65 AÑOS

ANACAFÉ
GUATEMALA

MEMORIA DE LABORES
2025 / 2026



TRANSFORMANDO EL FUTURO DEL CAFÉ DE GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

CONTENIDO

4 **Junta Directiva 2025 - 2026**

6 **Carta del Presidente**

12 **01 SERVICIOS AL CAFICULTOR**

14 Análisis de Mercado

25 Exportaciones del café de Guatemala

29 Servicios al Caficultor

43 Innovación y Desarrollo

52 Cedicafé y Sostenibilidad

52 Centro de Investigación de Café - Cedicafé

61 Ambiente, Cambio Climático y Agroforestería

68 Calidad, postcosecha e innovación

81 Sistema de información geográfica de Anacafé (GIS)

84 Agroecología y certificaciones

86 Anatech

87 Afiliación digital del productor, digitalización y documentos en línea

90 Fortalecimiento Organizacional

104 Apoyo financiero para los productores del sector cafetalero guatemalteco (Fideicomiso)

110 Laboratorio de Análisis de Plantas y Aguas - Analab

117 Laboratorio de Catación

131 Tostaduría

136 **02 MERCADEO Y PROMOCIÓN**

138 Promoción Internacional

148 Beyond the Origin: iniciativa de proyección internacional

150 Subasta Internacional Cup of Excellence

156 Acceso a Mercados

164 Promoción Nacional

164 Tazza Academia de Café

169 Guaco Café

174 Guaco Café Terminal Aérea

175 The Best Coffee Shops 2025

176 **03 LIDERAZGO INSTITUCIONAL**

178 65 Aniversario Anacafé

180 Mesas de Enlace

182 Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café

184 Estudio Euromonitor

185 Cooperación y Alianzas

196 Convenio Interinstitucional Anacafé - MINEX

197 Convenio de Cooperación Interinstitucional con el INAB

198 CAFEX: 35 Congreso de la Caficultura

200 Políticas para el Sector Café

204 Plan Estratégico 2026-2030

208 Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural - Funcafé

JUNTA DIRECTIVA 2025-2026

Presidente

Ricardo Andrés Destarac Bardales

Vicepresidente

Gerardo Flores Castañeda

Directores Propietarios

Guillermo Herman Pinot
Juan Carlos Estévez Calderón
Pedro Echeverría Falla
Franz Schippers Castellán
Rolando Arturo Solís Paíz
Pablo Enrique García Castro
Juan Alberto Villatoro García
Alberto Reyes Méndez

Directores Suplentes

Fernando Castillo Cohen
Tessa Fitzpatrick de Quinónez
Francisco Quezada Montenegro
Gabriel Cordón Godoy
Ernesto Porras Mirón
Juan Miguel Wer Lozano
Pablo Gaspar Vásquez
Gabriela Delgado Stubbs
Juan Isaac Mendoza Reanda

Secretaria de Junta Directiva y Gerente General:

Luisa Fernanda Correa Mancía



Sentados, de izquierda a derecha:

1. Pablo Enrique García Castro
2. Juan Alberto Villatoro García
3. Pedro Echeverría Falla
4. Gerardo Flores Castañeda - Vicepresidente
5. Ricardo Andrés Destarac Bardales – Presidente
6. Juan Carlos Estévez Calderón
7. Franz Schippers Castellán
8. Guillermo Herman Pinot
9. Rolando Solis Paíz

De pie, de izquierda a derecha:

1. Luisa Fernanda Correa Mancía
   Secretaria de Junta Directiva y Gerente General
2. Juan Isaac Mendoza Reanda
3. Gabriela Delgado Stubbs
4. Francisco Quezada Montenegro
5. Fernando Castillo Cohen
6. Juan Miguel Wer Lozano
7. Gabriel Cordón Godoy
8. Tessa Fitzpatrick de Quiñónez
9. Ernesto Porras Mirón
10. Pablo Gaspar Vásquez



▲ Andrés Destarac Bardales Presidente - Anacafé.

CARTA DEL PRESIDENTE

Estimados caficultores:

Es un honor dirigirme a ustedes para presentar los resultados del ejercicio cafetalero 2025-2026, período con el que concluyo mi gestión como presidente de Anacafé. Durante este año continuamos impulsando iniciativas para fortalecer la productividad, rentabilidad y competitividad de la caficultura guatemalteca, con el objetivo de llevar nuestros servicios a más productores y contribuir al desarrollo de sus unidades productivas.

Los avances alcanzados son resultado del esfuerzo conjunto de los caficultores, la Junta Directiva y el equipo de Anacafé. Este trabajo nos ha permitido fortalecer a nuestra institución y avanzar en una de las principales prioridades que establecí desde el inicio de mi presidencia: acercar Anacafé a más productores y brindarles herramientas que contribuyan a mejorar sus resultados.

Para lograrlo, enfocamos nuestros esfuerzos en ampliar la cobertura del Programa de Rentabilidad Sustentable e impulsar la adopción de nuevas tecnologías, particularmente la agricultura de precisión, los sistemas de producción con riego y el cultivo de café robusta.

Como caficultor, sé que cambiar las prácticas que hemos utilizado durante años no siempre es sencillo. Por eso, consideré fundamental que las recomendaciones técnicas estuvieran respaldadas por resultados concretos que permitieran comparar los costos, la productividad y las ganancias obtenidas con diferentes métodos de producción. Nos propusimos demostrar a los productores cómo una mejor administración de sus recursos puede traducirse en mayor rentabilidad y mejores condiciones de vida para su familia.

Otro aspecto importante de mi gestión fue fortalecer el acercamiento entre los caficultores y la Junta Directiva de Anacafé. A través de las Mesas de Enlace, promovimos espacios de diálogo directo en las distintas regiones cafetaleras, donde los productores pudieron compartir sus inquietudes, plantear sus necesidades y presentar propuestas. Como caficultores, quienes integramos la Junta Directiva conocemos los desafíos que enfrenta el sector, por lo que estos encuentros nos permitieron escuchar de primera mano las prioridades de cada región y fortalecer una relación de confianza y comunicación con los productores.

Para que ese acompañamiento llegara a más caficultores, impulsamos la reestructuración de las rutas de los consultores de campo. La nueva metodología permitió mejorar la planificación de las visitas, ampliar la cobertura de asistencia técnica y atender una mayor extensión de hectáreas. Complementamos este esfuerzo con un servicio de mensajes de texto para informar a los productores sobre las visitas programadas, compartir los resultados de las realizadas y brindar recomendaciones técnicas.

Con la nueva metodología de rutas se identificó e incorporó a 6,359 productores a nuestros registros, lo que permite focalizar mejor la asistencia técnica. La formación fue constante, con 748 cursos y talleres, 115 módulos de diplomado y 411 giras de Rentabilidad Sustentable, que llegaron a más de 20,000 caficultores.

Los resultados reflejan el esfuerzo y compromiso de los productores y del equipo técnico de Anacafé. Durante el ejercicio cafetalero 2025–2026, Guatemala exportó 4.28 millones de quintales de café oro, un incremento del 15 % respecto al período anterior. Estas exportaciones generaron US$1,440.6 millones en divisas, lo que representa un crecimiento del 12 %. Además, por segundo año consecutivo, el café fue el principal producto de exportación del país en generación de divisas, según datos preliminares del Banco de Guatemala a agosto de 2026.

El Programa de Rentabilidad Sustentable, una de nuestras principales prioridades, cumplió cinco años de implementación, con más de 31,000 hectáreas bajo el Sistema de Manejo de Tejido.

También avanzamos en la modernización de los servicios institucionales mediante la incorporación de herramientas digitales que facilitan las gestiones de los productores. La plataforma de afiliación digital permite realizar el proceso desde un celular o una computadora, sin necesidad de acudir a nuestras oficinas. Asimismo, la digitalización de las facturas especiales y los contratos FOB contribuye a agilizar los procedimientos y reducir los tiempos y costos de gestión.

Para sostener esa rentabilidad en el tiempo, se avanzó en innovación, con la visión de una caficultura de alta productividad. Hubo progresos en riego y fertirriego para arábica y robusta, y en alternativas con café conilón.

Se importaron más de 28 materiales genéticos de robusta, se desarrollaron nuevas técnicas de propagación y se construyeron nuevos invernaderos para la multiplicación de estos. El intercambio con especialistas internacionales aportó valor a estos procesos. Estas iniciativas buscan aprovechar mejor los recursos y ofrecer soluciones ante la escasez de mano de obra y los factores climáticos.

Cedicafé desarrolló el Monitoreo Nacional de Viveros, que abarcó más de seis millones de plantas en las siete regiones cafetaleras, evaluó nuevos materiales de arábica y robusta, y continuó con investigaciones sobre manejo de tejido, nutrición y control de plagas y enfermedades.

La información climática y geográfica también apoya la toma de decisiones. La red meteorológica alcanzó 143 estaciones y la plataforma ClimaCafé superó los 27,000 usuarios. Además, la geolocalización acumula 33,950 hectáreas en 3,192 unidades productivas.

La sostenibilidad también fue una prioridad en nuestra gestión, mediante iniciativas orientadas a promover una caficultura más productiva, eficiente y responsable con el medio ambiente. Se transfirieron conocimientos sobre elaboración de insumos biológicos y manejo responsable del suelo, alternativas que ayudan a reducir los costos de producción. Se acompañó a los productores en la adopción



de buenas prácticas ambientales y en el cumplimiento de la normativa nacional e internacional. Además, el paisaje cafetalero se incorporó al Mapa Nacional de Conectividad Biológica y avanza la propuesta del corredor biológico del café, que reconoce el aporte de los sistemas agroforestales a la biodiversidad del país.

La productividad solo se traduce en ingresos si el café encuentra comprador. Por eso, con la marca Guatemalan Coffees participamos en más de 25 espacios, entre ferias internacionales, misiones comerciales y actividades de promoción, y ampliamos estas oportunidades a más productores, quienes pudieron establecer contacto directo con tostadores.

A través de estas actividades fortalecimos las relaciones con importadores y asociaciones gremiales de distintos países, para seguir generando oportunidades comerciales para los cafés de Guatemala.

El acompañamiento en calidad y poscosecha incluyó la atención a 460 beneficios húmedos, programas de formación especializada y avances en tecnologías de fermentación controlada. Las competencias reunieron 1,200 muestras y reconocieron a 554 unidades productivas, lo que promueve la diversidad de perfiles de taza y nuevas oportunidades comerciales.

La Subasta Cup of Excellence 2026 alcanzó un precio histórico de US$449.10 por libra en las 23 ediciones realizadas en Guatemala, con un precio promedio récord de US$35.60. Es el resultado más visible del trabajo de calidad de los productores y de un plan de promoción internacional que Anacafé ha sostenido a lo largo de los años. En el ámbito nacional, se renovó el espacio de Guaco Café en el Aeropuerto Internacional La Aurora y Tazza Academia de Café continuó formando profesionales.

Los avances alcanzados durante nuestra gestión representan una base importante para continuar fortaleciendo la caficultura guatemalteca. Esta visión tiene continuidad en el Plan Estratégico 2026–2030, que establece como metas alcanzar 100,000 hectáreas bajo el Programa de Rentabilidad Sustentable y atender a 60,000 productores, ampliando las oportunidades para mejorar su productividad y rentabilidad.

Presidir Anacafé ha sido un honor y una gran responsabilidad. Me enorgullece haber aportado mi experiencia como caficultor para fortalecer una institución que pone el conocimiento, la tecnología y la innovación al alcance de más productores. Agradezco a los caficultores por su esfuerzo y confianza; a los miembros de la Junta Directiva, por su compromiso con el desarrollo del sector; y a los colaboradores de Anacafé, por su dedicación y trabajo diario, que hacen posible que nuestros programas y servicios lleguen a más productores.

Invito a los caficultores a acercarse a Anacafé y a confiar en el acompañamiento que brinda. Contamos con un equipo técnico comprometido y capacitado para implementar una metodología que ha demostrado generar resultados en productividad y rentabilidad. Estoy convencido de que, mediante la adopción de estas prácticas, más familias caficultoras podrán fortalecer sus unidades productivas y mejorar sus condiciones de vida. Así, seguiremos avanzando hacia nuestro propósito institucional: **Transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala.**



Andrés Destarac Bardales
PRESIDENTE
ANACAFÉ





SERVICIOS AL CAFICULTOR

01



ANÁLISIS DE MERCADO

Antecedentes

Los precios internacionales del café mostraron alta volatilidad durante la temporada 2025/2026, influenciados por diversos factores, entre ellos, los geopolíticos y climáticos, así como las estimaciones de producción y exportaciones.

El mercado alcanzó los niveles más altos del año en USD 383.85 por quintal de café oro puesto en NY durante el mes de enero del presente; el mínimo se alcanzó en USD 243.30 durante el mes de junio. Lo que implica un cambio de USD 140.55 en un semestre.

Las cotizaciones para venta de café a futuro se mantienen invertidas, con los precios más altos en las posiciones más cercanas debido a la incapacidad del mercado para satisfacer la demanda en el corto plazo.

En cuanto al comportamiento de las proyecciones de cosecha, inicialmente se esperaba una cosecha abundante con presión a la baja de los precios, en tanto se desarrolló la cosecha de los principales productores, los precios encontraron soporte con un balance global de café estimado en un superávit de 10 millones de sacos de sesenta kilos para la temporada 2026/27.

Las exportaciones mantuvieron un mismo patrón liderado por Brasil y Vietnam, con un repunte histórico en exportaciones durante 2025/2026 con más de 11.2 millones de sacos de sesenta kilos respecto de la temporada anterior.

Por otro lado, es importante destacar el consumo doméstico de nuestro país que ha tenido un crecimiento sostenido aumentando un 50 % desde la temporada 2022/2023 a la fecha.

En cuanto a existencias finales de café, se muestra una reducción del 18 % respecto a la cosecha 2021/2022 pero se evidencia una recuperación durante los últimos años de cosecha; concentrándose una disminución de existencias en la Unión Europea y Vietnam en tanto que Brasil registra un importante aumento de existencias. Esto sugiere que aunque el mercado presenta una oferta más holgada, los inventarios globales aún permanecen deprimidos por debajo de los niveles observados en 2021/2022.

Entre los factores destacados que influyeron en el mercado de café arábica durante el año se encuentran: las expectativas sobre la producción de café de Brasil, las tensiones geopolíticas y problemas logísticos en el estrecho de Ormuz, riesgos climáticos asociados al fenómeno del Niño y los inventarios certificados en mínimos históricos.



Comportamiento mensual del café

en el contrato KC para entrega inmediata



▲ En la gráfica se muestra el comportamiento mensual del precio internacional del café para entrega inmediata desde el año 1979.
Fuente: Contrato KCc1, Intercontinental Exchange.

El café para entrega inmediata mostró una tendencia a la baja durante el primer semestre de 2026, hasta alcanzar USD 242.70 en junio. Posteriormente, el precio se recuperó y alcanzó USD 377.95 en agosto.

Al comparar los precios del café respecto del comportamiento histórico, se observa que el café se cotizó durante el año 2026 con meses de alta volatilidad que superaron los USD 71 como el caso de junio 2026.

El comportamiento de los fondos

Los conflictos en Oriente Medio afectaron los costos logísticos y levantaron preocupación en el mercado sobre los costos del café principalmente hacia el primer y segundo trimestre del año. El mercado de materias primas respondió al alza.

Los precios del petróleo han respondido al alza impulsados por conflictos en oriente medio así como también entre Ucrania y Rusia. El petróleo marcó un alza en el mes de abril en USD 105.07 por barril; lo cual generó un efecto inflacionario sobre las materias primas incluyendo el café.

Comportamiento de los precios internacionales del Petróleo



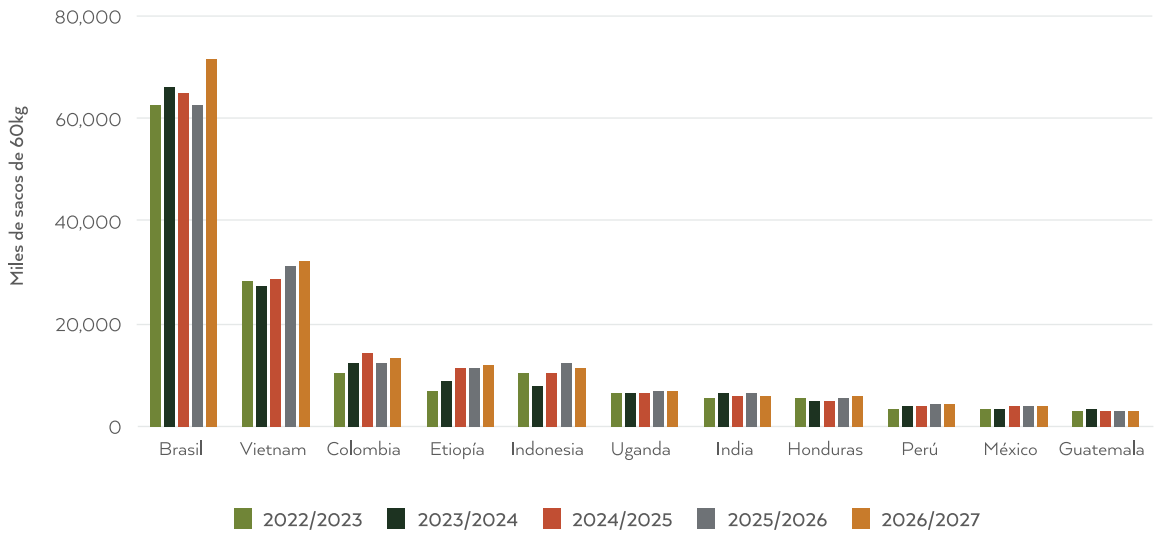
▲ Gráfica del comportamiento mensual del petróleo WTI y Brent, muestra el comportamiento al alza del petróleo haciendo un máximo entre los meses de marzo y abril 2026 en el nivel de USD 105.07 por barril para el WTI y USD 118.35 por barril para el Brent.
Fuente: Contrato CLc1 y LCOc1; Intercontinental Exchange.

Por otra parte, el mercado de café respondió al alza ante el riesgo de imposición de aranceles por parte de EE.UU a algunos países productores de café entre ellos Brasil y Colombia. Sin embargo, durante el mes de julio cuando fuentes oficiales de esos países, indicaron que el café quedaría exento de los aranceles anunciados del 12.5 % y 25 % el mercado recibió presión a la baja, recibiendo soporte de factores meteorológicos.

Existencias certificadas

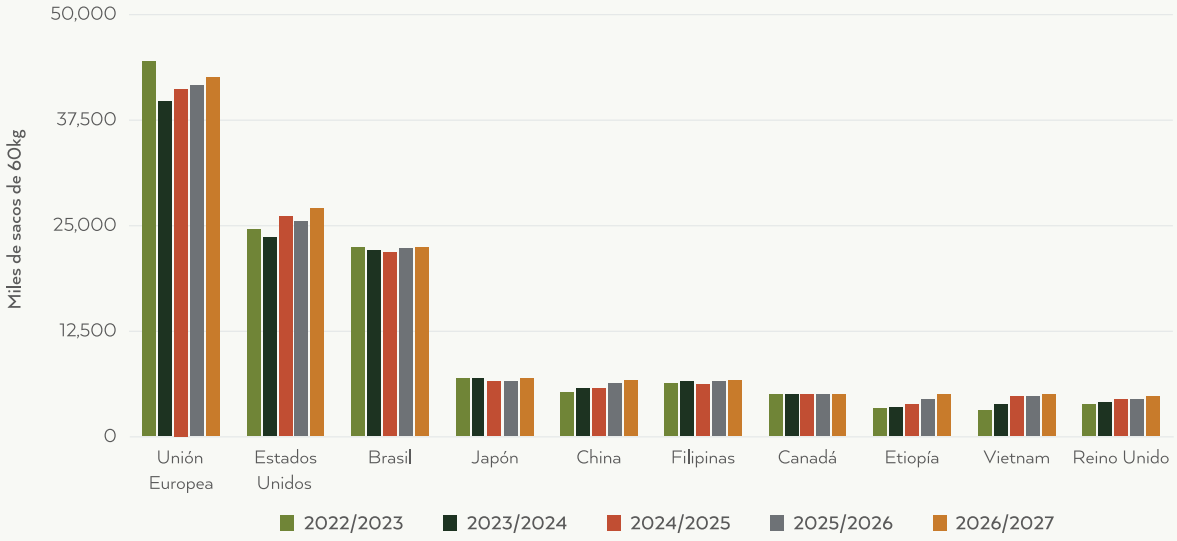
Las existencias certificadas en las bodegas de la bolsa mantienen una tendencia a la baja desde diciembre de 2024, la cual continuó durante 2026. En este período alcanzaron las 223,976 sacos de 60 kilogramos, el nivel más bajo en los últimos 20 años. Esta reducción en las existencias certificadas ha contribuido a brindar soporte a los precios del café arábica.

Principales países productores de café



▲ En la gráfica se muestra el comportamiento de la producción total de café en los principales países productores, Guatemala figura en el décimo primer puesto con 3.3 millones de sacos. Fuente: USDA, 2026.

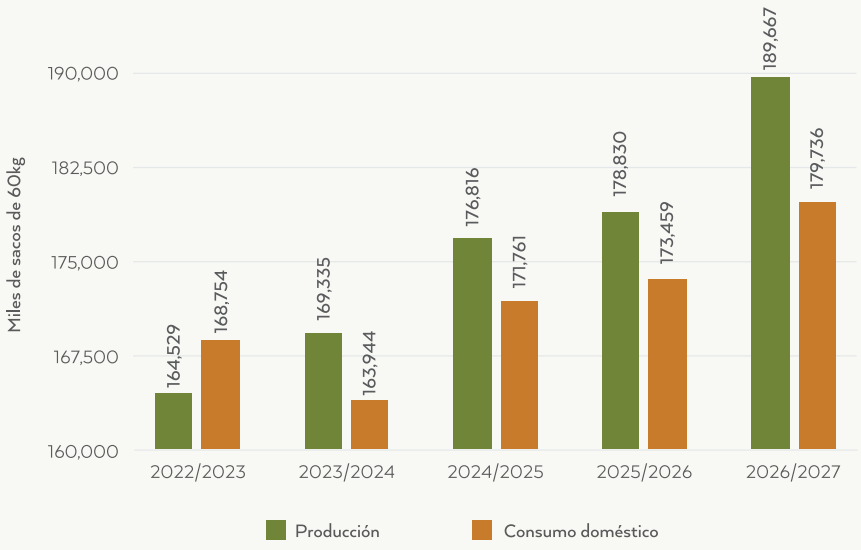
Principales países consumidores de café



En la gráfica se muestran los primeros diez países consumidores de café a nivel mundial. La Unión Europea y Estados Unidos figuran en el primer lugar desde 2022. Fuente: USDA, 2026.

Producción y consumo mundial de café

En la gráfica se muestra el balance global entre producción y consumo global de café. A partir del ciclo 2022/2023 se observa aumento sostenido tanto en la producción como en el consumo llevando así a alcanzar un superávit de aproximadamente 10 millones de sacos en 2026/2027.
Fuente: USDA, 2026.



La gráfica de producción y consumo mundial de café muestra un ciclo de cosecha 2026/27 caracterizado por una mayor disponibilidad de café, impulsada principalmente por la recuperación de la producción de Brasil y Vietnam. El incremento de la oferta mundial, que llevó la producción a niveles récord y amplió la diferencia frente al consumo, constituía en principio un factor de presión bajista para los precios. Sin embargo, el balance global de producción y consumo no se tradujo automáticamente en una disminución sostenida de las cotizaciones. Esto último se debe a que la disponibilidad efectiva de café continuó condicionada por otros elementos adicionales del mercado.

Los inventarios de café arábica certificados por ICE se mantuvieron en niveles históricamente bajos. A esto se sumó la incertidumbre por las condiciones climáticas en Brasil, Colombia y Centroamérica y su posible impacto en las próximas cosechas. El avance de la cosecha brasileña y las condiciones meteorológicas influyeron constantemente en las expectativas del mercado.

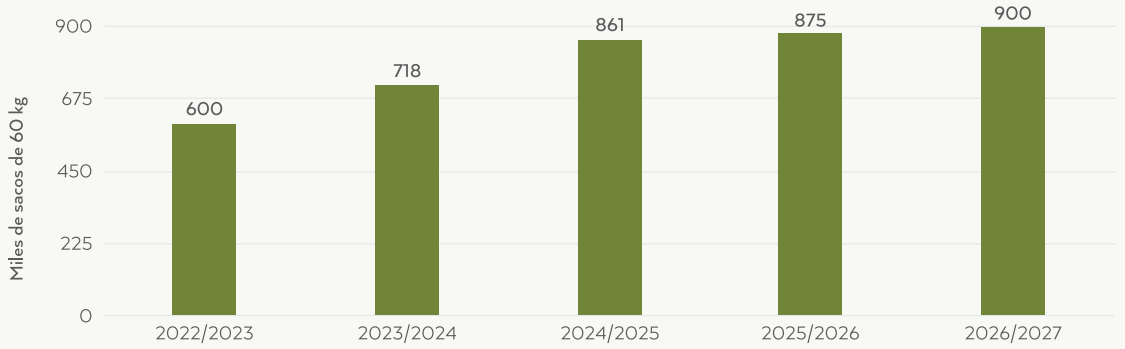
Asimismo, el fortalecimiento del real brasileño frente al dólar redujo el incentivo de los productores de Brasil para vender café en el mercado internacional. Los conflictos geopolíticos y las dificultades logísticas también generaron incertidumbre y mayores costos para el comercio internacional.

En este contexto, la proyección de un superávit para el ciclo 2026/2027 ejerció presión sobre los precios, aunque no fue suficiente para mantener una tendencia sostenida a la baja. El mercado continuó reaccionando a los cambios en las perspectivas de oferta, las condiciones climáticas, los niveles de inventarios, las exportaciones y el entorno macroeconómico. Por ello, la volatilidad se mantuvo como una de las principales características del mercado durante el período analizado, con constantes variaciones en las cotizaciones.



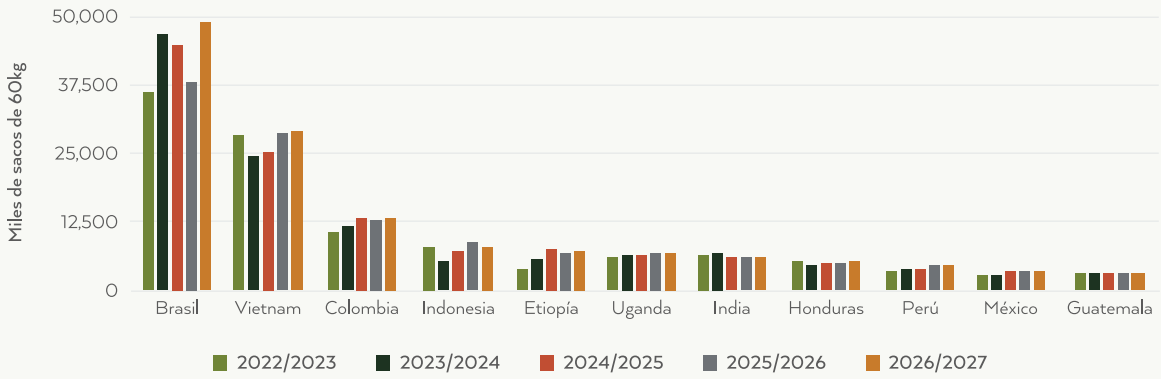
Es importante destacar el comportamiento histórico del consumo doméstico en Guatemala. A pesar de que continúa siendo poco significativo frente a los principales mercados consumidores a nivel mundial, su evolución evidencia una tendencia de crecimiento sostenido. Entre 2022 y 2026, el consumo nacional pasó de aproximadamente 600 mil a 900 mil sacos de 60 kg, lo que representa un incremento cercano al 50 % en cuatro años. Este comportamiento refleja una expansión progresiva de la demanda interna y destaca la creciente importancia del mercado nacional dentro de la dinámica de la cadena de valor del café guatemalteco.

Evolución del consumo doméstico en Guatemala



▲ En la gráfica se muestra la evolución de consumo doméstico en Guatemala, mediante un sostenido crecimiento desde 2022. Fuente: USDA. 2026,

Principales países exportadores de café oro



▲ En la gráfica se muestra el comportamiento de las exportaciones totales de café oro en los principales países exportadores, Guatemala figura en el décimo primer puesto con 3.2 millones de sacos. Fuente: USDA, 2026.

En materia de exportaciones, Brasil mantuvo una participación importante en el comercio internacional de café, como se muestra en la Figura 05. Sin embargo, durante el año las exportaciones no registraron la caída que inicialmente se esperaba. Este comportamiento estuvo relacionado, en parte, con un ritmo más lento de llegada del café brasileño a sus principales mercados.



Las existencias finales mundiales de café muestran una reducción de 18 % respecto a la cosecha 2021/2022. No obstante, los datos también evidencian una recuperación durante los últimos años de cosecha, luego de alcanzar un mínimo de 22 millones de sacos en el ejercicio 2024/2025. La disminución de inventarios se concentra principalmente en la Unión Europea y Vietnam, mientras que Brasil registra un importante aumento de existencias, reflejando una mayor disponibilidad derivada de la recuperación de su producción. En conjunto, estos resultados sugieren que, aunque el mercado presenta una oferta más holgada que en años recientes, los inventarios globales aún permanecen por debajo de los niveles observados en comparación al año cafetalero 2021/2022.

Fuente: USDA, 2026.

Comportamiento del dólar vs otras monedas

Comparativo del comportamiento de las monedas

de los países productores de café



▲ En la gráfica se muestra el comportamiento de las monedas de los principales países productores. Se puede apreciar un fortalecimiento del real brasileño y del peso colombiano así como del peso mexicano y el quetzal guatemalteco. El dong vietnamita es el único que se ha debilitado frente al dólar. Fuente: London Stock Exchange Group, 2026.

Tanto el real brasileño como el peso colombiano se han apreciado desde finales del año 2024, lo que ha sido un respaldo para los precios del café arábica. Durante el año 2026, el peso colombiano se ha apreciado un 15.1 % en tanto que el real brasileño se ha apreciado un 2 %. El quetzal guatemalteco se ha mantenido más estable con un fortalecimiento de 0.56 % en lo que va del 2026.

Comportamiento Materias Primas

Café Arábica, Café Robusta y Cacao

Comportamiento comparativo del café arábica, café robusta y cacao



▲ En la gráfica se muestra un comparativo del comportamiento de precios de los suaves fungibles (Cacao, café arábica y café robusta) en el gráfico se aprecia una recuperación en los precios del café arábica y robusta así como una recuperación del cacao durante el año 2026.
Fuente: Contrato de café arábica KC, contrato de café robusta LRC y contrato de cacao LCC; Intercontinental Exchange.

Existen tres materias primas que se suelen denominar fungibles porque hasta cierto punto se pueden sustituir unas por otras, este es el caso del cacao, café arábica y café robusta.

Durante el año 2026 los tres experimentaron una recuperación después de probar los niveles más deprimidos a finales de 2025. Los factores que determinaron este comportamiento principalmente son de tipo climático que han afectado adversamente a las cosechas en los diferentes países productores Brasil, Vietnam y Costa de Marfil.

El cacao cayó a mínimos de USD 2,732 por tonelada, recuperándose hasta USD 6460 por tonelada en agosto de 2026. Por otra parte, el café robusta se ha mantenido durante 2026 en un rango entre USD 4,304 a USD 2,715 por tonelada. El café robusta se mantiene rezagado respecto del café arábica, ampliando la diferencia entre ambos mercados (arbitraje).

Tanto el cacao, el café arábico como el café robusta han mostrado un retroceso desde agosto 2026 presionados por estimaciones positivas de cosecha.

Principales factores que influyeron en el mercado de café arábica durante el año

Durante el período analizado, el mercado de café arábica estuvo influenciado por factores que ejercieron presión en distintas direcciones. Las expectativas de una mayor producción en Brasil y las proyecciones de una oferta mundial récord generaron presión a la baja sobre los precios. Sin embargo, esta tendencia estuvo limitada por los bajos niveles de inventarios certificados y la incertidumbre sobre la disponibilidad inmediata de café.

Las condiciones climáticas también mantuvieron la atención del mercado, principalmente por el posible impacto de El Niño sobre las lluvias y la floración de los cafetales en Brasil. A este escenario se sumaron las tensiones geopolíticas y los riesgos logísticos internacionales, que generaron incertidumbre sobre los costos de transporte, energía y las cadenas de suministro.

La combinación de estos factores mantuvo una elevada volatilidad en las cotizaciones durante el año. Aunque las perspectivas de una mayor producción favorecieron escenarios de reducción de precios, los inventarios históricamente bajos, los riesgos climáticos y el entorno internacional limitaron una tendencia sostenida a la baja. De esta manera, el comportamiento del mercado continuó respondiendo a los cambios en las expectativas de producción, disponibilidad y condiciones internacionales.

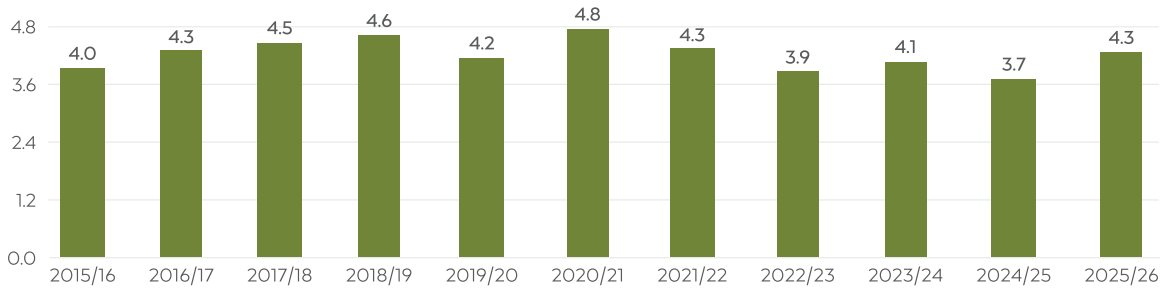


EXPORTACIONES DEL CAFÉ DE GUATEMALA

Las exportaciones de café en el ejercicio cafetero 2025/2026 cerraron en 4.281 millones de quintales de café oro, lo que representa un 15 % arriba con respecto al ejercicio cafetero 2024/2025, en el que se exportaron 3.726 millones de quintales de café oro. Estas cifras se tradujeron en un ingreso de divisas de US$1,440,603,408.

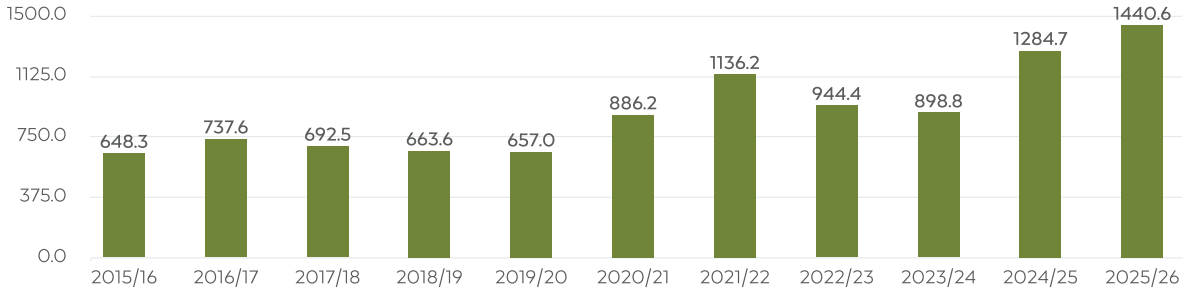
Volumen de exportación de café de Guatemala

en millones de qq oro



Exportaciones de café de Guatemala

Ingreso de divisas en millones de US$

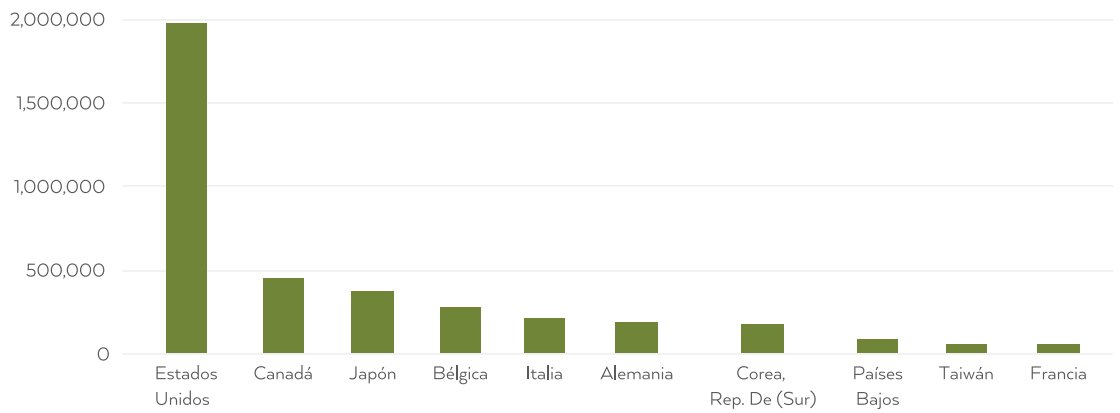




Diez principales compradores

Durante el ejercicio cafetero 2025/2026, Estados Unidos se mantuvo como el principal destino de las exportaciones de café de Guatemala, con una participación del 46 %. Canadá ascendió al segundo lugar, con el 10 %, superando a Japón, que ocupó la tercera posición con el 9 %. Le siguieron Bélgica (7 %), Italia (5 %), Alemania (4.3 %) y Corea del Sur (4 %). Entre los cambios más destacados, Países Bajos pasó del decimoquinto al octavo lugar, con una participación del 2 %. Taiwán y Francia completaron la lista de los diez principales mercados de destino, lo que refleja la presencia de los cafés de Guatemala en distintos mercados internacionales.

10 principales destinos



Participación por principales continentes

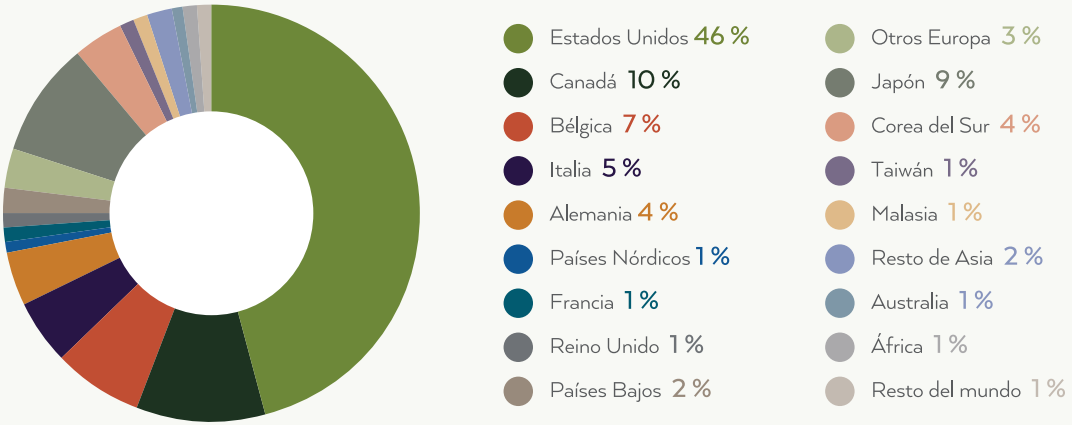
Por continente, la participación de América del Norte se incrementó al 56 %, de los cuales el 46 % correspondió a exportaciones hacia Estados Unidos y el 10 % a Canadá. Europa descendió al 24 %, destacando Bélgica como uno de sus principales mercados, con una participación del 9 %. Por su parte, Asia registró una ligera disminución en su participación, especialmente Japón, que pasó del 11 % el año anterior al 9 % en este ejercicio cafetero

Exportación café de Guatemala por tipo

Ejercicio cafetero 2025/2026

4.281 millones de quintales oro

3.282 millones de sacos de 60 kilos



América del Norte 56 % Europa 24 % Asia 17 % África y Oceanía 2 %

Tipos de café

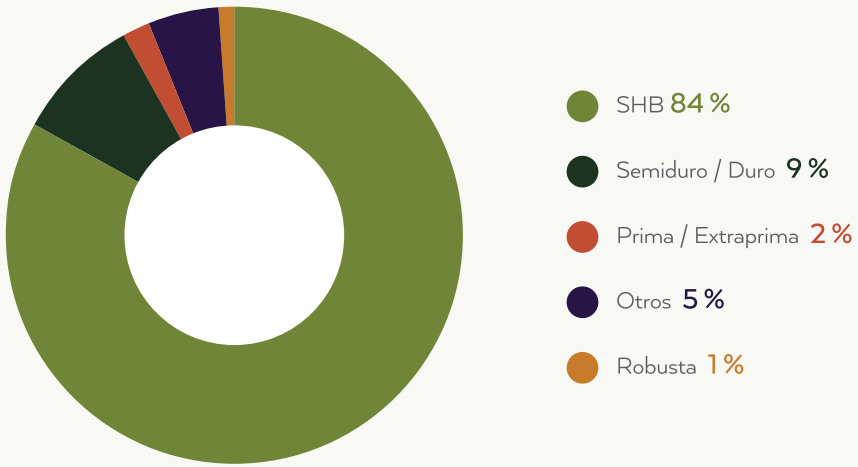
Dentro de la especie Arábica las exportaciones por tipo evidencian un alza en el café estrictamente duro de un 3 % totalizando este ejercicio cafetero un 84 % del total, estos puntos se distribuyeron en una baja de un 2 % en el el tipo semiduro y duro que totalizó 9 % y el prima y extra prima continuaron representando un 2 % en la exportación. La especie Robusta que sigue manteniendo un 1 % de participación en la exportación.

Exportación café de Guatemala por tipo

Ejercicio cafetero 2025/2026

4.281 millones de quintales oro

3.282 millones de sacos de 60 kilos



SERVICIOS AL CAFICULTOR

El Departamento de Servicios al Caficultor de Anacafé acompaña al productor mediante asistencia técnica y capacitación, promoviendo la implementación de prácticas agronómicas, administrativas y financieras que contribuyen a fortalecer la productividad, rentabilidad y competitividad de las empresas cafetaleras.

Durante el período 2025/2026, el departamento enfocó sus esfuerzos en la consolidación del Programa de Rentabilidad Sustentable, que cumplió su quinto año de implementación. Ante un entorno caracterizado por precios internacionales altos, pero volátiles, y el monitoreo del déficit de lluvia que podría afectar futuras cosechas, el acompañamiento técnico se orientó a fortalecer la resiliencia de las empresas cafetaleras, integrando el manejo agronómico con la administración financiera para favorecer el uso eficiente de los recursos y la sostenibilidad de la producción.

Quinto aniversario del programa de Rentabilidad Sustentable

El Programa de Rentabilidad Sustentable surgió a partir de un diagnóstico nacional realizado por Anacafé en 2019, que permitió identificar las principales necesidades y oportunidades de mejora de la caficultura guatemalteca. Con base en estos resultados, en mayo de 2021 se puso en marcha el programa para fortalecer los servicios de asistencia técnica y transferencia de tecnología, integrando los principios técnico-agronómico, administrativo y financiero.

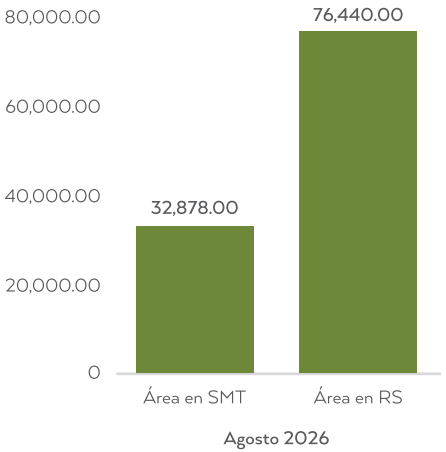
El programa integra los principios técnico-agronómico, administrativo y financiero para promover el uso eficiente de los recursos y una gestión más rentable de las unidades productivas. Su implementación se fundamenta en cinco prácticas esenciales: sistema de manejo de tejido (SMT), nutrición, manejo de malezas, control de plagas y enfermedades, y manejo de sombra.

Al cumplir cinco años de ejecución, el programa registró avances en su cobertura y en la adopción de prácticas de manejo agronómico. Durante el ciclo 2025/2026, más de 31,000 hectáreas contaban con Sistema de Manejo de Tejido y cerca de 8,000 productores estaban vinculados al programa a nivel nacional.

Este período también marcó la finalización de los primeros ciclos productivos de tres y cinco años de los productores pioneros, lo que permitió dar seguimiento a los resultados de las prácticas implementadas en sus unidades productivas.



▲ Implementación del sistema de manejo de tejido en una unidad productiva bajo el programa de Rentabilidad Sustentable.

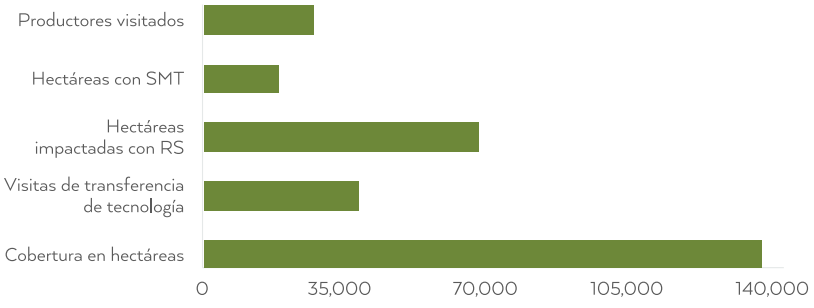


▲ Trayectoria del programa Rentabilidad Sustentable, alcance a su quinto año de implementación.

Indicadores de impacto

Los resultados del programa se miden a través de tres indicadores complementarios: productividad, que refleja la capacidad de generar producción; uso eficiente de los recursos, que evalúa si esa producción se logra optimizando insumos y mano de obra; y calidad, que asegura que el producto conserve las características que favorecen su comercialización y valorización. En conjunto, estos indicadores permiten al productor tomar decisiones basadas en información técnica y económica, y orientar su unidad productiva hacia una rentabilidad sostenible.

Durante el período 2025/2026, el avance territorial del programa se consolidó en las siete regiones administrativas.



