



# XII SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA EN CAFÉ

POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ






# **Factores de Conversión en la Producción y Comercialización del Café en Honduras**

## **Cosecha 2024-2025**

Carlos Pineda  
Programa de Beneficiado  
Depto. de Extensión





**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

### Carlos Pineda

Coordinador de Programa de  
Beneficiado - IHCAFE

Ing. agrónomo con mas de 40 años en IHCAFE, es fundador y exdirector de la Escuela de Catadores de Honduras. Especialista en análisis sensorial formado en Francia, ha promovido el café hondureño internacionalmente, siendo investigador y ha escrito artículos de calidad y beneficiado, liderando proyectos de zonificación. Actualmente coordina el Programa de Beneficiado de IHCAFE.



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ





# REGLAMENTO DE COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ EN HONDURAS

**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



# ASPECTOS GENERALES DEL REGLAMENTO DE COMERCIALIZACIÓN del café en Honduras

Es LEY: Decreto Legislativo No. **182-2011**, publicado en el Diario Oficial La Gaceta el 10 de abril de 2012,





# ASPECTOS GENERALES DEL REGLAMENTO DE COMERCIALIZACIÓN del café en Honduras

Faculta a **CONACAFE** a regular el Reglamento de comercialización.

**El IHCAFE** con otras instituciones requeridas por CONACAFE, **diseñarán y ejecutarán políticas y estrategias orientadas a la aplicación del sistema establecido en dicho Decreto.**





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# Objetivos

- ✓ Establecer relaciones **justas y equitativas** en las transacciones comerciales entre los actores de la cadena agroindustrial del café.
- ✓ Adoptar medidas encaminadas a conservar la calidad inherente del café hondureño durante el proceso de cosecha, beneficiado y comercialización.
- ✓ Conservar las características físicas del grano para reducir defectos y mejorar la imagen de la calidad del café hondureño, con el fin de alcanzar mejores niveles de competitividad.
- ✓ Establecer un marco de conducta, deberes y responsabilidades de los actores de acuerdo a la legislación vigente en el país y los convenios y compromisos internacionales.
- ✓ Contribuir al uso racional de los recursos naturales y protección de la calidad del medio ambiente, así como construir una imagen de país respetuosa y amigable con la naturaleza.





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## Artículo 34: Del Sistema de Unidades de Peso para la comercialización interna.

*toda transacción de compra y venta de café en el territorio nacional debe realizarse utilizando el sistema **de unidades de peso**, expresado en libras de **453.5924 gramos** o su equivalente en **kilogramos de 2.2046224** libras.*

**prohibida** la compra-venta de café utilizando **medidas volumétricas** (latas) o cualquier otro distinto al sistema de unidades de peso.





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



## Artículo 37: De los descuentos por humedad.

**Los descuentos por humedad que se aplicarán a la comercialización de café, de acuerdo a su estado, son:**

Para los rangos de humedad, cuyo estado no puede ser determinado por un probador de humedad (**café “mojado” u “oreado”**), su descuento por humedad será una negociación directa entre comprador y vendedor; pero en ningún caso será **mayor al 51%**

**Valor que será revisado anualmente por IHCAFE.**





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## Artículo 38. De los Descuentos por defectos.

### DEFECTOS EN Drupa o CEREZAS (OHN-50)

Defecto o Materia Extraña	Porcentaje
Cereza verde	2%
Cereza parcialmente madura	3%
Cereza sobremadura	1%
Cereza seca	2%
Materia Extraña	0.50%
<b>Total</b>	<b>8.50%</b>



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## Artículo 38. De los Descuentos por defectos.

### DEFECTOS EN PERGAMINO HUMEDO (OHN-60)

Defecto o Materia Extraña	Porcentaje
Grano Pelado	2%
Grano Mordido	1%
Cereza	1%
Grano Brocado	1%
Grano Manchado	1%
Materia Extraña	0.50%
<b>Total</b>	<b>6.50%</b>



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## Artículo 38. De los Descuentos por defectos.

### DEFECTOS EN PERGAMINO SECO (OHN-62)

Defecto o Materia Extraña	Porcentaje
Grano Pelado	2%
Grano Mordido	1%
Cereza	1%
Grano Brocado	1%
Materia Extraña	0.50%
Total	5.50%



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



# **PORQUE EL ESTUDIO de Rendimientos?**

**Es una Demanda del Reglamento de Comercialización de café**

**Contar con datos actuales y fidedignos para normar la comercialización interna del café en Honduras**





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



# **PORQUE EL ESTUDIO de Rendimientos?**

**En IHCAFE**

**para orientar las necesidades de  
Investigación y Asistencia Técnica de la  
Gerencia Técnica en apoyo a  
productores y la Cadena agro-industrial**





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## Formas de comercialización de café en Honduras.

### Comercialización del Café en Honduras según su Estado

Estado	%
Cereza	13
P. Mojado	70
P. Oreado	5
P. Seco	12

**80 %** de la cosecha es  
manejada por  
Compradores

Fuente: Jefes regionales de IHCAFE. Agosto 2025





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# RESULTADOS 2024-2025

Factores de Conversión en la Producción y Comercialización del Café en Honduras  
Cosecha 2024-2025





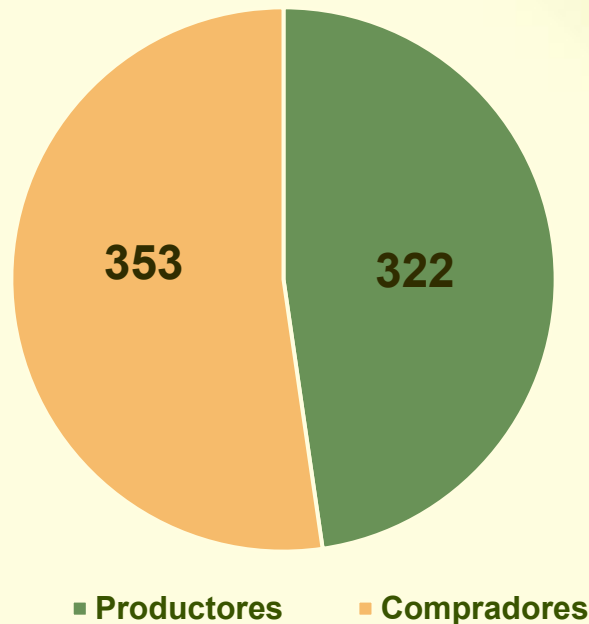
**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



## Muestras Participantes



Factores de Conversión en la Producción y Comercialización del Café en Honduras  
Cosecha 2024-2025





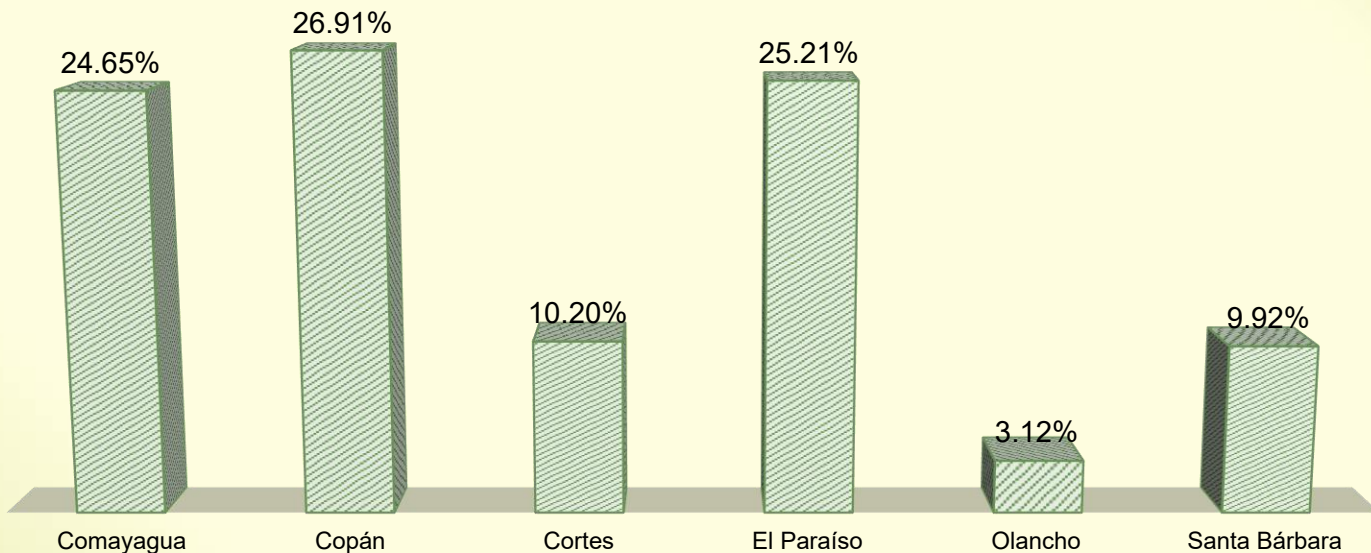
**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



