



ANACAFÉ
GUATEMALA

MEMORIA DE LABORES 2023 - 2024



ANACAFÉ
GUATEMALA

MEMORIA DE LABORES 2023 - 2024





CONTENIDO

AVANZAMOS HACIA UNA CAFICULTURA
RENTABLE Y SUSTENTABLE



04 **Junta Directiva 2023 - 2024**

06 **Carta del Presidente**

08 **Breve Historia de Anacafé**

10 **SERVICIOS AL CAFICULTOR**

11 **Análisis de Mercado**

26 **Cedicafé y Sostenibilidad**

26 **Centro de Investigaciones en Café - Cedicafé**

41 **Ambiente, Cambio Climático y Agroforestería**

52 **Calidad, Poscosecha e Innovación**

73 **Sistema de información geográfica de Anacafé (GIS)**

78 **Agroecología, normas y regulaciones**

83 **Digitalización de documentos para Exportación**

84 **Fortalecimiento Organizacional**

94 **Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas - Analab**

100 **Laboratorio de Catación**

114 **Opciones de Financiamiento para la empresa Cafetalera**

116 **Tostaduría**

119 **Transferencia de Tecnología**

131 **MERCADEO Y PROMOCIÓN**

132 **Acceso a Mercados**

136 **Posicionamiento Guatemalan Coffees**

138 **Promoción Internacional**

148 **Promoción Nacional y Consumo Interno**

157 **Stand Cafés de Guatemala Aeropuerto La Aurora**

158 **Subasta Cup of Excellence 2024**

165 **LIDERAZGO INSTITUCIONAL**

166 **Cafex: Congreso de la Caficultura 2024 - Edición 33**

169 **Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café**

170 **Exportaciones del Café de Guatemala**

173 **Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural - Funcafé**

181 **Mesas de Enlace**

182 **Proyectos de Cooperación**

197 **Políticas para el sector café**

201 **Seminario de Cónsules Honorarios de Guatemala - Minex | Octubre 2023**

202 **Transferencia de Tecnología**

206 **Anatech- Tecnología al servicio de la caficultura**

JUNTA DIRECTIVA 2023-2024

Presidente

José Tulio González Escamilla

Vicepresidente

Ricardo Andrés Destarac Bardales

Directores Propietarios

Adolfo Boppel Archila
Gerardo Flores Castañeda
Francisco Adolfo Quezada Montenegro
Franz Schippers Castellán
Waldemar Pacay Sacrab
Juan Roberto García Portillo
Juan Alberto Villatoro García
Alberto Reyes Méndez

Directores Suplentes

Javier Cabrera Roperti
Fernando Castillo Cohen
Pedro Echeverría Falla
José Luis Quilo Coronado
Juan Carlos Estévez Calderón
Gunter Rafael Herman Castillo
German Esteban Ramírez Coché
José David Oliva Ortiz
Gabriela Delgado Stubbs

Secretaria de Junta Directiva y Gerente General:

Luisa Fernanda Correa Mancía



Sentados, de izquierda a derecha:

1. Juan Roberto García Portillo
2. Franz Schippers Castellán
3. Francisco Adolfo Quezada Montenegro
4. Gerardo Flores Castañeda
5. José Tulio González Escamilla,
Presidente
6. Ricardo Andrés Destarac Bardales,
Vicepresidente
7. Adolfo Boppel Archila
8. Gunter Rafael Herman Castillo
9. Samy López García (*sustituido por Juan Alberto Villatoro García a partir de mayo 2024*)

De pie, de izquierda a derecha:

1. Luisa Fernanda Correa Mancía,
Secretaria de Junta Directiva y Gerente General
2. Waldemar Pacay
3. Fernando Castillo Cohen
4. Pedro Echeverría Falla
5. Javier Cabrera Roperti
6. Juan Carlos Estévez Calderón
7. José Luis Quilo
8. José David Oliva Ortiz
9. German Esteban Ramírez
10. Gabriela Delgado Stubbs

* Ausentes en la imagen: Juan Alberto Villatoro García y Alberto Reyes Méndez.

CARTA DEL PRESIDENTE

Estimados caficultores:

Formar parte de la Junta Directiva de Anacafé ha sido un gran honor y haber tenido la oportunidad de servir como Presidente ha sido un reto que con orgullo he ejecutado durante estos últimos dos años.

En esta oportunidad, en la que me dirijo a ustedes, lo hago con la satisfacción de haber concluido con éxito el año cafetalero 2023-2024. Este período ha sido testigo de importantes logros y de la consolidación de esfuerzos en beneficio de la caficultura guatemalteca. A continuación, compartiré un resumen de los avances alcanzados en diversas áreas estratégicas y proyectos, todos orientados a fortalecer el sector y proyectarlo hacia el futuro.

La cosecha cafetalera que concluyó el 30 de septiembre nos dejó cifras muy positivas. Las exportaciones de café alcanzaron 4,088,525 quintales de oro, generando divisas por US\$898,796,996. Estos resultados son un reflejo del arduo trabajo de los caficultores y de una estrategia bien enfocada, que nos permite prever un futuro prometedor para el café de Guatemala.

Desde su fundación en 1960, Anacafé ha promovido el desarrollo del cultivo de café y ha creado estrategias que han logrado un reconocimiento internacional. Precisamente, tomando este legado como referente, el eje central de nuestro plan de trabajo se basó en la renovación, evolución e innovación de la caficultura, alineándonos con las demandas de un mercado global en constante cambio.

El Centro de Investigaciones en Café continúa liderando iniciativas clave. Se ha priorizado la adaptabilidad de diversos materiales, incluyendo variedades arábicas, híbridos, robustas y conilonas, para asegurar la rentabilidad y sostenibilidad del cultivo. Además, los programas de capacitación en manejo integrado de plagas, Coffee Cloud y propagación vegetativa han brindado nuevas herramientas a nuestros caficultores.

En relación con la Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable, durante este periodo se continuó con el monitoreo de la huella de carbono del sector cafetalero en Guatemala y se desarrollaron talleres para productores y Consultores de Transferencia de Tecnología sobre las nuevas regulaciones europeas relacionadas con la deforestación. Estos talleres están alineados con el programa de Rentabilidad Sustentable y la Política de Ambiente y Cambio Climático para el Sector Café.

La calidad, la poscosecha y la innovación se mantienen como pilares fundamentales. Hemos fortalecido la producción de café robusta y conilon en zonas específicas como alternativa para áreas no aptas para arábica, promoviendo su cultivo mediante capacitaciones y giras de campo. Como

parte de las estrategias de sostenibilidad y adaptación al cambio climático, Anacafé está implementando actividades que promueven la resiliencia del cultivo de café mediante modelos productivos que respondan eficazmente a estas necesidades. Entre las alternativas más destacadas se encuentra el sistema de riego por goteo superficial, el cual ha demostrado ser eficiente para satisfacer la demanda hídrica del cultivo. Con el uso de esta tecnología, se maximiza el potencial genético de las variedades de café, incrementando la producción de forma rentable y sostenible.

La Unidad de Agroecología y Certificaciones ha avanzado en la capacitación sobre lombricompost y producción agroecológica. Continuamos apoyando a los productores en certificaciones orgánicas y en la actualización de normativas, lo que nos permite fortalecer nuestra presencia en mercados con alta demanda de productos sostenibles.

La innovación tecnológica ha sido una prioridad. Gracias a la Unidad de Sistemas de Información Geográfica -GIS-, desarrollamos herramientas tecnológicas que permiten a los productores acceder a mapas web interactivos, facilitando el uso de información geoespacial en tiempo real. Este avance es clave para la toma de decisiones informadas en las unidades productivas.

Durante este periodo, se completó el proyecto de actualización del área de producción de café, el cual incorporó datos que permiten una caracterización más precisa del paisaje cafetalero, fortaleciendo la toma de decisiones estratégicas. A partir de este proyecto, se estableció de manera precisa y sistemática que el área cafetalera del país abarca actualmente 376,019 hectáreas.

Hemos seguido promoviendo el acercamiento entre los productores a nivel nacional y los Directores de Anacafé. En particular, las “Mesas de Enlace” han sido un espacio fundamental para fortalecer el diálogo entre la Junta Directiva y los caficultores, permitiendo identificar retos y soluciones conjuntas.

Uno de los principales objetivos de nuestra gestión ha sido continuar fortaleciendo el posicionamiento internacional del café de Guatemala. A través de la marca Guatemalan Coffees, hemos optimizado nuestra participación en ferias internacionales, promoviendo los cafés especiales de nuestro país y generando nuevas oportunidades de negocio para los productores.

Además, a través de nuestro coffee shop Guaco Café, se continúa reforzando el orgullo por nuestro producto a nivel nacional, destacando no solo su calidad, sino también su importancia cultural y su rol en la identidad guatemalteca.

En febrero de 2024, celebramos la inauguración del Laboratorio de Biología Molecular y el lanzamiento de la nueva imagen del Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab-, posicionándose



como un referente a nivel nacional y regional. Este hito reafirma el liderazgo de Anacafé en el desarrollo de herramientas científicas que mejoran la competitividad de nuestros productores.

El Laboratorio de Biología Molecular permite ampliar los servicios biotecnológicos de Analab, respondiendo a las necesidades actuales de la caficultura. Gracias a este espacio, es posible realizar diagnósticos más precisos de patógenos, identificar microorganismos benéficos, detectar genes de resistencia a enfermedades, como la roya del café, y llevar un control genético de las variedades cultivadas en el país.

En el caso de la nueva imagen de Analab, esta refleja los valores fundamentales de Anacafé: excelencia, innovación y compromiso con la sostenibilidad, consolidando nuestro papel en el desarrollo y crecimiento de la caficultura guatemalteca.

El programa Rentabilidad Sustentable ha alcanzado a 3,559 productores y más de 45,000 hectáreas en sus tres años de implementación, fomentando la rentabilidad, productividad y sostenibilidad a largo plazo. Durante este año, más de 48,600 personas participaron en 2,033 eventos de capacitación, lo que refleja el creciente interés y compromiso con un modelo de caficultura rentable y sostenible.

Cada logro alcanzado es testimonio del esfuerzo colectivo de los caficultores, del equipo de Anacafé y de la Junta Directiva, con quienes he tenido el privilegio de trabajar. Ahora, al concluir mi gestión, quiero expresar mi más profundo agradecimiento por la confianza que han depositado en mí durante estos años. Me despido con la certeza de haber dejado bases sólidas para continuar transformando el futuro del café de Guatemala.

Atentamente,

JOSÉ TULIO GONZÁLEZ ESCAMILLA
PRESIDENTE
ANACAFÉ



BREVE HISTORIA DE ANACAFÉ

La Asociación Nacional del Café – Anacafé, es una institución de servicio público, autónoma, con patrimonio propio y fondos privativos que tiene como principal objetivo fortalecer la economía nacional a través de la producción y exportación de café.

Una serie de disposiciones legales permitieron a los cafetaleros guatemaltecos dirigir los destinos de su propia industria.

La Asociación fue formalmente creada el 4 de noviembre de 1960, mediante el decreto 1397 de 1960, Ley de Creación de la Asociación Nacional del Café, emitida por el Organismo Legislativo el 4 de noviembre de 1960, sancionada por el presidente Miguel Ydígoras Fuentes el 9 de noviembre del mismo año y publicada en el Diario oficial el viernes 11 de noviembre.

En 1969, el Congreso de la República de Guatemala emitió el Decreto 19-69, Ley del Café y en 1970, el presidente 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 vela por su cumplimiento (Artículos 1 y 2 del Decreto 19-69, Ley del Café).

La Asociación es dirigida por una Junta Directiva, en la que están representadas las asociaciones y cooperativas de caficultores de todo el país. Los integrantes de la Junta Directiva son electos anualmente en la Asamblea General Ordinaria para 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 – MAGA.

La Junta Directiva es la encargada de ejecutar la política cafetera en el plano interno y representa los intereses gremiales de los caficultores. Además, debe conocer y resolver todas las cuestiones de carácter interno que se presenten a su consideración.

Anacafé es una organización de vanguardia, líder de los caficultores guatemaltecos, que vela por los intereses del sector, proyecta el café de Guatemala al mundo y presta servicios efectivos a los productores para lograr una caficultura rentable, sostenible, competitiva y de calidad.

Principales atribuciones de Anacafé

- Representar al sector caficultor de Guatemala.
- Extender licencias de exportación.
- Desarrollar y ejecutar la política cafetera tanto a nivel nacional como internacional.
- Promover los cafés de Guatemala.

El café está presente en todos los departamentos de Guatemala, en 261 de los 340 municipios. Anacafé representa a

más de 125 mil caficultores y sus familias en todo el país, de las cuales el 97% producen en pequeñas unidades productivas. Anualmente, el sector genera alrededor de medio millón de empleos, fuentes de trabajo que se generan principalmente en las mediana y grandes unidades productivas.

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.
- **Calidad de Trabajo:** Poseemos la capacidad de comprender la esencia de los aspectos complejos para transformarlos en soluciones prácticas y operables para la organización, tanto en beneficio de los clientes como en el propio y otros involucrados.



SERVICIOS AL CAFICULTOR

LA EVOLUCIÓN DEL CAFÉ DE GUATEMALA
ESTÁ EN NUESTRAS MANOS



ANÁLISIS DE MERCADO

Antecedentes

Los precios del café del contrato “C” cerraron la temporada 2023/24 en USD 267.95 por quintal oro puesto en Nueva York, en comparación con el cierre de USD 146.15 de la temporada 2022/23, lo que representa un alza de USD 121.80. El precio durante el año cafetalero mostró alta volatilidad, con un movimiento de USD 122.50 dentro de un rango comprendido entre USD 272.75 y USD 150.25.

Durante la temporada 2023/24 se observó una tendencia alcista en el precio del café, impulsada por la producción mundial de robusta, lo que incrementó el precio del arábigo. Además, factores climáticos en Brasil, como la entrada de un frente frío y problemas de sequía, causaron daños para la cosecha 2024/25.

