el cafetal

LA REVISTA DEL CAFICULTOR

VERSIÓN DIGITAL

AGRICULTURA ORGÁNICA

- ENTORNO GLOBAL DEL MERCADO DE CAFÉ
- SELECCIÓN DE SEMILLA DE CAFÉ
- ATENCIÓN A JÓVENES: UN RETO Y UNA OPORTUNIDAD

Anacafé

Funcafé
FUNDACION DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

el cafetal

LA REVISTA DEL CAFICULTOR

ÍNDICE

03 Carta del Gerente General

04 Agricultura Orgánica

06 Entorno Global del Mercado de Café

13 Atención a jóvenes: un reto y una oportunidad

15 Evaluación de dosis de Vermicompost en la fertilización comercial del cafeto

18 Selección de semilla de café y su beneficiado húmedo

23 Promocion Internacional

Presidente
Ricardo Arenas Menes
Vicepresidente
Bernardo Solano
Gerente General
Evelio Francisco Alvarado
Subgerente General
Luisa Fernanda Correa

Consejo Editorial
Marco Tulio Duarte
Sergio Morales
Ana Lucrecia Glaesel
Alicia Larrave de Paiz

Comisión de Edición
Marco Tulio Duarte
Florencio Pappa
Mainor Vásquez

Diagramación
Ana Carolina Rodríguez
Andrés González

Fotografías
Anacafé

Coordinación
Departamento de Mercadeo
y Comunicación Anacafé

Anacafé®
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

CARTA DEL GERENTE GENERAL

Amigos caficultores:

Me llena de satisfacción y alegría poder dirigirme a ustedes a través de nuestra revista cuatrimestral El Cafetal. Este es otro vehículo por medio del cual les llevamos información técnica agronómica, de análisis de mercado, de tendencias mundiales y todo aquello que sea de interés para la caficultura nacional.

Como bien saben, recién cerramos nuestro año cafetalero 2015-2016, con una exportación de 3 millones 950 mil quintales oro, generando, en concepto de divisas, 648.3 millones de dólares.

La rendición de cuentas de nuestra recién pasada Asamblea General puso de manifiesto las necesidades más inmediatas de la caficultura, que son: Fuentes de financiamiento a tasas bajas de interés, para fortalecer la caficultura. Así como la restitución de nuestro fideicomiso, el posicionamiento en mercados especiales de la mayoría de nuestro café, para no depender tanto de los precios del contrato C, la inversión para la renovación del parque cafetalero y el apoyo gubernamental a la caficultura, a través de incentivos y el establecimiento de una tasa del ISR que no castigue tanto a los productores.

Recordemos que el cultivo del café tiene un considerable impacto económico en las áreas rurales más necesitadas del país, en donde la producción de café muy difícilmente puede ser reemplazada por otro producto. Y si a esto sumamos el factor migratorio, podemos estar seguros de que debería apoyarse la caficultura, como política de gobierno.

Habiendo manifestado nuestro Presidente, Lic. Ricardo Arenas, que es su intención continuar en los pasos del Ing. Nils Leporowski, del Ing. Miguel Medina Godoy y del Lic. Alejandro Keller Bock, quienes buscaron siempre apoyar a los caficultores, con Asistencia Técnica, Investigación, y fomentando actividades como las competencias regionales de calidad de taza, además de eventos especiales, como la Feria de Palajunoj, la Feria de las Verapaces, la II Competencia Trinacional de Cafés Especiales del Trifinio, las Competencias Regionales de Santa Rosa, Jalapa y Jutiapa, las actividades de Mujeres en Café y la Subasta de la Taza de la Excelencia “Cup of Excellence”,
Anacafé está trabajando en estudios macroeconómicos y de costos, que les compartiremos de forma transparente, para que todos sepamos lo que cuesta producir café de forma sostenible.

Seguiremos trabajando en las áreas laboral y ambiental, pues estamos conscientes de que son pilares indispensables del desarrollo de nuestra caficultura. De hecho, la primera actividad de nuestro Presidente fue visitar el Departamento de Trabajo de los Estados Unidos, para llevar el mensaje categórico del respeto a los derechos laborales en el sector café y el rechazo al trabajo infantil.

Creemos y agradecemos el apoyo de nuestros cooperantes, con quienes estrecharemos vínculos y seguiremos trabajando, como hasta ahora.
Pero ante todo, seguiremos trabajando en trasladarles beneficios como cupones para compra de insumos a precios más favorables, donaciones de plantas y semilla, participación en ferias internacionales, y la difusión de nuestros Calendarios Regionales de Actividades, con las actividades que allí se detallan.
¡Espero que esta revista sea de provecho para ustedes!

AGRICULTURA ORGÁNICA

PARTICIPACIÓN DE ANACAFÉ

Por: Ing. Agr. Evelyn Andrea Porras
Especialista en Agricultura Orgánica

Ocia Internacional realiza encuentro de agricultura orgánica y adaptación al cambio climático

La Asociación para el Mejoramiento de Cultivos Orgánicos (Ocia Internacional) y su representación en Guatemala organizó un "Encuentro sobre las Acciones de la Agricultura Orgánica en la Mitigación del Cambio Climático" los días 9 y 10 de agosto, en las instalaciones de la Asociación Nacional del Café, con la asistencia de más de un centenar de participantes y 26 stands con exhibición de insumos y equipos, agencias de certificación, universidades, equipos e industria y otras instituciones.

Las instituciones patrocinadoras del evento que se sumaron al esfuerzo de Ocia Internacional fueron: el Centro Mesoamericano de Tecnología Apropiada –Cemat, Laboratorios Farmaya, Facultad de Agronomía –Fausac, Universidad de San Carlos de Guatemala –Usac y Anacafé, quienes también colaboraron propiciando el acercamiento de instituciones y entidades interesadas en contribuir con nuestro país, dado que Guatemala es catalogada por el Índice Global del Riesgo al Clima, desde 2012, como uno de los países con mayor vulnerabilidad a sufrir las consecuencias del cambio climático. Esto, a la vez, le otorga potencialidad para el desarrollo de una agricultura y silvicultura sostenible. Este encuentro fue una oportunidad para que estudiantes, profesionales, técnicos extensionistas, expertos y público interesado conocieran la problemática y participaran activamente, proponiendo soluciones que al final puedan elevarse a los tomadores de decisiones.

Brindis de café y vista del evento En la mesa principal: Ing. Vicente Martínez – Fausac, Álvaro Ramos – DAO, Lidia Girón –Ocia GUA, Lebi Pérez, -Ocia EEUU, Alejandro Keller, Vicepresidente Anacafé.

VII Convención de Agricultura Orgánica, Quetzaltenango 2016

El 21 y 22 de octubre se llevó a cabo la VII Convención Nacional de Agricultura Orgánica en el Centro de Convenciones Gran Karmel, en Quetzaltenango. Con una participación de más de cuatrocientas personas y stands de empresas representativas del sector, se destacan las ventas de productores orgánicos del mercado del Día Orgánico de Quetzaltenango, realizado el último viernes de cada mes.
El programa del evento incluyó temas como: Producción y Consumo de Alimentos, Metodología de Extensión para Agricultura Orgánica, Certificación Orgánica, Desarrollo Rural y Adaptación al Cambio Climático, Experiencias en Agricultura Orgánica de Cuba, Organismos Microbiológicos para el Combate de Plagas y Enfermedades, Cambio Climático y Política Gubernamental de protección al ambiente, etc.