## PARTICIPACIÓN POR REGIONAL



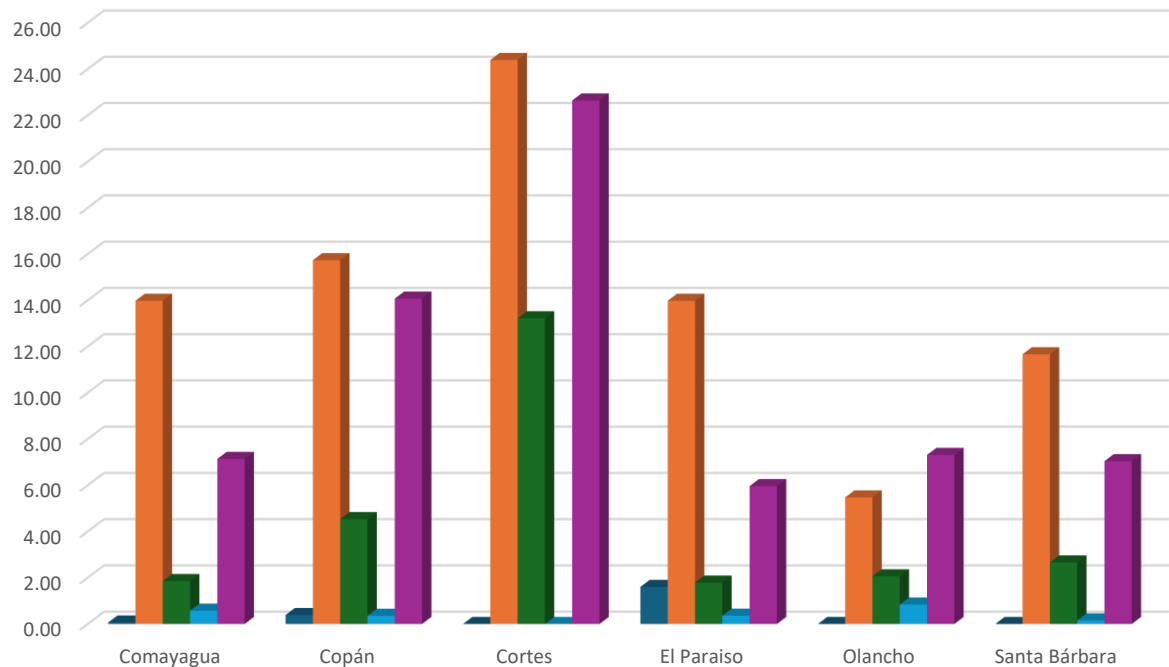


**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# OHN – 50 Recolección por Regional



Valores

- Promedio de OHN-50 Cereza Verde (2 %)
- Promedio de OHN-50 Cereza Inmadura (3 %)
- Promedio de OHN-50 Cereza seca (1 %)
- Promedio de OHN-50 Materia Extraña (0.5 %g)
- Promedio de OHN-50 Cereza Sobre madura (2 %)

