

EDICIÓN ESPECIAL  
**La Prensa**  
laprensa.hn

# DÍA INTERNACIONAL DEL CAFÉ



Grupo Opsa a través de esta publicación muestra un reencuentro de la historia del café con los diferentes actores de la cadena productiva, beneficiado, comercialización y exportación. Dándole un valor agregado y promoción del mismo. Conozca parte de sus protagonistas.



Fotos Cortesía: **Beneficio Santa Rosa**



# Beneficio Santa Rosa conecta a productores y grupos con clientes internacionales

Sus principales compradores son clientes en Estados Unidos, seguidos por Europa, por mencionar Alemania el país con más volumen de compra en este continente, luego Bélgica y Suecia, como los principales destinos.

## Por Olga Rivera

### Santa Rosa de Copán, Honduras

En la capital del Buen Café, destaca Beneficio Santa Rosa, BSR, enfocada al desarrollo de los productores y organizaciones de pequeños productores, proporcionando recursos y herramientas necesarias para impulsar la exportación del café certificado que demanda calidad en el país.

Actualmente Beneficio Santa Rosa destaca en Honduras por su comercialización de café, maneja un estimado de 4.000 productores por cosecha, entre individuales, grupos de pequeñas comunidades cafetaleras, y en aproximadamente 45 organizaciones de productores constituidos formalmente en: Cooperativas, Cajas Rurales y Empresas Asociativas Campesinas.

### Distribuidos geográficamente en todas las zonas cafetaleras del país:

1. Occidente (Ocoatepeque, Copán y Santa Bárbara)
2. Lempira e Intibucá
3. Central1 (Comayagua, La Paz)
4. Central2 (Francisco Morazán y Olancho)
5. Nor-Atlántico (Cortés y Yoro)
6. Sur (El Paraíso)

### MAYOR DEMANDA

Cabe destacar que la mayor demanda que obtiene Beneficio Santa Rosa está en calidades de estricta altura (SHG), y cafés certificados (FT, FTO, RA, ORG); por lo que siempre buscan lograr un mejor precio para sus productores, promover los programas de certificación en fincas (el 85% de sus productores y organizaciones cuentan con al menos un sello de los mencionados anteriormente).

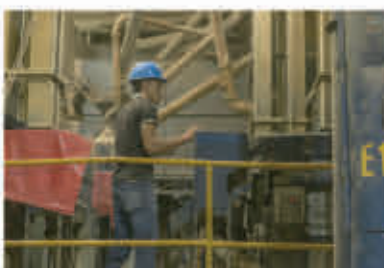
### CAFÉ ESPECIAL

Para el segmento de cafés especiales,

cada vez la tecnología va innovando, los métodos experimentales que buscan ciertos clientes en diferentes países son retos para los productores para poder cumplir con las exigencias que se presenta año con año y poder realizar la comercialización de café hondureño de especialidad en el exterior, por lo que Beneficio Santa Rosa da un seguimiento exhaustivo a los productores con perfiles acordes a la demanda de estas calidades, brindando la asesoría técnica y agronómica necesaria; sus principales clientes están en Japón, Arabia Saudita, Australia y Estados Unidos.

### FILOSOFÍA

Es crear relaciones ganar – ganar con sus productores, donde ellos sientan a Beneficio Santa Rosa como un aliado estratégico que los acerca a través de negocios directos, transparentes y sostenibles con un cliente en el exterior; para que año con año ellos sientan la seguridad de la comercialización de su cosecha al mejor precio posible.



### SERVICIOS ESTRATÉGICOS

Según Oflilio Prado Espinoza, Gerente Comercial de BSR, considera que los productores de café exportan con ellos, porque se caracterizan por su transparencia tanto en las negociaciones de precio, en las fijaciones en bolsa, en el procesamiento, en los rendimientos, y en todo lo que significa un ingreso para el productor.

"A la vez me llena de satisfacción ver la diferencia de precios que obtiene un productor o una organización cuando decide comercializar su café a través de una exportación directa por medio de BSR, contra lo que obtiene cuando hace una venta local; escuchar de boca del productor ese tipo de comentarios, que el productor conoce a quien le está vendiendo su café, el precio al que se comercializa, es realmente una experiencia que emociona a quienes estamos en este rubro, y que vemos directamente las necesidades y los sacrificios que hace cada productor de café en sus comunidades".



### PRÓXIMAMENTE

BSR como exportadora de café lanzará al mercado nacional una nueva marca de café: Jares, equivalente al producto que exportan, la mejor calidad y accesible para el consumidor. La idea es que también el café se ofrezca en dos cafeterías, una en Santa Rosa de Copán y otra en San Pedro Sula. Jares es la combinación de los apellidos de los fundadores de la marca. Este proyecto está en etapa de formación y se espera hacer el lanzamiento aproximada en el mes de diciembre 2023.

### LOGROS

1. Seguir en marcha de la mano de nuestros clientes y con el apoyo financiero de Banco de Occidentes.
2. Conservar el valor comercial que ha caracterizado a BSR y hacer nuevas relaciones con nuevos mercados y productores.
3. Cambiar el enfoque y rumbo de nuestra gestión como beneficio, innovar a favor de nuestros clientes y así asegurar su crecimiento económico.



### Jean Jarquín, Presidente, Gerente General BSR

"Beneficio Santa Rosa obtiene una tarifa por servicio, somos justos y transparentes, aquí los productores conocen todos nuestros procesos, conocen el precio, a quien se le vende su café y por eso todo marcha bien. Queremos seguir evolucionando en el proceso, seguir formando a buenas practicas a los productores, y seguir cosechando éxitos juntos.

Como todos sabemos, la producción de café en Honduras es uno de los pilares fundamentales de nuestra economía, pero lamentablemente no todos los sectores involucrados, tienen el acceso a un mercado justo, mucho menos a exportar directamente a un cliente en el exterior; y la mayoría de los productores (entre pequeños y medianos) se vuelven dependientes del mercado local, dominado en su mayoría por intermediarios y exportadoras tradicionales, es por eso que trabajamos fuertemente para ser diferentes a los demás.

Nuestro enfoque es ser una plataforma de múltiples opciones para beneficio de la caficultura a través de la transparencia, accesibilidad y calidad de todos nuestros procesos y equipo".



**Carlos Lizano, Green Coffee Trader de Panamerican coffee Trading**

"Beneficio Santa Rosa está ubicado en una zona de café muy fino, algo que los mercados internacionales estaban demandando. BSR vino a llenar ese espacio con el café hondureño, donde la producción del café en términos de tasa, de calidad de preparación es muy buena, y nuestra compañía siempre busca nichos de mercados nuevos, por eso iniciamos a comprar el café hondureño. Anualmente por cosecha compramos 50 contenedores, gracias a la trazabilidad de su café logramos colocarlo en Australia, Nueva Zelanda, Corea, Japón, Rumania, Italia, Filandia, Alemania, Francia, países árabes, específicamente en Canadá, Europa y estados Unidos.

Trabajar de la mano de BSR ha sido una alianza estratégica, beneficiosa para todos, porque ellos mantienen la trazabilidad que buscamos, beneficios tanto para el productor, BSR, nosotros como socio estratégico y el comprador final, la relación ha sido muy balanceada, muy justa y eso es fundamental en este negocio. Felicito al país hondureño en general, porque en los últimos años han tenido la trayectoria bastante significativa y con un gran impacto a nivel centro y suramericano. Anteriormente Honduras no se reconocía por su café, ni por su consistencia y buenas relaciones, hoy en día es un país pionero no solo en volumen sino en prácticas cafetaleras en términos de producción y calidad, la imagen hondureña hoy ante el mundo es digno de aplaudir, porque el trabajo que han hecho como país posicionando el café en los últimos años es verdaderamente tener acceso gracias al gran trabajo que hacen los productores de café y aquellos que se lo comercializan, y merecemos, hemos podido entrar a los nichos de mercados más demandantes y que buscan el mejor café del mundo, y esto ha sido gracias al esfuerzo, compromiso, dedicación y al trabajo conjunto, yo creo que Honduras es un digno ejemplo de superación en la región, por eso los felicito inmensamente y agradezco porque este negocio es prosperidad para todos".



**Fabiola Mejía, control de calidad BSR**  
"La calidad del café principalmente se basa en la capacidad que tiene nuestro BSR para controlar dicha calidad porque somos exportadores de calidad, la trazabilidad es muy importante, la transparencia con nuestros productores es indispensable. La calidad inicia desde la finca, cumpliendo con los estándares que exigen nuestros clientes en el extranjero, tanto en tasa, defectos y rendimiento. Enviamos al catador a evaluar la finca y él envía el café a BSR, al llegar aquí recibe una segunda prueba sin que los que están en laboratorio sepan cómo viene el café, todo es a ciegas para asegurar la trazabilidad, pero todo se comparte con el productor, la nota, los daños, y se le informa si su café está dentro del parámetro que exige BSR. Una vez que el café llega a BSR es nuestra responsabilidad cuidar y mantener la calidad que el cliente nos ha enviado. Luego que el café ya está listo, procesado por la maquinaria viene otro control, revisamos que este dentro del parámetro la preparación que es el número de defectos y este dentro de la tasa solicitada, antes de que se exporte. Los productores que exportan su café con BSR son muy responsables con la calidad y atienden nuestras sugerencias, eso hace posible la venta de sus lotes al extranjero".



