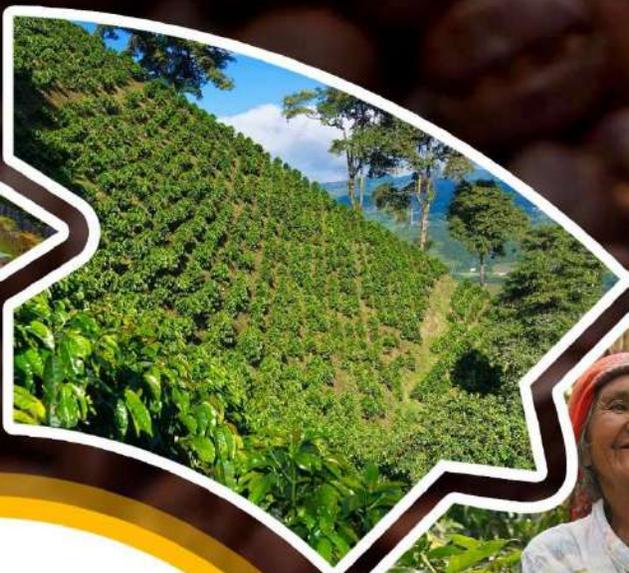




**PLATAFORMA DE  
CAFÉ SOSTENIBLE  
DE HONDURAS**

**CURRÍCULO PARA  
LA SOSTENIBILIDAD  
DEL CAFÉ DE HONDURAS**



**Solidaridad**



Este documento fue elaborado participativamente con el concurso de instituciones y personas especialistas temáticas en la producción de café sostenible en Honduras como una adaptación de las mejores prácticas agrícolas, manufactureras globales en la producción de café sostenible

<b>IHCAFE</b> Mario Ordoñez	<b>ANACAFEH</b> Mario Palma	<b>OIRSA</b> José Luis Maradiaga Luis Javier Velásquez
<b>USAID</b> Marco Tulio Gálvez Juan Carlos Ramírez	<b>ADECAFEH</b> Alberto Ponce	<b>Rikolto</b> Napoleón Molina
<b>CRS</b> Miguel Flores	<b>COHORSIL</b> Víctor Matute	<b>BECAMO</b> Manuel Calero
<b>HEIFER</b> Celso Reyes Lorena Rodríguez Godofredo Benavidez	<b>Maya Cert</b> Cesar Portillo	<b>Café Maya</b> Eliel Montenegro Andrés Kafati
<b>TNC</b> Sarah Gammage	<b>CONACAFE</b> Nelson Omar Funez	<b>TechnoServe</b> Rubén Gallozi María Briceño Torres
<b>UNAH</b> Eduardo Montoya Pedro Quiel	<b>GCP Honduras</b> Guillermo Alvarado	<b>Diseño Gráfico</b> Mauricio Salazar
<b>Proyecto Progres</b> Orlando Cáceres	<b>SEAGRO</b> Diana Osorto	<b>Consultores</b> Leonardo Banegas Fredí Arias



**HONDURAS, CENTRO AMÉRICA**

## Índice de Contenido

1. Presentación.....	1
2. Estructura del Currículo Nacional de Sostenibilidad de Café de Honduras .....	2
2.1 Temas del Currículo .....	2
2.2 Subtemas del Currículo .....	2
3. Prácticas prioritarias y recomendadas .....	4
3.1 Prácticas prioritarias y recomendadas en Semilleros y Viveros de café .....	4
3.2 Prácticas prioritarias y recomendadas en Establecimiento de la Plantación .....	6
3.3 Prácticas prioritarias y recomendadas en Fertilización y Nutrición del Café .....	7
3.4 Prácticas prioritarias y recomendadas en Manejo de Suelos, Cobertura Vegetal .....	8
3.5 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Agua y Riego .....	8
3.6 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Protección Integrada del Café .....	9
3.7 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Cosecha .....	11
3.8 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Postcosecha.....	13
3.9 Prácticas prioritarias y recomendadas en Gestión Ambiental .....	14
3.10 Prácticas prioritarias y recomendadas en Gestión de la Finca o Empresas Familiares....	18
3.11 Prácticas prioritarias y recomendadas en Comercialización y Logística .....	20
3.12 Prácticas prioritarias y recomendadas en Legislación de Trabajadores, Seguridad y Salud en el Trabajo .....	21

