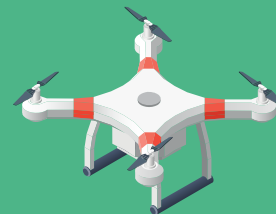


INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

AL SERVICIO DEL CAFÉ DE GUATEMALA



MEMORIA DE LABORES

2018-2019

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA
AL SERVICIO DEL CAFÉ DE GUATEMALA



MEMORIA DE LABORES

2018 - 2019

ÍNDICE

Página

4	Junta Directiva 2018-2019
6	Carta del Presidente Bernardo Solano
8	Reseña de la importancia del sector café
12	Breve historia de Anacafé
15	Liderazgo institucional
21	Exportaciones
27	Desarrollo sostenible
79	Calidad y poscosecha
97	Proyectos y cooperación
109	Funcafé
115	Análisis de mercado
125	Promoción internacional
139	Acceso a mercados y sostenibilidad
145	Diversificación de los servicios al sector
153	Fortalecimiento institucional
159	Acceso a financiamiento

ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ - ANACAFÉ-

JUNTA DIRECTIVA

2018-2019

Presidente

Bernardo Solano Álvarez

Vicepresidente

Sergio Aycinena Lainfiesta

Directores Propietarios

Andrés Destarac Bardales

Javier Cabrera Roperti

Erick Bulask Barrios

José Tulio González Escamilla

Andrés Cotuc Méndez

Angel Mario Salazar Vásquez

José Felipe Orellana Mejía

Rosa Amalia Mejía Dávila

Directores Suplentes

Gerardo Flores Castañeda

Luis Enrique Valdés Martínez

Jaime Freire Bernat

Esteban Lara Escobedo

Arnoldo Arriaza Atienza

Stuardo Coto Markus

Guillermo Herman Pinot

Juan Carlos Estévez Calderón

Cipriano Juventino Niz Chilel

Gerente General y Secretaria de Junta Directiva

Luisa Fernanda Correa Mancía



De pie:

Jaime Freire Bernat; Guillermo Herman Pinot; Luis Enrique Valdés Martínez; Gerardo Flores Castañeda; Juan Carlos Estévez Calderón; Arnoldo Arriaza Atienza; Esteban Lara Escobedo y Cipriano Juventino Niz Chilel.

Sentados:

Andrés Destarac Bardales; José Tulio González Escamilla; Javier Cabrera Roperti; Sergio Aycinena Lainfiesta **(vicepresidente)**; Bernardo Solano Álvarez **(presidente)**; Erick Bulask Barrios; Rosa Amalia Mejía Dávila y Andrés Cotuc Méndez.

CARTA DEL PRESIDENTE

BERNARDO SOLANO
A LOS PRODUCTORES DE CAFÉ



Estimados productores de café:

Es un gusto presentar la Memoria de Labores, hemos sintetizado las principales actividades realizadas de octubre 2018 a septiembre 2019 y los resultados más relevantes obtenidos para la caficultura guatemalteca en ese período.

Es un honor presidir Anacafé, ha sido un año de arduo trabajo en el que afrontamos varios retos; realizamos diversas actividades y gestiones velando por los intereses de nuestro sector, prestando servicios efectivos para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

En el ámbito nacional, destaca la aprobación y entrada en vigencia del decreto 4-2019 “Ley para la reactivación económica del café”, una ley que amplía el plazo al año 2051 del “Fideicomiso Apoyo Financiero para los Productores del Sector Cafetalero Guatemalteco”. Cumpliendo con nuestra función, Anacafé participa en el Comité Técnico del Fideicomiso, impulsando los cambios necesarios para la pronta modificación y adecuación de la escritura y el reglamento, de acuerdo a lo establecido en el decreto referido. Continuamos apoyando a los caficultores para acceder a los fondos de este instrumento financiero, brindando asesoría, orientación, acompañamiento y todo el apoyo necesario en aspec-

tos relacionados con el trámite, integración de expedientes y presentación de solicitudes de crédito ante el banco fiduciario.

Actualmente se trabaja el diagnóstico e implementación de metodologías de asistencia técnica, que permitan ampliar la cobertura, fomentando la mejora continua de los prestadores del servicio de la asociación en beneficio de todos los productores.

Sectorialmente, este año se presentó y se inició la implementación de la Política para fomentar la equidad entre mujeres y hombres en la caficultura guatemalteca; en estrecha cooperación con el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, éste, emitió la Guía ambiental para el sector café de Guatemala. Realizamos capacitaciones a los embajadores de Guatemala y otros funcionarios, brindando el apoyo requerido en el marco del Convenio de Cooperación Interinstitucional con el Ministerio de Relaciones Exteriores para unificar esfuerzos en la promoción del café de Guatemala en mercados especializados a través de las delegaciones diplomáticas.

Durante el proceso eleccionario, en coordinación con la Cámara del Agro, promovimos y apoyamos el acercamiento con varios candidatos a cargos públicos, dándoles a conocer la relevancia económica, social y ambiental de la caficultura; los retos por superar, la importancia del trabajo conjunto, gobierno e iniciativa privada, para lograr el desarrollo integral de Guatemala por medio de la caficultura.

En agosto, inauguramos el 30 Congreso de la Caficultura, evento al que asistieron funcionarios de alto nivel encabezados por el señor presidente de la República, Jimmy Morales; representantes del cuerpo diplomático, representantes de la caficultura regional y productores del grano de toda Guatemala. La temática general del congreso giró en torno a la innovación y la sostenibilidad del cultivo y el lema fue: "Innovación y tecnología al servicio del café de Guatemala".

Desde la presidencia, mantenemos un apoyo continuo a la promoción de las exportaciones de café, el comercio exterior y el fortalecimiento de los lazos de

amistad con otros países, promoviendo acercamientos con diversas embajadas, destacan las reuniones con los embajadores de Francia, Italia, Turquía, Egipto y Colombia; delegaciones de Taiwán, Japón, Corea y Estados Unidos, entre otros. En la región mesoamericana, continuamos trabajando y apoyando el Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura -Promecafé-, institución con la que organizamos el XXIV Simposio Latinoamericano de Caficultura, el evento más importante de Café en Latinoamérica, promoviendo e impulsando la investigación y los avances tecnológicos que la caficultura ha tenido en la región centroamericana y el Caribe.

Representando a la Institución constituida por los productores guatemaltecos, asistimos a diversas ferias y reuniones de países productores, destaca la participación en el II Foro Mundial de Países Productores de Café en Campinas, Brasil y la SCAJ World Specialty Coffee Conference and Exhibition 2019, el evento más importante de cafés especiales de Asia.

Unidos por el café de Guatemala, seguimos avanzando en el fortalecimiento institucional y continuaremos trabajando por una caficultura sostenible, competitiva y de calidad en beneficio de Guatemala.



Bernardo Solano

Presidente

Asociación Nacional del Café - Anacafé

RESEÑA DE LA IMPORTANCIA DEL SECTOR CAFÉ

TRADICIÓN CAFETALERA, PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DE GUATEMALA

Al referirse a los orígenes del café en nuestro país, la autora Regina Wagner, en su libro *Historia del Café en Guatemala*, comenta que “la fecha exacta y cómo se introdujo el café en Guatemala son desconocidos. La primera noticia de su degustación se encuentra en la obra de Antonio Paz y Salgado, *Las Luces del cielo de la Iglesia* (1747) que relata cómo se celebró la exaltación de la catedral de Antigua Guatemala a la categoría de arquidiócesis”.

La autora agrega que, durante esta celebración “se sirvió, a su debida hora a los convidados el *Caffé*”. Wagner 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 Guatemala.

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”.

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 declaratoria 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

anacafé
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

SOBRE EL SECTOR CAFÉ EN GUATEMALA

Guatemala ha sido exportador de café desde 1859 y, desde entonces, este cultivo ha constituido uno de los principales productos agrícolas comercializados en los mercados internacionales; asimismo, se ha convertido en un importante generador de empleo y divisas para el país. Sobre todo, porque desde sus orígenes, el café de Guatemala y su apreciada calidad han actuado como importantes embajadores del país alrededor del mundo.

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 pequeñas unidades productivas.

El café es el producto agroindustrial que más empleos genera sostenidamente en Guatemala, más de medio millón de empleos anuales. De acuerdo con el estudio “la importancia del café en la economía guatemalteca y el estado actual de su productividad” de la Central American Business Intelligence -CABI- (2016), el impacto total de la actividad del café constituye entre el 2.5% y el 3.5% del Producto Interno Bruto -PIB- del país.

De acuerdo con datos del Banco de Guatemala -Banguat-, de enero a diciembre de 2018, el café fue el segundo rubro más importante en las exportaciones de productos de la industria agropecuaria, con un US\$679.92 millones. Al término del año cafetalero 2018-2019 (de octubre 2018 a septiembre 2019) exportamos US\$663.63 millones en 4.63 millones de quintales de café oro, equivalentes a 3.55 millones de sacos de 60 kg.

El tamaño del parque cafetalero guatemalteco es de 305,00 hectáreas, con presencia en 204 de los 340 municipios del país. El 99% de este parque cafetalero es 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% Catuaí; 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 calces 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

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.

La ley del café creó el Consejo de Política Cafetera, integrado por el ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación, quien lo preside; el ministro de Economía; el ministro de Finanzas Públicas; el ministro de Relaciones Exteriores; el presidente de la Junta Monetaria y el presidente de Anacafé.

Entre otras funciones, el Consejo de Política Cafetera es el encargado de recomendar al presidente de la República las medidas que juzgue oportunas sobre la dirección, orientación, desarrollo y ejecución de la política cafetera. Además, este Consejo orienta e instruye a Anacafé acerca de la ejecución interna de la política de Gobierno en materia de café y velar por su cumplimiento. (Artículos 1 y 2 del Decreto 19-69).

La Junta Directiva de Anacafé es la encargada de ejecutar la política cafetalera en el plano interno y representa los intereses gremiales de los caficultores, conocerá y resolverá todas las cuestiones de carácter interno que se presenten a su consideración.

Anacafé una institución privada, de servicio público, autónoma, con patrimonio propio y fondo 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, Ganadería 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

SERVICIOS ANALÍTICOS DE CALIDAD INTERNACIONAL

Anacafé solicitó la acreditación del laboratorio de Suelos, Plantas y Aguas – Analab – conforme a la norma ISO/IEC 17025 ante la Oficina Guatemalteca de Acreditación -OGA-. Este año, se completó satisfactoriamente la implementación de los requisitos que deben cumplir los laboratorios de ensayo para que sus resultados sean aceptados internacionalmente.

Como parte del proceso de acreditación, oficiales de OGA realizaron una auditoría de todos los factores que afectan la producción de resultados de ensayos del laboratorio. Analab evidenció un desempeño satisfactorio, obteniendo la concesión de acreditación, código OGA-LE-087-18, con lo que se evidencia el compromiso para asegurar la calidad de los servicios, logrando afianzar la confianza de los caficultores en los resultados generados por el laboratorio.





30 CONGRESO DE LA CAFICULTURA

El presidente de Guatemala, Jimmy Morales, inauguró el 30 Congreso de la Caficultura, acompañado de Bernardo Solano y Sergio Aycinena, presidente y vicepresidente de Anacafé; los funcionarios integrantes del Consejo de Política Cafetera: Acisclo Valladares, Ministro de Economía; Felipe Orellana, Viceministro de Desarrollo Económico y Ministro de Agricultura en Funciones; Sergio Recinos, presidente de la Junta Monetaria y Luisa Fernanda Correa, gerente general de Anacafé.

Al 30 Congreso de la Caficultura asistieron funcionarios de alto nivel, representantes del cuerpo diplomático acreditado en el país, representantes de la caficultura regional y productores del grano de toda Guatemala.

En esta edición del Congreso, la temática general giró en torno a la innovación y la sostenibilidad del cultivo y el lema fue “innovación y tecnología al servicio del café de Guatemala”. En el evento, los productores encontraron alternativas para generar mayores niveles de competitividad de los cafés de Guatemala, a través de conferencias magistrales, foros, charlas y talleres impartidos por expositores de talla internacional.

Las conferencias fueron impartidas por expertos en café, nacionales y extranjeros. Los talleres alternos son impartidos por los equipos de Asistencia Técnica, el Laboratorio de Catación, Escuela de Café y el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab.



El evento registró una asistencia promedio de más de mil quinientas personas, contó con un área de exhibición con 64 stands en la que participaron más de medio centenar de expositores, entre ellos casas comerciales, productores de café orgánico, exportadoras y se promovieron los servicios que Anacafé brinda al sector.

En el marco del 30 Congreso, se firmó la carta de entendimiento entre el proyecto “**Promoviendo Territorios Sostenibles y Resilientes en Paisajes de la Cadena Volcánica Central de Guatemala**”, proyecto implementado por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN- y la Asociación Nacional del Café -Anacafé- con el apoyo de la Oficina de Programas de Energía y Ambiente del PNUD.



Nestor Fajardo, Director a.i. del Proyecto Volcanes-MARN; Bernardo Solano, Presidente de Anacafé y Flor de María Bolaños, Oficina de Programas de Energía y Ambiente-PNUD.



XXIV SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CAFICULTURA

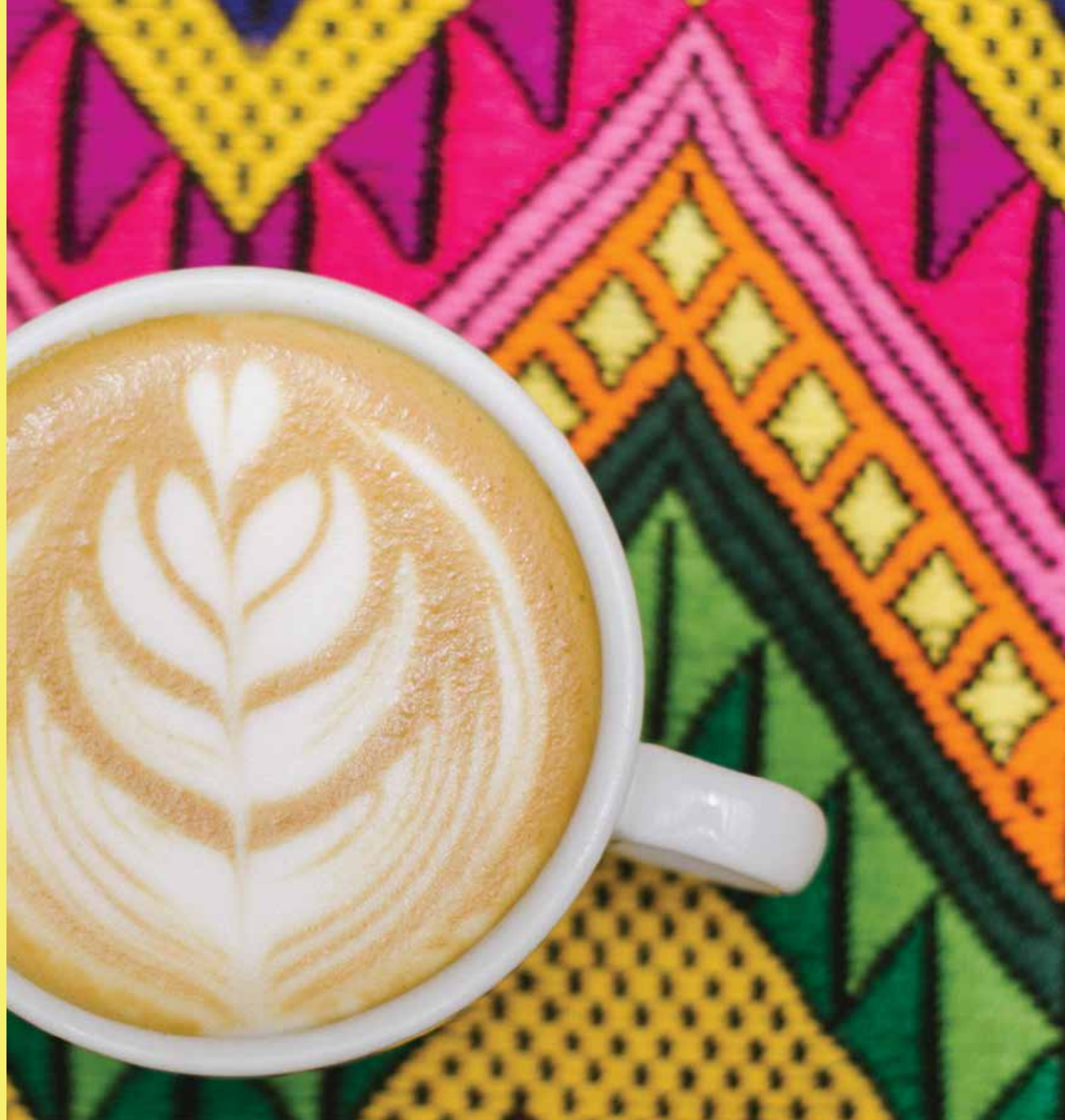
110 trabajos de investigación, 11 de estos de Guatemala, fueron presentados en el Simposio Latinoamericano de Caficultura, organizado por el Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura -Promecafé- y la Asociación Nacional de Café -Anacafé. Los temas de las investigaciones fueron enfocados a afrontar los grandes retos que enfrenta la caficultura a nivel regional y latinoamericano.

El Simposio Latinoamericano de Caficultura es el evento más importante de Café en Latinoamérica, fue institucionalizado en 1978 con la intención de impulsar los avances tecnológicos, que la región centroamericana y el Caribe han tenido en su caficultura.

En esta vigésimo cuarta edición del simposio la temática giró en torno al eslogan “la Investigación, un pilar por una caficultura rentable, innovadora, competitiva y socialmente sostenible en cada eslabón de la cadena del café”.



El evento fue inaugurado por el presidente de Anacafé, Bernardo Solano; la representante del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura -IICA-, María Febres; y la directora ejecutiva del Consejo Salvadoreño del Café y presidente de Promecafé, Lilian Pacas.







EXPORTACIONES

VOLUMEN

En la cosecha 2018-2019, las exportaciones cerraron en 4.63 millones de quintales oro, 3.37% arriba en relación a las exportaciones 2017-2018, cosecha en la que se exportaron 4.48 millones de quintales oro.

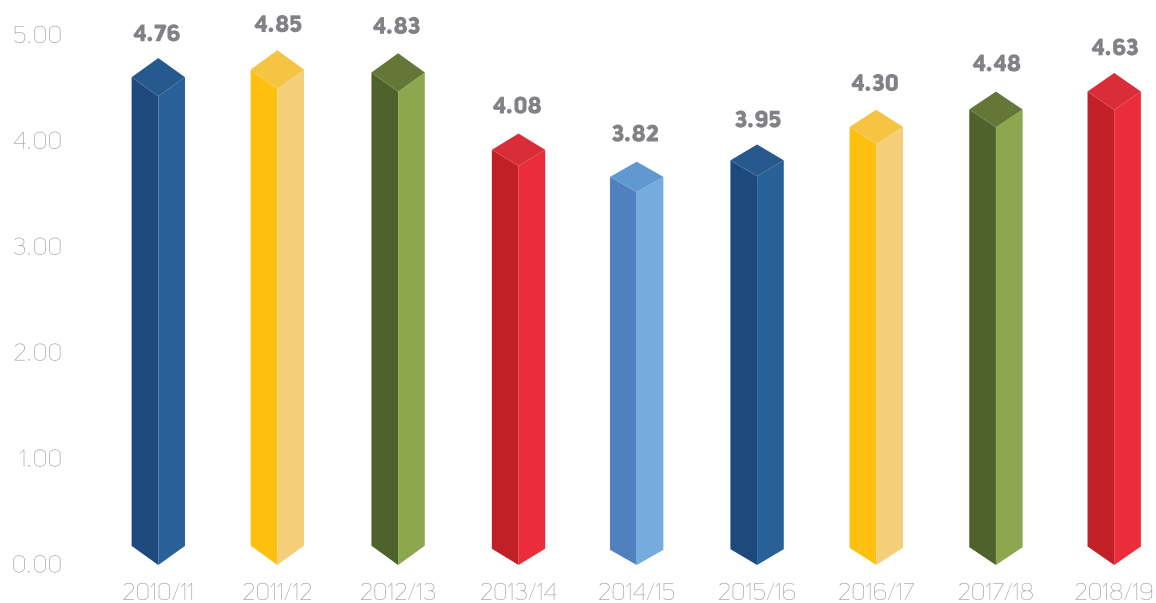
DIVISAS

En concepto de divisas, la cosecha 2018-2019 representó un ingreso de US\$663.62 millones, 3% por debajo de los US\$692.52 millones del ejercicio cafetero 2017-2018.



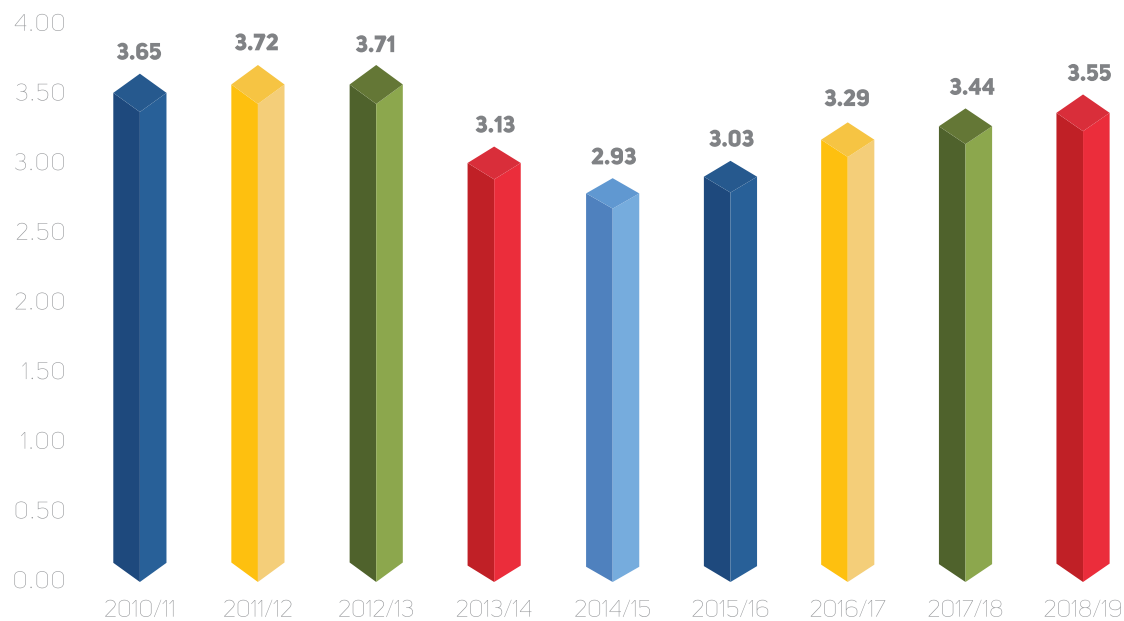
VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA

EN MILLONES DE qq ORO



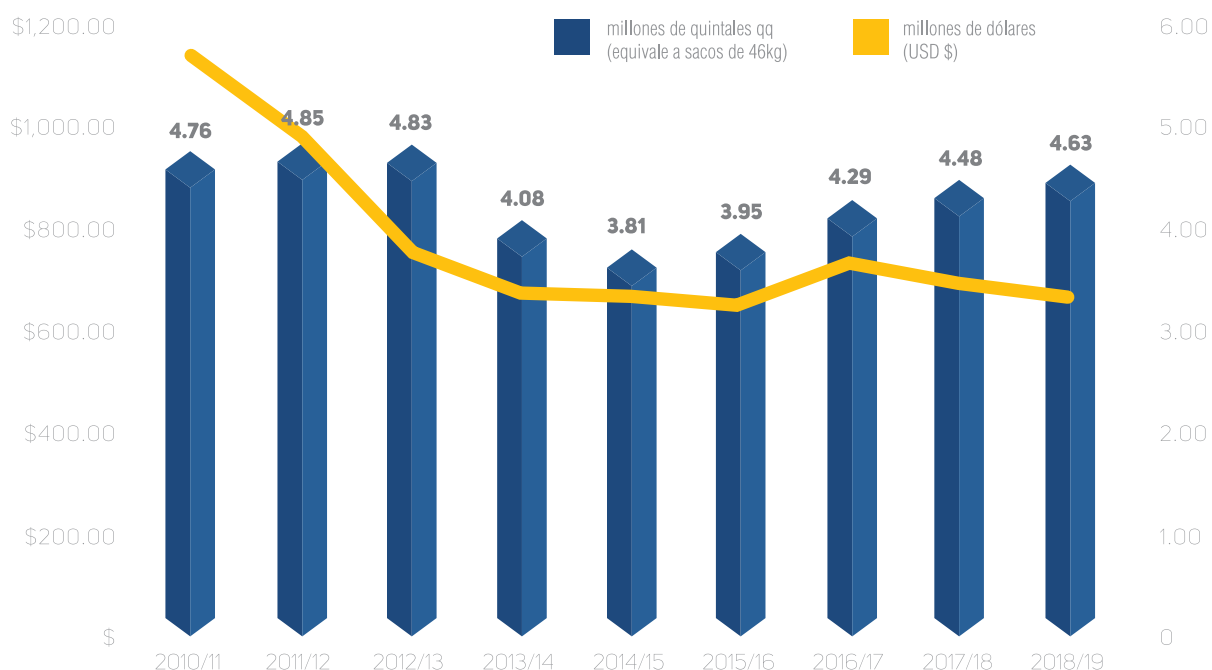
VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA

EN MILLONES DE SACOS DE 60 kg



EXPORTACIONES DE CAFÉ

EN MILLONES DE qq / dólares



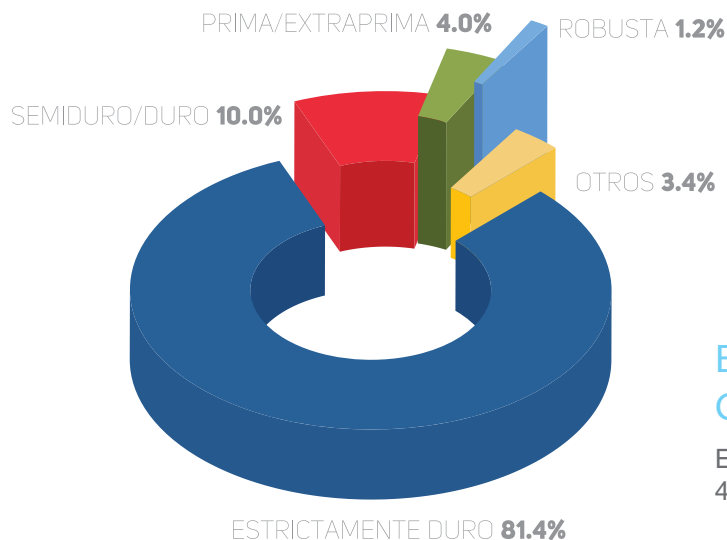
TIPOS DE CAFÉ

Los cafés estrictamente duros (SHB) incrementaron su participación en 1.3% con relación a la cosecha del año anterior, representando el 81.4% del total de café exportado en 2018-2019.

Los cafés duros (HB) y semiduros (MHB) incrementaron un 1% respecto a la cosecha anterior, representando el 10% del total de café exportado.

Se registró una ligera baja en el porcentaje de participación de los cafés primas (Prime) y extraprimas (ExtraPrime) con 4% de participación en esta cosecha y el café robusta disminuyó su participación respecto a la cosecha anterior, pasado del 2% en la cosecha 2017-2018 al 1.2% en la cosecha 2018-2019.

Otros tipos de café, pasaron de representar 5% en la cosecha anterior al 3.4% en esta cosecha.



EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA POR TIPO

EJERCICIO CAFETERO 2018/2019

4.631 mm quintales oro - 3.551 mm sacos de 60 kilos

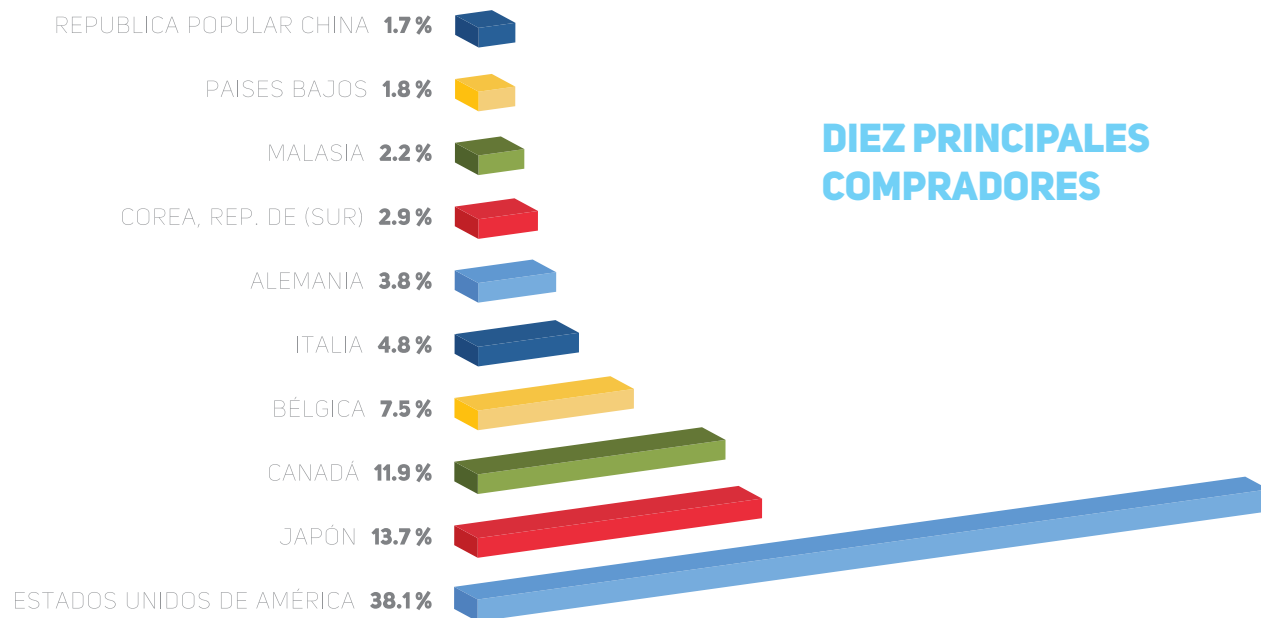
DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES

DIEZ PRINCIPALES PAÍSES COMPRADORES

El café de Guatemala tiene como principal destino el mercado de Norteamérica. En esta cosecha el 38.1% de las exportaciones de café tuvieron como destino Estados Unidos de América y 11.9% a Canadá. En total, Norteamérica representó el 50.4% del total de café exportado.

El mercado europeo representó el 24.6% del total de las exportaciones. En este mercado, continúan destacando Bélgica con 7.5%; Italia que subió a 4.8%; Alemania que, con un ligero descenso, representó el 3.8% y los Países Bajos con un 1.8%.

El mercado asiático continúa incrementando su interés en el café de Guatemala. Japón incrementó su participación respecto a la cosecha anterior, pasando del 11% al 13.7%; Corea del Sur alcanzó el 2.9%; la República Popular de China, pasó del 2.2% al 1.7% en la cosecha actual y destaca Malasia que triplicó sus compras de café de Guatemala, subiendo del decimoquinto al octavo destino más importante de nuestras exportaciones de café con un 2.2% de participación, con una marcada preferencia de café estrictamente duro.