GRÁFICA DEL COMPORTAMIENTO TRIMESTRAL DEL CAFÉ EN EL CONTRATO C



Producción mundial

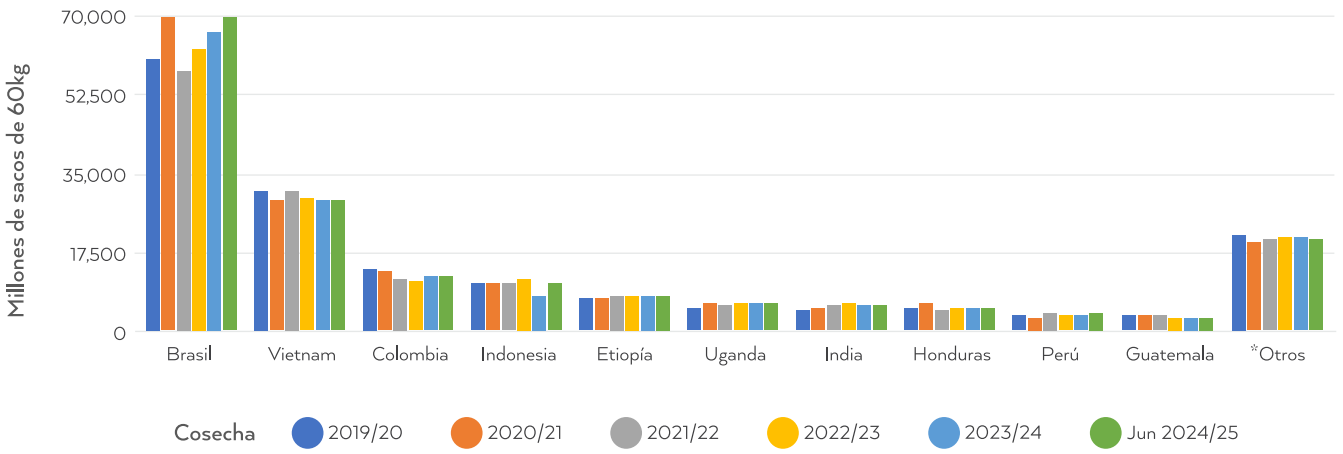
La producción mundial de café para la temporada 2024/25 se estima al alza en 6.02 millones de sacos de 60 kilos, totalizando 176.23 millones de sacos.

La producción total de arábica y robusta en Brasil se estima en 69.9 millones de sacos para la temporada 2024/25. La producción de café en Vietnam se estima en 29 millones de sacos para la temporada actual, con una reducción de 0.1 millones de sacos.

En cuanto a Colombia, se proyecta una producción de 12.4 millones de sacos, con un incremento de 0.2 millones. En Indonesia, la producción combinada de arábica y robusta se estima en un incremento de 2.75 millones de sacos, totalizando 10.9 millones de sacos.

Etiopía se mantiene como el quinto productor mundial de café y el tercer productor de café arábica, con una producción estimada de 8.4 millones de sacos para la temporada 2024/25.

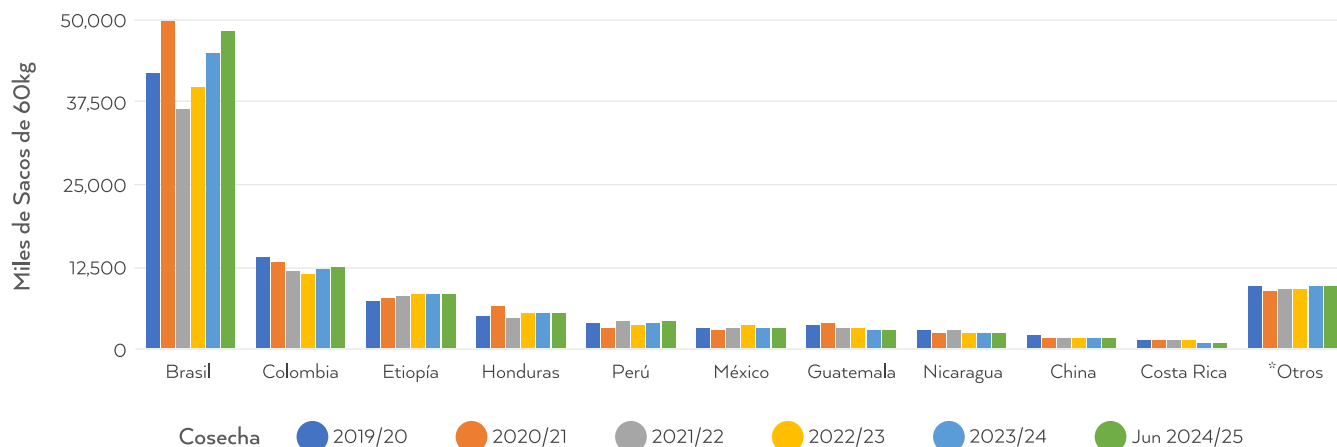
PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ | GRÁFICA DE USDA



Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2024).

* Otros incluyen México, Nicaragua, China, Malasia, Costa Rica, Costa de Marfil, Tanzania, Papúa Nueva Guinea, Kenia, Tailandia, El Salvador, Venezuela, Laos, Filipinas, Ecuador, Madagascar, Camerún, Congo, Ruanda, Burundi, Guinea, Republica Dominicana, Bolivia, Cuba, Panama, Sierra Leone, Estados Unidos, Angola, Togo, Jamaica y Malawi.

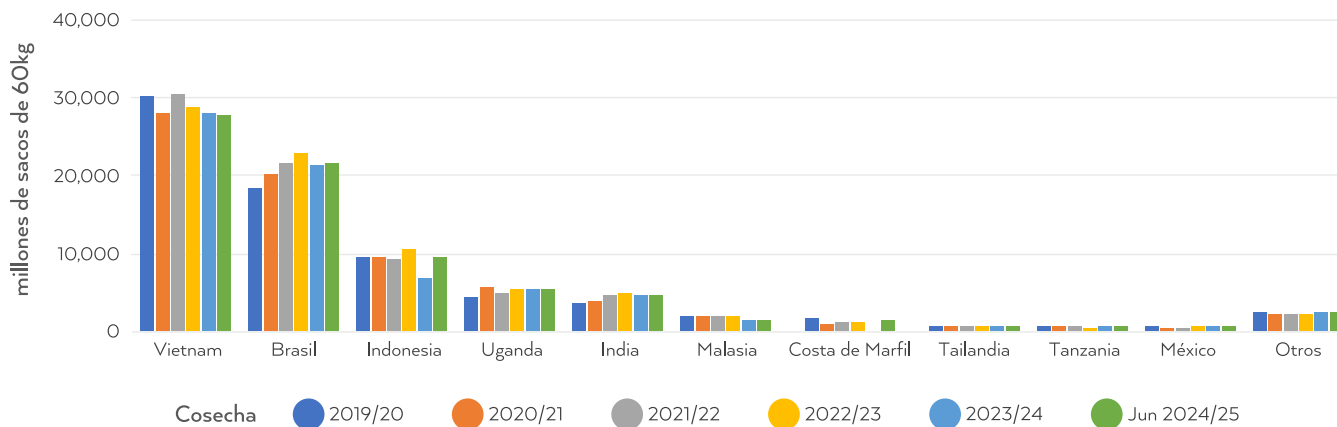
PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ ARÁBIGO | GRÁFICA DE USDA



Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2024).

* Otros incluyen Indonesia, India, Vietnam, Uganda, Kenia, Papúa Nueva Guinea, Tanzania, El Salvador, Venezuela, Ruanda, Burundi, República Dominicana, Ecuador, Bolivia, Congo, Camerún, Madagascar, Filipinas, Jamaica y Malawi.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ ROBUSTA | GRÁFICA DE USDA



Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2024).

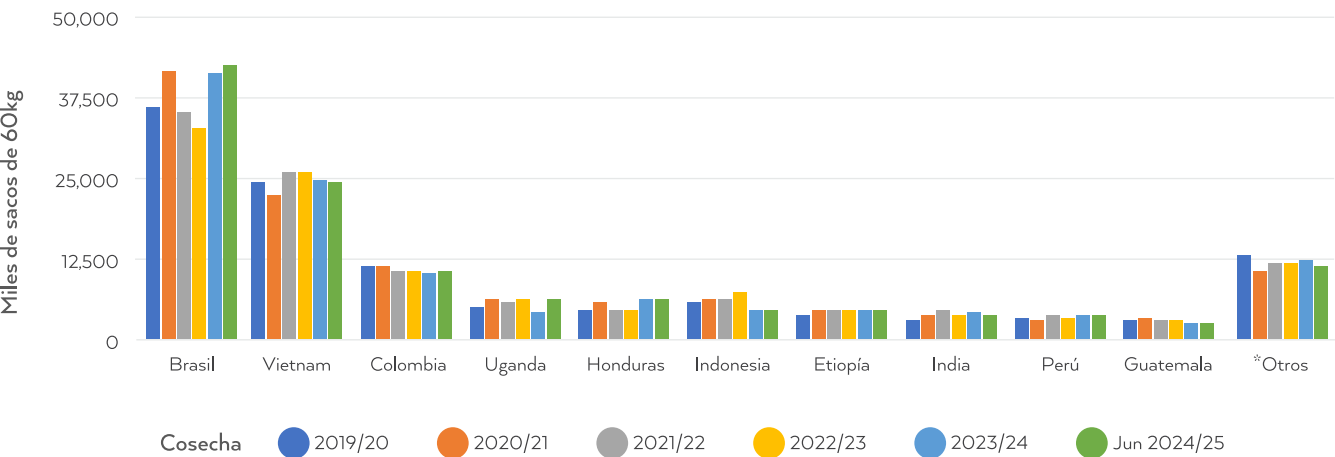
* Otros incluyen Laos, Filipinas, Madagascar, Camerún, Ecuador, Congo, Guinea, Nicaragua, Guatemala, Sierra Leone, Papúa Nueva Guinea, Angola y Togo.

Exportaciones globales

Los principales exportadores de café para la temporada 2024/25, según información a junio de 2024, son:

Brasil: 42.5 millones de sacos. **Vietnam: 24.4 millones de sacos.** **Colombia: 10.8 millones de sacos.**

EXPORTACIONES DE CAFÉ ORO | GRÁFICA DE USDA



Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2024).

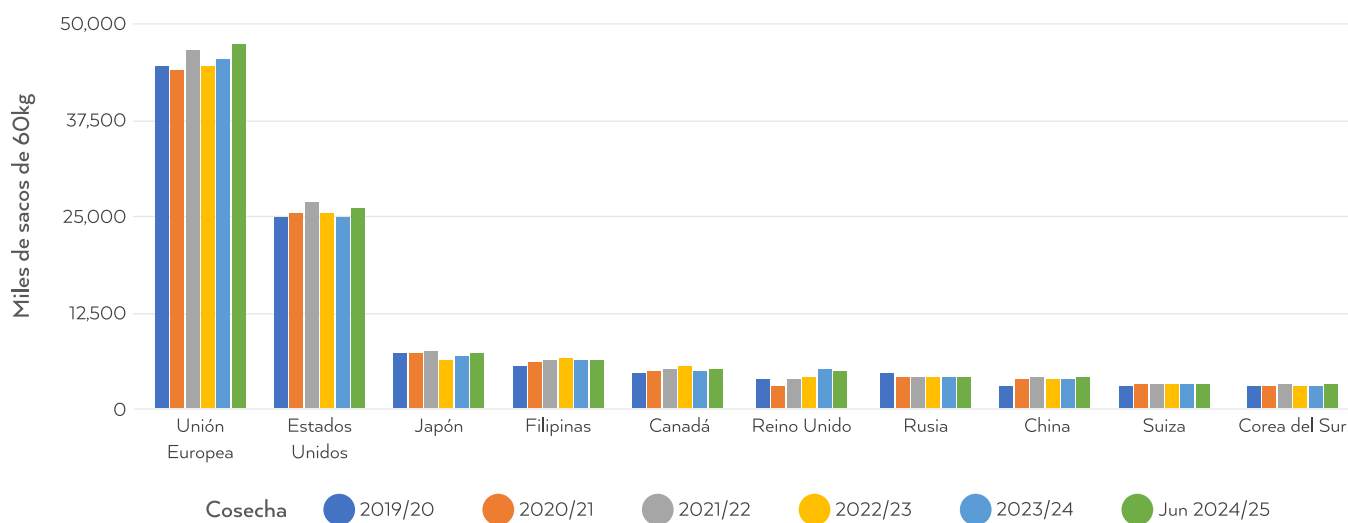
* Otros incluyen Nicaragua, México, Tanzania, Costa Rica, Costa de Marfil, Papúa Nueva Guinea, China, Kenia, El Salvador, Laos, Ruanda, Burundi, Camerún, Guinea, Congo, Ecuador, Sierra Leone, Bolivia, Togo, Cuba, Angola, Republica Dominicana, Jamaica, Madagascar, Malawi, Panamá, Venezuela.

Importadores de café a nivel mundial

De acuerdo con cifras del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, los principales países compradores para la temporada 2024/25 son:

- Unión Europea con **47.5 millones de sacos 60 kilos.**
- Estados Unidos de América con **26 millones de sacos 60 kilos.**
- Japón con **7.26 millones de sacos de 60 kilos.**

10 PAÍSES CON MAYOR IMPORTACIÓN EN EL MUNDO SEGÚN EL USDA



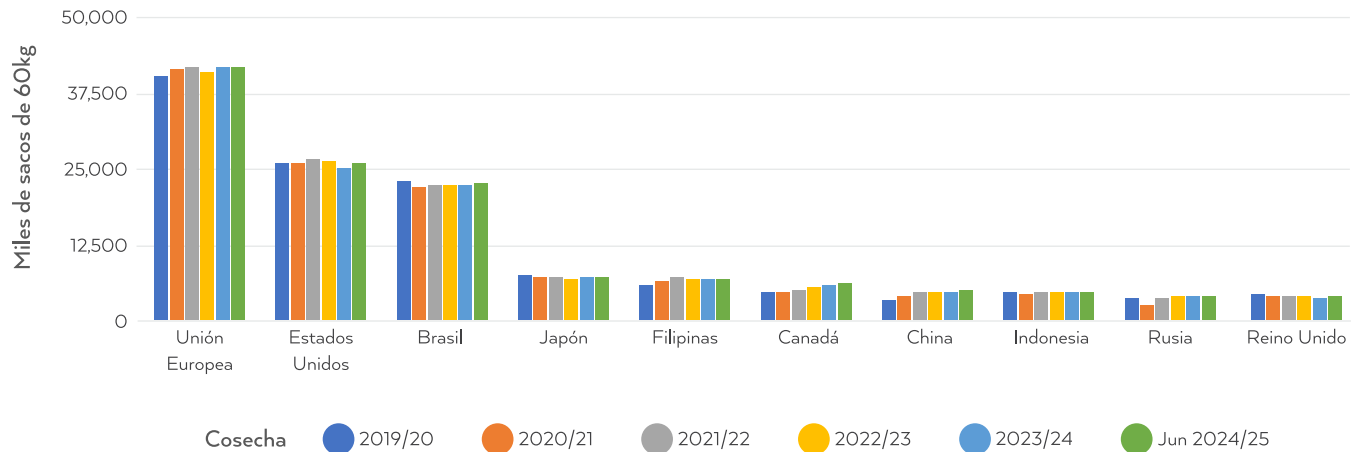
Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2024).