## 1. Presentación

El documento denominado “Currículo Nacional de Café Sostenible de Honduras” es la culminación de un proceso de construcción conjunta llevado a cabo bajo la metodología de caja de resonancia, en el cual participaron los especialistas temáticos de Honduras, alrededor de identificar las mejores prácticas en la producción agrícola, la manufactura, el comercio dentro de la cadena de valor de café.

Lo expuesto aquí, es el fruto de la reflexión colaborativa entre profesionales que desde sus distintas disciplinas aportaron en la construcción del diseño de este estándar nacional, el cual es un documento vivo, que deberá de considerarse como un instrumento técnico de gestión para favorecer la caficultura sostenible en Honduras y que por tanto pueda irse adaptando en la medida en que surgen nuevas prácticas que sean más efectivas y que reemplacen a las anteriores, como es natural en la historia del progreso humano.

Se han identificado 12 temas, que a su vez contienen subtemas, y dentro de estos se han focalizado tres grupos de prácticas: 1. Prácticas prioritarias que a criterios de las especialistas temáticas pueden y deben de ser adoptados por todos (as) los productores (as); 2. Prácticas recomendadas que requiere un nivel de esfuerzo mayor y de sofisticación de los procedimientos, por lo cual se propone para aquellos productores que están comenzando a desarrollar pasos encaminados a certificaciones; y, 3. Prácticas prohibidas que se han identificado que se deben de eliminar de la producción de café sostenible.

Una buena parte del contenido de este estándar se encuentra enfocado en la producción agrícola del café con 8 temas (Semilleros, Establecimiento de la Plantación, Fertilización y Nutrición del Café, Manejo de Suelos y Cobertura Vegetal, Uso del Agua y el Riego, Protección Integrada del café y Cosecha), luego de ello se abordan temas como La Cosecha, la Comercialización y la Gestión del Negocio, también se consideran los temas transversales y emergentes como el Cumplimiento Legal (Salud y Seguridad de los Trabajadores) y la Gestión Ambiental.

Con ello se espera cumplir con la aspiración de potenciar una caficultura sostenible en sus diferentes dimensiones:

- Sostenibilidad económica, basada en la producción y agregación de valor para sofisticar el negocio.
- Sostenibilidad social, basada en potenciar la empleabilidad con criterios de salud y seguridad en el trabajo y cumplimiento legal.
- Sostenibilidad ambiental, basada en eficientar el uso de los recursos naturales, proteger la biodiversidad, la salud humana y ambiental.
- Sostenibilidad institucional, basada en una buena gestión del negocio, que permita su continuidad en el tiempo.

## 2. Estructura del Currículo Nacional de Sostenibilidad de Café de Honduras

El Currículo Nacional de Café Sostenible, a ser utilizado por técnicos extensionistas y derivado en una Guía de Implementación, y diferentes formatos de entrega para su comunicación y divulgación, se ha estructurado en 12 Núcleos Temáticos.

### 2.1 Temas del Currículo

1. Semilleros
2. Establecimiento de la plantación
3. Fertilización y nutrición del café
4. Manejo de Suelos y Cobertura Vegetal
5. Uso del Agua y Riego
6. Protección Integrada del Café
7. Cosecha
8. Postcosecha
9. Gestión Ambiental
10. Gestión de la Finca o Empresas Familiares
11. Comercialización
12. Legislación de Trabajadores, Seguridad y Salud en el Trabajo

En cada uno de ellos se identifican Temáticas y dentro de ellas, prácticas prioritarias para el sector, prácticas recomendadas, estas primeras tienen la intención de controlar las prácticas prohibidas.