Se realizaron recorridos a parcelas de papa orgánica de la empresa Popoyán ubicadas en San Juan Ostuncalco, así como una visita a la Federación de Café Especial de Guatemala, Fecceg.

La Asociación Nacional del Café, en apoyo al sector de caficultura orgánica de Guatemala y en colaboración con la Cooperación Alemana GIZ facilitó el stand denominado "Cafés Orgánicos de Guatemala" diseñado con el apoyo de la Coordinadora Nacional de Comercio Justo –CGCJ- en donde se degustó y exhibió café orgánico.

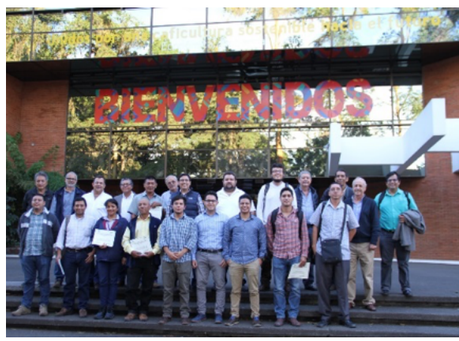
Vista aérea de la VII Convención

Stand de cafés orgánicos de Guatemala

Mayacert realiza seminario de producción pecuaria orgánica

Del 7 al 9 de diciembre, la Certificadora Maya, S. A., realizó este evento, en las instalaciones de Anacafé, con el objetivo de brindar información a los sistemas de producción bovino, apícola y avícola, bajo los estándares de las certificaciones orgánicas para el mercado estadounidense, europeo y japonés, con el aval del Consejo Nacional de Desarrollo Agropecuario –Conadea- del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación de Guatemala –Maga-, la Asociación Nacional del Café de Guatemala –Anacafé- y la Asociación Nacional de Productores Certificados de Guatemala –Anprocergua-.
La capacitación fue dirigida a técnicos extensionistas e inspectores de Mayacert y sus representantes de Honduras y México.

Los temas impartidos fueron: Sistemas de producción pecuaria en el marco de la salud –Dr. Rodolfo Fuentes-, Manejo Orgánico en Apicultura –Artemio Roblero-, Alimentación en Avicultura –José López-, Certificación de Productos Orgánicos –Noé Rivera-, Normas de producción Pecuaria –Homero Blas- y Terapias alternativas en Ganadería Orgánica –Rafael Solórzano-.



ENTORNO GLOBAL DEL MERCADO DE CAFÉ

Por: Esther Eskenasy

Condiciones favorables de clima en Brasil y Vietnam causan liquidación masiva de inversionistas en el mercado. El USDA revisa alcistamente el consumo global de café para la temporada 2016/17

Los precios del café en el mes, de entrega inmediata, se han cotizado durante el año calendario 2016 en un rango de USD 111.05 por quintal oro a USD 176.00. Los precios se han cotizado en condiciones sumamente volátiles, influenciados por un entorno macroeconómico incierto, firmeza del dólar, desplome y posterior recuperación de los precios del petróleo y clima adverso en las principales regiones productoras de café robustas en Brasil y Vietnam. Los precios se recuperaron de la baja de casi dos años pero, a partir del 9 de noviembre, iniciaron una marcada tendencia bajista debido a revisiones alcistas a la cosecha de Brasil. Finalmente, los precios lograron estabilizarse en el área de $135.00, manteniendo la tendencia alcista a largo plazo. Los precios experimentaron una corrección de 63% del nivel más alto registrado este año.
El interés abierto que se incrementó a un record de 229,000 contratos retrocedió a 185,000 debido a la salida de los fondos de posiciones previamente compradas.

Comportamiento Mensual Del Café en el Contrato “C”
(Fuente: Thomson Reuters Eikon; 17/01/2017 17:00)

Panorama macroeconómico mundial

Por primera vez en 15 años, Rusia acordó con los países miembros de la Organización de Países Productores de petróleo OPEC, reducir la oferta de petróleo en 1.2 millones de barriles diarios, con el fin de estabilizar los precios, los cuales establecieron un bajo de USD 26.00 en febrero. Después del acuerdo, los precios se recuperaron hasta USD 54.50, el nivel más alto en 18 meses. Arabia Saudita anunció que más recortes a la producción se harán en el futuro. Miembros de la industria estiman que la disponibilidad de petróleo sigue siendo alta. Las pérdidas ocasionadas en los mercados a inicios del año, por la caída de los precios del petróleo, se estiman en USD 3 trillones de dólares

De manera sorpresiva, por medio de un referéndum, Gran Bretaña votó a favor de salirse de la Unión Europea. El resultado de las elecciones estremeció a los mercados y se estima que las pérdidas ocasionadas lleguen a los USD 2 trillones de dólares. Se desconocen los efectos de BREXIT a largo plazo, pero la primera reacción de los mercados fue el retroceso de la libra esterlina, a niveles no vistos en 31 años. Como resultado del BREXIT, Gibraltar desea anexarse a España. Las importaciones de materias primas se van a encarecer y las exportaciones serán más competitivas.

En Italia, el primer ministro Mateo Renzi renunció, después de la derrota que sufrió en el referéndum para reformar la constitución, creando tal incertidumbre que el dólar subió casi al nivel más alto de 14 años.

El 8 de noviembre Donald Trump ganó las elecciones en Estados Unidos, el dólar se fortaleció y las materias primas se liquidaron aún más, por la incertidumbre sobre el futuro de los acuerdos comerciales con China y el tratado de libre Comercio de Norte América, pero los mercados de acciones respondieron positivamente, considerando la baja de impuestos ofrecida al sector empresarial, además de la disminución en las regularizaciones para el sector, con el fin de incrementar el empleo.

Finalmente Brasil experimentó la peor recesión de una década. La economía del país, según la CEPAL, experimentó un crecimiento negativo de 3% debido a los escándalos políticos y al estancamiento del sector manufacturero. La CEPAL estimó que Brasil y Venezuela fueron los países que mostraron un crecimiento negativo. En Venezuela la inflación creció en 1,500%.

Con la devaluación de las monedas, las exportaciones de Brasil, Colombia, México y Perú fueron más competitivas y los ingresos a los productores se incrementaron.

Comportamiento Mensual del Peso Colombiano, Peso Mexicano,
Real Brasileño y Quetzal (Fuente: Thomson Reuters Eikon; 17/01/2016 17:00)

Principales eventos del mercado del café durante el segundo semestre del 2016

Una sequía en el estado de Espíritu Santo en Brasil reduce la producción de café robustas, lo que causa un fuerte incremento en el mercado interno en Brasil. El gobierno, con ciertos límites y aranceles, autoriza la importación de café robustas de Vietnam.

Clima seco en la región central de Vietnam, seguido de fuertes lluvias, ocasionan disminución y retrasos en la cosecha.

Los precios del café robustas se elevan a niveles no vistos en 7 años, como resultado de una menor producción de café robustas por parte de Brasil.

Huelgas en Colombia, especialmente la huelga de trasportistas más larga de la historia, ocasionó retrasos a las exportaciones del café durante el mes de julio y agosto, lo que detonó la participación de fondos inversionistas, del lado de la compra.

