



1970 - 2010

IHCAFE

IHCAFE





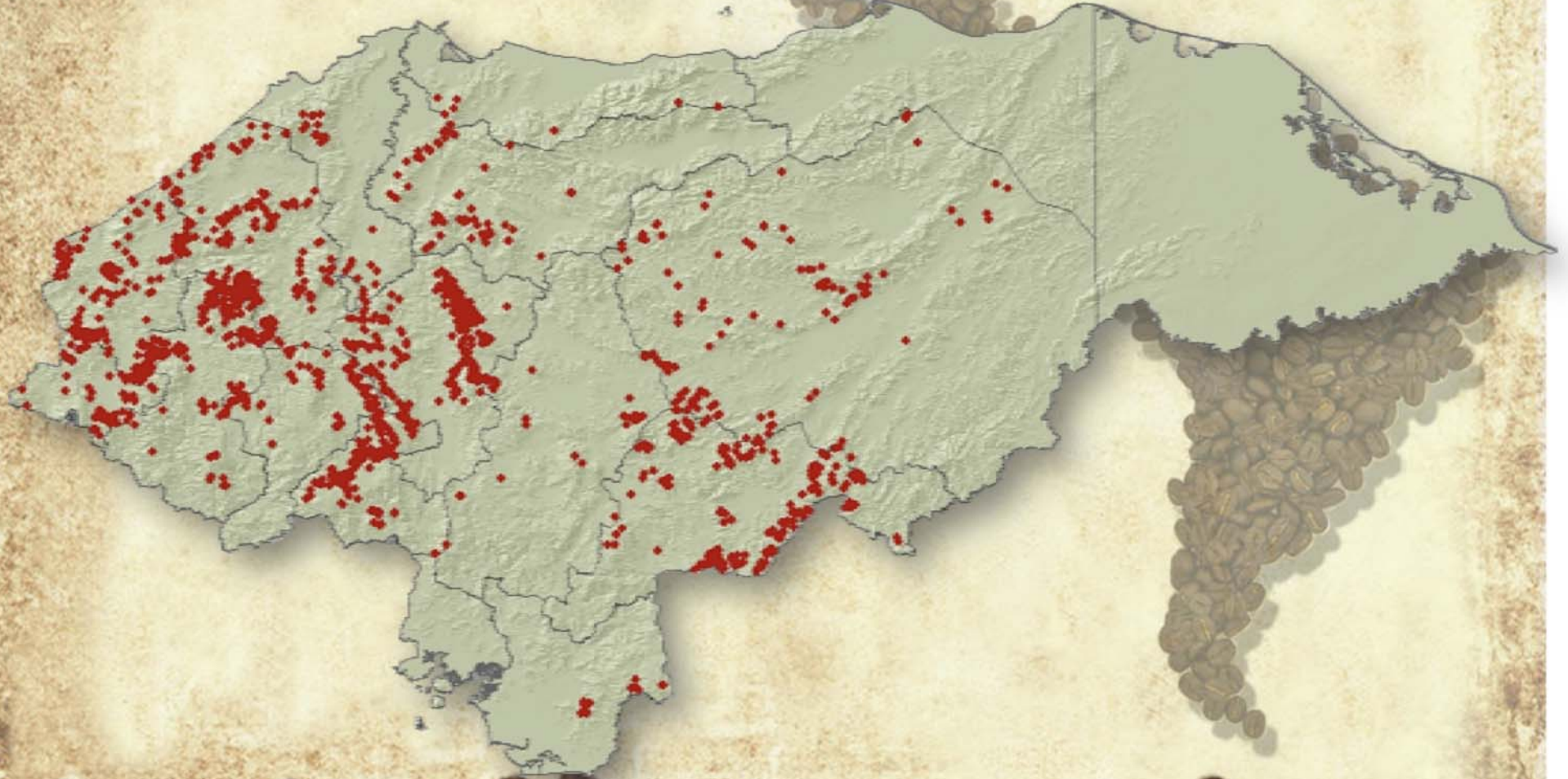
Regiones cafetaleras de

HONDURAS

OBJETIVO

- Identificar, Determinar y Delimitar Regiones Cafetaleras con diferente perfil
- Generar una herramienta de Promoción y Comercialización del Café de Honduras
- Mejorar los ingresos de las familias cafetaleras de las diferentes

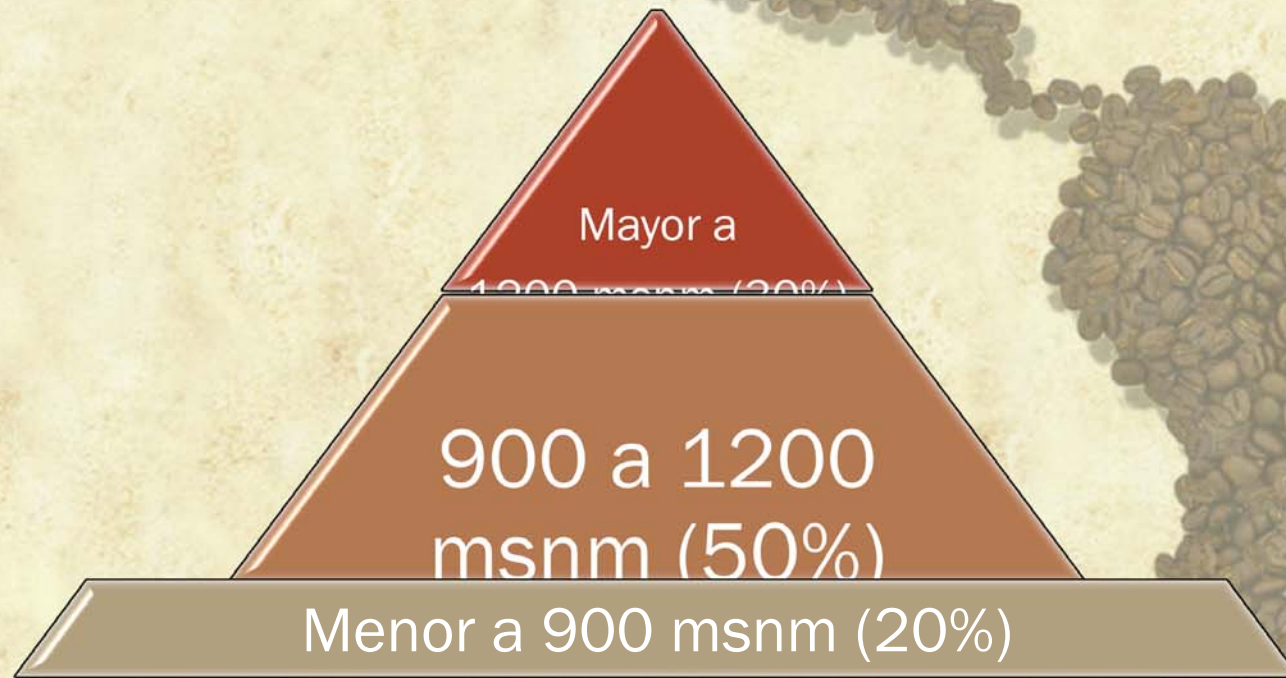
MAPA DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS



CRITERIOS DE MUESTREO

- Mil muestras por año cosecha
- 1% de la población del Registro Nacional de Productores de Café
- Producción por departamento y municipio.
- Estrato de productor (pequeño, mediano y grande)
- Ubicación sobre el nivel del mar

% de Muestreo según Altura en Metros Sobre nivel del mar



METODOLOGÍA DE RECOLECCIÓN DE MUESTRAS



- 30 libras de café cereza en óptima maduración.
- Criterios de beneficiado limpio para resaltar la calidad intrínseca del café.

PARÁMETROS EVALUADOS GRANULOMETRÍA



- Tamaño de grano
- % de daño de grano
- Densidad del grano
- Forma y Color de grano



