



CAFEX

35 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

6 y 7 de agosto 2026



JUEVES 06

07:00 - 08:30

REGISTRO

08:15 - 09:00

***SALÓN ORO (3er nivel)**

Riego inteligente como motor en sistemas altamente productivos (Canephora y Arábico)
Erick Hidalgo / Anacafé - Guatemala

08:30 - 09:00

WORKSHOP EN STAND TAZZA

(1er nivel - Plazoleta)

Catación cafés exóticos Subasta COE Guatemala 2026

Mario Folgar / Anacafé - Guatemala

09:00 - 10:00

**INAUGURACIÓN CAFEX
SALÓN LOS PRESIDENTES (2DO NIVEL)**

10:00 - 11:00

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Navegando en el mercado de café

Oscar Schaps / Stone X - Estados Unidos

10:00 - 10:50

***SALÓN ORO (3er nivel)**

Fermentadores de café, tecnología y control de procesos

Oscar Macz / Anacafé - Guatemala

10:00 - 10:30

***SALÓN PERGAMINO**

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Tecnología asociada a la nutrición del cultivo de café

Ing. Sebastián Gajardo Tapia / DISAGRO

10:30 - 11:00

***SALÓN PERGAMINO**

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Generación de materia seca con tecnología Crento

Ing. Gustavo Romero / AGROMIL

11:00 - 11:30

RECESO

***RECORRIDO LABORATORIO DE
ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y
AGUAS DE ANACAFÉ - ANALAB
(Sótano 1)**

11:30 - 12:20

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Rentabilidad Sustentable: Cómo funciona realmente el negocio del café

Alvaro Llobet / Lloto del Café - Costa Rica

11:30 - 12:00

***SALÓN PERGAMINO**

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Impacto del fenómeno del niño en el cultivo del café

Dr. Marco Arévalo / BAYER

***REGISTRO CHARLAS ALTERNAS:**

- 1) Llegar 15 minutos antes al salón de la charla.
- 2) Presentar el código QR del gafete al ingreso del salón.
- 3) Esperar la hora de inicio para ingresar al salón.

11:30 - 12:30

*TAZZA ACADEMIA DE CAFÉ (1er nivel)

El lado dulce de una taza de café: Una experiencia sensorial para comprender percepción, sabor y valor
Phd. Nancy Córdoba / Westrock Coffee Company - Estados Unidos

11:30 - 12:15

*SALÓN ORO (3er nivel)

Una oportunidad económica: Incentivos forestales en SAF CAFÉ
Ing. Miguel Antonio López / PROBOSQUE

12:20 - 12:50

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Panel: Casos de éxito en la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable
Productores invitados - Guatemala
Moderador: Alvaro Llobet / Lloto del Café - Costa Rica

12:30 - 13:00

*SALÓN PERGAMINO

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Tecnología y seguridad en la aplicación de productos químicos y biológicos
Ing. Hamilton Ramos / FORAGRO

12:50 - 14:00

RECESO

14:00 - 15:00

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Necesidades hídricas del café robusta: Riego, fertirrigación y estrategias de manejo para alcanzar altas productividades
Gerles Malanquini Sandrini / Consultor en caficultura - Brasil

14:15 - 15:00

*SALÓN ORO (3er nivel)

Construyendo una cadena de suministro aérea para café tostado
Silvia Reyes / Anacafé - Guatemala

14:15 - 14:45

STAND TAZZA (1er nivel - Plazoleta)

COMPETENCIA LATTE ART

Kevin Fuentes, Mario Folgar, Dulce Palacios, Eici Tiul / Anacafé - Guatemala

14:30 - 15:00

*SALÓN PERGAMINO

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Fertilización inteligente del café: nutrición precisa para mayor rendimiento y calidad
Ing. Luciano Lucero / MAYAFERT

14:30 - 16:00

*LABORATORIO DE CATACIÓN (1er nivel)

Taller: Las variedades de café y su impacto en la calidad de taza
Byron Castillo / Anacafé - Guatemala

15:00 - 15:40

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Suelos y agua para el futuro
Ing. María Fernanda Rivera y Lic. Rafael López / Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) - Guatemala