### 2.2 Subtemas del Currículo

La importancia de disponer del Currículo Nacional de Sostenibilidad del Café en Honduras, es convertir a este en un instrumento orientador sobre las mejores prácticas en gestión organizacional, buenas prácticas agrícolas, manufactureras, de comercialización, mejores prácticas ambientales y mejores técnicas disponibles para asegurar la sostenibilidad, social, económica y ambiental de la actividad cafetalera.

A continuación, se pueden ver los Grandes temas (12) y sus subclasificaciones temáticas de las cuales se describirán en la Guía de implementación del mismo que contendrá el despliegue de las prácticas prioritarias, recomendadas.

1. Semilleros y Viveros
  - 1.1 Semillas Certificadas y Libres de Enfermedades
  - 1.2 Germinadores
  - 1.3 Embolsado
  - 1.4 Nutrición en el Vivero
  - 1.5 Manejo de Tejidos

2. Establecimiento de Plantación
  - 2.1 Localización de la Finca
  - 2.2 Selección de Variedades
  - 2.3 Preparación del Terreno
  - 2.4 Encalados
  - 2.5 Trasplante
3. Fertilización y Nutrición del Café
  - 3.1 Análisis de Suelos
  - 3.2 Fertilización Química
  - 3.3 Fertilización Orgánica
4. Manejo de Suelos, Cobertura Vegetal
  - 4.1 Conservación de Suelos
  - 4.2 Gestión Agroforestal
5. Uso del Agua y Riego
6. Protección Integrada del Café
  - 6.1 Control de Plagas
  - 6.2 Control de Enfermedades
  - 6.3 Control de Malezas
7. Cosecha
  - 7.1 Clasificación de la cosecha por variedades y maduración del fruto
  - 7.2 Descarte de frutos no conformes brocados
  - 7.3 Higiene y prevención de la contaminación
  - 7.4 Bioseguridad en la cosecha de café
  - 7.5 Medición del café cosechado
  - 7.6 Prevención de Ocratoxinas
8. Postcosecha
  - 8.1 Preprocesamiento
  - 8.2 Mantenimiento de Maquinaria
  - 8.3 Prevención de Microorganismos
  - 8.4 Almacenamiento del Café
9. Gestión Ambiental
  - 9.1 Planificación Ambiental
  - 9.2 Cobertura Vegetal y Biodiversidad
  - 9.3 Gestión de la Energía
  - 9.4 Gestión de Residuos
  - 9.5 Gestión de Plaguicidas

- 9.6 Tratamiento de Aguas Residuales
- 9.7 Control de la Contaminación Atmosférica

## 10. Administración y Gestión de la Finca o Empresas Familiares

- 10.1 Cumplimiento Legal
- 10.2 Planificación
- 10.3 Análisis y Administración del Riesgo
- 10.4 Registros y Rastreabilidad
- 10.5 Memoria de Sostenibilidad
- 10.6 Crédito Rural
- 10.7 Desarrollo de nuevas ideas de negocio
- 10.8 Bioeconomía

## 11. Comercialización y Logística

- 11.1 Negociación
- 11.2 Logística
- 11.3 Agro exportación del café
- 11.4 Administración Financiera Básica
- 11.5 Legislación de Trabajadores, Seguridad y Salud de los Trabajadores
- 11.6 Seguridad y Salud en el Trabajo
- 11.7 Remuneración por el Trabajo
- 11.8 Eliminación del Trabajo Infantil

## 3. Prácticas prioritarias y recomendadas

Derivado de cada una de los temas y subtemas, se ha identificado en equipo de especialistas en caficultura sostenible, una serie de prácticas prioritarias, recomendadas y prohibidas.