EJERCICIO CAFETERO 2018/2019

4.631 mm de quintales oro - 3.551 mm sacos de 60 kg

América del Norte

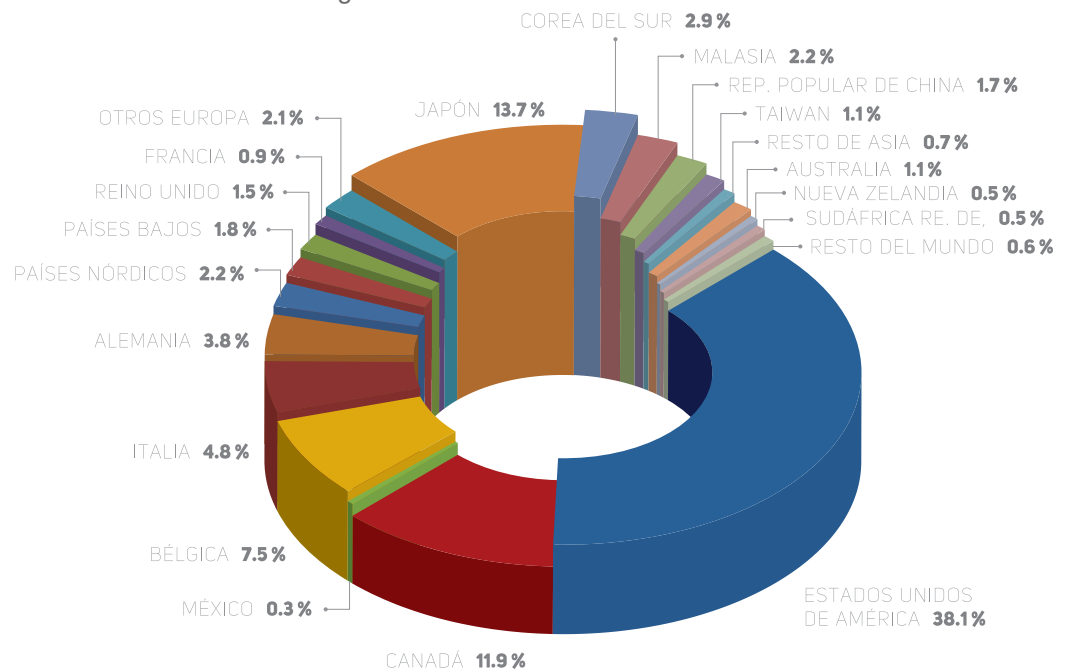
50.4%

Europa

24.6%

Asia

22.3%







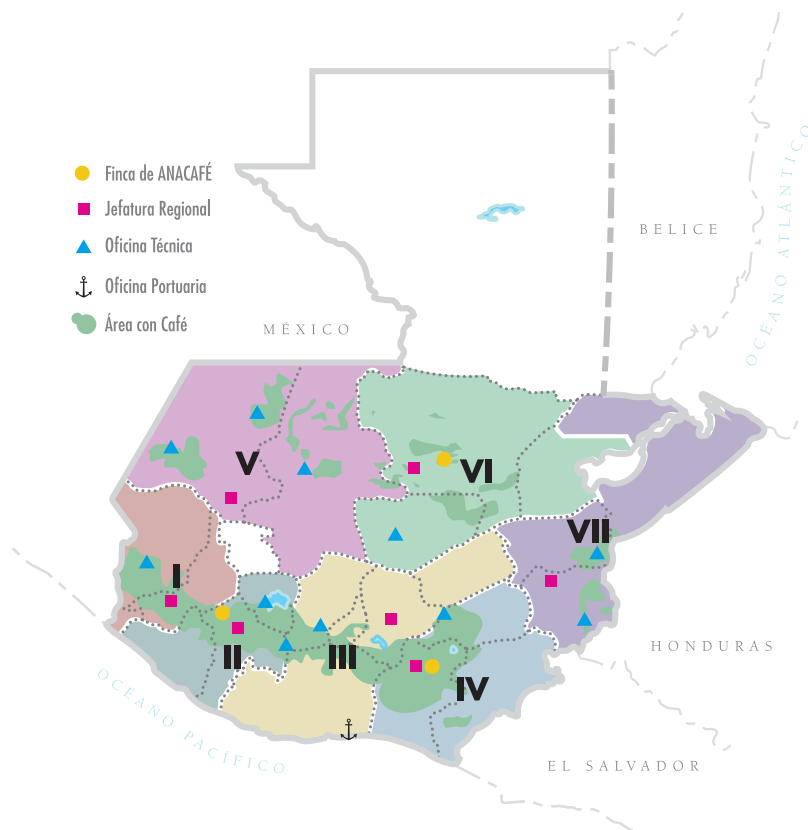
DESARROLLO SOSTENIBLE

1.1 ASISTENCIA TÉCNICA EFECTIVA PARA UNA CAFICULTURA SOSTENIBLE

El departamento de Asistencia Técnica de Anacafé, lidera y es responsable de la transferencia efectiva de conocimientos a los caficultores en temas vinculados a tecnología agrícola, ambiental, administrativa, organizacional y opciones informáticas, incorporando proyectos enfocados al desarrollo sostenible de las familias productoras de café y de la agroindustria cafetalera, tomando en cuenta las circunstancias y necesidades actuales del sector.

A nivel nacional, Anacafé cuenta con 7 oficinas regionales y 2 oficinas subregionales con las que brinda servicios de extensión de Asistencia Técnica a los caficultores. El objetivo de esta distribución administrativa es cubrir las necesidades en las unidades productivas, brindando a los productores asesoría efectiva, buscando satisfacer las expectativas del gremio caficultor de acuerdo con los recursos institucionales disponibles, en especial, la disponibilidad de personal.





La metodología de extensión de Asistencia Técnica está basada en el “Plan Estratégico 2017-2021” de Anacafé y fundamentada en los diez pilares de productividad de la caficultura guatemalteca. La transferencia de conocimientos de tecnología se basa en los resultados de investigaciones científicas realizadas por el Centro de Investigaciones en Café -Cedicafé-, a lo largo de los años; esto ha permitido contar con opciones tecnológicas adecuadas para la producción cafetalera durante las diferentes fases del cultivo, incluyendo poscosecha.

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

PILARES PARA LA PRODUCTIVIDAD DE LA CAFICULTURA GUATEMALTECA





1.2 MODELO DE ATENCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA TÉCNICA

El departamento de Asistencia Técnica de Anacafé, lidera y es responsable de la transferencia efectiva de conocimientos a los caficultores en temas vinculados a tecnología agrícola, ambiental, administrativa, organizacional y opciones informáticas, incorporando proyectos enfocados al desarrollo sostenible de las familias productoras de café y de la agroindustria cafetalera, tomando en cuenta las circunstancias y necesidades actuales del sector.

A nivel nacional, Anacafé cuenta con 7 oficinas regionales y 2 oficinas subregionales con las que brinda servicios de extensión de Asistencia Técnica a los caficultores. El objetivo de esta distribución administrativa es cubrir las necesidades en las unidades productivas, brindando a los productores asesoría efectiva, buscando satisfacer las expectativas del gremio caficultor de acuerdo con los recursos institucionales disponibles, en especial, la disponibilidad de personal.

Basados en la misión y visión de Anacafé, el departamento de Asistencia Técnica enfoca sus actividades y metodología en estos objetivos:

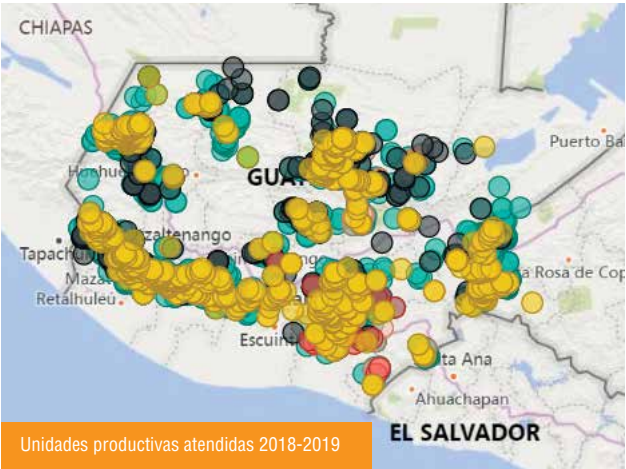
1. **Optimizar** la asesoría brindada a los caficultores de las unidades productivas atendidas.
2. Identificar metodologías que permitan **incrementar la cobertura** geográfica actual de la asistencia técnica en las regiones cafetaleras.
3. **Eficientizar** la productividad de las unidades productivas asistidas en las diferentes etapas del cultivo y poscosecha.
4. Asegurar el **nivel de satisfacción** del caficultor a través de un servicio de asistencia técnica de calidad.
5. **Promocionar** los servicios de calidad que Anacafé brinda para una caficultura sostenible.

1.3 DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS ATENDIDAS

Teniendo claro sus objetivos, este año cafetalero la Asistencia Técnica modificó la metodología de atención, logrando que cada asesor técnico agrónomo atienda un mínimo de 50 unidades productivas y cada asesor técnico de organizaciones atienda 40 unidades productivas.

Se entiende por unidad productiva, tanto a productores individuales como a las diferentes organizaciones de caficultores agrupados en Cooperativas, Asociaciones, Empresas Campesinas Asociativas -ECA-, Comités, Grupos de Amistad y Trabajo -GAT, entre otras.

CLASIFICACIÓN	INDIVIDUAL	FRECUENCIA	ORGANIZACIONES	FRECUENCIA
Piloto	2	Mensual	2	Mensual
General	23	Bimensual	18	Bimensual
Consultoría	25	Cuatrimestral	20	Cuatrimestral
TOTAL	50		40	



En el período reportado, se atendió, de manera directa un total de 2,603 unidades productivas, entre estas 1,738 empresas cafetaleras medianas y grandes y 865 organizaciones de productores.

Las organizaciones están conformadas por 28,325 productores de pequeña escala (21,245 hombres y 7,080 mujeres). En los dos estratos, se contó con una cobertura de 30,064 caficultores.

REGIÓN	PILOTO			GENERAL			CONSULTORÍA			TOTAL POR REGIÓN		
	Medianos/ Grandes	Pequeños organizados	Organiza- ciones	Medianos/ Grandes	Pequeños organizados	Organiza- ciones	Medianos/ Grandes	Pequeños organizados	Organiza- ciones	Medianos/ Grandes	Pequeños organizados	Organiza- ciones
I	6	300	6	71	1957	54	87	1701	54	164	3,958	114
II	6	406	4	72	2066	36	90	2919	49	168	5,391	89
III	10	380	2	114	2191	41	108	749	18	232	3,320	61
IV	14	0	0	131	334	10	135	1610	34	280	1,944	44
V	4	1123	10	56	2893	62	71	2175	74	131	6,191	146
VI	7	302	4	37	1,762	40	30	2244	56	74	4,308	100
VII	9	135	5	142	2051	41	124	1028	42	275	3,214	88
TOTAL POR CLASIFICA- CIÓN	56	2,646	31	623	13,254	284	645	12,426	327	1,324	28,326	642
	2,702			13,877			13,071			29,650		

Por medio de la implementación de programaciones e informes semanales, utilizando la aplicación ODK, se cuenta con estadísticas e indicadores por región y por asesor técnico de forma más ágil. Con este levantamiento de datos, se genera información gerencial que permite el seguimiento de las actividades. Entre las principales estadísticas que se llevan están:

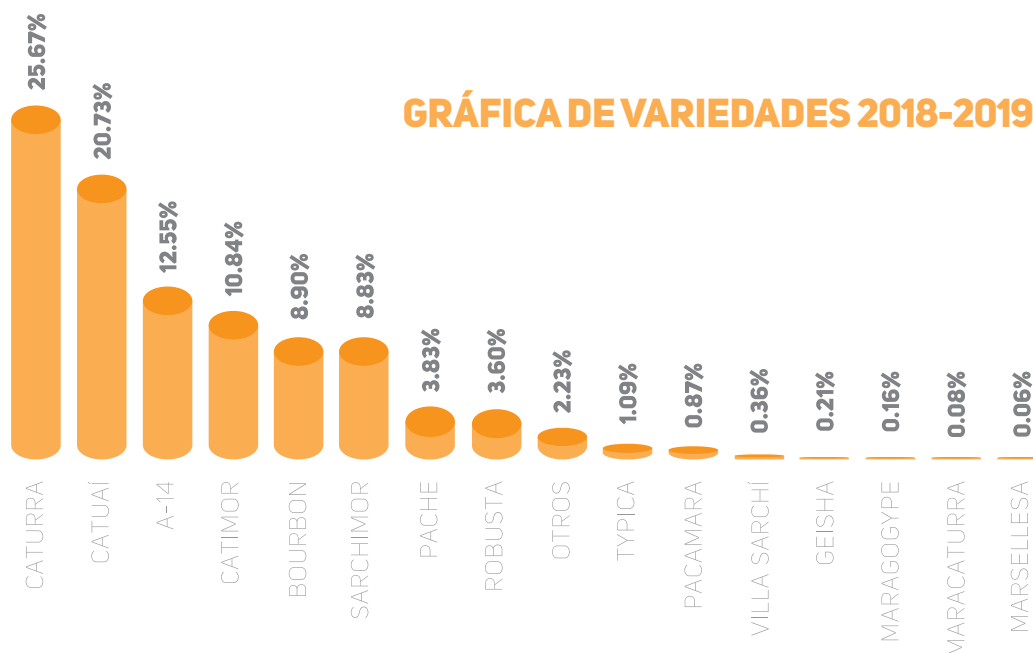
- Actividades programadas y ejecutadas.
- Área de cobertura por especialidad profesional.
- Área de cobertura por asesor técnico.
- Recomendaciones brindadas por especialidad: agronómica, poscosecha y fortalecimiento organizacional.
- Eventos de capacitación y personas capacitadas.

1.4 VARIEDADES DE CAFÉ EN GUATEMALA

A nivel nacional, prevalece el cultivo con variedades tradicionales, entre estas Bourbon, Caturra, Catuai y Pache, variedades que ofrecen la calidad demandada por el mercado internacional.

A partir del 2012, por la presión que ejerció la epidemia de Roya del cafeto, toda el área cafetalera por debajo de 1,300 metros sobre el nivel del mar, se ha sustituido con variedades resistentes a Roya. El 35.87% del área cultivada con café corresponde a variedades resistentes a la roya del cafeto, distribuidas en 23.45% de Catimores, 8.83% de Sarchimores y 3.6% de Robusta. En tanto, el 64.13% del área corresponde a variedades susceptibles a esta enfermedad. La gráfica siguiente, refleja la situación de las variedades cultivadas a nivel nacional.

GRÁFICA DE VARIEDADES 2018-2019



La variedad Robusta también se ha incrementado, actualmente representa el 3.6% del área cultivada a nivel nacional.

1.5. RENOVACIÓN DE PLANTACIONES

La renovación de plantaciones en las unidades productivas atendidas se dio por dos vías, la primera es por medio de manejo de tejido productivo (diferentes tipos y sistemas) y la segunda por medio de sustitución de plantaciones viejas e improductivas.

A pesar de 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 manejó tejido en un 16% del área cultivada. Esta renovación se realizó por medio de podas selectivas de acuerdo con 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.

La cantidad de almácigo sembrado en este período fue de 20,488,199 plantas, logrando renovar un área de 6,829 manzanas principalmente con variedades resistentes a Roya.

1.6 PLAN DE ROBUSTAS

La competitividad del cultivo del café continúa siendo afectada por varios factores nacionales, entre estos el tipo de cambio y el salario mínimo. El costo de producción del café depende del tamaño del productor, el 97% de caficultores producen en pequeñas áreas y tienen costos de producción superiores a los US\$200 por quintal oro, mientras el precio en el mercado mundial está por debajo de los US\$100 el quintal oro precio FOB.



Clones Robusta Finca Miraflores, dos años de siembra.

Estos factores han generado que los productores se vean obligados a subsidiar el cultivo con otras actividades económicas (venta de mano de obra, diversificación de cultivos y emigración). Una de las alternativas es la diversificación con el mismo cultivo, incorporando la variedad *Coffea Canephora* var. Robusta, con costos de producción menores, que permiten mejorar la competitividad del país en los mercados de café, mantener la cultura del cultivo y ayudar a la economía familiar. Actualmente, Guatemala cuenta con 2 millones de hectáreas como área potencial para el cultivo de esta variedad.

En 2019 se continúa con la evaluación de los cuatro clones de FRT identificados por los números 06, 07, 09 y 23. El objetivo de este

material mejorado y altamente productivo es evaluar su adaptación en cada una de las regiones cafetaleras de Guatemala, buscando incrementar las áreas con café variedad Robusta de alta producción y alta demanda en el mercado mundial.

1.7 PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERMANENTE “APRENDIENDO PARA COMPETIR MEJOR”

La capacitación es la respuesta a la necesidad que tienen los productores y las empresas cafetaleras de contar con recurso humano calificado y productivo con capacidades, habilidades, actitudes y conocimientos en el desarrollo de tareas que mejoran el rendimiento productivo.

Para el departamento de Asistencia Técnica, la capacitación es una actividad de extensión que mejora la cobertura siendo sistemática, planificada y permanente, y se logra preparar, desarrollar e integrar a los colaboradores y miembros de la empresa al proceso productivo. En la transmisión de conocimientos se utilizan metodologías como la de Formación de Formadores – FdF-, que promueve el desarrollo de habilidades y fomento de actitudes necesarias para el mejor desempeño, adaptando a los caficultores a las exigencias cambiantes del entorno.

Para este proceso de capacitación y formación, se parte de que todas las personas poseen una experiencia propia y que en muchas ocasiones lo que se debe propiciar es un enriquecimiento y perfeccionamiento de estos conocimientos, mediante ciclos de enseñanza-aprendizaje participativos (CAP).

La capacitación a todos los niveles constituye una de las mejores inversiones y una de las principales fuentes de bienestar para el personal de la caficultura. Los objetivos de un programa de capacitación efectivo son lograr rentabilidad y actitudes más positivas, consecución de metas y objetivos, mejorar el conocimiento del puesto, crear mejor imagen de la unidad productiva, mejorar la relación entre colaborador y propietario, promover una mejor comunicación, agilizar la toma de decisiones y la solución de problemas.

En el período 2018-2019 se realizaron diversos eventos tales como diplomados, giras de observación, cursos, talleres y seminarios, entre otros. La temática de capacitación fue diversa, orientándose a temas agronómicos, administrativos, medio ambientales, proceso de beneficiado de café, manejo seguro de plaguicidas, etc. En total, se ejecutaron 1,805 eventos de capacitación, con 51,082 participantes, el 75% de ellos hombres y 25% mujeres; 13% hombres jóvenes y 3% mujeres jóvenes.

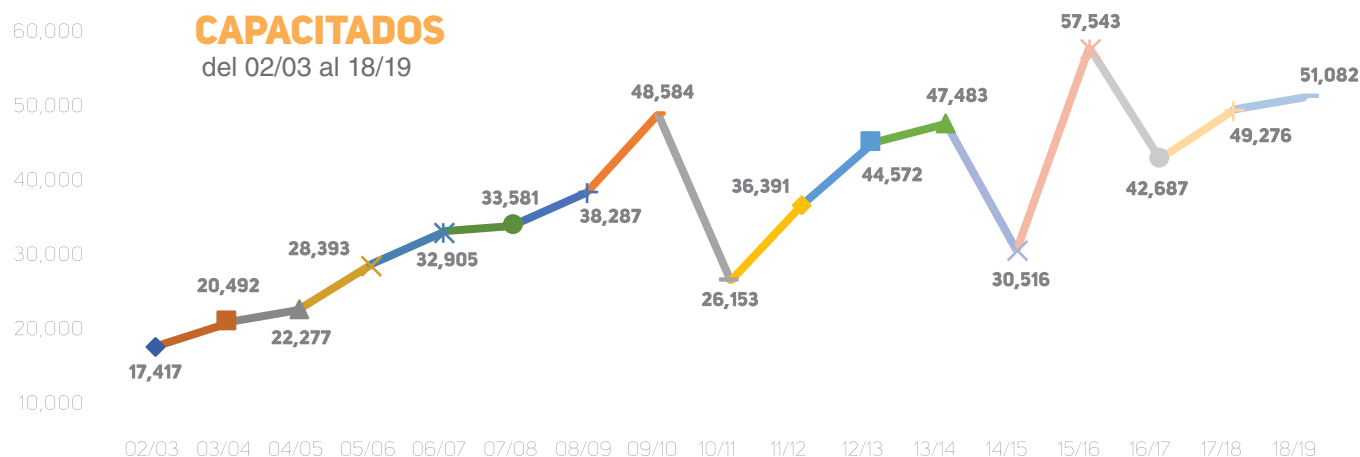
Para reforzar el aprendizaje, con el apoyo de diversos proyectos, se facilitó el diseño, elaboración e impresión de infografías que se entregaron a los participantes en las capacitaciones.



Capacitación Fortalecimiento Organizacional RV



Infografías



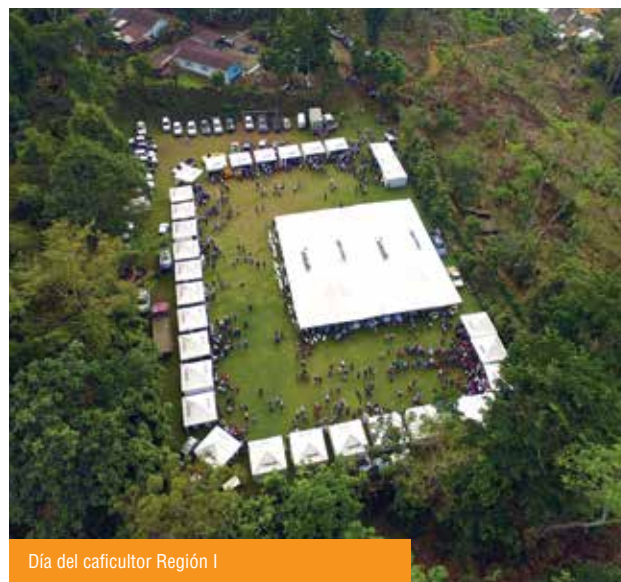
1.7.1 Diplomado gerencial en gestión de la calidad

Por segundo año consecutivo se realizó el diplomado gerencial en gestión de la calidad, en 2017-2018 se replicó el modelo en las regiones II, IV y VII contando con la participación de 88 caficultores de 16 organizaciones y 57 unidades productivas que producen café de especialidad. En este diplomado se integraron temas relacionados a técnicas de catación, procesos de producción y poscosecha, habilidades administrativas y de marketing con el propósito de obtener una taza de calidad persistente. Este diplomado fortalece el desarrollo de las organizaciones y unidades productivas hacia un futuro de mercados estratégicos.

1.7.2 Días del caficultor

El Día del Caficultor es una metodología de extensión propia de Anacafé, que brinda un espacio y momento oportuno para la capacitación masiva sobre la tecnología adecuada para la producción de café en cada una de las 7 regiones. En el Día del Caficultor se ponen a disposición los servicios de Anacafé y se brinda la oportunidad a los caficultores de conocer y adquirir productos y servicios de las diversas casas comerciales participantes, también se facilita el intercambio de experiencias entre los productores del área, autoridades de Anacafé y asesores técnicos.

Cada año se brindan conferencias técnicas acordes al acontecer actual de la caficultura. En 2019, las conferencias abordaron los temas “La Roya del Café y su Control”, impartida por los investigadores de Anacafé Mario Chocooj y Oscar Campos; y “Las Tendencias de Mercado: Microlotes de Especialidad” impartida por el Asesor Técnico en Poscosecha regional y el Especialista de Calidad y Poscosecha, Roberto Soto.



Día del caficultor Región I

Además de las conferencias, en cada Día del Caficultor se promovieron los servicios de Anacafé, entre estos los del Laboratorio de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab- y se premió a los ganadores de las Competencias Regionales de Café en cada una de sus especialidades.

Se realizaron un total de 7 Días del Caficultor, uno por cada región administrativa, con la participación de 7,550 personas y un promedio de 30 casas comerciales en cada evento

1.7.3 Días de campo

Siendo las capacitaciones masivas una metodología que permite ampliar la cobertura de atención, fomenta el intercambio de experiencias y la unión entre los caficultores de cada área, se realizan días de campo en lugares estratégicos en los que el impacto de estos eventos genera un valor agregado al servicio del caficultor. En 2019 se realizaron 20 días de campo en las diversas regiones, con una asistencia de 5,508 productores de café.

El enfoque de estos eventos es similar al día del caficultor, contándose con la participación de empresas comerciales para promover un acercamiento entre ellos y los productores, así como la participación de especialistas técnicos quienes imparten conferencias sobre temas de interés a los productores de café, conforme la actualidad del cultivo.

1.7.4 Ruedas de negocio

Anacafé, ampliando la cobertura de los servicios que brinda a los caficultores, desarrolló, por cuarto año consecutivo, Ruedas de Negocios en las oficinas regionales.

El objetivo de esta actividad 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; a la vez, se realizan capacitaciones masivas sobre el tema del evento. En 2019 se realizaron 7 eventos, con una participación total de 576 productores.



Rueda de negocios Región VI

1.8. FORTALECIENDO LA CALIDAD DE LOS CAFÉS DE GUATEMALA

1.8.1 Laboratorios regionales de catación

Durante el periodo 2018-2019, se brindaron diversos servicios en los laboratorios regionales de catación, cada uno de ellos con el propósito de apoyar al caficultor en brindarle información precisa del porcentaje de humedad de sus muestras, catación de defectos primarios, análisis de rendimientos y granulometría, tipos de tueste y calibración de determinadores de humedad.

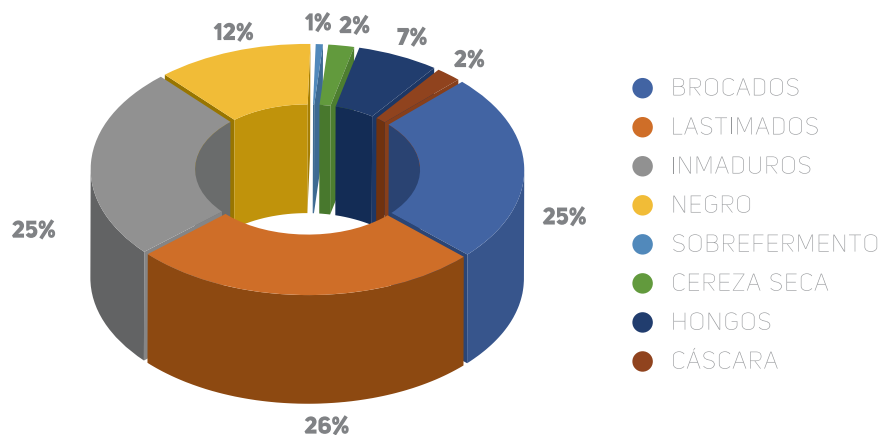
Se realizó mantenimiento preventivo y chequeo de calibración a 58 determinadores de humedad, se analizaron 1,187 muestras para determinación del porcentaje de humedad y se realizaron 1,376 análisis técnicos de catación (tipo, taza y cosecha).

1.8.2 Monitoreo de cosecha

En el período 2018-2019, se realizó nuevamente el monitoreo de calidad con la participación de las diferentes unidades productivas. El propósito de este monitoreo es determinar la calidad de la taza en el producto final y sus posibles defectos.

El monitoreo es el proceso sistemático de recolectar, analizar y utilizar información, para dar seguimiento al progreso de un programa con la finalidad de alcanzar sus objetivos y 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.



PRINCIPALES DEFECTOS EN EL GRANO DE CAFÉ ORO A NIVEL NACIONAL

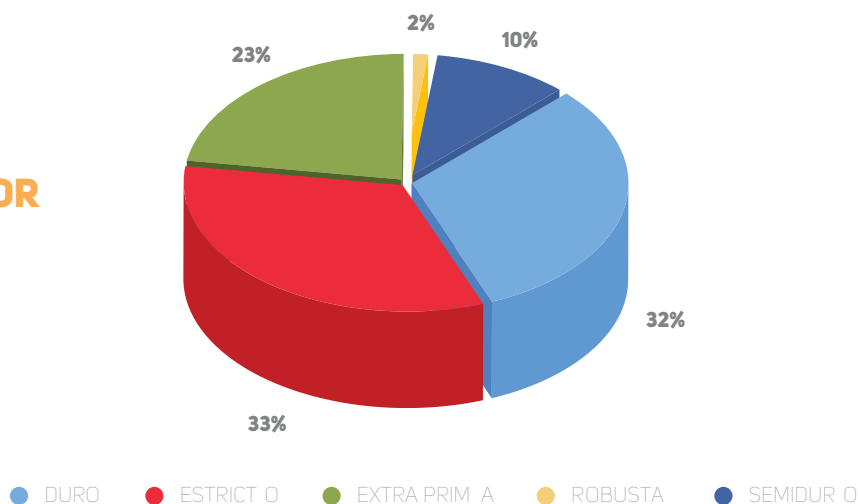
cosecha 2018/2019

En los últimos años, la calidad del café de Guatemala se ha visto amenazada por diferentes factores, entre estos la variación climática que repercute en el manejo del cultivo y en un proceso adecuado de beneficiado húmedo, la calidad tiende a comportarse de diferente manera en cada cosecha.

Desde hace varios años, Anacafé ha implementado el programa “monitoreo de calidad del café”, que consiste en recolectar muestras de café pergamino seco de diferentes fincas y organizaciones seleccionadas. Este monitoreo se complementa con el análisis de catación en el laboratorio central de Anacafé, en el que, por medio de un análisis técnico “a ciegas” (muestras codificadas), determina el comportamiento de la calidad del café que se produce en las diferentes zonas cafetaleras de Guatemala, taza sana o defectuosa. Con ello, en primera instancia, se apoya al productor participante en este monitoreo, con una retroalimentación técnica para corregir o mejorar la calidad de café que produce. En el presente año, se contó con el monitoreo de calidad de 564 muestras.

PRODUCCIÓN DE CAFÉ POR TIPO A NIVEL NACIONAL

cosecha 2018/2019





I Expo Café Volcanic San Marcos

1.8.3 Expo café Volcanic San Marcos

Se realizó la primera Expo café con el propósito de empoderar a las organizaciones de productores de pequeñas unidades productivas para tomar iniciativas que vayan encaminadas a la búsqueda de nichos en el mercado interno, como coffee shops, restaurantes, cafeterías y hoteles, promocionando y posicionando su café en estos mercados. Se prepararon presentaciones de café empacado en bolsas de una libra y material promocional de cada organización. La actividad se realizó en la cabecera departamental de San Marcos y se contó con la participación de 10 organizaciones de la Región I: Cooperativas: El Cafetalito, Corral Grande, Entre Cerros, Brisas del Ixtal, Nuevo Porvenir, Entre Colinas y CIACUPSI; GAT San José La Unión y las Asociaciones ACMI y Nuevo Bullaj.



Taller en tueste de café

1.8.4 Taller en tueste de café

Por medio del proyecto CECI - UNITERRA, en coordinación con Anacafé, se tuvo la visita de un tostador profesional, certificado por la SCA, a seis organizaciones de productores de café de la cuenca del lago Atitlán con el objetivo de conocer los procesos de tueste y la maquinaria que se utiliza, identificando las oportunidades de mejora en los procesos y emitiendo las recomendaciones para cada caso.

1.8.5 Curso de preparación de café con el método Chemex

En el marco del proyecto Procampo financiado por USDA, a través de Counterpart International, se desarrolló en Escuela de Café un taller de preparación de café a través del método Chemex con el objetivo de preparar a seis organizaciones que integran la Ruta Ecológica de Café Atitlán y que con esos conocimientos puedan

atender de mejor manera a los turistas que los visitan. Esta capacitación sirvió también para preparar a las organizaciones que participaron en el concurso de chemex durante el festival de café Atitlán 2018.

1.8.6 II Festival de Café Atitlán

Por segundo año consecutivo se realizó el Festival de café Atitlán, con el objetivo de promover el café de la región y fomentar al mismo tiempo el consumo local de café. En el marco del Festival se realizó la presentación oficial de la marca “Ruta Ecológica de Café Atitlán”, que agrupa a seis organizaciones de productores que ofrecen los servicios turísticos en café. Otra de las actividades relevantes del Festival fue la primera competencia con el método Chemex, con el objetivo de motivar a las organizaciones participantes a mejorar la calidad de sus cafés, procesos, preparaciones y mejorar la cultura de café en la región. En el Festival participaron ocho organizaciones de pequeños productores y se atendió a más de mil participantes.



II Festival de Café de Atitlán



III Feria de café de Palajunoj

1.8.7 III Feria de Café del Palajunoj

La III Feria de Café de Palajunoj se llevó a cabo en la ciudad de Retalhuleu, en el marco de las actividades de la Feria Alimentaria de Guatemala. El objetivo de la actividad fue brindar un espacio para la exposición de productos y servicios de las diferentes empresas cafetaleras de la asociación del Palajunoj. Además, se brindó una Charla de calidad de café y se apoyó con diferentes formas de preparación de la bebida.

1.8.8 Foros Municipales sobre la importancia de la Caficultura en la Cuenca del Lago de Atitlán

Tomando en cuenta la importancia económica, social y ambiental que el cultivo de café representa para la población de la cuenca del lago Atitlán se desarrollaron cuatro Foros sobre la Importancia de la Caficultura. Los Foros se realizaron en Sololá, en los municipios de San Lucas Tolimán, Santiago Atitlán, San Juan La Laguna y San Pedro La Laguna. Los eventos fueron dirigidos a productores de café (hombres y mujeres), medios de comunicación, vecinos en general y representantes de organizaciones e instituciones vinculadas a la caficultura en el municipio. En total se tuvo una asistencia de 436 personas.

1.8.9 Foro “Somos el Agro: ¿por qué es importante el agro para Guatemala?”

En el año 2019, se desarrolló en las instalaciones de la Región II y VI el Foro “Somos el Agro: ¿por qué es importante el agro para Guatemala?” organizado y dirigido por la Cámara del Agro de Guatemala. En el foro se contó con la participación de líderes agrícolas de la región: sector café, hule, aguacate y de la Escuela Nacional Central de Agricultura. Además, se invitó a candidatos a puestos de elección popular (diputados y autoridades municipales) para que escucharan las ponencias de los líderes invitados. Al Foro también asistieron empresarios agrícolas de la región. Se destacó la importancia estratégica del agro en la economía del país, se propuso a los políticos las prioridades de acción para impulsar la productividad y competitividad del agro y promovió la importancia de la participación ciudadana en ejercer su derecho al voto.



Foro “la importancia económica de la caficultura” en Santiago Atitlán



Foro “Somos el agro” Región II

1.8.10 V Competencia de café especial Sur Oriente

En el marco de las competencias regionales, la Región IV desarrolló la Competencia de café especial de Sur-Oriente, con el objetivo de conocer el potencial de calidad que producen las unidades productivas de la región y establecer vínculos entre productores y compradores locales y extranjeros para crear vínculos directos en la cadena comercial del café.

Más de 200 caficultores asistieron para conocer el top 10 de cada categoría de la competencia de cafés especiales de Sur Oriente, participaron alrededor de 15 empresas y 35 catadores para evaluar la parte sensorial de los cafés ganadores; hubo tres categorías, un total de 254 muestras, de estas 151 cafés lavados, 59 naturales y 44 honeys.



V Competencia de café especial de Sur Oriente



I Festival Huist Kapeh

1.8.11 I Festival Huist Kapeh

En el municipio de San Antonio Huista, Huehuetenango se realizó el primer festival Huist Kapeh para promover el café de calidad en la microregión cafetalera de los Huistas. En el evento se realizó la primera competencia de barismo en la microrregión, se contó con la participación de 14 jóvenes baristas de diferentes departamentos del país y la asistencia de más de 425 personas.

1.8.12 Cuarta feria Café de Las Verapaces

En el marco del programa de Competencias Regionales de Anacafé, se desarrolló la Cuarta Feria Café de Las Verapaces, en la que participaron unidades productivas individuales y organizaciones de caficultores ubicadas en los diferentes estratos altitudinales de la región cafetalera de las Verapaces.



IV Feria de 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. Se realizó evaluación técnico sensorial a 55 muestras, con los resultados obtenidos se seleccionaron las que participaron en la feria considerada como un foro o rueda de negocios propiciando intercambio entre productores y potenciales compradores.

