



# SISTEMATIZACIÓN BUENAS PRÁCTICAS GÉNERO “TIERRA LENCA”

**PROYECTO PAISAJES AGROFORESTALES  
Y MANEJO FORESTAL SOSTENIBLE QUE  
GENEREN BENEFICIOS AMBIENTALES Y  
ECONÓMICOS A NIVEL GLOBAL Y LOCAL  
CONECTA+**

TEGUCIGALPA, HONDURAS, CENTRO AMÉRICA, JUNIO 2022





## Contenido

I.	Introducción.....	4
1.1	Aspectos generales del proyecto .....	4
II.	Localización .....	7
2.1	Departamento .....	7
2.2	Municipio .....	7
2.3	Descripción de la población .....	8
III.	Experiencia .....	9
3.1.	Objetivo General.....	9
3.2.	Datos generales de la experiencia .....	9
3.3.	Desarrollo.....	10
IV.	Recursos.....	28
4.1.	Costos estimados de la buena práctica: .....	28
4.2.	Fuentes de Financiamiento: .....	28
4.3.	Maquinaria y Equipo: .....	28
4.4.	Recurso humano:.....	29
V.	Tiempo.....	29
VI.	Análisis del proceso.....	29
6.1.	Logros.....	30
6.2.	Oportunidades a mejorar .....	31
VII.	Dificultades.....	32
7.1.	Debilidades de la buena práctica:.....	32
VIII.	Situación Actual.....	34
8.1.	Interno.....	34
8.2.	Externo .....	36
IX.	Proyección .....	38
X.	Recomendaciones .....	39



<b>XI. Recursos de Información .....</b>	<b>40</b>
<b>XII. Referencias .....</b>	<b>43</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>43</b>
<b>XIII. Anexos .....</b>	<b>44</b>



## I. Introducción.

El Proyecto Paisajes Agroforestales y Manejo Sostenible del Bosque que Generan Beneficios Ambientales y Económicos a Nivel Local y Global contempla dentro de su propuesta la disminución de las brechas de participación y del goce igualitario de los recursos naturales en las áreas protegidas y paisajes productivos del proyecto y de los beneficios derivados de su implementación. Tradicionalmente, las mujeres participan en el manejo de los recursos naturales y en los sistemas de producción, incluyendo los sistemas agroforestales, pero no lo hacen en condiciones igualitarias y culturalmente persisten roles y estereotipos de género y valoraciones culturales que la ponen en una situación de desventaja con respecto a los hombres. En ese sentido el proyecto genera acciones específicas que conducen a disminuir esas brechas y fomentar la participación afectiva de las mujeres con autonomía en la toma de decisiones, autonomía económica y visualización e impulso de sus liderazgos comunitarios como parte fundamental en el manejo de las áreas protegidas y los sistemas agroforestales.

### 1.1 Aspectos generales del proyecto

El objetivo del proyecto es el fortalecimiento de la conectividad entre áreas protegidas (APs) y paisajes productivos, con el fin de obtener beneficios sociales, ambientales y económicos en el corredor biológico árido-húmedo del sur-occidente de Honduras. Esto se logrará mediante una estrategia multifocal que incluye cuatro resultados interrelacionados que contribuyan al fortalecimiento del marco de gobernabilidad nacional y local para el establecimiento de corredores biológicos en el área de intervención del proyecto, con énfasis en la interconectividad entre APs y sistemas productivos, para su contribución a la conservación de la biodiversidad y uso sostenible de los recursos naturales; la generación de beneficios ambientales, sociales y económicos a través del manejo sostenible de la tierra y la rehabilitación de corredores para aumentar la conectividad entre las APs y paisajes de producción; el establecimiento de iniciativas de cadenas productivas para aumentar los ingresos y otros beneficios para las comunidades y agricultores relacionados con el café, el cacao en sistemas agroforestal y bajo enfoque a los



ecosistemas; y la gestión del conocimiento para la replicación de los resultados del proyecto. Esta inversión del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM) revertirá la fragmentación de los ecosistemas forestales (bosques nubosos, bosques húmedos subtropicales, bosques mixtos y montanos inferiores y bosques de pino y encino), la pérdida de biodiversidad y la degradación de la tierra en los corredores. El proyecto generará beneficios ambientales globales utilizando un enfoque participativo y asegurando la distribución equitativa de los beneficios entre hombres y mujeres, con 16.103 personas beneficiándose directamente del proyecto. Esto resultará en la consolidación de 971,752 hectáreas (ha) de corredores biológicos que proporcionan conectividad entre las AP y remanentes de los bosques en paisajes de producción; la conservación mejorada de Áreas Clave de Biodiversidad y 14 AP; la captura de 470,601 tCO<sub>2</sub>-eq a través de la rehabilitación de bosques, la reforestación, y sistemas agroforestales mediante el uso de herramientas de manejo del paisaje en 6,000 ha; y la reducción en cerca del 20% de los incendios forestales y un 70% en el consumo de leña y las emisiones de gases de efecto invernadero en los paisajes priorizados, entre otros. El proyecto tendrá una duración de 7 años con una inversión total de \$13.286.697 USD que proporcionará el FMAM.

Para lograr el objetivo del proyecto, se han formulado cuatro resultados principales, a saber:

Resultado 1: Fortalecimiento del marco de gobernabilidad nacional y local para el establecimiento de corredores biológicos en el área de intervención del proyecto, con énfasis en la interconectividad entre áreas protegidas (APs) y sistemas productivos, para su contribución a la conservación de la biodiversidad y uso sostenible de los recursos naturales.

Resultado 2: Generación de beneficios ambientales, sociales y económicos a través del manejo sostenible de la tierra y la rehabilitación de corredores para aumentar la conectividad entre las APs y paisajes de producción.



Resultado 3: Establecimiento de iniciativas de cadenas productivas para aumentar los ingresos y otros beneficios para las comunidades y agricultores relacionados con el café, el cacao en sistemas agroforestal y bajo enfoque a los ecosistemas.

Resultado 4: Gestión del conocimiento y monitoreo y evaluación.

El Resultado 4 consolidará buenas prácticas y lecciones aprendidas que se deriven de la implementación del proyecto y apoyará la difusión de lecciones aprendidas y experiencias a nivel subnacional (otras áreas de importancia para la conectividad ecosistémica, APs y paisajes productivos en Honduras) y nacional, y otros países de Latino América y el Caribe.



## II. Localización

### 2.1 Departamento

Lempira fue fundado el 28 de junio de 1825. Antes, este departamento pertenecía al territorio de «Gracias a Dios» como parte de la primera organización territorial de Honduras en 1536. El nombre del departamento es un tributo al héroe indígena Lempira originario de este lugar. La economía del departamento de Lempira está basada en la agricultura. café, maíz, arroz, tabaco son entre otros productos; parte fundamental de las actividades diarias de este departamento.

### 2.2 Municipio

El municipio de Erandique, es una pequeña población con Título de Ciudad, se encuentra ubicada en el sur del Departamento de Lempira y fue fundado por los españoles en el año de 1600 con el nombre de Cerquín por su ubicación, al oeste del cerro de "Cerquín". Erandique en lengua mesoamericana significa: "En los Alisos" y otra versión fue en tiempo de guerra entre los Lencas y los españoles, los indios les dijeron a los españoles Eran-Diques y por eso se le llama ERANDIQUE.

En la Ciudad de Erandique se pueden encontrar un gran número de descendientes de indígenas, que es casi la mitad de la población. Los mestizos ocupan la otra mitad, pero son predominantemente de piel blanca. Durante las fechas festivas es cuando mejor se aprecian los individuos con rasgos indígenas, quienes todavía prefieren vivir aislados.

El cultivo de café es de gran importancia, pero se cultiva en las aldeas y comunidades de las zonas altas (montañosas) cercanas a la ciudad, como el Cerro Cerquín y la ciudad funciona como centro de acopio para el café. En segundo lugar, se encuentra la siembra de granos básicos. La siembra de vegetales y la ganadería quedan relegadas a menor plano.



En este sentido el tema de la tenencia de tierra es fundamental para el establecimiento de cultivos permanentes como el café, observando que dentro del municipio 2,372 hogares se dedican a trabajar la tierra por cuenta propia lo que representa el 78.05%, de este número encontramos que el 71.73% tiene sus terrenos propios, un 0.53% en proceso de compra y el 17.80% trabaja con tierras alquiladas o prestadas, y el 6.94% no cuenta con tierras para trabajar.

