



“Enhancing the potential of gourmet coffee production in Central American Countries”

CFC/ICO/39



Organizaciones participantes

Guatemala: ADINUT Todosanterit , ASODESI, ASASAPNE, Esquipulas, San José , El Obrero, ADESC, Rio Limon, ADIENIL

Honduras: COCATECAL

Nicaragua: 5 de Junio

Pais	Lugar Departamento Provincia	Numero organizaciones participantes	Numero comunidades beneficiadas	Participantes		
				Nombres	Mujeres	Total
Guatemala	Huehuetenango	9	3	675	196	871
Honduras	Lempira	1	4	34	2	36
Nicaragua	Madriz	2	21	177	75	252
Total	3	12	28	886	273 (24%)	1.159



Volumen de café producido y tipo de café

Pais	Volumen del café producido (sacos de 46 Kg de café verde)	Tipo de café
Guatemala	5.891	SHB
Honduras	1.670	SHB
Nicaragua	2.567	SHB
<i>Total</i>	<i>10.128</i>	<i>SHB</i>



Reorganización de la cadena productiva del café:

1. Elaboración de reglas de producción
1. Reorganización y estandarización de la producción de café
3. Respeto de los sistemas de producción tradicionales a través de prácticas agronomicas de bajo impacto ambiental





Transferencia de tecnología



Incremento de la calidad del producto final mejorando las prácticas y las técnicas de cultivo

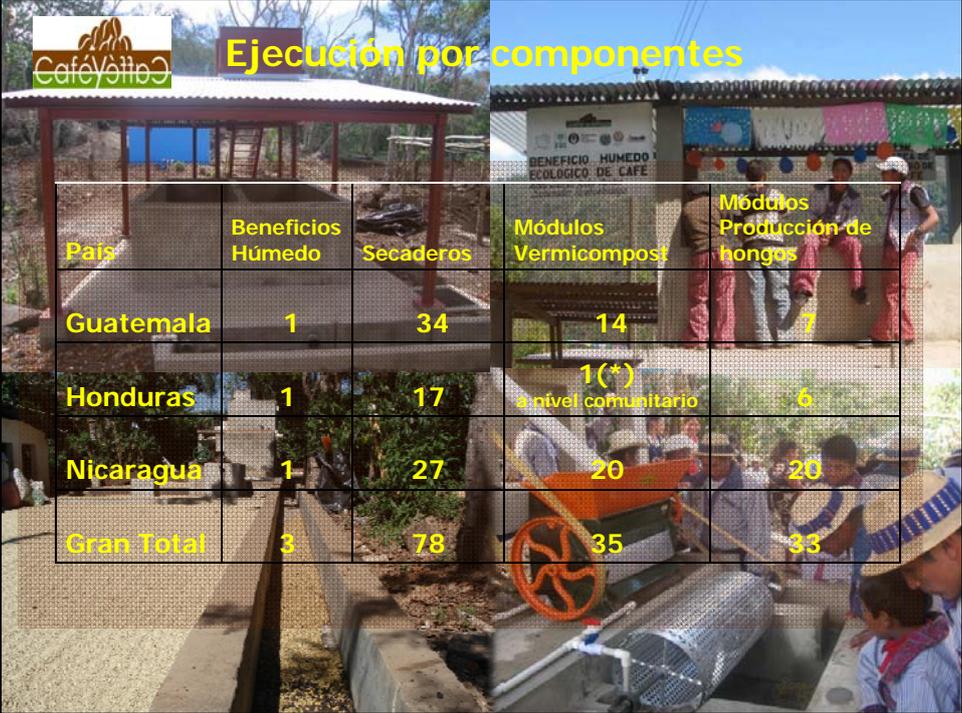


Valorar y visibilizar el trabajo de las mujeres



Ejecución por componentes

Pais	Beneficios Húmedo	Secaderos	Módulos Vermicompost	Módulos Producción de hongos
Guatemala	1	34	14	7
Honduras	1	17	1(*) a nivel comunitario	6
Nicaragua	1	27	20	20
Gran Total	3	78	35	33




Beneficios húmedos tradicionales antes del programa







Introducción de nuevas prácticas y técnicas de secado

- **Uso de energía renovable limpia y libre (solar y eólica)**
- **Técnica de secado mejor controlada**
- **Trabajo reducido en un 50%**
- **Tiempo para secado reducido en un 40%**
- **Minor inversión que el sistema de patio**
- **Producto final de alta calidad**
- **Café pergamino libre de contaminantes**



Secaderos tradicionales tipo domo



Secaderos mejorados de dos pisos con cámara de precalentamiento













Contribución del sector privado

Gran interés de los tostadores de café para relacionarse con los productores



Cadenas cortas de comercialización para fomentar una relación más directa y duradera entre productor y comprador



Slow Food Presidium

Montaña de Camapara (Honduras)
Tierras Altas Huehuetenango
(Guatemala)



Slow Food Presidia for Coffee

Focus on producers
Slow Food Presidia endeavor to achieve the coffee quality which assures producers a fair reward for their work.

Strength through joint efforts
The focus is on the joint efforts of producers in the area of origin.

Aiming for top quality
The production rules require an artisan approach, sustainability and the pursuit of production and high final product quality in coffee as a food. Clean and fair coffee is the goal.

A high quality single origin product
Coffee is only grown in the best areas. They express the unique and characteristic characteristics of the area of origin.

Highlands coffee
The coffee is grown in the highlands of the Huehuetenango region and area of origin in the Sierra de Chuacuzán and the Sierra de Chuacuzán.

Purest Arabica
The coffee is 100% Arabica.

Shade grown
The coffee is grown under the shade of other trees.

Picked and processed using artisan methods
The coffee is picked and processed using traditional methods.

Dried in the sun
The coffee is dried in the sun on raised beds.

Maximum transparency
The coffee is produced and processed in a transparent and traceable way.

Promoción del café de alta calidad y búsqueda de nichos de mercado en Europa y los EE.UU.



Productor se vuelve emprenditor

Café año de referencia	Incremento % con respecto del precio de mercado fair trade (USD/100 lbs)	Incremento % con respecto del precio de mercado NY exchange price (USD/100 lbs)
2005	9.2	56.3
2006	11.5	82.4
2007	12.3	72.8
2008	12.6	72.5
2009	13.7	78.7
2010	21.5	82.57





**Incremento de ingresos
y aumento del valor
de la tierra**



Gracias a todos