Regional

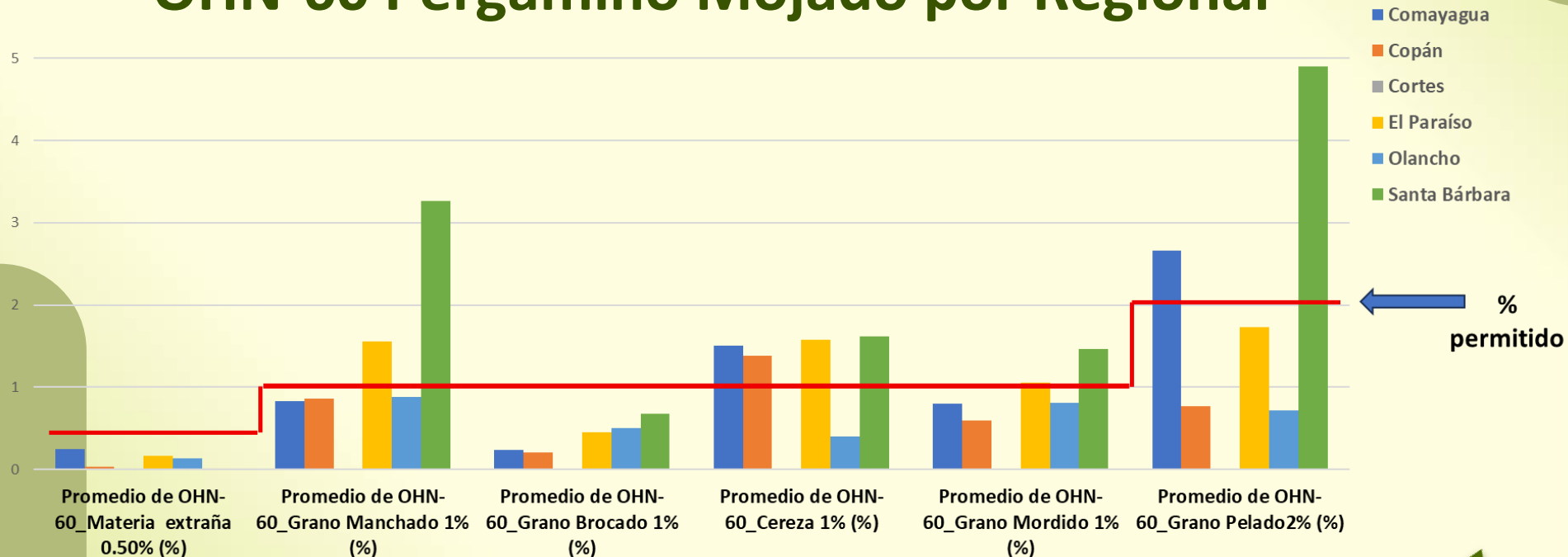


**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# OHN-60 Pergamino Mojado por Regional



**Compradores**



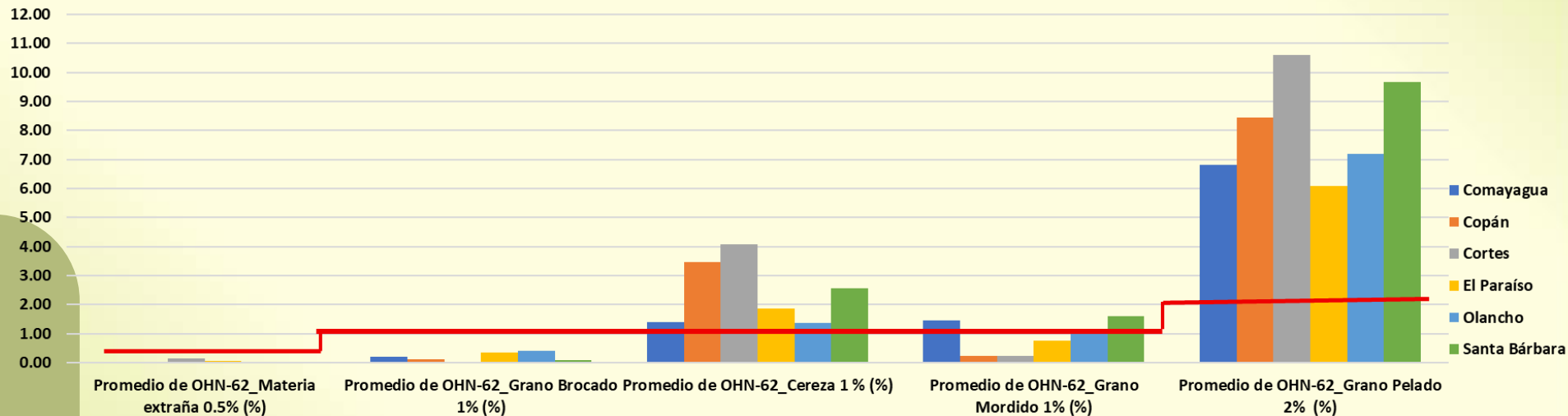


**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## OHN-62 Pergamino Seco por Regional



**Compradores**



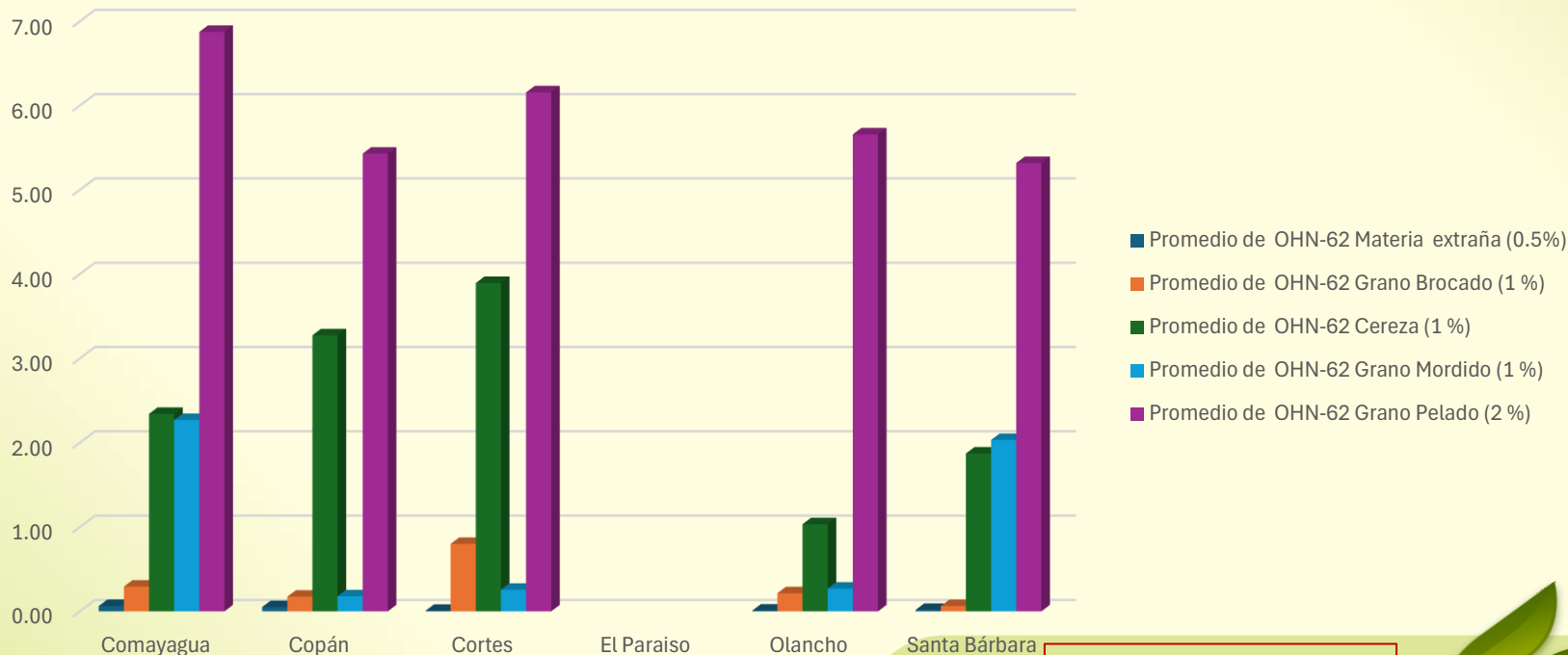


**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## OHN – 62 Pergamino Seco por Regional



**Productores**



# Factor de Conversión

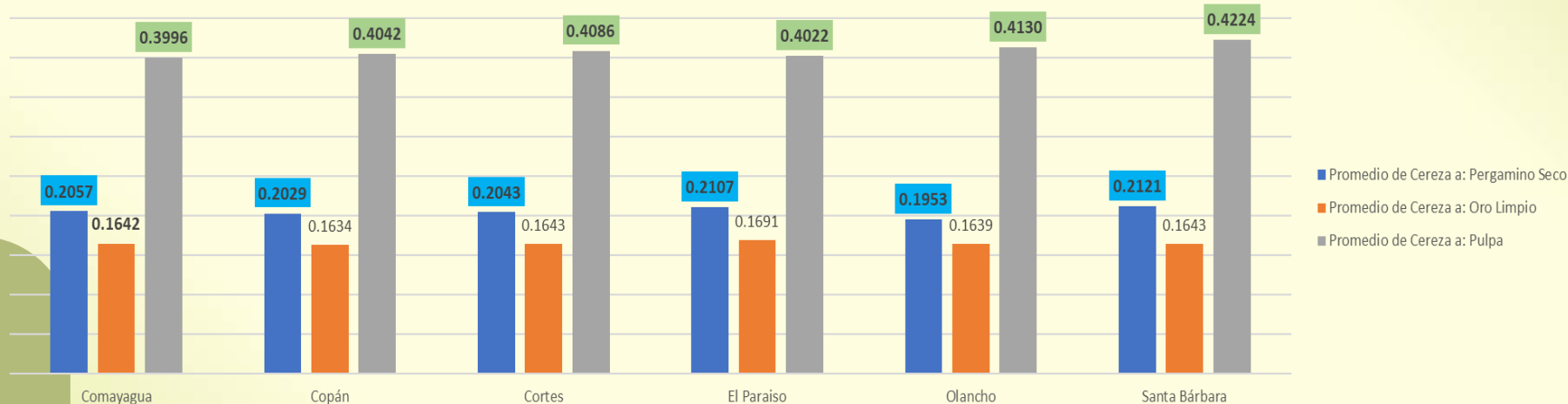
**Es lo que produce o genera una Unidad (1) de lo que se transforma.**

**Siempre es menor de la unidad (1)**

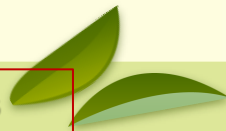




# F.C. de Drupa madura a: Pergamino Seco, Oro Limpio y Pulpa



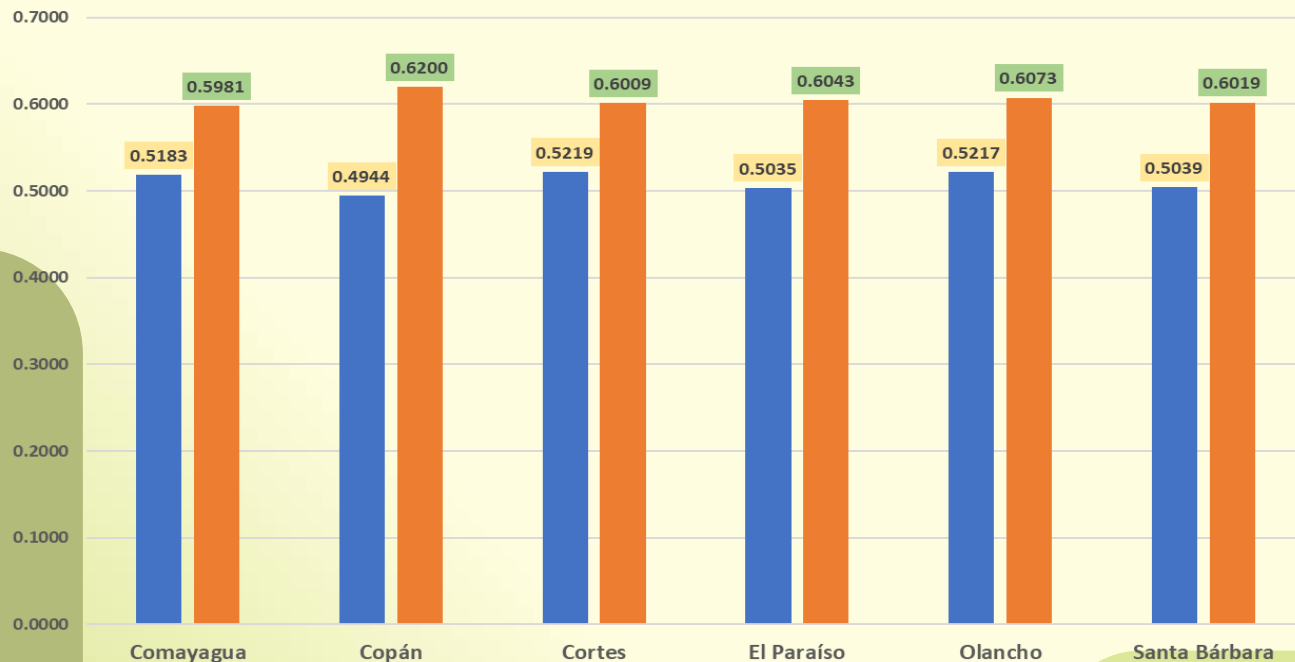
Promedio Nacional Drupa Madura a:  
**Pergamino Seco = 0.2046**  
**Oro Limpio = 0.1652**  
**Pulpa = 0.4056**





