de Comercio Justo se contribuye a la creación de una sociedad más justa en la que los trabajadores disfrutan de mejores condiciones laborales y sus hijos pueden estudiar.

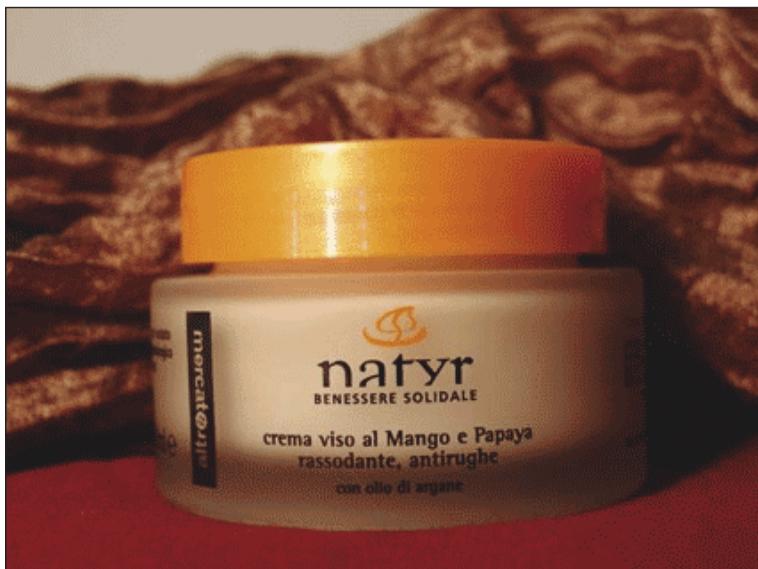
## PRODUCTO: CREMA FACIAL DE MANGO

Esta es una crema de Comercio Justo formulada para frenar los efectos del paso del tiempo en la piel, combinando las propiedades reestructuradoras y protectoras del aceite de argán con las hidratantes del extracto de mango y la papaya, materias primas de origen natural y cultivadas por cooperativas de Comercio Justo de varios rincones del mundo.

Ideal para nutrir y reafirmar pieles maduras, su delicado aroma exótico y afrutado y su

composición hipoalergénica la hacen ideal incluso para pieles sensibles. El extracto de mango, papaya, aloe vera y miel aporta una profunda hidratación a la piel, protegiéndola también de los rayos ultravioletas al contener cáscara de arroz, un filtro natural contra la acción del sol.

El aceite de argán es rico en ácidos grasos esenciales, sobretodo en vitamina F, que es indispensable para corregir la sequedad y pérdida de elasticidad de las pieles maduras. Mientras que su elevada concentración en antioxidantes naturales, por el aceite de argán, contribuye a aumentar la hidratación y oxigenación celular y a disminuir la rugosidad cutánea, con efectos visibles en sólo 4 semanas de uso.



#### **Ingredientes y productores de Comercio Justo:**

- Extracto de mango y de papaya (*Cds* - Burkina Faso)
- Aceite de argán (*Targanine* - Marruecos)
- Aceite de coco (*SPFTC* - Filipinas)
- Manteca de karité (*Yuri Enga* - Ghana)
- Manteca de cacao (*Conacado* - República Dominicana),
- Miel (*PASL* - México, *Coopsol* - Argentina),
- Aloe vera (*Green Net* - Tailandia)

#### **PRODUCTO: BALONES DE FÚTBOL**

Uno de los problemas más grandes en la industria de balones y de otros productos deportivos parece ser el uso de trabajo infantil. Según un informe reciente se estima que alrededor de 7.700 niños de entre 5 y 14 años, pespuntan balones a tiempo completo en casa o pequeños

talleres, impidiendo su acceso a la educación. La raíz de este fenómeno está en la estructura de extensa subcontratación.



Este sistema de producción tiene las siguientes consecuencias:

- sueldos mínimos, y precios muy bajos pagados por las multinacionales
- trabajadoras y trabajadores dispersos y raramente organizados
- casi nunca están informados sobre sus derechos en cuanto a sueldos, seguridad social...
- las condiciones de trabajo difícilmente se pueden controlar, y los costes de luz y acondicionamiento del lugar de trabajo los tiene que soportar la trabajadora o trabajador
- el trabajo infantil es muy frecuente, ya que se implica a toda la familia para ganar un sueldo mínimo

En resumen, la industria deportiva tal y como está organizada hoy lleva casi automáticamente a la explotación sea de niñas, niños o de adultos.

Pero existen alternativas para poder jugar limpio con balones hechos sin la explotación de trabajo infantil, como los de nuestra tienda de Comercio Justo Setem. De hecho, en *Talon* (Sialkot, Pakistán) no hay niños menores de 16 años trabajando, la producción de balones puede constituir un medio real de subsistencia para las familias pakistaníes y a su vez facilita a los niños la integración en los colegios.

## **PRODUCTO: AZUCAR PANELA**

La panela es un alimento de cultivo biológico, una alternativa sana y natural al azúcar refinado, ya que no contiene polisacáridos saturados. De hecho es considerado el azúcar más puro existente pues se obtiene simplemente a partir de la evaporación de los jugos de la caña y la posterior cristalización de la sacarosa. Este azúcar no es sometido a ningún refinado, depuración o cualquier otro tipo de procesado, por lo que conserva todas las vitaminas y minerales presentes en la caña de azúcar.



La panela es muy consumida en Filipinas, Asia del Sur y sobre todo en América Latina, donde se utiliza para endulzar zumos, té, infusiones, refrescos, mermeladas e incluso galletas. En Colombia es el ingrediente principal de una popular bebida, el agua de panela, elaborada simplemente con agua y panela a la que se le puede añadir zumo de limón o queso tipo mozzarella, obteniendo así una bebida de agradable sabor.

La tecnología de producción de panela granulada se basa en la evaporación del jugo de caña, sin mayor tratamiento. El proceso en general consiste en moler la caña, separar las impurezas, calentar y dejar evaporar hasta el punto en el que se obtiene un jarabe de panela. Luego se deja solidificar y posteriormente se bate para obtener el granulado.

### ÁREAS CURRICULARES

Lengua Castellana y Literatura, Educación para la Ciudadanía, Ética y Tutoría

### MATERIALES

Fotos del producto. Cartulinas, rotuladores, pegamento y material necesario para la elaboración de collage.

### ESPACIOS

El aula.

### DURACIÓN:

2 horas.

### EVALUACIÓN

Valorar si el anuncio recoge los aspectos esenciales de los criterios de Comercio Justo.

