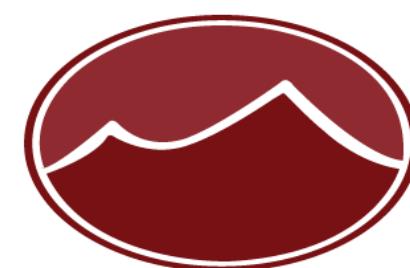


# CAFÉ MARCALA

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN







CAFÉ MARCALA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# CAFÉ HONDUREÑO

DO CAFÉ MARCALA

**Café de HONDURAS**

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

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

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

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

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

**COPÁN**

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 a chocolate, con cuerpo redondo, presentando un buen balance de sabores y aromas, con un post gusto sostenido y agradable.

**OPALACA**

Variedad Caturra, Bourbon, Typica

Cosecha Noviembre - Febrero

Perfil de Taza El café de la 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.

**MONTECILLOS**

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.

**COMAYAGUA**

Variedad Caturra, Bourbon, Typica

Cosecha Diciembre - Abril

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

**AGALTA**

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.

**EL PARAÍSO**

Variedad Caturra, Catuai

Cosecha Diciembre - Marzo

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

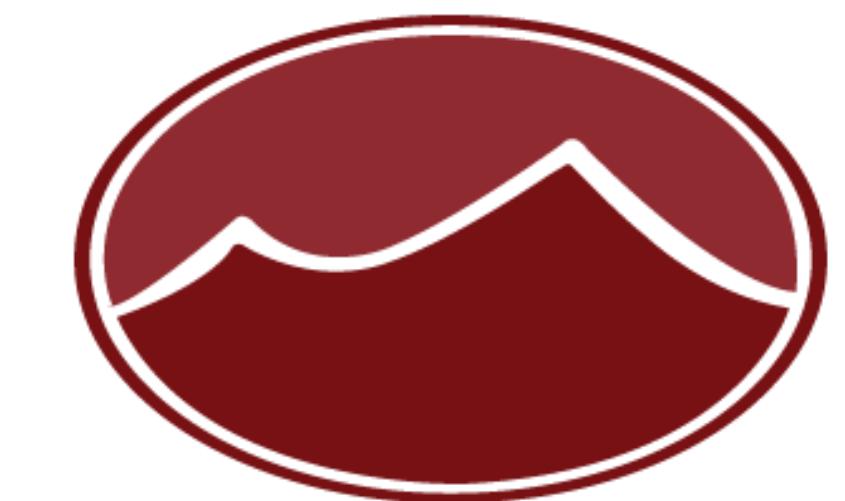
DO CAFÉ MARCALA

facebook



## CARACTERÍSTICAS HUMANAS Y CULTURALES ÚNICAS

---



**CAFÉ MARCALA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# REGIÓN 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.

# ¿CONSEJO REGULADOR ?

Es un organismo encargado de **regular** y **normalizar** la actuación de los agentes adscritos a una Denominación de Origen, así como **responsable del cumplimiento efectivo de las mismas**.