1.8.13 Participación con degustación en diferentes eventos en oficinas regionales

Con la finalidad de promover el consumo interno de café de calidad, fortalecer la coordinación con otras instituciones y proyectar imagen institucional como representantes del sector café, se ha participado en eventos realizados en la región que trascienden a nivel nacional e internacional como: XL exposición internacional de orquídeas, tercera competencia arte latte y segunda de postres, festival gastronómico.

1.8.14 Coffee Fest de la Región VII

El primer Coffee Fest de la Región VII se realizó en el municipio de Esquipulas. En el marco del evento se realizó una competencia y exposición de cafés del municipio de Esquipulas, contando con la participación de 24 unidades productivas expositoras.



1.8.15 V Competencia de Cafés Especiales de la Región Trifinio

En Chalatenango, El Salvador, se realizó la quinta competencia de Cafés especiales de la Región Trifinio, evento impulsado por la Mesa de Café de la Región Trifinio. En este evento, se contó con la participación de al menos 250 caficultores de los tres países y se desarrollaron diferentes charlas enfoca-

das en temas de cambio climático, juventud, equidad de género, la coyuntura actual de los precios del café y opciones de mercado.

En la Competencia participaron 24 unidades productivas, de Guatemala, las ganadoras fueron:

1. Finca Las Nubes
2. Finca El Manantial
3. Finca Miramund



1.9. FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL

1.9.1. Acceso a mercados

En el programa de Fortalecimiento Organizacional, se trabajan los ejes transversales de acceso a mercados, equidad de género, inclusión de juventud.

En el período 2018-2019, las actividades más relevantes en el tema de acceso a mercados fueron:

a) Acompañamiento de 5 organizaciones de la Región VII (Ciamert, El Progreso, Acorita, Acodrit, El Mirador) con empresas comercializadoras de café (Dinamica Crops, Olam, Exportacafe, Unex).

b) Curso taller de introducción al plan de negocios en la Cooperativa, en Camotán, Chiquimula; en la que participaron 43 socios (3 mujeres y 40 hombres) de 15 organizaciones.

c) Capacitaciones de Metodología de Crédito Estructurado y Seguros; se contó con la participación de 25 caficultores (6 mujeres y 19 hombres) en la Región VII.

1.9.2 Participación integral de la caficultura guatemalteca

En el Plan estratégico 2017-2021, Anacafé determinó los objetivos específicos a trabajar con los temas transversales de equidad de género y participación de juventud de la caficultura guatemalteca. Partiendo de esto, como Asociación promovemos la participación integral de hombre y mujeres, de las diversas edades, para que todos unidos podamos alcanzar la sostenibilidad de la caficultura.

Entre las actividades realizadas para fomentar este tema tuvimos:

a) Lanzamiento de la Política para fomentar la equidad de género entre mujeres y hombres de la caficultura guatemalteca: Con el objetivo de fortalecer la caficultura guatemalteca mediante el impulso de un trabajo efectivo, competitivo, de calidad, sostenible y en igual-



dad de condiciones entre mujeres y hombres, Anacafé lanzó esta política en el 30 Congreso de la Caficultura. La política consta de 3 ejes estratégicos y 14 líneas de acción y el compromiso de Anacafé para la institucionalización del enfoque de equidad de género.

b) VII Competencia de Injertadoras: Se realizó la VII Competencia Regional de Mujeres Injertadoras de Café a nivel regional de Anacafé, este evento se realiza en con el objetivo de 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.

Con el Concurso Nacional de Injertación de Café se reconoce la importante labor que realizan las mujeres rurales en la caficultura nacional.

Este año, 114 mujeres injertadoras de las regiones I, II, III, y IV de Anacafé participaron en la séptima edición de este Concurso Nacional, muchas de ellas representando a diversas organizaciones de productores de pequeña escala.



VII Competencia de Injertadoras Región III

Las 20 clasificadas, 5 por cada Región, participaron en la Gran Final en junio en la finca experimental Buena Vista en San Sebastián Retalhuleu. Al evento asistieron 65 personas, incluyendo las mujeres injertadoras ganadoras de las respectivas competencias desarrolladas en las regiones.

Las ganadoras recibieron un Diploma de Reconocimiento y un premio en efectivo. La ganadora del primer lugar fue Ingrid Carmina Ajin de la Cooperativa San Pedrana de San Pedro Yepocapa, Chimaltenango; el segundo lugar fue para Delmy Yolanda Xivir de la Asociación Maxeñita de Santo Tomás La Unión, Suchitepéquez y el tercero Romelia Isabel Macario Asociación Maxeñita, Santo Tomás La Unión, Suchitepéquez.

El concurso fue organizado por Anacafé en coordinación con la Asociación Mujeres en Café de Guatemala y el patrocinio de la International Women's Coffee Alliance.

c) Taller de barismo y catación enfocado a jóvenes: En agosto, en la Cooperativa Integral Agrícola Vicafe, R.L en Huehuetenango, se realizó el primer taller de barismo y catación enfocado a jóvenes. El objetivo de estos talleres es promover

que los jóvenes involucrados en la cadena productiva del café, tengan un proceso de formación sistematizado para ser los gestores productivos y gerenciales en sus organizaciones, ayudando a replicar los conocimientos aprendidos. Además, se busca que como líderes y lideresas que promuevan las acciones afirmativas, fomenten la equidad de género e inclusión de juventud. Se contó con la participación de 27 hombres jóvenes y 5 mujeres jóvenes.





d) Diplomado de formación de líderes en la Escuela de Formación Agrícola de Sololá:

Con el objetivo de formar a las futuras generaciones de productores y técnicos en café, se desarrolló el Diplomado de Formación de Líderes en la Escuela de Formación Agrícola de Sololá, dirigido a jóvenes estudiantes de quinto grado de la carrera de perito agrónomo.

Cada participante conoció la historia, las características del café, desde su cultivo hasta sus diferentes preparaciones, los diferentes modelos organizativos que existen, la importancia de la participación de los jóvenes en el desarrollo del cultivo y el cooperativismo empresarial como una herramienta de trabajo en las pequeñas áreas productivas.

e) Diplomado de formación de líderes juveniles: Para favorecer una mayor participación de jóvenes, en la Región VI se imparten diplomados enfocados a formar líderes juveniles dentro del sector café, fortaleciendo sus conocimientos en temas como administración efectiva, caficultura, uso y manejo seguro de plaguicidas.

f) Primer Centro de Formación Integral: En la Región VII se coordinó el primer Centro de Formación Integral- CEFI- Trinacional en el cual participaron 30 jóvenes por país, quienes fueron capacitados en temas de caficultura y administración.



Diplomado de formación líderes juveniles Región VI

1.10 SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA

La tecnología de la información ofrece herramientas de conocimiento sistemático para la mejora de procesos en la producción del grano y el incremento de la productividad. La unidad de sistemas de información geográfica -GIS- de Anacafé trabaja en la producción de insumos de información del territorio a escala de unidad productiva y de paisaje, de acuerdo con los compromisos adquiridos en la planificación estratégica.

Entre las principales actividades realizadas en el ejercicio cafetalero 2018-2019 están:

a. Cartografía de unidades productivas: Conjunto de mapas digitales de cinco variables del terreno: a) polígono general de la propiedad que contiene la delimitación general del predio, b) polígonos de lotes o divisiones administrativas que utilizan las unidades productivas para estratificar su manejo, c) polígonos de la ocupación productiva y administrativa del suelo, d) curvas de nivel detalladas a cada 15 metros de altitud y d) polígonos de la pendiente del terreno, estratificados a cada cinco grados de inclinación. Estos instrumentos de información proveen al caficultor un inventario preciso de

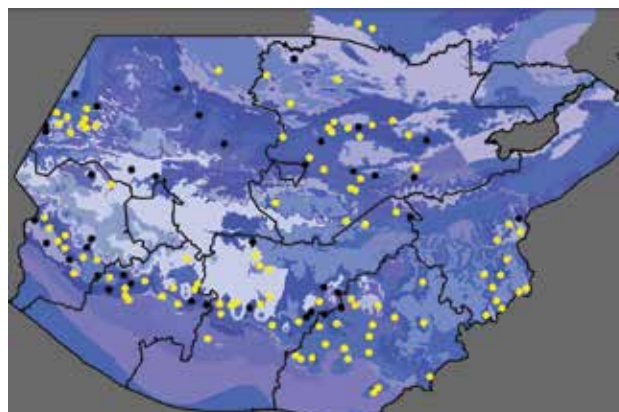
las áreas, útil para el presupuesto de inversión y procesos. Durante el año cafetalero se trabajaron 51 unidades productivas, un área de 7,918 manzanas.

b. Mapas temáticos: De acuerdo con las necesidades corporativas de Anacafé y requerimientos puntuales de caficultores, se generaron 205 mapas con temáticas como cobertura del café, sistemas agroforestales, variables relacionadas con el apoyo de proyectos de cooperación. Además, se actualizaron las rutas de desplazamiento del equipo de asistencia técnica.



c. Proyectos especiales: Se trabajó en acondicionar variables existentes a escala nacional a la extensión del parque cafetalero y su clasificación administrativa, entre ellas, la más relevante, es un mapa de unidades climáticas proporcionado por el Instituto de investigación en ambiente y recursos naturales de la universidad Rafael Landívar, que permitió dividir el parque cafetalero en 38 unidades con condiciones meteorológicas similares.

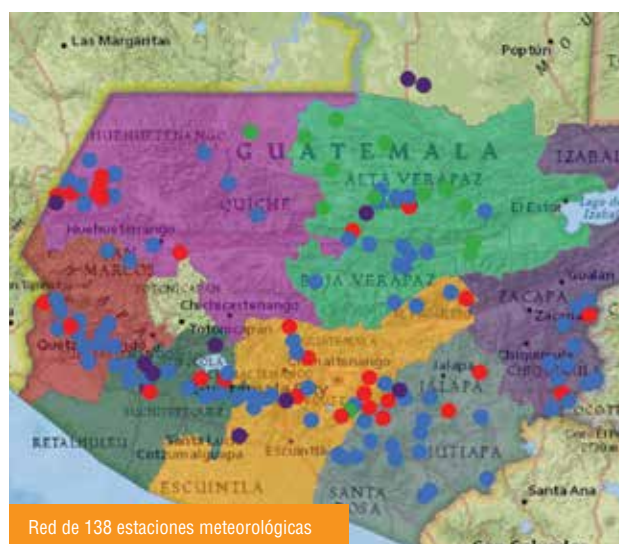
Se avanzó en la metodología para realizar trabajos fotogramétricos con drones de bajo costo, variables como la altura y la extensión máxima de los vuelos fueron calibradas en varias pruebas.



Tratamiento de información nacional Mapa de unidades climáticas IARNA, tesis de Gabriela Franco.

d. Red de estaciones meteorológicas: Se cuenta con una red de 138 estaciones meteorológicas de las que 115 son propiedad de la Anacafé y 24 provienen de propietarios particulares quienes proporcionan su información al geoportal meteorológico.

El principal rubro de trabajo en la red de estaciones consistió en optimizar los procesos para administrar la red a fin de garantizar datos continuos y precisos.



Red de 138 estaciones meteorológicas



e. Cultura GIS: De acuerdo con requerimientos puntuales, se realizaron 8 eventos de capacitación para fomentar el uso de tecnologías disponibles y acordes para la gestión de información del territorio. En la región IV se impartieron sesiones en los diplomados de gestión de la calidad y prácticas esenciales de la caficultura.

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

ACTIVIDADES	UNIDADES
Cartografía digital de unidades productivas	51
Diagnóstico de equipos meteorológicos	68
Eventos de capacitación GIS	8
Instalación de equipos meteorológicos	6
Mapas temáticos	205
Unidades de información meteorológica	950
Proyectos de cooperación GIS	33
Proyectos especiales GIS	16
Reparación de equipos meteorológicos	159
Soluciones operativas GIS	13

1.11 CAFÉ Y AMBIENTE

a. Muestreo de aguas residuales: Según establece la legislación ambiental vigente (Ley de descargas y rehusos de aguas residuales AG 236-2006), es necesario realizar el muestreo de aguas en los puntos de afluente y efluente de los beneficios húmedos de café, para determinar los niveles de los 20 parámetros establecidos por la misma.

Para eso Analab brindó capacitación necesaria al personal técnico de postcosecha para poder realizar el muestreo de aguas en los puntos ya establecidos, dichas muestras fueron manejadas bajo la metodología establecida por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN- y custodiadas en los aspectos de calidad hasta llegar al laboratorio.

Con este muestreo se logró conocer los parámetros de las aguas y establecer medidas de mitigación para impactos en el ambiente.

b. Mesa de diálogo del Río Lempa: Se participó activamente en la mesa de diálogo del Río Lempa. En esta mesa participan propietarios de beneficios húmedos, la municipalidad de Esquipulas, el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN- y otros actores con la finalidad de atender la problemática de contaminación al río Lempa. Se ha hecho énfasis en el cumplimiento de las leyes vigentes y se promueve la protección del Río Lempa.

Entre las principales acciones impulsadas durante este período está la coordinación y monitoreo de los principales afluentes que desembocan en el río Lempa Guatemala y se realizó un muestreo de las aguas previo al ingreso del río al territorio hondureño.

c. Mesa Técnica Agroclimática -MTA: El constante fortalecimiento de la Mesa Técnica Agroclimática -MTA-, fue uno de los procesos más importantes realizados durante este año cafetalero. La MTA es una red interinstitucional que integra a más 23 instituciones del sector agropecuario y forestal y genera espacios de discusión para la gestión de información agroclimática local y publica boletines agroclimáticos y de alerta temprana para uso de los productores de distintos cultivos. Considerando el potencial de Anacafé con su red de estaciones meteorológicas, se mantiene un espacio importante de participación con voz y voto en las decisiones de la mesa técnica. En el presente período se elaboraron 6 boletines agroclimáticos.

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 sexto año consecutivo, Anacafé ejecutó el programa de “combate y control de la Roya”. Este programa tiene por objetivo distribuir en las diferentes regiones productos evaluados por Cedicafé a menor costo, como son 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. En el presente período se extendieron 117 constancias.

2.2 PROGRAMA DE FORMACIÓN DE JÓVENES EN ESCUELAS DE CAFICULTURA

Con diversas actividades, el departamento de Asistencia Técnica de Anacafé apoya la formación de jóvenes que estudian en 4 escuelas a nivel nacional. Los jóvenes se forman en los procesos prácticos-agrícolas, buscando desarrollar las aptitudes que les permitan producir café y el compromiso con la conservación de los recursos naturales, incidiendo en su familia, comunidad y en el desarrollo rural de Guatemala.



Funcafé es la entidad responsable del cumplimiento curricular y metodológico en todo el proceso formativo de los jóvenes estudiantes, mientras la Asistencia Técnica de Anacafé se ocupa de la formación técnico profesional de los alumnos en materia de caficultura y beneficiado húmedo, mediante una programación anual, consensuada con las direcciones de los establecimientos.

Los establecimientos educativos atendidos son:

- Región I:** Escuela privada mixta de Caficultura Las Nubes
- Región III:** Escuela finca Carmona
- Región IV:** Escuela finca Las Flores
- Región VI:** Centro Educativo San Mateo

2.3. PROGRAMA CENTROAMERICANO DE GESTIÓN INTEGRAL DE LA ROYA DEL CAFÉ – PROCAGICA

Coordinado por el Instituto Interamericano de Capacitación Agrícola-IICA-, con fondos de la Unión Europea, el Procagica es implementado a nivel de Centro América y República Dominicana. En Guatemala, el programa es ejecutado por Anacafé. Su objetivo 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”.

El Procagica tiene cobertura en los departamentos de San Marcos, Quetzaltenango, Huehuetenango y Chiquimula.

Los componentes de este programa son:

- a. El funcionamiento eficaz de un Sistema de Alerta Temprana (SAT) en el nivel regional y nacional.
- b. La investigación aplicada para renovación, manejo integrado de plagas y enfermedades y, diversificación de sistemas de producción.
- c. La transferencia de conocimiento a los agricultores, sobre innovaciones e inversiones a largo plazo en la caficultura, con énfasis a productores jóvenes.
- d. El manejo integrado de las fincas de café con miras a la planificación de largo plazo; el funcionamiento de mercados locales y regionales equitativos y justos; y respuesta, a nivel de finca, frente a las variaciones climáticas.
- e. El fortalecimiento institucional de las organizaciones de productores locales, de los organismos nacionales de extensión técnica y de los organismos regionales de políticas encargados de mejorar la competitividad y sostenibilidad del sector cafetalero.

Entre los principales resultados alcanzados en este período en conjunto con el Procagica, están:

- a. Atención a 102 organizaciones, con 3,822 socios, de los cuales 2,619 son hombres y 1,203 son mujeres productoras.
- b. 9 eventos de capacitación impartidos a organizaciones de pequeños caficultores, contando con la participación de 158 hombres (20 menores de 30 años) y 62 mujeres (12 son menores de 30 años).



- c. Implementación de acciones en 8 Cercafés iniciados en el 2019, en los que se construyeron 8 buzones para recolección de desechos inorgánicos y 8 camas biológicas para evitar contaminación de cuerpos de agua.

Además, se realizó la entrega de fertilizante foliar para complementar la nutrición realizada al suelo. Se obtuvieron 10 muestras de suelo en 10 Cercafés, con el propósito de conocer la fertilidad y poder elaborar un programa de fertilización efectivo para la parcela objetivo.

- d. Se apoyó con 108 jornales a propietarios de 18 Cercafes implementados en el 2019.
- e. Se apoyó con 72 jornales a propietarios de 12 Cercafes implementados en el año 2018.
- f. Se apoyó con 18 jornales a propietarios de 3 Cercafes implementados en el año 2017.

- g. Se realizaron 48 visitas de asistencia técnica al Centro Rural de Capacitación en Café.
- h. Se instalaron 5,500 trampas para el control etológico en unidades productivas.
- i. Se realizó manejo de tejido mediante el sistema de poda selectiva por planta en 250 hectáreas.
- j. Entrega 1,397 litros de fungicidas (Opus, Alto 10 y Astrostar Xtra), para el control de la roya del café.
- k. Entrega de 7,711 qq de fertilizante de las fórmulas 17-4-17 y 22-0-17.
- l. Entrega 8,024 qq de fertilizante fórmula 19-0-27 y 22-0-17.
- m. Entrega de 96 qq de fertilizante fórmula 18-6-16.
- n. Entrega de 367 qq de cal 50/50.

- o. Entrega de 1,050 qq de fertilizante fórmulas 18-6-12, 18-6-16 y 19-4-19 proporcionado.
- p. Se entregaron 2,388 qq de enmienda agrícola (70/30, 50/50 y sulfato de calcio).
- q. Se entregaron 200,000 plantas de almacigo de la variedad Caturra.
- r. El Procagica trabaja en el componente diversificación y para cumplir con los objetivos, se realizó la entrega de 59,709 plantas de frutales (aguacate Hass, limón persa y banano de seda) apoyando la diversificación de 297 hectáreas.
- s. Se entregaron 37 cajas de colmenas a doble piso y 37 equipos de apicultura.

2.4 PROYECTO CATHOLIC RELIEF SERVICES - CRS

Con Catholic Relief Service se ejecutó el proyecto Agua y Suelos para la Agricultura –ASA- en las regiones I y VII, que finalizó en el mes de junio de 2019 para la Región I. El objetivo fue establecer parcelas para evaluar variables físicas, químicas y biológicas del suelo y su efecto en la productividad y calidad de café. Las evaluaciones se realizaron comparando resultados de parcelas –ASA- con parcelas testigos, mediante el método de parcelas apareadas.

Además, se continuo con el Programa de Formador de Formadores (FdF), metodología que se implementó en los diplomados de caficultura moderna, organización y administración efectiva en organizaciones de productores, en coordinación con el personal de Counterpart. Se elaboró material de apoyo e infografías de los contenidos desarrollados en los 6 módulos.

El propósito de estos programas es 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.

2.5 PROYECTO WORLD COFFEE RESEARCH – WCR –

El programa de mejoramiento genético de WCR, ha avanzado hacia el desarrollo de nuevas variedades de café, altamente productivas, de alta calidad y adaptables al cambio climático para América Central. En 2019 se sigue dando seguimiento a los grupos de productores de Yepocapa, Chimaltenango. Estos materiales están siendo observados para medir la resistencia a enfermedades, calidad de taza y productividad.

En conjunto con el equipo de investigación de Cedicafé, se han establecido cuatro parcelas para medir la adaptabilidad que tienen estos materiales genéticos en Sacatepéquez, Villa Canales, Acatenango y San Martín Jilotepeque.

2.6 PROYECTO CHAMELEON COLD-BREW

En el 2019 inició el proyecto Chameleon Cold- Brew cuyos objetivos son:

- Promover la metodología de los Centros Rurales de Capacitación en Café- Cercafé

- Seguridad alimentaria a los productores de café orgánico de las organizaciones Asprocdegua y Asopce.
- Capacitar a los productores en buenas prácticas agronómicas e implementación de nuevas tecnologías.

En el presente período se atendieron a 82 familias de productores de las asociaciones mencionadas, teniendo cobertura en los municipios de San Rafael Petzal, Colotenango, Petatán y San Pedro Necta.

Logros

- Se desarrollaron 2 eventos de capacitación, con la participación de 55 productores socios.
- Se realizaron 8 visitas de campo para seleccionar el área donde se establecieron las parcelas Cercafé.
- Se entregaron un total de 4 mil plantas de almácigo de café de las variedades Caturra y Anacafé 14.
- Se entregaron 56 quintales de fertilizante orgánico.
- Se establecieron 3 parcelas Cercafés en un área total de 0.88 manzanas.

TRANSMISIÓN DE 30 CONGRESO DE LA CAFICULTURA

El Congreso Nacional de la caficultura del presente año fue transmitido por séptimo año consecutivo, en las sedes regionales V y VI, Huehuetenango y Cobán respectivamente. Con el lema “Innovación y tecnología al servicio del café de Guatemala”. El objetivo fue compartir con caficultores de las regiones mencionadas las conferencias que se imparten en la sede central.

En esta oportunidad se contó con la participación total de 297 personas. A todos los participantes se les entregó el material promocional de Anacafé en la inscripción correspondiente.



FORTALECIMIENTO AL RECURSO HUMANO

Anacafé, sabiendo que el recurso más importante con el que cuenta es el humano, ha realizado diversas alianzas estratégicas con cooperantes nacionales e internacionales para fortalecer las capacidades y competencias de su personal técnico. Este año, las capacitaciones internas más relevantes realizadas fueron:

- a. Metodologías de Extensión Agrícola: La cooperación internacional, conociendo las fortalezas de la metodología de extensión de Anacafé, promovió en el Encuentro Técnico 2018 el fortalecimiento de conocimientos en metodologías de extensión; posteriormente, en el año 2019 se han realizado 2 talleres de extensión rural para documentar y sistematizar la metodología de extensión técnica brindándole un enfoque integral.
- b. Fortalecimiento de Capacidades a Extensionistas en la Cadena del Café: Con apoyo de Procagica, se han realizado 2 módulos de fortalecimiento de capacidades a extensionistas enfocado en atención a productores de pequeñas áreas.
- c. Creación de competencias técnicas con base a los pilares de la caficultura: Con el apoyo de CRS, se han tenido 2 talleres de creación de competencias técnicas en base a los pilares de la caficultura, de donde surge la herramienta para validar las competencias que tienen los productores de café, promotores y asesores técnicos; esto ayudará a promover la sostenibilidad, migrando de una transferencia a una creación de conocimientos.

COMPETENCIAS REGIONALES COSECHA 2018/2019

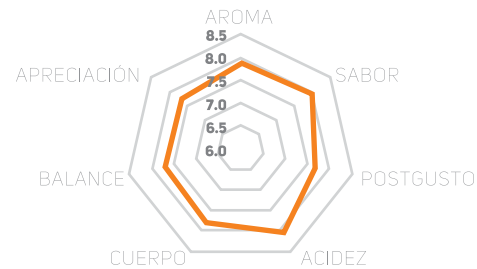
En un esfuerzo por identificar los cafés más representativos de estas regiones, se diseñó un programa de Competencias Regionales, el cual se ha implementado desde la cosecha 2014/2015 en las ocho regiones que existen actualmente. Este programa, además de ser considerado como una herramienta que permite identificar los cafés representativos de Guatemalan Coffees, ha brindado un reconocimiento al esfuerzo de los caficultores por producir con calidad.

Fue entonces la celebración del Día del Caficultor en cada una de las regiones cafetaleras de Guatemala, el escenario en el que se reconoció públicamente a los ganadores de cada competencia, premiándoles por el esfuerzo y compromiso de producir con altos estándares de calidad.

Como parte de este programa, además del reconocimiento público, el producto de cada uno de los ganadores tiene la oportunidad de ser el referente principal de su respectiva región, pues se convierte en la bebida que Anacafé promociona en las distintas ferias internacionales de cafés especiales en las que participa Guatemala.

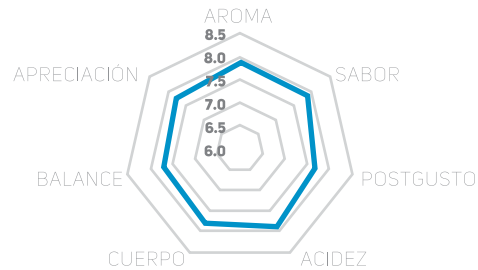
Con el fin de validar y actualizar los perfiles de taza que distinguen a los cafés regionales de Guatemala, el laboratorio de Catación realizó un análisis sensorial de acuerdo con protocolos internacionales para determinar la intensidad del cuerpo, dulzura, complejidad, aroma, acidez y elegancia de taza. Este análisis se realizó con las muestras participantes en las competencias regionales, representativas de cada región.

Por segundo año, el programa de competencias se amplió a dos categorías más de competencia, estas fueron: Otros Especiales y Procesos. Con ello, se logró tener más amplitud en búsqueda, selección y reconocimiento de unidades productivas que proyectan su calidad a partir de la diferenciación de sus variedades y/o procesos de especialidad.



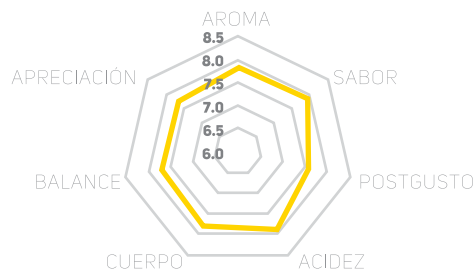
Fragante. *Aroma:* caramelo e intenso. *Sabor y acidez:* cítrico y naranja.
Postgusto: prolongado. *Cuerpo:* completo y consistente.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Acatenango Valley	1	El Bálsamo	Chimaltenango	Acatenango
	2	Santa Clara	Chimaltenango	Acatenango
	3	La Muñeca	Chimaltenango	Acatenango



Fragante. *Aroma:* chocolate. Caramelo, intenso. *Sabor:* chocolate, caramelo, *Acidez:* brillante. *Postgusto:* prolongado y persistente. *Cuerpo:* cremoso, completo y consistente.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Fraijanes Plateau	1	Joya Grande	Santa Rosa	Pueblo Nuevo Viñas
	2	Villa Arminda	Guatemala	Fraijanes
	3	Las Lomas y Anexo	Guatemala	Amatitlán

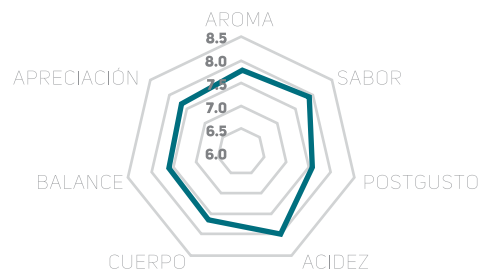


Fragante. *Aroma:* caramelo, chocolate, aromático e intenso. *Sabor:* chocolate, caramelo y miel, mucha dulzura. *Postgusto:* prolongado y refinado. *Acidez:* brillante y delicada. *Cuerpo:* cremoso, completo y consistente.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Antigua Coffee	1	El Platanar	Sacatepéquez	San Miguel Dueñas
	2	El Potrero	Sacatepéquez	Ciudad Vieja
	3	San José Buena Vista	Sacatepéquez	Antigua
	4	Los Cuxinales	Sacatepéquez	Ciudad Vieja
	5	San Buena Ventura	Sacatepéquez	San Miguel Dueñas

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Procesos Guatemala, Escuintla, Sacatepéquez, El Progreso, Chimaltenango	1	Monte Verde	Chimaltenango	Acatenango
	2	Monte Verde	Chimaltenango	Acatenango
	3	La Esperanza	Chimaltenango	Acatenango

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Otros especiales Guatemala, Escuintla, Sacatepéquez, El Progreso, Chimaltenango	1	La Hermosa	Chimaltenango	Acatenango
	2	Tehuya Barrera y Anexo	Chimaltenango	Acatenango
	3	San Jorge	Guatemala	Palencia

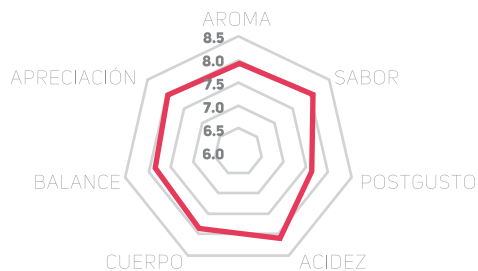


Fragante. *Aroma:* afrutado e intenso. *Sabor:* Afrutado y caramelo.
Postgusto: prolongado. *Acidez:* cítrica compleja y brillante. *Cuerpo:* completo y consistente.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Traditional Atitlán	1	San Francisco	Sololá	San Antonio Palopó
	2	Cooperativa Agrícola Integral La Voz que Clama en el Desierto, R. L.	Sololá	San Juan La Laguna
	3	Cooperativa Integral Agrícola Atitlán, El Paraíso Tzútujil, R. L.	Sololá	Santiago Atitlán

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Procesos Suchitepéquez, Retalhuleu, Sololá, El Palmar-Quetzaltenango y Pochuta-Chimaltenango	1	La Esperanza	Suchitepéquez	Zunilito
	2	Vesubio	Suchitepéquez	Patulul
	3	Santa Isabel	Suchitepéquez	Patulul

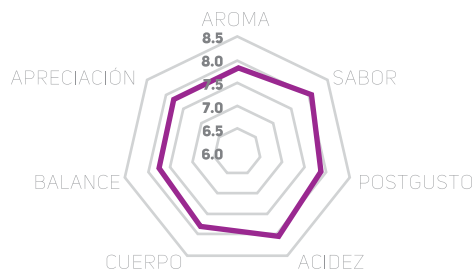
CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Otros Especiales (Suchitepéquez, Retalhuleu, Sololá, El Palmar-Quetzaltenango y Pochuta-Chimaltenango)	1	San Jerónimo Miramar	Suchitepéquez	Patulul
	2	Los Andes	Suchitepéquez	Santa Bárbara
	3	La Cumbre de Alta Vista	Suchitepéquez	Chicacao



Fragante. *Aroma:* intenso, caramelo y floral. *Sabor:* Caramelo. *Postgusto:* prolongado, floral y delicado. *Acidez:* brillante. *Cuerpo:* completo, consistente y cremoso.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Volcanic San Marcos	1	María Elisa	Quetzaltenango	Colomba
	2	Los Limones	San Marcos	San Pedro Sacatepéquez
	3	APPAECE (Asociación de Pequeños Productores Agrícolas Entre Cerros)	San Marcos	San Pedro Sacatepéquez

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Procesos San Marcos y Quetzaltenango	1	San Florencio	Quetzaltenango	San Juan Ostuncalco
	2	San Florencio	Quetzaltenango	San Juan Ostuncalco
	3	El Paraiso	San Marcos	San Rafael Pie de la Cuesta

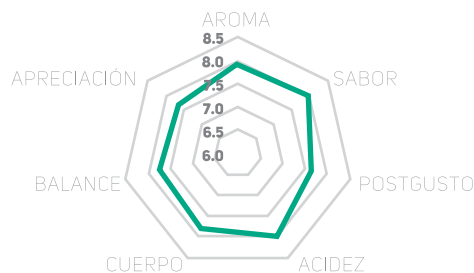


Fragante. *Aroma:* aromático e intenso. *Sabor:* sabor avinatado. *Postgusto:* refinado, persistente y prolongado. *Acidez:* brillante, uvas. *Cuerpo:* completo, consistente y jugoso.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Highland Huehue	1	La Reforma y Anexos	Huehuetenango	Cuilco
	2	El Zapote y anexos	Huehuetenango	Cuilco
	3	Flor del Café	Huehuetenango	Cuilco
	4	Santa Delfina	Quiché	Chajul

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Procesos Huehuetenango y Quiché	1	El Zapote y anexos	Huehuetenango	Cuilco
	2	Gardenia	Huehuetenango	Malacatancito
	3	San Rafael	Huehuetenango	La Libertad

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Otros Especiales Huehuetenango y Quiché	1	Flor del Café	Huehuetenango	Cuilco
	2	La Reforma y Anexos	Huehuetenango	Cuilco

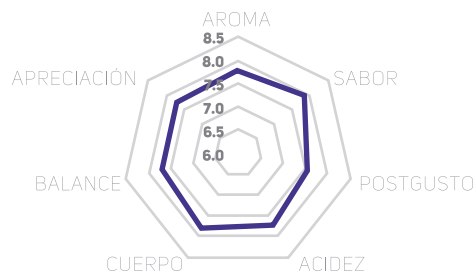


Fragante. *Aroma:* afrutado, caramelo e intenso. *Sabor:* frutas frescas. *Postgusto:* refinado, persistente y prolongado. *Acidez:* afrutada, compleja, brillante. *Cuerpo:* completo, consistente, cremoso y jugoso.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Rainforest Cobán	1	Santa Isabel	Alta Verapaz	San Cristóbal Verapaz
	2	Santa Irene	Alta Verapaz	Salamá
	3	Finca Flor del Rosario	Alta Verapaz	San Cristóbal Verapaz

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Procesos Alta Verapaz, Baja Verapaz y El Estor, Izabal	1	Santa Bárbara	Alta Verapaz	Senahu
	2	Santa Isabel	Alta Verapaz	San Cristóbal Verapaz
	3	Choloma	Alta Verapaz	Senahu

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Otros Especiales Alta Verapaz, Baja Verapaz y El Estor, Izabal	1	Baquelito	Alta Verapaz	Tamahu
	2	Finca Flor del Rosario	Alta Verapaz	San Cristóbal Verapaz
	3	Linda Vista y Anexos	Baja Verapaz	Purulha



Fragante. *Aroma:* chocolate, caramelo e intenso. *Sabor:* chocolate.
Postgusto: persistente y prolongado. *Cuerpo:* redondo, completo y consistente.