Cobertura Nacional del programa de Rentabilidad Sustentable 2025/2026

Implementación y caso de éxito

El caso de una empresa cafetalera, ubicada en la comunidad Nueva Esperanza, Camotán, Chiquimula (Región VII), sintetiza el impacto del programa a lo largo de sus cinco años. En 1.00 hectáreas, esta unidad productiva partía en el año base de una rentabilidad de 17.4 %, con un resultado de Q3,765 sobre ingresos de Q21,590, limitada por prácticas de manejo no optimizadas. En 2022 inició la implementación del programa de Rentabilidad Sustentable, y la evolución posterior fue contundente:

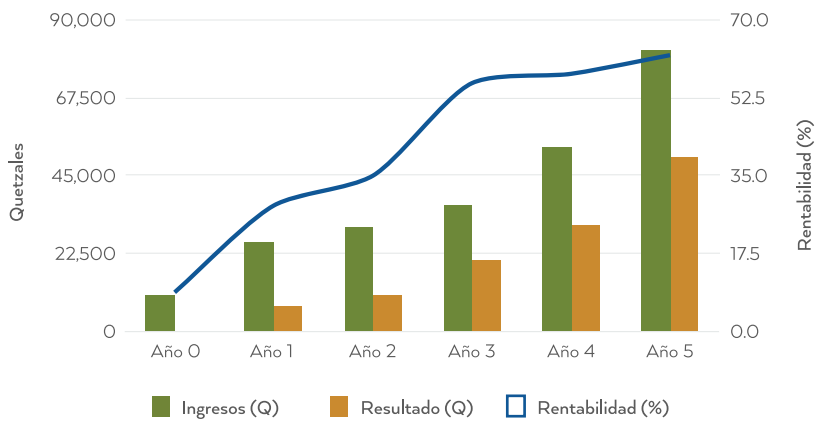
En cinco años de implementación, la unidad productiva multiplicó por más de trece veces su resultado del ejercicio (de Q3,765 a Q50,250), casi cuadruplicó su rentabilidad (de 17.4 % a 62.0 %) e incrementó sus ingresos en 3.75 veces (de Q21,590 a Q81,000), impulsada tanto por el aumento del volumen producido -de 25.4 a 45 quintales de café pergamino seco- como por mejores precios de venta, manteniendo los egresos proporcionalmente por debajo del crecimiento de los ingresos. El caso demuestra el principio rector del programa: la rentabilidad no depende solo de producir más, sino de gestionar con eficiencia.



▲ Empresa cafetalera, caso de éxito del programa de Rentabilidad Sustentable.

Evolución financiera de la empresa cafetalera en una hectárea,
ubicada en Camotán, Chiquimula (años 0 a 5)

Período	Ingresos (Q)	Egresos (Q)	Resultado (Q)	Rentabilidad
Año 0	21,590	17,825	3,765	17.4 %
Año 1	25,500	18,300	7,200	28.2 %
Año 2	29,700	19,340	10,360	34.9 %
Año 3	36,400	16,115	20,285	55.7 %
Año 4	53,200	22,465	30,735	57.8 %
Año 5	81,000	30,750	50,250	62.0 %



Evolución de la rentabilidad y del resultado del ejercicio en una hectárea de café (años 0 a 5)

Indicadores e índices de Rentabilidad Sustentable en Guatemala

La evidencia acumulada a nivel nacional confirma que el programa genera mejoras sustanciales y replicables en la rentabilidad de las unidades productivas, aun en escenarios de aumento del costo de la mano de obra. El factor determinante ha sido el control del costo unitario de producción (particularmente el costo por quintal de café maduro), que permite sostener e incluso elevar la rentabilidad pese a la presión sobre los costos. Los casos documentados en distintas regiones ilustran esta tendencia:

Casos representativos de mejora de la rentabilidad en unidades productivas bajo el programa de Rentabilidad Sustentable

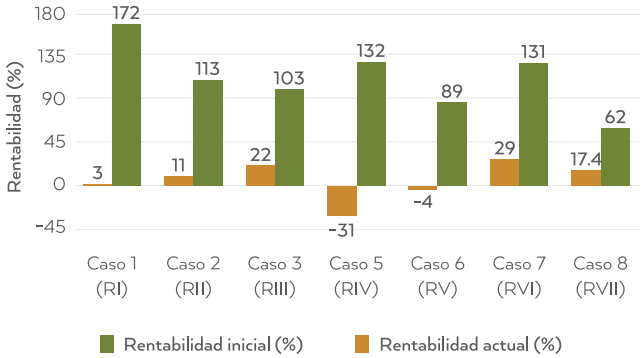
Región	Ubicación	Rentabilidad inicial	Rentabilidad actual (cierre de ciclo)
I	San Rafael Pie de la cuesta	3 %	172 %
II	San Felipe, Retalhuleu	11 %	113 %
III	San Juan Sacatepéquez	22 %	103 %
IV	Aldea Chapas, Nueva Santa Rosa	-31 %	132 %
V	San Pedro Necta, Huehuetenango	-4 %	89 %
VI	Cubulco, Baja Verapaz	29 %	131 %
VII	Camotán, Chiquimula	17.4 %	62 %

A estos resultados económicos se suman avances productivos igualmente destacables. En la Región V, la unidad productiva Plan de la Vega elevó su producción de un promedio de 11 a 21 quintales pergamino por manzana tras cerrar un ciclo de manejo de tejido de tres años, siendo esto el inicio de la alta productividad que se puede alcanzar a través del potencial productivo de la plantación y la implementación disciplinada del programa; en la Región VI, la unidad La Piedra Platuda, en Cubulco, Baja Verapaz, pasó de 77 a 225 quintales cereza por manzana. Estos índices confirman que la adopción sistemática de los no negociables del programa, acompañada de un control disciplinado de costos, se traduce en saltos productivos y en una estructura financiera más sólida.

Para fortalecer la medición y la gestión de estos índices, Anacafé puso a disposición del productor la aplicación móvil Estima, una herramienta que permite registrar de forma sistemática gastos, pagos y ventas, centralizar la información y obtener análisis en tiempo real de la rentabilidad de la unidad productiva, especialmente en productores de pequeñas áreas. A ello se suma el trabajo de la Unidad de Sistemas de Información Geográfica, que desarrolló herramientas de geolocalización de las unidades productivas alineadas con el reglamento europeo de libre deforestación (EUDR), evidenciando que más del 98 % de las zonas cafetaleras del país están libres de riesgo. Estos avances consolidan una gestión de la caficultura basada en información, trazabilidad y toma de decisiones.

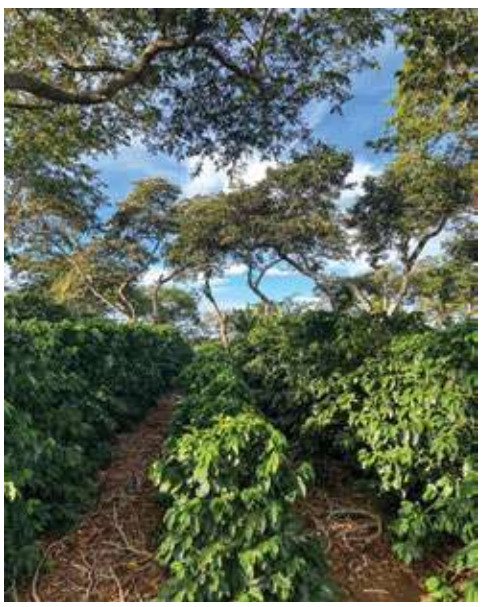
Rentabilidad antes y después de la implementación del programa

en unidades productivas seleccionadas





▲ Empresa cafetalera, Buena Vista, Implementación del programa y proyectos de innovación.



▲ Empresa cafetalera, Las Flores, Implementación del programa y alta productividad.

Innovación en las empresas cafetaleras

La innovación impulsada por el departamento trascendió lo agronómico para instalar una nueva mentalidad empresarial en el productor: pasar de la productividad al negocio. El acompañamiento enseñó al caficultor a calcular sus costos de operación por área, a proyectar utilidades reales y a decidir con base en información, transformando la unidad productiva en una empresa gestionada con criterios financieros.

Esta visión se materializó además en las fincas de Anacafé, las cuales a través de la implementación del programa e innovaciones orientadas a sistemas altamente productivos pasaron de ser Unidades Productivas Modelo a verdaderas escuelas de campo y testimonio clave de lo que representa el Programa Rentabilidad Sustentable como solución a los retos actuales de la caficultura nacional.

Finca Buena Vista: Ubicada en Retalhuleu se implementó el programa en ciclo de tres años, además de contar con áreas específicas orientadas a la innovación y desarrollo, propagación de variedades importadas a través de semilla, clonación por esqueje, implementación de riego y fertirriego en sistemas de alta productividad con arreglos espaciales adensados; el objetivo principal es que la finca sea una escuela de campo, presente los resultados y herramientas que los empresarios cafetaleros puedan conocer e implementar en sus unidades productivas siendo de suma importancia como referente a nivel nacional.

Finca las Flores: Ubicada en Barberena, Santa Rosa, se implementó el programa en ciclo de 3 años utilizando un diseño por bloque y en surcos y una altura de poda de 80 centímetros. El giro de manejo orientado hacia la empresarialidad a través del programa permitió estandarizar el plan trabajo de acuerdo al tipo de planta y el potencial productivo, además de fortalecer los procesos administrativos y financieros que permitieron cumplir con los principios de rentabilidad y uso eficiente de los recursos propiciando la eficiencia en cada actividad agrícola.



▲ Empresa cafetalera El Manantial, Implementación del programa y proyectos especiales.



▲ Innovación y agregación de valor: aprovechamiento de subproductos del café y desarrollo de nuevos productos.

Finca el Manantial: Ubicada en San Pedro Carchá, con 4 años de implementación del programa, se volvió un referente clave para los empresarios cafetaleros de la zona dando a conocer el impacto positivo del manejo a través de la implementación del programa y presentando alternativas para que los empresarios cafetaleros sean productivos y competitivos en un entorno cada vez más demandante con retos mucho más marcados que años anteriores.

En otras iniciativas concretas que agregan valor y diversificación. En las regiones II, III, IV y V, mediante el proyecto CAFEPROCO (ejecutado con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- y el apoyo de la Agencia de Cooperación Internacional de Japón -JICA-) y en coordinación con el departamento de proyectos de Anacafé, 29 organizaciones recibieron acompañamiento para fortalecer su cadena de valor y tres de ellas desarrollaron jarabes o siropes a base de cáscara y pulpa de café, aprovechando subproductos que antes se desechaban. El impulso al café robusta fino y robusta de alta productividad en la Región I y la consolidación del café de especialidad en las Verapaces completan un panorama de innovación orientada a diferenciar el producto y capturar mayor valor en el mercado.

La transformación digital fue otro eje de la innovación institucional. La aplicación móvil Estima llevó la gestión de costos y rentabilidad al teléfono del productor, y las herramientas de información geográfica fortalecieron la trazabilidad y el cumplimiento de las nuevas exigencias de los mercados internacionales. En conjunto, estas soluciones reflejan el compromiso de Anacafé con la modernización de la caficultura y con una toma de decisiones apoyada en datos, que hace a las empresas cafetaleras más eficientes y competitivas.

Estrategias de transferencia de tecnología, fortalecimiento de competencias y ampliación de cobertura

La transferencia de tecnología se sostuvo en espacios permanentes de formación y acompañamiento que integran capacitaciones, giras de intercambio, alianzas y eventos de promoción de servicios, con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas, organizativas y comerciales de los productores en las siete regiones.

Programas de capacitación permanente Aprendiendo a Competir Mejor

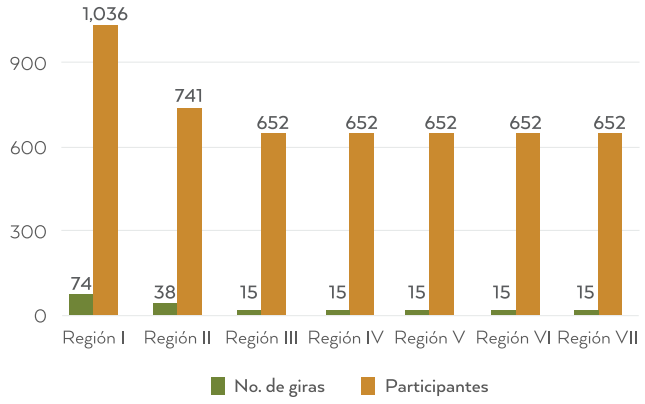
El programa de capacitación permanente combinó el desarrollo de competencias duras (conocimientos y habilidades técnicas) y blandas (actitudes y gestión), con una metodología interactiva de enfoque andragógico y, en la mayoría de los casos, bajo el principio de "aprender haciendo" directamente en las unidades productivas. Los contenidos abarcaron desde caficultura rentable y sustentable, manejo de tejido, nutrición y manejo preventivo de plagas, hasta administración y análisis de costos de la empresa cafetalera, postcosecha y calidad y agroindustria del café.

El alcance fue amplio y sostenido, alcanzando un total de cursos/talleres de 748 con 11,775 productores; 115 módulos de diplomado con 770 productores participantes y 411 giras de rentabilidad sustentable con 5,691 productores participantes.
El cuadro siguiente consolida las acciones de capacitación, giras y diplomados por región.



▲ Capacitación a productores con metodología andragógica y enfoque "aprender haciendo".

Giras de Rentabilidad Sustentable y participación por región 2025/2026



Giras de intercambio de Rentabilidad Sustentable

Las giras de intercambio se consolidaron como una de las herramientas más eficaces de transferencia de tecnología: llevando a los productores a observar en campo el impacto y los resultados del programa y aclarando dudas a nuevos caficultores motivándolos a sumarse. Se programaron según la temporalidad de las actividades clave del cultivo (SMT, nutrición, control de malezas, control de plagas y enfermedades y manejo de sombra), y en ellas el productor anfitrión asumió un papel protagónico al compartir su experiencia. Estas jornadas reunieron a productores, empresarios, organizaciones de base, técnicos y estudiantes, generando un intercambio directo de conocimientos y experiencias.



▲ Gira de intercambio del programa de Rentabilidad Sustentable en una unidad productiva modelo.

Alianzas estratégicas

El logro de los objetivos del programa se apoyó en una amplia red de alianzas canalizadas a través del departamento de proyectos de Anacafé con actores públicos, privados y de cooperación. Con instituciones de gobierno se articularon acciones junto al MAGA, el Ministerio de Economía (MINECO), el Instituto Nacional de Bosques (INAB), el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (MARN) y el Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), Municipalidades, entre otros.

Estas alianzas ampliaron los canales de divulgación, capacitación y asistencia técnica, y facilitaron logros concretos: la elaboración de planes de negocio y de planes estratégicos organizacionales, la gestión de maquinaria y equipo para el procesamiento de café, y el fortalecimiento de la cobertura territorial hacia nuevos grupos de caficultores. Un ejemplo de infraestructura de apoyo fue la inauguración del Centro de Acopio Primario de la red Campo Limpio en la Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, con el apoyo de Agrequima, que beneficia a más de 18,000 productores de la región mediante el acopio y disposición correcta de envases vacíos de agroquímicos.



▲ Firma de convenios y alianzas estratégicas con actores del sector cafetalero.

Festivales de café y ruedas de negocios

Los festivales de café y las ruedas de negocios funcionaron como plataformas de promoción y comercialización que conectan directamente a los productores con los compradores y con los consumidores, fortaleciendo el acceso a mercados locales e internacionales.

Estos eventos se articularon directamente con la estrategia Guatemalan Coffees, mediante la cual Anacafé ha posicionado el café guatemalteco como uno de los orígenes de especialidad más reconocidos del mundo.



▲ Festival de café y rueda de negocios con participación de productores y compradores.

Festivales de café, competencias y ruedas de negocios por región 2025/2026

Región	Festivales y ruedas de negocios	Asistencia
RI	Festival de Café San Marcos (3a edición); Festival de Café Coatepeque (3a edición); Día del Café Robusta (La Reforma, 2a edición); Feria Agrícola Concepción Tutuapa	500 / 300 / 150 / 150
RII	Festival de Café Atitlán (6a edición); Festival de Café Costa Sur (4a edición)	+1,200 / +500
RIII	Rueda de negocios San Martín Jilotepeque	35 participantes
RIV	Festival del Café de Barberena	50 participantes
RV	Festival de Café Huehue; Rueda de negocios	54 participantes
RVI	11a. Feria Café De La Sierra de Chuacús - Baja Verapaz. 11a. Feria Café de Las Verapaces.	150 participantes
RVII	Coffee Fest La Tierra de Dios 2026 (Puerto Barrios, Izabal)	400 participantes

Otros eventos regionales relevantes

Como parte del acompañamiento al productor, Anacafé desarrolló actividades regionales que facilitaron el intercambio de experiencias, el diálogo con las autoridades de la Asociación y el fortalecimiento de conocimientos técnicos. Entre estas actividades destacaron las Mesas de Enlace, que reunieron a caficultores y miembros de la Junta Directiva para abordar los principales retos del sector y conocer, mediante experiencias prácticas en campo, la implementación de los pilares del Programa de Rentabilidad Sustentable.

Durante el período 2025/2026, se realizaron Mesas de Enlace en distintas regiones del país, entre ellas la Región I, en la Unidad Productiva La Ceiba, con 160 productores; la Región III, en la Unidad Productiva El Tempixque, San Miguel Dueñas, con 79 caficultores; la Región IV, en la Unidad Productiva Las Flores, Barberena, con 92 caficultores; la Región V, en la Unidad Productiva El Porvenir, San Pedro Necta, con 88 caficultores; y la Región VII, en la Unidad Productiva El Tontól II, Camotán, con 418 caficultores.

El acompañamiento regional también incluyó talleres agroforestales, seminarios de manejo sanitario y participación en mesas técnicas agroclimáticas y foros del sector. Asimismo, se desarrollaron giras internacionales de Rentabilidad Sustentable con delegaciones de Centroamérica y se atendió a delegaciones de compradores internacionales, propiciando espacios para compartir conocimientos y experiencias sobre la caficultura guatemalteca.



▲ Mesa de Enlace entre caficultores y autoridades de Anacafé.

Materiales informativos y canales de comunicación digital

La estrategia de comunicación acercó el conocimiento técnico al productor a través de canales digitales y materiales de fácil comprensión, ampliando el alcance del acompañamiento más allá de la visita de campo.

Infografías y videos con creadores de contenido

Se produjeron infografías y videos con apoyo de creadores de contenido especializados, que tradujeron las recomendaciones técnicas del programa a formatos visuales, breves y accesibles. Estos materiales facilitaron la comprensión de los pilares del programa y de las buenas prácticas agronómicas y administrativas, y potenciaron su difusión en redes sociales y plataformas digitales.

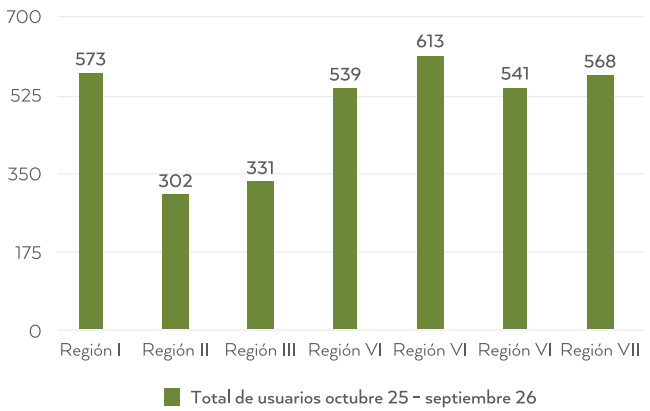


▲ Contenido audiovisual Programa Rentabilidad Sustentable.

Grupos de WhatsApp como estrategia de acompañamiento digital

Los grupos de WhatsApp se consolidaron como un canal de acompañamiento cercano y permanente, que permitió trasladar recomendaciones oportunas, resolver consultas, compartir alertas y coordinar actividades con los productores en tiempo real. Esta herramienta digital complementó la asistencia técnica presencial y fortaleció la continuidad del vínculo entre el consultor y el caficultor.

No. de Integrantes de grupos de WhatsApp regionales



Unidad de Inteligencia de Cosecha

La Unidad de Inteligencia de Cosecha genera la información estratégica que sustenta la toma de decisiones del sector cafetalero, desde la proyección de la producción nacional con la vinculación de distintas variables fenológicas y climáticas, hasta la identificación y el registro de nuevos productores.

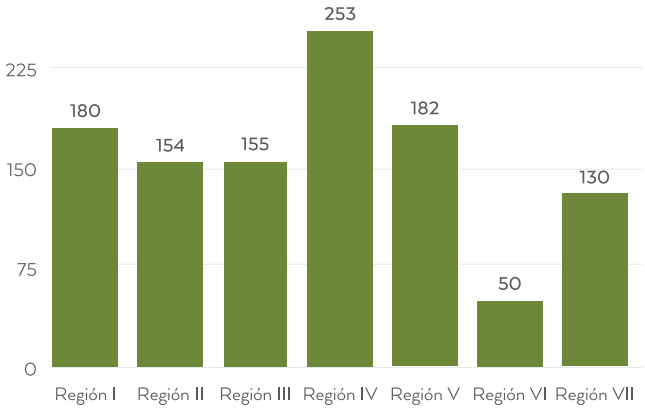
Pronóstico de cosecha (Crop Tour)

A través de la Unidad de Inteligencia de Cosecha se establecen puntos de muestreo en todos los departamentos productores de café del país para determinar la tendencia productiva de cada uno y proyectar la cosecha nacional. Este proceso, denominado Crop Tour, se realiza dos veces al año en los momentos clave para las proyecciones, y constituye una herramienta fundamental de planificación tanto para los productores como para los mercados. Esta información resulta estratégica para orientar la comercialización, anticipar la logística de compra de insumos y exportación y dar seguimiento a los principales mercados de destino del café de Guatemala.

Identificación de nuevos productores

Como parte del fortalecimiento de la base de información del sector, se identificaron e incorporaron 6,359 nuevos productores a nivel nacional, ampliando la cobertura de los registros institucionales. Esta actualización mejora la capacidad de Anacafé para planificar sus servicios, focalizar la atención técnica y dimensionar con mayor precisión la caficultura nacional. El desglose por región se presenta a continuación:

Puntos de muestreo del Crop Tour



Nuevos productores identificados por región 2025/2026

Región	Nuevos productores identificados
R. I - Quetzaltenango y San Marcos	830
R. II - Suchitepéquez, Retalhuleu y Sololá, El Palmar (Quetzaltenango) y Pochuta (Chimaltenango)	703
R. III - Guatemala, Chimaltenango, Escuintla, Sacatepéquez y El Progreso	702
R. IV - Santa Rosa, Jalapa y Jutiapa	850
R. V - Huehuetenango y Quiché	1,257
R. VI - Alta Verapaz, Baja Verapaz y el Estor, Izabal	968
R. VII - Chiquimula, Zacapa, Morales, Izabal y San Luis, Petén	1,049
Total nacional	**6,359**

Servicios de apoyo a la productividad

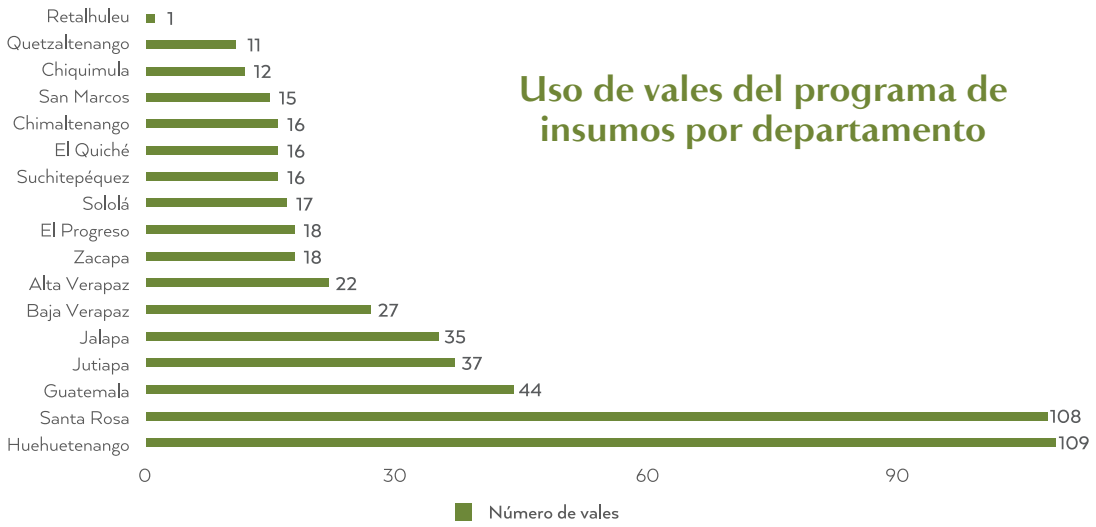
Programa de insumos agrícolas para el sector caficultor

Con el fin de mejorar el acceso a insumos en condiciones más favorables, Anacafé, en alianza con empresas comerciales, promovió la emisión de vales para la adquisición de insumos agrícolas a menor precio, acompañados del respaldo técnico necesario para su uso adecuado. Durante el período participaron seis casas comerciales y se emitieron 542 vales a nivel nacional, contribuyendo a reducir los costos de producción de las unidades cafetaleras y a fortalecer su productividad.



Programa de insumos agrícolas en alianza con casas comerciales para el sector caficultor

Uso de vales del programa de insumos por departamento



Modernización de procesos para la programación y seguimiento de visitas de campo

El departamento avanzó en la modernización de sus procesos de atención mediante una plataforma digital institucional que ordena y optimiza el trabajo de campo de los consultores, desde la identificación del productor hasta el traslado de recomendaciones. Esta herramienta permite planificar con mayor eficiencia, dar seguimiento a la atención y asegurar que la información técnica llegue de forma oportuna y trazable a cada caficultor.

Identificación de productores

Con el fin de mejorar el acceso a insumos en condiciones más favorables, Anacafé, en alianza con empresas comerciales, promovió la emisión de vales para la adquisición de insumos agrícolas a menor precio, acompañados del respaldo técnico necesario para su uso adecuado. Durante el período participaron seis casas comerciales y se emitieron 542 vales a nivel nacional, contribuyendo a reducir los costos de producción de las unidades cafetaleras y a fortalecer su productividad.

La plataforma centraliza la identificación y la caracterización de los productores atendidos, integrando su ubicación, las condiciones de su unidad productiva y su estado dentro del programa. Esta base de información facilita la focalización de la atención y la medición del alcance de los servicios.

Programación y seguimiento de visitas

La programación de visitas se realiza de forma sistemática, lo que permitió optimizar las rutas, dar seguimiento al cumplimiento de la planificación y ampliar la cobertura de atención. Los indicadores de desempeño del período (como la alta frecuencia de visitas diarias por consultor) reflejan las mejoras en eficiencia operativa que esta modernización hizo posibles.

Traslado de recomendaciones e información a productores

Cada visita queda documentada con las recomendaciones técnicas correspondientes, que se trasladan al productor y quedan registradas para su seguimiento. Este proceso asegura la continuidad del acompañamiento, fortalece la trazabilidad de las intervenciones y consolida una atención más constante, oportuna y orientada a resultados.



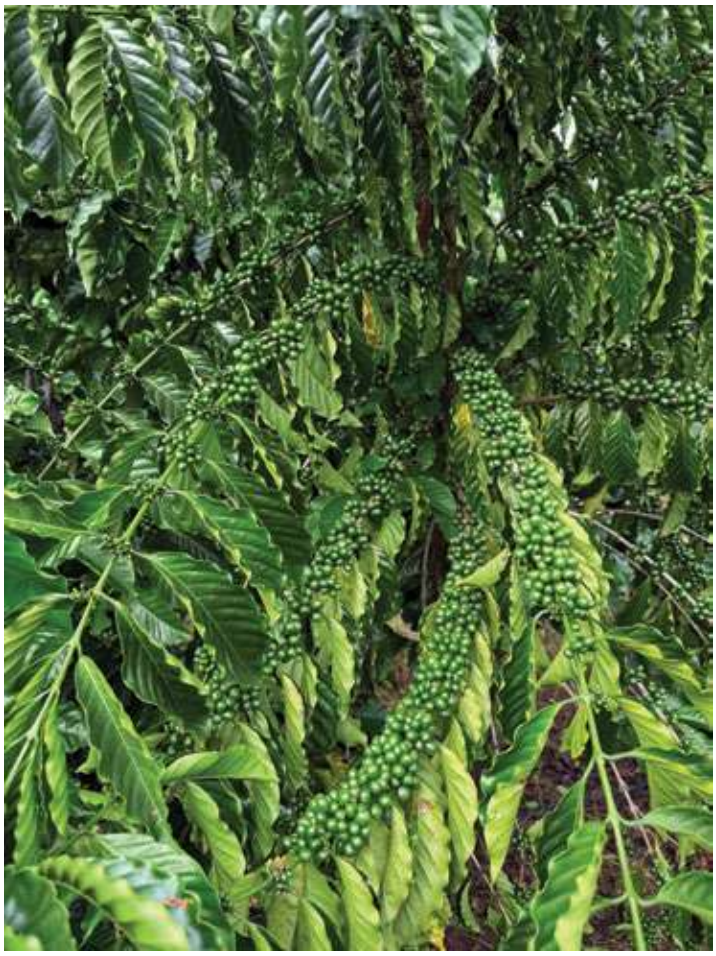
▲ Modernización de procesos de programación y seguimiento de visitas en campo.

INNOVACIÓN Y DESARROLLO

La Unidad de Innovación y Desarrollo del Departamento de Servicios al Caficultor tiene el mandato de brindar soporte técnico y acompañamiento en campo para la generación, validación y transferencia de modelos productivos de alto rendimiento. Estas acciones buscan que las empresas cafetaleras de Guatemala aumenten de forma sostenible su productividad por área.

Su trabajo se concentra en el desarrollo de sistemas altamente productivos de café arábico (Coffea arábica) y robusta (Coffea canephora) con riego y fertirriego. Asimismo, impulsa el café canephora tecnificado sin riego para zonas bajas, como respuesta a los retos del cambio climático y a la necesidad de elevar la rentabilidad del pequeño y mediano productor.

En el marco del Plan Estratégico 2026–2030, la unidad trabajó de manera articulada con la Coordinación de Gestión Estratégica y Operaciones (responsable institucional del desarrollo de materiales genéticos y de los programas de reproducción vegetativa y clonal) y con las áreas de transferencia de tecnología del Departamento de Servicios al Caficultor, aportando el acompañamiento técnico y la validación en campo de los modelos productivos. Esta labor se apoyó en las guías técnicas que Anacafé ha puesto a disposición de los productores y en las lecciones aprendidas de las giras internacionales realizadas a Nicaragua y Brasil, referentes mundiales en café canephora y en caficultura irrigada.



▲ Plantación de café canephora como alternativa rentable para zonas bajas del país. Finca Orizaba, Malacatán, San Marcos.

Modelos productivos para la sostenibilidad y la adaptación climática

Como parte de las estrategias de sostenibilidad y adaptación al cambio climático, la unidad promovió modelos productivos diseñados para optimizar los recursos disponibles y aumentar de forma estable la productividad por área. El enfoque integra cuatro componentes que se refuerzan entre sí: materiales genéticos adecuados a cada ambiente, alternativas rentables para las zonas bajas del país y dos modelos de alta productividad diferenciados según la capacidad de inversión del productor (con riego y fertirriego, y sin riego). En su conjunto, estos modelos buscan trasladar al caficultor guatemalteco tecnología validada que le permita competir con mayor productividad, calidad y rentabilidad.

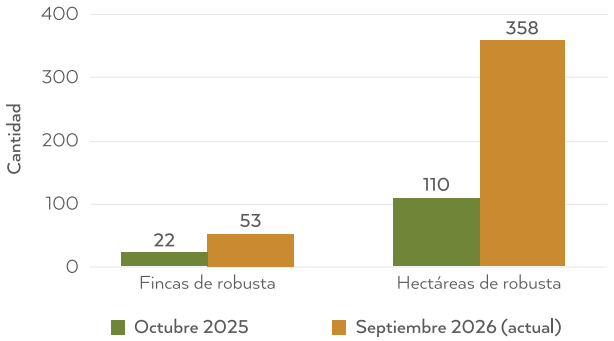
Alternativas rentables para zonas bajas del país

Las zonas bajas y cálidas del país, donde la temperatura y la presión de la roya reducen la rentabilidad del café arábico, representan una frontera de oportunidad para la caficultura nacional. Para estas áreas, la unidad promovió dos alternativas complementarias: el establecimiento de Coffea canephora (robusta y conilón), especie más tolerante a las temperaturas altas y a ciertas plagas y enfermedades; y la introducción de variedades de arábico específicamente adaptadas a tierras bajas. El café canephora ha ganado presencia en el parque cafetalero nacional, y su expansión ordenada hacia zonas no tradicionales permite diversificar la producción y aprovechar terrenos donde el arábico no es competitivo.

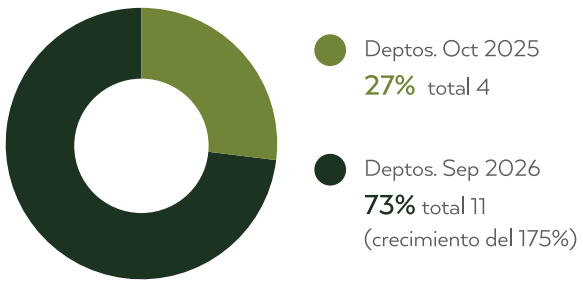
El modelo para zonas bajas se concibe con enfoque empresarial: variedades o clones de alto potencial, densidades adecuadas, nutrición balanceada y, donde el recurso lo permite, riego tecnificado, de manera que el mayor volumen de producción compense el menor precio relativo del robusta y garantice la rentabilidad de la unidad productiva. Durante el período se dio acompañamiento a unidades productivas en estas zonas mediante visitas de prefactibilidad, diagnóstico y seguimiento.

Robusta: fincas y hectáreas

octubre 2025 - septiembre 2026



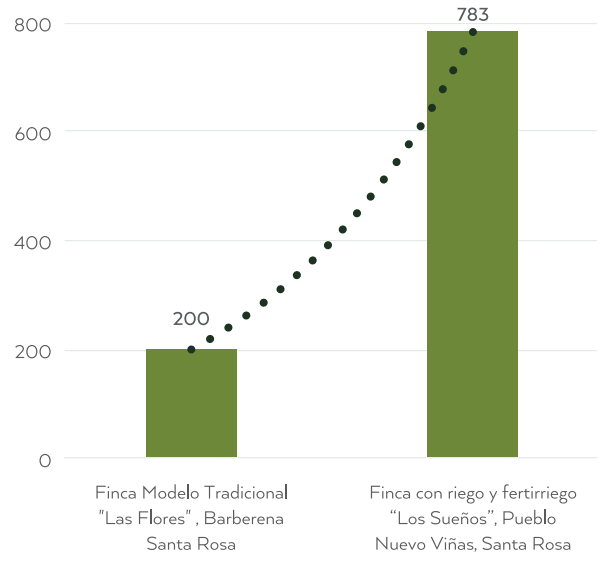
Cobertura por departamento robusta



Sistemas altamente productivos con riego y fertirriego por goteo

Los modelos productivos con sistema de riego por goteo superficial demostraron ser una alternativa eficiente para satisfacer la demanda hídrica del cultivo, con la versatilidad de aprovechar el sistema instalado para realizar los aportes nutricionales en las dosis y momentos justos a través del fertirriego. Con esta tecnología se logra expresar el potencial genético del café arábico y canephora, aumentando la producción de forma rentable y sostenible. El riego por goteo alcanza altas eficiencias en la aplicación del agua y, combinado con el fertirriego, mejora de manera significativa la eficiencia de uso de los nutrientes al fraccionarlos y sincronizarlos con las etapas fenológicas críticas (floración, cuaje y llenado de grano), reduciendo pérdidas por lixiviación y volatilización.

La implementación de estos sistemas forma parte de un proceso técnico riguroso que incluye estudios de prefactibilidad, análisis de suelo y agua, diseño hidráulico, instalación del cabezal de riego (filtrado e inyección de fertilizante) y de las líneas de goteo. Posteriormente, la gestión se realiza mediante el monitoreo de la humedad del suelo, el cálculo de láminas de riego y el manejo controlado del estrés hídrico para inducir floraciones uniformes. Este acompañamiento integral (desde la prefactibilidad hasta la operación y el mantenimiento del sistema) fue el eje del trabajo de la unidad en fincas modelo de café arábico y de café robusta en distintas regiones del país.



▲ Productividad comparada (qq/ha) en fincas modelo con riego y fertirriego frente al manejo sin riego.



▲ Sistema de riego y fertirriego por goteo superficial en una finca modelo de café arábico. Finca Los Sueños, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.



▲ Modelo altamente productivo de café canephora tecnificado sin riego. Finca Playa Grande en Gualán, Zacapa.

Sistemas altamente productivos sin riego

Los modelos altamente productivos sin riego se enfocaron principalmente en Coffea canephora (robusta o conilón), que representa una alternativa de alto potencial productivo por su capacidad de adaptarse a zonas con condiciones ambientales limitantes para el arábico. Este modelo, sustentado en un paquete tecnológico intensivo (material genético clonal o seleccionado, altas densidades de siembra, manejo de tejido con varios ejes productivos, nutrición balanceada y manejo integrado de plagas), permite alcanzar productividades elevadas sin depender de infraestructura de riego, lo que reduce la inversión inicial y amplía su alcance a un mayor número de productores.

La capacidad del café robusta para producir en ambientes cálidos y con menor disponibilidad hídrica captó el interés de empresarios caficultores y de la industria por su potencial para diversificar y expandir la producción de café hacia regiones no habituales para este cultivo, fortaleciendo la resiliencia del sector ante la variabilidad climática.



▲ Producción de esquejes de café canephora para propagación vegetativa en invernadero.

Programa de propagación vegetativa mediante esquejes

El programa de propagación vegetativa mediante esquejes es liderado por la Coordinación de Gestión Estratégica y Operaciones, con el soporte técnico y el acompañamiento en campo de la Unidad de Innovación y Desarrollo. Coffea canephora es una especie diploide, perenne y alógama, de fecundación cruzada y fácil propagación vegetativa; por ser autoincompatible, su reproducción por semilla genera alta variabilidad, mientras que la propagación vegetativa (clonación) permite capturar y multiplicar de forma idéntica los genotipos superiores seleccionados. Por ello, el programa se orienta a poner a disposición del productor material clonal élite de alto rendimiento y sanidad garantizada.

El programa se sustenta en la guía técnica institucional de reproducción vegetativa de café robusta, que recopila la experiencia acumulada en el manejo de la técnica de propagación de Coffea canephora, enriquecida mediante intercambios y giras de aprendizaje en países de referencia para esta especie. El proceso comprende el establecimiento de jardines clonales con plantas madre seleccionadas, la obtención y preparación de esquejes, el enraizamiento en invernadero bajo condiciones controladas de humedad y sustrato, y la aclimatación previa al trasplante. Durante el período se dio formación a técnicos para el manejo, la nutrición y la producción de esquejes en invernadero, fortaleciendo la capacidad institucional para escalar la producción de material clonal.

Acompañamiento y transferencia de tecnología

Capacitaciones y transferencia de conocimiento

La unidad ejecutó eventos internos y externos para transferir tecnología y conocimiento a productores y técnicos, con el objetivo de potenciar el impacto sobre la producción mediante el establecimiento de riego y fertirriego, el manejo de canephora y la propagación vegetativa. Las principales líneas de capacitación abarcaron los sistemas de riego y fertirriego en café arábica y en café robusta o canephora, los sistemas altamente productivos de canephora sin riego, el manejo de láminas de riego y estrés hídrico, la propagación vegetativa por esquejes en invernadero, los materiales genéticos y la selección de variedades, así como la formación a técnicos de transferencia de tecnología. También se participó en espacios de divulgación como CAFEX, con la presentación del riego inteligente como motor de los sistemas altamente productivos en café arábico y robusta.

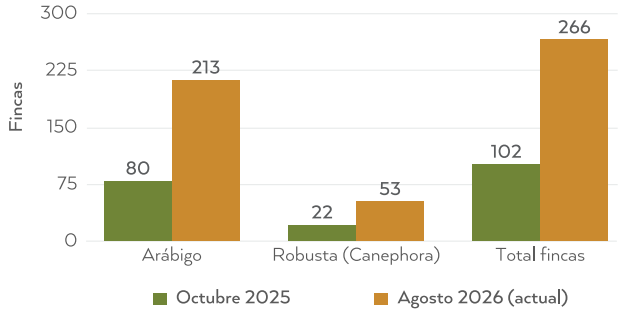
Línea de capacitación	No. de eventos	Participantes
Gira de campo, en sistemas altamente productivos de riego y fertirriego en café Arábico, en Finca Las Crucitas, Fraijanes	1	22
Gira de campo, en sistemas altamente productivos de riego y fertirriego en café robusta en Barillas, Huehuetenango	1	15
Gira de campo, en sistemas altamente productivos de riego y fertirriego en café robusta con productores en Peten	1	6
Gira de campo, en sistemas altamente productivos de riego y fertirriego en coffea canephora, con asesores brasileños en finca buena vista	1	100
Gira de campo, en sistemas altamente productivos de riego y fertirriego en Arábico, con asesores brasileños en finca San Serapio	1	120
Formación a técnicos de finca Buena Vista para manejo, nutrición y producción de esquejes para propagación vegetal en invernadero	1	5
Formación a técnicos de transferencia de tecnología en sistemas altamente productivos de café Robusta	1	15
Capacitación a productores, en sistemas altamente productivos en café arábico en Finca El Morito, Mataquescuintla, Jalapa	1	10
Diplomado en administración aplicada a la cadena de valor del café, UVG	1	115
Participación en CAFEX (riego inteligente en arábico y robusta)	1	60
Total	**10**	**468**

Atención a unidades productivas

La unidad brindó atención a unidades productivas mediante visitas de prefactibilidad, diagnóstico y seguimiento para la instalación y gestión de sistemas de riego y de modelos altamente productivos. Durante el período 2025/2026 se atendieron 266 unidades productivas, de las cuales 262 recibieron soporte y acompañamiento del equipo de innovación y desarrollo.

Número de fincas

Octubre 2025 vs. agosto 2026



Giras e intercambio de experiencias

Como parte del intercambio de experiencias, el equipo de la unidad y grupos de productores participaron en giras nacionales e internacionales orientadas a conocer de primera mano modelos altamente productivos de café arábica y canephora. Estas jornadas incluyeron giras de campo en fincas modelo del país (en café arábica bajo riego y en café robusta con y sin riego) y giras internacionales a Nicaragua, donde se visitaron unidades tecnificadas de café robusta, incluida la operación de la exportadora Atlantic S.A. en Sébaco.

Estos intercambios se complementaron con el acompañamiento de asesores brasileños en fincas modelo del país, en café arábica y canephora bajo riego y fertirriego.



▲ Gira de campo de intercambio de experiencias en una finca modelo de sistemas altamente productivos.



▲ Gira de campo en Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu con productores y asesores brasileños, Gerles Malanquini y Maciel Lemus.

Perspectivas: hacia una estrategia institucional de escalamiento

Los aprendizajes acumulados en las giras internacionales y en las fincas modelo sentaron las bases para una futura estrategia institucional orientada a escalar los sistemas altamente productivos a nivel nacional. Esta estrategia, actualmente en fase de validación, será liderada por la Coordinación de Gestión Estratégica y contará con la colaboración de la Unidad de Innovación y Desarrollo, en calidad de soporte técnico, así como de las áreas de transferencia de tecnología del Departamento de Servicios al Caficultor. Su implementación está prevista para el período 2026–2027.



▲ Gira de campo, en sistemas altamente productivos de riego y fertirriego en café robusta con productores y asesor brasileño, Gerles Malanquini, finca La Explanada, Petén.



Formación a técnicos de finca Buena Vista para manejo, nutrición y producción de esquejes para propagación vegetal en invernadero.



Gira de campo en Finca San Serapio, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa con productores y asesores brasileños, Caio Pimenta.



Presentación de Riego inteligente como motor de sistemas altamente productivos en café Arábico y Robusta en CAFEX 2026.



Investigación de adaptabilidad de variedades de café arábico bajo sistemas de riego y fertirriego por goteo superficial, Finca La Esmeralda, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.



Capacitación a productores, en manejo de láminas de riego y estrés hídrico en finca San Serapio, Pueblo Nuevo, Viñas, Santa Rosa.

CEDICAFÉ Y SOSTENIBILIDAD

Centro de Investigación de café - Cedicafé

Durante el periodo 2025/2026 el Centro de investigaciones en Café de Anacafé – Cedicafé ejecutó un plan de trabajo orientado a fortalecer la eficiencia y calidad de las evaluaciones en desarrollo. Como parte de esta estrategia, se priorizó la realización de validaciones dentro de las fincas pertenecientes a Anacafé, así como el seguimiento continuo del monitoreo nacional de plagas y enfermedades. Esta estrategia, avalada por la Junta Directiva, permite orientar los esfuerzos de investigación y generación de información técnica de manera objetiva, focalizada y oportuna, fortaleciendo la toma de decisiones y la respuesta ante las principales necesidades del sector cafetalero.

Avances en Desarrollo Genético

La estrategia de desarrollo genético agrupa todas aquellas iniciativas que permiten mejorar el proceso de producción desde la obtención de semilla hasta el trasplante a campo definitivo y la evaluación de materiales genéticos de Coffea arábica y Coffea canephora promisorios para la caficultura guatemalteca.



▲ Viveros.

Monitoreo nacional de vivero 2026

El Monitoreo Nacional de Viveros tiene como objetivo evaluar la calidad de las plantas e identificar oportunidades de mejora para fortalecer la caficultura guatemalteca. Se realizó en las siete regiones cafetaleras del país, con una cobertura representativa de más de seis millones de plantas. El proceso comprendió dos fases: una evaluación en campo, realizada por el equipo de Transferencia de Tecnología y técnicos de Cedicafé, para recopilar información sobre genética, planificación y manejo agronómico, además de recolectar ocho plantas por vivero; y una fase de laboratorio en Analab, donde se efectuaron análisis morfológicos, de suelo y de nematodos para determinar la calidad de las plantas.

Resultados del monitoreo nacional de viveros

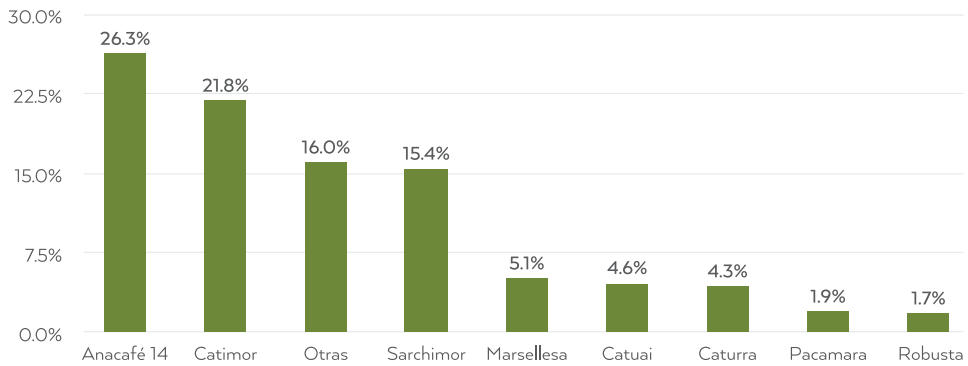
Los resultados se agrupan en genética, planificación, indicadores e índices morfológicos de calidad. Estos índices permiten obtener una visión general del estado actual y del futuro de la caficultura nacional.

Genética

La mayor cantidad de plantas de vivero cultivadas para el 2026, corresponden a materiales genéticos con tolerancia a roya y en menores porcentajes plantas con calidad de taza.