**PRODUCTORES**

**Anail Cortés, Gerente de la Caja Rural Bienestar de Copantillo, Lempira**

"Contamos con nuestra propia marca de café, Copantillo el cual comercializamos nacional e intencionalmente. Trabajamos desde hace cuatro años atrás con BSR, estamos satisfechos por sus servicios, nos han conectados con compradores directos e internacionales. Nuestra Caja Rural la conforman 45 socios, tenemos más de 150 clientes, manejamos unas 400 manzanas de finca con todos los clientes y socios. La mayoría de nuestro café está ubicado en el municipio de San Andrés, departamento de Lempira, en la comunidad de Copantillo, por eso el nombre. Los productores tienen sus propios beneficios, ellos mismos lo secan, y lo llevan a nuestras bodegas de Copantillo, para que lo traslademos a BSR para el proceso de maquila. Nuestra cosecha es de aproximadamente unos 10 mil quintales, exportando el 100% hacia Europa y Estados Unidos. Nuestros productores cultivan su café a una altura entre 1,500 a 1,800 metros sobre el nivel del mar. Nuestro café se da al precio justo, se trata de ganar, ganar".



**Oscar Mauricio Orellana, socio productor APROCCOR**

La Asociación de Productores Cafetaleros Corquinenses también exporta su café a través del BSR, nuestra asociación fue fundada en diciembre del 2018, somos una empresa pequeña, y trabajamos con BSR desde hace dos años, nos sentimos satisfechos por cada uno de los beneficios que nos ofrecen, por mencionar: el rendimiento de trilla es muy bueno, el trato que recibimos es un trato justo a la hora de comercializar y la principal ventaja es una comercialización con alta transparencia, es digno de resaltar. Actualmente somos 180 productores entre 115 hombre y 65 mujeres, la altura de nuestro café ronda entre 900 a 1500 metros, cultivamos un aproximado de 1,500 manzanas de Caturra y Caturra, en la cosecha anterior cosechamos más o menos 25,000 quintales y este año esperamos comercializar entre 30 o 32 mil quintales. Con BSR el año pasado comercializamos cuatro mil quintales y este año esperamos superar la cifra. De esta manera estamos ganando todos. De esta manera felicito a todos los productores, sin ellos la caficultura no sería el negocio que es, sigamos trabajando porque el café es el que mueve el país, Feliz día del Café.



**Coronel retirado Carlos Efraim Paz, Productor**

Somos productores de mediana escala, estamos en toda la cadena, desde el cultivo, producción y exportación. No es fácil colocar un saco de café en Estados Unidos, Alemania, entonces necesitamos contar con la estructura como la de BSR, en la que nos dan oportunidades a exportar nuestro café. Producimos Caturra mejorado, contamos con la exportadora Alvarado Pérez, una estructura familiar, dedicada desde el 2001 a este rubro. Exportamos nuestro café desde el 2007 a través de BSR, exportamos dos contenedores en cada cosecha. Nuestro café lo producimos en La Unión, Copán, en la aldea Arranca Barba a una altura de 1,400 metros sobre el nivel del mar, nuestro café es de estricta altura, de ahí su nombre Finca altos de la Puca. Nosotros vendemos nuestro café a la compañía San Francisco Bay Coffee Co. desde el 2012 y Falcon Coffees - FALCON COFFEES a través de BSR. Puedo afirmar que el servicio de BSR es justo, preparar el café con un estándar de calidad que exige BSR y el mercado internacional".



**Orilando Maldonado, Presidente de UNIOCAFE (Unión de Cooperativas Cafetaleras de Ocotepeque)**

Trabajamos con Beneficio Santa Rosa desde hace cinco años atrás, como empresa hemos logrado buenas relaciones con BSR, nosotros acopiamos 17 mil quintales, comercializamos con BSR unos 13 mil. Aproximadamente somos 300 productores, estamos en diferentes zonas de Ocotepeque, Santa Fe, Concepción y Sinuapa. La altura de nuestro café desde 1,200 hasta 1,700 metros sobre el nivel del mar. Producimos diferentes variedades: Lempira, Catimor, Pacamara, Parainema, Anacafeh 14, café 90. Exportar con BSR ha sido un gran beneficio para nuestra organización, hemos tenido un cambio de un 100%, tenemos cafés especiales, tasa de 82 hasta 87, vendemos San Francisco Bay Coffee Co., Armenia, Bélgica, Estados Unidos. Como productor nos sentimos satisfechos de exportar café especial, porque obtenemos beneficios, hemos mejorado tanto en comercialización, maquila y esto nos ha ayudado directamente".



**Miguel Pérez, Gerente General, Empresa Asociativa Campesina de Productores Bella Vista.**

Trabajamos desde la cosecha 2019-2020 con BSR hasta la actualidad, Exportando 10 lotes que significan unos 4,500 quintales de café especial, nuestras fincas tienen una altura desde 1,200 hasta 1,800 metros sobre el nivel del mar. Somos 118 productores, ubicados en la aldea San Juan, San Miguelito Intibucá, Erandique y Gracias Lempira. Tenemos una buena relación con BSR, sus equipos son muy eficientes, nos entendemos bien con la parte que opera y lo mismo sucede con su gente administrativa, tenemos buena comunicación y relación comercial. El nombre que tiene BSR a nivel internacional se basa por el control de calidad, lo que ellos ofrecen al comprador o al tostador es calidad, y como productores estamos claros que vamos a pasar ese proceso de control de calidad desde el campo, producto, cuando llega a la planta como también ya se va exportar, obviamente nosotros tenemos café de calidad en la región de San Juan y en el sur de Lempira el cual hasta el momento no hemos tenido ningún rechazo de ningún comprador, es más hemos fortalecido nuestras relaciones comerciales. En este día de la caficultura, debemos sentirnos orgullosos, somos generadores de divisas para nuestro país, por el tema de cambio climático tenemos retos a diario, producir café al final se está volviendo un arte, debemos certificar nuestras fincas, así seremos responsables socialmente y ambientalmente, dando un reconocimiento a nuestro a café".





# Acciones de mujeres caficultoras respaldan el éxito de Capucas

En el marco al Día Internacional del Café, Capucas reconoce la labor de los productores, sin embargo aplaude el trabajo de las mujeres dedicadas a este rubro, gracias a su entrega y compromiso Capucas lidera el mercado internacional

Por Olga Rivera

Santa Rosa de Copán, Honduras

Desde el 1999 nace en Santa Rosa de Copán la Cooperativa Cafetalera Capucas Limitada, inició con 55 productores y productoras de café, y hoy en día cuenta con mil productores. Se dedica básicamente a la exportación de café especiales, certificados al mercado internacional, exactamente a Estados Unidos y Europa, un poco a Asia.

Todos sus cafés son certificados, lo que significa que tienen una trazabilidad, una historia, de hecho, hacen referencia a su visión y misión: cafés con identidad, en otras palabras, detrás de una taza de café hay una familia que se esfuerza todos los días por producirlo.

No se hablar del éxito de Capucas, sin dejar de mencionar a sus socias productoras, dueñas de sus parcelas. A nivel de cooperativa cuentan con un 70% de mujeres, todas ellas trabajando en áreas importantes desde cargos administrativos, gerenciales, certificaciones, nivel técnico, proyectos, exportación, control de calidad.

Pero para dar más detalles de la participación activa de las mujeres, entrevistamos al Gerente General de la Cooperativa Capucas, Omar Rodríguez, "como Capucas es algo que hemos venido trabajando, apostándole mucho a la formación, capacitación y generando los espacios para que ellas se puedan desarrollar, tenemos el caso de Mary Portillo que es dos veces Campeona Nacional de Barismo, siendo inspiración para muchos jóvenes, luego representó a Honduras internacionalmente. En los procesos de auditorías para



lograr las certificaciones y la parte de exportación a cargo de Marielos Serrano, quien está al frente con mucho éxito, ahora que se ha logrado la primera exportación a China, venciendo la barrera del idioma y todo lo que significa las regulaciones, y esto se logra gracias al apoyo de estas mujeres. En producción podemos mencionar a Karen Hernández, quien está en el corazón con el envío del café, manejando la electrónica, siendo una pieza fundamental para que la selección del café vaya acorde a lo que el cliente desea.

En el tema de agricultura orgánica, apicultoras en el área de diversificación, todas estas áreas están a cargo por mujeres que son valiosas para el desarrollo de Capucas.

Al interior de la cooperativa hay una empresa, Flor del Campo, la conforman 120 socias, son las que tuestan el café y se vende en el mercado local. Alrededor de la cooperativa son como 300 socias mujeres. Por manejarles una cifra".

## CONFIANZA EN ELLAS

El gerente comparte que trabajar con mujeres en Capucas es muy satisfactorio, "soy hijo de una productora de café, mi abuelo que inicia con café Capucas, entregó sus parcelas a todos sus hijos incluyendo a sus hijas, y eso lo seguimos en mi familia, mi mamá trabajó la tierra junto a mi papá, viene de generación, la mujer se ha ganado su puesto por sí sola, ellas tienen conocimientos, mucha formación, se dejan guiar, y tiene ese deseo de aprender".

## ACTUALIDAD

Según Omar, "Capucas tiene por estrategia ofrecer un abanico de ofertas para el cliente, tenemos café certificados producidos por mujeres, pero también tenemos Café certificado Amigo de los pájaros, agricultura orgánica, normas, sellos verdes, temas sociales para el mercado. Todo esto se logra por los productores de café, quienes son los que traen la calidad a la empresa para que se pueda comercializar. El mercado internacional es bastante duro porque que está basado en la bolsa de New York, el tema climático está afectando, disponibilidad de agua, la parte logística, cambios de reglas a nivel de país, tema de precios, emigración. Pero seguimos produciendo y exportando de la mano de nuestro Dios. De hecho, nuestro lema y "vio Dios que era bueno".