## F.C. Mojado y Oreado a P. SECO

### Pergamino Mojado y Oreado a Pergamino Seco



**Promedio Nacional**  
Mojado a Seco = 0.5064  
Oreado a Seco = 0.6035

■ Promedio de FC P. M a P. Seco  
■ Promedio de FC P. O a P. Seco



## F.C. de P. Mojado a P. Seco Según Época de Cosecha

Regional	Epoca			Promedio
	Inicio	Intermedio	Final	
Comayagua	0.5000	0.5267	0.5267	0.5183
Copán		0.4938	0.5000	0.4944
Cortes	0.5000	0.5158	0.5333	0.5219
El Paraíso	0.5122	0.5046	0.4990	0.5035
Olancho		0.5217		0.5217
Santa Bárbara		0.5058	0.5000	0.5039
Promedio General	0.5041	0.5114	0.5118	0.5106
Necesidad de P. Mojado para 100 libras	198.38	195.54	195.39	196.44
Sobrante por cada 100 libras	1.62	4.46	4.61	3.56



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



## Compradores



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

### F. C. Pergamino Seco a:

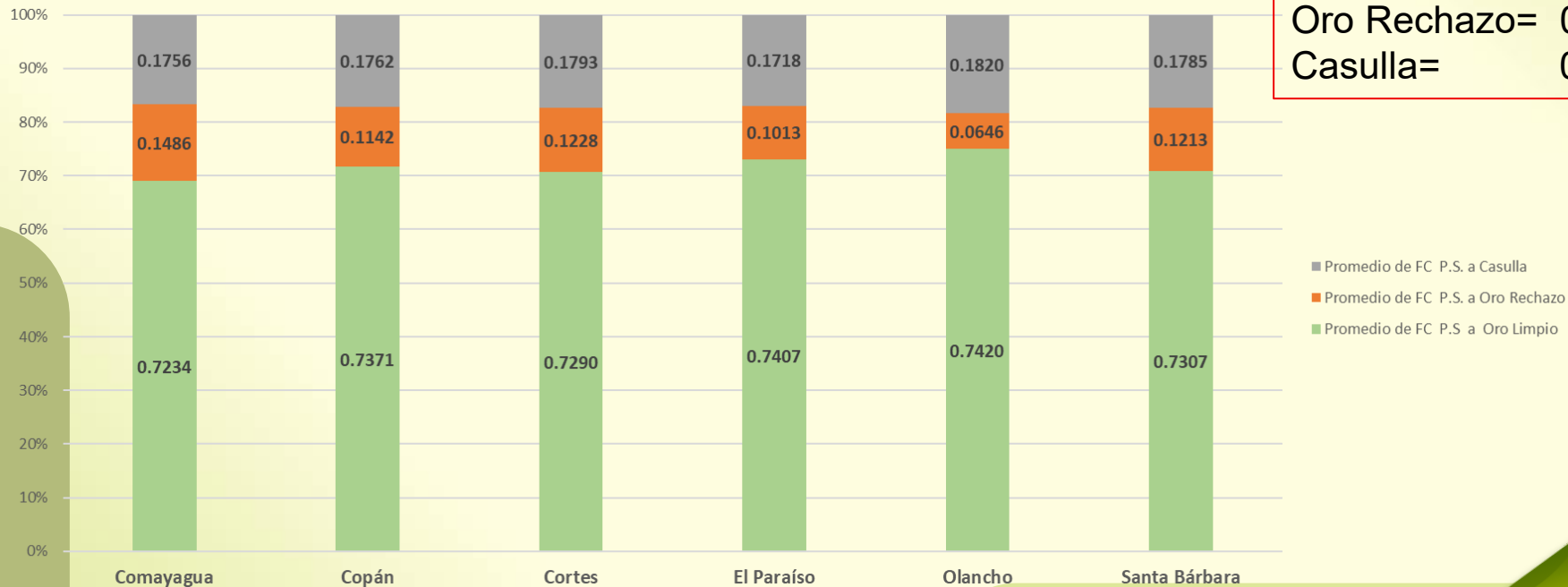
#### Promedio Nacional

#### P. Seco a:

Oro Limpio = 0.7339

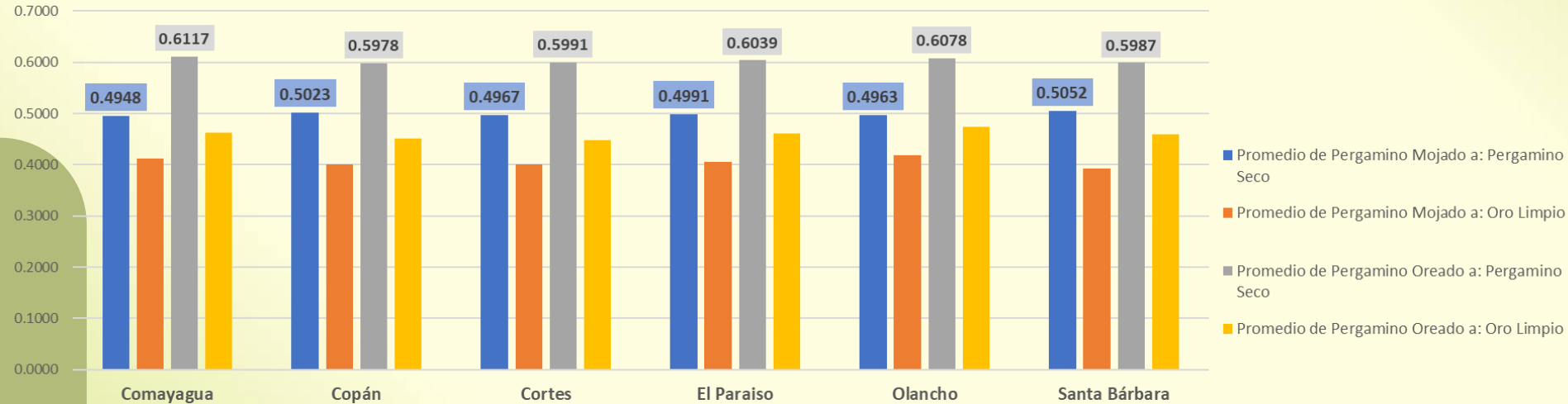
Oro Rechazo = 0.1186

Casulla = 0.1758



# FC de Pergamino Mojado y Oreado a: Pergamino Seco y Oro Limpio

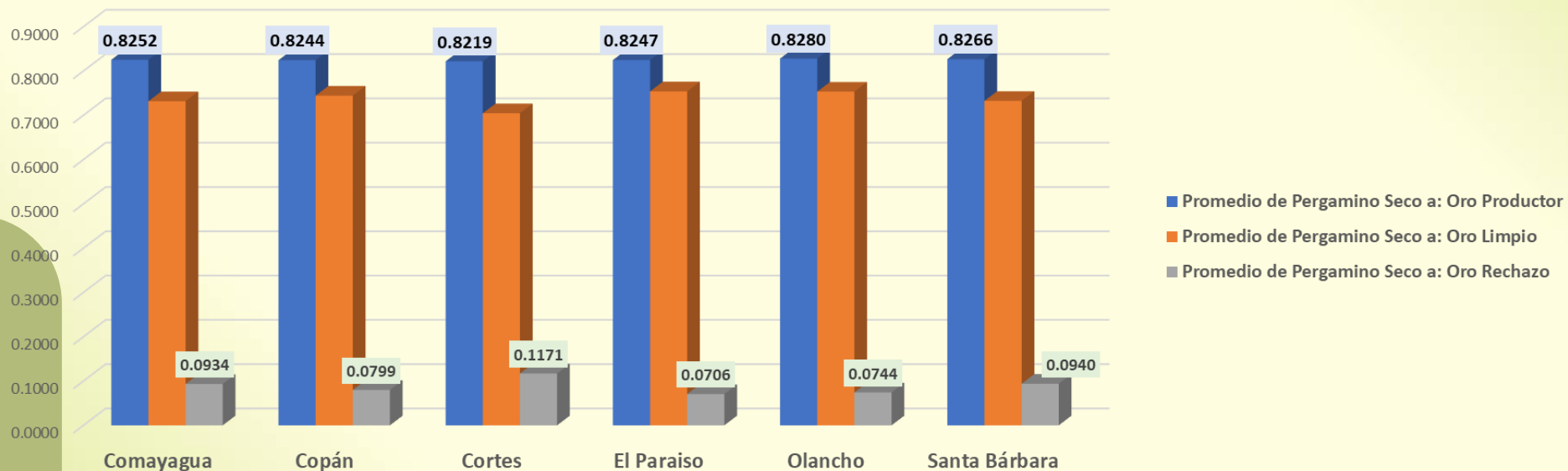
## Productores





# FC Pergamino Seco a: Oro Productor, Limpio y Rechazo

## Productores



# FC por Variedad por Regional

	F.C. de Cereza a: Pergamino Seco						
Variedades	Comayagua	Copán	Cortes	El Paraiso	Olancho	Santa Bárbara	Promedio
Catuaí	0.2033	0.1976					0.2005
Paraiso				0.1802			0.1802
Icatu						0.2333	0.2333
IHCAFE -90	0.1973	0.2024	0.2083	0.2211		0.2003	0.2059