Después del triunfo de Donald Trump, como presidente de Estados Unidos, los fondos liquidan masivas posiciones para trasladarse al mercado de acciones y al dólar. El Dow Jones sube a niveles record históricos, el dólar se fortalece a los niveles más altos en 14 años. La tasa de desempleo en Estados Unidos baja a 4.6%, niveles no vistos desde el 2008.

El real brasileño reanuda su tendencia bajista, incrementando el ritmo de exportaciones por parte de Brasil.

Una huelga de transportistas en Guatemala, durante el mes de octubre, ocasiona retrasos a las exportaciones y salida del café; y el quetzal reanuda su fortalecimiento ante el dólar.

La demanda de café en Estados Unidos está creciendo, gracias al grupo conocido como los millennials, que son jóvenes entre los 19 y 34 años. Los millennials están empujando el café a niveles record, ya que actualmente consumen el 44% del café en Estados Unidos. Durante la última década, el consumo de café entre el grupo de 18 a 24 años, se incrementó de un 34% a un 48% Entre el grupo de 25 a 39 años se incrementó de un 51% a un 60%, según datos de Asociación Nacional del Café de Nueva York, quienes también reportaron que el consumo, entre los adultos de 60 años y más, disminuyó del 76% al 64%. En el grupo de los 40 a 59 años también ocurrió un descenso.

> **“Los millennials están empujando el café a niveles record, ya que actualmente consumen el 44% del café en Estados Unidos”**

Los millennials actualmente empiezan a tomar café a los 14.7 años comparado a 17.1 años en 1982, debido a la expansión de la cultura del café, las tiendas de café y del sistema encapsulado, además del proceso de urbanización en los países emergentes que luego se convierten en consumidores habituales. La cadena de tiendas Starbucks, que actualmente posee 25,000 tiendas, estima abrir otras 12,000 en China durante los próximos 5 años. Igualmente, la cadena de tiendas de Peets Coffee está en un período de expansión.
La demanda de café se está incrementando en países como China, la India, Vietnam e Indonesia que son también países productores. Consultores que asesoran los mercados enfocados a los millennials consideran que el consumo de café ofrece status, experiencia y personalización, comparado con otras bebidas que no son socialmente aceptables.

Foto tomada de stock

El informe de oferta y demanda mundial del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)

El 16 de diciembre, el USDA, en su informe semestral de oferta y demanda global de café estimó la producción de la temporada 2016/17 en 156.64 millones de sacos de 60 kilos, comparado con los 152.95 millones, producidos en la temporada 2015/16. La producción fue revisada alcistamente por casi 1 millón de sacos de la primera estimación de junio y representa un incremento del 2.4%, comparado a la producción de la temporada pasada. El incremento se debe básicamente a la revisión alcista de la producción en Colombia.

El consumo fue estimado en 153.25 millones de sacos para la temporada 2016/17. Esta cifra fue revisada alcistamente, del informe de junio, cuando se estimaron 150.8 millones, comparado a 152 millones consumidos la temporada anterior. El consumo en la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá, Rusia, Australia, Corea del Sur y Brasil reportan leves cambios. El consumo en Japón caerá ligeramente y se incrementará en Filipinas, China, indonesia, Vietnam y la India.

El informe del USDA estimó las existencias globales de café, al 30 de septiembre del 2017, en 33.3 millones de sacos, comparado a 34.8 millones de la temporada pasada y 43.03 millones la temporada que finalizó el 30 de septiembre del 2014.

Las existencias de café están acumuladas en la Unión Europea con 12 millones de sacos, 6 millones en Estados Unidos y 3.5 millones en Japón.

El USDA estimó la producción de Brasil, el mayor productor en el mundo, en 56.1 millones de sacos de 60 kilos, comparado a 49.4 millones producidos la temporada pasada. De esta cantidad, 45.6 millones de sacos es de variedad arábica y el resto robustas, lo cual representa una producción record de variedad arábica, gracias a la buena floración de septiembre a noviembre en los estados de Minas Gerais y Sao Paulo. La producción de robustas disminuirá en 2.8 millones de sacos y el consumo local se estima básicamente sin cambios, en 20.5 millones de sacos.

Las existencias de café, al 30 de septiembre del 2017, se estiman en 4.1 millones de sacos, comparado a 2.7 millones, estimados al 30 de septiembre del 2016 y 11.95 millones de sacos, estimados al 30 de septiembre del 2014. Las existencias de Brasil han disminuido.

Según el reporte del USDA la producción en Vietnam, el segundo productor de café en el mundo, disminuirá a 26.7 millones de sacos de café para la temporada 2016/17, comparado a 28.93 millones de sacos producidos la temporada anterior. El descenso en la producción se atribuye a la falta de lluvias entre enero y abril, que perjudicaron los rendimientos. El consumo fue estimado para la presente temporada en 2.87 millones de sacos. Vietnam actualmente es uno de los países que presenta una rápida expansión en el consumo local.

Otro dato importante es el descenso de existencias, el cual es estimado al 30 de septiembre del 2017en

2.2 millones de sacos comparado a 3.8 millones la temporada pasada y 6.11 millones estimados al 30 de septiembre del 2014.
En Colombia, el tercer productor de café a nivel mundial, para la temporada 2016/17 la producción se estima en 14.5 millones de sacos, comparada con 14 millones, producidos la temporada anterior, como resultado de clima favorable y el programa de renovación de los cafetales. El reporte indica que Colombia sigue ganando mercado en Europa y Estados Unidos y que los productores enfrentan escases de mano de obra para mantener la calidad del café y controlar la broca. Las existencias de café al 30 de septiembre del 2017 se estiman en 486,000 sacos comparados con 666,000 sacos al 30 de septiembre del 2015.

En Honduras el USDA estimó la producción en 5.5 millones de sacos, comparados con 5.3 millones, producidos la temporada anterior. La producción fue revisada bajistamente, de 6. 1 millones de sacos estimados en el reporte de junio. Previamente, fuentes oficiales en Honduras habían estimado la producción de café en 7.2 millones de sacos.

En México la producción fue revisada bajistamente a 2.2 millones de sacos, comparado con 2 millones producidos la temporada pasada y 4.65 millones producidos en la temporada 2012/13. Se estima que, por la baja en la producción, el país importará 1.9 millones de sacos.
La producción en China fue estimada en 2.5 millones de sacos, el consumo en 3.125 millones y las importaciones en 2.5 millones. Este es un dato interesante, pues por primera vez se emiten cifras de producción de China.

Conclusiones
El café permanece altamente volátil debido a la incertidumbre geopolítica y financiera a nivel global, el clima, la disminución de los diferenciales y la participación de los fondos. La revisión alcista al consumo global por parte del USDA y la disminución de existencias en países como Brasil y Vietnam neutralizan el incremento a la producción para la temporada 2016/17. El café tiene soporte en el mes de entrega inmediata en 133.50 y 131.00 y resistencia en 150.40, 164.50 y 176.00.