## Testimoniales

### Marielos Serrano, Gerente de Finanzas y Exportación

"Llegue a Capucas desde hace dos años, cuando ingrese tenía todas las exceptivas para desarrollar el cargo, sin embargo, no conocía nada de café, siendo autodidacta logre aprender poco a poco desde cómo se siembra el café hasta como se procesa, ha sido un trabajo duro, un trabajo día a día, ya que el mundo del café es demasiado extenso, al no tener conocimiento fue un poco más difícil, comprender cuál era el trabajo, sin embargo, ya vamos en el segundo año culminando la cosecha 2022-2023 con mucho éxito, doblando cifras de mi primer año, y cerrando con broche de oro en ser la primera empresa en exportar el primer contenedor a China. Al llegar a Capucas comencé con el tema de exportación, prácticamente mi función en la empresa aparte de llevar las finanzas de la exportadora localizada en Santa Rosa de Copán, el trabajo logístico y exportación esta mi cargo, así como el manejo de todo el personal que está en la planta. Coordinar contenedores, navieras y coordinar entidades gubernamentales. Mi experiencia en Capucas ha sido placentera por el conocimiento adquirido de café, crecer nacionalmente e internacionalmente, depositando confianza en mi persona, hablo tres idiomas y gracias a ello he podido representar a Capucas a ciertas conferencias internacionales, y Ferias de Café. El volumen del primer año hasta el segundo año triplico las cifras, el primer año fue de 60 contenedores de exportación, actualmente cerrando la cosecha 2022-2023 estamos cerrando con 250 contenedores, con un crecimiento positivo".



**Gladys Coellar, Control de Calidad**

"Tengo 10 años de experiencia con el departamento de control calidad, con Capucas tengo dos años, tenemos más retos por la cooperativa. Nuestro trabajo inicia desde que el café entra a la exportadora, revisar, analizar, probar, saber las notas que nos da el café, conocer su calidad, y ver para que contrato lo vamos a necesitar, luego pasa el café al equipo de producción, después regresa nuevamente a nuestro departamento de calidad para que vaya como el cliente lo está requiriendo. He aprendido bastante desde que inicia el proceso de café, cortándolo, seleccionar el grano, despulpado, análisis en

departamento de calidad para la preparación del lote del café, analizarlo y luego exportarlo. Hasta este momento han pasado por mis manos y mi compañera 236 lotes. A Capucas vienen muchos compradores que vienen a calibrar nuestros cafés, me encargo de atenderles y ver que cafés les gustan y también aprendo de ellos. Los micro lotes de cafés especiales que Capucas exporta contienen notas de 88 y 89".



**Mary Portillo, Gerente de control de calidad**

"Dios ha sido bueno, honra y gloria es toda para Dios; competimos y ganamos el campeonato nacional de Barismo por dos años consecutivos y eso nos dio pase a las competencias mundiales realizadas en Irlanda y Corea como también en eventos de café y turismo en diferentes países del mundo como: Israel, España, Taiwán, México, El Salvador, Guatemala, diferentes estados de U.S.A, entre otros, representando la calidad y buen sabor del café hondureño. Yo fui formada en CAPUCAS COFFEE ACADEMY tanto por instructores nacionales como también extranjeros que nos visitan cada año para compartir con nosotros su conocimiento y certificaciones SCA (Specialty Coffee Association) y con ello sumar un granito de arena a la caficultura nacional. Mary indica que ha recibido de Capucas Tanto de la cooperativa como de la comunidad mucho apoyo y confianza. Parte de sus logros en el área de catación:

- a. Certificar las instalaciones como campus premier SCA
  - b. Certificarme como instructor autorizado por la SCA para certificar catadores.
  - c. Creación y ejecución de la competencia anual "TE VAN A CONOCER COMPA".
- Mary ahora comprende muchas cosas de ese valioso grano, complitió y ganó competencias, viajó a diferentes lugares para representar el café de Honduras y ahora estar impartiendo clases y certificando SCA a personas interesadas y apasionadas por acceder y entender este maravilloso mundo del café.



**Glenda Margoth Peña Sanabria-Subgerente**

Desde hace 10 meses, Glenda está a cargo de la Sub gerencia, 4 años en la cooperativa. Su trabajo consiste en planificar, organizar, dirigir y controlar junto con la gerencia general, las operaciones de la cooperativa, de acuerdo con las normas dictadas por la junta Directiva y la asamblea general.

La ejecutiva nos comenta que, como colaboradora de la cooperativa, existe una relación directa con los socios y socios de la cooperativa brindando información y atención a sus solicitudes y requerimientos, poniendo a disposición el personal y las herramientas necesarias para que los productoras y productores puedan ser atendidos de la mejor forma.

Estos han sido algunos de los logros que ha desarrollado Glenda

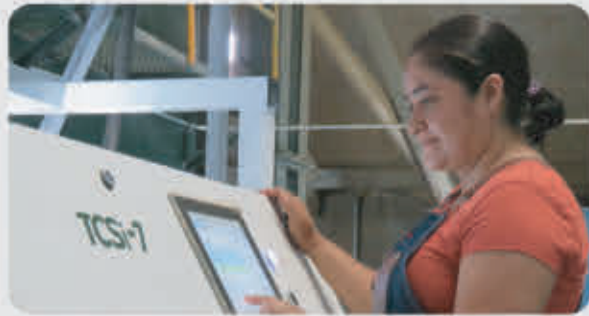
- 1. Trabajo en el análisis de riesgo financiero mediante la gestión para el mejoramiento de la administración financiera y preparación de informes a junta directiva para la toma de decisiones.
- 2. Análisis del desempeño de las diferentes áreas y sus procesos, elaborando y proponiendo la implementación de programas, políticas, y procedimientos con el fin de que la Cooperativa y su Sistema tengan un eficiente desempeño y se cumpla con los objetivos y metas.
- 3. Trabajo en el fortalecimiento de la convivencia y relaciones interpersonales entre colaboradores de la empresa.

La Cooperativa Cafetalera Capucas Limitada COCAFAL cuenta con:

947 miembros, 762 Hombres, 163 Mujeres  
12 sellos de calidad acreditados: Rain Forest Alliance, Comercio Justo Internacional, Comercio Justo USA, Orgánico, Café Practices Starbucks, JAS, Con manos de Mujer, Bird Friendly, Naturland, ROC, BIOSSUISE, SLOWFOOD.

**Karen Hernández, Operadora de Electrónica**

"Mi trabajo consiste en operar las maquinas seleccionadoras de café, que seleccionan los defectos que trae cada grano de café, selecciona tipo, color negro, rojo, marrón. Recientemente Capucas adquirió una nueva máquina, es la primera y la única en el país y tengo la dicha de operarla, es más avanzada, Delta TCSI 7, detecta otros defectos que trae el café como ser: picado, quebrado pero que tengan el mismo color. Mi trabajo es estar operando que el café salga con los defectos que el cliente solicita. Tengo dos años de trabajar en Capucas, y 15 años de experiencia. Con esta nueva máquina que trae siete bandejas, tiene una capacidad de operar pasando 140 quintales por hora, tienen bastante capacidad. Capucas es sinónimo de calidad, y por eso tenemos mucha responsabilidad".



**Rosa Angélica Paz-Gerente de Proyectos**

Está a cargo de esta área desde la certificación para exportar a la República de China, marzo 2022. Bajo su dirección ha logrado que Capuca sea:

- 1. la primer Cooperativa certificada y autorizada a nivel nacional.
- 2. Exportar el primer Contenedor de café en Honduras hacia la República de China.
- 3. Implementación de Procesos de seguridad industrial e inocuidad en la producción de café, del campo hacia la taza.
- 4. conservación e inocuidad de sus productos y subproductos.

Cabe mencionar que Angelica como gerente de proyectos está a cargo del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria, Senasa, este corresponde a la Dirección Nacional de Sanidad Agropecuaria, el Diseño, Dirección, Coordinación y Ejecución de los Programas de Salud Animal y de Sanidad Vegetal, dictando normas para orientar las acciones Públicas y Privadas en estas materias. Con ese propósito tiene a su cargo la aplicación de las Normas y Procedimientos Sanitarios para la Importación y Exportación de productos agropecuarios, incluyendo el diagnóstico y vigilancia Epidemiológica de plagas y enfermedades, el control cuarentenario de productos de Importación y Exportación, la coordinación de programas y campañas Fitozoosanitarias y la coordinación de las diferentes actividades relacionadas con la sanidad agropecuaria.



**Sofía Raudales, Directora de Pais Solidaridad**

La Política de Género es una Política Pública adoptada por el país específicamente para el sub sector café de Honduras. Cuenta con cuatro pilares de gestión: (1) Creación de una cultura organizacional sensible a la igualdad de género en la institucionalidad cafetalera (2) Acceso y control de recursos financieros y no financieros para mujeres (3) Fortalecimiento del liderazgo y formación especializada para mujeres (4) Creación de Alianzas estratégicas y gestión del conocimiento. Su objetivo es reducir las brechas de género en el sector, a través de procesos de inclusión de mujeres y jóvenes en los diferentes eslabones de la cadena de valor café. La política al ser de carácter público tiene incidencia a nivel nacional y existen diferentes niveles de adopción, de acuerdo a las funciones de las diferentes organizaciones que conforman la institucionalidad cafetalera. Sofia está a cargo de este programa desde el 2021.