### 2.3 Descripción de la población

La población del departamento de Lempira es de aproximadamente unos 363,867 habitantes. La extensión territorial del municipio de Erandique es de 294.30 km<sup>2</sup> y una población que para el año 2013 era de 15,242 habitantes, de los cuales la representación masculina y femenina es similar (50%), observando así mismo igualdad en el tema de participación. Según proyecciones realizadas por el INE Honduras, para el año 2020 aumentará a 16,539 habitantes.

La población del municipio de Erandique sobre todo en la zona alta existe la inequidad de género entre los niños y niñas en edad de estudiar y así igual haciendo énfasis entre jóvenes y adultos, que hay una limitada participación de mujeres en organizaciones locales, debido a la alta tasa de analfabetismo.

Se desarrollo la entrevista a un grupo de mujeres caficultoras de la zona de Tres Cruces, aldea de Guatincara.



### **III. Experiencia**

#### **3.1. Objetivo General**

El objetivo de esta sistematización es Recuperar las experiencias de la organización Tierra Lenca mediante la implementación de buenas prácticas ambientales en la cadena de valor de café en función de lograr el ordenamiento de estrategias metodológicas que definan la ruta de acceso a mercados diferenciados y sirva de referencia a nivel regional.

#### **3.2. Datos generales de la experiencia**

Toda sistematización, como modalidad colectiva de producción de sentidos, es siempre una experiencia inédita, dado que lo que se pone en juego no son un conjunto de procedimientos y técnicas estandarizadas, sino las vivencias, sueños, visiones y opciones de individuos y grupos que la asumen como posibilidad de auto comprensión y transformación, por tal razón se definió el grupo “Tierra Lenca” conformado actualmente por 22 socios (19 mujeres y 3 hombres), ubicado en el caserío Tres Cruces, aldea Guatincara, municipio de Erandique, departamento de Lempira. La experiencia del grupo gira en torno al cultivo de café quienes con el tiempo han desarrollado un adecuado beneficiado, mediante la implementación de una serie de etapas o actividades para la estabilización de las cualidades de este y siendo una empresa conformada en su mayoría por mujeres crearon la marca “Café de Mujer” para su comercialización de manera procesada a nivel local, regional y nacional. Dicha sistematización fue desarrollada por el equipo técnico del proyecto Conecta+ con apoyo de HEIFER socio responsable en la zona de influencia del proyecto.



### 3.3. Desarrollo

**Instrumento:** Entrevista

**Entrevistada:** Aracely Martínez

**Organización:** Tierra Lenca **Marca:** Café de Mujer

**Integrantes:** 19 mujeres y 3 hombres actualmente

#### **Origen de la organización**

La señora Aracely, presidenta de la organización Tierra Lenca, relato que en año 2012 empezaron a trabajar no siendo grupo, en ese año recibieron asistencia y apoyo por parte de la exportadora de café Becamo con materiales, ropa y zapatos como un incentivo para que le vendieran el café, sin embargo, en el 2015 a iniciativa de la Cruz Roja surgió la idea de organizar a los productores en dos grupos por separados, hombres y mujeres, el grupo Maya Paquin integrado por hombres y el grupo Tierra Lenca como grupo con una membresía inicial de ocho (8) mujeres y un hombre quienes desarrollaron una serie de actividades con el propósito de capitalizar el grupo.

Con el transcurrir del tiempo el grupo Tierra Lenca, fue creciendo con la integración de nuevas socias y en el año 2019 aumento a 22 socios con la participación de 2 hombres ya que al ser capacitadas empezaron a tener conocimiento de los términos de igualdad y equidad de género como fue su primera experiencia con Cruz Roja realizando cursos de “marketing” y “masculinidad” esto les abrió las puertas a los hombres, y sumado a esto los diferentes roles de género que cumplen hombres y mujeres, al sumar más hombres al grupo las mujeres se vieron beneficiadas en las actividades de fuerza.

#### **Actividades desarrolladas como grupo para capitalización.**



Cuando fueron creados los dos grupos, estos acordaron apoyarse entre sí ante cualquier necesidad y el primer tema fue la comercialización del grano, porque los productores vendían el café por separado a intermediarios de la zona o a exportadoras en pago a los préstamos que habían recibido para el mantenimiento de sus fincas, fue así que ambos grupos iniciaron la comercialización del café en bloque a través del grupo Maya Paquín (como de la comunidad) y una de las políticas de ambos grupos fue que de las ganancias obtenidas producto de la comercialización fueran destinadas para el pago de deudas que algunos de los socios mantenían con intermediarios o exportadores, esto con el propósito de sanear y mantener el buen nombre del grupo.

De igual forma comenzaron vendiendo tamales, quesadillas y pan, para capitalizar a los grupos, y como parte de las capacitaciones recibidas en el tema de planes de negocio, realizaron una encuesta para identificar ideas de proyecto como panadería, cafetería, tostar café y pulpería. Con base a este diagnóstico las socias del grupo Tierra Lenca alquilaron una casa y pusieron una pulpería la que operó por algún tiempo con resultados satisfactorios, sin embargo, el dueño de la casa no se las siguió alquilando, por tanto, tuvieron que vender la pulpería, una parte del dinero lo repartieron entre las socias y otra parte lo dejaron en caja y a la fecha siguen aportando para capitalizar el grupo.

A pesar de no haber consolidado el negocio de la pulpería, esto no fue un obstáculo para bajar la guardia y decidieron continuar con la otra idea de proyecto identificada, por lo que construyeron una caseta ubicada a orilla de la carretera que de Gracias conduce a los municipios de la frontera de Lempira, con el propósito de poner una cafetería para vender su café en tasa y los otros productos que producían como pan, quesadillas, tamales y pasteles, sin embargo, después de un tiempo de operar tuvieron que cerrarla producto de la delincuencia imperante en la zona y al no contar con vigilancia desistieron con el proyecto.



Finalmente, después de varios intentos de generar ingresos vía el desarrollo de emprendimientos con resultados no tan agradables y después de un análisis de sus potencialidades y oportunidades como grupo decidieron centrarse en mejorar lo que siempre han hecho, el cultivo de café, desde la producción, cosecha, lavado, secado y comercialización.

La primera acción que tomaron como grupo Tierra Lenca fue separarse del grupo de hombres Maya Paquin en el tema de comercialización del grano, porque observaron que al momento de la venta del café no dejaban una aportación por quintal vendido, solo pagaban la aportación que de acuerdo al reglamento están obligados, esto no les pareció bien, porque al comercializar en grupo lograban mejores precios y era una gran oportunidad para capitalizar los grupos e ir logrando su independencia de los intermediarios.

Al separarse de la comercialización del grano, el grupo Tierra Lenca tuvo como primera acción hacer los contactos con intermediarios y exportadoras para negociar su café con el comprador que ofreciera mejores precios, en tal sentido han logrado mejores precios por sus lotes de café en relación con el grupo de varones, han logrado incluso vender algunos lotes de café directamente al exterior, esto ha permitido que parte del grupo de hombres Maya Paquin se hayan pasado al grupo de mujeres para comercializar su café. Una debilidad en este proceso es que tienen que comercializar el grano a través de la presidenta como comerciante individual, porque el grupo como tal no está legalmente constituido, es decir no cuentan con personalidad jurídica y por tanto no tienen RTN ni puede hacer los trámites ante el Servicio de Administración de Rentas para el trámite de talonarios de facturas o ante el Ihcafé como intermediarios de este grano.

El grupo tierra lenca actualmente tiene en proceso de legalización la marca Café de mujer (registro de patente, registro sanitario y código de barras ) dicha marca surge con la idea de dar a conocer el trabajo de las mujeres cafetaleras que durante muchos años la mujer ha sido invisibilizada en la producción de café, actualmente 11 de las mujeres comercializan con la marca



Café de Mujer y los hombres no aportan café; Han ocupado el nombre del grupo para promocionar la marca la cual se ha identifica como productores de buen café, venden volumen de café, sacaron muestra por parte del técnico de visión mundial obteniendo una taza de excelencia de 92%.

El nombre nació porque en los anuncios solo hablan de productores y no se resalta el trabajo de las mujeres, por eso le pusimos Café de Mujer.

Aracely Martínez, presidenta grupo Tierra Lenca.