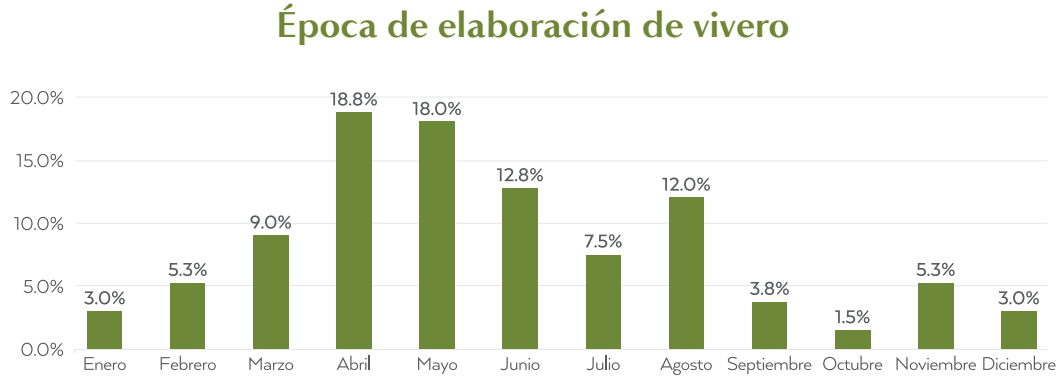
Distribución de variedades cultivadas en viveros

a nivel nacional



Planificación

El monitoreo del 2026 determinó que en Guatemala se elaboran semilleros y viveros todo el año, en diferentes proporciones, pero en todos los meses, siendo los de mayor importancia para el inicio del ciclo abril, mayo y junio que agrupan al 49.6 % del total de viveros monitoreados, a su vez se determinó que el 65 % de los viveros a nivel nacional producen plantas de 10 meses de edad antes de salir a campo definitivo.



Los resultados del Monitoreo Nacional de Viveros, evaluados mediante indicadores de genética, planificación y manejo agronómico, evidenciaron que ningún vivero cumplió con todos los criterios de calidad establecidos, principalmente por la presencia de defectos en la raíz pivotante. Asimismo, se identificaron oportunidades de mejora en la selección y el trasplante de plántulas, el tamaño de los contenedores, la preparación de sustratos, la nutrición y el control de malezas, aspectos fundamentales para fortalecer la calidad de los almácigos en Guatemala.

Evaluación de la adaptabilidad de ocho variedades brasileñas de café arábico en Guatemala

Durante el año cafetalero 2025/2026 se dio seguimiento a ocho materiales genéticos de origen brasileños distribuidos en parcelas a nivel nacional, con el objetivo de evaluar la adaptabilidad a las condiciones edafoclimáticas presentes en las diversas zonas cafetaleras del país. Los materiales en evaluación son: Arará, MGS Paraíso 2, MGS Catiguá 3, Topázio MG 1190, Catuaí SH3, IAC 125 RN, Catucaí 2SL e IPR 100.

Los resultados del Monitoreo Nacional de Viveros, evaluados mediante indicadores de genética, planificación y manejo agronómico, evidenciaron que ningún vivero cumplió con todos los criterios de calidad establecidos, principalmente por la presencia de defectos en la raíz pivotante. Asimismo, se identificaron oportunidades de mejora en la selección y el trasplante de plántulas, el tamaño de los contenedores, la preparación de sustratos, la nutrición y el control de malezas, aspectos fundamentales para fortalecer la calidad de los almácigos en Guatemala.

Evaluación de la adaptabilidad de ocho variedades brasileñas de café arábico en Guatemala

Durante el año cafetalero 2025/2026 se dio seguimiento a ocho materiales genéticos de origen brasileños distribuidos en parcelas a nivel nacional, con el objetivo de evaluar la adaptabilidad a las condiciones edafoclimáticas presentes en las diversas zonas cafetaleras del país. Los materiales en evaluación son: Arará, MGS Paraíso 2, MGS Catiguá 3, Topázio MG 1190, Catuaí SH3, IAC 125 RN, Catucaí 2SL e IPR 100.

Estas parcelas fueron establecidas en 2023 y actualmente se les da seguimiento a través del registro sistemático de variables de crecimiento vegetativo, que incluyen mediciones biométricas de crecimiento plagiotrópico (longitud de bandolas), crecimiento ortotrópico (altura), diámetro de tallo y variables asociadas a la productividad, tales como conteo de ramas productivas, número de nudos productivos y libras de café maduro por planta, esta última se obtuvo mediante la cosecha de diferentes plantas por variedad en cada parcela. Además, se llevaron registros de la incidencia de plagas y enfermedades en cada material.

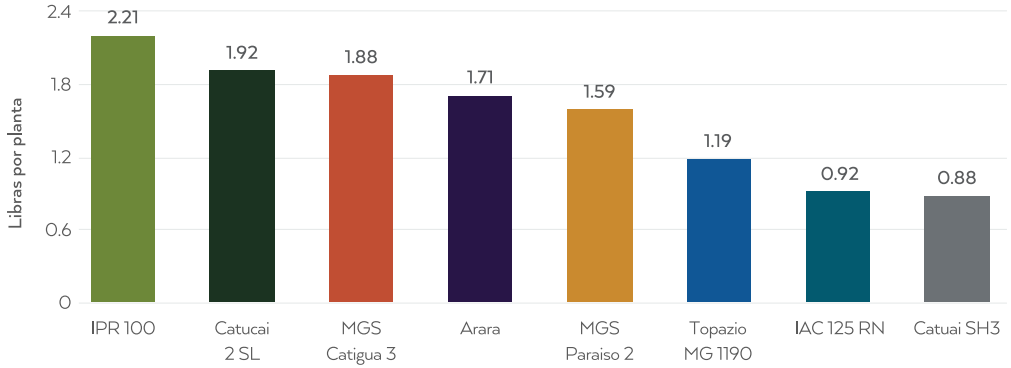
Para la cosecha 2025/2026 se realizó la primera recolección de datos de café maduro por planta y variedad. En el siguiente gráfico se presentan los rendimientos promedio por planta expresados en libras/planta, en una de las repeticiones, ubicada en la Finca El Manantial, Cobán, Alta Verapaz, donde la variedad Catucaí 2SL destaca por proyectar el mayor potencial productivo.



▲ Planta de la variedad Arará.

Primera cosecha de 8 variedades provenientes de Brasil

En Finca El Manantial, Region VI



Los resultados obtenidos de este estudio servirán como base para analizar el comportamiento adaptativo y el potencial productivo de las variedades en las diferentes zonas de vida cafetaleras del país, contribuyendo al proceso de generación de recomendaciones sobre materiales genéticos con mejor desempeño en cada región.

Validación de los No Negociables

Cedicafe, para el periodo 2025/2026 realizo evaluaciones con el propósito de validar y fundamentar recomendaciones técnicas dentro del Programa de Rentabilidad Sustentable de Anacafé.

Sistema de manejo de Tejido

Evaluación de tres alturas de poda en el desarrollo vegetativo y la producción de café

El presente estudio evalúa la respuesta vegetativa y productiva del cafeto (Coffea arábica L.) bajo tres alturas de poda: 35, 55 y 80 cm, con el propósito de validar y fundamentar recomendaciones técnicas dentro del Programa de Rentabilidad Sustentable de Anacafé. El estudio se inició en el año 2024 en finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez; donde se han realizado lecturas de variables de crecimiento y la primera cosecha de la evaluación; posteriormente se implementó la evaluación en el resto de las regiones cafetaleras.

Los resultados evidenciaron diferencias estadísticas en las variables ramas productivas por eje y libras de café por planta. La poda realizada a 80 cm registró valores de 14.8 ramas productivas por eje y 6.3 libras de café por planta, respecto a las 5.5 libras obtenidas en la poda a 55 cm. Las demás variables de desarrollo evaluadas no presentaron diferencias significativas. No obstante, las podas a 80 y 55 cm mostraron consistentemente valores superiores en las variables de desarrollo vegetativo y productivo en comparación con la poda a 35 cm, lo que demuestra que las podas altas favorecen una recuperación más eficiente del tejido vegetativo y el potencial productivo del cafeto. Es necesario mencionar que las podas bajas a 35 cm (recepa) presenta una mayor mortalidad con 2.9 % respecto a la poda a 80 cm con 0.4 %.

Respuesta del Cafeto (Coffea arábica L.) a la Implementación de un Sistema de Manejo de Tejido (SMT) en Ciclos Productivos de Tres y Cinco Años, en las Regiones Cafetaleras de Guatemala

Con el propósito de generar información técnica que contribuya a mejorar la productividad del café en Guatemala, Cedicafé evaluó la respuesta del cafeto (Coffea arábica L.) a los sistemas de manejo de tejido (SMT) en ciclos productivos de tres y cinco años. El estudio se desarrolló en las siete regiones cafetaleras del país, en 52 unidades productivas con SMT de tres años y 13 con SMT de cinco años, desde las podas realizadas en 2023 hasta la primera cosecha, comprendida entre octubre de 2024 y abril de 2025. Se analizaron variables de crecimiento y producción, como número de ejes, cruces, ramas, nudos productivos, frutos por nudo y rendimiento por planta.

Los resultados evidenciaron diferencias según el ciclo productivo y la región. En el SMT de tres años, las tasas oscilaron entre 0.79 y 0.92 cruces mensuales y entre 1.50 y 1.60 ramas mensuales, mientras que en el SMT de cinco años fueron de 0.59 a 0.77 cruces y de 1.16 a 1.50 ramas por mes. Esto representa entre 33 y 38 días para formar una nueva cruz en el ciclo de tres años y entre 39 y 51 días en el de cinco años.

Las podas realizadas entre enero y marzo favorecieron un mayor desarrollo vegetativo, compatible con ciclos de tres años, mientras que las podas tardías mostraron un menor crecimiento, asociado a ciclos de cinco años en zonas altas. También se identificó pérdida de ramas productivas entre la diferenciación floral y la cosecha, debido a factores mecánicos, sanitarios, agronómicos y ambientales. Estos resultados proporcionan referencias técnicas para optimizar la época de poda y fortalecer la productividad y sostenibilidad del cultivo.

Indicador de productividad	Año - mes poda	Ejes por planta	Cruces productivas por eje	Ramas productivas por eje	Nudos productivos por rama	Frutos por nudo	Libras por planta (estimación)	Libras por planta
Cumplió	2023 - enero	2.4	10.2	18.1	4.5	9.7	6.6	7.0
	2023 - febrero	2.8	8.4	14.9	4.6	8.9	6.3	6.4
	2023 - marzo	2.7	6.7	10.8	5.1	9.2	5.3	6.6
No Cumplió	2023 - enero	2.3	8.4	8.7	3.9	6.8	2.1	2.4
	2023 - febrero	2.6	6.6	5.9	3.7	6.4	1.4	1.8
	2023 - marzo	3.0	6.8	6.5	5.2	6.7	2.6	2.8
	2023 - abril	2.6	6.2	7.4	5.4	7.7	2.9	3.4
	2023 - junio	2.6	4.2	2.4	5.7	3.7	0.5	0.2

Caracterización de la Planta de Café en Base a los Indicadores de Productividad del Sistema de Manejo de Tejido de Tres Años del Programa de Rentabilidad Sustentable.

En relación con el indicador de productividad del Programa de Rentabilidad Sustentable, establecido en 6 libras de café maduro por planta, los resultados evidenciaron que las plantas podadas entre enero y marzo de 2023 que alcanzaron esta meta registraron entre 2.4 y 2.8 ejes por planta, 6.7 y 10.2 cruces productivas por eje, 10.8 y 18.1 ramas productivas por eje, 4.5 y 5.1 nudos productivos por rama y 8.9 y 9.7 frutos por nudo. Estas plantas alcanzaron rendimientos de 6.4 a 7 libras por planta durante la cosecha 2024/2025.

Por su parte, las plantas podadas entre enero y julio de 2023 que no cumplieron con el indicador presentaron entre 2.4 y 8.7 ramas productivas por eje, de 3.7 a 6.8 frutos por nudo y rendimientos de 0.2 a 3.4 libras por planta. Aunque el número de ejes y nudos productivos fue similar entre ambos grupos, las principales diferencias se concentraron en la cantidad de ramas productivas y frutos por nudo, factores determinantes para alcanzar los niveles de productividad establecidos.

Indicador de productividad	Año - mes poda	Ejes por planta	Cruces productivas por eje	Ramas productivas por eje	Nudos productivos por rama	Frutos por nudo	Libras por planta (estimación)	Libras por planta
Cumplió	2023 - marzo	2.6	6.0	5.6	4.5	13.2	3.7	2.6
	2023 - abril	2.3	5.4	6.3	4.4	6.6	1.7	1.6

Plagas y enfermedades

Evaluación de cuatro programas de fungicidas para el control de roya y antracnosis en un sistema de manejo de tejido de tres años.

Con el propósito de fortalecer el manejo preventivo de enfermedades y contribuir a la productividad de los cafetales, Cedicafé evaluó cuatro programas de fungicidas para el control de roya (Hemileia vastatrix) y antracnosis (Colletotrichum spp.), en la Unidad Productiva Las Flores de Anacafé, ubicada en Barberena, Santa Rosa. El estudio se realizó en la variedad Catuaí, bajo un sistema de manejo de tejido (SMT) de tres años, a 1,180 msnm, entre mayo de 2025 y febrero de 2026. Se establecieron cinco tratamientos con cuatro repeticiones, incluyendo un testigo sin manejo, y se evaluó la incidencia de ambas enfermedades en hojas y frutos, así como variables productivas.

Los resultados evidenciaron que los programas de manejo preventivo mantuvieron una menor incidencia de antracnosis en frutos respecto al testigo, tanto en plantas podadas en 2023 como en 2024, aunque en estas últimas las diferencias fueron menos pronunciadas. Estos hallazgos respaldan la importancia de implementar programas preventivos de manera oportuna y planificada para reducir la incidencia y el avance de enfermedades, mantener la sanidad del cultivo y fortalecer la rentabilidad y sustentabilidad de las unidades productivas.

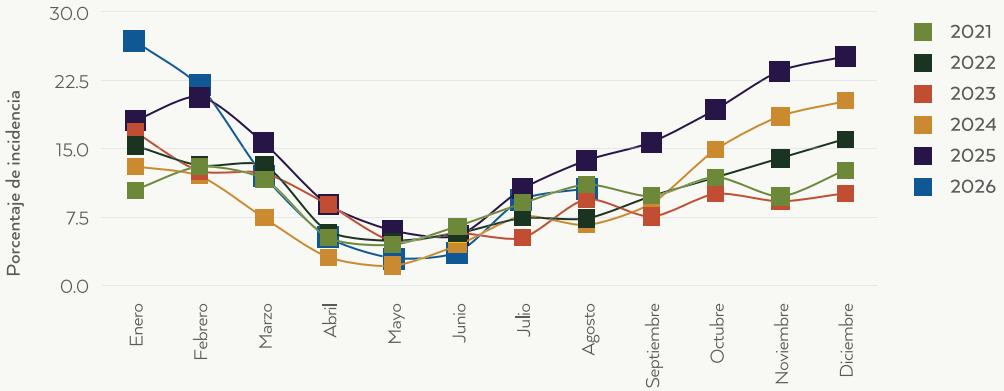
Monitoreo Nacional de plagas y enfermedades

Monitoreo Nacional de Roya

El monitoreo nacional del comportamiento de la roya se realiza mensualmente en diferentes unidades productivas del parque cafetalero del país, en diferentes zonas de vida, en plantaciones con manejo preventivo de fungicidas como en plantaciones con un manejo deficiente de la enfermedad. El objetivo es determinar la incidencia promedio y comportamiento de roya en el parque cafetalero de Guatemala.

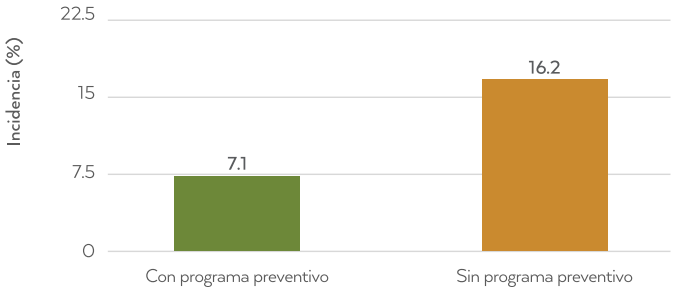
Comportamiento histórico de la incidencia de roya

a nivel nacional



El promedio nacional de incidencia de roya del 2025 presenta un comportamiento similar a años anteriores. Para el mes de agosto 2025 el promedio de incidencia nacional fue de 10.6 %, considerada una incidencia dentro del rango observado durante los últimos años. Durante el mes de agosto, se registró una disminución en las precipitaciones y aumento de temperaturas respecto al mes de julio. Estas condiciones climáticas contribuyen a que la enfermedad presente un leve aumento en su incidencia respecto al mes de julio, este comportamiento y la evolución de la enfermedad durante el resto del año estará marcada por la fuerte presencia del fenómeno El Niño en el parque cafetalero nacional.

Incidencia de la roya en plantaciones con y sin programas preventivos de fungicidas





▲ Capacitación sobre la producción de Beauveria bassiana.

La gráfica anterior muestra la comparación de los datos recolectados del sistema de monitoreo y vigilancia nacional de la roya del café, hasta agosto de 2026, en donde se observa la diferencia en la incidencia de la enfermedad en parcelas que ya cuentan con un programa preventivo establecido versus parcelas que no ejecutan un programa preventivo adecuado. Esta comparación denota la importancia de realizar los controles en el tiempo y forma oportuno, disminuyendo la fase de aceleración de la enfermedad y considerando que las condiciones climáticas seguirán siendo idóneas para el desarrollo la roya en los próximos meses.

Producción de productos biológicos

En finca Buena Vista de Anacafé ubicada en San Sebastián Retalhuleu este año se ejecutó la producción del hongo entomopatógeno Beauveria bassiana y el insecto benéfico Cephalonomia stephanoderis para venta a caficultores interesados, para ambos es bien conocido el beneficio que presentan en el manejo integrado de la broca del café y otros insectos.

A su vez el laboratorio ofrece también asesoría y seguimiento a las unidades productivas que deseen implementar sus propios laboratorios de producción de estos enemigos naturales de diferentes plagas. recuperación más eficiente del tejido vegetativo y el potencial productivo del cafeto. Es necesario mencionar que las podas bajas a 35 cm (recepa) presenta una mayor mortalidad con 2.9 % respecto a la poda a 80 cm con 0.4 %.



▲ Levantamiento de información en región III.

Ambiente, cambio climático y agroforestería

Anacafé, como ente rector de la caficultura nacional, y en cumplimiento de la Política de Ambiente y Cambio Climático para el Sector Café (2016) y del Acuerdo Ministerial 314-2018, "Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala", lideró durante el año cafetalero 2025/2026, a través de la Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable, iniciativas y brindó servicios estratégicos orientados a fortalecer la gestión ambiental del sector y a potenciar el valor económico ambiental de los servicios ecosistémicos que provee el parque cafetalero al país.

El trabajo de la Unidad se desarrolló en torno a los ejes temáticos establecidos en la Política de Ambiente y Cambio Climático, el primero de ellos enfocado en la adaptación y mitigación del cambio climático en el sector café, mediante acciones orientadas a fortalecer la resiliencia y sostenibilidad de la caficultura de Guatemala.

Análisis financieros de modelos agroforestales con producción maderable e incentivos forestales

Se realizó un análisis de arreglos agroforestales asociados a la producción de madera y leña de alto valor comercial, así como a la incorporación de especies frutales y otros cultivos compatibles con los sistemas agroforestales de café. Con el apoyo de un experto en materia agroforestal, se llevó a cabo un levantamiento de información en unidades productivas de las regiones III y IV para evaluar el potencial productivo y económico de estas especies.

El estudio permitió analizar la viabilidad financiera de distintos modelos agroforestales, con el objetivo de identificar alternativas que contribuyan a diversificar las fuentes de ingresos de los caficultores, fortalecer la rentabilidad sustentable de las unidades productivas y promover la conservación y el manejo sostenible del paisaje cafetalero.

El segundo eje temático se enfocó en el cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de los tratados internacionales vinculados al sector café, mediante acciones de capacitación y orientación técnica dirigidas a los productores.

Talleres normativa ambiental: actualización y cumplimiento legal ambiental nacional y cumplimiento del sector café

Entre febrero y marzo de 2026, y por octavo año consecutivo, se impartió una serie de ocho talleres ambientales al servicio de la cadena productiva del sector café en cada una de las regiones cafetaleras.

Los talleres permitieron fortalecer las capacidades de gestión ambiental para el sector café de Guatemala, mediante la sensibilización y orientación técnica focalizada para productores que cuenten o no con instrumento ambiental en su unidad productiva, así como sobre buenas prácticas de manejo y uso del agua.

El proceso se desarrolló en el marco del Acuerdo Ministerial 314-2018, "Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala", y de la construcción de la ley de agua a nivel nacional, lo cual legitima las buenas prácticas ambientales del sector café ya establecidas y fortalece las capacidades para continuar manteniendo los servicios ecosistémicos.

Asesoría ambiental para el sector café

Se ha consolidado el servicio de acompañamiento y seguimiento técnico en materia de licencias e instrumentos ambientales, a través de la resolución de consultas, gestión de enlaces, formularios y citas en delegaciones, así como visitas técnicas, entre otros, a grupos de pequeños productores en todas las regiones cafetaleras. De esta manera se ha logrado la atención de más de 300 productores en los últimos ocho años.



▲ Taller ambiental en región V.



▲ Taller ambiental en región III.



▲ Asesoría ambiental para grupos de productores de la Región I.

Reglamento europeo de productos libres de deforestación: talleres sobre definiciones, actualización, cumplimiento y recomendaciones para la cadena productiva de café

Como parte de las herramientas al servicio de la cadena productiva del sector café, por cuarto año consecutivo se impartieron talleres de sensibilización sobre el Reglamento Europeo de Productos Libres de Deforestación (EUDR) "Reglamento (UE) 2023/1115 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la comercialización en el mercado de la Unión y la exportación desde la Unión de determinadas mercancías y productos asociados a la deforestación y la degradación forestal".

Estos talleres se llevaron a cabo de febrero a mayo de 2026, contemplando un total de dos talleres en cada una de las siete regiones cafetaleras.

Talleres agroforestales: normativa forestal, incentivos forestales y estrategia agroforestal vinculada a los sistemas agroforestales de café en Guatemala

Por tercer año consecutivo, durante abril y mayo de 2026, se desarrollaron talleres agroforestales al servicio del productor, realizando un taller en cada una de las siete regiones cafetaleras y completando siete talleres a nivel nacional.

Estos talleres permitieron a los caficultores fortalecer sus capacidades administrativas para el cumplimiento de la normativa forestal nacional vigente, profundizando en los procesos, duración y actores vinculados.

Asimismo, durante los talleres se socializó información sobre los programas de incentivos forestales aplicables a los sistemas agroforestales de café, así como los requisitos y compromisos asociados, los cuales representan una oportunidad para la diversificación de ingresos económicos en las unidades productivas.

Para este período, por primera vez, se tuvo la participación del Instituto Nacional de Bosques (INAB), lo que permitió el acercamiento directo entre la mencionada institución y los productores, facilitando y personalizando la atención para el acceso a los servicios forestales y la gestión de incentivos forestales para sistemas agroforestales de café.



▲ Taller EUDR en Cubulco, Baja Verapaz.



▲ Taller agroforestal en San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos.

El tercer eje temático se centró en la gestión integral de los recursos hídricos vinculados al sector café, mediante acciones orientadas a promover el uso eficiente del agua y las buenas prácticas ambientales en los procesos de producción y beneficiado del café.



▲ Muestreo gremial de aguas mieles en región III.

Manejo de subproductos y su economía circular: monitoreo de aguas mieles institucional 2025/2026

Entre noviembre de 2025 y marzo de 2026, y por sexto período consecutivo, se realizó el muestreo gremial anual de aguas mieles, mediante el trabajo coordinado de la Unidad de Ambiente y Cambio Climático, la Unidad de Calidad y Postcosecha y el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé (Analab). Esta iniciativa permitió dar seguimiento a la gestión de las aguas residuales generadas durante el beneficiado húmedo del café, en el marco del cumplimiento del Acuerdo Ministerial 314-2018, "Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala".

Los resultados del muestreo contribuyen a evidenciar el compromiso del sector cafetalero con la gestión responsable de sus aguas residuales, fomentando su reúso y aprovechamiento mediante buenas prácticas ambientales, así como su incorporación al sistema agroforestal de café. De esta manera, se integran principios de economía circular como parte de un proceso sostenible para el manejo y aprovechamiento de las aguas mieles, subproducto del beneficiado húmedo del café.

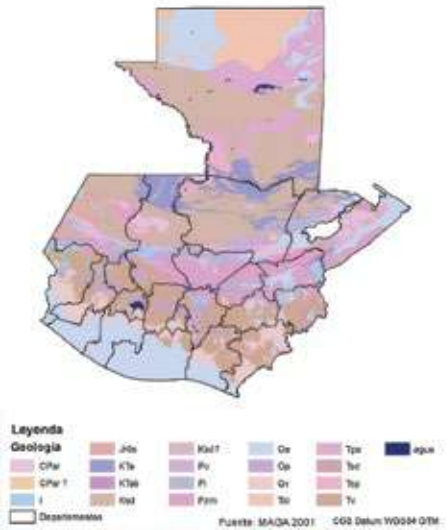
Fortalecimiento de capacidades en balances hídricos en el sistema agroforestal de café

De marzo a abril de 2026, la Unidad de Ambiente y la Unidad de GIS de Anacafé fortalecieron sus capacidades en el tema de balances hídricos mediante la asesoría de un experto en la materia.

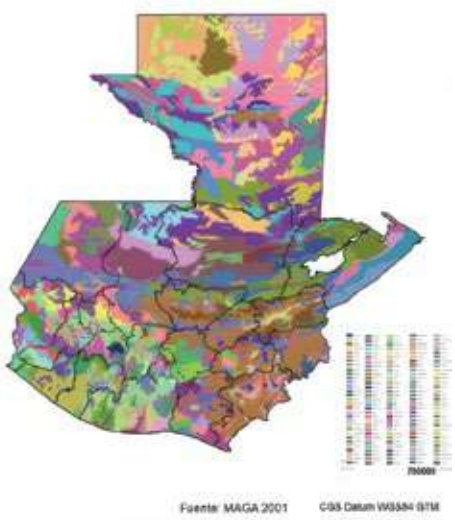
El objetivo de esta iniciativa fue analizar los componentes que definen el balance hídrico de suelos para estimar la oferta hídrica del sistema agroforestal de café en sitios priorizados a nivel nacional. Esta actividad se vincula al reconocimiento del paisaje cafetalero por sus servicios ecosistémicos a nivel nacional y su recarga hídrica.

El cuarto eje temático se enfocó en la conservación y el manejo sostenible de la biodiversidad en el sector café, mediante acciones orientadas a proteger los recursos naturales y promover la valorización de los servicios ecosistémicos que aportan los sistemas agroforestales de café.

Geología de la República de Guatemala



Taxonomía de suelos "subordenes" (unidades) de la de la República de Guatemala



Variables para la estimación de balances hídricos

Unidades de mapeo
19 geologías * 154 unidades suelos * Bosque = 2,926 UM
Capacidad de uso - partes altas de cuencas

Alianzas

Con el propósito de potenciar los servicios ecosistémicos que provee el sector cafetalero, la Unidad de Ambiente y Cambio Climático participó en espacios estratégicos de articulación interinstitucional, orientados a la gestión del conocimiento, el fortalecimiento del capital natural y el reconocimiento de los aportes ambientales de la caficultura nacional:

Reconocimiento del paisaje cafetalero en el mapa nacional de conectividad biológica INAB/WRI 2026.

Como integrante del comité petit conformado en la mesa nacional de restauración del paisaje forestal liderada por INAB, Anacafé participó en la elaboración del mapa de conectividad biológica. A través de este espacio, se promovió el reconocimiento de los sistemas agroforestales de café productivos y biodiversos como coberturas que contribuyen a la conectividad biológica entre bosques, áreas protegidas y áreas naturales aisladas. Como resultado de este proceso, el mapa fue publicado oficialmente en enero de 2026, incorporando el paisaje cafetalero dentro de esta herramienta nacional de planificación y gestión de la conectividad biológica.



▲ Mapa Nacional de Conectividad Biológica.

Reconocimiento del paisaje cafetalero en el mapa de áreas potenciales de restauración.

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático participó, junto con el INAB, CONAP, MARN y otras organizaciones, como miembro del comité técnico interinstitucional para la elaboración del mapa nacional de áreas potenciales de restauración, contribuyendo con criterios técnicos para visibilizar el aporte de los sistemas agroforestales de café productivos y biodiversos a la restauración del paisaje forestal. En este espacio, se ha impulsado el reconocimiento de estos sistemas como medios de restauración, fortaleciendo su consideración dentro de los instrumentos nacionales de planificación ambiental y territorial.



▲ Comité técnico para la elaboración del mapa de áreas potenciales de restauración a nivel nacional.

Paisaje cafetalero productivo y biodiverso: corredor biológico del café.

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático lidera la construcción del perfil técnico del corredor biológico de café, como primer paso para la oficialización voluntaria del paisaje cafetalero como corredor biológico ante las autoridades competentes. Este proceso busca establecer una plataforma de gestión territorial que fortalezca y visibilice el aporte de una caficultura productiva, competitiva y biodiversa al desarrollo sostenible del país. Como parte de este trabajo, se realizaron nueve talleres regionales y se elaboraron documentos técnicos especializados que sustentan la propuesta.



▲ Taller de validación de corredor biológico de café en Región I. El proceso se llevó a cabo con el apoyo del Proyecto Cadena Volcánica del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo -PNUD-.



▲ Registro de Yaguarundi (Herpailurus yagouaroundi) en sistema agroforestral de café de región V.

Fortalecimiento de capacidades en corredores biológicos.

Como parte de su proceso de actualización y fortalecimiento de capacidades técnicas, la Unidad de Ambiente y Cambio Climático participó en el taller interinstitucional de mapeo participativo: una herramienta para la gestión de corredores biológicos, organizado por CATIE y MARN, a través del cual se homologaron criterios y metodologías para la formulación y gestión de corredores biológicos, incorporando las dimensiones económica, social y ambiental en estos procesos de planificación territorial.

Iniciativas y fortalecimiento del servicio al sector café: Monitoreo biológico del paisaje cafetalero para la región de Huehuetenango y Las Verapaces.

A través de este esfuerzo institucional fue posible, por primera vez, alcanzar estas regiones, donde se registraron 97 especies de aves y 17 especies de mamíferos, entre otras especies que forman parte de su paisaje cafetalero.

Como parte de los esfuerzos continuos para la conservación y reconocimiento de la flora y fauna presentes en el paisaje cafetalero, durante la época seca del ciclo 2025/2026 se realizaron monitoreos biológicos en las regiones cafetaleras V y VI, los cuales permitieron registrar aves, mamíferos, polinizadores y herpetofauna presentes en los sistemas agroforestales de café, reafirmando la conectividad biológica del paisaje cafetalero.

Comunicación y sensibilización ambiental y agroforestal para el sector café

Con el propósito de mantener herramientas de consulta vigentes para la cadena productiva del sector café, la Unidad de Ambiente y Cambio Climático actualizó el contenido de sus boletines agroforestales. Este material está disponible en el portal web institucional y puede descargarse escaneando el siguiente código QR:

Calidad, postcosecha e innovación

Competencias de Café 2026

Desde la cosecha 2014-2015, se implementó el programa de Competencias de Café en las ocho regiones cafetaleras de Guatemala con el objetivo de identificar los cafés más representativos de estas áreas. Este programa se ha convertido en una herramienta para reconocer los cafés emblemáticos de Guatemalan Coffees y ha valorado el esfuerzo de los caficultores por producir con calidad.

En el sexto año de este programa, se añadieron dos categorías: "Otros especiales" y "Procesos", ampliando así la búsqueda, selección, inclusión y reconocimiento de unidades productivas que se destacan por su calidad a través de variedades y procesos especializados.

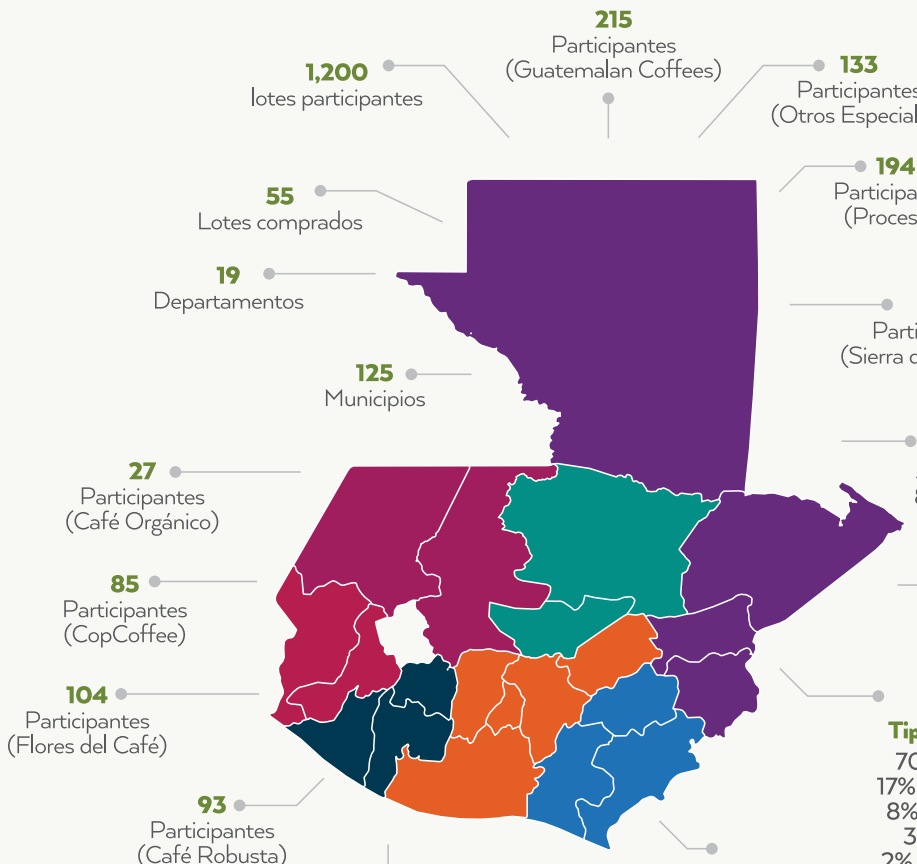
Por quinto año consecutivo, se celebró la competencia nacional de cafés Robustas Finos y cafés Orgánicos, con el fin de identificar y promover estos cafés, reconociendo los esfuerzos de los caficultores por producir cafés diferenciados de alta calidad.

Este año se celebró la cuarta edición de la competencia nacional "Flores del Café". Esta competencia premió y reconoció la labor de las mujeres caficultoras en Guatemala, destacando la calidad excepcional de su café y brindando oportunidades para acceder a mercados especializados.

Este año se celebró la segunda edición de la competencia nacional de café "CopCoffee". Esta iniciativa está enfocada en fortalecer a los pequeños productores que están organizados en cooperativas y/o asociaciones de café, promoviendo así la competitividad y la mejora continua en los procesos que realizan.

Los ganadores de cada competencia fueron reconocidos públicamente y premiados por su dedicación en la producción de café con altos estándares de calidad. Además del reconocimiento, el café de los ganadores se convierte en el referente principal de su región y es promocionado por Anacafé en diversas ferias internacionales de cafés especiales en las que Guatemala participa.

Para garantizar la validez y actualización de los perfiles de taza que distinguen a los cafés regionales de Guatemala, el Laboratorio de Catación de Anacafé lleva a cabo un análisis sensorial según protocolos internacionales. Este análisis evalúa la intensidad del cuerpo, dulzura, complejidad, aroma, acidez y elegancia de taza para cada muestra participante en las competencias regionales correspondientes a cada región.


215
Participantes
(Guatemalan Coffees)
1,200
lotes participantes
133
Participantes
(Otros Especiales)
194
Participantes
(Procesos)
55
Lotes comprados
19
Departamentos
77
Participantes
(Sierra de Chuacús)
125
Municipios
Calidad
54% > = 85 pts.
89% > = 80 pts.
27
Participantes
(Café Orgánico)
85
Participantes
(CopCoffee)
Humedad
21% < 10%
63% 10 a 12%
16% > 12%
104
Participantes
(Flores del Café)
Tipo de café
70% SHB
17% Naturales
8% Robusta
3% Duro
2% Semiduro
93
Participantes
(Café Robusta)
Retos en calidad
1.3% Viejo – 1.1% sobrefermento – 0.8% Fenol
0.8% Áspero – 0.1% Agrio – 0.1 Astringencia
Tipo de secado
50% al sol en patio
23% camas al sol
16% camas invernadero
4% mecánico
7% Mixto

Competencias Regionales Guatemalan Coffees (incluye las categorías Café Regional, Otros Especiales y Procesos)

REGIÓN I						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
VOLCANIC SAN MARCOS	29	16	Borbón, Caturra, Catuaí, Sarchimor, Anacafé 14, Catimor, Villa Sarchi, Icatu.	86.88	76.88	83.25
Otros Especiales	26	15	Geisha, Marsellesa, Pacamara, Centroamericano H1, Borbón, Catimor, Catuaí, Anacafé 14, Sarchimor.	86.50	75.13	82.11
Procesos	22	10	Borbón, Caturra, Catuaí, Catimor, Marsellesa, Geisha, Obata, SL-28, Villa Sarchi, Venecia, Tabí.	85.88	78.25	80.20
TOTAL	**77**	**41**				

REGIÓN II						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
TRADITIONAL ATITLÁN	26	25	Borbón, Caturra, Catuaí, Sarchimor, Pache, Anacafé 14, Catimor, Typica	86.75	80.38	84.84
Otros Especiales	27	22	Geisha, Pacamara, Borbón, Catimor, Anacafé 14, Sarchimor, Obata, Catuaí, Maragogype, Java.	87.50	76.50	80.52
Procesos	38	24	Borbón, Caturra, Catuaí, Sarchimor, Anacafé 14, Catimor, Maragogype, Pacamara Geisha, RUI-11, Typica.	87.88	77.50	82.34
TOTAL	**91**	**71**				

REGIÓN III						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
ANTIGUA COFFEE	27	21	Borbón, Caturra, Catuaí, Villa Sarchi, Sarchimor.	86.50	83.50	85.38
ACATENANGO VALLEY	16	16	Borbón, Caturra, Catuaí, Typica.	86.75	84.63	85.22
FRAIJANES PLATEAU	25	15	Anacafé 14, Sarchimor, Centroamericano H1, Borbón, Catuaí, Pache, Caturra, Mundo Novo, Ruiru, Obata, Tupy, Catisit.	87.00	77.63	83.91
Otros Especiales	31	17	Geisha, Pacamara, Borbón, Caturra, Tabí, Maragogype, Borbón Amarillo, Maracaturra, Anacafé 14, Ruiru, Arara, Villa Sarchi, Java, Parainema, Obata.	88.75	83.50	86.34
Procesos	48	29	Geisha, Pacamara, Centroamericano H1, Caturra, Catuaí, Villa Sarchi, Borbón, Anacafé 14, Maragogype, Obata, Parainema, Borbón Amarillo, Typica, Sarchimor.	90.50	81.63	86.24
TOTAL	**146**	**98**				

REGIÓN IV - Sur Oriente

Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
Lavados	58	16	Geisha, Maragogype, Pacamara, Catuaí, Catisit, Sidra, San Isidro, Java, Pache, Borbón, Ruiru, Centroamericano H1, Typica, Sarchimor, Catimor, Arara.	89.25	77.13	84.90
Naturales	51	15	Pacamara, Geisha, Maragogype, Borbón, Pache, Catuaí amarillo, Typica, Caturra, Tiquisit, Centroamericano H1, Marsellesa, Obata, Anacafé 14, Sarchimor.	89.38	78.38	85.74
Honey	34	12	Geisha, Pacamara, Marsellesa, Borbón, Catuaí amarillo, Anacafé 14, etíope.	88.88	79.13	85.49
TOTAL	**143**	**43**				

REGIÓN V

Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
HIGHLAND HUEHUE	43	21	Borbón, Caturra, Catuaí, Typica, Borbón Amarillo, San Ramón, Pache, Sarchimor.	87.25	84.00	85.54
Otros Especiales	30	11	Geisha, Pacamara, Parainema, Borbón, Maragogype, Marsellesa, Caturra, Typica, Catimor, SL-28, Etíope.	90.08	82.38	86.79
Procesos	35	20	Geisha, Borbón, Caturra, Mundo Novo, Pacamará, Parainema, Typica,	91.38	83.50	87.33
TOTAL	**108**	**52**				

REGIÓN VI

Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
RAINFOREST COBÁN	29	22	Borbón, Catuaí, Caturra, Catimor, Anacafé 14, Sarchimor, Marsellesa, Centroamericano H1, Villa Sarchi, Parainema.	86.63	81.13	84.89
Otros Especiales	15	13	Geisha, Maragogype, L-5, Obata Amarillo, Pacamara.	88.88	71.25	85.60
Procesos	31	13	Anacafé 14, Arara, Sarchimor, Catimor, Caturra, Catuaí, Geisha, Maracaturra, Marsellesa, Centroamericano H1, SL-28.	86.50	80.13	84.39
TOTAL	**75**	**48**				

REGIÓN VII

Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
NEW ORIENTE	19	14	Anacafé 14, Catuaí, Marsellesa, Catucaí, Costa Rica 95, Cuscatleco, Parainema, Sarchimor,	86.25	84.00	85.15
Procesos	23	11	Anacafé 14, Catuaí, Catuaí amarillo, Catimor, Catucaí, Geisha, Marsellesa, Cuscatleco, Pacamara, Sarchimor	87.13	80.00	84.22
TOTAL	**42**	**25**				

Competencias Nacionales
Robustas Finos, Café Orgánico, CopCoffee y Flores del Café

Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
Orgánico	27 (17 lavado, 5 honey, 5 naturales)	18	Anacafé 14, Borbón, Caturra, Catuaí, Colombia, Castillo, Catimor, Catisit, Sarchimor, Villa Sarchi, Marsellesa, Pache.	86.38	80.88	84.06
Robustas Finos	97 (46 lavado, 18 honey, 33 naturales)	42	Robusta	87.25	78.50	83.22
CopCoffee	85 (68 lavado, 9 honey, 8 naturales)	20	Anacafé 14, Geisha, Borbón, Catuaí, Caturra, Pacamara, Parainema, Villa Sarchi, Pache, Centroamericano H1, Sarchimor, Marsellesa, Villalobos, Maragogype.	87.38	76.13	84.24
Flores del Café	104 (53 lavado, 22 honey, 29 naturales)	42	Anacafé 14, Borbón, Borbón Sidra, Caturra, Catuaí, Catimor, Costa Rica 95, Centroamericano H1, Geisha, Marsellesa, Villa Sarchi, Typica, Sarchimor, Maracaturra, Maragogype, Pacamara, Pache.	89.29	79.25	85.72
TOTAL	**313**	**124**				

Región VI – Feria de la Sierra de Chuacús y Las Verapaces

Competencia	No. de participantes	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
Rueda de Negocios de San Martín Jilotepeque	36	Anacafé 14, Borbón, Caturra, Catuaí, Pacamara, Maragogype, Geisha.	88.25	80.00	84.95
Feria de la Sierra de Chuacús	77	Anacafe 14, Anacafe 90, Borbon, Catimor, Catuaí, Caturra, Geisha, Icatú, Maragogype, Marsellasa, Pacamara, Pache, Parainema, Sarchimor	88.63	79.00	85.15
Las Verapaces	23	Anacafé 14, Borbon, Catimor, Catuaí, Caturra, Centroamericano H1, Geisha, Marsellesa, Costa Rica 95, Pacamara, Parainema, Sarchimor	88.63	79.13	83.70
TOTAL	**136**				

Resumen | Competencias de Café 2025

Región	Categoría	Participantes	Premiados
I	Volcanic San Marcos	29	16
	Otros especiales	26	15
	Procesos	22	10
II	Traditional Atitlán	26	25
	Otros especiales	27	22
	Procesos	38	24
III	Antigua Coffee	27	21
	Acatenango Valley	16	16
	Fraijanes Plateu	25	15
	Otros especiales	31	17
	Procesos	48	29
	Rueda de negocios de San Martín Jilotepeque	36	15
IV	Sur Oriente	143	43
V	Highland Huehue	43	21
	Otros especiales	30	11
	Procesos	35	20
VI	Rainforest Cobán	29	22
	Feria de la Sierra de Chuacús	77	33
	Las Verapaces	23	12
	Otros especiales	15	13
	Procesos	31	13
VII	New Oriente	19	14
	Procesos	23	11
NACIONALES	Orgánico	27	18
	Robustas Finos	97	42
	CopCoffee	85	22
	Flores de café	104	42

Total – Competencias de Café		
Total de muestras	Total de unidades productivas premiadas	Variedades
1,200	554	Anacafé 14, Anacafé 90, Borbón, Catisit, Catuaí, Catimor, Catucaí, Caturra, Costa Rica 95, Centroamericano H1, Colombia, Cuscatleco, Geisha, Pacamara, Maracaturra, Maragogype, Marsellesa, Mundo Novo, Pache, Parainema, SL-28, Sarchimor, Villa Sarchi, RUI-11, Typica, Robusta, Obata, Venecia, Sidra, Java.

El 100 % de las muestras de café se analizaron de forma sensorial y técnica bajo el formato SCA. en el laboratorio de Catación de Anacafé, generando costos de Q.258,000.00. Esta actividad forma parte de la sostenibilidad y sinergia que se desarrolla con otros departamentos.



▲ Premiación CopCoffee.



▲ Premiación Competencia Huehuetenango.





Ruedas de catación

Con el objetivo de acercar a los productores a posibles compradores, se coordinaron seis ruedas de negocios en las cuales participaron 51 interesados en los distintos lotes presentados en las diferentes competencias.

Ruedas de catación 2025

Nombre de la rueda de catación	Ubicación	Número de participantes
Rueda de catación Feria de la Sierra de Chuacús	Anacafé, Zona 14, Ciudad de Guatemala	13
Rueda de catación Feria de café de las Verapaces	Oficina regional, Cobán Alta Verapaz	3
Rueda de catación Robustas finos y Cafés orgánicos	Anacafé, Zona 14, Ciudad de Guatemala	15
Rueda de catación Flores de café	Anacafé, Zona 14, Ciudad de Guatemala	10
Rueda de catación Sur Oriente	Oficinas regionales, Barberena, Santa Rosa	7
Rueda de catación en San Martín Jilotepéque	Finca Catalán de las Mercedes, San Martin Jilotepéque. Chimaltenango	3

Promoción de café de especialidad y vinculaciones comerciales

Parte fundamental de la promoción del café de especialidad consiste en generar espacios de acercamiento directo entre productores, consumidores y compradores. En este marco, se coordinaron y desarrollaron cinco ferias nacionales en diferentes regiones cafetaleras de Guatemala, con el propósito de promover la calidad y diversidad de los cafés guatemaltecos.

Estas actividades tuvieron como objetivo dar a conocer la calidad y las características diferenciadas del café de Guatemala entre consumidores locales, así como propiciar espacios de intercambio, relacionamiento y generación de oportunidades comerciales con compradores directos.