# EJES ESTRATEGICOS



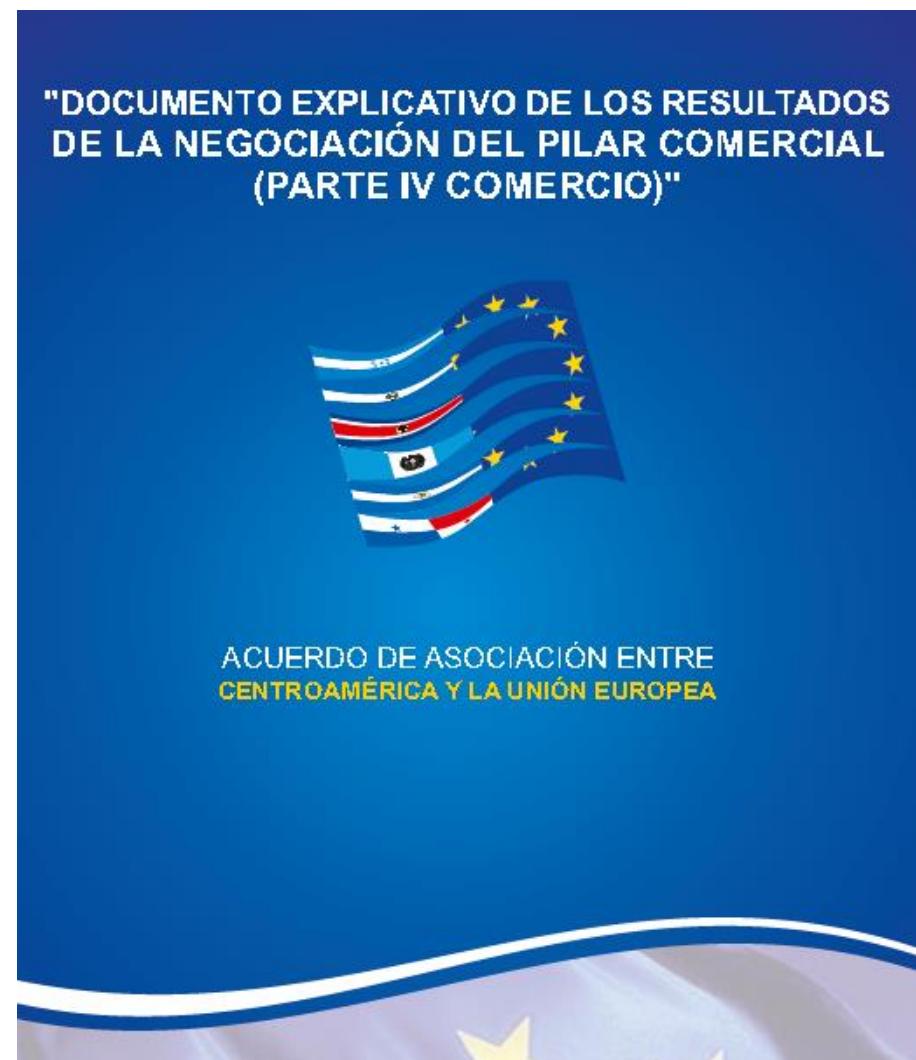
MERCADEO

**Ejes transversales**

Social

Ambiental

Investigación



LEGAL



TÉCNICO



ORGANIZATIVO

# REGLAMENTO DE USO

Publicado en la Gaceta el 23 de diciembre del 2011

**DE LA PRODUCCIÓN, COSECHA Y TRANSPORTE.-** Zona Geográfica delimitada, De la producción , De la Cosecha, Del transporte del café en fruta

**DEL BENEFICIADO Y LA TRANSFORMACIÓN.-** Recepción del café en cereza en el beneficio, Despulpado, Lavado y clasificado, Requisitos en el beneficiado seco, Requisitos en el almacenamiento, Rotulado y envasado, Requisitos en el transporte, Requisitos en el tostado y molido, Características del producto.

**SISTEMA DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD.-** Entidad Certificadora Aseguramiento de la trazabilidad del café .

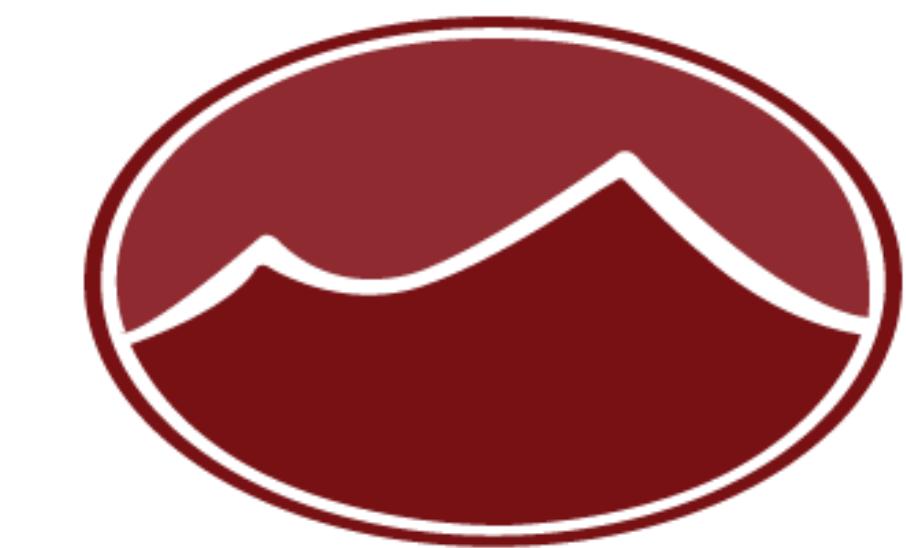
**REGISTROS DE LA DO CAFÉ MARCALA.-** De los registros , Requisitos de Inscripción , Del trámite de las solicitudes de Registro, Vigencia del Registro .