Lempira	0.1994	0.2021	0.1918	0.2117	0.1940	0.2171	0.2027
Mezcla	0.2094	0.2111			0.1948	0.2000	0.2038
Obata		0.1958				0.2172	0.2065
Pacas						0.2034	0.2034
Parainema	0.2190	0.2025	0.2190	0.2081	0.1960	0.2075	0.2087
Villa Sarchí					0.1950		0.1950
Promedio	0.2046	0.2025	0.2043	0.2107	0.1946	0.2121	0.2040

**Productores**



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII**  
SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

## F.C. de P.M a P. Seco por variedad

Regional	IHCAFE-90	Lempira	Mezcla	Parainema	No definida	Total general
Comayagua		0.5183				0.5183
Copán	0.4917	0.4977		0.4833	0.5000	0.4944
Cortes	0.5667	0.5111			0.5158	0.5219
El Paraíso	0.5000	0.5082	0.4863	0.5122	0.5046	0.5035
Olancho		0.5083			0.5350	0.5217
Santa Bárbara		0.5058			0.5000	0.5039
<b>Promedio Gral</b>	<b>0.5125</b>	<b>0.5091</b>	<b>0.4863</b>	<b>0.5007</b>	<b>0.5071</b>	<b>0.5064</b>

**Compradores**





# FC por época de cosecha

## FC de CEREZA a Pergamino Seco según Epoca de Recolección

	Inicio	Intermedio	Final	Promedio de Cereza a: P.
Regional	Cereza a: P. Seco	Cereza a P Seco	Cereza a: P Seco	Seco
Comayagua	0.2054	0.2065	0.2061	0.2058
Copán	0.1986	0.2069	0.1960	0.2029
Cortes	0.1940	0.1999	0.2212	0.2043
El Paraíso	0.2103	0.2144	0.2052	0.2107
Olancho	0.1980	0.1930	0.1961	0.1954
Santa Bárbara	0.2092	0.2128		0.2121
Promedio	0.2029	0.2072	0.2021	0.2049

Libras para 100 libras	493	483	495	488
Libras para carga	986	965	989	976

**Productores**





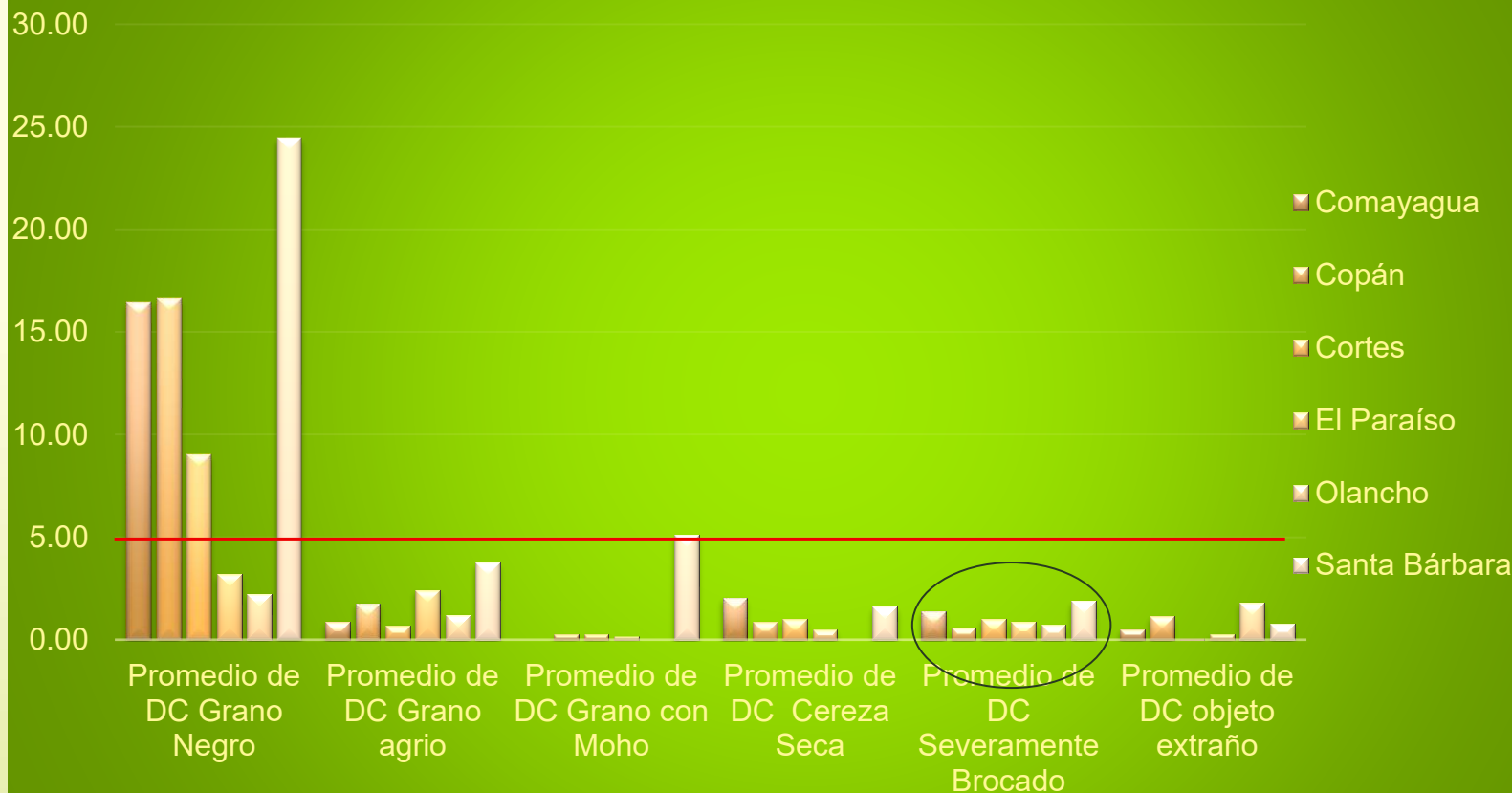
# FC por Altitud (msnm)