### **Elementos contributivos o clave para la continuidad, consolidación y sostenibilidad del grupo.**

De la experiencia se identifican tres elementos fundamentales para la continuidad y sostenibilidad del grupo, los cuales actúan como una especie de triángulo, en cuyo centro ubicamos al grupo Tierra Lenca, y en uno de los vértices se identifica la asistencia técnica, en otro vértice el capital de trabajo y en un tercer vértice los compradores del grano. Para alcanzar el éxito que hasta ahora han logrado fue fundamental el proceso de capacitación, el que actúa de manera transversal en cada uno de estos elementos y que fue recibida por las socias del grupo.

### **Capacitación**

Al organizarse en el año 2016 como grupo Tierra Lenca con el apoyo de La Cruz Roja, esta institución las capacitó en catación, perfiles de café, procesos, calidad y en el manejo de las fincas, porque se dieron cuenta de la calidad del café que se produce en sus pequeñas fincas (de tres tareas a seis manzanas), y se y se produce en armonía con el medio ambiente, de igual forma, les capacitaron en la formulación de planes de negocio y con el apoyo de la Iglesia Católica lograron crear un plan de negocio a partir de una cafetería para vender el café en taza y para tal fin la Cruz Roja les dono tostadora de barril a todos los socios, pero no les resultó, porque los barriles no tenían escape de humo ni podían extraer muestras para determinar el nivel de avance en el proceso de tostado.



Un aspecto sumamente importante en el rubro del café y en cualquier otro cultivo es la comercialización y fue la institución Heifer/Conecta+ quienes les capacitaron en este tema, primero a buscar compradores y en segundo lugar las llevaron a una capacitación internacional en Costa Rica para que tengan el conocimiento de las exportaciones del café.

lo cual

### **Asistencia Técnica.**

Desde la creación del grupo han recibido asistencia técnica por parte de las instituciones que las han atendido, sin embargo, valoran mucho la asistencia recibida por parte de la Cruz Roja por dos razones a saber: calidad de la asistencia recibida y cantidad en el número de visitas, en tal sentido, les asignaron técnicos con conocimiento y experiencia en el cultivo de café y en la producción de miel de abeja, la asistencia era continua con el propósito de dar seguimiento a las actividades programadas durante las capacitaciones, a fin de que las productoras adoptaran y aplicaran las tecnologías y buenas prácticas transferidas durante las demostraciones y talleres, y con ello alcanzar los resultados esperados, esto les permitió ganarse la confianza, apoyo, respeto y reconocimiento de la organización y la organización ganó al tener una asistencia técnica de calidad.

Actualmente la asistencia técnica que reciben la catalogan como una asistencia puntual y como parte del seguimiento y monitoreo de Heifer a través del proyecto CONECTA+, se asignó un técnico a nivel central, el cual realiza visitas 2 veces al mes al grupo Tierra Lenca.

Heifer y Conecta+, busca nivelar al grupo de Tierra Lenca designando un técnico especialista en Catación de café, el cual las capacita y les brinda el servicio de tueste a la fecha.

... aunque nos quitaron la ayuda, pero no nos pudieron quitar los conocimientos adquiridos durante las capacitaciones.

Aracely Martínez, presidenta grupo Tierra Lenca.



## **Mercado.**

Es fundamental para el éxito del grupo contar con un mercado seguro del grano, es decir los compradores tanto intermediarios como exportadores a nivel local, nacional e internacional que les asegure un precio justo de acuerdo a la calidad de café que producen. Como parte de su experiencia, al principio tuvieron algunos inconvenientes para comercializar el café preparado como semi lavado, ya que los intermediarios y exportadores lo compraban como café convencional, hasta que encontraron con el tiempo compradores que valoraron este tipo de café ofreciendo mejores precios por el mismo.

Para tener éxito en la comercialización del grano el secreto está en producir café de buena calidad, porque permite negociar con dignidad el grano, y para el grupo esto no representa ningún problema, porque producen café con porcentajes arriba del 85%, y por tanto no tienen dificultad en la venta de su café, permitiéndoles negociar con el intermediario o exportador que les ofrece mejor precio, al grado que han logrado exportar varios lotes directamente a compradores en el exterior.

Otros servicios como

Como grupo también están incursionando con pequeñas cantidades del total de café que producen en el mercado local, mediante la comercialización del grano de manera procesada con la marca Café de Mujer, teniendo muy buena aceptación entre los compradores. El servicio de trilla, tueste, molido y envasado (en la bolsa) lo realizan en Santa Rosa y Gracias con la empresa EstuCafe desde el año 2016. El café lo Comercializan en diferentes instituciones y con Eco distribuidora y lo hacen de manera informal, es decir no lo pueden exhibir en vitrinas y anaqueles, por temor a que se los decomisen, porque no cuentan con el registro de marca, registro sanitario y código de barras.



## **Capital de trabajo.**

En la actualidad el grupo cuenta con su propio capital producto de las aportaciones obligatorias, el aporte por cada quintal vendido a través del grupo y de otras actividades realizadas por las socias del grupo, sin embargo, el capital no es suficiente para suplir la demanda de crédito de las socias y socios, porque el manejo y mantenimiento de las fincas de café requiere de alta inversión, por lo que actualmente reciben financiamiento de Funder y Heifer-Conecta+ para las actividades de manejo de las fincas, corte, lavado, secado y comercialización del grano. De igual forma las exportadoras les financian el fertilizante para el manejo de sus fincas a un interés del 18% pagadero con la cosecha. Por mantener un buen record con su crédito el grupo Tierra Lenca obtiene financiamiento con fertilizante para apoyar al grupo de hombres Maya Paqui.

Contar con capital propio es de vital importancia para la organización, porque les permitiría no solamente liberarse del crédito, sino también apoyar a sus socias y socios con recursos para el manejo de sus fincas e inversión en infraestructura y equipo para mejorar el beneficiado del grano y aproximarse a los estándares de calidad que demanda un mercado cada vez más exigente.

### **Factores influyentes para la adopción y difusión de la buena práctica**

Son varios los factores que contribuyeron para la adopción y difusión de buenas prácticas en el cultivo de café y están relacionado básicamente con la escasa participación que han tenido las mujeres en la producción de café que representa un reto e incentivo para ellas, el conocimiento empírico alcanzado por algunas de las productoras de café, las condiciones climáticas imperantes en la zona y la escasez de agua como recurso flujo en la zona entre otras.

### **Participación de la mujer en el cultivo de café**

El cultivo de café es un rubro que se produce en 15 de los 18 departamentos del país y se ha venido transfiriendo de generación a generación, principalmente porque es un cultivo que se



produce en el ámbito familiar y al interior del mismo es una actividad dominada primordialmente por los hombres por cuestiones culturales en el área rural, donde se considera que las actividades agrícolas son propias de los hombres y las mujeres se relegan al secado y llevar los registros del mismo, sin embargo, la experiencia del grupo Tierra Blanca nos muestra que también las mujeres no solo son capaces de producir con altos rendimientos, sino también producir café con estándares de calidad que le permite competir en el mercado nacional e internacional, lográndose posicionar en el mercado con un café de muy buena calidad y obteniendo mejores precios, generando con ello mejores ingresos a las familias y por ende mejores condiciones económicas, sociales y ambientales de la familia.

Además de los aspectos culturales que enfrentan las mujeres al interior de las etnias y en especial de las familias, las mujeres enfrentan otro obstáculo, el limitado acceso a los recursos productivos especialmente financiamiento y tierra considerados elementos de carácter estructural, donde solo aproximadamente el 30% de las mujeres a nivel nacional tienen acceso a una parcela de tierra y el departamento de Lempira no es la excepción, ...

### **Condiciones climáticas.**

Uno de los mayores problemas que enfrentan los productores en las zonas cafetaleras del país es el periodo lluvioso que se presenta durante la época de maduración y recolección del grano (noviembre a marzo), que ocasiona caída del grano por efecto de la lluvia, dificultad para el acarreo de la cereza y una vez despulpada la cereza se dificulta el proceso de secado, encontrándose los productores obligados a vender el café como pergamino húmedo o almacenarlo con el subsecuente riesgo de que pierda su calidad por la presencia de hongos o por calentamiento del grano cuando se almacena en sacos de nylon, de mescal o de yute.