Resumen de las estimaciones globales del USDA para el mercado de café
- en miles de sacos de 60 kg -

	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	Dic 2016/17
PRODUCCIÓN					
Producción Arábica	92,872	92,590	86,838	86,451	96,885
Producción Robusta	65,146	67,588	67,207	66,495	59,751
TOTAL	**158,018**	**160,178**	**154,045**	**152,946**	**156,636**
EXPORTACIONES					
En grano	104,993	110,003	103,733	112,629	108,645
Grano y Tostado	2,730	3,220	3,530	3,396	3,220
Soluble	15,124	15,653	16,386	17,091	15,940
TOTAL	**122,847**	**128,876**	**123,649**	**133,116**	**127,805**
IMPORTACIONES					
En grano	102,077	102,635	102,467	106,503	105,730
Grano y Tostado	2,186	2,389	2,539	2,470	2,679
Soluble	12,252	11,997	12,363	14,981	14,531
TOTAL	**116,515**	**117,021**	**117,369**	**123,954**	**122,940**
CONSUMO DOMÉSTICO	**142,139**	**142,534**	**145,745**	**152,022**	**153,255**
EXISTENCIAS FINALES	**35,220**	**41,009**	**43,029**	**34,791**	**33,307**

Fuente: Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Diciembre 2016

DISAGRO
FertiCAFÉ
Cultivos más sanos y abundantes
Tecnología agrícola
FertiCAFÉ
INICIO
18-6-16
+1.5MgO+1.9S+1B2O3+0.2Zn
Peso neto 45 kg
FERTILIZANTE
Mezcla física
DISAGRO
Fertilizacion a la medida de su cultivo, para un mayor rendimiento en sus cosechas.
Confianza que da los mejores frutos
Anillo Periférico 17-36 Zona 11 Guatemala, Guatemala 01011 ☎ +502 2474 - 9300 www.disagro.com

ATENCIÓN A JÓVENES: UN RETO Y UNA OPORTUNIDAD

FUNCAFÉ

Por: Mynor Maldonado

Guatemala tiene una alta población joven comprendida entre 13 y 29 años, equivalente a un 33.1%, según la ENCOVI juvenil del 2011.

El sistema educativo no ha tenido la capacidad de brindar cobertura educativa para educación secundaria a estos jóvenes, pues sólo 46 de cada 100, comprendidos entre 13-15 años, tienen estudios en el ciclo básico (séptimo a noveno grado). Dada la deficiente cobertura educativa, existen muchos jóvenes en el área rural que no terminaron su educación primaria y otros que no continuaron la secundaria, esto está dando como resultado un aumento de NINIS (ni trabajan ni estudian) situación que compromete el futuro de los jóvenes y representa un riesgo social.

Educación alternativa

Dentro de los programas de educación, Funcafé amplió su cobertura, especialmente, para atender a los adolescentes y jóvenes comprendidos entre los 13 y 24 años que, por alguna razón, no tuvieron la oportunidad de terminar su educación primaria y/o básica. Con el apoyo del gobierno de los Estados Unidos, a través del Proyecto de Cadenas de Valor Rural, se diseñó una intervención denominada "Educación Alternativa" con el aval del Ministerio de Educación y a través de la Dirección de Educación Extraescolar -DIGEEX-.

Esta intervención considera atender la educación primaria para adolescentes y jóvenes, en una modalidad semipresencial, en horarios y días flexibles, de acuerdo a sus condiciones y necesidades. Se cuenta con un equipo de tutores calificados, conocedores de la zona y el contexto sociocultural de los alumnos, quienes acompañan a los estudiantes en su formación académica, orientación metodológica, consejería y seguimiento.

Fuente: Anuario Estadístico de la Educación, Indicadores educativos. MINEDUC, 2015.

Al cierre del ciclo 2016 nos complace informar que atendimos a 570 estudiantes. De ellos el 51% fueron mujeres; 276 terminaron su primaria de forma acelerada y flexible y 294 homologaron al primer grado del ciclo básico.

Género	Sexto grado	Primero básico	Total	%
Hombres	154	124	278	49%
Mujeres	122	170	292	51%
	122	294	570	100%

Bachillerato
En un siguiente nivel se encuentra el programa de Bachillerato con Diplomado en Caficultura. Este bachillerato surgió en 2011 en finca las Nubes, ofreciendo un Bachillerato en Ciencias y Letras.

Funcafé ha acompañado el proceso de formación y cumplimiento de los estándares por el Ministerio de Educación. Durante el 2016 se graduaron 21 jóvenes que se suman a los 68 de promociones anteriores, quienes desde diciembre están preparados para incorporarse al mundo laboral de la caficultura. Esta modalidad de formación especializada y en función del mercado, para mantener una actividad competitiva y rentable, ha despertado el interés e varias regiones del país y propició que durante el 2016 se crearan dos nuevas escuelas: una ubicada en la finca experimental de Anacafé Las Flores en Barberena, Santa Rosa y la otra en la comunidad Nuevo Platanillo en San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos. La mayoría de los estudiantes cuenta con beca total o parcial, gracias al apoyo financiero de empresas caficultoras, USAID y la Cooperación Italiana. También se seleccionó y becó a 27 jóvenes hijos de productores de hortalizas de San Marcos y Huehuetenango, con el apoyo de USAID, para especializarse en horticultura, en una alianza con la Universidad del Valle de Guatemala UVG. Durante el 2016 la cobertura fue la siguiente:

Escuela	Ubicación	Mujeres	Hombres	Total
Escuela Las Nubes	San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez	5	22	27
Escuela Las Flores	Barberena, Santa Rosa	7	14	21
Volcanic San Marcos	San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos	5	18	23
Universidad del Valle	Sololá, Sololá	11	16	27
		28	70	98
		29%	71%	100%

Estas acciones educativas orientadas a jóvenes, de forma diferente, flexible, contextualizada y orientada al mercado laboral, brindan una oportunidad de formación académica, reducen la migración externa, minimizan el riesgo social y contribuyen al desarrollo del talento humano.

VERMICOMPOST: FERTILIZACIÓN COMERCIAL DEL CAFETO

CEDICAFÉ

Oscar Guillermo Campos Almengor, Daniel Santos Colón, José Nery Reyes, Rivelino Mazariegos

El cultivo del cafeto responde a estímulos generados por factores abióticos como temperatura, humedad relativa, régimen de precipitación pluvial, radiación solar y tipo de suelo, entre otros. A lo anterior se agregan los factores bióticos, donde se encuentran microorganismos del suelo, agentes patógenos, plagas y malezas que compiten con el cultivo.

La implementación de programas agronómicos, con prácticas que contribuyan al sano desarrollo y buen rendimiento del cultivo, son necesarias para la sostenibilidad de la empresa cafetalera. La nutrición basada en análisis de laboratorio, para proveer los nutrientes que las plantaciones demandan, es fundamental en la estructura de los programas, para alcanzar los mejores rendimientos.
Por los altos rendimientos generados desde el inicio de su aplicación, los fertilizantes químicos han sido utilizados por la mayoría de caficultores, por más de medio siglo.

La significativa alza en los costos de producción tiene un efecto directo en el nivel de competitividad de los caficultores. En materia de nutrición, lo anterior justifica la búsqueda de nuevas opciones que puedan alternarse con la fertilización química. El uso de abonos orgánicos constituye una buena opción para este propósito.