**FC de CEREZA a Pergamino Seco según Altitud**

Regional	Bajío	Altura	Estricta Altura	Promedio de Cereza a: Pergamino Seco
	Cereza a Pergamino Seco			
Comayagua	0.2070	0.1965	0.2066	0.2059
Copán	0.2000	0.1992	0.2059	0.2034
Cortes	0.1875	0.2121	0.2065	0.2042
El Paraiso	0.2089	0.2058	0.2167	0.2107
Olancho	0.1941	0.1936	0.1971	0.1953
Santa Bárbara	0.2167	0.2181	0.2033	0.2097
Promedio general	0.2023	0.2020	0.2066	0.2046
Libras para 100 libras	494	495	484	489
Libras para carga	989	990	968	977



# Defectos primarios Completos



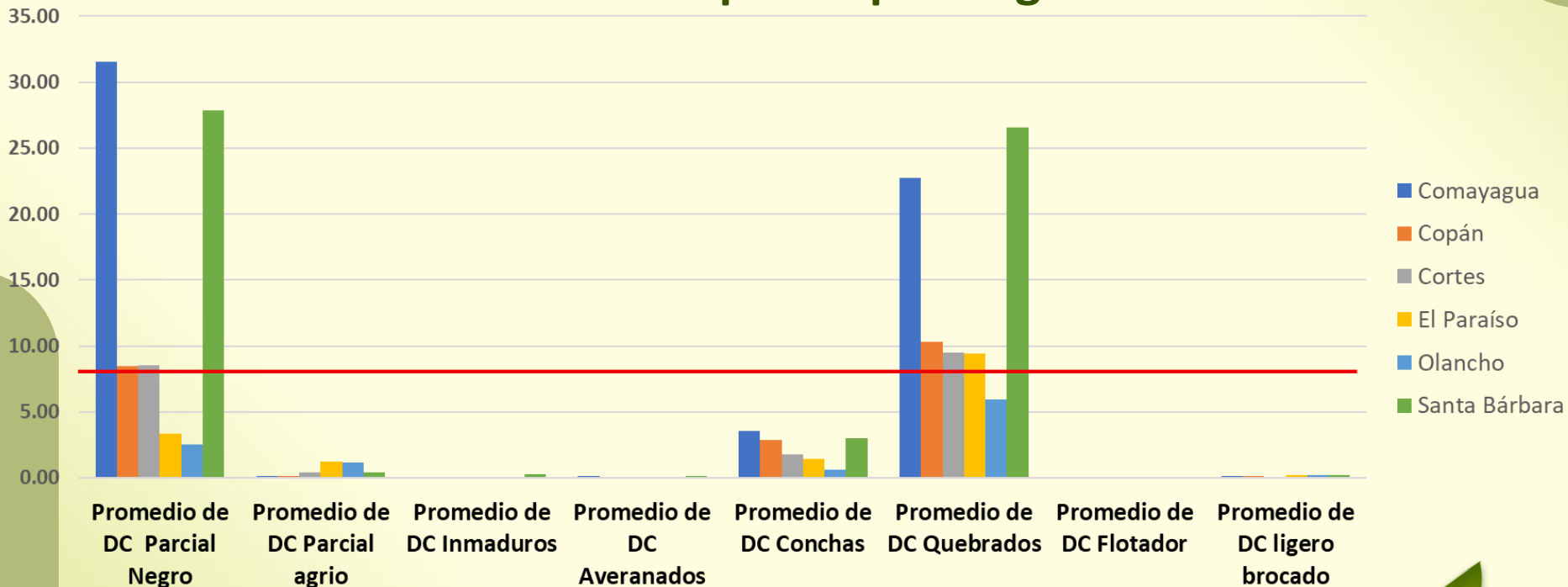


**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

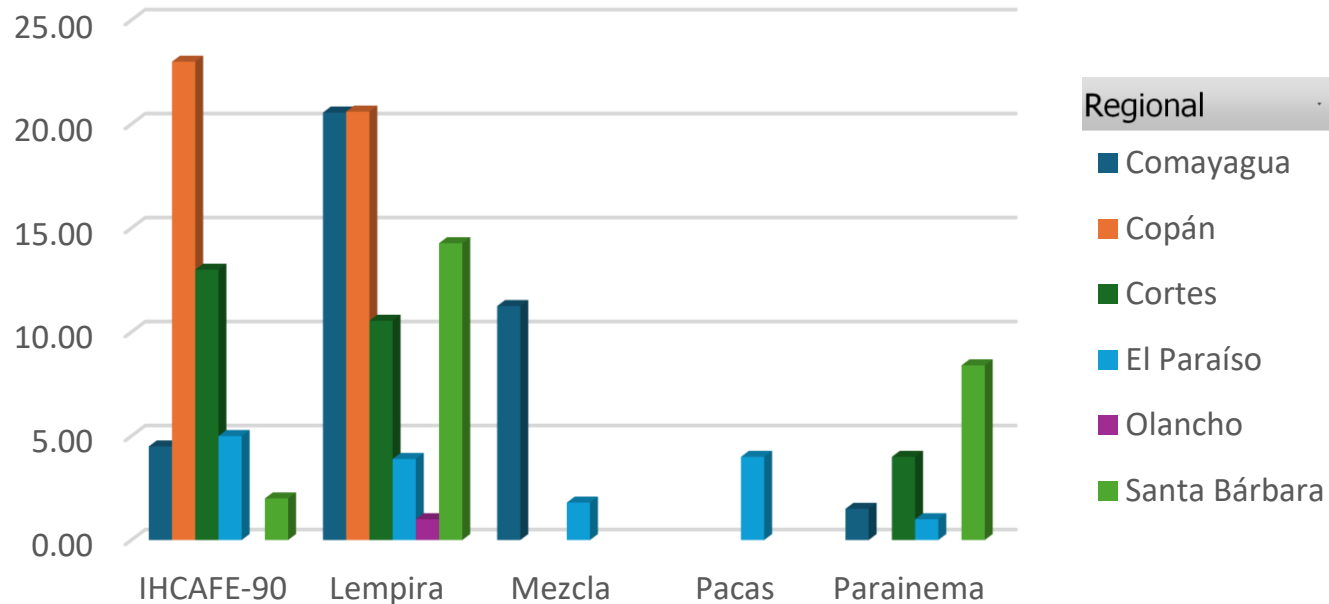
## Defectos Secundarios Completos por Regional



