



IHCAFE

INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ

Al Servicio de la Caficultura
Hondureña



MEMORIA
COSECHA

2016
2017

INDICE 

- Directorio General IHCAFE
- Mensaje Gerente General
- Junta Directiva IHCAFE
- Ejes Estratégicos

● **LO RELEVANTE**

- Estadísticas Cosecha 2016-2017
- Exportación Mundial de Café
- Fideicomiso Cafetalero

● **LO QUE HACEMOS**

- Departamento Investigación y Desarrollo
- Centros de Investigación y Capacitación
- Escuela Superior del Café
- Promoción y Consumo
- Administración

● **ACTIVIDADES DESTACADAS**

- Campaña contra el Trabajo Infantil
- XXIII Simposio Latinoamericano de Caficultura
- Taza de Excelencia Honduras y Cosecha Tardía 2017
- Cooperación Externa
- Día Nacional de la Caficultura

CONTACTENOS 

Tegucigalpa

Central Telefónica	2232-7100
Comercialización	2232-1178
Programas Especiales	2239-2841
Fertilizantes	2239-8470
Gerencia Técnica	2235-7984

San Pedro Sula

Central Telefónica	2556-5030
	2556-7192
	2556-7192

 /caficultura

 www.ihcafe.hn

Centros de Investigación y Capacitación

Jesús Aguilar Paz, Ilama, Santa Bárbara	Tel.: 9536-0100 ó 3291-9241
Jose Ángel Saavedra, Corquín, Copán	Tel.: 2655-2905
José, Virgilio Enamorado, Linderos, Santa Bárbara	Tel.: 9484-0843 ó 9580-9606
Las lagunas, Marcala, La Paz.	Tel.: 9650-0265
Carlos A. Bonilla, el Nance, Campamento, Olancho	Tel.: 2757-1211
Fredy Espinoza Mondragón, El Paraíso, El Paraíso	Tel.: 2793-4380 ó 2793-5705





GERENTE GENERAL DE IHCAFE

Adilson Manuel Ávila

Amigas y amigos productores de café, al inicio de un nuevo año cosecha, verdaderamente, es un honor saludar a toda la familia cafetalera de Honduras. De antemano confiamos que este Año 2017-2018, por la Gracia del Creador del Universo, será un año positivo para la caficultura nacional. Estamos convencidos que nuevamente nuestro país destacará como uno de los principales actores en el mercado internacional, en el que ya se reconoce a Honduras como un ejemplo de éxito en el mundo del café. Este éxito es respaldado con resultados tangibles. Así pues, en la cosecha anterior, no sólo obtuvimos los más importantes reconocimientos mundiales a la calidad de nuestro café; sino que alcanzamos cifras récord en producción y exportación, que nos permitieron situarnos como el Quinto País Exportador a nivel mundial, desplazando a la India que pasó a ocupar la sexta posición.

Estos resultados como bien lo expresan los conocedores, no son fruto de la improvisación. El liderazgo de las organizaciones gremiales, un arduo trabajo de nuestros productores, la adopción de prácticas agrícolas que permiten unidades más productivas, mejora en los procesos de beneficiado, las importantes inversiones que realizan todos los actores de la cadena, la capacitación e investigación constante, el esfuerzo de las instituciones cafetaleras como el Instituto Hondureño del Café y el Fondo Cafetero Nacional, la profesionalización y especialización de los productores e hijos de productores; así como la planificación y visión de la Institucionalidad Cafetalera de Honduras; han sido determinantes para posicionarnos como el más importante sector productivo del país, generando más de US\$ 1,300 millones en divisas y más de 1 millón de empleos directos, principalmente en las zonas rurales del país, durante la cosecha anterior.

Sin embargo, aunque las estadísticas reflejan un considerable repunte de la caficultura hondureña, es necesario resaltar que la actividad cafetalera atraviesa momentos difíciles. La confirmación de nuevas razas de roya en el parque cafetalero que afectan, inclusive, variedades que hasta hace unos años eran consideradas como resistentes; la dinámica cambiante de

plagas que representan daños económicos para las unidades productivas; la presión que ejerce en el cultivo los efectos de la variabilidad climática; y, las dificultades con relación al acceso a mano de obra, están representando un importante incremento en los costos de producción del café; por lo que, ante la problemática de bajos precios en el mercado internacional, requiere de una especial atención, por parte de las Instituciones y Organizaciones Cafetaleras, de acuerdo a su campo de acción; y, del Estado de Honduras, de tal forma que se alcance la sostenibilidad económica del cultivo, principalmente, para los pequeños productores de café, quienes muestran la mayor vulnerabilidad dentro de la cadena agroindustrial.

Como cada año, en el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) manifestamos nuestro compromiso de mantenernos siempre al servicio de la caficultura hondureña. Este compromiso que con esmero es asumido por cada uno de los miembros de nuestra Junta Directiva, funcionarios y por cada uno de nuestros colaboradores; hace posible que esta noble institución mantenga una filosofía de mejora continua, buscando cada vez más hacer más eficientes los servicios brindados a las familias productoras de café y el Sector Cafetalero de Honduras, al que con el mayor de los gustos, nos honramos de pertenecer.

Finalmente, en la presente Memoria Institucional 2016-2017, se presenta un resumen de las estadísticas más relevantes; así como las principales actividades y eventos destacados que fueron parte de nuestro trabajo durante el año cosecha anterior. En este sentido, compartimos con nuestros productores, para quienes va dedicado todo nuestro trabajo y esfuerzo, este documento que representa, una vez más, el cumplimiento de nuestra labor como la más importante institución cafetalera del país.

Tegucigalpa, Octubre de 2017.



JUNTA DIRECTIVA

La Junta Directiva del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), liderada por el Presidente de la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), Don Asterio Reyes Hernández, junto con ANACAFEH, LA CENTRAL y UNIOCOOP en representación de los productores de café, la Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECAFEH), la Asociación de Tostadores de Café (TOSCAFE) y en representación del Estado, las Secretarías de Agricultura y Ganadería y Desarrollo Económico, forman el equipo de tomadores de decisiones del Sector Cafetero.

El liderazgo Gremial cafetero impulsa a través del IHCAFE la ejecución de proyectos en el marco de los cinco Ejes Estratégicos orientados a mejorar la producción, productividad, calidad, promoción, diversificación y financiamiento para las familias productoras de café.



Asterio Reyes Hernández
Presidente Junta Directiva IHCAFE

EL GRAN OBJETIVO ES:
Mejorar las condiciones productivas y de vida de las familias productoras de café.

ORGANIZACIONES GREMIALES DE CAFICULTORES



VISION

Ser la Institución líder en permanente búsqueda de la excelencia en la prestación de servicios oportunos y eficientes a los participantes de la cadena agroindustrial del café.

MISION

Ejecutar la política cafetalera nacional, mediante la generación y transferencia de tecnologías apropiadas, gestión y desarrollo empresarial, estableciendo normas para la producción y comercialización interna y externa de café con fin de lograr una caficultura sostenible y competitiva en el mercado internacional que permita el desarrollo integral de las familias cafetaleras.



OBJETIVO GENERAL

Promover la rentabilidad socio-económica del caficultor hondureño a través del desarrollo de la competitividad de la Cadena Agroindustrial del Café, de una manera sostenible, utilizando tecnologías vanguardistas amigables con el ambiente y proporcionando a nuestros clientes un café de excelente calidad, implementando programas de promoción eficientes y alternativas de diversificación variables como fuente alterna de ingresos.

EJES ESTRATEGICOS





LOS 47 AÑOS DE IHCAFE

En el Siglo 20, año 1970 se comenzó a escribir la Historia de la Caficultura Hondureña.

El 9 de noviembre de 1970 en un gobierno militar se fundo el Instituto Hondureño del café (IHCAFE).

En el mundo cafetero Honduras es el País mas Joven dedicado a la producción de café, pero, por la pasión y heroísmo de las familias cafetaleras se ha logrado avanzar de manera sorprendente, en poco tiempo Honduras logra ubicarse como el 5to. País productor y exportador de Café del Mundo, el tercero de América Latina y primero de Centroamérica, dejando a tras a varios Países con gran trayectoria cafetera de muchos años.

La Institucionalidad Cafetalera de Honduras es firme, solida, y sus instituciones son ademas de permanentes una instancia de progreso y desarrollo para las comunidades cafetaleras y para Honduras. El aporte del Sector Café al Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la Nación es mayor al de las demás instituciones Públicas y Privadas del País, El trabajo

que desarrolla el **IHCAFE** en función del mejoramiento de las condiciones de vida de las familias productoras de café y de Honduras es visible, se ve en las divisas que año con año genera, en la oportunidad de trabajo para mas de un Millon de personas en cada cosecha, en el fortalecimiento de la unidad familiar y en el ejemplo que se da al resto de la sociedad por su estructura organizativa, capacidad de trabajo y Liderazgo Gremial.

47 años después de fundado el Instituto Hondureño del Café, podemos decir con mucha elegancia, estamos haciendo lo correcto, lo dicen los resultados en producción y productividad de los últimos años, los avances en materia de Investigación, Ciencia y tecnología, que superan por mucho a otros países cafetaleros, también se ve en la solidez institucional, lograda con la transparencia en el manejo de los recursos de los productores y en una sana administración.

Ya cumplimos 47 años de vida institucional al servicio de la Caficultura Hondureña.



LO RELEVANTE



ESTADÍSTICAS DE PRODUCCION

Comparativo cosechas
2015-2016 y 2016-2017

N°	DEPARTAMENTO	AÑO COSECHA		
		2015/2016 QQ ORO	2016/2017 QQ ORO	
1	COMAYAGUA	1,366,639.14	1,677,104.45	↑
2	COPAN	883,131.15	1,323,515.08	↑
3	LEMPIRA	832,815.97	1,205,573.90	↑
4	EL PARAISO	1,123,050.24	1,100,515.25	↓
5	SANTA BARBARA	796,274.99	1,018,407.95	↑
6	OCOTEPEQUE	561,414.79	875,974.59	↑
7	INTIBUCA	384,464.35	535,077.05	↑
8	LA PAZ	397,069.35	534,932.89	↑
9	OLANCHO	304,327.13	341,280.74	↑
10	YORO	279,983.42	334,709.06	↑
11	FRANCISCO MORAZAN	208,779.70	225,894.94	↑
12	CORTES	111,337.93	122,788.06	↑
13	ATLANTIDA	8,571.62	10,795.63	↑
14	COLON	7,305.16	8,146.41	↑
15	CHOLUTECA	1,647.67	2,344.46	↑
TOTAL NACIONAL		7,266,812.61	9,317,060.46	↑

Es justo reconocer que el trabajo y esfuerzo de los productores de café, teniendo en contra las condiciones del clima con la Variabilidad Climática, los bajos precios y su permanente lucha para un buen manejo de la Roya y la Broca; han logrado mejorar la cosecha en términos de volumen y calidad.