### 3.1 Prácticas prioritarias y recomendadas en Semilleros y Viveros de café

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
1. Semilleros	1.1 Semillas Certificadas y Libres de Enfermedades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de semilla basada en normas y regulaciones</li> <li>• Adquirir semillas libres de enfermedades y de alta calidad.</li> </ul>		
	1.2 Germinadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionando sustratos en el</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfección de semilleros</li> </ul>	

	semillero (arena, y aserrín)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración de Bancos como semilleros.</li> <li>Utilización de metodologías de Siembra</li> <li>Control de Malezas de forma manual.</li> </ul>	<p>orgánica y química con agua hirviendo y cal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riego en Viveros utilizando fertirrigación.</li> </ul>	
1.3 Embolsado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasplante sin estrés hídrico</li> <li>Tipos de cobertura para viveros</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Selección de tamaño de bolsa para eficientar la producción de plántulas.</li> </ul>	
1.4 Nutrición en Vivero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertilizando el vivero con fertilizantes foliares y granulares.</li> <li>Podas en viveros para estimular crecimiento.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Foliares orgánicos a partir del biosol del biodigestor.</li> </ul>	
1.5 Manejo de Tejidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de tejidos mediante la poda.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Evitar que la planta de café invierta energía en crecimiento vegetativo, sino que en ramas de producción</li> </ul>
1.6 Manejo de plagas y enfermedades en semillero y vivero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monitoreo de plagas y enfermedades.</li> <li>Control de hospederos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Uso de productos orgánicos, biológicos y químicos</li> </ul>	

### 3.2 Prácticas prioritarias y recomendadas en Establecimiento de la Plantación

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
2. Establecimiento de la Plantación	2.1 Localización del cafetal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuidados en la selección de la finca (altura, pendientes, margen de protección de cuencas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Áreas de protección forestal en la finca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No establecer en áreas protegidas.</li> </ul>
	2.2 Selección del Cultivar o Variedad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar variedades que sean resistentes a plagas, enfermedades y sequía, densidad de siembra</li> </ul>		
	2.3 Preparación del Terreno	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trazado del terreno y establecimiento de distancias de siembra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trazado al contorno, curvas a nivel, en faja y tres bolillos.</li> <li>Utilización de barreras vivas</li> <li>Establecimiento de Sombra o desmonte con uso de árboles ya establecidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No desmontar a menos de 100 metros de nacimiento y corrientes de agua y ríos.</li> </ul>
	2.4 Encalados y Enmienda	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uso de encalados solubles, según análisis y tipo de suelo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uso y aplicación de compost</li> </ul>	
	2.5 Trasplante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte de Viveros a Finca para evitar estrés hídrico en la planta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control de plantas con problemas.</li> <li>Siembra en días con menos radiación, con protección de sombra.</li> <li>Resiembra 20 días después de siembra</li> </ul>	

### 3.3 Prácticas prioritarias y recomendadas en Fertilización y Nutrición del Café

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
3. Fertilización y Nutrición del Café	3.1 Análisis de Suelos		<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar análisis de suelo para dosificar el uso de fertilizantes químicos y enmiendas.</li> <li>Realizar análisis foliar, para determinar micronutrientes absorbidos y bioaprovechados.</li> </ul>	
	3.2 Fertilización Química	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar las fórmulas correctas en el tiempo oportuno dividiendo el total de la dosis en varias posturas al año.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar fertilizantes químicos solubles, alrededor de la zona de goteo.</li> <li>Aplicación de fertilizantes foliares para el complemento dependiendo del estado de las plantas y la revisión previa de las mismas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavara cualquier equipo utilizado en los ríos y fuentes de agua.</li> </ul>
	3.3 Fertilización Orgánica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertilizar de preferencia con fertilizantes orgánicos (compost, bocachi, bioexudados, lombriabonos, biofermentos).</li> </ul>		