Consumo

Los principales países consumidores para la actual temporada son:

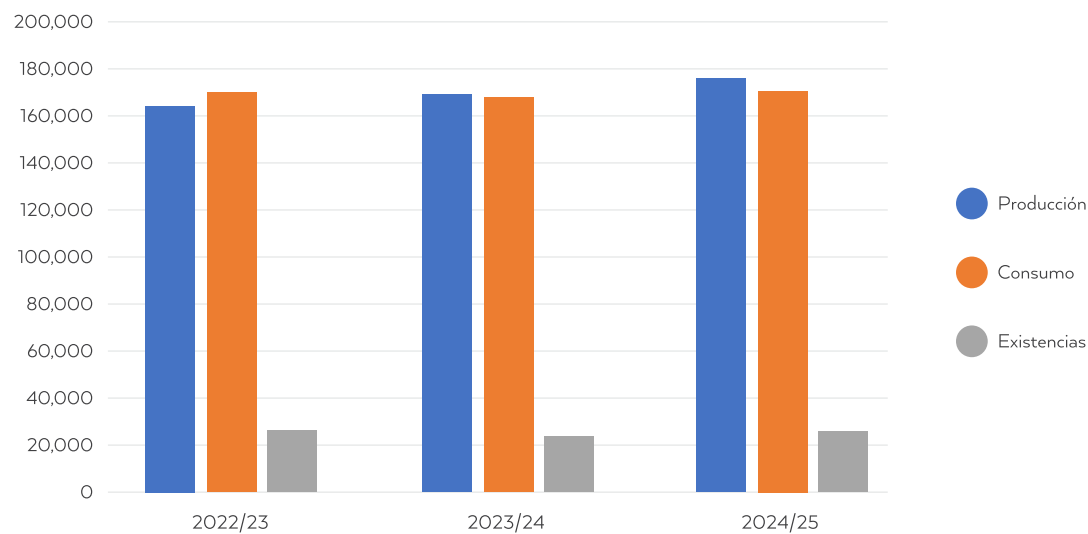
- Unión Europea **41.8 millones de sacos 60 kilos.**
- Estados Unidos de América **26.05 millones de sacos 60 kilos.**
- Brasil **22.67 millones de sacos 60 kilos.**
- Japón **7.3 millones de sacos 60 kilos.**

10 PAÍSES CON MAYOR CONSUMO DOMÉSTICO SEGÚN EL USDA

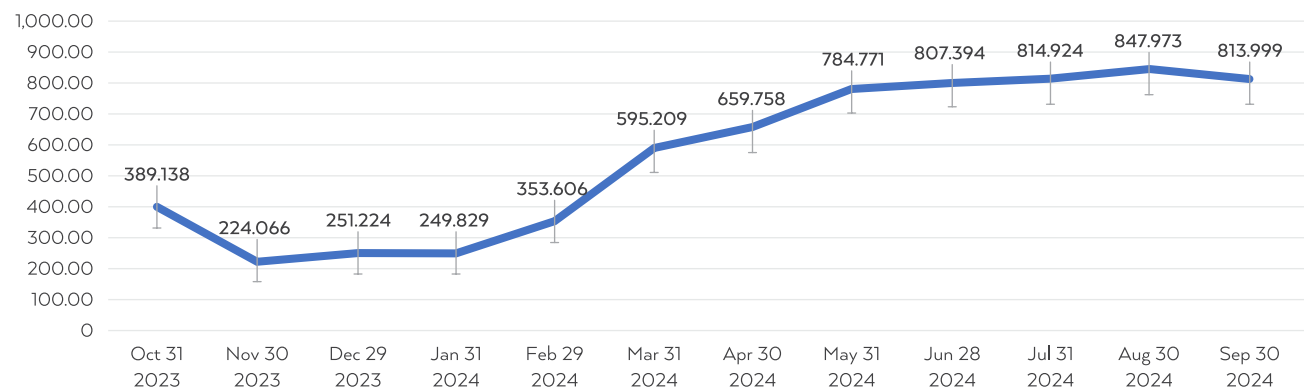


Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2024).

COMPORTAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN, CONSUMO Y EXISTENCIAS DE CAFÉ



COMPORTAMIENTO DE LAS EXISTENCIAS CERTIFICADAS DE CAFÉ ARÁBICA | ICE 2023 /2024



Comportamiento del dólar vs otras monedas (Individuales de Stonex)

Las principales monedas relacionadas con el mercado del café, como las de Brasil y Colombia, influyen significativamente en las ventas de café en estos países. Dado que el precio del café y los pagos se realizan en dólares, cuando se hace el cambio a la moneda nacional, los productores suelen estar más motivados a vender mayores cantidades de café, aprovechando las fluctuaciones favorables en el tipo de cambio.

DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS REAL BRASILEÑO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS PESO COLOMBIANO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS LEMPIRA HONDUREÑO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS QUETZAL GUATEMALTECO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS COLÓN COSTARRICENSE



DÓLAR INDEX



El Dólar Index es un indicador que compara el valor del dólar estadounidense frente a una canasta de seis monedas internacionales: el euro (57.6%), el yen japonés (13.6%), la libra esterlina (11.9%), el dólar canadiense (9.1%), la corona sueca (4.2%) y el franco suizo (3.6%). Si el Dólar Index se encuentra por encima de 100 puntos, significa que el dólar está fortalecido en relación con esas monedas.

Comportamiento de *commodities*

La relación entre los *commodities* está influenciada por el precio del petróleo, ya que su aumento incrementa el costo de los insumos básicos para la producción de café y otros cultivos de producción extensiva, como el hule y el azúcar.



● Café arábigo

● Café robusta

PETRÓLEO WTI



CAFÉ POSICIÓN DICIEMBRE



HULE



AZÚCAR



Países Productores

En cuanto a los países productores de café, la situación climática ha tenido un impacto importante en diversas regiones:

- **Brasil:** Al 30 de septiembre, se reportaron sequías en las principales zonas cafetaleras, lo que generó un aumento considerable en los precios de cierre del año cafetalero. Se espera evaluar los daños en la floración al inicio de la nueva temporada.
- **Vietnam:** Las condiciones climáticas desfavorables afectaron la producción de robusta, provocando una escasez significativa de grano proveniente de este país.
- **Colombia:** Se proyecta un incremento en la cosecha 2024/25 gracias a un clima favorable, siendo este el segundo año consecutivo de aumento, con un estimado de 12.4 millones de sacos de 60 kg.
- **Centroamérica y México:** Se estima un incremento de 300,000 sacos de 60 kg en comparación con la cosecha 2023/24, impulsado principalmente por Nicaragua y México, mientras que los demás países de la región se mantendrán estables.

Tendencias de mercado:

- **Asia:** Los inventarios de café verde de Japón cerraron en 2 millones de sacos de 60kg, esto es una reducción y se encuentra en los niveles más bajos desde el 2009.
- **Europa:** El Parlamento Europeo sigue discutiendo la ley que prohibirá la importación de café y otras materias primas relacionadas con la deforestación, con una posible ampliación del plazo de implementación hasta finales de 2025.
- **Estados Unidos:**
 - El 79% de los adultos consume café en casa a diario.
 - El 36% visita cafeterías al menos una vez por semana, y el 12% lo hace a diario.
 - El consumo per cápita en EE. UU. es de aproximadamente 9.26 libras de café al año, posicionándose en el puesto 25 a nivel mundial.

CEDICAFÉ Y SOSTENIBILIDAD

CENTRO DE INVESTIGACIONES EN CAFÉ - CEDICAFÉ

Plan de trabajo y estructura de Cedicafé

Durante el presente año cafetalero, se actualizó el plan de trabajo y la estructura operativa del Centro de Investigaciones en Café de Anacafé -Cedicafé, con el objetivo de mejorar el trabajo que se realiza en la caficultura.

La actualización del plan de trabajo permite ahora una atención más eficiente a la caficultura en la aplicación del programa de rentabilidad sustentable, dando soporte científico a cada uno de los componentes del programa y al futuro de la caficultura.

El plan de trabajo cuenta con tres estrategias definidas: desarrollo genético, manejo agronómico y mecanización, las cuales, a su vez, consideran subestrategias para cada una. En cada una de las estrategias se ejecutan diferentes iniciativas de investigación para café arábica y canephora en manejo convencional y orgánico.



Equipo técnico de Cedicafé en gira de campo, finca San José del Lago; Santiago Atitlán, Sololá.

Desarrollo Genético

En esta estrategia se llevan a cabo cinco ensayos de campo enfocados en la evaluación de materiales genéticos de Coffea arábica y un ensayo de Coffea canephora, promisorios para la caficultura guatemalteca. Se realizan diferentes trabajos de reproducción vegetativa que buscan garantizar una mejor genética de los diferentes clones y variedades existentes. Asimismo, se realizó el monitoreo nacional de viveros para determinar los índices de calidad de las plantas.

No.	Evaluación	Repeticiones
1	Evaluación de 5 genotipos Starbucks comparados con Anacafé 14	1
2	Evaluación de 5 híbridos de café arábica desarrollados por Nestlé comparados con Anacafé 14	7
3	Evaluación de 16 genotipos promisorios comparados con Sarchimor, Parainema y Anacafé 14	1
4	Evaluación de adaptabilidad para ocho variedades mejoradas de café arábico provenientes de Brasil, bajo las condiciones de las siete regiones cafetaleras de Guatemala.	10
5	Evaluación de multilínea Coffea canephora var. Cultivar EM-CAPER 8151 - Robusta Tropical	8
6	Evaluación de adaptabilidad para cinco híbridos F1 de café arábico proveniente del programa de mejoramiento Promecafe en las siete regiones cafetaleras de Guatemala.	7



Módulo de Propagación vegetativa, Finca Buena Vista, San Sebastián Retalhuleu

Propagación Vegetativa de híbridos F1

Durante el año 2024, se realizó la clonación de 35,000 plantas de los híbridos Esperanza, Excelencia, Casiopea, H3 y Milenio, las cuales fueron distribuidas a caficultores para llevar a cabo estudios de adaptabilidad y comportamiento en las siete regiones cafetaleras de Guatemala.

El objetivo de la iniciativa es obtener información que valide el comportamiento y desarrollo de los materiales clonados, así como la introducción de cinco materiales híbridos al parque de variedades nacional.

Entrega y siembra de Híbridos F1, establecimiento de estudios de adaptabilidad.



Enraizamiento de Robustas

En 2024, se clonaron las primeras 35,000 plantas de clones de robusta, FRT 06, 07, 09 y 23. Con estas plantas reproducidas mediante la técnica de clonación, se iniciarán los estudios de comportamiento en diferentes localidades de Guatemala.

Proceso de enraizamiento de *Coffea canephora*

El proceso de enraizamiento del esqueje vegetativo inicia a los 25 días y termina en una planta lista para campo en 220 días, con una planta de una cruz.



Parcelas de experimentación y adaptación de *Coffea canephora* var. Conilon

En 2024, como parte de la estrategia de desarrollo genético nacional, se realizó el seguimiento en la toma de datos de 13 accesiones de café Conilon de Brasil, con el objetivo de validar su adaptabilidad a las zonas cafetaleras medias y bajas de Guatemala. También se establecieron distintos diseños de jardines clonales con estos materiales, los cuales proveerán de material vegetal para enraizar.

Giras de aprendizaje sobre tendencias de multiplicación clonal

Para la temporada 2024, se realizaron capacitaciones a más de 280 estudiantes, técnicos y caficultores interesados en las técnicas de multiplicación clonal de café.



Capacitación MER, Finca Buena Vista.



Lote conilon, siembra 2023.



Jardín clonal desando.

Monitoreo Nacional de Viveros: “Café para toda la vida”

En 2024, se realizó nuevamente el monitoreo de plantas de vivero de café con el objetivo de verificar la calidad de la elaboración de viveros a nivel nacional. Los equipos de Transferencia de Tecnología, Cedicafé y Analab, realizaron visitas a 206 viveros distribuidos en las siete regiones, donde se llevó a cabo la verificación general de las plantas y la toma de una muestra de ocho plantas de vivero, las cuales se trasladaron al laboratorio de Anacafé para su inspección.

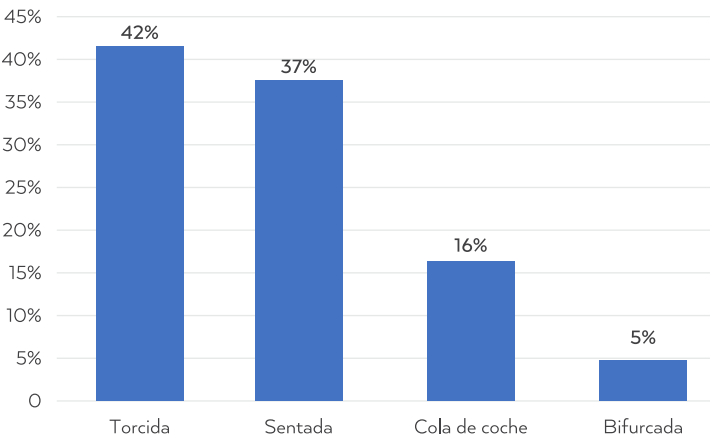
Las variables medidas fueron: altura de la planta, largo y peso de raíz, presencia de deformaciones radiculares, textura del sustrato, conteo e identificación de nematodos y presencia de plagas.

Dentro de los resultados obtenidos, se determinó la alta presencia de defectos de raíz, lo cual motiva a fortalecer las buenas prácticas de elaboración de viveros, los procesos de selección de plantas antes del trasplante y los procesos de siembra en campo definitivo, para lograr plantaciones con una calidad adecuada.

Con las variables obtenidas de más de 5,000 plantas medidas, se construyeron los índices de calidad de las plantas, los cuales se utilizan como indicadores de la sobrevivencia de las plantas establecidas en campo.



PRINCIPALES DEFECTOS DE RAIZ



Defecto raíz sentada.

ÍNDICES DE LA CALIDAD DE LAS PLANTAS DE VIVERO DE CAFÉ

Índices de la calidad 2024			
Índice	Buena	Media	Mala
Robustez	6	5	7
ITR	3	2	4
Dickson	1	0.8	1.5

Estos índices sirven como predictores de la supervivencia y buen desarrollo de las plantas de vivero de café en campo definitivo.

Manejo Agronómico

El Centro de Investigaciones en Café actualmente tiene en ejecución 12 iniciativas a nivel nacional en el eje estratégico de manejo agronómico. Algunas de estas iniciativas se desarrollan en una o más localidades diferentes del parque cafetalero guatemalteco, para un total de 139 localidades. calidad de las plantas.

Sub-estrategias	Iniciativa	Localidades
Sistema de manejo de tejido	Determinación de la tasa de crecimiento mensual del café arábica como respuesta a la implementación del sistema de manejo de tejido en las siete regiones cafetaleras de Guatemala.	71
	Evaluación de diferentes alturas de poda en ciclo de 3 años.	1
	Determinación de la tasa de crecimiento mensual del café canephora como respuesta a la implementación del sistema de manejo de tejido, en las siete regiones cafetaleras de Guatemala.	4
Nutrición y conservación de suelos	Evaluación de diferentes métodos de aplicación de fertilizante granulado al suelo.	1
	Evaluación del elemento fósforo en la producción de café.	1
Manejo de plagas y enfermedades	Monitoreo del comportamiento de la roya del café (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk. & Br.) en el parque cafetalero guatemalteco.	21
	Análisis y determinación de productos y programa de manejo preventivo de roya del café (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk. & Br.).	4
	Asesoría y seguimiento en manejo integrado de la broca del café (<i>Hypothenemus hampei</i> Ferr) y otras plagas a través del uso de bioveria bassiana y parasitoides.	23
	Evaluación de dos insecticidas para el control de broca del café (<i>Hypothenemus hampei</i> Ferr).	6
	Evaluación de la eficiencia biológica de cinco programas (tratamientos) de fungicidas de Syngenta para el manejo preventivo de la roya del café (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk. & Br.).	7
	Evaluación de 7 programas de fungicidas propuestos por BASF para el manejo preventivo de la roya (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk. & Br.)	2

Principales resultados en la estrategia manejo agronómico

Determinación de la tasa de crecimiento mensual del café arábica como respuesta a la implementación del sistema de manejo de tejido en las siete regiones cafetaleras de Guatemala

En el año 2023, se inició este estudio con el objetivo de determinar la tasa de crecimiento del café como respuesta a la poda del sistema de manejo de tejido del programa de rentabilidad sustentable. Se establecieron 44 unidades productivas de monitoreo a nivel nacional, donde se han realizado mediciones periódicas bajo un diseño aleatorio.