ESTADÍSTICAS COSECHA 2016 2017

9.5

Millones de sacos
de 46kg Exportados

5% aporte al **PIB** Nacional
30% aporte al **PIB** Agrícola

1^{er} Lugar en Centro América
3^{er} Lugar en Latinoamérica
5to Lugar en el Mundo



+60
Destinos
en el mundo



US\$1,328
Millones en generación de Divisas

15 Departamentos
Productores de café generando más de
1 Millón de Empleos

PRODUCCIÓN DE CAFÉ POR MUNICIPIO

Cosecha
2016-2017
Quintales Oro
Exportable

COMAYAGUA	Municipio	Producción QQ Oro
	1 ESQUIAS	255,156.82
	2 LA LIBERTAD	225,158.61
	3 SAN JERONIMO	212,532.41
	4 SIGUATEPEQUE	207,697.46
	5 SAN LUIS	145,685.11
	6 COMAYAGUA	141,326.50
	7 LAS LAJAS	130,344.66
	8 TAULABE	88,949.10
	9 EL ROSARIO	81,577.42
	10 OJOS DE AGUA	56,880.24
	11 MEAMBAR	33,243.37
	12 MINAS DE ORO	31,777.41
	13 AJUTERIQUE	24,300.76
	14 SAN JOSE DE COMAYAGUA	23,458.54
	15 SAN SEBASTIAN	8,446.80
	16 VILLA DE SAN ANTONIO	5,306.67
	17 LAMANI	2,798.04
	18 LA TRINIDAD	2,464.53
TOTAL COMAYAGUA	1,677,104.45	

EL PARAISO	Municipio	Producción QQ Oro
	1 DANLI	453,583.73
	2 TROJES	251,805.57
	3 TEUPASENTI	175,375.02
	4 EL PARAISO	145,224.23
	5 ALAUCA	24,609.19
	6 MOROCELI	18,038.00
	7 GUINOPE	13,705.34
	8 POTRERILLOS	5,970.57
	9 YUSCARAN	4,818.98
	10 JACALEAPA	3,946.82
	11 SAN LUCAS	1,676.20
	12 OROPOLI	1,254.38
	13 SAN ANTONIO DE FLORES	507.22
TOTAL EL PARAISO	1,100,515.25	

COPAN	Municipio	Producción QQ Oro
	1 LA UNION	205,284.04
	2 CORQUIN	174,943.84
	3 SANTA RITA	163,373.32
	4 CUCUYAGUA	102,526.16
	5 SAN PEDRO	82,400.84
	6 SAN AGUSTIN	63,043.18
	7 FLORIDA	62,802.91
	8 CONCEPCION	60,310.18
	9 CABAÑAS	53,491.48
	10 DOLORES	43,407.93
	11 COPAN RUIINAS	41,966.87
	12 EL PARAISO	41,134.01
	13 SANTA ROSA DE COPAN	39,658.38
	14 SAN NICOLAS	33,726.43
	15 NUEVA ARCADIA	28,395.03
	16 DULCE NOMBRE	26,119.75
	17 VERACRUZ	20,628.12
	18 TRINIDAD	17,397.42
	19 SAN JERONIMO	14,616.80
	20 SAN JUAN DE OPOA	13,188.88
	21 SAN JOSE	13,093.65
	22 LA JIGUA	12,743.86
	23 SAN ANTONIO	9,262.00
TOTAL COPAN	1,323,515.08	

SANTA BARBARA	Municipio	Producción QQ Oro
	1 ATIMA	167,524.08
	2 SAN NICOLAS	89,955.43
	3 SANTA BARBARA	72,891.21
	4 PROTECCION	69,921.39
	5 SAN LUIS	69,802.93
	6 NUEVA FRONTERA	61,129.83
	7 ARADA	52,171.12
	8 LAS VEGAS	47,558.43
	9 QUIMISTAN	42,357.77
	10 TRINIDAD	39,678.49
	11 SAN JOSE DE COLINAS	38,417.79
	12 MACUELIZO	32,863.29
	13 AZACUALPA	32,201.49
	14 SAN FRANCISCO DE OJUERA	29,131.03
	15 EL NISPERO	24,946.08
	16 CONCEPCION DEL SUR	24,222.02
	17 NARANJITO	20,951.64
	18 GUALALA	18,307.68
	19 ILAMA	14,516.97
	20 SANTA RITA	13,523.81
	21 CEGUACA	12,024.18
	22 NUEVO CELILAC	11,765.80
	23 CONCEPCION DEL NORTE	10,968.40
	24 PETOA	10,628.29
	25 SAN MARCOS	5,083.16
	26 CHINDA	3,324.45
27 SAN PEDRO DE ZACAPA	2,541.19	
TOTAL SANTA BARBARA	1,018,407.95	

LEMPIRA	Municipio	Producción QQ Oro
	1 LA IGUALA	209,681.35
	2 LEPAERA	167,277.72
	3 GRACIAS	126,720.79
	4 BELEN	78,004.80
	5 SAN RAFAEL	67,715.28
	6 SAN ANDRES	66,370.43
	7 COLOLACA	65,196.57
	8 LAS FLORES	59,242.67
	9 LA UNION	56,901.19
	10 TALGUA	48,801.42
	11 LA CAMPA	42,991.07
	12 SAN MARCOS DE CAIQUIN	35,351.25
	13 ERANDIQUE	34,913.23
	14 SAN SEBASTIAN	34,304.67
	15 SANTA CRUZ	23,878.52
	16 GUARITA	21,547.16
	17 GUALCINSE	18,722.32
	18 TAMBLA	16,412.93
	19 TOMALA	11,374.37
	20 SAN MANUEL COLOHETE	11,079.07
	21 PIRAERA	9,087.09
TOTAL LEMPIRA	1,205,573.90	

OCOTEPEQUE	Municipio	Producción QQ Oro
	1 SAN MARCOS	164,104.11
	2 FRATERNIDAD	100,245.45
	3 LA LABOR	86,184.97
	4 SENSENTI	76,304.59
	5 DOLORES MERENDON	62,494.39
	6 SAN FRANCISCO DEL VALLE	59,704.14
	7 LUCERNA	55,028.40
	8 SINUAPA	53,279.76
	9 LA ENCARNACION	41,651.47
	10 MERCEDES	39,658.79
	11 SAN JORGE	38,194.26
	12 SAN FERNANDO	31,206.98
	13 BELEN GUALCHO	23,826.39
	14 CONCEPCION	17,358.58
	15 OCOTEPEQUE	16,218.05
16 SANTA FE	10,514.26	
TOTAL OCOTEPEQUE	875,974.59	

INTIBUCA	Municipio	Producción QQ Oro
	1 SAN JUAN	128,274.49
	2 JESUS DE OTORO	102,156.44
	3 MASAGUARA	101,963.08
	4 SAN MIGUEL GUANCAPLA	53,585.55
	5 SAN ISIDRO	52,822.22
	6 INTIBUCA	42,828.02
	7 SAN FRANCISCO DE OPALACA	21,273.05
	8 DOLORES	13,023.91
	9 LA ESPERANZA	10,840.10
	10 YAMARANGUILA	6,651.16
	11 SAN MARCOS DE LA SIERRA	1,659.03
TOTAL INTIBUCA		535,077.05

LA PAZ	Municipio	Producción QQ Oro
	1 LA PAZ	184,529.34
	2 SANTIAGO DE PURINGLA	97,693.38
	3 MARCALA	63,424.21
	4 SANTA MARIA	61,558.60
	5 SAN PEDRO DE TUTULE	38,323.14
	6 SAN JOSE	30,889.35
	7 CHINACLA	16,371.62
	8 SANTA ANA	9,627.91
	9 YARULA	9,073.17
	10 CABAÑAS	8,872.14
	11 SANTA ELENA	7,498.20
	12 OPATORO	5,908.41
	13 GUAJIQUIRO	1,045.67
14 LAUTERIQUE	117.75	
TOTAL LA PAZ		534,932.89

OLANCHO	Municipio	Producción QQ Oro
	1 CAMPAMENTO	109,154.84
	2 JUTICALPA	89,191.84
	3 DULCE NOMBRE DE CULMI	37,166.36
	4 PATUCA	21,528.36
	5 CONCORDIA	20,166.11
	6 CATACAMAS	11,905.54
	7 GUALACO	7,798.56
	8 SAN FRANCISCO DE LA PAZ	7,632.56
	9 ESQUIPULAS DEL NORTE	6,090.84
	10 SAN FRANCISCO DE BECERRA	4,260.47
	11 GUATA	3,855.41
	12 MANGULILE	3,128.37
	13 GUAYAPE	2,986.23
	14 SANTA MARIA DEL REAL	2,579.13
	15 SILCA	2,467.76
	16 JANO	2,319.30
	17 YOCON	2,222.84
	18 LA UNION	2,216.86
	19 SAN ESTEBAN	1,485.29
	20 SALAMA	1,361.10
	21 MANTO	758.78
	22 GUARIZAMA	575.61
23 EL ROSARIO	428.58	
TOTAL OLANCHO		341,280.74

YORO	Municipio	Producción QQ Oro
	18 YORO	108,662.79
	18 VICTORIA	92,658.45
	18 YORITO	44,396.76
	18 MORAZAN	38,391.15
	18 EL NEGRITO	18,437.90
	18 EL PROGRESO	11,072.05
	18 OLANCHITO	9,135.55
	18 SULACO	6,198.45
	18 SANTA RITA	5,178.25
18 JOCON	577.71	
TOTAL YORO		334,709.06

FRANCISCO MORAZAN	Municipio	Producción QQ Oro
	1 GUAIMACA	99,763.27
	2 VALLECILLO	43,665.90
	3 CEDROS	15,554.39
	4 LEPATERIQUE	15,450.79
	5 CANTARRANAS	14,420.29
	6 EL PORVENIR	13,902.40
	7 SAN ANTONIO DE ORIENTE	5,924.87
	8 TALANGA	4,372.22
	9 DISTRITO CENTRAL	3,599.96
	10 MARALE	3,405.97
	11 MARAITA	1,357.56
	12 OJOJONA	1,291.81
	13 ORICA	953.55
	14 SANTA LUCIA	834.03
	15 VALLE DE ANGELES	556.70
	16 CURAREN	488.30
	17 VILLA DE SAN FRANCISCO	301.05
18 SAN IGNACIO	51.88	
TOTAL FRANCISCO MORAZAN		225,894.94

CORTES	Municipio	Producción QQ Oro
	1 SAN PEDRO SULA	55,193.20
	2 SANTA CRUZ DE YOJOA	50,872.80
	3 OMOA	7,029.84
	4 SAN FRANCISCO DE YOJOA	5,629.43
	5 SAN ANTONIO DE CORTES	2,795.34
	6 VILLANUEVA	853.70
7 CHOLOMA	413.75	
TOTAL CORTES		122,788.06

ATLANTIDA	Municipio	Producción QQ Oro
	1 TELA	6,090.32
	2 LA MASICA	1,673.88
	3 JUTIAPA	1,304.38
	4 ESPARTA	1,155.90
	5 ARIZONA	304.56
6 LA CEIBA	266.59	
TOTAL ATLANTIDA		10,795.63

COLON	Municipio	Producción QQ Oro
	1 BONITO ORIENTAL	6,167.70
	2 TOCOA	1,001.04
	3 SABA	808.29
	4 BALFATE	122.37
5 SONAGUERA	47.01	
TOTAL COLON		8,146.41

CHOLUTECA	Municipio	Producción QQ Oro
	1 SAN MARCOS DE COLON	2,164.74
2 EL CORPUS	179.72	
TOTAL CHOLUTECA		2,344.46



TOTAL HONDURAS
9,317,060.46 QQ Oro



FIDEICOMISO CAFETALERO

para la Reactivación Financiera
del Sector Productor de Café.