15:00 - 16:30

*TAZZA ACADEMIA DE CAFÉ (1er nivel)

Puntos claves para el desarrollo del tueste en países productores
Jayson Galvis / Nigredo Café - Colombia

15:30 - 16:15

*SALÓN ORO (3er nivel)

Estrategias determinantes para preservar la calidad del café de Guatemala
Mauricio Alvarado / Anacafé - Guatemala

15:40 - 16:40

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Confía en el Proceso: Un corto viaje por la evolución del procesamiento del café desde la tradición hasta la innovación
Edwin Noreña / Campo Hermoso Coffee Farm - Colombia

VIERNES 07

07:00 - 08:30

REGISTRO

08:30 - 09:20

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Mejoramiento genético del café Arábica
Dr. Antônio Alves Pereira / Epamig - Brasil

08:30 - 09:15

***SALÓN ORO** (3er nivel)

Proceso de inscripción electrónica para nuevos afiliados
Lucrecia Ovalle, Marisabel Castro, Diego de León / Anacafé - Guatemala

08:30 - 10:00

***TAZZA ACADEMIA DE CAFÉ** (1er nivel)

Puntos claves para el desarrollo del tueste en países productores
Jayson Galvis/ Nigredo Café - Colombia

08:45 - 09:15

WORKSHOP EN STAND TAZZA

(1er nivel - Plazoleta)
Bebidas frías a base de cold brew
Mariana Caraveo / Anacafé - Guatemala

09:20 - 09:30

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Resultados monitoreo nacional de viveros:
Café para toda la vida
Anacafé - Guatemala

09:30 - 10:00

***SALÓN PERGAMINO**

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Revitalización del suelo cafetero con abonos orgánicos y enmiendas minerales
Ing. Edwin Villagrán / BIOCOFYA

09:30 - 10:10

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Perspectivas del café de Guatemala en el mercado de Estados Unidos y Japón (Industria y consumidor)
Heloisa Fimiani / Euromonitor - Brasil
Andrea Vergara / Anacafé - Guatemala

10:00 - 11:00

***SALÓN ORO** (3er nivel)

Café con propósito: promoviendo alianzas empresariales para el desarrollo
Denisse Smith / Funcafé - Guatemala

10:10 - 10:40

RECESO

***RECORRIDO LABORATORIO DE ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS DE ANACAFÉ - ANALAB**
(Sótano 1)

***REGISTRO CHARLAS ALTERNAS:**

- 1) Llegar 15 minutos antes al salón de la charla.
- 2) Presentar el código QR del gafete al ingreso del salón.
- 3) Esperar la hora de inicio para ingresar al salón.

10:30 - 11:00

*SALÓN PERGAMINO

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Tecnologías que suman: Integrando los bioinsumos y nuevas tecnologías de aplicación, como aliados al manejo fitosanitario convencional

Ing. Allan Martínez / AGREQUIMA

10:30 - 12:00

*LABORATORIO DE CATACIÓN (1er nivel)

Taller: Las variedades de café y su impacto en la calidad de taza

Byron Castillo / Anacafé - Guatemala

10:40 - 11:30

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Del proceso al sabor: decisiones que construyen valor en el café de especialidad

Phd. Nancy Córdoba / Westrock Coffee

Company - Estados Unidos

11:30 - 12:20

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Tendencias del mercado de café en Taiwán

Yi-Ling Wu / Taiwan Coffee Association -

Taiwán

11:30 - 12:00

*SALÓN PERGAMINO

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Nutrición eficiente, calidad de exportación

Dania Oliva / YARA

11:30 - 12:15

*SALÓN ORO (3er nivel)

Gestión integral de la rentabilidad en la caficultura, Programa Rentabilidad Sustentable

Gerson Lemus / Anacafé - Guatemala

12:20 - 13:00

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Panel: Retos en la cosecha de café y la importancia del mantenimiento de la calidad

Penagos, Pinhalense y Sermagro

Moderador: Mauricio Alvarado / Anacafé -

Guatemala

12:30 - 13:00

*SALÓN PERGAMINO

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Experiencias de mejoramiento genético del café en la región centroamericana, como estrategia para el control de la roya y cambio climático