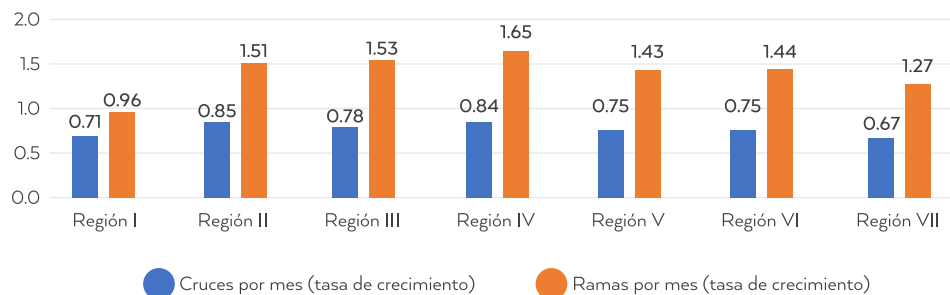


- 1** Nudos productivos con más de tres frutos por nudo.
- 2** Nudos de crecimiento.



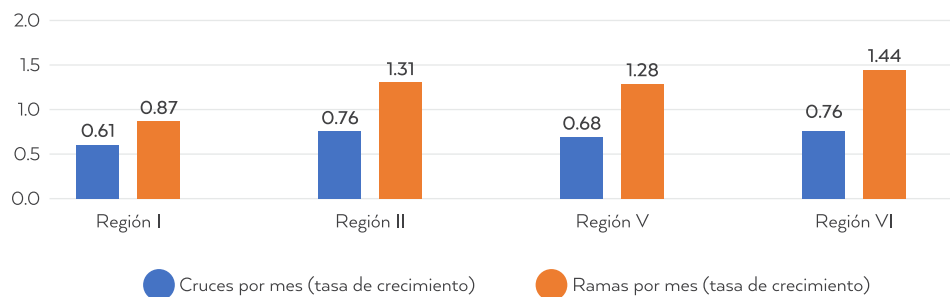
- 3** Cruces productivas.
- 4** Ramas productivas.

TASA DE CRECIMIENTO DE CRUCES Y RAMAS POR MES SEGÚN LA REGIÓN PARA LA PODA EN CICLO DE 3 AÑOS



La tasa de crecimiento en cruces generadas por mes para el ciclo a tres años oscila entre 0.67 y 0.85 cruces por mes. Las regiones dos, cuatro y tres presentan los mejores crecimientos; a su vez, estas mismas regiones muestran el mismo comportamiento en cuanto a la cantidad de ramas por mes.

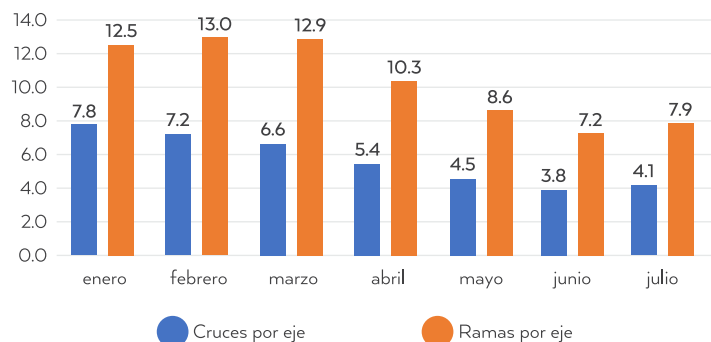
TASA DE CRECIMIENTO DE CRUCES Y RAMAS POR MES SEGÚN LA REGIÓN PARA LA PODA EN CICLO DE 5 AÑOS



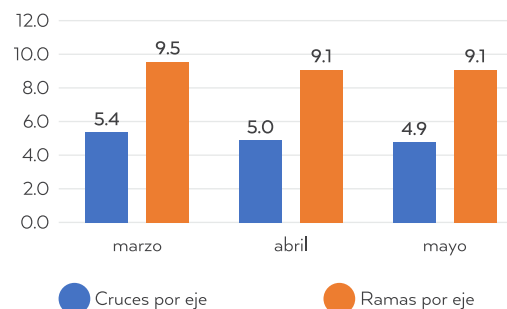
Para el caso de las parcelas en las cuales se implementó el ciclo a cinco años, el promedio de cruces generados en un mes se encuentra entre 0.61 y 0.76.

Las tasas de crecimiento en cruces y ramas para cada región responden a las diferentes condiciones agroclimáticas específicas de cada una. Esto provoca, además, en algunas regiones, una alta incidencia de enfermedades que dañan las ramas y brotes.

NÚMERO DE CRUCES Y RAMAS POR EJE SEGÚN EL MES DE PODA PARA CICLO DE 3 AÑOS



NÚMERO DE CRUCES Y RAMAS POR EJE SEGÚN EL MES DE PODA PARA CICLO DE 5 AÑOS



La importancia de conocer la tasa de crecimiento como respuesta a la poda en ambos ciclos del sistema de manejo de tejido radica en poder determinar con mayor precisión la mejor época de poda para cada ciclo y, con ello, lograr la mejor cantidad de ramas y nudos productivos.

Para conocer a mayor detalle el presente estudio visite

<https://www.anacafe.org/Servicios/Cedicafe/> o escanee el siguiente código QR:



Eficiencia en la aplicación de fertilizantes al voleo y en banda dispersa

Con el objetivo de dar soporte al programa de Rentabilidad Sustentable, Cedicafé realizó la revisión del presente estudio, el cual impacta directamente en el uso eficiente de los recursos en lo que respecta a la nutrición, considerado como un aspecto No Negociable.

Tratamientos	Sub-tratamientos		Minutos por planta	Plantas / mz.	Jornales / mz. por aplicación
	No.	actividad			
Aplicación al voleo	1	Sin plateo	0.23	3,500	1.70
	2	Con plateo sin incorp.	0.75	3,500	5.49
	3	Con plateo con incorp.	0.93	3,500	6.81
Aplicación en banda	1	Sin plateo	0.44	3,500	3.21
	2	Con plateo sin incorp.	0.79	3,500	5.78
	3	Con plateo con incorp.	1.00	3,500	7.29
Medidas de sub tratamientos	1	Sin plateo	3.15	3,500	110.16
	2	Con plateo sin incorp.	2.93	3,500	102.64
	3	Con plateo con incorp.	2.32	3,500	81.08

Este estudio logró determinar que, al realizar la aplicación de fertilizante al voleo sin plateo, se eficientiza la mano de obra, logrando utilizar únicamente 1.7 jornales por manzana por aplicación.

Para conocer a mayor detalle el presente estudio visite <https://www.anacafe.org/Servicios/Cedicafe/> o escanee el siguiente código QR:

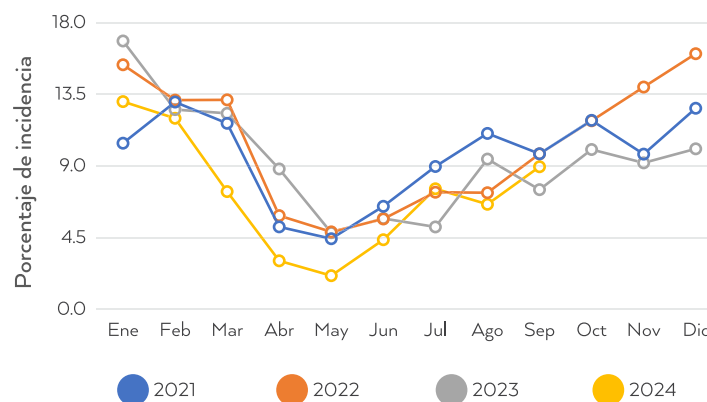




Monitoreo del comportamiento de la roya del café (*Hemileia vastatrix* Berk. & Br.) en el parque cafetalero guatemalteco

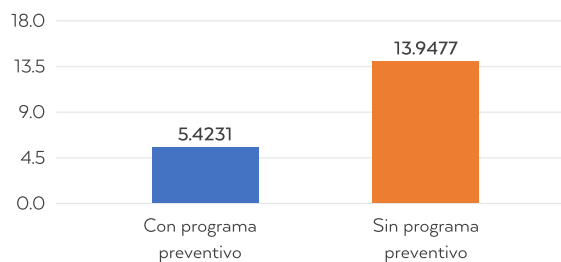
Este monitoreo se realiza periódicamente en diferentes puntos de muestreo en la zona cafetalera del país, a diferentes estratos altitudinales y en distintas plantaciones, tanto con programas preventivos como sin programas preventivos de fungicidas. El objetivo es determinar mensualmente la incidencia promedio de roya en toda el área cafetalera.

SEPTIEMBRE 2024



El promedio nacional de incidencia ha sido muy similar al de otros años, manteniéndose en un rango manejable. Para el mes de septiembre de 2024, la incidencia fue de 8.94%, lo que representa un aumento de 1.44 puntos porcentuales en comparación con el mismo mes de 2023 (7.5%). Asimismo, es 0.80 puntos porcentuales menor que la registrada en septiembre de 2022 (9.74%) y 0.81 puntos porcentuales más baja que en agosto de 2021 (9.75%). Con respecto al mes de agosto del presente año (6.58%), se observó un aumento de la incidencia del 2.36%.

INCIDENCIA DE LA ROYA EN PLANTACIONES CON Y SIN PROGRAMAS PREVENTIVOS DE FUNGICIDAS



La gráfica presenta la comparación de los datos recolectados hasta septiembre de 2024 del sistema de monitoreo y vigilancia nacional de la roya del café, en la cual se observa la diferencia en la incidencia de la enfermedad en parcelas que ya cuentan con un programa preventivo establecido, frente a parcelas que aún no han iniciado dicho programa. Esta comparación denota la importancia de realizar los controles en el tiempo y forma oportunos, disminuyendo la fase de aceleración de la enfermedad, especialmente considerando que las condiciones climáticas seguirán siendo idóneas para el crecimiento de la roya en los próximos meses.



Muestreo de roya con Coffee Cloud.

Para conocer a mayor detalle el presente estudio visite <https://www.anacafe.org/Servicios/Cedicafe/> o escanee el siguiente código QR:





Proceso de investigación de productos químicos.

Análisis y determinación de productos y programa de manejo preventivo de roya del café (*Hemileia vastatrix* Berk. & Br.)

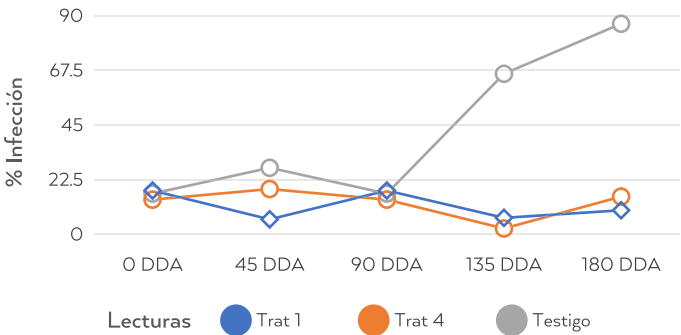
Durante el presente año, se presentó un estudio que determinó una adecuada eficiencia en el uso de diferentes moléculas de fungicidas aplicadas cada 45 días, con un total de 4 aplicaciones en el año.

Este estudio permite comprender que, para el manejo preventivo de la roya dentro del programa de rentabilidad sustentable, existen diferentes opciones técnicamente viables para prevenir el daño causado por la roya del café.

Cabe mencionar que en el presente estudio se realizaron aplicaciones cada 45 días; sin embargo, para ciertas zonas de vida, es mejor acortar el tiempo entre aplicaciones a 40 días para lograr una mejor protección del cultivo.

Programa	Aplicaciones	Ingrediente activo	Dosis Litros/mz	Total litros/Mz/año
1	Primera	Epoxiconazaole + Piraclostrobin	0.35	1.16
	Segunda	Cyproconazole	0.28	
	Tercera	Epoxiconazole	0.35	
	Cuarta	Ciproconazole + Trifloxistrobin	0.18	
2	Primera	Epoxiconazaole + Piraclostrobin	0.35	1.23
	Segunda	Epoxiconazaole + Piraclostrobin	0.35	
	Tercera	Epoxiconazaole + Piraclostrobin	0.35	
	Cuarta	Ciproconazole + Trifloxistrobin	0.18	

EVALUACION DE PROGRAMAS CON 4 ASPERSIONES DE FUNGICIDAS SISTÉMICOS PARA EL MANEJO DE LA ROYA HEMILEIA VASTATRIX BERK ET BR.





Producción y personal de laboratorio de *Beauveria Bassiana* en Finca Esperanza, Zunilito; Suchitepéquez.

Asesoría y seguimiento en manejo integrado de la broca del café (*Hypothenemus hampei* Ferr) y otras plagas a través del uso de *bauveria bassiana* y parasitoides

Parte del trabajo de Cedicafé durante varios años ha sido la búsqueda y desarrollo de alternativas de manejo para las diferentes plagas y enfermedades del café. En este sentido, la plaga de mayor importancia es la broca del fruto del café (*Hypothenemus hampei*) debido a los altos daños económicos que provoca.

Desde el laboratorio de plagas y enfermedades de Cedi-café, se atienden a diferentes unidades productivas que implementan un manejo integrado a través de parasitoides de origen africano (*Cephalonomia stephanoderis*) y el hongo entomopatógeno (*Beauveria bassiana*). Esta asesoría ha permitido reducir considerablemente el uso de insecticidas químicos.

Resumen de atención	
Unidades productivas	23.00
Área total (mz)	6,430.50
Laboratorios de parasitoides implementados	20.00
Laboratorios de Beauveria implementados	9.00
Beauveria bassiana donada como semilla (kg)	40.00
Insecticida no aplicado al ambiente (lt.)	2,893.73

AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y AGROFORESTERÍA

Anacafé cuenta desde 2016 con una Política de Ambiente y Cambio Climático para el sector, que ha sido implementada y seguida durante siete años. Esta política establece directrices claras y acciones contundentes para orientar todas las actividades relacionadas con la cadena de producción de café. Sus principales objetivos son:

- **Disminuir la vulnerabilidad del sector** ante el cambio climático.
- **Mitigar** la emisión de gases de efecto invernadero.
- **Cumplir con la legislación ambiental**, garantizando un proceso libre de deforestación.
- **Gestionar integralmente** los recursos hídricos.
- **Mantener y generar bienes** y servicios ecosistémicos.