PARÁMETROS EVALUADOS ANÁLISIS SENSORIAL

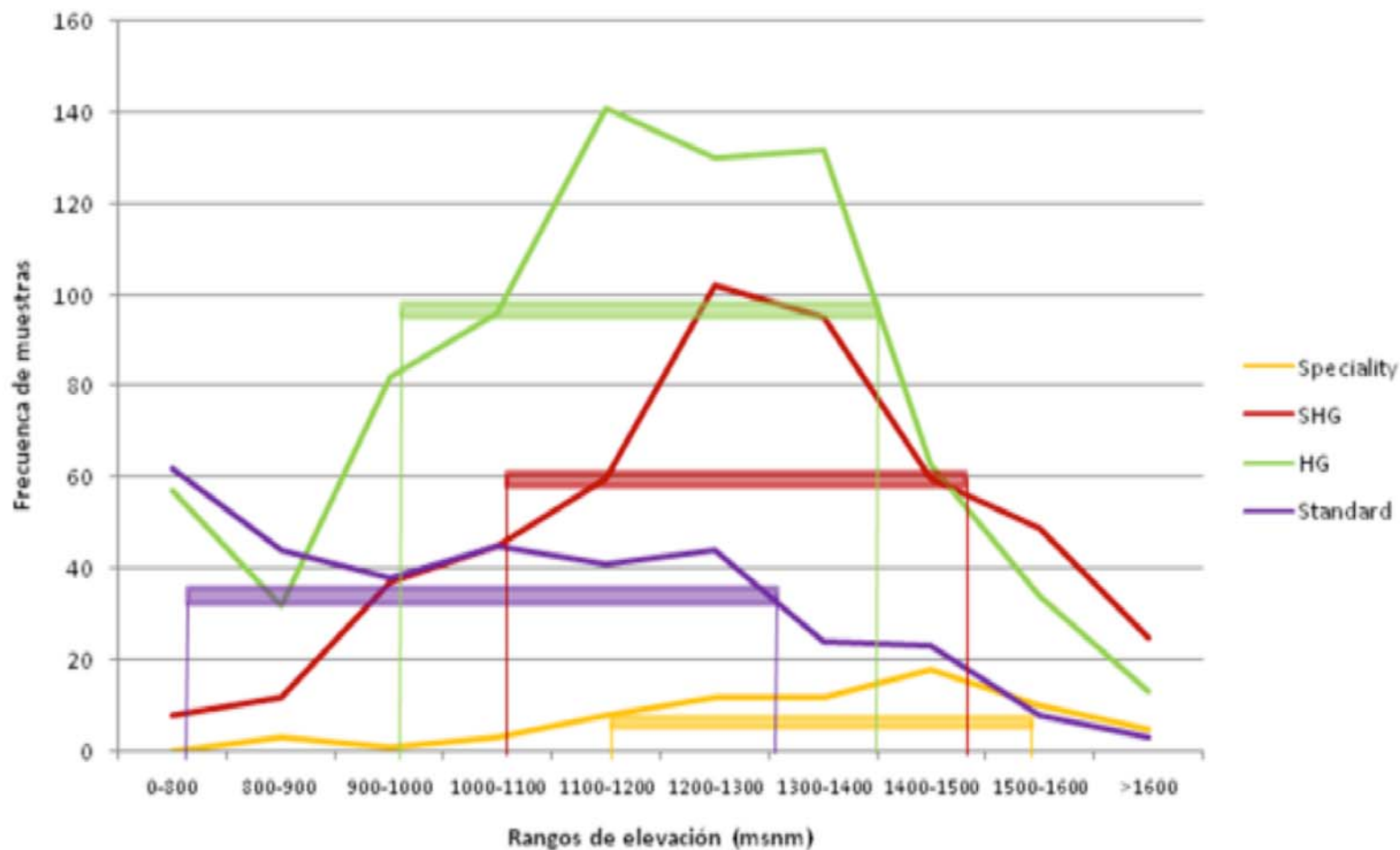


- Panel de catadores
- Protocolo de SCAA
- Laboratorio Nacional de Calidad

RANGOS DE ELEVACIÓN POR TIPO



Frecuencia del tipo de taza de café con respecto a la altura y rango de altura a una desviación estándar

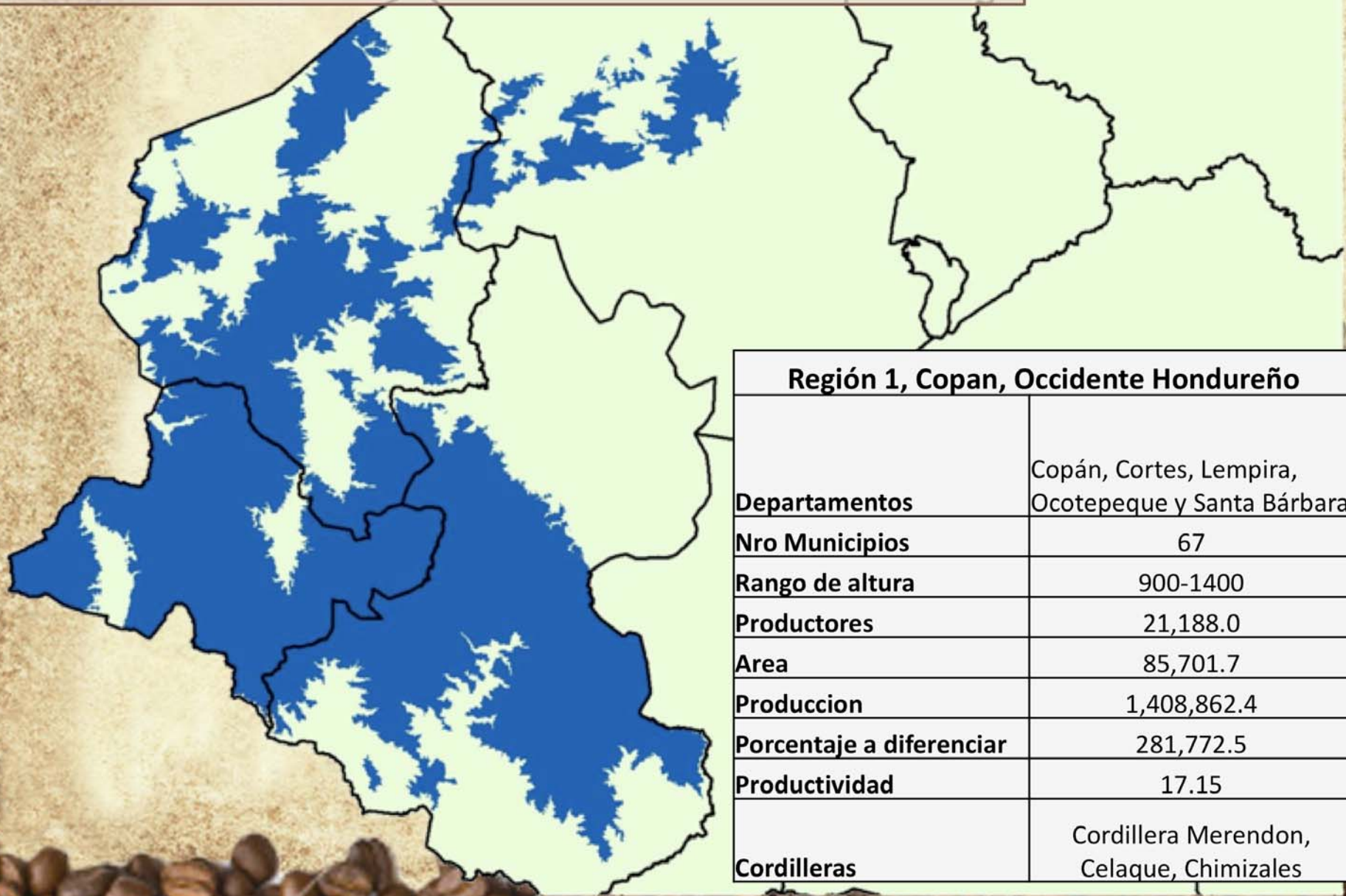


A map of the coffee region of Copán is formed by a trail of dark brown coffee beans. The trail starts from the top left, moves towards the center, then curves to the right and downwards, ending in a large, dense cluster of beans that forms the southern part of the region's outline. The background is a textured, aged parchment paper.

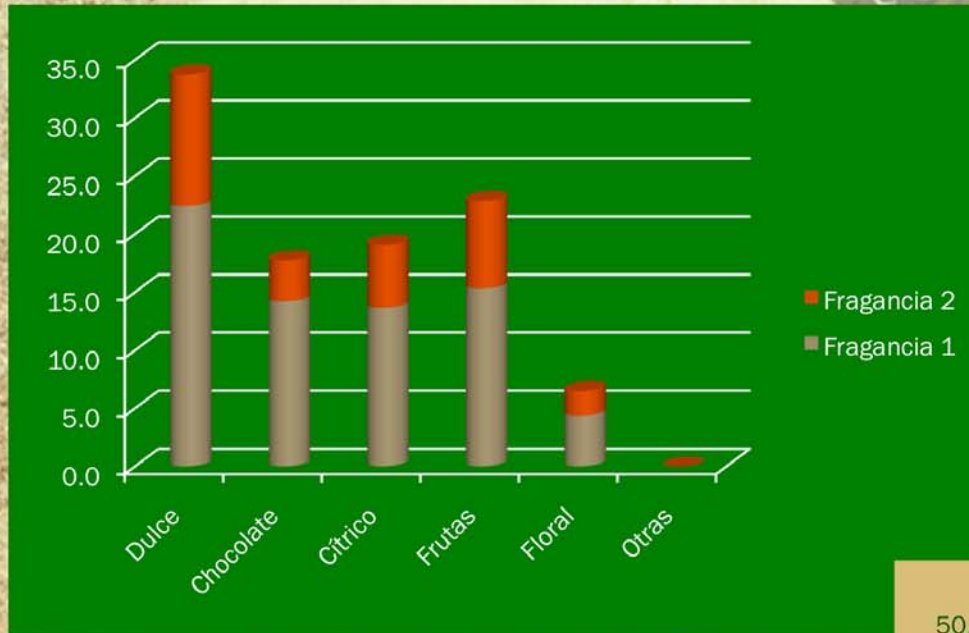
REGIÓN CAFETALERA DE COPÁN



Características Generales

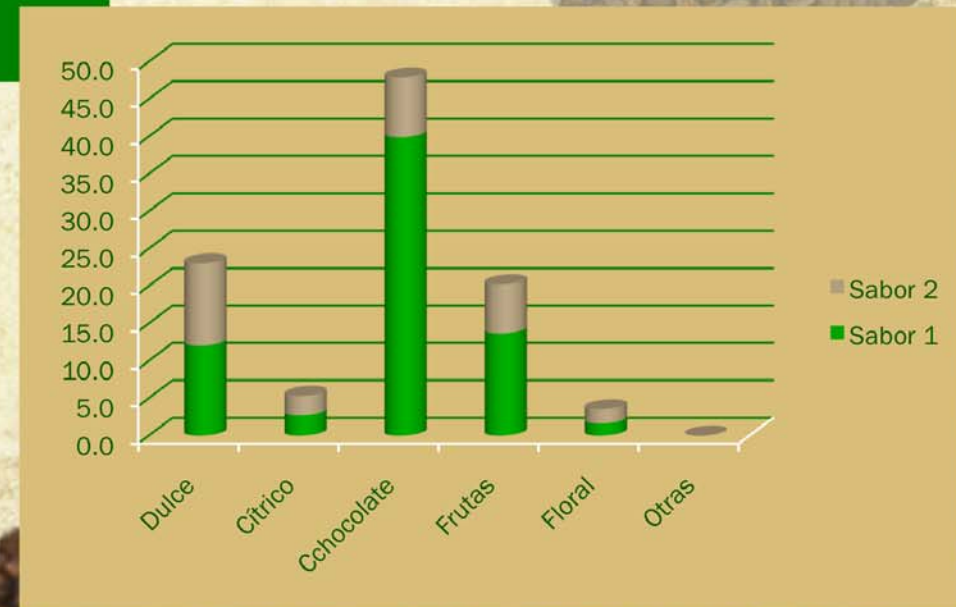


Características de taza



Las fragancias dulces a miel y chocolate son las que más predominan, mientras que las fragancias cítricas, frutales encuentran en menor aparición .