El fideicomiso fue creado mediante decreto legislativo **No. 152-2003** publicado en el Diario La Gaceta el 25 de Octubre del 2003 y su reforma mediante Decreto Legislativo **No. 56-2007** publicado el 30 de Junio del 2007, con vigencia indefinida, con la finalidad de que se convirtiera en una herramienta financiera (Fuente de Pago) para poder readecuar las deudas y obtener nuevos financiamientos crediticios minimizando riesgos, manteniendo la cultura de pago y fortaleciendo las unidades productivas. Las aportaciones al fideicomiso son administradas por cuatro (4) Bancos fiduciarios que a la fecha cuentan con más de 300 puntos de servicio a nivel nacional, en los cuales los productores de café pueden retirar sus aportaciones y ser atendidos en la gestión de créditos con el respaldo del fideicomiso como fuente de pago.

Aportaciones y devoluciones

Los productores de café aportan **US\$9.00** por cada quintal de café oro vendido, por lo que durante la cosecha **2016/2017** las aportaciones realizadas al mismo, suman **1,967 millones** de Lempiras, de los cuales se han liquidado el **99.7%**, ya sea por concepto de devolución de aportaciones o de pago de préstamos por cuenta de productores, mediante un mecanismo operativo eficiente y eficaz en un tiempo promedio de 15 días después de cotejada la documentación, el cual es muy inferior a los 60 días que establece la Ley.



Cría de cerdos



Semilleros

Créditos a favor de productores de café.

En los momentos más difíciles como el ataque de la roya y de otros fenómenos naturales por los que ha atravesado la caficultura, los bancos fiduciarios han habilitado créditos para los productores de café con base principalmente en sus aportaciones al fideicomiso, ofreciendo condiciones atractivas tales como planes de pago acordes al ciclo de producción, destinos orientados principalmente al mantenimiento y la renovación del parque cafetalero nacional. A la fecha, los bancos fiduciarios cuentan con una cartera de créditos para productores de café de alrededor de **2,500.0 millones** de Lempiras.



Asistencia Técnica en su finca y en los Centros de Investigación y Capacitación a nivel Nacional.

Programas Especiales.

El fideicomiso, en cumplimiento de la Ley, ha dado continuidad a los Programas de financiamiento y asistencia técnica que por más de 10 años ha venido ejecutando, entre ellos los más importantes son:

Fertilizante y otros insumos

Programa de Apoyo al Pequeño Productor (PAPP)

Programas de Diversificación que incluye (agroforestería, siembra de cacao, especies menores (Cerdos, Gallinas y Peces);

Secadoras Solares.

Titulación de Tierras.



Control de plagas y enfermedades



Crianza de conejos

A través de estos programas y durante la vigencia de los mismos, se ha apoyado más de 60 mil de productores de café, facilitándole créditos en insumos que son vendidos al costo y en condiciones muy favorables para los productores, lo que les ha permitido mejorar la calidad de vida de los mismos.

Supervisión del Fideicomiso conforme a la ley de creación del fideicomiso, el mismo está bajo supervisión y fiscalización de un Comité Técnico, integrado por las 4 organizaciones de productores de café, Secretaria de Agricultura y Ganadería y la Secretaria de Finanzas, quienes actúan conjuntamente con la Comisión Nacional de Bancos y Seguros y el Tribunal Superior de Cuentas en dicha supervisión. Además se realizan auditoría internas y externas para contribuir a la transparencia en el manejo de estos fondos.



Apicultura



Crianza de gallinas



CAPTACION Y LIQUIDACION DE APORTACIONES AL FIDEICOMISO

Cosecha 2016-2017
al 30 de Septiembre 2017



Promedio de devolución de aportaciones 15 días

EL FIDEICOMISO CAFETALERO

El Comité Técnico del Fideicomiso está integrado por la Comisión Nacional de Bancos y Seguros, el Tribunal Superior de Cuentas, la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la Secretaría de Finanzas, las Organizaciones Gremiales de Productores quienes velan por la transparencia y sana administración de los recursos.



LO QUE HACEMOS



Laboratorio de Investigación, Roya

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO

Con el objetivo de contribuir al desarrollo integral de la familia cafetalera, el Departamento de Investigación y Desarrollo del IHCAFE trabaja en la generación de conocimiento, tecnologías y procesos en seis programas fundamentales: Mejoramiento Genético, Agronomía, Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades, Suelos y Nutrición, Beneficiado y Calidad, y Agroforestería y Ambiente.

PROGRAMA DE MEJORAMIENTO GENÉTICO

El IHCAFE invierte importantes recursos en el mejoramiento genético del café, con la convicción que es la estrategia económica y ambientalmente más viable para el sector cafetalero de Honduras. Con la generación de variedades e Híbridos más productivos y con resistencia genética a plagas y enfermedades, millones de lempiras son llevados a los bolsillos de los productores y millones de kilos de ingredientes activos de agroquímicos son evitados en nuestro ambiente. Actualmente la adaptabilidad y primera cosecha de 37 nuevos materiales promisorios es evaluada en los seis centros de investigación del IHCAFE y 24 nuevas variedades están en etapa de vivero para el establecimiento de ensayos de validación a partir del 2018. Una base genética ampliada será clave para el desarrollo de nuevos cruces, híbridos y variedades para Honduras, con mayor productividad, resistencia a plagas y enfermedades y tolerantes a condiciones adversas producto de variabilidad climática.



Nuevas variedades de café en evaluación en Centros de Investigación de IHCAFE



MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CAFÉ

La vigilancia a nivel nacional, el diagnóstico a nivel de fincas y la validación de estrategias de manejo integrado para plagas y enfermedades que afectan la caficultura en Honduras fue uno de los más grandes retos del IHCAFE durante el año cafetalero 2016-17. Mensualmente nuestro equipo de investigadores, extensionistas y socios estratégicos monitorean a través de nuestro sistema de vigilancia epidemiológica y climática más de 1500 fincas a nivel nacional especialmente la Roya y la Broca del café, para conocer su comportamiento epidemiológico asociado con condiciones agroclimáticas e identificar nuevas razas de roya que amenacen la resistencia genética de nuestras variedades. Estadísticas epidemiológicas y alertas tempranas son publicadas en nuestro boletín mensual del SATIHCAFE. Adicionalmente el IHCAFE y socios estratégicos de la academia y la empresa privada mantienen un programa de investigación y validación de estrategias culturales, biológicas, etológicas y químicas para el manejo integrado de estas y otras plagas y enfermedades importantes del café en Honduras.



Diagnóstico de Plagas, Enfermedades e Identificación de Nuevas Razas de Roya que amenazan la resistencia genética de nuestras variedades, Lab. de Fitoprotección.



Técnico e Investigadores de IHCAFÉ junto a estación Telemétrica.

BENEFICIADO Y CALIDAD DEL CAFÉ

El aseguramiento de la calidad del café durante la cosecha y el beneficiado del café (húmedo, seco, y almacenamiento) requiere estrategias innovadoras económica y ambiental viables para el productor. Durante el año cafetalero 2016-17 se iniciaron importantes investigaciones entre las que destacan la evaluación de levaduras y métodos de fermentación del café para mejorar la calidad, estrategias de empaque para asegurar la calidad durante el almacenamiento, evaluación de polímeros y estrategias para tratamiento de aguas mieles y la evaluación nacional de la calidad de la cosecha 2016-17 por efectos agroclimáticos (grano sano, grano brocado, grano negro, grano vano y grano mal formado). Adicionalmente y como parte de los logros de transferencia se desarrollaron 71 eventos de socialización del reglamento de comercialización de café con productores, gremiales, exportadores e intermediarios en 15 departamentos; 214 asesorías técnicas en inspecciones, montaje, diseño, selección, cotización y reparaciones de maquinaria, equipos y centrales de beneficiado húmedo y seco; y asesorías técnicas en obras civiles para la construcción de beneficios de café (selección de terrenos, levantamientos topográficos, diseños, planos, presupuestos y aseguramiento del cumplimiento de leyes ambientales) que superan los 2 millones de lempiras.

SAT **IHCAFÉ**
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ
SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA PARA EL CULTIVO DEL CAFÉ

El comité técnico del Sistema de Alerta Temprana para el Cultivo de Café en Honduras, conformado por IHCAFÉ, FAO, DIRSA, SAG y SMNH presenta:

Boletín Nº 9
Noviembre de 2017

Departamento de Investigación & Desarrollo
Unidad de Vigilancia Epidemiológica Del Café

Alertas Nacionales De La Roya Del Café

Noviembre	Roya en Variedades Susceptibles	Alerta Verde Riesgo Bajo
Noviembre	Roya en Variedades Resistentes	Alerta Azul Riesgo Mínimo

Boletín mensual con información valiosa para el productor de café



Maquinaria empleada en el proceso de Beneficiado.



PROGRAMA AGROFORESTERIA, AMBIENTE Y CAMBIO CLIMATICO

El Programa Agroforesteria y Ambiente surge como una necesidad del productor de café para poder diversificar su cultivo y poder hacer un mejor y mayor uso del suelo que se refleje en ganancias extras para el productor de café. Igualmente esta unidad encargada de valorizar los impactos ambientales de la caficultura presta sus servicios a toda la cadena agroindustrial del café para disminuir los impactos al ambiente y poder mitigar los efectos del cambio climático.

En Aspectos económicos la producción de madera Plantada de alto valor comercial podría significar un aseguramiento a la producción de café, generando un fuerte ingreso extra al productor de café que le permita renovar su finca y/o colocar frutales o musáceas en sus fincas con un raleo, Así también especies que antes no se podían aprovechar de forma comercial y debían dejar podrir dentro de las fincas ahora podrán ser representativos de un ingreso para el productor de café.



El programa de ambiente y cambio climático, trabaja en 5 líneas estratégicas para abordar la principal problemática que se le presenta al productor, en temas de ambiente y cambio climático busca generar conciencia en el uso racional y sostenible de los recursos naturales y a su vez adaptar a los productores ante los efectos variantes del cambio climático., actualmente se ha generado 968 planes de adaptación al cambio climático en fincas cafetaleras a productores individuales, este plan es elaborado a partir de un diagnóstico de finca que permite identificar los principales factores de exposición y de impacto en la unidad productiva así como la capacidad adaptativa del productor de café.

