



**PATRIMONIO
INTANGIBLE
DE LA NACIÓN**

Tradición cafetalera en Guatemala

**MEMORIA
DE LABORES**

2 0 1 7 - 2 0 1 8



**PATRIMONIO
INTANGIBLE
DE LA NACIÓN**

Tradición cafetalera en Guatemala

**MEMORIA
DE LABORES**

2 0 1 7 - 2 0 1 8

 **Anacafé**[®]
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

MEMORIA DE LABORES 2017 - 2018

Patrimonio Intangible de la Nación – Tradición cafetalera en Guatemala

ÍNDICE

Página

| | | | |
|----|--|-----|--|
| 5 | Junta Directiva 2017-2018 | 90 | Apoyo a víctimas de erupción del Volcán de Fuego |
| 6 | Carta del Presidente | 92 | Análisis de mercado |
| 8 | Reseña de la importancia del sector café | 100 | Promoción de los Cafés de Guatemala |
| 12 | Breve historia de Anacafé | 114 | Diversificación de servicios al sector |
| 14 | Liderazgo institucional | 124 | Fortalecimiento Institucional |
| 18 | Exportaciones | 130 | Acceso a financiamiento |
| 22 | Desarrollo Sostenible | 132 | Plan estratégico Anacafé 2017-2021 |
| 86 | Funcafé | | |



De pie: Jaime Freire Bernat; Sergio Aycinena; Luis Enrique Valdés Martínez; Alejandro Keller Bock; Arnoldo Arriaza Atienza; Hellmuth Casados Ramírez y Esteban Lara Escobedo.

Sentados: Rubén Darío Pacay Chocó; Andrés Destarac; José Tulio González; Erick Bulask Barrios; Bernardo Solano Alvarez, **Vicepresidente**; Ricardo Arenas Menes, **Presidente**; Javier Cabrera; Gerardo Flores Castañeda y Andrés Cotuc Méndez.

Asociación Nacional del Café

JUNTA DIRECTIVA 2017 - 2018

Presidente

Ricardo Arenas Menes

Vicepresidente

Bernardo Solano Alvarez

Directores propietarios

Andrés Destarac
Javier Cabrera
Erick Bulask Barrios
José Tulio González
Andrés Cotuc Méndez
Angel Mario Salazar
José Felipe Orellana
Luis Felipe Guzmán Asturias

Directores suplentes

Gerardo Flores Castañeda
Sergio Aycinena
Alejandro Keller Bock
Hellmuth Casados Ramírez
Luis Enrique Valdés Martínez
Jaime Freire Bernat
Esteban Lara Escobedo
Rubén Darío Pacay Chocó
Arnoldo Arriaza Atienza

Secretario de Junta Directiva y gerente general:

Evelio Francisco Alvarado

Subgerente general:

Luisa Fernanda Correa

CARTA DEL PRESIDENTE

Ricardo Arenas Menes a los productores de café

Estimados caficultores:

Es un gusto poder dirigirme a ustedes y presentar la Memoria de Labores de 2018 de nuestra Asociación, un resumen de los principales resultados alcanzados durante el año cafetalero 2017-2018. Siempre es un reto plasmar en un solo documento las actividades realizadas durante todo un año, en este documento hemos sintetizado las actividades y los resultados que consideramos más relevantes para la caficultura nacional.

Ha sido un año de trabajo intenso en el que hemos velado por los intereses del sector, realizamos gestiones con entidades nacionales e internacionales y hemos prestado servicios efectivos para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

Uno de los logros más relevantes fue la declaración de la Tradición Cafetalera de Guatemala, desde almácigo hasta la degustación en la taza, como Patrimonio Intangible de la Nación, realizada en el 29 Congreso de la Caficultura. También inauguramos el nuevo stand de Anacafé en la puerta 7 del Aeropuerto Internacional La Aurora, promoviendo y vendiendo café de las 8 regiones.

Durante el año, hemos afianzado los lazos de cooperación interinstitucional con entidades como la Cámara de Cooperación y Comercio China-Guatemala -4CG- y el Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo (CBI, por sus siglas en holandés) para promover y diversificar los destinos de las exportaciones de café, además de fortalecer la competitividad de nuestro sector.

También logramos formalizar alianzas público-privadas con el Ministerio de Relaciones Exteriores, que permitirá promover los cafés de Guatemala en los países en los que nuestro país tenga representación diplomática; y con el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, para la gestión sostenible de la cadena productiva del sector café y sus servicios ecosistémicos.

Desde el Comité Técnico del Fideicomiso, gestionamos y conseguimos fondos frescos que permitan mejorar el acceso a crédito a los caficultores, especialmente a los de pequeñas y medianas áreas y aprobamos una política que permitirá la normalización de los créditos y facilitará la recuperación de la cartera morosa.



Convencidos de que invertir en la caficultura es invertir en el desarrollo de Guatemala, con el apoyo del Ministerio de Finanzas Públicas –Minfin– y del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA–, impulsamos la iniciativa 5498 Ley de Reactivación Económica del Café, que está siendo discutida en el Congreso de la República.

Con la aprobación de esta iniciativa, lograremos avanzar de forma más acelerada en el plan de renovación del parque cafetalero arábigo y en el de ampliación a través de robustas, conservando y generando más oportunidades de empleo para los guatemaltecos, especialmente en el área rural, que es donde más se necesita para mejorar las condiciones de vida y mitigar la emigración.

Como parte de nuestras funciones, continuamos fortaleciendo y afianzando los lazos comerciales entre los productores y compradores de cafés especiales participando en ferias internacionales.

De acuerdo con los datos de la Organización Mundial del Café –OIC–, en la cosecha recién pasada, fuimos el décimo país exportador más importante del mundo. El 49.9% de nuestras exportaciones en la cosecha fueron a Norteamérica; el 28.1% a Europa; el 19.5% a Asia y el 2.5% al resto del mundo. Exportamos 4.48 millones de quintales de café oro, 4% más que la cosecha anterior, pero en divisas quedamos ligeramente por debajo, ya que el precio internacional no nos acompañó.

En los últimos años, el precio internacional ha sido el mayor reto para alcanzar la sostenibilidad económica. Los bajos precios internacionales han incidido en la rentabilidad del café, afectando la sostenibilidad ambiental y social del cultivo en todos los países productores.

Para afrontar el reto del precio internacional del grano, realizamos propuestas a nivel nacional, regional y global, ante el Consejo Internacional del Café –OIC–, el Foro Mundial de Productores de Café, Promecafé y otras instancias.

Con Funcafé, brazo social de la caficultura, Asistencia Técnica y la Administración de Anacafé y gracias al aporte de productores, colaboradores, clientes, proveedores, amigos de la caficultura y al trabajo del personal institucional, apoyamos a las víctimas de la erupción del volcán de Fuego, especialmente a los caficultores afectados por esta catástrofe.

En Anacafé, seguimos avanzando en el fortalecimiento institucional y continuaremos trabajando para el desarrollo económico local, regional y nacional de Guatemala.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop followed by a horizontal line and a small flourish.

Ricardo Arenas Menes

Presidente

Asociación Nacional del Café –Anacafé

RESEÑA DE LA IMPORTANCIA DEL SECTOR CAFÉ

Tradición Cafetalera, Patrimonio Cultural Intangible de Guatemala

En el libro *Historia del Café en Guatemala*, la autora Regina Wagner comenta que “la fecha exacta y cómo se introdujo el café en Guatemala son desconocidos”, agrega que “cuando los terremotos de Santa Marta azotaron La Antigua Guatemala, en 1773, había varios cafetos en algunos jardines de esa ciudad, aunque se tenían solo como curiosidad o como plantas ornamentales”. Agrega que por tradición oral se sabe que el primer café que se sembró en el antiguo Reino de Guatemala fue traído del mismo Moka por los sacerdotes de la Compañía de Jesús (Jesuitas) y cultivado en su casa de estudios en Antigua Guatemala¹.

De esas primeras plantas se obtuvo la semilla que fue cultivada con fines productivos por caficultores pioneros y proactivos, logrando producir un café de

excepcional calidad de diferentes regiones del país para todo el mundo, convirtiendo este cultivo en el más poderoso motor de la economía guatemalteca.

El cultivo de café forma parte de la cultura e historia de Guatemala. Hablar de café es hablar de la pasión con la que más de 125 mil familias caficultoras trabajan día a día produciendo uno de los productos líderes en nuestras exportaciones, un producto que genera empleo y desarrollo en todo el país, especialmente en el área rural.

En agosto de 2018 se publicó en el *Diario de Centroamérica* el acuerdo ministerial 606-2018 del Ministerio de Cultura y Deportes, que establece como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación los “Conocimientos tradicionales que forman parte del proceso de producción y comercialización cafetalera en Guatemala, desde el almácigo hasta la degustación”.

EN ESTA EDICIÓN ENCONTRARÁ:

ORGANISMO EJECUTIVO

MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTES
Acuérdase declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación a los: "Conocimientos tradicionales que forman parte del proceso de producción y comercialización cafetalera en Guatemala, desde el almádcigo hasta la degustación", en todas las regiones cafetaleras de Guatemala.

Página 1

PUBLICACIONES VARIAS

MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO SACATEPÉQUEZ, DEPARTAMENTO DE SACATEPÉQUEZ
Acuérdase la emisión del presente REGLAMENTO DE INSTALACIÓN DE TORRES Y POSTEADO DEL MUNICIPIO DE SANTIAGO SACATEPÉQUEZ, SACATEPÉQUEZ.

Página 2

MUNICIPALIDAD DE MEXCO, DEPARTAMENTO DE GUATEMALA
ACTA NÚMERO 135-2018 PUNTO QUINTO

Página 3

ANUNCIOS VARIOS

- Matrimonios Página 4
- Nacionalidades Página 4
- Líneas de Transporte Página 4
- Títulos Supletorios Página 7
- Edictos Página 10
- Remates Página 13
- Convocatorias

Diario de Centro América
ATENCIÓN

Las publicaciones que se realizan en el Diario de Centro América, se publican de conformidad con el original presentado por el solicitante, en consecuencia, cualquier error que se cometa en sus contenidos, el Diario de Centro América no asume ninguna responsabilidad.

Por lo antes descrito de las publicaciones con los siguientes requisitos:

1. El Archivo digital deberá ser ENTREGADO EN WORD, PÁRA, LAS SIGUIENTES CATEGORÍAS:
• Matrimonios • Nacionalidades • Líneas de Transporte • Pasajes de Frontera • Registro de Marcas • Títulos Supletorios • Edictos • Remates
2. LAS CONVOCATORIAS Y LOS ACUERDOS DEBEN ENTREGARSE EN:
• PDF, Todas en tamaño de hoja • 300 ppi de Resolución
3. Todo video o imagen debe ser legible en sus contenidos.
4. No contenerán, fechas, espacio de texto o espacios.
5. No se aceptan fotografías digitales.
6. Que la firma de la persona responsable y sello correspondiente se encuentren fuera del texto del documento.
7. Documento con el nombre completo del demandante, sexo y Número de Cédula.
8. Nombre y número de teléfono de la persona responsable de la publicación, para cualquier consulta posterior.

ORGANISMO EJECUTIVO



MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTES

Acuérdase declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación a los: "Conocimientos tradicionales que forman parte del proceso de producción y comercialización cafetalera en Guatemala, desde el almádcigo hasta la degustación", en todas las regiones cafetaleras de Guatemala.

ACUERDO MINISTERIAL NÚMERO 606-2018

Guatemala, 8 de agosto de 2018

EL MINISTRO DE CULTURA Y DEPORTES

CONSIDERANDO:

Que es obligación del Estado proteger, fomentar, divulgar, preservar y promocionar la cultura; así como emitir las leyes y disposiciones que tiendan a su enriquecimiento, y reconocer el derecho de las personas y de las comunidades de su identidad cultural de acuerdo a sus valores y tradiciones.

CONSIDERANDO:

Que por medio de las solicitudes de fechas 18 de julio de 2018 y 8 de agosto de 2018, el Licenciado Ricardo Aranas Menes y el Licenciado Evelio Francisco Alvarado, Presidente y Gerente General de la Asociación Nacional del Café, respectivamente, solicitaron el reconocimiento y declaración como Patrimonio Cultural Intangible, a los conocimientos tradicionales que forman parte del proceso de producción y comercialización cafetalera en Guatemala, desde el almádcigo hasta la degustación; así como los procesos asociados en todas las regiones cafetaleras de Guatemala, los cuales han sido trascendentales para el desarrollo económico, educativo, social y cultural de los guatemaltecos desde la primera mitad del siglo XVIII.

CONSIDERANDO:

Que la Dirección Técnica del Instituto de Antropología e Historia, el Departamento de Investigaciones Antropológicas, Arqueológicas e Históricas, el Registro de Bienes Culturales y la Dirección de Patrimonio Cultural Intangible, todos de la Dirección General del Patrimonio Cultural y Natural, de este Ministerio, han realizado las investigaciones y emitido opiniones favorables, y por ser estrictamente de interés general para el Estado, es procedente emitir la presente disposición.

POR TANTO:

Con base en lo considerado y en ejercicio de las funciones que le confieren los artículos 57, 58, 59, 60 y 194 literales a) y b) de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 literal m), 31 literal b) del Decreto Número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala; Ley del Organismo Ejecutivo; 1, 2, 3, 5, 25, 26 y 58 del Decreto Número 26-97 del Congreso de la República de Guatemala; Ley para la Protección del Patrimonio Cultural de la Nación; y 7 del Acuerdo Gubernativo Número 27-2008, de fecha 10 de enero de 2008, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Cultura y Deportes.

ACUERDA:

ARTÍCULO 1. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación a los: "Conocimientos tradicionales que forman parte del proceso de producción y comercialización cafetalera en Guatemala, desde el almádcigo hasta la degustación", en todas las regiones cafetaleras de Guatemala, los cuales han sido trascendentales para el desarrollo económico, educativo, social y cultural de los guatemaltecos desde la primera mitad del siglo XVIII.

ARTÍCULO 2. El Registro de Bienes Culturales de la Dirección General del Patrimonio Cultural y Natural de este Ministerio, deberá realizar la anotación correspondiente.

La tradición cafetalera es un símbolo de identidad para los guatemaltecos y es trascendental para el desarrollo del país.

A nivel mundial, el café guatemalteco destaca por su calidad y su proceso de producción, con esta declaración se reconoce a uno de los productos que más ha incidido en el desarrollo económico, educativo, social y cultural de los guatemaltecos desde la primera mitad del siglo XVIII.



PATRIMONIO INTANGIBLE DE LA NACIÓN

Tradición cafetalera en Guatemala



Sobre el sector café en Guatemala en la actualidad

La caficultura guatemalteca es una actividad de relevancia agrícola a nivel nacional, la cual genera sostenibilidad económica, ambiental y social. De las más de 125 mil familias caficultoras, el 97% producen en micro y pequeñas unidades productivas. El café es el producto agroindustrial que más empleos genera sostenidamente en Guatemala, más de medio millón de empleos anuales y constituye entre el 2.5% y el 3.5% del Producto Interno Bruto -PIB- del país.

En 2017, el café fue el segundo rubro más importante en las exportaciones de productos agrícolas, con un 13%. Al término del año cafetalero 2017-2018 exportamos US\$692.5 millones en 4.48 millones de quintales de café oro, equivalentes a 3.43 millones de sacos de café de 60kg.

El tamaño del parque cafetalero es de 305,00 hectáreas, con presencia en 204 de los 340 municipios de Guatemala, con el 99% de *Coffea arabica* y 1% de *Coffea canephora*.

Etapas importantes del cultivo del café

1. Selección de la variedad a sembrar. En nuestro país el 28% es Caturra; el 23% Catuai; el 20% Catimor; el 10% Bourbon y el resto es Pache, Típica, Pacamara, Geisha, Robusta, entre otras.
2. Selección de la semilla.
3. Elaboración de semilleros.
4. Elaboración de almácigos o viveros de café. Se puede observar los pequeños cafetos en bolsas negras (bolsas para almácigo) previo a pasarlos al suelo.

5. Establecimiento de cafetales. Siembra de plantas de café y de sombra.
6. Conservación de suelos. Sistemas y estructuras para conservar el suelo: surcos en contorno, barreras vivas o muertas, acequias, etc.
7. Siembra de diferentes tipos de sombra. Especialmente árboles del género Inga, también se utilizan plantas de banano y plátano.
8. Manejo de malezas.
9. Nutrición de cafetales. Fertilizaciones químicas y orgánicas, enmiendas con cales agrícolas, para mantener fértiles los suelos.
10. Manejo Integrado de plagas y enfermedades.
11. Manejo de tejido. Podas de ramas y tallos en plantas de café, para mantener la productividad de frutos.
12. Manejo de sombra. Poda de ramas de árboles para permitir el paso necesario de luz solar.
13. Cosecha de frutos de café totalmente maduro para mantener la calidad de la bebida. Cosecha artesanal que permite la selección óptima de los frutos maduros.
14. Beneficiado húmedo de café maduro a café pergamino.
 - a. *Mantenimiento preventivo de maquinaria, equipo e instalaciones del beneficio.*
 - b. *Recibo y clasificación del fruto maduro.*
 - c. *Despulpado y clasificación.*
 - d. *Fermentación. Remoción del mucílago (capa de miel en los granos de café).*
 - e. *Lavado y clasificación.*
 - f. *Secamiento (11% de humedad).*
 - g. *Almacenamiento.*
15. Beneficio seco de café pergamino a café oro (verde)
 - a. *Pesar el café en Balanza o báscula industrial.*
 - b. *“Chuzos” o sacador de muestras.*
 - c. *Equipo transportador.*
 - d. *Tolva o recibidor.*
 - e. *Pre-limpiadoras.*
 - f. *Trilladora y trilladora pulidora.*
 - g. *Elevadores.*
 - h. *Catadoras.*
 - i. *Clasificadoras de tamaños (zarandas vibratorias y cilindros rotativos de cribas).*
 - j. *Clasificación manual.*
 - k. *Empaque en sacos para exportación.*

NOTA:

Libro “Historia del café de Guatemala”, a la venta en las Oficinas Centrales de Anacafé. También disponible versión en inglés.

BREVE HISTORIA DE ANACAFÉ

Asociación Nacional del Café –Anacafé

La Asociación Nacional del Café –Anacafé– fue creada en 1960, como producto de una serie de disposiciones legales que permitieron a los cafetaleros dirigir los destinos de su propia industria.

El proceso para elaborar las leyes que dieron origen a la Asociación fue complejo. En 1969, el Congreso de la República de Guatemala emitió el Decreto 19-69, Ley del Café y en 1970, el Presidente Constitucional de la República aprobó el Acuerdo Gubernativo No. M. de A. 13-70, Reglamento de la Ley del Café.

Anacafé es una institución privada, de servicio público, autónoma, con patrimonio propio y fondos privativos fundada por la Ley del Café. Tiene como principal objetivo fortalecer la economía nacional a través de la producción y exportación de café.

Principales atribuciones:

- Representar al sector caficultor de Guatemala.
- Extender Licencias de Exportación.

- Desarrollar y ejecutar la política cafetalera tanto a nivel nacional, como internacional.
- Promover los cafés de Guatemala

Anacafé es dirigida por una Junta Directiva, en la que están representados integrantes de diferentes asociaciones y cooperativas de caficultores de todo el país. Los integrantes son elegidos anualmente en la Asamblea General Ordinaria por un período de dos años. La Junta Directiva también está integrada por representantes del Presidente de la República y del Ministerio de Agricultura, Gadería y Alimentación.

Anacafé representa a más de 125 mil familias caficultoras de todo el país. Se estima que el cultivo del café ocupa el 2.8% del territorio nacional y está presente en los 22 departamentos de Guatemala.

Misión

Anacafé como institución gremial representante de los caficultores nacionales, vela por los intereses del sector; es responsable de prestar los servicios efectivos para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

Visión

Anacafé, organización de vanguardia, líder de los caficultores del país, presta servicios a sus asociados y proyecta el café de Guatemala al mundo.

Valores

Dedicación y compromiso: Convertimos lo pactado, prometido u ofrecido en servicios de calidad, con nuestra total voluntad.

Innovación y creatividad: Obtenemos la máxima productividad por medio del mejoramiento continuo de nuestras capacidades, métodos y sistemas.

Honradez y honestidad: Actuamos con estricto y permanente apego a principios éticos y morales.

Responsabilidad: Asumimos las consecuencias de todos nuestros actos; fortalecemos a la comunidad y promovemos el respeto al ambiente.

Proactividad: Accionamos con anticipación, y no sólo reaccionamos a los hechos y circunstancias.

Mantra

Servicios de calidad para una caficultura sostenible.



LIDERAZGO INSTITUCIONAL

Alianzas Estratégicas

Convenio entre el Ministerio de Relaciones Exteriores y la Asociación Nacional del Café

Como parte de las acciones para promover los cafés de Guatemala en el extranjero, la Ministra de Relaciones Exteriores, Sandra Jovel Polanco y el Presidente de Anacafé, Ricardo Arenas Menes, firmaron un convenio de cooperación interinstitucional con el que se fortalecen los lazos de cooperación.

Ambas instituciones se comprometieron a llevar a cabo de forma coordinada y oportuna la promoción del café de Guatemala en los países en los que haya representación diplomática de Guatemala, especialmente en Estados Unidos de América, Canadá, Japón, Corea del Sur, República de China (Taiwán), Bélgica, Alemania, Italia, Reino Unido, Australia, Holanda y Países Bajos,

Gracias a este convenio, el Minex incluirá el café como un elemento clave en la comunicación que realice para promover el país y comunicará a Anacafé los eventos en el exterior en los que puedan promocionarse los cafés de Guatemala.

Convenio con 4CG

para promover el Café de Guatemala en China

Durante el Foro Económico, Comercial y de Inversión China - Guatemala, organizado por la Cámara de Cooperación y Comercio China - Guatemala (4CG), el Presidente de Anacafé, Ricardo Arenas y el Presidente de la Cámara, Pedro Barnoya, firmaron un convenio de cooperación interinstitucional para promover el café de Guatemala en China.

China, la segunda economía más grande del mundo, es un mercado atractivo para muchos productos guatemaltecos, especialmente para el café. Nuestras exportaciones de café hacia la República Popular de China han ido en aumento, actualmente equivalen al 2.2% del total de café exportado.

Convenio con la Cámara Guatemalteco Coreana de Comercio para la promoción de las exportaciones de café de Guatemala hacia Corea

En el marco del Encuentro Cultural 2018 organizado por la Cámara Guatemalteco Coreana de Comercio, el Presidente de Anacafé, Ricardo Arenas y el Presidente de la Cámara, Rafael Salazar, firmaron un convenio para realizar acciones de cooperación



bilateral encaminadas al fortalecimiento de ambas entidades y de la promoción de las exportaciones de café de Guatemala hacia Corea.

En el evento participó el excelentísimo señor Woonho Lee, embajador de la República de Corea en Guatemala; el señor Inkyu Choi, presidente de la Asociación de Coreanos en Guatemala y David Juárez, Vicepresidente de la Cámara Guatemalteca Coreana de Comercio.

Las exportaciones a Corea constituyen una puerta de entrada al mercado asiático, un mercado emergente y con gran potencial de crecimiento para los productos agrícolas guatemaltecos, entre ellos los cafés especiales. Actualmente, nuestras exportaciones de café hacia la República de Corea (Corea del Sur) equivalen al 3.1% del total exportado.

Convenio con el Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo –CBI, por sus siglas en holandés–

El sector de cafés especiales es uno de los cuatro sectores económicos que se beneficiarán del convenio con CBI para promover exportaciones a la Unión Europea –UE. Con este convenio también se apoyarán pequeñas y medianas empresas –pymes– de los sectores de cacao y derivados; frutas, vegetales frescos, pescado y mariscos.

El objetivo de este Convenio Interinstitucional (Memorándum de Entendimiento) es fortalecer la competitividad de las pymes guatemaltecas y promover sus exportaciones al mercado europeo, aprovechando el Acuerdo de Asociación vigente entre la UE y Centroamérica, con el fin de contribuir al desarrollo económico sostenible de Guatemala.

La colaboración interinstitucional entre Anacafé, Agexport y el CBI se centrará en la capacitación y acompañamiento a las pymes guatemaltecas de los cuatro sectores, seleccionados por las oportunidades de mercado identificadas en la UE. Las tres instituciones colaborarán para mejorar el entorno empresarial de las pymes exportadoras de los cuatro sectores.

La colaboración entre las instituciones se enmarca en el proyecto “Conectando América Central” (EUR 4M, 2018–2021) un proyecto regional financiado por la UE, en el marco de su apoyo a la integración económica centroamericana, y el Ministerio de Asuntos Exteriores de los Países Bajos, bajo el liderazgo del CBI.

En el evento participó el Dr. Julio Dougherty, Viceministro de Integración y Comercio Exterior del Ministerio de Economía; Hans Obdeijn, Director del Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo –CBI, por sus siglas en holandés–; Amador Carballido, Director General de Agexport y Alberto Menghini, de la Delegación de la Unión Europea.



Convenio con el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales –MARN

Para potenciar la coordinación de acciones entre Anacafé y el MARN en la gestión sostenible de la cadena productiva del sector café y sus servicios ecosistémicos, el presidente de Anacafé, Ricardo Arenas Menes, y el ministro de Ambiente y Recursos Naturales, Alfonso Alonzo, firmaron un convenio de cooperación interinstitucional.

La firma de este acuerdo representa un importante paso para la coordinación de acciones conjuntas

entre el MARN y Anacafé que permitirán elevar la productividad del sector mediante el mantenimiento y estímulo a las áreas del país que se dedican al cultivo del café, el cual, además de ser un bastión clave en la economía del país, contribuye al ambiente y la lucha contra el cambio climático.

Este tipo de convenios fortalecen las relaciones entre el sector productivo y el gobierno, facilitando la coordinación de acciones que permiten alcanzar mejores resultados sociales, económicos y ambientales para el país.

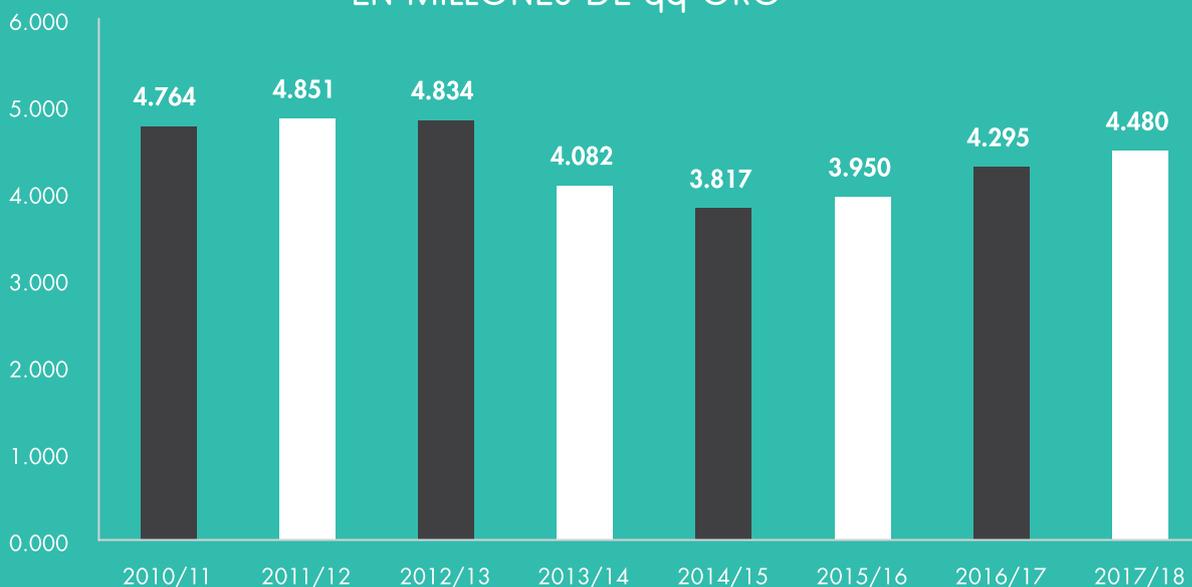


EXPORTACIONES

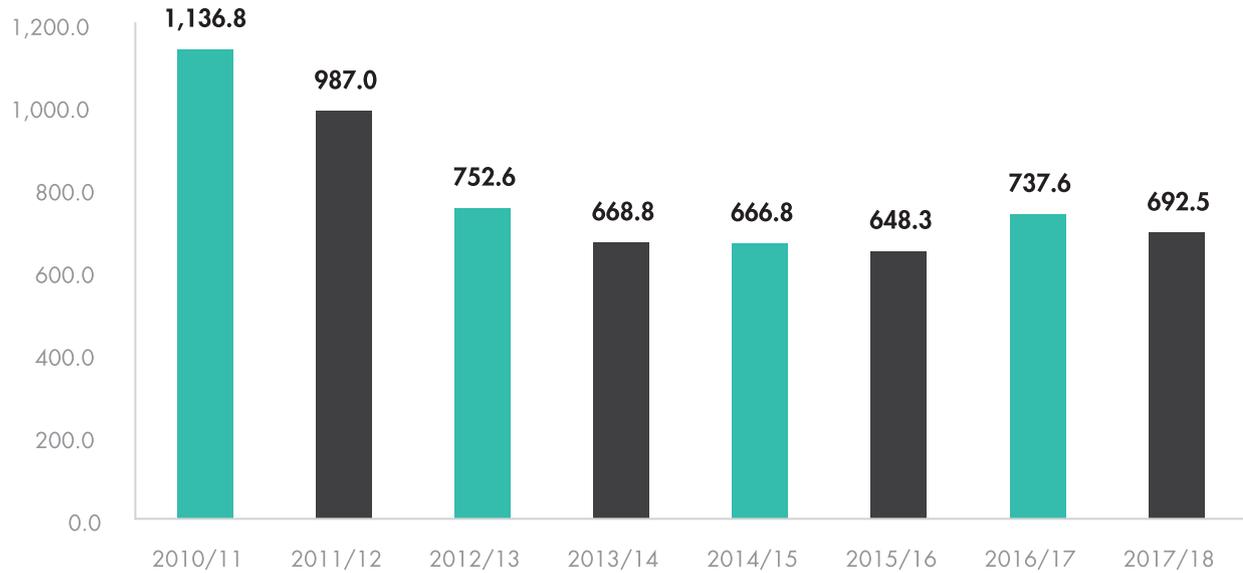
En la cosecha 2017–2018, las exportaciones cerraron en 4.480 millones de quintales oro, 4% arriba en relación a las exportaciones del año 2016–2017 en el que se exportaron 4.295 millones de quintales oro.

En concepto de divisas, la exportación de café representó un ingreso de US\$692,525,041, 6% por debajo de los US\$737,554,856 exportados en 2016–2017.

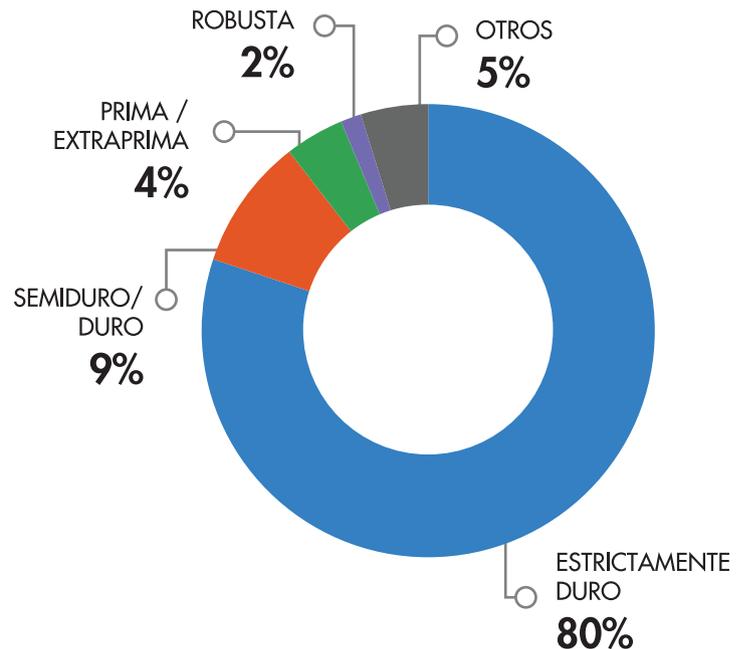
VOLUMEN DE EXPORTACION DE CAFE DE GUATEMALA
EN MILLONES DE qq ORO



EXPORTACION DE CAFE DE GUATEMALA INGRESO DE DIVISAS EN MILLONES US\$



A pesar del incremento en el volumen de las exportaciones, los cafés estrictamente duros bajaron su participación en 3% comparado con el año anterior, representando el 80% de las exportaciones. La participación de los cafés duros y semiduros se incrementó en 9% y el robusta un 1.4%. Los cafés primas y extraprimas mantienen su participación en un 4%.

