

Actualización Zonas de Vida Guatemalan Coffees

Postcosecha y Calidad

2026



Guatemala

Pionero de la regionalización
de cafés a nivel mundial

Efecto “Terroir”
aplicado al café



Objetivos de la actualización

Mejorar detalle
de zonas
delimitadas

Ampliar las
oportunidades

Fortalecer la
identidad de
origen

Mantener
consistencia en
la calidad

Como lo logramos

Fase cartográfica

- Gestión de datos (2010-2025)
- Geolocalización
- Revisión de polígonos

Fase Técnica

- Conocimiento técnico
- Control de calidad
- Ampliación de áreas.

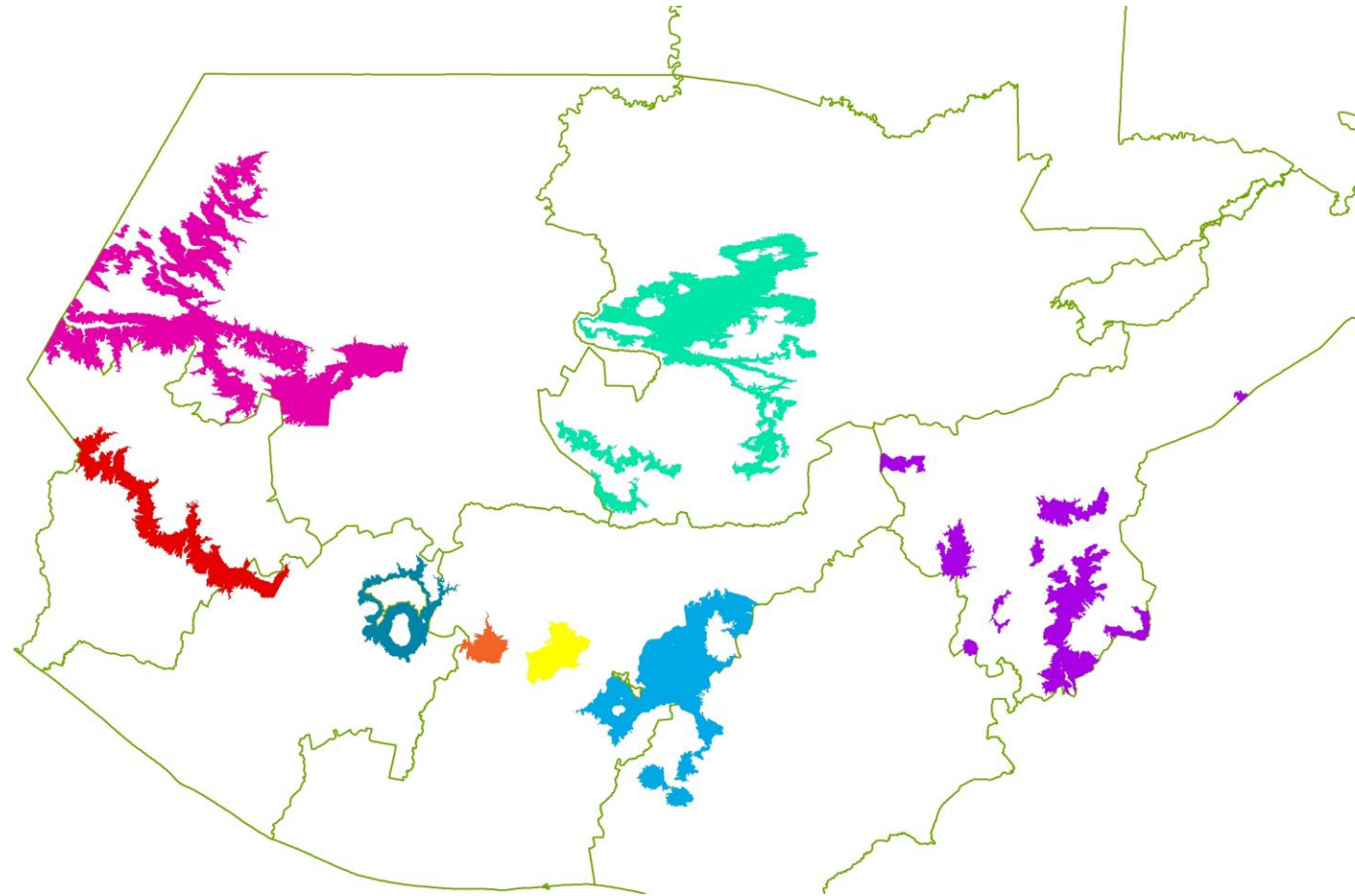
Fase Estratégica

- Plan promoción
- Programa de competencias

Actualización



Café Regional	Hectáreas
Acatenango Valley	3,900
Antigua Coffee	5,600
Fraijanes Plateau	26,400
Highland Huehue	35,000
New Oriente	20,300
Rainforest Cobán	8,300
Traditional Atitlán	9,800
Volcanic San Marcos	17,700



Para mayor información



- Mauricio Alvarado – Mauricio.AAR@anacafe.org
- Roberto Soto – Luis.RSF@anacafe.org
- Técnicos Postcosecha en Oficinas Regionales

ANACAFÉ

GUATEMALA



COMPETENCIAS DE CAFÉ

Bases y calendarización 2026

Calidad y Acceso a mercados
Postcosecha



OBJETIVOS

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad, origen y proceso.

Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

Competencias de Café

Competencias Guatemalan Coffees

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados al 2026.
- Café con condiciones adecuadas de humedad entre el 10 y 12%.
- Únicamente para GC variedades tradicionales y proceso lavado.
- Todas las muestras deben de presentar formulario completo con datos legibles.

Competencias Regionales

- Si su café cumple con los requisitos para compra. Deberá presentar factura comercial del propietario o empresa registrada en Anacafé.
- El pago será cancelado a nombre de la persona o representante que aparezca en los registros de Anacafé como propietario.

Competencias Nacionales

Competencias Guatemalan Coffees

(08 regiones)



Bases para Competencia Guatemalan Coffees



Variedades tradicionales (Borbón, Caturra, Catuaí, Pache, Típica, Catimores y Sarchimores) en proceso lavado.

Humedad del grano entre 10% y 12%.

Al menos 6 micro lotes, perfiles representativos de cada café regional.

Estar registrado en Anacafé, y con datos actualizados. Contar con factura, el desembolso se hace a la persona o empresa jurídica registrada en Anacafé.

Eventos regionales para premiar a los mejores cafés del 2025-2026.

Incentivar y motivar la participación de nuevas Unidades Productivas. Embajadores de cada marca.