Estos cafés se caracterizan por un sabor achocolatado intenso, con presencia de sabores dulces especialmente miel y caramelo, los sabores frutales son menos con presencia;



COPÁN



UBICACIÓN Se encuentra entre los departamentos de Copan, Ocotepeque Y Lempira	ALTITUD 1000 – 1500 msnm
PRECIPITACION PLUVIAL 1300 – 2300 mm/año	TEMPERATURA 12 - 22 ° C
COSECHA Noviembre a marzo	VARIETADES Caturra, Bourbon, catui

Perfil de Taza:

Es un café con Sabor achocolatado, cuerpo redondo, balanceado, con un post gusto sostenido y agradable.

A map of Mexico is formed by coffee beans, with the beans arranged to outline the country's geographical shape. The beans are dark brown and have a glossy texture. The map is centered on a light beige, parchment-like background.

REGIÓN CAFETALERA DE OPALACA

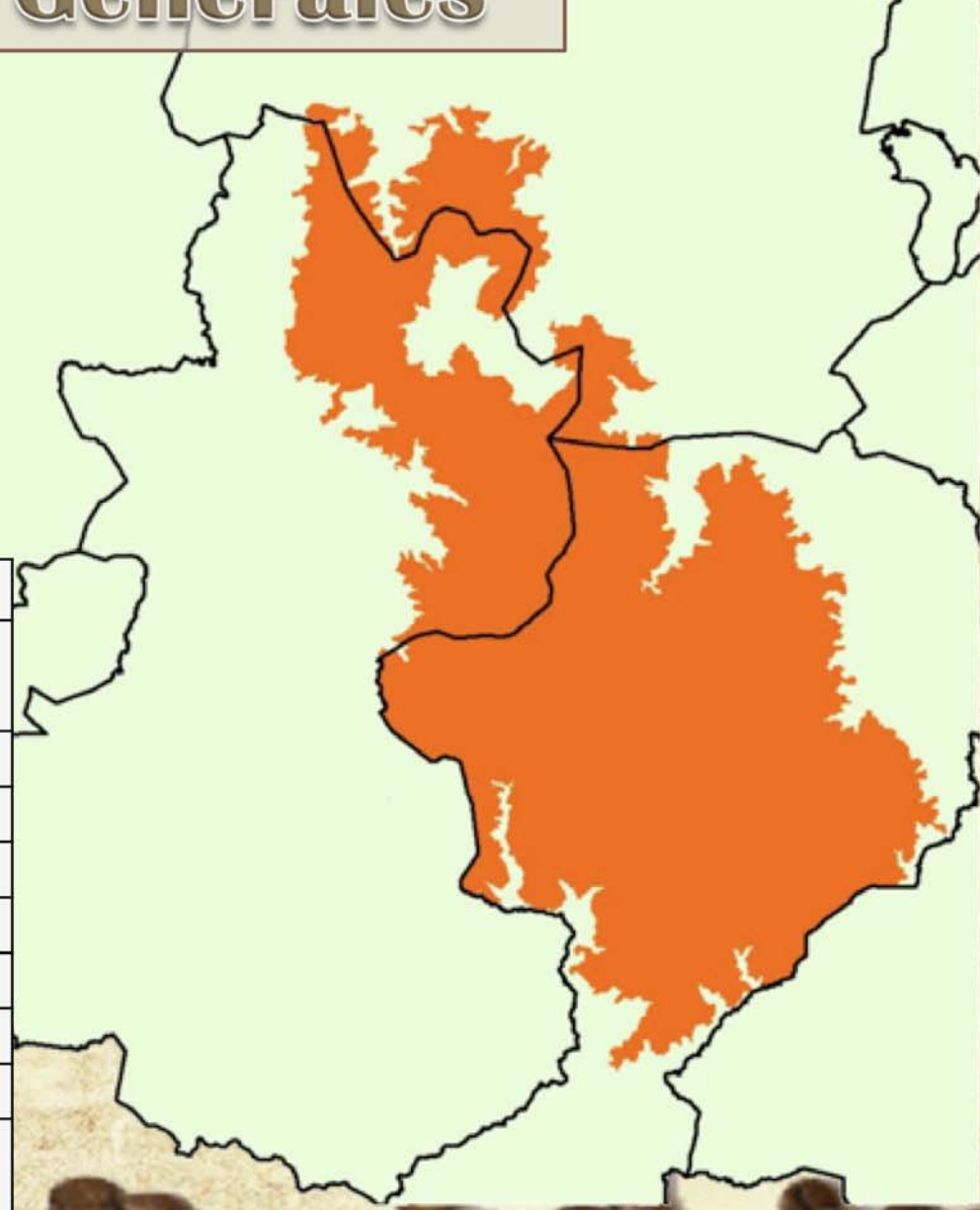


Características Generales

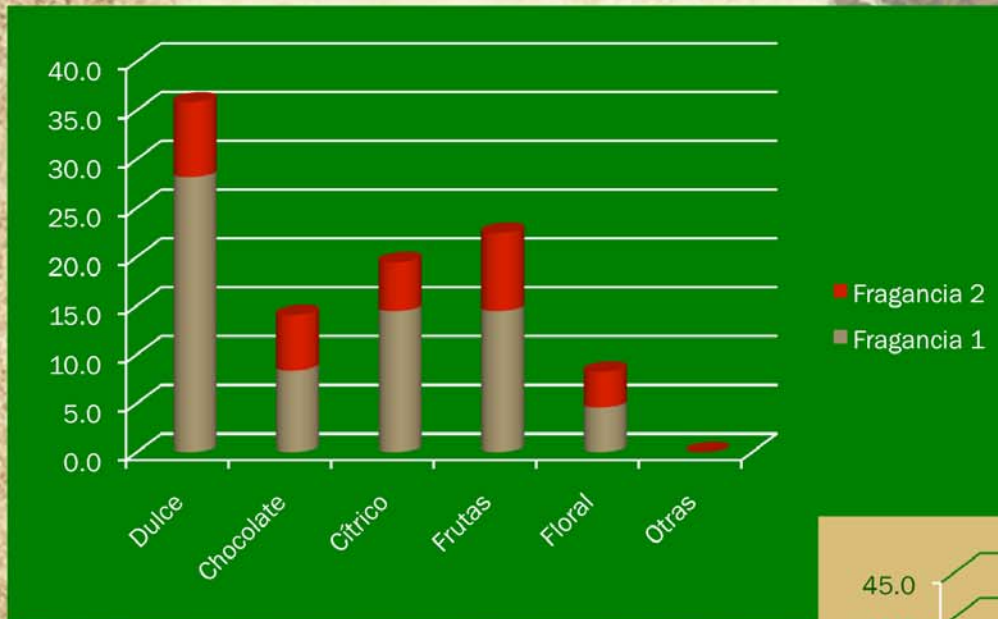


Región 2, puca

Departamentos	Intibucá, Lempira y Santa Bárbara
Nro Municipios	24
Rango de altura	1050-1550
Productores	14,375.0
Area	46,224.5
Produccion	722,541.1
Porcentaje a diferenciar	144,508.2
Productividad	13.8
Cordilleras	Cordillera Puca u Opalaca



Características de taza

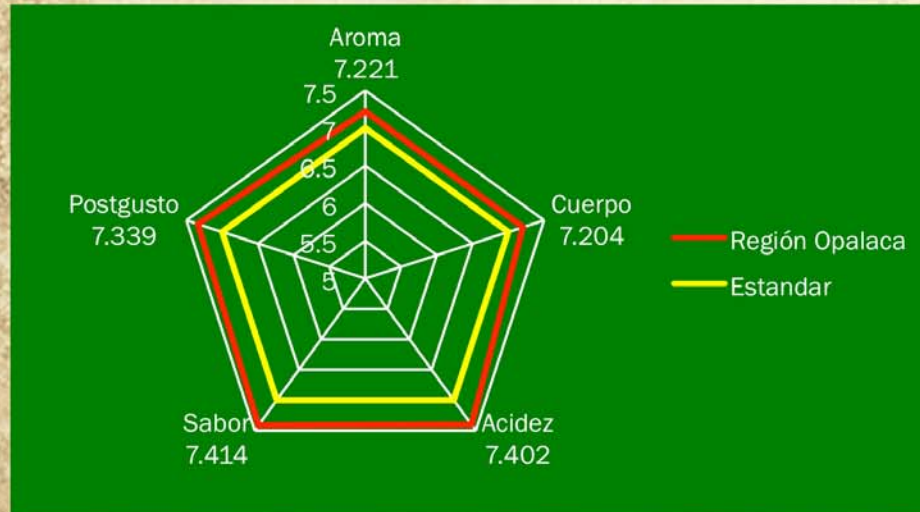
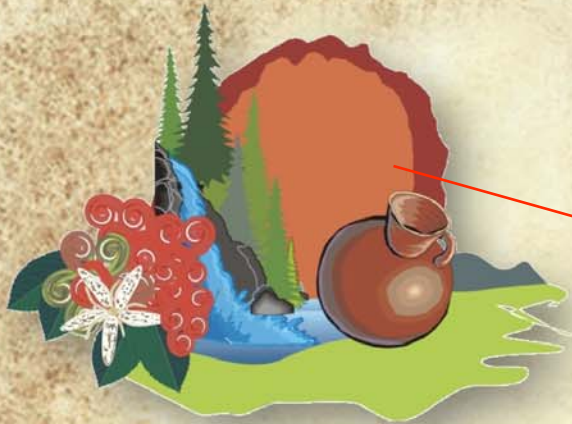


Predominan Las fragancias dulces como la miel y vainilla, las fragancias frutales y cítricos tienen una presencia intermedia.

presenta un sabor cítrico intenso, balanceado por la presencia de sabores dulces principalmente miel y caramelo, y una presencia acentuada de sabores de frutas.



OPALACA



<u>UBICACIÓN</u> Se encuentra entre los departamentos de Santa Bárbara, Intibucá y Lempira	<u>ALTITUD</u> 1100 – 1400 msnm
<u>PRECIPITACION PLUVIAL</u> 1350 – 1950 mm/año	<u>TEMPERATURA</u> 14– 21 ° C
<u>COSECHA</u> Noviembre a Febrero	<u>VARIETADES</u> Caturra, Catuai y Typica

Perfil de Taza:

Es un café con una fina y delicada acidez, agradablemente aromático, bien equilibrado con sabores a frutas tropicales como las uvas y moras, post gusto dulce y un cuerpo suave.