Desde el 2016 Honduras inicia los diálogos de sostenibilidad y comienzan los primeros pasos hacia la identificación de oportunidades y limitaciones para el comercio sostenible del café, identificando como acción prioritaria poder conformar un espacio de dialogo de los actores vinculados a la cadena agroindustrial del café, tanto actores de gobierno como actores del sector privado y la sociedad civil.



TODOS CONTRA LA ROYA

#TodosContraLaRoya

Gerencia Técnica

Edificio Asterio Reyes Hernández
Col. Luis Landa costado norte de
edificio Grupo IPM
Tegucigalpa Honduras.

 2235-7984

 /cafcultura  www.ihcafe.hn

**Revise permanentemente
su finca (Cada 15 días)**

**Controle
preventivamente**

**Realice un manejo integrado del cultivo
(nutrición, podas y regulación de sombra)**



CENTROS DE INVESTIGACION Y CAPACITACION



C.I.C Jesús Aguilar Paz - Ilama, Santa Bárbara



C.I.C José Angel Saavedra - Corquín, Copán

Generar conocimientos técnicos, ciencia y tecnología que luego se transfieren a los productores de café esta entre los objetivos de los Centros de Investigación y Capacitación (C.I.C.) de **IHCAFE** ubicados en zonas estratégicas.

Santa Barbara, Copan, El Paraíso, La Paz, Olancho y Cortes.

En todos los centros se desarrollan trabajos de investigación de manera coordinada con el Departamento de Investigación y la participación de los coordinadores de programas de Investigación como:

Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades, Mejoramiento Genético, Programa de Suelos y nutrición y el de Agronomía Vegetal.

Por norma se trabaja en cuatro áreas de acción:

Investigación, Producción, Capacitación y Diversificación.

IHCAFE destina recursos importantes para el mantenimiento y mejoramiento de los CIC's que cada año reciben una gran cantidad de productores y técnicos para actualizar sus conocimientos y recibir la transferencia de tecnología generada.



Ruta del Café
HONDURAS

Fomentando el Agro turismo
en zonas cafetaleras



Diversificación



Control de Plagas



Investigación Genética



Capacitaciones



Manejo de Finca



Agroturismo

C.I.C José Virgilio Enamorado - Linderos, Santa Bárbara



C.I.C Carlos A. Bonilla - Campamento, Olancho



Centro Experimental El Cacao - Omoa, Cortes



C.I.C Las Lagunas - Marcala, La Paz



C.I.C Fredy Espinoza Mondragón - El Paraíso, El Paraíso



ESCUELA SUPERIOR DEL CAFE

El Instituto Hondureño del Café (**IHCAFE**), como ejecutor de la Política Cafetalera Nacional canaliza todas las decisiones del Liderazgo Gremial Cafetalero pensadas para beneficiar a las familias productoras de café, se creó la Escuela Superior del Café (**ESCAFE**), de la cual dependen varias escuelas, que desde hace muchos años son una alternativa de formación para las y los Hijos de los productores de café, y para otros jóvenes que están vinculados al sector.

Se cuenta con la Escuela de Catadores, de Administradores de Empresas Cafetaleras, Administradores de Fincas Cafetaleras, de Barismo, Mecánicos Rurales y

la Escuela de Beneficiadores de café, además el **IHCAFE** cuenta con dos Carreras Universitarias, la Carrera de Técnico Universitario en Control de Calidad de Café y la de Técnicos en Administración Empresas Cafetaleras.

Para que los procesos formativos sean efectivos, se aplica la Metodología de la Alternancia, mediante la filosofía del aprender haciendo, y alternando una semana en el Centro de Capacitación y 3 semanas en su finca o empresa donde trabaja por lo que las y los muchachos reciben su formación en 2 realidades.



GRADUADOS ESCAFE 2016-2017

ESCUELA	GRADUADOS
Baristas	15
Catadores	25
Administradores de Fincas	81
Administradores de Empresas Cafetaleras	61
Directivos de Cooperativas para la Toma de Decisiones	40
Beneficiadores de Café	18
Técnico Universitario en control de Calidad de Café	10
TOTAL	250



EXTENSION CAFETALERA

Y SU APOORTE A LA CAFICULTURA HONDUREÑA.

El trabajo de la unidad de Extensión Cafetalera se refleja en el producto de las siete Regionales Cafetaleras del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), ubicadas estratégicamente para dar cobertura a los 15 departamentos cafetaleros del país, en Asistencia Técnica y la ejecución de varios Convenios, programas y proyectos, orientados a mejorar la producción, productividad, la calidad y las condiciones de vida de los productores de café.

El Equipo Técnico de IHCAFE ha dado muestras de su alta capacidad profesional, técnica y humana, trabajando de la mano

con los productores de café y la dirigencia gremial. Los logros son tangibles: **5to.** Lugar como país Productor y Exportador de Café en el Mundo, **3ero.** de Latinoamérica y **1ero.** de Centroamérica; y el eficiente manejo Integrado de la Roya y la Broca.

Así avanza la Caficultura Nacional, con el trabajo silencioso pero efectivo de la Administración y la Dirigencia Gremial, respaldado por la seriedad y el prestigio de la Institución rectora de la Política Cafetalera Nacional: el IHCAFE.



RESUMEN DE PRODUCCION Y AREA CULTIVADA POR REGIONAL DE IHCAFE

N° Regionales	Area Cultivada Con Café	Area Café en Producción	Area Café en Crecimiento	Producción QQ Oro
1 Copán	145,644.75	118,611.64	27,033.11	3,516,399.11
2 Comayagua	132,495.02	108,281.03	24,213.99	2,532,418.72
3 El Paraíso	88,705.03	63,899.61	24,805.42	1,078,594.29
4 Santa Bárbara	59,871.43	48,178.72	11,692.71	995,428.03
5 Cortes Yoro	33,329.64	21,920.41	11,409.23	594,245.63
6 Olancho	29,783.97	17,764.80	12,019.17	437,162.07
7 Centro Sur	9,469.98	6,690.73	2,779.25	162,812.61
Total Nacional	499,300	385,347	113,953	9,317,060.46



REGIONAL COPAN

Copan es armonía entre su Cultura, Historia, Arte y el **Café**.

Ubicada en el occidente de Honduras, la Regional Copán se identifica por la cortesía, amabilidad y humildad de gente.

Podría ser la Región de Honduras más conocida en todo el mundo, por su historia y cultura Maya, la más visitada, por personas de todos los continentes, y por el cultivo de uno de los mejores Cafés del mundo. Copán tiene Liderazgo en el mercado de Cafés Especiales. En la cosecha 2016-2017 se tuvo un incremento de 30% de la producción.

PARQUE CAFETERO

283,675 Manzanas.

PRODUCCIÓN

Mas de 3.6 Millones de QQ Café Oro.

Mas de 1 millón Empleos en tiempo de cosecha.

COBERTURA

Mas de 29 mil productores. 5 departamentos 71 municipios.

Mas de 1 millón QQ cafés Diferenciados



ESTADISTICAS COSECHA 2016-2017

Agencias	Area cultivada de café (Mz)	Area de café en Producción	Area café en Crecimiento	Producción QQ Oro
Santa Rosa	45,059.62	40,867.25	4,192.37	505,446.38
La Entrada C.	31,461.66	25,715.13	5,746.53	284,994.56
Lepaera, Lempira	25,583.92	20,333.12	5,250.80	222,026.1
Corquín	37,087.63	30,210.32	6,886.31	506,349.59
San Marcos	43,318.87	39,882.44	3,436.43	868,048.11
Santa Rita	5,563.00	4,206.25	1,356.75	279,379.48
Gracias, Lempira	42,503.76	34,349.40	8,154.36	421,655.26
La Encarnación, Ocot.	5,234.45	4,871.20	363.25	53,522.14
Ocotepeque, Ocot.	22,518.91	20,962.96	1,555.95	32,521.82
San Juan, Intibucá	25,343.02	22,645.52	2,697.50	342,455.67
Total	283,674.84	244,034.59	39,640.25	3,516,399.11





REGIONAL COMAYAGUA

Comayagua, La Paz e Intibucá
Integran la Regional Comayagua.
con 25,202 familias en 44 Municipios

El Departamento La Paz se distingue por su ancestral cultura cafetera, la alta calidad de su café cultivado en la Cordillera Montecillo y su Denominación de Origen de Café Marcala. Por su parte, Comayagua es el Departamento Mayor Productor de Café de Honduras desde hace seis años con una Producción de 1.6 Millones de QQ de Café exportado en la cosecha 2016-2017. En Intibucá encontramos nuevos nichos de producción de Café que sorprenden con su calidad, lo han demostrado en las competencias de Cafés Especiales para Taza de Excelencia. La Regional Comayagua incremento la producción en un 30% sobre la cosecha pasada.



Día de campo

ESTADISTICAS COSECHA 2016-2017

Agencias	Area Cultivada en Producción (Mz)	Area café en Crecimiento (Mz)	Producción QQ Oro
Comayagua	12,341.44	2,339.29	240,000.48
Siguatepeque	16,660.44	4,330.53	448,881.54
San Jerónimo	12,686.76	1,285.54	354,702.36
La Libertad	13,947.91	3,253.24	383,215.63
San Luis	7,124.02	1,410.75	191,062.22
Las Lajas	5,48.433	1,282.91	124,703.04
Taulabé	931.25	204.15	21,857.51
Marcala	6,259.89	1,517.50	127,079.16
Planes Sta. María	10,146.54	3,015.79	257,625.6
Santiago Puringla	4,029.09	743.59	96,538.38
Jesús de Otoro	10,070.04	2,668.68	268,280.75
La Esperanza	891	286.21	18,472.05
Total	95,088.38	22,338.18	2,532,418.72



Construcción secadora solar



Día demostrativo



REGIONAL EL PARAISO



Jornada de catación



Junto al Campeón de Taza de Excelencia y su familia

Contar con el municipio Mayor Productor de Café de Honduras y Centroamérica, (Danlí), tener un parque cafetero de 80 Mil Manzanas, 21 Mil familias cafetaleras, haber logrado el 1er. Lugar en Taza de Excelencia, y como si fuera poco, obtener el record del precio mas alto pagado por un café de Taza de Excelencia (\$125.50 por libra, hacen de la Regional El Paraíso, un verdadero Paraíso Cafetero.

PARQUE CAFETERO
88,700 Manzanas.

COBERTURA
Mas de 15,400 mil productores.
14 municipios.

PRODUCCIÓN
Mas de 1.1 Millones de
QQ Café Oro.

Mas de 350 mil Empleos
en tiempo de cosecha.

ESTADISTICAS COSECHA 2016-2017

Agencias	Area Cultivada Con Café (mz)	Area Café en Producción	Area Café en Crecimiento	Producción QQ Oro
Danlí	22,044.12	16,481.12	5,563.00	291,814.42
El paraíso	15,527.26	11,333.41	4,193.85	203,583.48
Teupasenti	14,274.86	10,036.02	4,238.84	176,462.74
Trojes	19,207.92	13,812.40	5,395.52	243,023.98
Matasano	14,482.86	10,033.65	4,449.21	152,883.27
Morocelí	3,168.01	2,203.01	965.00	10,826.4
Total	88,705.03	63,899.61	24,805.42	1,078,594.29



Día de campo



Visita de Compradores



REGIONAL SANTA BARBARA



Día de Campo

Una de las fortalezas de la Regional Santa Bárbara es sin duda el trabajo de extensión, porque acerca y hermana al productor y su familia con el técnico del IHCAFE, esto genera confianza y facilita la comunicación para lograr buenos resultados en el manejo de la finca y el control de plagas y enfermedades como la Roya y la Broca.