Este no es el caso de las productoras que residen en el caserío de Tres Cruces y en general de toda la región del sur de Lempira, donde el periodo de lluvia se suspende a finales de octubre, es



decir el periodo seco se extiende desde finales de octubre a finales de abril aproximadamente, por tanto, se obtiene una maduración pareja facilitando el proceso de recolección, lavado y secado del grano, porque se da en ausencia de lluvia. Este es un factor favorable que las productoras han sabido aprovechar muy bien, porque no solo les facilita la recolección de la cereza, sino que les ha permitido agregar valor al incursionar en la validación y producción de diferentes tipos de café especiales como los naturales, semi-lavados, melados o honey, que para productores de otras zonas sería muy difícil de producir y sus costos aumentarían por la presencia de lluvias y chubascos durante el tiempo de cosecha. A su vez, los costos de producción se reducen substancialmente, porque no requieren de estructuras y equipo mecánico para el secado del café, entendiéndose que de las etapas del beneficiado húmedo es quizás la más importante ya que al no realizarla correctamente puede ocurrir más del 70% de los defectos o imperfecciones que se determinan al preparar un café para la exportación. (Ihcafé xxx)

### **Escasez de agua superficial para usar como recurso flujo**

El recurso agua en otras condiciones y en otras partes del país se vería como una limitante en la producción del café, y posiblemente la expresión anterior sea válida para la producción de café convencional o lavado, porque para este proceso se requiere de grandes cantidades de agua para retirar el mucilago del grano, pero este no es el caso de los cafés semi-lavado, naturales y melados o honey, ya que solamente se requiere de agua para extraer el café seco y el que tiene solo un grano (vano) porque flotan cuando se sumergen en agua.

La combinación de ausencia de lluvias durante la recolección, lavado y secado, y la escasez de agua superficial para el proceso de beneficiado, son factores que les ha permitido a las productoras validar y producir a gran escala cafés especiales con calidades arriba de 85%, logrando con ello nichos de mercado que valoran estos tipos de café, pagándoles precios por encima de los ofrecidos por el mercado nacional e internacional para cafés convencionales.

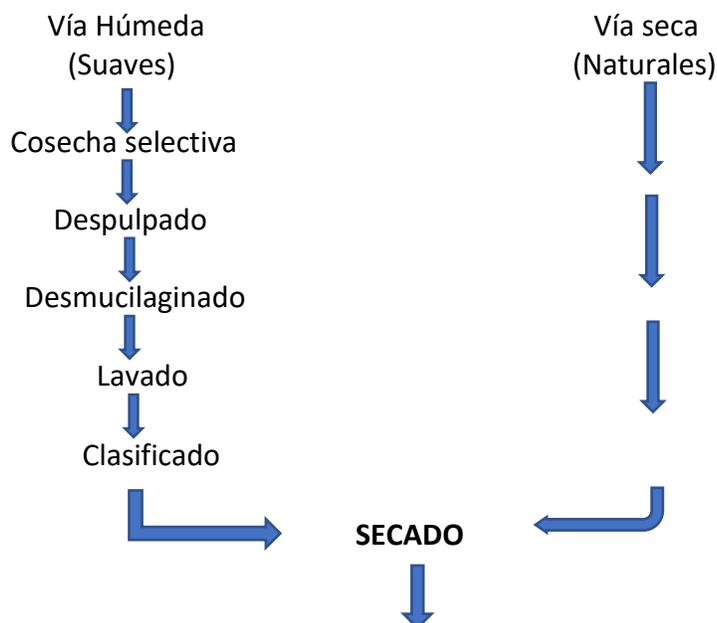


En conclusión, los factores climáticos como ausencia de lluvias y la escasez de agua superficial que en la mayoría de los casos se convierten en factores limitantes para la producción, son factores favorables que el grupo Tierra Lenca ha aprovechado muy bien para producir cafés de muy buena calidad, que les permite amplios márgenes para negociar en el mercado nacional e internacional, obteniendo con ello mejores precios y por ende, mejores ingresos y por extensión mejores condiciones de vida para la familia.

### Beneficiado/Tipos de Proceso de café

El beneficiado es el proceso mediante el cual se prepara el café para la exportación, comprende una serie de etapas o actividades para la estabilización de las cualidades del fruto; un buen beneficiado mantiene la calidad natural del café y un mal beneficiado la deteriora.

En el mundo cafetero se procesan las cerezas de café principalmente por dos vías: húmeda y seca. La vía húmeda produce los cafés "suaves" o "lavados" que se distinguen por su alta calidad de taza, siendo muy apetecidos en los países consumidores; este sistema utiliza agua en algunas etapas de preparación; por la vía seca se produce los cafés "naturales" los cuales son de inferior calidad y requieren mucha energía para secar la fruta. (Ihcafé xxxx)





## FASE SECA

### Preparación para exportación

Fuente: Ihcafé

El beneficiado inicia con una adecuada selección de la cereza y para eso las socias del grupo que tienen extensiones de café que no lo pueden manejar con la mano de obra familiar, se ven en la necesidad de contratar mano de obra dentro y fuera de la aldea y para esta actividad capacitan a los recolectores o cortadores de café en cortar solo aquella cereza que está en el estado óptimo de madurez. Durante la capacitación, las socias solo brindan la alimentación a los cortadores. En el Grupo Tierra Lenca son 11 las socias que trabajan el proceso de beneficiado como elemento fundamental en la preparación de los cafés, actividad que la realizan de manera individual y cuatro (4) de ellas lo hacen con el apoyo de los esposos, y lo hacen así por aspectos de la cultura Lenca que no les gusta trabajar en grupo, no obstante, lo hacen como familia. De acuerdo con lo expresado por doña Aracely, en el beneficiado del café son las mujeres las que mayormente se involucran en esta actividad, por su delicadeza, dedicación, paciencia y porque perciben fácilmente las diferencias en los olores, a diferencia de los hombres que son muy arrebatados y quieren que las cosas se hagan en el menor tiempo posible. A pesar de todos los cuidados que tienen durante el beneficiado, aun así, se les han arruinado algunos lotes especialmente cuando no se mueve a tiempo el café, eso hace que el café agarre fenoles, defecto que se identifica generalmente en el café tostado y por tanto baja la calidad en tasa.

A continuación, una descripción de los tipos de café que preparan en el grupo Tierra Lenca para venta en el mercado local, nacional y en algunos casos para vender de manera directa a compradores en el exterior.

**Lavado (Convencional):** Este método consiste en eliminar la piel de las cerezas (lo cual se conoce como despulpado) antes de sumergirlas en un canal con agua para romper y eliminar el mucílago. Esto puede tardar hasta 24 horas, lo cual da tiempo suficiente para que los pequeños microorganismos en los granos generen enzimas, las cuales descomponen la pegajosa capa exterior.



Durante esta fase, los granos “malos” flotan en la parte superior y se extraen, mientras que el resto se remueve regularmente para asegurarse de que todo el mucílago se haya disuelto. Después de la fermentación, los granos se lavan y se secan, ya sea al sol o con máquinas de secado específicas (o a veces una combinación de ambas). El resultado suele ser un café de gran claridad, cuerpo ligero y acidez prominente. En los últimos años, el procesamiento lavado ha sido increíblemente popular en el mercado de los cafés de especialidad. En general, se considera una forma eficaz de eliminar las cerezas inmaduras y otros defectos, y de conseguir un sabor “limpio” en taza. A nivel de grupo, este tipo de café es el que más se produce porque lo han producido por tradición y porque tiene menos costos, en especial por mano de obra que es escasa en la zona.

- **Naturales:** método que se utiliza desde hace siglos, También conocido como procesamiento “en seco”, consiste en extender las cerezas cosechadas sobre una gran superficie para que se sequen durante varias semanas con el fruto y la piel intactas.

Las cerezas suelen colocarse en camas de secado ligeramente elevadas del suelo, como en superficies onduladas, para garantizar la circulación del aire alrededor de las cerezas. Con el fin de evitar la formación de moho y la sobre fermentación, se rastrillan y giran regularmente. Cuando las cerezas alcanzan un nivel de humedad inferior al 11%, se retira la capa exterior quebradiza y se conserva el grano interior para molerlo y venderlo.

Los cambios en las condiciones climáticas pueden provocar inconsistencias y se ha descubierto que un secado incorrecto puede comprometer las paredes celulares del café, lo cual provoca una degradación del sabor.

El procesamiento natural se utiliza a menudo en países donde el agua es escasa, los cafés naturales suelen tener perfiles de sabor interesantes y extravagantes, los cuales muestran los sabores innatos del grano en mayor medida. Los cafés naturales “se caracterizan por su acidez, (similar al vino), sabor de frutas maduras, como moras, fresas, mango, naranjas,



cuerpo jugoso y algunas veces tiene aromas fuertes y pocos sabores”. También, son fácil de sentir los sabores e identificarlos.