**Compradores**

## Grano Negro por Variedad-Compradores

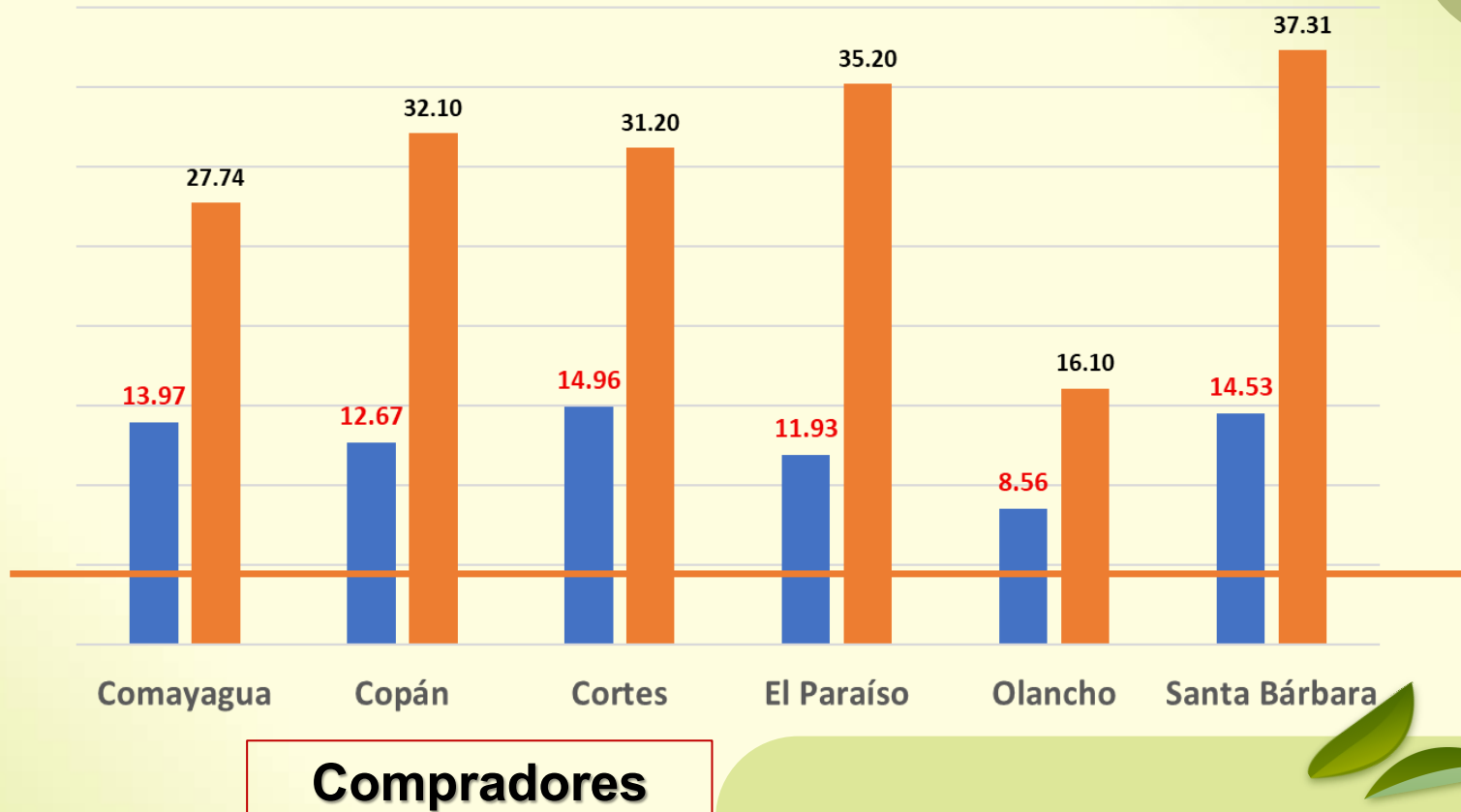
Promedio de DC Grano Negro





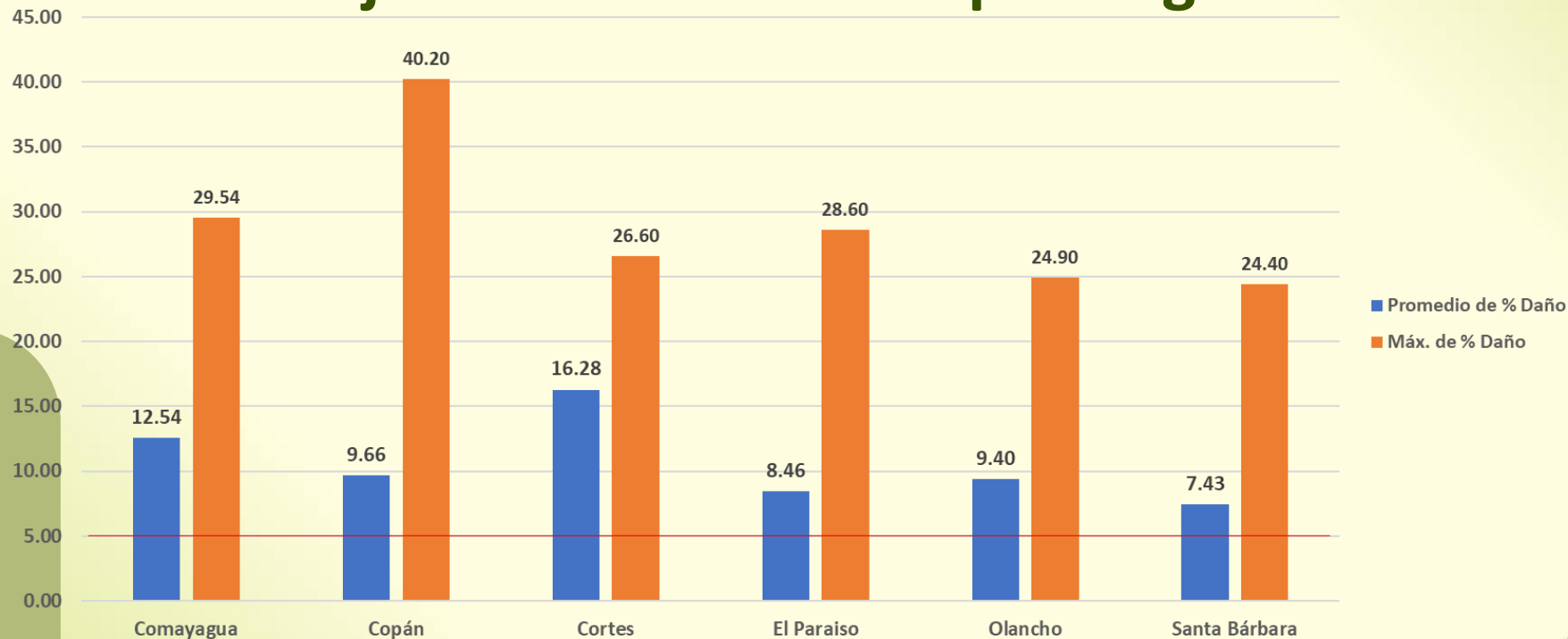
## Porcentaje de Daño por Regional. Promedio y Valores Máximos