A medida que se implementan estas acciones, Anacafé realiza actualizaciones al plan de acción para ajustarlo y darle seguimiento según las necesidades del mercado. Esto también busca atender las futuras demandas de competitividad internacional y asegurar el cumplimiento de la legislación nacional ambiental, marcando un hito en la sostenibilidad de la cadena productiva.

1er 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.

Objetivo: Fortalecer al sector café para la toma de decisiones e implementación de acciones, prácticas y tecnologías que permitan la adaptación y mitigación del cambio climático. Para ello, Anacafé ha implementado diversas iniciativas y estrategias orientadas a alcanzar este objetivo.

a. Medición de Huella de Carbono para el sector café en Guatemala: Comparación de 2017-2022-2023

Guatemala, a través de su Contribución Nacionalmente Determinada (NDC) y en alineación con el Acuerdo de París, se ha comprometido a reducir sus emisiones en un 11.2% con recursos propios y en un 22.6% con apoyo internacional para el año 2030. Este compromiso refleja la dedicación del país a la sostenibilidad y la lucha contra el cambio climático.

En cumplimiento de la Política de Ambiente y Cambio Climático para el Sector Café, se llevó a cabo la primera estimación de las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en las siete regiones cafetaleras de Guatemala. Esta iniciativa, realizada por la Unidad de Ambiente y Cambio Climático junto al equipo de Cedicafé, tuvo como objetivo establecer un piloto para medir las emisiones de GEI en la caficultura del país e identificar las actividades más relevantes. Esta evaluación contó con el apoyo del Proyecto USAID/ Desarrollo con Bajas Emisiones.



El avance continuó en 2022 con el desarrollo de la aplicación móvil “Huella de Carbono,” diseñada con el apoyo de Rainforest Alliance para mejorar y digitalizar la eficiencia del proceso de medición. Entre 2023 y 2024, Rikolto facilitó la atención a un mayor número de productores, optimizando el tiempo de respuesta, y actualmente la aplicación se encuentra en fase de validación.

En el marco de la Tercera Comunicación Nacional sobre Cambio Climático de Guatemala 2021, presentada por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (MARN), se compartieron los primeros datos de las mediciones de la huella de carbono del sector café, clasificándolos como café sostenible de Guatemala.

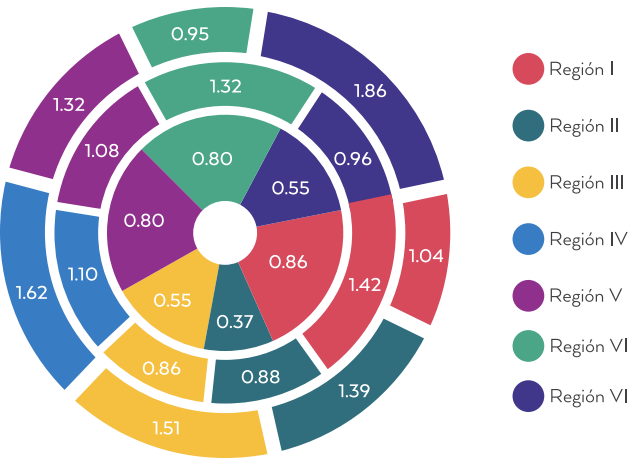


La herramienta no solo estima las emisiones de GEI, sino que también evalúa el carbono retenido en el sistema, permitiendo un seguimiento más integral de la sostenibilidad en el sector. Según las estimaciones de 2022 y 2023, el parque cafetalero retiene en promedio 82.66 toneladas de carbono por hectárea en el sistema agroforestal y produce 1.095 toneladas de leña sostenible por hectárea, destacando su potencial para mitigar el cambio climático.

Anacafé proporciona lineamientos que optimizan la gestión ambiental y fomentan la competitividad del sector, proyectando una caficultura con bajas emisiones.

Entrevistas a productores para levantamiento de información para la estimación de Huella de Carbono del sector café o bien. Estimación 2017-2013 con la App Huella de Carbono para el sector café de Guatemala.

COMPARACIÓN HUELLA DE CARBONO POR
REGIÓN 2017 - 2022 - 2023



Año	Promedio kg CO2e/ kg cps
2017	1.34
2022	1.09
2023	0.7

En 2017, la estimación de la huella de carbono en unidades productivas piloto fue de 1.34 kg CO2e/kg de café. Para 2022, este promedio se redujo a 1.09 kg CO2e/kg, una disminución que puede atribuirse al aumento en los precios de los fertilizantes, lo que incentivó la adopción de prácticas más sostenibles.

En 2023, la huella de carbono nacional alcanzó 0.7 kg CO2e/kg, marcando una notable reducción. Esta disminución se debió a la segregación en el análisis de datos y al enfoque hacia el pequeño productor, que representa el 98% del parque cafetalero. Esta tendencia indica un avance significativo hacia la sostenibilidad en la producción de café en Guatemala.

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.

Objetivo: Promover la implementación de acciones orientadas al cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales, para que el sector café adopte paulatinamente las medidas correctivas y preventivas necesarias. Anacafé ha ejecutado diversas iniciativas en este sentido.

Talleres Ambientales

Se desarrollaron 26 talleres ambientales en diferentes regionales, enfocados en temas como “Libre Deforestación” (para el mercado europeo) y la Actualización y Compromisos Ambientales basados en el Acuerdo Ministerial No. 314-2018, que establece la Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala.



Talleres ambientales: Actualización y compromisos ambientales basados en el Acuerdo Ministerial No. 314-2018 Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala.

Entre febrero y marzo de 2024, se impartieron estos talleres como un servicio al productor, alcanzando aproximadamente 500 individuos. El objetivo fue trasladar, por segundo año consecutivo, la legislación europea, junto con las actualizaciones y la validación de herramientas de la línea ambiental. Estas actividades se dirigieron a los equipos de transferencia de tecnología y a toda la cadena productiva del café en las diferentes regiones. Se busca seguir implementando el Acuerdo Ministerial No. 314-2018, consolidando así la estrategia de sostenibilidad ambiental en beneficio de los productores.

Durante más de ocho años, Anacafé ha llevado a cabo un proceso de fortalecimiento continuo para la gestión ambiental del sector café en Guatemala. El objetivo es seguir implementando prácticas ambientales efectivas en colaboración con sus asociados.

Se brindaron dos tipos de talleres: uno dirigido a productores sin instrumento ambiental y otro a productores que ya cuentan con un instrumento ambiental. Esta diferenciación permite abordar el cumplimiento de diversas aristas relacionadas con la gestión ambiental.

La Guía Ambiental se presenta como un apoyo fundamental en este marco, ya que proporciona la legitimidad necesaria para el cumplimiento de buenas prácticas ambientales. Esto no solo contribuye a la conservación de los servicios ecosistémicos, sino que también promueve la valorización de estos servicios, asegurando un enfoque sostenible en la producción de café.

Talleres agroforestales en diferentes regiones: “Legislación agroforestal vinculante al sector café” y refuerzo en el tema de libre deforestación, reglamento de la Unión Europea.

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático, con el objetivo de tener mayor incidencia con los caficultores y brindar servicios profesionales de calidad, incluyó en este período, como primer lanzamiento en las siete regiones cafetaleras, talleres agroforestales entre los meses de marzo y mayo de 2024. Estos talleres estuvieron alineados al programa de Rentabilidad Sustentable, a la legislación del Instituto Nacional de Bosques -INAB- y a la Política de Ambiente y Cambio Climático para el sector café.

Estos talleres fueron impartidos al equipo de transferencia de tecnología y a los productores, permitiendo fortalecer conocimientos en los siguientes temas relevantes:

- Reglamento (UE) 2023/1115 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la comercialización en el mercado de la Unión y la exportación desde la Unión de determinadas mercancías y productos asociados a la deforestación y la degradación forestal, por el que se deroga el Reglamento (UE) n.º 995/2010.
- Legislación nacional vinculante al sistema agroforestal de café de Guatemala y vinculación de las actividades del programa de rentabilidad sustentable con el fortalecimiento de los modelos agroforestales de café de las regiones, como una estrategia para la diversificación, los servicios ambientales y los ingresos económicos para los productores.

Como resultado de los siete talleres implementados, se fortalecieron las capacidades técnicas de 164 colaboradores en las siete oficinas regionales de Anacafé y se logró la participación de más de 250 productores interesados en el manejo de su sistema agroforestal y en el cumplimiento ambiental.



Talleres agroforestales en diferentes regionales: “Actualización de legislación agroforestal vinculante al sector café”.

3er Eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala: Gestión integral de los recursos hídricos vinculados al sector café.

Objetivo: Fomentar la gestión integrada de los recursos hídricos en todos los procesos de agroindustria del sector café.

b. Monitoreo institucional: Muestreos de efluentes y abonos orgánicos líquidos 2023-2024 en diferentes unidades productivas, demostrando economía circular.

Desde hace más de cinco años, Anacafé realiza una vez al año muestreos de aguas mieles con la finalidad de analizar efluentes y abonos orgánicos como parte de las actividades para el cumplimiento del Acuerdo Gubernativo No. 236-2006, vinculante al “Reglamento de las descargas y reúso de aguas residuales y de la disposición de lodos”.

El objetivo de esta actividad anual es realizar un muestreo institucional y actualizar al equipo de poscosecha de cada región, para incentivar en conjunto al productor a realizar sus muestreos según los protocolos establecidos por la ley e implementar buenas prácticas con los subproductos del café. Para ello, los muestreos se realizaron únicamente con productores que cuentan con beneficio húmedo, generando resultados y recomendaciones para el manejo y reúso de las aguas de tipo especial y el cumplimiento legal ambiental mencionado en el Acuerdo Gubernativo 236-2006, así como el reúso de los subproductos, demostrando economía circular como una estrategia del sector.

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático, la Unidad de Calidad, el área de Poscosecha e Innovación, los responsables de Poscosecha de cada región y el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé (Analab) trabajaron en conjunto para el cumplimiento del objetivo, contando con el apoyo de un experto externo en el tema para el análisis de los datos.

Las actividades de muestreo se llevaron a cabo en distintos beneficios húmedos distribuidos en las siete regiones del parque cafetalero de Guatemala. Estos análisis incluyeron 20 parámetros de aguas residuales y abonos orgánicos del afluente del beneficiado húmedo del café, tomando en cuenta el Acuerdo Ministerial No. 105-2008 “Manual General del Reglamento de las Descargas y Reúso de Aguas Residuales y de la Disposición de Lodos”.



Preparación de insumos para monitoreo de aguas especiales procedentes del beneficiado húmedo del café.



Monitoreo del efluente de aguas especiales procedentes del beneficiado húmedo del café.

- c. Apoyo para el proyecto “Implementación de buenas prácticas de gobernanza hídrica orientadas a la sostenibilidad del cultivo de café y la restauración de cobertura vegetal en cuencas productoras de café en Guatemala.”

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático ha dado seguimiento y soporte técnico a los insumos obtenidos por parte del proyecto “Implementación de buenas prácticas de gobernanza hídrica orientadas a la sostenibilidad del cultivo de café y la restauración de cobertura vegetal en cuencas productoras de café en Guatemala” del Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF, por sus siglas en inglés).

Este proyecto ha realizado aportes para la Unidad de Ambiente, brindando productos para la sistematización y documentación sobre biodiversidad, gestión y gobernanza del recurso hídrico, así como diseños de sistemas agroforestales multiestrato para las regiones cafetaleras II y IV. Esto ha permitido proporcionar a los productores información clave sobre el manejo adecuado de los servicios ecosistémicos asociados a los sistemas agroforestales de café.



Visita de campo del proyecto “Implementación de buenas prácticas de gobernanza hídrica orientadas a la sostenibilidad del cultivo de café y la restauración de cobertura vegetal en cuencas productoras de café en Guatemala”.

4to Eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala: Conservación y manejo sostenible de la biodiversidad en el sector.

Objetivo: Promover acciones y prácticas orientadas hacia la valorización y conservación de los bienes y servicios ecosistémicos.

- d. Mantenimiento y mejora de la conectividad biológica: Diversidad en sistemas agroforestales de café con apoyo del Fondo Mundial para la Naturaleza - WWF.

Con el apoyo del proyecto “Implementación de Buenas Prácticas de Gobernanza Hídrica Orientadas a la Sostenibilidad del Cultivo de Café y la Restauración de Cobertura Vegetal en las Cuencas Productoras de Café en Guatemala”, en colaboración con el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), las Unidades de Ambiente y Cambio Climático, Proyectos y Transferencia de Tecnología han unificado esfuerzos para implementar diversas líneas de acción. Estas acciones están dirigidas a la recuperación de paisajes mediante la restauración de la cobertura vegetal, utilizando el sistema agroforestal de café, que incrementa los servicios ecosistémicos en las cuencas. El proyecto se encuentra ubicado en las regiones II y IV del parque cafetalero de Guatemala.



Monitoreo biológico en la Región II.

Estas actividades se centran en la valoración y conservación de especies, así como en los servicios ecosistémicos en la caficultura guatemalteca. Los productos e insumos generados a partir del proyecto serán fundamentales para la construcción de la “Estrategia de Biodiversidad y Servicios Ecosistémicos del Sector Café”.

Estos recursos no solo proporcionarán la base técnica necesaria para seguir avanzando en una línea base que promueva la conservación de la biodiversidad y la mejora de los servicios ecosistémicos en la caficultura de Guatemala, sino que también mantendrán y fortalecerán las capacidades y competencias de la Unidad de Ambiente y Cambio Climático.

e. Innovación Ambiental: Diseños agroforestales alineados a sistemas de riego, corredores biológicos e incentivos forestales.

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático, en conjunto con la Unidad de Calidad, Poscosecha e Innovación, identificó una ventana de oportunidad para llevar a cabo una innovación, la cual exploró la viabilidad de integrar sistemas agroforestales con riego, corredores biológicos e incentivos forestales.

Para ello, ambas unidades diseñaron y dieron seguimiento a una propuesta de sistema agroforestal que permite integrar árboles de sombra en un sistema de riego con café rodeado de bosque natural, el cual abastece de servicios ecosistémicos a la región. De esta manera, se satisfacen las necesidades productivas del café, se mantiene la conectividad biológica para la conservación de la biodiversidad y, como ingreso adicional, se cumplen los estándares que el INAB ha establecido para optar a los incentivos forestales del programa Probosque.

Esta iniciativa está brindando la oportunidad de combinar productividad, servicios ecosistémicos e incentivos forestales, y se encuentra en fase de implementación y evaluación.



Fase de diagnóstico para integrar sistemas agroforestales con riego, corredores biológicos e incentivos forestales.