- **Semi-lavados:** Es una combinación de los principales métodos secos y húmedos. Utilizado principalmente para la producción especial de café, se ha desarrollado como consecuencia de la experimentación que ha despertado la popularidad y la demanda global de café.

El método semi-lavado sigue el mismo proceso que el método de lavado hasta que la fruta es despulpada, y luego los granos se secan con el mucílago todavía unido, saltando la etapa de fermentación. Debido a que la capa adhesiva de mucílago impide el secado de las semillas mecánicamente, el secado al sol es una necesidad, dando como resultado características similares a las producidas por el método tradicional, tales como dulzor y acidez reducida.

Todos los cafés que retienen esta capa de mucílago durante el proceso de secado se denominan semi-lavados.

- **Anaeróbicos:** El café anaeróbico está fermentando café en un ambiente que carece de oxígeno, no es una nueva forma de procesamiento, aún debe seguir los pasos habituales, pero es una forma de introducir nuevos sabores al café y, lo que es más importante, de hacer una receta eficaz para producir esos sabores.

Todo el café pasa por alguna fermentación, aunque en un ambiente rico en oxígeno, ya que se coloca en camas, este proceso de fermentación ayuda a desarrollar el sabor por el que ese café es conocido. La forma en que se controla la fermentación influye en las notas finales de sabor. A medida que los productores consideran cada vez más el efecto de la fermentación en la calidad y el perfil de su café, están adoptando técnicas diferentes e interesantes para diversificar su oferta.



Un método que se está volviendo más popular es la fermentación del café en un ambiente anaeróbico controlado, lo que significa que el café se mantiene en un recipiente sin presencia de oxígeno.

El proceso de fermentación en sí ya es anaeróbico, lo que significa que la levadura y las bacterias que hacen el trabajo de fermentar el contenido de azúcar de una cereza de café no necesitan oxígeno para transformar con éxito el material orgánico. (Por eso es el ambiente eso es anaeróbico en estos casos).

Entonces, uno de los principales beneficios de mantener el café en un ambiente sin oxígeno es ralentizar el proceso de fermentación, lo que permite que evolucione un espectro de sabores totalmente diferente.

- **Café melado o Honey:** Es el puente entre un café húmedo y un natural, la cereza se despulpa y luego se seca aún con la capa del mucílago que queda en el pergamino. Este proceso obtiene su nombre por la sensación pegajosa que tiene el grano antes de secarse, así como la miel, luego de que el grano se separa de la cereza, se deja cubierto con la capa del mucílago, que cuando se seca, continúa absorbiendo la humedad del aire y se pone pegajoso.

No es fácil producir cafés honey ya que toma mucho tiempo y debes ser muy cuidadoso. Entonces, ¿Qué implica producir este tipo de café?

Lo primero que los productores deben hacer es recolectar las cerezas más maduras de los árboles, luego los granos se despulpan, como se mencionó anteriormente, y se deja la capa del mucílago. Esta capa de mucílago contiene una gran cantidad de sucrosa (azúcar) y ácidos, los cuales son la clave para el procesamiento de un honey.

La siguiente etapa es la más compleja y sensible del proceso: la fase de secado. Debes llevar el tiempo de forma correcta, es importante que no seques los granos demasiado rápido. Si lo haces, los sabores no se pasarán del mucílago al grano. También es



importante que no seques los granos demasiado lento, debes ser lo suficientemente rápido para evitar la fermentación de los granos, de lo contrario terminarás con un café mohoso.

Entonces, ¿Cómo se llega a este balance? Bueno, una vez el café se pone en camas de secado o en láminas de concreto, los granos se deben mover o agitar varias veces cada hora hasta que alcancen el porcentaje de humedad deseado. Esto usualmente toma entre 6 a 10 horas. Luego de eso, el café se debe mover una vez al día por lo menos entre 6 a 8 días. Es extenso ¿Verdad? El café honey secado al sol toma este tiempo porque cada noche los granos recogen la humedad del aire, requiriendo de mayor tiempo de secado al siguiente día.

Una vez el café se ha secado, está listo para trillar y tostar al igual que con los otros procesos.

Una vez detallados los procesos que realiza grupo Tierra Lenca, la presidenta menciona que el proceso de Semi-lavado es el que más realizan por costumbre y su comercialización cuesta menos. Cabe indicar que todos los lotes de café vendidos son de tipo Blend, es decir una mezcla de dos o más variedades, porque las socias en sus fincas tienen diversas variedades de café sembradas, dificultando su corte por separado. A continuación, se presenta un estimado de los quintales que comercializan por tipo de café beneficiado y el porcentaje obtenido en taza:

<b>Tipo de Café</b>	<b>% Taza</b>	<b>Quintales</b>
<b>Semi-Lavado</b>	92%	1000
<b>Natural</b>	92%	700
<b>Lavado</b>	84%	500
<b>Honey</b>	88%	300

Dato: Mejor precio en la tasa 88% lo están colocando de \$6 a \$7/libra



Nótese que los tipos de cafés semi-lavado y natural son los que reportan mayor porcentaje en taza (92%) y por ende son los que presentan mayor volumen comercializado 1000 y 700 quintales respectivamente, y el café lavado presenta el menor porcentaje en taza (84%).

Subproductos obtenidos del café que contribuyen a diversificar los ingresos.

En términos generales, cuando se escucha la palabra café normalmente la relacionamos con la bebida o con el grano, sin embargo, el grano del café constituye solamente el 40% del peso de una cereza, el 60 % restante corresponde a la cascara o pulpa, al mucilago y la cascarilla que son eliminados durante el proceso de beneficiado.

Si analizamos esto desde el punto de vista económico, significa que más de la mitad del peso del café cosechado no genera ganancias para el caficultor, y si lo vemos en términos ambientales, significa que en su mayoría estos subproductos están yendo a parar a las fuentes de agua generando grandes problemas de contaminación.

Los socios del grupo Tierra Lenca conocedores y familiarizados con esta situación, y como buenos emprendedores e innovadores por naturaleza están enfocando sus esfuerzos en aprovechar estos subproductos, sumado a la demanda gracias a las propiedades que tienen estos subproductos que los convierten en materias primas de interés para la industria.

### **Subproducto Pulpa.**

Con la producción de una tonelada de grano de café se generan 2.29 toneladas de pulpa y 0.9 toneladas de mucilago, por tal razón las socias del grupo les dan una gran importancia a estos subproductos y lo aprovechan el primero para la producción de abono orgánicos y elaboración de té, y el mucilago para la producción de fertilizante foliar.

### **Pulpa para abono orgánico.**

Esta es una actividad que realizan todos los productores de café del país a la cual no le dan ningún manejo y tratamiento, es decir en el lugar destinado para depositar la pulpa esta se descompone



de manera natural y luego es devuelta a la finca aplicándola a las plantas de café, este también es el caso del grupo Tierra Lenca. Dada la cantidad de pulpa que se produce, se estima que, con el abono producido durante un año, es posible cubrir los requerimientos totales de fertilización de la cuarta parte del área cultivada en café, de allí la importancia de hacer un uso adecuado de este subproducto.

### **Pulpa para la elaboración de Te**

Las condiciones climáticas por ausencia de lluvias durante el beneficiado del café es una condición que favorece el secado de la pulpa para la elaboración de té y las socias del grupo Tierra Lenca las han sabido aprovechar. Para desarrollar esta actividad las socias emplean los mismos mecanismos utilizados para secar el café, menos en patios de cemento, es decir secan la pulpa en nylon, toldos y o bien en las secadoras solares tipo domo que tienen algunas de las socias.

La cáscara de las cerezas de café además de azúcares, tiene altos contenidos de minerales, potasio, ácido clorogénico y cafeína. Gracias a su delicado sabor afrutado, ligeramente ácido y dulzón y un contenido menor de cafeína, son características por las cuales el té de cáscara de café día a día gana más adeptos.

Por lo expresado anteriormente, uno de los últimos éxitos que ha logrado Tierra Lenca para aprovechar cada grano de café es que se encuentran comercializando la pulpa, para la elaboración de té, vendieron 3 contenedores de 600 quintales cada uno a L.15.00 la libra. La pulpa sirve para hacer te, medicina, lociones y el bagazo sirve para concentrado.

Además de generarles ingresos, este sub- producto no contamina, ayuda para medicina natural y concentrado.  
(Martínez, 2022)

Ella de manera individual comercializa 3,200 quintales de 100 lbs al año.



Actualmente con IHCAFE están experimentando con Parainema obteniendo un 90% CATUAI, identificaron compradores.