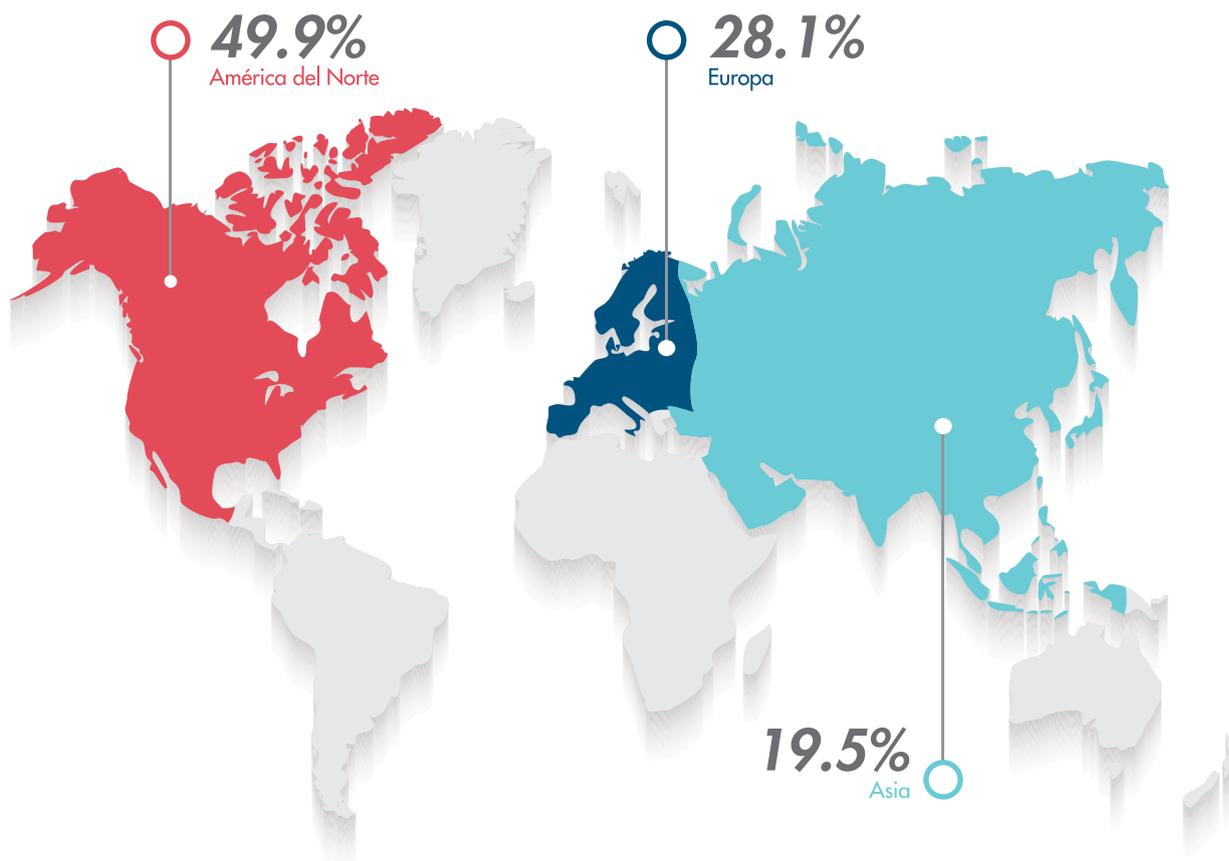


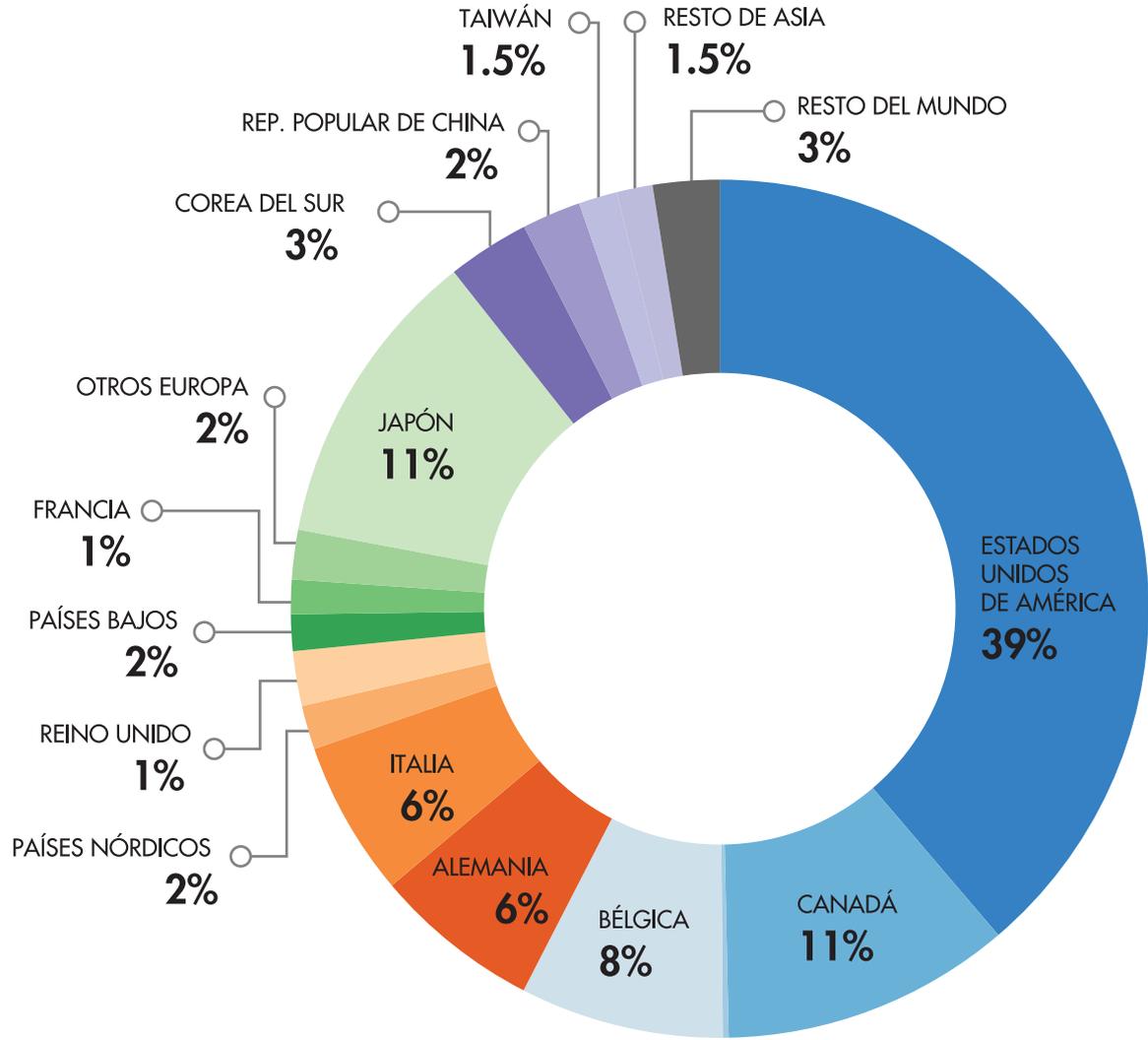
Destinos de las exportaciones

En la cosecha 2017-2018, el café de Guatemala tuvo como principal destino el mercado norteamericano a donde se exportó el 49.9% del total exportado. El 38.8% de las exportaciones tuvo como destino Estados Unidos de América y el 10.9% Canadá.

El mercado europeo representó 28.1%, continúa destacando el mercado de Bélgica con 7.7%; Alemania con 6.3% e Italia 5.9%. Al resto de Europa se exportó el 8.3% de nuestro café.

El mercado asiático, un mercado emergente que desde hace algunos años ha mostrado interés en el café de Guatemala, representó el 19.5% del total de nuestras exportaciones. Con destino a Japón el 11.4%; Corea del Sur, 3.1%; República de China (Taiwán), 1.5% y la República Popular de China alcanzó el 2.2%.





DESARROLLO SOSTENIBLE

1.1 Asistencia técnica efectiva para una caficultura sostenible

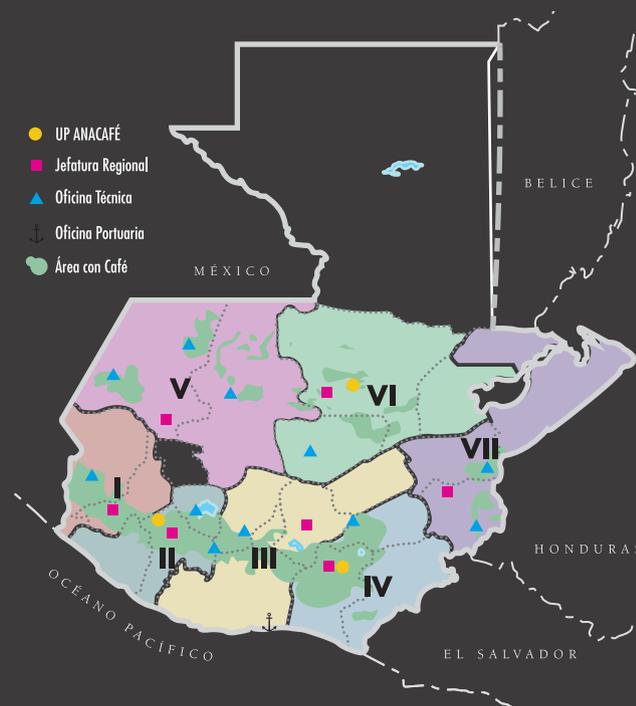
El departamento de Asistencia Técnica de Anacafé, es responsable de la transferencia de tecnología agrícola y administrativa a los productores de café, implementando proyectos enfocados al desarrollo sostenible de la agroindustria cafetalera.

Anacafé brinda servicios de asistencia dinámicos a los productores a nivel nacional por medio de sus 7 oficinas regionales y 2 subregionales, buscando cubrir las necesidades de las unidades productivas con asesorías que satisfagan las expectativas del gremio caficultor, ajustándose a los recursos con los que cuenta la institución.

La principal función de la asistencia técnica es brindar asesoría efectiva y conocimiento técnico en el cultivo del café al productor, adaptándose a las circunstancias y necesidades que surgen en un entorno variable.

Con base al “Plan Estratégico 2017-2021” y a los diez pilares de productividad de la caficultura guatemalteca, la transferencia de tecnología se fundamenta en los resultados de las diver-

sas investigaciones científicas realizadas por el Centro de Investigaciones en Café – Cedicafé – en los últimos años. Se cuenta con tecnología adecuada para la producción cafetalera en las diferentes fases del cultivo y en postcosecha.



Los pilares de productividad de la caficultura guatemalteca son fundamentos básicos para lograr una actividad cafetalera productiva, competitiva y sostenible.

1.2 Modelo de atención del departamento de Asistencia Técnica

La asesoría técnica y capacitación que se brinda a los productores abarca el área agronómica, administrativa, producción, post-cosecha, medio ambiente y calidad, fortalecimiento organizacional, diversificación de ingresos, acceso a crédito, mercadeo y sistemas de información geográfica, entre otras.

1.3 De las unidades productivas atendidas

Entre los objetivos de la Asistencia Técnica, destaca la necesidad de optimizar la asesoría brindada al caficultor, un proceso de mejora continua que constituye la razón de ser de Anacafé. Se trabaja en la ampliación de la cobertura geográfica actual y la atención de más productores, manteniendo una búsqueda continua de mecanismos que permitan que las unidades cafetaleras sean más productivas en costos, tiempos, calidad y producción por área cultivada. La Asistencia Técnica busca lograr caficultores satisfechos con la atención brindada.

Buscando la eficiencia en la asesoría, cada asesor técnico atiende 40 unidades productivas.

La unidad productiva puede ser de productores individuales: medianos o grandes o de diversas organizaciones de pequeños caficultores, agrupados en Cooperativas, Asociaciones, Empresas Campesinas Asociativas -ECA-, Comités, Grupos de Amistad y Trabajo -GAT-, entre otras formas de asociatividad.

PILARES PARA LA PRODUCTIVIDAD DE LA CAFICULTURA GUATEMALTECA



Durante la cosecha 2017-2018, se atendieron 32,127 productores, de ellos 30,633 son productores pequeños y organizados y 1,494 son productores individuales.

Definidas las 40 unidades productivas a atender por cada asesor técnico se elaboró el Plan Operativo Anual -POA- para el período cafetalero 2017-2018, que permitió contar con el Plan Operativo Anual Regional.

| Región | Productores piloto | | Productores en proceso de desarrollo | | Productores general | | Productores consultoría | | Total Productores por región | |
|--------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------------------|--------------|---------------------|---------------|-------------------------|--------------|------------------------------|---------------|
| | Individuales | Organizados | Individuales | Organizados | Individuales | Organizados | Individuales | Organizados | Individuales | Organizados |
| I | 6 | 302 | 12 | 648 | 102 | 2,062 | 11 | 611 | 131 | 3,623 |
| II | 6 | 533 | 12 | 404 | 102 | 3,739 | 30 | 0 | 150 | 4,676 |
| III | 12 | 409 | 21 | 791 | 202 | 2,428 | 22 | 133 | 257 | 3,761 |
| IV | 13 | 50 | 37 | 48 | 211 | 1,653 | 1 | 0 | 262 | 1,751 |
| V | 8 | 500 | 32 | 974 | 139 | 6,358 | 25 | 0 | 204 | 7,832 |
| VI | 8 | 390 | 21 | 745 | 110 | 4,056 | 68 | 1,408 | 207 | 6,599 |
| VII | 12 | 65 | 26 | 120 | 196 | 1,622 | 49 | 584 | 283 | 2,391 |
| Total por clasificación | 65 | 2,249 | 161 | 3,730 | 1,062 | 21,918 | 206 | 2,736 | 1,494 | 30,633 |
| | 2,314 | | 3,891 | | 22,980 | | 2,942 | | 32,127 | |



Taller de planificación semanal con la nueva plataforma, RVI

Conociendo la importancia del uso de herramientas tecnológicas para agilizar y facilitar el envío de los informes semanales en la ejecución de este plan, se migró la planificación e informes de ejecución a la aplicación Open Data Kit -ODK- una aplicación abierta para levantado de información que permite a los asesores técnicos enviar de forma directa planes y reportes relacionados, permitiendo generar indicadores de cumplimiento oportunos y la corrección de posibles desviaciones.

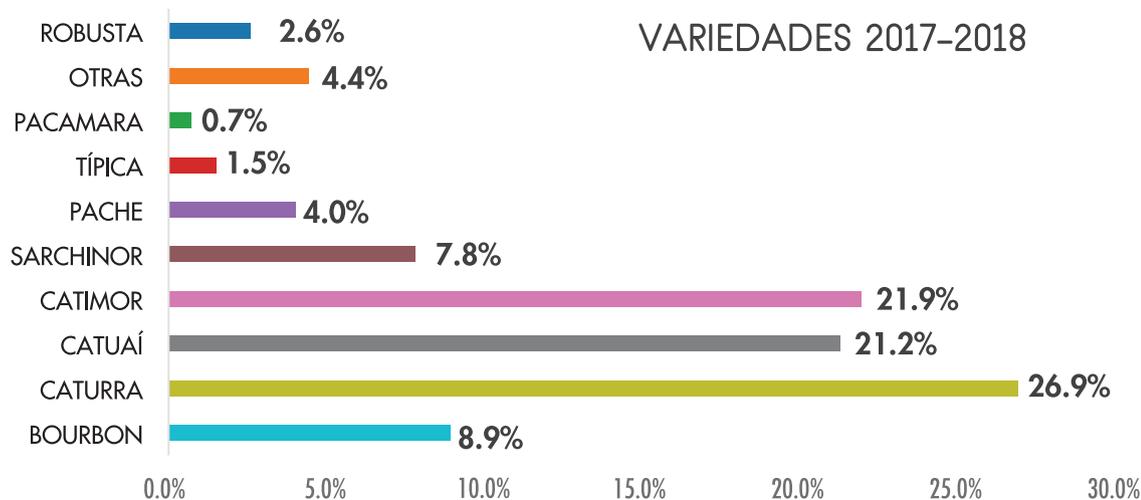


Equipo de Asistencia Técnica

1.4 Variedades de café en Guatemala

A nivel nacional, prevalece el cultivo de variedades susceptibles a la roya del cafeto. El 32.3% del área cultivada con café corresponde a variedades resistentes a la roya del cafeto. 21.9% de catimores, 7.8% de sarchimores y 2.6% de robusta.

El 67.7% del área cultivada corresponde a variedades susceptibles a la roya. La gráfica siguiente ilustra la situación de las variedades cultivadas a nivel nacional.



En esta cosecha se incrementó la variedad robusta, que representa el 2.6% del área cultivada a nivel nacional.



Renovación de tejido.

1.5. Renovación de tejido en las unidades productivas atendidas

Existen dos formas de renovación de tejido, una por medio de manejo de tejido productivo (diferentes tipos y sistemas), repoblando las áreas faltantes y otra por medio de sustitución de plantaciones improductivas.

Pese a la crisis económica marcada en el cultivo de café, derivada de altos costos de producción y bajos precios de venta en el mercado internacional del café, en este período se renovaron **82,350 hectáreas de tejido, equivalentes al 27% del área cultivada.**

Esta renovación se realizó por medio de manejo de tejido, a través de podas selectivas de acuerdo a las condiciones propias de cada planta (despunte, recepa y/o descope); recepas en bloque compacto con repoblación y renovación de cafetales improductivos mediante sustitución de plantas.

Para lograr esta renovación, se produjeron **5,319,400 plantas de almácigo.**



Variedades a nivel nacional

1.6 Plan de Robustas

El cultivo del café atraviesa una crisis de competitividad, derivada de varios factores internos como el tipo de cambio y el salario mínimo y externos como el precio internacional.

El costo de producción del café depende del tamaño de la unidad productiva. En Guatemala, el 97% de los caficultores producen en pequeñas unidades productivas y tienen costos superiores a US\$200 por quintal oro, mientras el precio internacional del quintal puesto en el embarque FOB (libre a bordo por sus siglas en inglés) está en alrededor de US\$100 por quintal oro.

Esto ha generado que los productores subsidien sus cafetales con otras actividades económicas (venta de mano de obra, diversificación de cultivos y migración), siendo una de las opciones la diversificación del mismo cultivo, pero con la variedad *Coffea Canephora* var. Robusta.

Los costos de producción de la variedad Robusta son menores y permiten recuperar competitividad en los mercados de café, además de mantener la cultura del cultivo, siendo un paliativo a la economía familiar del caficultor. Guatemala cuenta actualmente con un área potencial para el cultivo de esta variedad de 2 millones de hectáreas.

En 2017, para estimular la producción de Robusta, se introdujeron cuatro clones de FRT de esta variedad, identificados con los números 06, 07, 09 y 23.

El proceso de reproducción de estas plantas es por el método de embriogénesis somática. Las plantas se recibieron pequeñas y fue necesario acondicionarlas al ambiente, por lo cual, luego de su recepción fueron trasladadas a bolsas de almácigo para complementar su crecimiento previo a la siembra en campo definitivo.

El objetivo de este material mejorado, altamente productivo, es evaluar su adaptación buscando incrementar las áreas cultivadas con café variedad Robusta.

1.7 Programa de capacitación permanente “Aprendiendo para competir mejor”

En la actualidad, la capacitación responde a la necesidad que tienen las empresas cafetaleras de contar con personal calificado y productivo con conocimiento, habilidades, aptitudes y actitudes para el desempeño de tareas que mejoran el rendimiento productivo.

La capacitación a todos los niveles constituye una de las mejores inversiones y una de las principales fuentes de bienestar para el personal y la empresa caficultora.

Con un programa de capacitación efectivo se logra mejorar la rentabilidad y las actitudes del personal. Se trabaja sobre metas y objetivos, permitiendo mejorar el conocimiento del puesto de trabajo, una mejor imagen de la empresa, mejor relación entre los colaboradores y sus superiores, se promueve una mejor comunicación, agilidad en la toma de decisiones y en la solución de problemas.

Durante el período 2017–2018, se realizaron diversos eventos, entre ellos diplomados, giras de observación, cursos, talleres y seminarios.

La temática de capacitación fue diversa, orientada a temas agronómicos, administrativos, ambientales, proceso de beneficiado de café, manejo seguro de plaguicidas, entre otros.

Durante la cosecha 2017–2018 se ejecutaron 1,619 eventos de capacitación, 458 dirigidos a caficultores de unidades productivas medianas y grandes y 1,161 a organizaciones de caficultores de pequeñas áreas. El 79% del total de participantes en estas capacitaciones son hombres y el 21% de mujeres.



Curso – taller hechura de almácigos, RVI



Gira diplomado de caficultura en producción de Robusta, RI

CAPACITADOS DEL 02/03 AL 17/18



1.7.1 Diplomado gerencial en gestión de la calidad

Una de las innovaciones implementadas en este período fue el diplomado gerencial en Gestión de la Calidad, en el que participaron 44 personas productoras de café de especialidad.

En este diplomado se impartieron temas especializados como técnicas de catación, procesos de producción y post cosecha y temas gerenciales como habilidades administrativas y de marketing con el propósito de obtener una taza de calidad consistente. El Diplomado se impartió en las regiones IV (Santa Rosa, Jalapa y Jutiapa) y VII (Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal) y se contó con inscripción en línea.

1.7.2 Días del caficultor y días de campo

Con el objetivo de brindar un espacio y momento oportuno para la capacitación y divulgación de la tecnología adecuada para

la producción de café, en cada una de las 7 regiones de Anacafé se llevó a cabo el Día del Caficultor.

En estas actividades, los productores también tienen oportunidad de conocer y adquirir productos y servicios de diversas casas comerciales y se facilita el intercambio de experiencias entre los asistentes, autoridades de Anacafé y asesores técnicos.

Este fue el tercer año en el que participaron delegados de los departamentos de servicio de Anacafé, entre ellos Comercialización, Catación, el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas -Analab-, Escuela del Café y Recursos Humanos. Durante el día del caficultor, también se promovieron los servicios que presta la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé- y se emitieron constancias del programa de fungicidas para el combate y control de la roya.



Día del caficultor RIII

En los Días del Caficultor se brindan diversas conferencias técnicas, conforme al acontecer actual de la caficultura. Las conferencias de este año fueron enfocadas a la rentabilidad y competitividad de la caficultura, enfocándose en los temas “Estrategias agronómicas económicas en la actividad cafetalera”, impartida por los Especialistas Regionales e “Importancia de la producción de almácigo de calidad”, impartida por un Asesor Técnico especializado de cada región.

Además de las conferencias, en cada Día del Caficultor se realizó un acto especial de premiación de los ganadores de las Competencias Regionales de Café.

En 2018 se realizaron 7 eventos, uno por cada región administrativa, con la participación de 9,085 personas en total y un promedio de 30 casas comerciales en cada evento.

1.7.3 Días de campo

Con la metodología de capacitaciones masivas en los Días de Campo se logra ampliar la cobertura de atención, además se fomenta el intercambio de experiencias y la unión entre los caficultores de cada área. Los Días de Campo se realizan en lugares estratégicos, buscando el mayor impacto para generar valor agregado al servicio del caficultor. En este período se realiza-



Día de campo RI

ron 10 días de campo con una asistencia de 3,991 productores de café.

El enfoque de estos eventos es similar al día del caficultor, contando con la participación de empresas comerciales buscando un acercamiento con los productores. También participaron técnicos especialistas quienes compartieron sus conocimientos en conferencias abordando temas de interés y actualidad para los caficultores.

1.7.4 Ruedas de negocio

Por tercer año consecutivo, Anacafé, ampliando la cobertura de los servicios que brinda a los caficultores, desarrolló Ruedas de Negocios en sus oficinas regionales.

El objetivo de estas actividades es fomentar un encuentro entre productores y casas comerciales de insumos de calidad con el fin de crear un ambiente competitivo y favorable para el productor y brindar capacitaciones masivas sobre temas de interés.

Durante este año, se realizaron 12 eventos, con una participación total de 704 productores.

1.7.5 Seminarios de servicios de Anacafé

Uno de los objetivos del plan estratégico 2017-2021 es promover los servicios que



Rueda de negocios RVI

Anacafé brinda a sus asociados de forma más eficiente y efectiva. Este año se implementaron los “Seminarios de Servicios de Anacafé” en las oficinas regionales.

Se realizaron 10 eventos, logrando una participación de 657 personas en total. Para la realización de estos seminarios se contó con el trabajo en equipo de los departamentos de Comercialización, Catación, Analab y Mercadeo.

1.8. Calidad de café garantizada

1.8.1 Monitoreo de cosecha

Durante la cosecha 2017-2018, nuevamente se realizó el monitoreo de calidad en la que participaron diferentes unidades productivas buscando determinar la calidad de taza en el producto final y detectando posibles defectos.

El monitoreo de cosecha consiste en un proceso sistemático de recolectar, analizar y utilizar información, para dar seguimiento al progreso de un programa con la finalidad de alcanzar sus objeti-

vos, así como guiar las decisiones de gestión. La calidad del café puede describirse como el conjunto de propiedades y características físicas y organolépticas que le confieren su aptitud para satisfacer las necesidades del consumidor.

La calidad del café de Guatemala depende de diferentes factores entre ellos el clima, que repercute en el manejo del cultivo y el proceso adecuado de beneficiado húmedo. La calidad tiende a comportarse de diferente manera en cada cosecha. Desde hace varios años, Anacafé implementa el programa de monitoreo de calidad del café, que consiste en recolectar muestras de café pergamino seco de diferentes fincas y organizaciones seleccionadas para analizar la calidad.

El monitoreo se complementa con el análisis de catación en el laboratorio de Anacafé, que por medio de un análisis técnico “a ciegas” (muestras codificadas), determina el comportamiento de la calidad del café producido en las diferentes zonas cafetaleras de Guatemala, dando como resultado final una taza sana o defectuosa. Con estos análisis, se apoya al productor participante en



Monitoreo de calidad



Entrega de tostadores y cafeteras a organizaciones de RII

el monitoreo con retroalimentación técnica para corregir o mejorar la calidad del café que produce. En este período se realizó monitoreo de calidad de 1,391 muestras.

1.8.2 Innovación en procesos de beneficiado de café

En la actualidad, los mercados internacionales exigen innovación en los procesos. De aquí proviene la necesidad de capacitar a los caficultores en procesos diferentes de beneficiado de café. En el mes de noviembre de 2017 se realizó el curso sobre procesos para café honey y natural en las instalaciones de la Cooperativa La Voz que Clama en el Desierto, R. L. con el objetivo de transmitir los conocimientos técnicos para la elaboración de micro lotes de café con proceso honey o natural. En esta actividad participaron 30 productores representantes de 10 organizaciones de pequeños productores (cooperativas y asociaciones) de la cuenca del lago Atitlán.

1.8.3 Competitividad en la comercialización del café

Con el afán de fortalecer las capacidades competitivas de comercialización de café, 280 organizaciones de pequeños productores de café de todo el país fueron benefi-

ciadas con una cafetera y un horno tostador marca Behmor, entregadas por Anacafé.

Esta donación permitirá a las organizaciones iniciar sus procesos de monitoreo de calidad y tendrán la capacidad de ofrecer degustaciones de café a potenciales compradores extranjeros y nacionales.

En seguimiento al fomento de la calidad del café Atitlán, en la Región II se realizó el primer curso básico de catación en el que participaron 35 personas, integrantes de 10 unidades productivas de la cuenca del lago Atitlán.

En el curso, los participantes desarrollaron las habilidades que les permite identificar los aromas del café, las características físicas de los granos, la elaboración de rendimientos y la identificación de características organolépticas. Con estos cursos se busca que los productores conozcan mejor y a mayor detalle el café que producen y que puedan mejorar los procesos para incrementar la calidad en el producto final.

Para promover el contacto entre potenciales compradores y organizaciones productoras de café, se atendió a dos potenciales

compradores de café de Nueva Zelanda en las cooperativas Coatlán, La Voz y Tinamit Tolimán. Los potenciales clientes compartieron con los productores y conocieron el modelo de producción y organización que tienen, con miras a lograr un precio adecuado y estable en su producción.

Otra de las actividades relevantes en el presente año, fue el apoyo a una gestión ante el Fondo Nacional para la Reactivación y Modernización de la Actividad Agropecuaria. -Fonagro-, por medio del que se logró la donación e implementación de un laboratorio de catación para fortalecer la comercialización del café de los socios de la Cooperativa Integral Agrícola Vicafé de San Antonio Huista, Huehuetenango. El laboratorio está valorado en Q462,000.00.

1.8.4 Competencias regionales

Con el objetivo de sistematizar la búsqueda de los cafés con las características físicas y organolépticas representativas de cada región para promocionarlos a nivel nacional e internacional; en el período 2017-2018 se realizó la cuarta competencia regional de café Volcanic San Marcos, Tradicional Atitlán, Antigua Coffee, Acatenango Valley, Fraijanes Plateau, Highland Huehue, Rainforest Cobán y New Oriente.

Los objetivos de estas competencias son:

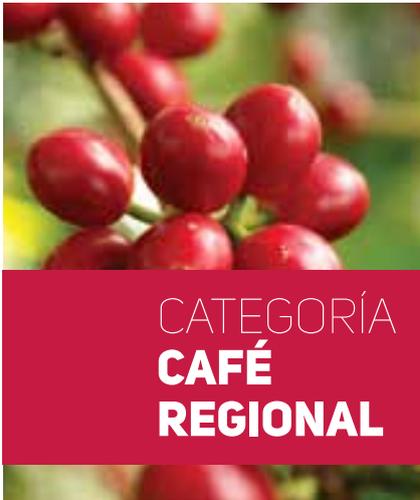
- Fortalecer la estrategia de promoción de las 8 regiones "Guatemalan Coffees" a nivel nacional e internacional.
- Monitorear la calidad y actualizar anualmente el perfil de taza de los cafés regionales.
- Fortalecer y promover una cultura de calidad.

- Promover la participación de los caficultores en eventos que reconozcan la calidad y promuevan la competitividad.
- Transparentar y garantizar el origen y calidad del suministro de los cafés regionales para promoción.
- Fortalecer técnicamente la imagen y promoción de los cafés regionales Guatemalan Coffees.
- Reconocer y premiar el esfuerzo de los caficultores, en la obtención de cafés de alta calidad, representativos de cada una de las regiones.

Además del reconocimiento público, los ganadores de la competencia se convierten en proveedores de café regional y reciben promoción a nivel nacional e internacional.

Este año, además de la categoría de café regional, se premió a Otros Especiales y Procesos, con el objetivo de descubrir nuevos perfiles de taza provenientes de variedades y/o procesos que se producen en las diferentes zonas del país. Con esta apertura, surgieron más oportunidades para que los productores de café de todo el país den a conocer la calidad de su producto.

Con esta estrategia se logró atraer 317 unidades productivas que participaron y dieron a conocer sus perfiles de taza. A partir de los resultados obtenidos, podemos afirmar que a partir de los distintos microclimas, variedades y procesos, Guatemala cuenta con una inigualable diversidad de productos y versatilidad en procesos para ofrecer al mercado un producto de alta calidad con perfiles de taza únicos.



UNIDADES PRODUCTIVAS GANADORAS



- 1 La Campana
- 2 San Juan
- 3 La Hermosa
- 4 El Nogal



- 1 Villa Arminda
- 2 Cielito
- 3 El Amate



- 1 San Rafael Urías
- 2 Las Nubes
- 3 El Tempixque



- 1 San Antonio Chagüite
- 2 Palo Solo
- 3 Flor del Café
- 4 La Perla y Anexos



- 1 Agropecuaria Atitlán, S. A.
- 2 La Providencia
- 3 Cooperativa San Miguel, R.L.



- 1 El Liquidambar
- 2 JR y RJ
- 3 Montecristo



- 1 Santa Irene
- 2 Santa Sofía
- 3 Santa Isabel



- 1 Manila
- 2 Nueva esperanza
- 3 María Elisa
- 4 Los Limones

1.8.5. Competencia de café especial surorienté

En el marco de las competencias regionales, la Región IV de Anacafé realiza la "Competencia de café especial de surorienté". Esta competencia tiene por objetivo el promocionar los cafés de los productores de los departamentos de Santa Rosa, Jutiapa y Jalapa, acorde a las diversas calidades y procesos.

Para el año 2018, se contó con la participación de 133 unidades productivas y 200 muestras participantes.

En el presente año, se establecieron tres categorías: Lavados, Honey y Naturales distribuidas las muestras de la siguiente manera:

| | |
|--------------|------------|
| Lavado | 131 |
| Honey | 40 |
| Natural | 29 |
| Total | 200 |

1.8.6. Competencia Trifinio

Los días 07 y 08 de abril se realizó la Ex-pocafé de la Región Trifinio, impulsada por la Mesa de Café de la Región Trifinio, conformada por representantes de Anacafé, el Instituto Hondureño del Café -Ihcafé-, el Consejo Salvadoreño del Café y otras instituciones afines al cultivo.

El evento se realizó en el municipio de Copán Ruinas, ubicado en el noroeste del departamento de Copán en la República de Honduras, contando con la participación de más de 300 personas.

En el marco de la competencia se desarrollaron diferentes actividades, entre estas: el show de barismo, en el que se tuvo la participación de baristas internacionales de

Italia y Ecuador; conferencias sobre la protección de la niñez y abordaje con caficultores; conversatorio mujeres y jóvenes en el emprendedurismo cafetalero; experiencia en adaptación y clima en Brasil y su incorporación en Centro América; adaptación al cambio climático en cafetales con enfoque en ecosistemas; mejoramiento genético en el café; calidad y origen como herramienta de diferenciación en el mercado actual en el café; sesiones de catación; rueda de negocios y noche cultural y artística.

Durante los dos días de evento se capacitó a los caficultores y se les motivó a mejorar la calidad, dando a conocer los diferentes sistemas de producción con un enfoque hacia una producción más limpia y amigable con el medio ambiente. El objetivo primordial de esta actividad es potenciar el café de la región a nivel internacional, se contó con la presencia de compradores internacionales provenientes de Europa y América del Norte.