**Darlan Jacob Mejia- Gerente de Proyecto de Miel Capucas**

"En la búsqueda de mayores oportunidades económicas para no depender totalmente de la producción de café, de manera artesanal, muchos productores contaban con colmenas silvestres para el consumo de miel a nivel familiar, con fines medicinales, en el año 2004 con el apoyo de la COCAFAL se introdujeron colmenas de la raza africana y meliponas o chumelos incorporando asistencia técnica



potencializando el rubro de la apicultura en asocio con café y otras especies de plantas aromáticas, contribuyendo al cuidado, manejo y conservación de los ecosistemas. Para fortalecer la cadena apícola un grupo de productores de café, tomaron la iniciativa de encontrar alternativas para la generación de ingresos con una firme decisión de incorporar el rubro de la miel a través del montaje de apiarios en áreas dentro de las mismas fincas de café. Su producción es 70 barriles en conversión a kg 19,250; producidas por 50 familias. Es importante mencionar que estamos certificados como procesadores, importadores y exportadores de Miel, comercializando En los departamentos de Copán, Choluteca, Francisco Morazán, Cortes, Guanaja.



# Proexo

Brisas hacia la prosperidad

## Mujeres Proexo esenciales e inspiradoras en la industria del café

"Brisas" y PROEXO demuestran que el empoderamiento de las mujeres no solo es esencial, sino que también es un motor de innovación en la industria del café. Siguen liderando con su compromiso con la igualdad de género, lo que inspira a otras empresas a seguir su ejemplo y contribuir a un mundo más justo e igualitario

Por Olga Rivera

Corquín Copán, Honduras

La Empresa de Servicios Múltiples PROEXO Limitada, corresponde a las Empresas del Sector Social de la Economía, su órgano rector es la Oficina de Desarrollo del Sector Social (ODS).

Proexo es una empresa de productores de café pertenecientes al sector social de la economía de Honduras, dedicados a la prestación de bienes y servicios en la producción, transformación, comercialización de café y transferencia de conocimientos empresariales para el aprovechamiento de oportunidades con sostenibilidad económica, social y ambiental; para contribuir a la calidad de vida de las familias asociadas.



### ORIGEN

PROEXO nace como una iniciativa de un grupo de productores a raíz de los problemas por cambio climático y enfermedades por roya en sus parcelas, buscando ser más competitivos, con respuesta oportuna de asistencia técnica y acceso a mercados diferenciados, con relaciones comerciales justas, estables y constantes. Se hace la primera asamblea general de socios con 24 socios fundadores.



Lic. Juan Madrid Presidente de la Junta Directiva.

### MARCAS

"Empoderando a las Mujeres en la Industria del Café: El Éxito de 'Brisas' y PROEXO.

La historia de "Brisas" y su asociación con PROEXO es un testimonio inspirador del empoderamiento de las mujeres en la industria del café", opinó Juan Madrid, Presidente Junta Directiva de Proexo.

En 2017, dieron el primer paso al exportar cafés orgánicos "Con Manos de Mujer". Esta iniciativa no solo abrió puertas a nuevos mercados, sino que también marcó el inicio de un compromiso sólido de la organización a potenciar la

participación de las mujeres y los jóvenes con estrategias de inclusión social con enfoque de equidad de género entre sus socias productoras como a nivel de sus colaboradores (as). Por esta razón en los años siguientes se pudo observar un crecimiento constante.

En 2018 y 2019, 32 socias de PROEXO se unieron a la Alianza Internacional de Mujeres en Café "IWCA" por sus siglas en inglés, en el Capítulo de Alianza de Mujeres en Café Honduras, fortaleciendo así su participación en la cadena de valor de café desde sus acciones de fortalecimiento y apoyo estratégico en alianza con PROEXO como una red de apoyo.



Lic. Óscar René Madrid Gerente General.



### ACTUALIDAD

A la fecha se cuenta con 246 socios, 44 mujeres y 202 hombres. Se dedican a la producción y comercialización de café convencional, de especialidad HG, SHG, SGH+ y Microlotes así como cafés certificado bajo estándares Rainforest Alliance, Comercio Justo, Orgánico y Con Manos de Mujer. Con fincas ubicadas entre los 1000 a 1600 msnm, con variedades como IHCAFE 90, Lempira, Caturra, Obatá, Catuai y Parainema.

Máster Scarlett Zeron Gerente de Proyectos



En 2020, PROEXO crea el área de gestión de proyectos, para dar respuesta a las necesidades que los socios productores (as) presentan a nivel social, ambiental y económico, siendo liderada por una mujer, mostrando su compromiso hacia la comunidad al crear oportunidades de empleo basada en capacidades con inclusión social y de género.

“Con esta nueva área se crea una ruta de abordaje más estructurada para las diferentes ideas de apoyo a las familias productoras de PROEXO, iniciando con la legalización de tres marcas de café para consumo nacional e internacional, basadas en diferentes perfiles de calidad y priorizando el crear la marca “Brisas” con un perfil de café de especialidad producido por mujeres demostrando así, su compromiso con el empoderamiento femenino”, indicó la Máster Scarlett Zeron Gerente de Proyectos.

El 2021 se crea y capacita al Comité de Género de la organización, por medio del proyecto piloto “Evaluar y Abordar”, centrado en el protocolo de remediación que según la norma Rainforest, da respuesta a las situaciones en contra de derechos humanos que puedan darse a nivel de colaboradores en fincas como a nivel de oficinas de PROEXO.

En 2022, una estrategia de género sólida garantizó la participación equitativa del 50% de mujeres en órganos de decisión, electas por la asamblea general para representar cargos en la Junta Directiva como en la Junta Fiscalizadora. Por medio de la Implementación de un Plan de Mejoramiento Empresarial basado en MIG / SCORE también se alcanza en ese año, el 50% de participación de mujeres en el personal colaborador contratado, creando de esta forma, un equipo especializado, diverso pero complementario electo por sus capacidades y habilidades sin distinción de género, que trabaja en las diferentes áreas de gestión para el logro de los objetivos y metas de los productores (as) de PROEXO.

En este año 2023, continúan avanzando. Un estudio de mercado desarrollado ha impulsado la Marca de Café de Mujeres “Brisas” al conocer las demandas del mercado nacional e internacional para implementar las acciones estratégicas basadas en dichas demandas, que logren un posicionamiento competitivo de la marca en el mercado.



**IDENTIDAD ÚNICA**

El desarrollo de la etiqueta del empaque de “Brisas” muestra una vez más el empoderamiento de la mujer, al haber sido creado en base a todas las ideas y preferencias de las productoras compartidas por medio de un Taller de Empoderamiento Económico de la Mujer desarrollado por el área de Gestión de Proyectos de PROEXO, que buscaba crear una etiqueta que representara a las productoras aportando una identidad única, agregando a la especialidad del café y su origen con manos de mujer, la implementación de tecnología blockchain y plataformas digitales que ha revolucionado la cadena de suministro permitiendo al consumidor final conocer la trazabilidad del café de mujeres, dando realce y visibilidad a su trabajo, compromiso y pasión, con la finalidad que esta marca cree una plataforma de apoyo no solo comercial sino también ambiental y social a las mujeres productoras de PROEXO.

**CIFRAS DE EXPORTACIÓN:**

Según el Gerente general, licenciado Óscar René Madrid, “La evolución de PROEXO en las exportaciones de café ha sido un testimonio de su compromiso con la excelencia y la trazabilidad en la cadena de suministro. Anteriormente, se exportaba a través de intermediarios, lo que limitaba el volumen y la transparencia en el proceso. Sin embargo, su enfoque innovador cambió el juego.

Hoy, en lugar de depender de terceros, se ha tomado el control de las exportaciones a través de su principal aliado comercial, Agroexportadores de Occidente, (AGEO) una empresa bajo su propia gestión. Este movimiento estratégico garantiza que la cadena de suministro esté en manos seguras, garantizando la trazabilidad desde el cultivo hasta el consumidor final.

El impacto de esta decisión se refleja en las cifras de exportación. Comenzando con 20 contenedores, han conquistado mercados en Alemania, Francia, Holanda, Dinamarca y Bélgica. Estos números representan un crecimiento significativo en comparación con el pasado y subrayan la confianza que los mercados internacionales tienen en la calidad y el compromiso de PROEXO. Este éxito no solo impulsa el negocio, sino que también empodera a las mujeres cafetaleras”



Lic. Valeria Madrid Gerente de Marketing.



Lic. Melany Madrid Gerente de Comercialización y Exportaciones



**PROYECTOS SOCIALES**

PROEXO ha logrado destacados avances en proyectos sociales, económicos, empresariales y ambientales que le ha permitido diferenciarse en la cadena de valor de café de Honduras por su compromiso con la mejora de las condiciones de vida de las familias cafetaleras.

Su enfoque social y ambiental con equidad de género y su visión de expansión hacia los diferentes mercados internacionales de forma directa, le ha permitido promover el crecimiento y desarrollo no solo en sus familias productoras sino también a nivel de la comunidad creando oportunidades laborales priorizando a los jóvenes y mujeres para fortalecer las acciones de los ejes fundamentales de PROEXO con adopción de tecnologías digitales mejorando así la trazabilidad y la calidad de sus productos, reafirmando su compromiso con el cuidado del medio ambiente por medio de la reforestación y la agricultura orgánica, la implementación de la herramientas de tecnología de la información en sus operaciones logrando ser más eficaces y eficientes, la aplicación de sus valores sociales donde prevalecen el respeto a los derechos humanos, promoviendo la justicia social y la equidad.