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
New Oriente	1	Hacienda Real	Zacapa	Zacapa
	2	El Liquidambar	Chiquimula	Olopa
	3	APOLO	Chiquimula	Olopa

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Procesos Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal	1	El Manantial	Chiquimula	Esquipulas
	2	Miramundo	Chiquimula	Esquipulas
	3	Jacoba	Chiquimula	Esquipulas

CATEGORÍA	POSICIÓN	UNIDAD PRODUCTIVA	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO
Otros especiales Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal	1	Dos Pinos	Chiquimula	Jocotán



CENTRO DE INVESTIGACIONES EN CAFÉ -CEDICAFÉ-

La caficultura sigue luchando contra varios factores que afectan su productividad y sostenibilidad, siendo el factor económico y el factor climático 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, se diseñó el plan estratégico de Cedicafé que se apegó al plan estratégico de la institución 2017-2021, esto 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 ser la caficultura sostenible (económica, ambiental y social) y productiva a través 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, eficiente, clara y oportunamente, al equipo técnico, y a los caficultores, utilizando los medios de comunicación disponibles. (Charlas presenciales, virtuales, redes sociales, información escrita).

Para poder cumplir con los objetivos planteados, se realizaron en el año cafetalero 2018-2019, validaciones, se dio seguimiento a los proyectos multianuales y se implementaron nuevas investigaciones, para un total de 320 actividades. Estas repartidas en nueve de los 10 pilares y en todas las regiones cafetaleras del país.

1. INVESTIGACIONES REALIZADAS EN 2018-2019:

Se le dio seguimiento durante el año 2019 a las 320 validaciones e investigaciones.

1.1 DISTRIBUCIÓN DE VALIDACIONES POR PILAR DE LA PRODUCTIVIDAD DE LA CAFICULTURA Y POR REGIÓN:

RESUMEN DE EVALUACIONES POR REGIÓN								
PILARES	Región I	Región II	Región III	Región IV	Región V	Región VI	Región VII	TOTAL
Genética	9	21	25	19	11	18	17	120
Densidad de siembra	1	0	2	2	2	0	0	7
Conservación de suelos	1	0	0	1	1	0	0	3
Renovación de cafetales	0	2	0	7	0	0	0	9
Fertilización y enmiendas	7	13	22	19	3	13	9	86
Manejo de plagas y enfermedades	5	39	9	6	6	6	7	78
Control de malezas	0	1	0	1	0	1	0	3
Control de calidad	0	0	10	0	0	0	0	10
Sostenibilidad	0	1	0	3	0	0	0	4
TOTAL	23	77	68	58	23	38	33	320

1.2 LOCALIZACIÓN DE INVESTIGACIONES CEDICAFÉ, PERÍODO 2018/2019



1.3 LISTADO DE LAS PRINCIPALES EVALUACIONES A NIVEL NACIONAL

LISTADO DE PROYECTOS PRINCIPALES	INICIO	FINALIZACIÓN
Determinación del tamaño de muestra para desarrollar un método de muestreo comercial del Ojo de Gallo, Mycena citricolor	2017	2018
Evaluación de fuentes nitrogenadas y su efecto en la acidez del suelo y la producción.	2012	2020
Medición de los Grados Brix en la recolección de frutos de diferentes variedades de café.	2017	2020
Estudio de la curva epidemiologica de la roya del cafeto Hemileia vastatrix berk & br. En las 7 regiones cafetaleras de Guatemala.	2019	2022
Evaluación de la adaptabilidad de 18 genotipos criollos de robusta (coffea canephora) en las diferentes regiones cafetaleras de guatemala.	2019	2023
Evaluación de 5 materiales, proporcionados clones producidos en Tour Francia, comparados con Anacafé 14, en las 7 regiones cafetaleras de Guatemala.	2019	2023
Efecto de la aplicación de Paclobutrazol ocho días y aplicación de lisina a los 30 días después del manejo de tejido bajo los sistemas de poda alta esquelética, recepa y descope, combinados con diferentes programas de nutrición, para determinar su efecto en la estimulación floral, crecimiento vegetativo, producción y calidad de taza	2018	2022
Evaluación de cuatro (4) híbridos de café robusta, Coffea canephora, en parcelas de validación, para estimar su adaptavilidad en las siete diferentes regiones cafetaleras.	2017	2025
Evaluación del efecto de la aplicación de “zeolitas” al suelo, en cafetos establecidos.	2018	2021

2. TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN:

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

2.1 BOLETINES:





2.2 GIRAS:

Se realizaron varias giras con el fin de compartir con personal técnico y caficultores los avances y resultados de las diversas investigaciones y validaciones.

PILAR O ACTIVIDAD	CANTIDAD DE EVENTOS	NÚMERO DE PARTICIPANTES
Genética	4	67
Densidad de siembra	2	15
Conservación de suelos	3	40
Renovación de cafetales	3	59
Fertilización y enmiendas	29	435
Manejo de plagas y enfermedades	123	1667
Control de malezas	1	11
TOTAL	165	2,294

2.2 CAPACITACIONES:

Por medio de cursos, seminarios o talleres se transfirió los avances y conclusiones de las diversas validaciones e investigaciones.

LUGAR DE LA GIRA	OBJETIVO DE LA GIRA	NÚMERO DE PARTICIPANTES
Las Toreras. Esquipulas	observa colección de variedades proveídas por Las Flores, a estudiantes del diplomado sobre Gerencia y gestión de la calidad	25
Isnul	Informar sobre adaptabilidad de Genotipos de Nestle representantes de finca en apoyo a asesor técnico	17
Finca La Unión	Información general sobre la evaluación de adaptabilidad de variedades de café en la Región V.	19
Finca Huixoc	Información sobre densidades, cobertura y la evaluación de adaptabilidad de Colismores en apoyo a técnico de PROCAGICA	105
Fca. Santa Clara Chijotom	Compartir experiencias sobre manejo de cafetales con personal técnico R.VI	25
Finca El Ingenio, San Miguel Petapa	Practica de campo sobre la fertilización diluida	7
Finca El Ingenio, San Miguel Petapa	Practica de campo sobre la fertilización de té de lombricompost	7
Finca El Ingenio, San Miguel Petapa	Capacitación para elaborar la solución de hidrosolubles	7
Finca El Ingenio, San Miguel Petapa	capacitación de lombricultura para la cooperativa CODEPA	12
Cooperativa CODE-PA, Palín, Escuintla	Origen de los colismores y técnicas de lombricompost	16

3. MONITOREO Y VIGILANCIA DE ROYA:

3.1 SISTEMA DE MONITOREO DE LA ROYA DEL CAFÉ

Desde el año 2013, luego de la epidemia de la roya del café, CEDICAFE estableció el sistema de monitoreo y vigilancia de la roya del café. El trabajo desde ese momento ha consistido en realizar muestreos de la enfermedad en las unidades productivas pronóstico de cosecha, con el objetivo de entender el comportamiento de la enfermedad, así como alertar sobre posibles incrementos en los porcentajes de daño. Sin embargo, a lo largo de los 6 años de establecido el sistema, con el afán de mejorar, también se han incorporado nuevas unidades productivas para aumentar la cobertura de los muestreos.

Por otra parte, también se ha trabajado en la creación de herramientas tecnológicas que permiten a los productores realizar muestreos personalizados para conocer desde sus unidades productivas el estado de la enfermedad, permitiéndoles tomar decisiones sobre el manejo integrado de la roya en el momento oportuno. La aplicación móvil Coffee Cloud en el año 2019 ha tenido un crecimiento significativo, llegando a 3000 usuarios registrados.



Se muestran algunos indicadores de la enfermedad (enero-septiembre 2019)



1,974

Número de muestreos



14.494

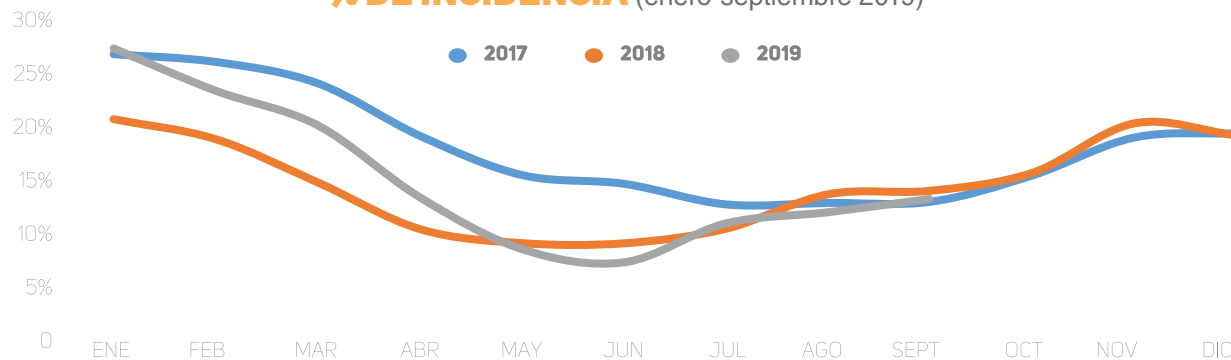
Incidencia promedio



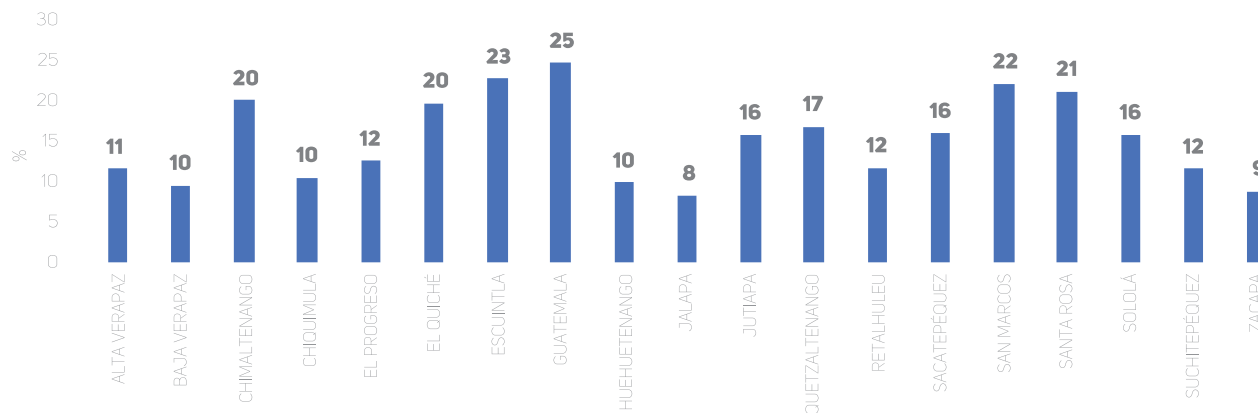
472

Unidades productivas
muestreadas

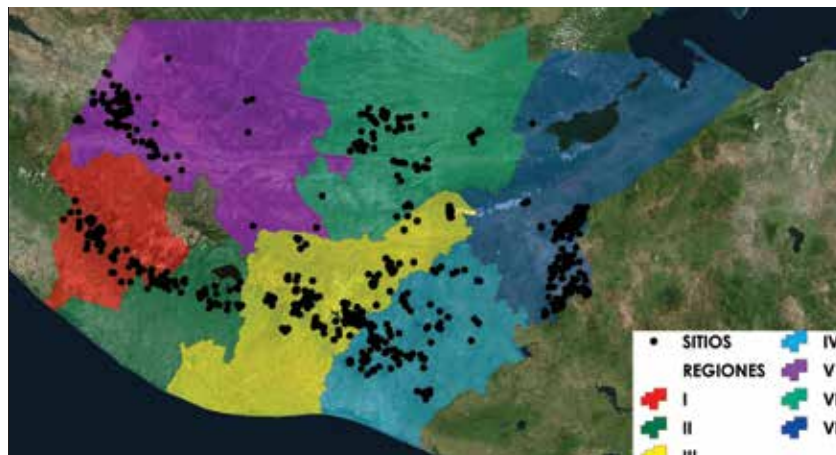
% DE INCIDENCIA (enero-septiembre 2019)



INCIDENCIA PROMEDIO (enero-septiembre 2019)



SITIOS MUESTREADOS CON COFFEE CLOUD (enero-septiembre 2019)



Con la información recolectada por los auxiliares de investigación ubicados en cada una de las regiones cafetaleras, más la información generada por los productores, se construyen las curvas de comportamiento de la enfermedad. Estas curvas sirven como referencia para conocer el comportamiento regional y nacional de la roya del café.

El equipo de auxiliares de investigación trabaja en la promoción y divulgación de las herramientas contenidas en Coffee Cloud, realizan talleres, cursos y actividades de capacitación todos los días en las 7 regiones cafetaleras. Con esto se busca incrementar el número de usuarios y que estos cuenten con herramientas para utilizar en sus unidades productivas.

Con fondos de UTZ-RA, se implementa un proyecto que busca fortalecer el sistema de alerta temprana que está en proceso de construcción y que busca beneficiar a todos los productores del país con información acorde a sus necesidades.

También de está trabajando con el Procagica en varias iniciativas que buscan fortalecer el sistema de alerta temprana -SAT- de la roya del café.



Laboratorio del Centro de Investigaciones en Café –Cedicafé- Buena Vista

El laboratorio del Centro de Investigaciones en Café –Cedicafé-, con sede en finca “Buena Vista”, municipio de San Sebastián, Retalhuleu, es sede de los programas de control biológico de la broca del fruto del café *Hypothenemus hampei* y de proyectos de investigación del área de protección vegetal y de otros importantes pilares de la caficultura.

En el laboratorio se desarrolla investigaciones básicas y aplicada, brindando importante apoyo a las investigaciones que se realizan en fincas colaboradoras de la región, convirtiéndose en un importante eslabón de Cedicafé en la generación de tecnología para ponerla a disposición de extensionistas y caficultores.



La difusión de los hallazgos de las investigaciones se da a conocer a través de giras, seminarios y talleres dirigidos personal de Asistencia Técnica de Anacafé, caficultores y estudiantes de las facultades de agronomía de las universidades del país. La información generada también se proyecta vía boletines y artículos técnicos en el Portal de Anacafé.

Se realizaron investigaciones sobre genética, fertilización y enmiendas, manejo integrado de plagas y enfermedades y se brinda capacitación sobre la aplicación de estas investigaciones a los productores.

Programa control biológico de la broca con parasitoides de origen africano

El Laboratorio de Control Biológico, brinda asesoría permanente y capacitación al personal de las fincas interesadas en participar en el Programa. A las fincas se les provee el pie de cría para que produzcan y liberen sus propios parasitoides.

En el periodo 2018-2019, el laboratorio de Cedicafé alcanzó una producción de 823,127 parasitoides *Cephalonomia stephanoderis*, liberándose de esta población 264,000 en finca Buena Vista. Los restantes se distribuyeron en calidad de donación como “pie de cría” a las fincas del programa y para el mantenimiento del “pie de cría” 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 uso del hongo entomopatógeno *Beauveria bassiana*, funciona de manera similar al de parasitoides de origen africano, brindándose asesoría y la “semilla” del hongo, para que las fincas lo produzcan y realicen las aspersiones con el hongo.

Durante el periodo septiembre 2018 – octubre 2019, se trabajó con 6 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. En el Cuadro 5 se presenta la cantidad de kilogramos producidos por finca.



DESARROLLO SOSTENIBLE

Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable

Con base al primer eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala, Adaptación y Mitigación del Cambio Climático en el Sector Café y dando cumplimiento a su objetivo: Fortalecer al sector café para la toma de decisiones e implementación de acciones, prácticas y tecnologías para la adaptación y mitigación del cambio climático, la Asociación Nacional del Café ha implementado:

Mesas Técnicas Agroclimáticas sectoriales en Guatemala

La Mesa Técnica Agroclimática de Centro-Sur (MTA-CS) se realiza gracias a los múltiples esfuerzos institucionales enfocados en garantizar la seguridad alimentaria y la agricultura sostenible, identificando amenazas relacionadas a la variabilidad y cambio climático, con el fin de aumentar la resiliencia de los agricultores más vulnerables dentro de la región. Existen varias mesas, sin embargo, es la primera liderada por Anacafé y existen expectativas para abrir una en Cobán.



Los actores conformadores son: IRI, por su nombre en inglés, es un instituto de la Universidad Columbia en Nueva York, CIAT- Centro Internacional de Agricultura Tropical, Insivumeh y Anacafé.

Las nuevas herramientas de información climática que incluyen análisis históricos, sistemas de monitoreo, predicciones climáticas tienen el poder de ayudar a los agricultores a adaptarse a los impactos de la variabilidad y cambio climático. Al proporcionar información climática local traducida junto con los servicios de extensión, los agricultores están mejor preparados para protegerse de los fenómenos climáticos extremos y aprovechar las buenas condiciones climáticas, cerrando así la brecha entre la generación de información agroclimática y su uso por parte de los agricultores.

Objetivos generales de las mesas técnicas agroclimáticas

- Dar la perspectiva climática trimestralmente para Guatemala y la región por medio de INSIVUMEH.
- Analizar el impacto del fenómeno del niño en el sector agrícola y esbozar el primer boletín agroclimático para la región Centro-Sur de Guatemala por CIAT-INSIVUMEH y Anacafé.
- Elaboración de boletines agroclimáticos para uso técnico y de productores de diferentes cultivos dentro de mesas por región como lo es MTA-CS e involucramiento de nuevos integrantes de forma voluntaria y paulatina.

También para el 2do Eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala, Cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector Café, dando cumplimiento a su objetivo: Promover la implementación de acciones orientadas al cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales para que el sector café siga adoptando paulatinamente las medidas correctivas y preventivas necesarias, la Asociación Nacional del Café ha ejecutado:

Talleres de Implementación del “Acuerdo Gubernativo 314-2018 Guía Ambiental del sector para el sector café en Guatemala” y acercamiento a las autoridades del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales de Guatemala-MARN

El propósito de la Guía Ambiental del sector café es ser 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 que sea utilizada como base para la elaboración de los instrumentos ambientales correspondientes y de las auditorías por parte del MARN.

Su alcance de aplicación 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 de tostaderías; toda vez que el proponente podrá, a su elección, acogerse voluntariamente a la Guía Ambiental aprobada para el efecto por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, a través del Acuerdo Ministerial de rigor.

Se llevaron a cabo diversos talleres para trasladar el cumplimiento legal con el cual cuenta el sector café en Guatemala. Se visitó a toda la cadena agroindustrial del sector, abordando a un aproximado de: 600 personas en talleres de conocimiento y sensibilización sobre la Guía ambiental, realizando monitoreos gremiales de aguas e industria, buscando la vinculación y los espacios de dialogo técnico y científico con las autoridades del MARN, trabajando en conjunto propuestas para que año con año seguir brindando el apoyo a la cadena productiva en un cambio histórico y beneficio en pro del ambiente en nuestro país.







CAFÉ ORGÁNICO

Promovemos prácticas de agricultura orgánica en la caficultura nacional

América Latina cuenta con la mayor superficie cultivada con productos orgánicos abarcando más del 40% del total en el mundo. El país que reporta una mayor área de café orgánico cultivado en el mundo es México con 231,000 ha, seguido de Etiopía 161,113 ha, Perú 110,070 ha y Tanzania 81,740 ha. De Centroamérica, Honduras cuenta con 23,500 ha, seguido de Nicaragua 12,257 ha, y Guatemala 8,425 ha de café orgánico cultivado. En América del Sur: Papúa 11,407 ha, Bolivia 11,185 ha, Colombia 10,495, República Dominicana 10,429 y El Congo 8,595 ha. Los demás países sudamericanos, se encuentran por debajo de las 5,000 hectáreas.

Uno de los mayores retos para los nuevos productores orgánicos es la necesidad de acompañamiento constante debido a que las parcelas requieren mayor observación y acciones inmediatas porque se trabaja en la etapa de transición introduciendo productos naturales. Los productores ya certificados necesitan además de lo anterior un reconocimiento al esfuerzo que implica producir alimentos sin uso de sustancias químicas y al no percibirlo algunos retornan al sistema convencional.

La vigencia del Reglamento Técnico Centroamericano para Productos Agropecuarios Orgánicos a partir del octubre de 2019 brinda una plataforma de conocimiento y aplicación de la producción orgánica por lo que constituye una nueva herramienta para el aprendizaje.

El trabajo de la Unidad de Café Orgánico se ha extendido para asesores técnicos y caficultores de todas las regiones, construyendo experiencias de manejo de parcelas con aplicación de normas de producción orgánica y recuperando técnicas ancestrales de elaboración de insumos que acercan al caficultor a las tendencias de producción mundial de alimentos y además de ello disponen de insumos para mantenimiento de sus parcelas beneficiando la salud propia y la de los ecosistemas en los que preserva la vida, además de promover biodiversidad y fertilidad en las épocas de crisis que se ha presentado al sector en los últimos ciclos productivos.

I. FORTALECIMIENTO DE LA ASISTENCIA TÉCNICA Y LA INVESTIGACIÓN

1.1 Capacitaciones en Manejo de Desechos, reciclaje y reproducción de Microorganismos de Montaña.

Entre las actividades de capacitación, se impartieron módulos de manejo y disposición de desechos, motivando a los participantes a separar desechos y obtener ingresos de estas actividades. Se realizaron talleres de reproducción y activación de microorganismos eficientes a partir de materiales orgánicos provenientes de las parcelas y zonas boscosas con el objetivo de regenerar los suelos y aumentar la biodiversidad para disminución de ataque de plagas y enfermedades.



Reproducción y activación artesanal de Microorganismos de Montaña.

1.2 Talleres de elaboración de insumos artesanales permitidos en caficultura orgánica para mejora de la calidad y regeneración de los suelos.

Para la sostenibilidad de las parcelas de café se promovió el manejo orgánico como un complemento del manejo convencional del cultivo, en las unidades productivas visitadas en las regiones, recomendando la incorporación de microbiología al suelo, así como manejo de plagas y enfermedades con caldos minerales y biofermentos adicional a las prácticas agronómicas ya conocidas.

Gracias al apoyo del equipo técnico de Región IV, se realizaron actividades de capacitación y talleres de seguimiento a un aproximado de 300 caficultores de Jutiapa, Jalapa y Santa Rosa que recibieron enseñanzas prácticas por módulos, culminando con el establecimiento de un total de 10 (diez) biofábricas piloto con un plan de manejo incorporando aplicación de biofertilizantes y caldos minerales para el control de Roya del Cafeto así como otras plagas y enfermedades de relevancia en cada ciclo del cultivo. Los grupos que completaron todos los módulos correspondientes cuentan con la experiencia en el establecimiento de una biofábrica y la disponibilidad de insumos a bajo costo para su uso y distribución; así mismo, la administración efectiva de estos insumos orgánicos propicia el manejo de flujos de efectivo entre los productores. Las encuestas revelaron satisfacción de los caficultores con los conocimientos adquiridos, experiencias positivas en la aplicación de los productos a sus cafetales y otros cultivos como manejo de hortalizas, especies ornamentales y forestales a bajo costo.

Se brindó la asistencia especializada que fue solicitada por cada una de las regiones de cobertura, así como el acompañamiento



Elaboración de caldos minerales y fermentación de pastos y compostas.

que fue requerido por asesores técnicos para la mejora de las prácticas de producción, entendimiento de las normativas, implementación de biofábricas de insumos y diversificación de parcelas, producción de compost a partir de manejo de lombrices u otros desechos orgánicos, así como atención de consultas específicas de las unidades productivas que cuentan con certificación orgánica.

2 ALIANZAS ESTRATÉGICAS, DIVULGACIÓN Y ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN.

2.2 Apoyo a Entidades y otras Organizaciones.

Gracias al apoyo del Instituto Nacional de Bosques -INAB-, se coordinaron actividades de donaciones de miles de plantas forestales y ornamentales para la reforestación contribuyendo con la diversificación de parcelas y por consiguiente mejora de los ingresos de las parcelas de café así como incremento de la biodiversidad de los sistemas productivos que fortalece los mecanismos de defensa de las plantas de café.

Se trabajó conjuntamente con la Comisión Nacional de Agricultura Ecológica -CNAE- y el Departamento de Agricultura Orgánica -DAO,MAGA-, en las consultas al sector orgánico sobre la Ley Agropecuaria Orgánica.

Se apoyó con asesoría técnica y evaluación de proyectos a jóvenes emprendedores del programa Enactus USAC debido al interés en proyectos para uso de los subproductos en el proceso productivo del café principalmente, así mismo se asesora a estudiantes tesistas de las diferentes universidades y a proyectos de cooperación externa interesados en trabajar directamente con unidades productivas que promuevan las prácticas orgánicas.



Entrega de especies forestales y actividades de reforestación y diversificación de parcelas de café.



Asesoría técnica emprendimientos Enactus.

2.3 Actividades de Promoción

Bajo la dirección y el trabajo del departamento de mercadeo, se lanzaron los logotipos que son utilizados por la Unidad de Café Orgánico de Anacafé en los diversos eventos de promoción y capacitación.

Para promover el consumo interno y visualizar a los grupos productores de café orgánico, se participa en eventos con el stand “Café Orgánico de Guatemala” donde se brinda degustaciones de café orgánico y se propician negociaciones directas para beneficio de los grupos. Se tuvo presencia en el XI Encuentro de Conservación Voluntaria en Tierras Individuales y Comunitarias, Congreso de la Caficultura, Simposio Latinoamericano de la Caficultura y III Congreso Orgánico, entre otros.



XI Encuentro de Conservación Voluntaria



30 Congreso de la Caficultura



An isometric illustration on the left side of the page depicts various stages of coffee production and quality control. It includes scenes of coffee harvesting with workers using baskets, coffee processing with machines, a globe showing coffee-growing regions, a sun, a coffee cup, a person using a microscope, and a group of people in a meeting. The illustration is colorful and detailed, set against a light green background.

CALIDAD Y POSCOSECHA

ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE CALIDAD, COSECHA 2018-2019

Durante la cosecha 2018-2019, el Laboratorio de Catación realizó 5,317 análisis sensoriales, de estos, destacan los 2,336 dictámenes Técnicos y Perfiles de Taza.

El perfil de taza genera valiosos descriptores y punteos que validan la calidad del café. Los resultados de estos análisis son claves para identificar aquellos lotes clasificados como especiales o excepcionales que por sus características y atributos satisfacen las necesidades, requerimientos y demanda de los mercados internacionales y de especialidad. Con los dictámenes de catación, se detectan posibles problemas ocasionados en campo o durante los procesos en época de cosecha. Los dictámenes sirven de base para la toma de decisiones oportunas para mantener la calidad y monitorear el almacenamiento.

Cada muestra es analizada por un selecto panel de catadores, quienes cuentan con las competencias técnicas y certificaciones para emitir resultados, entre estas el Q. Grader Arábica.

En los últimos años, la demanda de los análisis técnicos y perfil de taza ha ido incrementando en el Laboratorio de Catación, el productor requiere validar la calidad de su café.

Realizar ambos análisis en una misma muestra, facilita conocer el comportamiento de calidad identificando la limpieza de taza. Como en años anteriores, la mayoría de estos análisis fueron realizados gracias al apoyo al departamento de Asistencia Técnica (AT) de Anacafé.

En el siguiente cuadro podremos observar un detalle de las muestras que fueron evaluadas durante la cosecha 2018-2019

DISTRIBUCIÓN DE TIPOS DE ANÁLISIS REQUERIDOS POR CLIENTE

EJERCICIO	RUBRO	ANÁLISIS TÉCNICO	PERFIL DE TAZA	TÉCNICO Y PERFIL DE TAZA	TOSTADO Y MOLIDO	TOTAL POR RUBRO
26	productores	1,298	590	231	55	2,174
26	Investigadores	530	85	2075	130	2,820
26	Exportadores	17	6	0	0	23
26	Clientes	209	50	30	11	300
TOTAL DE MUESTRAS		2,054	731	2,336	196	5,317

En comparación a la cosecha 2017-2018, la cantidad total de muestras refleja un incremento del 65.86% de análisis realizados, esto debido a que el productor de café está más interesado en conocer la calidad que está produciendo. A partir del año 2018, el Laboratorio de Catación implementó una nueva estrategia de promoción y descuentos sobre los servicios que brinda, con dichos precios se favorece al productor, brindando más acceso y más oportunidad para ingresar mayor cantidad de muestras para análisis y validación de calidad.



Panel de expertos catadores Q Grader, durante sesión de catación.

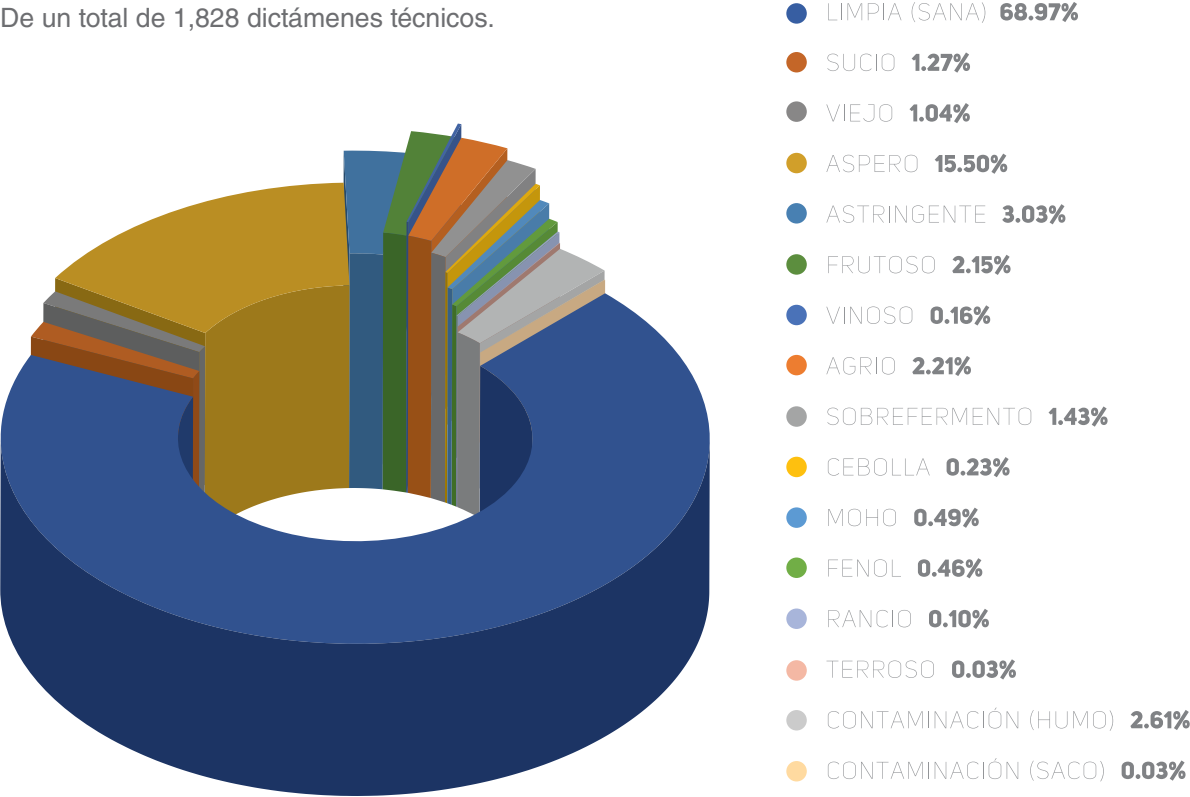
COMPORTAMIENTO DE LA CALIDAD

Los rubros de productor e investigador suman un total de 1,828 dictámenes técnicos analizados, a continuación, podemos observar con más detalle el comportamiento de la calidad durante la cosecha 2018-2019.

En la gráfica vemos el porcentaje que representa café sano y que defectos predominaron en la cosecha 2018-2019.

COMPORTAMIENTO NACIONAL DE LA CALIDAD DE LA COSECHA 18/19

De un total de 1,828 dictámenes técnicos.