A map of Mexico is formed by a trail of dark brown coffee beans. The trail starts from the top left, moves south, then east, and then south again, ending at the bottom right. The beans are arranged in a way that clearly outlines the geographical shape of Mexico.

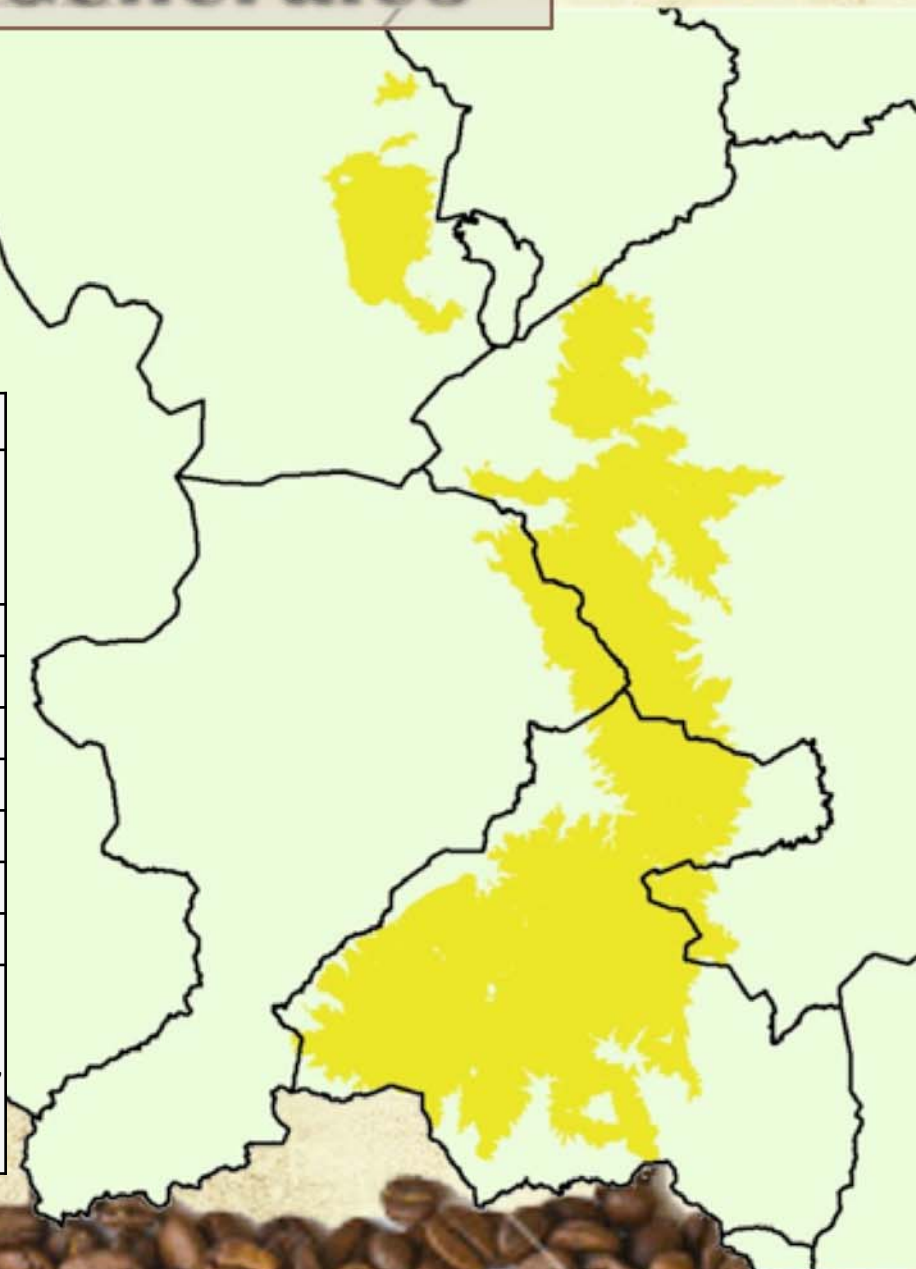
REGIÓN CAFETALERA DE MONTECILLOS



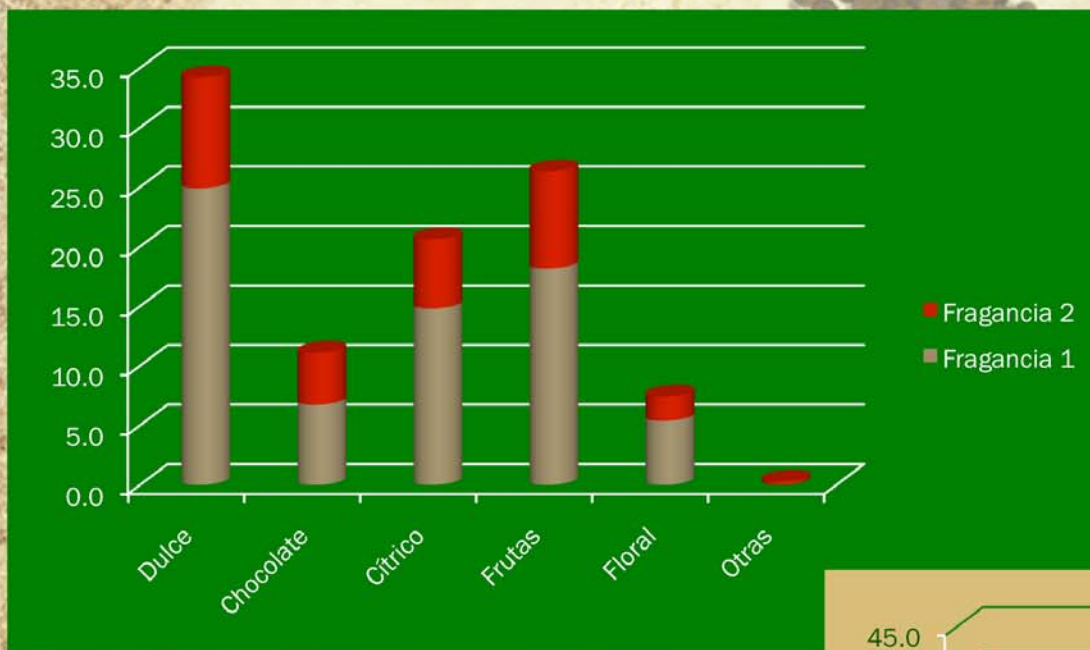
Características Generales



Región 3, Marcala	
Departamentos	Intibuca, La Paz, Comayagua Santa Bárbara y Cortes
Nro Municipios	31
Rango de altura	1100-1600
Productores	16,285.0
Area	58,615.1
Produccion	733,642.4
Porcentaje a diferenciar	146,728.5
Productividad	11.3
Cordilleras	Cordillera Montecillos, Montaña Santa Bárbara

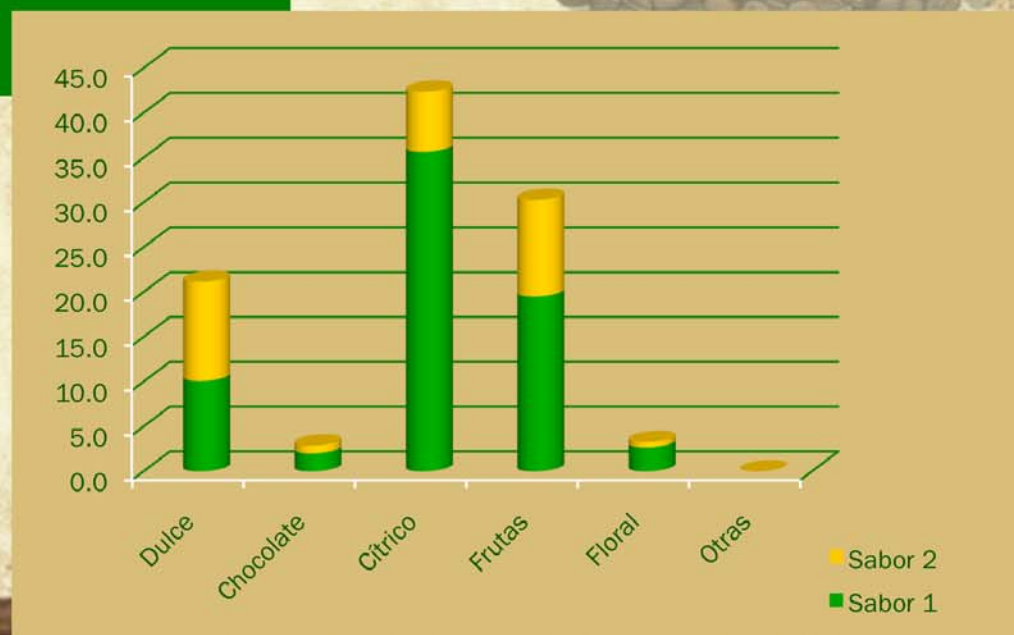


Características de taza

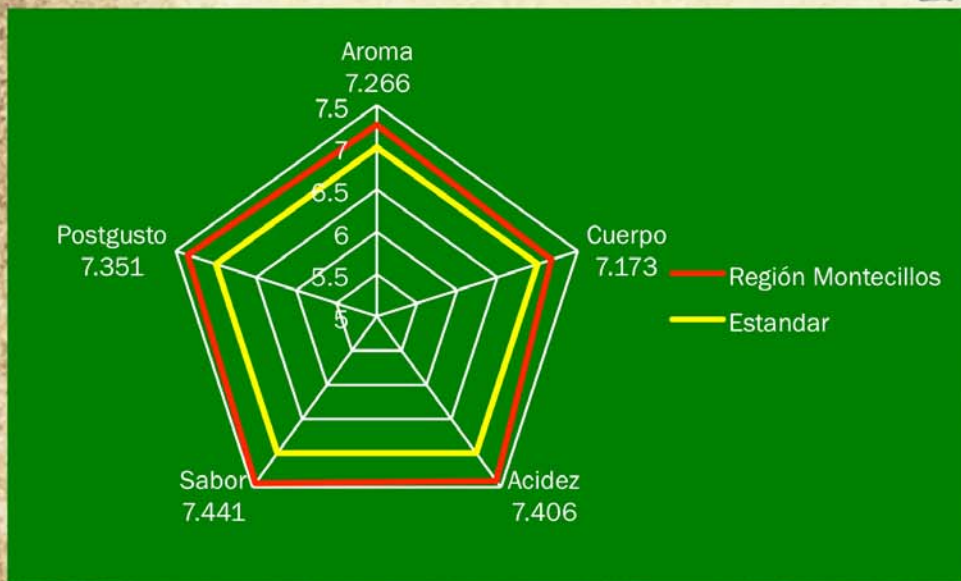


Las fragancias frutales y dulces son los de mayor frecuencia, seguido de las cítricas y florales.