Su éxito es un testimonio de su enfoque integral en los procesos y en las personas que participan en todas las facetas de la cadena de valor de café.





# PROAGRO un aliado experto para los caficultores

Actualmente Proagro está innovando con fórmulas químicas que ayuden a incrementar el rendimiento en el cultivo del café en el país

Por Olga Rivera  
San Pedro Sula, Honduras

En Proagro a lo largo de los años, su objetivo ha sido lograr una agricultura sostenible en la región, con un enfoque prioritario en la mejora de la calidad de vida de los agricultores, son especialistas en brindar productos de calidad y con el objetivo de lograr cosechas de alto rendimiento; Cuenta con una oferta integral de productos para los productores de café, desde productos que proveen la mejor nutrición hasta productos especializados para el control de plagas en sus cultivos.

Para fertilización granular formulas químicas las más comunes para fincas en producción:

FQ 18-6-12  
FQ 15-5-15  
FQ 18-5-15  
FQ 15-15-19  
FQ 15-4-22  
FQ 20-4-19

Fertilización Foliar: Omex Bio-20, Omex K-41, Omex Dp 98, Omex ZIBO, Omex CALMAX SUPER productos de origen Ingles.

Para control de plagas y enfermedades Fungicidas: Starmix 28 SC, Cosmozol 32.5 SC principalmente para el control de la roya.

Todos estos productos son ideales para un mejor cultivo, cuidado y rendimiento del café.

Según el ingeniero Nelson Degrandes, Gerente Comercial de Proagro, todo productor para poder llegar a tener productividad en sus fincas debe primero conocer en que suelo va a plantar su café, ya que es la base para tener éxito. "Para conocer nuestro suelo lo ideal es realizar un análisis de suelo, que nos brinde el estado general

del suelo, que sumado con los requerimientos del cultivo se desarrolla un plan con los mejores productos fitosanitarios y de nutrición para brindar un excelente desarrollo del cultivo, que permita que al llegar a producción se obtenga una productividad alta.

Ahora bien, cuando una finca es adulta debe de hacer un manejo diferenciado tanto en nutrición como en manejos de enfermedades, complementado con el buen manejo de tejidos para rejuvenecer las plantas.

En este sentido PROAGRO ofrece productos que se complementa para que los cafetales adultos puedan tener buenos rendimientos y calidad de grano, entre esos productos están las FORMULAS QUÍMICAS BALANCEADAS, elaboradas con materias primas de alta calidad, que permite mayor absorción y movilidad en tejidos leñosos, logrando así una mayor concentración de nutrientes en las plantas y evitando que las deficiencias se marquen tan fácilmente y con ellos nos baje la calidad y cantidad de producción; complementario se cuenta con una línea de foliares de alta gama Patentados por su tecnología EBA (productos altamente concentrados y mejorados por la biodisponibilidad) estos foliares rejuvenecen y ayudan mucho en la calidad de tasa por sus materias primas de calidad y su alta absorción.

## COMERCIALIZACIÓN

Proagro importa sus productos desde diferentes partes del mundo a través de diferentes proveedores como ser:

Formulas químicas: se importan de El Salvador y Costa Rica, donde Grupo Fertica Tiene sus plantas industriales para elaborar las diferentes fórmulas

químicas balanceadas para el cultivo de café.

Foliares Omex: importados desde Inglaterra, donde está la Empresa Omex quien se especializa en la innovación constante en sanidad y nutrición vegetal.

Productos fitosanitarios HanseAndina: HanseAndina es una casa alemana especializada en formulaciones y en realizar mezclas innovadoras de dos ingredientes activos que se complementan eficientemente para combatir un problema específico de un cultivo.

## ATENCIÓN PERSONALIZADA

Proagro cuenta con representantes técnico de ventas en cinco zonas del país que se encargan de promocionar nuestros productos a nivel de cadena o agropecuarias y visitando directamente a productores y las agroindustrias, quienes se especializan en las asesorías comerciales, también puede encontrarlos por sus redes sociales: Proagro Honduras, o llamar al número de mercadeo 9435-3445 quienes con mucho gusto le atenderán.

## HORARIOS:

Lunes a viernes: 8:00 am- 5:00 pm  
Sábados: 8:00 am- 12:00 Pm  
En San Pedro Sula están ubicados en el Edificio Proagro, 28 y 29 Calle, 10 Avenida S.O., Col. Prado Alto.

Proagro es una empresa con más de 20 años de existir en el país y se caracteriza por manejar productos de buena calidad, y siendo la empresa número uno en manejar fertilizantes químicos en el país, así también cuenta con el mejor servicio al cliente y personalización de sus productos.

## LOGROS

En Proagro han adquirido un equipo de alta tecnología para la elaboración de mezclas y fertilizantes con capacidad para adición de elementos menores en aspersión y granular con el fin de ofertar productos a la medida y demanda de sus clientes.

A nivel corporativo PROAGRO, mantiene una constante innovación y mejora continua de sus productos tal es el caso de sus nuevas líneas de productos NUTRASUL / FERTIX.

El producto mejora las propiedades químicas, físicas y biológicas del suelo: incrementa la efectividad de los fertilizantes minerales y corrige la salinidad, dota al suelo de una textura esponjosa ablandando tierras apelmazadas y ligando las arenosas, estimula la actividad de los microorganismos beneficiosos del suelo, etc.

Además, favorece el desarrollo radicular y de la parte aérea de la planta gracias al aumento de la asimilación de nutrientes, aunque se encuentren bloqueados.

## SÉPALO

Productos Agroquímicos de Centroamérica, S. A. de C. V., (Proagro Honduras), fue constituida en marzo de 2004 e inició operaciones el 20 de abril de ese mismo año, diversificando el mercado local con fertilizantes y otras materias primas relacionadas con el área agrícola, que integran lo último en tecnología.

En octubre de 2010, Proagro inauguró la Planta de Graneles de Fertilizantes, ubicada en Puerto Cortés, primera en el rubro que se instala en el Atlántico y que tienen capacidad para más de 30 mil toneladas métricas, ampliando su capacidad competitiva para atender el mercado local y brindar exportaciones directas.

## MENSAJE

"Felicitamos a todos nuestros productores de café en su día, que con su arduo trabajo realizado día a día con mucho esfuerzo, esmero, dedicación y pasión por producir cada día cosechas con calidad y poner nuestro nombre Honduras en lo más alto de producción y calidad a nivel mundial", concluyó el ingeniero.



Ing. Roberto Manzanares Gerente General y sus colaboradores de Proagro SPS





LLEVAMOS LA TRADICIÓN CAFETALERA  
**A OTRO NIVEL**  
CON NUESTRA LÍNEA DE PRODUCTOS  
**DE CALIDAD**



¡Escribenos!

Proagro proagrohonduras

f @ IsuzuHonduras



www.IsuzuHonduras.com

# CONQUISTA TODOS TUS CAMINOS



## El motor que mueve a Honduras

**San Pedro Sula**

3a. Avenida, 8 Calle, S.O., # 52  
Tel. +504-2553-0064/3074

**San Pedro Sula**

Complejo Automotriz, Blvd del Sur,  
21 Calle, S.O., Colonia Altamira,  
Tel. +504-2580-3125/26




**Tegucigalpa**

Final Blvd. Morazán, frente  
a Centro Comercial Los Arcos.  
Tel. +504-2236-5512

**Comayagüela**

5 y 6 Avenida, 9 Calle.  
Tel. +504-2280-4630



   IsuzuHonduras

# ISUZU

[www.isuzuHonduras.com](http://www.isuzuHonduras.com)

## FUERZA Y RESISTENCIA EN LA QUE PUEDES CONFIAR



**100**  
HISTORIC YEARS  
Founded 1914  
ISUZU

### El motor que mueve a Honduras

**San Pedro Sula**

3a. Avenida, 8 Calle, S.O., # 52  
Tel. +504-2553-0064/3074

**San Pedro Sula**

Complejo Automotriz, Blvd del Sur,  
21 Calle, S.O., Colonia Altamira,  
Tel. +504-2580-3125/26

**Tegucigalpa**

Final Blvd. Morazán, frente  
a Centro Comercial Los Arcos.  
Tel. +504-2236-5512

**Comayagüela**

5 y 6 Avenida, 9 Calle.  
Tel. +504-2280-4630

**CASA  
JAAR**



**Menú**  
Su restaurante ofrece un amplio menú, engloba la parte típica e internacional, en cuanto al viajero desee consumir, desde un croissant'wich, ensaladas, sopas. Aunque su chef es de origen francés siempre su menú conserva el sabor del occidente.



# Hotel Elvir su hogar lejos de casa

Con una ubicación excepcional, el hotel Elvir le espera para recibirle. Para reservaciones:

Comuníquese +504 8904-3734 / 2662-0103 / 2662-0805

O escriba al correo electrónico [hotelevir@yahoo.es](mailto:hotelevir@yahoo.es)

Ubicanos en Calle Real Centenario en Santa Rosa de Copán

## Por Olga Rivera

### Santa Rosa de Copán, Honduras

Llegue a Santa Rosa de Copán en busca de historias de productores de café, por lo que necesitaba hospedarme en un hotel que estuviera en el centro de este hermoso pueblo colonial y así movilizarme para todas las fincas del occidente.

Y por bendición el gerente general del hotel Elvir, Patrick Perichon abrió las puertas de su hotel para recibirnos y hablarnos sobre el café y el crecimiento de Santa Rosa de Copán.