PARQUE CAFETERO
62,500 Manzanas.

COBERTURA
Mas de 15 mil productores.
28 municipios.

PRODUCCION
Mas de 1 Millón de
QQ Café Oro.

Mas de 250 mil Empleos
en tiempo de cosecha.

ESTADISTICAS COSECHA 2016-2017

Agencias	Área Cultivada Con Café (Mz)	Área Café en Producción	Área Café en Crecimiento	Producción QQ Oro
Santa Bárbara	7,515.11	7023.06	492.05	327,321.61
San José de Colinas	3,669.64	3062.22	607.42	33,711.14
Trinidad	5,600.69	4465.03	1,135.66	57,836.82
San Nicolás	12,829.71	10706.01	2123.7	301,639.97
San Luis	4,942.64	4212.25	730.39	72,102.27
La Unión	2,465.26	2425.5	39.76	37,046.62
Azacualpa	10,122.69	7552.65	2,570.04	42,038.27
Quimistan	4,545.66	3281.4	1,264.26	73,375.31
Total	62,531.22	51,666.82	10,864.4	995,428.03



Entrega de Licencias de Intermediarios



Capacitación sobre podas en finca



REGIONAL CORTES Y YORO

ESTADISTICAS COSECHA 2016-2017

PARQUE CAFETERO
73,176.42 Manzanas.

COBERTURA
Mas de 8 mil productores.
28 municipios.

PRODUCCION
509,610.75 QQ Café Oro.

Agencias	Area Cultivada Con Café (mz)	Area Café en Producción	Area Café en Crecimiento	Producción QQ Oro
Morazán, Yoro	4,653	3,169	1,484	137,150.89
Yoro, Yoro	15,823	10,032	5,791	169,786.19
San Pedro Sula	6,063	4,196	1,867	107,883.83
Saba, Colon	2,229	1,351	878	16216.59
Peña blanca	7,821	5,478	2,343	163208.13
Total	36,588.21	24,225.81	12,362.40	594,245.63

La Regional Cortes y Yoro también cubre Atlántida, Colón y cuatro Municipios de Santa Bárbara.

El Parque Cafetalero está constituido con variedades Lempira, Parainema e IHCAFE 90 en un 85%.

Un 15% es de Catuai, Borbón, Pacas, Viasarchi y Típicas.

El nivel altitudinal está entre los 700 y 1,700. M.S.N.M.

Su productividad es de 23.7 QQ de Café por Manzana.

La Regional cuenta con seis parques de reserva y refugio de vida silvestre. El fuerte productivo está orientado al Ganado y Granos Básicos, el Café lo cultivan como segunda actividad.

Los productores de Café diversifican con Maderable de alto valor comercial, Aguacate Hass, Cacao Fino, Huertos familiares, Aves y Cerdos.





REGIONAL OLANCHO

La Regional de Olancho viene desarrollando un excelente trabajo con los productores de café mejorando la producción, productividad y la calidad.

Hace unos cuatro años los cafetaleros Olanchanos tenían una productividad de ocho quintales por manzana, hoy andan en 22 quintales por manzana, lo que refleja el trabajo de los técnicos extensionistas, la inversión del Instituto Hondureño del Café y el Liderazgo de la Dirigencia Gremial.

Los Olanchanos han mejorado en temas de: Beneficiado limpio, manejo integrado de plagas y enfermedades, Roya y Broca, manejo de los sub productos, Aguas Mieles y Pulpa, cuentan con grandes avances en la aplicación del Reglamento de Comercialización, y en la promoción de su Café en Ferias de Cafés Especiales. A través de la Cooperativa Cocaol venden su café en Europa, Asia y América.

PARQUE CAFETERO
30,485.68 Manzanas.
PRODUCCION
422,363.49
QQ Café Oro.

COBERTURA
Mas de 7,500 productores.
26 municipios.
Mas de 250 mil Empleos
en tiempo de cosecha.



ESTADISTICAS COSECHA 2016-2017

Agencias	Área Cultivada con café (Mz)	Área Café en producción	Área Café en Crecimiento	Producción QQ Oro
Campamento	9,392.75	5,253.24	4,139.51	132,056.59
Guaimaca	5,213.07	3,523.80	1,689.27	109,140.68
Juticalpa	8,114.01	4,858.95	3,255.06	105,915.81
Catacamas	3,735.89	2,217.50	1,518.39	51,105.09
San Francisco de la Paz	1,994.16	961.75	1,032.41	19,374.72
La Unión	2,035.80	1,277.00	758.80	19,569.18
Total	30,485.68	18,092.24	12,393.44	437,162.07



REGIONAL CENTRO SUR

La Regional Centro Sur atiende a los productores de café de Francisco Morazán y Choluteca, los productores Sureños igual que los del resto del país, cuentan con excelente y oportuna asistencia técnica de los Extensionistas del Instituto Hondureño del café, en Choluteca no tienen problemas en la Comercialización de su cosecha, tienen asegurado el mercado para su producción con compradores internacionales que retribuyen económicamente los esfuerzos de los productores.



ESTADISTICAS COSECHA 2016-2017

Regional	Area Cultivada Con Café (mz)	Area Café en Producción	Area Café en Crecimiento	Producción QQ Oro
Choluteca	447.25	298.00	149.25	2,372.46
Vallecillo	5,221.15	3,840.79	1,380.36	57,774.33
Tegucigalpa F.M.	3,083.12	2,214.00	869.12	73,900.43
Talanga	281.02	199.00	82.02	28,765.06
Total	9,032.54	6,551.79	2,480.75	162,812.61





En transmisión del programa La Hora del Café

RELACIONES PUBLICAS

Orientar e Informar sobre la ejecución del Plan Operativo de Actividades del Instituto Hondureño del Café en base a sus cinco Ejes Estratégicos, diseñar Estrategias Gráficas para las diferentes unidades que conforman la institución, fortalecer la Imagen Corporativa a lo interno y fuera del país, ser enlace entre las familias productoras de café, la DirigenciaGremial y la Administración General de IHCAFE, procurar espacios para la formación y capacitación y escuchar a los productores sobre sus proyectos, ilusiones y sus desesperanzas, es parte de la agenda de trabajo de la unidad de Relaciones Publicas y el Programa de Radio, La Hora del Café.



Transmisiones en vivo (streaming) en eventos solicitados.

En La Hora del Café, de cuatro a cinco de la tarde por Radio America, se comparte con la Comunidad Cafetalera, el conocimiento alcanzado en los laboratorios de investigación, las experiencias ganadas en el campo, el criterio del Liderazgo Gremial y las ejecutorias de IHCAFE a favor del Gremio productivo mejor organizado de Honduras. Procuramos siempre ser parte de las soluciones y no de los problemas, acercamos la institución y sus servicios a las familias cafetaleras y sus comunidades. La Producción y Diagramación de la Revista que está en sus manos, tambiénes parte de nuestro trabajo.



Apoyo técnico y logístico

En la oficina se impone la creatividad mediante el diseño gráfico generando mensajes prácticos y sencillos que sirven de orientación a las familias productoras de café para alcanzar su objetivos de mejora en su finca y en el hogar.



Cobertura en eventos importantes



VII CAMPEONATO NACIONAL BARISTA HONDURAS 2017



PROMOCIÓN Y CONSUMO

Incentivando el consumo de café de calidad (Mercado Interno)

El **IHCAFE** desarrolla una serie de actividades y eventos, en los cuales involucra diversos sectores para formar, educar, capacitar e informar sobre las características más importantes del Café de Honduras y por lo cual sobresale a nivel internacional.

Talleres de capacitación en elaboración de café

Ya sea que tenga interés en montar su propia cafetería o es amante de la correcta preparación de cafés, el **IHCAFE** ofrece los talleres “Nivel Introductorio de Barismo” en donde los participantes aprenden, entre otras cosas, las técnicas básicas para la correcta extracción del café.

Atención a Eventos

El **IHCAFE**, coordina con productores y baristas, la atención a eventos que permitan el intercambio de experiencias entre el público y los expertos en la preparación de café.



La Ruta del Café: café y turismo, como los principales embajadores culturales de Honduras

Forman parte de la Ruta de Café: 6 Centros de Investigación del **IHCAFE**, 24 fincas localizadas en 5 zonas cafetaleras de Honduras y más de 100 cafeterías de especialidad. Aliados estratégicos: El Instituto Hondureño de Turismo, **IICA**, Proyecto **GEMA – USAID** y la **OHN**.



VII Campeonato Nacional Barista:

Realizado en las instalaciones del Instituto Hondureño de Café en Tegucigalpa, M.D.C., contó con la participación de 10 baristas representantes de cafeterías de San Pedro Sula, San Pedro Copan y Tegucigalpa. Se coronó como Bi Campeona Juana María (Mary) Portillo, quien representó a Honduras en el Campeonato Mundial Barista, en la ciudad de Seúl, Corea en el marco de la Feria Café Show, la más concurrida del mercado asiático.



Campeonato Nacional de Barismo 2017



Haciendo Agroturismo

Ferias Internacionales de Café

Café de Honduras, participa con el fin de dar a conocer la altísima calidad de los cafés producidos en Honduras y abrir nuevas oportunidades de mercado. En los stands se degustan muestras de café provenientes de las seis regiones cafetaleras, las que previamente han sido evaluadas y preparadas por los catadores del Laboratorio de Control de Calidad de Café, con el fin de asegurar una presentación homogénea, consistente y representativa del perfil de cada región.



SCAJ-Tokio, Japón



SCAE-Budapest, Hungría

Participación de Café de Honduras en importantes Ferias Internacionales de Café para la promoción de nuestros cafés especiales en importantes mercados mundiales

NOMBRE DE LA FERIA	LUGAR	FECHA
SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF JAPAN (SCAJ) → Country Seminar	Tokio, Japón	28 al 30 de Sept. 2016
CAFÉ SHOW, SEÚL KOREA	Seúl, Corea	10 al 13 de Nov. 2016
COFFEE, TEA AND WINE	Taipei, Taiwán	11-14 de Nov. 2016
→ All Stars Presentation		
MELBOURNE COFFEE EXPO	Melbourne, Australia	30 marzo - 01 de abril del 2017
SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA (SCAA)	Seattle, WA, USA	20-23 de abril, 2017
SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF EUROPE (SCAE)	Budapest, Hungría	13-15 de junio, 2017

ADMINISTRACION

El Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) cumpliendo con un compromiso de mejora continua y con el fin de dinamizar y optimizar los procesos de la institución, durante el año cosecha 2016-2017 se ha definido un proceso de revisión y actualización de procedimientos, normativas internas y organización en general; de tal forma que se traduzca en mayor eficiencia y eficacia en los servicios que presta IHCAFE en beneficio de los productores de café.