1.8.7. Tercera feria Café de Las Verapaces

Este evento constituye una herramienta de identificación y reconocimiento al esfuerzo de cada uno de los caficultores, generando un fortalecimiento a la cultura de consumo de café de calidad, tanto para los productores como para el mercado interno.

Las muestras participantes fueron sometidas a una evaluación técnica sensorial y con los resultados obtenidos se seleccionaron las muestras que participaron en un foro o rueda de negocio durante la feria, propiciando el intercambio entre productores y potenciales compradores. También se contó con un área comercial en la que participaron empresas de café tostado y molido, unidades productivas, artesanos, maquinaria y afines al proceso agroindustrial del café.



1.8.8. I Festival de Café *Traditional Atitlán* y la Ruta Ecológica de Café Atitlán

En Panajachel, Sololá, se realizó el Festival de Café *Traditional Atitlán* y la Ruta Ecológica de Café Atitlán, con el objetivo de presentar las organizaciones de productores de café que ofrecen producto en diferentes presentaciones: en verde (oro) para exportación, tostado en grano y molido. Además, se presentó el inicio de la conformación de la Ruta Ecológica del Café Atitlán, que se desarrollará en la cuenca del lago Atitlán y en la que participan diversas organizaciones de productores de San Antonio Palopó, San Lucas Tolimán, Santiago Atitlán, San Pedro La Laguna y San Juan La Laguna.

En la actividad participaron 9 organizaciones de productores de la cuenca del lago Atitlán y contó con la visita de más de 1,200 personas.

Esta iniciativa pretende impulsar el destino turístico del Café Atitlán y acercar a potenciales compradores del grano directamen-

te a las organizaciones de productores. Se está implementando en coordinación con la Autoridad para el Manejo Sustentable de la Cuenca del Lago Atitlán, el Centro de Estudio y de Cooperación Internacional –CECI–, el Instituto Guatemalteco de Turismo y Anacafé.

1.9. Fortalecimiento organizacional

1.9.1. Participación integral de la caficultura guatemalteca

En el Plan Estratégico 2017–2021, Anacafé determinó objetivos específicos para trabajar los temas transversales de equidad de género y participación de juventud de la caficultura guatemalteca. Como Asociación promovemos una participación integral de hombres y mujeres, de diversas edades, para que todos unidos podamos alcanzar la sostenibilidad de la caficultura.

Entre las actividades realizadas para fomentar la participación integral durante este año cafetalero, están:

a) **Giras de intercambio de experiencias:**

Con el propósito que las mujeres productoras de café de la Región II crezcan y se organicen, se realizó una gira con 10 mujeres de Agua Escondida, San Antonio Palopó y la Cooperativa Nahualá, R.L. para conocer la experiencia de las mujeres de dicha cooperativa y con ello fomentar el desarrollo de iniciativas de mujeres productoras de café de la región.



Competencia Trifinio

b) **VI Competencia de Injertadoras:**

Esta Competencia regional de injertadoras se realizó por primera vez en 2011 en la Región II de Anacafé.

En conjunto con la Asociación de Mujeres en Café, se continuó en el 2012, 2014, 2015, 2016 y este año se realizó la VI Competencia.

La competencia de injertación tiene como objetivos reconocer y valorar a las mujeres del área rural, su habilidad para realizar el injerto en café y estimular e impulsar la capacitación de más mujeres en la técnica de injertación, ya que en muchas áreas se está perdiendo este recurso.

Las Regiones I, II, III y IV realizaron las competencias regionales de las que proceden los primeros 3 lugares, quienes participaron en la VI Competencia Nacional de Injertadoras realizada el 07 de junio de 2018 en la Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.



Concurso de injertación

c) **Diplomado de formación de líderes juveniles:**

En el 2008 se realizó un diagnóstico en 33 organizaciones de pequeños productores de café de la región de Las Verapaces. Entre otras variables, se determinó que la edad promedio de los caficultores oscilaba entre 50 a 55 años de edad, tanto en dirigentes como miembros de éstas, reflejando la necesidad de implementar estrategias y alternativas para la sostenibilidad y com-



Diplomado de formación líderes juveniles RVI



I Festival de café Tradicional Atitlán



Productoras modelo para Vogue



Participación en XXIX Congreso

petitividad a corto, mediano y largo plazo de las organizaciones. Un factor importante para lograrlo lo constituye la participación e inclusión de jóvenes hombres y mujeres para propiciar el tan importante relevo o recambio generacional.

Basados en este análisis, la Región VI desarrolla actividades para favorecer y promover más participación de jóvenes en las organizaciones, que incluyen capacitaciones sobre temas específicos vinculados al cultivo. Este año, uno de los principales diplomados impartidos fue el de “formación de líderes juveniles”.

d) **Actividades coordinadas con la Mesa de Café de la Región Trifinio -MCT-**

En coordinación con la MCT, se impulsa la participación integral de género y juventud en el sector café, con actividades como el Conversatorio “Mujeres y Jóvenes en el Emprendedurismo Cafetalero” en el marco de la Expocafé Trinacional 2018 y el III Diplomado Trinacional en Caficultura Innovadora realizado en San Ignacio, Chalatenango, El Salvador que contó con la participación de 30 jóvenes, 10 por cada país.

En coordinación con la MCT el Centro de Enseñanza y Formación Integral -CEFI- capacita activamente a 90 jóvenes, 30 por cada país en temas vinculados a la caficultura.

e) **Edición especial de revista Vogue**

Guatemala fue uno de los 6 países seleccionados por dicha revista para la edición especial de octubre 2018 que muestra la historia e imágenes de mujeres rurales. Esta edición especial de Vogue fue dirigida a las lideresas que asisten a la sesión final del G-20 Mujer. El objetivo de esta edición especial fue dar a conocer la riqueza de la diversidad cultural de las mujeres rurales de América Latina y El Caribe.

Esta actividad fue organizada por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura –IICA–; con la colaboración de Anacafé y el Instituto Guatemalteco de Turismo –Inguat.

En representación de la caficultura guatemalteca, se contó con la participación de representantes de la Cooperativa Integral Agrícola Vicafé; la Asociación para el Desarrollo Integral de San Pedro Nécta –Aso-desi– y la Cooperativa Integral de Ahorro y Crédito de Todos Santos Cuchumatán –Coinacredit.

f) **Capacitación a jóvenes caficultores:**

Cómo propuesta para el empalme generacional se coordinó con el proyecto Uniterra, de CECI-Canadá, la participación de jóvenes (mujeres y hombres) en el primer taller de tueste y molido.

Estos talleres van enfocados a fortalecer las capacidades de los jóvenes en la cadena del café. Se contó con la participación de jóvenes que pertenecen a organizaciones de pequeños productores, entre ellas la Cooperativa San Francisco La Providencia, Cooperativa La Jacaltequita, Cooperativa Asias y Cooperativa Vicafé.

g) **Presentación de la formulación de las políticas de equidad de género y de participación de la juventud en la caficultura guatemalteca**

En el marco del 29 Congreso de la Caficultura organizado por Anacafé, se realizó el foro “Hacia una Caficultura con Equidad de Género y Juventud: Perspectivas y Oportunidades”, en el cual se oficializó la presentación de la formulación de las políticas de equidad de género y de participación de la juventud en la caficultura guatemalteca. Este foro contó con la participación de el joven caficultor José López Armas, repre-

sentante de la Cooperativa de jóvenes Vicafé; la señora María Gabriela Pérez Yoc, caficultora de la Cooperativa Mujeres con Esencia de Café y de parte de Anacafé participaron el Lic. Carlos Lima, Especialista en Desarrollo Empresarial, Magdalí Martínez, Especialista en género y juventud y Andrea Paredes, del equipo técnico.

1.10 Sistemas de información geográfica

La unidad de sistemas de información geográfica de Anacafé: GIS (por sus siglas en inglés) cuenta con herramientas para el desarrollo de soluciones relacionadas con información del territorio para todos los involucrados en la cadena productiva del café. Este aporte se suma a la serie de esfuerzos que realiza el sector por mantener una caficultura sostenible.

Durante el ejercicio cafetalero 2017–2018 se trabajó en la gestión de procesos a fin de fortalecer un modelo de gestión basado en la escalabilidad.

Entre las actividades realizadas en el 2017–2018, están:

1.10.1 Cartografía de unidades productivas

Incorporando innovaciones como el levantamiento prioritario de datos y la optimización de flujos de proceso. Se trabajó cartografía básica en 99 unidades productivas con una cobertura de 5,046.6 Manzanas. Estos mapas ofrecen al caficultor la posibilidad de apreciar de forma sistemática, cifras, estado y distribución espacial de variables del terreno para una mejor gestión del cafetal.

1.10.2 Mapas temáticos

Uno de los rubros fuertes de operación es la edición de mapas, siendo herramienta de



apoyo a clientes internos y externos a Anacafé. En este año cafetalero se crearon 341 mapas temáticos.

1.10.3 Proyectos especiales

Considerando la disponibilidad de herramientas para consumir información geográfica en diferentes formatos, se preparó un paquete de doce mapas digitales para las siete regiones administrativas de Anacafé. En la Región VII, uno de los procesos más importantes en este período cafetalero, fue el fortalecimiento de la Mesa Técnica Agroclimática, esta es una red que integra a más 15 instituciones del sector agropecuario y forestal y favorece espacios de discusión para la gestión de información agroclimática local, genera boletines agroclimáticos y de alerta temprana para productores.

El equipo de GIS cuenta con personal calificado, entre ellos una persona avalada por Spectrum como técnico en estaciones meteorológicas. El técnico atiende entidades que requieren la revisión de sus equipos

meteorológicos, dichos equipos se revisan sin costo alguno y después del dictamen se les invita a que sean parte de la red de estaciones meteorológicas de Anacafé para obtener datos y más información en beneficio de la caficultura.

Desde GIS se lideran esfuerzos para ampliar la cobertura en soporte tecnológico en materia de meteorología y sistemas de información geográfica, en la región IV se realizaron tutoriales para la descarga y manejo de la información que generan las estaciones.

Entre las diversas gestiones que realiza el equipo GIS está la atención espontánea a requerimientos de clientes internos y externos para dar soporte en temas puntuales, a lo largo del año suman 258 eventos.

1.10.4 Red de estaciones meteorológicas

En este ejercicio cafetalero se instalaron 21 estaciones meteorológicas, 10 de estas donadas por el proyecto Procagica.

Actualmente se dispone de 112 estaciones propiedad de Anacafé, además se han incorporado 10 adicionales como voluntarias para hacer un total de 122 estaciones en la red nacional cafetalera.

1.10.5 Cultura GIS

Se realizaron 3 diplomados en sistemas de información geográfica adaptados a la unidad productiva cafetalera en las Re-

giones I, II y VII y se impartieron 17 cursos y talleres con temas puntuales derivados de GIS. Estos eventos de capacitación buscan mejorar la experiencia de los usuarios de las tecnológicas de la información geográfica.

En el siguiente cuadro se muestran en cifras los resultados de gestión de la unidad de sistemas de información geográfica de Anacafé:

| No. | Actividad | Indicador | Total |
|-----|--|----------------------|---------------|
| 1 | Cartografía digital de unidades productivas | Unidades Área Mz. | 99 5,046.6 |
| 2 | Mapas temáticos | Unidades | 341 |
| 3 | Tecnologías y Procedimientos | Paquete | 17 |
| 4 | Diplomados | Evento | 3 |
| 5 | Cursos, talleres | Evento | 17 |
| 6 | Instalación de nuevas estaciones | Unidades | 21 |
| 7 | Reparación de estaciones existentes | Unidades | 87 |
| 8 | Conversión de estaciones automáticas a tiempo real | Unidades | 20 |
| 9 | Diagnóstico de estaciones externas | Unidades | 49 |
| 10 | Atención a clientes internos | Eventos | 163 |
| 11 | Atención a clientes externos | Eventos | 95 |

2 Programas y proyectos de ayuda al caficultor

2.1 Programa de fungicidas para el combate y control de la roya

Para implementar medidas fitosanitarias y reducir los niveles de incidencia y severidad de la roya de café, en las zonas cafetaleras del país, por quinto año consecutivo Anacafé ejecutó el programa de "combate y control de la Roya".

Este programa tiene por objetivo distribuir en las diferentes regiones productos de costos favorables evaluados por Cedicafé, entre estos el Epoxiconazole, Ciproconazole y Epoxiconazole + Pyraclostrobin. Con estos productos se estima una cobertura de 50,000 manzanas. Además, se ha reforzado el control de la roya mediante charlas, talleres y la implementación de la aplicación Nube del Café.

2.3. Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roya del Café – Procagica

Proyecto a nivel regional implementado en Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador, Costa Rica, Panamá y República Dominicana, coordinado por el Instituto Interamericano de Capacitación Agrícola -IICA- y ejecutado en Guatemala por Anacafé.

El objetivo del Procagica es “contribuir a abordar el cambio y variabilidad climática y sus efectos ambientales, a través de la adopción y aplicación de medidas de adaptación, mitigación y reducción del riesgo de desastres”. En Guatemala, el Procagica se implementó en los departamentos de San Marcos, Quetzaltenango, Huehuetenango y Chiquimula.

Entre los resultados logrados en este año en conjunto con el Procagica podemos mencionar:

- 6 módulos de diplomado de caficultura moderna en la Escuela de Formación Agrícola -EFA- del municipio de Jacaltenango; Huehuetenango; con la asistencia de 36 estudiantes.



- Realización del diplomado de caficultura moderna en la Escuela de Formación Agrícola -EFA- de San Marcos, que constó de 7 módulos, incluyendo una gira de observación con 42 estudiantes y 6 docentes a los que se les entregó diploma de constancia aprobación.
- Se instalaron 7 de las 10 estaciones meteorológicas adquiridas por el Procagica, ubicadas en áreas cafetaleras de cobertura del programa.
- Se entregaron 375,581 plantas de almácigo a socios de 58 organizaciones, beneficiando a 1,012 hombres y 413 mujeres.
- Seguimiento a mantenimiento de estructuras de conservación de suelos, camas biológicas y pozos de absorción a 10 Centros Rurales de Capacitación en Café -Cercafé- establecidos en 2017.
- Se establecieron 14 nuevos Cercafé y se está dando seguimiento a 25 más como modelo de asistencia técnica que integra tres componentes económico, social y ambiental.



- Se realizaron muestreos de suelo y los planes de fertilización que sirvieron para entrega de insumos agrícolas.
- Se han identificado 25 plantaciones de café para la implementación de parcelas demostrativas en coordinación con el técnico de Catie; en los departamentos de San Marcos, Quetzaltenango y Huehuetenango.

2.4. Proyecto CRS

Catholic Relief Services –CRS– es un proyecto que se inició a trabajar en 2018. El mismo consiste en la implementación de un programa de Formador de Formadores –FdF– para poder llegar a más caficultores.

El Programa FdF en manejo de suelo y agua en café, surge como parte del Programa Agua y Suelos para la Agricultura (ASA–CRS). Se pretende mejorar el conocimiento y la transferencia tecnológica a nivel de técnicos y trasladarla de manera efectiva a los caficultores. La formación de promotores en el proceso es un elemento clave para llegar a un mayor número de caficultores.

El Programa FdF de CRS propicia la formación de facilitadores en el manejo de suelo y agua para la restauración de los suelos cafetaleros. Se realiza capacitación en cascada por parte de las organizaciones e instituciones cafetaleras, acompañando a los caficultores para generar mejoras en la productividad del sistema café y del ingreso familiar.

La formación que inicia con el formador/facilitador busca reactivar la red facilitador-técnico-promotor-caficultor basado en los principios de aprender haciendo y metodología de educación de adultos, andragogía.

4. Identificación de productores

En el año 2017, con el apoyo del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola – FIDA– se realizó una plataforma que permite identificar productores no registrados en Anacafé.

Los departamentos de Informática, Comercialización y Asistencia Técnica, trabajaron en conjunto en el presente año para incentivar a los productores a identificarse por medio de actividades que sirvan a recabar la información, tales como cursos, talleres y diplomados.



Centro de investigaciones en café (Cedicafé)

La caficultura nacional sigue luchando para superar los retos que afronta en temas de productividad y sostenibilidad. El factor económico y el factor climático son los principales.

Luego de un análisis de los factores que afectan la productividad del cultivo basados en los 10 pilares de la caficultura, realizado por el equipo técnico de Cedicafé, se diseñó el plan estratégico apegado al plan estratégico institucional 2017-2021, con el fin de proporcionar información oportuna, eficiente y aplicable a los caficultores y equipo técnico.

Objetivo estratégico:

Generar información útil, práctica y oportuna a los clientes internos y externos para una caficultura sostenible (económica, social y ambiental) y productiva, por medio de herramientas que permitan afrontar la problemática actual y estar preparados para afrontar los retos futuros.

Objetivos específicos:

- Generar información a través de la investigación a corto, mediano y largo plazo que ayude al caficultor afrontar la problemática actual y futura, para hacer una caficultura sostenible y productiva.
- Divulgar los resultados de las investigaciones de forma eficiente, clara y oportuna al equipo técnico y a los caficultores, utilizando los medios de comunicación disponibles (charlas presenciales, virtuales, redes sociales, información escrita, sitio web).

Para poder cumplir con los objetivos planteados, se realizaron validaciones, se dio seguimiento a los proyectos multianuales y se implementaron nuevas investigaciones, para un total de 255 actividades, repartidas en siete de los 10 pilares y en todas las regiones cafetaleras del país.

1. Investigaciones realizadas en el 2018: Se le dio seguimiento a las 255 validaciones e investigaciones.

| 1.1. Distribución de validaciones por pilar de la productividad de la caficultura y por región | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|
| Pilar | Región I | Región II | Región III | Región IV | Región V | Región VI | Región VII | TOTAL |
| Genética | 10 | 11 | 16 | 12 | 10 | 8 | 10 | 77 |
| Densidad de siembra | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0 | 0 | 7 |
| Conservación de suelos | 2 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 0 | 8 |
| Fertilidad y enmienda | 7 | 9 | 24 | 19 | 8 | 2 | 9 | 78 |
| Renovación de cafetales | 1 | 2 | 0 | 9 | 1 | 0 | 1 | 14 |
| Manejo integrado de plagas y enfermedades | 5 | 30 | 3 | 2 | 3 | 3 | 5 | 51 |
| Calidad | 0 | 1 | 4 | 13 | 2 | 0 | 0 | 20 |
| TOTAL | 26 | 54 | 41 | 59 | 27 | 13 | 25 | 255 |

1.2 Listado de las principales evaluaciones a nivel nacional

| Listado de proyectos principales | Fecha inicio | Finalización |
|---|--------------|--------------|
| Evaluación de (4) híbridos de café robusta, <i>Coffea canephora</i> , en parcelas de validación, para estimar su adaptabilidad en las siete regiones. | 2017 | 2022 |
| Evaluación de la curva estacional de variación. | 2017 | 2018 |
| Evaluación de herbicidas, dosis y efecto sobre biodiversidad del suelo. | 2018 | 2020 |
| Evaluación de la curva de ley de rendimiento decreciente nutricional del cultivo de café. | 2016 | 2020 |
| Evaluación de la aplicación de diferentes fuentes foliares en cafetal adulto. | 2018 | 2021 |
| Evaluación del efecto de abonos orgánicos en la producción y biodiversidad del suelo. | 2016 | 2020 |
| Evaluación de cuatro (4) híbridos, comparados con variedad testigo comercial de la zona cafetalera. | 2015 | 2022 |

1.3 Principales investigaciones desarrolladas por región

| Región I | Fecha inicio | Finalización |
|--|--------------|--------------|
| Evaluación de la efectividad de los fungicidas en el control de la Roya Anaranjada del café. | 2016 | 2020 |
| Evaluación del té de lombricompost con catalizador en aplicación foliar y al suelo y su efecto en la producción. | 2016 | 2018 |

| Región II | Fecha inicio | Finalización |
|--|--------------|--------------|
| Evaluación manejo integrado de <i>Rosellinia</i> Sp. | 2017 | 2019 |
| Dinámica poblacional de Nemátodos. | 2017 | 2018 |

| Región III | Fecha inicio | Finalización |
|---|--------------|--------------|
| Evaluación de la respuesta de los herbicidas glifosato más Metsulfuron Metil con y sin corregir la dureza del agua, en el cultivo del café y sus días control sobre las malezas. | 2018 | 2019 |
| Evaluación de 7 tratamientos de Epoxiconazole más diferentes aminoácidos disponibles en el mercado, para el control de roya del café, comportamiento en producción y su influencia en la calidad de taza. | 2018 | 2021 |
| Evaluación de 5 programas de control químico de la roya anaranjada del cafeto <i>Hemileia vastatrix</i> Berk et Br., en condiciones climáticas de la región III de Anacafé. | 2018 | 2019 |

| Región IV | Fecha inicio | Finalización |
|--|--------------|--------------|
| Evaluación de seis dosis de cal+azufre como nutriente, aplicadas en dos épocas: un mes antes de fertilizar y al unísono con el fertilizante, comparadas con el testigo sin aplicación de cal y su efecto en la producción. | 2017 | 2022 |
| Evaluación del efecto de la aplicación de paclobutrazol y del aminoácido glisina con diferentes manejos nutricionales, bajo un sistema de manejo de tejido de esqueleteado y su influencia en la estimulación de la floración. | 2017 | 2022 |
| Efecto de la utilización de mulch sobre el surco del café, sobre el crecimiento de arvenses, desarrollo vegetativo de la planta y humedad del suelo. | 2018 | 2020 |
| Región V | Fecha inicio | Finalización |
| Evaluación de cuatro híbridos in vitro, comparados con variedad testigo comercial de la zona cafetalera. | 2015 | 2025 |
| Evaluación de adaptabilidad de materiales promisorios seleccionados en finca las flores. | 2017 | 2023 |
| Monitoreo nacional de la calidad de almacigo. | 2018 | 2018 |
| Evaluación de densidades de cafetos por unidad de área a seis distancias de siembra (porte alto). | 2012 | 2022 |
| Evaluación de uso de hormonas y/o enraizadores aplicados al suelo en plantación de café recepado. | 2016 | 2018 |
| Evaluación de biofermentos (té oxigenado) para nutrición (al suelo). | 2018 | 2020 |
| Determinación de la profundidad efectiva en el tiempo, sobre las condiciones químicas del suelo, de diferentes fuentes de materiales de enmiendas, comparadas con el testigo sin aplicación. | 2016 | 2019 |
| Evaluación de 6 tratamientos de Cyproconazol más diferentes aminoácidos disponibles en el mercado comparado con el testigo relativo, para el control de roya del café, su comportamiento en producción y su influencia en calidad de taza. | 2016 | 2019 |
| Evaluar la respuesta de los herbicidas glifosato más magnum (60 WP Metsulfuron metil) con y sin corregir la dureza, en el cultivo del café, y sus días control sobre las malezas. | 2018 | 2018 |
| Región VI | Fecha inicio | Finalización |
| Evaluación de parcela comparativas de tecnología. | 2016 | 2022 |
| Variedad promisorio Catimarago. | 2012 | 2025 |
| Variedad promisorio Guapa. | 2012 | 2015 |
| Adaptabilidad de Variedades. | 2015 | 2022 |

| Región VI | Fecha inicio | Finalización |
|---|--------------|--------------|
| Jardín de Variedades. | 2017 | 2025 |
| Evaluación de bolsas biodegradables. | 2018 | 2019 |
| Evaluación de variedad Arpaca. | 2018 | 2021 |
| Evaluación de 5 programas para el control de roya anaranjada de cafeto. | 2018 | 2019 |
| Evaluación de la curva epidemiológica de nematodos. | 2018 | 2019 |
| Evaluación de curva epidemiológica de antracnosis. | 2018 | 2019 |

| Región VII | Fecha inicio | Finalización |
|---|--------------|--------------|
| Acompañamiento a los 5 materiales promisorios originarios de localidades de la región VII. | 2016 | 2020 |
| Evaluación de variedades promisorias de la región VII, comparados con una variedad típica de la región. | 2017 | 2025 |
| Evaluación de aplicación de fungicida de una y dos moléculas solos y combinados con zinc, calcio y multimineral sin calcio, en el control de la roya y su efecto en la producción. | 2016 | 2019 |
| Validación del efecto en aplicación de fertilizantes foliares quelatados comparados con la aplicación de sales vía foliar. | 2018 | 2023 |
| Evaluación de 6 programas de control químico de la roya anaranjada del cafeto <i>Hemileia vastatrix</i> Berk et Br., en condiciones climáticas de la Región VII de ANACAFÉ. | 2018 | 2019 |
| Evaluación de 4 tratamientos de epoxiconazol más diferentes aminoácidos disponibles en el mercado comparado con el testigo relativo, para el control de roya del café, su comportamiento en producción y su influencia en la calidad de taza. | 2016 | 2019 |

2 Transferencia de información:

Se generaron diversos tipos de información, por medio de trifoliales, manuales, boletines, conferencias, foros y cursos.

2.1 Boletines:



2.2. Giras para compartir los avances y resultados de las diversas investigaciones y validaciones con personal técnico y caficultores.

| Lugar de la gira | Objetivo de la gira | Número de participantes |
|---|---|-------------------------|
| Fca. Las Flores, Barberena, Santa Rosa. | Demostración de manejo de cultivo a personal de SCAA. | 12 |
| Fca. Ravanales, Fraijanes | Demostración de manejo de cultivo a personal de SCAA. | 12 |
| Fca. El Tempisque, Acatenango | Demostración de manejo de cultivo a personal de OIC. | 20 |
| Fca. Las Flores, Barberena, Santa Rosa. | Demostración de manejo de cultivo a caficultores de San Marcos. | 3 |
| Fca. Nueva Granada, El Tumbador, San Marcos | Control biológico de la Broca del café con científicos de ECOSUR y caficultores de Chiapas, México. | 10 |
| Fca. Santa Leonarda, Santa Elena Barillas. | Uso de Té oxigenado. | 10 |

2.3. Capacitaciones: Por medio de cursos, seminarios o talleres se transfirieron los avances y conclusiones de los diversas validaciones e investigaciones. Personal técnico y caficultores.

| Pilar o actividad | Cantidad de eventos | Número de participantes |
|---------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Genética | 4 | 348 |
| Renovación de Cafetales | 1 | 18 |
| Fertilización y enmiendas | 14 | 423 |
| Manejo de plagas y enfermedades | 5 | 46 |
| Calidad | 2 | 86 |
| Producción sostenible | 8 | 320 |

Control biológico de la broca con el uso de parasitoides de origen africano

Anacafé por medio del Laboratorio de Control Biológico, ubicado en la finca “Buena Vista”, San Sebastián, Retalhuleu, brinda asesoría y capacitación al personal de las fincas, y a través de un programa permanente de producción, provee el pie de cría de parasitoides para que produzcan y liberen sus propios parasitoides.

En el periodo 2017–2018, se alcanzó en el laboratorio de Cedicafé, una producción de 946,750 parasitoides *Cephalonomia stephanoderis* de los que se liberaron 423,000 en finca Buena Vista, y el resto se distribuyó como pie de cría en calidad de donación a las fincas del programa, y pie de cría para su reproducción en el laboratorio de Cedicafé.

Control biológico de la broca con el uso del hongo entomopatógeno *Beauveria bassiana*

El programa de control biológico con el hongo entomopatógeno *Beauveria bassiana*, funciona en forma similar al de control biológico con parasitoides. Cedicafé proporciona la asesoría y la “semilla” del hongo, para que las fincas produzcan y realicen las aspersiones con el hongo.

Durante el periodo de septiembre 2017 a octubre 2018, se trabajó con 4 fincas piloto, que producen y aplican *B. bassiana* para el control de broca, cochinillas radicales del cafeto, y otras plagas en cultivos asociados al café como macadamia y aguacate. En el cuadro siguiente se presenta la cantidad de kilogramos producidos por finca.

Producción de *b. Bassiana* por fincas piloto. Periodo septiembre 2017 – octubre 2018

| Finca | Ubicación | Región | Kg de <i>b. Bassiana</i> aplicados | | | Total Kg |
|----------------------|-------------------------|--------|------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| | | | Café | Macadamia | Aguacate | |
| San Jerónimo Miramar | Patulul, Suchitepéquez | II | 1,200.00 | | | 1,200.00 |
| Milán | Chicacao, Suchitepéquez | II | 81.00 | | 327.00 | 408.00 |
| Nueva Granada | El Tumbador, San Marcos | I | 435.00 | 655.20 | | 1090.20 |
| Buena Vista | San Pablo, San Marcos | I | 350.00 | 447.00 | | 797.00 |
| TOTAL | | | 2,066.00 | 1,102.20 | 327.00 | 3,495.20 |

Actividades de capacitación y asesorías técnicas brindadas en el laboratorio de Cedicafé, Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.

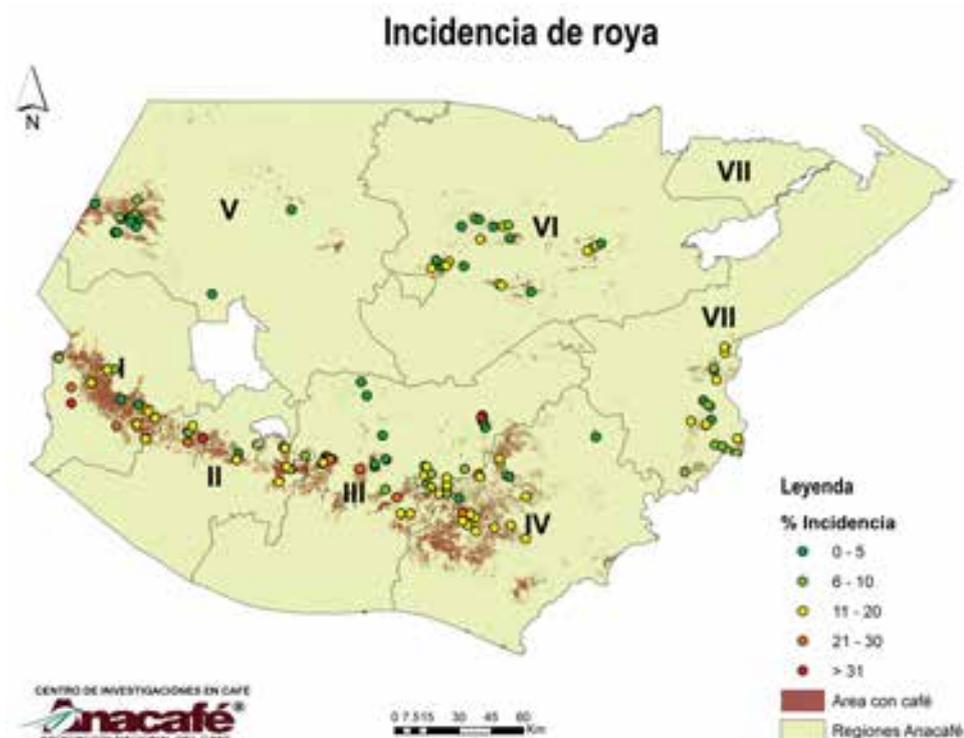
| Fecha | Actividad | Institución | Numero participantes |
|-------------------|---|---|----------------------|
| 06/09/17 | Seminario-Taller Manejo Integrado de Plagas del café. | Centro Universitario del Sur Occidente CUNSUROC USAC. | 20 |
| 22/09/17 | Seminario-Taller MIB a estudiantes Universidad Rural. | Universidad Rural, 026 Retalhuleu. | 40 |
| 29/09/17 | Seminario-Taller Manejo Integrado de Plagas. Capacitación a un segundo grupo. | Universidad Rural, 026 Retalhuleu. | 32 |
| 12/10/17 | Seminario-Taller Manejo Integrado de plagas y enfermedades del café. | Centro Universitario USAC, Santa Cruz del Quiché. | 28 |
| 01/02/18 | Taller elaboración trampas captura broca. | Fincas Santa Elena y Oakland. San Felipe Retalhuleu y El Palmar Quetzaltenango. | 8 |
| 16/01/18 | Curso taller producción de parasitoides para control biológico de la broca. | Ocho fincas de la zona del Soconusco, Chiapas, México. | 8 |
| 08/02/18 | Reunión Técnica. | Programa Moscamed. | 10 |
| 20-23/03/18 | Curso taller producción de parasitoides para control biológico de la broca. | Centro Universitario de Santa Rosa CUNSARU-USAC. | 2 |
| 21/03/18 | Capacitación técnica. | El Colegio de la Frontera Sur –ECOSUR, sede Tapachula, Chiapas, México. | 5 |
| 05/04/18 | Seminario-Taller Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades del Café. | Centro Universitario de San Marcos CUSAM-USAC. | 24 |
| 04/05/18 | Seminario-Taller Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades del Café. | Universidad del Valle. Sede Sololá. | 37 |
| 07/05/18 | Conferencia MIB. Se discutió sobre restricciones al Endosulfan. | Atención al Dr. Rolph Payet, Secretario Ejecutivo Tratado de Rotterdam y Stokholm y funcionario del MARN. | 10 |
| 14/05/18 | Apoyo técnico-científico a los Drs. J. Francisco Barrera y Jaime Gómez. | El Colegio de la Frontera Sur –ECOSUR, sede Tapachula, Chiapas, México. | 2 |
| 15/08/18 | Seminario-Taller Manejo Integrado de Plagas del Café. | Centro Universitario del Sur-Occidente CUNSUROC-USAC. Mazatenango. | 23 |
| 30/08/18 | Capacitación MIB, personal de la finca. | Finca Buena Vista-ANACAFÉ, San Sebastián, Retalhuleu. | 4 |
| 18/09/18 | Capacitación reproducción vegetativa del café por esquejes. | Finca Buenos Aires, El Asintal, Retalhuleu. | 4 |
| Periodo 2017-2018 | Atención de consultas técnicas durante el periodo. | Personas individuales. | 36 |
| TOTAL | | | 293 |

3 Monitoreo y vigilancia de roya:

Entre las actividades estratégicas de Cedicafé, se continúa trabajando en el monitoreo y vigilancia de la roya del café, tanto en variedades susceptibles como en variedades resistentes. Se monitorean un aproximado de 600 sitios distribuidos en las 7 regiones cafetaleras del país.