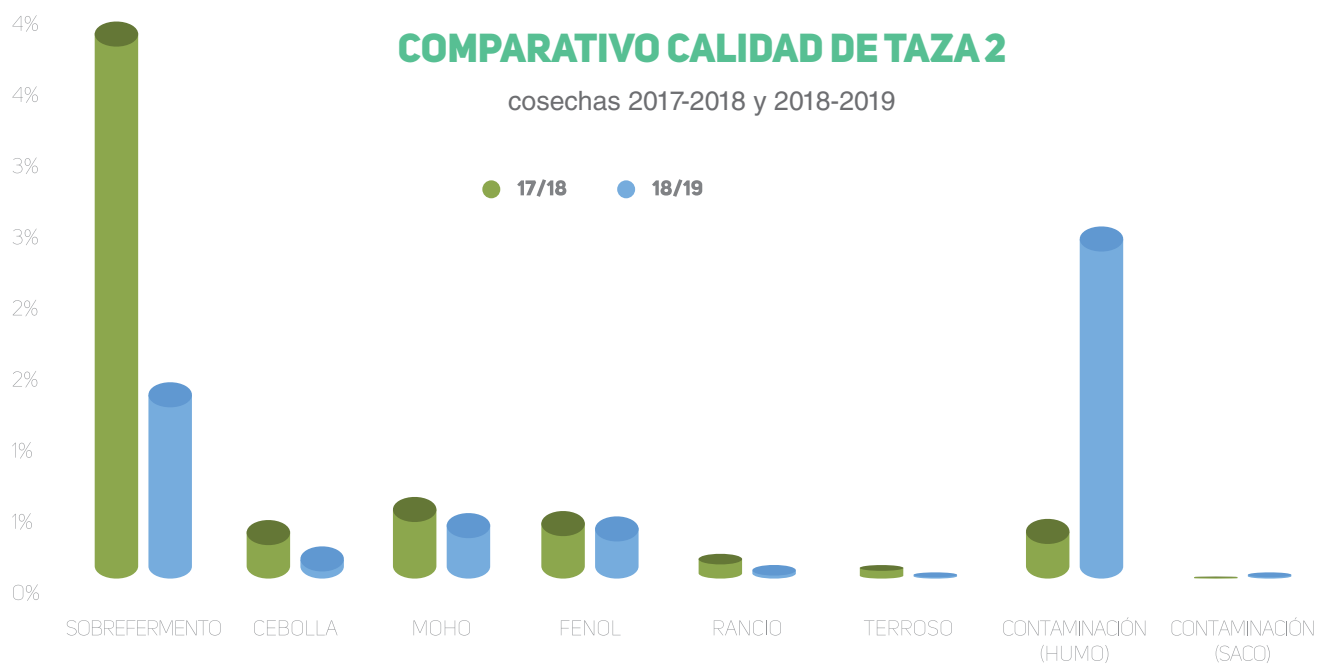
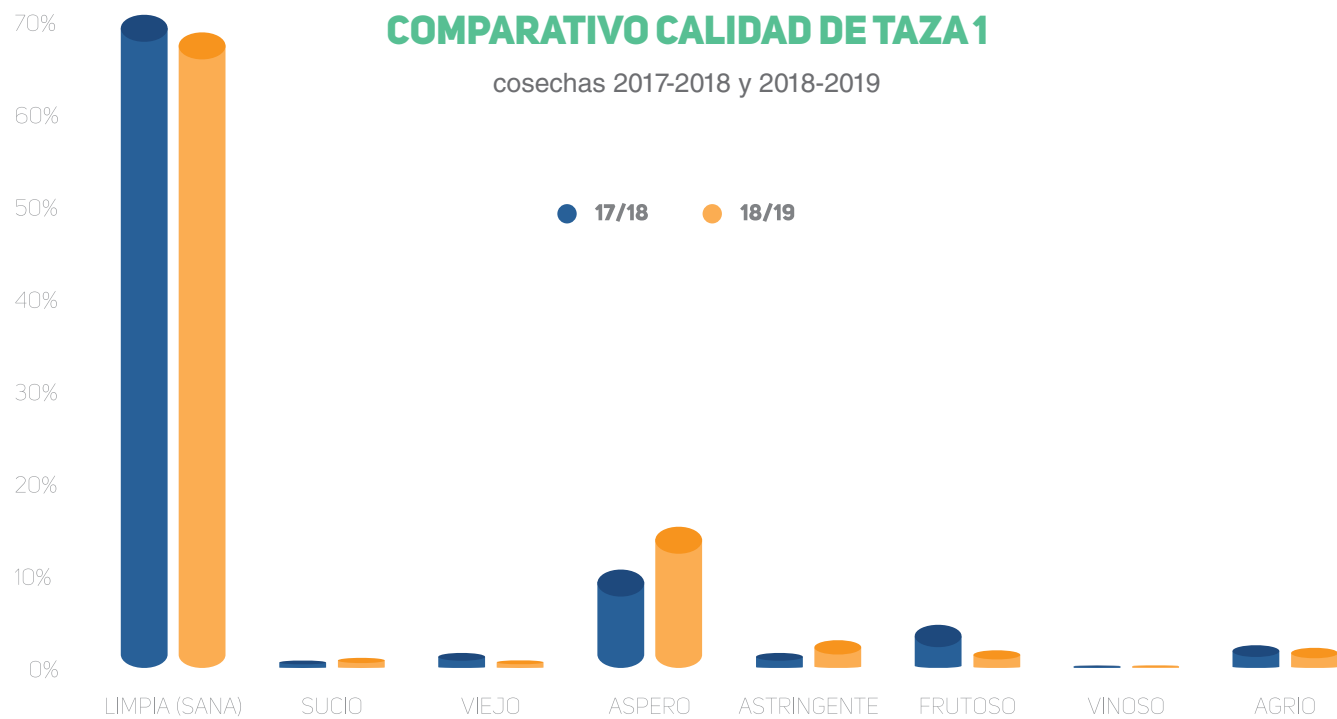


Comparando con la cosecha 2017-2018, podemos validar que la presencia de taza limpia (sana), presenta una baja de 1.8% en la cosecha 2018-2019.

COMPARACIÓN DEL COMPORTAMIENTO DE LA CALIDAD

cosechas 2017-2018 y 2018-2019

DESCRIPCIONES - TAZA	17/18	18/19
Limpia (Sana)	70.77%	68.97%
Sucio	1.03%	1.27%
Viejo	1.71%	1.04%
Áspero	10.68%	15.50%
Astringente	1.71%	3.03%
Frutoso	4.87%	2.15%
Vinoso	0.26%	0.16%
Agrio	2.56%	2.21%
Sobrefermento	4.10%	1.43%
Cebolla	0.43%	0.23%
Moho	0.60%	0.49%
Fenol	0.50%	0.46%
Rancio	0.17%	0.10%
Terroso	0.09%	0.03%
Contaminación (Humo)	0.43%	2.61%
Contaminación (Saco)	0.00%	0.03%



COMPARACIÓN PORCENTUAL DE LA IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS FÍSICOS

cosechas 2017-2018 y 2018-2019

GRANOS DEFECTUOSOS PREDOMINANTES	17/18	18/19
Agrio parcial	4.47%	5.10%
Agrios / Sobrefermentos	2.08%	0.48%
Brocados leves	10.79%	9.77%
Brocados severos	8.92%	7.94%
Cáscara / pulpa seca	0.31%	0.07%
Cerezas secas	1.87%	0.87%
Conchas	10.04%	10.66%
Daños por hongos	0.67%	0.36%
Elefantes	9.90%	10.42%
Flotadores	0.06%	0.06%
Inmaduro	17.34%	18.88%
Lastimados	16.50%	17.72%
Muelas	8.43%	9.15%
Negro parcial	5.79%	6.51%
Negros	2.78%	1.98%
Pergamino	0.05%	0.00%



Equipo técnico del laboratorio, preparando muestras para análisis sensorial.

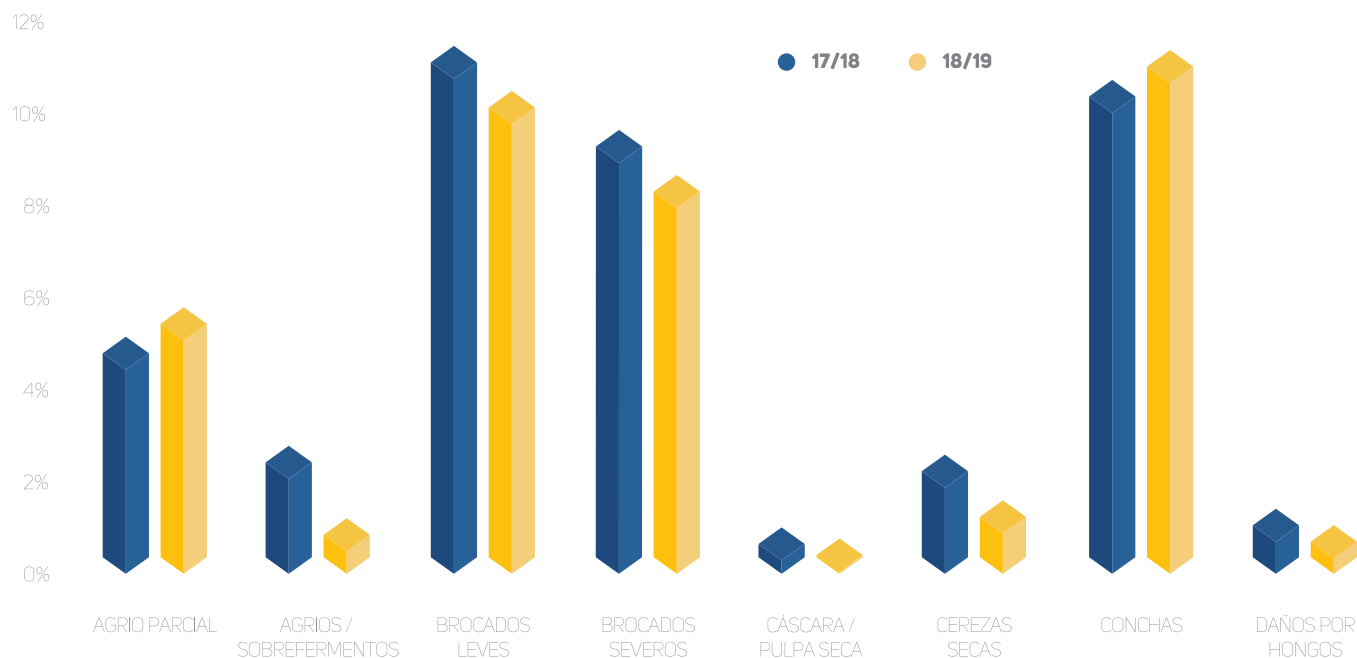
En la cosecha 2018-2019, en comparación a la cosecha anterior, se observa un incremento de taza áspera representando un 15.50% y astringente con un 3.03%. Importante mencionar la disminución del defecto frutoso a un 2.15% y sobrefermento a un 1.43%.

Además, en esta cosecha se detectaron, en menores porcentajes, defectos como moho con 0.49%; Fenol, 0.46% y Vinoso, 0.16%.

Asociando la taza áspera y astringente, validamos que los granos inmaduros representan un 18.88% entre los granos defectuosos predominantes. A continuación el detalle de los granos predominantes.

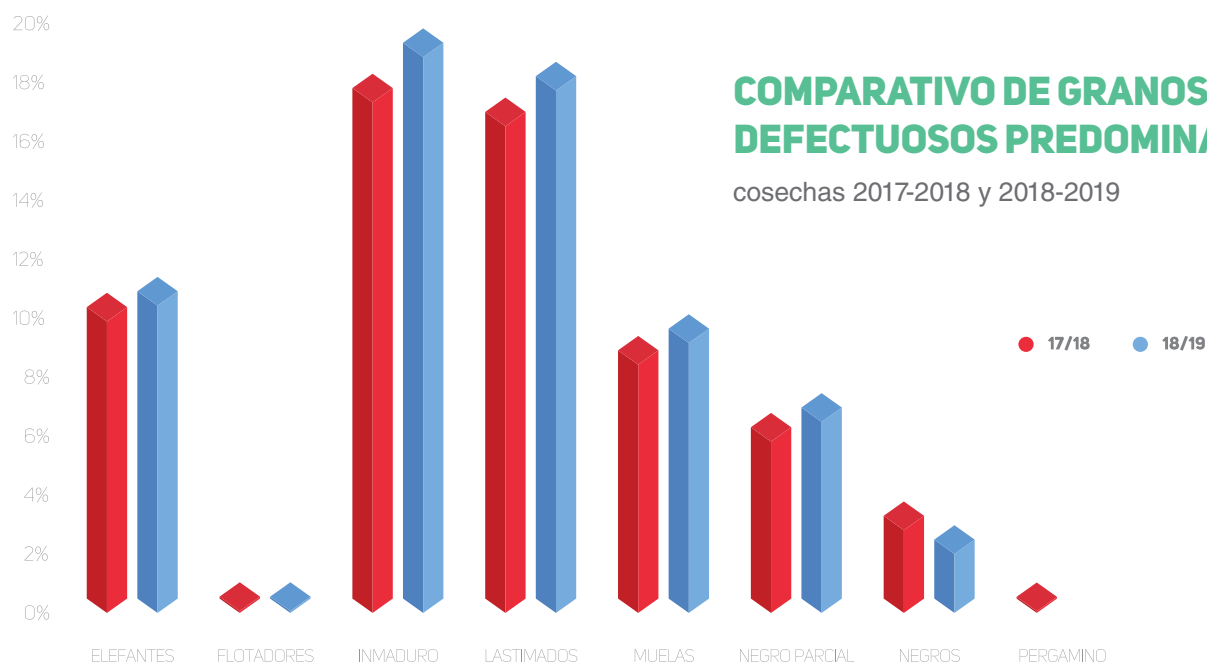
COMPARATIVO DE GRANOS DEFECTUOSOS PREDOMINANTES 1

cosechas 2017-2018 y 2018-2019



COMPARATIVO DE GRANOS DEFECTUOSOS PREDOMINANTES 2

cosechas 2017-2018 y 2018-2019



En comparación con la cosecha 2017-2018, se muestra que la presencia de granos inmaduros aumentó un 1.54%. Reflejando un aumento considerable en tazas con defecto áspero, así mismo observamos como el grano agrio parcial mantuvo un mínimo incremento de 0.63% en comparación a la cosecha 17/18. Los granos negros parciales muestran una presencia de 0.72% más que la cosecha pasada. Entre los granos defectuosos antes mencionados suman un total de 30.49%.

Además mencionar la disminución de granos Agrios-Sobrefermentos a un 0.48%. Otro comparativo muy valioso en el comportamiento de calidad es el secamiento de las muestras evaluadas.

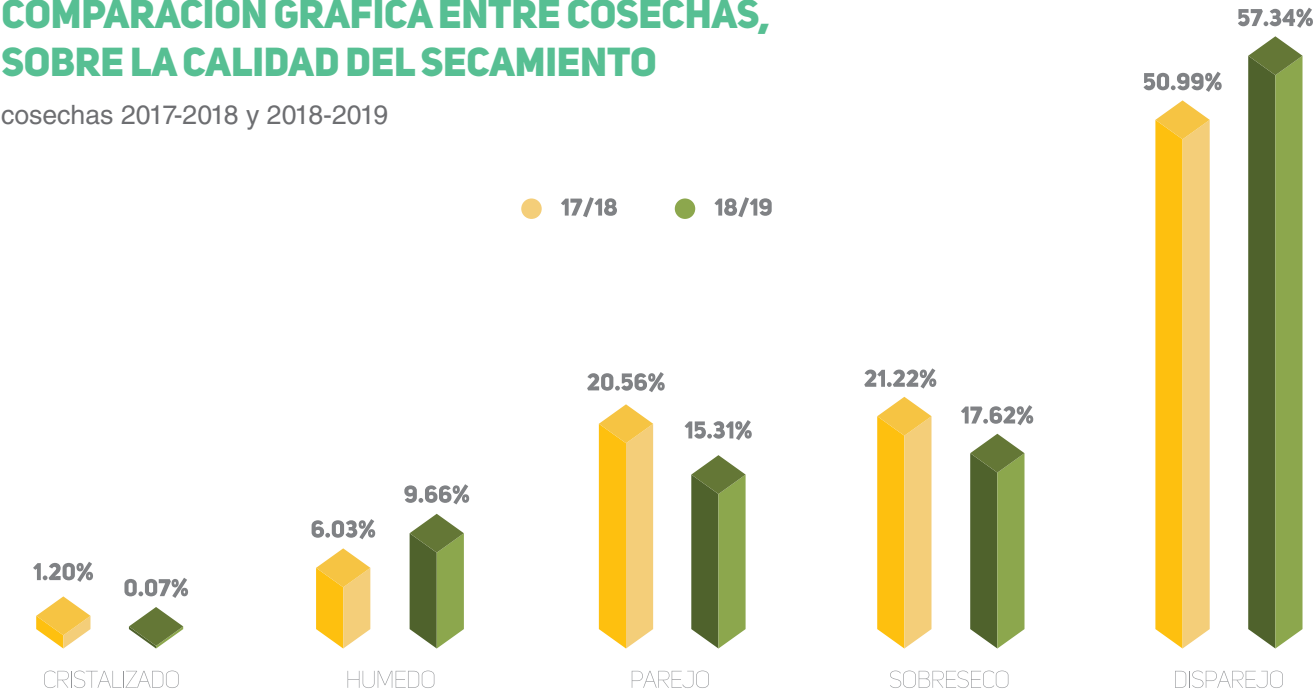
COMPARACIÓN PORCENTUAL ENTRE COSECHAS SOBRE LA CALIDAD DEL SECAMIENTO

cosechas 2017-2018 y 2018-2019

SECAMIENTO	17/18	18/19
Cristalizado	1.20%	0.07%
Húmedo	6.03%	9.66%
Parejo	20.56%	15.31%
Sobreseco	21.22%	17.62%
Disparejo	50.99%	57.34%

COMPARACIÓN GRÁFICA ENTRE COSECHAS, SOBRE LA CALIDAD DEL SECAMIENTO

cosechas 2017-2018 y 2018-2019



En la cosecha 2018-2019 el grano sobreseco refleja una baja del 3.60%, es decir que el impacto es menor al observado en la cosecha 2017-2018, pero es un escenario importante para mejorar ya que afecta directamente la vida útil del grano de café, es decir en su durabilidad de almacenamiento. Un café sobreseco acelera su envejecimiento afectando la taza con la disminución de intensidad de características, notas secas o en los peores casos notas planas.

Otro escenario importante de mencionar es el sacamiento disparejo, ya que en la cosecha 2018-2019 tuvo un incremento de 6.35% este factor también afecta la disminución o la consistencia de características en taza.

En la siguientes graficas podremos validar el comportamiento de calidad de cada una de las regiones administrativas de Anacafé.

COMPORTAMIENTO DE CALIDAD EN LAS DIFERENTES REGIONES

REGIÓN I - SAN MARCOS / QUETZALTENANGO			
Taza		Granos defectuosos predominantes	
Limpia (Sana)	71.00%	Agrio parcial	7.78%
Aspero	15.24%	Agrios / Sobrefermen	0.67%
Astringente	1.12%	Brocados leves	11.27%
Cebolla	0.37%	Brocados severos	8.90%
Contaminación (Humo)	0.37%	Cáscara / pulpa seca	0.07%
Fenol	0.37%	Cerezas secas	0.96%
Frutoso	1.86%	Conchas	9.27%
Agrio	1.49%	Daños por hongos	1.04%
Moho	1.49%	Elefantes	9.49%
Sobrefermento	4.09%	Inmaduro	17.72%
Sucio	1.49%	Lastimados	18.09%
Viejo	0.74%	Muelas	7.93%
Vinoso	0.37%	Negro parcial	5.11%
Secamiento		Negros	1.70%
Parejo	10.37%		
Disparejo	62.54%		
Humedo	14.70%		
Cristalizado	0.29%		
Sobreseco	12.10%		

REGIÓN II – SOLOLÁ, SUCHITEPÉQUEZ, RETALHULEU, EL PALMAR (QUETZALTENANGO) Y POCHUTA (CHIMALTENANGO)

Taza		Granos defectuosos predominantes	
Limpia (Sana)	52.36%	Agrio parcial	3.21%
Aspero	16.89%	Agrios / Sobrefermen	0.36%
Astringente	2.89%	Brocados leves	13.99%
Cebolla	0.91%	Brocados severos	12.92%
Contaminación (Humo)	11.72%	Cáscara / pulpa seca	0.03%
Contaminación (Saco)	0.15%	Cerezas secas	0.65%
Fenol	0.15%	Conchas	9.00%
Frutoso	4.41%	Daños por hongos	0.74%
Agrio	1.67%	Elefantes	9.00%
Moho	1.07%	Flotadores	0.06%
Rancio	0.46%	Inmaduro	16.39%
Sobrefermento	1.98%	Lastimados	16.22%
Sucio	3.50%	Muelas	8.46%
Terroso	0.15%	Negro parcial	6.18%
Viejo	0.15%	Negros	2.73%
Vinoso	0.15%	Pergaminos	0.06%
Secamiento			
Parejo	5.89%		
Disparejo	65.16%		
Humedo	6.39%		
Sobreseco	22.56%		

REGIÓN III – GUATEMALA, CHIMALTENANGO, EL PROGRESO, ESCUINTLA, SACATEPÉQUEZ

Taza		Granos defectuosos predominantes	
Limpia (Sana)	62.13%	Agrio parcial	5.52%
Aspero	23.87%	Agrios / Sobrefermen	0.51%
Astringente	5.92%	Brocados leves	9.45%
Fenol	0.20%	Brocados severos	7.16%
Frutoso	1.38%	Cáscara / pulpa seca	0.14%
Agrio	2.56%	Cerezas secas	1.44%
Moho	0.20%	Conchas	10.05%
Sobrefermento	1.08%	Daños por hongos	0.21%
Sucio	0.20%	Elefantes	9.98%
Viejo	2.27%	Flotadores	0.04%
Vinoso	0.20%	Inmaduro	18.71%
Secamiento		Lastimados	17.76%
Parejo	18.37%	Muelas	9.24%
Disparejo	54.08%	Negro parcial	7.29%
Humedo	16.83%	Negros	2.51%
Cristalizado	0.15%		
Sobreseco	10.58%		

REGIÓN IV – JUTIAPA, SANTA ROSA, JALAPA

Taza		Granos defectuosos predominantes	
Limpia (Sana)	79.07%	Agrio parcial	6.09%
Aspero	11.34%	Agrios / Sobrefermen	0.80%
Astringente	1.74%	Brocados leves	3.92%
Fenol	0.29%	Brocados severos	2.76%
Frutoso	2.62%	Cáscara / pulpa seca	0.15%
Agrio	3.49%	Cerezas secas	0.65%
Sobrefermento	0.58%	Conchas	14.58%
Sucio	0.29%	Daños por hongos	0.07%
Viejo	0.58%	Elefantes	12.33%
Secamiento		Flotadores	0.29%
Parejo	21.43%	Inmaduro	24.00%
Disparejo	53.57%	Lastimados	17.77%
Humedo	6.03%	Muelas	6.45%
Sobreseco	18.97%	Negro parcial	7.90%
		Negros	2.18%

REGIÓN V – HUEHUETENANGO, QUICHÉ			
Taza		Granos defectuosos predominantes	
Limpia (Sana)	92.58%	Agrio parcial	4.70%
Aspero	2.20%	Agrios / Sobrefermen	0.11%
Astringente	0.55%	Brocados leves	7.54%
Contaminación (Humo)	0.27%	Brocados severos	5.72%
Fenol	0.27%	Cerezas secas	0.28%
Frutoso	1.10%	Conchas	12.18%
Agrio	1.37%	Daños por hongos	0.06%
Moho	0.55%	Elefantes	12.07%
Sucio	0.55%	Flotadores	0.06%
Viejo	0.55%	Inmaduro	20.28%
Secamiento		Lastimados	18.53%
Parejo	18.46%	Muelas	11.73%
Disparejo	51.15%	Negro parcial	6.63%
Humedo	2.31%	Negros	0.11%
Sobreseco	28.08%		

REGIÓN VI – ALTA Y BAJA VERAPAZ, EL ESTOR, IZABAL

Taza		Granos defectuosos predominantes	
Limpia (Sana)	85.77%	Agrio parcial	3.62%
Aspero	4.47%	Agrios / Sobrefermen	0.31%
Astringente	0.41%	Brocados leves	8.93%
Contaminación (Humo)	0.41%	Brocados severos	6.62%
Fenol	1.63%	Conchas	14.09%
Frutoso	0.81%	Daños por hongos	0.08%
Agrio	3.66%	Elefantes	13.93%
Sobrefermento	2.03%	Inmaduro	18.63%
Sucio	0.41%	Lastimados	18.40%
Vinoso	0.41%	Muelas	12.16%
Secamiento		Negro parcial	2.93%
Parejo	19.34%	Negros	0.31%
Disparejo	60.66%		
Humedo	1.97%		
Sobreseco	18.03%		

REGIÓN VII – ZACAPA, CHIKIMULA Y MORALES, IZABAL			
Taza		Granos defectuosos predominantes	
Limpia (Sana)	75.14%	Agrio parcial	7.32%
Aspero	13.56%	Agrios / Sobrefermen	1.10%
Astringente	1.13%	Brocados leves	7.93%
Fenol	2.26%	Brocados severos	6.46%
Frutoso	1.69%	Cerezas secas	0.98%
Agrio	0.56%	Conchas	8.29%
Sobrefermento	1.13%	Daños por hongos	0.12%
Sucio	3.39%	Elefantes	8.29%
Viejo	1.13%	Inmaduro	20.85%
Secamiento		Lastimados	20.24%
Parejo	12.97%	Muelas	7.56%
Disparejo	58.58%	Negro parcial	8.41%
Humedo	5.02%	Negros	2.44%
Sobreseco	23.43%		

Las regiones que destacan por una calidad en taza sana son la Región V, con un 92.58%; Región VI, 85.77% y Región IV, 79.07%. Las regiones V y VI son las que muestran menos presencia de taza áspera en tanto el resto de las regiones muestran un porcentaje mayo de presencia. En relación al comportamiento en el secamiento, podemos validar que en las 7 regiones se observó altos porcentajes de sobreseco y disparejo.

OTROS EVENTOS RELEVANTES

Además del control de calidad, el Laboratorio de Catación brindó apoyo en otras actividades durante el año cafetalero 2018-2019, entre estas destacan:

- **Competencias de Cafés Regionales.** El objetivo de esta competencia es identificar los perfiles que representen las características en sabor de cada una de las regiones Guatemalan Coffees, así como la identificación de otros perfiles de taza especiales, diferenciados por su variedad y/o procesos provenientes de todas las zonas cafetaleras del país, para ser presentados en ferias internacionales y en los que Anacafé tiene presencia.
- **Competencia de la Región Trifinio.** En su 5ta. Edición se participó en la logística y catación de los cafés especiales denominados región Trifinio desarrollado en El Salvador.
- **Cup of Excellence -COE- 2019.** Nuevamente se reconoció la labor de Marvin Medina en el área de tueste durante el COE 2019, dando ese trato especial a cada uno de los cafés de competencia. Además, se reconoció la competencia técnica de los colaboradores de Anacafé conformando el panel Nacional de catadores, destacando el trabajo de German de la Roca por haber sido seleccionado como parte del jurado Internacional.



Marvin Medina, encargado del área de tueste de muestras.

- **Atención a delegaciones** provenientes de diferentes partes del mundo y la finalidad es la presentación de los diferentes perfiles de taza de los Guatemalan Coffees.
- **Apoyo a ferias internacionales.** El Laboratorio de Catación fue el encargado de preparar las muestras de café Guatemalan Coffees para las distintas ferias donde Anacafé tiene participación, entre estas: SCA, MICE, SCAJ, Cintercafé y SCAJ.
- **Capacitaciones y diplomados.** El equipo de catación impartió diversas charlas, capacitaciones y diplomados con el objetivo de promover el conocimiento de control de calidad y catación para los caficultores de café de Guatemala.



Atención a delegaciones nacionales e internacionales.



German de la Roca, experto catador Q Grader del laboratorio de catación.



Jurado Nacional de la COE 2019, German de la Roca y Elmer Orellana, expertos catadores Q Grader del laboratorio de catación.



También se trabaja de forma conjunta con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-; el Ministerio de Finanzas Públicas -Minfin-; la Agencia de Cooperación Italiana para el Desarrollo -AICS-, por medio del Comitato Europeo per la Formazione e l'Agricoltura Onlus -CEFA-, la Universidad de Emory, la Universidad del Valle de Guatemala -UVG-, el World Coffee Research -WCR- y la Agencia de los Estados Unidos de América para el Desarrollo Internacional -USAID-.



Productores de las cooperativas participantes en el proyecto PROCAMPO y coordinador del proyecto PROCAMPO participan en la actividad de promoción de café con el cuerpo diplomático de Guatemala. Anacafé 2019.

PRODUCTORES CAMPESINOS MÁS PRÓSPEROS Y ORGANIZADOS -PROCAMPO-

El proyecto, financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos -USDA-, por medio de Counterpart International, ha facilitado la transferencia de paquetes tecnológicos y buenas prácticas agronómicas-administrativas para mejorar la productividad e incrementar el nivel de tecnificación de las unidades productivas participantes en el proyecto mediante asistencia técnica integral, capacitación y acompañamiento al productor en campo (genética y preparación de almácigos, producción sostenible, planes y prácticas para aplicación de fertilizantes y enmiendas, manejo integrado de plagas y enfermedades, renovación de cafetales, control de calidad y prácticas postcosecha, entre otros).

En este proyecto, también se trabaja en Fortalecimiento organizacional (gestión organizacional efectiva y control de costos) y acceso a mercados como una estrategia que facilita nuevas oportunidades comerciales e incrementa el volumen de ventas de los productores del departamento de Sololá en 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.

El Proyecto implementará Centros Rurales de Capacitación en Café -Cercafés- con el objetivo de establecer una guía práctica, en campo, para que los productores accedan de manera inmediata a la experiencia de un modelo exitoso de producción de café y diversificación de cultivos.

Los productores líderes que implementen el Cercafé se comprometen a brindar la mano de obra para el establecimiento y mantenimiento del Cercafé; replicar su aprendizaje y conocimientos con otros productores de la zona; participar activamente en giras de intercambio y actividades de capacitación y velar por el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas en el manejo del cultivo.

En la actualidad el proyecto ha logrado el 86.37% de la meta global propuesta para Anacafé en el departamento de Sololá sobre 1,526 productores; siendo 1,320 productores directos beneficiados y 6,590 beneficiarios indirectos.

Adicionalmente, en el marco del proyecto, los cafés de las Cooperativas La Voz que Clama en el Desierto R.L.; Federación de Pueblos Mayas; Integral Agrícola Atitlán El paraíso Tzutujil R.L.; Misión San Lucas S.A.; Integral Agrícola San Miguel R.L. y, la Cooperativa Integral Agrícola Tinamit Tolimán R.L. fueron representados en la feria de cafés especiales -SCA EXPO 2019- en Boston, Massachusetts.

Periodo de ejecución del proyecto: 2018-2021.

SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA (SAT) PARA LA PREVENCIÓN DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CULTIVO DE CAFÉ

El proyecto financiado por Rainforest Alliance/UTZ fortalecerá el sistema de monitoreo de plagas y enfermedades conocido como Coffee Cloud App. Las mejoras al sistema incluirán la implementación de módulos nuevos para monitoreo de la broca del café (*Hypothenemus hampei* Ferrari), planificación basada en la fenología del ciclo productivo del café, dosificación y monitoreo de clima basado en los datos de la red de estaciones meteorológicas de Anacafé.

También se incluirán nuevas características para las herramientas ya contenidas en la aplicación (roya del café, ojo de gallo, vulnerabilidad de la plantación) y finalmente, mejoras al panel de control (dashboard) para la visualización y análisis de la data recabada a través de la aplicación móvil Coffee Cloud.

Este proyecto será el fundamento de un posterior sistema de alerta temprana -SAT- para la prevención oportuna de brotes epidemiológicos que afectan al cultivo de café.

Periodo de implementación: 2018 – 2020.

AGUA Y SUELOS PARA LA AGRICULTURA (ASA)

El modelo de intervención del proyecto, financiada por **Catholic Relief Services -CRS-**, enfocado en mejorar el acceso a los servicios de restauración de suelos de los productores a pequeña escala ha establecido 130 parcelas en 13 grupos de pequeños caficultores en los municipios de Quezaltepeque, Olopa, Jocotán y Camotán del departamento de Chi-

quimula y los municipios de La Unión y San Diego del departamento de Zacapa.

Las unidades productivas se han clasificado como parcelas de experimentación rigurosa y parcelas de réplica. En estas, el equipo técnico y los productores miden indicadores importantes para la conservación de suelos como lo son la Humedad gravimétrica, precipitación pluvial, registro de costos/ingresos y producción; de acuerdo con el propósito del tipo de parcela.

Adicionalmente, el proyecto provee de insumos, como bombas fumigadoras, fertilizantes, toneles, lombricompost, entre otros; a los productores participantes con el objetivo de poner en práctica las recomendaciones técnicas, formuladas a partir de los ensayos y análisis de los diferentes indicadores.

Periodo de ejecución del proyecto: 2017 – 2020.

PROGRAMA DE REACTIVACIÓN ECONÓMICA DEL SUBSECTOR CAFÉ PARA LA REPÚBLICA DE GUATEMALA -PRORECAFÉ-

El Programa, elaborado en coordinación interinstitucional con el MAGA, promueve acciones que permiten devolver la competitividad al sector y su sostenibilidad a través de la renovación del parque cafetalero; facilitando al productor acceso a financiamiento por medio de créditos. De acuerdo con los procedimientos establecidos, éste fue presentado ante la Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia (Segeplan) para su revisión y aprobación.

La meta del programa consiste en renovar 60,706 hectáreas de café (19.9% del parque cafetalero). Lo cual, se estima puede beneficiar a 24,316 productores y generar 13.4 millones de empleos (549.3 mil empleos para renovación y establecimiento de cafetales y 12.8 millones de empleos para producción y cosecha de las nuevas plantaciones).

Además de la renovación de cafetales, el Programa cuenta con dos componentes adicionales: 1) asistencia técnica y acompañamiento al productor y 2) fortalecimiento a la innovación y desarrollo de nuevas tecnologías para el sector café; que se realizará de manera conjunta entre el Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas -ICTA- y Anacafé por medio de su Centro de Investigación en Café -Cedicafé.

El programa será financiado por el BCIE.



CHAMELEON COFFEE COMMUNITY PARTNER PROGRAM -CCPP-

El consorcio conformado por Chameleon Cold Brew, Volcafé Specialty y Bicafé, en coordinación con Anacafé y Funcafé financian un proyecto de responsabilidad social empresarial -RSE- para productores orgánicos del departamento de Huehuetenango que comercializan su café con la empresa norteamericana Chameleon Cold Brew.

El proyecto dio inicio en el mes de marzo de 2019 y pretende impactar la calidad de vida de los productores a través de la producción de café orgánico y buenas prácticas de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN- y la implementación de insumos para este fin, como lo son estufas ahorradoras de leña, filtros purificadores de agua y el establecimiento de un huerto familiar.

