



# PROYECTO PILOTO REHABILITACIÓN DEL SECTOR CAFÉ EN HONDURAS

TEGUCIGALPA, MDC., SEPTIEMBRE, HONDURAS





# PROYECTO PILOTO REHABILITACION DE LA CAFICULTURA EN HONDURAS.



**OBJETIVO:**

**REHABILITAR LA INFRAESTRUCTURA DEL SECTOR CAFÉ DEL PAÍS, DAÑADA POR LOS EFECTOS DEL HURACÁN MITCH, A FINALES DE 1998.**



# ORIGEN DE LOS FONDOS

---

- ✘ Préstamo del Fondo Común para los Productos Básicos C.F.C. al gobierno de la Republica por 1.6 millones de Dólares Americanos

(C.F.C. Organismo Internacional establecido en el marco de las Naciones Unidas, con sede en Ámsterdam Países Bajos)

# COMPONENTES DEL PROYECTO

- Por parte del Proyecto
  - ✓ Línea de Crédito
  - ✓ Capacitación y Divulgación
  - ✓ Reforzamiento Institucional
- Contraparte Institucional
  - ✓ Componente Agroforestal
  - ✓ Manejo de sub-productos.

# ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

---

1. Acuerdo de Préstamo, Decreto Legislativo No. 30-2006, del 1. de junio de 2006.
2. Convenio , CONACAFE, SAG, IHCAFE.
3. Integración Unidad Coordinadora Interinstitucional
4. Contrato de administración SAG/ BANADESA
5. Integración Comité de Créditos SAG, CONACAFE, BANADESA, IHCAFE, SEFIN, EL T.S.C Y EL IICA/PROMECAFE

# PROYECTO PILOTO REHABILITACIÓN DEL SECTOR CAFÉ

No.	DEPARTAMENTO	TOTAL	MONTO. FINANCIADO	FONDOS PROPIOS	TOTAL. INVERCION
1	ATLANTIDA	5	225.000.0	36.000.0	261.000.0
2	COMAYAGUA	19	2.336.245.0	10.000.0	2.346.245.0
3	COPAN	34	4.638.830.0	2.000.840.00	6.639.670.0
4	CORTES	13	889.237.0	188.000.0	1.077.237.0
5	EL PARAISO	60	5.947.448.0	786.660.0	6.734.108.0
6	FRANCISCO MORAZAN	10	953.800.0	0.0	953.800.0
7	INTIBUCA	22	2.884.645.0	125.982.0	3.010.627.0
8	LA PAZ	26	1.862.804.0	341.068.0	2.203.872.0
9	LEMPIRA	17	1.141.087.0	11.970.0	1.153.057.0
10	OCOTEPEQUE	19	1.817.218.0	106.770.0	1.923.988.0
11	OLANCHO	39	3.284.834.0	138.200.0	3.423.034.0
12	SANTA BARBARA	50	2.520.081.0	1.049.554.0	3.569.635.0
13	YORO	12	1.755.000.0	81.000.0	1.836.000.0
	TOTALES	326	30.256.229.0	4.876.044.0	35.132.273.0

# RESULTADOS DEL PROYECTO A DICIEMBRE 2009

## TEUPASENTI EL PARAÍSO



# EL PORVENIR DANLI EL PARAÍSO



# CAMPAMENTO OLANCHO



# TROJES EL PARAÍSO



# CHINACLA DEPARTAMENTO DE LA PAZ



# ALIANZA ESTRATÉGICA EN LA PRODUCCIÓN DE PLANTAS MADERABLES, LA LIBERTAD, COMAYAGUA.



# SANTA MARÍA DEPARTAMENTO DE LA PAZ



Comisión de corto plazo:  
Recopilación y Análisis de Información Básica sobre  
Rentabilidad y Comercialización del Café,  
Objetivos específicos

- La recolección y el análisis de información sobre actividades de manejo post-cosecha y transacciones comerciales de café, y de las decisiones o incentivos relevantes que influyen para mejorar los términos de equidad en los precios, valoración y conservación de la calidad del café.
- Ayudar a la Unidad Técnica del proyecto en la obtención de estimaciones de valor agregado producido por las facilidades de beneficiado y su rentabilidad en función de costos de oportunidad de las inversiones financiadas por el proyecto piloto.