Las ferias fueron desarrolladas con el apoyo de los equipos de Transferencia de Tecnología y Mercadeo, fortaleciendo la promoción de los cafés regionales y la vinculación de los diferentes actores de la cadena de valor.

A continuación, se detallan las actividades realizadas:

- **Región I**: Feria Volcanic San Marcos, con una participación aproximada de 150 personas; Feria de Café de San Marcos, con aproximadamente 200 participantes; y celebración del Día del Café Robusta, que reunió alrededor de 250 personas.
- **Región II** – Tradicional Atitlán: Feria realizada en San Juan La Laguna, Sololá, con una participación aproximada de 500 personas.
- **Región IV** – Festival de café de Sur Oriente: Se desarrolló el primer festival de café, donde se reunieron, productores de café, empresas comerciales y posibles compradores de café. Se tuvo una participación aproximada de 100 personas.
- **Región V** – Highland Huehue: Feria de Café de Huehuetenango, con una participación aproximada de 200 personas.

En conjunto, estas actividades permitieron generar espacios de promoción, intercambio de conocimientos y acercamiento comercial, contribuyendo al posicionamiento de los cafés de las diferentes regiones productoras y al fortalecimiento de los vínculos entre los actores de la cadena de valor.



▲ Festival del café Huehuetenango.



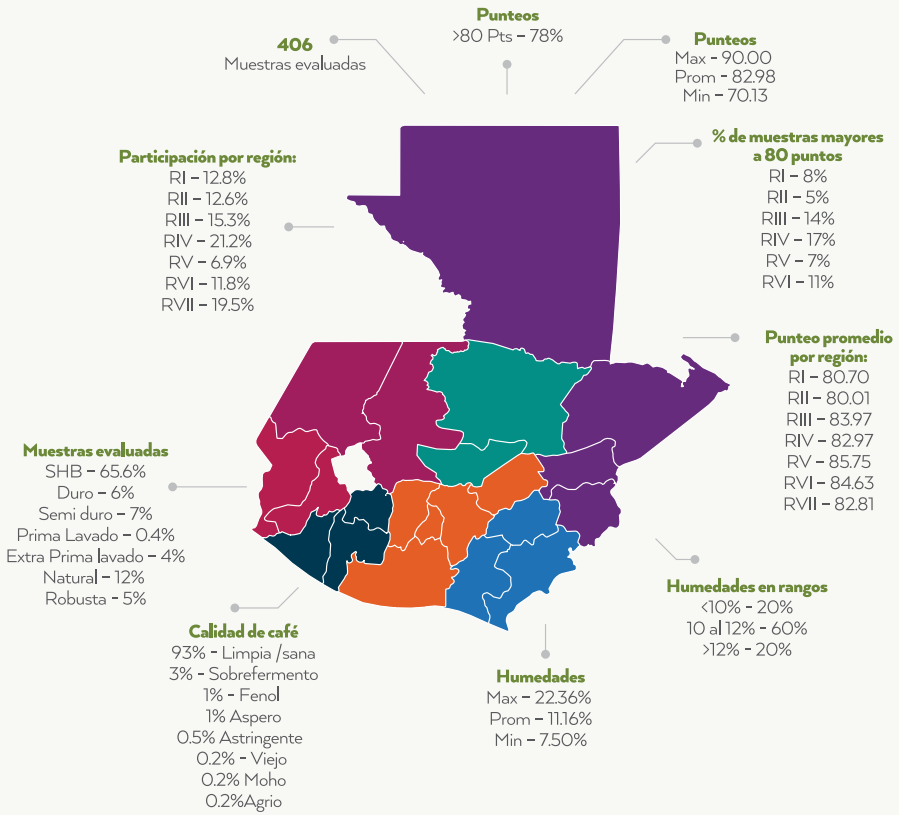
▲ Festival de café Atitlán.

Programa de monitoreo de calidad

Este programa tiene como objetivo realizar un análisis de la calidad del café producido a nivel nacional, en el cual se toman muestras de distintas unidades productivas del parque cafetalero y se analizan de forma técnica y sensorial en el laboratorio de catación.

Durante la cosecha 2025/2026 se analizaron 406 muestras a nivel nacional, generando una inversión en análisis de catación de Q81,000.00 a través de este programa.

Entre los datos relevantes, se resalta que el 60 % de los cafés evaluados se encuentran dentro de los parámetros ideales de humedad, obteniendo una mejora del 3 % en comparación de la cosecha anterior. Además, un dato bastante relevante es que el 78 % de todas las muestras ingresadas posee punteos arriba de 80 puntos, lo que representa una mejora del 11 % en comparación con la cosecha pasada.



Liderazgo postcosecha regional

Anacafé, a través de sus siete consultores especializados en Calidad y Postcosecha, fortaleció las capacidades técnicas de los caficultores mediante actividades de formación y asistencia técnica en las siete regiones cafetaleras. Se desarrollaron 7 diplomados en Administración de la Agroindustria del Café, con una duración aproximada de tres meses, que capacitaron a 510 participantes en temas de beneficiado húmedo, prácticas sostenibles, conservación de la calidad, monitoreo y preparación del café.

Asimismo, se impartieron más de 84 talleres, con la participación de más de 1,090 personas. Como parte del acompañamiento técnico, se atendieron 460 beneficios húmedos y se realizaron más de 57 muestreos y análisis de agua (afluentes y efluentes), orientados al manejo adecuado de los subproductos del beneficiado húmedo. Además, mediante visitas de campo y transferencia de tecnología, se brindó atención a más de 500 cooperativas.

Adicionalmente, se apoyó la renovación de más de 20 beneficios húmedos y la implementación de 15 nuevas cooperativas, en coordinación con el Departamento de Comercialización para su inscripción. También se brindó acompañamiento en la elaboración de cinco declaraciones juradas para la gestión de financiamiento mediante fideicomisos, contribuyendo al fortalecimiento de las capacidades productivas y organizativas del sector cafetalero.

Investigaciones Postcosecha

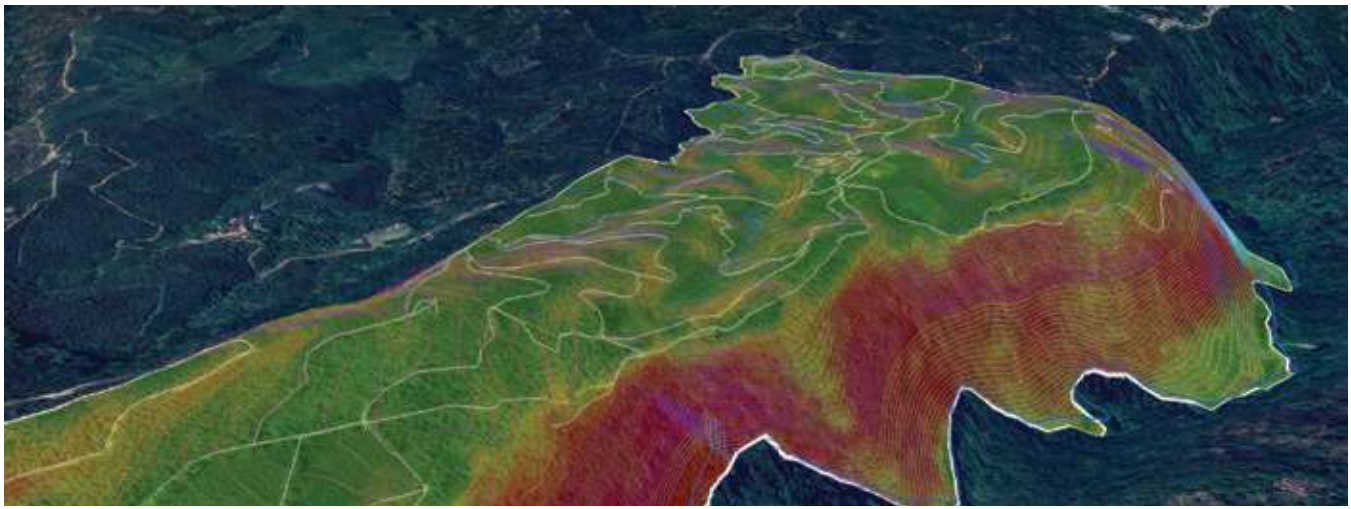
Como parte de las acciones orientadas al desarrollo y transferencia de nuevas tecnologías para el fortalecimiento de la calidad del café, durante el presente año se desarrolló e implementó tecnología para fermentaciones de cafés, diseñada para potencializar y estandarizar el desarrollo de atributos sensoriales mediante un mayor control del proceso de fermentación. Esta tecnología tiene la capacidad de controlar temperaturas, tiempos e inóculos.



Uno de los principales resultados fue el incremento significativo de la capacidad de procesamiento, pasando de los prototipos desarrollados anteriormente, con una capacidad aproximada de 200 litros de café cereza, a un equipo con capacidad para procesar 45 quintales de café cereza por lote.

Este desarrollo representa un avance importante en la escalabilidad de las tecnologías de fermentación, permitiendo trasladar experiencias y conocimientos generados a nivel experimental hacia condiciones de procesamiento de mayor volumen y con potencial de aplicación en unidades productivas.

A su vez, se desarrollaron dos giras de campo donde se mostró la tecnología desarrollada para su réplica en distintas unidades productivas que se encuentran interesadas. Asimismo, se implementaron tres charlas informativas sobre fermentaciones controladas.



▲ UP.

Sistema de información Geográfica de Anacafé (GIS)

Durante el ejercicio cafetalero 2025/2026, el Sistema de Información Geográfica (GIS) de Anacafé consolidó su aporte a la modernización de la caficultura guatemalteca mediante la generación, el análisis y la gestión de información geoespacial. Las acciones desarrolladas estuvieron orientadas a fortalecer la planificación de las unidades productivas, facilitar la toma de decisiones técnicas y promover el uso de herramientas digitales para una caficultura rentable y sustentable.

Productos y servicios GIS al caficultor

Los productos y servicios del Sistema de Información Geográfica de Anacafé se orientaron a la transformación de información territorial existente en formatos físicos o convencionales hacia formatos digitales, facilitando su análisis y aprovechamiento como insumo para la planificación y el manejo de los sistemas productivos.

Durante el ejercicio cafetalero 2025/2026 se desarrollaron 164 productos GIS para diversas unidades productivas, que incluyeron cartografía digital básica, digitalización de mapas y croquis, levantamientos fotogramétricos con drones y análisis espacial aplicado a las necesidades de los caficultores.

Entre los productos generados destacan los mapas de curvas de nivel y pendientes, así como análisis orientados a la tecnificación de los sistemas de producción. Asimismo, se realizaron estudios de la red de drenaje para apoyar el diseño de sistemas de riego y fertirriego, además de análisis para la identificación de zonas con condiciones favorables para la producción de café.

Servicios climáticos

Ante la creciente variabilidad climática y sus efectos en la producción cafetalera, la disponibilidad de información meteorológica oportuna resulta fundamental para anticipar riesgos y orientar la toma de decisiones en el manejo de los cafetales. En este contexto, durante el ejercicio cafetalero 2025/2026 se fortaleció la red nacional de estaciones meteorológicas, que al cierre del período contaba con 143 estaciones, de las cuales 120 transmitían datos en tiempo real, incluyendo 47 estaciones colaborativas.

Asimismo, se implementaron mejoras en la plataforma ClimaCafé, incorporando el cálculo de la evapotranspiración de referencia para apoyar la estimación de la lluvia efectiva y la planificación del manejo agronómico. Al cierre del ejercicio, la plataforma contaba con más de 27,000 usuarios.

Como parte de la generación y divulgación de información climática, se elaboraron 14 boletines meteorológicos, incluyendo análisis especiales sobre el inicio de la época lluviosa. Además, se dio seguimiento sistemático al comportamiento de las precipitaciones para dimensionar los impactos del fenómeno de El Niño en la producción cafetalera y brindar información de apoyo a los caficultores para la gestión de riesgos climáticos.



▲ Estación meteorológica.

Acceda a la información meteorológica.

Entrenamiento virtual para cartografía digital

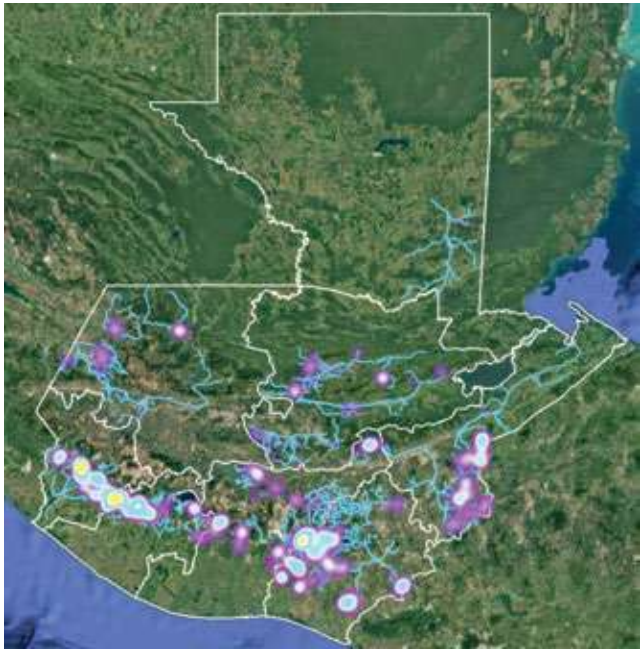
Durante el ejercicio cafetalero 2025/2026, se fortaleció la oferta de tutoriales GIS para promover la autogestión de información geoespacial. Los materiales disponibles brindan herramientas para la geolocalización básica de unidades productivas, la recopilación de datos espaciales mediante dispositivos móviles y la preparación de información geográfica para la elaboración de cartografía digital.

Como parte de esta iniciativa, destaca el tutorial sobre gestión de datos satelitales de la NASA, que permite a los usuarios generar series históricas de variables climáticas para el análisis de las condiciones ambientales de sus sistemas productivos. Asimismo, se trabaja en el desarrollo de nuevos tutoriales orientados a la elaboración de composiciones cartográficas más avanzadas para las unidades productivas, ampliando las capacidades de los usuarios en el manejo de información geoespacial.

Acceda a los tutoriales GIS.



▲ Boletín meteorológico mensual.



▲ Mapa de monitoreo forestal y geolocalización.

Monitoreo forestal y geolocalización para EUDR

En apoyo a la preparación del sector cafetalero para el cumplimiento del Reglamento de Productos Libres de Deforestación de la Unión Europea (EUDR), se continuó con la geolocalización de unidades productivas y el monitoreo de mapas de referencia para identificar posibles riesgos de pérdida de cobertura arbórea. Al cierre del ejercicio se alcanzó un acumulado de 33,950 hectáreas geolocalizadas en 3,192 unidades productivas. También se promovió la autogestión de los procesos de geolocalización mediante tutoriales y recursos de capacitación dirigidos a caficultores y otros actores de la cadena de valor.

Innovaciones y desarrollo

Durante el ejercicio 2025/2026 se avanzó en la aplicación de programación, automatización, aprendizaje automático e inteligencia artificial para fortalecer los procesos de análisis geoespacial de Anacafé. Entre los principales desarrollos destacan la automatización de rutas para la logística de transferencia de tecnología, las bases para un aplicativo de estimación de la calidad de sombra y los avances en la detección de cafetales mediante algoritmos de Random Forest, en colaboración con organizaciones de cooperación y entidades académicas.

Asimismo, se implementaron flujos de trabajo automatizados para apoyar la actualización del inventario nacional de café y la estimación del número de productores. Se continuó también con la generación de índices de vegetación a partir de imágenes satelitales, con potencial para identificar oportunidades de mejora en los sistemas productivos. Estas iniciativas fortalecen las capacidades tecnológicas de GIS y contribuyen al desarrollo de soluciones innovadoras para una caficultura rentable y sustentable.

Agroecología y certificaciones

Cursos y capacitaciones para la promoción y divulgación de los sistemas de producción agroecológica

En el último periodo, la Unidad de Agroecología, Normas y Certificaciones fortaleció las capacidades de los participantes del Diplomado en Administración de la Cadena de Valor de Café, desarrollado por Anacafé en coordinación con la Universidad del Valle de Guatemala (UVG), mediante una sesión especializada enfocada en producción orgánica, sostenibilidad, normas y certificaciones aplicables al sector cafetalero.

Durante esta jornada de formación se abordaron los principales fundamentos y oportunidades de la producción de café bajo sistemas orgánicos, así como sus diferentes modalidades y enfoques. Asimismo, se profundizó en el conocimiento de las normas, requisitos y procesos de certificación, brindando a las participantes herramientas para comprender las oportunidades que estos sistemas representan dentro de la cadena de valor y en el acceso a mercados diferenciados.
Como complemento a la formación teórica, se desarrolló una gira técnica de campo, que permitió trasladar los conocimientos adquiridos a condiciones prácticas de producción. Durante la actividad se observaron y analizaron alternativas para el manejo adecuado y el aprovechamiento de los subproductos generados en la producción y procesamiento del café, destacando su utilización en procesos de compostaje y posterior reincorporación al suelo cafetalero.

Estas acciones contribuyeron al fortalecimiento de las capacidades técnicas de los participantes y a la promoción de prácticas orientadas a una caficultura más sostenible, mediante el aprovechamiento eficiente de los recursos disponibles, el manejo responsable de los subproductos y la incorporación de criterios de certificación y sostenibilidad en la gestión de las unidades productivas.





Asimismo, se implementó una gira de campo con productores interesados en el establecimiento de sistemas agroforestales de producción orgánica. Para ello, se contó con la participación de 10 productores.



▲ Productor orgánico.



▲ Compostaje.

Fortalecimiento en prácticas agroecológicas (Transferencia de tecnología)

Durante el período se brindó acompañamiento técnico a diversas unidades productivas, orientado al fortalecimiento de sus sistemas de producción agroecológica y al establecimiento de prácticas que contribuyen a mejorar el aprovechamiento de los recursos disponibles, la eficiencia productiva y la sostenibilidad de los sistemas cafetaleros.

Como resultado de este acompañamiento, se apoyó el establecimiento de dos unidades productivas bajo sistemas de producción orgánica, promoviendo la incorporación de prácticas orientadas al manejo de los recursos, el aprovechamiento de subproductos y la reducción de insumos externos dentro del sistema productivo.

Entre las principales prácticas agroecológicas implementadas y fortalecidas destacan:

- **Lombricultura**: se establecieron recomendaciones técnicas para el aprovechamiento de subproductos generados durante el beneficiado del café, principalmente pulpa de café y aguas mieles, como parte de estrategias de manejo y valorización de residuos orgánicos. Estas prácticas permiten transformar subproductos en recursos aprovechables dentro de la unidad productiva, contribuyendo al cierre de ciclos de nutrientes.

- **Producción de abonos orgánicos**: se brindó acompañamiento técnico para el manejo de la pulpa de café mediante procesos de compostaje, promoviendo su transformación en abono orgánico para su posterior reincorporación al sistema agroforestal de café. Esta práctica contribuye al mejoramiento de las condiciones del suelo, al aprovechamiento eficiente de los recursos generados en la finca y al fortalecimiento de sistemas productivos con un enfoque de economía circular.

En conjunto, estas acciones fortalecieron las capacidades de las unidades productivas para aprovechar de manera eficiente los subproductos del café, reducir pérdidas de recursos y reincorporar materia orgánica al sistema productivo, contribuyendo al desarrollo de una caficultura más sostenible y resiliente.

ANATECH

Tecnología al servicio de la caficultura

Es una iniciativa revolucionaria cuyo objetivo es digitalizar y automatizar información de fuentes confiablespara satisfacer las demandas de la cadena de valor. Está integrada por un conjunto de servicios web y aplicaciones móviles diseñadas para proporcionar soluciones efectivas y oportunas a los productores de Guatemala en tres categorías:

- Producción de café
- Comunicación efectiva
- Acceso a mercados

Anatech es una iniciativa liderada por el equipo multidisciplinario de tecnología e innovación de Anacafé, dedicada al diseño y desarrollo de soluciones efectivas para la rentabilidad y sostenibilidad del café de Guatemala.

Para más información y descargar las aplicaciones, escanee el código QR:

▲ Descargar aplicaciones de Anatech para dispositivos móviles.

ANATECH
ANACAFÉ

COFFEE CLOUD
ANACAFÉ

PROYECTA
ANACAFÉ

COFFEE SEARCH SYSTEM
ANACAFÉ

ESTIMA
ANACAFÉ

MEJOR SUELO MEJOR CAFÉ
ANACAFÉ

MÉTRICA
ANACAFÉ

COFFEE SHOPS GT

CAFETAL 360
ANACAFÉ

GIS
ANACAFÉ

CLIMA CAFÉ
ANACAFÉ

AFILIACIÓN DIGITAL DEL PRODUCTOR, DIGITALIZACIÓN Y DOCUMENTOS EN LÍNEA

Plataforma para afiliación a Anacafé de forma digital

En octubre de 2025, la Junta Directiva de Anacafé autorizó la implementación de la inscripción digital de productores, como parte de las acciones para modernizar y facilitar los procesos de afiliación. Esta modalidad permite realizar la solicitud desde un celular o computadora, sin necesidad de trasladarse a las oficinas centrales o regionales de Anacafé.

En julio de 2026 se realizó el lanzamiento de la plataforma, facilitando un proceso más ágil, práctico y accesible desde cualquier lugar. La afiliación digital contribuye a reducir tiempos y costos de traslado, simplifica la presentación de documentos y acerca los servicios de Anacafé a más productores.

Esta nueva modalidad facilita el acceso a los beneficios de estar afiliado, entre ellos el acompañamiento técnico en campo, herramientas tecnológicas, capacitación especializada, servicios de laboratorio con tarifas preferenciales y oportunidades de acceso a mercados. De esta manera, Anacafé continúa fortaleciendo su cercanía con los productores y ampliando las herramientas disponibles para apoyar el desarrollo de sus unidades productivas.



Escanee el código QR para ingresar a la plataforma de afiliación digital de Anacafé.

Registro electrónico de facturas especiales para la contratación interna

Como parte de las acciones para facilitar el comercio y optimizar los procesos relacionados con la contratación y exportación de café, a partir del 15 de abril de 2026 Anacafé incorporó la recepción electrónica de facturas especiales en el módulo de Intermediación de la base de datos de exportación. Este proceso aplica a las facturas presentadas por exportadores por compras de café a productores sin registro e intermediarios.

La digitalización permitió reducir un proceso que anteriormente requería entre dos y tres días de gestión por parte de los operadores de tráfico de las empresas exportadoras. Ahora, la documentación puede ser revisada y registrada en cuestión de horas, agilizando el registro de las compras y facilitando el acceso a la información.

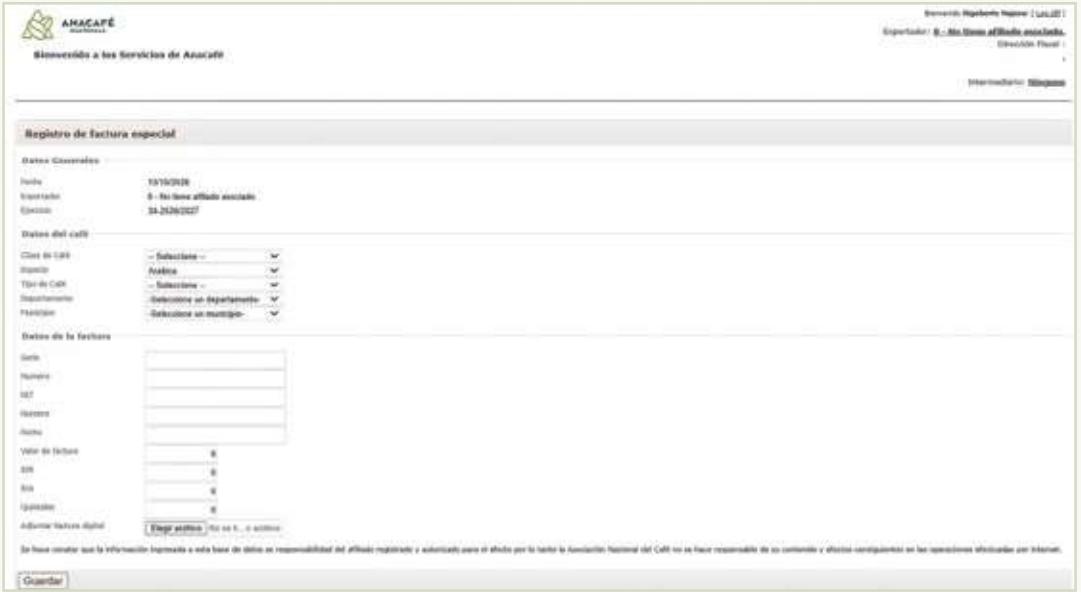
Además de mejorar la eficiencia operativa, esta actualización reduce traslados, el uso y archivo de documentos impresos y el consumo de papel, contribuyendo a procesos más ágiles y sostenibles para los afiliados.

Digitalización de contratos FOB para perfeccionar ventas

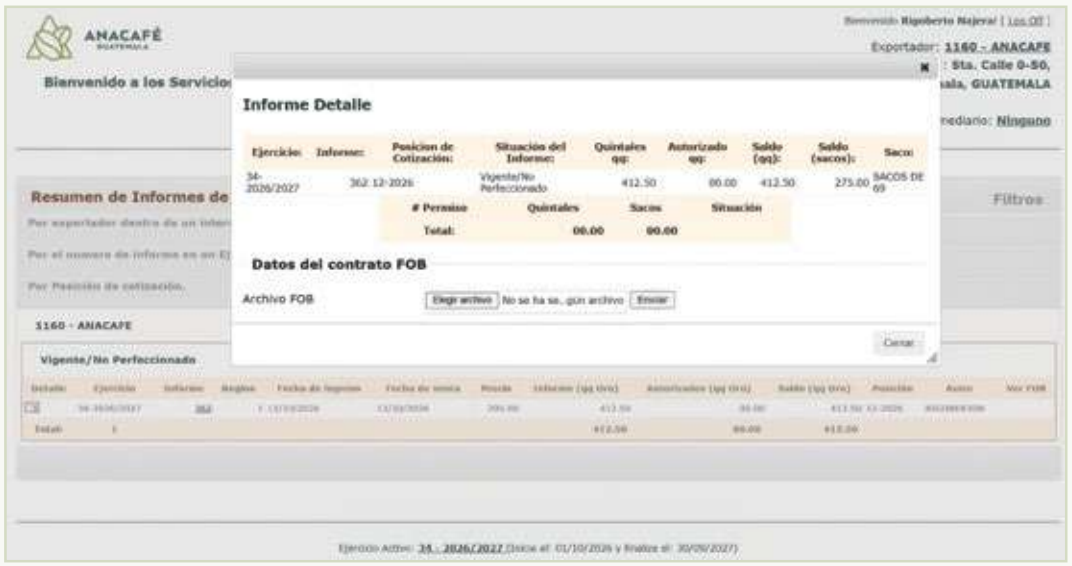
Como parte de la modernización de los procesos de exportación, a finales de septiembre de 2026 Anacafé incorporó a su plataforma la gestión digital del contrato FOB, para su implementación a partir del ejercicio cafetero 2026/2027. Este documento formaliza las condiciones acordadas entre el exportador y el comprador en el exterior y es un requisito previo para la emisión del permiso de embarque.

Anteriormente, el contrato debía enviarse por correo electrónico para su revisión y confirmación. Con su incorporación a la plataforma, el proceso se realiza directamente de forma digital, simplificando los pasos y agilizando la autorización de las ventas de café al exterior.

Esta actualización reduce tiempos de gestión, elimina el envío de copias por correo electrónico y facilita la consulta posterior de los documentos tanto para los usuarios como para Anacafé. De esta manera, se continúa avanzando hacia procesos de exportación más ágiles, eficientes y accesibles.



Formulario digital para el registro electrónico de facturas especiales para la contratación interna.



Digitalización de contratos FOB en la plataforma de gestión digital de Anacafé.

FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL

Contexto nacional de la asociatividad en la caficultura

El trabajo asociativo en las unidades productivas cafetaleras de Guatemala se consolidó como una estrategia operativa de los caficultores para resolver, de manera colectiva, desafíos que en lo individual resultan difíciles de superar. En un entorno cada vez más competitivo, las condiciones socioeconómicas hicieron de la unión de esfuerzos una vía necesaria para alcanzar la sostenibilidad en el sector cafetalero.

La conformación de organizaciones de caficultores pasó de ser un proceso complejo a uno metodológico, sustentado en la elección de figuras legales acordes con los objetivos e intereses comunes de cada grupo y en la adopción de prácticas operativas que les permitieron trabajar con objetivos comunes para alcanzar sus metas comerciales y financieras dentro del marco legal y fiscal vigente.



▲ Los caficultores forman asociaciones para superar desafíos comunes.

Atención al productor con un enfoque andragógico y empoderamiento asociativo

Se adoptó un modelo de servicio y formación con enfoque andragógico, orientado al aprendizaje práctico y participativo, que reconoció en los caficultores asociados a personas adultas, activas y con experiencia acumulada en la gestión grupal. El acompañamiento se desarrolló mediante el diálogo horizontal, valorando la experiencia de cada participante. Con metodologías adaptadas, se promovió el aprendizaje experiencial y su aplicación directa en las organizaciones. Como ejes transversales se integraron la participación de la juventud, para asegurar el relevo generacional y la incorporación de hombres y mujeres en los puestos de gobernanza.



▲ Caficultores fortalecen sus organizaciones mediante el aprendizaje práctico y participativo.

Impacto de la Asociatividad Empresarial

Con el acompañamiento del departamento de Fortalecimiento Organizacional se fortaleció la cadena del café y se mejoraron las prácticas de economía de escala en la producción, el procesamiento y la comercialización asociativa. La organización empresarial de la producción y la industrialización del café mejoró la capacidad competitiva de las unidades productivas, así como los ingresos y la calidad de vida de las familias caficultoras.

Ventajas de la asociatividad en la caficultura nacional

La gestión asociativa de las unidades productivas cafetaleras permitió aprovechar economías de escala, acercarse al consumidor final, mejorar los precios de compra de insumos y reducir los costos operativos de la agroindustria cafetalera. Asimismo, facilitó el acceso a servicios, financiamiento y bancarización de los recursos generados por la actividad cafetalera, de gran peso en la economía local y nacional.

Alcance por región y perfil organizativo

Se dio seguimiento a un mapeo regional que permitió localizar organizaciones con distintos niveles de desarrollo, documentándolo mediante el diagnóstico asociativo. Esta herramienta permitió realizar una clasificación técnica de las organizaciones para definir el tipo de atención que corresponde a cada una dentro del programa de Fortalecimiento Organizacional.

Categorización automática y plan de atención

Categoría	Rango	Perfil de la Organización	Nivel de Acompañamiento ANACAFÉ
A	90 – 100	Organización sostenible, exporta, comercialización conjunta, contabilidad al día, finanzas sanas, membresía en crecimiento.	Menos acompañamiento – enfoque en consolidación y escalamiento.
B	70 – 89	Legalmente constituida, capacidades sólidas, comercialización local conjunta, oportunidades de mejora leves en contabilidad/administración.	Acompañamiento moderado – enfoque en acceso a financiamiento, exportación y mejora operativa.
C	40 – 69	Legalmente constituida (reciente), muchas oportunidades de mejora: gobernanza, administración, contabilidad, legal.	Acompañamiento intensivo – plan de trabajo individualizado por organización.
D	< 40	Grupo informal no legalizado. Prioridad: formalización y formación básica de competencias.	Acompañamiento puntual y formación. Objetivo: legalización y membresía mínima.

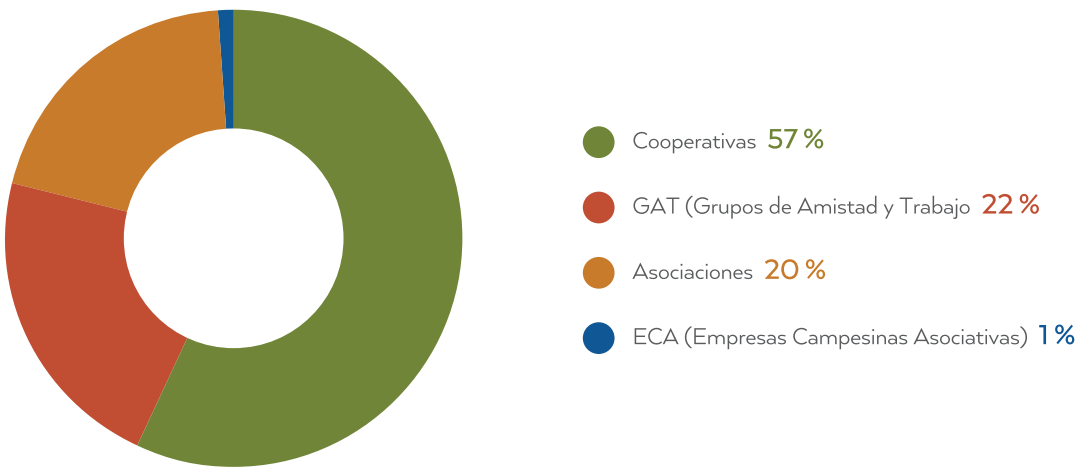
Indicadores de alcance en Fortalecimiento Organizacional 2025/2026

Durante el período se registraron indicadores de alcance que reflejaron los principales resultados: el número de organizaciones atendidas, su representación por departamento, número de organizaciones, asociados incorporados al programa de Rentabilidad Sustentable, avances en la formalización y mejora de las prácticas administrativas, financieras y de gobernanza, así como procesos de automatización oportunos. Los indicadores se sistematizaron para dimensionar el impacto y orientar la priorización de los futuros esfuerzos.

Número de organizaciones atendidas

Se atendieron organizaciones de distinto nivel de desarrollo, priorizando aquellas con mayor potencial de impacto social y económico en sus territorios. Se brindó acompañamiento a cooperativas, asociaciones y grupos de amistad y trabajo, ajustando la intensidad de la intervención a las necesidades detectadas en los diagnósticos asociativos empresariales.

Organizaciones atendidas por tipo de figura



Representatividad de organizaciones de caficultores en el contexto nacional

Se verificó la representatividad de las organizaciones atendidas en términos de cobertura geográfica y diversidad socioeconómica, documentando su distribución territorial en el contexto nacional.

Asociatividad Rentable y Sustentable (estrategia de implementación del programa Rentabilidad Sustentable en modelos asociativos

Se definió una propuesta metodológica de atención del departamento FO y el programa RS, que consistió en:

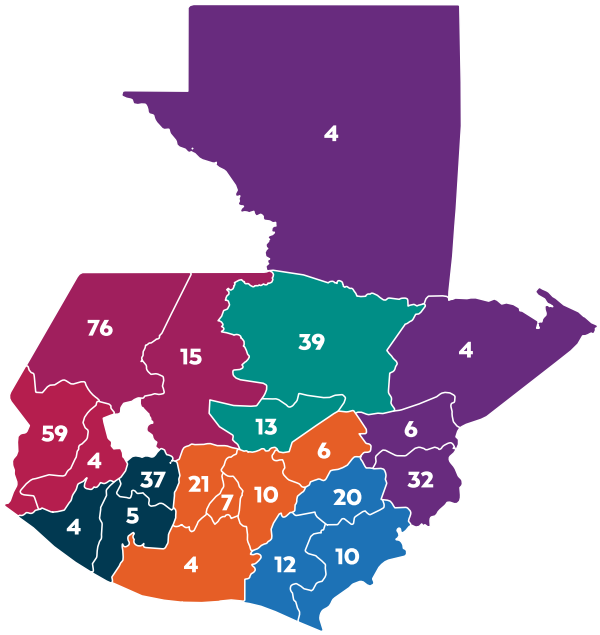
1. **Socialización de fundamentos de la implementación del programa de Rentabilidad Sustentable** en Organizaciones de productores de café.
2. **Negociación y Formalización** de Acuerdos
3. **Seguimiento y monitoreo** por Organización de caficultores

Se consideraron las lecciones aprendidas durante la implementación del programa de manera asociativa, definiendo acciones estratégicas concretas validadas para continuar impulsando el programa de Rentabilidad sustentable en los grupos de caficultores.

Como resultado de la implementación de este modelo, 354 organizaciones incorporaron el programa de Rentabilidad Sustentable a través de sus caficultores asociados, en un esfuerzo articulado entre las áreas de Transferencia de Tecnología y Fortalecimiento Organizacional.

Organizaciones de caficultores

atendidas departamento





▲ Caficultores organizados implementan prácticas de Rentabilidad Sustentable con acompañamiento de Anacafé.

Unidad de Entrenamiento comunitario

Descripción de la metodología

Entrenamiento Comunitario es una metodología de atención grupal orientada a la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable (RS) en pequeños productores de café. Se fundamenta en el principio de "aprender haciendo", mediante capacitaciones prácticas desarrolladas en una parcela modelo, que funciona como aula de campo para demostrar y ejecutar prácticas agronómicas del programa de RS.

El modelo se articuló mediante la figura del entrenador comunitario, responsable de la gestión territorial, conformación y consolidación de grupos y desarrollo de capacitaciones mensuales de acuerdo con el calendario agronómico. complementariamente, el entrenador realiza validaciones de campo para verificar la adopción de las prácticas y brindar retroalimentación técnica.

Los parámetros operativos que definen la escala del modelo son los siguientes:

- Cinco entrenadores comunitarios por modelo de atención.
- Veinte grupos a cargo de cada entrenador.
- Veinticinco productores como meta de integrantes por grupo.
- Una capacitación mensual por grupo, secuencial y dosificada, con día fijo de atención.
- Un tema técnico por mes, alineado al calendario agronómico del cultivo y al Programa RS.
- Validaciones de campo de la adopción de cada práctica en la parcela del productor.

Objetivo

Impulsar la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable mediante un modelo de atención que permitió que los productores de café desarrollen competencias técnicas prácticas a través de un aprendizaje activo y colectivo, logrando posicionamiento institucional, multiplicación del impacto, optimización de recursos, aceleración de la adopción tecnológica y fortalecimiento de las capacidades productivas.

Ventajas de la metodología

El modelo de Entrenamiento Comunitario permitió ampliar la cobertura y mejorar la eficiencia en transferencia tecnológica mediante la optimización de recursos institucionales.

- **Ampliación de la cobertura**. El esquema grupal multiplicó el número de productores alcanzados sin incrementar proporcionalmente la estructura de campo.
- **Aceleración de la adopción**. El aprendizaje práctico facilitó la aplicación de las tecnologías.
- **Aprendizaje entre pares y liderazgo local**. Se fortaleció el intercambio de experiencias y el liderazgo local
- **Verificación continua de la adopción**. Permitió identificar el nivel de adopción y las limitantes de implementación.
- **Enfoque territorial e inclusión social**. Facilitó la atención organizada de pequeños productores.
- **Enfoque exclusivo en Rentabilidad Sustentable**. Concentra la gestión del entrenador en la a implementación y adopción del Programa RS.



▲ Caficultores aprenden prácticas de Rentabilidad Sustentable en parcelas modelo.



▲ Productoras fortalecen sus capacidades mediante el entrenamiento comunitario.

Alcance de la unidad

Estructura y cobertura del modelo

Efecto multiplicador

de la estructura de atención comunitaria

5
Entrenadores comunitarios

▶

100
Grupos
(20 por entrenador)

▶

2,500
Productores
(25 por grupo)

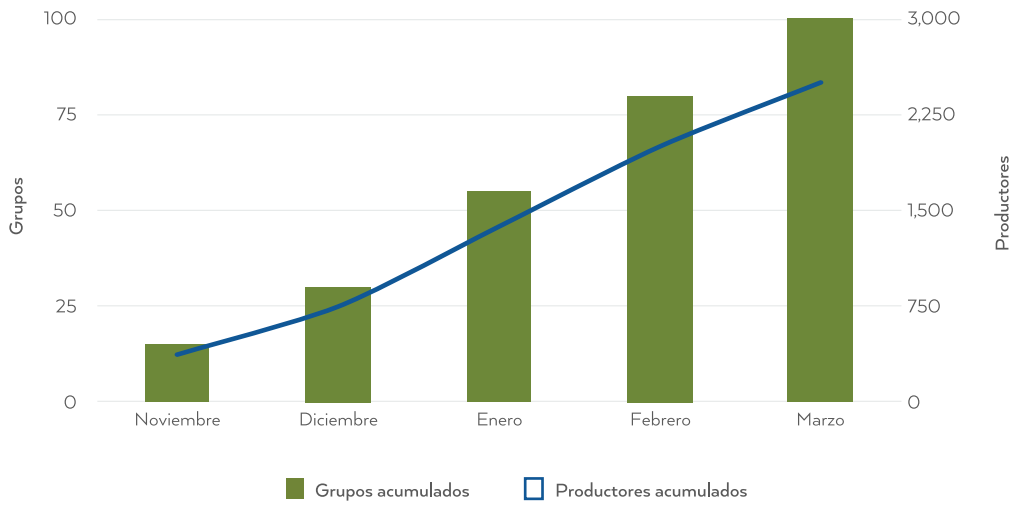
Ruta de implementación

La estrategia de implementación se planificó mediante un crecimiento progresivo de la cobertura entre los meses de noviembre 2025 a marzo 2026, con un escalamiento planificado de 15 a 100 grupos y de 375 a 2,500 productores acumulados, hasta alcanzar la capacidad total prevista para el modelo.

Parámetro	Valor
Entrenadores por modelo	5
Grupos por entrenador	20
Productores por grupo	25
Meta de grupos consolidados	100
Meta de cobertura directa (productores)	2,500

Avance acumulado planificado

de grupos y productores



Parámetros y metas del modelo

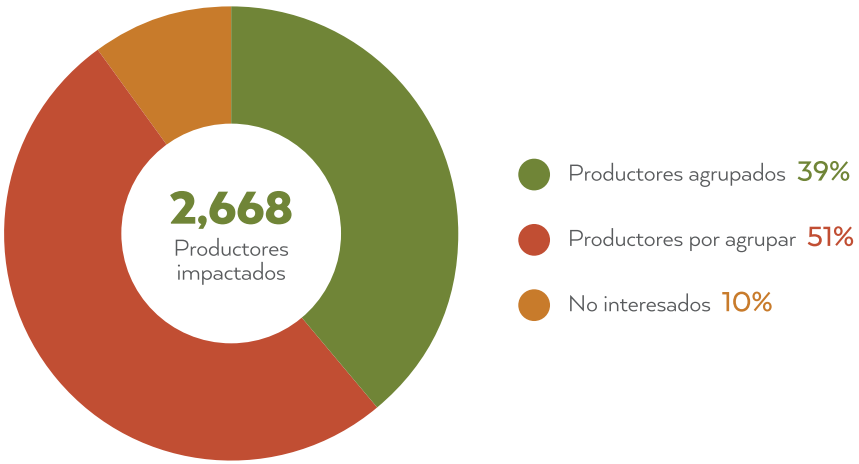
Resultados a la fecha

La unidad de entrenamiento comunitario ha alcanzado 2668 productores, mediante 1,559 eventos de promoción y acercamiento territorial.

De los productores alcanzados, 1,036 se encuentran actualmente agrupados, mientras que 1,632 han sido identificados y se encuentran en proceso de incorporación a los grupos. A la fecha se conformaron 65 grupos de productores, avanzando firmemente hacia la meta establecida de 100 grupos consolidados.

La receptividad al modelo alcanza el 90 %, evidenciando una respuesta favorable a la metodología.

Composición de los productores
alcanzados a la fecha



Capacitaciones y avance en la implementación de RS

Se realizaron 222 capacitaciones dirigidas a los grupos de productores conformados, fortaleciendo de manera continua sus conocimientos y capacidades mediante la formación práctica y acompañamiento en campo

Como resultado el 43 % de los productores agrupados ya se encuentra trabajando dentro del programa de rentabilidad sustentable Este avance permite evolucionar de un proceso exclusivamente formativo hacia un modelo de acompañamiento y aplicación práctica fortaleciendo la visión del pequeño productor como empresario cafetalero.

Indicadores clave a la fecha:

Indicador	Resultado
Eventos de promoción realizados	1,559
Productores alcanzados	2,668
Productores agrupados	1,036
Productores por agrupar	1,632
Grupos conformados	65
Receptividad al programa	90 %
Capacitaciones realizadas	222
Productores agrupados incorporados al programa	43 %

Consideraciones finales

El Entrenamiento Comunitario se consolidó como un mecanismo escalable para la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable entre pequeños productores.

La combinación de atención grupal, aprendizaje práctico, capacitación mensual y seguimiento en campo permite ampliar la cobertura, optimizar recursos y favorecer la adopción tecnológica.



▲ El entrenamiento comunitario facilita la adopción de prácticas de Rentabilidad Sustentable.

Resultados clave y casos de éxito

El departamento de Fortalecimiento Organizacional documentó casos de éxito de organizaciones que pueden definirse como modelo asociativo en la caficultura nacional. Entre ellos destacan la incorporación de organizaciones como sujetos de crédito en el sistema bancario nacional y un mayor empoderamiento en la participación en proyectos ejecutados con aliados estratégicos de Anacafé.

Se implementaron los planes de negocios como herramientas administrativas para la sostenibilidad, competitividad y la innovación que fue una actividad constante para el desarrollo de productos nuevos derivados del café.

Se fortaleció a los caficultores que decidieron trabajar de manera asociativa, en la legalización de las diferentes figuras organizacionales en donde viabilizaron los servicios a implementar bajo objetivos comunes.

Cooperativismo y desarrollo en el sector café

El departamento de Fortalecimiento Organizacional facilitó a los productores las herramientas para la conformación de expedientes que les permitieran integrar legalmente una cooperativa, figura esencial de un modelo económico agroproductivo que continúa adaptándose a las condiciones económicas, financieras y comerciales que demanda el mercado del café en una economía altamente competitiva.

Innovación y Transformación Organizacional

Se fortaleció la innovación y transformación organizacional dentro de los grupos meta en donde los caficultores que trabajan de manera asociativa están haciendo cambios profundos en su desempeño, aplicando y generando ideas en la entrega de servicios y productos tanto a sus asociados como la comunidad cafetalera en general. Para ello han innovado procesos administrativos y de gobernanza, gestionado alternativas para entregar servicios de calidad tanto a sus asociados como clientes, propiciando una cultura de beneficios de acuerdo con la capacidad de cada unidad productiva para incidir en la gestión empresarial y finalmente dejar establecido que la satisfacción al cliente es fundamental para cumplir con los estándares que demandan los consumidores de café. También lograron dar respuesta a los requerimientos de los entes reguladores mediante el uso de la tecnología y mejora en el desarrollo de habilidades para manejarla de manera eficiente.



▲ Caficultores organizados acceden a financiamiento e impulsan nuevos productos y servicios.



Fortalecimiento Organizacional acompaña a los caficultores en su vinculación con compradores de café.y servicios.



Impulsamos la participación de los asociados en las decisiones.