### 3.4 Prácticas prioritarias y recomendadas en Manejo de Suelos, Cobertura Vegetal

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
<b>4. Manejo de Suelos , Cobertura Vegetal</b>	4.1 Conservación de Suelos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de coberturas vegetal de leguminosas rastreras y arvenses.</li> <li>• Uso de coberturas muertas, Mulch producto del control de malezas mecánico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construcción de terrazas en terrenos con alta pendiente</li> <li>• Construcción de muros de barrera muerta para contener erosión.</li> </ul>	
	4.2 Gestión Agroforestal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protección de sombra con Ingas y Musaceas, para la conservación de agua y producción diversificada en a la finca (linderos, arboles aislados).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	

### 3.5 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Agua y Riego

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
<b>5. Uso del Agua y Riego</b>	5.1 Uso racional del agua de riego	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de agua de riego de despulpado.</li> <li>• Reducción de uso del agua por medio de beneficiado limpio (1.4 metros cúbicos por quintal).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fertirriego por goteo en el establecimiento de la plantación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de despulpado con 12 pulgadas de agua.</li> </ul>

### 3.6 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Protección Integrada del Café

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
6. Protección Integrada del Café	6.1 Control de Plagas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilancia y Sistemas de Alerta Temprana para el Control de Plagas y Enfermedades, mediante el muestre regular.</li> <li>• Manejo Integrado para control de la Broca.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prácticas Culturales</li> <li>○ Uso de Hongos Entomopatógenos</li> <li>○ Muestreo de Plagas y Determinación de Umbral Económico de Control Químico.</li> <li>○ Uso de productos químicos registrados en SENASA y recomendado por IHCAFE</li> </ul> </li> </ul>	Control biológico de insectos, mediante la pepena, repela y trampas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar productos sin el uso adecuado de equipo protector.</li> <li>• Incrementar la dosis de producto recomendada en las etiquetas de los productos.</li> <li>• Lavar el equipo en ríos, nacimientos y fuentes de agua.</li> <li>• Desechar los envases incorrectamente.</li> </ul>
	6.2 Control de enfermedades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilancia de Enfermedades, mediante muestreos regulares.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Manejo integrado de Roya</li> <li>○ Variedades Resistentes</li> <li>○ Fertilización</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar fungicidas preventivos para control de Roya.</li> <li>• Elaboración de diferentes caldos orgánicos preventivos.</li> </ul>	

Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Distanciamiento de sombra para prevenir la Roya</li> <li>○ Muestreo de incidencia de Roya (por debajo de 5%)</li> <li>○ Aplicación de fungicidas protectores a base de cobre</li> <li>○ Aplicación de fungicidas sistémicos registrados en SENASA y recomendados por IHCAFE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Manejo de la aireación con sombras y podas adecuadas.</li> </ul>	
6.3 Control de malezas	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificación de malezas nobles (arvenses), para el manejo de la humedad y la conservación del suelo.</li> <li>● Cubriendo con rastreras los callejones de la finca, para conservación de suelos.</li> <li>● Chapeo de las malezas en la finca, con chapeadoras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Controlando malezas con herbicidas etiqueta verde, registrado en SENASA y recomendada por IHCAFE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uso de herbicidas a base de glifosatos.</li> </ul>