El Centro de Investigaciones en Café (CEDICAFE) de la Asociación Nacional del Café, Anacafé, con el objetivo de aportar alternativas en los programas de nutrición para plantaciones comerciales de cafés convencionales y orgánicos, desarrolló durante un período de 3 años, un estudio para determinar la dosis ideal de vermicompost por cafeto.

El vermicompost es un biofertilizante obtenido a partir de la excreta de la lombriz Coqueta Roja **Eisenia foetida Say**, cuya alimentación se basa en composta preparada con pulpa de café, tallos de musáceas, cáscara de nuez de macadamia y todo desecho orgánico disponible en la finca.

> “EL alza en los costos de producción tiene un efecto directo en el nivel de competitividad de los caficultores”

Localización
El estudio se desarrolló en la finca "Los Encantos", Samayac, Suchitepéquez, en una plantación de Catimor T-5269 de 4 años de edad, con una densidad de 2,800 cafetos por manzana.

Metodología de estudio
Para la evaluación de los tratamientos (cuadro 1) se utilizó un diseño de Bloques al Azar (BA) con 5 tratamientos y 8 repeticiones. Se tomó como variable principal el rendimiento por planta. Se realizó una sola aplicación de la dosis, depositándola e incorporándola en la banda de goteo de la planta.

Resultados
Los resultados del análisis de varianza, en donde se consideraron las interacciones entre tratamientos, bloques, años y tratamientos por año, indican que el tratamiento 2, que corresponde a 1.0 kilogramo de vermicompost por planta, reportó los mejores rendimientos, como se presenta en el Cuadro 3.

Tratamiento	Descripción
1	0.5 kilogramos por planta
2	1.0 kilogramo por planta
3	1.5 kilogramos por planta
4	2.0 kilogramos por planta
5	Testigo (fertilización química 2 onzas/planta)

Cuadro 1. Descripción de los tratamientos evaluados. Dosis por planta

	%								Partes por millón (ppm)				
PH	Materia orgánica	Ceniza	Carbono orgánico	°C/N	N	P205	K20	Ca0	MgO	Cu	Fe	Mn	Zn
5.5	54.00	46.00	30.00	10.07	2.98	0.54	0.12	2.11	0.37	23.26	1717	113.2	75.3

Cuadro 2. Resultados del análisis de laboratorio del vermicompost elaborado con sustrato alimenticio de pulpa de café. Relación Carbono/Nitrógeno.
Fuente: ANALAB

Tratamiento	Media (lbs/planta)	n	Grupos homogéneos
2	5.39	24	A
1	4.54	24	A B
4	4.06	24	A B
5	3.79	24	B
3	3.22	24	B

Recomendaciones
Tomando como base los resultados del estudio, se consideran las recomendaciones siguientes:

Utilizar los subproductos orgánicos generados en la finca, tales como pulpa de café, estiércol de ganado, cáscara de macadamia, tallos de musáceas y otros desechos vegetales, para establecer un lombricario y producir vermicompost a nivel de finca, para reducir el costo que implicaría la compra de este insumo.

Para fincas que tengan la capacidad de producir o adquirir altos volúmenes de vermicompost, se debe aplicar, al inicio de la estación lluviosa 1.0 kilogramo de vermicompost por planta, en la banda de goteo, incorporándolo, para obtener los mejores resultados. Considerando la experiencia de este estudio, pueden realizarse aplicaciones en dosis bajas de fertilizante químico, combinado con medio kilogramo de vermicompost por planta, potencializando así el uso de ambos fertilizantes.

Resultados de investigaciones anteriores sobre el tema recomiendan el uso de vermicompost en la elaboración de almácigos de café, preparando el sustrato para el llenado de bolsas, con el cincuenta por ciento de vermicompost y el cincuenta por ciento de suelo, para la producción de plantas sanas y vigorosas, garantizando el éxito de su establecimiento en campo definitivo.

SELECCIÓN DE SEMILLA DE CAFÉ

Ing. Mainor Vásquez y Vásquez
Especialista Región III.
Anacafé.

El uso de una semilla certificada de absoluta confianza, que haya sido obtenida de lotes semilleristas, con la genética representativa de la variedad elegida, es de suma importancia para garantizar el éxito y eficiencia de la futura plantación.

El cultivo del café se realiza en 3 etapas generales muy conocidas: semilleros, almácigos y siembra al campo definitivo. En cada una de ellas la planta de café necesita de un tratamiento muy especial. Toda semilla representa potencialmente una planta; esta semilla colocada en condiciones adecuadas de temperatura, calor y humedad, entra en actividad y germina, dando origen a una nueva planta.

Como seleccionar plantas madres para formar lotes de producción de semillas

Para realizar esta actividad es necesario que el lote sea de una sola variedad y que se seleccionen las plantas que representan las características agronómicas del cultivar deseado.

Que sean plantas con altas producciones estabilizadas durante varios años, y que el porcentaje de frutos vanos de café cereza sea menor del 5%, ya que esta característica se hereda a las futuras plantaciones.

Es importante que las plantas y frutos se encuentren libres de plagas y enfermedades.

Se deben seleccionar plantas que no sean parte del borde de los lotes.

Las plantas de café para la recolección de la semilla no deben seleccionarse en zonas privilegiadas, como joyas enriquecidas por deposiciones de la erosión.

> **“Es importante que las plantas y frutos se encuentren libres de plagas y enfermedades”**

Actividades que deben realizarse en los lotes de producción de semillas

Eliminar todas las plantas que no correspondan a las características de la variedad, así como las raquíticas o enfermas.

Realizar un programa de aplicación de enmiendas, fertilización al suelo y foliar, basada en los resultados del análisis del laboratorio.

Mantener un programa fitosanitario en forma preventiva; así como control de malezas y otras prácticas culturales.

Al momento de recolectar frutos para semilla en las plantas de un lote seleccionado, es necesario descartar un mínimo de 3 surcos al contorno; con el propósito de evitar cruzamiento con otras variedades. Cada campo de producción de semillas debe constituir una unidad claramente separada de campos comerciales, por lo menos 6 metros al contorno. Recolectar únicamente el café en completo estado de madurez fisiológica. Los frutos que no estén completamente maduros tienen un porcentaje de germinación más bajo.

No es recomendable utilizar como semilla la primera cosecha de las plantas (ensayo), es mejor iniciar la obtención de semilla de la primera cosecha formal.

Se puede cosechar frutos de los diferentes estratos de la plata, teniendo cuidado de no cortar los frutos de las puntas de las ramas, y al momento de la selección de semilla eliminar las más pequeñas. Es recomendable para nuestro medio, manejar los lotes de producción de semilla con sobra permanente regulada.
Se deben mantener los distanciamientos de siembra recomendados, que estén adecuados para cada variedad, tanto de porte bajo, intermedio como de porte alto.

En términos generales y dependiendo de la variedad, de una libra de semilla se obtienen en promedio unas 1,200 a 1,300 plantitas.

Planta Madre

Beneficiado de la semilla

Despulpado
Debe realizarse el mismo día de la recolección para evitar una sobre fermentación del grano, lo cual puede afectar el poder germinativo, así como la apariencia de la semilla. Cuando son cantidades pequeñas puede hacerse con la mano, o bien con un pulpero debidamente calibrado. Hay que limpiar bien el beneficio para evitar contaminaciones con otros granos de café.