En el marco del proyecto se contempla la donación de plantas e insumos agrícolas y el establecimiento de Cercafés como el modelo de enseñanza y replicabilidad para una producción ordenada y sostenible.

Periodo de ejecución del proyecto: 2019 – 2013



Gira de lanzamiento del proyecto -CCPP-. Participan: consorcio donante, productores de café orgánico, representantes de Anacafé y Funcafé. Chejoj, Huehuetenango. Anacafé 2019.

CONECTANDO A CENTRO AMÉRICA

En el marco del Proyecto Integración Económica Regional Centroamericana, financiado por la Unión Europea -UE- y el Centro de Promoción de Importaciones del gobierno de Holanda -CBI-, bajo la coordinación de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana -SIECA- fue organizada una misión de orientación al mercado europeo para las empresas productoras y exportadoras de cafés especiales y de alta calidad que participan en la iniciativa.

En esta misión, participaron representantes de 26 pequeñas y medianas empresas -Pymes- de café de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Nicaragua, Honduras, El Salvador, Costa Rica, Nicaragua y Panamá, visitaron los Alemania y los Países Bajos para aprender sobre tendencias, oportunidades y canales de distribución de cafés especiales en el mercado europeo; sostener sesiones y reuniones de trabajo con importadores y tostadores europeos; visitar el puerto de Hamburgo, almacenes de café y asistir a la feria de cafés especiales "World of Coffee 2019" en Berlín.

Adicionalmente, las Pymes participantes desarrollarán un plan de acción y exportaciones para el mercado europeo y una estrategia de marketing, además de recibir capacitaciones y consultorías por parte de expertos europeos para lograr una penetración de mercado exitosa.

Periodo de ejecución del proyecto: 2018 – 2021



NEGOCIOS SOSTENIBLES PARA MUJERES PRODUCTORAS DE CAFÉ

La Escuela de Negocios de la Universidad de Emory con sede en Atlanta, Georgia, EE.UU. en coordinación con Anacafé presentó el “taller de negocios sostenibles” enfocado a potenciar las habilidades y los conocimientos de las mujeres productoras de café, con el propósito de apoyar

en la creación de estrategias para el desarrollo de negocios sostenibles y penetración de mercados especiales mediante el adecuado manejo de los costos de producción y precios de venta, desarrollo de planes de inversión, calidad de taza y estrategias de comunicación “story telling”, el uso de redes sociales, entre otros temas.

Este innovador modelo de colaboración se lleva a cabo a través de consultorías, realizadas por estudiantes del nivel de maestría de dicha institución y, acompañamiento de mentores locales e internacionales con amplia experiencia en la cadena de valor del café. Igualmente, con el acompañamiento del laboratorio de catación de Anacafé, las productoras realizan sesiones de catación para conocer de primer mano el perfil y la calidad de taza de su café.

Durante el proceso de consultoría, las productoras participantes elaboran un proyecto de inversión para sus unidades productivas o cooperativas; el cual deberán presentar a la universidad de Emory para optar a un fondo semilla que permita llevar a cabo el proyecto.

Anacafé participó en el lanzamiento de la “Guía de transacciones de cafés especiales 2018” que espera ayudar a los productores de cafés especiales a tomar las medidas necesarias para enfrentar las referencias de los precios bajos y volátiles de la bolsa del mercado “C”, desarrollada por la casa de estudios en mención. La guía (disponible en idioma inglés y español) puede ser consultada en el siguiente enlace:

<https://www.transactionguide.coffee/home/es>

COMPETITIVIDAD Y FINANCIAMIENTO DE LA CAFICULTURA GUATEMALTECA: ESQUEMA DE FINANCIAMIENTO COMO OPCIÓN PARA LOS CAFICULTORES



Orientados a incrementar la productividad y competitividad de los caficultores guatemaltecos, Anacafé a través del proyecto “Competitividad y financiamiento de la caficultura guatemalteca” apoyado por el BID-LAB, consolidan acciones de financiamiento para la actividad cafetalera nacional, mismas que potencializan un flujo de recursos financieros de forma ágil y en cantidades suficientes acordes con las necesidades de trabajo del sector y el desarrollo de una gestión rentable y competitiva.

Trabajando en conjunto con los socios, se han diseñado y desarrollado herramientas para promover la rentabilidad de la empresa cafetalera, mejorando la calidad de vida del productor y su familia, mediante la adopción de metodologías y mecanismos con un enfoque de sostenibilidad con medidas de adaptación al cambio climático.

Anacafé, Seguros Columna, MiCoope y Guate Invierte, ponen a disposición de los caficultores el Préstamo Mi Cosecha, que incluye una solución para un mejor manejo del riesgo, el “seguro paramétrico para productos de café” con el que se traslada conocimiento técnico a los productores de forma puntual y específica de cada región, que contenga información útil para realizar análisis de factibilidad financiera que permita calificar en el sistema crediticio dirigido al sector café, es decir la recopilación de toda la información técnica del proceso de producción del café.

La información de carácter técnico más la información económica permitirá hacer un análisis de factibilidad técnico y financiero más preciso.

El Seguro Paramétrico es un instrumento de transferencia de riesgo asociado al crédito estructurado, siendo una solución para un mejor manejo del riesgo de desastres naturales, para minimizar la vulnerabilidad y apoyar a los caficultores en la rentabilidad para su sostenibilidad.



El préstamo Mi Cosecha está diseñado para cubrir (asegurar) las temporadas de siembra y cosecha del caficultor en las que se ve más afectado por eventos recurrentes como lluvia, sequía y terremotos.

Líneas de financiamiento

Mantenimiento
Renovación (poda y/o sustitución)
Infraestructura productiva y maquinaria

Beneficios del préstamo

- Bajas tasas de interés
- Asistencia técnica sin costo por parte de Anacafé
- Intereses sobre saldos
- Plazos de acuerdo con los ciclos del cultivo

Beneficios del seguro

1. **Protección del préstamo Mi Cosecha**
Cubre hasta el valor inicial del préstamo
Tiene la misma vigencia del préstamo
2. **Tecnología de punta**
Información actualizada
Información confiable
3. **Indemnizaciones Ágiles**
Sin necesidad de Inspección
Sin necesidad de papeles ni formularios

Que desastres naturales cubre y como funciona



Resultados

La inserción laboral es el resultado de proyectos que contemplan un componente de capacitación en competencias técnicas, cognitivas o no cognitivas, orientados a promover la inserción laboral de sus destinatarios.

En el marco del proyecto se cuantificaron más de 310 mil jornales equivalentes a 8,994 empleos permanentes, incluyendo a los productores a quienes se les realizó su plan de mejora y/o de inversión para aplicar a financiamiento, independientemente si el trabajo de inversión en las parcelas se realizó en relación de dependencia, a tiempo completo o parcial.

189 organizaciones de pequeños productores de café, con un total de 9,234 miembros, incluidas 2,666 mujeres que representan el 29% de los beneficiarios.

Las organizaciones se encuentran en áreas seleccionadas de cultivo de café en los departamentos de San Marcos, Sololá, El Progreso, Jutiapa, Jalapa, Huehuetenango, Quiché, Alta Verapaz, Baja Verapaz, Zacapa y Chiquimula. Los beneficiarios son asistidos con distintos servicios siendo estos; a. capacitaciones, b. Asistencia técnica a las unidades productivas para la elaboración de planes de inversión y/o de factibilidad para solicitud de crédito y c. créditos estructurados.

a. Utilizando programas de capacitación de Anacafé y apoyados en toda la estructura de asesores técnicos en sus distintas multidisciplinas se logró fortalecer competencias de los productores a través de las **capacitaciones**;

- **804** eventos de capacitación con una participación promedio de 35 caficultores por evento.
- En este periodo se realizaron diversos eventos, tales como diplomados, curso, talleres, giras de observación, entre otros; Se proporciona capacitación y asistencia técnica, del total de participantes el 29% son mujeres y 71% hombres, Se desarrollaron y apalancaron temas técnicos (agronómicos, Post cosecha), de organización, administración, comercialización, financiero.

- Además de los diplomados que imparte Anacafé, se desarrollaron diplomados y cursos innovadores dirigidos a distintos segmentos tales como Productores, catadores, técnicos, administradores y/o profesionales que buscan actualizar e incrementar sus conocimientos sobre la producción de café y principalmente el control y estándares de calidad, y que cumplen con el objeto del proyecto en las distintas regiones; Diplomado de "Competitividad y Financiamiento de Nivel Gerencial", Diplomado "Gerencial en Gestión de la Calidad", talleres de Avances de Temas de Legislación Ambiental, Guía Ambiental del Sector, Curso Q Grader Arábica, Q Processing.

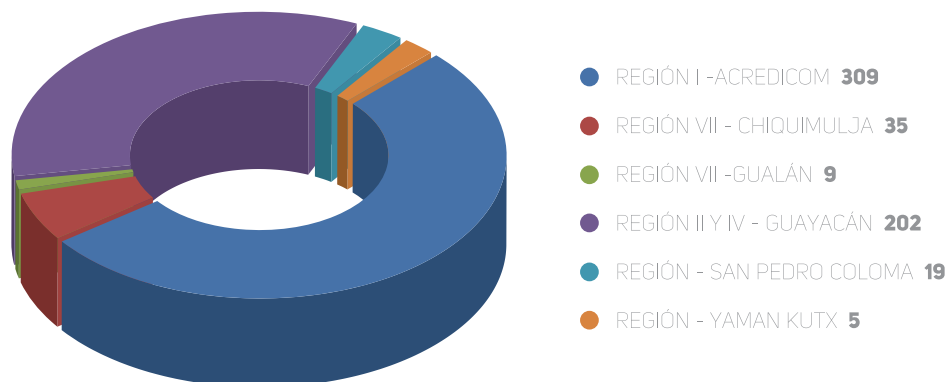
b. **395** planes de mejora o de inversión para unidades productivas que optan a las distintas líneas de crédito, estos planes de mejora acompañan las solicitudes de crédito presentadas de estos el 28% es para mujeres

c. Respecto a la metodología de crédito estructurado, se pudo observar un importante avance en las colocaciones de crédito para café, tomando en cuenta 2 modalidades de crédito estructurado, (análisis herramienta agrícola + servicios Anacafé) y (análisis herramienta agrícola + servicios Anacafé + Certificado de garantía Guate Invierte), estas 2 propuestas implementaron bajo la estrategia de agilización planteada en conjunto, el uso de garantías por parte de las Cooperativas de Ahorro y Crédito del sistema Micoope.

Se definió la estructura del expediente de crédito elaborado bajo el marco del proyecto, 16 de 25 CAC's (Cooperativas de Ahorro y Crédito del sistema Micoope) capacitadas en el proceso de Análisis de crédito agrícola y metodología de crédito estructurado, **589** créditos para el cultivo de café en las distintas regiones cafetaleras, los 589 créditos cuentan con metodología de Análisis agrícola del modelo de crédito estructurado.

Con los créditos otorgados y planes levantados se manejaron alrededor de 3,500 manzanas en 6 de las 7 regiones administrativas de los departamentos anteriormente descritos para los tres destinos.

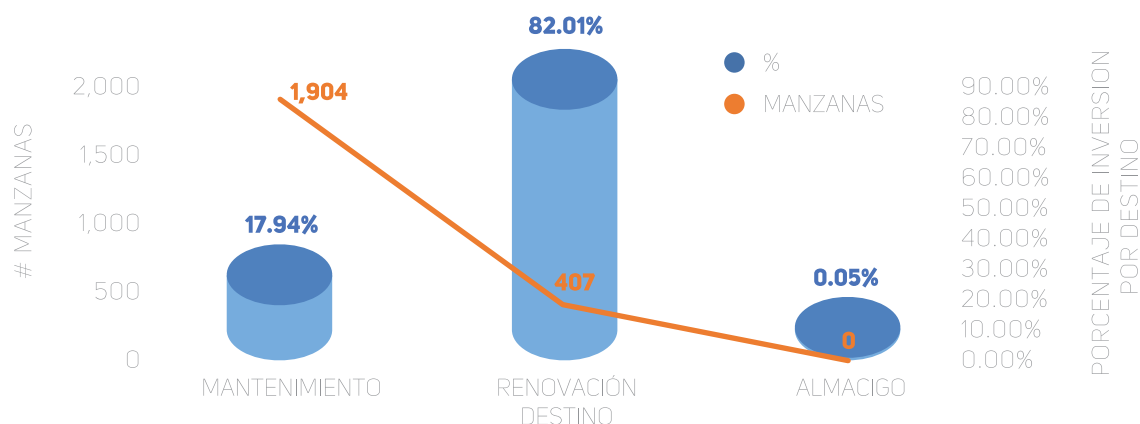
NO. CRÉDITO POR COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO EN CADA UNA DEL LAS REGIONES CAFETALERAS ADMINSTRATIVAS



Estudios de demanda – sector caficultor

En el marco del proyecto “Competitividad y Financiamiento de la Caficultura en Guatemala” el Banco Interamericano de Desarrollo a través del Fondo Multilateral de Inversiones y la Asociación Nacional del Café, realizó estudios de demanda con el apoyo del IRI de la Universidad de Columbia, NY

HECTÁREAS A MANEJAR POR DESTINO DE CRÉDITO INFORMACIÓN PLANES DE INVERSIÓN



67% hombres, 33% mujeres

El 16% de la fuerza de trabajo es representado por jóvenes adultos

En su mayoría los asociados a organizaciones de pequeños productores son hombres, el 31% tienen de 31-50 años

El 85% de las tierras pertenecen a hombres con más de 30 años

66% son indígenas

52% cultivan un área menor a 1 hectárea

Poseen otros cultivos, así como otras actividades económicas o trabajos fijos

Normalmente los precios son establecidos por los compradores, lo que pone a los productores en desventaja

La mayoría de pequeños productores suscriben préstamos de forma anual con entidades bancarias o cooperativas de ahorro y crédito

El destino general de los préstamos es para fertilizantes y otros insumos para la cosecha.

Mercado

Adicionar valor a la producción cafetalera, mediante el posicionamiento de mercados de cafés de especialidad, mediante la colocación oportuna del producto en los mercados demandantes, de acuerdo con requerimientos de los consumidores.

La Comercialización Efectiva de los Productores es esencial para que sean -Sostenibles-, razón por la cual se apalancan e implementan nuevos enfoques y Estrategias para el Desarrollo Competitivo y Sostenible de la Caficultura de Guatemala con mapeos y herramientas de promoción y búsqueda de cafés especiales, como herramienta de los **Guatemala coffees** <http://www.guatemalancoffees.com/>





An isometric illustration on a teal background depicting various aspects of coffee production and social services. It includes coffee plants, people processing coffee beans, a coffee machine, a globe, a sun, a bar counter, a medical examination, and people in educational or professional settings.

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

Coffee Kindergarten

Centros de aprestamiento preescolar denominados Coffee Kindergarten, basados en un modelo establecido por el Estado de Guatemala en 2004, para elevar la cobertura preescolar. El programa nacional dejó de funcionar en 2007, y lo retomó Funcafé en 2010, con el propósito de brindar una alternativa a los padres de familia que migran con toda su familia a las fincas de café, para que los niños menores de 5 y 6 años adquieran habilidades para iniciar la educación primaria; en el **2018-2019 se han atendido a 304 niños en 26 centros de Unidades Productivas y 200 niños con el apoyo financiero de UNEX.**



Coffee Kindergarten.

Escuela Rural Activa

Actualmente se atiende a 96 escuelas con una población educativa de 2 mil 524 niños, con el fin de elevar los niveles de participación entre niños y niñas del nivel primario, reducir los índices de repitencia y deserción escolar de las escuelas del área rural, elevar los niveles de promoción escolar, optimizar y valorar el uso de recursos locales en la construcción de aprendizajes, expandir la experiencia de la metodología activa a otras organizaciones; sus principios son aplicables a todas las escuelas sin distinción, pero tienen un impacto único en la escuela multigrado.



Escuela Rural Activa.

Bachillerato en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura.

El café una de las principales actividades económicas en Guatemala, el Mineduc, consideró la propuesta presentada en el año 2010, como una oportunidad formativa y de emprendimiento en el área rural, por lo que no dudó en aprobar el proyecto. **Actualmente contamos con 142 alumnos inscritos en los diferentes centros que funcionan 6 escuelas cubriendo así la demanda regional de la Caficultura.**

Educación Alternativa Acelerada

Actualmente se apoya a 943 jóvenes de los departamentos de San Marcos, Quetzaltenango y Huehuetenango, que no han tenido la oportunidad de nivelar su educación, por lo que a través de la del Ministerio de Educación, y la DIGEEX, se ha logrado implementar el modelo de Primaria y básicos Acelerados lo cual aporta a incrementar las competencias de los jóvenes.

Este proyecto se está llevando a cabo con el apoyo financiero del Pueblo de los Estados Unidos liderado por el Proyecto Raíces Comunitarias; cabe mencionar que, en 2019, como ejemplo institucional se apertura el Centro de Educación Alternativa Acelerada "Anacafé", con el fin de nivelar la educación de sus colaboradores en el área de mantenimiento.



Capacitación a Jóvenes de Bachillerato en Caficultura, "Conociendo el Proceso del Café desde su Cultivo hasta la Taza" 2 y 3 de septiembre 2019.

SALUD

Programa de salud

16,600 servicios médicos brindados en unidades productivas del país, principalmente en las comunidades de Suchitepéquez, Sololá, Retalhuleu, San Marcos, Huehuetenango, Jalapa y Baja Verapaz, estos servicios incluyen consulta general, ultrasonidos para evaluar el hígado, riñones, vejiga y próstata, así como ginecológicos y obstétricos, para la detección de enfermedades de la mujer y estimación del tiempo de gestación del embarazo y evaluación fetal entre otros.

Salud Comunitaria

En 2019, se inició con intervenciones a nivel comunitario atendiendo a los colaboradores de la Unidades Productivas, alumnos de más de 50 centros escolares que forman parte del programa de educación de Funcafé, actualmente se han realizado visitas en aldeas brindando más de 115 jornadas de capacitación a 3 mil 105 personas con temas de prevención de enfermedades más comunes, charlas sobre hábitos higiénicos, lavado de manos, manipulación de alimentos, entre otros.

Proyecto atención a damnificados del Volcan de Fuego

Funcafé a través del pilar de salud ha atendido a más de 1 mil 200 pacientes en 21 jornadas médicas que van en 2019, realizadas en 17 aldeas de los Municipios de San Pedro Yepocapa, Alotenango y Escuintla, donde aún hay personas afectadas con problemas de salud (dermatológicas, respiratorias, alérgicas y psicológicas), por la erupción del Volcán de Fuego el pasado 3 de junio de 2018; ade-



Atención a niños en jornada médica.



Salud comunitaria.

más se les han brindado botiquines a centros escolares de dichas regiones, apoyando a pequeños productores de café para mejorar su cultivo afectado por gases, ceniza y cambios de suelo

Este proyecto es financiado principalmente por las organizaciones: Financiadores principales: Peet's Coffee, Coffee Bird, List + Beisler Coffee, Itochu corporation, GiveJoy2One, CAFCOM S.A.

Programa Café&Caffé fase III

El programa CAFÉ&CAFFÉ FASE III, tiene como fin fortalecer los 5 centros de Atención a la Mujer (CAM), en los cuales mujeres caficultoras y su familia, reciben los siguientes servicios:

- Servicios curativos y preventivos de salud.
- atención preescolar a sus hijos, en sedes de Coffee Kindergarten.
- 12 becas a adolescentes y jóvenes hijos de caficultores.
- elaboración de huertos familiares e implementación de filtros purificadores y estufas ahorradoras de leña.
- alfabetización a 50 mujeres menores de 13 años.
- capacitación a 10 mujeres en aspectos.
- técnicos de emprendimiento de una actividad productiva.
- promoción de la salud y nutrición en las familias.
- vigilancia nutricional en mujeres en edad fértil y niños menores de 7 años.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -SAN-

Observatorio Económico Sostenible

De enero a septiembre (mes de clausura del proyecto) 2019, OES/Funcafé realizó 78 reuniones de abogacía e incidencia y 30 talleres de capacitación y empoderamiento en SAN, en municipios del occidente del país. Así mismo se dejó avanzados procesos para lanzamiento de PPMSAN, las cuales próximamente serán lanzadas en los municipios de San Sebastián y Santa Eulalia, de Huehuetenango; San Pedro, San Antonio Sacatepéquez de San Marcos; y San Francisco La Unión, Quetzaltenango; entre los procesos encaminados y adelantados que dejó el proyecto fue la inauguración de OMSAN en los municipios de Jacaltenango, Huehuetenango Coatepeque y Quetzaltenango. Con estas acciones **se estarán beneficiando a las madres y los niños menores de 5 años de esos 16 municipios donde se obtuvieron resultados en el año 2019.**

Como producto de esas acciones OES/Funcafé logró la inauguración de 10 Oficinas Municipales de Seguridad Alimentaria y Nutricional -OMSAN- como las podemos observar en el cuadro a continuación:

NO.	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	FECHA DE INAUGURACIÓN
1	Quetzaltenango	Cantel	31 de enero 2019
2	Quetzaltenango	Sibilia	01 de febrero
3	Quetzaltenango	San Miguel Sigüilá	04 de febrero 2019
4	Quetzaltenango	Olintepeque	05 de febrero 2019
5	Quetzaltenango	Cajolá	06 de febrero 2019
6	Quetzaltenango	Palestina de Los altos	07 de febrero 2019
7	Quetzaltenango	San Carlos Sija	08 de febrero 2019
8	Huehuetenango	San Sebastián, Huehuetenango	26 de marzo 2019
9	Quiché	Sacapulas (también lanzamiento PPMSAN)	28 de mayo 2019
10	Huehuetenango	Santa Bárbara (inauguración fue una DMSAN)	28 de agosto 2019



Lanzamiento del Proyecto en El Limonar, San Rafael Petzal, Huehuetenango, del 25 al 27 de marzo 2019

Chameleon Cold-Brew y Anacafé inauguran programa de apoyo para 400 productores en Huehuetenango

Proyecto que tiene como fin apoyar a 400 productores de café orgánico del departamento de Huehuetenango, implementando tecnología de los Centros Rurales de Capacitación en Café, -Cercafé- de Anacafé, donde se instalan áreas de cultivo innovadores vanguardistas y emprendedores; cabe mencionar que en los Cercafés se implementan buenas prácticas agrícolas y como parte de este programa, además de que el equipo de Funcafé capacitará a familias productoras de café en la implementación y práctica de seguridad alimentaria y nutricional, este proyecto durará un lapso de 5 años.

Plataforma BioFORT

Este año Funcafé pasó a ser miembro de la Plataforma Institucional para el Fomento de los Cultivos Biofortificados en Guatemala (Plataforma BioFORT) donde se crean espacios para el diálogo, coordinación y focalización de las distintas iniciativas de cooperación e investigación nacional o internacional, pública o privada, dirigidos al desarrollo y utilización de los cultivos biofortificados en Guatemala, para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de las familias rurales y la población en general, disminuyendo la desnutrición en cualquiera de sus formas a través de la integración de sus acciones, como complemento a las que Funcafé ya realiza.



An isometric illustration on the left side of the page depicts various stages of the coffee industry. It includes people working in coffee fields, a coffee machine, a globe with coffee plant locations, a sun, a coffee cup, a person sitting at a desk with a computer, and a person working in a laboratory. The illustration is colorful and detailed, showing the entire process from cultivation to consumption.

ANÁLISIS DE MERCADO

CONSOLIDACIÓN DE LA INDUSTRIA, PRODUCCIÓN RÉCORD Y DEBILIDAD DEL REAL BRASILEÑO PRESIONAN PRECIOS DE CAFÉ DU- RANTE LA TEMPORADA 2018-2019

Los precios del café en el contrato C cerraron la temporada 2018-2019, que finalizó el 30 de septiembre, en USD \$101.15, por quintal oro ex dock NY con una baja de 1.26% comparado con el cierre del 30 de septiembre 2018 (USD \$102.45).

Durante el año cafetero 2018-2019, del 1 de octubre al 30 de septiembre, el café se cotizó en un rango de USD \$86.35 a \$125.50. El café rebotó en los bajos de 14 años presionado por mayor disponibilidad del producto, masivas exportaciones de Brasil y tensiones arancelarias y geopolíticas que favorecieron la firmeza del dólar y la inversión en los mercados de acciones, que establecieron un récord histórico.

Prácticamente, el contrato C se convirtió en referencia del café de Brasil, siguiendo la tendencia de la moneda de ese país durante el año cafetero. Los especuladores favorecieron las ventas en el mercado y continuó el proceso de consolidación dentro de la industria. A partir del mes de mayo los precios lograron estabilizarse.

GRÁFICA COMPARATIVA DEL CONTRATO C VS. EL REAL BRASILEÑO JULIO DE 2003 AL 29 DE OCTUBRE DE 2019



PANORAMA MACROECONÓMICO

1. **Tensiones comerciales entre a República Popular de China y Estados Unidos de América** favorecieron las exportaciones de Brasil y los principales índices de acciones.

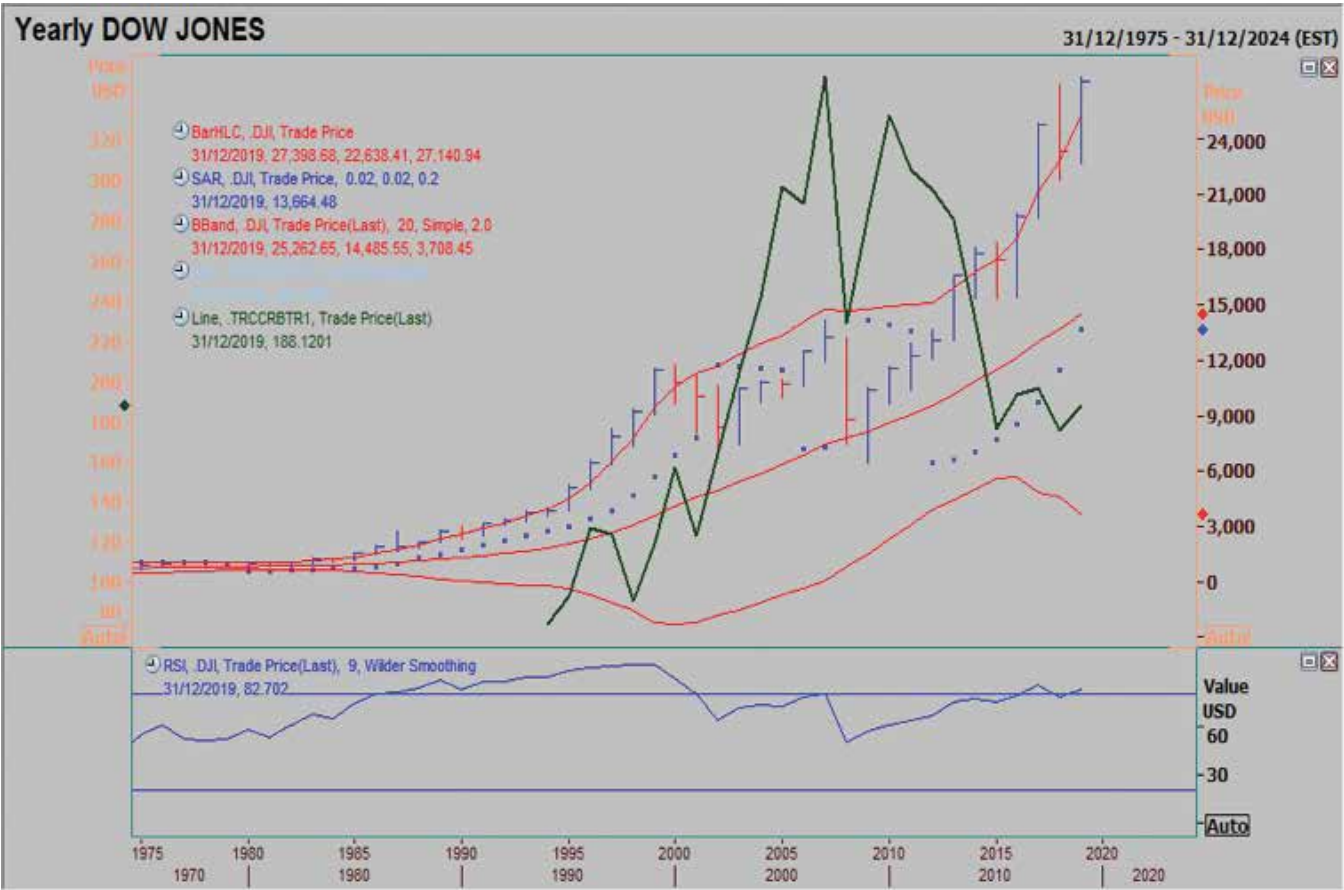
Las tensiones disminuyeron cuando China acordó la compra de USD \$40 billones del sector agrícola de Estados Unidos. Las tensiones comerciales causaron la devaluación de la moneda China y la firmeza del dólar estadounidense.

2. **Brexit**, nombre con el que es conocido el proceso de salida de Gran Bretaña como estado miembro de la Unión Europea, estaba programado inicialmente para el 31 de marzo de 2019, sin embargo, el proceso se ha ido posponiendo por la falta de acuerdo en algunas tarifas. Como resultado de esta incertidumbre la libra esterlina y el euro se han debilitado.

Entre las posibles consecuencias del Brexit se estiman devaluaciones adicionales de la libra frente al euro, precios más bajos en el sector inmobiliario e incertidumbre financiera.

3. **Firmeza de la Economía de Estados Unidos.** Durante el mes de septiembre, el desempleo en Estados Unidos retrocedió a 3.5%, la cifra más baja de los últimos 50 años; el dólar se fortaleció y los principales índices de acciones establecieron un nuevo alto histórico en detrimento del índice de materias primas que permaneció presionado con excepción de algunos metales.
4. **Nuevas Consolidaciones dentro de la industria.** La multinacional Nestlé es el tostador más grande el mundo, seguido por el conglomerado alemán JAB y Lavazza de Italia.

GRÁFICA COMPARATIVA DEL COMPORTAMIENTO DEL ÍNDICE DE ACCIONES DEL DOW JONES VS EL ÍNDICE DE MATERIAS PRIMAS DEL THOMPSON REUTERS COMMODITY RESEARCH BUREAU DESDE 1974 A OCTUBRE DE 2019



OFERTA Y DEMANDA MUNDIAL DE CAFÉ

- El departamento de Agricultura de Estados Unidos -USDA-, estimó una producción récord a nivel global de 174.5 millones de sacos de 60 kilos, un consumo de 163.87 millones de sacos y existencias finales de 36.35 millones para la temporada 2018-2019.

La temporada 2019/20 que se inicia mañana ha sido estimada preliminarmente en 169.13 millones de sacos con un consumo de 167.92 millones de sacos y existencias de 33.55 millones, la producción disminuirá debido a la bianualidad de la producción de Brasil pero adicionalmente puede ser impactada por los bajos precios.

ESTIMACIÓN DE LA OFERTA Y DEMANDA MUNDIAL DE CAFÉ SEGÚN EL USDA

en millones de sacos de 60 kilos • desde temporada 2014/15 hasta 2019/20 (octubre - diciembre)

AÑO CAFETERO	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Producción Total	153.82	152.94	161.70	158.65	174.50	169.13
Producción arábica	86.61	86.34	101.53	94.34	104.39	97.28
Producciones robustas	67.21	66.60	60.18	64.31	70.11	71.85
Exportaciones Totales	123.64	133.39	133.54	131.10	137.92	136.78
Consumo total	145.64	152.73	153.84	159.46	163.89	167.92
Existencias finales	43.10	34.39	32.26	31.03	36.35	33.55
Unión Europea	12.23	12.10	13.90	13.50	13.80	13.10
Brasil	9.31	2.37	3.83	1.92	3.86	2.88
Estados Unidos	6.12	6.20	7.19	6.18	6.70	6.90
Japón	3.35	3.49	3.31	2.79	3.00	2.90
India	2.59	2.65	1.87	1.25	0.97	0.95
Colombia	0.32	0.25	0.22	0.29	0.31	0.28
Vietnam	6.37	3.80	1.18	0.76	2.13	2,14
Indonesia	0.05	0.05	0.01	0.59	2.14	1.59
Filipinas	0.10	0.50	0.40	0.40	0.80	0.80

Fuente USDA. Actualizado junio 2019 ANACAFÉ- ANALISIS DE MERCADO

FACTORES QUE IMPACTAN LA OFERTA Y DEMANDA DE CAFÉ

1. **Cambio climático, nuevas regulaciones ambientales.** Los compradores quieren conocer los procesos de café y evitar la deforestación. El mes de julio fue el mes más cálido de la historia, se registraron temperaturas récord en varios países consumidores seguido de un retorno a clima más favorable en la mayoría de los países productores. Lluvias aisladas y fuertes provocaron el inicio de la floración de los cafetales de la temporada 2020-2021 en Brasil. Se reportan condiciones favorables de clima en México y Centroamérica y la cosecha principal de Colombia.
2. **Las monedas.** El dólar permaneció fuerte, cerrando en el nivel más alto desde mayo de 2017. El dólar fuerte encarece las materias primas mientras la debilidad del real brasileño, peso colombiano y peso mexicano hicieron más competitivas las exportaciones de esos países. El quetzal permaneció fuerte en comparación a otras monedas.
3. **Producción y consumo de café en la República Popular de China.** La industria ha puesto sus ojos en el desarrollo de la producción y consumo de café en China, país que tiene una población estimada de 1.43 mil millones de habitantes. El USDA estima que China producirá 2.3 millones de sacos de 60 kilos con un consumo estimado de 3.2 millones de sacos para la temporada 2019-2020. China se convirtió en el país más poblado del planeta. Actualmente, El continente asiático representa el 60% de la población mundial.
4. **Tecnología.** El comercio electrónico sigue desplazando a las ventas al detalle.