También se ha avanzado en el desarrollo de la aplicación móvil Coffee Cloud App, que contiene herramientas disponibles para el uso de los caficultores, entre las que destacan el cálculo de la roya y de ojo de gallo. Actualmente se trabaja en el desarrollo de la herramienta para el cálculo de la incidencia de la broca del fruto del café.

La aplicación móvil ya está disponible en las tiendas en línea y puede descargarse desde Google Play y App Store con el nombre: [Nube de Café GT.](#)



Esta herramienta digital también brinda pronósticos en tiempo real, así como los pronósticos diarios del Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología de Guatemala -Insivumeh-, la perspectiva trimestral del clima y el estatus del fenómeno El Niño, entre otros.

Como parte de la iniciativa y con la colaboración de CATIE-PRCC se realizaron talleres regionales con técnicos y caficultores con el fin de validar y promocionar el uso de la App móvil.

Con el objetivo de escalar el número de usuarios de Coffee Cloud, se tuvo un espacio para su promoción en cada uno de los 7 Días del Caficultor de las regionales en todo el país. Durante estos eventos se pudo mostrar y capacitar a los productores de café en el uso de las herramientas y se recibió retroalimentación para establecer las mejoras necesarias para su buen funcionamiento.

Diariamente, los auxiliares de investigación de Cedicafé realizan entrenamientos y capacitaciones en campo con caficultores y sus colaboradores.

Como resultado de todas las actividades de promoción y capacitación, actualmente 2000 usuarios ya cuentan con la App en sus dispositivos móviles y la utilizan para conocer el estado de la roya en tiempo real. Además, se ha fortalecido la cultura de muestreo de plagas y enfermedades para conocer su comportamiento y decidir sobre el mejor manejo.

| Actividad | Cantidad | No de participantes |
|--|----------|---------------------|
| Talleres Coffee Cloud | 8 | 560 |
| Promoción de Coffee Cloud en días del caficultor y otros eventos | 95 | 4760 |





Firma de Convenio de cooperación entre el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales-MARN- y la Asociación Nacional del Café-Anacafé

Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable

Política Ambiente y Cambio Climático para el Sector Café

Avances en año para el sector café

Anacafé identificó la necesidad de plantear una política ambiental y de cambio climático para el sector café con el propósito de desarrollar un marco que permita organizar, orientar, dirigir, articular, gestionar e implementar distintas iniciativas ambientales en toda la cadena productiva del café.

La Política Ambiental y Cambio Climático para el Sector Café de Guatemala se encuentra armonizada con una serie de instrumentos legales y políticos a nivel nacional e internacional.

Sector Café y su Cumplimiento Legal Ambiental

Convenio de cooperación entre el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales-MARN- y la Asociación Nacional del Café-Anacafé- para la gestión sostenible de la cadena productiva del sector café y sus servicios ecosistémicos

El objetivo general de este Convenio con el MARN es coordinar acciones conjuntas para la gestión sostenible de la cadena productiva del sector café y sus servicios ecosistémicos; de la misma manera contribuir y alcanzar las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el año 2030 vinculados a temas ambientales.

Las relaciones entre el gobierno y el sector productivo se concretan por medio de este convenio de cooperación para potenciar la gestión de servicios

que permitan alcanzar mejores resultados sociales, económicos y ambientales, dicho convenio fortalecerá los servicios ecosistémicos en el país a través del sector cafetalero, que cubre un estimado de 305 mil hectáreas de sistemas agroforestales de café.

En Guatemala, el sector café produce innumerables beneficios medioambientales, beneficiando al país y al mundo entero. Los servicios ecosistémicos aún no han sido lo suficientemente valorados. El sector café ayuda en la protección de recursos hídricos, conservación de la diversidad biológica (aves, mamíferos menores, especies forestales, plantas ornamentales, entre otros), preservación y hábitat de especies endémicas (quetzal, orquídeas, tillandsias), producción de oxígeno con la consecuente fijación de carbono, conservación de suelos, generación de energía con fuentes renovables, entre otros.

El sector café ha recibido diversos reconocimientos de las reservas naturales privadas y las certificaciones de calidad y responsabilidad socioambiental, regulación de la temperatura como adaptabilidad y mitigación a los efectos de la variabilidad climática, conectividad de ecosistemas y corredores biológicos.

El convenio con el MARN brindará una guía de cooperación entre instituciones, siendo la mejor forma de reconocer la importancia ambiental de este sector. El convenio potenciará los beneficios que la cadena productiva de la caficultura representa para Guatemala.

Guía Ambiental para el sector Café

La Guía Ambiental basada en: “*Artículo 16 del REC-SA. Guías ambientales. En el caso de la guía ambiental, son una herramienta, que tienen por objeto incorporar las buenas prácticas a las variables ambientales en la planificación, desarrollo y seguimiento de la gestión ambiental sectorial, como referente técnico mínimo aplicable al desarrollo de proyectos, obras, industrias o actividades de los diferentes sectores productivos del país.*” Esto es la oportunidad que tienen los sectores del país de ser evaluados en función de toda la cadena productiva de un producto y sus impactos. La caficultura puede demostrar los múltiples servicios ambientales que presta en beneficio del país.



Guía ambiental para el sector café, Acuerdo Ministerial 314-2018

Es en tal contexto, que la Junta Directiva de Anacafé decidió dar un paso adelante en la consolidación gremial al presentar a la consideración del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales una propuesta de “Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala”, la cual ha sido formulada con el mayor esmero en un proceso participativo, amplio e incluyente, para consolidar el quehacer en materia de ambiente y recursos naturales de los distintos eslabones de la cadena productiva.

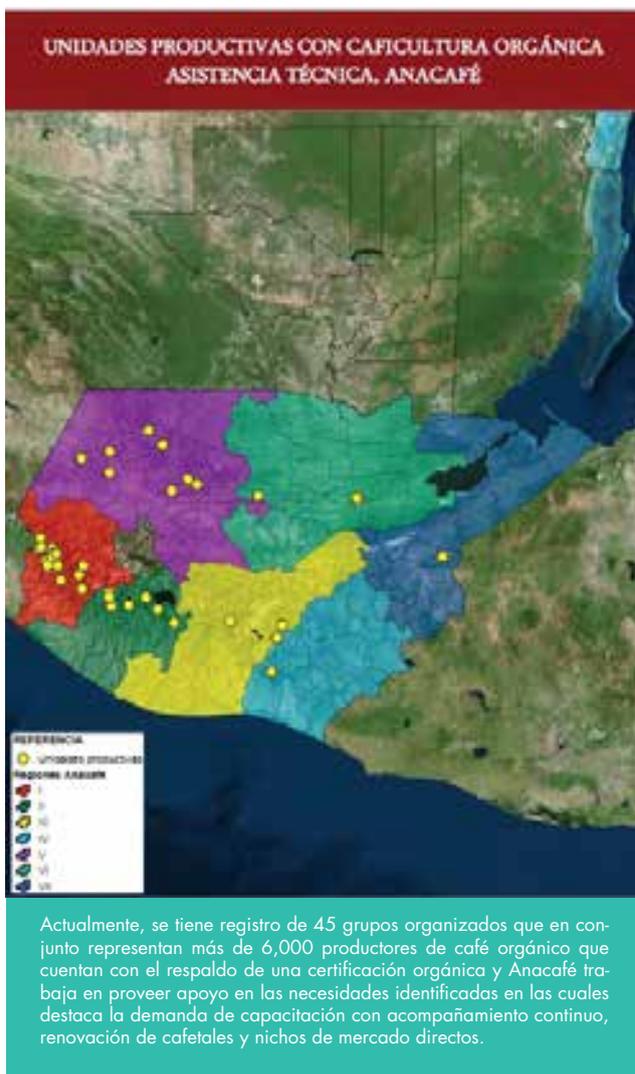
El trabajo realizado ha considerado los principios que en materia ecológica se defienden: realidad del país, equidad, reglas claras, estables y de largo plazo, gradualidad en su aplicación y viabilidad económica, en el marco del pleno respeto al entorno natural.

Esta Guía Ambiental es un referente técnico mínimo aplicable al desarrollo de proyectos, obras, industrias o actividades relacionados a las etapas del proceso productivo del Sector Café de Guatemala, y se recomienda su utilización como base para la elaboración de los instrumentos ambientales correspondientes y de las auditorías respectivas.

El alcance de aplicación de la guía ambiental es tanto para la regularización de instalaciones existentes como para la preparación de instrumentos ambientales de los proyectos nuevos de sistemas agroforestales, de beneficiado húmedo y seco, y tostadurías. El proponente podrá, a su elección, acogerse voluntariamente a la Guía Ambiental aprobada para el efecto por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales.

El Diario de Centro América público en el mes de septiembre 2018 el Acuerdo Ministerial 314-2018 que aprueba la Guía Ambiental para el Sector Café en Guatemala.





Promoviendo el café orgánico de Guatemala y las prácticas de agricultura orgánica en la caficultura convencional

Cada producto orgánico, nace de un sistema de producción que se garantiza mediante un *certificado orgánico*, por lo tanto, es una norma de etiquetado que requiere la inspección anual organizada por un agente certificador acreditado para el efecto.

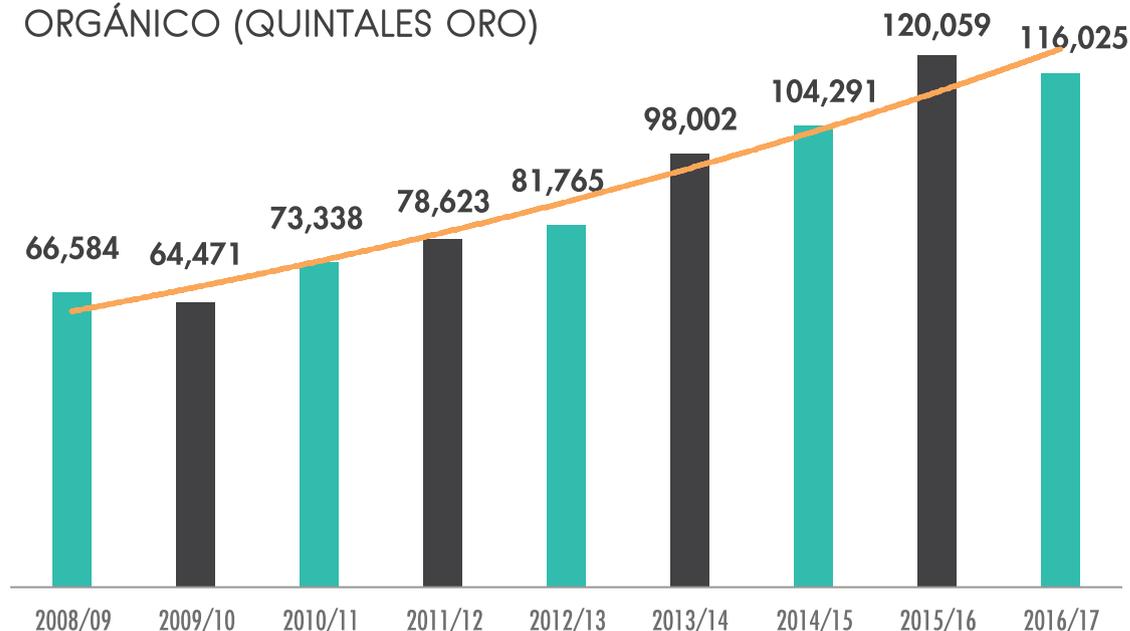
La sostenibilidad de un sistema de producción orgánica no es solamente un manejo de café sin sustancias de síntesis química, debe considerar la conservación e incremento de la biodiversidad, inclusión de otros productos agrícolas y pecuarios y el uso racional de los recursos dentro de la misma unidad productiva.

El manejo, además de realizarlo, se debe documentar utilizando como guía los estándares internacionales para productos orgánicos que salen de Guatemala. Para consumo interno, se requerirá basarse en regulaciones del Departamento de Agricultura Orgánica -DAO- del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA.

El primer paso para producir café orgánico es implementar el sistema orgánico de acuerdo al mercado al que deseamos enviar nuestro producto y posteriormente cotizar el servicio de una certificadora que no tenga ningún vínculo de asistencia técnica o comercialización con el que requiere su servicio.

La demanda internacional de productos orgánicos continúa en aumento, prueba de ello es el movimiento de dichos productos a nivel mundial; esto es evidente a través del interés de los medios de comunicación de publicar notas relevantes de producción, eventos y consumo de dichos productos en los últimos años.

EXPORTACIÓN DE CAFÉ DECLARADO COMO ORGÁNICO (QUINTALES ORO)

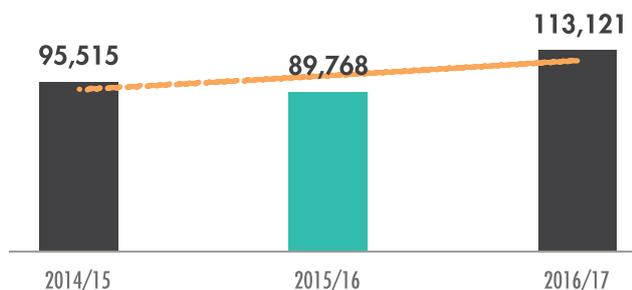


Cuadro 1. Fuente: Departamento de Comercialización, Anacafé.

Cuadro 1. En la gráfica anterior, se observa una baja en la exportación del café declarado como orgánico en el último ciclo. Existe considerable porcentaje de café orgánico que se comercializa como convencional debido en gran parte a que los certificados orgánicos no son propiedad de los grupos de productores y dependen totalmente del propietario del certificado para realizar las ventas como orgánicas. Por lo anterior, esperan disponer de apoyo con financiamientos para obtener la certificación propia en un futuro cercano, así como el acceso a mercados directos que reconozcan este café diferenciado e incrementen el ingreso por quintal exportado.

Actualmente, nuestro país satisface el 10% de la demanda de café orgánico que tiene Estados Unidos. De acuerdo con las estadísticas del Departamento de Agricultura Orgánica DAO-MAGA, el café orgánico, representa aproximadamente el 90% de los productos orgánicos que exporta Guatemala. El destino principal es Norteamérica y cantidades menores con destino a Europa y Asia.

CAFÉ ORGÁNICO GUATEMALTECO IMPORTADO POR ESTADOS UNIDOS (QUINTALES ORO)



Cuadro 2. Fuente: Departamento de Mercado, Anacafé y estadísticas Thomson Reuters Eikon

I. Fortalecimiento de la Asistencia Técnica y la Investigación

1.1 Capacitaciones en Revalorización de plantas nativas de alto valor nutritivo

Con el apoyo de Asociación Gremial del Empresario Rural –AGER– y el BID, se llevaron a cabo talleres teórico-prácticos en establecimiento de parcelas con plantas medicinales y de alto valor nutritivo a productores de Alta y Baja Verapaz. El objetivo es diversificar los ingresos de productores de pequeñas áreas con emprendimiento de nuevos productos, reducción de la desnutrición y superación de la pobreza de una manera digna mejorando la alimentación en dichas zonas.



Participantes de Alta y Baja Verapaz, Centro de Aprendizaje e Intercambio del Saber -CASH-INCAP-

1.2 Participación del Stand de Café orgánico en el Foro de Innovación y la VIII Convención de Agricultura Orgánica.

Como parte de las acciones que Anacafé realiza para promover las prácticas sostenibles en la caficultura nacional y con el objetivo de exhibir y promover el consumo de café orgánico, se participó en el Foro de Innovación realizado en Westin Camino Real, además la Asociación financió un stand en la edición del 2018 de la Convención de Agricultura Orgánica, evento desarrollado el 31 de agosto de 2018 en Antigua Guatemala con la participación de más de 400 personas y 25 stands de diversas instituciones y casa comerciales vinculadas a la producción orgánica. Se contó con el apoyo de la Coordinadora de Comercio Justo de Guatemala para brindar las degustaciones de café orgánico.

1.3 Producción de compostas, vermicompost, biofermentos y caldos minerales permitidos en caficultura orgánica para incremento de la productividad y regeneración de los suelos.

En cumplimiento al objetivo estratégico de la sostenibilidad de las Unidades Productivas de café, se impartieron talleres de elaboración de insumos a productores de café orgánico y convencional, como complemento a la nutrición de los cafetales y prácticas amigables al ambiente como parte de la política de Anacafé sobre la gestión ambiental y la eficiencia de recursos de las unidades productivas.

La producción de vermicompost es realizada por varios caficultores, por ello se brinda asistencia técnica para la mejora de las prácticas de producción, modificación de infraestructura o el establecimiento de nuevas unidades de producción de estos preciados productos de bajo costo y eficiencia comprobada por los productores.



VIII Convención de Agricultura Orgánica, Santo Domingo del Cerro, Antigua Guatemala.

1.4 Seminarios-talleres sobre el proceso de certificación orgánica, establecimiento de biofábricas, giras de Intercambios de experiencias exitosas y diplomado en caficultura orgánica.

El creciente interés de elaborar sus propios insumos por buenos resultados a bajo costo motiva a los caficultores a involucrarse en el establecimiento de biofábricas en sus Unidades Productivas, aplicando los biofermentos y caldos minerales elaborados. Los aplican como único tratamiento o bien, paralelamente al manejo convencional para incremento de la microbiología del suelo.

La información se ha brindado en seminarios-talleres que incluyen una dinámica participativa e integrada. Se continúan realizando intercambios de experiencias entre las mismas unidades productivas, propiciando el acercamiento de los productores que han obtenido éxito en la implementación de sistemas para recuperación de la biodiversidad, incremento de la productividad y mejora de calidad de

taza por el aporte biológico a las unidades productivas como un modelo exitoso de cooperación entre caficultores.

Se ha incorporado en los grupos a los alumnos del bachillerato en caficultura para conocer los principios técnicos y los procesos de implementación del sistema orgánico.

1.5 Líneas de Investigación.

La investigación del aporte microbiológico en las unidades productivas y validación de insumos orgánicos inició en 2013. Un valioso aporte a la investigación en el té oxigenado de vermicompost fue realizado por Finca Armenia Lorena que actualmente produce café orgánico. El seguimiento a los temas se realizan por parte del Centro de Investigaciones en Café –Cedicafe– con trabajos que incluyen, entre otros, los insumos permitidos para café orgánico y otras líneas de investigación enfocadas en la regeneración de los suelos y estimulación de la biodiversidad en las unidades productivas.



Talleres de elaboración de insumos



Seminario de procesos de certificación orgánica e implementación del sistema de prácticas orgánicas

2 Alianzas estratégicas, divulgación y actividades de promoción.

2.2 Apoyo a Entidades y otras Organizaciones.

Como parte del fortalecimiento del sector, a principios del 2018 se brindó apoyo a la Asociación Barillense de Agricultores -Asobagri- fortaleciendo las capacidades de representantes de la entidad con entrenamiento estratégico en catación previa a su presentación en Estados Unidos dirigida a congresistas y asesores de dicho gobierno.

Durante el 2018 se participó activamente en la conformación de la Red de Alimentos Ancestrales Nutricionalmente Mejorados -REDWA- para dirigir los esfuerzos de instituciones dedicadas a la producción y comercialización de especies medicinales y de alto valor nutritivo en la divulgación de prácticas de producción, promoción y de mercadeo de estos productos para los caficultores interesados en la diversificación de sus unidades productivas para incrementar sus ingresos.

Continúa la participación en actividades y presencia en la Comisión Nacional de Agricultura Ecológica -CNAE- y el Departamento de Agricultura Orgánica del Ministerio de Agri-

cultura, Ganadería y Alimentación -DAO, MAGA-, fortaleciendo las iniciativas de ambas instituciones.

2.3 Enlaces comerciales con Cámara Guatemalteco Coreana de Comercio y Misión Taiwán

La Cámara de Comercio de Corea, expresó su interés en diversidad de productos con especial énfasis en café orgánico de Guatemala, por lo cual productores y grupos interesados se dieron cita en sus oficinas estableciendo los contactos para el seguimiento con el interés comercial y enlace directo a las unidades productivas. Como parte de sus acciones gubernamentales a través del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales -MAFRA- de Corea se impulsa el comercio de alimentos saludables, amigables con el ambiente y seguros a través de su Ley de Promoción de Agricultura Ecológica y Gestión de Productos Orgánicos, proyectando invertir para el año 2020 más de un billón de dólares para la activación de alimentos orgánicos, además de ello, aportes para procesos de certificación.

Misión Taiwán, con un especial interés en enlazarse con productores de café orgánico y propiciar el comercio directo de este segmento



productivo facilitó a través del Seminario, el encuentro de experto Dr. Shih Shiung Chen, Presidente de la Asociación de Promoción de Agricultura Orgánica de Taiwán y sus representantes quienes dieron a conocer el gusto por el café de Guatemala así como aspectos básicos para la certificación orgánica con destino a Taiwán y oportunidades para este nicho de mercado.

Para culminar su participación, el Dr. Chen brindó un taller práctico de manejo de abonos orgánicos y aporte de microbiología a los suelos que fue muy bien recibido por los participantes. La actividad fue replicada en oficinas centrales y la sede Región IV Anacafé, en el Departamento de Jutiapa.

El sector productor de café orgánico, hizo un especial llamado para que su producto sea valorado considerando que internacionalmente se cotiza por encima de los precios del café convencional, por lo anterior, esperan que los enlaces comerciales que se establezcan a futuro sean de beneficio mutuo para promover este sistema de producción de bajo impacto ambiental por el nulo uso de insumos químicos y el manejo de la biodiversidad apegado a los estrictos estándares de cada país importador que se requiere para mantener la certificación orgánica.

Calidad y Postcosecha

Análisis del comportamiento de calidad, cosecha 2017/2018

Día a día, los dictámenes de catación son pieza clave para poder identificar lotes o partidas de café con características especiales, que los diferencien del resto, con el objetivo de satisfacer los requerimientos de calidad que el mercado internacional solicita, mediante el análisis de Perfil de Taza.

Los dictámenes de catación, también juegan una papel clave para la detección de problemas ocasionados durante los procesos en época de cosecha, así como del monitoreo durante su almacenamiento, mediante un análisis Técnico.

Estos dos tipos de análisis son elaborados por el Laboratorio de Catación, en donde cada muestra es analizada por una terna de catadores, quienes cuentan con la capacitación y experiencia necesaria para emitir los resultados, destacando el panel completo cuenta con la certificación Q “Arábica Grader” emitida por el Instituto de Calidad de Café con sede en Alison viejo, California, Estados Unidos.

Durante la cosecha 2017–2018, el Laboratorio de Catación realizó 3,502 análisis en donde se destacan los Análisis Técnicos y Perfiles de Taza en combinación, debido a que ambos análisis efectuados para una misma muestra, facilitan más el conocer cuál es el comportamiento de la calidad no sólo en limpieza de taza.

Con el análisis también se definen los atributos que diferencian un café, como todos los años, la mayoría de análisis fueron realizados en apoyo a los departamentos de Asistencia Técnica –AT– y el Centro de Investigación de Café –Cedicafé–, ambos de Anacafé. En el siguiente cuadro podremos observar un detalle de las muestras que fueron evaluadas durante este ejercicio:

| Ejercicio | Rubro | Análisis técnico | Perfil de taza | Técnico y perfil de taza | Tostado y molido | Totales por rubro |
|--------------------------|----------------|------------------|----------------|--------------------------|------------------|-------------------|
| 25 | Productores | 508 | 294 | 126 | 16 | 944 |
| 25 | Investigadores | 798 | 276 | 980 | 55 | 2,109 |
| 25 | Exportadores | 70 | 18 | 2 | 0 | 90 |
| 25 | Clientes | 268 | 49 | 23 | 19 | 359 |
| TOTAL DE MUESTRAS | | 1,644 | 637 | 1,131 | 90 | 3,502 |

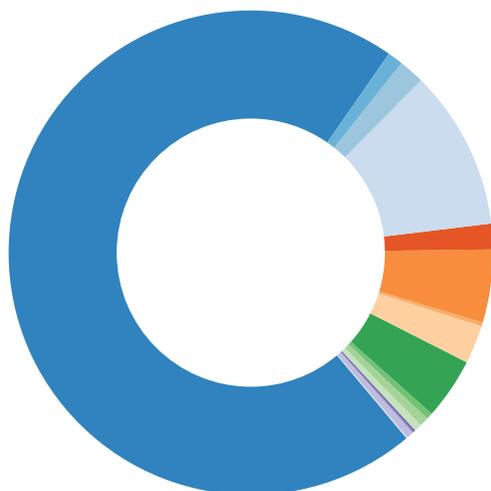
Cuadro 1

En comparación al ejercicio pasado, la cantidad total de muestras refleja un 14.16% de baja en análisis realizados, esto debido en gran parte a la fluctuación de precios del mercado, para poder contrarrestar un poco esta situación, a partir del mes de julio, hemos lanzado un paquete en el cual se aplica un descuento por análisis al ingresar de 3 muestras en adelante bajo la misma orden.

Comportamiento de la calidad

Para tener un panorama más amplio en referencia del comportamiento de la calidad durante la cosecha 2017-2018, analizamos los dictámenes técnicos de los rubros Productores e Investigadores que, en el cuadro anterior, suman un total de 1,306 muestras evaluadas, las cuales dan como resultado en calidad de taza, los siguientes datos:

CALIDAD DE TAZA



Cuadro 3

Realizando un comparativo con la cosecha 2016 / 2017, podremos observar en el siguiente cuadro, que la apreciación de taza limpia (sana), presenta un incremento del 4.95%:

| Análisis de catación | | |
|---|---------------------------------|-------------------------------|
| PAQUETE ESPECIAL | | |
| | Precio normal de 1 a 2 muestras | Precio 3 muestras en adelante |
| AFLAJADOS | | |
| Análisis técnicos: | Q100 c/v | 075 |
| Perfil de taza y Tostado/Móido | Q200 c/v | 0150 |
| NO AFLAJADOS | | |
| Análisis técnicos: | Q150 c/v | 0115 |
| Perfil de taza y Tostado/Móido | Q250 c/v | 0200 |
| * Aplica en tercera muestra ingresada en la misma orden | | |
| | | |

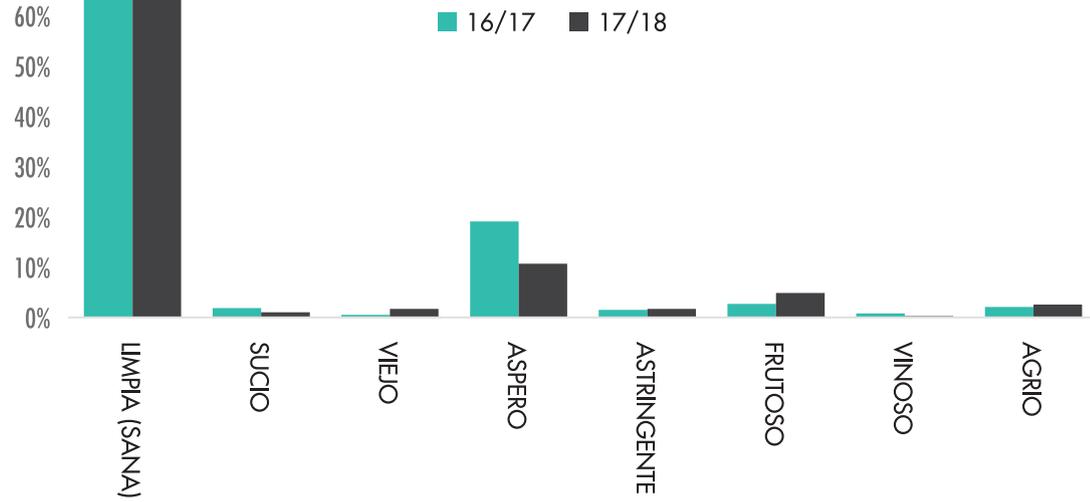
Cuadro 2

| Descripciones | 16/17 | 17/18 |
|---------------------------|--------|--------|
| Limpia (Sana) | 65.82% | 70.77% |
| Sucio | 1.85% | 1.03% |
| Viejo | 0.51% | 1.71% |
| Aspero | 19.11% | 10.68% |
| Astringente | 1.52% | 1.71% |
| Frutoso | 2.70% | 4.87% |
| Vinoso | 0.79% | 0.26% |
| Agrio | 2.08% | 2.56% |
| Sobrefermiento | 1.80% | 4.10% |
| Cebolla | 1.29% | 0.43% |
| Moho | 1.46% | 0.60% |
| Fenol | 1.07% | 0.50% |
| Rancio | 0% | 0.17% |
| Terroso | 0% | 0.09% |
| Contaminación (Humo) | 0% | 0.43% |
| Contaminación (Cardamomo) | 0% | 0.09% |

Cuadro 4

COMPARATIVO DE CALIDAD DE TAZA 1

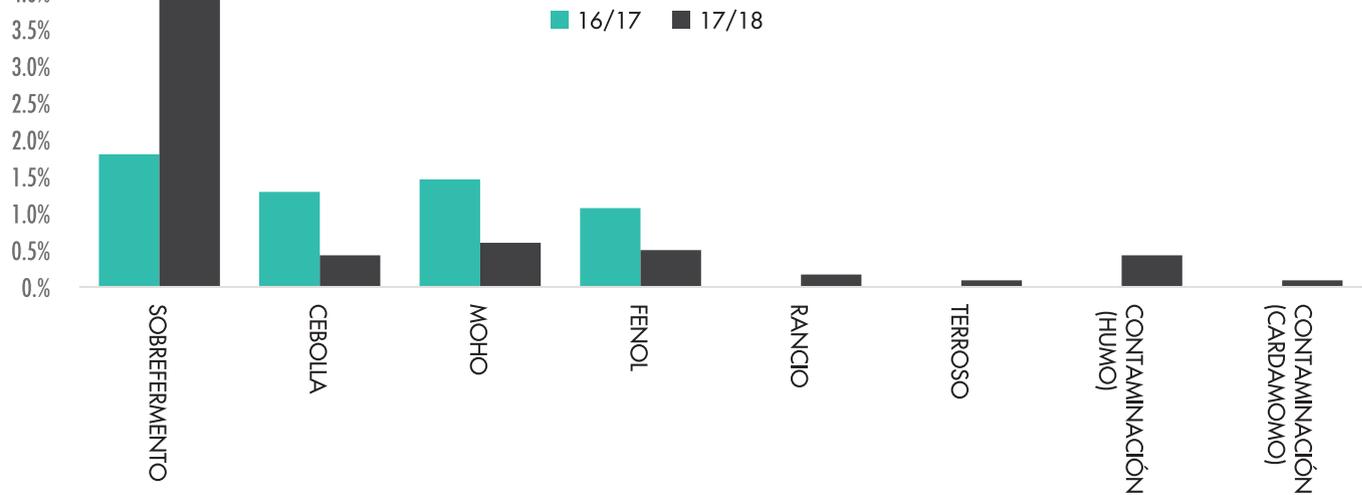
(16/17 vs 17/18)



Cuadro 5

COMPARATIVO DE CALIDAD DE TAZA 2

(16/17 vs 17/18)



Cuadro 6



Talleres de catación para Mujeres en Café

De esta comparación caber destacar el incremento de tazas sanas y la reducción en algunos defectos como el Áspero con -8.43% , Vinoso con -0.53% , Sobrefermento Cebolla y moho con -0.86% y Fenol con -0.57% .

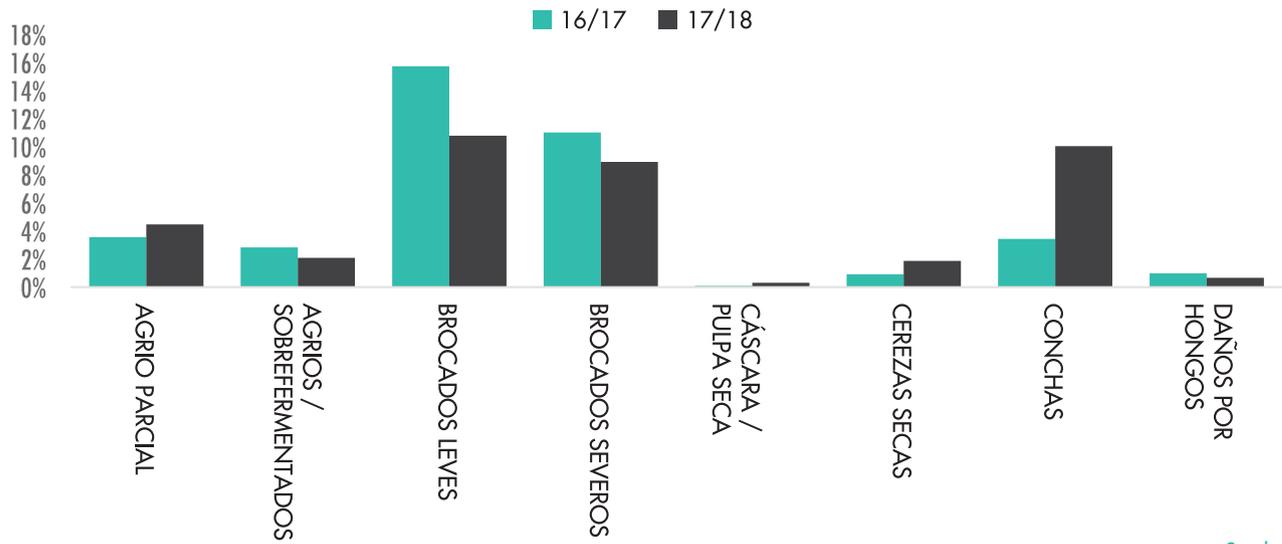
En los defectos Frutoso y Sobrefermento, el que más sobresale es segundo, con un $+2.3\%$, sin embargo, esto no afectó el comportamiento general de calidad.