Fermentación
El propósito de esta operación es separar el mucílago de la semilla, debido a que si le queda miel en el grano, puede afectar la vida útil del embrión y disminuye la germinación. Esta actividad puede ser entre 12 a 35 horas dependiendo de la temperatura del lugar. Una práctica muy utilizada es la de introducir verticalmente un palo cilíndrico de dos pulgadas de diámetro en diferentes partes de las pilas de fermentación, esto se hace después de 10 horas, repitiéndolo cada media hora, cuando el agujero que deja el palo no vuelve a llenarse, ha llegado el punto de fermentación.

Secamiento de la semilla
La semilla de café recién lavada contiene entre 50 a 55% de humedad; con el secamiento se trata de llevarla a un punto óptimo para mantener vivo el embrión que es entre 25 y 30% de humedad.

Después de realizar el lavado, se extiende la semilla sobre una superficie adecuada, en capas delgadas de 5 centímetros de grosor, donde caben aproximadamente 70 libras de semilla de café por metro cuadrado; si las cantidades son pequeñas puede realizarse en canastos o zarandas, y cuando las cantidades son mayores puede hacerse en los patios de secado de café con el cuidado de removerla cada media hora por un tiempo de 3 a 4 horas para llegarle la humedad a la semilla de 35 a 40% de humedad, una vez alcanzado este objetivo, se traslada el secado a la sombra y en un lugar ventilado, para llevarla a entre 25 y 30% de humedad.

Selección de la semiilla
Esta actividad consiste en eliminar todas las semillas defectuosas, como: triángulos, caracoles, semillas gigantes, semillas pequeñas, mordidas o manchadas y dañadas por algún insecto como la Broca del Fruto del Café. Esta labor normalmente es realizada por mujeres y cada una puede escoger, en un jornal, de 25 a 30 libras de semilla.

Empaque de la semilla
Al envasar la semilla es recomendable hacerlo en costales adecuados y en cantidades que no pasen de 30 libras para facilitar su movimiento.

Se deben colocar etiquetas por dentro y por fuera, donde se identifique la variedad, lugar donde se obtuvo, fecha de recolección, porcentaje de germinación y porcentaje de humedad.

Selección de semilla

El almacenamiento
Por ser un cultivo de gran importancia a nivel mundial, uno de los aspectos de mayor interés en los estudios de investigación ha sido la conservación del vigor y la viabilidad de la semilla, donde los resultados han sido diversos, sin embargo la mayoría de autores coinciden en que la semilla de café es muy difícil de almacenar por períodos prolongados de tiempo, aunque existe una serie de factores que actúan sobre los tejidos de la semilla. Se cree que requiere de contenidos altos de humedad y temperaturas medias para conservar por mayor tiempo su poder germinativo.

El manejo de la semilla
Programe la adquisición de la semilla en un lapso de tiempo cercano a su siembra en los semilleros previamente preparados.

Al momento de su traslado, evite exponerla al sol, al calor o ráfagas de viento, que son factores externos desecantes de la semilla. No la deje dentro del vehículo para evitar sobrecalentamiento de la misma.

Si la almacena, colóquela en un lugar seco, ventilado, sobre una tarima alejada de las paredes y otros productos contaminantes.

Si la semilla se va a sembrar en unos 30 días, a partir de su preparación, deberá tener de 26 a 28% de humedad.

No es recomendable almacenarla después de comprada, lo mejor es sembrarla inmediatamente. Si por alguna razón no se puede sembrar inmediatamente, por favor no almacenarla más de un mes. Es importante verificar la fecha de cosecha, para que la semilla no tenga más de dos meses de cosechada. Si tiene un lugar adecuado para esta actividad de almacenamiento, verifique siempre su porcentaje de humedad para que no baje de 20%. En el lugar de almacenamiento colóquela en un lugar fresco, ventilado y evitando los rayos directos del sol, de preferencia sobre una tarima de madera, retirada de la pared de la bodega. Si pinta la bodega, incluyendo el techo, de un color blanco es mejor.

Buena semilla, buen almacigo

EcoCoffee
ecocoffeesa@gmail.com
TELS: 3263-8764 / 7830-7332
3ra. Av. Lote No. 320 Colonia
Jardines de Santiago,
Santiago Sacatepequez.
Guatemala

PINHALENSE
www.pinhalense.com.br

ECOFLEX-4X

SRE-150X

CENTRIFLUX

Centriflux®
www.origemdobrasil.com.br

PROMOCIÓN INTERNACIONAL

MERCADEO

Por: Isabela Minondo Durán

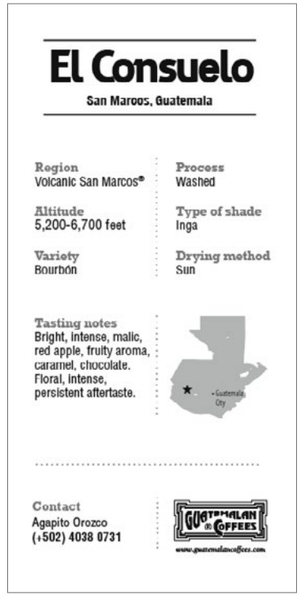
Durante el año 2016 se participó en 6 ferias internacionales con el objetivo de proyectar el café de Guatemala ante el mundo, brindando una exposición directa a los cafés ganadores de las Competencias Regionales, con el fin de crear un enlace directo entre compradores y productores.
Si bien son escasos los productores guatemaltecos con los medios para participar en una feria internacional, la promoción les permite tener presencia sin tener que viajar.

El objetivo de las ferias internacionales actúa en sinergia con el de las Competencias Regionales, pues incita a los productores a mantener una calidad de café superior, de manera que su esfuerzo y calidad sea premiado por la Asociación, y les permita estar presente en las distintas ferias alrededor del mundo.
La marca promocionada internacionalmente es Guatemalan Coffees, dentro de la cual se encuentran las ocho regiones cafetaleras representativas del país:

New Oriente® · Highland Huehue® · Traditional Atitlán®
Acatenango Valley® · Fraijanes Plateau® · Volcanic San Marcos®
Rainforest Cobán® · Antigua Coffee®

GUATEMALAN COFFEES®
www.guatemalancoffees.com

Las unidades productivas representativas de estas 8 regiones, se promocionan por medio de tarjetas individuales, las cuales incluyen información específica de la unidad productiva como variedades, características organolépticas, altitud y localización



Durante las ferias internacionales, se realizan diferentes actividades, las cuales contribuyen a la promoción directa de las unidades productivas de la marca Guatemalan Coffees, de la producción de café guatemalteco ambientalmente responsable y del brazo social de la caficultura, Funcafé.

Las actividades incluyen:
Participación con un stand de Guatemalan Coffees en el cual se da degustación continua de café, información del café de Guatemala y sesiones de catación.
La degustación se realiza por medio de termos, métodos de extracción como V60, Chemex, espresso, dependiendo del mercado.

Participación en seminarios de cafés productores:
Se hace una presentación de Guatemalan Coffees que muestra el panorama general de exportaciones, características del café de Guatemala al igual que la labor de la Asociación y Funcafé.

Reuniones con actores importantes dentro del gremio cafetalero de la región. Estos pueden ser, pero no limitados a importadores y tostadores.