Modelos de impacto y gobernanza Sostenible

A través del acompañamiento realizado desde los consultores de fortalecimiento organizacional, las organizaciones han escalado de manera relevante en dos aspectos: a) Económico; acopiando la producción adaptándose a los requerimientos de los consumidores con una perspectiva de largo plazo, retorno de excedentes o utilidades., incremento de la inversión de los productores, crédito y financiamiento durante la actividad cafetalera., b) Social; este aspecto ha sido clave en la mejora de niveles de vida de las familias caficultoras, trasladando el interés a las generaciones futuras la actividad cafetalera, En cuanto a la gobernanza han mantenido estructuras de dos niveles; la propia conformada por los asociados quienes forman sus órganos directivos y una segunda donde se agrega una estructura administrativa de tipo gerencial, en ambas prácticas es impactante la operatividad asociativa..

Desarrollo y participación integral

La gestión asociativa de los caficultores ha sido fundamental para el desarrollo económico y social de las áreas cafetaleras, incluidas aquellas más remotas y con limitado acceso a servicios básicos. Gracias al fortalecimiento empresarial impulsado desde Fortalecimiento Organizacional, los caficultores aprendieron a distinguir los momentos en que las decisiones se adoptan por consenso de mayorías de aquellos en que los reglamentos, como herramientas administrativas, permiten una participación vinculante. Los mecanismos de rendición de cuentas previstos en la legislación vigente (a través de órganos de control y fiscalización, en algunos casos delegados en la estructura administrativa) refuerzan la transparencia. Los aportes para la formación del capital fueron equitativos y proporcionales a la capacidad de cada productor, sin que nadie quedara excluido del desarrollo y la participación integral.

Inteligencia de negocios aplicada a la gestión asociativa

Desde el departamento de Fortalecimiento Organizacional, Anacafé implementó herramientas que permitieron a las organizaciones visibilizarse en los ámbitos local, nacional e internacional, al integrarse a plataformas de acceso a mercados. Esta vinculación les permitió ser contactadas directamente por proveedores de insumos agrícolas y por compradores de café, favoreciendo la toma de decisiones con base en la oferta y la demanda.

Con el apoyo de cooperantes se inició con el registro de marcas de organizaciones que cumplieron con el perfil requerido, registros sanitarios de productos que facilitaron la identificación formal de la agrupación y permitieron al consumidor mayor certeza de los controles de calidad.



▲ Capacitamos a organizaciones en gestión contable, financiera y tributaria.

Diversificación de servicios

Se fortaleció la diversificación de servicios, entre ellos el mejoramiento de las tostadurías como industria de servicio a los asociados y a la comunidad, la consolidación de la intermediación financiera mediante créditos para el mantenimiento y la renovación de cafetales, y la implementación de productos financieros como remesas, cuentas de ahorro corriente y a plazo fijo, orientados a incrementar el capital asociativo.

Estos servicios contribuyeron a mejorar la sostenibilidad económica y generar fuentes alternas de ingreso en las empresas cafetaleras asociativas.

Herramientas digitales y automatización de procesos

Las organizaciones de productores fortalecieron su migración del uso de herramientas manuales a digitales o automatizadas por las demandas de las instituciones reguladoras principalmente: a) tributarias, b) cumplimiento legal y de fiscalización.

Gestión Integral Contable, financiera y tributaria

Acompañamiento contable y tributario

El apoyo contable a las organizaciones de productores consistió en mantener un servicio de asesoría, a contadores, órganos directivos y gerentes generales y/o financieros para hacer sostenible una contabilidad adaptada a la figura organizativa legal con base a las normas internacionales de contabilidad y lo que dictan los entes reguladores, así como las leyes específicas en Guatemala, permitiendo la integración de informes contables oportunos y actualización de nomenclaturas contables, dando como resultado minimización de riesgos de sanciones económicas o suspensión.

Adecuación y cumplimiento al sistema financiero Nacional de organizaciones actualizadas

Se realizó una reestructuración de reglamentos internos y contables de las organizaciones, propiciando la bancarización del uso de fondos para el registro de la comercialización del café de los asociados.

Fortalecimiento de competencias organizacionales

Plan de capacitaciones FO (Módulos impartidos 2025/2026)

Metodologías y materiales

Con base a los diagnósticos organizacionales se implementó el plan de capacitación de acuerdo con las oportunidades que se evidenciaron en el fortalecimiento de capacidades

Eventos de Capacitación en Fortalecimiento Organizacional



Sostenibilidad Económica y Social

A través de Fortalecimiento Organizacional se promovió que todas las operaciones en los servicios a los caficultores asociados sean rentables sin descuidar el bienestar de las economías familiares, utilizando mecanismos para garantizar la viabilidad financiera: inclusión financiera, reinversión de excedentes, cadenas de valor que permitan el acercamiento a las empresas proveedoras y consumidoras.

Estrategias de crecimiento de capital institucional en organizaciones de productores

Se propiciaron operaciones rentables en el servicio a los asociados permitiendo el desarrollo financiero continuo y estable a largo plazo, considerando la disponibilidad de capital bajo dos perspectivas; a) el autofinanciamiento, b) Financiamiento externo.

Alianzas estratégicas de gestión financiera asociativa

Una de las alianzas más relevantes fue la vinculación de más de 30 organizaciones de productores con el Fondo Nacional para la Reactivación y Modernización de la Actividad Agropecuaria (FONAGRO), con el propósito de iniciar los procesos de calificación para acceder a la nueva modalidad de fondos reembolsables con tasa de interés de beneficio social. El departamento apoyó los procesos de precalificación, el acompañamiento en las visitas de campo y la elaboración de propuestas.



Las organizaciones reciben orientación para acceder a financiamiento y fortalecer sus inversiones.

Metodología de inversiones y empoderamiento empresarial

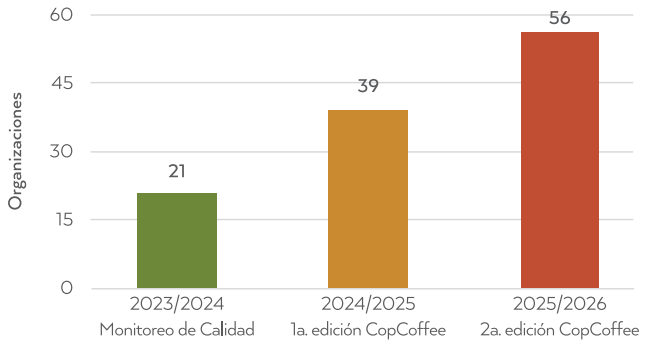
Se sostuvo acompañamiento para propiciar el interés en la realización de proyectos con visión empresarial en los productores, empoderándose del resguardo de sus inversiones que permitió la recuperación y generación de utilidades, apropiándose del significado de empresa asociativa.

Alcances de la comercialización asociativa

Se fortaleció la estrategia de unir esfuerzos para negociar y encontrar mejores oportunidades de negocio, brindando asesoría adecuada en la obtención y uso de licencia de exportación para llegar a mercados.

En el período 2025/2026 se brindó acompañamiento en la colocación en el mercado nacional e internacional de más de 190,000 quintales de café pergamino producidos por organizaciones de productores, promoviendo también la participación en la competencia CopCoffee, orientada a café producido por organizaciones de productores, resaltando la comercialización asociativa, la empresarialidad, calidad, cooperativismo, equidad, diversidad cultural, juventud, aumentando de manera significativa la participación y favoreciendo el reconocimiento al esfuerzo de los caficultores que han decidido trabajar de manera asociativa a través de sus organizaciones produciendo cafés diferenciados de calidad.

Organizaciones participantes por ciclo



APOYO FINANCIERO PARA LOS PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETALERO GUATEMALTECO (FIDEICOMISO)

Durante el período 2025/2026, Anacafé, como miembro del Comité Técnico del Fideicomiso "Apoyo Financiero para los Productores del Sector Cafetalero Guatemalteco", brindó acompañamiento a los caficultores en la gestión de financiamiento y actuó como enlace técnico entre los productores, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), como fideicomitente, y el Banco de Desarrollo Rural (Banrural), como fiduciario.

La labor de la unidad se enfocó en reactivar el otorgamiento de créditos, agilizar los procesos y ampliar el acceso al financiamiento para productores individuales y organizaciones cafetaleras, promoviendo inversiones viables y el uso adecuado de los recursos conforme al Reglamento de Crédito y Operaciones del fideicomiso.

Marco normativo y atribuciones

El fideicomiso se rige por el Decreto 31-2001 y sus reformas, los Decretos 12-2013 y 4-2019, así como por su escritura de constitución y el Reglamento de Crédito y Operaciones. En su calidad de miembro del Comité Técnico, Anacafé participó en la aprobación y actualización de políticas de crédito orientadas a mejorar la operatividad del fideicomiso y facilitar el acceso al financiamiento para los caficultores. A través del Departamento de Fideicomisos, brindó acompañamiento a los productores en la gestión de créditos con recursos del programa.

Participación en la Mesa Técnica y Comité Técnico

La intervención de Anacafé en la Mesa Técnica del fideicomiso trascendió la participación para convertirse en una labor propositiva y de incidencia. Recogiendo los planteamientos de grupos de caficultores, Anacafé llevó a este espacio propuestas concretas orientadas a alinear los instrumentos del fideicomiso con las necesidades reales del sector, en particular medidas para reducir la cartera en mora y facilitar el acceso al crédito. Como resultado del trabajo del período, se discutieron y aprobaron modificaciones al reglamento de crédito y a la política de recuperación de cartera que ampliaron y facilitaron la atención tanto a los caficultores individuales como a las organizaciones de productores, y que reactivaron líneas de financiamiento que se encontraban limitadas.

Cobertura y alcance del acompañamiento financiero en el fideicomiso

El acompañamiento brindado permitió canalizar, a través del fideicomiso, Q38.3 millones en financiamiento para la renovación de cafetales en ocho departamentos del país, en beneficio de productores de todos los tamaños. Un elemento diferenciador del período fue la incorporación de actividades del programa de Rentabilidad Sustentable dentro de los planes de inversión financiados, de modo que el crédito no solo renovó plantaciones, sino que promovió su manejo bajo criterios de productividad y rentabilidad sostenibles.



▲ Participación de Anacafé en la Mesa Técnica del fideicomiso.

Acompañamiento técnico a los caficultores

El Departamento de Fideicomisos aplicó procedimientos estandarizados que garantizaron la debida diligencia en el uso de los recursos del fideicomiso, desde la orientación inicial del productor hasta la verificación del destino del crédito. El acompañamiento comprendió la asesoría sobre los requisitos y las condiciones de financiamiento, la revisión de la capacidad de pago y de las garantías, y la articulación con las agencias del banco fiduciario para dar trámite a cada caso. Con ello se acercó el crédito al productor, se redujeron los tiempos y las barreras de acceso y se aseguró que cada solicitud contara con el respaldo técnico necesario para su aprobación y su correcta ejecución, en beneficio de caficultores individuales y de organizaciones.



▲ Destino de inversión: renovación de cafetales financiada con recursos del fideicomiso.

Proyectos de inversión (destinos)

Los recursos del fideicomiso financian destinos de inversión definidos en su reglamento, orientados a la reactivación y la modernización de la caficultura. Entre ellos se encuentran la renovación de cafetales, incluyendo mano de obra, insumos, almácigos, equipo y la construcción, modernización y funcionamiento de instalaciones de procesamiento del café. El marco normativo contempla, además, la diversificación de cultivos, la agro industrialización, la comercialización y la reestructuración de deuda.

Destinos de inversión elegibles con recursos del fideicomiso

Destino de inversión	Plazos
Renovación de cafetales	Hasta 12 años
Mantenimiento y cosecha de café	Hasta 18 meses
Agro industrialización	Hasta 15 años
Diversificación de cultivos	Estacionales (hasta 18 meses) Semi permanentes y permanentes (hasta 15 años)
Comercialización	Hasta 1 año
Reestructuración de deuda	Hasta 15 años

Las condiciones financieras son preferenciales: 2 % anual para micro y pequeños productores, 3 % anual para medianos y grandes, y 8.5 % anual para los créditos que caen en mora.

Apoyo en la formulación de solicitudes y expedientes

Se brindó apoyo en la socialización de los requisitos durante eventos regionales, nacionales y mesas de enlace, con asesoría especializada para facilitar la gestión crediticia ante el banco fiduciario. Asimismo, se acompañó la elaboración y la revisión de los expedientes de crédito, de manera que las solicitudes llegaran completas y técnicamente sustentadas, lo que contribuyó a agilizar su análisis y resolución.

Elaboración de estudios de factibilidad y verificación en campo

Se apoyó la elaboración y la revisión de los planes de inversión y los estudios de factibilidad requeridos por el banco fiduciario como parte de los requisitos para obtener financiamiento. Como mejora del período, se actualizó y estandarizó el formato de estos estudios de factibilidad para incorporar los cambios derivados del reglamento de crédito del fideicomiso, lo que dio mayor uniformidad, rigor técnico y celeridad al proceso de evaluación.



▲ Socialización de los requisitos para optar a los recursos del fideicomiso.

Seguimiento durante la vigencia del crédito

Se dio seguimiento a las gestiones de crédito mediante comunicación estrecha con el banco para conocer el avance en el análisis, la resolución, la legalización y el desembolso de los fondos. Tras el otorgamiento, se asesoró a los productores en la definición de cronogramas de pago, reestructuraciones y ampliaciones de plazo.

Coordinación interinstitucional

Actividades con el fideicomitente (MAGA) y el fiduciario (Banrural)

Anacafé mantuvo coordinación permanente con el MAGA y con Banrural, en sus calidades de fideicomitente y fiduciario, para asegurar que los recursos se destinaran a los fines establecidos y para maximizar el impacto del crédito en el sector cafetalero. Esta comunicación se fortaleció mediante reuniones de trabajo y un seguimiento continuo a través de diversos canales y plataformas institucionales.

Articulación para mejoras operativas y normativas del fideicomiso

La articulación de Anacafé en los espacios técnicos del fideicomiso se tradujo en mejoras normativas concretas, orientadas a reducir la cartera en mora y a facilitar el acceso al crédito. A propuesta de la Asociación, se aprobó la modificación de la política de recuperación de cartera, reduciendo del 20 % al 10 % el porcentaje del pago de capital vencido requerido para que un deudor pueda acogerse a ella; con este ajuste, un mayor número de productores puede regularizar su situación crediticia y reincorporarse al financiamiento.



▲ Incidencia a favor del sector café.

En la misma línea, se acordó aprovechar el fondo de reserva del fideicomiso para cancelar los saldos de pequeños productores fallecidos que contaban con garantía fiduciaria y mobiliaria, así como de cooperativas inactivas, y se impulsó la modificación de la escritura constitutiva para ampliar dicho fondo. Anacafé brindó acompañamiento al fideicomitente (MAGA) y al fiduciario (Banrural) en la identificación y verificación de las cooperativas inactivas, gestión que contribuyó a reducir de manera significativa la cartera en mora.

De manera complementaria, se dio seguimiento al desembolso de Q7.1 millones de los Q20 millones asignados en el presupuesto nacional, gestión orientada a robustecer la disponibilidad de recursos para nuevos créditos.

Incidencia técnica a favor de los productores

La incidencia técnica de Anacafé fue determinante para orientar el fideicomiso hacia las necesidades del sector. Mediante el liderazgo técnico y la coordinación con los sectores público y financiero, la Asociación no solo veló por el cumplimiento regulatorio del fondo, sino que impulsó propuestas que se tradujeron en decisiones del Comité Técnico. Todo el trabajo se orientó a mejorar la calidad de vida de los productores y a garantizar la sostenibilidad del fideicomiso. Como resultado de esta incidencia, se consolidaron las siguientes acciones clave:

Gestión para la agilización de procesos administrativos y crediticios

Se impulsaron gestiones para agilizar los procesos administrativos y crediticios, fortaleciendo la eficiencia en la atención a las solicitudes de financiamiento. En coordinación con las agencias del banco fiduciario, se procuró una atención oportuna y efectiva a los caficultores que requieren crédito, reduciendo los tiempos entre el ingreso de la solicitud y el desembolso.

Defensa de criterios técnicos adaptados al sector café

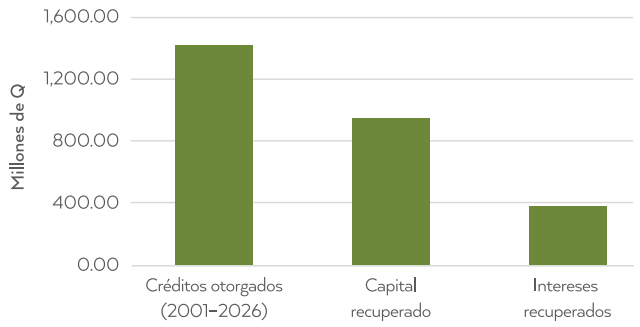
Se promovió la defensa de criterios técnicos adaptados al sector cafetalero, asegurando condiciones acordes con su dinámica productiva y comercial. La participación en los espacios de coordinación interinstitucional permitió incorporar mejoras a los instrumentos operativos y regulatorios del fideicomiso, facilitando su adaptación a las necesidades reales del productor de café.

Estado de disponibilidad y uso de recursos

Según información del banco fiduciario, entre 2001 y 2026 se otorgaron, con recursos del fideicomiso, créditos por Q1,410.85 millones para diversos destinos. Los caficultores beneficiarios han cancelado Q944.7 millones en capital y Q374.6 millones en intereses, lo que consolida al fideicomiso como una herramienta clave para enfrentar los desafíos del sector cafetalero, como los precios bajos, el clima y las enfermedades. El nivel de recuperación alcanzado refleja, además, la efectividad del acompañamiento técnico en el buen uso y el repago del crédito.

Uso histórico de los recursos del fideicomiso 2001–2026:

créditos otorgados y montos recuperados



Disponibilidad de recursos para crédito

Además de los aportes estatales por Q7.1 millones, el fideicomiso incorporó ingresos provenientes de la recuperación de créditos, alcanzando una disponibilidad aproximada de Q304 millones. Estos recursos, resguardados en el Banco de Guatemala (Banguat) y en el banco fiduciario, se destinan a financiar proyectos de inversión conforme al Reglamento de Crédito y Operaciones del fideicomiso, garantizando la continuidad del financiamiento al sector en los próximos ciclos.



LABORATORIO DE ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS ANALAB

Diagnósticos biomoleculares al servicio de la caficultura

El Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas (Analab) de Anacafé continúa fortaleciendo sus servicios especializados mediante la incorporación de herramientas tecnológicas y metodologías de análisis que contribuyen a la toma de decisiones de los productores y al desarrollo de la caficultura de Guatemala.

Entre estos servicios se encuentra el diagnóstico biomolecular de variedades de café, una herramienta que permite identificar la composición genética de los materiales vegetales, verificar su pureza varietal y contribuir a la conservación de la diversidad genética del café. Estos análisis proporcionan información técnica para conocer las características de las variedades cultivadas y respaldar la selección de materiales para las unidades productivas.

Durante el ejercicio cafetalero 2025/2026, Analab avanzó en la identificación de variedades presentes en el parque cafetalero de Guatemala mediante la técnica de fingerprinting o huella genética. Las variedades incluidas en este proceso se presentan a continuación:

Variedad	Grupo genético
Paraiso	**Introgresión (Sarchimor relacionada)**
Ruiru 11	**Híbrido F1 (Introgresión)**
IPR	**Introgresión (Sarchimor relacionada)**
Geisha (T. 02722)	**Etiope Variedad**
Caturra	**Grupo Borbón-Típica (Borbón relacionada)**
Java	Etiope Variedad local
Arara	Obatá y Catuai Amarillo
Sarchimor	Introgresión (Sarchimor relacionada)
Catuai	Grupo Borbón-Típica (Borbón y Típica relacionada) / Familia Mundo Novo x Caturra
Costarica 95	Introgresión (Catimor relacionada)
Anacafe 14	Introgresión (Catimor relacionada) / FAMILIA (Timor Hybrid 832/1 x Caturra) x Pacamara
Borbon	Grupo Borbón-Típica (Borbón relacionada)
Parainema	Introgresión (Sarchimor relacionada)
H1/ Centro Americano	Híbrido F1 (Introgresión) / Familia T5296 x Rume Sudan
Tipyca	Grupo Boorbón-Típica (Típica relacionada)
"Bourbon" Tekisic	Grupo Borbón-Típica (Borbón relacionada)
Mudo Novo	Grupo Borbón-Típica (Borbón y Típica relacionada)
Topazio	Catuai y Mundo Novo
Catucai	Catuai y Icatu
Obata	Introgresión (Sarchimor relacionada) / Familia Timor Híbrido 832/2 x Villa Sarchí CIFC 971/10
Cuscatleco	Introgresión (Sarchimor relacionada



▲ Análisis de Biología Molecular en Analab.

Recolección de muestras genéticas en CATIE

En septiembre de 2026, personal del Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas (Analab) realizó una visita técnica al Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), durante la cual recolectó 99 muestras de diferentes accesiones de café conservadas en su colección internacional. Estas muestras representan una fuente de diversidad genética para la investigación y caracterización de variedades de café, ya que permiten estudiar características relacionadas con la resistencia a enfermedades, la tolerancia a condiciones climáticas adversas, la productividad y la calidad de taza.

La incorporación de este material permitirá ampliar el banco de ADN del Laboratorio de Biología Molecular de Analab y contar con referencias genéticas para verificar la identidad de las variedades cultivadas en Guatemala, fortaleciendo los servicios de diagnóstico genético disponibles para el sector cafetalero.

Fortalecimiento del diagnóstico microbiológico

Como parte de las acciones para fortalecer los servicios de Analab, se contempló una visita técnica al Centro Nacional de Recursos Genéticos del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), en México, con el propósito de conocer metodologías especializadas para la conservación y caracterización de microorganismos de importancia agrícola.

El intercambio con investigadores especializados permitirá ampliar los conocimientos del personal técnico en aislamiento, identificación y preservación de microorganismos presentes en suelos y abonos, así como en el desarrollo de protocolos de control de calidad para biofertilizantes y otros bioinsumos.

Esta actividad también contribuirá al establecimiento de vínculos de cooperación científica y al intercambio de experiencias para fortalecer los servicios de diagnóstico microbiológico y la investigación aplicada a la caficultura de Guatemala.

Actualización tecnológica al servicio de la caficultura

Horno para secado de suelos

Para fortalecer la capacidad operativa de Analab, se adquirió un horno de secado de suelos marca Marconi, de tecnología brasileña, que permitirá atender la alta demanda de análisis durante los períodos de mayor recepción de muestras.

La incorporación de este equipo optimiza los procesos de preparación de muestras, aumenta la capacidad de procesamiento del laboratorio y contribuye al cumplimiento de los tiempos de entrega de resultados a productores y otros usuarios de sus servicios.

Molino de suelos

Como parte de la modernización del área de preparación de muestras, Analab incorporó un molino de suelos para agilizar su procesamiento y fortalecer la capacidad operativa del laboratorio.

Este equipo permite optimizar la preparación de muestras para los análisis de suelo, contribuyendo a mantener la calidad del servicio y cumplir con los tiempos de entrega de resultados a los productores y demás usuarios.



▲ Análisis de Microbiología en Analab.



▲ Horno Marconi.



▲ Molino de suelos.

Mesas antivibratorias

Para mejorar las condiciones de funcionamiento del Espectrofotómetro de Emisión Óptica con Plasma Acoplado Inductivamente (ICP-OES), Analab instaló mesas antivibratorias que reducen las vibraciones externas que pueden afectar la estabilidad de sus componentes ópticos.

Esta implementación contribuye a mantener la estabilidad del equipo y la precisión y reproducibilidad de los resultados obtenidos en los análisis químicos realizados por el laboratorio.

Sistema FAST para análisis químicos

Analab incorporó el sistema automatizado FAST para optimizar el funcionamiento del Espectrofotómetro de Emisión Óptica con Plasma Acoplado Inductivamente (ICP-OES). Esta tecnología reduce los tiempos de lavado y transporte de las muestras hacia el plasma, lo que permite duplicar aproximadamente la velocidad de análisis.

Su implementación aumenta la capacidad de procesamiento de muestras y contribuye a reducir el consumo de argón y electricidad por análisis, sin comprometer la calidad de los resultados.

Incorporación de tecnología PCR en tiempo real

Analab adquirió un sistema de reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real (qPCR) para ampliar su capacidad de diagnóstico molecular de plagas y enfermedades que afectan al cultivo de café.

Esta tecnología permite detectar y cuantificar material genético de patógenos, como hongos, bacterias, virus y nematodos, con alta sensibilidad y precisión, incluso antes de que se presenten síntomas visibles en las plantas.

La incorporación del equipo facilitará la detección temprana de enfermedades y proporcionará información para implementar medidas oportunas de manejo, prevenir su propagación y reducir posibles pérdidas en la producción cafetalera.



▲ Fast ICP.



▲ PCR tiempo real.

Ampliación del servicio de muestreo de aguas residuales

Durante 2026, Analab amplió sus servicios de muestreo continuo y automatizado de aguas residuales durante períodos de 24 horas, mediante el uso de equipos YSI. Este servicio permite obtener muestras representativas para evaluar las descargas de aguas residuales y apoyar a los productores en el cumplimiento de los requisitos establecidos por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (MARN).

La ampliación de este servicio fortalece la capacidad del laboratorio para atender la demanda de monitoreo durante los períodos de mayor actividad de beneficiado de café, especialmente en época de cosecha, y contribuye a la gestión ambiental de las unidades productivas.

Promoción y divulgación de los servicios

Durante el último periodo, Analab participó en congresos y eventos especializados del sector agrícola para dar a conocer sus servicios de análisis de suelos, tejidos vegetales y aguas, dirigidos a productores, asesores técnicos, empresas y organizaciones.

Entre las actividades destacaron el Segundo Congreso Regional de Avicultura, organizado por la Asociación de Avicultores de Guatemala (APHG); AGRITRADE; AC TEC, junto con Agrocentro; y el Congreso de Aguacate. Asimismo, se fortaleció la difusión de los servicios del laboratorio mediante sus redes sociales en Facebook e Instagram.



▲ Día de la Sanidad Vegetal.



▲ Día del Avicultor.

Acreditación internacional ISO 17034:2016

Durante el ejercicio cafetalero 2025/2026, el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas (Analab) obtuvo la acreditación internacional ISO 17034:2016 como productor de materiales de referencia certificados, otorgada por el ANSI National Accreditation Board (ANAB).

Esta acreditación reconoce la competencia técnica del laboratorio para producir materiales de referencia certificados, utilizados en la calibración, validación y verificación de procesos analíticos de otros laboratorios. Se suma a la acreditación ISO/IEC 17025:2017, que respalda su competencia técnica para realizar análisis de suelos, plantas y aguas.

Como parte de este trabajo, Analab proporcionó materiales de referencia a 13 laboratorios de suelos participantes de la Red Guatemalteca de Laboratorios de Suelos, con el apoyo del proyecto SoilFER de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Esta iniciativa contribuye al fortalecimiento de los procesos de control de calidad y a la confiabilidad de los resultados analíticos de los laboratorios participantes.

Ampliación del alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017

Analab también amplió el alcance de su acreditación internacional ISO/IEC 17025:2017, otorgada por el ANSI National Accreditation Board (ANAB), incorporando los análisis de fósforo (P), potasio (K) y magnesio (Mg) en muestras foliares.

Con esta ampliación, el laboratorio cuenta con más de 20 parámetros acreditados en análisis de suelos, plantas, aguas y otros materiales, lo que respalda su competencia técnica y la confiabilidad de los resultados que proporciona a productores y demás usuarios de sus servicios.



▲ Analab amplió el alcance de su acreditación internacional ISO/IEC 17025:2017.

Cumplimiento reglamentario y ambiental

Como parte del cumplimiento de la normativa ambiental vigente, Analab renovó su licencia ambiental ante el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (MARN), con vigencia hasta 2031. Esta autorización respalda el funcionamiento del laboratorio y la prestación de sus servicios de análisis de suelos, plantas y aguas.

Asimismo, se renovó la licencia para el manejo de precursores y sustancias psicotrópicas, conforme a los requisitos del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS). Durante 2026, el laboratorio recibió una auditoría en la que se verificó el cumplimiento de la normativa aplicable. La licencia, vigente hasta 2031, permite mantener el control de las sustancias químicas utilizadas en sus procesos analíticos.



LABORATORIO DE CATACIÓN

Comportamiento de calidad cosecha 2025/2026

El Laboratorio de Catación de Anacafé mantiene su firme compromiso de ofrecer servicios de control de calidad que fortalezcan el valor del productor guatemalteco, permitiendo un seguimiento constante de la excelencia en su café.

Anacafé, en su misión de mejora continua, garantiza la emisión de resultados confiables respaldados por un equipo de catadores certificados Q Grader, quienes aplican su conocimiento y experiencia técnica en cada evaluación realizada.

Los datos del período 2025/2026 reflejan que el laboratorio mantiene una participación integral en la evaluación de la calidad del café, concentrándose en áreas estratégicas para la cadena de valor, como la preparación de muestras, el análisis técnico y el monitoreo de puertos clave de exportación. Se observa un aumento significativo en la demanda de sus servicios, consolidando su posición como un actor esencial dentro del sector cafetalero guatemalteco, mientras asegura la confiabilidad y los altos estándares de calidad en todos sus procesos de evaluación mediante su sistema de gestión y su acreditación ISO 17025.

Distribución de tipos de análisis requeridos por el cliente y servicios al caficultor

Durante el período evaluado, el Laboratorio de Catación realizó un total de 6,353 servicios de análisis y actividades técnicas, evidenciando un nivel significativo de atención y participación dentro de los diferentes procesos relacionados con la calidad del café. La actividad con mayor demanda fue Técnico y Perfil, con 2,628 servicios, equivalente al 41.4 % del total, seguida de Monitoreo de Puertos, con 1,200 servicios (18.9 %); Trillado, con 574 (9.0 %); Análisis Técnico, con 556 (8.7 %); y Perfil SCAA, con 357 (5.6 %). En conjunto, estas cinco actividades representan aproximadamente el 83.6 % de los servicios realizados, lo que evidencia una fuerte concentración de la actividad del laboratorio en la evaluación técnica y sensorial, la preparación y procesamiento de muestras, así como en el monitoreo de la calidad del café destinado a diferentes mercados.

Respecto a los usuarios y áreas atendidas, los mayores volúmenes corresponden a Guatemalan Coffees, con 1,355 servicios (21.3 %); Productor, con 1,294 (20.4 %); y Pto. Sto. Tomás, con 900 (14.2 %). Les siguen Aseguramiento de Calidad, con 589 servicios (9.3 %); Investigadores, con 465 (7.3 %); Clientes, con 370 (5.8 %); Acceso a mercados, con 331 (5.2 %); Pto. Quetzal, con 300 (4.7 %); YARA Clientes, con 224 (3.5 %); Presidencia, con 19 (0.3 %); y Vicepresidencia, con 1 servicio (0.02 %). Esta distribución demuestra el alcance transversal del Laboratorio de Catación, proporcionando información técnica y de calidad a productores, clientes, exportadores, investigadores y diferentes áreas institucionales, así como generando soporte para el monitoreo de la calidad y la toma de decisiones relacionadas con la comercialización y posicionamiento del café guatemalteco.



Distribución de tipo de análisis requeridos por el cliente

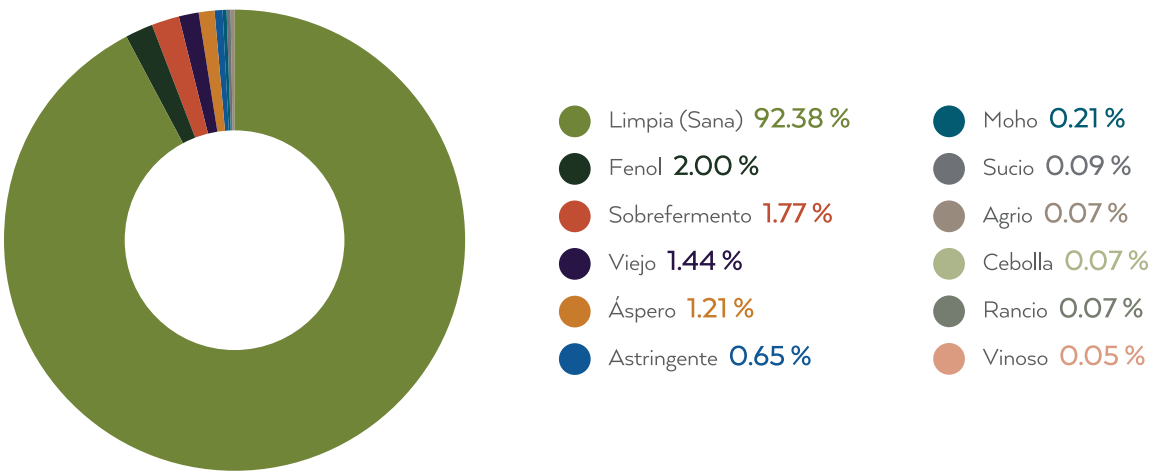
Rubro	Actividad del agua	Análisis técnico	Análisis Tostado /Molido	Densidad (Compactación)	Granulometría	Monitoreo de Puertos	Perdida de Masa	Perfil Robusta	Perfil SCAA	Preparación de muestras	Técnico y Perfil	Trillado	Tueste de muestras	**Total General**
Acceso a mercados	0	0	0	0	0	0	0	3	219	17	50	25	17	**331**
Aseguramiento de Calidad	0	206	351	0	0	0	24	0	7	0	1	0	0	**589**
Clientes	0	1	9	0	0	0	0	1	20	5	192	83	9	**320**
Exportador	3	86	12	0	0	0	0	0	3	16	21	229	0	**370**
Guatemalan Coffees	0	174	0	0	0	0	0	103	1	0	1077	0	0	**1,355**
Investigadores	0	9	0	0	62	0	0	9	0	0	80	21	4	**185**
Monitoreo de calidad	0	26	2	0	0	0	0	24	0	0	413	0	0	**465**
Presidencia	0	7	0	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	**19**
Productor	82	47	11	1	0	0	0	17	43	186	627	216	64	**1,294**
Pto. Quetzal	0	0	0	0	0	300	0	0	0	0	0	0	0	**300**
Pto. Sto. Tomas	0	0	0	0	0	900	0	0	0	0	0	0	0	**900**
Vicepresi-dencia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	**1**
YARA Clientes	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	160	0	0	**224**
TOTAL GENERAL	**85**	**556**	**385**	**1**	**62**	**1,200**	**24**	**163**	**357**	**224**	**2,628**	**574**	**94**	**6,353**

Calidad de Taza

Durante el período 2025/2026, el análisis de calidad en taza evidenció un comportamiento favorable para la calidad del café guatemalteco, considerando que el 92.38 % de las evaluaciones correspondió a tazas limpias o sanas, sin presencia de los defectos sensoriales considerados en el análisis. Este resultado constituye un indicador relevante del nivel de calidad de las muestras evaluadas y refleja la importancia del control de las diferentes etapas de la cadena productiva, desde la cosecha y selección del fruto hasta el beneficiado, secamiento, almacenamiento y preparación del café. La identificación y cuantificación de los defectos sensoriales permite, además, generar información técnica para orientar acciones de mejora y prevenir la recurrencia de condiciones que puedan afectar la expresión sensorial del café.

Entre los principales defectos sensoriales identificados se encuentran fenol (2.00 %), sobrefermento (1.77 %), viejo (1.44 %), áspero (1.21 %) y astringente (0.65 %). Estos resultados ponen de manifiesto la necesidad de mantener especial atención sobre factores relacionados con el manejo de la cosecha, tiempos y condiciones de fermentación, lavado, secamiento y almacenamiento, ya que pueden tener una incidencia directa sobre la calidad sensorial. En el contexto de Guatemala, donde el café se caracteriza por una amplia diversidad de perfiles asociados a sus distintas regiones productoras, altitudes, variedades y condiciones agroclimáticas, el monitoreo de la calidad en taza constituye una herramienta fundamental para conservar la identidad y diferenciación del café guatemalteco. La información generada por estas evaluaciones contribuye al aseguramiento de la calidad, la identificación de oportunidades de mejora y la toma de decisiones orientadas a fortalecer la competitividad y el posicionamiento del café de Guatemala en los mercados nacionales e internacionales.

Comportamiento nacional de la calidad de la cosecha 2025/2026

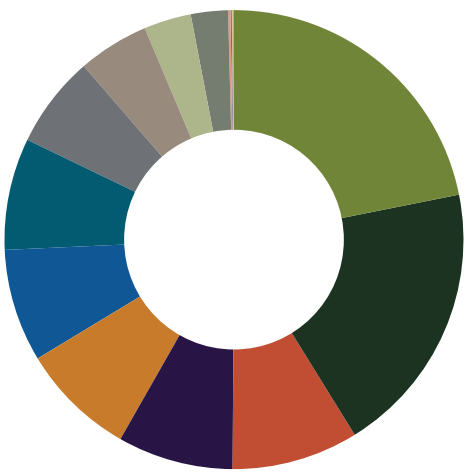


Identificación de defectos físicos de la cosecha 2025/2026

Durante la cosecha 2025/2026, el proceso de identificación de defectos físicos permitió caracterizar las principales condiciones que afectan la calidad del café desde la materia prima, generando información relevante para fortalecer las acciones de aseguramiento y control de calidad. Entre los defectos con mayor incidencia se identificaron granos inmaduros (21.86 %) y granos lastimados (19.32 %), que en conjunto representan el 41.18 % de los defectos registrados. Asimismo, se observaron conchas (8.91 %), muelas (8.14 %), elefantes (8.10 %), negros parciales (7.95 %), brocados leves (7.87 %), brocados severos (6.49 %) y agrios parciales (5.00 %). Esta distribución permite identificar los puntos de atención prioritarios dentro del manejo de la cosecha y el procesamiento del café, particularmente en aspectos relacionados con la selección y recolección del fruto, madurez, manipulación y condiciones de beneficio.

Los resultados obtenidos constituyen una herramienta para orientar medidas preventivas y correctivas a lo largo de la cadena productiva. La elevada presencia de granos inmaduros resalta la importancia de fortalecer los criterios de corte selectivo y recolección de frutos en su punto óptimo de madurez, tomando en cuenta los factores externos que pueden incidir en este proceso, como la escasez de la mano de obra, que impacta en esta fase de la cadena del café, mientras que la proporción de granos lastimados evidencia la necesidad de prestar atención a las prácticas de manipulación y procesamiento. Por su parte, la presencia de brocados, negros, agrios/sobrefermentados y daños por hongos permite dar seguimiento a factores asociados con el manejo fitosanitario, fermentación, secamiento y almacenamiento. En el contexto de Guatemala, donde la calidad y diferenciación del café están estrechamente vinculadas con su origen, altitud, variedad y prácticas de producción y beneficiado, este tipo de diagnóstico contribuye a preservar la calidad física del grano, reducir la incidencia de defectos que pueden trasladarse a la taza y fortalecer la competitividad del café guatemalteco en los mercados nacionales e internacionales.

Defectos físicos en grano 2025/2026



- Inmaduro 21.86 %
- Lastimados 19.32 %
- Conchas 8.91 %
- Muelas 8.14 %
- Elefantes 8.10 %
- Negro parcial 7.95 %
- Brocados leves 7.87 %
- Brocados severos 6.49 %
- Agrio parcial 5.00 %
- Negros 3.33 %
- Agrios / Sobrefermento 2.61 %
- Daños por hongos 0.17 %
- Pergaminos 0.09 %
- Cerezas secas 0.07 %
- Cáscara / pulpa seca 0.05 %
- Flotadores 0.03 %

REGIÓN I
San Marcos, Quetzaltenango

Secamiento	Estructura
Disparejo	62.41 %
Sobreseco	14.84 %
Húmedo	17.03 %
Parejo	5.72 %

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	89.93 %
Viejo	2.26 %
Aspero	1.91 %
Fenol	1.56 %
Sobrefermento	1.56 %
Astringente	1.22 %
Moho	0.69 %
Agrio	0.35 %
Sucio	0.35 %
Cebolla	0.17 %

Granos defectuosos	Estructura
Inmaduro	24.12 %
Lastimados	21.06 %
Brocados leves	13.62 %
Brocados severos	11.82 %
Negro parcial	5.25 %
Agrio parcial	4.73 %
Conchas	4.68 %
Elefantes	4.20 %
Muelas	4.16 %
Negros	3.46 %
Agrios / Sobrefermen	2.50 %
Daños por hongos	0.22 %
Cerezas secas	0.09 %
Cáscara / pulpa seca	0.04 %
Pergaminos	0.04 %

REGIÓN II
Sololá, Suchitepéquez, Retalhuleu, El Palmar (Quetzaltenango) y Pochuta (Chimaltenango)

Secamiento	Estructura
Disparejo	60.38 %
Sobreseco	16.80 %
Húmedo	12.20 %
Parejo	10.62 %

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	88.61 %
Sobrefermento	4.43 %
Aspero	2.32 %
Viejo	1.69 %
Fenol	1.48 %
Astringente	1.05 %
Agrio	0.21 %
Cebolla	0.21 %

Granos defectuosos	Estructura
Inmaduro	24.12 %
Lastimados	21.06 %
Brocados leves	13.62 %
Brocados severos	11.82 %
Negro parcial	5.25 %
Agrio parcial	4.73 %
Conchas	4.68 %
Elefantes	4.20 %
Muelas	4.16 %
Negros	3.37 %
Agrios / Sobrefermen	2.50 %
Daños por hongos	0.22 %
Pergaminos	0.13 %
Cerezas secas	0.09 %
Cáscara / pulpa seca	0.04 %

REGIÓN III

Guatemala, Chimaltenango, El Progreso, Escuintla, Sacatépequez

Secamiento	Estructura
Disparejo	58.50 %
Sobreseco	14.66 %
Húmedo	11.98 %
Parejo	14.87 %

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	94.18 %
Sobrefermento	1.52 %
Viejo	1.43 %
Aspero	1.34 %
Astringente	0.63 %
Fenol	0.45 %
Rancio	0.27 %
Moho	0.09 %
Vinoso	0.09 %

Granos defectuosos	Estructura
Inmaduro	21.69 %
Lastimados	19.65 %
Conchas	10.30 %
Elefantes	8.75 %
Muelas	8.75 %
Negro parcial	7.43 %
Brocados leves	6.78 %
Brocados severos	5.33 %
Agrio parcial	4.88 %
Negros	3.19 %
Agrios / Sobrefermen	2.92 %
Cerezas secas	0.13 %
Pergaminos	0.08 %
Cáscara / pulpa seca	0.04 %
Flotadores	0.04 %
Daños por hongos	0.02 %

REGIÓN IV

Jutiapa, Santa Rosa, Jalapa

Secamiento	Estructura
Disparejo	62.63 %
Sobreseco	13.73 %
Húmedo	12.69 %
Parejo	10.96 %

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	92.25 %
Sobrefermento	2.53 %
Fenol	1.49 %
Viejo	1.49 %
Astringente	1.04 %
Aspero	0.60 %
Sucio	0.30 %
Moho	0.15 %
Vinoso	0.15 %

Granos defectuosos	Estructura
Inmaduro	21.58 %
Lastimados	16.94 %
Brocados leves	9.20 %
Negro parcial	8.54 %
Brocados severos	7.93 %
Conchas	7.31 %
Muelas	6.63 %
Elefantes	6.59 %
Agrio parcial	6.48 %
Negros	4.56 %
Agrios / Sobrefermen	3.77 %
Daños por hongos	0.29 %
Cáscara / pulpa seca	0.11 %
Cerezas secas	0.07 %

REGIÓN V
Huehuetenango, Quiché

Secamiento	Estructura
Disparejo	57.16 %
Sobre seco	18.90 %
Húmedo	7.22 %
Parejo	16.72 %

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	97.41 %
Fenol	1.52 %
Viejo	0.46 %
Sobrefermento	0.30 %
Aspero	0.15 %
Astringente	0.15 %

Granos defectuosos	Estructura
Inmaduro	21.02 %
Lastimados	20.67 %
Conchas	11.56 %
Muelas	10.79 %
Elefantes	10.65 %
Negro parcial	10.06 %
Agrio parcial	4.98 %
Brocados leves	4.20 %
Brocados severos	2.91 %
Negros	1.75 %
Agrios / Sobrefermen	1.16 %
Cáscara / pulpa seca	0.11 %
Pergaminos	0.07 %
Daños por hongos	0.04 %
Flotadores	0.04 %

REGIÓN VI
Alta y Baja Verapaz, El Estor, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	60.40 %
Sobreseco	20.53 %
Húmedo	10.67 %
Parejo	8.40 %

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	93.09 %
Fenol	3.64 %
Sobrefermento	1.45 %
Aspero	0.73 %
Viejo	0.55 %
Moho	0.36 %
Astringente	0.18 %

Granos defectuosos	Estructura
Inmaduro	21.27 %
Lastimados	18.98 %
Conchas	10.44 %
Muelas	10.23 %
Elefantes	10.07 %
Negro parcial	8.54 %
Brocados leves	6.16 %
Brocados severos	4.92 %
Agrio parcial	4.35 %
Negros	2.82 %
Agrios / Sobrefermen	2.18 %
Cáscara / pulpa seca	0.04 %
Otros	0,05 %

REGIÓN VII
Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	66.29 %
Sobreseco	17.14 %
Húmedo	12.00 %
Parejo	4.57 %

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	81.23 %
Fenol	9.58 %
Viejo	3.45 %
Aspero	2.30 %
Sobrefermento	1.92 %
Moho	1.15 %
Cebolla	0.38 %

Granos defectuosos	Estructura
Inmaduro	21.55 %
Lastimados	19.08 %
Negro parcial	10.48 %
Conchas	7.67 %
Elefantes	7.67 %
Muelas	7.58 %
Brocados leves	6.98 %
Brocados severos	6.22 %
Negros	5.37 %
Agrio parcial	3.75 %
Agrios / Sobrefermen	3.15 %
Daños por hongos	0.26 %
Cerezas secas	0.17 %
Flotadores	0.09 %

Comportamiento de la calidad en el secamiento y humedad de la cosecha 2025/2026

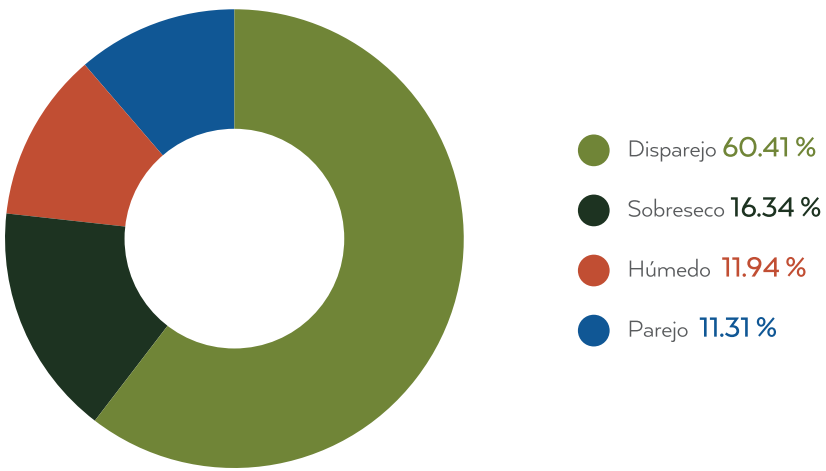
Durante la cosecha de café 2025/2026 se realizó la evaluación de las condiciones de secamiento. Cabe mencionar que dicho proceso se realiza por un método de observación. Como resultado, el 60.41 % de las muestras presentó un secamiento disparejo, constituyéndose como la condición predominante. Este resultado evidencia variaciones importantes en la uniformidad del proceso, lo cual representa una oportunidad de mejora en el manejo y control del secamiento del café. Por otra parte, el 16.34 % de las muestras fue clasificado como sobreseco, mientras que el 11.94 % presentó condición de humedad. En conjunto, estos resultados muestran que una proporción importante del café evaluado se encontró fuera de una condición uniforme de secamiento, debido a las prácticas incorrectas en el secado del café, como, por ejemplo, los movimientos del café en patio, que, al no realizarse de una manera constante, altera el proceso en cada partida.