**DERECHOS Y OBLIGACIONES.-**





**BUSCAMOS LA  
SOSTENIBILIDAD  
AMBIENTAL.  
SOCIAL  
YECONOMICA**



**CAFÉ MARCALA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

## Organizativo



## Educación

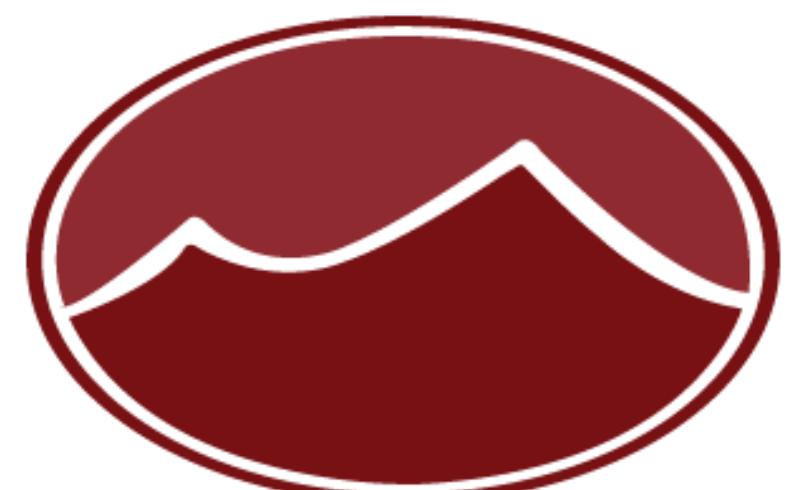


## Cultural

## Proyectos de inclusión

# SOSTENIBILIDAD SOCIAL

Se impulsan y/o realizan acciones para mejorar las condiciones de vida de los socios/as y la población



**CAFÉ MARCALÁ**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RESCATE DE  
CULTURA LENCA

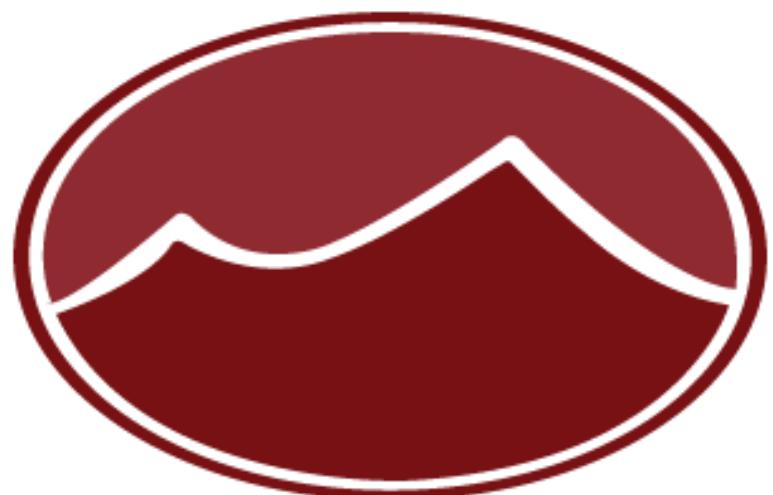
---

FESTIVAL CAFECULTURA  
MARCALA

CONVENIO  
MARCALA CIUDAD  
DE COMERCIO  
JUSTO

ERRADICAR EL  
TRABAJO INFANTIL





## CAFÉ MARCALA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Conocimiento de  
territorio



Alianzas  
Instituciones  
locales privadas



Alianzas gobierno  
Local y Gobierno  
Central

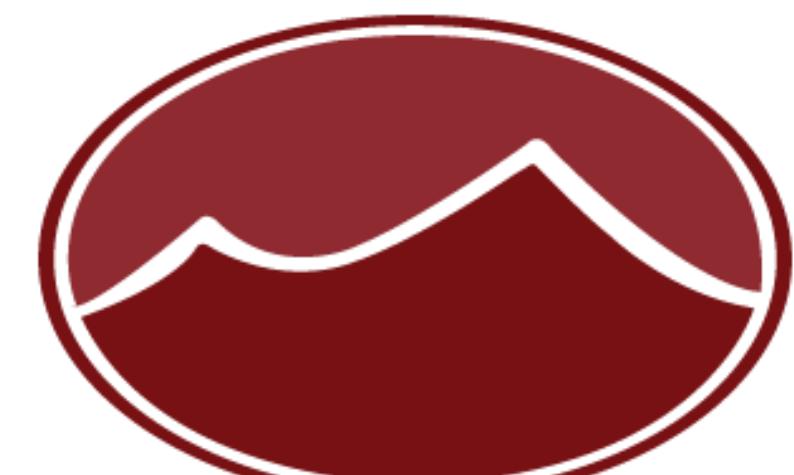
Alianzas instituciones  
internacionales