Predominan Los sabores a cítrico y frutales especialmente el melocotón y naranja son los que predominan



MONTECILLOS



<p>UBICACIÓN</p> <p>Se encuentra entre los departamentos de La Paz, Comayagua, Santa Bárbara e Intibuca</p>	<p>ALTITUD</p> <p>1200 – 1600 msnm</p>
<p>PRECIPITACION PLUVIAL</p> <p>1300 – 2300 mm/año</p>	<p>TEMPERATURA</p> <p>18– 21 ° C</p>
<p>COSECHA</p> <p>Diciembre a abril</p>	<p>VARIETADES</p> <p>Catuai ,Bourbon, Caturra,,pacas</p>

Perfil de Taza:

Es un café uniforme, con una fragancia a fruta y dulce; su acidez es viva y brillante, con un sabor a naranja y melocotón creando una bebida vibrante; con un post gusto entonante. Y cuerpo aterciopelado.

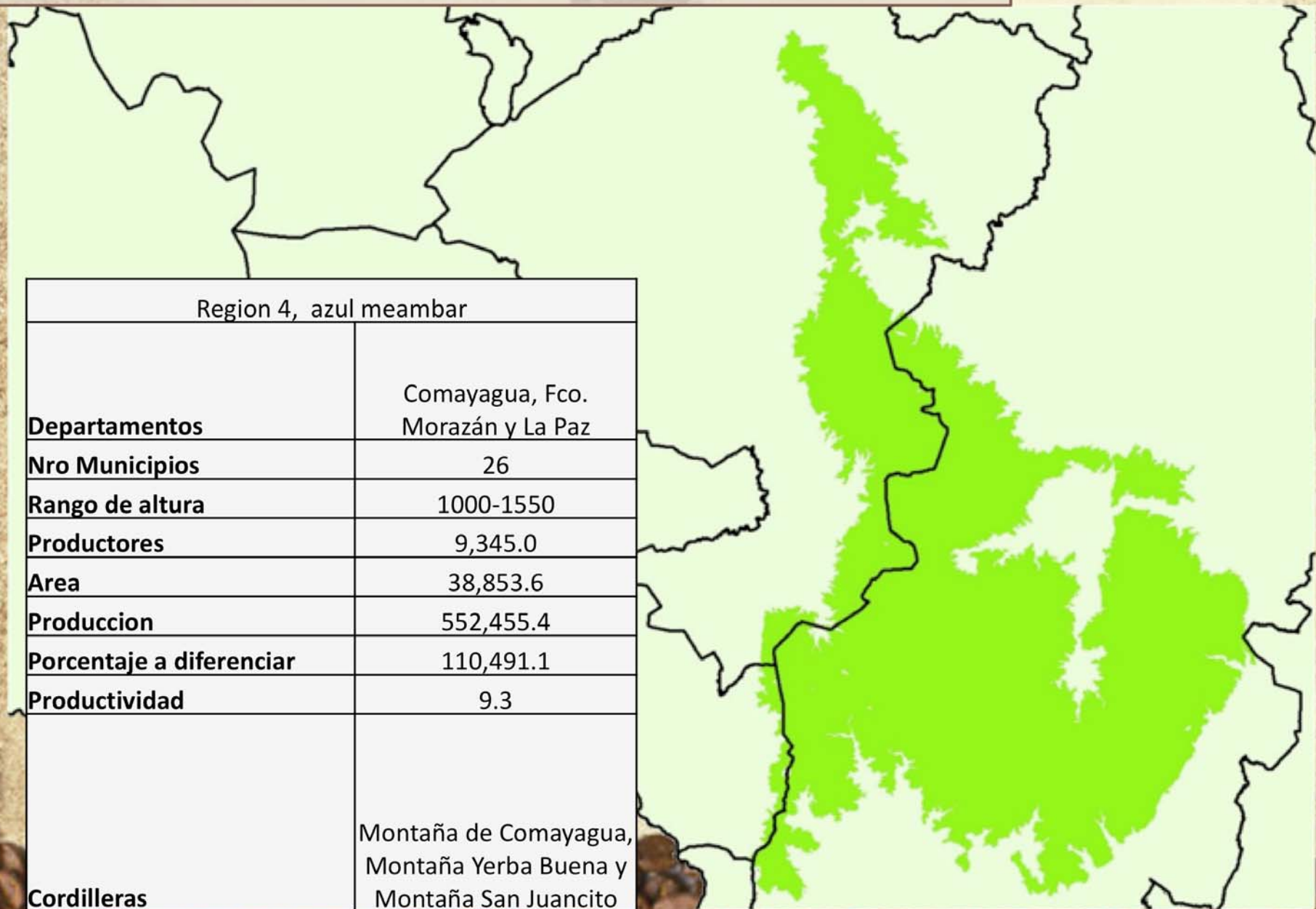




REGIÓN CAFETALERA DE COMAYAGUA

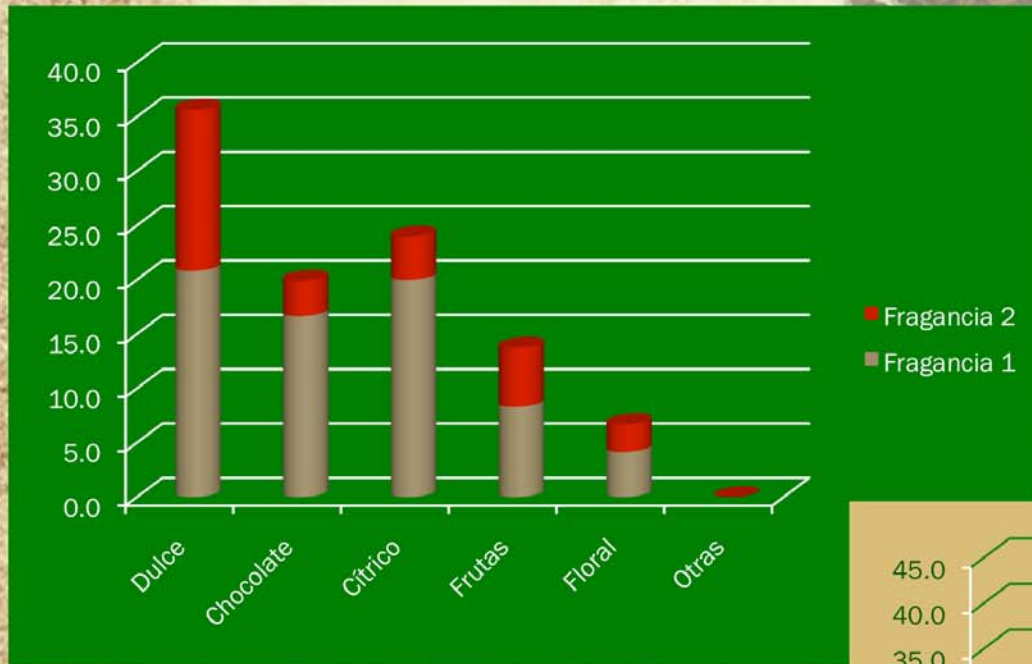


Características Generales



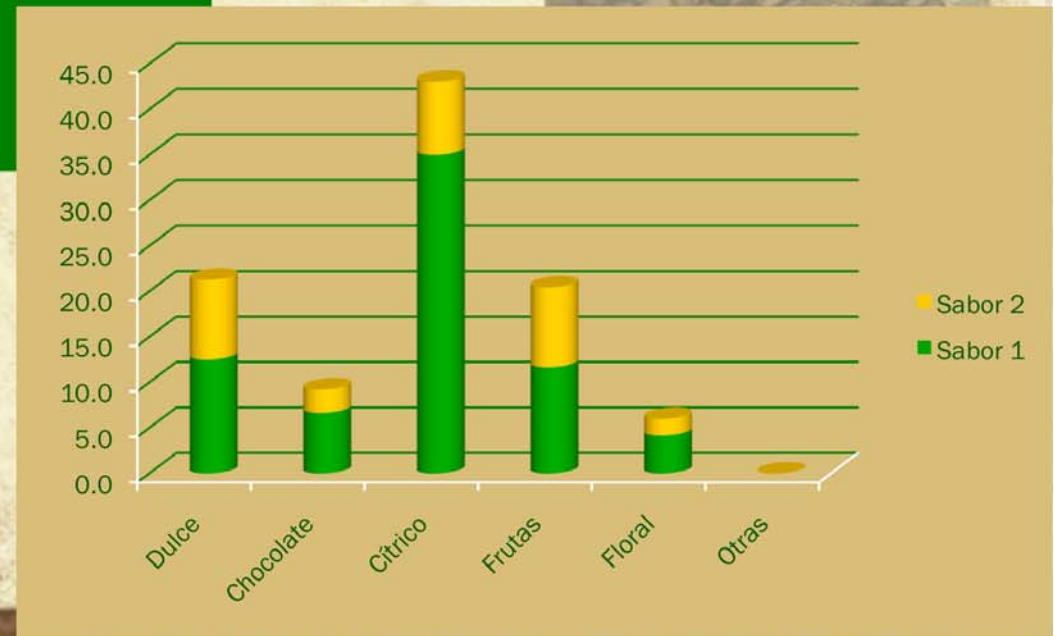
Region 4, azul meambar	
Departamentos	Comayagua, Fco. Morazán y La Paz
Nro Municipios	26
Rango de altura	1000-1550
Productores	9,345.0
Area	38,853.6
Produccion	552,455.4
Porcentaje a diferenciar	110,491.1
Productividad	9.3
Cordilleras	Montaña de Comayagua, Montaña Yerba Buena y Montaña San Juancito