Monitoreo de biodiversidad en unidades productivas.

f. Gestión del conocimiento: Servicios de monitoreo biológico para el productor.

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático, con el apoyo del proyecto “Implementación de buenas prácticas de gobernanza hídrica orientadas a la sostenibilidad del cultivo de café y la restauración de cobertura vegetal en cuencas productoras de café en Guatemala” del Fondo Mundial para la Naturaleza -WWF- (siglas en inglés), ha fortalecido sus conocimientos con la finalidad de tener la capacidad de brindar, en el mediano y largo plazo, un servicio de monitoreo biológico de bajo costo para el productor.

Los temas fortalecidos contemplan metodologías que permiten documentar diversos grupos de animales presentes o de paso en los sistemas agroforestales de café, así como identificar especies de árboles asociadas a la conservación de la biodiversidad.



Colocación de cámaras trampa en sistemas agroforestales de la Región II.

g. Enlaces interinstitucionales
para gestionar e incluir al sector café en la estrategia de país en la línea ambiental.

Institución	Nombre del enlace	Objetivo del enlace	Productos del enlace	Periodicidad del enlace
MARN	Carta de representación diferentes mesas y convenio.	Dar cumplimiento al convenio establecido con el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales Renovables.	Coordinaciones, mesas de discusión, liderazgo del sector.	Mensuales
MARN	Mesas de Cuencas (En formación).	Representar a la cadena productiva de café demostrando las mejoras en el tiempo y los servicios ecosistémicos que brinda el sector a Guatemala.	Directrices para cumplimiento y gestión del agua en los territorios.	Bimensual
CAMAGRO	Comisión de Ambiente.	Conocer, buscar y plantear necesidades ambientales de los diferentes sectores del Agro.	Minutas, revisiones y acciones estratégicas y puntuales para servicio del Agro.	Mensual
Sistema Guatemalteco de Ciencias del Cambio Climático	Mesa de Mitigación e Inventarios de Gases de Efecto Invernadero.	Generar líneas de investigación y acciones de adaptación y vulnerabilidad al cambio climático.	Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a acciones de mitigación e inventarios de gases de efecto invernadero.	Mensuales
			Compartir las buenas prácticas que el sector café ya implementa con relación al tema. Mejorar y actualizar constantemente las estrategias del sector para alinearlas a la estrategia de país.	
INAB	Mesa Temática de Apoyo al Servicio Ecosistémico “Recursos Genéticos Forestales”	Vincular los sistemas agroforestales de café con la conservación y mejora de la genética forestal de Guatemala.	Fortalecimiento de capacidades en temas de genética forestal nacional asociado a sistemas agroforestales de café. Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a temas de recursos genéticos forestales asociados a sistemas agroforestales de café.	Cuatrimestrales
INAB	Mesa Nacional de restauración del paisaje forestal	Promover los sistemas agroforestales de café como medio de restauración del paisaje forestal de Guatemala.	Fortalecimiento de capacidades en temas de restauración del paisaje forestal asociado a sistemas agroforestales de café. Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a temas de restauración del paisaje forestal asociado a sistemas agroforestales de café.	Bimensuales
INAB	Mesa temática de apoyo al servicio ecosistémico hídrico asociado a los bosques (agua y bosques)	Promover los sistemas agroforestales de café como medio de conservación y gobernanza del recurso hídrico.	Fortalecimiento de capacidades en temas de servicio ecosistémico hídrico asociado a sistemas agroforestales de café. Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a temas de servicio ecosistémico hídrico asociado a sistemas agroforestales de café.	Cuatrimestrales

h. Comunicaciones en diferentes actividades a nivel nacional en temas ambientales

Material	Objetivo	Código QR de descarga
Boletín Agroforestal 02: Conozca la importancia y nueva plataforma del Registro Nacional Forestal del Instituto Nacional de Bosques para la caficultura de Guatemala	Comunicar a productores de café cómo se vincula el Registro Nacional Forestal del INAB con los sistemas agroforestales de café, así como brindar una orientación adecuada para registrarse en su respectiva plataforma electrónica.	
Boletín Agroforestal 03: ¿Por qué inscribirse como sistema agroforestal en el Registro Nacional Forestal del INAB?	Brindar una herramienta al productor de café para el proceso de inscripción del sistema agroforestal de café en el Sistema Electrónico del Registro Nacional Forestal -SERNAF-.	
Boletín Agroforestal 04: ¿Sabías que, para transportar productos forestales provenientes del sistema agroforestal de café, es necesario contar con notas de envío del Instituto Nacional de Bosques -INAB?	Orientar al productor de café en el trámite de notas de envío provenientes de sistemas agroforestales de café a través del -SERNAF-.	
Boletín Agroforestal 05: Cómo recibir beneficios con tu Sistema Agroforestal de Café a través de incentivos forestales del INAB	Proporcionar al productor de café una herramienta guía para poder recibir incentivos forestales con los sistemas agroforestales de café.	

CALIDAD, POSCOSECHA E INNOVACIÓN

Competencias de Café 2024

Desde la cosecha 2014-2015, se implementó el programa de Competencias de Café en las ocho regiones cafetaleras de Guatemala, con el objetivo de identificar los cafés más representativos de estas áreas. Este programa se ha convertido en una herramienta para reconocer los cafés emblemáticos de Guatemalan Coffees y ha valorado el esfuerzo de los caficultores por producir con calidad.

En el sexto año de este programa, se añadieron dos categorías: “Otros Especiales” y “Procesos”, ampliando así la búsqueda, selección, inclusión y reconocimiento de unidades productivas que se destacan por su calidad a través de variedades y procesos especializados.

Por tercer año consecutivo, se celebró la competencia nacional de Cafés Robustas Finos y Cafés Orgánicos, con el fin de identificar y promover estos cafés, reconociendo los esfuerzos de los caficultores por producir cafés diferenciados de alta calidad.

Este año se celebró la segunda edición de la competencia nacional “Flores del Café”, en coordinación con la Asociación de Mujeres en Café Guatemala. Esta competencia premió y reconoció la labor de las mujeres caficultoras en Guatemala, destacando la calidad excepcional de su café y brindando oportunidades para acceder a mercados especializados.

Como prueba piloto, este año se lanzó la competencia nacional de café que promueve el posicionamiento de los productores que han decidido trabajar de manera asociativa en la producción de café de calidad. Esta competencia se denominó “CopCoffee: Competencia y Oportunidad del Café Asociativo”. Como resultado de esta iniciativa, se contó con la participación de 36 organizaciones que destacaron con la calidad de su café en taza.

Los ganadores de cada competencia fueron reconocidos públicamente y premiados por su dedicación en la producción de café con altos estándares de calidad. Además del reconocimiento, el café de los ganadores se convierte en el referente principal de su región y es promocionado por Anacafé en diversas ferias internacionales de cafés especiales en las que Guatemala participa.

Para garantizar la validez y actualización de los perfiles de taza que distinguen a los cafés regionales de Guatemala, el Laboratorio de Catación de Anacafé lleva a cabo un análisis sensorial según protocolos internacionales. Este análisis evalúa la intensidad del cuerpo, dulzura, complejidad, aroma, acidez y elegancia de la taza en cada muestra que participa en las competencias regionales, representando a cada región.

Competencias Regionales Guatemalan Coffees (incluye las categorías Café Regional, Otros Especiales y Procesos)

REGIÓN I					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
	20	19	Borbón, Catura, Catuai, Sarchimor, Anacafé 14	86.25	80
Otros Especiales	31	10	Anacafé 14, Sarchimor, Marsellesa, Borbón, Caturra, Typica, Catimor, Catuai, Obata, Geisha, SL28, Pacamara, Tupy	86.25	75.88
Procesos	12	10	Anacafé 14, Borbón, Catimor, Catuai, Caturra, Marsellesa, Sarchimor	86.75	77.25
TOTAL	63	39			

REGIÓN II					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
	25	15	Borbón, Pache, Caturra, Catuai, Typica, Anacafé 14	86.83	80
Otros Especiales	28	20	Anacafé 14, Catimor, Catuai, Caturra, Centroamericano H1, Borbón, Geisha, Java, Maragogype, Marsellesa, Obata, Sarchimor, RUI-11, Sn Roque.	87.83	74.00
Procesos	35	20	Borbón, Borbón Amarillo, Caturra, Catuai, Typica, Pache, Geisha, Java, Maragogype, Marsellesa, RUI-11, San Roque, Sarchimor	88.75	79.00
TOTAL	88	55			

REGIÓN III					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
	9	9	Borbón, Caturra, Catuai, Typica	86.50	83.00
	16	12	Borbón, Caturra, Typica, Catuai, Pache, Anacafé 14, Sarchimor, Catimor, Mundo Novo, Geisha	85.92	83.00
	19	13	Borbón, Borbón Amarillo, Catuai, Caturra, Villa Sarchi	86.25	83.92
Otros especiales	24	13	Anacafé 14, Catimor, Caturra, Centroamericano H1, Borbón, Geisha, Java, Maragotype, Marsellesa, Obata, RUI-11, San Roque, Sarchimor	87.75	74
Procesos	31	14	Borbón, Borbón amarillo, Catimor, Catuai, Caturra, Pache, Typica, Geisha, Java, Maragotype, Marsellesa, RUI-11, San Roque, Sarchimor	89	79
TOTAL	99	61			

REGIÓN IV					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
Lavado	30	13	Anacafé 14, Borbón, Borbón Anaranjado, Borbón enano, Catimor, Catuaí, Catuaí Amarillo, Geisha, Marsellesa, Pacamara, Parainema, San Ramón	91	79
Honey	28	11	Anacafé 14, Borbón, Catimor, Catuaí, Catuaí amarillo, Caturra, Etiope ACC/2722, Geisha, Maracaturra, Maragogype, Marsellesa, Pacamara, Tiquisit	90	80
Natural	39	11	Anacafé 14, Arará, Borbón, Pache, Catuaí, Castillo, Catimor, Etiope, Geisha, Maracatura, Maragogype, Marsellesa, Pacamara, Sarchimor, Sidra, Tiquisit	90	79
TOTAL	97	35			

REGIÓN V					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
	24	17	Borbón, Villa Sarchi, San Ramón, Caturra, Typicas, Sarchimor, Catuaí	88.00	80.75
Otros Especiales	15	11	Borbón, Caturra, Caturra, Geisha, Maragogype, Marsellesa, Pacamara, SL-28	89.5	84.38
Procesos	26	16	Anacafé 14, Borbón, Caturra, Geisha, Mundo Novo, Maragogype, Marsellesa, Parainema, Sarchimor, SL-28	89.5	83
TOTAL	65	44			

REGIÓN VI					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
	22	11	Catimor, Caturra, Borbón, Catuai, Sarchimor, Anacafé 14	87.38	80
Otros Especiales	16	11	Borbón, Caturai, Caturra, Geisha, L5, Maracaturra, Maragogype, Obata, Pacamara, Sarchimor, Venecia	88.63	80.5
Procesos	32	12	Anacafé 14, Borbón, Caturra, Catimor, Catuai, Caturra, Sarchimor, Geisha, Geisha Amarillo, L5, Pacamara, Sarchimor, Villa Sarchi	89.50	81.25
TOTAL	70	34			

REGIÓN VII					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
	18	11	Cuscatleco, Catuai, Sarchimor, Anacafé 14, Caturra	86.75	80
Otros Especiales	5	4	Geisha y Pacamara	87.25	85.5
Procesos	12	7	Anacafé 14, Catuai, Pacamara	86.25	83
TOTAL	35	22			

COMPETENCIAS NACIONALES ROBUSTAS FINOS, CAFÉ ORGÁNICO Y COPCOFFEE

Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
Orgánico	15	12	Anacafé 14, Villa Sarchi, Borbón, Sarchimor, Catuai, Caturra, Mundo Novo	88.50	81
Robustas Finos	55	13	Robusta	88.75	77
CopCoffee	36	16	Borbón, Pache, Caturra, Catuai, Pacamara, Catimor, Sarchimor, Pache, Anacafé 14, Maragogype	86.33	80
TOTAL	106	41			

COMPETENCIA NACIONAL FLORES DEL CAFÉ

Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
Lavado	38	10	Borbón, Caturra, Catuai, Anacafé 14, Costa Rica 95, Pache, Catimor, Pacamara, Sarchimor, Mundo Novo, Villa Sarchi, Parainema, Typica, Geisha	90	79
Honey	8	7	Villa Sarchi, Caturra, Anacafé 14, Borbón, Typica, Catuai	88.75	81
Natural	17	13	Geisha, Pacamara, Maragogype, Borbón, Catuai, SL-28, Typica, Caturra, Anacafé 14	88	81.5
TOTAL	63	30			

Ferias de café

REGIÓN VI - FERIA DE LA SIERRA DE CHUACÚS Y LAS VERAPACES				
Competencia	Número de participantes	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
Feria de la Sierra de Chuacús	80	Anacafe 14, Catimor, Catuai, Caturra, Pache común, Geisha, Marago, Marsellesa, Pacamara, Parainema, Sarchimor	88.13	89.63
Las Verapaces	29	Anacafé 14, Borbón, Catimor, Caturra, Catuai, L5, Maragogype, Obata, Pacamara, Pache, Sarchimor, Venecia	88.50	78.88
TOTAL	109			



RESUMEN COMPETENCIAS DE CAFÉ 2024			
Región	Categoría	Participantes	Premiados
I	Volcanic San Marcos	20	19
	Otros especiales	31	10
	Procesos	12	10
II	Traditional Atitlán	25	15
	Otros especiales	28	20
	Procesos	35	20
III	Antigua Coffee	19	13
	Acatenango Valley	9	9
	Fraijanes Plateau	16	12
	Otros especiales	24	13
	Procesos	31	14
IV	Sur Oriente	97	35
V	Highland Huehue	24	17
	Otros especiales	15	11
	Procesos	26	16
VI	Rainforest Cobán	22	11
	Feria de la Sierra de Chuacús	80	20
	Las Verapaces	29	27
	Otros especiales	16	11
	Procesos	32	12
VII	New Oriente	18	11
	Otros especiales	5	4
	Procesos	12	7
NACIONALES	Orgánico	15	22
	Robustas Finos	55	13
	Cafeca	36	16
	Flores de café	63	30



TOTAL COMPETENCIAS DE CAFÉ 2024		
Total de muestras	Total de unidades productivas premiadas	Variedades
790	393	Anacafé 14, Borbón, Catisic, Catuai, Catimor, Caturra, Costa Rica 95, Centroamericano H1, Cuscatleco, Geisha, Pacamara, Maracaturra, Maragogype, Marselesa, Mundo Novo, Pache, Parainema, SL-28, Sarchimor, Villa Sarchi, RUI-11, Typica, Robusta, Obata, Venecia, L-5, Sidra, Tekisic, Java, San Ramón.

Ruedas de catación

De igual forma, con el objetivo de promover el acceso a mercados, y en coordinación con los departamentos de Catación y Mercadeo, se implementaron cinco ruedas de catación, en las cuales participaron 25 interesados en comprar cafés diferenciados.

