

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ MARCALA



www.Cafemarcala.blogspot.com

CAFÉ HONDUREÑO



Altitud
1000 - 1500 M.A.S.L.



Variedad
Caturra, Bourbon, Catuai

Cosecha
Noviembre - Marzo

Perfil de Taza
El café de la región cafetera Copán se caracteriza por ser un café con sabor achocolatado, con cuerpo redondo, presentando un buen balance de sabores y aromas, con un post gusto sostenido y agradable.

Altitud
1100 - 1600 M.A.S.L.



Variedad
Caturra, Bourbon, Typica

Cosecha
Noviembre - Febrero

Perfil de Taza
El café de región cafetera se caracteriza por 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.

Altitud
1200-1600 M.A.S.L.



Variedad
Catuai, Caturra, Bourbon, Pacas

Cosecha
Diciembre - Abril

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.

Altitud
1100 - 1400 M.A.S.L.



Variedad
Caturra, Bourbon, Typica

Cosecha
Diciembre - Marzo

Perfil de Taza
El café de región cafetera se caracteriza por un sabor cítrico pronunciado, con fragancias dulces y frutales y con una acidez intensa.

Altitud
1100 - 1400 M.A.S.L.



Variedad
Caturra, Bourbon, Typica

Cosecha
Diciembre - Marzo

Perfil de Taza
El café de la región cafetera Agalta se caracteriza por ser un café con sabor cítrico, con cuerpo suave, presentando un balance de aromas florales y frutales, con un post gusto agradable.

Altitud
1000 - 1400 M.A.S.L.



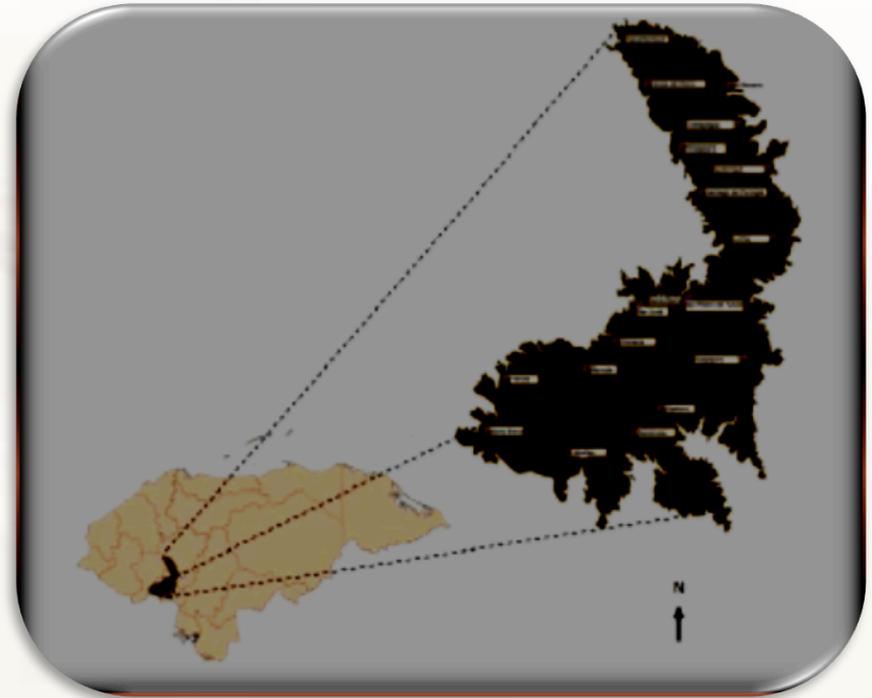
Variedad
Caturra, Catuai

Cosecha
Diciembre - Marzo

Perfil de Taza
El café de la región cafetera El Paraiso presenta un balance en sus características organolépticas; sobresaliendo levemente la acidez, el sabor y con un post gusto agradable.

DO CAFÉ MARCALA.

1. Primera DO registrada en Honduras y C.A.
2. 92% de los productores con áreas menores a 5 Ha
3. Territorio con 202 aldeas de 19 municipios de 3 departamentos.
4. Rango Altitudinal de las fincas. 1100-2000msnm
5. Temperatura promedio 18 – 21 °C
6. Café de altura – estricta altura, con puntuación mínima de 80% en formato SCAA, característico por su acidez, aromas florales , sabores frutales.