Estos resultados se ven también reflejados en la comparación de los granos defectuosos predominantes, tal como lo podemos apreciar a continuación:

| Granos defectuosos predominantes | 16/17 | 17/18 |
|----------------------------------|--------|--------|
| Agrio parcial | 3.56% | 4.47% |
| Agrios / Sobrefermentados | 2.83% | 2.08% |
| Brocados leves | 15.73% | 10.79% |
| Brocados severos | 11.02% | 8.92% |
| Cáscara / pulpa seca | 0.09% | 0.31% |
| Cerezas secas | 0.92% | 1.87% |
| Conchas | 3.44% | 10.04% |
| Daños por hongos | 0.98% | 0.67% |
| Elefantes | 4.78% | 9.90% |
| Flotadores | 0.00% | 0.06% |
| Inmaduro | 21.97% | 17.34% |
| Lastimados | 24.19% | 16.50% |
| Muelas | 3.15% | 8.43% |
| Negro parcial | 4.34% | 5.79% |
| Negros | 3.00% | 2.78% |
| Pergaminos | 0.00% | 0.05% |

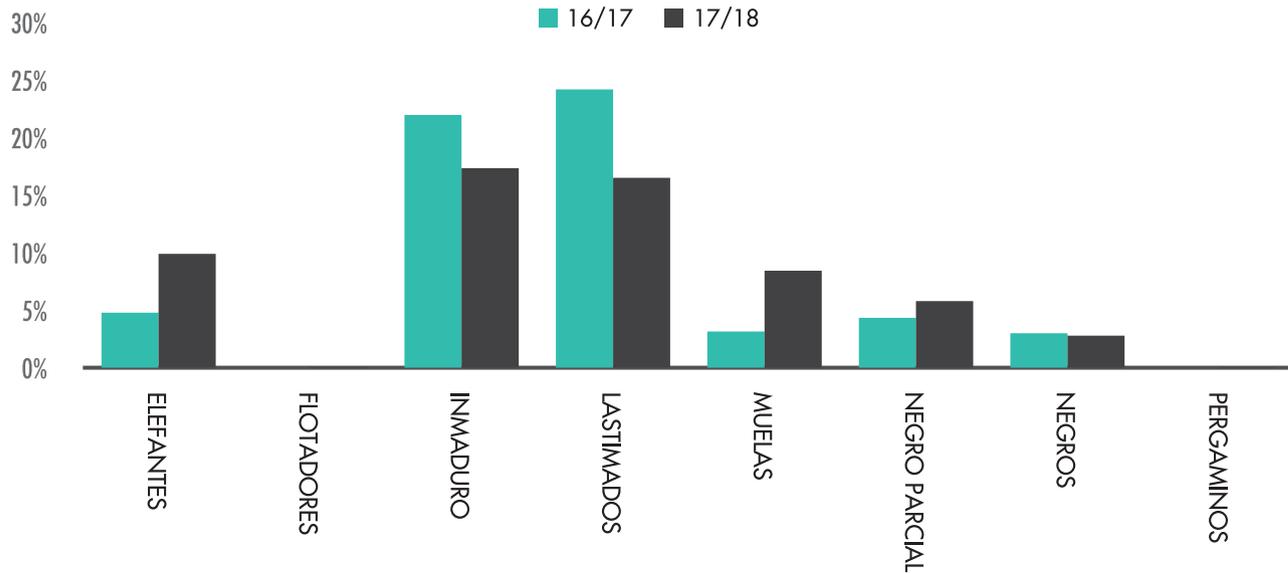
Cuadro 7

COMPARATIVO DE GRANOS DEFECTUOSOS PREDOMINANTES 1



Cuadro 8

COMPARATIVO DE GRANOS DEFECTUOSOS PREDOMINANTES 2



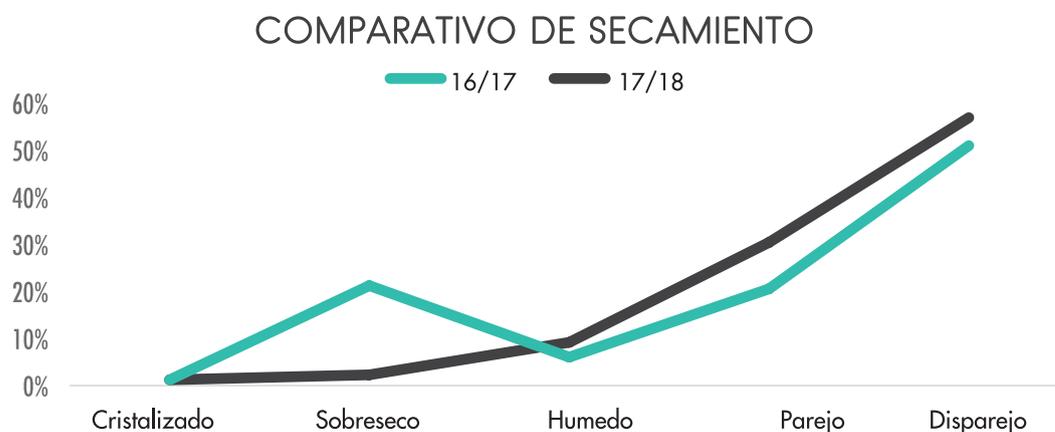
Cuadro 9

El resultado de esta comparación sustenta los datos obtenidos en la calidad de la taza, donde observamos que la presencia de granos inmaduros se redujo en un 4.63% reflejado en la disminución a su vez de tazas con defecto áspero, así mismo vemos como el incremento en comparación a la cosecha 2016 / 2017, de la presencia de granos agrios parciales (+.91%) y negros parciales (+1.45) suman un 2.36% sustentando el 2.30% de aumento en el defecto de Sobrefermento (véase cuadros 4 y 6).

También analizamos el secamiento de las muestras.

| Secamiento | 16/17 | 17/18 |
|--------------|--------|--------|
| Cristalizado | 1.21% | 1.20% |
| Sobreseco | 2.27% | 21.22% |
| Humedo | 9.18% | 6.03% |
| Parejo | 30.43% | 20.56% |
| Disparejo | 56.91% | 50.99% |

Cuadro 10



Cuadro 11

El incremento del 18.95% en el secamiento sobreseco, refleja un comportamiento atípico durante los primeros meses del año y en los meses en los que la canícula fue prolongada, debido a que la humedad relativa descendió a menos de 60%, provocando que muchas de las partidas almacenadas con niveles óptimos cercanos al límite bajo del 10% de humedad, se vieran afectados al punto de descender hasta un

8.7% en algunos casos, afectando principalmente al tiempo de envejecimiento de los lotes y una disminución en la apreciación de características en taza.

Tomando en cuenta la información anterior, podemos dar un vistazo a cada una de las regiones administrativas de Anacafé para evaluar el comportamiento de calidad:

| REGIÓN I | | | |
|----------------------|----------------------------------|---------------------------|--------|
| Taza | Granos defectuosos predominantes | | |
| Limpia (Sana) | 60.25% | Agrio parcial | 4.25% |
| Sucio | 0.95% | Agrios / Sobrefermentados | 3.78% |
| Viejo | 0.63% | Brocados leves | 13.32% |
| Aspero | 13.56% | Brocados severos | 11.81% |
| Astringente | 1.58% | Cáscara / pulpa seca | 0.21% |
| Frutoso | 11.04% | Cerezas secas | 2.44% |
| Agrio | 4.42% | Conchas | 8.70% |
| Sobrefermento | 4.73% | Daños por hongos | 0.57% |
| Cebolla | 0.32% | Elefantes | 8.29% |
| Moho | 0.63% | Flotadores | 0.10% |
| Fenol | 0.32% | Inmaduro | 14.87% |
| Contaminación (humo) | 1.57% | Lastimados | 14.20% |
| Secamiento | | Muelas | 7.82% |
| Cristalizado | 3.90% | Negro parcial | 5.28% |
| Sobreseco | 24.64% | Negros | 4.20% |
| Húmedo | 3.90% | Pergaminos | 0.16% |
| Parejo | 8.05% | | |
| Disparejo | 59.51% | | |

Cuadro 12

| REGIÓN II | | | |
|-------------------|----------------------------------|---------------------------|--------|
| Taza | Granos defectuosos predominantes | | |
| Limpia (Sana) | 66.13% | Agrio parcial | 3.13% |
| Sucio | 2.42% | Agrios / Sobrefermentados | 1.12% |
| Viejo | 2.02% | Brocados leves | 12.12% |
| Aspero | 10.08% | Brocados severos | 9.47% |
| Astringente | 3.23% | Cáscara / pulpa seca | 0.40% |
| Frutoso | 4.03% | Cerezas secas | 1.61% |
| Agrio | 2.42% | Conchas | 10.19% |
| Sobrefermento | 5.65% | Daños por hongos | 1.28% |
| Cebolla | 1.20% | Elefantes | 10.27% |
| Moho | 1.21% | Flotadores | 0.16% |
| Fenol | 0.40% | Inmaduro | 17.82% |
| Rancio | 0.81% | Lastimados | 16.21% |
| Terroso | 0.40% | Muelas | 8.59% |
| Secamiento | | Negro parcial | 5.06% |
| Cristalizado | 0.35% | Negros | 2.57% |
| Sobreseco | 15.68% | | |
| Húmedo | 6.97% | | |
| Parejo | 26.83% | | |
| Disparejo | 50.17% | | |

Cuadro 13





| REGIÓN III | | | |
|---------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| Taza | | Granos defectuosos predominantes | |
| Limpia (Sana) | 68.39% | Agrio parcial | 5.29% |
| Viejo | 3.45% | Agrios / Sobrefermentados | 1.85% |
| Aspero | 14.37% | Brocados leves | 8.98% |
| Astringente | 2.30% | Brocados severos | 7.00% |
| Frutoso | 1.16% | Cáscara / pulpa seca | 0.74% |
| Vinoso | 0.57% | Cerezas secas | 2.34% |
| Agrio | 1.73% | Conchas | 11.81% |
| Sobrefermento | 6.32% | Daños por hongos | 0.49% |
| Cebolla | 0.57% | Elefantes | 11.56% |
| Moho | 0.57% | Inmaduro | 17.96% |
| Contaminación (Cardamomo) | 0.57% | Lastimados | 17.84% |
| Secamiento | | Muelas | 8.36% |
| Cristalizado | 0.00% | Negro parcial | 4.18% |
| Sobreseco | 17.04% | Negros | 1.60% |
| Húmedo | 9.42% | | |
| Parejo | 33.63% | | |
| Disparejo | 39.91% | | |

Cuadro 14

| REGIÓN IV | | | |
|---------------|--------|----------------------------------|--------|
| Taza | | Granos defectuosos predominantes | |
| Limpia (Sana) | 76.14% | Agrio parcial | 6.80% |
| Aspero | 6.81% | Agrios / Sobrefermentados | 2.50% |
| Astringente | 1.14% | Brocados leves | 10.91% |
| Frutoso | 4.55% | Brocados severos | 8.94% |
| Agrio | 4.55% | Cáscara / pulpa seca | 0.18% |
| Sobrefermento | 6.81% | Cerezas secas | 3.22% |
| Secamiento | | Conchas | 10.91% |
| Cristalizado | 0.92% | Daños por hongos | 0.36% |
| Sobreseco | 12.84% | Elefantes | 11.27% |
| Húmedo | 8.26% | Inmaduro | 15.03% |
| Parejo | 30.28% | Lastimados | 13.06% |
| Disparejo | 47.70% | Muelas | 8.41% |
| | | Negro parcial | 5.01% |
| | | Negros | 3.40% |

Cuadro 15

| REGIÓN V | | | |
|-------------------|--------|----------------------------------|--------|
| Taza | | Granos defectuosos predominantes | |
| Limpia (Sana) | 93.07% | Agrio parcial | 2.90% |
| Viejo | 0.43% | Agrios / Sobrefermentados | 0.37% |
| Aspero | 3.03% | Brocados leves | 8.98% |
| Astringente | 0.43% | Brocados severos | 7.20% |
| Frutoso | 0.87% | Cáscara / pulpa seca | 0.19% |
| Vinoso | 0.87% | Cerezas secas | 0.27% |
| Agrio | 1.30% | Conchas | 10.28% |
| Secamiento | | Daños por hongos | 0.19% |
| Cristalizado | 0.00% | Elefantes | 10.09% |
| Sobreseco | 29.64% | Inmaduro | 20.93% |
| Húmedo | 2.40% | Lastimados | 20.56% |
| Parejo | 21.86% | Muelas | 8.88% |
| Disparejo | 46.11% | Negro parcial | 8.32% |
| | | Negros | 0.84% |

Cuadro 16

| REGIÓN VI | | | |
|-------------------|--------|----------------------------------|--------|
| Taza | | Granos defectuosos predominantes | |
| Limpia (Sana) | 81.39% | Agrio parcial | 3.95% |
| Sucio | 4.65% | Agrios / Sobrefermentados | 0.56% |
| Aspero | 4.65% | Brocados leves | 3.39% |
| Frutoso | 4.65% | Brocados severos | 1.69% |
| Sobrefermento | 2.33% | Cerezas secas | 0.56% |
| Moho | 2.33% | Conchas | 12.43% |
| Secamiento | | Daños por hongos | 0.56% |
| Cristalizado | 0.00% | Elefantes | 12.43% |
| Sobreseco | 21.57% | Inmaduro | 21.48% |
| Húmedo | 1.96% | Lastimados | 21.48% |
| Parejo | 15.69% | Muelas | 11.86% |
| Disparejo | 60.78% | Negro parcial | 8.48% |
| | | Negros | 1.13% |

Cuadro 17



| REGIÓN VII | | | |
|---------------|----------------------------------|---------------------------|--------|
| Taza | Granos defectuosos predominantes | | |
| Limpia (Sana) | 53.62% | Agrio parcial | 9.78% |
| Sucio | 1.45% | Agrios / Sobrefermentados | 1.95% |
| Viejo | 8.70% | Brocados leves | 5.59% |
| Aspero | 24.64% | Brocados severos | 4.47% |
| Astringente | 1.45% | Cáscara / pulpa seca | 0.28% |
| Frutoso | 2.90% | Cerezas secas | 1.95% |
| Sobrefermento | 1.45% | Conchas | 9.50% |
| Fenol | 5.80% | Daños por hongos | 1.40% |
| Secamiento | | Elefantes | 9.50% |
| Cristalizado | | Inmaduro | 18.44% |
| Sobreseco | 12.77% | Lastimados | 17.60% |
| Húmedo | 17.02% | Muelas | 8.38% |
| Parejo | 11.70% | Negro parcial | 6.98% |
| Disparejo | 58.51% | Negros | 4.18% |

Cuadro 18

Las regiones con mejor resultado de calidad en taza sana son Región V, con un 93.07%, Región VI, con un 81.39%, Región IV, con un 76.14% superando los porcentajes del año pasado en un 2.59%, 18.23% y 29.76% respectivamente.

Respecto al secamiento, en las 7 regiones podemos observar porcentajes altos de sobreseco y disparejo, esto se refleja en la baja en la humedad relativa anteriormente descrita.



Primer curso de aseguramiento de calidad en Guatemala Certificación Q Processing

En 2017, el Coffee Quality Institute (CQI) lanzó un programa de certificación internacional dirigido a profesionales y apasionados por el café, llamado Q Processing, por medio del cual se certifica a los profesionales que demuestren poseer las competencias requeridas para asegurar la calidad en los distintos procesos de beneficiado del café.

El programa comprende tres niveles: Generalista, Profesional y Experto.

Para Guatemala, durante la semana del 22 al 27 de enero de 2018, Anacafé en alianza con el CQI, implementaron el nivel 2 -Profesional- de este in-



novador programa. Con un enfoque científico, técnico y práctico, se evaluaron los conocimientos clave sobre las buenas prácticas de procesamiento de café de calidad, basados en la normalización de los procedimientos, promoviendo la competitividad, fortaleciendo los procesos de trazabilidad y reduciendo los riesgos.

La sede para este importante curso de certificación fue la finca experimental, demostrativa y de capacitación “Las Flores – Anacafé”, ubicada en Barberena, Santa Rosa.

Considerando la dinámica de este evento, la cual involucró la validación y evaluación de conocimientos teóricos y diversas actividades prácticas de procesos de beneficiado de café, desde la recolección de la fruta en campo hasta el análisis sensorial del perfil de taza, la finca Las Flores fue el lugar idóneo para su desarrollo.

Los participantes de este evento, entre ellos asesores técnicos, baristas, catadores, productores, comercializadores y apasionados por el café de Puerto Rico,

Venezuela, Colombia, Brasil, México y Guatemala, además de alcanzar satisfactoriamente los objetivos del curso, crearon un ambiente que fomentó la interacción e intercambio de experiencias y conocimientos sobre la producción sostenible de cafés diferenciados por su calidad.

“Para nosotros como CQI, hemos visto que vienen participantes de diferentes países. Este curso les permite desarrollar metodologías, sobre todo del uso de registros, y entender con criterio como abordar el tema de los procesos. Lo estamos trabajando al nivel del café lavado, del café honey y del café natural. El curso ha sido exitoso” expresó Hernando Tapasco González, instructor delegado por el CQI.

Anabella Meneses de Finca Santa Felisa, Acatenango, Chimaltenango Guatemala nos comenta que este curso le sirvió para conocer qué es lo que el mundo está haciendo respecto a mejorar la calidad del café, “la calidad del café debe ser saboreada, esto viene a partir de la trazabilidad y detección de los puntos críticos de control para poder llegar a esa excelente calidad”.

El café de Finca Santa Felisa ha ganado la Copa de la Excelencia en 2016 y 2017, Anabella participó en el programa de Q Processing para “hacer más excelente todo el control y seguir con esa excelencia uniformemente conforme pasan los años”.

Al preguntarle sobre esta experiencia, Silvia Gutiérrez de la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad cuenta que “ha sido una gran oportunidad participar en este curso organizado por Anacafé, tienen muy buenas instalaciones. La experiencia de aprender ha sido muy práctica y muy completa. Ha sido bonito ver como todos tenemos algo que aportar. Ha sido una gran experiencia”.

Sam Sepulveda vino de una finca en Maricao, en el borde occidental de la Cordillera Central en Puerto Rico, nos comenta que fue hace 3 años, aquí en Guatemala, que tomó la decisión de comenzar en el negocio del café. Sobre el curso, Sam nos dice que “la experiencia ha sido muy buena, muchísimo material, material que conocía a un nivel básico y ahora hemos alcanzado un nivel avanzado, un nivel científico. Guatemala es tremendo lugar para desarrollar estas cosas nuevas, he aprendido muchísimo aquí”.

Alejandro Morales de Finca Rosma de Huehuetenango, nos dice que “desde el momento que supe que iba a haber una capacitación sobre procesos de honey, naturales y procesos de lavados, con un tipo de certificación, nos entusiasmó mucho poder integrarnos y aprender toda la metodología, las técnicas que hay, compararlo con lo que estamos haciendo ya en campo y ha sido muy enriquecedor. Hemos visto que hay procesos que se pueden mejorar en lo que actualmente estamos haciendo.



Anabella Meneses



Silvia Gutiérrez

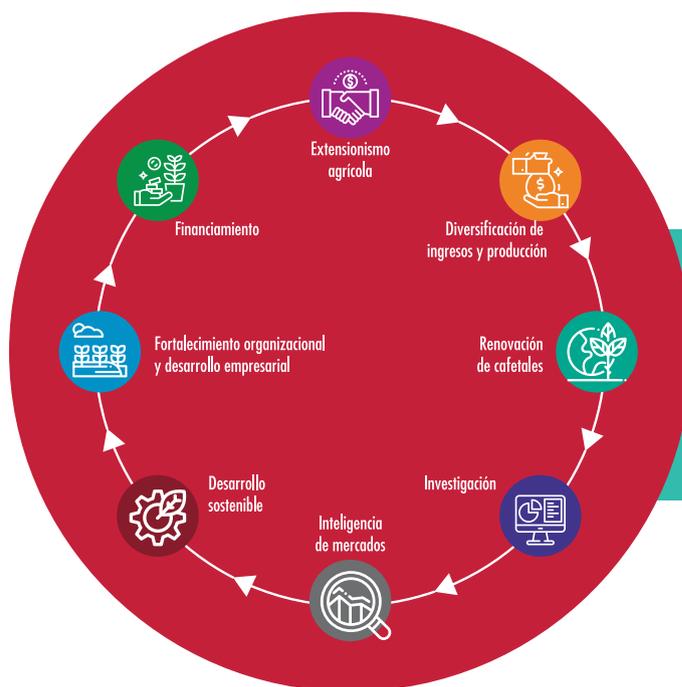


Proyectos y Convenios

La globalización, la mecanización de la agricultura a nivel mundial y el cambio climático motivaron a Anacafé, como líder vanguardista del sector a incursionar en proyectos que promuevan la agricultura de precisión para el desarrollo de una caficultura climáticamente inteligente y la innovación de los servicios al caficultor.

Para lograr estos objetivos la Unidad de Cooperación y Proyectos de la Asociación dirige alianzas estratégicas con socios nacionales e internacionales para responder efectivamente a las necesidades del sector y aprovechar cada oportunidad de innovación para una caficultura social, económica y ambientalmente sostenible.

Facilitar a los productores el acceso a información técnica y de mercado relacionada a la cadena de café, establecer un Sistema Nacional de Información, relevante y en tiempo real, para el incremento de la productividad del sector café y fomentar la implementación de prácticas y tecnologías efectivas para la adaptación y mitigación del cambio climático fueron los objetivos principales del periodo 2017–2018 de la implementación de proyectos de cooperación. Los proyectos de cooperación de Anacafé responden a ocho de los ejes estratégicos: Los aliados estratégicos del sector durante este ejercicio cafetalero son: World Coffe Research (WCR); el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA); Catholic Relief Services (CRS); la Unión Europea, a través del Instituto Interamericano



Transversalmente, los ejes de equidad de género, inclusión de jóvenes y mitigación al cambio climático son promovidos activamente.

de Cooperación para la Agricultura IICA; El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), a través de Counterpart; el Banco Interamericano de Desarrollo (BID); Volcafé; Chameleon Cold Brew; Rainforest Alliance/UTZ; el Centro de Promoción de Importaciones del gobierno de Holanda (CBI); Lavazza; la Universidad del Valle de Guatemala, el Banco Centroamericano de Integración Económica (BCIE), el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), el Ministerio de Finanzas Públicas.

Ampliando el uso de las TIC para mitigar riesgos en la producción y comercialización en la cadena de valor del café:

Con el objetivo de ampliar la cobertura de los servicios técnicos que provee Anacafé a todos los productores del país y así, mejorar sus capacidades de toma de decisiones sobre producción, prevención y tratamiento de plagas y enfermedades e incrementar su acceso a mercados especiales a través de la comercialización de café; el proyecto desarrolló el [Sistema Nacional de Información de Café](#).

Este sistema permitió 1) la automatización de los servicios técnicos de la Asociación, como un primer paso para mejorar la trazabilidad de la cadena del café de Guatemala y 2) la aplicación de equipos capaces de transferir tecnología para una mejor asistencia técnica y ampliar el monitoreo de las condiciones agroclimáticas del parque cafetalero del país.

La aplicación de equipos como Drones, GPS, Estaciones Meteorológicas, Laptops, Data Loggers, Impresiones de alto rendimiento, Smartphones, entre otros colaboran a la recolección de datos de interés para la caficultura nacional y optimizan el tiempo de las visitas de asistencia técnica para una mayor cobertura del parque cafetalero; impulsando con ésto registros para una mejor trazabilidad de la cadena de producción.

Este proyecto innovador fue apoyado por el [Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola \(FIDA\)](#) de las Naciones Unidas (2015–2018).



Agua y Suelos para la Agricultura (ASA)

El proyecto ASA, enfocado a la caficultura de Guatemala, es un proyecto regional promovido por Catholic Relief Services (CRS) y desarrollado en campo por técnicos y promotores de Anacafé en las regiones cafetaleras I y VII; en los departamentos de San Marcos y Chiquimula. El objetivo del proyecto consiste en mejorar el acceso a servicios de restauración de suelos de los productores a pequeña escala. Para esto, 110 parcelas demostrativas fueron implementadas como escuelas de campo y a través de capacitaciones, el modelo de competencia y la metodología de formación de formadores, los caficultores que participan en las actividades del proyecto son replicadores del extensionismo agrícola que promueve buenas prácticas para la conservación del suelo. Por otro lado, el proyecto pone a disposición de los productores mapeo digital de suelos y otras herramientas innovadoras, como parte de la incursión hacia una caficultura climáticamente inteligente y la conservación de los ecosistemas.

Productores Campesinos más Prósperos y Organizados (PROCAMPO):

Este proyecto de impacto nacional es ejecutado en los departamentos de San Marcos, Huehuetenango, Quetzaltenango, Quiché y Sololá; gracias al apoyo del El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), a través de Counterpart. El objetivo general de éste consiste en aumentar la productividad agrícola del país; abordando los desafíos de acceso a mercado y seguridad alimentaria.

El proyecto, en reconocimiento de la importancia de las exportaciones de café y el potencial turístico del departamento de Sololá; priorizó los municipios de San Juan La Laguna, San Lucas Tolimán, San Pedro La Laguna, San Antonio Palopó, Santiago Atitlán, Nahualá y Santa Clara La Laguna.



Los objetivos de acceso a mercado del proyecto consisten en incrementar la productividad y el volumen de ventas de 1,526 pequeños productores del área en un 20%. Para lograr esto, Anacafé cuenta con una estrategia de asistencia técnica integral, capacitación, transferencia de tecnología y de acompañamiento al productor en campo para la aplicación de buenas prácticas agrícolas.

De igual manera, con Counterpart se apoya la capacitación de productores de café en el departamento de Huehuetenango, sobre los 10 pilares para una caficultura sostenible.

Periodo de ejecución del proyecto: 2018–2021.

Ingresos sostenibles a través de la mejora del cultivo de café: el proyecto inició en 2016 con el apoyo de World Coffee Research (WCR) y la Fundación Starbucks, con el objetivo de recuperar el área cafetalera de San Pedro Yepocapa, Huehuetenango; la cual fue severamente afectada por la crisis de la roya del café (2012–2013) y en la actualidad es uno de los municipios con mayor índice de pobreza del país.

WCR y Anacafé han trabajado de la mano con 179 caficultores a través de asistencia técnica especializada y capacitación sobre economía agrícola y el manejo adecuado de aguas residuales en el cultivo de café, entre otros temas. Lo cual, más allá de impactar la producción de café, pretende mejorar la calidad de vida de las familias caficultoras del área.

Adicionalmente el proyecto dirige una prueba piloto de dos variedades de café mejoradas. la primera es un Sarchimor resistente a la roya, llamado Marsellesa y la segunda es una variedad híbrida F1, llamada Centromericano. El desarrollo e impacto

de las plantas es monitoreado por Anacafé y una especialista de la Universidad de Texas A&M. Las plantas fueron provistas a los caficultores y ahora están en su segundo año de vida; las primeras cosechas se esperan para el presente año.

Periodo de ejecución del proyecto: 2016 – 2018.

Sistema de Alerta Temprana (SAT) para la prevención de plagas y enfermedades del cultivo de café:

Con el propósito de implementar un sistema epidemiológico de plagas y enfermedades que afectan el cultivo de café, el proyecto propone escalar el alcance de la Coffee Cloud App hacia un sistema de alerta temprana (SAT) con la capacidad de brindar recomendaciones técnicas puntuales anticipadas para evitar brotes epidemiológicos.

Este proyecto innovador estará a cargo del Centro de Investigación en Café (CEDICAFÉ), quién será

acompañado por el Colegio de Posgraduados de México (COLPOS). El proyecto es posible gracias al apoyo de [Rainforest Alliance/UTZ](#) y su periodo de implementación será de 2018 – 2020.

El desarrollo de este proyecto permitirá consolidar los esfuerzos realizados por Anacafé desde el año 2012 para enfrentar los desafíos que generó la epidemia de la roya del café. Adicionalmente, la cooperación sur-sur que brindará este proyecto entre pares de la región mesoamericana abrirá puertas a un modelo de cooperación, monitoreo y prevención regional.

Programa de Reactivación Económica del Subsector Café para la República de Guatemala (PRORECAFE):

El objetivo del programa consiste en incrementar la competitividad del sector y contribuir a la reactivación económica en el país a partir de la producción de café.





El Programa surge de la necesidad de renovación del 50% del parque cafetalero del país. El cual supera los 20 años; incrementando la susceptibilidad de los cafetales a plagas y enfermedades y disminuye su capacidad productiva.

El programa, aún en estado de gestión, promueve estrategias de financiamiento para la renovación de cafetales y así incrementar la productividad de los micro, pequeños, medianos y grandes productores de café. El programa contempla tres componentes: créditos para renovación de cafetales, investigación, en colaboración del [Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas \(ICTA\)](#), asistencia técnica y acompañamiento al proceso crediticio a cargo de Anacafé.

El programa será implementado a nivel nacional; priorizando los departamentos del Plan de la Alianza para la Prosperidad del Triángulo del Nor-

te (PAPTN) y en los cuales la caficultura tiene mayor peso en el PIB local.

La gestión del programa está siendo apoyada por el [Banco Centroamericano de Integración Económica \(BCIE\)](#), el [Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación \(MAGA\)](#), el [Ministerio de Finanzas Públicas \(MINFIN\)](#).

Convenios de Cooperación

La coordinación de cooperación y proyectos continua en la gestión de nuevas oportunidades de desarrollo para los caficultores del país. Razón por la cual, diversos convenios de cooperación con centros académicos, organismos internacionales y sector privado nacional e internacional están siendo gestionados durante el presente ejercicio cafetalero.

Algunos de los socios en gestión son: Volcafé, Chameleon Cold Brew, el Centro de Promoción de Importaciones del gobierno de Holanda (CBI); La Fundación Lavazza; la Universidad del Valle de Guatemala, FONAGRO, entre otros.

Apoyo a la caficultura orgánica: Gracias al apoyo de Bicafé, Volcafé Specialty y al financiamiento de Chameleon Cold Brew más de 200 familias productoras de café orgánico, de la región huista del departamento de Huehuetenango, recibirán asistencia técnica especializada en producción orgánica de café; [brindada por el equipo técnico de Anacafé y estrategias de Seguridad Alimentaria y Nutricional \(SAN\)](#); [brindadas por Funcafé](#).

Este proyecto de responsabilidad social empresarial pretende incrementar el volumen de café orgánico para su inmediata comercialización dentro de la industria cafetalera orgánica al mismo tiempo que incrementa la calidad de vida de las familias productoras de café orgánico. El proyecto tendrá una duración de cuatro años.

Periodo de implementación: 2018 - 2021.

Conectando a Centro América: Esta iniciativa de impacto regional es parte del proyecto de Integración Económica Regional Centroamericana (INTEC) y tiene por objetivo fortalecer la integración económica centroamericana y maximizar los beneficios de la implementación del Acuerdo de Asociación entre la Unión Europea y Centroamérica.

Para esto se han planificado actividades de asistencia técnica, capacitación de expertos internacionales, auditorías de exportación, consultorías e investigación en áreas relevantes para la exportación al mercado europeo y participación en ferias comerciales europeas. El sector café de especialidad tiene especial atención en este proyecto regional.

El proyecto es financiado por la **Unión Europea y promovido por el Centro de Promoción de Importaciones del gobierno de Holanda (CBI).**

Plan Agronómico de Emergencia Nacional: Erupción del Volcán de Fuego

El domingo 3 de junio (2018) 12,252 manzanas de caficultura en los departamentos de Chimaltenango, Escuintla, Sacatepéquez y Guatemala fueron impactados por los eventos inmediatos que siguieron a la erupción del Volcán de Fuego. La expulsión de arena volcánica, ceniza, grava y flujos piroclásticos afectaron áreas fértiles de la Región III del parque cafetalero de Guatemala.

Para responder a la emergencia y salvaguardar a los cafetales del área, Anacafé con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) gestionó insumos y aperos de labranza para 3,988 productores de café del área afectada. Posterior a la entrega de esta donación, Anacafé continúa brindando asistencia técnica y acompañamiento a los caficultores para el mejor aprovechamiento de los insumos y recuperación de cafetales.

Competitividad y financiamiento de la caficultura en Guatemala ATN-ME 15785 BID - FOMIN

Proyecto piloto de Innovación con base en alianzas y coordinaciones público-privadas para establecer un modelo de competencia del sector café de Guatemala, que promueve enfoques pioneros de diseño y financiamiento, creando oportunidades económicas para poblaciones vulnerables.