La Finca de Aracely está rodeada de montañas eso influye en el café y adicional al tema de que sus siembras están bajo sombra, cuenta con alrededor de 10 manzanas de tierra propias y de manera general las socias con pequeños lotes de 3 tareas, 5 y 6 manzanas de tierra y la mitad de las socias tienen la mitad de sus fincas sin sembrar.

En el año 2021 doña Aracely dejó nueve quintales para vender tostado, y el año 2022 dejó diez quintales, esto de manera individual. La social que menos entregó fue 2.37 lbs y la mayor socia entregó diez quintales.

### Costos

<i>% Taza</i>	<i>Lb</i>	<i>Precio de empaque</i>
<b>86%</b>	<b>120</b>	<b>L. 37 (Plateado)</b>
<b>88%</b>	<b>150</b>	<b>L. 42 (Profesional)</b>

Se han capacitado a los cortadores para solo extraer la uva. A continuación, se detalla el precio por corte:

### Precio

<i>L. por Galón</i>	<i>Pago X día</i>	<i>Cortador</i>
<b>50</b>	<b>350</b>	<b>Grupo</b>
<b>45</b>	<b>200</b>	<b>Individual</b>

Otras actividades para diversificar la producción e ingresos.



La Organización No Gubernamental (ONG) Heifer apoyo al grupo Tierra Lenca con el proyecto de abejas con el propósito de diversificar la producción y los ingresos, aprovechando las ventajas que ofrecen las zonas cafetaleras por su floración abundante y en este caso particular también por el prolongado verano imperante en la zona que favorecen la producción de miel mediante dos o tres cosechas al año. En el año 2020, Heifer apoyó al grupo con 10 colmenas mediante la metodología de pase de cadena, es decir el grupo tuvo que devolver las 10 cajas para apoyar a otro grupo. En la incursión en este nuevo proyecto tuvieron algunas dificultades como la migración de siete (7) colmenas por mal manejo y también como producto de las fuerte lluvias que se dieron en la zona; no les proporcionaron el equipo y los materiales para su manejo al grado que uno de los socios estuvo a punto de morir por las picadas de las abejas, y así mismo, no fueron capacitados para su reproducción. Ante tal situación, solicitaron a Heifer se les asignara un técnico con formación y experiencia en el tema, quien les capacitó en el manejo de las colmenas y también en la reproducción para cumplir con el compromiso de entrega de las colmenas a la institución para que esta a su vez apoyara a otro grupo.

## IV. Recursos

### 4.1. Costos estimados de la buena práctica:

L. 520,000.00

### 4.2. Fuentes de Financiamiento:

Proyecto CONECTA+

### 4.3. Maquinaria y Equipo:

<b>Insumos</b>	<b>Costo Unitario</b>
<i>Bolsa Plástica, capacidad de 10 lb</i>	6.00
<i>Bolsa Metalizada sencilla capacidad 1 lb</i>	6.00
<i>Secadora Solar</i>	72,000.00
<i>Tostadora semiautomática de 25 lb</i>	90,000.00



<i>Trilladora Tipo Tambor capacidad de 2 quintales por hora</i>	40,000.00
<i>Molino Taza N.3, capacidad del 100 lb por hora</i>	19,000.00
<i>Mesa de acero inoxidable</i>	7,336.99
<i>Balanza reloj</i>	1,000.00
<i>Selladora de bolsas</i>	3,000.00
<i>Carreta de manos</i>	1,500.00
<i>Azadones</i>	70.00
<i>Rastrillo</i>	70.00
<i>maskarilla para polvo</i>	100.00
<i>Anteojos protector transparente</i>	50.00
<i>Guante Cuero</i>	250.00
<i>Baldes café tostado</i>	800.00
<i>Fertilizantes</i>	
<i>Nylon</i>	
<i>Pilas de Fermentación</i>	
<i>Empaque</i>	
<i>Etiquetas</i>	
<i>Tierras</i>	
<i>semillas</i>	
<i>Agua</i>	

#### 4.4. Recurso humano:

Socias, socios, Exportadores, Proveedores, Caficultores, cortadores, catadores y técnico de campo.

#### V. Tiempo

El grupo se conformó en el año 2017, es una práctica replicable y sostenible hasta la fecha. El grupo tiene 5 años de estar en crecimiento y desarrollo.

#### VI. Análisis del proceso



## 6.1. Logros

- El grupo tierra Lenca y Maya Paquin desarrollaron sinergias desde su creación, primero con la comercialización de manera conjunta del café producido, con el propósito de obtener un mejor precio por volumen ofertado y, en segundo lugar, para experimentar con café especial
- Las socias que pertenecen al grupo Tierra Lenca muestran algunas diferencias con relación al resto de las mujeres que se dedican a la producción de café en la comunidad, no solo porque sus fincas se encuentran en mejores condiciones producto del buen manejo que les dan, como resultado de las capacitaciones, asistencia técnica recibida y el apoyo con fertilizante brindado por las casas exportadoras, sino que además tienen una mejor calidad de vida y mayores oportunidades en el mundo del café.
- En el grupo Tierra Lenca se practica la “SOLIDARIDAD” entre las mismas socias. De igual forma, existe un nivel de confianza entre las socias producto del buen manejo y uso que se da a los recursos, contribuyendo a la solidez de la organización.
- La maduración del café es pareja y realizan como mínimo un solo corte y como máximo dos al año.
- Con la calidad de café que han logrado alcanzar y sostener a la fecha, les ha permitido abrir espacios con los intermediarios locales, exportadoras y compradores en el exterior, que les facilita poder negociar el producto al mejor postor.
- Beneficio de Santa Rosa les ha abierto las puertas a través del trillado y le trae los compradores a la comunidad con un total de 1400 en la familia con un café especial y lo que buscan es identificar el proceso del beneficiario y origen.
- La mujer es una de las más beneficiadas en esta buena práctica ya que en los procesos de beneficiado son las mujeres las más delicadas y perciben las diferencias en los olores y esto les genera más empleo y oportunidades en el rubro del café.
- La capacitación ha sido y será un elemento fundamental que las socias valoran mucho para alcanzar los resultados y logros que a la fecha han obtenido, por lo que se han capacitado en



temas como manejo de las plantaciones, beneficiado, catación, registro y marketing entre otros.

- Factores como estabilidad en las cosechas producto del buen manejo del cultivo, sumado a la buena calidad del café producido y un adecuado manejo de los recursos financieros, les ha permitido abrir puertas y crear alianzas con las exportadoras y dentro de esa alianza la exportadora les financia el fertilizante, al 18 % de interés pagadero en la cosecha. Las exportadoras de café con las cuales el grupo mantiene relaciones son:
- Beneficio Santa Rosa, Sogimex, EstuCafe, Molinos de Honduras y exportando directamente a países europeos y asiáticos. A la fecha no han sentido la necesidad de establecer contratos de ventas a futuro con las exportadoras, porque producen café de buena calidad lo que les permite negociar con el que mor pague su café.

## 6.2. Oportunidades a mejorar

- Dentro del beneficiado, la segunda actividad está vinculada al despulpado de la cereza y para esta actividad son pocas las socias (tres) que poseen maquina despulpadora y esto es importante para mantener la calidad del grano, porque si no se despulpa en las siguientes seis (6) horas después de cortada la cereza esta va perdiendo su calidad, aunque se podría conservar la cereza sumergiéndola en agua, pero esto también es una limitante en la zona, por tanto, el grupo Tierra Lenca tiene dos opciones para apoyar a sus socias: la primera es facilitar financiamiento para que cada socia disponga de una despulpadora de café, eso facilita el acarreo y despulpado a tiempo, y con ello mantener la calidad del grano, y la segunda es instalar un beneficio húmedo en un lugar estratégico por aquello del acceso que pueda brindar el servicio a las socias y a los demás productores de la comunidad.
- De igual forma, al no contar con máquinas despulpadoras No disponen de pilas de fermentación, infraestructura que es sumamente importante para la producción de cafés



especiales. A ello se suma la falta de secadoras solares y equipo para medir la humedad del grano.