### 3.7 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Cosecha

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
7. Cosecha del Café	7.1 Clasificación de la cosecha por variedades y maduración del fruto	<p>Cortar frutos en estado de maduración óptimo (ni verde, ni tinto, ni sobre maduro), basado en la línea de maduración.</p> <p>Identificar granos de café verdes, en tabla de maduración (óptimo de 95%).</p> <p>Separando diferentes granos de café en caso de diferentes variedades.</p> <p>Medición de calidad de café, para mejorar la comercialización del café y el beneficio a productores.</p>	<p>Separar frutos maduros, sobre maduros y verdes por un sifón de densidad.</p> <p>Procesar el café, mediante su lavado el mismo día de la cosecha.</p> <p>Cafés melados, se cosechan sobre maduros, deshidratación, absorción de azúcares para una mayor acidez.</p> <p>Medición de grados Brix en el grano de café, para determinar contenido de azúcares.</p>	<p>Evitar la mortalidad del embrión del fruto del café.</p> <p>Grado de azúcares en café óptimo para garantizar una adecuada fermentación.</p>
	7.2 Descarte de frutos no conformes brocados	<p>Eliminando frutos brocados o no conformes para evitar tazas amargas y evitar problemas fitosanitarios (plagas de interés cuarentenario) en exportación (rechazos),</p>	<p>Limpieza de café, para evitar rechazo, en estándares para obtener un mejor precio.</p>	
	7.3 Higiene y prevención de contaminación	<p>Limpieza de recipientes y herramientas, para evitar microorganismos.</p>	<p>Distanciamiento social en la cosecha del café, durante la estancia y en la alimentación</p>	

	Evitando el contacto del fruto de café con el suelo para evitar contaminación con microorganismos.		
7.4 Bioseguridad en la cosecha de Café	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilización de mascarillas para evitar contagios, en la cosecha de café.</li> <li>• Tomar temperatura para ingreso de personas a ser transportados.</li> <li>• Cambio de ropa, sacos y canastos de corteros, cuando trabajan en diferentes fincas, para controlar diseminación de patógenos como también enfermedades epidémicas.</li> <li>• Lavado de sacos y canastos que han sido asignados individualmente, para evitar el contagio entre corteros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilación, lavado de manos, alimentación con distanciamiento social en el hospedaje de personas en la cosecha de café.</li> <li>• Sanitizar mediante pediluvios, utilizando desinfectantes a base de cloro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transporte de personas en grupos grandes.</li> <li>• No se usan mascarillas por corteros y propietarios.</li> <li>• El rubro de café es uno de los que más mueven personas para el momento del corte de café.</li> </ul>
7.5 Medición del café cosechado	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesado del Café producido en cada periodo de cosecha.</li> </ul>	
7.6 Prevención de ocratoxinas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrenando a los empleados para evitar contaminación por microorganismos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	

### 3.8 Prácticas prioritarias y recomendadas en Tema de Postcosecha

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
8. Postcosecha	8.1 Preprocesamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar solo el agua necesaria en el lavado del café, reutilizándola.</li> <li>• Secado, utilizando secadoras solares para una mayor calidad del grano.</li> <li>• Colecta de lixiviados de aplicación de insecticidas en contenedores y aplicación de filtros de arena y carbón activado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reutilizando el agua de lavado al momento del despulpado.</li> <li>• Drenar agua de despulpado a biodigestor tipo tubular.</li> <li>• Secadoras solares, utilizando zaranda para un secado más fino y prolongado el tiempo de almacenamiento.</li> </ul>	Controlar los residuos químicos utilizados como desinfectantes o plaguicidas en contenedores.
	8.2 Mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibración de la maquinaria antes de iniciar la cosecha para prevenir los daños.</li> <li>• Mantenimiento de Infraestructura como pilas de lavado.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitando daños mecánicos en el despulpado del grano de café.</li> </ul>
	8.3 Prevención de microorganismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitar el contacto del café con suelo y superficies no limpias.</li> <li>• Separar los lotes de café por finca, variedad, grado de maduración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfectar y lavar los equipos y recipientes periódicamente y eliminar residuos de procesos anteriores.</li> <li>• Controlar la humedad en el secado y</li> </ul>	Contacto de los frutos cosechados con el suelo o con superficies no higienizadas.

			almacenamiento del café.	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detección y control de calidad, para detección ocratoxinas.</li> </ul>	
8.4	Almacenamiento del Café	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de sacos de almacenamiento y limpieza y desinfección de las instalaciones de almacenamiento de café.</li> <li>• Control de la humedad y temperatura dependiendo de la zona, para evitar la generación de fenoles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Separar los almacenes de café y otros insumos para evitar contaminación cruzada.</li> </ul>	