DO CAFÉ MARCALA

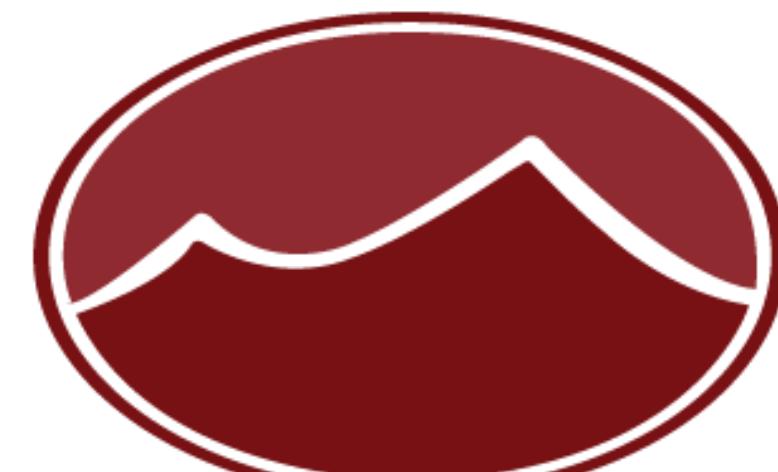
PERMITE  
IMPULSAR  
OTROS  
SECTORES



CAFÉ MARCALA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

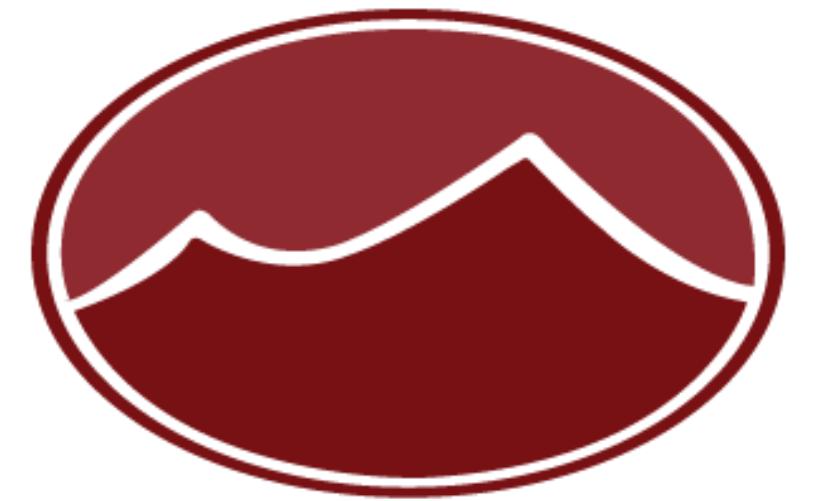
DO CAFÉ MARCALA

PERMITE  
ORGANIZAR  
ACTIVIDADES QUE  
DINAMIZAN LA  
ECONOMÍA DE LA  
REGIÓN. CON  
INVOLUCRAMIENTO  
DE LOS  
DIFERENTES  
SECTORES DE LA  
SOCIEDAD.



**CAFÉ MARCALA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# INVESTIGACIÓN



## CAFÉ MARCALA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



SECRETARÍA DE COORDINACIÓN  
GENERAL DE GOBIERNO  
**EUROSAN**  
OCCIDENTE

SCGG - UNIDAD TÉCNICA DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL  
UTSAN

### EUROSAN - INNOVA

DESARROLLO DE  
METODOLOGÍAS  
PARA LA PRODUCCIÓN DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS  
SALUDABLES A PARTIR DEL  
SUBPRODUCTO DEL CAFÉ

Asociación Denominación de Origen Café Marcala



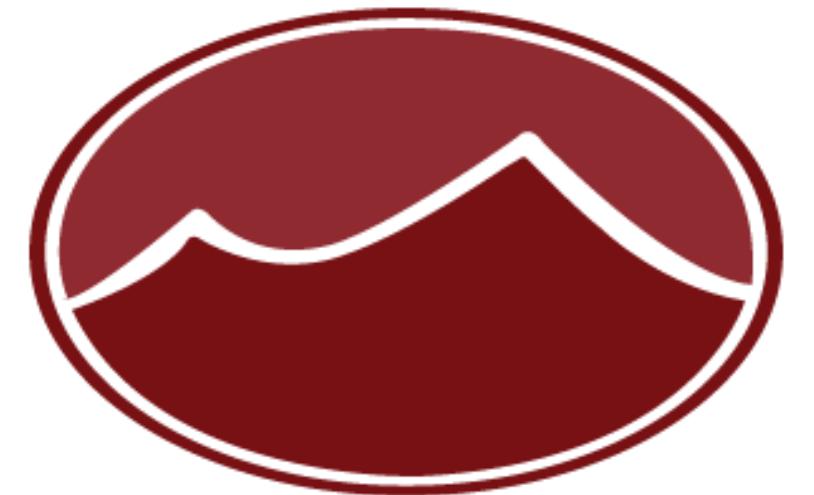
**Diagnóstico Detallado  
sobre la Situación  
Socioeconómica, Barreras  
Sociales y Productivas,  
de la Población Lenca.**

**Participación  
de Mujeres, Jóvenes  
y Población Indígena  
en la Producción del  
Café.**

DO CAFÉ MARCALA



DO CAFÉ MARCALA



**CAFÉ MARCALA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





**MUCHAS GRACIAS, POR SU ATENCIÓN**