16 al 20
de febrero

Recepción de muestras

19 de
marzo

Premiación



06 al 10
de abril

Recepción de muestras

15 de mayo

Premiación



20 al 24
de abril

Recepción de muestras

23 de
mayo

Premiación



06 al 10 de
abril

Recepción de muestras

07 de mayo

Premiación



06 al 10
de abril

Recepción de muestras

13 de
mayo

Premiación



13 al 17 de
abril

Recepción de muestras

19 de mayo

Premiación



13 al 17
de abril

Recepción de muestras

21 de
mayo

Premiación



13 al 17
de abril

Recepción de muestras

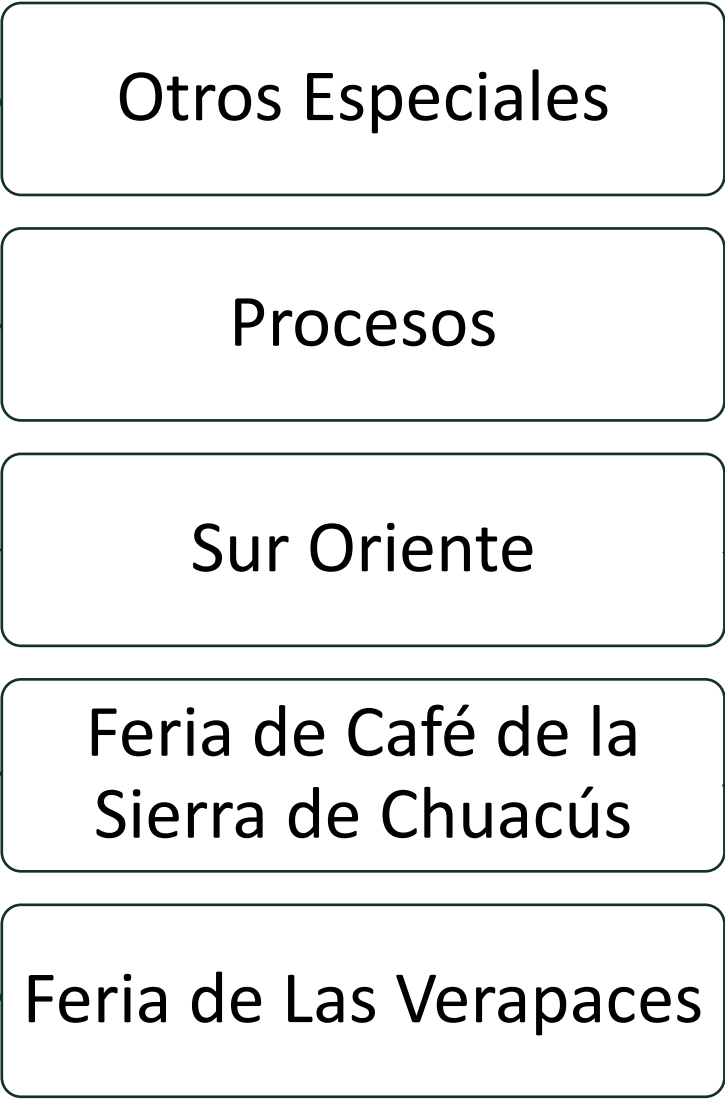
27 de mayo

Premiación

Competencias Regionales



Competencias Regionales



- 1 REGIÓN I**
San Marcos y Quetzaltenango
- 2 REGIÓN II**
Suchitepéquez, Retalhuleu, Sololá y los Municipios de Pochuta Chimaltenango; El Palmar y Zunil Quetzaltenango.
- 3 REGIÓN III**
Guatemala, Chimaltenango, Escuintla, El Progreso y Sacatepéquez.
- 4 REGIÓN IV**
Jalapa, Jutiapa y Santa Rosa.
- 5 REGIÓN V**
Huehuetenango y Quiché.
- 6 REGIÓN VI**
Alta y Baja Verapaz.
- 7 REGIÓN VII**
Chiquimula, Izabal, Zacapa y Petén.

Bases para competencias regionales

CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

- Sólo proceso Lavado.
- Todas las variedades son aceptadas.
- Todas las zonas cafetaleras de Guatemala.
- Máximo 3 muestras de distintas variedades por UP.

CATEGORÍA PROCESOS

- Procesos Lavado – Honey – Natural
- Todas las variedades son aceptadas.
- Todas las zonas cafetaleras de Guatemala.
- Se acepta una muestra de cada proceso por UP.

Eventos regionales para premiar a los mejores cafés del 2025-2026.

*Anacafé no tendrá interés de compra directa

Fechas importantes

Región 01

16 al 20
de febrero

Recepción de muestras

19 de
marzo

Premiación

Región 05

06 al 10
abril

Recepción de muestras

07 de mayo

Premiación

Región 02

Costa
Sur

09 al 13
De febrero

Recepción de muestras

07 de
marzo

Premiación

Entre
Volcanes

20 al 24
de abril

Recepción de muestras

23 de
mayo

Premiación

Región 06

13 al 17 de
abril

Recepción de muestras

19 de mayo

Premiación

Región 03

13 al 17
de abril

Recepción de muestras

13, 15 y 22
de mayo

Premiación

Región 07

13 al 17
de abril

Recepción de muestras

27 de mayo

Premiación



Bases para competencia regional

**SUR
ORIENTE**

**31 de marzo
al 21 de abril**

**Recepción de
muestras**

08 de mayo

Premiación

- Regional IV – Jalapa – Jutiapa – Santa Rosa
- Procesos: Lavado – Honey – Natural
- Todas las variedades son aceptadas

Bases para competencia regional

Feria café de la Sierra de Chuacús Baja Verapaz

09 al 13 de febrero

Recepción de muestras

05 de marzo

Premiación

Feria de las Verapaces Cosecha temprana y tardía

Cosecha
temprana

09 al 13 de febrero

Recepción de muestras

19 de mayo

Premiación

Cosecha
tardía

13 al 17 de abril

Recepción de muestras

19 de mayo

Premiación

- Regional VI – Alta y Baja Verapaz.
- Promover el reconocimiento de nuevas zonas de origen para cafés de especialidad, para promoción nacional e internacional.
- Todos los procesos.
- Todas las variedades son aceptadas.