- 
- Ninguno de los socios lleva registros de sus costos de producción, todo es empírico, por tanto, no saben cuánto les cuesta un quintal de café producido en la finca o bien, en cuál de las actividades tienen el mayor gasto a fin de reducir los costos y con ello mejorar los ingresos de la familia.
- No tienen sello de certificación.
- A la fecha el grupo como tal y al igual que las socias no han sentido la necesidad de certificar las fincas donde producen el café, sin embargo, es algo que tienen en planes, iniciar en el corto tiempo el proceso de certificación de sus fincas de tal forma que les permita el acceso a nichos de mercado y a precios justo, y con ello mejores ingresos para las familias. Esto les aseguraría estar preparadas y responder a un mercado creciente de consumidores cada vez más exigentes de este grano aromático
- Se ha pausado el proceso de empaque metalizado

## VII. Dificultades

### 7.1. Debilidades de la buena práctica:

- La tostadora artesanal que les proporcionaron no cuenta con un extractor de humo ni para extraer muestras, lo que les dificultaba poder ver el proceso de tostado del café.
- Se les han arruinado café en proceso expo cuando no se mueven a tiempo ya que agarran fenol y baja calidad de tasa.



- Existen procesos de café en agua, que bajan la calidad de la tasa.
- Iniciaron la construcción de una caseta a orilla de carretera, pero por el alto índice de delincuencia pararon el proyecto.
- Están luchando por la personaría jurídica por eso no tienen RTN.
- Se acercaron instituciones a ofrecerles apoyo, pero jamás se concluyó la ayuda y fueron objeto de “Fraude”.
- El comercio por menudeo se les dificulta ya que los vende a clientes especiales, pero no los tiene expuesto o exhibidos en vitrina, porque al no contar con el registro sanitario puede ser decomisado por autoridades de salud pública.
- No cuentan con código de barra, están en proceso de creación. Ya que se les ofreció apoyo y no se concluyó la ayuda.
- El proceso que más desarrollan es el de Semi-lavado por la escasez de agua.
- Una de las dificultades es la mano de obra, y que no se encuentran cortadores en la zona y les toca solucionar de manera familiar
- Desventaja, no todas tienen secadoras solares por eso lo hacen en nylon y es más difícil, ya que de las 11 socias 3 tienen secadora solar
- La secadora solar tuvo un costo de L.72,000.00, al inicio se presentó como una donación, pero tuvieron que pagar la secadora en una sola cuota, lo ideal hubiese sido en cuotas.
- Hay socios que recibieron apoyo con fertilizante y no pagaron prefirieron vender a otros compradores. (Conflictos entre socios)
- Con el café especial les cuesta encontrar los compradores de estos cafés, lo han hecho a través de foros enviando muestras a diferentes compradores.



## VIII. Situación Actual

### 8.1. Interno

#### ÁREAS DE ANÁLISIS

#### ANÁLISIS INTERNO

	Fortalezas	Debilidades
<i>ORGANIZACIÓN</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cuentan con personería jurídica. Disponibilidad de tiempo.</li> <li>➤ Se cuenta con junta directiva activa.</li> <li>➤ Cuentan con permiso de operación vigente.</li> <li>➤ Cuentan con un logotipo.</li> <li>➤ Gestión y ejecución de proyectos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ No poseen solvencia municipal.</li> <li>➤ No poseen registro sanitario</li> <li>➤ No se maneja un orden administrativo</li> <li>➤ Educación de los socios es básica</li> </ul>
<i>PRODUCCIÓN</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Producen su materia prima.</li> <li>➤ Acceso a financiamiento por insumos.</li> <li>➤ Cultivo de interés nacional e internacional.</li> <li>➤ Variedades tolerantes a Roya.</li> <li>➤ Microclimas óptimos para cultivo de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Escases de mano de obra.</li> <li>➤ No cuentan con un laboratorio de catación.</li> <li>➤ No cuentan recurso transporte.</li> <li>➤ No cuentan con secadoras solares</li> <li>➤ No realizan análisis de suelos. Falta de asistencia técnica en campo.</li> </ul>
<i>PROCESAMIENTO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El 100% de los socios benefician y secan su café por medios y maquinaria propia.</li> <li>➤ Mejora de las BPM</li> <li>➤ Productos y subproductos de café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La empresa no tiene una maquinaria propia para beneficiar el café de sus productores.</li> <li>➤ No se visualiza la opción de incurrir en la elaboración de subproductos</li> </ul>



## COMERCIALIZACIÓN

- Disponibilidad para capacitarse en estrategias de mercadeo y otros temas
- Disponibilidad de presupuesto para capacitarse fuera de la sede.

- poco conocimiento en mercados emergentes y comercialización.
- Bajo nivel en gestión estratégica.
- La empresa no posee una estructura de comercialización establecida

## ADMINISTRACIÓN-FINANZAS

- Conocimiento en temas de contabilidad.
- Generación de empleos.
- Recurso humano calificado
- Credibilidad financiera
- Acceso a Financiamientos

- No se cuenta con un plan de capacitación para el recurso humano.
- No se actualizan datos de los productores
- No hay repartición de dividendos
- No se cuentan con expedientes de crédito de cada socio.
- No se conocen las políticas de crédito



## 8.2. Externo

### ÁREAS DE ANÁLISIS

### ANÁLISIS EXTERNO

	Oportunidades	Amenazas
<i>ORGANIZACIÓN</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Procesos de capacitación en temas organizativos.</li> <li>➤ Apoyo institucional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ influencia política.</li> <li>➤ Incremento de los impuestos.</li> <li>➤ Leyes sujetas a cambios</li> </ul>
<i>PRODUCCIÓN</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Procesos de capacitación en temas técnico- productivo.</li> <li>➤ procesos de certificación de fincas.</li> <li>➤ Asistencia técnica por parte de IHCAFE.</li> <li>➤ Talleres de catación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Precios (costos de producción).</li> <li>➤ Cambio climático.</li> <li>➤ Migración de la mano de obra.</li> <li>➤ Desastres naturales.</li> <li>➤ No se cuentan con sellos de certificación de fincas</li> <li>➤ Plagas y enfermedades</li> </ul>
<i>PROCESAMIENTO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Oportunidades de capacitación sobre calibración de maquinaria.</li> <li>➤ Uso de secadoras solares. Elaborar manual de BPM.</li> <li>➤ Uso de subproductos del café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Permisos ambientales complejos.</li> <li>➤ Costos elevados de la maquinaria</li> <li>➤ Uso inadecuado de la pulpa y agua miles</li> </ul>
<i>COMERCIALIZACIÓN</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Procesos de capacitación en temas de comercialización y mercados emergentes.</li> <li>➤ Acceso a nuevos mercados</li> <li>➤ diversificación de fincas. Capacitaciones en procesos de certificación de fincas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bolsa de valores.</li> <li>➤ Predios bajos por quintal de café.</li> <li>➤ Altos costo en los insumos</li> <li>➤ Deficiente asistencia de las fincas.</li> <li>➤ Intermediarios fluctúan los precios.</li> </ul>



ADMINISTRACIÓN-  
FINANZAS

		<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Altos costos para la exportación directa</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Procesos de capacitación en temas administrativo/ contable.</li><li>➤ Acceso a financiamiento.</li><li>➤ Posicionamiento en mercados nacionales e internacionales</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Altos costos en recursos materiales.</li><li>➤ Mala administración.</li><li>➤ Desintegración de la empresa.</li><li>➤ Competencia de financieras y cooperativas en la zona</li><li>➤ Elevadas tasas de interés para créditos</li></ul>



## IX. Proyección

- Iniciaron con Heifer y Conecta+ el proyecto de abejas lo cual fue producto de una conferencia con MiAmbiente+, con el método pase de cadena con 10 colmenas para un grupo en el 2020. Esperan tener su propio apiario a futuro ya que el rubro de la miel les ha generado grandes ganancias, actualmente no hay técnico en colmena para seguirse capacitando.
- Se capacitaron en el desarrollo de planes de negocios, teniendo como ideas de proyectos como ser: panadería y la idea principal de tener una cafetería para vender su café con diferentes métodos de preparación.
- El siguiente paso es emprender a través de una cafetería con diferentes métodos y establecer su propia trilladora preparar los lotes beneficio húmedo para comprar café uva para estandarizar.

## Lecciones aprendidas.

- Condiciones climáticas como veranos prolongados o la escasez de agua superficial no han sido un obstáculo para el grupo para la producción y beneficiado del café, por el contrario, las socias las han convertido en una oportunidad para incursionar en la validación y producción a escala comercial de cafés especiales de diferente tipo, logrando posicionarse en el mercado local, nacional e internacional con cafés de buena calidad y por tanto obteniendo mejores precios por su grano. De igual forma, han diversificado los ingresos con la preparación de la pulpa para la elaboración de té para exportación.
- El grupo ha aprovechado muy bien en su totalidad la cereza del café, al producir semilla-grano de muy buena calidad, la pulpa para la elaboración de té para exportación y también para la producción de abono orgánico y el mucilago para la elaboración de fertilizante foliar, estos dos últimos contribuyen en la reducción de costos de producción.
- El hecho de producir café de buena calidad ha permitido al grupo no sólo posicionarse en el mercado local, nacional e internacional, sino también obtener como premio a esta buena



calidad mejores precios, y de igual forma la capacidad de negociar con intermediarios o exportadores el que mejor precio ofrezca por su producto.