Ing. Cristian Yizard - AGROCENTRO

13:00 - 14:00

RECESO

14:15 - 15:15

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Manejo nutricional para altas productividades en café Conilón y Robusta

Maciel Lemos / Office Agro - Brasil

14:15 - 15:00

*SALÓN ORO (3er nivel)

Innovación digital para la sostenibilidad de la caficultura

Nelson Pérez / Anacafé - Guatemala

14:30 - 15:00

*SALÓN PERGAMINO

ALIADO COMERCIAL (3er nivel)

Aplicaciones de agricultura de precisión mediante tecnologías DJI

Ing. Sebastián Rodríguez / ISUZU

15:15 - 16:15

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

Aspectos técnicos y productivos: Caso de éxito de la Finca Santo Amaro, Brasil

Caio Pimenta Junqueira / Fazenda Santo

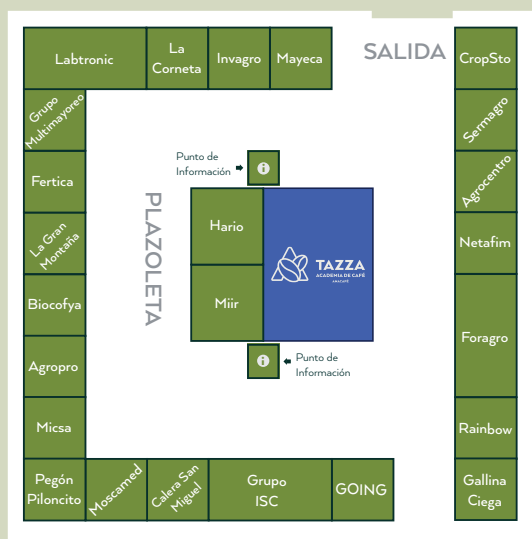
Amaro - Brasil

16:30

CIERRE CAFEX

UBICACIÓN STANDS

PRIMER NIVEL



SEGUNDO NIVEL

- Novex
- Lounge Anacafé
Analab, Funcafé y Rentabilidad Sustentable de Anacafé

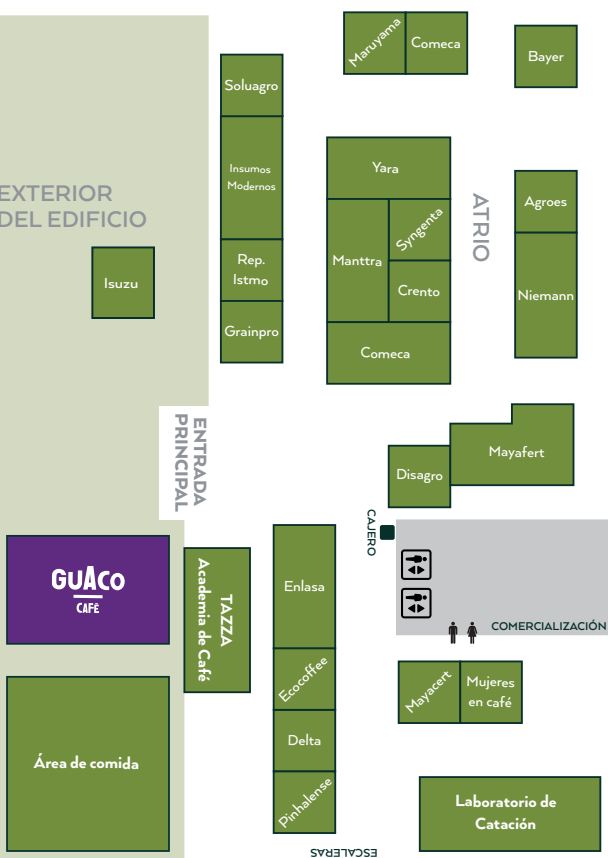
TERCER NIVEL

- Reservas Naturales
- INAB



Escanee el QR
para conocer
más de CAFEX

EXTERIOR DEL EDIFICIO



ALIADOS ORO