Con el objetivo de mejorar las condiciones de vida de los caficultores de Guatemala e incrementar la competitividad y productividad del sector café, el proyecto "BID- FOMIN" y Anacafé desarrollaron acciones en tres componentes; brindando capacitación y asesoría a caficultores en la implementación de nuevas tecnologías, asistencia para acceso a financiamiento y mercados diferenciados.

Del total del presupuesto aprobado, el **26% del financiamiento se dirigió al Componente 1: Productividad y resiliencia al cambio climático;** el 6%



Fondo Multilateral de Inversiones
Miembro del **Grupo BID**



al Componente 2: Acceso a mercados y el 15% al Componente 3: Acceso a servicios financieros. Estas cifras han sido distribuidas para la coordinación e implementación de actividades con los equipos multidisciplinarios de las 4 Regiones administrativas de café seleccionadas (I, V, VI y VII) y socios estratégicos, para el cumplimiento de las principales actividades y adquisiciones del proyecto bajo el marco del plan estratégico de Anacafé, empatando con uno de los principales temas estratégicos “Incrementar la productividad y competitividad de los productores”, reportando una ejecución financiera del 47% en el periodo 2017/2018.

Principales Resultados

Se ha potencializado bajo una perspectiva integral las acciones y estrategias para fortalecer los ejes del “Plan de competitividad de la caficultura” específicamente en los ejes Fortalecimiento Institucional; Financiamiento; Desarrollo Sostenible, Inteligencia de Mercados; Mercadeo y Diversificación de Ingresos de una forma consistente para **transformar una cadena productiva a una cadena de valor**, multiplicando así los beneficios a todos los integrantes de la cadena y al país en general.

A lo largo de la implementación del proyecto se han llevado a cabo una serie de actividades que han fortalecido capacidades, promoviendo la asociatividad, apoyando la estrategia de estructura de comercialización organizacional a través de las **Micro Regiones**.

La esencia de la estrategia es la estratificación de producciones, identificando territorios y elementos de las organizaciones de productores para la caracterización de micro territorios. El mapeo de cafés es importante en aras de definir la segmentación y diversificación de mercados, adicionando valor a través de la participación en competencias regionales, ruedas de negocio y cataciones, todas iniciativas de Anacafé impulsadas y apoyadas por el proyecto.

C.1 Productividad y resiliencia al cambio Climático

3,094 hectáreas aplicando nuevo paquete tecnológico (17% administrado por mujeres). Todas las aplicaciones de crédito para mantenimiento y/o renovación de cafetales en el marco del proyecto cuentan con un plan de mejora y de inversión que acompaña el expediente de solicitud como parte de la metodología de crédito estructurado, dicha estructura fue desarrollada en coordinación con los aliados estratégicos del proyecto, de las aplicaciones de crédito el 28% son propiedad de mujeres .

Se han presentado 166 expedientes para solicitar financiamiento para los destinos de mantenimiento y renovación.

8,696 participaciones en 230 talleres de capacitación, de estas participaciones un 23% fue de mujeres (2,007 participaciones de mujeres), el fortalecimiento a través de las capacitaciones fortalece; capacidades técnicas, acceso a crédito y mercados.

C.2 Acceso a mercados

Laboratorios de la mano con la producción de calidad

Gracias al apoyo del proyecto BID-FOMIN, se fortalecieron los laboratorios regionales de catación y el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas -Analab- con el propósito de fortalecer las capacidades institucionales para asesorar de mejor forma a los caficultores, realizando mediciones que permitan evaluar los atributos, cualidades, defectos y deficiencias para una mejor toma de decisiones buscando obtener un producto de alta calidad.

La información generada luego del análisis en los laboratorios sirve para orientar de mejor manera la asistencia técnica, con el propósito de incrementar la productividad de las plantaciones, mejorar la calidad del producto y cumplir con los requisitos del mercado.

En Analab se implementó el área de análisis microbiológico, un nuevo servicio que permite el diagnóstico del estado de organismos microscópicos en los suelos y productos orgánicos en las diferentes regiones cafetaleras que se suma a los servicios de análisis foliar, suelos y aguas para incrementar la productividad del sector.

En las oficinas Regionales, se impartieron cursos y talleres prácticos enfocados al control de calidad. Estas capacitaciones incluyeron sesiones de catación, rueda y foro de negocios, ferias regionales, monitoreo de calidad (39 dictámenes técnicos y 32 perfiles de taza) de 28 organizaciones en 4 de las 7 regiones, para participar en rondas de catación y degustación, acciones para reforzar el proceso de aprendizaje.

La participación en este tipo de eventos y el manejo integral de la cadena de valor permiten que





productores y compradores estrechen relaciones laborales y comerciales, estableciendo nuevos contratos para la venta de café diferenciado por grupo de beneficiarios, diversificando mercados y mejorando precios.

La comercialización efectiva es esencial para que los productores sean sostenibles, esto se logra a través de la implementación de proyectos que apalancen y apoyen iniciativas, institucionalizándolos en programas y herramientas de apoyo a los caficultores para establecer nexos directos con compradores en la cadena.

Para vincular a los productores con los compradores, se está diseñando y desarrollando una herramienta tecnológica de promoción y búsqueda de cafés de Guatemala. Esta herramienta se lanzará y enmarcará en el sitio Guatemalan Coffees del eje de mercadeo, uno de los 6 ejes estratégicos de Anacafé, en el que se contempla adicionar valor a la producción cafetalera por medio del posicionamiento en mercados de cafés de especialidad.

C.3 Acceso a servicios financieros

El 50% del parque cafetalero tiene más de 20 años y debe ser renovado para elevar la productividad, esto requiere financiamiento y acceso a crédito con condiciones adecuadas y asistencia técnica. Anacafé y productores buscan soluciones técnicas y financieras de apoyo al sector.

48 organizaciones de productores reciben capacitación financiera, cuentan con un diagnóstico y plan de mejora e inversión para acceso a financiamiento.

Se desarrolló una segunda versión de la metodología de crédito estructurado que incluye el uso de garantías, las cuales han sido emitidas a partir del mes de julio 2018.

Fenacoac, por medio de las diferentes cooperativas de Ahorro y Crédito que integran el sistema MiCoope, financia productores de café. Anaca-

fé con capacitación y acompañamiento en la implementación de los modelos de asistencia técnica, tecnologías y comercialización para aumentar su productividad y calidad, reduce el riesgo y el Fideicomiso Guate Invierte proporciona garantías parciales de respaldo para los créditos concedidos.

Anacafé realizó talleres con caficultores en conjunto con Fenacoac, R.L –MiCoope–, Seguros Columna, y Guate Invierte, culminando la primera fase de análisis de elementos técnicos, vulnerabilidad y riesgo del cultivo café, determinando los riesgos de relevancia para el diseño de umbrales de cobertura del **seguro paramétrico**.

Al finalizar el desarrollo del esquema de cobertura se ingresará el paquete de inscripción del producto a la regulación de la Super Intendencia de Bancos –SIB– para su aprobación, registro y uso.

8 cooperativas de ahorro y crédito del sistema MiCoope han sido capacitadas en el proceso de análisis de crédito agrícola, actualización en el uso de nuevas versiones de la herramienta de crédito, uso de la metodología de crédito para el cultivo de café, uso y requisitos para la gestión de créditos garantizados, con el fin de atender solicitudes de garantía para financiamiento a café, bajo el esquema de crédito estructurado definido en el proyecto piloto.

El proyecto apoyó la creación de condiciones para ampliar la formalización de los productores, habiendo identificado las medidas de mitigación estratégicas. Estas serán transferidas al caficultor por medio de herramientas como capacitaciones, política de cambio climático y

guía de gestión ambiental. Se identificaron las brechas y retos emergentes para definir la responsabilidad, roles y necesidades tanto sectoriales como nacionales.

Derivado de estos análisis, modelos económicos y resultados generados a la fecha y para sostenibilidad de la Metodología de crédito estructurado impulsada y desarrollada por el proyecto BID/FOMIN, se hace evidente fomentar la creación de plataformas institucionales para fortalecer las alianzas estratégicas, favoreciendo políticas y promoviendo el desarrollo y la reactivación de la economía de Guatemala a través del financiamiento para renovación del sector café.

Valor de conocimiento del proyecto

Se ha adquirido una mejor comprensión de cómo la mejor gestión del riesgo facilita el acceso a financiamiento.

Sostenibilidad

La implementación y validación del proyecto se debe presentar como un programa permanente con el fin de que desarrolle activamente la institucionalidad de cada organización participante.

Para una caficultura de precisión, productiva y resiliente al cambio climático, las unidades productivas deben incorporar modelos de asistencia técnica a través de herramientas novedosas y con sustentos científicos. Se debe generar y transferir tecnología a los productores, que permita el desarrollo de una caficultura sostenible.

29 Congreso de la Caficultura

El jueves 9 y viernes 10 de agosto de 2018, se llevó a cabo el 29 Congreso de la Caficultura en la sede de Anacafé; en el cual, el Ministro de Cultura y Deportes, José Luis Chea Urruela, declaró la Tradición Cafetalera en Guatemala, desde almácigo hasta la degustación en la taza, como Patrimonio Intangible de la Nación.



La ceremonia de inauguración fue encabezada por el Presidente de Anacafé, Ricardo Arenas Menes, acompañado del Vicepresidente de la República de Guatemala, Jafeth Cabrera; el señor Presidente del Congreso de la República, Álvaro Arzú Escobar; el Ministro de Cultura y Deportes, José Luis Chea Urruela; el Vicepresidente de Anacafé, Bernardo Solano y el Gerente General, Evelio Alvarado.

También contamos con la presencia de Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia –FNC– quien dio la charla inaugural sobre “El foro Mundial de Productores, Impactos Económicos y Bajos Precios en el Sector Café”.

Este año se contó con la participación de más 2 mil personas y 45 casas comerciales en los stands. En el evento, se promovieron los servicios de Anacafé, entre estos Escuela de Café, Sistemas de Información Geográfica –GIS (por sus siglas en inglés)–, Coffee Cloud y la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural –Funcafé–; además participaron la Asociación de Reservas Nacionales Privadas de Guatemala –ARNPG–, Mujeres en Café y Productores de Café Orgánico.

Se otorgaron reconocimientos a Dulce Barrera, Campeona Nacional de Catación; David Solano, Campeón Nacional de Baristas y a Leonardo René Pérez de la Unidad Productiva “La Reforma y Anexos”, ganador del Cup of Excellence 2018 con un café de la variedad geisha, proceso lavado, que obtuvo la categoría de Café Presidencial con 90.73 puntos.

El objetivo principal del Congreso de la Caficultura es actualizar los conocimientos de los caficultores guatemaltecos sobre la situación de la industria del café a nivel nacional e internacional. El Congreso estuvo enfocado en la sostenibilidad del cultivo, enfatizando la importancia de alcanzar la sostenibilidad económica para alcanzar la sostenibilidad ambiental y social.

Por sexto año consecutivo, el Congreso fue transmitido en las sedes Regionales V (Huehuetenango) y VI (Cobán) con el objetivo de acercar las conferencias y contenido del Congreso a los caficultores organizados en Grupos de Amistad y Trabajo –GAT–, Asociaciones, Cooperativas y Empresas cafetaleras de estas regiones, contando con la participación de 469 productores en estas regiones.

FUNCAFÉ

Funcafé es una organización privada de desarrollo civil, no lucrativa, con personalidad jurídica, patrimonio propio, sin finalidad política. Fundada en 1994 por caficultores visionarios y es el brazo social institucionalizado de la caficultura nacional.

Trabaja para mejorar el nivel de desarrollo humano de la población rural, incrementando la cobertura y la calidad de los servicios sociales, principalmente en las áreas de Salud, Educación y Seguridad Alimentaria y Nutricional, para tener una actividad económica más competitiva a través de sus áreas estratégicas: educación, salud, seguridad alimentaria y nutricional

Educación

20,848 niños, adolescentes, jóvenes, adultos y padres de familia apoyados con las acciones de educación desarrolladas en establecimientos educativos ubicados en el área rural.

El Ministerio de Educación, a través de la Dirección General de Acreditación y Certificación –Digeace– certificó bajo la resolución DACI/DIGEACE/No. 09-2012 el Programa de Escuela Rural Activa con el propósito de que el alumno sea el centro de aprendizaje constituyendo a los padres de familia como los primeros educadores de sus hijos, lo que les permite involucrarse en la solución de problemas, formación ciudadana y tareas educativas de sus hijos.

Este Programa se implementa en:

- Centros de Aprestamiento “Coffee Kindergarten”
- Preprimaria
- Primaria
- Secundaria
- Educación Acelerada
- Escuela para Padres



Día escolar en Escuela Rural Mixta Los Andes, Santa Bárbara Suchitepéquez.

Prevención del Trabajo Infantil Centros de Aprestamiento Preescolar -Coffee Kindergarten-

Surgió con el afán de prevenir el trabajo infantil en el sector caficulator, en el año 2012 y como una estrategia infantil en Guatemala y contribuir al aprestamiento escolar en el área rural caficutora.

Niños de 4 a 7 años de edad, hijos de colaboradores del corte de café, asisten durante la época de cosecha a los centros habilitados en las unidades productivas.



Día escolar en Escuela Rural Mixta Los Andes, Santa Bárbara Suchitepéquez.

Emprendimiento a Jóvenes Bachillerato en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura

Esta nueva opción de estudios tiene el objetivo de fortalecer la capacidad de gestión empresarial de los caficultores, preparando profesionales con herramientas en el cultivo del café y administración eficiente de la empresa caficutora, con responsabilidad social. Actualmente existen 3 centros educativos ubicados en los departamentos de Suchitepéquez, Santa Rosa y San Marcos.



Graduación Bachilleres, Escuela Volcanic, San Marcos

El Bachillerato es avalado por el Ministerio de Educación y certificado por la Asociación Nacional del Café -ANACAFÉ-. Se imparte con clases presenciales durante tres días por semana, además de prácticas dirigidas y supervisadas, en el lugar de origen del estudiante.



Bachilleres en capacitación en laboratorio de catación, Anacafé.

Escuela para Padres

Esta es una estrategia que impulsa involucrar activamente a los padres de familia, en las actividades educativas de sus hijos. Los cursos se imparten en las instalaciones de las unidades productivas de café, haciendo énfasis en temas como: comunicación familiar, autoestima, equidad de género, relaciones humanas, salud sexual y reproductiva, métodos de planificación familiar, lactancia materna y nutrición, entre otros.



Actividad escuela para padres Escuela Milán, Chicacao, Suchitepéquez

Salud

79,317 servicios de salud brindados a la población rural, con el propósito de incrementar la calidad y cobertura de los programas haciendo énfasis en salud preventiva, así como atención prenatal, odontología, medicina general y capacitaciones en temas de planificación familiar y salud sexual reproductiva entre otros.

Los servicios de salud se proveen a personas entre adolescentes, jóvenes y adultos, comadronas, enfermeros y personal salubrista comunitario capacitados con el propósito de actualizar los conocimientos y elevar la calidad de atención en los servicios

de salud convirtiéndose en una opción para ampliar la cobertura a nivel nacional.



Atención a niños en jornada médica

Seguridad Alimentaria y Nutricional –SAN

El objetivo de esta área es mejorar las condiciones nutricionales de las personas. Los pilares son:

- Acceso
- Disponibilidad
- Consumo
- Utilización biológica de los alimentos

Se promueve opciones productivas para:

- Incorporar proteína a la dieta familiar
- Generar ingresos adicionales
- Promover las acciones de la ventana de los mil días y fortalecer la nutrición en niños menores de 5 años.



Huerto familiar, Unión Tolash, Tajumulco

Proyectos

Observatorio Económico Sostenible

El Proyecto Observatorio Económico Sostenible, del cual Funcafé es socio activo, tiene el objetivo de mejorar las condiciones de vida de las personas del área rural en cinco departamentos del occidente del país: Huehuetenango, San Marcos, Quetzaltenango, Totonicapán y Quiché, a través del desarrollo rural, económico y social.

Funcafé en su segundo año de ejecución, desarrolló tres agendas: Comunicación, investigación e incidencia en la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional.



Dinámica de grupo para creación de estrategia de empoderamiento, Quiché.

En la agenda de comunicación se ha logrado difundir las acciones que realiza el proyecto. En la agenda de investigación se trabajó en los siguientes temas: condiciones de medios de vida de las

personas del área rural de los cinco departamentos del proyecto; la estrategia de empoderamiento de desarrollo rural de mujeres, jóvenes e indígenas; y el diseño de la estrategia de comunicación de OES-Funcafé.



Dinámica de grupo para creación de estrategia de condiciones de medios de vida, Quetzaltenango

En la incidencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional, se ha trabajado con las delegaciones de la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional –Sesan–, Consejos de Desarrollo Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional –Codesan, Alcaldías, Consejos Municipales, Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional –Comusan– y organizaciones de la sociedad civil.

El periodo de este proyecto es de cinco años y se ejecuta con el apoyo de USAID, en colaboración con la Universidad del Valle de Guatemala.

APOYO A VÍCTIMAS DE ERUPCIÓN DEL VOLCÁN DE FUEGO

Tras la erupción del Volcán de Fuego el 03 de junio del 2018, Anacafé, Funcafé y sus colaboradores activaron Centros de Acopio en la sede central y en las 7 regionales para recibir donaciones y distribuirlas a las personas afectadas.

Uno de los sectores económicos más afectados por la erupción fue la caficultura. Se contabilizaron cerca de 5 mil familias caficultoras afectadas, 2 mil 500 de ellas afectadas directamente, perdiendo parte o la totalidad de su unidad productiva y su producción.

Como respuesta a esta tragedia, una delegación integrada por personal de Anacafé y Funcafé hizo entrega de los donativos recabados en los centros de acopio habilitados en la sede central y las oficinas regionales, en apoyo a las familias damnificadas por la erupción.

Gracias al aporte de productores, colaboradores, clientes, proveedores, amigos de la caficultura y al trabajo del personal de ambas instituciones, se en-

tregaron 10.8 toneladas de alimentos, 91 bolsas de ropa y 1,160 frazadas, además de insumos para curaciones, analgésicos y medicamentos que no requieren receta, productos de higiene y limpieza, entre otros.

Con los aportes se benefició a más de 700 familias pertenecientes a las comunidades de Panimaché I y II, El Porvenir, Palo Verde, El Zapote, Morelia, Giralda, San Andrés Osuna, El Jute, La Trinidad, San Francisco, Las Cañas, Lucerna, San Felipe, El Rodeo, Santa Rosa y La Reina, ubicadas en el área afectada por la erupción del volcán de Fuego en el departamento de Escuintla.

Entrega de Insumos a Caficultores de pequeñas unidades productivas afectadas

Como apoyo a los caficultores de pequeñas áreas afectados por la erupción, los departamentos de Asistencia Técnica y Proyectos trabajaron en conjunto para realizar una propuesta al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación - MAGA- con

el propósito de apoyar a los productores en la recuperación de los cafetales que fueron afectados por arena, ceniza y lahares.

El proceso consistió en una serie de reuniones técnicas – científicas, para determinar los productos necesarios para los cafetales dañados.

Paralelamente, se realizó un levantamiento de datos de los productores afectados en los departamentos de Chimaltenango, Sacatepéquez y Escuintla.

Con este proceso, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA– adquirió insumos y herramientas beneficiando a 3,998 caficultores, hombres y mujeres, de pequeñas unidades productivas. Anacafé apoyó facilitando la logística de entrega en los lugares definidos por el MAGA.

El departamento de Asistencia Técnica de Anacafé articuló con casas comerciales la donación de herramientas e insumos para otros grupos de caficultores afectados por la erupción y continúa trabajando en coordinación con el MAGA para detectar grupos de caficultores que aun requieran apoyo para la recuperación de sus cafetales.



Apoyo en logística

ANÁLISIS DE MERCADO

De acuerdo a datos de la Organización Internacional del Café –OIC–, Guatemala cerró en el décimo lugar como exportador de café a todos los destinos para el período 2017–2018, con un incremento de 5.4% respecto al período anterior.

Entorno Económico Global

Durante la cosecha de café 2017–2018 hubo hechos que marcaron y definieron el entorno económico global.

Estados Unidos, México y Canadá negociaron el USMCA (United States – Mexico – Canada Agreement), un nuevo acuerdo comercial tripartito que sustituye el Tratado de Libre Comercio de América del Norte –NAFTA, por sus siglas en inglés. Después de una serie de tensiones las negociaciones han sido consideradas positivas.

En América Latina, el entorno se mantiene complicado. El Fondo Monetario Internacional –FMI– estimó en 1.2% el crecimiento de América Latina en 2018.

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe –CEPAL– estimó que Venezuela, Argentina, Ecuador y Nicaragua tendrán un crecimiento negativo al cierre de 2018.

Las inversiones extranjeras en América Latina bajaron 20% desde 2011, debido a la alta dependencia de la región a las exportaciones de materias primas.

La caída de los precios de los productos agrícolas ha causado una serie de devaluaciones en Sudamérica.

El Foro Económico Mundial –FMI– estimó el crecimiento global para el 2018 y 2019 en 3.5%, por debajo de 3.7% estimado en julio de 2018.

Para el 2018 se estima que el crecimiento de Estados Unidos, nuestro principal socio comercial, sea 2.5%. El desempleo rondará el 3.7%, el nivel más bajo en 49 años y los intereses muestran un comportamiento alcista lo que ha favorecido la firmeza del dólar.

La incertidumbre política en Brasil, el mayor exportador de café del mundo, presionó el real brasileño y todos los productos agrícolas de ese país.

Sanciones económicas a varios países y la guerra de aranceles entre Estados Unidos y la República Popular China generó incertidumbre en los mercados de materias primas e incentivó la compra de activos líquidos como ciertas monedas y acciones a nivel global.

Los especuladores fueron grandes vendedores en todas las materias primas.

El precio del barril de petróleo finalizó el año cafetero en el NYMEX (New York Mercantile Exchange),–bolsa de futuros de materias primas, en US\$ 73.50 con un alza de 42% comparado al cierre de US\$ 51.37 registrado en la temporada anterior.

Principales Eventos que Impactaron el Mercado durante el Año Cafetero

La salida de Estados Unidos de América –EEUU– del acuerdo de la Organización Internacional del Café –OIC– a partir del 3 de junio fue uno de los eventos más relevantes. Esta es la segunda vez, desde 1990, que EEUU se retira del acuerdo.

EEUU se retiró por primera vez después de la suspensión del sistema de cláusulas económicas en julio de 1989, pero regresó como miembro de OIC en 2008.

Actualmente, la OIC está integrada por 44 países productores que representan el 97% de la producción mundial y 28 países consumidores que representan el 67% del consumo global.

Durante todo el año cafetero, el comportamiento del mercado fue a la baja. Los precios se cotizaron en el contrato C en un rango de US\$92.00 a US\$132.70 por quintal de café oro exdock NY finalizando el 30 de septiembre en US\$102.45, una caída de 20% comparado a US\$128.20 registrado en la temporada pasada.

La libra de café robustas en la Bolsa de Londres finalizó el año cafetero en 70.64 centavos de dólar por libra, un descenso de 21% comparado a la temporada anterior. libra, un descenso de 21% comparado a la temporada anterior.

GRÁFICA DEL COMPORTAMIENTO MENSUAL DE LOS PRECIOS DEL CAFÉ EN EL CONTRATO C DESDE EL 1 DE ENERO DEL 2008 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2018



Los precios regresaron a los niveles más bajos en más de 13 años, influenciados por una mayor disponibilidad de café para la temporada 2018-2019. Se prevé que la producción mundial subirá a 171.2 millones de sacos de 60 kilos, un nuevo récord, mientras el consumo será de 163.4 millones de sacos, lo que ocasionará una sobreoferta de 8 millones de sacos, pero las existencias solo subirán levemente.

Cuadro de la oferta y demanda mundial de café según el USDA en millones de sacos de 60 kilos desde temporada 2013/14 hasta 2018/19

| Año cafetero | 2013/14 | 2014/15 | 2015/16 | 2016/17 | 2017/18 | 2018/19 |
|-----------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Producción total | 160.05 | 153.82 | 152.95 | 161.82 | 159.77 | 171.17 |
| Producción arábica | 92.46 | 86.61 | 86.35 | 101.64 | 94.88 | 101.62 |
| Producción robustas | 67.59 | 67.21 | 66.60 | 60.18 | 64.89 | 69.55 |
| Exportaciones totales | 128.78 | 123.64 | 133.42 | 133.55 | 130.83 | 136.17 |
| Consumo total | 142.39 | 145.64 | 152.70 | 157.05 | 158.66 | 163.22 |
| Existencias finales | 41.16 | 43.10 | 34.39 | 32.16 | 29.40 | 32.81 |
| Unión Europea | 12.40 | 12.23 | 12.10 | 11.27 | 11.10 | 11.90 |
| Estados Unidos | 6.03 | 6.12 | 6.20 | 7.19 | 6.60 | 7.20 |
| Brasil | 11.95 | 9.31 | 2.37 | 3.83 | 2.27 | 4.00 |
| Japón | 3.10 | 3.35 | 3.49 | 3.31 | 3.00 | 3.20 |
| India | 2.03 | 2.59 | 2.65 | 1.87 | 1.23 | 1.38 |
| Colombia | 0.96 | 0.67 | 1.13 | 0.87 | 0.87 | 0.64 |
| Vietnam | 2.13 | 6.37 | 3.80 | 1.18 | 1.01 | 1.18 |
| Indonesia | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.01 | 0.84 | 0.48 |

Fuente USDA
Actualizado JUNIO 2018/ANACAFÉ/ANÁLISIS DE MERCADO



Las ventas especulativas subieron a un nivel récord histórico de 113,400 contratos representando 36% del total del interés abierto, lo que presionó el precio a la baja.

El tipo de cambio es un factor que afecta o favorece los costos de producción. Varios países productores han devaluado su moneda. Brasil se devaluó 27% durante el período, México y Colombia 3% y Guatemala la 5% desde junio del 2014 hasta septiembre del 2018

En el sector alimentos, se observó una tendencia bajista y un clima favorable en los países productores, la industria sigue su proceso de consolidación y adquisiciones.

Nestlé, dueño de la marca Nescafé y Nespresso, se convirtió en la empresa mas grande de café del mundo con la adquisición de los derechos de distribución y mercadeo del café empaquetado de Starbucks, por lo que pagó US\$ 7.15 millones.

Con el control de Starbucks, la estrategia de Nestlé será vender café en más supermercados. Las bebidas listas para tomar de Starbucks como los frappuchinos no forman parte de este acuerdo ya que estos productos son producidos y distribuidos por Pepsi-Cola.

El conglomerado JAB (Joh. A. Benckiser), dueño de Peet's Coffee, Intelligentsia Coffee, Stumptown Coffee Roasters, Jacobs Douwe Egberts, Green Mountain y Keurig (productor de las maquinas individuales de café y cápsulas individuales), compró Dr. Pepper y Snapple, además de la cadena de sándwiches y bebidas de Gran Bretaña A. Mercer. También adquirió los derechos para producir cápsulas individuales de café producido por Illy Café de Italia.

Coca-Cola se expandió al mercado de café con la adquisición sorpresiva de la cadena de tiendas de café británica Costa Coffee pagando US\$ 5.1 mi-

llones. Costa tiene 2,467 tiendas en el Reino Unido y 1,415 en otros países, pero ninguna en Estados Unidos, es la cadena de tiendas más grande en la República Popular China. Además, Costa Coffee opera miles de máquinas de servicio de café en tiendas de conveniencia y gasolineras. El acuerdo se finalizará en el 2019.

Por su parte, Lavazza de Italia adquirió los negocios de café de Mars Inc., dueños de la marca de chocolates de M&M en EEUU y de las marcas Flavia y Klinx que distribuyen y venden café en oficinas y en máquinas expendedoras en EEUU, Europa y Japón.

Actualización de Países Productores

Brasil

Brasil produjo una cosecha récord de 60.5 millones de sacos de los cuales 45 millones es arábica y el resto robustas comparado a 50.9 millones producidos la temporada pasada.

La producción de robustas se recuperó después de dos años consecutivos de sequía en el Estado de Espírito Santo

El país experimentó una huelga de transportistas, el Gobierno brasileño anunció que se había llegado a un acuerdo con los representantes de la huelga de camioneros en el que se fijaba eliminar completamente los impuestos sobre la venta de combustibles y una reducción del 10% al precio del diésel.

Colombia

Colombia estima producir alrededor de 14.5 millones de sacos, ha renovado 70% de los cafetales y concedió US\$ 27 millones para renovar otras 90,000 hectáreas -Ha. Recientemente aprobó USD \$33.4 millones para apoyar a los productores por la baja de precios.



A nivel regional

La producción de Centroamérica y México se recupera de los estragos de la roya. Se estima una producción de 20.5 millones de sacos de 60 kilos. Honduras es el mayor productor del grupo con una producción estimada en 7.3 millones de sacos, lo que ha neutralizado la baja de otros países de la región

Exportaciones a todos los destinos

Según datos de la OIC, las exportaciones a todos los destinos para la temporada 2017/18 cerraron en 121.87 millones de sacos de 60 kg comparado 2% más que la temporada anterior.

Los principales países que más exportaron fueron: 1. Brasil, 2. Vietnam, 3. Colombia, 4. Honduras y 5. La India.

**PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CAFÉ SEGÚN LA OIC
AÑO CAFETERO 2017/2018 (OCT - SEPT)
EN MILES DE SACOS DE 60 KILOS**

| PUESTO | PAÍS | TOTAL | % RESPECTO AL MISMO PERÍODO AÑO ANTERIOR |
|--|------------------------|----------------|--|
| | Total exportado | 121,879 | 2.00% |
| 1 | Brasil | 32,337 | 1.30% |
| 2 | Vietnam | 28,640 | 21.70% |
| 3 | Colombia | 12,725 | -5.70% |
| 4 | Honduras | 7,143 | -2.00% |
| 5 | La India | 6,281 | -1.40% |
| 6 | Indonesia | 5,639 | -35.30% |
| 7 | Uganda | 4,359 | -5.30% |
| 8 | Perú | 3,956 | -0.10% |
| 9 | Etiopia | 3,654 | 4.50% |
| 10 | Guatemala | 3,472 | 5.40% |
| Total 10 primeros países exportadores | | 108,206 | Estos 10 países representan el 88.78% del total de exportaciones. |



EXPORTACIONES DE CENTROAMÉRICA, MÉXICO Y PERÚ

| PUESTO | PAÍS | TOTAL | % RESPECTO AL MISMO PERÍODO AÑO ANTERIOR |
|--------------|-------------|---------------|--|
| 1 | Honduras | 7,143 | -2.00% |
| 2 | Guatemala | 3,472 | 5.40% |
| 3 | Nicaragua | 2,512 | 8.20% |
| 4 | Costa Rica | 1,197 | 18.90% |
| 5 | El Salvador | 575 | 13.00% |
| 6 | México | 2,787 | 15.20% |
| 7 | Perú | 2,804 | -0.10% |
| Total | | 20,490 | Del total de las exportaciones a todos los destinos |

Análisis de Mercado, Anacafé, 1 de noviembre del 2018

Nuevas tendencias de consumo

1. En Estados Unidos, los jóvenes de 14 a 18 años están impulsando el consumo de café de especialidad.
2. Las cápsulas de café están utilizando menos café, 3.7 gramos en lugar de 10 gramos que utilizaban anteriormente.
3. El comercio electrónico se extiende. Walmart, la tienda al detalle más grande del mundo, estima que en 2018 las ventas se incrementarán un 40%. La cadena de supermercados Kroger está utilizando nueva tecnología para el empaque, venta y entrega de abarrotes. Amazon tiene ahora una tarjeta de débito en México para incrementar las ventas a los consumidores que no poseen tarjetas de crédito. Por medio de una aplicación móvil, Starbucks ha iniciado las entregas de café en Estados Unidos y la República Popular China. McDonald's ha iniciado las entregas a domicilio de las tiendas de café Café en la República Popular China.
4. Los fabricantes de bebidas carbonatadas (gaseosas) están adquiriendo empresas de café para utilizar sus canales de distribución y llegar a los consumidores más jóvenes con bebidas frías de café y café enlatado. Coca-Cola se diversifica en el segmento de bebidas de café en Japón.
5. Se ha iniciado la cuarta ola de café, la industria se alejará de los brillos de las competencias y se enfocará en la gente. La industria tendrá que enfocarse en los productores, no será extraño que turistas locales y extranjeros vacacionen en las fincas de café y degusten los sabores de las diferentes áreas de producción.



Sobre el futuro del café y como enfrentar la volatilidad del mercado para permanecer en la producción según Ric Reinhardt del SCA

1. Fortaleza Institucional: Instituciones fuertes que guíen a los productores; gobiernos fuertes que entiendan las necesidades de los mercados.
2. Fortalecer el Consumo local: para no depender solo del mercado internacional.
3. Saber a quién se le va a vender el café.
4. Los ingresos de los productores están basados en el porcentaje que reciben del precio de final de venta. (Nota en algunos países el café es considerado como parte de la canasta básica para que no pague impuestos).

PROMOCIÓN DE LOS CAFÉS DE GUATEMALA

Promoción Internacional

Ferias Internacionales

Uno de los objetivos más significativos de Anacafé es continuar fortaleciendo y afianzando los lazos comerciales de los productores con más compradores de cafés especiales alrededor del mundo.