*Anacafé no tendrá interés de compra directa

Competencias Nacionales

Competencias Nacionales

Flores del Café

Café Orgánico

Robustas Finos

CopCoffee



Bases para competencias nacionales

- Compra de al menos 03 nano lotes, los cafés que obtengan los mejores puntajes y rangos de humedad en todas las competencias nacionales.
- Todas las variedades y se acepta una sola muestra por variedad y/o proceso.
- Únicamente para Robustas finos, Cualquier proceso únicamente especie *Coffea Canephora*.
- Únicamente para la competencia de cafés orgánicos presentar sello o certificación orgánica vigente.
- Se decepcionan muestras de café en cualquier oficina sub-regional, regional y centrales.
- Muestras: Lavados 5 libras; Honey y naturales 06 libras.

Fechas competencias nacionales

CAFÉ ORGÁNICO

03 al 07 de
marzo

Recepción de muestras

27 de
marzo

Premiación

FLORES DEL CAFÉ

03 al 07 de
marzo

Recepción de muestras

24 de abril

Premiación

ROBUSTAS FINOS

24 al 28 de
febrero

Recepción de muestras

27 de
marzo

Premiación

CopCoffee

Cosecha
temprana

03 al 07 de febrero

Recepción de muestras

27 de mayo

Premiación

Cosecha
tardía

05 al 09 de mayo

Recepción de muestras

27 de mayo

Premiación

Beneficios de participación en Competencias Regionales

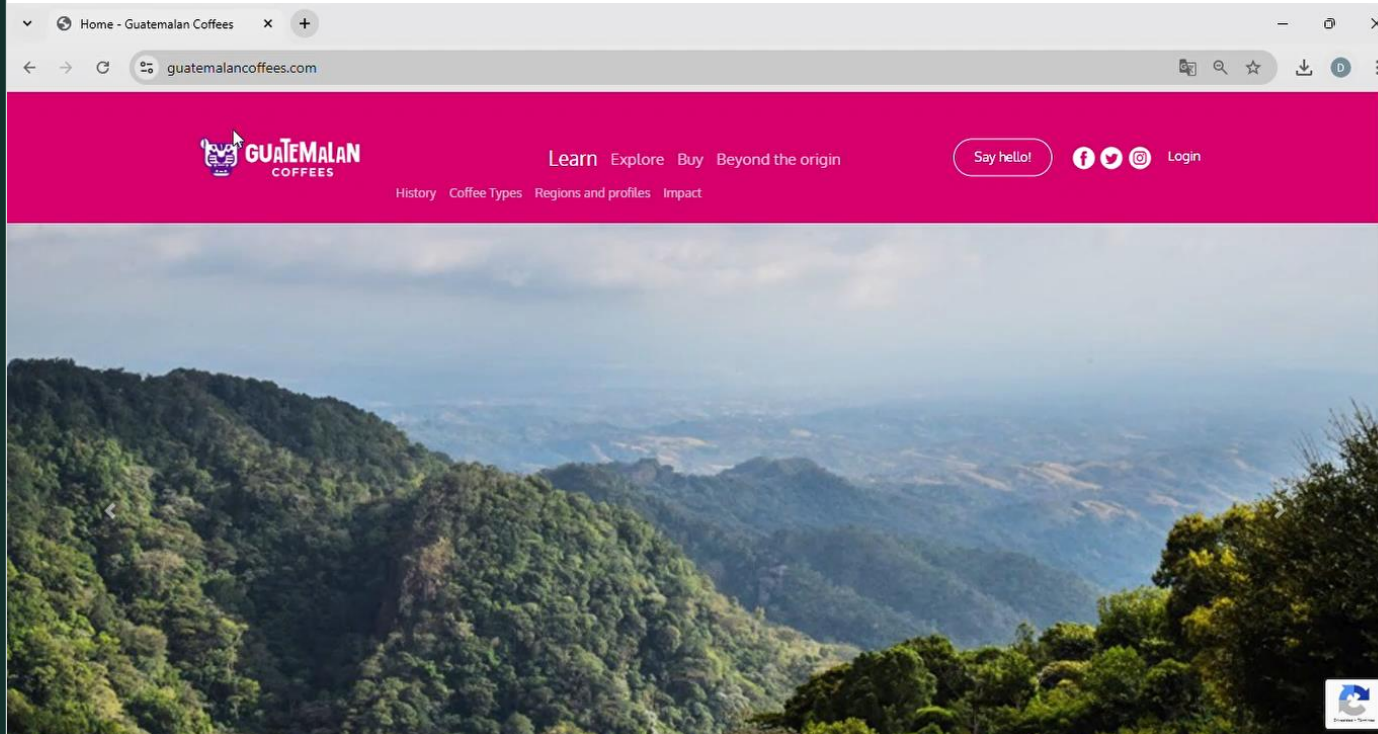


Beneficios Competencias de Café

Cosecha 2025-2026

Cafés que cumplen con lo requisitos para compra :

Impresión de los datos de contacto del productor y la unidad productiva en materiales promocionales de Anacafé y publicación en el sitio web de Guatemalan Coffees.



81°F
27°C
200"
5000mm
70-80%
6000 ft
1800 m
43000 ft
1300 m
Soil: Volcanic



Altamira Sur
Norma Patricia Herrera de León
asefco@gmail.com
Phone: (502) 5700 - 1121

La Igualdad
Carlos Federico Weller
cweller@nuevosmercados.net
Phone: (502) 5002 - 5322

Jardines del Jocotal
Genaro Virgilio Juárez Velásquez
copec.r@gmail.com
Phone: (502) 4602 - 1839

**Cooperativa Integral
Agrícola Productores
Entre Cerros, R.L.**
Jaime López
jaime.lopez0721@gmail.com
Phone: (502) 4220 - 7119

Manila Y Anexos
Marlon Reyes
alonzomaron97@gmail.com