El fin último es generar las condiciones necesarias que permitan a las diferentes unidades internas de la Institución brindar un servicio oportuno y confiable para las familias productoras de café.



En este sentido se han realizado esfuerzos importantes para mejorar y garantizar la confiabilidad y consistencia de la información, facilitando el acceso a ésta desde cualquier Agencia de IHCAFE a nivel nacional. De esta forma, los productores pueden tener la certeza de contar con información en tiempo real de las diferentes transacciones que se realizan con relación al Fideicomiso Cafetalero, Programas Especiales de Crédito y otros. Asimismo, los avances en materia administrativa y financiera, permitirán que IHCAFE responda al dinamismo del Sector Cafetalero del país.



Así pues, en busca de la eficiencia hemos mejorado la sistematización de procesos permitiendo hacer más ágiles la documentación de la cosecha y la liquidación de aportaciones de los productores al Fideicomiso Cafetalero; superando los tiempos que establece la legislación vigente para que los productores reciban oportunamente sus aportaciones. En este sentido, la Ley del Fideicomiso Cafetalero establece un período máximo de dos meses para la devolución al productor, después de realizado el cotejamiento de los comprobantes que respaldan la compra-venta de café. Sin embargo, durante esta cosecha, el tiempo máximo para la liquidación a favor de los productores fue de 15 días.

INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFE
ESTADO DE CUENTA AL : MIERCOLES, 20 DE DICIEMBRE DEL 2017

CLAVE X-XX-XXXXX	IDENTIDAD XXXX-XXXX-XXXXX	RTN XXXX-XXXX-XXXXXX	SALDO DE CAPITAL Lps.
Nombre , direccion y telefono de productor			SALDO INTERESES Lps.
			TOTAL Lps.

impreso por xxxxx@ihcafe.hn.net desde xxxxxxxx del día : 20/12/2017 13:36:55

OBLIGACIONES CON IHCAFE			
DETALLE	CAPITAL	INTERESES	TOTAL
Créditos en programas especiales			
TOTAL OBLIGACIONES CON IHCAFE:			L.

OBLIGACIONES ANUALES CON OTRAS INSTITUCIONES:			
PRESTAMOS CON OTRAS INSTITUCIONES BANCARIAS Y FINANCIERAS compromisos			

REGISTROS DE PRODUCCION DE CAFE ULTIMAS COSECHAS:			
COSECHA	QUINTALES PRODUCIDOS	QUINTALES COTEJADOS	APORTACION (EN\$) FIDEICOMISO
Historial de Producción del Productor.			

Nuevo Formato de Estado de Cuenta

Siguiendo las instrucciones de la Junta Directiva, la Administración de IHCAFE invierte los recursos de su presupuesto en lo esencial, y pensando en las necesidades de las familias productoras de café en el campo, ejecutando lo que establecen sus Cinco Ejes Estratégicos: Producción y Productividad, Calidad, Promoción, Diversificación y Financiamiento, y cumpliendo con su Visión y Misión que contienen los objetivos precisos para mantener una Sana Administración.



ACTIVIDADES DESTACADAS



CAMPAÑA CONTRA TRABAJO INFANTIL

A LAS FINCAS
SOLO A JUGAR



En el marco de la Estrategia Nacional de Combate al Trabajo Infantil en la Agroindustria del Café, durante la cosecha 2016-17, IHCAFE, en coordinación con el Fondo Cafetero Nacional y las organizaciones de productores, realizó una serie de actividades tales como:

La capacitación y sensibilización en materia de trabajo infantil, de unos 1,500 técnicos de IHCAFE y líderes de organizaciones de productores y dirigentes de organizaciones de intermediarios, tostadores y exportadores.

Lanzamiento de la Campaña “CUANDO SEA GRANDE QUIERO SER CAFETALERO”, con ocasión del Día Mundial contra el Trabajo Infantil, para lo cual se realizó en la



¡CUANDO SEA GRANDE
QUIERO SER CAFETALERO!



12 de JUNIO 2017
DÍA MUNDIAL CONTRA EL TRABAJO INFANTIL

comunidad de Jacintillos, San Jerónimo Comayagua, actividades recreativas, donación de material educativo, uniformes deportivos, dulces, y otros regalos a más de 200 niños en dicha comunidad.

Realización de 5 Brigadas Médicas en las comunidades de los Departamentos de Santa Bárbara, Copan, Cortes, Comayagua, El Paraíso, a través de las cuales se atendieron al menos 20,000 personas, en medicina general, odontología, medicina preventiva y entrega gratuita de medicinas a todos los asistentes.

Celebración del Día del niño en zonas cafetaleras, llevando dulces, regalos, comida, diversión a más de 1,000 hijos de productores y trabajadores de las fincas de café.

CAFICULTURA SOSTENIBLE Y COMPETITIVA, LIBRE DE TRABAJO INFANTIL

El Instituto Hondureño del Café, promueve una caficultura sostenible y competitiva, produciendo y exportando café de calidad, libre de trabajo infantil, respetando las leyes y tratados nacionales e internacionales, reconociendo los derechos de la niñez como asunto prioritario para el desarrollo de la familia caficultora hondureña.



Historias por recorrer en la Ruta del Café

¿Cómo se crea una Ruta del Café? ¿Cómo se invita a una nación a recorrer su propia geografía en busca del mejor café? Muy sencillo; contando las historias reales de sus protagonistas.

Este es el mapa que le llevará a escuchar y vivir las mejores historias del café hondureño. Historias verdaderas. Sencillas y cálidas.

Las historias de éxito de los grandes personajes de nuestro café. Empezando por las seis regiones cafetaleras del país; sus productores y productoras, centros de investigación y capacitación, cafeterías y tostaderías. Desde el vivero hasta la taza.

Estas son las historias por recorrer en La Ruta del Café. ¡Buen viaje!

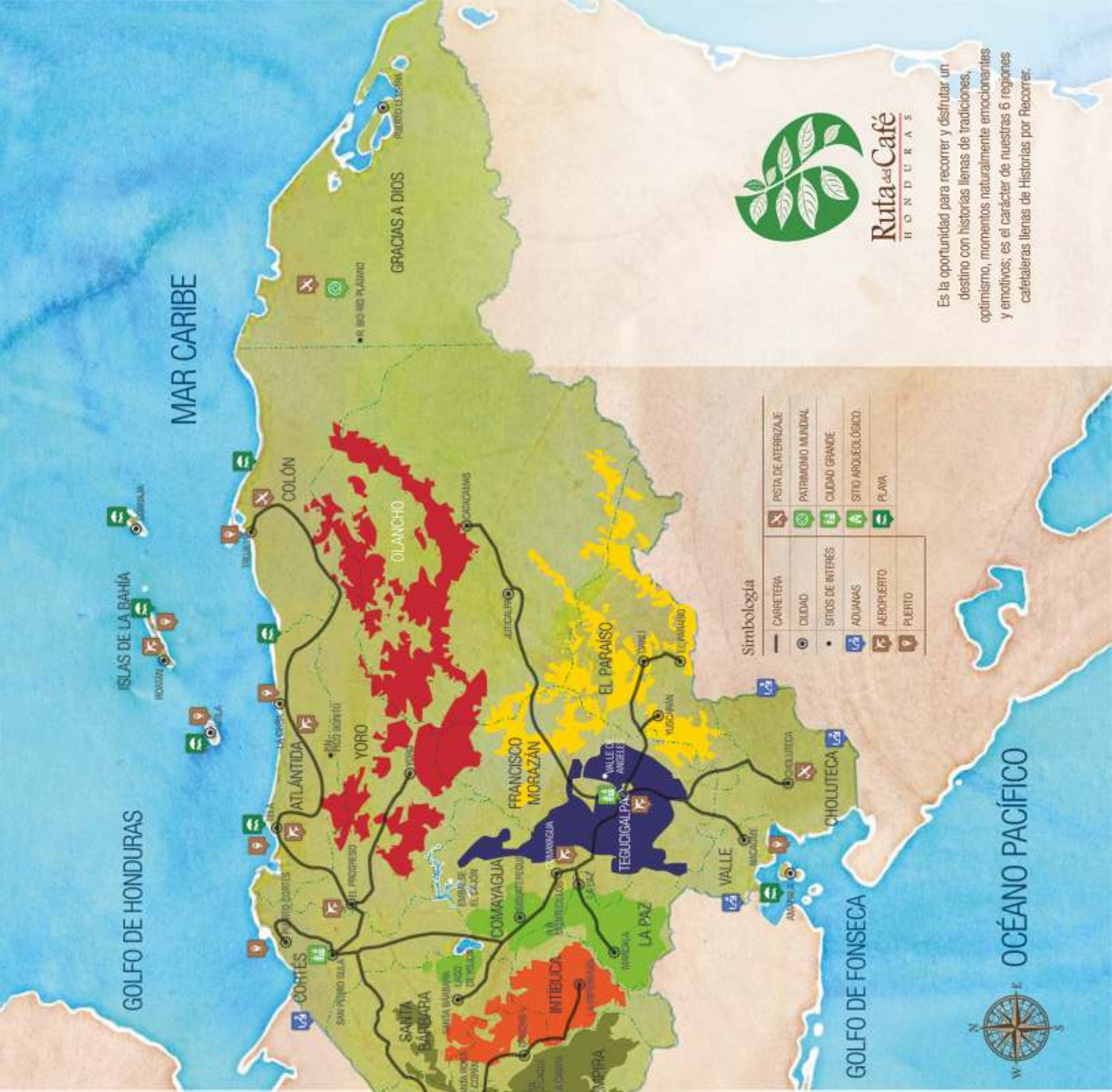


Ruta del Café
HONDURAS



Nuestras 6 Regiones Cafetaleras

- COPÁN
- OPALACA
- MONTECILLOS
- COMAVAGUA
- ASALTA
- EL PARAISO



Simbología

	CARRETERA		PISTA DE ATERRIZAJE
	CIUDAD		PATRIMONIO MUNDIAL
	SITIOS DE INTERÉS		CIUDAD GRANDE
	AEROPUERTO		SITIO ARQUEOLÓGICO
	PLAYA		



Ruta del Café
HONDURAS

Es la oportunidad para recorrer y disfrutar un destino con historias llenas de tradiciones, optimismo, momentos naturalmente emocionantes y emotivos; es el carácter de nuestras 6 regiones cafetaleras llenas de Historias por Recorrer.



Convenio JICA Japón



Academia Hondureña de Barismo

COOPERACION EXTERNA

La Cooperación Internacional alineada a los planes de desarrollo sostenible de los territorios cafetaleros a nivel de los municipios y departamentos del país, se ha convertido en un socio importante y apoyo para el equipo técnico del IHCAFE y los líderes gremiales, juntos están buscando mejorar las condiciones de vida y los ingresos de las familias cafetaleras con la ejecución de proyectos.

