

INFORMACION GENERAL DE CAFÉ DE HONDURAS

Descripción	Unidades	Cantidad
Productores de café	<i>Numero de familias</i>	+ 100,000
Área de siembra con café	<i>Hectáreas</i>	270,000
Variedades de café cultivadas en Honduras	Tipica, Borbon, Catuai, Caturra, Parainema, Lempira	
Producción promedio anual	<i>Sacos de 46 kg.</i>	4.4 millones
Exportación promedio anual	<i>Sacos de 46 kg.</i>	3.8 millones
Consumo Interno anual	<i>Sacos de 46Kg.</i>	500 mil
Departamentos Productores de café	<i>Numero</i>	15 de 18 (solo no se produce café en Gracias a Dios, Islas de la Bahía y Valle)
Municipios Productores de café	<i>Numero</i>	213 de 268
Organizaciones gremiales existentes	Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), Asociación Nacional de Productores de Café de Honduras (ANACAFEH), La Central de Cooperativas Cafetaleras (La Central) y La Unión Nacional de Cooperativas (UNIOCOOP)	
<p>El sector caficultor esta organizado en cuatro organizaciones gremiales que agrupan los más de 100 productores registrados. La organización que mayor número de asociados es la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), la Asociación Nacional de Caficultores de Honduras (ANACAFEH) y algunos son miembros de cooperativas afiliadas a La Central de Cooperativas Cafetaleras de Honduras (La Central) y la Unión Nacional de Cooperativas (UNIOCOOP). Estos gremios tienen un sistema organizativo bien estructurado en 213 municipios distribuidos en los 15 departamentos cafetaleros del país.</p>		
Instituciones Cafetaleras	El Consejo Nacional del Café (CONACFE), El Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), El Fondo Cafetero Nacional (FCN)	

<p>La Institucionalidad cafetalera esta integrada por el Consejo Nacional del Café (CONACAFE) la cual es una institución pública encargada del diseño, formulación, aprobación y evaluación de la política cafetalera del país, la cual es ejecutada por el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) en el área técnica, empresarial, comercial y de mercadeo y el Fondo Cafetero Nacional (FCN) quien es el brazo financiero del sector encargado de la infraestructura vial y productiva de las zonas cafetaleras del país.</p>	
Tipo de café que se produce en Honduras	Arábica lavados
Calidades de café que se produce en Honduras	<p>Café Gourmet con características de calidad y sabor diferenciadas</p> <p>Strictly High Grown (SHG) a una altura mayor a los 1,300 msnm.</p> <p>High Grown (HG) enter 900-1300 msnm</p> <p>Standard (STD) hasta 900 msnm</p>
Principales compradores del café de Honduras	Alemania, Estados Unidos, Bélgica y Japón
Regiones cafetaleras del país	<p>Copán</p> <p>Opalaca</p> <p>Montecillos</p> <p>Azul Meambar</p> <p>Asalta Tropical</p>
Distribución porcentual de la producción en el país	<p>Occidente: 45%</p> <p>Oriente: 25%</p> <p>Centro-Sur: 20%</p> <p>Norte: 10%</p>
Generalidades del café de Honduras	<p>Segundo país productor de Centroamérica</p> <p>98% del café es cultivado bajo sombra</p> <p>95% de la caficultura esta en manos de pequeños productores</p>
Importancia Socioeconómica del rubro del café en Honduras	<p>Genera más de 1 millón de empleos directos e indirectos lo que significa más del 8% de la generación de empleos del país.</p> <p>Significa la generación del 22% de empleos en</p>

	<p>zona rural</p> <p>Representa el 8% del PIB Nacional y casi el 30% del PIB Agrícola.</p> <p>Genera más de 400 millones de dólares en divisas</p>
<p>Tipos de certificaciones socio ambientales existentes</p>	<p>Organico</p> <p>UTZ Kapeh</p> <p>Rain Forest Alliance</p> <p>CAFÉ Practices</p> <p>Comercio Justo</p> <p>Bird Friendly</p>