El 11.31 % de las muestras presentó un secamiento parejo, siendo esta la categoría con menor participación dentro de los resultados obtenidos. La baja proporción de café con secamiento uniforme refuerza la necesidad de continuar fortaleciendo las prácticas relacionadas con el proceso, especialmente el monitoreo de humedad, los tiempos de secado, la distribución y movimiento del café y las condiciones bajo las cuales se desarrolla esta etapa.

En términos generales, los resultados de la cosecha 2025/2026 reflejan que el principal aspecto a mejorar es la uniformidad, debido a que el secamiento disparejo representa más de la mitad de las evaluaciones realizadas. El seguimiento de estos indicadores permitirá orientar acciones de mejora y evaluar su efectividad en futuras cosechas, buscando incrementar progresivamente la proporción de café con secamiento parejo y reducir las condiciones de humedad, sobresecamiento y falta de uniformidad.

Comparativo secamiento 2025/2026



Comportamiento de la Humedad ejercicio 2025/2026

Este es un proceso analizado mediante la metodología de capacitancia por medio de lecturas con determinadores de humedad, los cuales, a su vez, se verifican con muestras patrón elaboradas mediante el proceso acreditado de determinación de humedad por pérdida de masa a 105 °C. Las Regiones III, IV y V presentan las mayores proporciones de muestras dentro del intervalo de 10–12 %, con 68.9 %, 67.3 % y 66.6 %, respectivamente. Por otro lado, las Regiones II y VI destacan por una mayor proporción de muestras inferiores al 10 %, mientras que la Región I presenta una proporción comparativamente alta de muestras superiores al 12 %.

Región I: Se observa una mayor variabilidad en los resultados de humedad, con presencia de algunos valores altos que se alejan del comportamiento general. La mayoría de las muestras, sin embargo, mantiene un comportamiento relativamente uniforme.

Región II: Presenta una distribución bastante estable, aunque con cierta tendencia hacia valores de humedad más bajos. Los datos se mantienen mayormente concentrados, con algunos casos aislados fuera del comportamiento habitual.

Región III: Muestra una buena concentración de los resultados, con poca variación entre la mayoría de las muestras. Se identifican algunos valores atípicos, pero estos no representan el comportamiento predominante de la región.

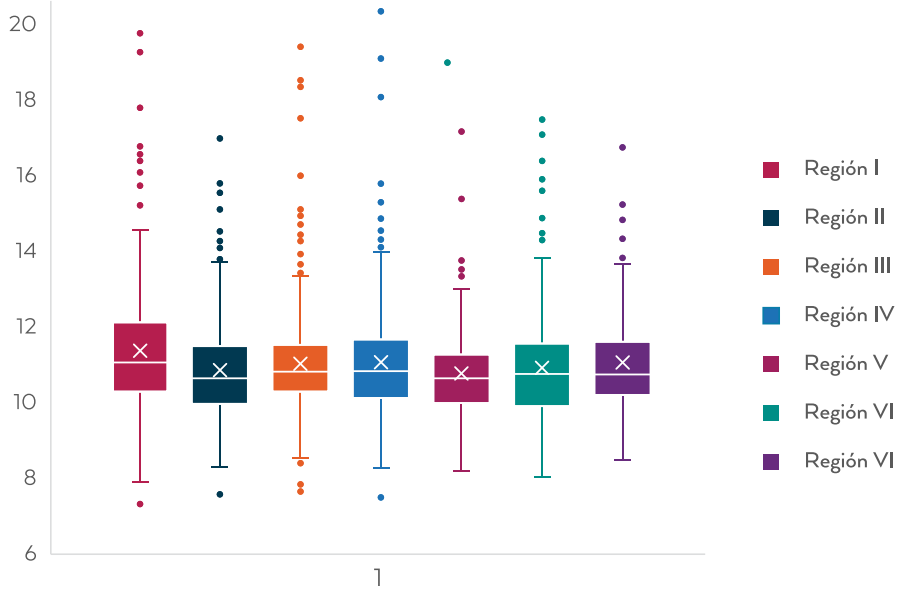
Región IV: La mayor parte de los resultados se encuentra agrupada de forma consistente. No obstante, destacan algunos valores elevados que se separan claramente del resto y que podrían ser objeto de revisión.

Región V: Presenta un comportamiento bastante homogéneo, con una concentración marcada de las humedades. Algunos resultados se desplazan hacia valores más bajos, aunque sin modificar significativamente la tendencia general.

Región VI: Se observa una distribución moderadamente variable, con mayor presencia de resultados hacia niveles bajos de humedad. Aun así, la mayoría de las muestras mantiene un comportamiento relativamente concentrado.

Región VII: Presenta una distribución relativamente equilibrada y uniforme. Aunque existen algunas variaciones entre las muestras, los resultados muestran menor presencia de valores extremos en comparación con otras regiones.

Comportamiento de la humedad 2025/2026



Gestión de calidad en el Laboratorio de Catación

El Laboratorio de Catación mantiene un firme compromiso con la gestión de la calidad, orientando sus actividades al cumplimiento de procedimientos establecidos, a la confiabilidad de los resultados y a la mejora continua de sus procesos. A través de la aplicación de buenas prácticas, el seguimiento de controles y la participación responsable del personal, se busca garantizar que las evaluaciones realizadas se desarrollen bajo criterios técnicos consistentes, contribuyendo a generar información confiable para la toma de decisiones relacionadas con la calidad del café.

Durante la cosecha 2025/2026, este compromiso se fortaleció mediante el seguimiento constante de las actividades del laboratorio, la revisión de resultados y la identificación de oportunidades de mejora. Estas acciones permiten consolidar una cultura de calidad enfocada en la eficiencia, la trazabilidad y la estandarización de los procesos, reafirmando el compromiso del Laboratorio de Catación con la mejora continua y con la prestación de un servicio técnico que responda a las necesidades y expectativas del sector cafetalero.

ISO/IEC 17025:

Durante la cosecha 2025/2026, uno de los logros más relevantes del Laboratorio de Catación fue la obtención de la acreditación bajo la norma ISO/IEC 17025 para el ensayo de determinación de humedad por pérdida de masa, fortaleciendo la competencia técnica del laboratorio y la confiabilidad de los resultados generados. Este avance representa un paso importante en la consolidación del sistema de gestión de calidad y evidencia el compromiso con la aplicación de métodos técnicamente adecuados, procedimientos estandarizados y controles que aseguren la validez de los resultados.

El ensayo acreditado permite la elaboración y asignación de valores de humedad a muestras patrón, las cuales son utilizadas posteriormente para la verificación de determinadores de humedad empleados en las actividades relacionadas con la evaluación del café. De esta manera, se fortalece el control metrológico de los equipos y se contribuye a obtener mediciones consistentes y confiables, proporcionando una herramienta fundamental para el aseguramiento de la calidad de los resultados de humedad.



ANAB
ANSI National Accreditation Board

CERTIFICATE OF ACCREDITATION

The ANSI National Accreditation Board

Hereby attests that

Asociación Nacional del Café
5 calle 0-50 zona 14, Guatemala City. 01014
Guatemala, Central America

Fulfills the requirements of

ISO/IEC 17025:2017

In the field of

TESTING

This certificate is valid only when accompanied by a current scope of accreditation document.
The current scope of accreditation can be verified at www.anab.org.

Jason Stine, Vice President
Expiry Date: 18 December 2026
Certificate Number: AT-3317

ANAB
ANAB
ANSI National Accreditation Board
ILAC-MRA

This laboratory is accredited in accordance with the recognized International Standard ISO/IEC 17025:2017.
This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory
quality management system (refer to joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017).

ISO 17034:

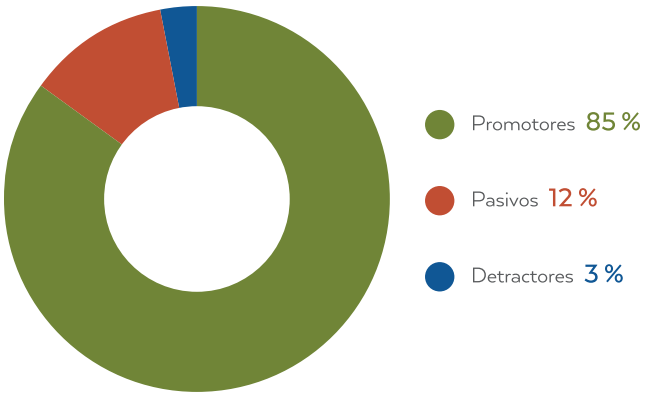
Como parte del fortalecimiento continuo de sus capacidades técnicas, el Laboratorio de Catación ha iniciado el proceso de preparación para el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 17034, orientada a establecer la competencia de los productores de materiales de referencia. Este esfuerzo representa una evolución importante para el laboratorio y complementa las capacidades desarrolladas a partir de la acreditación bajo la norma ISO/IEC 17025.

La preparación contempla el fortalecimiento y estandarización de los procesos relacionados con la elaboración de muestras patrón de humedad, incluyendo aspectos como su preparación, homogeneidad, estabilidad, asignación de valores y trazabilidad. Con ello, se busca avanzar hacia un sistema técnicamente robusto que permita respaldar la producción de materiales de referencia confiables para la verificación de determinadores de humedad, reafirmando el compromiso del laboratorio con la calidad, la competencia técnica y la mejora continua.

NPS:

Como parte del compromiso con la mejora continua y la satisfacción de los usuarios, el Laboratorio de Catación da seguimiento al Net Promoter Score (NPS) con un resultado de 82 puntos, como una herramienta para conocer la percepción y el nivel de recomendación de los servicios brindados. Este indicador permite obtener retroalimentación directa de los usuarios e identificar fortalezas y oportunidades de mejora en la atención y calidad del servicio. Los resultados obtenidos mediante el NPS constituyen un insumo importante para orientar acciones de mejora y fortalecer la experiencia de los usuarios. Su seguimiento permite evaluar el desempeño del laboratorio desde la perspectiva del cliente, complementando los indicadores técnicos y contribuyendo a una gestión de calidad enfocada tanto en la confiabilidad de los resultados como en la satisfacción de quienes utilizan los servicios del laboratorio.

Círculo de gestión NPS



Metodología 5S:

Durante la cosecha 2025/2026, el Laboratorio de Catación continuó fortaleciendo la implementación de la metodología 5S como parte de las acciones orientadas a mantener espacios de trabajo organizados, limpios, seguros y eficientes. Como resultado de las evaluaciones realizadas, el laboratorio alcanzó una puntuación de 10, reflejando el compromiso y la participación del equipo en el cumplimiento de los criterios establecidos. Este resultado evidencia la consolidación de buenas prácticas de clasificación, orden, limpieza, estandarización y disciplina, contribuyendo a generar condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades del laboratorio y fortaleciendo la cultura de calidad y mejora continua.



TOSTADURÍA

La Tostaduría de Anacafé tiene como objetivo prestar los servicios de trillado, tostado, molido y empacado de café utilizando equipo de alta tecnología y personal capacitado.

Iniciativas internas

Durante el ejercicio 2025/2026, la Tostaduría atendió el 100 % de los pedidos y requerimientos internos de las diferentes áreas y unidades de Anacafé, incluyendo Guaco Terminal Aérea, degustaciones y actividades especiales. Cada solicitud se gestionó oportunamente, cumpliendo con los plazos establecidos y garantizando la elaboración de productos bajo los estándares de calidad definidos.

Este resultado refleja la capacidad de respuesta y el compromiso del equipo para atender las necesidades institucionales, incluso ante solicitudes especiales o de corto plazo. La atención eficiente de estos requerimientos contribuyó al desarrollo de las actividades y experiencias vinculadas a las marcas de Anacafé, manteniendo la calidad, presentación y consistencia de los productos en cada entrega.

Atención a clientes externos

La atención a nuestros clientes externos continuó siendo un eje estratégico, enfocado en fortalecer la experiencia, la cercanía y la confianza que caracterizan nuestras relaciones comerciales. A través del seguimiento de indicadores como el NPS, se identificaron oportunidades para elevar la satisfacción y la fidelización, manteniendo una comunicación cercana y una respuesta oportuna a las necesidades de cada cliente.

De igual manera, se dio seguimiento al porcentaje de adquisición de servicios en comparación con el ejercicio anterior, buscando incrementar la participación de nuestro portafolio dentro de cada cuenta. Este esfuerzo permitió fortalecer relaciones comerciales de largo plazo y posicionar a la tostaduría no únicamente como un proveedor, sino como un socio estratégico capaz de aportar valor, consistencia y excelencia en cada servicio.

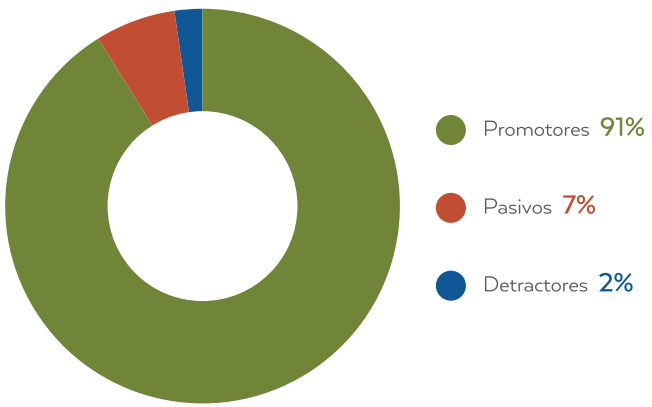
El nivel de satisfacción fue de 88 puntos en el ejercicio 32 y de 89 puntos en el ejercicio 33.

Muestra el desglose de los resultados de las encuestas de satisfacción del ejercicio 33:

Promotores	Pasivos	Detractores	TOTAL	% Promotores	% Pasivos	% Detractores	NPS
679	49	17	**745**	91.14	6.58	2.28	**89**

NPS - atención a clientes externos

Distribución de las 745 respuestas obtenidas







Fortalecimiento del Sistema de Gestión de Calidad

Durante el ejercicio 33 se continuó fortaleciendo el Sistema de Gestión de Calidad mediante la estandarización y actualización de procesos, procurando que las mejores prácticas se encuentren documentadas, implementadas y alineadas con los objetivos de la organización. La incorporación y el seguimiento de herramientas como BPM y HACCP, así como el cumplimiento del Reglamento Técnico Centroamericano, contribuyeron a reforzar el control de los procesos y la inocuidad a lo largo de la cadena productiva.

Este trabajo representa un elemento fundamental para la Tostaduría, donde la consistencia y la calidad deben estar presentes desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del producto terminado. El fortalecimiento del sistema permitió avanzar hacia una operación más controlada, trazable y orientada a la prevención, consolidando una cultura de calidad y mejora continua.

Auditoria del MSPAS

La auditoría realizada por el MSPAS representó una oportunidad para validar el nivel de cumplimiento de nuestros procesos y fortalecer aquellos aspectos relacionados con las condiciones sanitarias, la inocuidad y las buenas prácticas de operación. La preparación y atención de los requerimientos evidenciaron el compromiso de la organización con el cumplimiento de la normativa vigente y con la protección de la calidad de nuestros productos.

Más allá del cumplimiento regulatorio, este ejercicio permitió reafirmar la importancia de mantener instalaciones, procesos y controles bajo estándares elevados y consistentes. La experiencia contribuyó a identificar oportunidades de mejora y a fortalecer una cultura preventiva, indispensable para una operación que busca preservar el prestigio y la confianza construidos con nuestros clientes y consumidores.

Ampliación del portafolio de bolsas

Con esta medida se amplió el portafolio de empaques disponibles. Esta incorporación permitió ofrecer una solución práctica y atractiva para la presentación de productos, manteniendo las características necesarias para preservar la frescura y la calidad del café.

Con esta ampliación se fortaleció la capacidad de atender requerimientos específicos de volumen, imagen y funcionalidad, ofreciendo alternativas que combinan practicidad, conservación y una presentación acorde con los estándares de una tostaduría de prestigio.





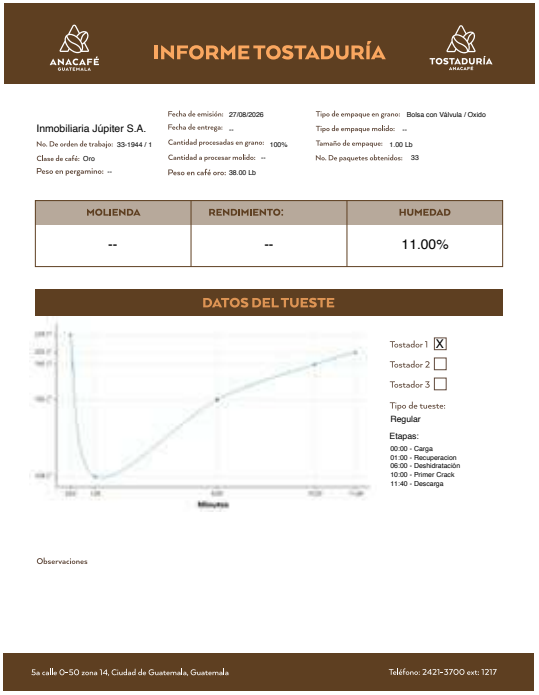
Optimización en la recepción de materia prima para Guatemalan Coffees en Beneficio

Durante el ejercicio se optimizó el proceso de recepción de materia prima para Guatemalan Coffees en Beneficio Seco mediante el establecimiento de un período específico para atender a los productores contactados para la compra de café. La totalidad de los lotes se recibió de manera programada los viernes, lo que permitió mejorar la planificación, la organización y el control del ingreso de materia prima.

Durante estas jornadas, personal de Tostaduría permaneció en las instalaciones para supervisar y certificar la recepción de cada lote, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad establecidos.

Como parte de las medidas implementadas para preservar la calidad del café durante su almacenamiento, todos los lotes recibidos fueron acondicionados con bolsas GrainPro. Adicionalmente, se colocaron marchamos individuales en cada saco, fortaleciendo la identificación y el control de los lotes desde el momento de su recepción.

En conjunto, estas acciones permitieron fortalecer los mecanismos de control de calidad, conservación y trazabilidad de la materia prima, estableciendo un proceso de recepción más ordenado y planificado, en concordancia con los estándares de Guatemalan Coffees.


INFORME TOSTADURÍA

Inmobiliaria Júpiter S.A.
No. De orden de trabajo: 33-1944 / 1
Clase de café: Oro
Peso en pergamino: --

Fecha de emisión: 27/08/2026
Fecha de entrega: --
Cantidad procesadas en grano: 100%
Cantidad a procesar molido: --
Peso en café oro: 38.00 Lb

Tipo de empaque en grano: Bolsa con Válvula / Oxido
Tipo de empaque molido: --
Tamaño de empaque: 1.00 Lb
No. De paquetes obtenidos: 33

MOLIENDA	RENDIMIENTO:	HUMEDAD
--	--	11.00%

DATOS DEL TUESTE

Tostador 1 [X]
Tostador 2 [ ]
Tostador 3 [ ]

Tipo de tueste:
Regular

Etapas:
00:00 - Carga
01:00 - Recuperacion
06:00 - Deshidratación
10:00 - Primer Crack
11:40 - Descarga

Observaciones

5a calle 0-50 zona 14, Ciudad de Guatemala, Guatemala
Teléfono: 2421-3700 ext: 1217

Módulo de Tostaduría

Se ha implementado el Módulo de Tostaduría como una herramienta orientada a fortalecer el control, el registro y la trazabilidad de la materia prima durante las diferentes etapas del proceso de transformación. El módulo permite consolidar la información asociada a cada lote de café, generando un historial del proceso al que fue sometido desde su ingreso hasta la obtención del producto tostado.

Dentro de la información registrada se incluyen datos relevantes como rendimiento, curva y perfil de tueste, entre otros parámetros del proceso, lo que permite contar con una visión integral del comportamiento de cada lote. Esta herramienta representa un avance importante para la gestión de la información y el control de calidad y facilita el análisis de resultados, la estandarización de procesos y la toma de decisiones basada en datos, en línea con los estándares de una tostaduría de alto prestigio.



Capacitación a clientes

Durante el ejercicio se desarrollaron capacitaciones dirigidas a clientes de Tostaduría, con el objetivo de fortalecer sus conocimientos técnicos sobre el café. Los contenidos abordados incluyeron análisis sensorial y evaluación de la calidad del café durante el proceso de tueste.

Las capacitaciones se impartieron con el apoyo del área de Catación, combinando conocimientos teóricos y prácticos para facilitar la comprensión de los principales factores que influyen en la expresión sensorial y en la calidad del café durante esta etapa.

MERCADEO Y PROMOCIÓN

02


PASSPORT

PROMOCIÓN INTERNACIONAL

Uno de los principales objetivos de Anacafé es proyectar el café de Guatemala al mundo y continuar fortaleciendo los lazos comerciales de los productores con compradores de cafés especiales en mercados internacionales, buscando impactar positivamente en la rentabilidad y sustentabilidad de las familias productoras de café.

El eje central de esta estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca Guatemalan Coffees, que, con su nueva imagen y enfoque, busca conquistar a más consumidores alrededor del mundo e impulsar el incremento en el consumo y la demanda del grano guatemalteco a largo plazo.

La participación en las principales ferias internacionales de cafés especiales, como herramienta para fomentar oportunidades comerciales directas, ha permitido acercarse cada vez más a dichos objetivos.



Taiwan International Coffee Show 2025

El Taiwan International Coffee Show 2025, uno de los eventos más importantes de la industria cafetalera en Asia, se llevó a cabo del 14 al 17 de noviembre en Taipéi, Taiwán, y reunió a más de 219,000 visitantes y 400 expositores.

La participación en esta feria fue posible gracias a la coordinación de Anacafé, con el apoyo de CATO (Central America Trade Office), la Embajada de Guatemala en la República de China (Taiwán) y la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala, entidades que patrocinaron la misión comercial de cinco productores guatemaltecos. El objetivo de esta participación fue fortalecer y promover los vínculos comerciales con el mercado de Taiwán.

Asimismo, se brindó a más productores la oportunidad de participar en la feria, lo que permitió conformar una de las delegaciones guatemaltecas más numerosas que ha asistido a este evento. En total, se contó con la participación de 15 unidades productivas, fortaleciendo la presencia y promoción del café de Guatemala en este importante mercado.



▲ Taiwan International Coffee Show 2025.

Cafe Show 2025

Guatemalan Coffees participó en la feria Cafe Show Seoul, celebrada del 19 al 22 de noviembre, con el apoyo de la Embajada de Guatemala en Corea, en el marco del convenio de cooperación interinstitucional vigente entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala.

Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluidos cafés galardonados en competencias nacionales y regionales, así como cafés de la subasta Cup of Excellence.

La feria reunió a más de 130,000 visitantes, entre consumidores finales y compradores locales, durante los cuatro días de actividades, y contó con la participación de 631 expositores.

Asimismo, cinco unidades productivas participaron en la feria. Gracias a las gestiones realizadas por la Embajada de Guatemala en Corea, se llevó a cabo una sesión de catación con productores guatemaltecos, quienes tuvieron la oportunidad de promocionar sus cafés ante potenciales compradores y actores clave de la cadena de valor. Adicionalmente, se impartió una charla sobre calidad, innovación y excelencia del café de Guatemala, la cual contó con la asistencia de más de 60 personas.



▲ Cafe Show Seoul 2025.

Doha International Coffee Exhibition 2025

Del 27 al 29 de noviembre de 2025, Guatemalan Coffees participó en la 3.ª edición del Doha International Coffee Exhibition, realizada en Doha, Catar, con el apoyo de la Embajada de Guatemala en Catar y en el marco de las acciones de promoción y posicionamiento del café de Guatemala en mercados estratégicos de Medio Oriente.

La participación en este evento permitió promover la calidad, diversidad y atributos diferenciadores de los cafés de Guatemala ante compradores, distribuidores, tostadores y otros actores relevantes de la industria cafetalera de la región. Asimismo, constituyó una plataforma para fortalecer relaciones comerciales, generar nuevas oportunidades de negocio y ampliar la presencia del café guatemalteco en el mercado catarí.



▲ Participación en Doha International Coffee Exhibition.

Programa Embajadores de Marca Lavazza 2025

Por tercer año consecutivo, Anacafé participó como socio anfitrión del Lavazza Group Ambassador Programme, llevado a cabo en Guatemala del 8 al 14 de diciembre de 2025.

Los participantes, seleccionados a través de un proceso de asignación, tuvieron la oportunidad de viajar al origen y adquirir conocimientos profundos sobre toda la cadena de valor del café. Además, los embajadores visitaron un proyecto comunitario local para conocer el trabajo realizado en relación con los desafíos ambientales y sociales que enfrenta la industria cafetera en Guatemala.





▲ Participantes del Programa Embajadores de Marca Lavazza 2025.



▲ Delegación representando a Guatemalan Coffees en SIGEP.

SIGEP

Celebrado en Rimini, Italia, del 16 al 20 de enero, SIGEP World reunió a más de 1,350 expositores y 200,000 asistentes. Guatemalan Coffees participó en este evento promoviendo los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluyendo muestras de cafés ganadores de competencias nacionales y regionales.

Asimismo, destacó por primera vez la participación de un grupo de pequeños productores organizados representados por ASOKAPE (Asociación Civil de Pequeños y Medianos Agricultores de Kapé), organización fundada en 2002 en San Pedro Carchá, Alta Verapaz. Esta participación fortaleció la promoción de la oferta de café de pequeños productores guatemaltecos ante compradores internacionales.



▲ Delegación World of Coffee Dubai.

World of Coffee Dubai

En Dubái, Emiratos Árabes Unidos, Guatemalan Coffees participó en World of Coffee Dubai, celebrado del 18 al 20 de enero y considerado uno de los eventos más importantes de la industria cafetalera en Oriente Medio. En esta edición, la feria reunió a más de 20,000 asistentes, incluyendo compradores, tostadores, distribuidores y profesionales del sector provenientes de diversos mercados internacionales.

Durante el evento, se ofrecieron degustaciones de los distintos perfiles de taza que caracterizan a los cafés de Guatemala, destacando muestras de cafés ganadores en competencias nacionales y regionales, así como lotes reconocidos en la subasta Cup of Excellence 2025. También participaron cuatro productores guatemaltecos, quienes presentaron y promovieron sus cafés directamente ante los asistentes, lo que generó oportunidades para fortalecer relaciones comerciales y posicionar la oferta de café de especialidad de Guatemala en el mercado de Oriente Medio.

Coffee Fest Madrid

Del 14 al 16 de febrero, Guatemalan Coffees estuvo presente en Coffee Fest Madrid, celebrado en Madrid, España, y considerado uno de los eventos más importantes del sector cafetero en Europa. La feria reunió a más de 149 expositores y 57,000 asistentes, constituyéndose en una plataforma estratégica para la promoción internacional del café de Guatemala.

Los visitantes degustaron la diversidad de perfiles de taza que caracterizan a los cafés guatemaltecos, incluyendo cafés ganadores en competencias nacionales y regionales, así como de Cup of Excellence. Estas degustaciones permitieron destacar la calidad, trazabilidad y diferenciación de los cafés de Guatemala ante compradores, tostadores, baristas y consumidores internacionales.

La participación incluyó a cinco productores guatemaltecos, quienes presentaron y dieron a degustar sus cafés, brindando a los asistentes la oportunidad de conocer de primera mano sus características, procesos y origen.

World of Coffee San Diego

En el marco de la feria, se anunció el listado regional The 100 Best Coffee Shops North, Central America and the Caribbean edición 2026, un reconocimiento que destaca a los espacios que elevan la experiencia del café en esta región del mundo. En esta edición, 13 coffee shops de Guatemala fueron incluidos, posicionando al país como un referente en la escena del café de especialidad en el continente.

Los 13 coffee shops guatemaltecos que ingresaron al listado regional son:

- **El Injerto** – posición #5
- **Atte for Coffee** – posición #10
- **Café de Reyes** – posición #16
- **Coffea** – posición #19
- **ITZAM: Mayan Cuisine** – posición #31
- **Truly Coffee** – posición #33
- **dosocho café** – posición #47
- **Café de Hacienda Yalipur** – posición #53
- **La Central Coffee Roasters** – posición #73
- **Mano's Coffee** – posición #82
- **Parcela Coffee & Bistro** – posición #90
- **Fat Cat Coffee House** – posición #94
- **Arabica Elemento** – posición #97





Ceremonia de premiación de 100 Best Coffee Shops.



World of Coffee San Diego.





▲ Delegación en The Amsterdam Coffee Festival.

The Amsterdam Coffee Festival

Del 16 al 18 de abril de 2026, Guatemalan Coffees participó en The Amsterdam Coffee Festival, realizado en NDSM LOODS, Ámsterdam, Países Bajos, uno de los eventos más importantes de la industria cafetalera en Europa. En esta edición, el festival reunió a más de 100 expositores y 12,000 asistentes, entre ellos aproximadamente 5,000 compradores, tostadores y profesionales del sector (traders) y 7,500 consumidores.

Durante el festival, los visitantes conocieron y degustaron la diversidad de perfiles de taza que caracterizan a los cafés de Guatemala, incluyendo microlotes y cafés reconocidos en competencias nacionales y regionales, así como lotes destacados de la subasta Cup of Excellence.

Dos productores guatemaltecos también formaron parte de la participación y ofrecieron degustaciones de sus cafés, además de compartir de primera mano información sobre sus procesos de producción, las características de sus regiones cafetaleras y los atributos que distinguen a sus cafés en el mercado de especialidad.

La presencia de Guatemalan Coffees en este festival contribuyó a fortalecer la promoción y el posicionamiento del café de Guatemala ante compradores, tostadores y consumidores europeos, además de generar oportunidades para impulsar relaciones comerciales entre productores y potenciales compradores.

Coffex Istanbul

Del 8 al 10 de mayo, se participó en una actividad de promoción internacional del café guatemalteco en colaboración con la Embajada de Guatemala en Türkiye, contribuyendo al posicionamiento de la oferta nacional en un mercado estratégico.

Durante el evento, se distribuyeron más de 800 vasos de café a los asistentes, promoviendo la calidad y los atributos diferenciados del café de Guatemala junto con otros países de origen participantes.

Como resultado de las acciones de promoción y posicionamiento del café de Guatemala en Türkiye, en el año cafetalero 2025/2026 este mercado ocupó las posición número 13 en el listado de países a donde Guatemala exportó su café, reflejando un incremento del 15 % en comparación con la cosecha anterior, lo que evidencia una evolución positiva en su presencia y reconocimiento..



▲ Participación en Coffex Istanbul.

World of Coffee Brussels

World of Coffee Brussels, celebrada en Bruselas, Bélgica, del 25 al 27 de junio, reunió en esta edición a más de 14,400 asistentes y 142 expositores. Guatemalan Coffees participó en el evento como parte de las acciones de promoción internacional del café de Guatemala.

En su stand se ofrecieron degustaciones de los diversos perfiles de taza de las regiones cafetaleras de Guatemala para fortalecer el posicionamiento del café guatemalteco como un referente de calidad y excelencia en la industria cafetalera a nivel mundial.

Asimismo, 12 productores de café tuvieron la oportunidad de promocionar sus productos, establecer contactos comerciales y ofrecer degustaciones a potenciales compradores, además de participar en una sesión de catación especializada.

Como parte de las actividades desarrolladas en el marco de la feria, Guatemala también estuvo representada por Kevin de León en la Competencia Mundial de Brewing.





▲ Visita de la Embajada de Guatemala en Bélgica en World of Coffee Brussels.



▲ Participación en Expo Café Chile.



▲ Participación en Expo Café Uruguay 2026.

Expo Café Chile

Guatemalan Coffees participó, en coordinación con la Embajada de Guatemala en Chile, en la 7.ª edición de Expo Café Chile 2026, realizada en Santiago de Chile del 24 al 26 de julio de 2026, en el marco del Convenio Interinstitucional vigente entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores.

Considerado el evento más importante de la industria cafetalera en Chile, reunió a más de 32,000 asistentes, entre emprendedores, representantes de la industria, propietarios de cafeterías, innovadores tecnológicos, tostadores, importadores, profesionales y aficionados del café.

Asimismo, se llevó a cabo una presentación magistral en el espacio Cina Café, como parte del 2.º Congreso Interamericano de Café, con el objetivo de promover la calidad, sostenibilidad y atributos diferenciadores del café de Guatemala ante actores clave del sector.

Expo Café Uruguay

En el marco del convenio interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores, Guatemalan Coffees participó en la quinta edición de Expo Café Uruguay 2026, un espacio dedicado a promover la cultura y el conocimiento del café.

Durante el evento, los asistentes degustaron cafés de Guatemala y conocieron la diversidad de perfiles de taza que caracterizan al país. Esta participación permitió continuar promoviendo su calidad y diversidad, así como fortalecer su presencia en el mercado uruguayo.

Lanzamiento Green Book digital

Se lanzó la versión digital del Green Book, una innovadora plataforma interactiva y multimedia desarrollada para promover el conocimiento sobre el origen, las regiones productoras y la riqueza del café guatemalteco.

Esta herramienta digital transforma la tradicional guía técnica de los Cafés de Guatemala en una experiencia dinámica e inmersiva, permitiendo a los usuarios explorar las ocho regiones cafetaleras del país, sus ecosistemas, sistemas agroforestales y atributos diferenciadores a través de contenido audiovisual e interactivo.

El Green Book Digital fortalece las acciones de promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala,



Ilustración Green Book digital.

Asimismo, destaca las prácticas de producción sustentable, la innovación y el compromiso de los caficultores con la calidad, junto con los servicios y programas que impulsa Anacafé para fortalecer la rentabilidad y competitividad del sector y la labor de Funcafé en beneficio de las familias y comunidades cafetaleras.

Esta herramienta audiovisual, que cuenta con versiones en distintos idiomas y subtítulos en coreano, japonés y mandarín, contribuye a fortalecer la identidad y el reconocimiento de los cafés de Guatemala, difundiendo entre compradores, tostadores, consumidores y otros actores de la cadena de valor los atributos que hacen de Guatemala un origen reconocido por su calidad, diversidad y compromiso con la sustentabilidad.

Lanzamiento del video institucional de Guatemalan Coffees

Como parte de las acciones de promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala, Anacafé lanzó un nuevo video institucional de Guatemalan Coffees, una producción audiovisual filmada en cada una de las ocho regiones cafetaleras del país, que presenta su riqueza natural, cultural y cafetalera, destacando las características que distinguen a cada región y la diversidad de perfiles de taza que ofrecen al mundo.

El material muestra las condiciones geográficas y climáticas que favorecen la producción de cafés de alta calidad, así como la importancia de los sistemas agroforestales para la conservación de la biodiversidad y el equilibrio ambiental.



Video institucional Guatemalan Coffees.



▲ Segunda edición – Beyond The Origin 2026.

BEYOND THE ORIGIN: INICIATIVA DE PROYECCIÓN INTERNACIONAL

La iniciativa Beyond the Origin (BTO) surgió con el propósito de acercar a consumidores internacionales y actores clave de la industria del café a los productores guatemaltecos. A través de una experiencia inmersiva, la iniciativa busca generar conexiones entre productores y compradores, permitiéndoles conocer Guatemala desde la perspectiva de su cultura cafetalera.

En 2026 se desarrolló un estudio de percepción de mercado dirigido a consumidores y actores clave de la industria del café (Euromonitor, 2026). Entre sus principales hallazgos, se identificó que más de un tercio del público analizado considera que la narrativa y el storytelling son factores importantes en su decisión de compra. Las generaciones más jóvenes buscan conocer la historia detrás de los productos que consumen, y el café no es la excepción. En este contexto, el origen, la trazabilidad y las historias detrás de cada café se convierten en elementos de valor agregado que Beyond the Origin busca transmitir a quienes forman parte de la iniciativa.

BEYOND THE ORIGIN GUATEMALA

ANACAFÉ GUATEMALA · GUATEMALAN COFFEES



Durante la segunda edición de Beyond The Origin se recibió a una delegación de tostadores de Turquía, quienes tuvieron la oportunidad de conocer de cerca el origen, los procesos de producción y la diversidad de perfiles de taza que caracterizan a los cafés de Guatemala.

El viaje de origen consistió en cinco días de inmersión en la cadena de valor del café. La agenda inició con un recorrido por Anacafé, seguido de un tour por cafeterías de especialidad seleccionadas en la ciudad capital. Posteriormente, la delegación se trasladó a Atitlán, donde pudo experimentar de primera mano una cosecha de café. Durante su visita, los participantes conocieron unidades productivas de grandes productores y se acercaron al modelo cooperativista de pequeños caficultores organizados. El recorrido finalizó en Antigua Guatemala, donde visitaron una unidad productiva y participaron en un tour por cafeterías de especialidad en la ciudad colonial.

Beyond the Origin conectó a consumidores internacionales con las personas, regiones y tradiciones que hacen posible cada taza de café. Las historias y vivencias compartidas durante la experiencia permitieron acercar a los participantes al origen, fortaleciendo su vínculo con los cafés de Guatemala.

Segunda edición –
Beyond The Origin 2026.

SUBASTA INTERNACIONAL CUP OF EXCELLENCE 2026



▲ Keita Matsumoto, juez líder de la competencia internacional.

Entre los proyectos de promoción internacional de la Asociación, cada año se realiza el programa de subasta Cup of Excellence (COE), coordinado internacionalmente por la Alliance for Coffee Excellence (ACE). Este programa tiene entre sus objetivos principales identificar, exaltar y promocionar los cafés de Guatemala de la más alta calidad, sirviendo de plataforma para proyectar nuestro café al mundo y así propiciar las relaciones directas entre compradores internacionales y nuestros productores.

Este sistema, además, premia el esfuerzo y dedicación de los productores a través de mejores precios obtenidos por su café versus los obtenidos en el mercado tradicional. Por quinto año consecutivo, se eliminó el requisito de la licencia productor/exportador para incentivar la participación de cada vez más productores en este tipo de plataformas.

Con el objetivo de presentar al mercado internacional una gama más representativa de la oferta de café en Guatemala y dar mayor oportunidad a la participación de cafés de diversos procesos, así como de variedades exóticas y tradicionales, se llevó a cabo la categorización por tercer año consecutivo:

One of a Kind: Incluye todas las variedades tradicionales de proceso lavado, honey o natural, con algún proceso de innovación.

Exótico Lavado: Incluye todas las variedades exóticas de proceso lavado.

Exótico Proceso: Incluye todas las variedades exóticas de proceso honey y natural.

El programa contó este año con el apoyo de 10 aliados estratégicos, quienes se sumaron a los esfuerzos realizados por Anacafé para apoyar y promover la producción de café de calidad: **AGROCENTRO, BUNN, DHL, DISAGRO, ECO COFFEE, GRAINPRO, HARIO, ISUZU/CANELLA, NOVEX y UPS/CARGO EXPRESO**.

Preselección

En cada etapa se evaluaron rigurosamente las características físicas y sensoriales de cada muestra presentada. Este año ingresaron a la competencia 194 muestras de café de todas las regiones cafetaleras del país, las cuales fueron evaluadas por un selecto grupo de nueve jueces nacionales bajo la coordinación de Keita Matsumoto, juez líder de ACE.

En conjunto, el panel de nueve catadores seleccionó las 134 muestras que se apegan a los lineamientos de ACE, de tener una calificación superior a 86 puntos y cumplir con los parámetros de humedad y actividad de agua, para clasificar a la siguiente etapa: Competencia Nacional.

Competencia Nacional

El panel de jueces nacionales cató nuevamente las 134 muestras en dos rondas y seleccionó las 40 (número máximo de muestras permitidas por ACE para entrar a la siguiente fase de la competencia) que cumplían con los parámetros de clasificación para la etapa de Competencia Internacional.



Panel de Jueces Nacionales, COE 2026.



Panel de Jueces Internacionales, COE 2026.

Competencia Internacional

Para esta etapa, 14 jueces internacionales, tres jueces observadores y dos jueces nacionales evaluaron las 40 muestras en tres rondas para dar su dictamen final. Corea del Sur, Japón, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Hong Kong, Brasil, Alemania y Taiwán fueron algunas de las nacionalidades representadas en este panel de jueces.

Apegados a los lineamientos de ACE de tener una calificación superior a 87 puntos, 27 de los 40 cafés fueron clasificados para la subasta en línea (cinco de ellos alcanzaron una puntuación superior a 90 puntos, denominados cafés presidenciales).

Posterior a la premiación, se enviaron un total de 79 kits a distintos compradores alrededor del mundo, entre ellos Japón, Corea del Sur, Taiwán, Estados Unidos, Arabia Saudita, Noruega, Reino Unido, Italia, Alemania, Francia, Dinamarca, Grecia, Singapur y Malasia, entre otros.

Subasta

El 23 de julio se realizó la Subasta Electrónica Cup of Excellence (COE) 2026, donde 27 lotes de café fueron subastados, alcanzando un precio promedio de US$35.60 por libra, siendo el mejor precio promedio en las 23 ediciones de este evento organizado por Anacafé y COE desde 2001.

Tres productores fueron ganadores por primera vez en esta edición de la subasta, todos en la categoría One of a Kind. El precio más alto alcanzado de manera histórica fue de US$449.10 por libra y se subastaron un total de 16,492 libras de café, equivalentes a US$587,046.36.

El 31 % de los compradores de café de esta subasta fueron de Japón, el 28 % de Arabia Saudita, el 16 % de Corea del Sur, el 10 % de Taiwán y el 3 % en partes iguales de Emiratos Árabes Unidos, Guatemala, Hong Kong, Indonesia y Pakistán.

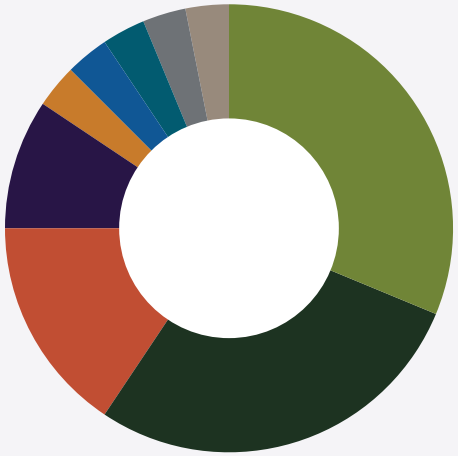
En la Subasta de los National Winner se subastaron un total de 3,339.48 libras en cuatro lotes de café, obteniendo ingresos por US$33,086.00. El precio más alto alcanzado fue de US$11.20 por libra y el precio promedio fue de US$10.23 por libra.

Desde el año 2001, Anacafé realiza este programa para lograr tres objetivos: tener una ruta hacia el mercado internacional especializado de café, convertirlo en un incentivo para la mejora continua de la competitividad y calidad del grano guatemalteco, y descubrir y posicionar nuevos perfiles de taza. Desde entonces, la subasta Cup of Excellence ha servido para confirmar al mundo la excepcional calidad de los Cafés de Guatemala.



▲ Productores ganadores de la Subasta Cup of Excellence 2026.