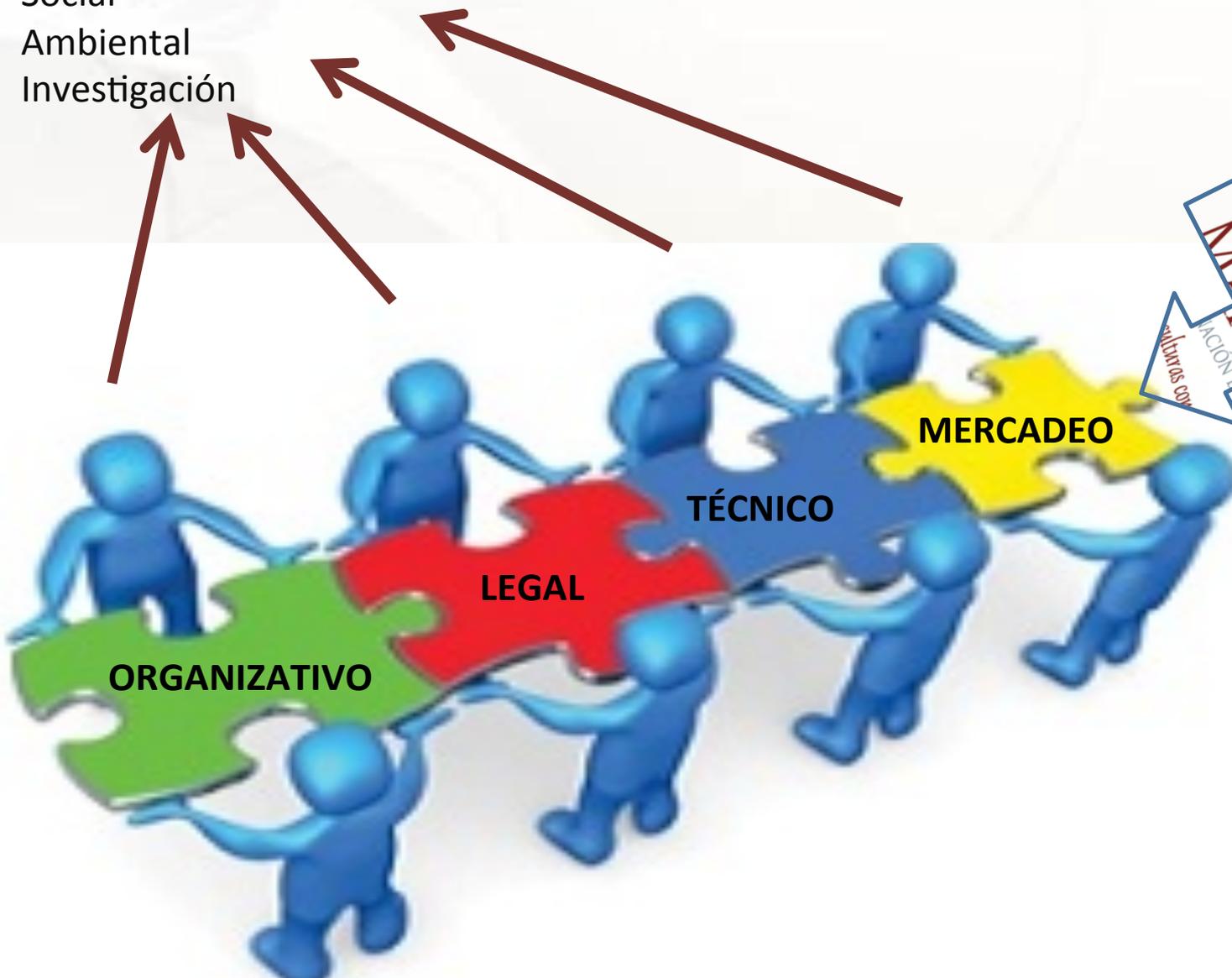
Ejes transversales

Social

Ambiental

Investigación

EJES ESTRATEGICOS



SOSTENIBILIDAD SOCIAL

Organizativo



Cultural



Educación



Proyectos de inclusión



SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Territorio piloto en la implementación de las Medidas de Mitigación Nacionalmente Apropriadas en café, (NAMA CAFÉ)

- 1) Implementación de manejo integral en fincas de café bajo sistemas agroforestales.
- 2) Incorporación de prácticas y tecnologías de buen manejo de residuos de post-cosecha.
- 3) Incorporación de tecnologías para el secado de café que sustituirán el secado mecanizado



SOSTENIBILIDAD ECONOMICA

Sostenibilidad
operativa del
Consejo Regulador



Crecimiento
económico
equitativo del
sector y la
población



¿ COMO LO HACEMOS ?



Conocimiento de
territorio

Alianzas
institucionales
locales privadas

Alianzas
gobierno local y
nacional

Alianzas
instituciones
internacionales



NUESTROS RETOS

- Se carecen de políticas claras en el país sobre la operatividad y funciones de las DO.
- Falta empoderamiento del sector café , sociedad civil y entes gubernamentales del potencial e importancias de la DO .
- Se carece guías claras de sostenibilidad ambiental a nivel nacional.
- Mejorar las capacidades técnicas de los productores con sistemas preventivos y sustentables que nos garanticen calidad , origen , productividad sin afectar el medio en que vivimos.
- Lograr la auto sostenibilidad económica del CCRR y reconocimiento de la DO Café Marcala a nivel internacional.
- Lograr una verdadera integración de las acciones realizadas por las diferentes organizaciones de la región para lograr un verdadero crecimiento integral del territorio.

Muchas Gracias



Zoyla Moreno
Consejo Regulador
DO CAFÉ MARCALA Tel: (504) 2764 3848
Email: dopcafemarcala@yahoo.com
Sitio web: www.cafemarcala.blogspot.com