# CONSULTORÍA DE CORTO PLAZO: RECOPILOCIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE RENTABILIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ.

## OBJETIVOS

- 1) Dar seguimiento a productores, beneficiarios del proyecto para recopilar y ordenar información sobre actividades de manejo post.cosecha y transacciones comerciales del café.
- 2) Ayudar a la Unidad Técnica del proyecto a la obtención de estimaciones de valor agregado producido por las facilidades del beneficiado y su rentabilidad.

## OBJETIVOS:

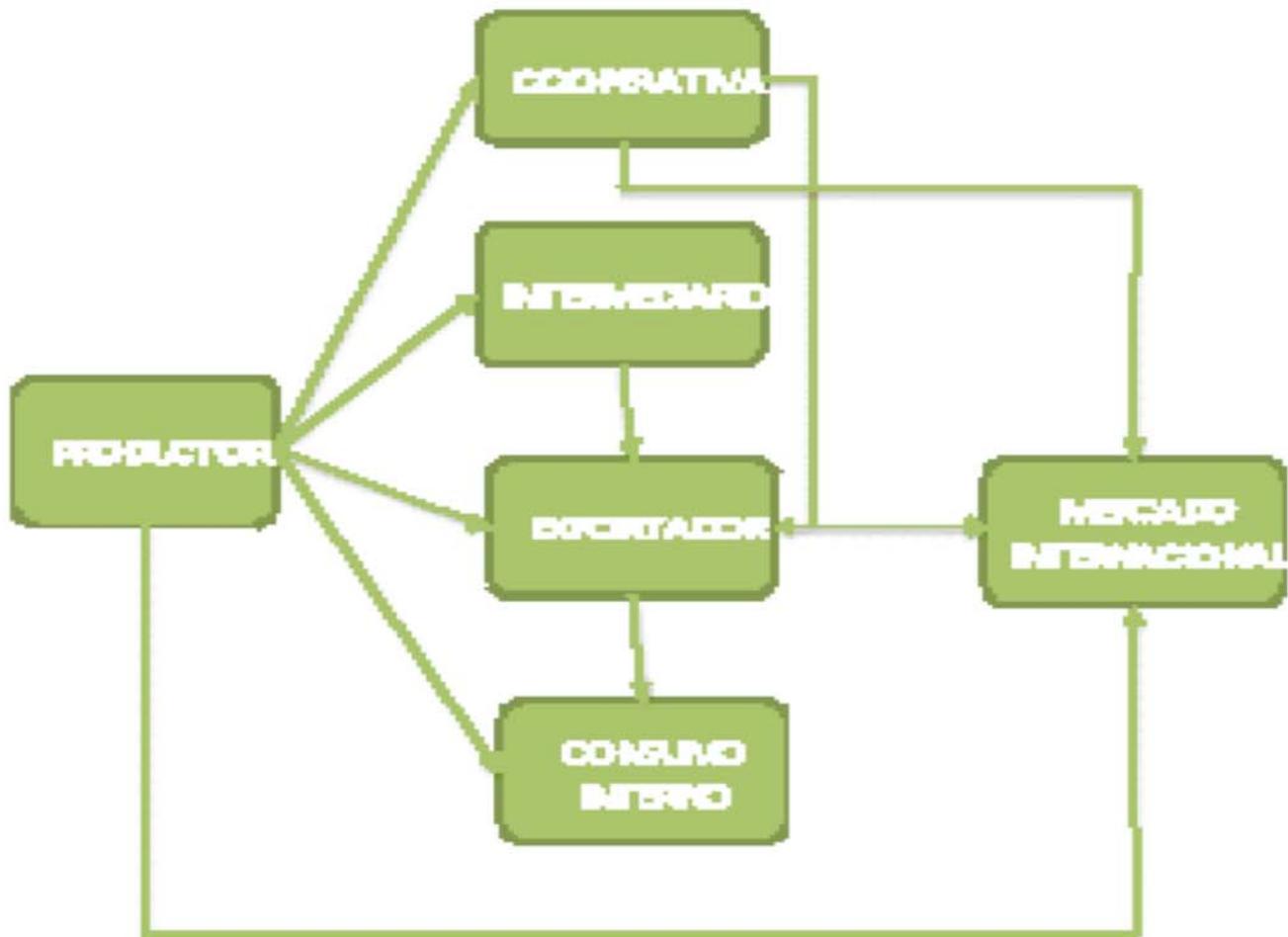
---

- 3) Recopilar y ordenar información actual sobre secado, clasificación, manejo, comercialización y precios recibidos por productores individuales o empresas cafetaleras que hayan solventado favorablemente las dificultades señaladas en la comercialización.

# RENTABILIDAD ESTRUCTURA DE BENEFICIADO

	<b>AÑO 0</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>	<b>AÑO 7</b>	<b>Totales</b>
<i>Apertura caja.</i>		0.0	203.7	282.9	370.9	467.6	573.0	811.6	2709.7
<i>Ingresos, venta cafe Perg. seco</i>		1722.2	1722.2	1722.2	1722.2	1722.2	1722.2	1722.2	12055.4
<b>TOTAL INGRESOS</b>	498.0	1722.2	1925.9	2005.1	2093.1	2189.8	2295.2	2533.8	4765.1
<i>Costos de producción a p.seco Y transporte</i>		1430.8	1430.8	1430.8	1430.8	1430.8	1430.8	1430.8	10015.6
<i>Operación administrativa y mantenimiento</i>		52.8	52.8	52.8	52.8	52.8	52.8	52.8	369.6
<i>Pago de intereses</i>	0.0	34.9	34.9	26.1	17.4	8.7	0.0	0.0	122.0
<i>Pago de capital</i>	0.0	0.0	124.5	124.5	124.5	124.5	0.0	0.0	498.0
<b>TOTAL EGRESOS</b>	498.0	1518.5	1643.0	1634.2	1625.5	1616.8	483.6	1483.6	11005.2
<b>FLUJO CAJA NETO</b>		203.7	282.9	370.9	467.6	573.0	811.6	1050.2	3759.9

# CIRCUITOS TRADICIONALES DE COMERCIALIZACIÓN



# NUEVAS ESTRATEGIAS COMERCIALES

---