Estadísticas



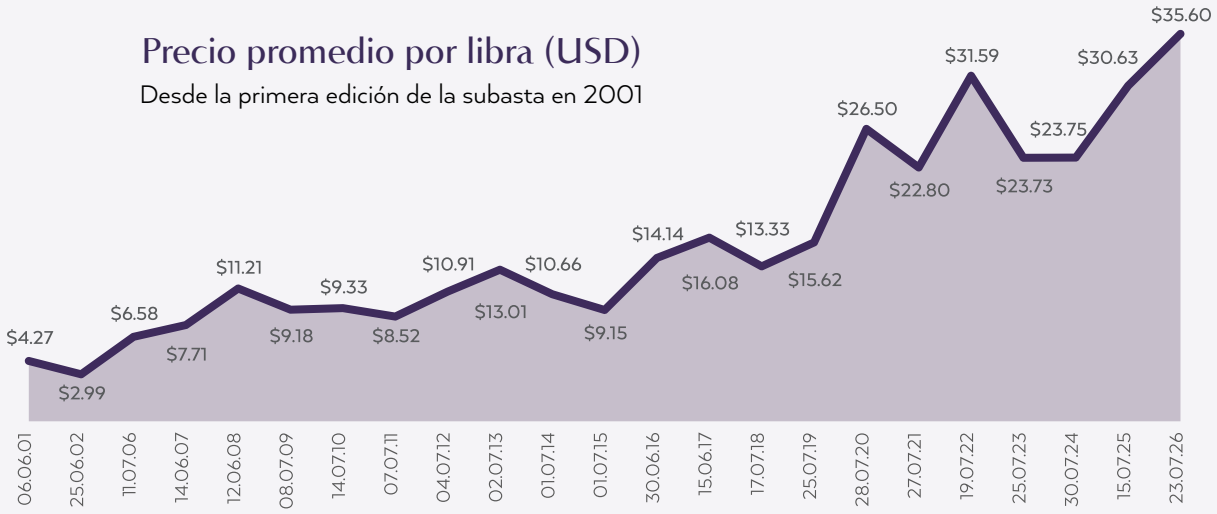
Distribución por país

Compradores lotes COE 2026

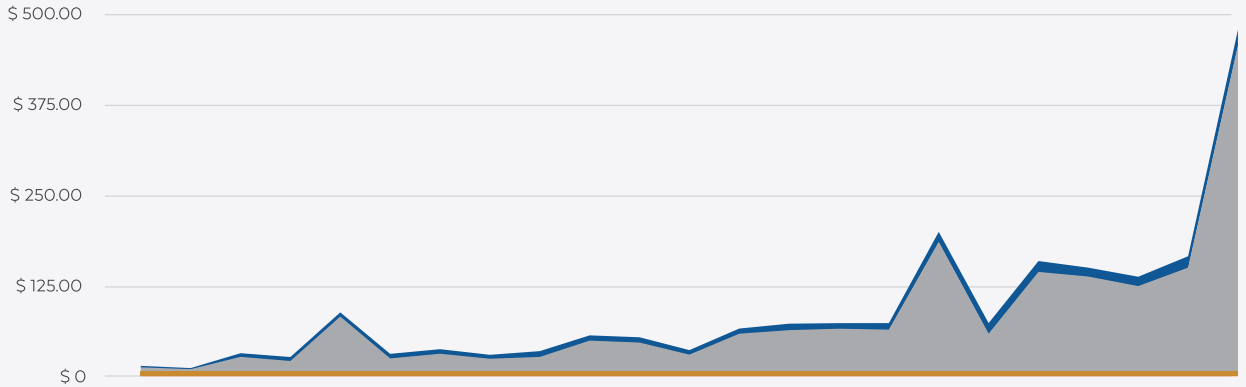
- Japón 31%
- Arabia Saudita 28%
- Corea del Sur 16%
- Taiwán 10%
- Emiratos Árabes Unidos 3%
- Guatemala 3%
- Hong Kong 3%
- Indonesia 3%
- Pakistán 3%

Precio promedio por libra (USD)

Desde la primera edición de la subasta en 2001



Precio más alto / precio más bajo Desde la primera edición de la subasta en 2001



	2001	2002	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Precio **Más Bajo**	$2.01	$1.50	$5.05	$5.47	$5.80	$6.30	$6.28	$5.40	$8.00	$7.20	$7.30	$6.20	$7.10	$8.90	$7.65	$9.00	$13.80	$14.60	$15.00	$12.20	$12.90	$15.70	$21.70
Precio **Más Alto**	$11.00	$8.45	$25.20	$19.50	$80.20	$22.04	$28.00	$20.12	$22.60	$45.10	$42.40	$25.80	$53.10	$58.00	$60.00	$58.70	$180.20	$53.10	$138.20	$131.85	$117.66	$143.10	$449.10
Precio **Base**	$1.30	$1.30	$1.50	$1.50	$2.00	$2.50	$3.00	$4.00	$4.00	$4.00	$4.00	$4.00	$5.50	$5.50	$5.50	$5.50	$4.90	$5.50	$5.50	$5.50	$6.50	$6.50	$6.50

Valor total subastado por año (USD) en Guatemala

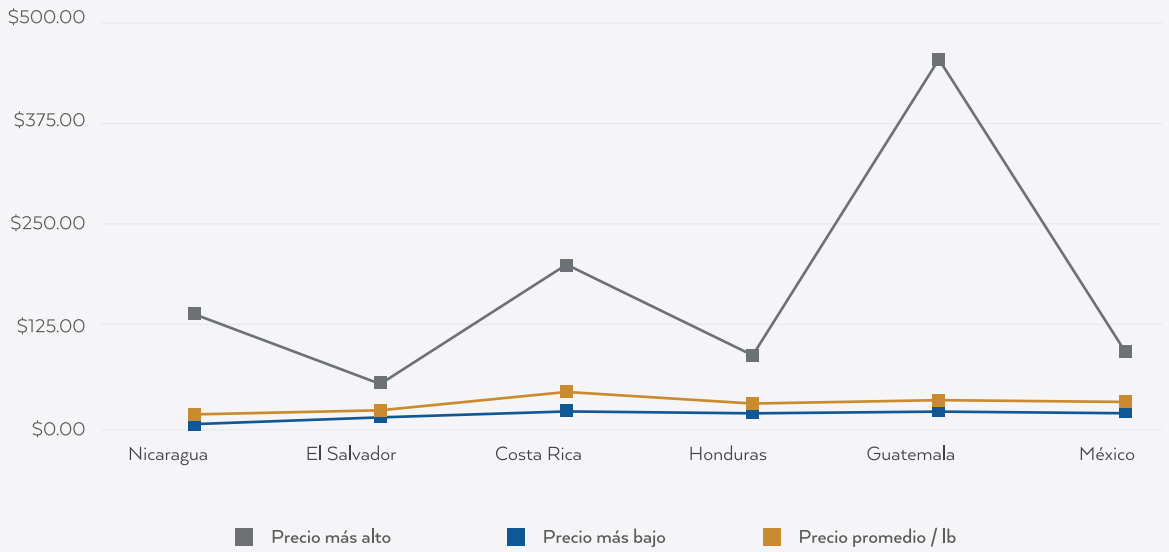
Desde la primera edición de la subasta en 2001



Valor total subastado por país (USD) en 2026



Precios lotes subastados (USD) por país en 2026



ACCESO A MERCADOS

Proyecto e-commerce para café tostado

El proyecto de comercio electrónico desarrollado mediante la alianza estratégica con FedEx Express tuvo como principal objetivo ampliar el alcance del café tostado de Guatemala hacia el consumidor final, contribuyendo a mejorar la rentabilidad de los productores y fortalecer el posicionamiento del café guatemalteco en los mercados internacionales.

En este contexto, se realizaron alrededor de 4 capacitaciones mensuales donde los productores aprendieron sobre los beneficios de esta alianza estratégica, la cual les permitió realizar envíos internacionales de forma directa, facilitando los procesos de exportación y ampliando sus oportunidades comerciales a nivel internacional.



▲ Capacitación a productores y organizaciones sobre el proyecto e-commerce.

Atención y rueda de negocios delegación CATO

Con el apoyo de la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala y de la Central America Trade Office (CATO), Anacafé recibió y coordinó la visita de una misión comercial integrada por seis empresas taiwanesas interesadas en la compra de café de Guatemala.

Como parte de esta actividad, se realizó una convocatoria abierta dirigida a productores de café. Aquellas muestras con calificaciones entre 80 y 86 puntos participaron en una sesión privada de catación y en una rueda de negocios con empresarios taiwaneses, con el propósito de fortalecer las relaciones comerciales bilaterales e impulsar las exportaciones de café guatemalteco hacia el mercado asiático.

Asimismo, la misión comercial visitó distintas unidades productivas ubicadas en las regiones de Huehuetenango y Antigua, donde conoció de primera mano las distintas etapas de la producción de café. Durante las visitas, los participantes realizaron cataciones de diversos perfiles de café, sostuvieron reuniones de negociación comercial y recorrieron instalaciones de beneficio húmedo y seco.

La delegación estuvo conformada por importadores, tostadores, comercializadores de café verde y tostado, así como propietarios de cafeterías especializadas de Taiwán, lo que permitió generar oportunidades de vinculación comercial para los productores y exportadores guatemaltecos.

En total se llevaron a cabo 118 reuniones de negocios entre 54 productores de Guatemala y compradores taiwaneses, facilitando el intercambio directo y sentando las bases para futuras relaciones comerciales.



▲ Sesión de catación con potenciales compradores taiwaneses.



▲ Sesión de catación con potenciales compradores taiwaneses en la región V.



▲ Rueda de negocios de productores con potenciales compradores taiwaneses.

Alianza Anacafé y Ueshima Coffee Company - UCC

Como parte de la alianza estratégica entre Anacafé y la empresa japonesa UCC (Ueshima Coffee Company), líder en el mercado japonés en el tueste, fabricación y comercialización de productos de café y té, se llevó a cabo la séptima edición del "UCC – Anacafé Cupping Contest 2026", con el objetivo de identificar y promover perfiles de taza únicos, distintivos y atractivos del café de Guatemala para el mercado japonés.

Para el desarrollo de esta iniciativa, se realizó una convocatoria abierta dirigida a productores de café de todo el país. Las muestras participantes fueron evaluadas en el Laboratorio de Catación de Anacafé y las diez con las puntuaciones más altas fueron seleccionadas para una catación exclusiva en Japón, realizada por un panel de expertos de UCC Academy y del departamento de ventas de la compañía.

Como resultado de este proceso, el panel seleccionó los cuatro perfiles de café mejor calificados, los cuales fueron posteriormente adquiridos por UCC para el desarrollo de sus proyectos comerciales, generando oportunidades de promoción y comercialización para los productores participantes.

Esta actividad contribuyó al fortalecimiento de la presencia del café de Guatemala en el mercado japonés, promoviendo el reconocimiento de su diversidad de perfiles y fomentando relaciones comerciales de largo plazo con uno de los mercados más relevantes de Asia.

Las unidades productivas ganadoras en esta séptima edición fueron:

Posición	Unidad productiva	Proceso	Variedad
1.°	**Calahute**	Lavado	Caturra, Bourbón
2.°	**San José Buena Vista**	Natural	Catuaí
3.°	**Las Lomas**	Lavado	Bourbón
4.°	**Santa Irene**	Lavado	Catuaí



▲ Catación realizada en Japón por Ueshima Coffee Company -UCC.

Sesión de Catación Cafés de Guatemala en Taiwán

En coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores, la Embajada de Guatemala en la República de China (Taiwán), la Oficina Económica y Comercial para América Latina y el Caribe (LACTO) y Anacafé, se realizó el envío de 20 muestras representativas de distintas regiones cafetaleras de Guatemala, las cuales fueron evaluadas por 25 participantes de 20 empresas importadoras de café de Taiwán.

A través de esta actividad, se promovió la diversidad y calidad del café guatemalteco ante potenciales compradores del mercado taiwanés, fortaleciendo la presencia de Guatemala en este destino estratégico y contribuyendo al incremento de las oportunidades de intercambio comercial entre Guatemala y la República de China (Taiwán).





▲ Sesión de catación con potenciales compradores taiwaneses.

Catación Alemania

Anacafé recibió al Embajador de Alemania en Guatemala, Hardy Boeckle, acompañado de representantes de la Asociación de Café de Alemania y de empresarios del sector cafetalero alemán, en un encuentro orientado a conocer Guatemalan Coffees.

La actividad se realizó en conjunto con la Cámara de Comercio Alemana, como parte de las acciones de Anacafé para promover y posicionar el café de Guatemala en mercados internacionales estratégicos.

Este acercamiento reafirma el liderazgo de Anacafé en la construcción de vínculos con actores clave de la cadena de valor a nivel internacional.



▲ Sesión de catación con potenciales compradores de Alemania.



Potenciales compradores de Canadá y autoridades de la Embajada de Guatemala en Canadá.

Catación Canadá

Con el propósito de fortalecer el posicionamiento del café guatemalteco en el mercado internacional, Anacafé en alianza con la Embajada de Guatemala en Canadá, se realizó sesiones de catación en Ottawa, Montreal y Toronto, en donde reunió a compradores y profesionales de la industria del café. Durante las sesiones, se destacó la diversidad y calidad que caracteriza a los cafés de Guatemala.

Esta actividad, fomentó oportunidades para establecer nuevas relaciones comerciales con productores y potenciales compradores en el mercado internacional.



Sesión de catación con la empresa Outlet del Café.

Catación con la empresa Outlet del Café

Con el objetivo de posicionar el café de Guatemala en el mercado internacional, Anacafé recibió la visita de la empresa Outlet del Café, compañía líder en comercialización de café de especialidad en el mercado chileno.

Durante la visita se realizó una sesión de catación de Guatemalan Coffees y otras competencias, en la cual los integrantes de la compañía conocieron sobre los distintos atributos y la calidad de varios perfiles de café. Esta actividad permitió incrementar las oportunidades de negociación con los productores y de esa manera generar vínculos directos.



▲ Sesión de catación de los cafés ganadores de la competencia Flores del Café.



▲ Sesión de catación de los cafés ganadores de la competencia CopCoffee.



▲ Sesión de catación de los cafés ganadores de la competencia de Sierra de Chuacús.

Sesiones de catación de los cafés ganadores de las competencias nacionales y regionales

Entre las actividades para dar a conocer el café de Guatemala en el mercado nacional, se realizaron diferentes sesiones de catación de los cafés ganadores de las competencias nacionales de la cosecha 2025/2026.

Durante las sesiones de catación, se tuvo la participación de 60 catadores, de los cuales estuvieron presentes: Sierra de Chuacús, Robusta y Orgánico, Flores del Café, San Martín Jilotepeque, CopCoffee, Las Verapaces y Sur Oriente. Esta actividad fue diseñada para catadores locales y exportadores interesados en descubrir perfiles de cafés únicos y explorar oportunidades de negociación directa con productores, incrementando el acceso a mercados a nivel nacional.

Coffee Search System

Como parte de las iniciativas orientadas a fortalecer la cadena productiva del café e identificar oportunidades en los mercados nacional e internacional para la promoción del café de Guatemala, se impartieron capacitaciones sobre el uso de la aplicación Coffee Search System (Sistema de Búsqueda de Café).

Esta herramienta fue desarrollada con el propósito de incrementar las oportunidades comerciales de los productores guatemaltecos y facilitar la vinculación directa con potenciales compradores.

Durante el período reportado, se realizaron capacitaciones virtuales y presenciales dirigidas a productores y cooperativas de distintas regiones cafetaleras del país.

Como resultado de estas acciones, más de 30 unidades productivas fueron registradas e incorporadas a la plataforma, alcanzando un total de 251 perfiles en la categoría "Explore" (Explorar). Asimismo, se publicaron más de 40 ofertas de café en la sección "Buy" (Comprar), ampliando las oportunidades de promoción y comercialización para los usuarios.

Adicionalmente, desde la creación de la herramienta se registraron 349 descargas a través de la aplicación móvil, reflejando el interés y la adopción de esta plataforma por parte de los usuarios.

Por otra parte, productores participantes reportaron haber sostenido negociaciones comerciales con potenciales compradores de diversos mercados internacionales, entre ellos Estados Unidos, Taiwán, España, Países Bajos, Corea del Sur e Israel.



▲ Descargar la App de Coffee Search System.



Seminarios web de acceso a mercados

Como parte de las acciones orientadas a promover los cafés de Guatemala en los mercados internacionales, Anacafé impartió diversas capacitaciones mediante seminarios web dirigidos a caficultores de distintas regiones del país. Estas actividades tuvieron como objetivo fortalecer sus conocimientos sobre acceso a mercados, tendencias comerciales, requisitos de exportación y oportunidades de negocio en destinos estratégicos.

Seminario web	Temas abordados	Participantes
Oportunidades para el café de Guatemala en Israel	Importancia del café guatemalteco en el mercado israelí e iniciativas para fortalecer su comercialización.	175
Oportunidades para el café de Guatemala en Chile	Preferencias del consumidor chileno, oportunidades comerciales y requisitos de exportación.	481
Exportación de café al mercado asiático por medio de DHL	Exportación de nano y microlotes, costos, trazabilidad, logística y requisitos de acceso al mercado asiático.	265
Bases y categorización de Cup of Excellence 2026	Bases de participación, proceso de inscripción, categorías y requisitos para participar en la competencia.	207
TOTAL DE PARTICIPANTES		**1,128**

PROMOCIÓN NACIONAL

Tazza Academia de Café

Cursos y capacitaciones

Durante el período de octubre de 2025 a septiembre de 2026, Tazza Academia de Café continuó fortaleciendo su oferta de formación mediante cursos y talleres dirigidos a personas interesadas en desarrollar sus conocimientos y habilidades en distintas áreas de especialización del café.

La programación incluyó cursos de Barismo, Catación, Tueste, Preparación de Café Negro, Latte Art, Métodos de Extracción, Bebidas y Administración de Coffee Shops. Asimismo, se impartieron talleres especializados y capacitaciones privadas para atender las necesidades de formación de estudiantes, grupos e instituciones.

Entre los cursos con mayor participación destacaron Barismo, con 138 participantes; Catación Básico, con 46; Tueste Básico, con 31; Café Negro y Latte Art, con 29 cada uno; y Tueste Intermedio, con 22. Estas actividades permitieron fortalecer tanto las habilidades prácticas de preparación de bebidas como los conocimientos técnicos y sensoriales del café.

Durante el período reportado, Tazza Academia de Café impartió 83 cursos y talleres, con un total de 376 participaciones registradas, a través de una oferta de 15 cursos diferentes y capacitaciones privadas.



▲ Equipo de instructores de Tazza Academia de Café.



▲ Curso de Tueste Básico.

Cursos especiales

Durante el período de octubre de 2025 a septiembre de 2026, Tazza Academia de Café impartió capacitaciones privadas e institucionales adaptadas a las necesidades de empresas, organizaciones y negocios. Estas actividades incluyeron formación en Barismo, Catación y Operación de Coffee Shops, así como experiencias y degustaciones relacionadas con el café.

Entre las instituciones y organizaciones atendidas durante el período se encuentran:

Nombre de la institución	Nombre del curso o actividad
Kerry Guatemala	Barismo
Café Gitane	Barismo
Diferentes coffee shops	Barismo y operación de coffee shops
Fedecovera	Catación
McKinsey Guatemala	Capacitación relacionada con café
Syngenta	Actividades de formación, degustación y experiencias alrededor del café
Vicepresidencia de la República de Guatemala	Actividades de formación, degustación y experiencias alrededor del café
FAO	Capacitación y actividades relacionadas con café



▲ Curso de barismo.

Innovación académica

Tazza Academia de Café amplió su oferta académica con la incorporación de ocho nuevos cursos y talleres especializados, orientados a fortalecer los conocimientos y habilidades de baristas, profesionales y entusiastas del café. Estas nuevas opciones de formación respondieron a las tendencias de la industria y a los intereses de los participantes.

Entre los nuevos cursos y talleres se encuentran:

- **Bebidas de Autor** – Desarrollo de bebidas creativas y aplicación de técnicas para crear propuestas diferenciadas.
- **Brewing Intermedio** – Profundización en extracción, variables y control de preparación de café filtrado.
- **Barismo Intermedio** – Perfeccionamiento de técnicas, recetas, calibración y preparación de bebidas.
- **Entrenamiento del Paladar**: Introducción a la Catación – Desarrollo de habilidades sensoriales y reconocimiento de atributos del café.
- **Fundamentos del agua para la preparación del café:** – Comprensión del papel del agua en la extracción y preparación del café.
- **La fórmula para administrar exitosamente un Coffee Shop** – Herramientas para la gestión, costos, operación y rentabilidad de un negocio de café.
- **Cold Brew y Filtrados en Frío** – Técnicas y fundamentos para la preparación de café en frío y desarrollo de bebidas.
- **Coffee Pairing: El Arte de Maridar** – Exploración de la relación entre café, sabores, texturas e ingredientes para crear experiencias de maridaje.





▲ Taller Fundamentos de preparación de agua.



▲ Festival de café de Atitlán.

Participación en Festivales de café a nivel nacional

Durante el período 2025/2026, Tazza Academia de Café participó en el Festival de Café de Atitlán y el Festival de Café de Huehuetenango, donde desarrolló actividades orientadas a promover el conocimiento sobre los métodos de preparación y la calidad de los cafés de Guatemala.

En ambos festivales se realizaron competencias de filtrados que brindaron a baristas, productores y entusiastas del café la oportunidad de demostrar sus habilidades, poner en práctica diferentes métodos de extracción e intercambiar experiencias con otros participantes.

A través de estas actividades, Tazza amplió su presencia en distintas regiones del país, dio a conocer su oferta académica y fortaleció sus vínculos con productores y profesionales del sector cafetalero.



▲ Pre Open de Cata Guatemala By Marre Terra.

Pre Open de Cata Guatemala by Mareterra Coffee

El 26 y 27 de marzo de 2026, Tazza Academia de Café fue sede de la primera edición en Guatemala del Pre Open de Cata by MareTerra Coffee, organizado por Anacafé en alianza con MareTerra Coffee. La competencia reunió a 22 catadores y tuvo como objetivo seleccionar al representante de Guatemala para el Open de Cata en Barcelona, España.

Durante la competencia, los participantes pusieron en práctica sus conocimientos de evaluación sensorial mediante pruebas de memoria sensorial, cata a ciegas y triangulación, en las que identificaron atributos y diferencias entre cafés de distintos países de origen.

La actividad reunió a competidores, jueces y entusiastas del café en un espacio de práctica e intercambio de experiencias. El evento también estuvo abierto al público, que tuvo la oportunidad de degustar cafés de diferentes países productores y conocer sus perfiles de taza.

Judge Skills Program

Tazza también fue sede del programa Judge Skills en Guatemala, impartido por representantes de SCA (Specialty Coffee Association).

El programa contó con la participación de más de 30 personas entre competidores y jueces, quienes tuvieron la oportunidad de profundizar en el conocimiento y correcta interpretación de las reglas, criterios y procedimientos utilizados en las competencias de café.

Feria Alimentaria 2026

Durante Feria Alimentaria 2026, Tazza Academia de Café participó con un stand dedicado a promover la cultura del café de especialidad y dar a conocer la diversidad de los cafés de las ocho regiones de Guatemala.

Como parte de su participación, Tazza desarrolló charlas y actividades educativas sobre filtrados en frío y cold brew, tipos de molienda y su influencia en la preparación, selección de ingredientes para combinar con el café y diversidad de los cafés de Guatemala. Asimismo, se realizaron tres competencias: Batalla de Espressos, Batalla de Latte Art y Batalla de Bebidas Frías.



▲ Participación en Feria Alimentaria 2026.



▲ Competencia Nacional de Baristas, Brewers y Catadores 2026.

Competencia Nacional de Baristas, Brewers y Catadores 2026

Del 30 de septiembre al 4 de octubre de 2026, Anacafé, a través de Tazza Academia de Café, organizó la Competencia Nacional de Baristas, Brewers y Catadores 2026, que reunió a 65 profesionales del café para demostrar sus conocimientos y habilidades técnicas y sensoriales. El evento permitió seleccionar a los campeones nacionales que representarán a Guatemala en las competencias mundiales de café de 2027.

David Solano, de 12 Onzas, obtuvo el título de Campeón Nacional de Baristas; Cristofer del Cid, de Atte 4 Coffee, se coronó Campeón Nacional de Brewers; y Wilson López, de Teco Coffee House, fue reconocido como Campeón Nacional de Catadores. Los tres profesionales representarán al país en sus respectivas competencias mundiales.

Esta iniciativa forma parte de los esfuerzos de Anacafé para fortalecer la profesionalización, promover la excelencia y desarrollar las capacidades de quienes integran la cadena de valor del café, contribuyendo al reconocimiento y posicionamiento de los cafés de Guatemala en escenarios internacionales.

Guaco Café

Experiencia Guaco 2025

En el marco del Mes del Café 2025, Guaco Café presentó por segundo año consecutivo la "Experiencia Guaco", una actividad diseñada para acercar a los participantes al fascinante mundo del café guatemalteco y permitirles conocer de manera práctica las diferentes etapas que forman parte de su elaboración.

Durante la experiencia, los participantes tuvieron la oportunidad de seleccionar un café representativo de las ocho regiones cafetaleras de Guatemala, para posteriormente conocer y experimentar procesos como la trilla, tostado, molienda y preparación, viviendo de primera mano el recorrido que realiza el café desde el grano hasta la taza.

La actividad estuvo dirigida a familias, grupos de amigos y amantes del café, creando un espacio de aprendizaje y convivencia. A través de esta experiencia se buscó fortalecer el conocimiento sobre el café guatemalteco, resaltar la calidad y diversidad de sus perfiles y generar un vínculo más cercano entre los consumidores y la marca Guaco Café.

La Experiencia Guaco 2025 contó con la asistencia de más de 200 personas y estuvo disponible por un consumo mínimo de Q85.00, brindando a los participantes una experiencia educativa, sensorial y participativa alrededor de uno de los productos que representa la riqueza y tradición de Guatemala.



▲ Guaco Café.



▲ Experiencia Guaco.

Semana del Productor

Es una iniciativa que busca reconocer y dar visibilidad a los caficultores que agregan valor a su producción mediante el desarrollo y comercialización de su propia marca de café tostado. A través de este proyecto, Anacafé promueve dichas marcas y contribuye a acercarlas a nuevos consumidores.

En 2026, sesenta productores ingresaron muestras de café para participar en el proyecto. Cada una fue sometida a un análisis técnico y a la elaboración de su respectivo perfil de taza. Posteriormente, las muestras fueron calendarizadas para formar parte del área de degustación de Guaco Café durante una semana específica del año, brindando a cada productor un espacio exclusivo para dar a conocer su café a los visitantes.

De esta manera, Semana del Productor se consolidó como una plataforma que reconoce el esfuerzo de los caficultores que buscan avanzar hacia nuevas etapas dentro de la cadena de valor, creando oportunidades para posicionar sus marcas y acercar sus cafés directamente a nuevos consumidores.

Aniversario Guaco

En el marco del tercer aniversario de Guaco Café, se desarrollaron diferentes iniciativas enfocadas en celebrar nuestra trayectoria y fortalecer la conexión con nuestros clientes a través de experiencias innovadoras y memorables.

Como actividad principal, se llevó a cabo una Silent Sensory Experience, una experiencia que invitó a los participantes a realizar un recorrido sensorial por una selección de cafés de características excepcionales. La actividad permitió explorar y descubrir diferentes perfiles y atributos del café, creando un espacio de aprendizaje, interacción y conexión con nuestra esencia como marca.



▲ Semana del Productor.

La respuesta del público superó las expectativas. Los primeros horarios disponibles se agotaron en menos de 30 minutos, por lo que fue necesario habilitar nuevos espacios para atender la demanda. Estos horarios adicionales también alcanzaron su capacidad, demostrando el alto nivel de interés y aceptación de la experiencia.

Como complemento a la celebración, durante todo el mes de julio se desarrolló la dinámica "SIP. FLIP. WIN.", una activación que incorporó un elemento de sorpresa y diversión a la experiencia de compra. Algunas bebidas incluían un sticker premiado colocado en la parte inferior del vaso, permitiendo a los clientes descubrir si habían sido ganadores. premios incluián un sticker pack y una bolsa edición limitada.

Ambas iniciativas tuvieron una excelente recepción por parte del público, generando interacción y entusiasmo alrededor de la celebración del aniversario. Además, las actividades contribuyeron a fortalecer la presencia de Guaco Café en redes sociales, incrementar la comunidad de seguidores y mantener un alto desempeño en ventas durante el mes de julio.

El aniversario representó una celebración de nuestra trayectoria y permitió crear experiencias significativas, fortaleciendo el vínculo con nuestros clientes y continuar posicionando a Guaco Café como una marca que busca innovar y generar momentos memorables alrededor del café.





▲ Promociones especiales por el aniversario de Guaco.





▲ Silent Sensory Experience | Aniversario Guaco.

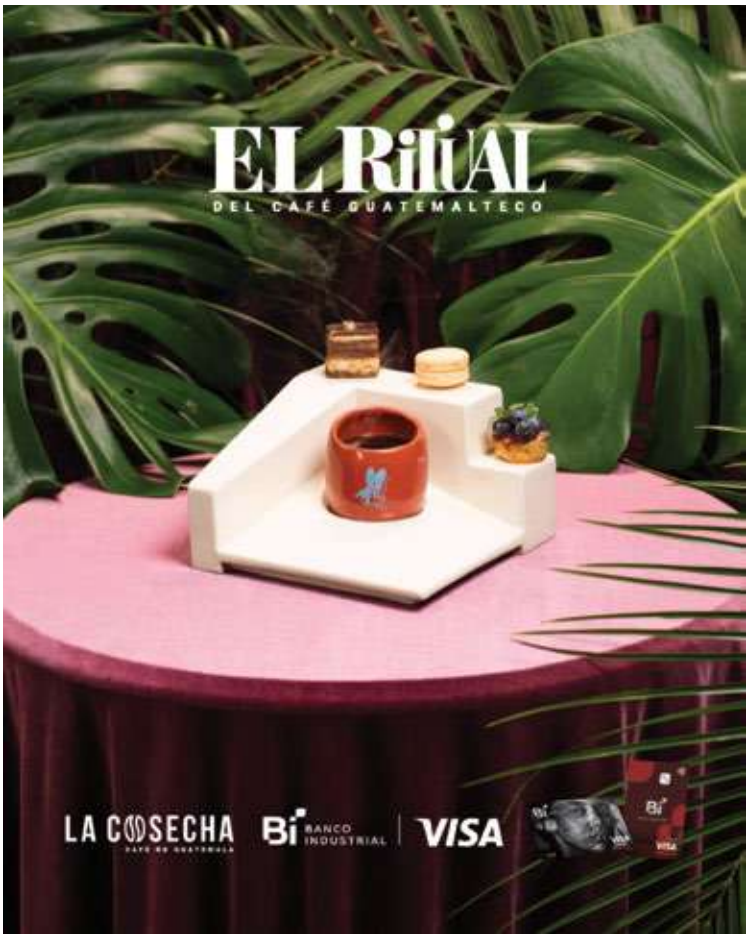
El Ritual 2026

Como parte de las iniciativas para promover el conocimiento del café de especialidad guatemalteco y en colaboración con las marcas Mr. Menú y La Cosecha, se llevó a cabo la quinta edición de "El Ritual del Café Guatemalteco", una experiencia de maridaje que busca resaltar la armonía entre los distintos perfiles de café y la alta repostería.

Para esta edición se seleccionó un café Geisha lavado de la región de Sacatepéquez, reconocido por su elegancia sensorial. La propuesta fue acompañada por una selección de tres postres especialmente desarrollados para complementar las características del café: Mini tarta de arándanos frescos, acompañada de gel de frutos rojos, Macaron de almendra, relleno de crema de calamondín y Mini Ópera, elaborada con crema de café y ganache de chocolate.

La experiencia permitió a los consumidores descubrir diferentes matices y contrastes a través de la combinación del café y los postres, convirtiendo cada degustación en un recorrido sensorial alrededor de los sabores y aromas del café guatemalteco.

A través de esta iniciativa, Guaco Café fortaleció su propuesta de experiencias gastronómicas y su compromiso con la promoción del café de especialidad nacional, acercando a los consumidores a nuevas formas de disfrutar y apreciar la riqueza de los cafés de Guatemala.



▲ Experiencia de maridaje "El Ritual del Café Guatemalteco".

Guaco Lovers

Se desarrolló la tarjeta de fidelización digital Guaco Lovers, que permite a los clientes descargarla y agregarla directamente a la Wallet de su teléfono celular, facilitando su uso y acceso en cada visita.

A través de este programa, los clientes acumulan sellos digitales por cada compra, los cuales posteriormente pueden canjear por bebidas de Guaco Café. Esta dinámica ha generado una respuesta positiva por parte de los consumidores, al ofrecer un beneficio práctico y atractivo que incentiva la recurrencia de compra.

Como resultado, el programa ha logrado vincular a 200 clientes frecuentes, fortaleciendo la relación con los consumidores y promoviendo su fidelización hacia la marca.



▲ Guaco Lovers, tarjeta digital de fidelización.



Guaco Café Terminal Aérea



▲ Inauguración Guaco Café Terminal Aérea.

Remodelación Guaco Café Terminal Aérea

Durante el período 2025/2026, Guaco Café renovó su espacio ubicado en la puerta 7 de salida de vuelos internacionales del Aeropuerto Internacional La Aurora. La nueva imagen, inaugurada el 19 de junio de 2026, fortalece este punto como una vitrina para la promoción de los cafés de Guatemala ante viajeros nacionales e internacionales.

La remodelación integró la identidad visual de Guaco Café en un espacio moderno e interactivo, orientado a dar a conocer la diversidad de perfiles de taza del origen Guatemala y acercar a los visitantes a la cultura cafetalera y al trabajo de las familias productoras del país.

Entre los nuevos elementos destaca una máquina expendedora especializada, que ofrece libras de café de las ocho regiones de Guatemalan Coffees, además de souvenirs, termos, kits y otros productos. La experiencia se complementa con un mural interactivo inspirado en la naturaleza y cultura de Guatemala, cuyo elemento central es una taza de gran formato que simula el derrame de café y crea un efecto tridimensional para la interacción de los viajeros.

Con esta renovación, Guaco Café amplía la experiencia que ofrece en la principal terminal aérea del país y fortalece la promoción de los cafés de Guatemala en un espacio de conexión con viajeros de distintos destinos.

The Best Coffee Shops Guatemala 2025

Se desarrolló en Guatemala la primera edición The Best Coffee Shops 2025, con el propósito de evaluar la calidad en taza, el trabajo de los baristas, la innovación y la ambientación, entre otras características, para seleccionar el listado oficial de las mejores cafeterías del país.

La iniciativa contó con la participación de 14 jueces profesionales de la industria del café, quienes visitaron las cafeterías y evaluaron aspectos relacionados con la calidad del café, el servicio, la preparación de los baristas y la experiencia ofrecida en cada establecimiento. El proceso también involucró al público mediante una etapa de votación para apoyar a sus cafeterías favoritas.

Como resultado, 59 coffee shops integraron el listado oficial de The Best Coffee Shops Guatemala 2025, presentado en orden alfabético y sin posiciones. De este listado, cuatro cafeterías guatemaltecas ingresaron a The World's 100 Best Coffee Shops 2026, cuyo reconocimiento se realizó en Madrid, España.

Posteriormente, 13 cafeterías de Guatemala ingresaron al listado The 100 Best Coffee Shops North, Central America and the Caribbean 2026. La presencia de Guatemala en estos listados internacionales permitió destacar el trabajo de las cafeterías nacionales y proyectar la calidad de los cafés del país ante nuevas audiencias.



LIDERAZGO INSTITUCIONAL

03


CAFEX
ANACAFÉ
CAFEX
CAFEX
CAFEX
CAFEX

65 ANIVERSARIO ANACAFÉ

65 años transformando el futuro del café de Guatemala

Durante el período 2025/2026, celebramos los 65 años de la fundación de Anacafé, una trayectoria al servicio de los caficultores de Guatemala. Desde nuestra creación, hemos acompañado la evolución de la caficultura nacional mediante asistencia técnica, generación y transferencia de conocimiento, representación gremial y acciones para la promoción de los cafés de Guatemala. A lo largo de seis décadas y media, hemos adaptado nuestra labor a los cambios y necesidades del sector, incorporando programas y servicios orientados a fortalecer la productividad, rentabilidad y sustentabilidad de las unidades productivas.

Durante esta trayectoria, hemos ampliado nuestro acompañamiento para responder a los distintos desafíos de la caficultura. Desarrollamos programas enfocados en la rentabilidad y sustentabilidad, promoviendo espacios para acercar innovación y nuevas tecnologías a los productores y fortaleciendo las acciones de promoción de la diversidad y calidad de los cafés de Guatemala. Esta evolución nos ha permitido ampliar los servicios que brindamos y abordar la caficultura de manera integral, desde el desarrollo de las unidades productivas hasta su vinculación con los mercados.

La conmemoración permitió hacer un recorrido por los avances alcanzados durante estos 65 años y, al mismo tiempo, plantear los desafíos que continúan orientando nuestra labor: fortalecer la rentabilidad, resiliencia y sustentabilidad de la caficultura, ampliar nuestro acompañamiento y continuar trabajando para transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala.



▲ Celebración del 65 aniversario de Anacafé - transformando el futuro del café de Guatemala.



▲ Expresidentes de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-.

Homenaje a expresidentes de Anacafé

En el marco de la conmemoración de los 65 años de Anacafé, rendimos un homenaje especial a 18 expresidentes de la Asociación, en reconocimiento a su liderazgo y contribución al fortalecimiento de la caficultura de Guatemala. El encuentro reunió a quienes han tenido la responsabilidad de dirigir la institución en distintos períodos, junto con miembros de la Junta Directiva y autoridades actuales, encabezadas por Andrés Destarac Bardales, presidente de Anacafé.

Como parte del homenaje, entregamos un reconocimiento especial a los expresidentes que lideraron Anacafé durante la última década y contribuyeron a orientar el trabajo de la Asociación frente a escenarios como la volatilidad de los precios internacionales, los retos climáticos, las nuevas regulaciones y los efectos de la pandemia, que demandaron capacidad de adaptación, diálogo y toma de decisiones para continuar atendiendo las necesidades del sector y representando a los productores de café de Guatemala.

Este reconocimiento permitió agradecer a los expresidentes por su aporte a una historia institucional construida a través de distintas administraciones y generaciones. Cada período dejó contribuciones que han dado continuidad al trabajo de Anacafé y han permitido seguir fortaleciendo una institución representativa y al servicio de los productores de café del país.

MESAS DE ENLACE

Con el liderazgo de la Junta Directiva y la Alta Dirección, se desarrollaron siete Mesas de Enlace, una por cada región administrativa del país, que reunieron a 1,051 productores. Estos espacios de acercamiento, diálogo e intercambio tuvieron como propósito promover experiencias que contribuyan a una caficultura rentable y sostenible, compartir los avances y resultados de la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable y acercar a los caficultores la oferta de servicios disponible para fortalecer sus unidades productivas.

Las Mesas de Enlace permitieron a los productores conocer de primera mano unidades productivas que han iniciado la implementación del programa, así como los resultados alcanzados en los ámbitos agronómico, administrativo y financiero. A partir de estas experiencias, se generaron espacios para compartir aprendizajes, identificar oportunidades de mejora y conocer prácticas que contribuyen a una gestión más eficiente y rentable de la caficultura.

Asimismo, estos encuentros fortalecieron el diálogo directo entre los productores y la Junta Directiva, propiciando la discusión sobre el potencial productivo de las distintas zonas de vida, las condiciones y oportunidades particulares de cada región y los retos que enfrenta el sector. Este intercambio contribuyó a fortalecer una visión compartida sobre la transformación y competitividad de la caficultura nacional, tomando como base las experiencias y perspectivas de quienes desarrollan la actividad cafetalera en los territorios.

Sedes de las Mesas de Enlace

Región	Sede	Número de participantes
I	Unidad productiva La Ceiba, San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos	160
II	Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu	136
III	Unidad productiva El Tempixque, San Miguel Dueñas, Sacatepéquez	79
IV	Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa	92
V	Unidad productiva El Porvenir, aldea Isnul, San Pedro Necta, Huehuetenango	88
VI	Unidad productiva Ministerios Impacto, Aldea Tampó, kilómetro 187 Ruta a Las Verapaces, Tactic, Alta Verapaz	78
VII	Campo de fútbol, Caserío Nueva Esperanza, El Tesoro, Camotán Chiquimula	418



▲ Región II: Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.



▲ Región VI: Unidad Prouductiva Ministerio Impacto, Aldea Tampó, Tactic, Alta Verapaz.



▲ Región VII Campo de fútbol, Caserío Nueva Esperanza, El Tesoro, Camotán Chiquimula.



▲ Región I: Unidad productiva La Ceiba, San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos.



▲ Región III: Unidad productiva El Tempixque, San Miguel Dueñas, Sacatepéquez.



▲ Región IV: Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.



▲ Región V: Unidad productiva El Porvenir, aldea Isnul, San Pedro Necta, Huehuetenango.

DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ

Con el objetivo de fomentar la transferencia de conocimientos y contribuir a la profesionalización del sector caficultor, se desarrolló la séptima edición del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café. Este programa de formación, respaldado académicamente por la Universidad del Valle de Guatemala (UVG), tiene una duración de ciento veinte horas distribuidas a lo largo de seis meses.

El pénsum está estructurado en nueve módulos que abordan temas que van desde la sostenibilidad y los pilares de la productividad hasta las estrategias de comercialización y la logística de exportación. Aunque la mayoría de las sesiones se impartieron en formato virtual, los estudiantes participaron en tres giras de campo, durante las cuales visitaron unidades productivas, un beneficio húmedo y un beneficio seco, además de conocer de primera mano la logística de exportación en Puerto Quetzal. Asimismo, los módulos de catación y preparación de café se desarrollaron de forma presencial en las oficinas centrales de Anacafé.

La edición 2026 contó con la participación de 28 estudiantes, de los cuales el 50 % son productores; el 42 % se desempeña en actividades vinculadas con la cadena de valor del café -como beneficios de café, cadenas de cafeterías, asociaciones, cafeterías de especialidad, entre otras-, mientras que el 8 % corresponde a entusiastas del café.

Además de fortalecer sus conocimientos sobre la gestión y los distintos eslabones de la cadena de valor, el diplomado permitió acercar a los participantes a herramientas y programas orientados a mejorar la productividad y sostenibilidad en las unidades productivas. Como resultado, más del 70 % de los caficultores participantes se incorporó al Programa de Rentabilidad Sustentable.

De esta manera, el Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café continúa consolidándose como un espacio de formación e intercambio de conocimientos que contribuye al fortalecimiento de las capacidades de los distintos actores de la cadena, promoviendo una visión integral y orientada a la innovación del sector caficultor guatemalteco.







▲ Visita a Puerto Quetzal - Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café.

ESTUDIO EUROMONITOR

Perspectivas del café de Guatemala (industria y consumidor)



▲ Estudio Ancafé - Euromonitor: Perspectivas del Café de Guatemala.

Dentro del Plan Estratégico 2026 – 2030 de Anacafé, se estableció como uno de los principales objetivos para el café de Guatemala, alcanzar el top 3 de preferencia en la industria en sus mercados prioritarios.

Con el propósito de establecer una línea base de percepción, posicionamiento y preferencia, Anacafé realizó, en conjunto con Euromonitor, empresa líder global en investigación e inteligencia de mercados con sede principal en Londres, un estudio para evaluar tanto la percepción del consumidor como la de los principales actores de la industria.

Los resultados del estudio evidenciaron una oportunidad estratégica muy clara para fortalecer el posicionamiento internacional del café de Guatemala. La calidad del café guatemalteco ya cuenta con un reconocimiento, tanto entre consumidores como dentro de la industria; sin embargo, este reconocimiento aún no se traduce en una posición de Top of Mind, ni en una conexión emocional suficientemente fuerte que convierta a Guatemala en un origen activamente deseado.

El estudio también reveló diferencias generacionales que representan una oportunidad estratégica para evolucionar la narrativa de la marca:

- **Gen Z (18 – 28 años):** buscan experiencias, diferenciación, procesos innovadores y storytelling, mostrando una mayor apertura hacia propuestas que conecten el producto, con experiencias y contenidos relevantes.
- **Millenials (29 – 44 años):** priorizan atributos como calidad, aroma y disponibilidad.
- Ambos segmentos muestran interés por explorar nuevos orígenes y descubrir propuestas diferenciadas, generando un espacio favorable para posicionar Guatemala desde una narrativa más aspiracional y emocional.

En este contexto y basado en estos resultados, Anacafé definió su plan de acción para alcanzar las metas a 2030. Guatemala se posiciona como un origen sólido, reconocido y respetado, pero enfrenta el desafío de evolucionar de una reputación predominantemente técnica hacia una marca país de café más visible, aspiracional y emocionalmente relevante, capaz de generar preferencia y fortalecer su vínculo con consumidores y actores estratégicos de la industria.

COOPERACIÓN Y ALIANZAS

Relevancia de la Cooperación Nacional e Internacional en el sector cafetalero



Una visión compartida para el desarrollo del sector

Durante el ejercicio cafetalero 2025/2026, Anacafé fortaleció sus alianzas con instituciones nacionales e internacionales para sumar capacidades, conocimientos y recursos que contribuyan al desarrollo de la caficultura de Guatemala. Este trabajo respondió al eje estratégico Alianzas, orientado a establecer relaciones que permitan atender de manera conjunta los desafíos productivos, económicos, ambientales y sociales del sector.

La articulación con organismos de cooperación internacional, instituciones nacionales, academia, centros de investigación, sector privado y organizaciones de productores permitió desarrollar iniciativas para acercar a los productores conocimiento especializado, nuevas tecnologías, experiencias y mecanismos de financiamiento.

De esta manera, la cooperación se consolidó como una herramienta para conectar esfuerzos y generar oportunidades en las comunidades cafetaleras. El trabajo conjunto con aliados estratégicos permitió ampliar el alcance de las acciones hacia resultados que contribuyan al desarrollo de las familias caficultoras.

Alianzas que fortalecen la caficultura de Guatemala

Durante este período, la red de aliados de Anacafé integró a organismos de cooperación internacional, instituciones nacionales, academia y centros de investigación, sector privado y mercados, así como organizaciones de productores y actores en territorio.

Cada grupo aportó desde su ámbito de especialización: financiamiento y asistencia técnica; investigación y generación de conocimiento; tecnología y metodologías; acceso a mercados y redes internacionales; y experiencia y conocimiento de las necesidades en territorio. Anacafé articuló estos aportes con su experiencia técnica y presencia regional para vincularlos con las prioridades de los productores y sus organizaciones.



▲ Anacafé recibió la visita del director Regional para América Latina y el Caribe de la FAO.



▲ Firma de memorándum entre Anacafé y GIZ.

Ecosistema de Alianza

Instituciones Públicas

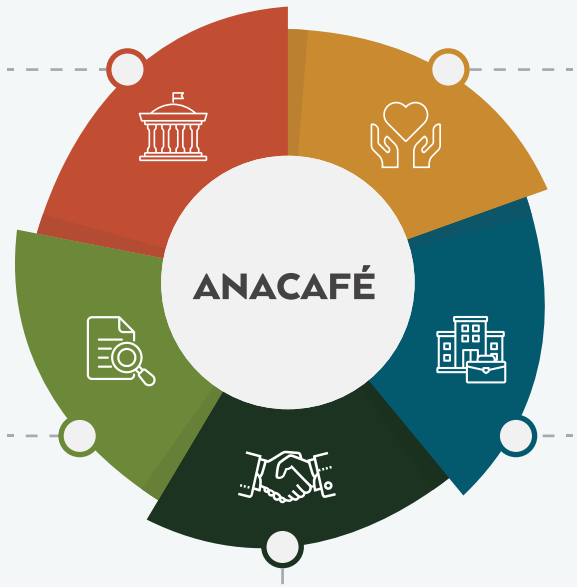
- **MAGA**
- **MARN**
- **INAB**

Conectores: Políticas Públicas y Regulaciones

Cooperación Internacional

- **FAO**
- **GIZ**
- **BID LAB**
- **USDA**
- **AECID**

Conectores: Recursos, Capacidades, Cooperación



Investigación y Conocimiento

- **WRC**
- **Universidades**

Conectores: Innovación, Ciencia, Tecnología

Sector Privado y Mercados

- **Empresas / Compradores**
- **Plataformas de valor**

Conectores: Mercados, Inversión, Comercialización

Organizaciones del Territorio

- **Cooperativas**
- **Asociaciones**
- **Org. de Productores**
- **ONG's (CRS)**

Conectores: Desarrollo Local, Capacidades







































Aliados estratégicos

Durante el último periodo, las alianzas estratégicas permitieron articular recursos financieros, asistencia técnica, conocimiento especializado, tecnología e investigación para apoyar iniciativas dirigidas a las necesidades del sector cafetalero.

La movilización de recursos se orientó a atender prioridades estratégicas del sector, entre ellas el fortalecimiento de la productividad y la rentabilidad, la sustentabilidad ambiental, la adaptación y resiliencia frente al cambio climático, la innovación, la calidad, la generación de valor agregado, el acceso a mercados y el fortalecimiento de las capacidades de los productores.

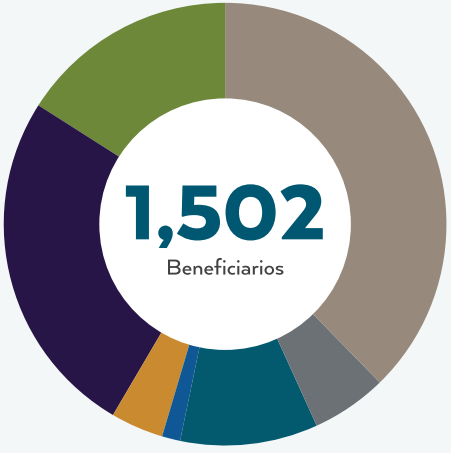
Los resultados de esta gestión se reflejan en las alianzas establecidas, los recursos movilizados y las iniciativas desarrolladas durante el período, que permitieron generar nuevas oportunidades para los productores y sus organizaciones.

Principales resultados de las alianzas

Durante el ejercicio 2025/2026, las iniciativas impulsadas en conjunto alcanzaron **1,502 productores y 118 organizaciones, en 16 departamentos y 50 municipios**, generando oportunidades para fortalecer sus capacidades, mejorar sus procesos productivos y empresariales y avanzar hacia una caficultura más sostenible, resiliente y competitiva. El trabajo articulado permitió la generación de valor agregado, la vinculación con mercados y el acceso a nuevas oportunidades de cooperación e innovación.