Phone: (502) 3152 - 4581



Beneficios Competencias de Café

Cosecha 2025-2026

Si cumplen con los requisitos de compra:

Impresión de los datos de contacto del productor y la unidad productiva en las bolsas de Guatemalan Coffees.



Ganadores Regionales

- Regional Winners -



Las Lomas y Anexos

Roberto Soto
luisroberto345@gmail.com
Phone: (502) 5510 - 8408

El Retiro

Sebastian Falla
sfalla@flora.com.gt
Phone: (502) 5571 - 9908

La Güira de Parga

Alfredo Padilla
agropargagt@gmail.com
Phone: (502) 3010 - 2884

El Chipilín

Enrique Duarte Barillas
vilmabarillasmoran@yahoo.com
Phone: (502) 5314 - 4176

Agua Tibia y Anexos

Erick de la Roca Garavito
erickdelaroca@icasa.com.gt
Phone: (502) 4004 - 9598

Beneficios Competencias de Café

Cosecha 2025-2026

Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2026 a nivel nacional e internacional.



Beneficios Competencias de Café

Cosecha 2025-2026

- Participar en al menos una (1) **sesión de catación** organizada por Anacafé con potenciales compradores.
- Participar en la selección de Unidades Productivas que visitarán las delegaciones de compradores internacionales en 2026.
- Base de datos para vinculación con potenciales compradores



Oportunidad de participar en el grupo de productores que asistirán al **Taiwán Internacional Coffee Show 2026** en el mes de noviembre.



Promoción y venta

Guatemalan Coffees y Ediciones especiales



GUACO

CAFÉ



Coffee Search System

Es una herramienta tecnológica creada para mejorar la trazabilidad e incrementar las **oportunidades comerciales** de los productores de café de Guatemala, articulando y generando **vínculos directos** con compradores en el mercado internacional.

www.guatemalancoffees.com



GENERE
VÍNCULOS DIRECTOS
CON COMPRADORES LOCALES E INTERNACIONALES



Coffee Search System es un sistema de búsqueda de **CAFÉS DE GUATEMALA** para el mundo.

DESCARGUE LA APP





Convocatorias

- Ruedas de Negocio
- Sesiones de catación
- Ferias Internacionales

Más información:

Mauricio Alvarado

mauricio.aar@anacafe.org

Roberto Soto

Luis.rs@anacafe.org

ANACAFÉ

GUATEMALA