En los últimos años el IHCAFE ha logrado hacer gestiones para complementar el aporte que hacen los productores, logrando

gestionar ante la cooperación internacional y Gobierno amigos al menos 50 centavos por cada lempira aportado por el productor, asegurando con ello una mayor cobertura en el servicio de asistencia técnica y buscar soluciones de largo plazo a la problemática de la caficultura nacional.

Durante el año 2017 se han iniciado 2 nuevos Proyectos financiados por la Unión Europea con una duración de 5 años y con aportes de más de 6 millones de dólares.

PROYECTOS EN EJECUCION

Proyecto PROGRESA:

- Cobertura El Paraíso
- Café y Cacao
- 5 años

Proyecto Clifor:

- Cobertura Olancho, Yoro, El Paraíso.
- Café y diversificación.
- 3 años

Proyectos CRS:

- Cobertura Nacional
- Formación
- Nutrición y roya

PROCAGICA:

- Cobertura La Paz y El Paraíso.
- Productores afectados por roya
- 5 años



La Confianza que genera la Transparencia Administrativa, el Profesionalismo y Seriedad en el cumplimiento de compromisos contraídos, son la base para establecer Alianzas Estratégicas para cualquier Gobierno, Institución o Empresa. Este año 2017, el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), ha logrado en base a estos elementos grandes objetivos, un 5to. Lugar como país Productor Exportador de Café en el Mundo, el apoyo de la Comunidad Cooperante Internacional y ubicarse como País Productor de Café de Alta Calidad en los escenarios mas importantes del Mundo Cafetero.

Gracias a esa confianza en el IHCAFE, Europa, Asia y Estados Unidos trabajan de la mano con el IHCAFE en la ejecución de proyectos que benefician a las familias productoras de café.



MEGA SECADORA JESUS DE OTORO

SAN JERÓNIMO, INTIBUCA, CUENTA CON UNA DE LAS SECADORAS MÁS GRANDES DEL PAÍS.

En una Alianza Estratégica entre el Gobierno de Japón, el Instituto Hondureño del Café y la Corporación Municipal de Jesús de Otoro, Intibuca, las familias productoras de café de San Jerónimo, cuentan con una Macro Secadora y una Bodega con capacidad para unos 3 mil Quintales de café.

En el evento de entrega de la Secadora y la Bodega, estuvieron presentes los productores de café de San Jerónimo, el Embajador de Japón en Honduras, Masato Matsui, el Gerente General del **IHCAFE** Adilson Manuel Avila y su equipo de trabajo, el Director Ejecutivo del Fondo **Cafetero Nacional**, Ever Rodríguez, el Alcalde Municipal de Jesús de Otoro, Roger Cantarero, y en representación del Gobierno Central, el Secretario de Agricultura y Ganadería (**SAG**) Jacobo Paz Bodden.





ACADEMIA HONDUREÑA DE BARISMO IHCAFE-COOPERACIÓN ITALIANA

La Academia Hondureña de Barismo surge a consecuencia de la alta demanda de formación del recurso humano en el área de preparación de café. Se proyecta como una instancia regional centroamericana que funcionará como un centro formativo de alto rendimiento. Estará adscrita a la Escuela Superior del Café.

La Agencia Italiana de Cooperación al Desarrollo (AICD) y el Instituto Italo – Latinoamericano realizaron una donación de equipo técnico especializado para la formación de la AHB, considerandola como una herramienta indispensable en la educación de los agricultores, baristas y catadores. Su sede será el Centro de Investigación Jose Angel Saavedra, localizado en Corquin, Copan.

Los hijos de los caficultores son uno de los segmentos de mayor interés, para que aprendan la correcta transformación y comercialización del producto.





PROYECTO DE ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO IHCAFE-CLIFOR

El proyecto tiene como objetivo general la adaptación al cambio climático de comunidades cafetaleras en zonas de forestería comunitaria mediante la implementación de Sistemas Agroforestales y Buenas prácticas agrícolas y ambientales para maximizar y potenciar el uso de suelo sin que esto signifique afectación a los recursos naturales presentes en la zona. Se trabaja principalmente con las cooperativas agroforestales presentes en la zona y las organizaciones gremiales para fortalecer los conocimientos locales y garantizar la sostenibilidad del proyecto.



Resumen del alcance en los indicadores cuantitativos

- 286 fincas georreferenciadas espacialmente.
- 35 viveros agroforestales comunitarios. Cada vivero atenderá 11 manzanas de café convertidas en sistemas agroforestales.
- 35 líderes comunitarios con formación agroforestal (6 módulos implementados a la fecha)
- Tres millones (3,000,000) de plantas en viveros agroforestales.
- Siembra de ciento nueve mil quinientas (109,500) semillas de gandul para el establecimiento de la sombra temporal de los sistemas.
- 248 diagnósticos de sombra y vulnerabilidad al cambio climático.
- 350 muestras de suelo recogidas para realizar el análisis de suelo por parte del laboratorio de suelos de IHCAFE.
- 70 eventos de capacitación orientados al manejo y establecimiento del sistema agroforestal.
- 169 Mujeres trabajando en Huertos familiares para aseguramiento de la seguridad alimentaria



Componentes del Huerto familiar

Los principales rubros seleccionados por las mujeres en los territorios fueron los siguientes:

Gallinas ponedoras: para la producción de huevos, se determinó la compra de la gallina roja o gallina india de genética pura.

Codorniz: todos los grupos acordaron colocar la codorniz en su huerto para diversificar el consumo de proteínas.

Conejos: este rubro del huerto solo en algunos sitios se implementara, muchas mujeres prefirieron cambiar el conejo por otra gallina ponedora.

Hortalizas: se priorizaron: Cebolla, Zanahoria, Repollo, Zapallo, Rábano, Tomate, Chile, Pepino





NUEVA RAZA DE ROYA

De los Países Latinoamericanos productores de café atacados por la Roya en el año 2012, Honduras salió mejor librado, aunque el impacto fue severo, Honduras logró mejores resultados en la prevención y combate del Hongo, gracias a los trabajos de investigación que sobre el tema realizó en los años 80s el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), y la experiencia acumulada por su equipo técnico.

Este año, los técnicos de IHCAFE dieron la alerta por la aparición de una nueva Raza de Roya en el departamento de Olancho, que ataca la Variedad Lempira terminando con su resistencia. A Honduras llegaron Técnicos, Científicos Investigadores de alto nivel de los Países PROMECAFE, de Europa y Estados Unidos para verificar la alerta del IHCAFE sobre una nueva amenaza a la economía de las familias productoras de café y del país. Al concluir su trabajo dieron la razón al IHCAFE sobre la presencia de una nueva raza de Roya.



Los Científicos destacaron que ya no hay en Honduras variedades resistentes a la Roya, ahora todas son susceptibles. Nuevamente el IHCAFE se une a los productores y Líderes Gremiales para controlar la nueva Raza de Roya en los cafetales, y se está logrando, en un esfuerzo de todos y con recursos propios.



Revise permanentemente su finca (Cada 15 días)
Controle preventivamente
Realice un manejo integrado del cultivo (nutrición, podas y regulación de sombra)



TODOS CONTRA LA ROYA

Gerencia Técnica
 Edificio Asterio Reyes Hernández
 Col. Luis Landa costado norte de edificio Grupo IPM
 Tegucigalpa Honduras.

☎ 2232-7100

f /cafcultura www.ihcafe.hn





XXIII SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CAFICULTURA



Mesa Principal, apertura del evento.



Inauguración de Expoferia Agroindustrial



Excelente Asistencia

OPORTUNIDADES Y DESAFÍOS EN LOS PAISES PRODUCTORES FRENTE A LOS CAMBIOS DEL NEGOCIO DEL CAFE A NIVEL GLOBAL.

Así se identificó el **XXIII Simposio Latinoamericano de Caficultura** realizado en San Pedro Sula del 23 al 26 de agosto de 2017.

El objetivo principal fue, compartir los resultados de los principales trabajos de Investigación en materia de café desarrollados en la región.

Participaron los países de Centroamérica y El Caribe, Mexico, Panamá, República Dominicana, Perú, Jamaica e invitados especiales de Europa y Estados Unidos.

Fue un evento sensacional, tres días compartiendo Ciencia, Tecnología, los Efectos del Cambio Climático y Técnicas Modernas para la caficultura en los Países que forman parte del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura **PROMECAFE**.

Las presentaciones de los Técnicos Investigadores de **IHCAFE** fueron el foco de atención de los participantes, sin duda Honduras está bien adelante de los demás países de la region en materia de investigación sobre Café.



XXIII
Simposio
Latinoamericano
de Caficultura



Homenajeados por su valioso aporte a la Caficultura Nacional



Panel de Investigadores y Científicos



Stand de Expoferia Agroindustrial



Organizadores del XXIII Simposio Latinoamericano de Caficultura 2017



Desarrollo de Expoferia Agroindustrial



Dr. Laercio Zambolim en su Charla Magistral



Campeones de Taza participantes en la Subasta Electronica

XIV TAZA DE EXCELENCIA HONDURAS 2017

Desde el año 2004, hace trece años, el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), viene manejando el programa Taza de Excelencia, se empezó con poco, y sin experiencia en este tipo de competencias internacionales, entonces, sucedió algo inesperado, uno de los Jueces Internacionales que participó en ese primer evento dijo, en Honduras ha despertado un Gigante, y así fue, en 2004 Honduras con el IHCAFE dio un gran salto hacia un mundo desconocido para muchos, El exigente mundo cafetero, un escenario sólo para los grandes, y desde entonces, el IHCAFE viene dando sorpresas tras sorpresas cada año hasta lograr ubicarse en el País que ha logrado el precio más alto por su café en el mundo. **125.50** Dólares por libra.



Oscar Daniel Ramírez, 1er Lugar y poseedor de precio record por libra de café, \$ 125.50



Jurado Internacional

Taza de Excelencia ha dado paso a otra competencia, la de los Cafés de Cosecha Tardía con mucho éxito, y también ha dado la oportunidad para que varios productores de café conquisten el Mercado de Cafés Especiales, en otras palabras, en Honduras se produce uno de los mejores Cafés del Mundo.

Taza de excelencia es un programa de competencia por la calidad, para Honduras también es la mejor vitrina promocional para nuestro café, gracias al trabajo y esfuerzo de nuestros productores y la Dirigencia Gremial, de la mano de IHCAFE.