GRÁFICA DEL COMPORTAMIENTO MENSUAL DE LAS MONEDAS REAL BRASILEÑO, PESO COLOMBIANO, PESO MEXICANO Y QUETZAL POR 1 USD

desde noviembre de 2009 al 29 de octubre de 2019



EXPORTACIONES

Según datos de la Organización Internacional de Café -OIC-, para el periodo de octubre 2018 a septiembre de 2019 las exportaciones de café a todos los destinos totalizaron 129.43 millones de sacos de 60 kilos comparado a 110.16 millones exportados la temporada anterior lo que representa un incremento de 8.10%. Los principales países exportadores fueron: Brasil, Vietnam, Colombia, Honduras y la India.

Del total, 32% de las exportaciones son de Brasil, 20% de Vietnam y 10% de Colombia.

PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CAFÉ A TODOS LOS DESTINOS SEGÚN LA OIC

Temporada octubre 2018 - septiembre 2019 • en millones de sacos de 60 kilos

PUESTO	PAÍS	TOTAL	% + Ó - VS MISMO PERIODO TEMPORADA PASADA	% PARTICIPACIÓN DEL TOTAL
	TOTAL	129.43	8.10%	
1	Brasil	41.97	28.50%	32% del total
2	Vietnam	26.47	1.90%	20% del total
3	Colombia	13.50	6.10%	10% del total
4	Honduras	6.81	5.60%	
5	India	6.40	5.50%	
6	Indonesia	5.46	5.50%	
7	Uganda	4.46	2.20%	
8	Perú	3.84	2.90%	
9	Guatemala	3.52	5.10%	2.72% del total
10	Etiopia	3.48	4.70%	
	TOTAL	115.91	89.06%	10 países representan el total de exportaciones
EXPORTACIONES DE CENTROAMÉRICA, PERÚ Y MÉXICO				
1	Honduras	6.81	5.60	
2	Guatemala	3.51	5.10	
3	Nicaragua	2.50	3.10	
4	Costa Rica	1.09	8.80	
5	El Salvador	0.56	2.70	
6	México	2.68	13.00	
7	Perú	3.84	2.90	
	TOTAL	20.99	16.22%	% del total de exportacio- nes a todos los destinos

1 de noviembre de 2019 • Departamento de Análisis de Mercado Anacafé

ACTUALIZACIÓN DE PAÍSES PRODUCTORES

1. **Brasil** – Es el principal productor de café en el mundo y segundo consumidor después de Estados Unidos de América. Cerró la temporada 2018-2019 con exportaciones récord de 42 millones de sacos con un incremento de 28.5% comparado a la temporada pasada cuando se exportaron 32.67 millones de sacos. Su participación en las exportaciones a todos los destinos es de 32%.

Las tensiones comerciales entre la República Popular de China y Estados Unidos de América, además de la debilidad de la moneda, favorecieron para que Brasil dominara el mercado.

2. **Vietnam** – Es el principal productor de café robustas en el mundo. Su crecimiento en la producción ha sido explosivo desde 1995. De producir 1 millón de sacos de 60 kilos, actualmente produce 30 millones de sacos.

Brasil y Vietnam tienen dominio del mercado de café.

3. **Colombia** – Es el tercer exportador de café en el mundo, exportó 13.5 millones de sacos de 60 kilos durante la temporada 2018-2019. El gobierno de Colombia anunció subsidios debido a la baja de precios, además invirtió USD \$57 millones para continuar con el programa de renovación de cafetales.

Brasil, Vietnam y Colombia cerraron las exportaciones en alza.

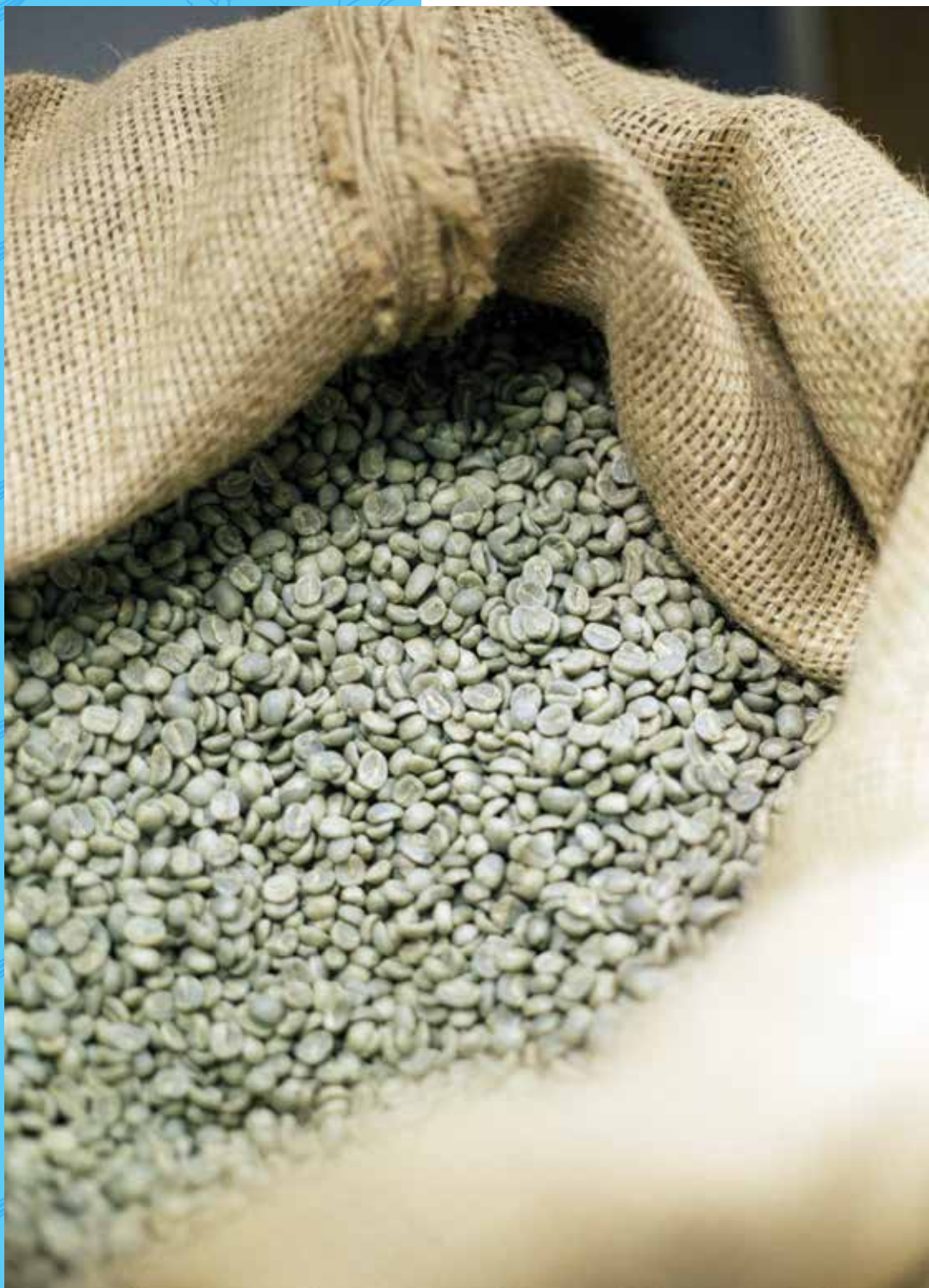
4. **Centroamérica, México y Perú** exportaron 21 millones de sacos durante la temporada 2018-2019 y tienen una participación del 16.2% de las exportaciones totales a todos los destinos.

La baja de precios ha traído turbulencia a la región acelerando una crisis migratoria nunca vista. Únicamente Guatemala y Nicaragua lograron cerrar con exportaciones más altas.

Guatemala cerró en el 9º lugar como exportador a todos los destinos.

CONCLUSIONES

Los precios del café iniciaron la temporada 2019-2020 con soporte en US\$90.00 y resistencia en US\$113.00 y US\$125.00. Preliminarmente, el mercado empieza a estimar un déficit de 4.5 a 6.6 millones de sacos de 60 kilos. El consumo ha sido revisado alcistamente por varias fuentes de la industria a un rango de 168 a 171 millones de sacos, una cifra récord que puede dar soporte al mercado. La producción está amenazada por la baja de precios prolongada que no cubren los costos de producción en la mayor parte de los países productores.





An isometric illustration on an orange background depicting various stages of coffee production and trade. It includes people harvesting coffee beans, a coffee machine, a globe, a sun, a coffee cup, and people in a meeting. The text 'Guatemalan Coffees' is visible on a sign.

PROMOCIÓN INTERNACIONAL

FERIAS INTERNACIONALES

Entre los objetivos más significativos de Anacafé está el continuar fortaleciendo y afianzando los lazos comerciales de los productores con cada vez 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 **Guatemalan Coffees**, a través de la cual se dan a conocer internacionalmente los distintos perfiles de taza y las características únicas que guarda el café de cada una de las 8 regiones cafetaleras del país.

La participación en las principales ferias internacionales de cafés especiales ha permitido acercarse cada vez más a esos objetivos. Entre las principales actividades que se desarrollan en el marco de estos eventos se tienen las **cataciones y degustaciones** de cafés en sus procesos **lavado, honey y natural**, donde se busca exponer a los distintos paladares internacionales los mejores y más representativos perfiles de taza de nuestra caficultura.

Igualmente se participa en **seminarios** que dan la oportunidad de demostrar, dar a conocer y educar a los asistentes sobre las características que les otorgan a los cafés de Guatemala su alta calidad. Entre los asistentes a estos seminarios se encuentran distintos actores de la cadena de valor del café (compradores, exportadores, tostadores, baristas entre otros).

Como herramienta para fomentar oportunidades directas de acceso a mercado a los productores, en cada una de las ferias se abrieron paquetes de participación para productores interesados en viajar a la feria y contar con un espacio de degustación dentro del stand de Guatemalan Coffees. Anacafé brindó apoyo



Stand Guatemalan Coffees – SCA 2019.

en la preparación, trilla, tueste y empaque del café que cada productor expuso, además desarrolló las tarjetas promocionales con la información de cada unidad productiva y apoyó en la preparación de las degustaciones de estos cafés durante la feria.

SIGEP – Rímini, Italia

Participación de Guatemalan Coffees patrocinada por la Organización Internacional Italo-Latinoamericana -IILA, en el Pabellón de Café del Salón Internacional de Heladería, Pastelería, Panificación Artesanal y Café -Sigep-, que se llevó a cabo en Rímini, Italia y cuyo objetivo principal era promover los lazos comerciales de países productores con el mercado italiano.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar y catar los cafés de especialidad que se producen en el país. Además, se impartió una presentación dando a conocer las características del café de las 8 regiones de Guatemala.

En la cosecha 2018/2019, el 24.6% de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Europa, especialmente a los mercados de Bélgica, Italia y Alemania. A Italia se exportaron 221,531 quintales de café oro, equivalentes al 4.8% del total de las exportaciones de café de Guatemala en la cosecha 2018/2019.

Specialty Coffee Expo – Boston, MA, USA

Estados Unidos es el mercado más importante para los cafés de Guatemala, actualmente representa el 38.1% del total de exportaciones de café del país. Debido a esta gran relevancia, la participación en esta feria es una de las más importantes para la estrategia de Promoción Internacional. Este año la feria contó con la participación de 14,000 visitantes (en su mayoría tostadores, importadores de café y baristas), un 6% más que el año anterior. Se estima que un 46% de los visitantes asistieron por primera vez este año, demostrando la creciente importancia y relevancia que ha adquirido la feria en el mercado mundial de café.



Premio "Best Island Booth" SCA 2019

Se contó con la participación de 10 productores de café quienes tuvieron un espacio dentro del stand de Guatemalan Coffees para promocionar, exponer y degustar su café ante los visitantes a la feria. Adicional, se promocionaron los cafés del proyecto Procampo de 6 cooperativas de la región de Sololá, de la Ruta Ecológica del Café (Cuenca del Lago Atitlán).

Se apoyó en la participación de David Solano, Campeón Nacional de Baristas de Guatemala en la World Barista Championship que tuvo lugar en el marco de la feria.

El stand de Guatemalan Coffees fue premiado como “Best Island Booth SCA 2019” en donde se evaluaron aspectos como creatividad y originalidad en el diseño, uso de storytelling, funcionalidad dentro del stand y manejo de la marca para la promoción efectiva de los productos.

Coffee Expo Seoul – Seúl, Corea

El evento, organizado por la Asociación Coreana del Café, se celebró del 11 al 14 de abril en Seúl, Corea donde Guatemala fue el país anfitrión. Se brindaron degustaciones y se realizaron sesiones de catación de los cafés regionales Guatemalan Coffees, con el objetivo de promocionar el café guatemalteco en este mercado.

El evento contó con más de 47 mil asistentes en los cuatro días de exhibición, brindando una plataforma de negocios para los países participantes. Según información del sitio web oficial del evento, la industria cafetera de Corea se ha duplicado en los últimos siete años, registrando un aumento en las importaciones y en el consumo, a la vez que ha posicionado a Corea como el undécimo mercado de café más grande del mundo.

Actualmente, los surcoreanos están entre los principales consumidores mundiales de café. El país asiático alberga más de 12,300 cafeterías. Junto con la expansión masiva del mercado de café de Corea, Coffee Expo Seoul ha duplicado su tamaño y convocatoria desde su primera edición en el año 2012.

En la cosecha 2018/2019 se exportó hacia Corea del Sur el 2.9% del total de las exportaciones del café guatemalteco. Cerca del 22% tuvo como destino Asia.



Inauguración Coffee Expo Seoul 2019.



Stand Guatemalan Coffees en la Coffee Expo Seoul 2019.

World of Coffee – Berlín, Alemania

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 cerca de 12,000 visitantes este año y más de 300 expositores. Este mercado sigue teniendo gran relevancia para las exportaciones de café de Guatemala, actualmente el 24.6% de las exportaciones se dirigen hacia distintos países de este continente (Bélgica 7.5%, Italia 4.8%, Alemania 3.8% principalmente). Europa tiene el mayor consumo per cápita en el mundo (5kg de café al año por persona).

Para la participación de este año, se invitó a distintos tostadores internacionales de café guatemalteco, entre ellos Roasting House de Arabia Saudita, Tusell Tostadores de Barcelona y Toma Café de Madrid, quienes participaron dentro de 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.

Adicionalmente se tuvieron degustaciones de los cafés regionales y sesiones de catación programadas junto con la presencia de 3 productores de café de Guatemala y los 5 grupos de productores participantes del programa del Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo (CBI, por sus siglas en holandés) cuyo objetivo es fortalecer la competitividad de PYMEs guatemaltecas, y promover las exportaciones al mercado europeo.

Istanbul Coffee Festival – Estambul, Turquía

Gracias a los esfuerzos en conjunto 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 por segundo año consecutivo, la participación en la sexta versión de la feria de café de Estambul con el objetivo de contribuir al posicionamiento de los cafés de Guatemala en este mercado y al establecimiento de vínculos comerciales entre el sector caficultor guatemalteco y el mercado turco.



Stand Guatemalan Coffees – World of Coffee 2019 Participación del Embajador de la República de Guatemala S.E. José Francisco Cali Tzay.



Stand Guatemalan Coffees – Istanbul Coffee Festival 2019



Stand Guatemalan Coffees SCAJ 2019.



Stand Guatemalan Coffees SCAJ 2019 – Sesiones de catación.

Según 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 *specialty coffees*, creando un mercado potencial bastante atractivo.

World Specialty Coffee Conference and Exhibition (SCAJ) – Tokio, Japón

Japón es el segundo país más importante para las exportaciones de café de Guatemala, representando el **13.7%**; todo el territorio de Asia suma un total del **22.3%** (Corea 2.9%, Malasia 2.2%, China 1.7%, Taiwán 1.1%).

En su décimo sexta versión donde recibió un total de **33,978** se brindaron degustaciones y sesiones de catación en el stand de los Guatemalan Coffees con información sobre las características que hacen excepcionales a los cafés de Guatemala.

Así mismo, se impartieron dos seminarios: *New Generations Experimenting with Specialty Coffee Processing*

en la SCAJ y un seminario específico de promoción de los cafés de Guatemala en el museo de Ueshima Coffee Company -UCC- en la ciudad de Kobe.

En el primer seminario, se abordaron temas vinculados a la forma en la que las nuevas generaciones de caficultores contribuyen al posicionamiento del café guatemalteco en el mercado internacional, innovando en el uso de procesos para obtener perfiles de taza exóticos y de calidad superior. En este seminario participaron más de 70 personas vinculados a la industria del café en Japón.

En el museo de UCC, el seminario se centró en la promoción de los cafés de Guatemala, con una participación de 25 personas, quienes tuvieron la oportunidad de conocer y degustar la calidad de nuestros cafés.

Durante la gira de trabajo, los delegados de Anacafé se reunieron con importantes actores del mercado japonés entre ellos: Key Coffee, Suntory, Itochu y UCC. En estas reuniones se continuó fortaleciendo la institucionalidad del sector café en Guatemala buscando incrementar las relaciones comerciales a largo plazo entre Japón y Guatemala.



Productores asistentes al Taiwán International Coffee Show.



Taichung International Tea, Coffee and Bakery Show 2019 .

Taichung International Tea, Coffee and Bakery Show – Taichung, Taiwán

Taiwan International Coffee Show – Taipei, Taiwán

La participación en estas dos ferias es gracias a los lazos comerciales que se tiene con la Oficina Comercial para Centroamérica (CATO, por sus siglas en inglés), TAITRA y la Embajada de la República de China (Taiwán), quienes patrocinan la misión de 6 productores cafetaleros para asistir a cada una de las ferias con el objetivo de afianzar y promover los lazos comerciales con el mercado de Taiwán y Asia.

Al Taichung International Tea, Coffee and Bakery Show asistieron 48,266 personas mientras que al Taiwán International Coffee Show se tuvo una asistencia de alrededor de 200.000 visitantes, un 2.5% más que el año anterior.



Entrenamiento a tres delegados de la empresa Japonesa UCC.

DELEGACIONES COMERCIALES Y ENTRENAMIENTOS

Con el apoyo de la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala y la Oficina Comercial para Centroamérica -CATO-, Anacafé recibió y organizó la visita de una misión comercial de empresarios taiwaneses interesados en adquirir café de Guatemala. Los empresarios participaron en una catación de cafés, visitaron varias unidades productivas y se reunieron con productores nacionales en una rueda de negocios buscando fortalecer las relaciones comerciales bilaterales e incrementar las exportaciones al mercado asiático.

La misión comercial estuvo integrada por tostadores, importadores de café y propietarios de tiendas de café de especialidad “Coffee Shops” de Taiwán.

En la cosecha pasada 2018/2019, Guatemala exportó a Taiwán 50,717 quintales de café oro, equivalentes a US\$7.3 millones, cerca del 1% de las exportaciones. En 2018/2019, el mercado asiático en total representó el 22.3% del total de café exportado. Los principales destinos en ese continente son Japón (13.7%), Corea del Sur (2.9%), Malasia (2.2%), República Popular de China (1.7%) y República de China -Taiwán (1.1%).

Adicionalmente, como parte de la alianza formalizada el pasado mes de Septiembre en el marco de la feria de SCAJ 2018, entre Anacafé y la empresa japonesa UCC (Ueshima Coffee Company, empresa líder en la compra de café verde en Japón), se impartió el primer entrenamiento oficial para certificar a tres delegados de dicha empresa como expertos conocedores del café de Guatemala. Este entrenamiento tuvo una duración de dos semanas teóricas y prácticas, en donde aprendieron sobre las distintas características, cualidades y perfiles de taza de las regiones cafetaleras guatemaltecas, con el fin de convertirse en embajadores y promotores del café guatemalteco en el mercado japonés.



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



CUP OF EXCELLENCE 2019

Entre los proyectos de promoción internacional de la Asociación, 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 y nuestros productores.

Este sistema, además, premia el esfuerzo y dedicación de los productores a través de mejores precios obtenidos por su café versus los obtenidos en el mercado tradicional.

Este año se logró sumar a 7 patrocinadores al programa, quienes se unieron a los esfuerzos realizados en pro de la caficultura nacional: Rainforest Alliance, BUNN, Disagro, GrainPro, Revista Bandola, UPS y Manufacturas 7.

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

Preselección

Este año ingresaron a la competencia 150 muestras de café de todas las regiones cafetaleras del país (85% lavado, 11% natural, 4% honey), las cuales



Jueces Nacionales Cup of Excellence 2019.



Jueces catadores internacionales durante la semana Internacional Cup of Excellence 2019.

fueron evaluadas por un selecto grupo de **15 jueces nacionales** (seleccionados previamente a través de la Competencia de Jueces Nacionales) bajo la coordinación del juez líder y representante de ACE John Moore (Estados Unidos). En conjunto estos 15 catadores seleccionaron **75 muestras** que, apegados

a los lineamientos de ACE de tener una calificación por encima de **+86 pts** y cumplir con los **parámetros de humedad y actividad de agua**, clasificaron a la siguiente etapa de Competencia Nacional.

John Moore es quien lideró 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

Nuevamente, los **15 jueces nacionales**, bajo la coordinación del juez líder y representante de ACE John Moore, cataron en dos rondas las **75 muestras** previamente seleccionadas y siguiendo rigurosamente los mismos procedimientos anteriormente mencionados, seleccionaron las **40 muestras** clasificadas a la ronda internacional, para ser evaluadas por catadores internacionales.

Competencia Internacional

Para esta etapa, **15 jueces internacionales** seleccionados por ACE (este año en su mayoría asiáticos y estadounidenses), **2 jueces nacionales** (quienes meritoriamente obtuvieron el cupo por ser los más acertados en sus calificaciones durante la semana de Competencia Nacional) y **8 jueces observadores** evaluaron las 40 muestras en dos rondas para dar su dictamen final.

Apegados a los lineamientos de ACE de tener una calificación por encima de **+87 pts**, **20 de los 40 cafés** fueron clasificados para la **Subasta en línea Cup of Excellence 2019** (tres de ellos alcanzaron un puntaje por encima de **90+ pts**, denominados cafés Presidenciales) y **16** de ellos pasaron a la subasta en línea de **National Winners** por haber obtenido un puntaje entre **+85 y 86.99 pts** en esta fase de la competencia.

Subasta

El 25 de Julio se realizó la subasta en línea del programa Cup of Excellence donde durante 5 horas y media, los 20 cafés fueron subastados.

Se subastaron un total de 24,488.901 lbs obteniendo un precio total de \$ USD 382,607.13. El precio más alto lo alcanzó la finca Las Macadamias del productor Arturo Manuel Aguirre del departamento de La Libertad, Huehuetenango, con un pacamara natural que se pagó a un precio de \$58.70/lb por un comprador de Japón. El precio promedio alcanzado de 15.62/lb, superando al del año anterior, fue el segundo más alto de la historia de subastas en Guatemala y el segundo más alto de la región solamente superado por Costa Rica.

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 (39% Japón, 31% Corea del Sur, 4% Taiwán).

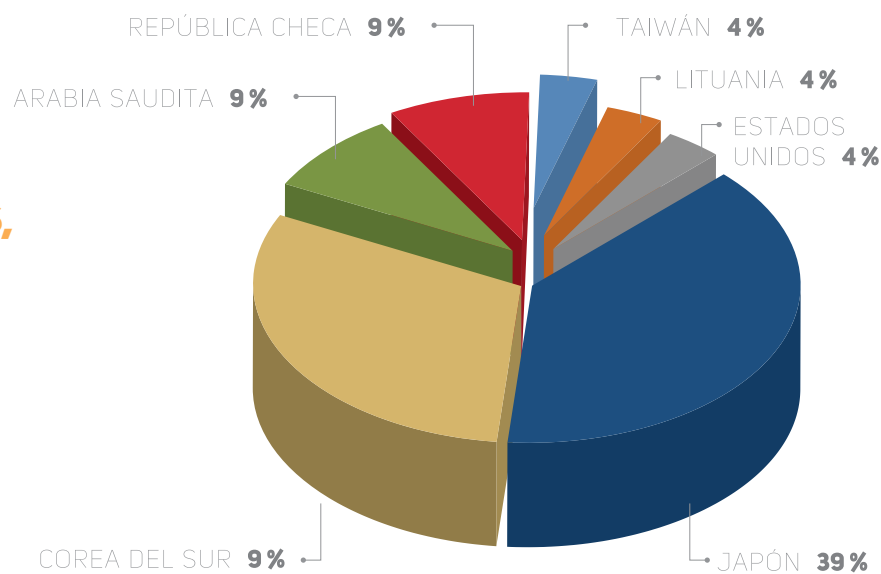
En la Subasta de National Winners se subastaron un total de 19,649.17 lbs obteniendo un precio total de \$ USD 76,971.88, el mayor valor recaudado y la mayor cantidad de lotes subastados desde el inicio de esta subasta en el año 2017. El precio más alto alcanzado fue de \$5.10/lb y el precio promedio fue de 3.92/lb.



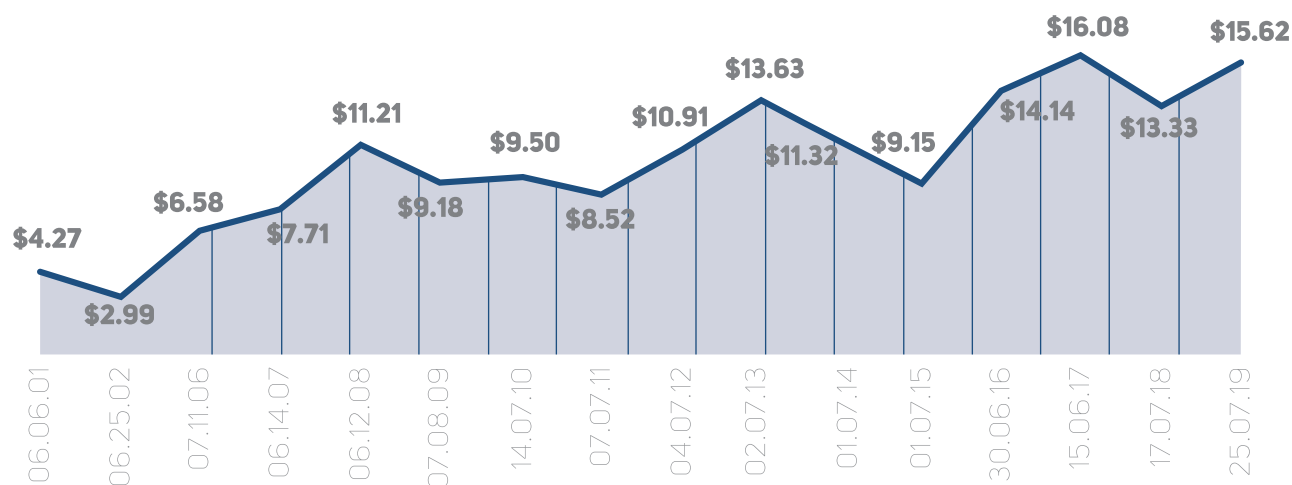
Ceremonia de premiación - Subasta Cup of Excellence 2019.

ESTADÍSTICAS

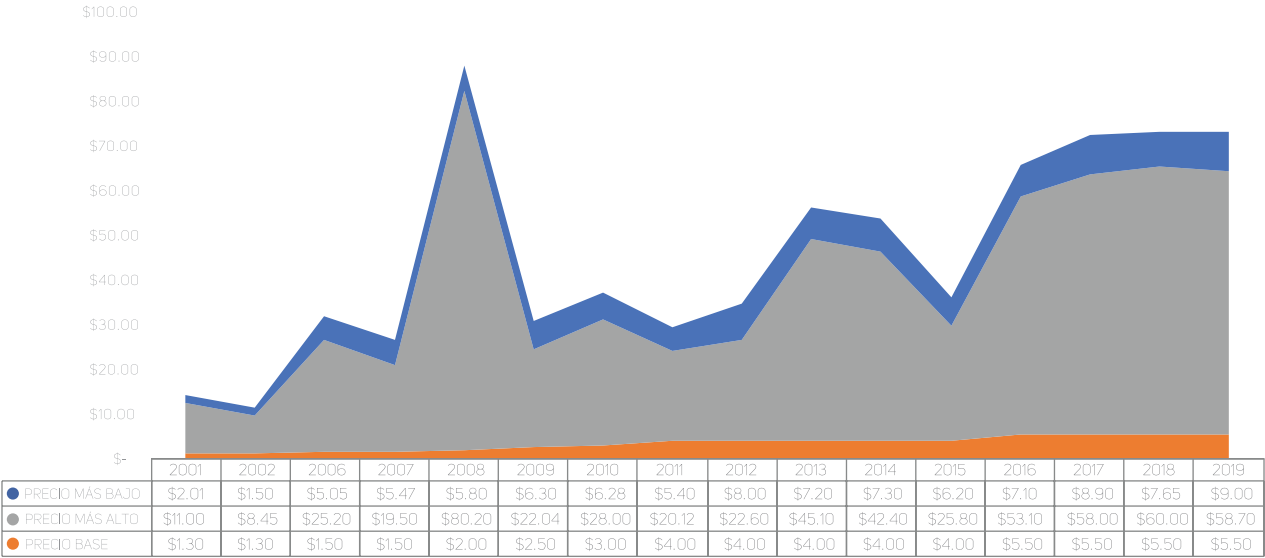
DISTRIBUCIÓN POR PAÍS, COMPRADORES LOTES COE 2019



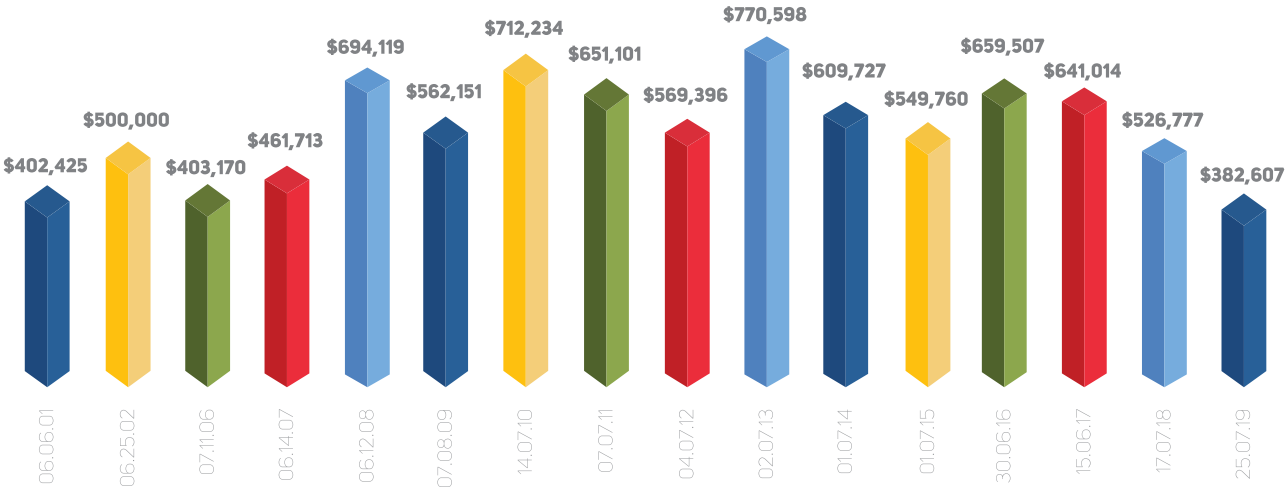
PRECIO HISTÓRICO PROMEDIO POR LIBRA 2001 - 2019



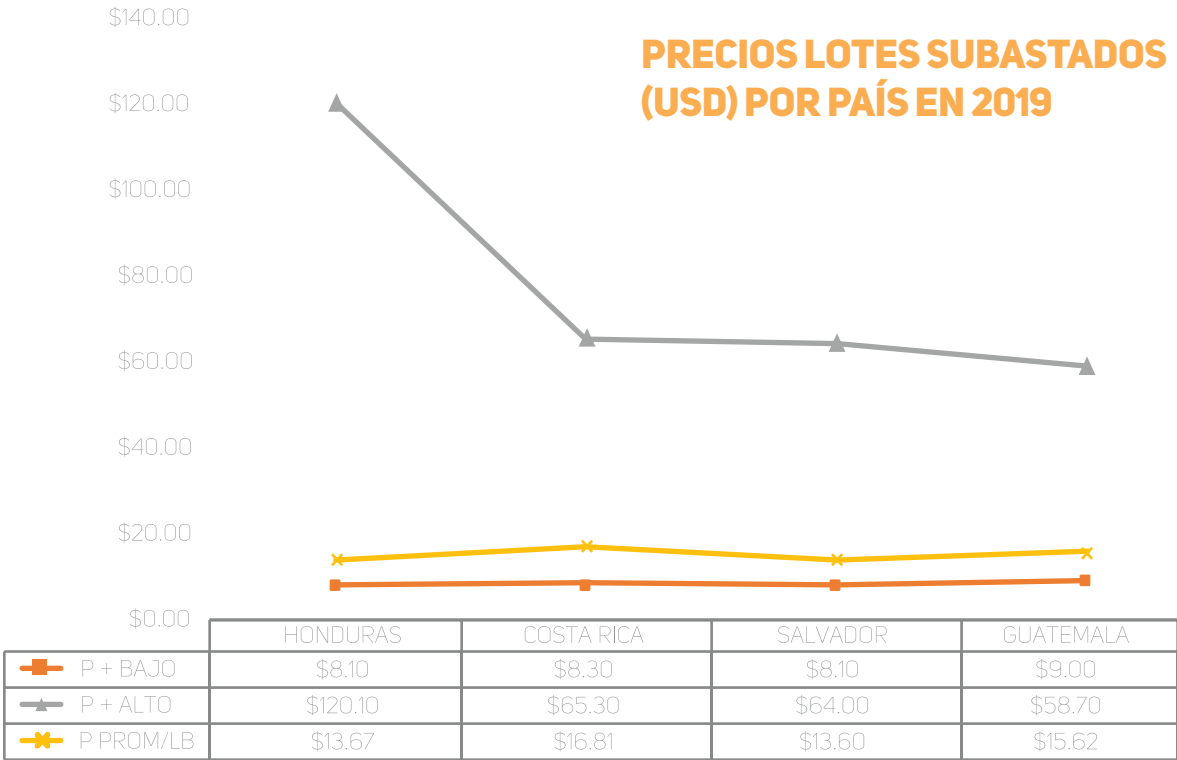
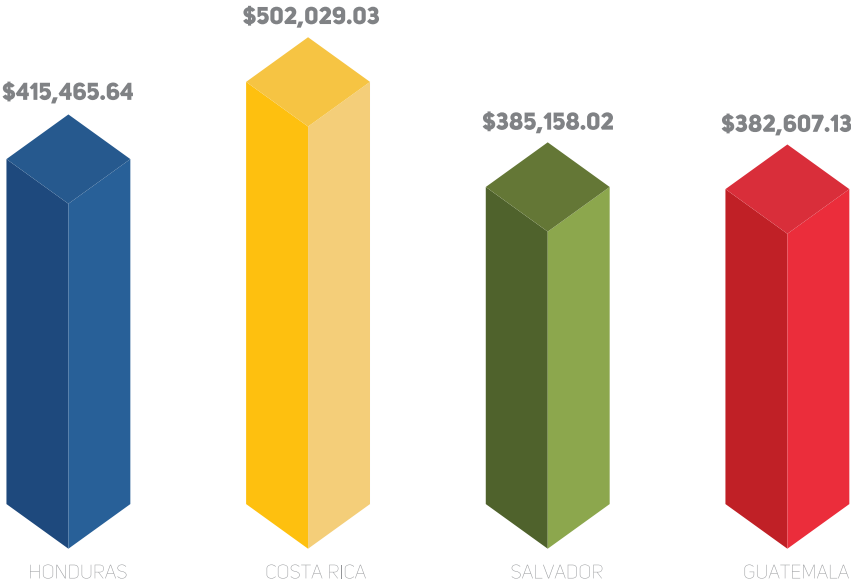
PRECIO MÁS ALTOS/PRECIO MÁS BAJO DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



VALOR TOTAL SUBASTADO POR AÑO (USD) EN GUATEMALA DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



VALOR TOTAL SUBASTADO POR PAÍS (USD) EN EL 2019





An isometric illustration on a light green background depicting various aspects of coffee production and trade. It includes coffee plants, people harvesting and processing coffee, a coffee roaster, a globe with a flight path, a sun, a microscope, a person at a computer, a person at a presentation board, a person at a coffee cupping station, and a person at a coffee machine. The illustration is repeated on the right side of the page.