No.	Nombre de la rueda de catación	Ubicación	Número de participantes
1.	Rueda de catación Feria de la Sierra de Chuacús	Cubulco, Baja Verapaz	6
2.	Rueda de catación Feria de café de las Verapaces	Oficina regional, Cobán Alta Verapaz	4
3.	Rueda de catación Robustas finos y Cafés orgánicos	Anacafé, Zona 14 , Ciudad de Guatemala	4
4.	Rueda de catación Flores de café	Anacafé, Zona 14 , Ciudad de Guatemala	8
5.	Rueda de catación Sur Oriente	Oficinas regionales, Barberena, Santa Rosa	4



a. Talleres de calidad y preparación de café negro

La generación de capacidades técnicas en los productores es de suma importancia para mejorar la calidad y el acceso a mercados de los cafés de especialidad de Guatemala. Por lo tanto, durante el tercer trimestre del presente año, en conjunto con el equipo de Poscosecha Regional y Catación, se coordinaron talleres dirigidos a productores con el objetivo de fortalecer sus conocimientos en temas de calidad de café e introducción a métodos de preparación de café negro.

Se implementaron seis (6) talleres distribuidos en las siguientes regiones: dos en la región II, uno en la región V, uno en la región VI y uno en la región VII. Además, en la región IV, en coordinación con la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé-, se impartió un taller a los jóvenes del cuarto Bachillerato en Caficultura. Sin embargo, se continúan coordinando actividades en las otras regiones administrativas de Anacafé.

Como resultado de estos talleres, se capacitaron 141 personas (52 mujeres y 89 hombres).





b. Participación en rueda de negocios AGROCONECTA- Quetzaltenango

Parte importante de la promoción del café de especialidad es realizar acercamientos directos con los compradores. Por tal razón, se participó en la logística, implementación y activación de la feria de negocios AGROCONECTA, celebrada en Quetzaltenango, cuyo objetivo era generar oportunidades de negocio con compradores locales de la zona.

En esta feria se abordaron temas de interés para productores y compradores, con el propósito de agilizar la comercialización de lotes de café de especialidad producidos en el departamento de Quetzaltenango.



c. Taller de actualización Poscosecha 2024

Con el objetivo de estandarizar criterios técnicos, se organizó y ejecutó el taller de actualización técnica dirigido a los ocho consultores de transferencia de tecnología de empresas cafetaleras, especializados en Poscosecha y Calidad, de las siete regiones administrativas de Anacafé.

Este taller se desarrolló en las instalaciones de la región II (San Bernardino, Suchitepéquez) de Anacafé. Con el objetivo de que el taller fuera dinámico, durante los días de capacitación se trataron temas como: manejo y estandarización de decisiones en el establecimiento y manejo de beneficios húmedos, manejo de gas GLP para secadoras mecánicas (guardiolas), calidad de café, entre otros temas de interés.



Investigaciones Poscosecha 2024

La investigación de Cedicafé sigue la ruta de creación de prototipos para la caficultura en el beneficiado húmedo del café. Este proceso es crucial para mejorar la eficiencia y la productividad sin comprometer la calidad.

Durante el 2024, las investigaciones se orientaron hacia dos puntos clave:

- **Fermentaciones:** Aislamiento de microorganismos e identificación de ácidos en el café pergamino y tostado.
- **Creación de prototipos:** Desarrollo de prototipos para el secado del café que involucren la operación de microprocesadores. A través de estos, se facilita la incorporación de sensores y actuadores, lo que permite crear prototipos más interactivos y dinámicos, realizando acciones repetitivas que generan datos para mejorar los procesos y las decisiones.

Objetivos:

- **Mejorar la calidad:** Crear una línea de procedimientos que garantice la estabilidad y repetitividad en la calidad.
- **Eficiencia en el proceso:** Reducir directamente los tiempos y costos de los procesos.
- **Beneficios a la comunidad:** Evaluar cómo los prototipos pueden mejorar la vida de los productores, desde un mejor ingreso hasta la reducción del trabajo manual.

a. Cursos, talleres y capacitaciones

En el marco de la mejora continua, el Departamento de Transferencia de Tecnología de Anacafé especializado en poscosecha, ha recibido entrenamiento técnico en diversas áreas de la agroindustria del café, utilizando los siguientes ejes transversales:

- **Mercados y calidad**
- **Agroindustria del café**
- **Ambiente**
- **Investigaciones y actualizaciones**

Estos conocimientos son fundamentales para prestar servicios efectivos que contribuyan a una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.



Capacitación en sistemas de gas GLP, manejo control y seguridad en la agroindustria de café.

b. Integración de tecnología

La integración del equipo de poscosecha con tecnologías y procedimientos actualizados en la industria del café busca orientar y enfrentar los diversos retos que enfrenta la caficultura nacional, entre los que destacan:

- Diseño de beneficios
- Orientación en fermentaciones especiales
- Tecnologías actuales de laboratorios para determinar fermentaciones
- Análisis de maquinarias
- Orientación sobre la legislación ambiental del sector café

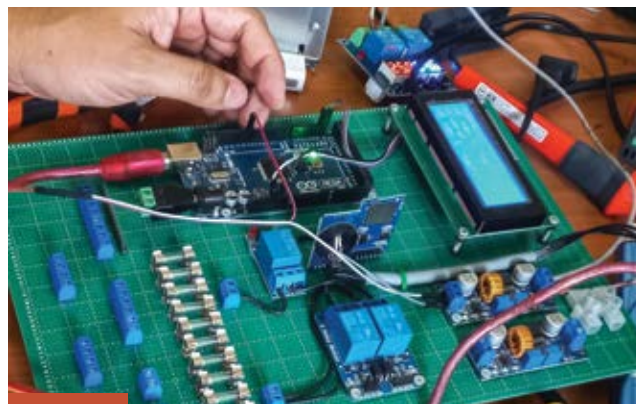
Secadora solar con compuertas hidráulicas

Se ha determinado que el secado de café es un punto crítico en la agroindustria del café, por lo que es fundamental optimizar su eficiencia mediante decisiones basadas en microcontroladores. Estos se programan para controlar, según variables como la humedad relativa y la temperatura interna y externa, la apertura o cierre de la secadora.

El sistema de apertura y cierre funcionará con compuertas de equilibrio, utilizando 6 litros de agua. Entre sus componentes se incluyen servomotores, sensores de humedad y temperatura, un microprocesador de control, y un programa (aún en fase de pruebas) diseñado por Cedicafé. El objetivo es evacuar el aire húmedo con base en datos cualitativos y de referencia, mejorando la eficiencia en el secado y la seguridad del personal que opera el equipo.



Secadora solar tipo túnel con compuertas hidráulicas.



Tarjeta controladora de procesos para secadora solar tipo túnel.

Removedor automático de café

Con el objetivo de desarrollar una alternativa para remover el café dentro de las secadoras solares de forma automática, se ha diseñado un sistema que permite mover el café pergamino húmedo hasta completar su secado, registrando datos de humedad del aire, temperatura y tiempos.

Este equipo complementa la secadora hidráulica mencionada previamente, la cual continúa en constante mejora al ser un prototipo. Además, cuenta con sistemas electrónicos que están siendo sometidos a diversas pruebas de campo.



Removedor automático de café diseñado por Cedicafé.

Aislamientos de microorganismos para fermentaciones especiales

Se realizaron aislamientos de bacterias lácticas y levaduras que son parte de las fermentaciones del café, con el fin de lograr resultados constantes. Con el apoyo del Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab-, se elaboró un protocolo para identificar variables en el mucílago de café, así como para determinar los microorganismos presentes, el pH y los grados Brix.



Calentador para fermentaciones especiales

Los microorganismos requieren condiciones óptimas para desarrollarse y alcanzar su máxima eficiencia. Estas condiciones dependen en gran medida de la temperatura y la disponibilidad de alimento. Por ello, se ha diseñado un sistema de transferencia de calor basado en agua, que mantendrá una temperatura constante de 27 grados Celsius dentro del tanque de fermentación. Este sistema incluye 15 metros de tubería con un diámetro de 1 cm y un flujo constante de 3.145 litros de agua en el intercambiador de calor.



Estos análisis ya está a disposición de los caficultores. en Analab.

c. Proyectos

Se tienen convenios con la Academia del proyecto Marzocco de Italia, en conjunto con la Asociación Nacional del Café, a través del laboratorio de análisis de suelos y agua. En este laboratorio se han determinado las cantidades de acidez y azúcares totales del café oro y tostado, con el fin de obtener datos cuantitativos y químicos sobre las características de las variedades y procesos del café.

Con este análisis, se determinaron los siguientes componentes: ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico, ácido clorogénico, ácido málico y azúcares totales.

d. Programa Cafetal Radio

Participación en el Programa No. 10 de la tercera temporada de El Cafetal Radio, abordando el tema: Mantenimiento del beneficio húmedo, con una charla informativa sobre análisis preventivos y correctivos del beneficio húmedo del café.



e. Participación en Cafex: 33 Congreso de la Caficultura

Presentación de los factores determinantes en el secado de café, análisis de resultados de competencias regionales y fenómenos climáticos en Guatemala.

f. Investigación sobre cubo condensador de café pergamino

Prototipo en diseño que utiliza celdas Peltier y calor solar para realizar cambios de temperatura, generando la deshidratación de aire recirculado para secar café a temperaturas más bajas. Se encuentra en la fase de diseño y experimentación en la regional VI de Cobán, A.V. Las bases utilizadas incluyen el confinamiento de aire y calor, celdas Peltier y la curva de Tessen de saturación teórica de aire con agua, para el cálculo de saturación y condensación de agua.

*Se encuentran más proyectos en desarrollo que serán presentados en 2025.



Producción Sostenible: Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo

Como parte de las estrategias de sostenibilidad y adaptabilidad al cambio climático, Anacafé está trabajando en actividades que contribuyan a la resiliencia del cultivo a través de modelos productivos que respondan efectivamente a esta necesidad y que estén enfocados en la optimización y aprovechamiento de los recursos disponibles, con el objetivo de aumentar de forma estable y sostenible la productividad por área.

Los modelos productivos con sistema de riego por goteo superficial han demostrado ser una alternativa que satisface de forma eficiente la demanda hídrica del cultivo, con la versatili-

dad de aprovechar el sistema instalado para realizar los aportes nutricionales en las dosis y momentos adecuados a través del uso del fertirriego. Con esta tecnología se logra expresar el potencial genético de las variedades de café, elevando la producción del cultivo de forma rentable y sustentable.

a. Capacitaciones

El equipo de innovación y tecnología desarrolló una serie de eventos externos e internos para compartir con caficultores de unidades productivas temas de transferencia de tecnología y conocimiento, con el fin de tener un mayor impacto sobre la producción de café mediante el establecimiento de riego y fertirriego por goteo superficial.

Tema	Evento
Los no negociables del riego en café arábico	Diplomado a caficultores de Santa Rosa
Sistemas de riego e interpretación de análisis de suelos	Capacitación a estudiantes de la Universidad de San Carlos de Huehuetenango.
Sistemas de riego en el cultivo de café	Capacitación a personal de Finca Buena Vista.
Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial	Participantes del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena del Valor del Café.
	Participantes en el curso de Innovación en la Agricultura como herramienta de adaptación al cambio climático, Universidad del Valle de Guatemala.
	Estudiantes del Bachillerato en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura, Escuela “Las Flores”, Barberena.
	Mesa de Enlace Región III, Anacafé. Tema: Sistemas Productivos de Café con Riego y Fertirriego.
	Productores de la Asociación de Caficultores de Oriente de Guatemala (ACOGUA).
Establecimiento del sistema productivo de café con riego. Operación y mantenimiento del sistema de riego	Productores del área de Palencia, Guatemala, y personal de campo de la municipalidad.
	Técnicos de campo y productores de la Fundación Neumann.



Gira de campo con especialista Guilherme Duarte en Araguari, Minas Gerais, Brasil.



Instalación de venturi para inyección de fertilizantes vía fertirriego.



Gira de campo con personal de ACOGUA en parcela con sistema de riego y fertirriego por goteo.

b. Publicaciones

Como parte de la estrategia de comunicación, se publicó el boletín “Los no negociables del riego en café arábico”, que aborda temas de nutrición 70-30. Este enfoque busca una aplicación más eficiente de nutrientes a través del fertirriego y granulados, permitiendo una mejor nutrición balanceada desde los primeros seis meses hasta el mes 30. Se incluyen recomendaciones sobre los diferentes distanciamientos entre calles y plantas para optimizar el aprovechamiento del área y la luz. Además, es fundamental seleccionar variedades altamente productivas y resistentes a plagas y enfermedades. La calidad de las plantas en el vivero es determinante para asegurar que se lleven al campo plantas sanas, vigorosas y con un buen sistema radicular.

El objetivo es establecer más unidades productivas con sistemas de riego por goteo a nivel nacional.

c. Atención a unidades productivas

Se realizaron visitas de diagnóstico y seguimiento a 81 unidades productivas, de las cuales 75 ya contaban con un sistema de riego por goteo superficial instalado. Se brindó seguimiento a 13 unidades para aumentar la producción y el impacto en el café arábico.

d. Giras e intercambio de experiencias

Como parte del intercambio de experiencias, el equipo de riego de Anacafé participó en la “Feria Nacional de Irrigación en Caficultura”, desarrollada en Araguari, Minas Gerais, Brasil. También se realizaron visitas técnicas a unidades productivas en Espírito Santo, São Paulo y Minas Gerais, con el objetivo de aprender buenas prácticas agrícolas en el cultivo de café con fertirriego que sean aplicables a los sistemas productivos de Guatemala.



Sooretama, Espírito Santo. Brasil.

Café Robusta y Conilon

a. Gira de Campo a Zonas de *Coffea canephora* en Espírito Santo, Brasil

Como parte de la dinámica de transferencia de tecnología interna, se llevó a cabo una gira de campo en las zonas productoras de *Coffea canephora*, específicamente en los municipios de Sooretama, Río Bananal y Jacupemba, en el estado de Espírito Santo, Brasil. El objetivo de esta gira fue ampliar los conocimientos del equipo técnico y fomentar el intercambio de experiencias sobre el cultivo de café robusta y conilon.

b. Atención a unidades productivas

Se visitaron 21 unidades productivas que ya contaban con siembras de *Coffea canephora*, lo que permitió brindar asesoría técnica especializada en el cultivo. Las unidades productivas visitadas buscan implementar modelos altamente productivos con genética mejorada, capaces de aumentar la producción por área.

Como resultado de estas visitas, se establecieron 10 manzanas (7 hectáreas) de café robusta bajo un modelo altamente productivo, sembrado a una distancia de 3 x 0.60 metros en el municipio de Génova Costa Cuca, Quetzaltenango.

c. Mapa de café robusta

A partir de 2023, Anacafé ha iniciado la promoción de la siembra de café robusta en Guatemala. El objetivo es expandir el área sembrada utilizando un modelo agrícola altamente productivo, respaldado por asistencia técnica especializada en el cultivo de robusta.