Características de taza

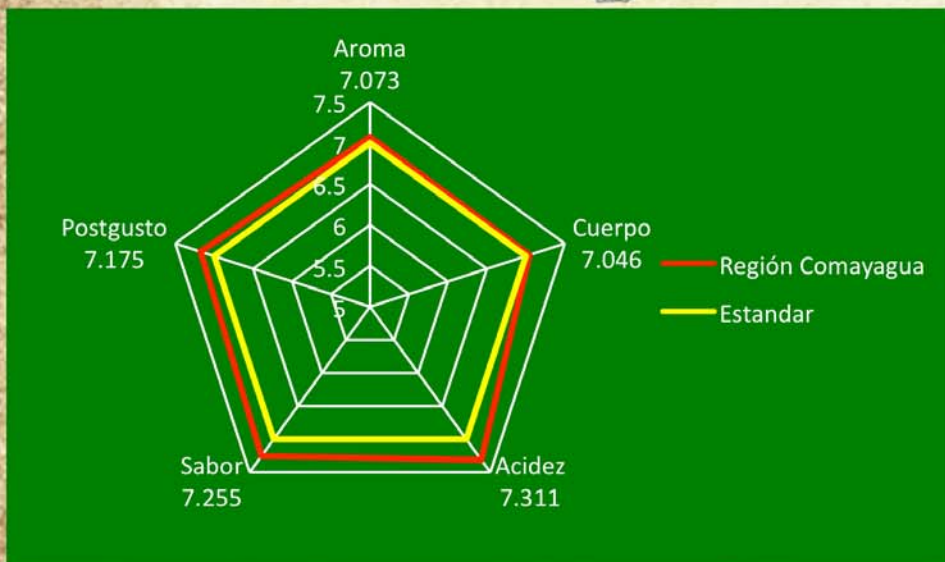


fragancias donde sobresalen los dulces ,cítricos ,y chocolate son las mas frecuentes.

Los sabores cítricos son los predominantes con notas dulces y a chocolate.



COMAYAGUA



<u>UBICACIÓN</u> Se encuentra entre los departamentos Comayagua y Francisco Morazán	<u>ALTITUD</u> 1000 – 1500 msnm
<u>PRECIPITACION PLUVIAL</u> 1350– 1700 mm/año	<u>TEMPERATURA</u> 14– 22 ° C
<u>COSECHA</u> Diciembre a Marzo	<u>VARIETADES</u> Typica, Bourbon, Caturra

Perfil de Taza:

Es un café , con una fragancia dulces y cítrica; su acidez es viva con sabor es cítricos , dulces y chocolate ,cuerpo cremoso.

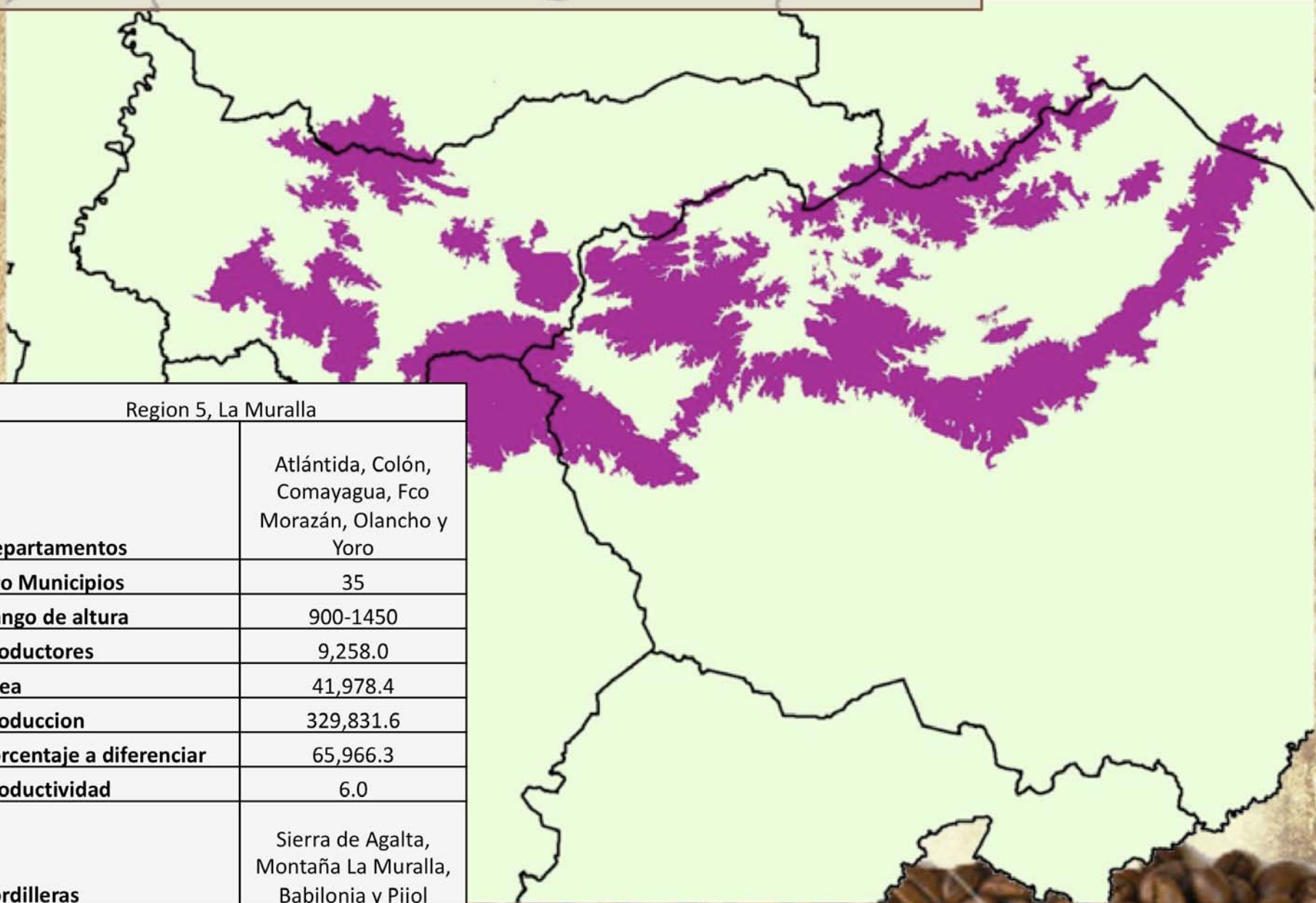


A map of the coffee-growing regions in Colombia is formed by a trail of dark brown coffee beans. The trail starts in the north, moves west, then south, and finally east, ending in the southern part of the country. The background is a textured, parchment-like surface.