Limite 5%

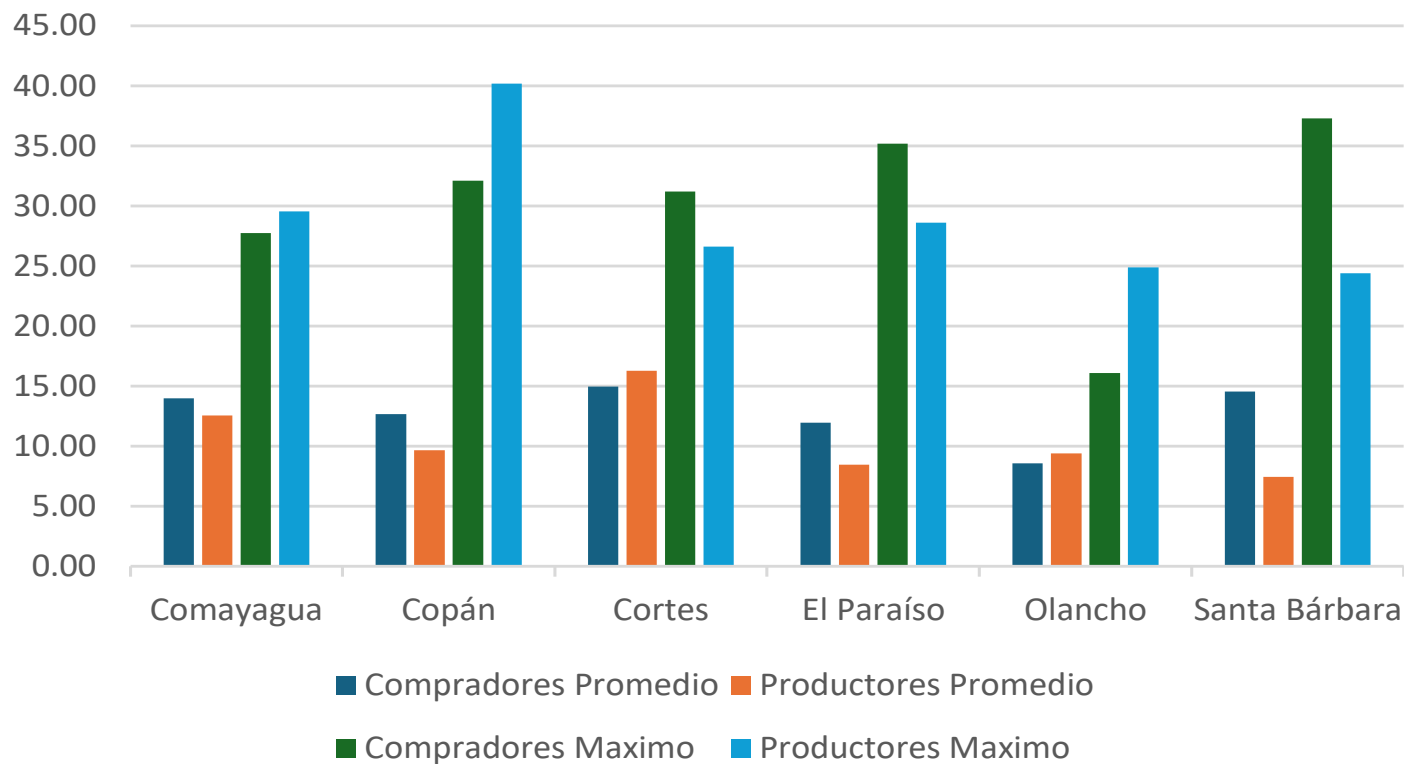




# Porcentaje de Grano Dañado por Regional



# % de Daño por Regional



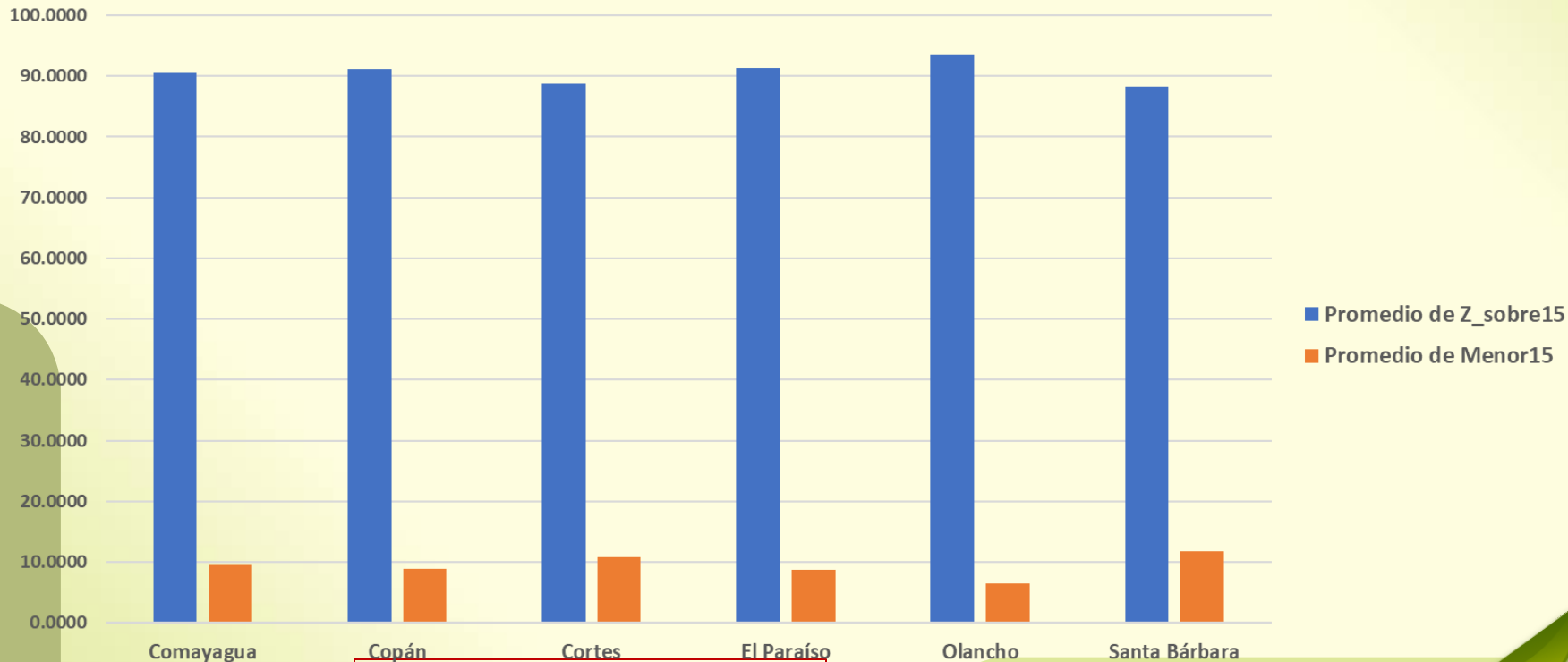


**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# Tamaño de Grano por Regional



**Compradores**





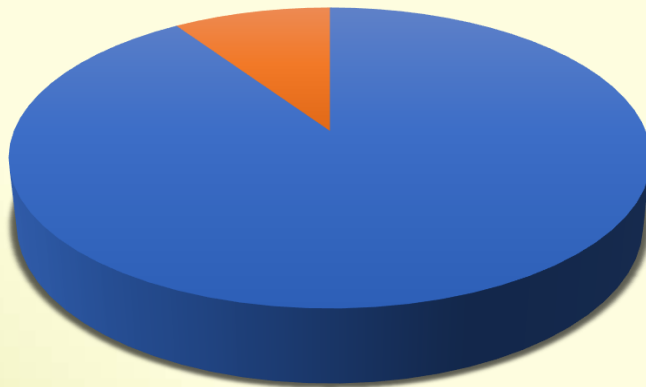
**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
EN CAFÉ  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# Tamaño del Grano Promedio Nacional

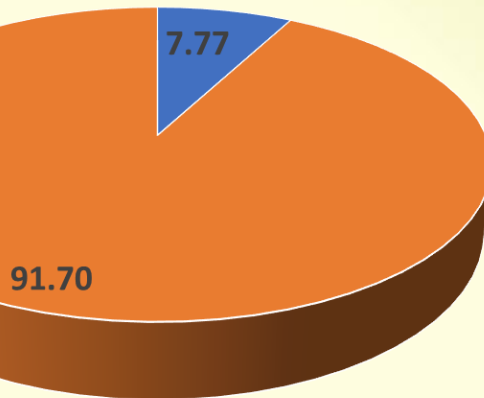
9.43



■ Sobre 15/64 ■ Menor 15/64

90.57

**Compradores**



■ Promedio de Z/ Menor 15 ■ Promedio de Z/ sobre 15

**Productores**





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



# Conclusiones



**XII**

SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

**Debe mejorarse la recolección ya que se corta alto porcentaje de grano inmaduro**

**En el café “Pergamino” el grano “Pelado” y “Mordido” es el mayor defecto presente.**

**El grano “Negro” es el defecto primario con mayor ocurrencia tanto en cafés manejados por los productores como por los compradores**

**Los defectos “parcialmente negro” y “granos quebrados” son los defectos secundarios que más ocurren**





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



# Conclusiones



**XII**

SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA

**EN CAFÉ**

POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

**En el sector productor es donde se genera los defectos en los granos de café**

**El tamaño de grano en Honduras es excelente**

**El 90 % del grano de café en Honduras supera la zaranda 15/64 avos de pulgada (límite mínimo para comercialización)**





**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# RECOMENDACIONES

A los técnicos de IHCAFE que obtienen las muestras para el estudio de Rendimientos, se pide mayor **PRECISIÓN** en la toma de datos y en el manejo de las muestras.

Elaborar una boleta digital para mayor precisión y seguimiento a la toma de datos en tiempo real

Capacitar a **TODO** el personal de la Gerencia Técnica en manejo de equipo de **despulpado** y **Secado** de café, para su efecto multiplicador en la regionales



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

# RECOMENDACIONES

**Revisar y actualizar las Normas Técnica Hondureñas en cuanto a la comercialización del café**

**Implementar la RED de BENEFICIADORES en IHCAFE para mayor presencia regional con competencias en el Beneficiado Húmedo**

**Continuar con el estudio como lo demanda el reglamento de comercialización**



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



**XII** SEMINARIO DE  
INVESTIGACIÓN  
Y TRANSFERENCIA  
**EN CAFÉ**  
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

---

# Merci -Thanks Gracias!

---



**IHCAFE**  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ

