

Fundación Cervecería Hondureña e IHCAFE:

## Capacitarán a productores de café en la zona de reserva de El Merendón

- El objetivo es que los procesos de cultivo y procesamiento de subproductos de café generen el mínimo impacto al ambiente, y en especial, al recurso hídrico.

**San Pedro Sula.** La Fundación Cervecería Hondureña y el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), firmaron este día un convenio para la protección del Recurso Hídrico de la Zona de Reserva El Merendón, trabajo que se realizará en conjunto y bajo la supervisión de la Gerencia de Ambiente de la Municipalidad de San Pedro Sula.

El proyecto de Mejoramiento Ambiental del Beneficiado Húmedo del Café aportará significativamente a la protección de la principal fuente de agua de la ciudad de San Pedro Sula.

Karla Avila, directora de Asuntos Legales y Corporativos, recordó que Cervecería Hondureña, como parte del mayor conglomerado mundial de bebidas AB InBev, trabaja a favor del medio ambiente a través de cuatro **metas de Sostenibilidad Ambiental 2025**. Estas metas son: **Gestión del Agua, Empaque Circular, Acción Climática y Agricultura Inteligente** y están alineadas con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030**.

En ese sentido, la Fundación Cervecería Hondureña une esfuerzos en apoyo a uno de los principales retos de la caficultura a nivel nacional, como lo es el procesamiento del café generando

el mínimo impacto al ambiente, principalmente al recurso hídrico.

Sergio Aguilar, Gerente Regional de IHCAFE en Cortés, puntualizó que la caficultura es el rubro de mayor importancia para el país. Desde el punto de vista económico representa el 38% del producto interno bruto agrícola, desde el punto de vista social representa más de un millón de empleos directos e indirectos y desde el punto de vista ambiental el 95% del parque cafetalero se encuentra bajo sombra. Existen muchos retos que debemos superar de forma coordinada con todo el sector productivo y los actores vinculados a la cadena, siendo que en las zonas cafetaleras es donde se produce el agua para el país, es importante una vinculación directa con la población.

Si bien el cultivo de café es amigable con el ambiente, hay procesos para subproductos del grano que siguen representando un reto enorme para la sostenibilidad del medio ambiente.

Cabe destacar que el grano contiene 40% de pulpa y 16% de mucílago, los que en su conjunto representan un alto porcentaje de contaminantes si no se tratan adecuadamente, siendo mayor el reto en las zonas de alta producción.

En el caso de la Zona de Reserva de El Merendón, en la cosecha 2017-2018 se produjeron **75,986.79 quintales de café oro exportables**, los cuales fueron cosechados en **3,865.51 manzanas** por **930 productores**.

## Los objetivos

El convenio fortalecerá el programa de Reabastecimiento de Agua que se desarrolla en la Zona de Reserva de El Merendón, con el que se devuelven al ambiente 860.8 millones de litros de agua anuales, los cuales representan el 153% del volumen de producto comercializado en el país.

En un término de dos años se espera tener un Censo Georreferenciado con al menos 100 beneficios húmedos de café censados en San Pedro Sula, específicamente de El Merendón.

Además, se espera tener al menos 10 beneficios de café con su licencia ambiental y sus informes anuales de cumplimiento.

También, como parte de la Escuela de Campo Agroforestal, se trabajará en los siguientes ejes:

- Plan de capacitación para instituciones involucradas en el levantamiento de información y ejecución del plan de trabajo ambiental.
- Elaboración de una currícula sobre el café y el manejo de subproductos de café.
- Insertar la capacitación informal en la escuela superior del café.
- Capacitación formal informativa para los dueños de beneficio.
- Generar prácticas de campo para la elaboración de abonos orgánicos a base de pulpa de café y aguas mieles.

## Programa de Reabastecimiento de Agua en la Zona de Reserva de El Merendón

 **860.8 millones** de litros de agua reabastecidos a la naturaleza

En este periodo de dos años también se impulsarán proyectos piloto para manejo de pulpa de café y aguas mieles en 3 microcuencas: Manchagua, El Palmar y Río Frío.

Asimismo, se impartirán talleres sobre planes ambientales para beneficio húmedo, a fin de capacitar sobre las técnicas ambientales a diferentes actores de la cadena de producción.

La directora de Asuntos Legales y Corporativos destacó que *“la sostenibilidad ambiental es nuestro negocio y por eso seguiremos apoyando todas las iniciativas que nos permitan cumplir nuestro anhelo de construir el Sueño de Unir a la Gente por un Mundo Mejor”*.

*“Seguiremos trabajando con más energía en el cumplimiento de las cuatro metas de sostenibilidad ambiental, queremos producir las mejores bebidas por 100 años más en comunidades que perduran”,* dijo.

*“Como parte de nuestro sueño de Unir a la Gente por un Mundo Mejor, trabajamos con mucho ahínco cada día para cumplir uno de los pilares base de nuestras operaciones: Un Mundo Más Limpio, cuya finalidad es compartir y proteger los recursos naturales para las generaciones futuras”* concluyó Ávila.