REGIÓN CAFETALERA DE AGALTA

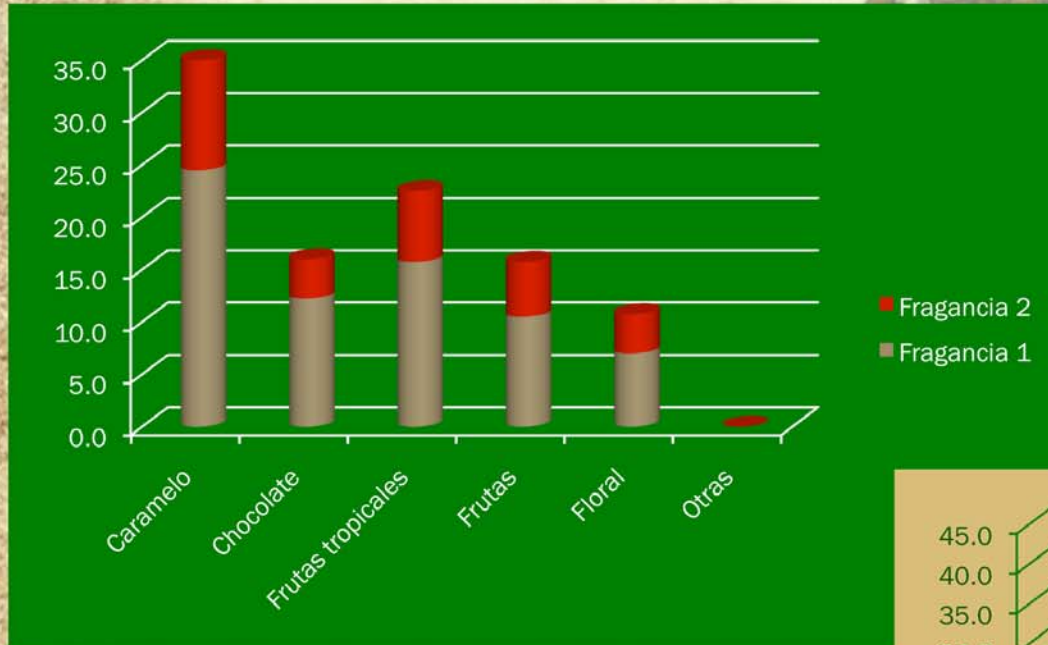


Características Generales



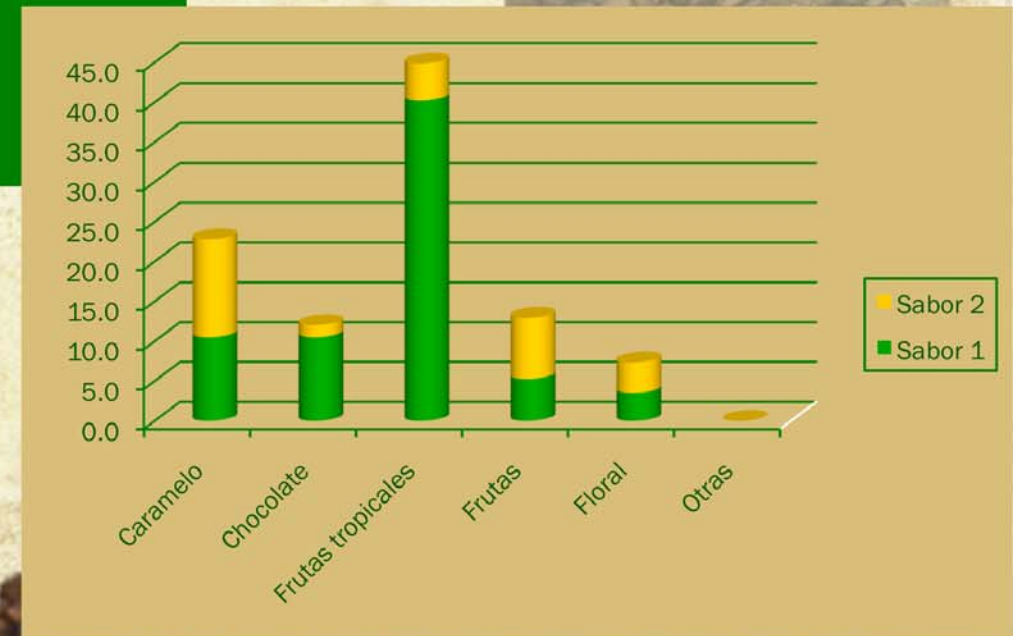
Region 5, La Muralla	
Departamentos	Atlántida, Colón, Comayagua, Fco Morazán, Olancho y Yoro
Nro Municipios	35
Rango de altura	900-1450
Productores	9,258.0
Area	41,978.4
Produccion	329,831.6
Porcentaje a diferenciar	65,966.3
Productividad	6.0
Cordilleras	Sierra de Agalta, Montaña La Muralla, Babilonia y Pijol

Características de taza

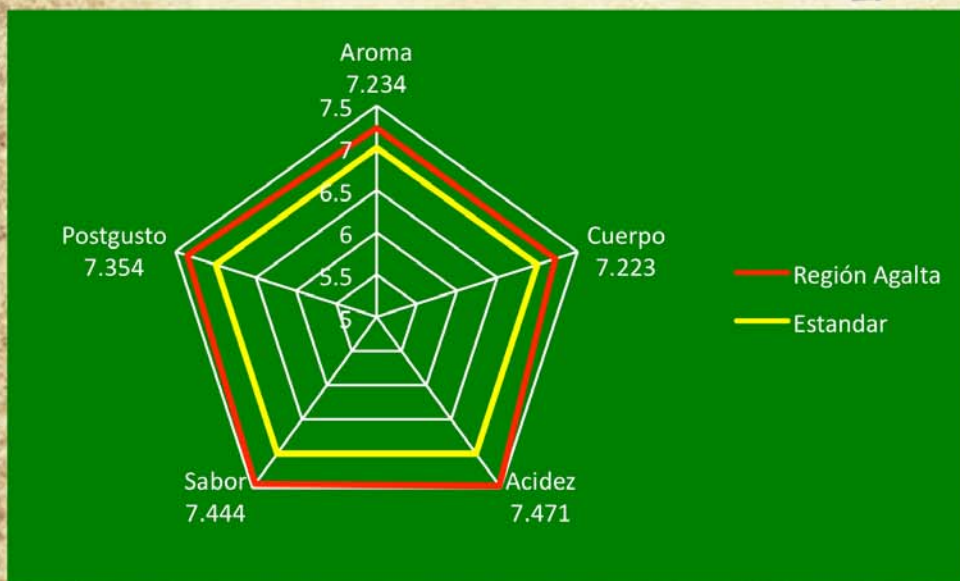
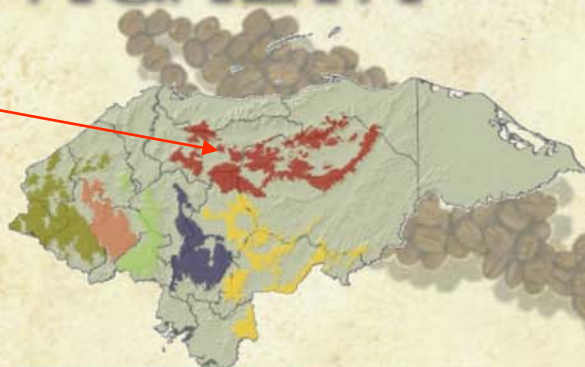


es un café con que resalta una buena fragancia a caramelo y frutas resaltan el chocolate como tercera percepción .

Es un café que presento sabores diversos a frutas tropicales y caramelo, con presencia de chocolate



AGALTA



<u>UBICACIÓN</u> Se encuentra entre los departamentos de Yoro y Olancho	<u>ALTITUD</u> 1000 – 1400 msnm
<u>PRECIPITACION PLUVIAL</u> 1300 – 1950 mm/año	<u>TEMPERATURA</u> 14 – 22 °C
<u>COSECHA</u> Diciembre a Marzo	<u>VARIETADES</u> Typican, Bourbon, Caturra

Perfil de Taza:

Café con diversos sabores a frutas tropicales , con una fragancia a caramelo y chocolate y post gusto dulce, su acides es pronunciada .