ACCESO A MERCADOS Y SOSTENIBILIDAD

PRODUCER & ROASTER FORUM GUATEMALA 2019

Con el objetivo de unir a productores y tostadores de forma directa, generando acceso a mercado y espacios de discusión sobre el estado de la industria y sus necesidades para un futuro sostenible, del 20 al 24 de mayo se llevó a cabo el Producer & Roaster Forum, organizado por Perfect Daily Grind y Anacafé.

Durante los tres días previos al foro, del 20 al 22 de mayo, más de 90 importadores y tostadores de café de más de 25 países de todo el mundo, tuvieron la oportunidad de alojarse en unidades productivas de café y vivir la experiencia de origen de producir café en Guatemala. Guiados por caficultores locales, se brindó la oportunidad de recorrer las unidades productivas, catar cafés, establecer relaciones más estrechas y directas entre compradores y productores, además de intercambiar conocimientos sobre la industria.

El 23 y 24 de mayo, en la sede de Anacafé, se llevó a cabo el Foro, en el que más de quinientos asistentes, entre productores locales y compradores internacionales, participaron en conferencias, paneles, degustación, catación y grupos de trabajo y discusión con expertos en café de talla mundial.

Entre los temas que se abordaron en el Producer & Roaster Forum 2019, destacaron tendencias de consumo, los cafés especiales de Guatemala, relevancia de blockchain para la industria del café, expectativas de un comprador de café en Norteamérica, la tendencia del café de tercera ola, procesamiento y mitos de post cosecha, producción de café rentable y consumo de café especial en Australia y Europa, entre otros.



Productores locales y compradores internacionales durante experiencia de origen.



Como resultado de la vinculación personal y comercial generada entre compradores internacionales y productores locales, el Producer & Roaster Forum generó ventas de 1,122 sacos de 60Kg, estimado en US\$500,000.

SUBASTA BLOCKCHAIN YAVE

Durante el Producer & Roaster Forum 2019, se llevó a cabo la primera subasta de café en Blockchain (cadena de bloques) a nivel mundial, en colaboración con la empresa Yave y Guatemalan Coffees de Anacafé.

Con esta metodología, la subasta ofreció una alternativa en el acceso directo al mercado internacional, brindando trazabilidad al productor y comprador de café.



Conferencias durante el Producer & Roaster Forum.

Para la subasta Blockchain se realizó una convocatoria abierta a todos los productores, se recibieron 105 muestras entre las que se seleccionaron, a través de diferentes rondas con catadores nacionales, las que cumplieron con requisitos de humedad y punteo en catación mínimo de 85 puntos, evaluados con el sistema de la Asociación de Cafés Especiales -SCA, por sus siglas en inglés.

Con un precio de apertura de \$4.25, un total de 21 lotes de café guatemalteco (17 lavados, 2 naturales, 2 honeys) fueron subastados el 24 de mayo, logrando una venta total de US\$145,000, con un precio promedio de US\$6.00 por libra, muy por encima del precio internacional de referencia de US\$0.90 por libra, al cierre de julio, en la bolsa de valores.



Premiación a productores ganadores subasta Blockchain.

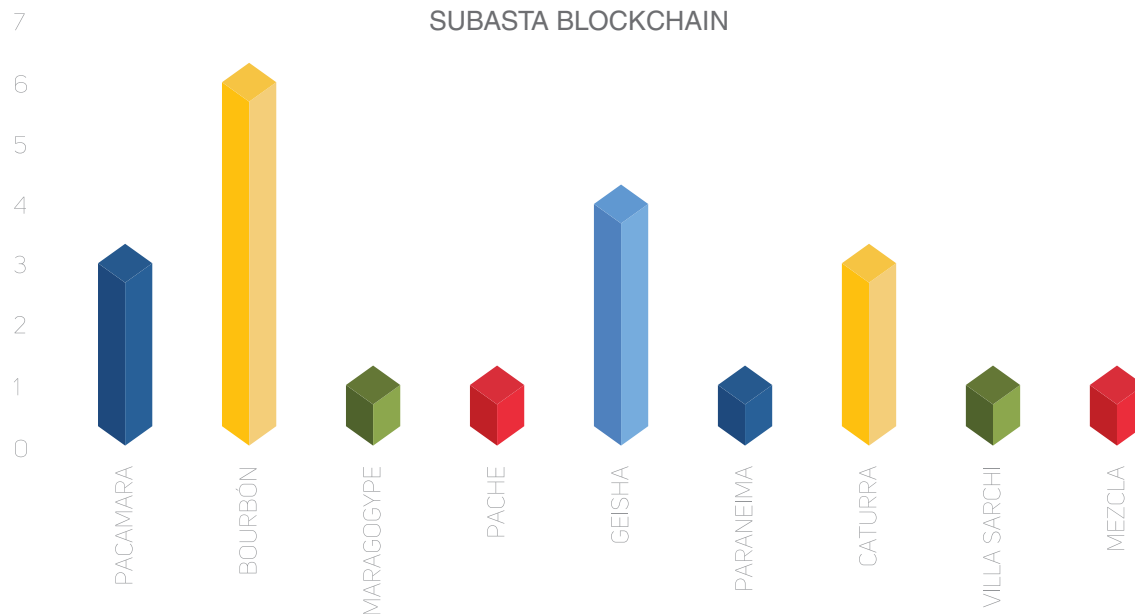
Tradicionalmente, los cafés guatemaltecos se exportan a Estados Unidos, Canadá, Japón y Europa. En la subasta, los compradores fueron de mercados emergentes, entre estos Qatar, República de China (Taiwán) y Arabia Saudita. Brindando con esto, nuevas oportunidades de mercado para los cafés de Guatemala.



Sesión de catación Top 21 cafés subasta Blockchain, durante Producer & Roaster Forum.

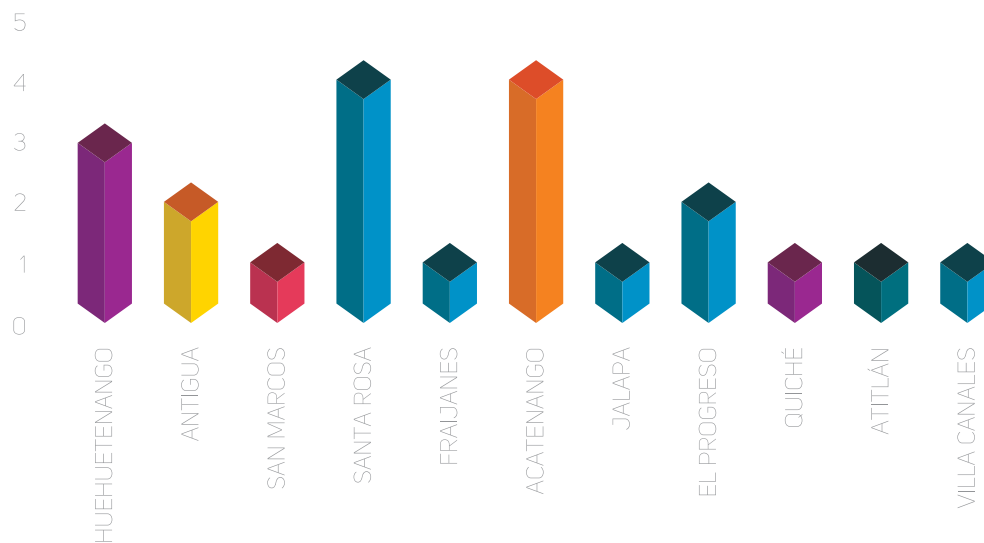
TOP 21 VARIEDADES

SUBASTA BLOCKCHAIN



TOP 21 REGIONES

SUBASTA BLOCKCHAIN







An isometric illustration on a yellow background depicting various aspects of coffee production and laboratory work. It includes people working with coffee plants, using tools like a coffee mill and a roaster, and a globe with a red location marker. There are also scenes of people in a classroom setting, a person using a microscope, and a person working at a computer. The illustration is composed of many small, detailed scenes arranged in a circular pattern around the central text.

DIVERSIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS AL SECTOR

LABORATORIO DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS – ANALAB

Transferencia del conocimiento

Con el objetivo de incrementar la productividad del sector, Analab participó en las diferentes actividades de capacitación a los productores, en días de campo, día del caficultor y diplomados en oficinas regionales, con el objetivo de informar a los asociados respecto de los beneficios y nuevos servicios que el laboratorio pone a su disposición.

Se programaron giras técnicas a cada oficina regional, con el objetivo de actualizar al personal técnico de Anacafé respecto de los cambios, investigaciones y nuevos servicios del laboratorio; pudiendo recibir retroalimentación directa de los productores y personal técnico para mejorar la calidad del servicio.

Uno de los pilares del laboratorio es la capacitación constante a su personal, con el objetivo de desarrollar profesionales competentes; Analab participó con el programa PTB (Instituto Metrológico Alemán por sus siglas en alemán) pudiéndose capacitar personal del laboratorio, sin costo para la institución, en temas como ISO 17035, ISO 17043 y gestión de agua superficial, todos impartidos por expertos internacionales.



Liderazgo

Analab posee representación en las mesas técnicas que definen las normas de evaluación ambiental de suelos y aguas superficiales; mesa técnica ambiental para exportaciones, entre otras; con el objetivo de velar por los intereses del sector y posicionarse como laboratorio líder en la toma de decisiones técnicas del país.

Proyectos conjuntos para incentivar la productividad del sector

Durante el ejercicio cafetalero 2018/19, el proyecto BID-Fomin trabajó con Analab, beneficiando a más de 1000 productores de café en las diferentes zonas productoras de Guatemala, mediante la donación de análisis nutricional de suelos y plantas, permitiendo a los productores aplicar un paquete tecnológico de diagnóstico nutricional, con lo cual los productores

incrementan su productividad, mejoran su resiliencia al cambio climático y mitigan el riesgo, para optar a mejores oportunidades de financiamiento.

Mediante la implementación del paquete tecnológico de diagnóstico nutricional del suelo, el proyecto marcó un fuerte impacto sobre la optimización del uso de fertilizantes en beneficio de la huella ambiental y la reducción de emisiones de efecto invernadero. También se sumaron esfuerzos con el área de ambiente para el monitoreo nacional de agua residual de beneficios húmedos del café.

Finalmente, el BID-Fomin, financió la investigación para la actualización de rangos de suficiencia en café, con la metodología Mehlich III, mediante la cual, se prevé optimizar los rangos de suficiencia del suelo para reducir costos de producción en fertilización, a la vez que se reducen las emisiones de gases de efecto invernadero derivado de la optimización en el uso de los fertilizantes.

Acercamiento al productor en la era digital

Durante el ejercicio cafetalero 2018/19, en Analab se implementó la comunicación por medio de WhatsApp (+502 3070-1748) con el objetivo de facilitar la comunicación con nuestros clientes. Los productores que así lo requieren pueden recibir informes de resultados, enviar constancias de pago y obtener información de fechas de entrega, precios y servicios que brinda el laboratorio mediante esta plataforma.

En el año 2019, se implementó el código QR en los informes entregados por Analab para los servicios de suelos AS-1, AS-2 y foliar F-2. Esto permite, que al escanear el código QR, el caficultor pueda tener acceso desde su smartphone a sus informes de resultados vía web y a la vez, validar la autenticidad de los informes impresos.

Automatización de procesos de laboratorio

Con el fin de mejorar la efectividad de las operaciones en beneficio de la caficultura, Analab se encuentra realizando un proceso de automatización de procesos por medio de la actualización tecnológica. Para ello se adquirió equipo especializado: humidificador de argón, el cual es un dispositivo que sirve como complemento para la determinación de calcio y magnesio en suelos, de esta forma, se optimizan costos y tiempos de respuesta.

Por otra parte, se adquirió un sistema de generación de hidruros que permite la determinación de metales pesados, cuantificando elementos a muy bajas concentraciones. Con este sistema se ofrecen resultados más precisos, en metales tóxicos como mercurio en aguas residuales y otros contaminantes, herramienta que se utiliza en el análisis de agua residual, que facilita a los caficultores, el cumplimiento del acuerdo gubernativo 236:2006 “Reglamento de las descargas y reúso de aguas residuales y de la disposición de lodos”.



Desarrollo de nuevos servicios de laboratorio

Como parte de la diversificación de servicios al caficultor, Analab ha realizado la validación e implementación del análisis del metal pesado cadmio; en frutos, suelos y plantas. Servicio que pone a disposición de sus asociados, derivado de las nuevas disposiciones de la Unión Europea sobre este metal pesado, que tiene efectos nocivos sobre la salud humana y puede encontrarse en los alimentos: granos y frutos.

A través de la donación en infraestructura del BID-Fomin para la implementación del nuevo servicio de microbiología, se han atendido a nivel nacional más de 100 Ha a las cuales se ha diagnosticado su estado microbiológico. El servicio de microbiología pretende ayudar al productor en la preservación de la biodiversidad microbiana, mejorando su resiliencia al cambio climático, ya que una microbiota sana en el suelo, permite aprovechar de mejor forma el fertilizante aplicado y evita la erosión de nutrientes del mismo.

CALIDAD Y POSCOSECHA

Formación de profesionales para el aseguramiento de la calidad del café en Guatemala, implementando certificaciones internacionales

Hablar de Guatemala, es sinónimo de excelente café; por la calidad inigualable de sus granos y los beneficios ambientales, económicos y sociales que su cultivo ha traído históricamente al país, desde su introducción en el siglo XVII. Por ello, la caficultura es una actividad que durante muchos años ha sido una base sólida para el desarrollo económico y social de Guatemala. La Asociación Nacional del Café, por más de 57 años ha venido trabajando para desarrollar las distintas áreas que contribuyan al reconocimiento mundial de los cafés de Guatemala.

Siendo la calidad el eje principal para la diferenciación, posicionamiento y promoción de los cafés en el mercado actual, la mejora continua de los procesos y la sistematización del control de calidad del producto es la clave para garantizar el éxito.

Basados en lo anterior, el equipo técnico, a través del convenio con el Coffee Quality Institute, implemento durante el 2018 los cursos de certificación internacional para Q Processing Profesional y Q Grader Arábica, dirigidos a los distintos actores de la cadena productiva, interesados en conocer los principios fundamentales y estándares para implementar un sistema de aseguramiento de la calidad de café y validar sus conocimientos a través de este prestigioso programa reconocido mundialmente.

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 26 de noviembre al 01 de diciembre de 2019, Anacafé en alianza con el CQI, implementaron por segunda vez el nivel 2 -Profesional- de este innovador 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 nuevamente 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 Perú, Colombia, España, 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.

Así mismo, la Asociación Nacional del Café, implemento por primera vez el curso de certificación internacional Q Arábica Grader, del 5 al 10 de noviembre de 2018, , dirigidos a los distintos actores de la cadena productiva, interesados en control de calidad y los estándares de análisis sensorial del café, que decidieron participar y validar sus conocimientos a través de este prestigioso programa reconocido mundialmente.

Esta certificación es otorgada por el Coffee Quality Institute – CQI, a catadores capaces de analizar y evaluar café Arábica, a través del análisis sensorial del olor y el sabor de la bebida. En el año 2004, CQI lanzó el primer programa Q grader a nivel mundial.

El curso de certificación consistió en seis días completos divididos en: tres días de entrenamiento intenso en el laboratorio y tres días de evaluaciones para obtener la certificación, toda esta dinámica realizada en el laboratorio de Catación de Anacafé, que cuenta con la certificación técnica de CQI.

A través de esta certificación, los participantes aprendieron sobre técnicas y habilidades de análisis sensorial, así como protocolos y estándares de catación, cómo hacer comparación de cafés, cómo identificar ácidos orgánicos presentes en el café, así como el de reconocer un café de especialidad.

Como fortalecimiento institucional de asistencia técnica, en los últimos dos años, luego de la implementación de este prestigioso programa reconocido mundialmente, se logró la certificación de 7 profesionales Q Processing nivel 2, así como de 2 expertos catadores Q Grader. Fortaleciendo de esta forma la asistencia técnica en campo.



ESCUELA DE CAFÉ



Este fue un año lleno de logros para la Escuela de Café, llevando el buen café a guatemaltecos y extranjeros que deciden formarse y actualizarse tomando cursos en esta Escuela.

Los instructores lograron obtener certificaciones en barismo y brewing por parte de la Specialty Coffee Association -SCA-, y dos de ellos lograron conseguir la certificación del Coffee Quality Institute -CQI- obteniendo el grado de Q Graders Arabica.

Las instalaciones de la Escuela también son certificadas y calificadas por SCA, todo esto con la intención de llevar más y mejor información a los participantes de los cursos.

Fueron más de 225 personas que acudieron a los tres módulos del curso de barista básico y los dos módulos del curso de tueste, ocupando más de 550 cupos en las instalaciones.

En coordinación con Funcafé, se logró implementar talleres de “¿Cómo preparar una excelente taza de café?” a 56 jóvenes del bachillerato en caficultura. También se desarrolló un taller de preparación de café con un grupo de estudiantes de la Escuela de Negocios de la Universidad Emory de Atlanta, Georgia, quienes visitaron Guatemala para conocer más de los procesos del café.

Como parte de un intercambio entre país comprador y productor, el instructor Jr. De Escuela, Carlos Cuelar, visitó las instalaciones de Coffee Enterprises en Estados Unidos, para conocer sobre sus procesos y los distintos tipos de calidades de café consumidas en ese país.

Los instructores de Escuela de Café destacan por su alto nivel de conocimiento y profesionalismo. El área de promoción internacional del departamento de mercadeo cuenta con el apoyo de los instructores en ferias en el extranjero, este año se participaron en Taipéi y Boston, ferias en las que los productores y los



Guatemalan Coffees demostraron su calidad gracias al soporte en extracciones óptimas y montaje de mesas de catación. Es importante resaltar que, en todas las coffee expo en el extranjero, los instructores de Escuela de Café son los encargados de tostar cada uno de los cafés servidos.

El café de especialidad se ha expandido por todo el territorio nacional y los eventos de promoción han nacido gracias a la iniciativa de productores locales, quienes cuentan con el respaldo del personal de Escuela de Café. Este año, los instructores apoyaron en la degustación del Festival de Cafés de Atitlán, en la ronda de negocios de la Cuenca del Lago de Atitlán y en el Festival de Esquipulas Coffees.

Como en años anteriores, Escuela de Café tuvo a su cargo las competencias nacionales de barismo y catación, con el apoyo de patrocinadores y aliados. Los campeones nacionales participaron en las competencias mundiales en Boston y Berlín, todo esto en el marco del evento anual del Coffee Fest 2018.

El personal de Escuela cubrió y apoyo en diversos eventos relevantes para la Asociación y los productores, de brindaron degustaciones en los 7 días del caficultor, llevándo una taza de café o una granita a

los asistentes en todas las regiones. También, durante el 30 Congreso de la Caficultura, se sirvieron miles de tazas de café y cappuccinos.

En este año cafetalero, Anacafé fue la sede del Producer and Roaster Forum, uno de los puntos más relevantes fue la subasta Blockchain, en la que se involucró en personal de Escuela, formando parte del panel de catadores que seleccionó los mejores cafés para ser subastados. El equipo de Escuela también fue el encargado del tener el tueste correcto y las extracciones adecuadas durante el evento.

Dos instructores de Escuela de Café fueron electos para formar parte del jurado nacional del Cup of Excellence 2019. Los jueces fueron los encargados de seleccionar los mejores cafés de la cosecha 2018-2019. Durante la subasta, los instructores apoyaron en la degustación, sirviendo todos los cafés seleccionados los asistentes.

Esto es un extracto del trabajo realizado por Escuela de Café este año. Escuela de Café los invita a especializarse en el área de tostaduría y barismo, tomando los cursos de Escuelas y los nuevos cursos para formar a catadores.



An isometric illustration on the left side of the page depicts a vibrant coffee plantation and processing scene. It includes various elements: people working in the field, a coffee processing machine, a globe, a sun, a coffee cup, and a sign that says 'Café'. The illustration is colorful and detailed, showing the entire coffee value chain from cultivation to consumption.

FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL

GESTIÓN DEL RECURSO HUMANO

El capital humano es lo más valioso que tenemos dentro de la asociación, por ello, constantemente velamos por desarrollar y proveer de un ambiente agradable y seguro a cada uno de nuestros colaboradores. Este año, en nuestra evaluación de Clima Laboral, logramos aumentar 10 puntos con respecto a la evaluación del año anterior y disminuir la brecha en 3 puntos respecto a la meta planteada.

Con ello logramos un clima de trabajo agradable para el desempeño de las actividades y así alcanzar las metas propuestas, impulsando nuestra cultura organizacional.

Formación y Desarrollo del Personal

Comprometidos con la formación y el desarrollo de nuestros colaboradores y conscientes de la importancia de mantenernos siempre a la vanguardia, como institución este año se destinaron más de 611 horas de capacitación para nuestros colaboradores. Se capacitó a más del 28% del personal utilizando para ello más del 32% de horas efectivas. Invirtiendo en cada uno de los colaboradores alrededor de 21 horas de capacitación, con las cuales logramos disminuir las brechas tanto en las competencias técnicas como en las competencias genéricas.



Algunos de los cursos recibidos, destacan los siguientes:

- Círculos de calidad y políticas internas
- Servicio al Cliente
- Especialización de Técnico en Laboratorio Industrial
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Actualización a la norma ISO 17025:2017
- Curso de Auditores ISO 19011:2018
- Análisis de Proyectos
- BPM's en Alimentos Procesados
- Acciones correctivas y análisis de Causa
- Presentaciones de Alto Impacto
- Criterios a tomar en cuenta para la evaluación de cierres de NC

Programa de Bienestar Laboral

Nos sentimos orgullosos de nuestro equipo Runner quienes nuevamente pusieron en alto el nombre de nuestra Asociación en las diferentes carreras. También continuamos con nuestras clases de Tae-Bo y Zumba y felicitamos a todo el personal que ha sido constante a lo largo de todo el año.

Tuvimos nuestra jornada médica en la cual se brindaron servicios de: Medicina General, Evaluación Nutricional, Evaluación Visual, Evaluación Dental y Aplicación de Flúor, Ultrasonidos por Región, Exámenes de Laboratorio y servicio de farmacia, contando con la participación de 107 colaboradores.

Salud y Seguridad Ocupacional

Continuando con nuestro plan de Salud y Seguridad Ocupacional, este año contamos con 14 brigadistas más, los cuales se suman al equipo de trabajo para la atención de emergencias y que buscan prevenir y minimizar los riesgos de accidentes dentro de nuestras áreas de trabajo. Dicho personal fue capacitado en el curso “Método Empresarial de Seguridad (MES) impartido por la Cruz Roja Guatemalteca. Así mismo se capacito al personal en el uso de extintores y a los miembros de la comisión de rescate en el uso correcto de equipo de trabajos en altura. Usando para todo ello 40 horas de capacitación.

Todos los brigadistas se organizaron en comisiones para brindar atención en los eventos institucionales realizados dentro de nuestras oficinas centrales, así mismo se señaló nuevamente la ruta de evacuación de acuerdo con lo estipulado en el acuerdo Gubernativo 229-2014 y NRD2 de CONRED.



Oficina Verde

Seguimos trabajando para lograr el sello de oficina verde. Este año implementamos un punto verde, diseñado para que los colaboradores puedan clasificar de mejor manera los materiales que se desechan; también contamos con 14 recipientes distribuidos dentro del edificio los cuales nos permitirán hacer una mejor clasificación del papel que se desecha y así contribuir a la disminución de nuestra huella de carbono.

COORDINACIÓN FINANCIERA

La administración efectiva y el resguardo de los recursos financieros de la Asociación Nacional de Café recaen sobre la coordinación financiera. Dentro de las principales actividades realizadas en el ejercicio cafetalero 2018-2019 están:

1. Elaboración y control sobre el presupuesto general 2019 de la Asociación Nacional del café. Estableciendo indicadores claves de control permitiendo así presentar eficiencias en los usos de los recursos de la Asociación.
2. Medición de la rentabilidad de todas las unidades de negocio, 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 incrementen la diversificación de ingresos de la Asociación.
5. Promover la austeridad y el uso eficiente de los recursos de la Asociación Nacional Del Café.

TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES -TICS- INFORMÁTICA

Nuestras funciones principales

1. Brindar soporte a las unidades (software/hardware).
2. Desarrollo de software a medida y mantenimiento de este.
3. Mantenimiento general de hardware.
4. Generación de herramientas tecnológicas.
5. Tareas generales asociadas al área de tecnología.
6. Mantenimiento de infraestructura interna tecnológica.
7. Utilización de inteligencia de negocios para análisis de información de exportación y producción.

Proyectos Implementados:

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.

En lugar de comprar varios 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, lo que causa la expansión de servidores y aumenta la complejidad. Gracias a la virtualización de servidor, se abordan 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.

Comercialización – DUCA

Anacafé como facilitador de gestiones de exportación, ha desarrollado un sistema integrado con SAT, para la emisión de las Declaraciones Únicas Centroamericanas (DUCA). El cual es un sistema fácil, dinámico e integrado a los sistemas de Anacafé.

Escuela de Café – Sistema de inscripción a Cursos

Sistema creado para la administración de participantes a los distintos cursos que Anacafé pone a disposición del público, dicho sistema genera el récord que las personas han generado en el trayecto de los cursos con sus notas y asistencia a los mismo. Para tener un mejor control y emisión de constancias de estudios con sus debidos reconocimientos.

Analab- Ordenes de laboratorio

Dada la necesidad de demostrar la integridad y verificación de resultados, se ha modificado el sistema de emisión de ordenes de trabajo del laboratorio de Analab, generando un código QR el cual será encargado de brindar lo resultados confiables directamente desde los sistemas de Anacafé. Evitando la impresión de los mismo. Utilizando la tecnología para brindar y facilitar los resultados a los productores desde sus dispositivos móviles.

Inteligencia de Negocios

El mundo de los negocios tiene su fundamento en la toma de decisiones estratégicas. Lo que marca la diferencia entre una empresa exitosa y otra que no, es la correcta y oportuna toma de decisiones. Para poder llevar esto a cabo de la mejor manera es esencial contar con la información adecuada y en tiempo que soporte toda la gestión de las operaciones de la empresa de forma ágil y rápida.

En este punto las tecnologías de información toman un papel muy relevante al permitir la recolección, almacenamiento y procesamiento de datos generados por la operación de la empresa. Así se facilita el acceso a la información y se reduce el margen de error que pudiera existir al realizar una misma captura en varias ocasiones.

Tostaduría – Órdenes de Trabajo:

Este sistema lleva el control de las órdenes de trabajo que se 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 pueda pagar desde caja y actualizar en el sistema si ya está pagada la orden. Proyecto Asistencia Técnica TICS.

El proyecto consiste en la creación de una herramienta, la cual cuenta con la capacidad de facilitar y agilizar la asistencia técnica para los productores de café.

Dicha herramienta tiene la accesibilidad de ser compatible con teléfonos móviles y computadoras, en las que el técnico podrá dar asistencia y trazabilidad a las recomendaciones y laboratorios que el productor ha tenido en la historia de ANACAFE; incluidos análisis de suelos (Analab), análisis foliares (Analab), dictámenes técnicos (Catacion) y perfiles de taza (Catacion).

Con el fin de lograr seguimientos y cumplimiento a todas las recomendaciones, para lograr una producción sostenible y de calidad.

Con la herramienta, la cual le facilitara y economizara el tiempo de visitas a los técnicos de Anacafé. Se espera lograr un 100% de los productores de café de toda Guatemala identificados para el año 2021.





An isometric illustration on an orange background depicting various aspects of coffee production and finance. It includes coffee plants, people working in fields, a coffee machine, a globe, a sun, a microscope, a person at a computer, a person in a lab coat, and a person in a wheelchair. The text is centered on the right side of the page.

ACCESO A FINANCIAMIENTO

FIDEICOMISO DE APOYO FINANCIERO PARA LOS PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETALERO GUATEMALTECO

Anacafé, institución gremial representante de los intereses del sector cafetalero del Guatemala, 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.

Para lo anterior, Anacafé continúa gestionando ante las instituciones nacionales correspondientes, como el Comité Técnico del Fideicomiso y los Organismos Ejecutivo y Legislativo del país el traslado de fondos determinados para los objetivos del Fideicomiso, con el propósito que los caficultores tengan acceso a estos recursos y puedan incrementar la productividad de sus parcelas.

Como parte de su gestión, Anacafé da acompañamiento y seguimiento a los productores que ya han recibido financiamiento y que derivado de enfermedades en el cultivo (en especial la roya del cafeto), problemas de sequía y finalmente precios del producto debajo de los costos de producción puedan solventar sus deudas, con apoyo de los instrumentos aprobados por el Comité Técnico.

Durante el ejercicio cafetalero 2018-2019, las gestiones de Anacafé lograron:

El ingreso de tres millones de quetzales (Q3 MM) a la cartera de fideicomisos de los Q10 MM presupuestados por el MAGA para el presente ejercicio fiscal, y que pasaron a estar disponibles para ser otorgados en créditos.



Con los saldos de recursos ingresados en el ejercicio fiscal anterior, más recuperaciones de capital y los fondos ingresados en este ejercicio; se apoyó a través de Banrural la colocación de setenta y ocho millones de quetzales (Q78 MM) en créditos a caficultores.

Paralelamente se continúa solicitando ante el Organismo Ejecutivo y Legislativo (a través del Minfin y MAGA), el desembolso de trescientos cinco millones de quetzales (Q305 MM) pendientes de desembolsar al fideicomiso en consideración que son recursos asignados desde el inicio del fideicomiso.

El Congreso de la República aprobó el Decreto Ley 4-2019 “Ley para la Reactivación Económica del Café” que, entre otros aspectos amplió el plazo del fideicomiso por 25 años más, trasladando su vencimiento al año 2051; se ratifican las tasas de interés de 2% anual para micro y pequeños productores y de 3 % anual para medianos y grandes productores, de igual manera, se contempla dentro del destino de deestructuración de deudas, el pago de deudas adquiridas por los caficultores para el cultivo del café con instituciones legalmente facultadas para la concesión de créditos, con anterioridad al día de la publicación del presente Decreto.

La ampliación del plazo del fideicomiso facilitará el otorgamiento de créditos por parte del banco, a

plazos contemplados en el reglamento de créditos y acorde con la situación actual de la caficultura nacional, permitiendo de esa forma que los caficultores logren invertir los recursos del crédito y solventar los mismos en periodos de tiempo adecuados.

Para que el plazo de 25 años mas contemplados en el Decreto 4-2019 este vigente, se hace necesario la modificación de la Escritura constitutiva del fideicomiso, modificación que ya se encuentra en proceso, a través del Ministerio de Agricultura Ganadería y alimentación y de finanzas Publicas.

Anacafé, por medio de la Unidad de Fideicomisos y el equipo técnico de las diferentes regiones cafetaleras, continúa apoyando a los caficultores; pequeños, medianos y grandes; en la elaboración de planes de inversión y estudios de factibilidad de créditos de inversión, de igual manera, en la elaboración de los documentos requeridos por el banco, en la reestructuración de las cuotas de los créditos o la ampliación del plazo de estos.

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



CALLE DEL CAFÉ (5A CALLE) 0-50 ZONA 14,
GUATEMALA, CIUDAD 01014



anacafe.org