Al ingresar al hotel, inmediatamente se acercó uno de sus botones, para cargar mi equipaje e indicarme el acceso a la recepción del hotel, lo que me dejó impresionada porque he ido a otros hoteles y nadie te carga tus maletas, bueno al registrarme, me guiaron hacia mi habitación, y recorrer el hotel se siente el cambio de temperatura, un poco más fresca que la del exterior del hotel.

El Hotel Elvir es el hotel más antiguo de Santa Rosa, empezó a funcionar en el año 1,955, este año cumple 68 años de presencia, generando empleos y desarrollo. Siempre se ha caracterizado sobre todo por su servicio, no es el hotel más nuevo, pero remodela constantemente sus habitaciones.

Otra característica que no puedo dejar de



mencionar es el servicio del restaurante, el cual inicia atender desde las 6:45 am hasta las 10:00 pm, los desayunos se extienden hasta el mediodía, porque si los huéspedes desean descansar y desayunar hasta tarde se les atiende y sirve su desayuno, por eso el Hotel Elvir sigue siendo el hotel número uno en Santa Rosa.

Su diseño es colonial, porque conserva sus paredes originales, jardines internos, y a pesar de estar dentro de la ciudad es un hotel muy tranquilo, no hay ruido, es una ventaja para descansar, además como esta en el centro, el huésped puede recorrer el pueblo a pie y dejar su vehículo en el estacionamiento.

"Lo colonial se mantiene en su arquitectura de fachada, pero dentro de las habitaciones se moderniza todo, vivimos de acuerdo a cada época, lo típico se puede volver antiguo, entonces nuestras habitaciones lucen duchas, lámparas, tocadores, cortinas, recamaras moderna. A esto se suma el aire acondicionado, en los baños siempre se coloca lo necesario, eso hace la diferencia, aunque sea un hotel colonial por conservar originalidad, pero lo combina con elementos modernos", indicó Patrick.

"Como empresarios decidimos continuar en Santa Rosa, porque vemos el



crecimiento de los últimos 10 años, tanto en restaurantes como en hotel, ha sido enorme, siguen construyendo hoteles, restaurantes abren todos los días, entonces seguir invirtiendo en la sultana del occidente ha valido la pena, seguir con nuestro hotel demuestra que hay oportunidades de crecimiento", agregó Patrick.

### Para dormir y hacer soñar

Hoy en día el Hotel Elvir genera 35 empleados, algunos tienen más de 25 años, es un hotel conserva su personal. Cuenta con 43 habitaciones entre sencillas, dobles, triples, incluyendo dos suites, un estacionamiento amplio dentro del hotel, lo conforman dos niveles de edificación, su piscina está en el tercer nivel, donde puede apreciar todo el pueblo de Santa Rosa. Siendo un atractivo para los huéspedes. Además, su centro de convenciones tiene capacidad para 150 personas, ideal para todos los eventos sociales y reuniones.



### Su café

En el Hotel Elvir se consume un café de altura, cultivado en Copán, ha sido premiado como taza de excelencia, se llama Don Julio y se sirve a todos sus huéspedes. Además en la recepción se aprecian varias marcas de café nacional por si los huéspedes desean comprar, así se promueve y apoya a los productores de la zona.



### Chef y Gerente General

Patrick Perichon nos compartió porque se quedó en Honduras, siendo originario de Francia, "Yo he vivido en Honduras dos veces, primero en 1,998 al dos mil en San Pedro Sula en el Holiday In, después viaje a Estados Unidos y a las Bahamas. Regrese a Honduras en el 2,010 en ese momento trabaja para el BID en un proyecto de turismo. Luego hace 10 años me incorpore al hotel, Honduras me gusta mucho, pero sobretodo Santa Rosa, aquí espero seguir trabajando y dirigiendo el hotel".





# Lourdes Pérez una catadora cinco estrellas

Ella misma elabora toda la trazabilidad para luego ser degustado en El Café de las Velas, ubicada en Santa Rosa de Copán y cuenta con sellos de calidad y sostenibilidad centroamericanos



Por Olga Rivera  
Santa Rosa de Copán, Honduras

La magia del delicioso café que ofrece la cafetería Café de las Velas, comienza en la Finca Palo Blanco, enclavada en las montañas de la comunidad El Trigo, La Unión Copan, una finca familiar que produce café a una altura entre 1400 y 1500 metros.

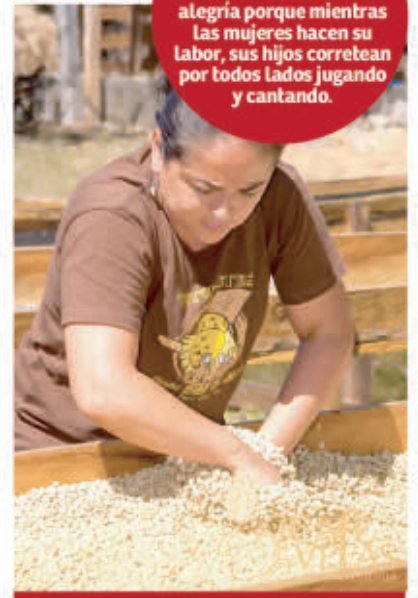
Aquí la encargada de todo el proceso es Lourdes Pérez, quien recientemente recibió su certificado de Catador 5 estrellas, otorgado por el Instituto Hondureño del Café, (IHCAFE) encargándose de todo el proceso, iniciando con la elaboración de vivero, la siembra y todo el proceso hasta que el café está listo para degustar en El Café de las Velas.

Lourdes lidera un grupo de mujeres de la zona, quienes ofrecen su mano de obra y realizan labores que por tradición ha sido de hombres. Hoy en día es más difícil conseguir hombres para que trabajen en la finca ya que en su mayoría optan por irse para Estados Unidos, en vista a este factor son las mujeres que toman la batuta y realizan trabajos hasta de fertilización haciendo el trabajo perfectamente.

La pasión y el amor que le tiene Lourdes al trabajo es evidente ya que nació y creció en medio de los cafetales de su padre que tienen más de 30 años de dedicarse al rubro.

Creció en este ambiente desde 1990 su padre empezó a sembrar café, anteriormente se dedicaba a la siembra de tabaco, con el aprendió tanto que hoy maneja la finca de ambos. En la familia son ocho hermanos y cada uno tiene su lote de café.

El trabajo de la finca es muy bonito, es un ambiente lleno de alegría porque mientras las mujeres hacen su labor, sus hijos corretean por todos lados jugando y cantando.



El café que se produce es un café de alta calidad, y la variedad que se produce exclusivamente para la cafetería es caturra, es un micro lote especial al cual se le da un proceso de secado de 22 días bajo sombra esto hace que se conserve su aroma y sabor intacto para que al guardarlo mantenga su calidad.

**ADECAFEH**  
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE CAFÉ DE HONDURAS

**¡El secreto de un Gran Café**

*Son las personas que día a día trabajan en su producción, recolección y procesamiento para la exportación y consumo!*

**En el Día de la Caficultura**

Saludamos a todos ellos con la esperanza de que la nueva cosecha sea éxito y prosperidad.



# Aromas, montañas y café

A dos días de celebrar el Día Internacional del Café publicamos esta edición especial dedicada a los protagonistas del rubro que mueve a Honduras



Cada abril, marzo, junio, julio vuelve la vida, vuelven las flores blancas como nieve del trópico, que llenan de aroma los campos; vuelven revoloteando las abejas haciendo su propio cantar, llegan las ilusiones, las esperanzas y los sueños, luego cuajan los granos, crecen, pintan y se vuelven rojos y amarillos, volviendo la sonrisa a la vida.

Crecer con el café es crecer con la vida, es crecer con todos, los abuelos, los padres, los niños, cortadores, transportistas, compradores en una interacción humana de búsquedas, logros y propósitos comunes. Es aprender, es tener esperanzas, es construir juntos.

Por Olga Rivera

San Pedro Sula, Honduras

Grupo Opsa a través de esta publicación muestra un reencuentro de la historia del café con los diferentes actores de la cadena productiva, beneficiado, comercialización y exportación. Dándole un valor agregado y promoción del mismo.

Y es hablar, escribir, degustar el café del occidente de Honduras, es entrar a los mundos del sabor, del aroma, de la dulzura del sentir, del saber, es entrar a la historia de esta región.

Es caminar por senderos hechos a manos, es andar por veredas naturales; es caminar por la experiencia, por el silencio, es dar pasos por las sendas de la gente de esta región, que lleva todavía tierra en sus manos, brillo en su mirada, calidez en la expresión sincera de su sonrisa y franqueza en el apretón de manos.

En esta edición entreviste y conocí a varios productores de café, baristas, catadores, cooperativistas, entre ellos sobresale el trabajo que realizan las mujeres ya sea dirigiendo el área de exportación, como sus propias marcas de café. Escuche la alegría de dedicarse a este rubro, con el que generan sus propios ingresos para vivir, escuche sus quejas sobre el alto costo de la vida, pero también admire su amor al cultivar, producir, comercializar y exportar café fuera de nuestras fronteras.

Los rostros, los caminos y los ambientes del café del occidente de Honduras se han esculpido en silencio, a lo largo de los tiempos en una combinación mágica y sucesiva de conocimientos acumulados, saberes y prácticas; ambientes y entornos privilegiados de montañas, riachuelos de aguas bulliciosas y blanquecinas, que juegan con la imaginación, mientras bajan jugueteando por las montañas; una cultura que desde las pequeñas propiedades familiares, surge y resurge en cada generación y cada año como un modo de ver la vida, con una manera de formarse y de cultivarse así mismo.