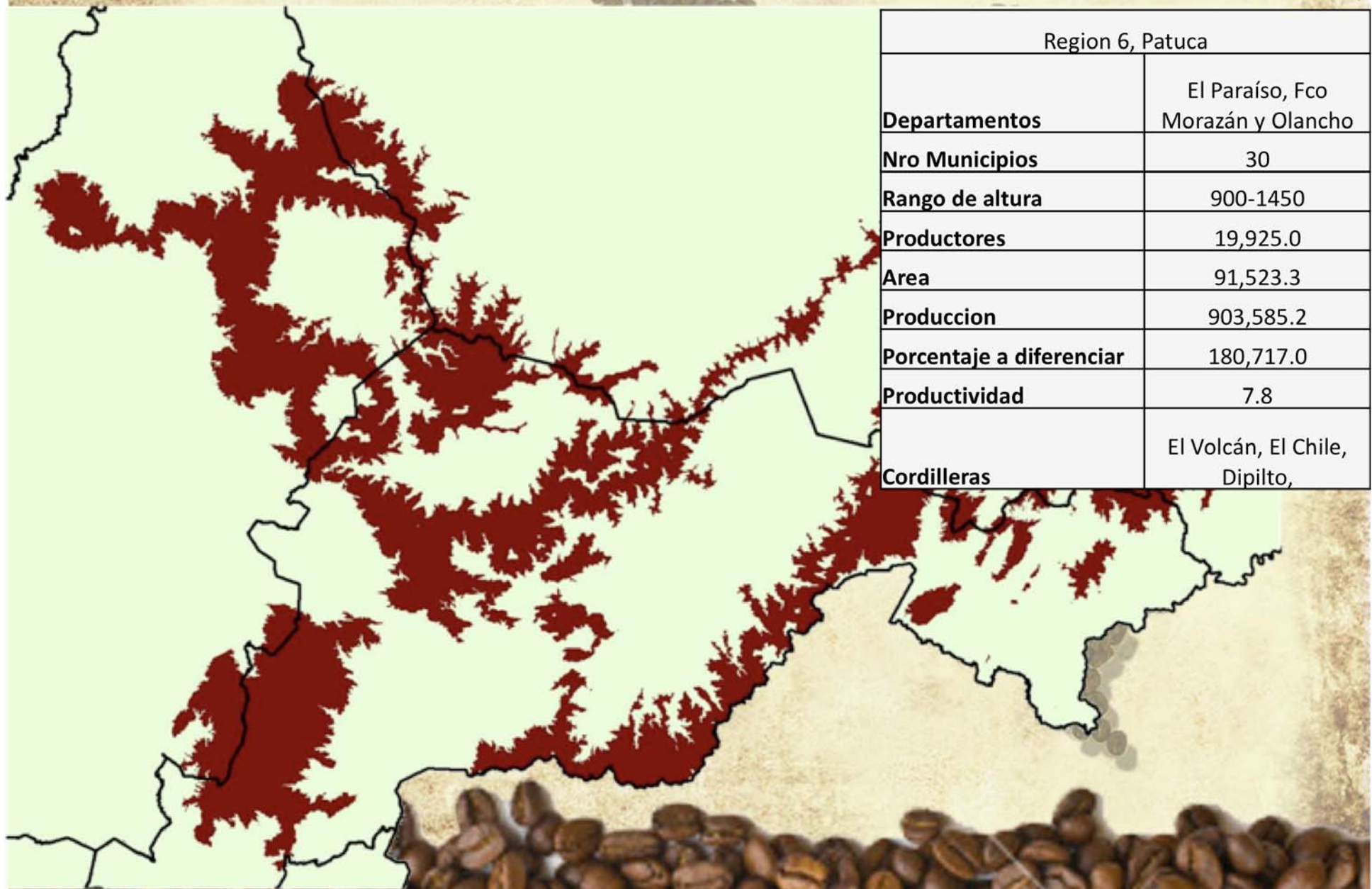




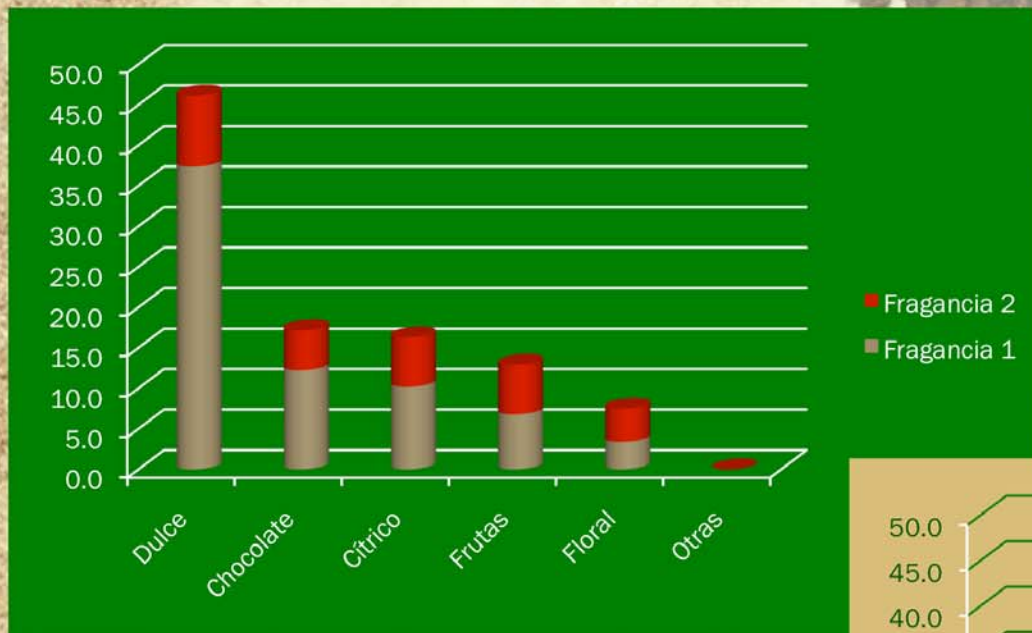
REGIÓN CAFETALERA DE EL PARAÍSO



Características Generales

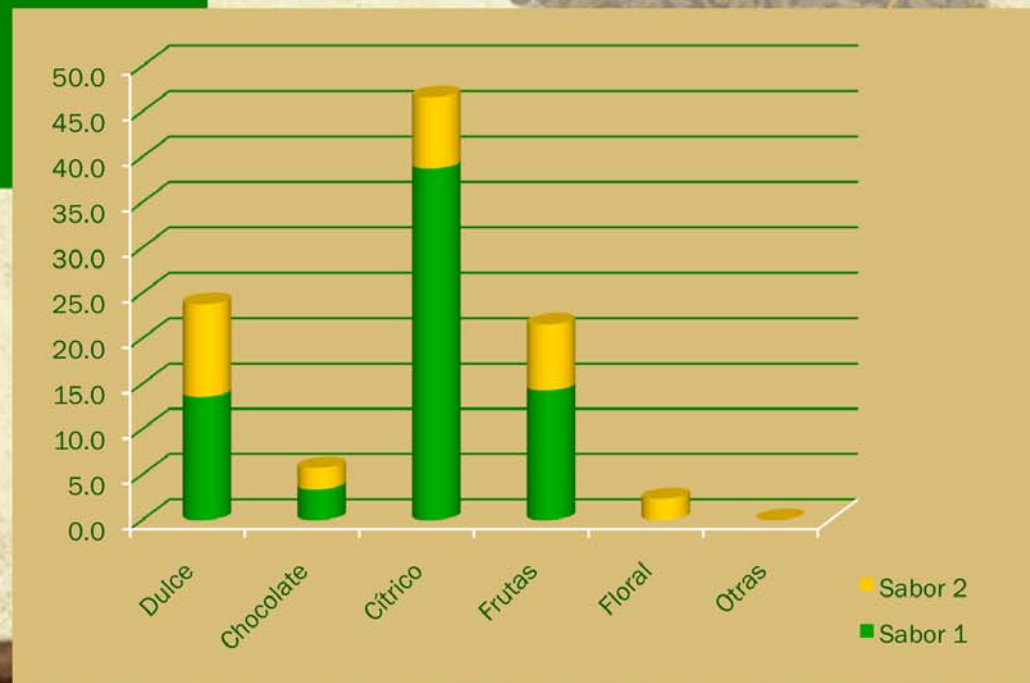


Características de taza

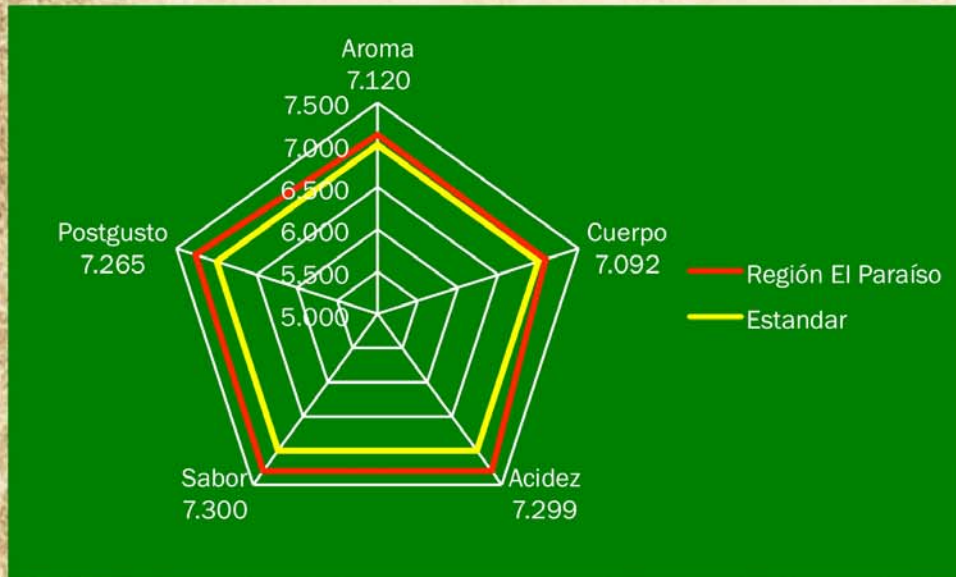


Las fragancias dulces y cítricas sobresalen, mientras que las fragancias a chocolate, frutales y florales se presentan con menor intensidad.

Los sabores cítricos son los que predominan seguidos por los dulces y frutas, hay poca presencia de sabores chocolates y florales.



EL PARAÍSO



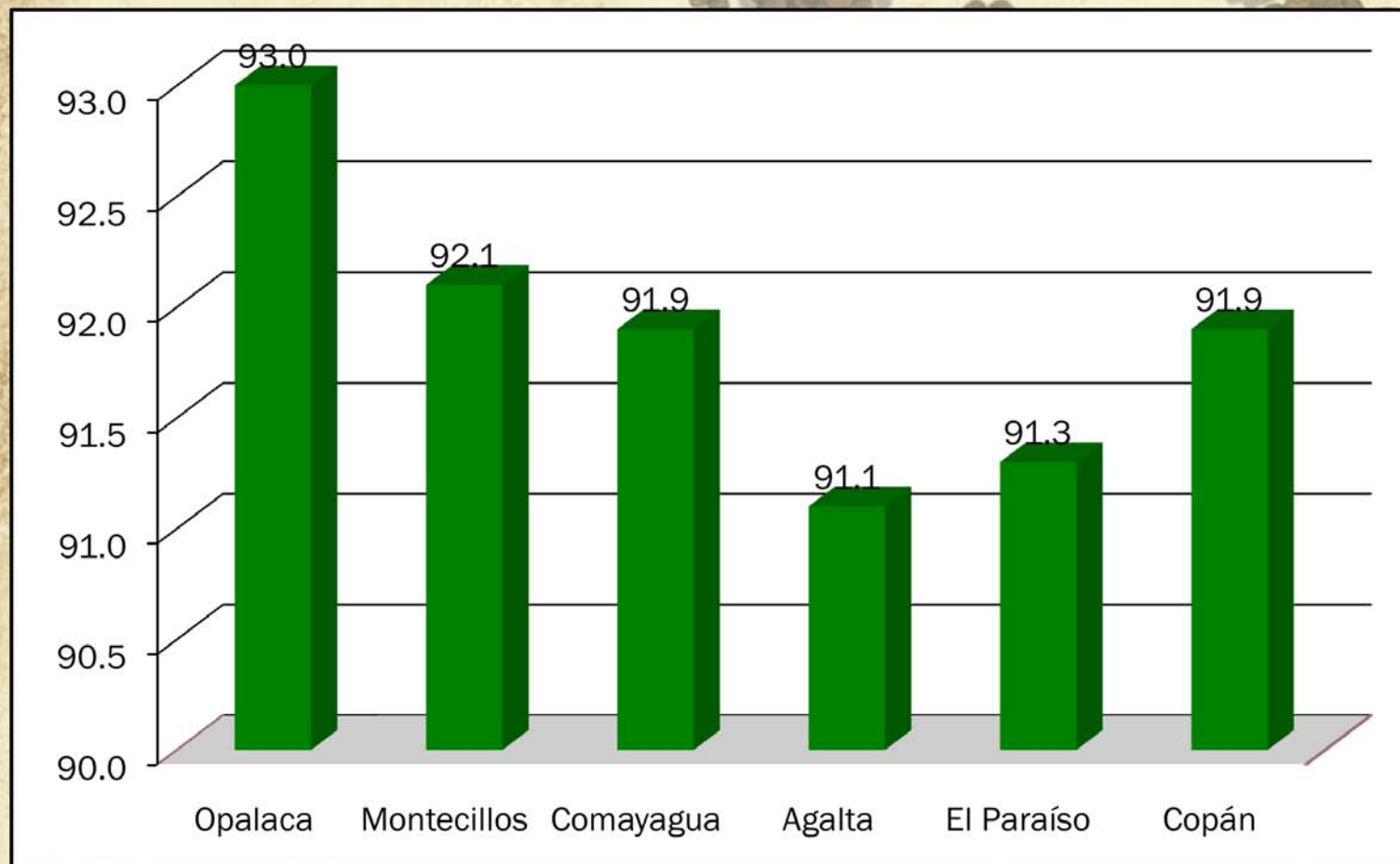
<u>UBICACIÓN</u> Se encuentra entre los departamentos de El Paraíso, Francisco Morazán y Comayagua	<u>ALTITUD</u> 1000 – 1400 msnm
<u>PRECIPITACION PLUVIAL</u> 950 – 1950 mm/año	<u>TEMPERATURA</u> 16 – 22 ° C
<u>COSECHA</u> Diciembre a Marzo	<u>VARIETADES</u> Caturra, Catuai,

Perfil de Taza:

Es un café con sabores cítricos , con una fragancia dulce, cuerpo suave y acidez exquisita ; con un post gusto muy sostenido.



Tamaño de grano



Del Corazón de sus Montañas
y del Alma de su Gente

Honduras
¡Todo está Aquí!