Rondas de catación dentro y fuera del stand:
En todas las ferias internacionales se lleva café tostado exclusivamente para catación. Se realizan sesiones de catacion dos veces diarias, y en ocasiones también durante los seminarios.

Degustación de café:
Durante todo el día se da degustación rotativa de los cafés regionales, entregando a personas interesadas las tarjetas promocionales de cada unidad productiva.

Recaudación de datos:
Este año iniciamos con la implementación de una herramienta digital de recaudación de datos, en la cual compradores o personas interesadas en el café de Guatemala se asignarán a una base de datos que compartiremos posterior a las ferias, con los productores.

Ferias Internacionales en donde se participó en el periodo 15/16

Melbourne International Coffee Expo (MICE) – Melbourne, Australia

Evento de cafés especiales más grande de Asia/Pacífico. Aproximadamente 10,000 personas visitan el evento durante su duración de tres días incluyendo dueños de coffee shops, tostadores, baristas, fabricantes de equipo de café, proveedores de servicios y otros.

Specialty Coffee Association of America (SCAA) – Atlanta, USA
En total hubo 11,032 visitantes a la feria durante sus tres días de duración.

Un 32% de los visitantes llevan más de 10 años en la industria de café y el 79% de los visitantes tienen autorización directa o recomendación para compras de café.

De acuerdo con un estudio realizado por National Coffee Association, el 48% de las tazas de café en Estados Unidos son percibidas por el consumidor como café de especialidad.

El 35% de los consumidores de 18 a 24 años toman cafés de especialidad, comparado con un 28% en el 2013.

El 55% de los coffee shops de cafés especiales son independientes (cuentan con 3 o menos tiendas).

Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) – Dublin, Irlanda
La feria World of Coffee, SCAE se llevó a cabo en Dublín Irlanda. Durante esta feria también se realizaron las competencias de Baristas y Catadores a nivel mundial, atrayendo personas de todo el mundo.

Europa cuenta con el mayor consumo de café per capita en el mundo. El 27% de todos los cafés de Guatemala son exportados a Europa.

A nivel mundial, Bélgica representa el 7% del consumo, Italia el 5% y Alemania el 5%

Finlanda representa el mayor consumidor de café del mundo per capita, seguido por Noruega, Holanda y Slovenia.

Specialty Coffee Association of Japan (SCAJ) – Tokyo, Japón
La feria tiene una duración de tres días, en donde se atendieron a 26,770 personas.

Japón sigue siendo uno de los principales destinos de exportación del café de Guatemala, llegando a un 20% de exportación.

A julio 2016, Japón había importado 20,285,777 Kgs. de café oro y 127,373 Kgs. de café tostado guatemalteco.

Japón es considerado el país que mejor paga el café que importa.

Durante la feria se llevó a cabo el seminario “Building Sustainability and Improving Life Through High Quality Coffee” al cual asistieron 51 personas.

Café Show – Seúl, Corea del Sur
En el 2016 se llevo a cabo el 15avo. Café Show en Seúl, Corea del Sur.

En esta feria se exhibe café, té, chocolate, maquinaria, otras bebidas y otros segmentos de la industria alimenticia.
En el Café Show 2015, visitaron un total de 140,730 personas de 76 países. Hubo una participación total de 555 exhibidores.

De todos los visitantes de la feria, 47.2% fueron de Asia, 13.6% de Norte América, 10% del Medio Oriente, 9.7% de Europa y 6.8% de Centro y Sur América.

Durante la feria se llevó a cabo el World Coffee Leaders fórum, en el cual se presentan charlas de distintos temas de relevancia en la cadena del café.
El 3% de todos los cafés de Guatemala son exportados a Corea del Sur. Durante la cosecha 2015/2016 se exportó un total de 91,776 sacos de 60 kilos.

Taiwán Tea, Coffee and Wine Expo – Taipéi, Taiwán
En esta feria participan alrededor de 533 exhibidores de productos relacionados con café, té y vino.

La participación de Guatemalan Coffees en esta feria es posible gracias al apoyo de la Embajada de China (Taiwán) y la Central America Trade Office (CATO). Estos otorgan un subsidio a una delegación de productores para que tengan la oportunidad de viajar y promocionar sus cafés durante toda la feria.

El mercado de café en Taiwán está creciendo considerablemente, incluso se puede considerar la próxima ciudad de café del mundo El 1% de todos los cafés de Guatemala son exportados a Taiwán.

El auge de café en Taiwán inició cuando en 2007 la National Coffee Association, NCA, inició con el Taiwan Barista Championship.

Subasta de Cafés Excepcionales Cup of Excellence

La subasta de Cafés Excepcionales, Cup of Excellence es ejecutada todos los años por el departamento de mercadeo y catación de Anacafé, con el propósito de brindar a los productores guatemaltecos una plataforma de competencia para los cafés realmente especiales.

Esta plataforma es administrada y coordinada por la Alliance for Coffee Excellence ACE, en conjunto con su socio estratégico de cada país.

Dentro de los mayores beneficios de este programa para los productores está la exposición a un grupo selecto de compradores internacionales de alrededor del mundo, al igual que un reconocimiento internacional por calidad.
Dentro de los objetivos específicos de la subasta están los siguientes:

- Identificar y premiar los cafés de Guatemala de la más alta calidad
- Reconocer el esfuerzo de los productores para producir cafés excepcionales
- Dar a conocer los cafés de Guatemala
- Ofrecer una estructura (plataforma) accesible para los productores de manera que puedan proyectar la calidad de su café ante el mundo
- Establecer relaciones entre productores y compradores alrededor del mundo.

CUP OF EXCELLENCE®
GUATEMALA 2016

La subasta cuenta con diferentes fases, las cuales son establecidas para filtrar los cafés de manera que a la subasta solamente clasifiquen los cafés excepcionales. Esta inicia con un proceso de preselección, en el cual se seleccionan los cafés cuyo punteo sea mayor a 85 puntos y se descalifica el resto.

En el 2016, se ingresaron 209 muestras a la preselección, de las cuales clasificaron solamente 69 para la siguiente ronda. Para calificar estos cafés, se cuenta con la presencia de un juez líder internacional nombrado por la Alliance for Coffee Excellence y un panel de catadores nacionales que deben sobrepasar una serie de pruebas previas a ser seleccionados.

Competencia Nacional:
Durante la competencia nacional el mismo panel de catadores nacionales seleccionados para la preselección debe catar los cafés clasificados.

Este año, 69 muestras clasificaron a la competencia nacional y de esos 69, solamente 36 clasificaron a la ronda internacional.

Los cafés clasificados a la ronda internacional fueron solamente los que obtuvieron de nuevo, un puntaje mayor a los 85 puntos.

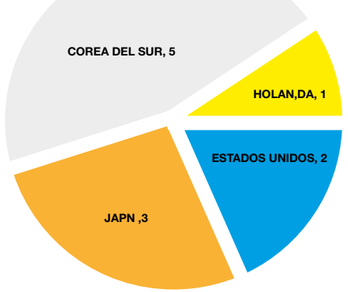
Competencia Internacional:
A esta fase de la competencia ingresaron 36 muestras, de las cuales 20 clasificaron para la subasta, solamente los cafés cuyo puntaje superó o igualó los 87 puntos.