### 3.9 Prácticas prioritarias y recomendadas en Gestión Ambiental

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
9. Gestión Ambiental	9.1 Planificación ambiental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificando fuentes de contaminación en la finca, para su control.</li> <li>• Forestando y reforestando las áreas degradadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estableciendo el compromiso ambiental del negocio a través de la Política Ambiental.</li> <li>• Establecer plantaciones por encima de los 1,000 msnm y menores a 1,800</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emisiones y liberaciones de contaminantes al ambiente no controlados.</li> </ul>

Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definir variedades a sembrar por zona y por altura y cumplir con reglamentos.</li> </ul>	<p>msnm basado en la clasificación de fincas por pisos altitudinales.</p>	
9.2 Cobertura Vegetal y Biodiversidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producir sin dañar las áreas protegidas, asegurando el agua y los nutrientes.</li> <li>Manejar el porcentaje de sombra, el tipo de sombra, las especies de sombra.</li> <li>Uso de sombra temporal con Gandul, Girasol y Plátano, para cobertura temporal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollar sistemas agroforestales en asocio al cultivo de café, diversificando la finca de café.</li> <li>Uso de brachiarias, para cobertura de suelo, control de erosión y mantenimiento de la humedad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disponer de monocultivo reemplazando áreas naturales con cultivo de café</li> </ul>

Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
9.3 Gestión de la Energía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generando biogás a partir de residuos de la finca y el beneficio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energía del sol, del viento y de las caídas de agua en la finca y el beneficio.</li> <li>• Utilización de la energía solar en las secadoras solares de café y utilización de Zarandas.</li> <li>• Utilizar maquinaria eficiente energéticamente.</li> </ul>	
9.4 Gestión de Residuos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborando compost, bocachi con residuos de la finca y el beneficio, en casetas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificando los residuos no compostables.</li> <li>• Fermentando los residuos con microorganismos de montaña, en casetas para el manejo de pulpa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertido y desecho de residuos en el agua, el suelo o la quema al aire libre.</li> </ul>
9.5 Gestión de Plaguicidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizando plaguicidas con etiquetas verdes y azules, registrados en SENASA y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Triple lavado de los envases y empaques de plaguicidas por cada productor y almacenarlos temporalmente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>

Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
	<p>recomendados por IHCAFE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leer las etiquetas y almacenar de forma segura los agroquímicos.</li> <li>• Respeto del uso de periodo de carestía en la aplicación de plaguicidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recolección al detalle con los productores para coleccionar los envases y empaques para su aprovechamiento energético en Cementeras.</li> </ul>	
9.6 Tratamientos de Aguas Residuales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compostaje de la pulpa del café en casetas.</li> <li>• Drenaje de aguas servidas a la laguna de oxidación.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar lagunas de oxidación con su filtro, ubicadas en sitios no próximos a acuíferos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertido de aguas mieles en los cauces de ríos y riachuelos, sin medición de DQO y DBO.</li> </ul>
9.7 Control de contaminación atmosférica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chimeneas más altas mayor dispersión de la contaminación del aire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilización de Filtros y Mangas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>