El eje central de esta estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca **Guatemala**, por medio de la que se dan a conocer internacionalmente los distintos perfiles de taza y las características únicas que tiene el café de cada una de las 8 regiones cafetaleras del país. La participación en las principales ferias internacionales de cafés especiales nos ha permitido acercarnos cada vez más hacia estos objetivos.

Una de las principales actividades que se desarrollan en las Ferias Internacionales son las cataciones de cafés en sus procesos lavado, honey y natural

respectivamente. También se realizan cataciones del top 10 del programa Taza de Excelencia –Cup of Excellence–, en las que se busca exponer ante los distintos paladares internacionales los mejores y más representativos perfiles de taza de nuestra caficultura.

Durante la participación en las ferias, se utilizan distintos métodos de preparación para las degustaciones de café, que varían dependiendo del mercado objetivo en el que se realiza la feria.

Las preparaciones van desde termos hasta diferentes métodos de extracción como V60 en frío y en caliente, chemex y espressos con los que buscamos exponer y resaltar la calidad superior de nuestros cafés.

También impartimos seminarios que nos dan la oportunidad de demostrar, dar a conocer y educar a los asistentes sobre las características que hacen excepcionales a los cafés de Guatemala, realizando su alta calidad. Entre los asistentes a estos seminarios se encuentran diversos actores de la cadena de valor del café, entre ellos compradores, exportadores, tostadores y baristas.



Hemos realizado alianzas con marcas reconocidas universalmente por ser expertas en el mundo de los cafés especiales, buscando así que se nos asocie con ellas y poder llegar cada vez a más consumidores alrededor del mundo. Marcas como Iberital, Astoria y Hario nos han apoyado a lo largo de este año en las distintas ferias, convirtiéndose en nuestros aliados estratégicos.

Melbourne International Coffee Expo (MICE) – Melbourne, Australia

En su séptima edición, el evento más grande de Asia-Pacífico logró una asistencia total de 11,043 visitantes, un 14.5% más que en el 2017. Los asistentes, de 39 países, en su gran mayoría propietarios o administradores de coffee shops, tostadores, baristas, fabricantes de equipos y proveedores de servicios, se encontraron en esta gran plataforma buscando contactarse con nuevos proveedores, expandir cartera de contactos y mantenerse a la vanguardia de nuevas e innovadoras tecnologías en la industria del café.

La participación de Guatemalan Coffees en esta feria logró afianzar y desarrollar los lazos comerciales con actuales compradores australianos, a través de cataciones programadas en el stand.

Specialty Coffee Expo – Seattle, WA, USA

Estados Unidos es el mercado más importante para los cafés de Guatemala, actualmente representa el 38.8% de las exportaciones de café del país. Debido a esta gran relevancia, es muy importante la participación en esta feria para la estrategia de Promoción Internacional.

Este año la feria contó con la participación de 13,628 visitantes, 70% estadounidenses y 30% visitantes internacionales. De este total, el 47% asistió por primera vez al evento, demostrando el creciente interés del mercado por la industria del café y puntualmente por la industria de cafés especiales.



Stand Guatemalan Coffees en la Specialty Coffee Expo (SCA 2018)

Durante la feria, 76% de los visitantes recomendaron o autorizaron decisiones de compra, lo cual hace de esta plataforma una herramienta muy valiosa para expandirse comercialmente.

Para esta feria se tuvo como aliado estratégico a Iberital, empresa líder en la fabricación de máquinas profesionales de café, radicada en Barcelona.

Milano Coffee Festival – Milán, Italia

Se organizó una presentación y catación privada de los cafés de Guatemala en las oficinas del IILA en Roma, gracias a los esfuerzos conjuntos de Anacafé, la Embajada de Guatemala en la República

Italiana y la Organización Internacional Italo-Latino Americana (IILA). A esta degustación asistieron actores de la cadena de valor del café en Italia, interesados en establecer relaciones comerciales con el café del país.

Posteriormente, con el patrocinio de las entidades antes mencionadas y aprovechando los esfuerzos realizados, los representantes de Anacafé participaron en la primera edición del Milano Coffee Festival, cuyo objetivo principal era el de promover los lazos comerciales de países productores con el mercado italiano, sabiendo que actualmente el 5.9% del total de café exportado por Guatemala va hacia ese destino.



World of Coffee – Amsterdam, Netherlands

Conocida como la feria comercial de cafés especiales más grande de Europa, ha logrado triplicarse en tamaño en los últimos seis años, creciendo de 3,000 visitantes y 45 expositores a 10,945 visitantes y más de 240 expositores. Los visitantes en su mayoría baristas, Directores, CEOs, Gerentes de Ventas y tostadores de entre 18 y 34 años, buscaban principalmente equipos de café, nuevos contactos para compra o importación de café verde y equipos para tostar. Este mercado sigue teniendo gran relevancia para las exportaciones de café de Guatemala, actualmente el 28.1% de las exportaciones se dirigen hacia distintos países de este continente (Bélgica 7.7%, Alemania 6.3%, Italia 5.9% principalmente). Este año, se invitó a distintos compradores/tostadores de café guatemalteco a nivel mundial a par-



Tostador internacional: Osamah Alawwam de Saudi Arabia en nuestro stand @World of Coffee (Amsterdam)

ticipar en nuestro stand, generando un importante flujo de visitantes que se aprovechó para fomentar el comercio directo de nuestros cafés hacia distintos destinos internacionales y así mismo proyectar las características excepcionales de cada perfil de taza.

También se programó una catación del top 10 Cup of Excellence 2018 para exponer la calidad superior de los cafés de Guatemala e incentivar a un mayor número de compradores a participar y pujar el día de la subasta.

Istanbul Coffee Festival – Istanbul, Turkey y Ankara Coffee Festival – Ankara, Turkey

La preparación del café turco es diferente al café filtrado que promovemos en occidente, pero se está presentando un importante crecimiento en preparaciones a base de espresso y cafés filtrados, creando una latente oportunidad para los cafés especiales en esta región.

Gracias a los esfuerzos realizados entre Anacafé y la embajada de Guatemala en Turquía, como parte del Convenio de Cooperación firmado con el Ministerio de Relaciones Exteriores –Minex–, se logró la participación en la feria de café de Estambul (42,000 asistentes) y Ankara (22,000 asistentes), con el objetivo de explorar y abrir puertas en nuevos mercados para los cafés de Guatemala.

De acuerdo a la Organización de Cooperación Económica de Turquía, en los últimos años se ha presentado un crecimiento del 20% anual en el consumo de café en este país donde el 90% de este consumo es café robusta y el restante 10% son cafés de especialidad, creando un mercado potencial bastante atractivo. Se evidenció que los cafés especiales son importados de grandes traders de Europa y muy poco café en oro es comprado directamente al país productor.

World Specialty Coffee Conference and Exhibition (SCAJ) – Tokyo, Japan

Japón es el segundo país destino más importante para las exportaciones de café de Guatemala, representando el 11.4%. Todo el territorio de Asia suma un total del 19.5% (Corea 3.1%, República Popular China 2.2%, República de China –Taiwán– 1.5%).

El consumo de café especial en Japón continúa creciendo, representando más del 8% de todo el café consumido en el país. Este año, la feria celebró su décimo quinta versión y recibió un total de 34,519 asistentes (15.8% más que el año anterior) de 28 países, lo que motivó a la expansión de su área de exhibición 1.6 veces con relación al 2017.

Durante la participación en esta feria se tuvo distintos métodos de extracción atendiendo los gustos y perfiles del mercado objetivo, entre los que se utilizaron preparaciones de V60 en frío y en caliente, aprovechando la alianza con la marca japonesa Hario, líder en la fabricación de métodos de extracción.

Para la preparación de espressos la alianza fue con la reconocida marca Iberital, que nos apoyó con una máquina Expression PRO, la cual contribuyó a exaltar las características particulares de cada uno de los cafés que se prepararon.

Como en años anteriores, se tuvieron 2 sesiones de catación por día, exponiendo cafés regionales de procesos lavado, honey y natural. Se aprovechó el



Stand Guatemalan Coffees SCAJ 2018 – Mapa regiones cafetaleras de Guatemala



Stand Guatemalan Coffees SCAJ 2018 – Sesiones de catación

marco de la feria para tener reuniones con compradores, tostadores y distintos actores de la cadena de valor del café en Japón con el objetivo de fortalecer lazos comerciales.

Por último, como país productor, se tuvo un seminario titulado “Guatemalan Coffees, among the most stable and consistent cup profiles in the market”, contando con una afluencia de alrededor de 92 asistentes interesados en el café de Guatemala.

Café Show – Seoul, Korea

Actualmente, las exportaciones de café hacia Corea alcanzan un 3.1%, número que se espera tenga un comportamiento creciente en los próximos años dada la gran importancia que han adquirido los cafés de Guatemala en el mercado asiático, siendo reconocidos y apreciados ampliamente por su calidad y especialidad.

Por primer año, se modificó la estrategia de participación en esta feria. En lugar de invertir en un stand,

se sostuvo una serie de reuniones con importadores y tostadores dentro de la feria. Adicional, se llevaron a cabo alianzas estratégicas con terceros (Terrosa Coffee Shop, GSC International y World Coffee Forum) con el fin de ejecutar presentaciones y sesiones de catación dirigidas directamente a compradores, tostadores y baristas, con el fin de proyectar y promover el café de Guatemala y además encontrar nuevos contactos en la industria del café para que impulsen las exportaciones hacia este destino.

Esta nueva estrategia sin presencia de stand logró:

- Mejorar perfilación de clientes
- Vincular los cafés de Guatemala como “Direct trade”
- Educación directa de los cafés de Guatemala
- Vínculo y relación directa con tostadores/compradores de café
- Contactos directos para seguimiento posterior



Misión comercial de café del Central America Trade Office (CATO)



Presentación y catación en Terarosa Coffee Shop en COEX, Seoul

Taiwán International Coffee Show – Taipei, Taiwán

La participación en esta feria es gracias a los lazos comerciales que se tiene con la Central America Trade Office –CATO– y la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala. Estas entidades patrocinaron la misión de 6 productores cafetaleros y un representante de Anacafé para asistir a la feria con el objetivo de afianzar los lazos comerciales con el mercado de Taiwán y Asia. Actualmente el 1.5% de las exportaciones nacionales son hacia este destino.

Para el año 2018, se tuvo una asistencia de 194,169 personas un 14.25% más que el año anterior.

Convocatorias para cataciones privadas

En el primer semestre del año, se giraron varias convocatorias a productores, en las que compradores y misiones internacionales solicitaron a Anacafé perfiles de taza específicos para posteriormente catarlos a puerta cerrada.

Gracias a esta actividad, empresas como Ergos Coffee, Terarosa Coffee y misiones comerciales de CATO (Central America Trade Office) lograron encontrar nuevos lazos comerciales para exponer la excelente calidad de los cafés de Guatemala en distintos destinos internacionales.

Taza de la Excelencia, Cup of Excellence 2018

Entre los proyectos de promoción internacional de Anacafé, cada año se realiza el programa de subasta Cup of Excellence –COE–, coordinado internacionalmente por el 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 especializados 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 precios del mercado tradicional.

Este año, en su edición Número 14, por primera vez se logró tener 5 patrocinadores para el programa. GrainPro, Calera San Miguel, Disagro, Dinámica Specialty y Grupo Enlasa, quienes, por el prestigio y alcance del evento optaron por formar parte de los esfuerzos realizados por la caficultura nacional.

El programa cuenta con diferentes etapas, en cada una de ellas se evalúan rigurosamente todas las características físicas y sensoriales de cada una de las muestras de café presentadas. A continuación, las etapas más importantes y significativas:

Preselección

Este año ingresaron a la competencia 176 muestras de café de todas las regiones cafetaleras del país (70% lavado, 18% natural, 12% honey), las cuales fueron evaluadas por un selecto grupo de 13 jueces nacionales (elegidos previamente a través de la Competencia de Jueces Nacionales) bajo la coordinación del juez líder y representante de ACE, John Thompson (Edimburgo, Reino Unido), catador internacional certificado con los títulos de Q Grader, Q Robusta y consultor en temas vinculados a la comercialización y tueste de café.

Estos 14 catadores seleccionaron 92 muestras, apegados a los lineamientos de ACE: calificación por encima de 86 puntos y cumplir con los parámetros de humedad y actividad de agua. Estas 93 muestras clasificaron a la siguiente etapa de Competencia Nacional.

John Thompson es quien lidera al grupo de catadores y entre muchas otras tareas, se asegura de que cada una de las muestras que entra a las mesas de catación cumpla con los parámetros de tueste óptimo, asegurando así que no exista ninguna desventaja al momento de ser evaluadas.





Competencia Nacional

Los 13 jueces nacionales, bajo la coordinación del juez líder y representante de ACE John Thompson, cataron las 92 muestras en dos rondas, siguiendo rigurosamente los procedimientos de ACE, seleccionaron las muestras que pasaron a la ronda internacional, donde fueron evaluadas por catadores internacionales.

En 2018 se logró el máximo número permitido de muestras seleccionadas para pasar a la fase internacional, un total de 40 muestras demostraron la alta calidad de los cafés presentados a la competencia.

Competencia Internacional

Para esta etapa, 14 jueces internacionales proporcionados por ACE (este año en su mayoría asiáticos y estadounidenses), 4 jueces nacionales (quienes meritoriamente obtuvieron el cupo por ser los más acertados en sus calificaciones durante la semana de Competencia Nacional) y 5 jueces observadores evaluaron nuevamente las 40 muestras en dos rondas para dar su dictamen final.

Este año, 34 de los 40 cafés fueron clasificados a la Subasta en línea Cup of Excellence y 6 de ellos a la subasta en línea de National Winners.



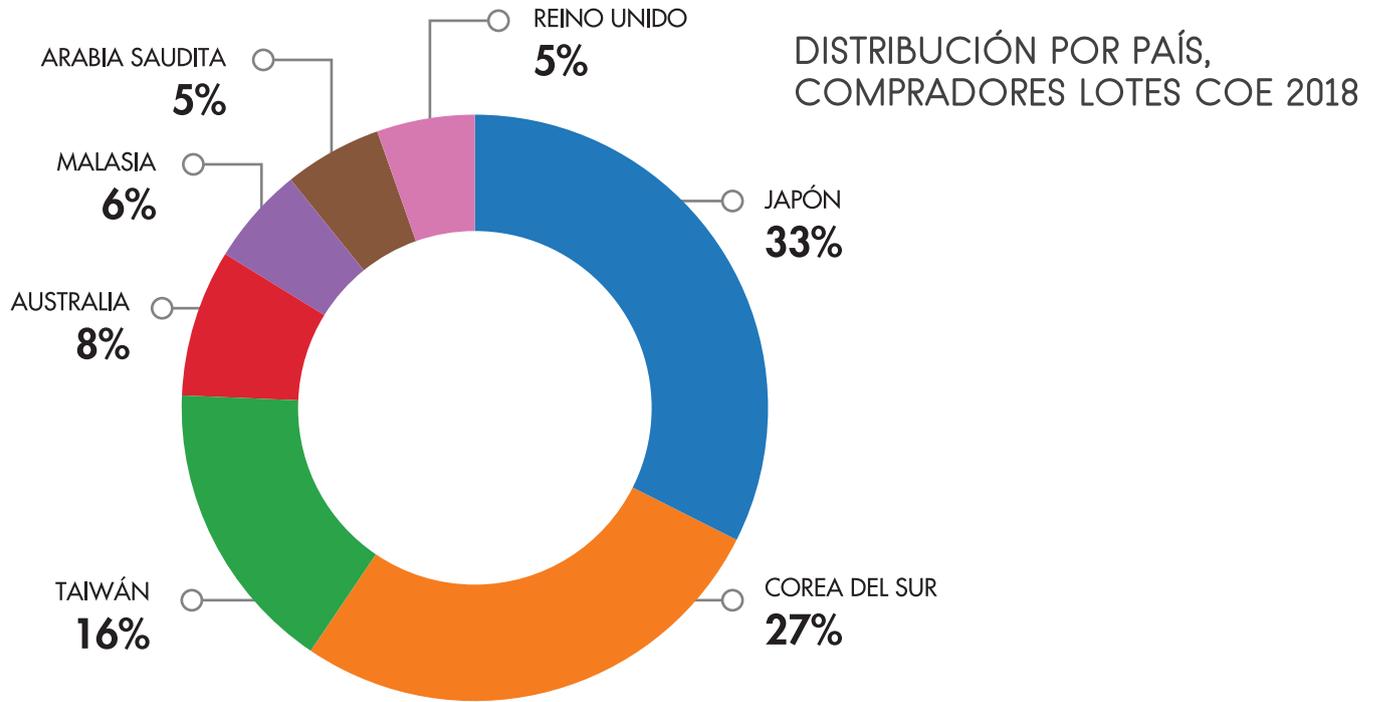
34 cafés lograron obtener un puntaje de 86+ durante la fase final de la competencia, de esos, tres alcanzaron un puntaje por encima de 90+, denominados cafés Presidenciales.

Subasta

El 17 de Julio se realizó la subasta en línea del programa Cup of Excellence. Durante 5 horas y media, los 34 cafés fueron subastados, siendo ésta la más alta cantidad de cafés subastados en la historia.

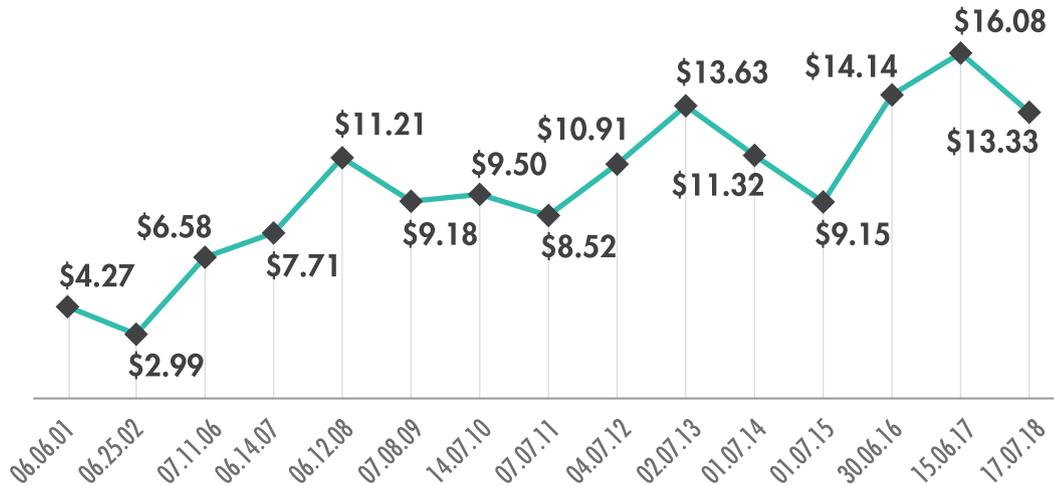
Se subastaron un total de 39,506.95 lbs obteniendo un precio total de US\$526,777.27. El precio más alto lo alcanzó la finca La Reforma y Anexos del productor Leonardo René Pérez Hidalgo del municipio de Cuilco, Huehuetenango, con un geisha lavado que se pagó a un precio de US\$60.00/lb por un comprador de Malasia, superando el precio más alto pagado en el año 2017 de \$58.00/lb.

Se evidenció un creciente interés del mercado internacional por las variedades exóticas Geisha y Pacamara, pero sobre todo un importante interés del mercado asiático hacia los cafés de especialidad de Guatemala, quienes compraron el mayor porcentaje de cafés subastados (33% Japón; 27% Corea del Sur; 16% Taiwán).

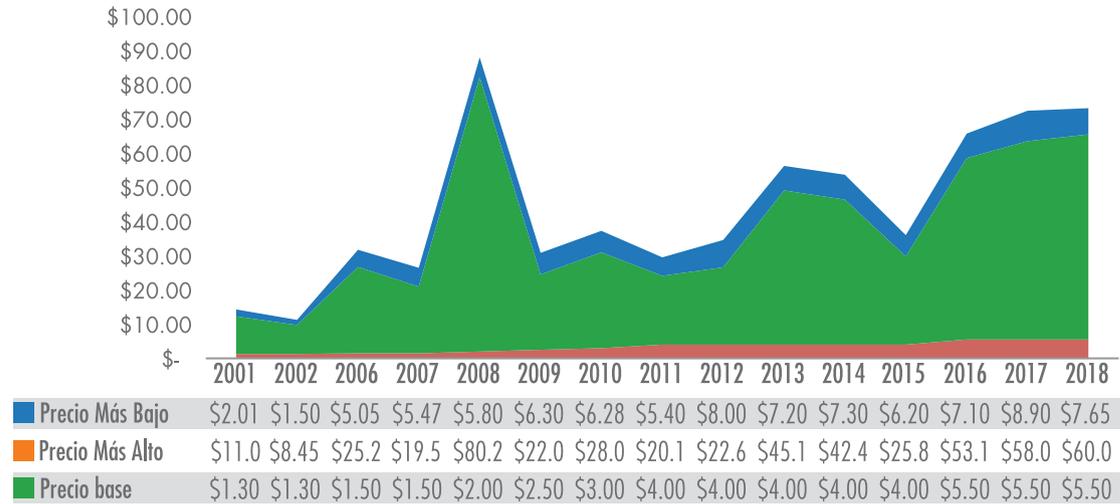


Estadísticas

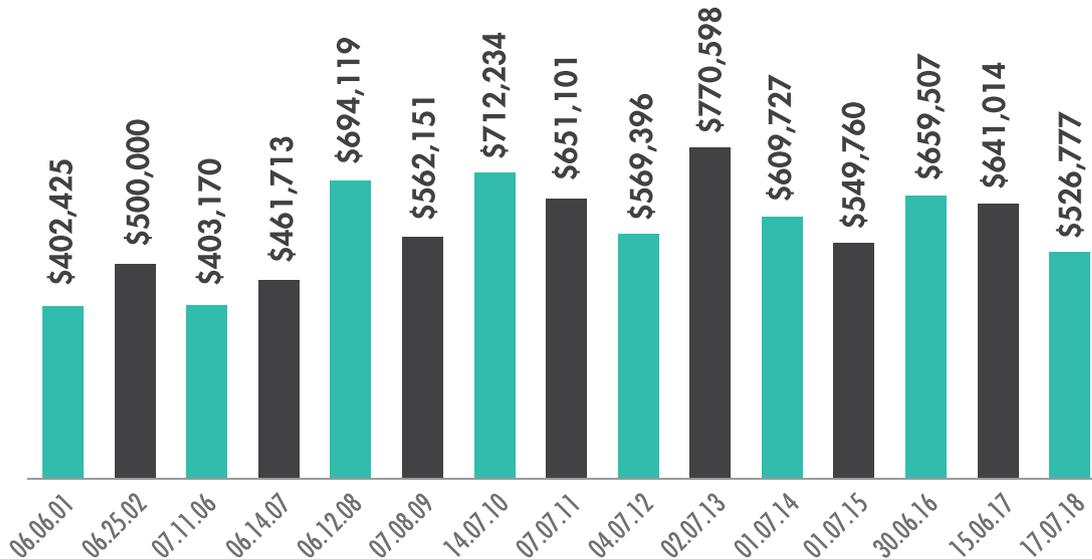
PRECIO PROMEDIO EN LIBRAS POR AÑO



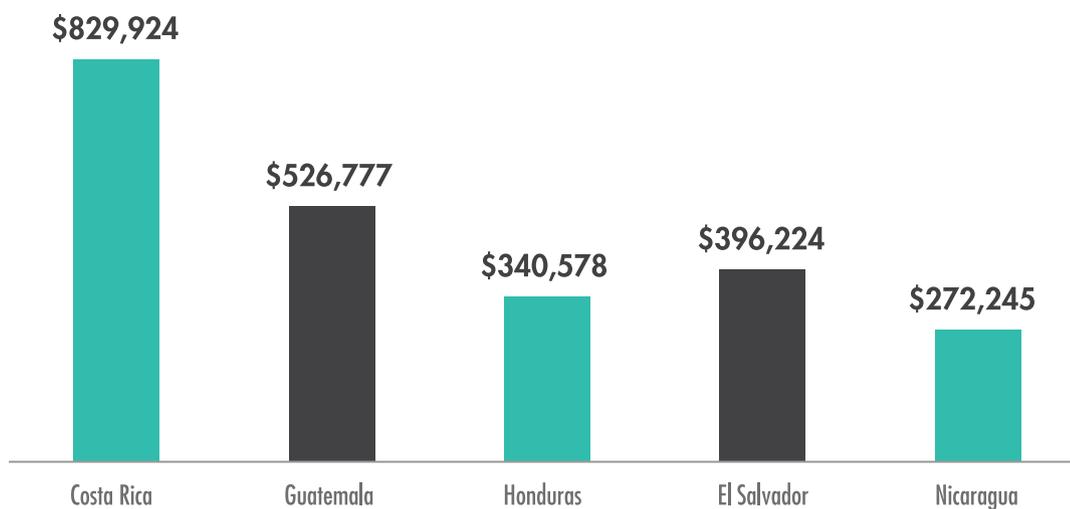
PRECIOS ALTOS/PRECIOS BAJOS



VALOR TOTAL DE TODOS LOS LOTES SUBASTADOS POR AÑO (USD)



VALOR TOTAL DE TODOS LOS LOTES SUBASTADOS EN EL 2018 POR PAÍS (USD)



CIFRAS LOTES SUBASTADOS EN EL 2018 POR PAÍS (USD)





Stand Guatemalan Coffees en Aeropuerto Internacional La Aurora: Una escala para disfrutar del mejor café del mundo

Para posicionar el café guatemalteco en mercados internacionales y promover el consumo local y mundial, Anacafé inauguró, en febrero de 2018, el stand de Guatemalan Coffees en la puerta siete del Aeropuerto Internacional La Aurora, en la que viajeros y visitantes pueden disfrutar del mejor café del mundo.

El presidente de la Asociación Nacional del Café –Anacafé–, Ricardo Arenas inauguró el stand de Guatemalan Coffees, en el que, además de café por libra, en grano o molido, los visitantes pueden disfrutar de una variedad de bebidas preparadas con café de las 8 regiones de Guatemala.

Un espacio dentro del Aeropuerto Internacional La Aurora es de suma importancia ya que permite a los productores proyectar, promocionar y posicionar los cafés de Guatemala en el mundo.

El stand ocupa un área total de 31.2 metros cuadrados en dos niveles (2 x 7.8 mts por cada nivel) en el que los viajeros y visitantes pueden adquirir café por libra, en grano o molido, de las ocho regiones del país (Acatenango, Antigua, Atitlán, Cobán, Fraijanes, Huehuetenango, Nuevo Oriente y San Marcos) además de disfrutar de una variedad de bebidas preparadas con el mejor café del mundo.

Expertos baristas atienden de 5 de la mañana a 8 de la noche, con un servicio de calidad mundial, sirviendo café negro, espresso, cappuccino, bebidas frías y café preparado en métodos como Chemex y V-60, técnicas que resaltan las características propias de cada una de las regiones del café de Guatemala, permitiendo apreciarlas de mejor forma.

El proyecto estuvo a cargo de la firma de arquitectos Solís-Colomer, quienes aprovecharon al máximo el área, haciendo que la visita al stand sea toda una experiencia.



DIVERSIFICACIÓN DE SERVICIOS AL SECTOR

Nuevos servicios del laboratorio de suelos, plantas y aguas de Anacafé –Analab

Durante el ejercicio cafetalero 2017-2018, el laboratorio de suelos, plantas y aguas de Anacafé –Analab–, actualizó sus capacidades técnicas para brindar apoyo al caficultor con nuevos servicios.

Microbiología en suelos y enmiendas orgánicas

Los microorganismos son imprescindibles para mantener la fertilidad del suelo, permitiendo desarrollar cultivos más sanos y evitando la degradación de los suelos. Con el apoyo de UTZ y BID/FOMIN se logró la construcción del área de microbiología en el laboratorio y la contratación del experto microbiólogo mexicano, Dr. Ramón Arteaga, para capacitar al personal de Analab, Asistencia Técnica y Cedicafé.

Por medio del área de microbiología, Analab podrá ofrecer, en el mediano plazo, servicios de análisis microbiológico, entre éstos, la cuantificación de grupos indicadores (bacterias, hongos, levaduras y actinomicetos) y grupos funcionales (bacterias fijadoras de nitrógeno, bacterias solubilizadoras de fósforo y potasio, pseudomonas, Bacillus, y Azospirillum). También se ofrecerá análisis de inocuidad en enmiendas orgánicas para la identificación de coliformes fecales, E. coli y Salmonella.

Silicio foliar

El nuevo servicio de análisis de silicio foliar con el código F-4, le permite determinar la eficiencia de aplicaciones de silicio, elemento que ayuda a las plantas a reducir el ataque de insectos, mejora la tolerancia al estrés ambiental y aumenta la productividad de los cultivos.



Metales pesados

Para facilitar el cumplimiento del acuerdo gubernativo 236:2006 “Reglamento de las descargas y reuso de aguas residuales y de la disposición de lodos”; Analab pone al servicio del sector agrícola el análisis de metales pesados y otros contaminantes en aguas residuales bajo el código A-7. Con ello, Anacafé brinda apoyo a los caficultores para el cumplimiento de normativas ambientales vigentes en el país.

Actualización tecnológica

A principios de 2018, Anacafé invirtió en la actualización tecnológica buscando la optimización de costos y tiempos de respuesta. Se adquirieron:

- **Microondas, Anton Paar Multiwave Pro**, de origen austriaco, equipo que permite mejorar la digestión de muestras foliares, abonos orgánicos, aguas y metales pesados.

- **Analizador de nitrógeno tipo dumas, Duma-therm**, de origen alemán, para muestras de suelo, foliares, y abonos orgánicos.

Durante el período de instalación de estos equipos, el personal del laboratorio recibió capacitación directa de los fabricantes para el uso y desarrollo de métodos. Con esto, Analab reafirma su posición como laboratorio de referencia en la región, brindando soluciones puntuales para el sector café y otros cultivos.

Aseguramiento de calidad

Analab cuenta con un sistema de control interno de la calidad que asegura la validez de los resultados. El sistema está respaldado por profesionales que constantemente son capacitados, además de contar con estrategias y recursos adecuados, sistemas de medición apropiados y procesos de control funcionales.

Durante el 2018, se reforzaron las capacidades del personal mediante un curso de actualización en el sistema de gestión de la calidad, norma ISO 17025:2017, talleres de entrenamiento al personal asignado sobre el uso y manejo seguro de los equipos de reciente adquisición y capacitación en el manejo de técnicas microbiológicas para el análisis de suelos, entre otras.

Como parte de los procesos de control implementados en Analab, técnicos de Analab participaron en un ensayo de intercomparación de análisis de aguas residuales en conjunto con personal de otros laboratorios nacionales a través de la Unidad de Ensayos de Aptitud – UDEA–, con el fin de medir el desempeño y obtener insumos para la mejora continua.

En Analab se trabaja continuamente en la producción de material de referencia de suelo y tejido vegetal, apegados a la norma ISO 17034:2017, y fue el laboratorio proveedor para una ronda de intercomparación en análisis foliar entre laboratorios nacionales organizada por UDEA.

Con el fin de mejorar los procesos, implementar cambios necesarios en Analab y asegurar la entrega de material confiable, se realizó una visita a las instalaciones del Programa Wepal en Wageningen, Países Bajos, líder mundial en la organización de ensayos de intercomparación y preparación de material de referencia de plantas, suelos, sedimentos y desechos orgánicos.



Microondas Anton Paar

Participación en eventos, apoyo en capacitaciones al sector café y otros cultivos

Como parte de la estrategia de promoción y divulgación de Analab, los técnicos participaron en diversos eventos enfocados al sector café, entre ellos días del caficultor, días de servicios al caficultor y eventos organizados por las oficinas regionales de Anacafé, en los que se trataron temas específicos como muestreos, metodologías de análisis de suelos y la socialización de la tecnología de punta con la que cuenta Analab.

El laboratorio tuvo participación activa en importantes eventos organizados por otras instituciones que buscan el desarrollo del sector agrícola en Guatemala, entre éstas: Agrequima y Expoagrovisión, además de brindar charlas a productores de limón, cacao, floricultores, entre otros.



Laboratorio de catación y área de tostaduría

Como parte de la Diversificación de los servicios al sector, durante la cosecha 2017–2018, el Laboratorio de Catación y el área de Tostaduría realizaron y participaron en diversas actividades, a continuación, las más destacadas.

- Realización de competencias de Cafés Regionales para la marca Guatemalan Coffees®, actividad que se realiza año con año en los meses de febrero a mayo.
- Montaje de Catación de cafés especiales identificados durante las competencias regionales. Este año se abrió la participación para cafés de procesos no lavados y cafés de variedades no tradicionales. El evento fue realizado en las oficinas centrales de Anacafé en el mes de marzo.
- Participación y apoyo en la logística de las cataciones realizadas en la 4ta. Competencia de Cafés Especiales de la Región Trifinio, desarrollado en Copán Ruinas, Honduras.
- Selección de Jueces Nacionales para el programa de Taza de la Excelencia –Cup of Excellence– 2018, evento realizado en el mes de febrero, en el que 22 catadores fueron sometidos a una evaluación dirigida por Erin Wong, Coordinadora de jueces del Alliance for Coffee Excellence –ACE–, dando como resultado el panel nacional de 12 catadores, entre ellos destaca la participación de 4 colaboradores de Anacafé: Jaquelin Medinilla y Diego del Águila, instructores de Escuela de Café; Elmer Orellana y Brayan Cifuentes, catadores del Laboratorio. Brayan Cifuentes fue seleccionado para participar en la fase posterior como parte del Jurado Internacional.