Este año se implementó una nueva disposición de ACE llamada National Winners cuyo propósito se basó en crear una plataforma distinta a la subasta para dar exposición a los cafés cuyo puntaje, dentro de la competencia internacional, estuvo entre 84 – 85.99.

Estos son cafés que, aunque no clasificaron a la subasta, son especiales y de mucho interés al mercado internacional.

Los National Winners se ofrecieron en una plataforma de subasta, abierta por dos semanas a compradores registrados.

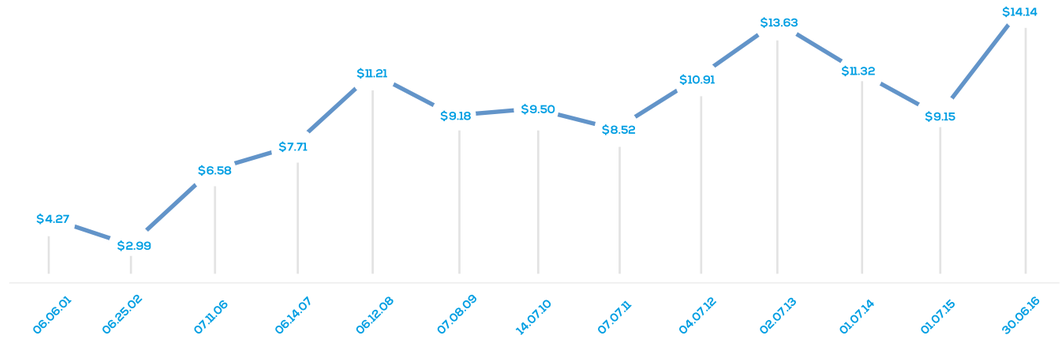
Compradores de National Winners:



> **Identificar y premiar los cafés de Guatemala de la más alta calidad**

Subasta en línea
La subasta en línea se llevó a cabo el 30 de junio del 2016 y el precio más alto que se obtuvo fue de $53.10. De los años anteriores, la subasta del 2016 obtuvo el mejor precio más bajo y el mejor precio más alto. Así mismo, obtuvo el mayor precio promedio en comparación con 2014 y 2015. Para presenciar la subasta se organiza un evento en donde se invita a todos los productores para presenciar la emocionante puja por los más exclusivos cafés.

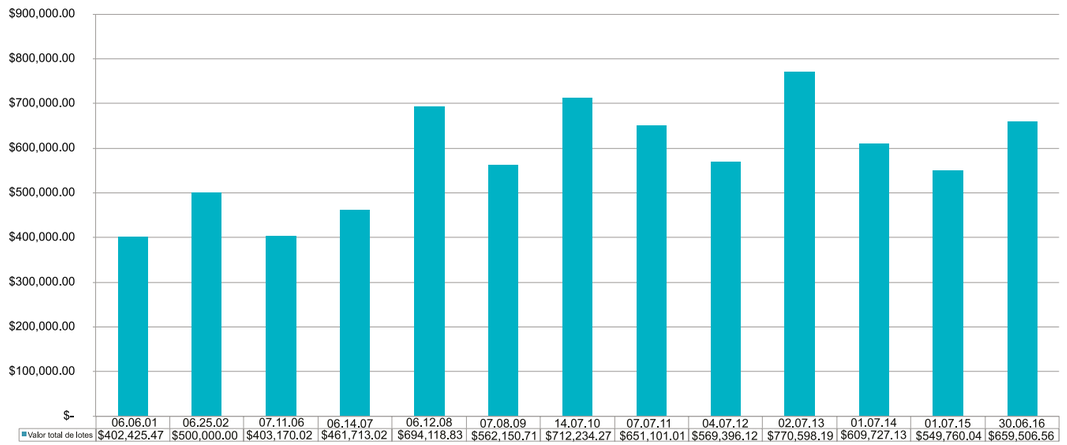
PRECIO PROMEDIO POR LIBRA



GUATEMALA	2014	2015	2016
Precio más alto	$42.40	$25.80	$53.10
Precio más bajo	$7.30	$6.20	$8.15
Precio prom en lbs	$11.32	$9.15	$14.14

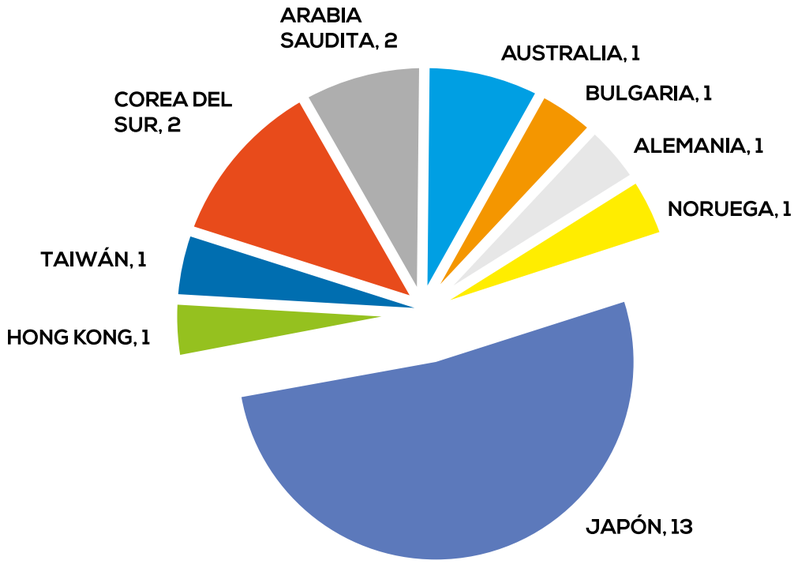
Valor total de lotes desde primera edición

VALOR TOTAL DE LOTES POR AÑO



	06.06.01	06.25.02	07.11.06	06.14.07	06.12.08	07.08.09	14.07.10	07.07.11	04.07.12	02.07.13	01.07.14	01.07.15	30.06.16
Valor total de lotes	$402,425.47	$500,000.00	$403,170.02	$461,713.02	$694,118.83	$562,150.71	$712,234.27	$651,101.01	$569,396.12	$770,598.19	$609,727.13	$549,760.04	$659,506.56

Compradores COE por país



CUP OF EXCELLENCE®
GUATEMALA 2016

LA OPORTUNIDAD
DE CAUTIVAR AL
MERCADO
INTERNACIONAL

SACOS
Sacos Agroindustriales
EL PROVEEDOR
No.1 DE SACOS
DE YUTE PARA LA
EXPORTACIÓN
DE CAFÉ
30 AÑOS DE EXPERIENCIA
EMPAQUES DE CALIDAD MUNDIAL
SERVICIO INNOVACIÓN PROFESIONALISMO
FSSC 22000
Intertek
ISO 9001
Anillo Periférico 17-36, Z. 11, Guatemala | PBX.: (502) 2474-9300 ext. 2240 | www.sacos.com.gt

Anacafé®
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Funcafé®
FUNDACION DE LA CAFICULTURA
PARA EL DESARROLLO RURAL

Calle del Café, 5ta calle 0-50 zona 14,
Guatemala, Centro América.

E-mail: info@anacafe.org
(+502) 2311-1969 / (+502) 2421-3700

anacafe
@cafedeguatemala
AnacafeGuatemala