Lista de Ganadores en la etapa Internacional de Taza de Excelencia Honduras 2017

No.	Nota Final de Cateción	Nombre del Productor	Nombre de la Finca	Municipio	Departamento	Variiedad de Café
1	91.81	Oscar Daniel Ramirez Valerio	El Laurel	Duní	El Paraíso	Paraimuma
2	91.62	Jorge Arturo Benitez Miranda	Las Peñitasra	Santa Bárbara	Santa Bárbara	Bourbon
3	90.78	Maria Alexis Marenco Gilva	El Guayabo	Las Vegas	Santa Barbara	Pacas
4	89.65	Natalia Pineda Molina	Las Flores	Chinacá	La Paz	Catuai
5	89.35	Sergio Enamorado Moreno	Los Robles	Las Vegas	Santa Barbara	Pacas
6	89.22	Ma Nery Marquez Granados	El Liquidambo	Marcala	La Paz	Catua
7	88.76	Angel Arturo Paz Ramirez	La Colmena	Santa Barbara	Santa Barbara	Catuai Rojo
8	88.62	Wilson Orlando Moreno Lopez	El Cedro	Las Vegas	Santa Barbara	Pacas
9	88.26	Jose Santos Guevara Lopez	El Banncon	Santa Ana	La Paz	Catuai
10	88.00	Rosa Dirmas Funes Macias	El Roblar	San Sebastian	Comayagua	Lempira
11	87.51	Alexis Hernandez Mejia	Chimichales	Concepcion Del Sur	Santa Barbara	Catuai
12	87.47	Luis Calloja	El Edm	Santa Lucia	Francisco Morazan	Ruio
13	87.32	Jose Maria Lopez Iaborra	La Leona	Concepcion Del Sur	Santa Barbara	Catuai
14	87.37	Humberto Maldonado Robles	Malraud	Districto Central	Francisco Morazan	Peccomara
15	87.26	Leonel Diaz Castañeda	El Aguacate	San Jeronimo	Comayagua	Lempira
16	87.24	Victor Manuel Lova Buinos	San Judas Tadeo	Santa Barbara	Santa Barbara	Catuai
17	87.22	Juan Antonio Contreras	Dun Juan	Concepcion Del Sur	Santa Barbara	Pacas
18	87.1	Luis Orlando Torres Valle	La Rinconada	Comayagua	Comayagua	Lempira
19	86.97	Roberto Belarmino Contreras Rodriguez	Genesis	Santa Barbara	Santa Barbara	Paraimuma
20	86.81	Fredi Leonel Castellanos Hernandez	El Espejo	Las Vegas	Santa Barbara	Pacas
21	86.44	Francisco Velázquez	Los Ocochillos	Masaguara	Intibucá	Lempira
22	86.11	Maria Santos Fúnez	El Durazno	La Paz	La Paz	Lempira
23	86.38	Baudilio Hernandez	La Fortuna	Morazan	Yoro	Yorob 90
24	85.22	Willmer Alex Grau Montoya	Montecillos	Masaguara	Intibucá	Catua



Participantes y Jurado de la Subasta Lo Mejor de Honduras

LO MEJOR DE HONDURAS | COSECHA TARDIA 2017

La buena Imagen de Honduras como país productor de Café de Alta Calidad está generando nuevos espacios para la comercialización de nuestro Café, lo mejor de Honduras, o sea la Subasta de los Cafés de Cosecha Tardía ya en su segunda edición es un ejemplo exitoso.

El productor de Café José Abel Girón de Las Botijas, Comayagua ha ganado las dos competencias ratificando la Calidad de su Café.



José Abel Girón, 1er Lugar vendió su café a \$ 29.10 por libra



Subasta de Cafés de Cosecha Tardía

El Tri Campeón Mundial de Barismo, el Servio radicado en Australia Sasa Sestic trajo la idea a Honduras después de participar en Taza de Excelencia y conocer nuestro gran potencial en términos de Calidad, fue así que el IHCAFE creó Lo Mejor de Honduras, Subasta de los Cafés de Cosecha Tardía. Estos Cafés no participan en la competencia Taza de Excelencia precisamente porque su cosecha sale tarde.



Empresarios del café de Asia participando en la subasta



REGLAMENTO DE COMERCIALIZACION

El Reglamento de Comercialización de Café es una Herramienta Legal, creada por el Consejo Nacional del Café (**CONACAFE**) mediante Acuerdo **No.136/2015** como órgano encargado de formular la política cafetalera del país, así como de emitir medidas de control y emergencia con relación al interés público relativas al café.

El Decreto Legislativo **No. 182-2011** publicado el 10 de abril de 2012 en el Diario Oficial La Gaceta contiene disposiciones sobre la comercialización del café en el país, y faculta a **CONACAFE** a regular, por medio de un Reglamento de Comercialización y de otras disposiciones especiales que emita, especificaciones técnicas sobre la materia, así como la imposición de sanciones por el incumplimiento de dicho Decreto.

El Reglamento de Comercialización de Café busca crear las condiciones favorables para establecer relaciones justas y equitativas en el proceso de comercialización entre los actores de la cadena agroindustrial del café.

Por todo esto el Instituto Hondureño del Café (**IHCAFE**) creó una estrategia para socializar y capacitar a los productores de

café sobre los beneficios del reglamento de Comercialización de Café.

Se desplazó por todo el país, un equipo de técnicos para capacitar a los cafetaleros con charlas presenciales sobre el reglamento.

Se produjeron y transmiten recomendaciones cortas, (cuñas radiales) sobre el Reglamento de Comercialización, a través del Programa de Radio La Hora del Café, que se transmite de lunes a viernes de 4 a 5 de la tarde por Radio América, y se invita a los técnicos para conversar sobre el tema.

También se distribuyó material didáctico, práctico, con recomendaciones sobre los descuentos permitidos por Taras, Defectos y Humedad al momento de vender el Café, y los factores de conversión.

Los Afiches fueron colocados en lugares visibles en todas las Agencias, Regionales, Centros Experimentales y se compartieron con las Organizaciones Gremiales para lograr cobertura nacional.

DESCUENTOS PERMITIDOS EN LA COMERCIALIZACION DE CAFE

1 DESCUENTOS MÍNIMOS POR TARAS

Antes Productor, para un descuento más justo exige pesar las sacos vacíos

2 DESCUENTOS POR HUMEDAD

Humedad	Descuento
10%	0.0000
12%	0.0000
14%	0.0000
16%	0.0000
18%	0.0000
20%	0.0000

DESCUENTOS PERMITIDOS EN LA COMERCIALIZACION DE CAFE

3 PORCENTAJE DE DEFECTOS SIN DESCUENTO

Si la muestra cumple con el estándar de calidad permitido, se debe aplicar el 0.5% de descuento

4 FACTORES DE CONVERSION

1	0.2166
2	0.1951
3	0.88

DEFECTOS PERMITIDOS SIN DESCUENTO CAFE PERGAMINO HUMEDO

Total **0.5%** Defectos Permitidos sin Descuento



CAPACITACIONES A GREMIALES

Con el propósito de actualizar y reforzar conocimientos en coordinación con las organizaciones gremiales se ha desarrollado un plan de capacitación dirigido a los miembros de las juntas departamentales, locales y municipales de **AHPROCAFE, ANACAFEH, CENTRAL DE COOPERATIVAS y UNION DE COOPERATIVAS.**

Este plan de Capacitación se desarrolló con actividades propuestas para desarrollar el plan operativo 2016/2017 en donde se impartieron capacitaciones en temas importantes como ser: 1) La aplicación del Reglamento de Comercialización 2) Cambio Climático 3) Ley Forestal y su aplicación en la caficultura 4) Nuevas Razas de Roya 5) Trabajo Infantil y 6) Educación financiera temas de mucho interés para los participantes.

Estas capacitaciones fueron impartidas por los funcionarios de **IHCAFE** especializados en las diferentes áreas de interés quienes prepararon las conferencias y materiales didácticos con el propósito de que los participantes adquirieran los conocimientos y que tengan la capacidad de multiplicar el conocimiento a otros miembros de sus organizaciones gremiales a nivel de base, asimismo estas capacitaciones aplican una dinámica interactiva entre participantes y expositores que promueve una comunicación continua para ayudar a mejorar la disseminación del conocimiento.



LA CENTRAL

Con **AHPROCAFE** se contribuyó técnicamente a la implementación de un programa de capacitación llamado Escuela Gremial de Líderes Cafetaleros “**EGLIC**” que con la visión de relevo generacional, esta gremial está implementando en este programa de capacitación **IHCAFE** impartió temas de interés para la formación de los nuevos líderes gremiales del futuro.

Además los técnicos de **IHCAFE** en las asambleas de productores impartieron conferencias en temas de actualidad como ser la mutación y nuevas razas de roya, Sistemas de Alerta Temprana y trabajo infantil los cuales son temas de suma importancia y actualidad, con la realización de estos planes de capacitación a los dirigentes gremiales se demuestra un excelente coordinación de trabajo entre **IHCAFE** y las organizaciones de productores y que favorecen la disseminación del conocimiento al utilizar la estructura gremial para hacer llegar información a las bases y de esta manera tener un mejor efecto multiplicador de las alternativas de solución a la problemática del sector.



ANACAFEH



UNIOCOOP



DÍA NACIONAL DE LA CAFICULTURA 

Comayagua

DÍA NACIONAL DE LA CAFICULTURA

En cumplimiento del Decreto Legislativo No-184 /2011 la Institucionalidad Cafetalera Hondureña conmemora cada Primero de octubre el “Día Nacional de la Caficultura “ , durante 6 años consecutivos se ha celebrado este importante día ,para la celebración de este año se planificó el desarrollo de 14 eventos en los diferentes departamentos productores de café a nivel nacional en donde los representantes de la Institucionalidad cafetalera nacional hicieron entrega de los galardones vinculados al decreto y de reconocimientos especiales por los logros obtenidos en calidad y la cosecha histórica superior a los 10 millones de quintales para la cosecha 2016/17 respectivamente.

Para conmemorar este importante día se entregaron los galardones y reconocimientos vinculados al decreto en

mención siendo en la celebración efectuada en el Municipio de Comayagua donde se entregó el galardón de mayor producción a el Departamento de Comayagua el cual reportó una cosecha de 1,660,000 quintales/oro el galardón fue recibido por los representantes de las organizaciones gremiales departamentales ,así mismo en la celebración realizada en Lepaera se entregó el galardón al municipio de la mayor productividad correspondiente a la Iguala departamento de Lempira quien contabilizo una productividad de 31.11 quintales oro por manzana, este galardón fue recibido por los representantes gremiales del municipio , ambos reconocimientos fueron otorgados según las cifras oficiales de IHCAFE correspondientes al cierre de la cosecha 2016/2017.



Ambiente festivo



Lempira



Lempira



Lempira

Para complementar la celebración simultáneamente en el evento realizado en el Municipio de Trojes , departamento de El Paraíso se entregó el galardón de la mejor calidad de la cosecha 2016/2017 que corresponde al municipio de Danlí en donde el productor Óscar Daniel Ramírez de la Comunidad Las Delicias jurisdicción de este municipio fue el campeón Nacional de taza de excelencia Honduras 2017, para culminar esta fiesta la institucionalidad cafetalera entrego 15 placas de

reconocimiento para los productores y productoras de café de cada departamento cafetalero ya que con su esfuerzo permitieron alcanzar una cosecha histórica superior a los 10 millones de quintales de café/oro y convertir a Honduras como el quinto país exportador de café a nivel mundial. De esta manera la Institucionalidad cafetalera hondureña celebró el Día Nacional de la Caficultura



Ocatepeque



Ocatepeque