## X. Recomendaciones

1. Se logro identificar en el proceso de la sistematización que el grupo Tierra Lenca ha avanzado en su modelo de negocio más allá de lo que se tenía contemplado. Se recomienda que la coordinación del proyecto y HEIFER como socio ejecutor responsable analicen la forma de apoyar a este grupo que tiene todos los elementos para ser una historia de éxito del proyecto y ser presentada al donante. En el ítem 6.2 se describen una serie de puntos que pueden servir de guía para orientar el apoyo a este grupo.
2. Se recomienda al proyecto revisar el modelo de ejecución de actividades de HEIFER denominado “Pase de cadena” ya que el mismo se pudo identificar por las experiencias



del grupo; limita la sostenibilidad de los procesos de los beneficiarios, por ejemplo: La secadora solar que es parte importante en el procesamiento del grano según lo expresado por el grupo Tierra Lenca, el modelo pase de cadena las limita a un año de uso de la misma, después esa secadora es trasladada a otro grupo, lo cual limita que el proceso pueda ser replicado el siguiente año , esto mismo se identificó para la actividades de apicultura donde las colmenas (10) son entregadas al grupo únicamente durante 6 meses lo cual limita la adaptación de las abejas a la zona y disminuye la producción de miel. Se recomiendo que el proyecto CONECTA+ y HEIFER analicen la relación costo beneficio de entregar este tipo de equipo el cual es parte de los objetivos del proyecto y ayudara a reflejar la sostenibilidad una vez concluido el proyecto. De igual forma, es recomendable que el pase de cadena se promueva entre las socias del grupo y no con grupos de otras comunidades, porque puede crear una división al interior del grupo por resentimiento al ver que a unas socias se les apoya con este tipo de recursos y a otras no, esto permitirá que al cabo de cierto tiempo todas aquellas socias que tengan habilidades y destrezas en esta actividad dispongan de su colmena (s) y con ello diversificar la producción e ingresos de la familia

3. Se recomienda continuar con las capacitaciones a este grupo por los resultados obtenidos lo cual refleja que existe una relación directa entre las capacitaciones y los resultados de este grupo.
4. Es recomendable que las socias construyan fosas o caseta para el depósito de la pulpa a fin de incorporar lombriz roja californiana y de esta manera, lograr obtener humus de lombriz, un abono de mejor calidad.

## **XI. Recursos de Información**



## Documentos:

### 1. Plan de gestión ambiental

Este plan permite identificar y tomar acciones para disminuir los impactos causados al ambiente en la actividad establecida, en este caso el cultivo y procesamiento de café de la Empresa de Servicios Múltiples Tierra Lenca ubicada en la comunidad de Tres Cruces en el municipio de Erandique, departamento de Lempira. (Heifer/Conecta+, 2021)

[https://drive.google.com/file/d/17oZ94lOjqWehis4AAWFUe3-GuKwISmx\\_/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/17oZ94lOjqWehis4AAWFUe3-GuKwISmx_/view?usp=sharing)

### 2. Reglamento de comercialización

Documento elaborado con el fin de regir la política de servicios de beneficiado secado mercadeo y comercialización de café de la Empresa de Servicios Múltiples Tierra Lenca a través del cual los socios, socias y personas naturales y jurídicas podrán hacer uso de nuestros servicios. (Tierra Lenca, 2022)

<https://drive.google.com/file/d/18nXjbw0QkFF0nMYXP0D-7bLYPSqvk4V9/view?usp=sharing>

### 3. Reglamento del comité de género

Se crea el documento con el fin de constituir el Comité de Género, por acuerdo de Junta Directiva con el objetivo de propiciar la participación en igualdad de género entre los Directivos, empleados, afiliados de la empresa y miembros de la comunidad para contribuir al logro de la equidad social como principio cooperativo. (Heifer/Conecta+, 2021)

<https://drive.google.com/file/d/15Kqu3KYO6tExwB4PEJmWQj9kZ8rNwR9B/view?usp=sharing>



## Material audiovisual:

Video narrativo sobre las actividades distintas que realiza el grupo Tierra Lenca.

<https://drive.google.com/file/d/1G-sguiyp2qqCPFsb8IWxNN6r54yWHMS/view?usp=sharing>



## XII. Referencias

### Bibliografía

- Heifer/Conecta+. (2021). Plan de Gestión Ambiental. Erandique, Lempira, Honduras: Proyecto Heifer Conecta+.
- Heifer/Conecta+. (2021). Reglamento Comité de Género. Erandique, Lempira, Honduras: Proyecto Heifer Conecta+.
- Martinez, A. (5 de Abril de 2022). Sistematización de Buenas Practicas del grupo Tierra Lenca. (L. M. Hernandez, Entrevistador) Lempira, Erandique, Honduras. Recuperado el Abril de Mayo de 2022
- Tierra Lenca, g. (2022). REGLAMENTO DE COMERCIALIZACION, EMPRESA DE SERVICIOS MULTIPLES TIERRA LENCA. Lempira, Honduras: Grupo Tierra Lenca.



### XIII. Anexos



Muestra de la finca de café, Proceso de corte de Café.

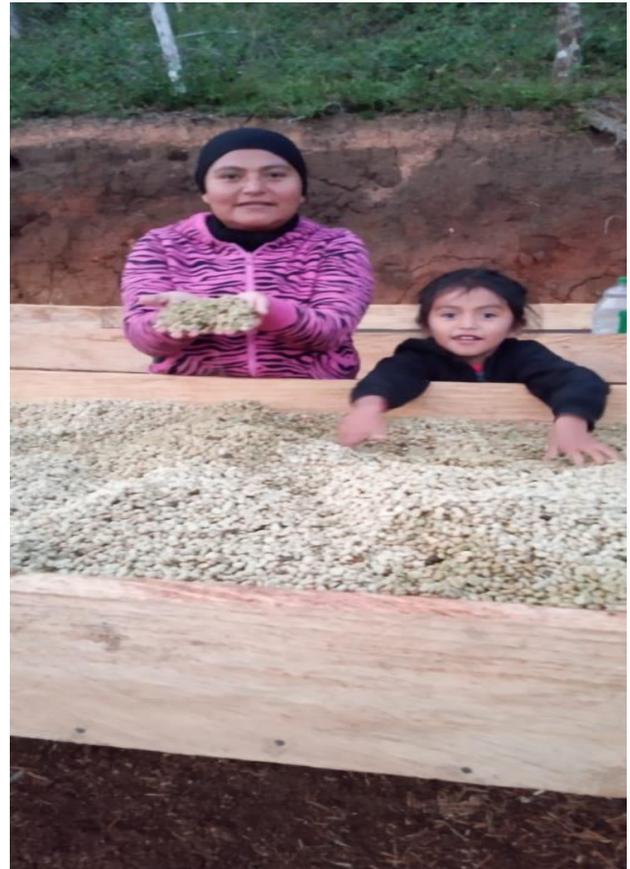
Exhibición del café de calidad producido por el grupo Tierra Lenca.





Proceso del Semi-Lavado de café

El grupo Tierra Lenca, tiene la visión de crecer como empresas familiares donde se incluye y se forma a la familia desde un relevo generacional.





Capacitándose en procesos de secado de café

Secado de café





Socias de Grupo Tierra Lenca en capacitación.





Proceso de secado del café, en la secadora solar.



Proceso Anaeróbico de café

Muestras de un proceso de café como es el Anaeróbico.





Cursos de catación de café a integrantes del grupo Tierra Lenca



Exhibición del producto en las diferentes ferias de emprendimiento en la región



## EMPRESA DE SERVICIOS MÚLTIPLES TIERRA LENCA

TRES CRUCES, ERANDIQUE, LEMPIRA, HONDURAS



"Trabajar con comunidades para erradicar el hambre y la pobreza cuidando de la Tierra"

HeiferHonduras  
[www.heifer.org/honduras](http://www.heifer.org/honduras)



Banner Publicitario del Grupo Tierra Lenca