Cada proyecto aportó desde una perspectiva particular; sin embargo, al integrarse dentro del ecosistema de alianzas de Anacafé, los resultados alcanzados contribuyeron a ampliar las oportunidades de participación de **513 mujeres y 245 jóvenes**, de distintas comunidades lingüísticas, evidenciaron que el impacto de la cooperación no se limita al número de personas atendidas, sino que se construye a partir de capacidades que permanecen, soluciones que pueden replicarse y oportunidades que pueden continuar desarrollándose más allá de la intervención inicial.Los resultados de esta gestión se reflejan en las alianzas establecidas, los recursos movilizados y las iniciativas desarrolladas durante el período, que permitieron generar nuevas oportunidades para los productores y sus organizaciones.

Beneficiarios Directos e indirectos



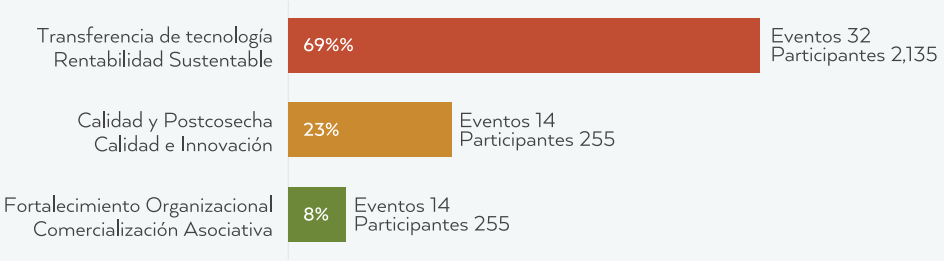
- FAO Relieve 566
- IILA 83
- GIZ 151
- CQI 20
- AGROHUB 58
- RIKOLTO 384
- JICA 240

WCR
Investigación y Desarrollo Genético

Agrequima
Responsabilidad Ambiental

Áreas de fortalecimiento

3 iniciativas impulsadas por medio de **72** eventos de capacitación registrando **3,108** participantes

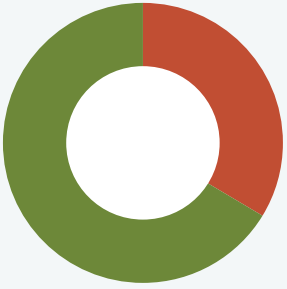


Participación por género

989
Hombres (66%)



7 de cada 10 participantes son hombres



513
Mujeres (34%)



3 de cada 10 participantes son mujeres

Más de **989** Hectáreas fortalecidas

Más de **285 mil** Plantas entregadas

Más de **65 mil** Insumos agrícolas entregados

Más de **1,000** Productores beneficiados

Impacto de los proyectos en organizaciones



- FAO Relieve 86
- JICA 29
- RIKOLTO 3

22
Planes de negocio

24
Organizaciones aplicaron control de calidad

52
Muestras analizadas (técnico y perfil de taza)

3
Organizaciones desarrollaron jarabe de cáscara de café

1
Centro de acopio primario (reciclaje)

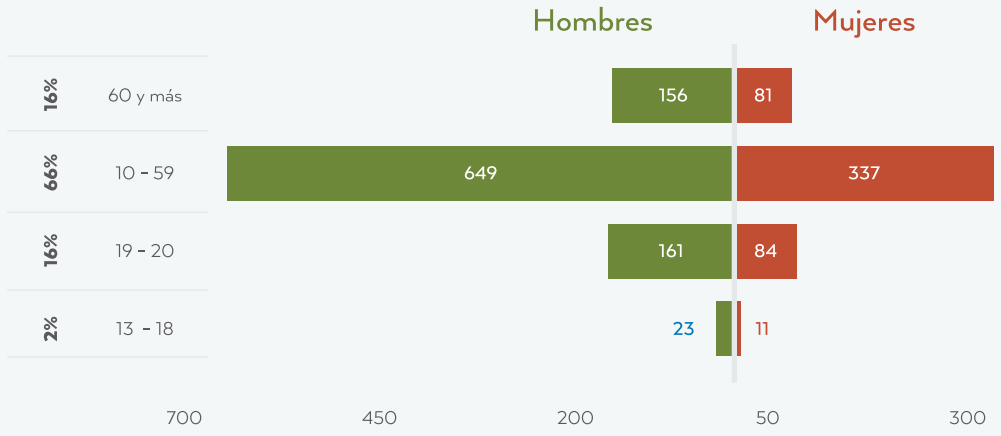
2
Organizaciones participan en un evento internacional (Japón)

3
Organizaciones desarrollaron jarabe de cáscara de café

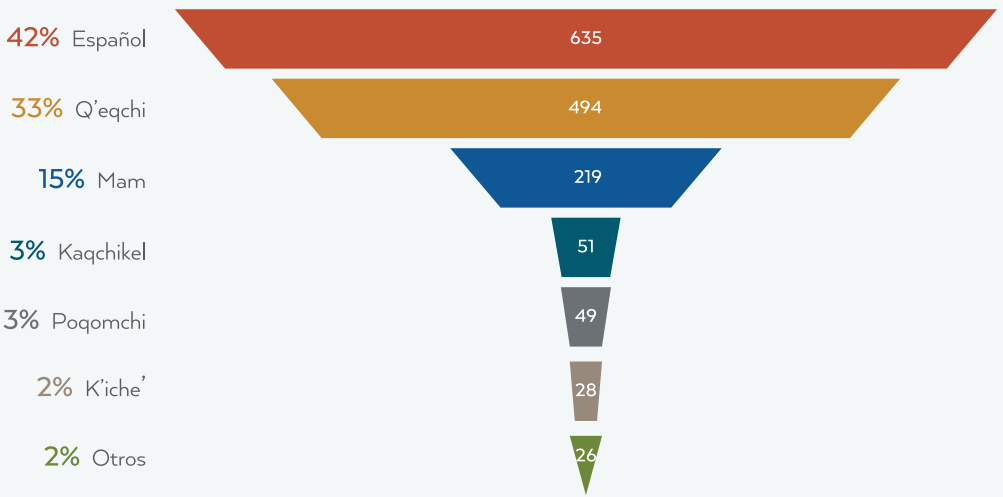
26
Organizaciones inician marcas registradas

14
Organizaciones beneficiarias de proyectos participaron en CopCoffee

Pirámide por grupo etario



Idiomas predominantes en el área de influencia



Innovación y nuevas herramientas para el sector cafetalero

Anacafé, en conjunto con sus aliados estratégicos, impulsó iniciativas orientadas a incorporar nuevas herramientas y conocimientos en áreas como biodiversidad, trazabilidad, digitalización, inclusión financiera, acceso a mercados y fortalecimiento de capacidades. Estas acciones respondieron a necesidades relacionadas con la gestión de las unidades productivas, el acceso a información y servicios y la generación de nuevas oportunidades para productores y organizaciones.

Entre las iniciativas desarrolladas se incluyeron herramientas para la gestión de la biodiversidad y los corredores biológicos, avances en trazabilidad digital, acciones de educación e inclusión financiera y procesos para fortalecer la vinculación con mercados internacionales. También se desarrollaron capacitaciones y espacios de intercambio dirigidos a diferentes actores del sector, incluyendo acciones para fortalecer la participación de las mujeres y ampliar sus conocimientos y oportunidades dentro de la caficultura.

En materia de diferenciación y generación de valor, se acompañaron procesos relacionados con la identidad y el registro de marcas de organizaciones cafetaleras, así como iniciativas orientadas a fortalecer sus capacidades para acceder a nuevos mercados. Estas acciones se complementaron con medidas de adaptación y herramientas para responder a los retos ambientales y productivos de las distintas regiones cafetaleras.



▲ Inauguración de Centro de Acopio Primario en Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.



▲ Formación de formadores Trace en Finca las Flores Barberena, Santa Rosa.



▲ Formación de tueste para productoras y técnicas IILA DGCS-MAECI.

Fortalecimiento de capacidades

Durante el ejercicio cafetalero 2025/2026, Anacafé articuló proyectos y aliados estratégicos para fortalecer las capacidades de productores y organizaciones mediante procesos de formación, asistencia técnica, intercambio de conocimientos y transferencia de tecnología.

A través de iniciativas como RELIVE y RESICLIMA, se fortalecieron conocimientos técnicos, administrativos y financieros mediante talleres, cursos, giras de campo y asistencia técnica. En el marco de estos proyectos se desarrollaron 119 eventos de capacitación y se brindó asistencia técnica a más de 1,000 productores en las regiones atendidas.

También se impulsaron acciones orientadas a la generación de valor y diversificación. Por medio de CAFEPROCO y la articulación con AgroHub, se promovió el aprovechamiento de subproductos del café para desarrollar productos con valor agregado y explorar nuevas alternativas para las organizaciones cafetaleras.

Asimismo, el acercamiento con el Registro de la Propiedad Intelectual permitió fortalecer conocimientos sobre el registro de marcas, activos intangibles y diferenciación comercial.

Estas acciones permitieron complementar la asistencia técnica con herramientas y conocimientos que pueden continuar siendo aplicados por los productores y sus organizaciones en la gestión de sus unidades productivas y en el desarrollo de nuevas oportunidades.



▲ Taller protección de marca y propiedad intelectual.



▲ Aprovechamiento de subproductos del café.



▲ Entrega de insumos de iniciativas RELIVE Y RESICLIMA en Chiquimula.



▲ Formación lotes de semilleristas.

CONVENIO INTERINSTITUCIONAL ANACAFÉ - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES (MINEX)

Como parte del Seminario de Embajadores de Guatemala 2025, organizado anualmente por el Ministerio de Relaciones Exteriores - MINEX- con el objetivo de actualizar, fortalecer y ampliar los conocimientos de los Embajadores en diferentes temáticas de interés nacional, Anacafé recibió a los representantes diplomáticos de Guatemala para vivir la experiencia interactiva "Guatemalan Coffees: de la semilla a la taza".

Durante la visita, los Embajadores realizaron un recorrido por el proceso del café, desde el grano hasta la taza, explorando la historia, los aromas y sabores que distinguen al café de Guatemala, así como los atributos que han permitido posicionarlo como uno de los cafés más reconocidos a nivel internacional.



▲ Visita a Anacafé de Embajadores de Guatemala en el exterior.

La jornada también incluyó una presentación institucional liderada por la Gerente General y la Coordinadora de Mercadeo de Anacafé, en la que se abordaron las principales cifras macroeconómicas del sector, el Plan Estratégico de la institución y la estrategia de promoción y posicionamiento de la marca país Guatemalan Coffees en los mercados internacionales.

Asimismo, se compartieron oportunidades concretas de colaboración para que las Representaciones Diplomáticas de Guatemala en el exterior puedan contribuir a la promoción del café guatemalteco, fortaleciendo su presencia, visibilidad y conexión con consumidores, compradores y actores estratégicos en mercados prioritarios.

Las alianzas interinstitucionales son fundamentales para alcanzar objetivos comunes. El convenio entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores constituye un ejemplo de cómo el trabajo articulado entre el sector público y el sector productivo impulsa la diplomacia económica y genera más oportunidades para las familias productoras de café.

CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL CON EL INSTITUTO NACIONAL DE BOSQUES - INAB

En mayo de 2026, Anacafé suscribió un convenio de cooperación con el Instituto Nacional de Bosques (INAB), con el objetivo de establecer un marco de trabajo técnico, operativo y territorial para fortalecer los sistemas agroforestales cafetaleros y promover la restauración productiva del paisaje en las regiones cafetaleras del país. El acuerdo contempla acciones orientadas a ampliar la cobertura forestal y contribuir a la conservación de ecosistemas sanos y de los servicios ecosistémicos asociados a la producción de café.

A partir de esta alianza, ambas instituciones desarrollarán acciones conjuntas para fortalecer los Sistemas Agroforestales Cafetaleros (SAF), generar e intercambiar información técnica y ampliar las capacidades del personal técnico y de los productores. Asimismo, se promoverán iniciativas de investigación y divulgación de prácticas sostenibles, así como acciones relacionadas con la adaptación y mitigación al cambio climático y la gestión del riesgo agroclimático.

La cooperación también facilitará la articulación entre ambas instituciones para acercar al sector cafetalero mecanismos de financiamiento e incentivos forestales y desarrollar iniciativas de restauración, manejo sostenible y conservación de los recursos naturales. Estas acciones buscarán integrar la producción de café con el manejo del paisaje y contribuir a que las unidades productivas cuenten con mayores herramientas para responder a los retos ambientales y climáticos.

Con este marco de cooperación, Anacafé e INAB establecieron las bases para desarrollar una agenda conjunta que contribuya a una caficultura más resiliente y sustentable, mediante el fortalecimiento de los sistemas agroforestales y la conservación de los recursos naturales en las regiones productoras de Guatemala.



▲ Convenio de cooperación Anacafé - INAB.



▲ CAFEX 2026 reunió a más de 2,500 asistentes durante dos jornadas.

CAFEX: 35 CONGRESO DE LA CAFICULTURA

Innovación que impulsa una caficultura rentable y sustentable

CAFEX: 35 Congreso de la Caficultura, el principal encuentro anual del sector cafetalero guatemalteco fue realizado el 6 y 7 de agosto y reunión a más de 2,500 asistentes, entre productores de café, aliados estratégicos, empresarios, investigadores y profesionales del sector bajo el lema "Innovación que impulsa una caficultura rentable y sustentable", en dos jornadas dedicadas a compartir conocimiento, promover la innovación y fortalecer la competitividad de la caficultura guatemalteca.

La ceremonia inaugural se llevó a cabo en el Salón Los Presidentes del edificio Anacafé, con la participación de la Ministra de Agricultura, Ganadería y Alimentación, María Fernanda Rivera Dávila; el Presidente de Anacafé, Andrés Destarac; el Vicepresidente, Gerardo Flores; la Gerente General, Luisa Fernanda Correa; integrantes de la Junta Directiva de Anacafé, representantes de organismos de cooperación internacional e instituciones aliadas.

Durante el acto se entregaron reconocimientos a las cuatro cafeterías guatemaltecas que ingresaron al ranking mundial The World's 100 Best Coffee Shops en su edición 2026, a los actuales campeones nacionales de las competencias de Barismo, Brewing y Catación, así como a los productores ganadores de la Subasta Cup of Excellence Guatemala 2026.

Asimismo, se otorgó la Orden "Flor del Café" al Ingeniero Gerles Malanquini Sandrini, experto en nutrición e irrigación de café de Brasil, en reconocimiento a su valiosa contribución al fortalecimiento y modernización de la caficultura guatemalteca, promoviendo mejoras sustanciales en la rentabilidad, alta productividad y sostenibilidad de las unidades productivas del país.

En esta edición, especialistas de Guatemala, Brasil, Costa Rica, Colombia, Estados Unidos y Taiwán compartieron experiencias y conocimientos sobre los principales retos y oportunidades que enfrenta la caficultura.

El programa abordó temas sobre cómo fortalecer la rentabilidad de las unidades productivas, responder a las tendencias de los mercados, impulsar la innovación y continuar elevando la calidad de nuestro café mediante el uso de nuevas tecnologías y estrategias que fortalecen la productividad, la competitividad y la sustentabilidad del sector.

Cada año, CAFEX reafirma su compromiso de acercar a los productores el conocimiento, la innovación y las experiencias que impulsan una caficultura más rentable y sustentable, consolidándose como el principal espacio para compartir soluciones que fortalezcan el presente y el futuro del café de Guatemala.



▲ Ceremonia de inauguración CAFEX 2026.



▲ Rentabilidad Sustentable: cómo funciona realmente el negocio del café
Álvaro Llobet / Lloto del Café - Costa Rica.

POLÍTICAS PARA EL SECTOR CAFÉ

Anacafé ha establecido una cultura de cumplimiento mediante diversas políticas que refuerzan su compromiso con una caficultura competitiva, sostenible y de calidad. A lo largo de los años, se han desarrollado e implementado varias políticas sectoriales, las cuales se comunican ampliamente mediante campañas de divulgación y capacitaciones continuas para garantizar su implementación y adopción.

La caficultura en Guatemala ha desarrollado políticas que se alinean con los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). Estas políticas se enfocan en prácticas sostenibles que abarcan la reducción de la pobreza, el fomento de empleos y la protección del medio ambiente. En el contexto del café, esto implica la implementación de técnicas agrícolas responsables, el fortalecimiento de comunidades locales y el compromiso con el comercio justo. De este modo, el sector cafetalero no solo contribuye a la economía del país, sino que también se convierte en un ejemplo de responsabilidad social y ambiental a nivel global.

▲ Conozca más sobre cada política y normativa para el sector café de Guatemala.



Política de ambiente y cambio climático para el sector café



Orienta todas las actividades relacionadas con la cadena de producción de café, con un enfoque en la disminución de la vulnerabilidad ante el cambio climático y la mitigación de gases de efecto invernadero. Esta política busca garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental vigente, promover una gestión integral de los recursos hídricos y fomentar la conservación y generación de bienes y servicios ecosistémicos. A través de la implementación de estrategias sostenibles, se pretende fortalecer la resiliencia del sector cafetalero frente a los impactos del cambio climático, asegurando su sostenibilidad a largo plazo y contribuyendo al bienestar ambiental.

Se realizaron 2 actividades de socialización con el personal de Anacafé, 12 reuniones del Comité de Oficina Verde y 8 campañas de reciclaje, mediante las cuales se lograron recaudar 5,500 libras de material reciclado, equivalentes a 17.42 árboles, 4,514 litros de agua, 1,320 libras de acero o 440 libras de carbón.

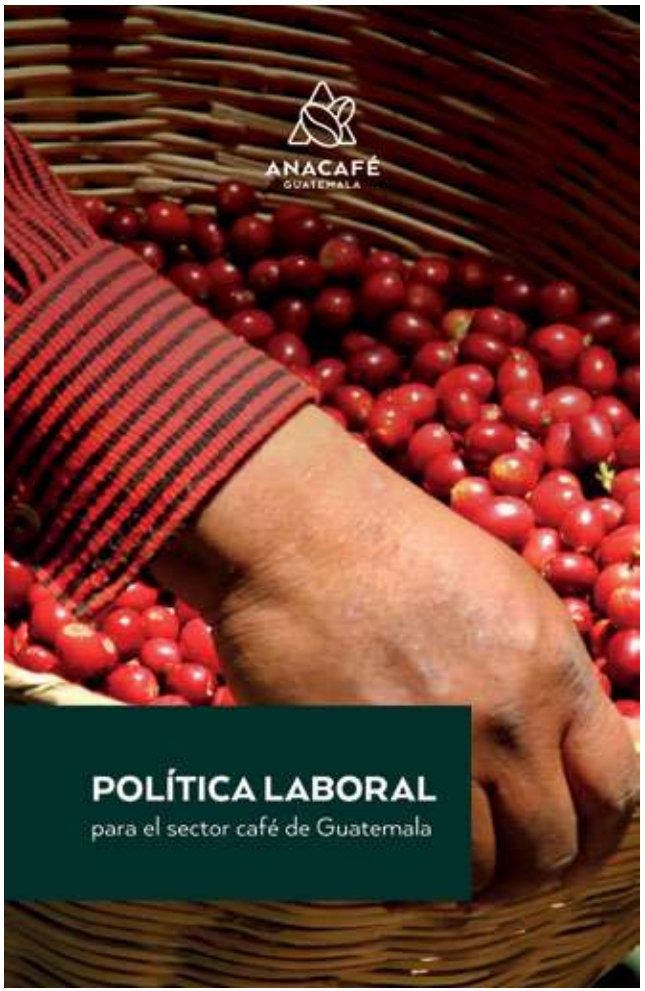
Política para fomentar la equidad entre mujeres y hombres en la caficutlura guatemalteca



Tiene como objetivo promover la igualdad de oportunidades y garantizar el pleno acceso de mujeres y hombres a los recursos, beneficios y espacios de decisión en el sector cafetalero. Esta política se enfoca en eliminar las barreras de género que limitan la participación de las mujeres en la producción, comercialización y gestión de café, promoviendo su rol en la cadena de valor. A través de la implementación de estrategias específicas, se busca contribuir al desarrollo sostenible de la caficultura, creando un entorno inclusivo que reconozca y valore las aportaciones de todos los géneros y favorezca un crecimiento equitativo en el sector.

En el sector de la caficultura guatemalteca, la implementación de la Política para Fomentar la Equidad entre Mujeres y Hombres ha generado resultados positivos en la inclusión de las mujeres dentro de la cadena productiva. Esta política ha promovido la participación de las mujeres en actividades de producción, comercialización y toma de decisiones en cooperativas y asociaciones de café, reconociendo su contribución fundamental al sector.

Además, se han establecido programas de capacitación específicos para mujeres, que fortalecen sus habilidades técnicas y de liderazgo, contribuyendo a reducir las brechas de género. Estos avances no solo mejoran las condiciones de equidad en la caficultura, sino que también potencian el desarrollo económico y social de las comunidades cafetaleras.



Política laboral para el sector café de Guatemala

Esta política vela y promueve condiciones de trabajo dignas y justas en toda la cadena de valor del café, enfatizando la importancia de garantizar un entorno laboral seguro y saludable para todos los trabajadores, respetando sus derechos y bienestar. La erradicación del trabajo infantil se destaca como una de las prioridades fundamentales, mediante la implementación de actividades educativas y la creación de centros de aprestamiento escolar que brinden a los niños y adolescentes un acceso adecuado a la educación y oportunidades de desarrollo.

Además, esta política busca fomentar la capacitación y el desarrollo profesional de los trabajadores, así como promover la equidad de género y la inclusión en el ámbito laboral. Al fortalecer estas condiciones, se contribuye a la sostenibilidad del sector cafetalero y se asegura un futuro más próspero para todos los involucrados en la producción de café en Guatemala.

Educar a la niñez guatemalteca ha sido una de las estrategias clave para prevenir y erradicar el trabajo infantil. Se brinda asistencia educativa para los ciclos básicos y bachillerato en el sector cafetalero a través del programa Bachillerato con Diplomado en Caficultura, con el fin de promover un relevo generacional en el sector café. Asimismo, el programa vincula a jóvenes con sobreedad que no han podido finalizar su nivel primario y que son vulnerables a la violencia o la migración, permitiéndoles completar sus ciclos educativos en centros de educación alternativa acelerada, lo que se traduce en una mejora de sus ingresos y en un nivel de vida de mejor calidad y estabilidad. Este año, 2,172 estudiantes de primaria fueron atendidos en los procesos de educación. Durante el ciclo escolar 2026, 79 jóvenes culminaron exitosamente el Bachillerato en Caficultura.

Política laboral de la caficultura sobre VIH/SIDA

A través de la implementación de programas de capacitación y la provisión de recursos adecuados, se pretende fomentar la salud integral de la fuerza laboral, asegurando el derecho a la salud y el bienestar de todos los colaboradores en la caficultura de Guatemala.

Se llevó a cabo una campaña de sensibilización en temas relacionados con salud sexual y reproductiva, VIH/SIDA, educación sexual, planificación familiar y vacunación para la prevención del VIH y enfermedades de transmisión sexual. Esta campaña alcanzó a casi 400 niños y niñas en jornadas preventivas y a más de 400 adultos en actividades preventivas y tamizajes.



Política de respeto a los derechos humanos

Reafirma el compromiso del sector cafetalero guatemalteco en la promoción y protección de los derechos humanos, basándose en más de 60 años de acciones orientadas a fortalecer las capacidades de los productores de café y establecer lineamientos de mejora en temas ambientales, sociales y económicos. La política se enfoca en dos prioridades identificadas, cada una con diferentes líneas de acción, para garantizar un enfoque sistemático y efectivo en la defensa de los derechos humanos dentro del sector cafetalero.

En el sector de la caficultura, se han logrado avances significativos en materia de respeto de los derechos humanos, con un enfoque en la protección de los derechos laborales y la dignidad de los trabajadores. Las políticas implementadas han promovido condiciones de trabajo seguras y justas, así como la prohibición del trabajo infantil y la igualdad de oportunidades en el empleo. Además, se ha fortalecido el acceso a servicios básicos, como salud y educación, en las comunidades cafetaleras, mejorando la calidad de vida de las familias productoras.

Estos esfuerzos reflejan un compromiso creciente por parte de las empresas y cooperativas de café en cumplir con estándares internacionales de derechos humanos, promoviendo un entorno de trabajo ético y sostenible.





▲ Productores conocen sobre el Programa de Rentabilidad Sustentable en Mesa de Enlace.

PLAN ESTRATÉGICO 2026 - 2030

Durante este ejercicio cafetero, Anacafé continuó avanzando en la implementación del Plan Estratégico 2026–2030, orientado al cumplimiento de su propósito institucional: "Transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala", mediante servicios que contribuyen a fortalecer la rentabilidad y sustentabilidad de la caficultura.

A través del trabajo conjunto de los equipos, la toma de decisiones estratégicas y la ejecución de iniciativas que generan valor para el sector cafetalero, se fortaleció la cultura institucional mediante la estrategia CONECTA: Propósito que inspira, valores que nos unen. Esta iniciativa promueve el liderazgo, la práctica de los valores CAFES y la identificación de los colaboradores con las tres promesas institucionales:

- **Empoderamos** al Caficultor.
- **Posicionamos** a Nivel Mundial los Cafés de Guatemala.
- **Velamos** por el Sector Café.

Durante este período, se registraron avances en la implementación de las cinco prioridades estratégicas que orientan los esfuerzos de Anacafé hacia el cumplimiento de la Ambición 2030.

Atención al Productor

Se fortalecieron los servicios dirigidos a los caficultores mediante la optimización de las rutas de atención, la ampliación de la cobertura y un acompañamiento técnico más oportuno y efectivo, enfocado en contribuir a la rentabilidad y sustentabilidad de las unidades productivas.

Mercadeo

Se impulsaron estrategias para fortalecer el reconocimiento y posicionamiento de los cafés de Guatemala en los mercados nacionales e internacionales, promoviendo nuevas oportunidades comerciales y una mayor presencia en los mercados prioritarios.

Alianzas

Se fortaleció la cooperación con actores estratégicos mediante relaciones interinstitucionales de largo plazo, orientadas a sumar capacidades, aprovechar recursos y generar oportunidades que contribuyan al desarrollo de la caficultura de Guatemala.



▲ Sesión de catación en sede de Anacafé.



▲ Visita de autoridades del USDA.



▲ Técnicos de Anacafé realizan visitas programadas a caficultores.

Gestión

Se promovió la mejora continua y la excelencia operativa mediante el fortalecimiento, la automatización y la integración de procesos institucionales. Estas acciones contribuyen a optimizar recursos, facilitar la toma de decisiones y mejorar la calidad y eficiencia de los servicios dirigidos a los caficultores.

Talento

Se fortaleció la cultura organizacional mediante iniciativas orientadas a promover el liderazgo, el sentido de pertenencia y la práctica de los valores CAFES. Como parte de estos esfuerzos, se impulsó el programa Embajadores CONECTA, un espacio para reconocer y compartir las historias y trayectorias de colaboradores que representan los valores institucionales y reflejan su compromiso con el propósito de Anacafé.



▲ Embajadores Conecta promueven los valores de Anacafé.

El compromiso con la Ambición 2030

La Ambición 2030 establece las metas que orientan el crecimiento y fortalecimiento de Anacafé, entre ellas alcanzar 5.2 millones de quintales oro exportados.

Durante el ejercicio cafetero 2025/2026, las exportaciones alcanzaron 4.281 millones de quintales oro, un incremento del 15 % respecto al período anterior, lo que representa un avance hacia la meta establecida para 2030.

Estos resultados reflejan el compromiso de Anacafé con la implementación de sus cinco prioridades estratégicas, orientadas a fortalecer la rentabilidad, sustentabilidad y competitividad de la caficultura de Guatemala, para cumplir con su propósito institucional: Transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala.



▲ Sacos de café.

FUNDACIÓN DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

FUNCAFÉ
GUATEMALA

Funcafé, brazo social de la caficultura guatemalteca, promovió programas y servicios que mejoran el acceso a la educación, la salud y la seguridad alimentaria y nutricional, contribuyendo al bienestar integral y la sostenibilidad de las comunidades rurales cafetaleras del país.

Educación

El Pilar de Educación fortaleció la cobertura educativa en las comunidades cafetaleras rurales en estrecha colaboración con el Ministerio de Educación de Guatemala (MINEDUC). A través de metodologías propias y la ampliación de la oferta local, impulsamos la formación integral de niños, jóvenes y adultos desde el nivel preprimario hasta el diversificado, desarrollando competencias esenciales para la vida con calidad, equidad y pertinencia.

Escuela Rural Activa – ERA

En 2026, Funcafé dio continuidad al programa de educación rural mediante el acompañamiento pedagógico a 82 escuelas de unidades productivas, consolidando el modelo Escuela Rural Activa (ERA), beneficiando a 2,172 estudiantes de primaria y fortaleció la transferencia metodológica a 146 docentes.

El seguimiento técnico aseguró la articulación de los 12 elementos metodológicos de ERA con el CNB, afianzando un aprendizaje activo, participativo y adaptado al entorno rural.

Asimismo, se promovió la educación ambiental, la organización estudiantil y la mejora continua de las competencias académicas y socioemocionales de la niñez en las comunidades cafetaleras.



▲ Utilización de guías de auto aprendizaje ERA, EPRM Finca El Tambor, Retalhuleu.



▲ Clausura Centro Cerritos -OFI-.



▲ Villa Linda, Unión Cantinil -OFI-.

Coffee Kindergarten & Camp

Durante los meses de cosecha, Funcafé lideró la implementación de los programas Coffee Kindergarten y Coffee Camp que garantizan la protección y el desarrollo integral de la niñez rural. Diseñadas como una respuesta concreta para la prevención del trabajo infantil, estas iniciativas ofrecen a las hijas e hijos de los trabajadores agrícolas un espacio seguro con servicios de educación, recreación y apoyo alimentario. Con ello, se fortalece el tejido familiar y se promueve una caficultura socialmente responsable y sostenible. La adopción de este modelo aporta ventajas estratégicas concretas al sector: incrementa la productividad en la cosecha, otorga la certificación como socio implementador, fortalece el posicionamiento de mercado como productor responsable, asegura la debida diligencia ante normativas nacionales e internacionales de prevención del trabajo infantil, mitigando condiciones peligrosas para la niñez.

Gracias al compromiso y participación de productores, exportadores, tostadores y la industria cafetalera internacional, 993 hogares fueron beneficiados con programas educativos durante la temporada de cosecha 2025/2026.

+158,540
Raciones de alimentos servidas.

126
Centros en **43** municipos de **13** departamentos.

+900
familias beneficiadas.

2,930
niños participantes.

21
aliados implementadores.



▲ Clausura y acreditación de la Etapa I de Modalidades Flexibles ciclo básico, CEEX RVO Los Planes, Unión Cantinil, Huehuetenango.

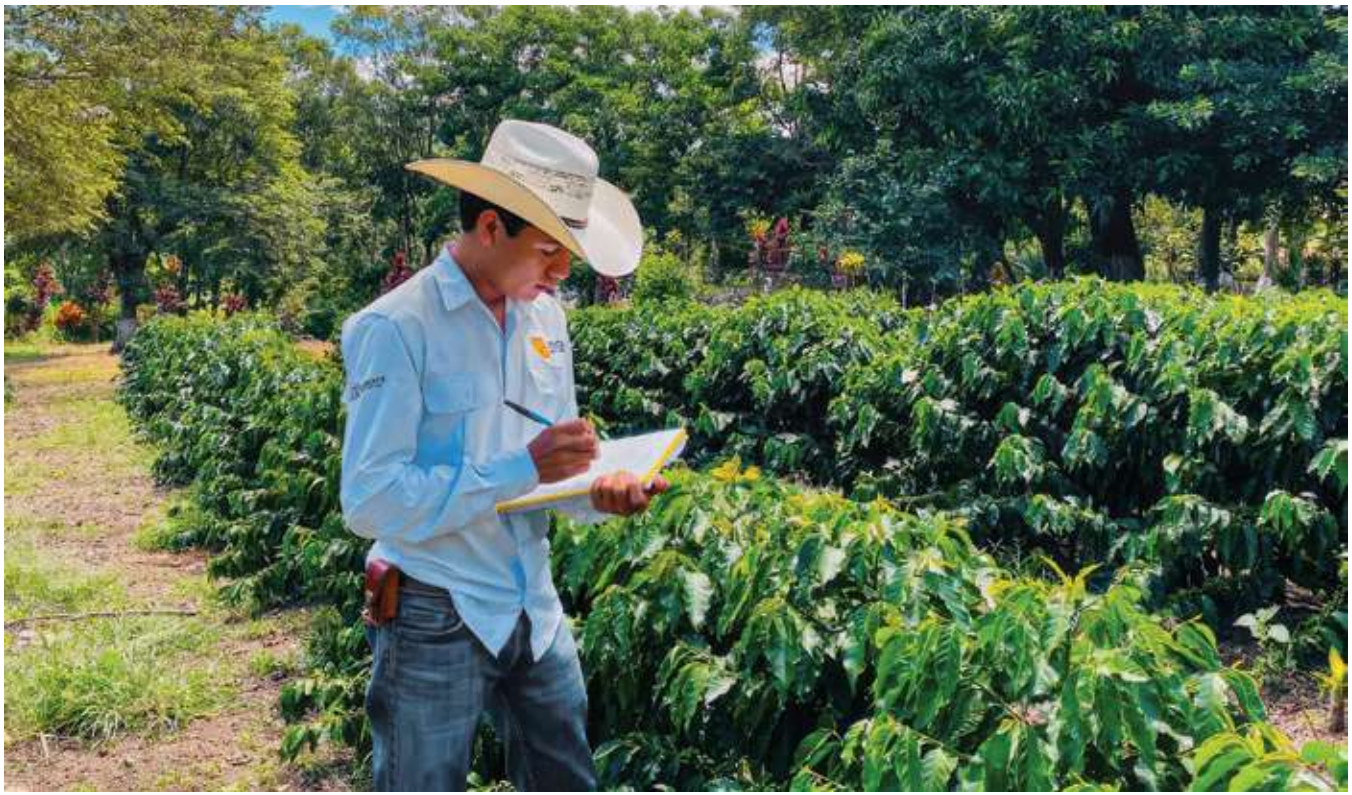
Educación Alternativa Acelerada

En 2026, Funcafé fortaleció el acceso, la finalización y la continuidad educativa mediante la implementación del Programa de Modalidades Flexibles para la Educación Media del Subsistema de Educación Extraescolar del Ministerio de Educación de Guatemala.

Estas acciones se desarrollaron como parte del proyecto -Fondo para la Prevención del Trabajo Infantil-, financiado por FBK, en el marco de la Agencia Empresarial de los Países Bajos (RVO) y por encargo del Ministerio de Asuntos Exteriores de los Países Bajos. Implementado en los municipios de Tectitán, La Libertad, San Antonio Huista, Unión Cantinil y Jacaltenango, Huehuetenango.

A través de esta modalidad educativa se generaron oportunidades de formación para personas que enfrentaron barreras socioeconómicas, familiares, laborales o territoriales para acceder al sistema educativo escolarizado. Con ello, se contribuyó a ampliar el acceso a la educación, favorecer la continuidad de las trayectorias académicas y fortalecer capacidades para la vida, el emprendimiento y la incorporación productiva.

204	195	95.6 %	129
Acreditados en etapa I Básico	Matrícula activa etapa II Básico	Continuidad educativa	Mujeres estudiando activamente



▲ Estudiante de Quinto Bachillerato, desarrolla actividades de Pronóstico de Cosecha en Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

Bachillerato en Caficultura

En 2026, Funcafé continuó fortaleciendo la formación de jóvenes empresarios del café mediante el programa de Escuelas de Caficultura, que articuló la formación académica de nivel medio con la preparación técnica especializada en caficultura, en coordinación con Anacafé y el Ministerio de Educación de Guatemala. Entre las experiencias desarrolladas se incluyeron la recuperación y manejo de huertos, procesos de trazabilidad de proyectos productivos, así como prácticas de pronóstico de cosechas, además de otras actividades relacionadas con la producción y gestión cafetalera.

5	163	79	11
Escuelas de Caficultura	Estudiantes	Graduandos	Becas académicas

Seguridad Alimentaria y Nutricional

Durante el período 2025/2026, el pilar de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de Funcafé impulsó acciones integrales orientadas a mejorar las condiciones de vida de las familias cafetaleras y comunidades educativas. A través de los componentes SAN Productores y SAN Escolar se promovió la producción y disponibilidad de alimentos, diversificación de ingresos, educación alimentaria y nutricional, fortalecimiento de medios de vida y producción cafetalera sostenible, complementadas con procesos de capacitación, asistencia técnica y acompañamiento comunitario. Asimismo, se fortalecieron capacidades para el ahorro, el empoderamiento de las mujeres y la adaptación ante la variabilidad climática, contribuyendo a comunidades cafetaleras más saludables, resilientes y con mayores oportunidades para su desarrollo:



▲ Comunidad La Fuente, Jutiapa, Jutiapa. Inauguración de mural comunitario.

Comunidades Cafetaleras Resilientes

En alianza con el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y Starbucks, Funcafé implementa la iniciativa Comunidades Cafetaleras Resilientes para transformar la calidad de vida en el corredor seco de Guatemala. El proyecto aborda de manera integral la seguridad alimentaria, la nutrición y la adaptación al cambio climático mediante el establecimiento de huertos, sistemas de riego y el fortalecimiento técnico del cultivo de café bajo el marco de la Rentabilidad Sustentable.

Destaca por la formación de monitoras agroclimáticas locales para la toma de decisiones agrícolas y una sólida estrategia de comunicación para el cambio social y de comportamiento -impulsada por grupos de teatro juvenil y consejeras nutricionales capacitadas- que promueve hábitos de alimentación y dietas saludables. La iniciativa complementa su impacto promoviendo la autonomía financiera de las mujeres a través de grupos de ahorro y crédito, así como el establecimiento de emprendimientos asociativos, consolidando medios de vida sostenibles para las familias caficultoras.

609
Familias caficultoras impactadas

+Q.90,000.00
Grupos de ahorro y crédito (GACEM)

300
Sistema de riego instalados

506
Familias implementaron prácticas del Programa de Rentabilidad Sustentable

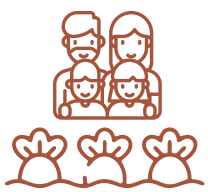


▲ Ayarza, Santa Rosa - Implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable.

Fondo RVO

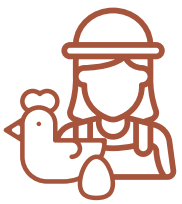
En alianza con Olam Food Ingredients (OFI) y en el marco del Fondo para la Prevención del Trabajo Infantil financiado por -FBK-, de la Agencia Empresarial de los Países Bajos (RVO) y por encargo del Ministerio de Asuntos Exteriores de los Países Bajos. Funcafé implementa el componente de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el departamento de Huehuetenango. La iniciativa parte de la premisa de que fortalecer la economía de los hogares rurales es un pilar fundamental para proteger los derechos de la infancia.

El programa combina la diversificación de ingresos -a través de huertos de autoconsumo y la crianza de gallinas ponedoras con mujeres caficultoras- con la asistencia técnica del Programa de Rentabilidad Sustentable de Anacafé. Estas acciones no solo garantizan una mejor disponibilidad de alimentos nutritivos y fuentes complementarias de ingresos, sino que optimizan la gestión de las parcelas de café, asegurando la sostenibilidad y resiliencia de la producción familiar.



41

Huertos familiares



48

Mujeres caficultoras con proyectos de gallinas ponedoras.



254

Productores del Programa de Rentabilidad Sustentable

Salud

A través del Pilar de Salud, Funcafé brinda atención médica integral y oportuna a las familias caficultoras de las comunidades rurales del país, con el objetivo de reducir las brechas en el acceso a los servicios de salud. Su enfoque se fundamenta en las estrategias de atención primaria y salud pública de la Organización Mundial de la Salud (OMS), así como en el Plan Estratégico de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

El programa desarrolla acciones para la prevención de enfermedades y la educación en salud, proporcionando herramientas que facilitan la toma de decisiones informadas a nivel personal, familiar y comunitario. Asimismo, promueve estilos de vida saludables y fortalece prácticas orientadas a la prevención y detección temprana de enfermedades.

Para ampliar la accesibilidad y cobertura de los servicios médicos básicos, Funcafé brinda atención permanente y desarrolla jornadas itinerantes por medio de su unidad móvil. Estas acciones se complementan con la articulación de organizaciones y servicios especializados, lo que permite ampliar el alcance de la atención que reciben las familias de las comunidades cafetaleras.

Además, se provee a los usuarios los medicamentos necesarios para la prevención y el tratamiento de padecimientos comunes, lo que representa un ahorro directo para las familias beneficiadas. Durante la cosecha 2025/2026, **7,796 pacientes** recibieron consultas y medicamentos para atender enfermedades endémicas como resfriados e infecciones del tracto respiratorio, hipertensión arterial sistémica, diabetes mellitus tipo 2 y desparasitación.

Atención brindada durante el año 2026



33,628

Servicios de atención primaria en salud



21,418

Usuarios atendidos



11

Departamentos cubiertos



3

Clínicas de atención permanente (Retalhuleu, Huehuetenango y Jalapa)

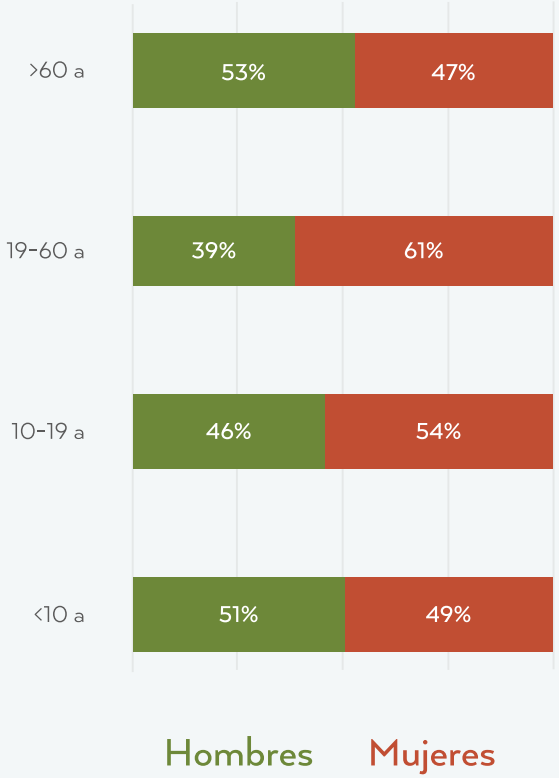


+Q.1,200.00

De ahorro en servicios y medicamentos para los usuarios del programa

Respecto a los usuarios del programa durante esta cosecha, 32 % fueron adultos de hasta 60 años, de los cuales 61 % fueron mujeres, 37 % fueron niños menores de 10 años, 25 % fueron adolescentes y 8 % adulto mayor.

Usuarios del programa Salud Comunitaria





Atención médica integral realizada en Aldea Villa Linda, Unión Cantinil, Huehuetenango.



Visitas domiciliares a familias caficultoras donde se brindan charlas de salud preventiva en aldea Cenegal, La Libertad, Huehuetenango.



Programa Niño Sano

Niño Sano es un programa orientado a brindar alimento complementario fortificado a niños en su primera infancia, con el objetivo de prevenir y tratar la malnutrición como parte de una estrategia integral de atención.

Funcafé, en alianza con productores individuales y Olam Food Ingredients (OFI), continuó la implementación de este proyecto en las comunidades de La Fuente, El Jardín y Cerritos del Cantón Valencia, Jutiapa, beneficiando a 273 niños mediante la entrega de 2,719 raciones de suplementación.

Las entregas iniciaron en las comunidades de Qom, Jacaltenango y Villa Linda, en Huehuetenango, donde se benefició a 115 niños. Además, se distribuyeron raciones de alimento fortificado en tres escuelas privadas de finca ubicadas en San Francisco Zapotitlán, Patulul y Santa Bárbara, Suchitepéquez, beneficiando a 60 niños. En la Región II se entregaron en total 720 raciones.

Programa Salud de la Mujer

Esta iniciativa promueve el empoderamiento de las mujeres mediante acciones de prevención, educación y atención en salud integral, sexual y reproductiva, principalmente en comunidades rurales del país. Su enfoque busca acercar servicios e información que contribuyan al cuidado de la salud y a la toma de decisiones informadas.

La estrategia contempla atención primaria en salud, evaluación clínica y referencia oportuna de los casos que lo requieran, así como el abordaje de problemáticas relacionadas con la salud sexual y reproductiva. Además, promueve cambios de comportamiento orientados al autocuidado y genera espacios seguros y de confianza para facilitar el acceso de las mujeres a una atención integral.

Como parte de estas acciones, se imparten charlas informativas y se entregan insumos de higiene femenina. Durante la cosecha 2025/2026, se distribuyeron 2,162 paquetes de toallas sanitarias y 1,027 paquetes de toallas húmedas a las participantes de la iniciativa.



▲ Monitoreo nutricional a niños de comunidad La Fuente, Cantón Valencia Jutiapa | con colaboración con Olam Food Ingredients -OFI.

▼ El Programa Salud de la Mujer fomenta el desarrollo integral y el empoderamiento femenino en las zonas rurales de Guatemala, facilitando acceso a educación, prevención y atención en salud sexual y reproductiva.







Un café con propósito

Funcafé, en colaboración con Guaco Café, desarrolló una iniciativa de merchandising solidario que vinculó el consumo de café con el apoyo a programas de educación y bienestar dirigidos a niños y niñas de comunidades cafetaleras.

Del 1 al 12 de junio, la compra de un cappuccino en Guaco Café contribuyó a esta iniciativa, promoviendo la participación de los consumidores y generando oportunidades para la niñez de las comunidades atendidas por Funcafé.



Reconocimiento a instituciones aliadas estratégicas de FUNCAFÉ.



Mural alusivo a la Prevención del Trabajo Infantil, realizado por estudiantes de la EPRM Dolores Hidalgo, Retalhuleu.

Relanzamiento del Símbolo de los Aliados (Programa de prevención del trabajo infantil en el sector cafetalero)

En el marco de la Semana de Prevención del Trabajo Infantil 2026, se relanzó el Símbolo de los Programas de Prevención del Trabajo Infantil en el Sector Café, como parte de las acciones orientadas a fortalecer la protección de la niñez en las comunidades cafetaleras. Este distintivo representa el trabajo conjunto con aliados estratégicos para ampliar el alcance de los programas, fortalecer a las familias rurales y contribuir a la prevención del trabajo infantil.

Como parte de estas acciones, del 8 al 12 de junio se desarrolló la Semana de Prevención del Trabajo Infantil (PTI), con la participación de 54 escuelas del modelo Escuela Rural Activa (ERA). Las comunidades educativas promovieron los derechos de la niñez mediante actividades cívicas, elaboración de murales y concursos de dibujo y declamación, en los que participaron 88 estudiantes de nivel primario.


ANACAFÉ
GUATEMALA