- 1) Productores individuales o afiliados a empresas familiares o cooperativas. utilizan los servicios de otras empresas especializadas en comercio justo ; y en preparación y exportación.
- 3) Cooperativas cafetaleras certificadas, exportadoras.

# NUEVAS ESTRATEGIAS COMERCIALES

---

- 3) **Productores (individual o colectivo)** venden a empresa exportadora café pergamino oreado de primera, certificado.
- 4) **Productores (individual o colectivo)** venden café pergamino seco u oreado de primera y certificado a empresa comercial exportadora, especializada en cafés de alta calidad, bajo estándares de la SCAA y;
- 5) **Participantes en Subastas electrónicas. Contrato Q**  
**Productores que se destacan por calidad excepcional del café.**

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

---

- ✓ El sistema tradicional y sus actores de la cadena internacional del café, visto en la documentación revisada y en los datos del proyecto piloto muestra muy poca variación, siendo aun predominante el canal productor-intermediario-exportador.
- ✓ Se viene observando un cierto cambio en la operación en términos de negociación, que mejoran las relaciones de equidad entre actores. También valoran y premian la calidad del café, permitiendo los primeros pasos de valor agregado como lo son la certificación de fincas y el secado del café.

# CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ Se debe reconocer el apoyo de IHCAFE con proyectos como Taza de Excelencia y Denominación de Origen, así como también la participación de otras instituciones publicas y privadas ,de organismos internacionales y empresas certificadoras que coadyuvan en la revelación y reconocimiento de la calidad del café hondureño.