### 3.10 Prácticas prioritarias y recomendadas en Gestión de la Finca o Empresas Familiares

Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas	
10. Gestión de la Finca o Empresas	10.1 Cumplimiento Legal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La administración cumple con todas las leyes y regulaciones del país y/o contraídas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título de propiedad registrado.</li> <li>• Pago de impuestos y otras obligaciones.</li> <li>• Cumplimiento con regulaciones locales y nacionales.</li> </ul>	
	10.2 Planificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificando los negocios para obtener mejores beneficios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de pronóstico de cosecha.</li> <li>• Plan de cosecha.</li> <li>• Plan ventas.</li> <li>• Presupuesto de gastos.</li> </ul>	
	10.3 Análisis y Administración de Riesgo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación para mitigar los riesgos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificando riesgos y manejando las contingencias.</li> <li>• Diversificación.</li> <li>• Plan de seguros agrícolas.</li> <li>• Promoción de contratos de compra-venta.</li> </ul>	
	10.4 Registros y Rastreabilidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros para mejorar la toma de decisiones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rastrear y registrar la calidad a través de los lotes de la finca.</li> <li>• Registro de insumos por lote.</li> <li>• Registro de producción por área y lote.</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de plagas y enfermedades.</li> <li>• Registro de ingresos y costos.</li> </ul>	
10.5 Memoria de Sostenibilidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medir niveles de sostenibilidad en la finca y los negocios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se registran precios de café certificado.</li> <li>• Registro de costos de mejoras de sostenibilidad del café.</li> </ul>	
10.6 Crédito Rural	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrategia de financiamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de Fuentes de financiamiento.</li> <li>• Estrategia de acceso a fuentes de financiamiento.</li> </ul>	
10.7 Desarrollo de nuevas ideas de negocio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversificación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creación de nuevos productos.</li> <li>• Búsqueda de otras fuentes de ingresos.</li> </ul>	
10.8 Bioeconomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro financiero de la finca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de ingresos</li> <li>• Registro de costos.</li> </ul>	

### 3.11 Prácticas prioritarias y recomendadas en Comercialización y Logística

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
11. Comercialización y Logística	11.1 Negociación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollando contratos, para reglas claras y prevención de conflictos.</li> <li>Procesos de negociación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Negociando venta de café juntos otros productores.</li> <li>Consultas con otros vendedores.</li> <li>Reducir la intermediación.</li> <li>Acceso a información de mercados.</li> </ul>	
	11.2 Logística	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transportando productos en nuevas rutas.</li> <li>Mejorando capacidad de manejo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Búsqueda de vías más cortas y efectivas de transporte de café.</li> <li>Mejorando capacidad de almacenamiento.</li> <li>Transporte en conjunto con otras fincas.</li> </ul>	
	11.3 Agro exportación del Café	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procesos de certificación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disponibilidad de participar en redes de comercio.</li> <li>Disponibilidad de Participar en negociaciones con organizaciones promotoras de comercio diferenciado.</li> </ul>	
	11.4 Educación Financiera Básica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro de ingresos y egresos rentabilidad.</li> <li>Sistema de contabilidad apropiado a la finca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema de registros contables básicos.</li> <li>Participar en capacitación contable</li> <li>Búsqueda de opciones de ahorro con mejores inversiones.</li> </ul>	

### 3.12 Prácticas prioritarias y recomendadas en Legislación de Trabajadores, Seguridad y Salud en el Trabajo

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
12. Legislación de Trabajadores, Seguridad y Salud en el Trabajo	12.1 Seguridad y Salud en el Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usando medidas de protección de personal evitando accidentes en el trabajo.</li> <li>• Usando protección especial en manipulación de máquinas e insumos peligrosos a la salud, evitamos enfermedades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitando la fatiga en el trabajo, usando medidas ergonómicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajar más de 60 horas a la semana.</li> <li>• Hacer doble turno consecutivo.</li> </ul>
	12.2 Remuneración por el Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remunerando a los trabajadores basado en lo establecido en el contrato y en legislación laboral.</li> </ul>		
	12.3 Eliminación del Trabajo Infantil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niñez trabajando en la finca en condiciones no peligrosas, acompañado de sus padres y ejerciendo labores livianas por periodos de tiempo cortos y además garantizándosele el acceso a la educación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niñez en la escuela no en la finca.</li> </ul>	Trabajo infantil remunerado y no remunerado en las fincas de café.



PLATAFORMA DE  
CAFÉ SOSTENIBLE  
DE HONDURAS

[www.cafesosteniblehonduras.org](http://www.cafesosteniblehonduras.org)



## CURRÍCULO PARA LA SOSTENIBILIDAD DEL CAFÉ DE HONDURAS

**Solidaridad**