Desde que el café llegó a esta región a mediados del siglo XIX, comenzó hacer una "simbiosis", entre su vida de planta y la vida de quienes los trajeron y de quienes lo han cultivado.

Sus plantaciones han sido factor decisivo para aproximarse a un mejor vivir, hacia una mejor distribución del ingreso, acercar oportunidades, a ser parte de ambientes naturales, a definir los procesos de reinversión social, familiar.

Su ciclicidad puede entenderse como la revitalidad de la vida, nace y renace, se viste de hojas, toma fuerza, florece, frutece y vuelve a la vida en cada nueva etapa; se muere para volver a vivir, a esperar.





# "COCAFELOL produce café especial para gente especial"

Líder en la comercialización de café, otorgando un trato muy justo, buenos precios, brindando asistencia técnica y premiando a los mejores

Por Olga Rivera

### La Labor Ocotepeque, Honduras

COCAFELOL es una Cooperativa de caficultores dedicada al cultivo, procesamiento y exportación de café de excelente calidad, con un perfil de taza diferenciada de las otras regiones de Honduras, con una capacidad instalada de 150,000 quintales oro y fincas establecidas entre 1,000 a 1,750 metros sobre el nivel del mar. Cabe destacar que 4,000 manzanas son cultivadas por productores con parcelas de menos de 5 manzanas. COCAFELOL nació un 14 de noviembre de 1999 con 20 socios fundadores. El 23% son mujeres y se esmeran por formar y capacitar a sus productores.

### CERTIFICACIONES

Actualmente COCAFELOL, tiene 5 Sellos de Certificación Socio Ambiental:

1. Comercio Justo
2. Orgánico
3. Rainforest Alliance
4. JAS
5. Con Manos de Mujer

"Al contar con estos Sellos nos ayuda para que nuestra comercialización sea más eficiente, también hace un aporte encomiable al medio ambiente, ya que convierte los sub productos del café (pulpa y aguas mieles) en abonos orgánicos sólidos y foliares; y estos son entregados vía premio a todos sus afiliados para que puedan fertilizar orgánicamente sus fincas de café.

Además, COCAFELOL es una Cooperativa socialmente responsable, haciendo proyección en: salud, educación, deportes, seguridad alimentaria", expresó Julio Alberto Tinoco, encargado de Proyectos de COCAFELOL.

### MARCAS

COCAFELOL cuenta con 585 socios, comercializa las marcas:

1. Zafiro
2. Fuerza La Labor
3. La Frontera
4. Cerro Grande

Los procesos que se desarrollan en COCAFELOL inician desde las fincas, seguido el Beneficiado (despulpado, lavado, secado) Maquilado (limpieza, descascarillado, clasificación) y es trazable el control de calidad.



El café que comercializa COCAFELOL se exporta principalmente a USA, Canadá, Inglaterra, Alemania, Bélgica, Corea, Japón. El café que produce COCAFELOL se diferencia por su excelente calidad: con aromas florales, acidez cítrica, sabores dulces y balanceados.



### MENSAJE

"Como cooperativa dedicada al rubro del café estamos muy contentos de poder iniciar a producir y procesar café, ya que la caficultura es el motor que mueve la economía de nuestro sector. Y en este día internacional del café felicitamos a todos los caficultores, por esmerarse día con día en producir café de excelente calidad y por su lealtad a nuestra Cooperativa", culminó Tinoco.



COCAFELOL

Cada 1 de octubre celebramos el

## Día Internacional del Café

Reconocemos que en Honduras producimos

## Café Especial para Gente Especial

Como cooperativa destacamos la pasión por la producción de café, sabiendo que nuestro producto trasciende fronteras, generando experiencias que marcan una diferencia.

Feliz día productores, gracias por hacer grande a Honduras





Esta edición se queda corta para dar a conocer todo lo que han hecho por Honduras, pero nos acercamos a la comprensión de sus mundos, tan silenciosos y tan desiguales.

# Un café dulce como su gente

Con esta edición damos a conocer la historia y la cultura del café en la región occidental del país, dándole un valor agregado y promocionando el mismo

Por Olga Rivera  
San Pedro Sula, Honduras

Para quienes han nacido en la tierra de tanta historia, de tantas tradiciones, de la que se es parte: el Café es plática, es amistad, es convivencia, la dimensión social de la vida pasa por el sabor, el aroma y la solidaridad que el café cataliza.

Hablar, saborear, aspirar, el café del occidente de Honduras, es degustar su propia historia, es "saborear la historia misma, a tragos humeantes y aromáticos". Realmente en cada taza de café del occidente que tomamos, nos tomamos un pedazo de nuestra propia historia. Cada taza de café del occidente es un pedazo ancestral de su cultura. Un café dulce como su gente.

Cada taza es un trozo de nuestra tierra que reverdece; es un grupo de gotas de aguas bulliciosas que descienden por la montaña: jugando, hablando, mirando cantando y soñando; como los niños y las niñas de nuestras aldeas, cuando vuelven de la escuela.

Alguien dijo que el café es cultura, café

es reflexión, café es sabor, voz y silencio a la vez, el café es encuentro, algo parecido a las palabras de Octavio Paz: "el mundo cambia, cuando dos; se miran a los ojos y se reconocen".

Hemos querido guardar en estas palabras, un poco de la rica historia de esta tierra que es Honduras, de la expresión, y de los sueños de su gente, del aroma y la calidad de su café, de los mundos de sus gentes, que habitan las tierras altas y pródigas del occidente de Honduras.

En esta edición van opiniones, palabras sencillas y dulces esculpidas en papel periódico, algo de lo mucho de la historia de esta región y de su gente, pero, sobre todo, con el corazón, de las familias cafecultoras de esta región.

Porque son ellas, quienes hacen posible que este país avance, que tenga esperanzas, sueño, aspire y cuyo aporte son nuevas generaciones de pequeñas y medianas cafecultoras y cafecultores, técnicos, profesionales, campesinos, cortadores, transportistas, intermediarios, empresario.



A esas familias, a sus instancias, generaciones y retoños; en sus diferentes tiempos, lugares y sentires, que juntas han podido sobreponerse, levantarse y caminar a lo largo de la historia, quienes, en la sencillez de sus vidas, en sus silencios de siglos, han hecho tanto por esta patria, a la que tanto aman, a la que tanto le sirven y a la que tanto han idealizado, y que, sin embargo, les ha reconocido y retornado muy poco.





# Molinos de Honduras Proveedor de café comprometido al desarrollo sostenible, calidad y trazabilidad

Cuenta con ocho agencias ubicadas estratégicamente en todo el país. Su agencia principal está ubicada en San Pedro Sula, estratégicamente cerca de Puerto Cortés y su agencia en Comayagua es un Centro de Especialidades que maneja café certificado y microlotes

**Por Olga Rivera**  
**San Pedro Sula, Honduras**

Molinos de Honduras es la exportadora más antigua de Honduras, perteneciente al grupo internacional Volcafe. Cuenta con agencias en distintas regiones cafetaleras como ser El Paraíso, Comayagua, Santa Rosa y Cortés.

Desde hace 10 años Molinos de Honduras cambio su estrategia comercial, dejando a un lado al intermediario y comprando directamente al productor de café.

Al realizar este cambio se vio el impacto positivo hacia el productor, ya que el productor recibe un precio justo por su café y Molinos de Honduras recibe una mejor calidad, permitiendo comercializar mejor el café en el mercado internacional.

A lo largo de estos años, Molinos de Honduras a formado alianzas con ONG's como TechnoServe y Swiss Contact han sido un factor clave para el éxito de este mecanismo de comercialización.

Así mismo, el grupo trabaja bajo su propia metodología: Volcafe Way, donde los técnicos

en campo guían al productor a generar rentabilidad y productividad en sus fincas de café a través de los distintos temas que la metodología abarca.

Otra de las características que tiene Molino de Honduras es un proveedor sólido porque realiza catas todos los días y catando cada taza en cada etapa del procesamiento: cuando compra, cuando almacena, cuando procesa y antes de exportar los cafés. Cada café se cata al menos 6-7 veces antes de la exportación.



Estas son solo algunas de las formas en que demuestran transparencia y muestran su dedicación para ayudar a los productores a tener una mejor calidad de vida.

Desde cafés certificados hasta microlotes, mezclas regionales y lotes comunitarios, Molinos puede ofrecer calidad y trazabilidad total en todas las etapas del proceso.



**Porque reconocemos el esfuerzo, compromiso y perseverancia para cultivar y producir café de calidad mundial**



Volcafe Group / Honduras

**MOLINOS DE HONDURAS**

Felicita con mucho orgullo a cada uno de los productores de café en el

Día internacional del **Café**

Molinos de Honduras tiene 63 años de historia en el comercio del café, trabaja para crear un sector cafetalero sostenible, y ofrece una amplia gama de cafés verdes para satisfacer sus necesidades.

*"Somos un socio ideal para proyectos orientados al impacto que apoyan a las prósperas comunidades cafeteras"*

*Hoy rendimos homenaje a las manos laboriosas que siembran el futuro*

**Feliz Día del Caficultor**





# Honduras el quinto productor de café a nivel mundial

En los últimos años la categoría de cafés certificados y cafés especiales pasó de una participación mínima en la producción y exportación, a un gran segmento en la industria. Su consumo está incrementando cada día ya que actualmente los consumidores muestran gran interés por las intrínsecas características sociales, económicas y ambientales, y la alta calidad que estos representan.