- Preparación, montaje y desarrollo Taza de Excelencia Guatemala –Cup of Excellence– 2018, en la que los representantes de ACE, reconocieron a Guatemala como el único país en donde no se descalificó ningún café por problemas de calidad en taza. Los representante de ACE hicieron una mención honorífica al trabajo realizado por el tostador de Anacafé Marvin Medina, ya que ningún juez solicitó la repetición de alguna muestra por defecto en el proceso de tueste, aspecto destacado ya que son muy pocos los países en los que se realiza este evento que lo logran.
- Atención a diversas delegaciones, con la finalidad de dar a conocer los perfiles de taza de nuestros Guatemalan Coffes®.
- Apoyo en la preparación de tuestes para uso en las distintas ferias de cafés especiales, SCA, MICE, SCAJ, Café Show, Milano Coffee Festival, Sintercafé y participación en las ferias de SCA, Milano Coffee Festival y SCAJ.
- Participación en delegación que presentó resultados del convenio de cooperación con el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola –FIDA–, con sede en Roma Italia. Durante el evento se realizó una degustación de los Guatemalan Coffes® y se aprovechó la gira para dar a conocer nuestra caficultura en la sede del instituto Italo-Latino Americano –ILLA– en Roma y se participó en la inauguración de la tostadería de Lavazza en Turín, Italia.
- Apoyo en diversas capacitaciones y diplomados de calidad en las zonas productoras del país.



Escuela de Café

El espacio ideal para formarse y aprender sobre café. En Escuela de Café, profesionales expertos imparten innovadores cursos que permiten a los participantes desarrollar habilidades para distinguir y preparar una taza de café de calidad.

Cursos de Escuela de Cafe

Durante el 2018, se realizaron los cursos en módulos sobre barismo, extracción de café negro y cursos de tueste, todos con una respuesta favorable de parte de público que busca emprender en el mundo del café y entusiastas apasionados de esta bebida.

Durante este año de trabajo, Escuela de Café logró llenar cerca de 930 cupos, contando con la asistencia de aproximadamente 190 personas. Con el ob-

jetivo de promover la información y descentralizar las operaciones de Escuela de Café, los instructores impartieron cursos de tueste en departamentos como Huehuetenango y Jutiapa, sedes en las que se capacitó a productores de pequeñas áreas de estas zonas cafetaleras, actividades realizadas en alianza con la Cooperación Taiwanesa.

Expositores Invitados

De manera paralela a los cursos de Escuela de Café, se realizaron talleres con expositores invitados. Héctor González compartió su conocimiento enfocado en su carrera como catador, enfatizando los aspectos básicos del protocolo de catación para determinar la calidad del grano. Zachary Daggett impartió talleres enfocados a los conocimientos y lineamientos sobre procesos efectivos para desarrollar negocios y cómo administrar cafeterías o coffee shops.

Capacitación con el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –Intecap

Los instructores de las áreas de cocina y coctelería del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –Intecap– asistieron a Escuela de Café para capacitarse en temas como: uso de métodos de extracción de café negro, espresso italiano, cappuccino correcto, arte latte y otras bebidas con base de espresso. El Intecap envió a veinticuatro de sus maestros de todo el país a prepararse para luego replicar los conocimientos sobre café con sus alumnos en todo el país.

Eventos

Competencia Nacional de Baristas y Catadores

Escuela de Café brindó soporte para la logística de las competencias nacionales de baristas y catadores, como resultado se seleccionaron los representantes de Guatemala en competencias a nivel internacional. Por segundo año consecutivo, Dulce Barrera fue campeona nacional en la disciplina de Cup Tasters –Catación– y David Solano, campeón nacional de baristas.

Como en años anteriores, Escuela de Café promovió los cafés de Guatemala e impartió cursos en



David Solano



Dulce Barrera

el stand de Feria Alimentaria, en la que miles de visitantes visitaron el expo center con la intención de innovar en el mundo culinario. El Barista Senior, Diego Del Águila, tuvo a cargo tres conferencias sobre el maridaje de café con postres, dirigidas a estudiantes de cocina, emprendedores culinarios y gerentes de restaurantes. Por diseño y atención, la Asociación Nacional del Café ganó el premio al “Mejor Stand 2018” en Alimentaria.

Día internacional de café

Conmemorando el Día Internacional del Café / Coffee Fest, este año, se reactivó el Coffee Fest, con el objetivo de integrar a todos los actores de la cadena del café en Guatemala. En el evento se desarrollaron diversas actividades, entre éstas la competencia no oficial de AeroPress, la plataforma perfecta para demostrar la habilidad y el conocimiento en la extracción de café negro. También participaron proveedores y casas comerciales en stands ofreciendo diferentes productos y servicios, entre éstos: productos de repostería, empaques para café, maquinarias y algunos caficultores pudieron exponer la calidad de su producción y comercializarla.

Se realizaron talleres y conferencias a cargo de Dulce Barrera, Zachary Daggett, Héctor González y



Juan Luis Alvarado, destacados catadores y baristas. Varios coffee shop decidieron formar parte de este festival ofreciendo café de especialidad, se contó con food trucks y música en vivo. El gremio de baristas y amantes de esta bebida disfrutaron de una fiesta celebrando la cuarta edición del Día Internacional del Café.

Degustaciones

Miles de productores degustaron de granitas y café de sus respectivas regiones durante la celebración de cada uno de los 7 Días del Caficultor.

Durante el 29 Congreso de la Caficultura Escuela de Café atendió con degustación de café de las 8 regiones, preparados en cappuccinos, latte y granitas.

Adicional, durante la Subasta Cup of Excellence 2018 se atendió a los asistentes preparando y sirviendo café de las unidades productivas ganadoras de la subasta.

Escuela de Café cumplió con su principal objetivo, mejorar y promover la cultura de beber una excelente taza de café en Guatemala.





FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL

Formación y Desarrollo del Personal

Contar con personal capacitado permite a la Asociación brindar un mejor servicio a todo el gremio caficulator del país.

En el eje de formación, este año fortalecimos a nuestros colaboradores con conocimientos en Microbiología de Suelos, Norma ISO 17025:2005, Actualización Norma ISO 17025:2017, Formación de Auditores (Norma ISO 19001:2011) Manejo adecuado de inventarios, Life Business Executive, Global Reporting Initiative (GRI), Mediación y Resolución de Conflictos, Barista Skill Foundation y Barista Skill Intermedial de SCA, cursos de inglés, trabajo en equipo y programas de actualización ejecutiva gerencial.

Comprometidos con el desarrollo de nuestros colaboradores y siguiendo el programa de Gestión del Talento implementado en Anacafé, fueron promovidos los colaboradores: Edgar Daniel Martínez García a Coordinador del Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab; Gélver Fernando Larios Soto a Especialista de Suelos y Aguas; Carmen Regina Álvarez Hernández a Especialista de Plantas y Marco Fernando Rodrí-

guez Barco a Especialista a cargo del Sistema de Información Geográfica de Anacafé -GIS, por sus siglas en inglés-. Estas promociones fueron posibles luego de realizar los procesos internos de evaluación y selección.

Programa de bienestar laboral

Iniciamos la implementación del programa de bienestar laboral con una campaña de identificación institucional en dos fases, la primera en oficinas centrales y posteriormente se replicó en las sedes regionales, afianzando el conocimiento de nuestra visión, misión y los valores institucionales que nos identifican.

Para Anacafé, el bienestar y la salud de los colaboradores es muy importante, este año nuevamente realizamos la feria de la salud, se impartieron charlas nutricionales y se implementó el programa de pausas laborales, además se motivó la participación de los colaboradores en diversas carreras, entre ellas la media maratón de Cobán, los 10K Nocturnos y 21K de la ciudad, apoyando a nuestro equipo de Runners quienes representaron a Anacafé.



Se realizaron diversas actividades de integración, entre éstas destacan el torneo de fútbol 5, ascenso al volcán Chicabal, visita a la Laguna de Ayarza y a las Cataratas Los Amates.

Como parte del programa de Salud y Seguridad Ocupacional, se han seleccionado a 15 brigadistas, quienes se certificaron en la Cruz Roja Guatemalteca y se han realizado simulacros de evacuación, capacitaciones de trabajos en altura y uso de extintores.

Edificio Verde

Como parte del compromiso institucional a favor del medio ambiente, en la sede central de Anacafé se inició con la implementación de un programa que permitirá medir el impacto ambiental de las

operaciones que se realizan. Se avanzó en el programa Oficina Verde. Este año se adquirieron 376 paneles de luz LED que incrementan la eficiencia energética, generan ahorros en el consumo y ayudan a conservar la salud de los colaboradores al contar con una iluminación adecuada.

Con el apoyo de diferentes departamentos internos, se conformó el comité de Oficina Verde, que busca crear conciencia en todo el personal del rol que tienen en el uso eficiente de los recursos.

Se realizó la presentación del comité y se inició con la medición y control de los recursos, teniendo como primer logro la gestión de la energía, implementando prácticas para reducir costos de operación e impactos ambientales, incorporando tecnologías más limpias.



Coordinación Financiera

La administración efectiva y el resguardo de los recursos financieros de la Asociación Nacional de Café –Anacafé– recaen en la coordinación financiera. Entre las principales actividades realizadas en este año están:

1. Elaboración y control del presupuesto general de Anacafé, estableciendo indicadores claves de control permitiendo generar eficiencias en el uso de los recursos de la Asociación.
2. Medición de la rentabilidad de todas las unidades de generan ingresos, con un monitoreo constante de los costos de producción y la presentación de resultados ante la dirección superior y junta directiva.
3. Control y mejora continua en los procesos de compra, con el objetivo de obtener los mejores beneficios para la asociación.
4. Promover y apoyar proyectos que incrementan y promueven la diversificación de ingresos de la asociación.
5. Se promueve la austeridad y el uso eficiente de los recursos de la asociación.
6. Todos los procesos financieros de Anacafé, son auditados al 100% por una firma de auditoria interna y una firma de auditoria externa quienes presentan informes en la asamblea extraordinaria de cada año.

Tecnologías de la Información y Comunicaciones TIC's Informática

Las principales funciones del departamento de informática son:

1. Brindar soporte a las unidades (software/hardware)
2. Desarrollo de software a medida y mantenimiento
3. Mantenimiento general de hardware
4. Generación de proyectos tecnológicos
5. Tareas generales asociadas al área de tecnología
6. Mantenimiento de infraestructura interna tecnológica

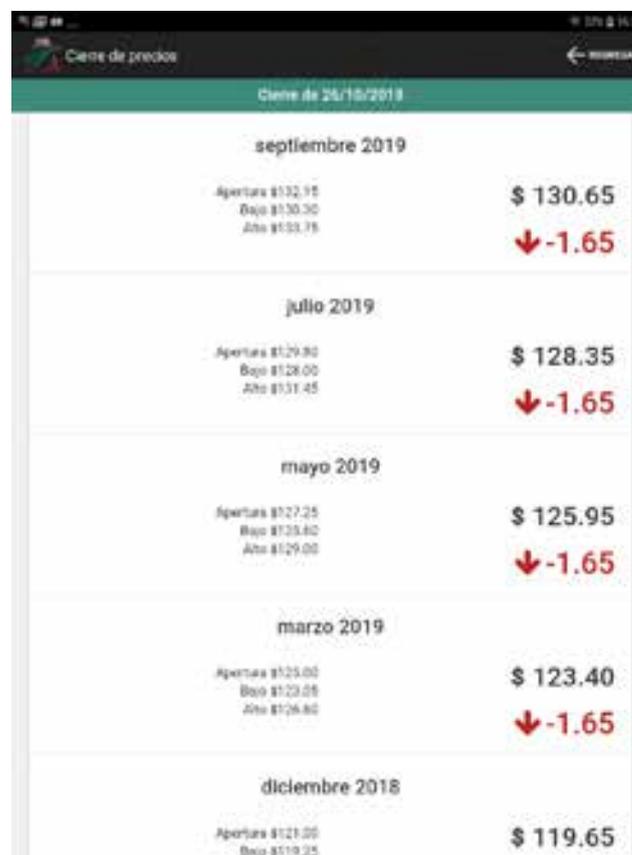
Proyectos Implementados

En el Laboratorio de análisis de suelos, plantas y aguas de Anacafé -Analab Se trabajó en la automatización de entregas de resultados a través de correos electrónicos, se tiene planificado que los resultados se envíen automáticamente finalizar el proceso, con esto ayudaremos y facilitaremos la información por medio de la tecnología y se complementa la gestión de la calidad del laboratorio, garantizando la integridad de la información.

Aplicación precios del café

Es la primera aplicación para celulares en Guatemala que presenta la posición de los precios del café para los productores. Desarrollada para dispositivos Android y Apple.

| PRECIOS DEL CAFÉ | ULTIMO CIERRE | NOTICIAS |
|------------------|---------------|--------------------------------------|
| Posición | Mes y Año | Boletines |
| Precio | Apertura | Cursos de escuela de café |
| Diferencia | Bajo | Capacitaciones |
| | Alto | Análisis de mercado |
| | Cierre | Noticias relevantes a la caficultura |
| | Diferencia | |





Virtualización de servidores

La virtualización del hardware implica utilizar software para crear máquinas virtuales (VM) que emulan un host físico. Esto crea un entorno de sistema operativo independiente que es, lógicamente, aislado del servidor host. Al ofrecer varias máquinas virtuales a la vez, este enfoque permite que varios sistemas operativos corran simultáneamente en una única máquina física.

Esta virtualización permite sustituir la adquisición y uso de servidores dedicados a funciones específicas que luego estarán subutilizados, permitiendo que las cargas de trabajo se consoliden en un número más reducido de servidores plenamente utilizados.

La mayoría de los servidores funcionan a menos del 15 % de su capacidad, causando la expansión de servidores e incrementando la complejidad. Gracias a la virtualización de servidor, se superan estas ineficiencias mediante la ejecución de varios sistemas operativos como máquinas virtuales en un único servidor físico. Cada una de las máquinas virtuales tiene acceso a los recursos de procesamiento del servidor subyacente.

Ventajas

- Consolida múltiples servidores físicos altamente desaprovechados en un único host, en el que se ejecutan máquinas virtuales.
- Reduce personal, espacio y kilovatios maximizando el aprovechamiento de la virtualización para la consolidación del servidor y una mayor agilidad.
- Ayuda a ahorrar recursos, ya que se necesita menos trabajo de administración, menos espacio y menos kilovatios por hora.

Tostaduría – órdenes de trabajo:

Este sistema lleva el control de las órdenes de trabajo que ingresan para ser trabajadas en la tostaduría, el control de los precios del tostado por trabajo hecho y libras ingresadas, impresión de orden con copia al cliente para que pueda pagar en caja y actualizar en el sistema si ya fue pagada la orden.

Red de Estaciones Meteorológicas de GIS Anacafé

La Red de Estaciones Meteorológicas de Anacafé es una aplicación web para la Unidad de Sistemas de Información Geográfica –GIS, por sus siglas en inglés–, que permite la consulta de información que las estaciones meteorológicas recopilan en un período de tiempo determinado, capturando datos como porcentaje de humedad y precipitación acumulada.

Además, esta aplicación web permite activar y desactivar las capas de acuerdo a la vista del mapa que el usuario desea tener.

Sobre el resto de capas, el usuario puede identificar características con la información correspondiente validada y aprobada.



Proyecto Asistencia Técnica –TICs–

El proyecto consiste en la creación de una herramienta que facilita y agiliza la asistencia técnica para los productores de café.

Desde esta herramienta, compatible con teléfonos móviles y computadoras, el técnico podrá acceder a las recomendaciones y resultados de laboratorios que el productor ha realizado en Anacafé, incluidos análisis de suelos y foliares en Analab; dictámenes técnicos y perfiles de taza del laboratorio de catación, permitiendo generar trazabilidad y una asistencia técnica más efectiva, dando seguimiento al cumplimiento a todas las recomendaciones para lograr una producción sostenible y de calidad.

La herramienta facilitará y economizará el tiempo de visitas a los técnicos de Anacafé. Se espera alcanzar el 100% de los productores de café de toda Guatemala identificados para el año 2021.

ACCESO A FINANCIAMIENTO

Fideicomiso de apoyo financiero para los productores del sector cafetalero guatemalteco

Anacafé, institución gremial representante de los caficultores nacionales, promueve oportunidades de desarrollo para los productores de café de todo el país a través del Fideicomiso de apoyo financiero para los productores del sector cafetalero guatemalteco.

Anacafé gestiona ante las institucionales nacionales correspondientes entre estas el Comité Técnico del Fideicomiso y los Organismos Ejecutivo y Legislativo del país, la liberación de los fondos determinados para los objetivos del Fideicomiso, con el propósito que los caficultores tengan acceso a estos recursos para incrementar la productividad del sector.

Como parte de la gestión, Anacafé da acompañamiento y seguimiento a los productores que ya han recibido financiamiento, a fin de que logren solventar sus deudas con apoyo de los instrumentos aprobados por el Comité Técnico.

Durante el ejercicio cafetalero 2017-2018, Anacafé gestionó y logró:

- a) El ingreso de treinta millones de quetzales (Q30 mill.) a la cartera de fideicomisos. Fondos disponibles para ser otorgados en créditos.
 - a. Inicialmente, para el ejercicio fiscal 2017 se presupuestaron diez millones de quetzales (Q 10 mill.).
- b) Colocación de treinta y nueve millones de quetzales (Q 39 mill.) en créditos a caficultores por medio de Banrural, durante el ejercicio cafetalero 2017/2018.
- c) Compromiso del Organismo Ejecutivo, a través del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- para la transferencia de veinticinco millones de quetzales (Q 25 mill.) adicionales para el periodo fiscal 2018.
 - a. Inicialmente para este periodo fiscal se habrían presupuestado diez millones de quetzales (Q 10 mill.).



- d) El Comité Técnico aprobó la Política de Recuperación de Cartera Crediticia del Fideicomiso para facilitar a los caficultores deudores el finiquito de sus créditos a través de una herramienta financiera de disgregación de intereses plenamente justificables:
- a. Productores de pequeñas y medianas áreas: desarticulación del 75% de intereses corrientes y 100% de los intereses por mora.
 - b. Productores de grandes áreas: desarticulación del 65% de intereses corrientes y 100% de intereses por mora.

Paralelamente se realizó la gestión ante el Organismo Ejecutivo y Legislativo (a través del Ministerio de Finanzas Públicas –Minfin– y del MAGA, el desembolso de trescientos veinticinco millones de quetzales (Q 325 mill.) pendientes de desembolsar al fideicomiso para el ejercicio 2018/2019, considerando que la fecha efectiva de vencimiento del fideicomiso es octubre del 2026.

Otras gestiones

Con el apoyo de Minfin y MAGA, Anacafé ha apoyado la iniciativa 5498 Ley de Reactivación Económica del Café, ante la Comisión de Economía y de

Comercio Exterior del Congreso de la República y la Junta de Jefes de Bloque.

Esta iniciativa busca ampliar el plazo del fideicomiso por 25 años más. Siendo la nueva fecha de cierre en el año 2051. La aprobación de esta iniciativa facilitará la emisión de créditos (aprobados de acuerdo al reglamento del fideicomiso) a plazos pertinentes para que los caficultores logren solventar los mismos en periodos de tiempo adecuados.

Anacafé, por medio de la Unidad de Fideicomisos y el equipo técnico de las diferentes regiones cafetaleras, continúa apoyando a todos los caficultores en la elaboración de planes de inversión y estudios de factibilidad de créditos para inversión, los que deben ser presentados en la solicitud de crédito.

El Comité Técnico del Fideicomiso es integrado por representantes del Ministerio de Finanzas Públicas –Minfin–, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA–, Ministerio de Relaciones Exteriores –Minex–, Ministerio de Economía –Mineco–, Junta Monetaria –JM– y el Banco del Desarrollo Rural –Banrural.

PLAN ESTRATÉGICO ANACAFÉ 2017-2021

La Asociación Nacional del Café –Anacafé– se ha caracterizado por ser una institución de vanguardia que lidera al sector café, presta servicios efectivos a sus asociados y proyecta el café de Guatemala al mundo.

En los últimos años, los caficultores se han visto afectados en su productividad y sostenibilidad, siendo el factor climático y económico unas de las principales causas.

Para priorizar los recursos y apoyar a las más de 125,000 familias productoras de café en el país, se desarrolló el plan estratégico institucional 2017-2021 con el objetivo de cumplir la misión y alcanzar la visión institucional, prestando servicios efectivos para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

En 2016, el equipo técnico y administrativo de Anacafé, con el acompañamiento de un experto certificado internacionalmente y en alianza con la Asociación de Gerentes de Guatemala –AGG–, realizaron el Plan Estratégico 2017-2021 e inició la implementación.

En una búsqueda constante de las mejores prácticas, se ha seleccionado una metodología que permita estar más enfocados en el cumplimiento y ejecución de la estrategia y a la vez que permita incorporar nuevos elementos, alineados al cambiante entorno del sector cafetalero.

El Plan Estratégico de Anacafé está basado en la metodología del Execution Premium Process, creada por los Doctores Robert S. Kaplan y David P. Norton, creadores de famosas herramientas gerenciales como los Mapas Estratégicos y el Cuadro de Mando Integral (Balanced Scorecard).

La metodología está basada en la construcción de la estrategia a través del encadenamiento de objetivos estratégicos, para ello, se aplican las cuatro perspectivas genéricas de este modelo: financiera, clientes (caficultores), procesos internos, aprendizaje y crecimiento.

De manera simple, las perspectivas se pueden resumir de la siguiente forma: para poder alcanzar un buen desempeño financiero se requiere de clientes (caficultores) satisfechos, éstos obligan a la institución a desarrollar y ejecutar procesos eficientes y de valor al cliente (caficultor), los procesos son ejecutados por colaboradores que necesitan estar capacitados, motivados, en un clima adecuado de trabajo y contando con la plataforma tecnológica pertinente.

Anacafé trabaja bajo el ciclo de la mejora continua “planear, hacer, verificar, actuar” con el fin de medir constantemente el logro de los objetivos a través de los indicadores y las metas propuestas.

El plan estratégico de Anacafé está fundamentado en seis temas estratégicos:

Eficiencia operacional: Se trabajan los costos operativos, servicios de calidad y oportunos, autosostenibilidad de las unidades de servicio, buenas prácticas y de gestión.

Diversificación de ingresos: Incremento de ingresos en las unidades de servicio, ampliar cobertura, nuevos servicios, innovación, generar valor agregado y alianzas.

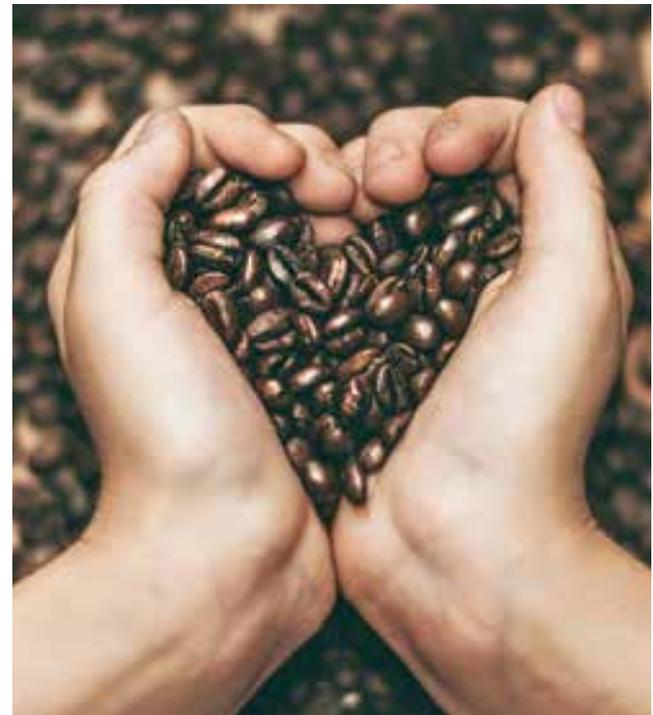
Incrementar productividad y competitividad de productores: Renovación y manejo del parque cafetalero, rentabilidad, sostenibilidad económica, acceso a mercados, transferencia de tecnología, investigación y diversificación del cultivo.

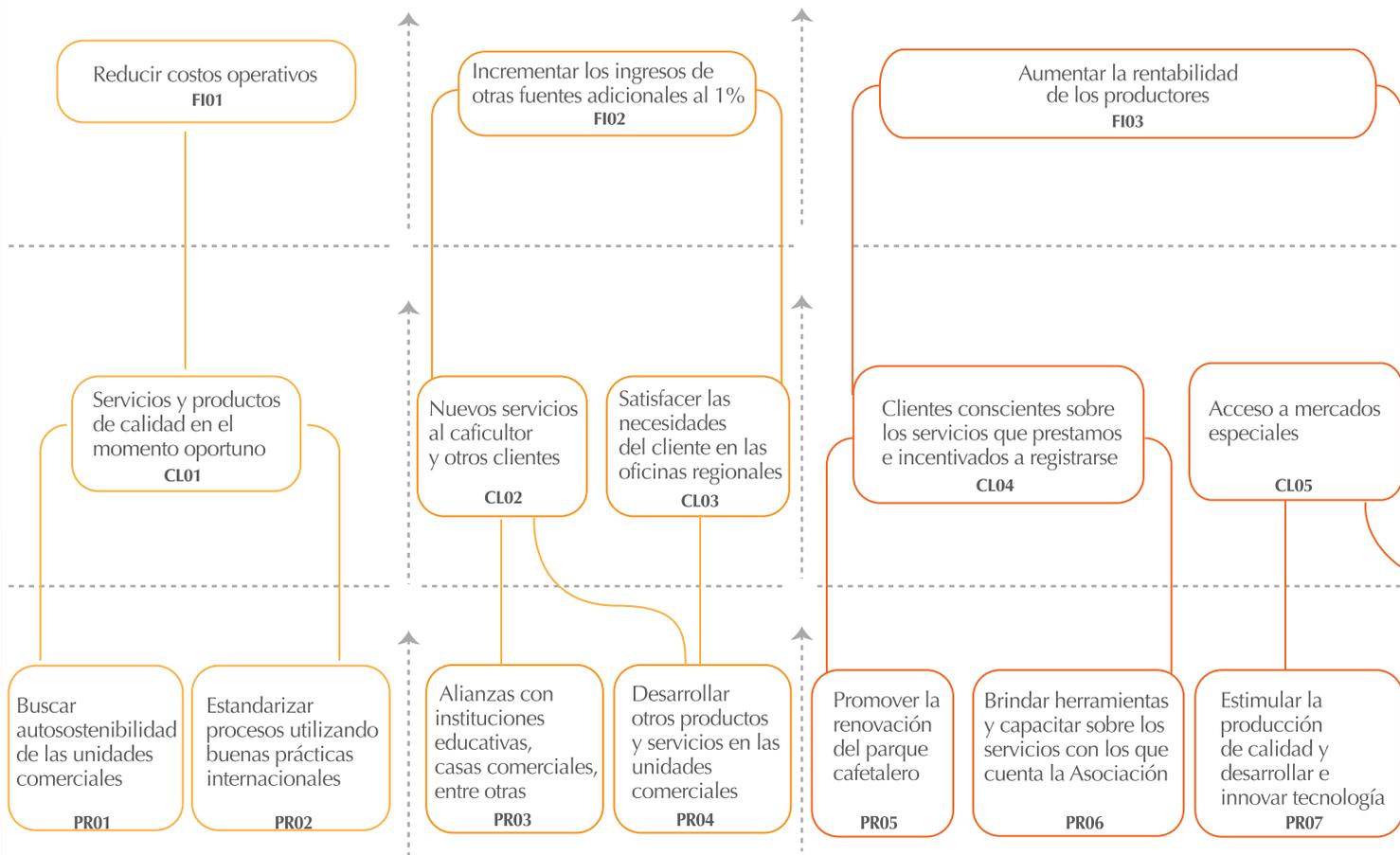
Sostenibilidad: Competitividad, buenas prácticas agronómicas, económicas, sociales y ambientales, sostenibilidad del sector, calidad de vida, responsabilidad social empresarial.

Liderazgo institucional: Alianzas estratégicas, incrementar recursos y alcance, proyectos, confiabilidad, credibilidad, convocatoria, alianzas público-privadas, estrategias de comunicación y promoción.

Desarrollo de talento humano y tecnológico: Desarrollo de competencias, cultura de pertenencia, gestión de calidad y optimización de procesos, trabajo en equipo y liderazgo.

A través del mapa estratégico se trazan los pasos que permiten aclarar lo que se quiere alcanzar y la manera de conseguirlo. Cada proyecto o iniciativa estratégica se transforma en acciones concretas, realizadas por diferentes colaboradores, con metas e indicadores específicos los cuales son medidos constantemente, lo que permite identificar oportunidades de mejora y el logro de los objetivos propuestos en beneficio del sector cafetalero.



EFICIENCIA
OPERACIONALDIVERSIFICACIÓN
DE INGRESOSINCREMENTAR LA PRODUCTIVIDAD
Y COMPETITIVIDAD DE LOS PRODUCTORES

Desarrollar competencias de nuestros colaboradores

AC01

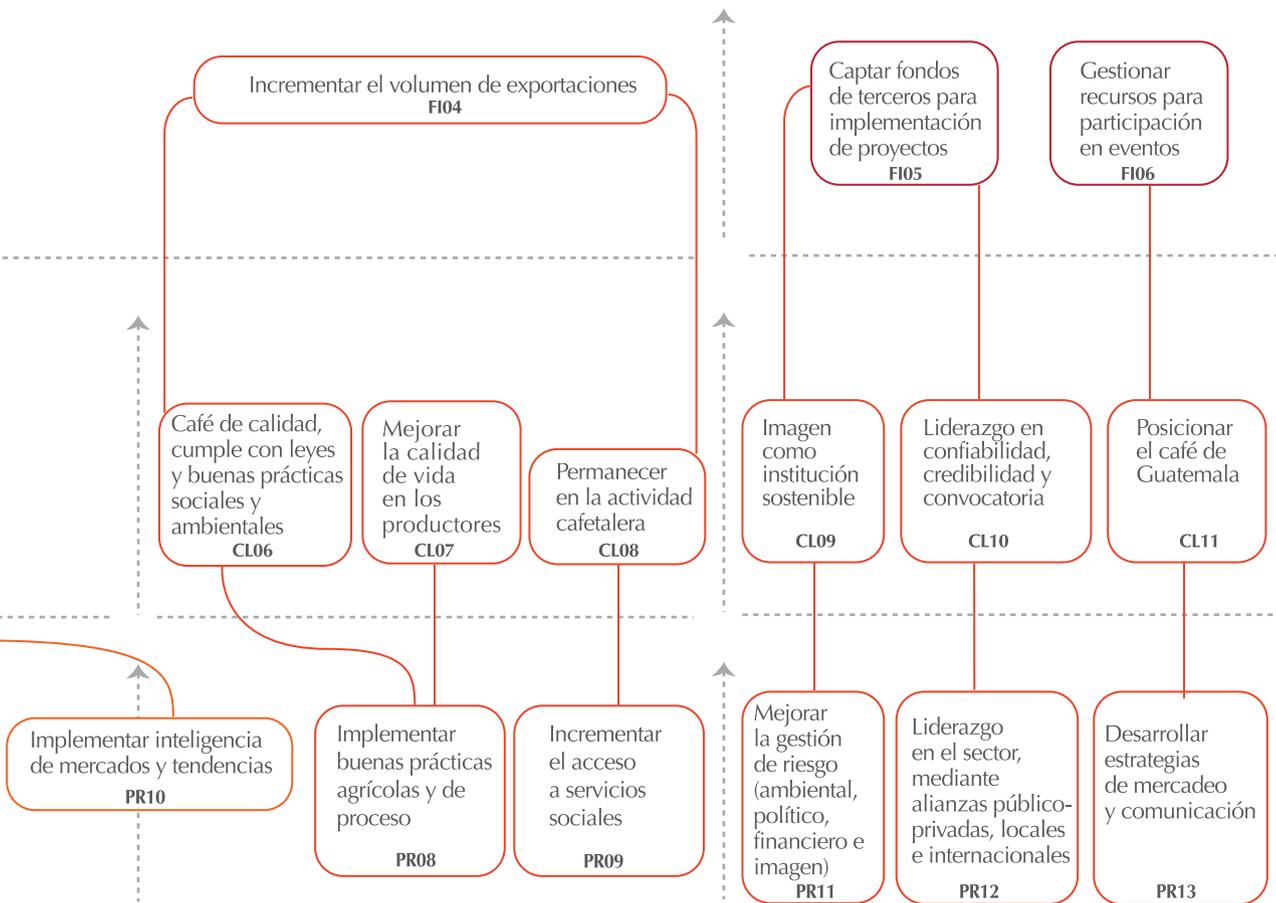


Implementar cultura de pertenencia hacia Anacafé

AC02

SOSTENIBILIDAD

LIDERAZGO INSTITUCIONAL



Unificar y automatizar la base de datos existente y desarrollar soluciones

AC03



Optimizar plataformas informáticas

AC04



DESARROLLO DE TALENTO HUMANO Y TECNOLÓGICO



**PATRIMONIO
INTANGIBLE
DE LA NACIÓN**

Tradición cafetalera en Guatemala



Calle del Café (5a calle) 0-50 zona 14,
Guatemala, Ciudad, 01014



anacafe.org