**Por Olga Rivera**  
**San Pedro Sula, Honduras**

En el país el cultivo de café es uno de los principales pilares socioeconómicos, siendo la región de Occidente la de mayor productividad, específicamente los macizos montañosos de Celaque, Camapara, Puca-Cangual, Erapuca y Güisayote, ubicados en los departamentos de Copán, Ocotepeque, Lempira, y el oeste de Intibucá y Santa Bárbara.

## Generación de Divisas

Los ingresos generados por las exportaciones de café durante la cosecha 2020-2021 fueron por el orden de US\$1.165.435.576.60, lo que representó un incremento del 30% con respecto a la cosecha anterior, esto debido a tanto el incremento en el volumen de producción como al incremento en el precio de la bolsa de NY.

El café continúa siendo el principal producto agrícola de exportación Honduras. Según los datos del Banco Central de Honduras, en 2020, el ingreso por exportación de café superó al banano, segundo producto agrícola de exportación.

## Principales Destinos de Exportación de Café

Países Europeos y Estados Unidos continúan siendo los principales importadores de café de Honduras con una participación de más de 80%, una de las principales razones que explica este fenómeno es que la temporada de cosecha nacional coincide con la época de invierno en estos países, dicho factor incrementa

el consumo de bebidas calientes como el té, el chocolate y el café.

Los Estados Unidos pasa a ser el principal destino de exportación con 1.89 millones de sacos de 46kg, y con el segundo y tercer lugar se encuentran Alemania y Bélgica con un 1.84 millones y 783 mil sacos de 46kg respectivamente. En conjunto compraron 4.5 millones de sacos de 46 kg de la producción exportable, lo que generó en divisas un valor superior a los US\$. 703 Millones, un 60% del total de los ingresos por exportación de café.

## Exportaciones de Café

Fruto del arduo trabajo de los productores en el campo, Honduras continúa siendo el principal país productor y exportador de Centro América.

Durante la cosecha 2020-2021 ofreció al mundo 7.66 millones de sacos de 46kg con una variación absoluta del 6.7% mayor a la cosecha anterior 2019-2020 de 7.18 millones de sacos de 46kg, este debe significar un incentivo para seguir trabajando y superar los rendimientos en las áreas cultivadas que tenemos en este momento, que le permita al café de Honduras seguir figurando como uno de los principales en el mercado internacional.

Conscientes de la trascendencia de la actividad cafetalera en el país, los productores, cooperativistas, exportadoras, gremiales unen sus esfuerzos a brindar alternativas de desarrollo que mejoren los niveles de producción y por ende las exportaciones.

Entre las acciones de mayor efecto en el mantenimiento de los volúmenes de exportación se destacan las siguientes: Asistencia técnica para la producción y beneficiado, que permiten la mejora continua en las buenas prácticas de campo y el correcto mantenimiento de los cafetales.

La promoción a nivel internacional a través de la participación en ferias y la competencia anual Taza de Excelencia está otorgando al café hondureño un nivel de posicionamiento y una notoria mejoría en la percepción de Honduras como país productor, esto se ve reflejado en el incremento del interés por parte de los compradores.

Existen también, factores externos que inciden directamente en el crecimiento de las exportaciones, entre ellos el incremento en el consumo mundial (entre 1 y 2% anual).



## Mercado Nacional del Café

La caficultura en Honduras continúa siendo el rubro más importante del sector agrícola. Durante la cosecha 2020-2021, El café se produce en 15 de los 18 departamentos y en 221 de los 298 municipios a nivel nacional. En registro oficial de IHCAFE se encuentran inscritas más de 120,000 familias productoras de café de las cuales el 95% son calificadas como pequeños productores (con producción menor a 50 quintales/oro). La actividad cafetalera genera un estimado superior a 1.1 millones de empleos en todas las actividades del cultivo.

El requerimiento mayor de mano de obra se da en la época de recolección que está comprendida entre los meses de octubre a marzo dependiendo de las condiciones de altura en que se encuentran las fincas.

Para esta cosecha, los productores de café documentaron una producción superior a 7.9 millones de quintales, mostrando un incremento del 8% comparado a la cifra de 7.3 millones de quintales documentados en 2019-2020.

Sin lugar a dudas esta importante cifra contribuyó con la estabilidad financiera del país, y obtuvo una participación del 28.2% en el total de los Ingresos por Exportación de los Principales Productos Agrícolas. En cuanto al producto interno bruto agrícola, el café tuvo una participación del 25.9% (PIB agrícola) y de 3.1 % en el Producto Interno Bruto Nacional (PIB Nacional).



# BECAMO a través de la USSP continua comprometido con familias productoras de café

BECAMO cuenta con una historia de 38 años comprando y exportando café de calidad de Honduras al mercado internacional, así mismo BECAMO se estableció para quedarse y continuar trabajando en pro de los caficultores y el café de Honduras

Por Olga Rivera

San Pedro Sula, Honduras

Desde el 2002 BECAMO viene trabajando en implementar pequeños proyectos con productores de café, no obstante, desde el 2019 BECAMO decide invertir en la estructuración de una unidad especializada en temas de sostenibilidad la cual tiene como objetivos principales abordar criterios:

**Sociales como:**

- La equidad de género
- Protección infantil
- Calidad de agua

**Ambientales como:**

- Adaptación al cambio climático
- Diversificación de ingresos
- Manejo de residuos
- Uso de nuevas tecnologías amigables con el ambiente como EcoPil

**Económicos como:**

- Incremento de la productividad a través de la asistencia técnica
- Manejo de la calidad de café
- Acceso a mercados más justos con premios de certificaciones
- Acceso a financiamiento para renovación y mantenimiento de fincas de café

La USSP está a cargo del MBA, José Manuel Calero Moraga director de la Unidad de Servicios Sostenibles al Productor (USSP) de BECAMO, quien nos indica que "La USSP está compuesta por un equipo de profesionales que trabajan en campo y oficina, se cuenta con: 18 ingenieros agrónomos: brindando asesoría a los productores en manejo de cultivo, temas sociales, ambientales y



económicos. Siendo nuestra visión brindar asesoría integral a los productores, no solo focalizados en el manejo de cultivo sino también en temas de relevancia como Cambio Climático, derechos humanos y fortalecimiento empresarial. Con el surgimiento de esta unidad fueron 1400 productores y 6 asesores de campo, en la actualidad contamos con 18 Ing. agrónomos trabajando en campo que atienden a 3200 familias.

**IMPACTO**

El principal impacto que hemos tenido es el incremento de la productividad en las fincas cafetaleros, siendo la media nacional 18 quintales Pergamino seco y la media de los productores con los que trabajamos, rondan los 26 quintales de café pergamino seco.

**VIVERO PROPIO**

Así mismo la USSP ya cuenta con un



vivero propio en el cual se producen medio millón de plantas de café y forestales anuales con tecnología EcoPil, la cual es una tecnología innovadora para el sector café, beneficiando anualmente.

**BENEFICIADOS**

Durante tres años, hemos apoyado a 380 productores para renovar sus fincas de café con tecnología ecopil, con un total de 480 manzanas renovadas, 1.3 millones de plantas distribuidas de las variedades parainema y Anacafe 14, desembolsando un total de 17,461,000 de lempiras para renovación de café.

El sector café es un sector vulnerable pues enfrenta diversos retos con las fluctuaciones de los precios a nivel internacional, migración, falta de mano de obra, falta de acceso a financiamiento, lo que desmotiva a los productores a continuar dentro de este sector, a través de la USSP apoyamos al productor para

enfrentar estos retos y que cada uno de ellos se mantengan dentro del sector, asegurando el suministro del café, pero desde un punto de vista sostenible y responsable.

**APOYO**

Gracias a la USSP de BECAMO se han realizado la construcción de:

1. 206 casetas de manejo de pulpa para manejo de residuos y 4 plantas de bio-insumos.
2. Construcción de tres centrales de beneficio húmedo
3. Distribución de 750 filtros de agua para mejorar la calidad de agua en las zonas rurales
4. Entrega de 750 kits escolares a niños de escasos recursos
5. Apoyo en remodelación y construcción de 8 aulas escolares
6. Implementación de 9 proyectos apícolas
7. Implementación de curso Fortalecimiento empresarial a 43 organizaciones
8. Apertura de dos guarderías en las cuales hemos atendidos a 640 niños en los últimos años brindándoles: alimentación y reforzamiento en las materias.
9. Desarrollo de cursos de Catación a 40 jóvenes y acceso a pasantías a jóvenes recién egresados de la universidad.

"En general, podemos afirmar que ha valido la pena crear la unidad de servicios sostenibles al productor por los resultados antes expuestos", concluyó el director.

Becamo |

## 01 DE OCTUBRE DÍA NACIONAL DE LA CAFICULTURA

En Becamo, elevamos nuestra taza en honor a los valientes productores de café de Honduras. Hoy celebramos su dedicación y pasión, que han convertido a Honduras en un verdadero tesoro cafetalero.



# Celebramos el "Día Internacional de la Caficultura"

En el día **Internacional del Café** hacemos un homenaje a la dedicación, el esfuerzo y la pasión que cada individuo aporta en el proceso del grano a la taza. Queremos destacar el trabajo de quienes lo cultivan y cosechan, así como también a todos los que forman parte de esta cadena productiva.

Cada sorbo de café es el resultado de un esfuerzo colectivo, una cadena de personas comprometidas con la **excelencia y Pasión**.

**¡El sabor de nuestra tierra la pasión de nuestra gente!**