Actualmente, las siembras de robusta se distribuyen en las siete regiones del país, variando en diferentes proporciones.

% por región	
Región I	41.01%
Región II	40.10%
Región III	1.73%
Región IV	1.01%
Región V	0.27%
Región VI	13.80%
Región VII	2.06%



SISTEMA DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA DE ANACAFÉ (GIS)

Actualización del área cafetalera

La Unidad de Sistemas de Información Geográfica de Anacafé (GIS) trabaja en la generación sistemática de datos para el sector cafetalero, incluyendo la gestión de información geográfica con variables relevantes para la caficultura.

Este año se concluyó el proyecto de actualización del área de producción de café, en el que se han integrado datos que permiten caracterizar el paisaje cafetalero de manera más precisa para la toma de decisiones estratégicas para el cultivo de café, posicionando a Guatemala como un país pionero en este campo.

El equipo GIS de Anacafé coordinó un esfuerzo colaborativo que ha culminado en la integración de datos clave para perfeccionar la caracterización del paisaje cafetalero. Este proceso, respaldado por una plataforma colaborativa de integración de datos, ha contado con la participación de 101 Consultores del equipo de Transferencia de Tecnología de Anacafé.

Aspectos destacados de la plataforma:

- **Cultura de Datos GIS:** Anacafé impulsa la adopción de la cultura de datos GIS como base para la toma de decisiones informadas en el sector cafetalero guatemalteco.
- **Interconexión de datos:** La actualización permite enlazar el área de producción de café con otros mapas, ampliando así la información disponible para los productores y contribuyendo a decisiones más estratégicas.
- **Tecnología colaborativa:** La implementación de una plataforma colaborativa ha marcado un caso de éxito internacional, destacando el papel pionero de Guatemala en la aplicación de tecnologías colaborativas para el beneficio del sector cafetalero.
- **Automatización de datos:** El proceso ha logrado la automatización de datos precisos y confiables, proporcionando a los productores herramientas sólidas para una gestión más eficiente de sus cultivos.
- **Caficultura Inteligente:** La integración de tecnología y Big Data ha allanado el camino hacia una caficultura inteligente, posicionando a Guatemala como referente en la aplicación de innovación en la producción de café. dulzura, complejidad, aroma, acidez y elegancia de la taza en cada muestra que participa en las competencias regionales, representando a cada región.



Escanee el código QR para acceder a la plataforma.



Cartografía digital de Unidad Productiva.

Productos y servicios GIS para caficultores

De acuerdo con las necesidades de los caficultores en materia de cartografía y análisis espacial, se ha desarrollado un portafolio de servicios y productos que atienden la demanda desde distintos niveles de detalle y fomentan la colaboración del usuario para optimizar recursos.

Por ejemplo, algunas unidades productivas han realizado croquis y cuentan con planos registrales, así como otros tipos de información espacial. Mediante la revisión y digitalización de estos insumos, se acelera el proceso de generación de productos GIS, lo que permite aprovechar la capacidad instalada para atender a más productores.

Durante el ejercicio cafetalero 2023-2024, se realizaron un total de 213 productos GIS para unidades productivas, que incluyen: 5 cartografías digitales, 8 análisis espaciales, 177 digitalizaciones cartográficas, 1 fotogrametría con drones y 22 mapas impresos.

Servicios climáticos

Anacafé ha desarrollado una sólida plataforma de información climática, integrada principalmente por una red de estaciones meteorológicas que, al cierre de este año, suma un total de 130. De estas, 107 son equipos de la asociación, mientras que 23 son equipos adquiridos por caficultores que los han integrado a la red. En cuanto a los servicios climáticos, el portal meteorológico cuenta con 16,000 usuarios, quienes consultan el sitio alrededor de 127,000 veces al año.

A continuación, se describen los avances en materia de servicios climáticos:

Actualización del portal meteorológico: El portal meteorológico está en proceso de actualización hacia “Clima Café”, un nuevo enfoque que orientará los servicios climáticos hacia información más específica relacionada con el cultivo de café. Actualmente, está disponible como una página web en www.meteorologia.anacafe.org, y se espera que esté disponible como aplicación móvil en las principales tiendas para el próximo año cafetalero.

Fomento de la colaboración: Se ha promovido el acceso de caficultores a estaciones meteorológicas mediante la gestión de conocimiento sobre equipos meteorológicos con características y costos accesibles. Al cierre de este ejercicio, se incorporaron 10 estaciones nuevas provenientes de caficultores que colaboran con sus datos en la red.

Boletines meteorológicos: Durante el presente año cafetalero, se emitieron 12 boletines meteorológicos mensuales, los cuales ofrecen un resumen de las condiciones climáticas mensuales para la zona cafetalera, así como el registro de las estaciones y las perspectivas climáticas mensuales emitidas por el INSIVUMEH.



Configuración de estación colaborativa.



Cartografía colaborativa

La creación de flujos de trabajo colaborativos ha permitido ofrecer más servicios aprovechando la capacidad instalada de los usuarios. Esta iniciativa se ha proyectado en dos líneas de trabajo:

- A nivel interno, se continuó con la actualización del área cafetalera para monitorear los cambios en el uso del suelo en el territorio. En otros emprendimientos, ha sido posible crear un inventario de áreas atendidas con el apoyo de proyectos de cooperación.
- Se fortalecieron los procedimientos de recolección de información geográfica para la creación de cartografía multipropósito. El equipo GIS gestiona tecnologías existentes y de código abierto, las adapta a procedimientos fáciles de ejecutar por los usuarios y brinda soporte para el aprendizaje.

Entrenamiento virtual en sistemas de información geográfica

Se creó una sección en el portal de Anacafé que ofrece contenido tutorial sobre la geolocalización de unidades productivas. Esta sección proporciona una serie de pasos guiados para que, utilizando un dispositivo móvil como colector de datos GPS, los usuarios puedan obtener coordenadas. Además, mediante el uso de Google Earth Pro, podrán crear composiciones cartográficas.

Esta primera fase consta de cuatro tutoriales y está disponible en: <https://www.anacafe.org/GIS/tutoriales>.



Soporte GIS en cartografía colaborativa para mapeo de suelos.



Contenido tutoriales GIS en el portal web de Anacafé.



Soporte al EUDR en geolocalización y monitoreo forestal

Con la próxima entrada en vigencia del reglamento de productos libres de deforestación aprobado por el Parlamento de la Unión Europea, Anacafé se ha preparado para brindar soporte a los productores y otros actores de la cadena en el cumplimiento de esta normativa. La unidad GIS ha trabajado específicamente en el apoyo a la geolocalización y el monitoreo forestal.

En cuanto a la geolocalización, al cierre de este ejercicio se ha brindado soporte directo para la geolocalización de 2,854 unidades productivas, que representan 23,549 hectáreas. En lo que respecta al monitoreo forestal, utilizando el mapa global de cambio de bosque (Hansen et al.), se calculó que entre 2020 y 2023, el 98.23% de las zonas cafetaleras podrían estar libres de pérdida arbórea.

Innovaciones GIS

Los esfuerzos para optimizar los servicios de mapas, información y cartografía en general continuaron durante este año cafetalero. Se ha avanzado específicamente en la construcción de un catálogo de mapas para caracterizar el territorio cafetalero. Con un mapa base actualizado disponible, el siguiente paso es crear una infraestructura de datos espaciales que sirva de consulta para todos los actores de la cadena.



AGROECOLOGÍA, NORMAS Y REGULACIONES

Cambio del nombre de la unidad para ampliación de sus servicios

Durante el último año, la Unidad de Café Orgánico fue renombrada como Unidad de Agroecología, Normas y Regulaciones en Café, en respuesta a la necesidad de un enfoque más integral. Este cambio refleja una visión más amplia que no solo abarca la producción de café orgánico, sino también la adopción de prácticas agroecológicas en el cultivo, con el objetivo de mejorar la sostenibilidad ambiental, la productividad y la protección del ecosistema.

La agroecología, como enfoque, permite a la unidad ofrecer una cobertura más extensa en términos de asesoría técnica, cumplimiento normativo y acceso a mercados especializados. Este ajuste facilita una mejor respuesta a las necesidades de los caficultores, quienes ahora cuentan con un apoyo más completo en áreas como el manejo regenerativo de suelos, biofábricas, control biológico de plagas, microorganismos benéficos, biofertilizantes y el cumplimiento de regulaciones a nivel nacional e internacional. Esto incluye normativas de cumplimiento de países, estándares y sellos privados, apoyando a los caficultores en la obtención de certificaciones especiales para maximizar sus beneficios económicos y ambientales.



Toma de muestra de suelo para análisis del perfil microbiológico. Análisis M1 de Analab.



Floración en cafetal orgánico robusta.



Elaboración y caracterización de insumos en biofábrica.

Productos de la Biofábrica, una herramienta para la producción sostenibles de las unidades productivas de café

Durante el año, se llevaron a cabo varios talleres en diferentes regiones del país, enfocados en la elaboración, caracterización y uso de productos de la biofábrica para las unidades productivas de café.

Estos talleres proporcionaron a los caficultores conocimientos prácticos sobre la producción de insumos orgánicos, como biofertilizantes y biopesticidas, con el objetivo de reducir el uso de agroquímicos y promover prácticas sostenibles. Las capacitaciones fortalecieron las capacidades locales, adaptando las técnicas agroecológicas a las condiciones específicas de cada región y fomentando el intercambio de experiencias entre los participantes.

Cursos y capacitaciones para la promoción y divulgación de los sistemas de producción agroecológica de café

Se impartieron diversos cursos y capacitaciones orientados a la promoción y divulgación de los sistemas de producción agroecológica de café. Estos programas estuvieron dirigidos a personal técnico, como extensionistas del Ministerio de Agricultura, estudiantes de las escuelas de caficultura de Funcafé, técnicos agrícolas de organizaciones y estudiantes del diplomado de la cadena de valor del café, impartido por Anacafé y la Universidad del Valle de Guatemala -UVG.

El objetivo fue difundir conocimientos actualizados sobre prácticas sostenibles en el cultivo del café. Las capacitaciones incluyeron módulos teóricos y prácticos sobre manejo de suelos, conservación de biodiversidad y control biológico de plagas, promoviendo la adopción de enfoques agroecológicos que mejoran tanto la productividad como la sostenibilidad de los sistemas productivos cafetaleros.



Grupo de técnicos y estudiantes capacitados en Sistemas de Producción Agroecológica de café.

Talleres actualización esquema Rainforest Alliance: Administración de plaguicidas

A lo largo del año, se implementó en las siete oficinas regionales de Anacafé un módulo especializado sobre la administración de plaguicidas, Límites Máximos de Residuos (MRL) y la actualización del esquema de certificación de Rainforest Alliance. Este módulo estuvo enfocado en capacitar a caficultores y técnicos agrícolas en el uso responsable y seguro de plaguicidas, garantizando el cumplimiento de los MRL internacionales, así como en la gestión de procedimientos especiales, como el uso excepcional de plaguicidas (EUP). También se abordaron los criterios de sostenibilidad exigidos por Rainforest Alliance, promoviendo prácticas agrícolas que respetan el medio ambiente y mejoran las condiciones laborales.

Además, la unidad GIS brindó apoyo al ofrecer servicios de mapeo y geolocalización, fundamentales para cumplir con los requisitos del esquema de certificación y con la normativa EUDR. Estas capacitaciones fortalecieron la preparación de los caficultores para acceder a mercados que valoran productos certificados.



Talleres actualización de esquema Rainforest Alliance, módulo de administración de plaguicidas.

Generación de material para transferencia de tecnología

Se elaboró y difundió diverso material técnico con el objetivo de facilitar la transferencia de tecnología a los caficultores, respondiendo a la necesidad de acceder a información especializada que contribuya a la mejora continua de sus prácticas agroecológicas. Este material, disponible en formatos digital e impreso, fue diseñado para ofrecer herramientas prácticas y conocimientos actualizados en áreas clave para la producción orgánica, la gestión de abonos, la captura de microorganismos benéficos y la construcción de biofábricas.

Entre los recursos elaborados están:

Material	Objetivo	Código QR de descarga
Boletín Técnico: Calidad de los abonos orgánicos	Proporciona a los productores una interpretación clara de los análisis de abonos orgánicos O-1 y M-1, realizados por Analab, lo que les permite tomar decisiones informadas sobre el manejo de abonos para el cafetal.	
Boletín Técnico: Proceso de certificación de café orgánico en Guatemala	Desarrollado para guiar a los caficultores a saber qué pasos deben seguir para gestionar una auditoría y certificación orgánica en Guatemala para los principales mercados internacionales como la UE, NOP-USDA y JAS.	
Guía técnica para la captura, reproducción y aplicación artesanal de microorganismos benéficos en la caficultura y la Guía para la elaboración de biofábricas	ambos en formatos digitales e impresos, que permiten a los productores implementar soluciones innovadoras y sostenibles de forma accesible y efectiva.	
Seminario Web: Agricultura regenerativa:	Qué es, cómo se certifica y oportunidades para el café, brindando un espacio de aprendizaje sobre prácticas regenerativas que abren nuevas oportunidades comerciales, respondiendo a la creciente demanda de sostenibilidad en los mercados internacionales.	

Atención al caficultor

Gracias al apoyo del proyecto REAL y a la donación de lombriz coqueta roja (*Eisenia foetida*) de Finca El Injerto, se entregaron 100 kits para la producción de lombricompost a representantes de cinco organizaciones de la Región V, Huehuetenango. Además, se rehabilitaron las instalaciones de producción de lombricompost en la finca Buena Vista, ubicada en Retalhuleu.



Entrega de kits domésticos de lombricompost.

Implementación de prácticas ecológicas

Giras técnicas especializadas en caficultura biodinámica y regenerativa

Estas giras incluyeron la demostración del uso de ganado menor y ganado vacuno el manejo de malezas en cafetales. Estas giras ofrecieron a los participantes la oportunidad de conocer de cerca prácticas regenerativas, innovadoras, económicamente viables y sostenibles aplicadas al cultivo de café.



Rehabilitación del módulo de producción de lombricompost.

CAFEX 2024

Dentro del marco de CAFEX 2024, gracias a gestiones de la Unidad de Agroecología, Normas y Regulaciones, se contó con la destacada ponencia de la Dra. Mirjam Pulleman, quien abordó el tema de la agricultura regenerativa y los sistemas cafetaleros con bajas emisiones de carbono.



Escanee el código para descargar la presentación de la Dra. Mirjam Pulleman durante el CAFEX 2024.



Dra. Mirjam Pulleman en el CAFEX 2024.

DIGITALIZACIÓN DE DOCUMENTOS PARA EXPORTACIÓN

Autorización digital de constancias de producción, contratación y exportación

Se ha avanzado en la digitalización de documentos en la Unidad de Registros del Departamento de Comercialización, mediante la integración de la autorización electrónica para las Constancias de Inscripción, Contratación y Exportación. Esta innovación incluye una firma digital automática, lo que permite a los productores obtener sus constancias en un plazo de cinco minutos, tanto en las oficinas regionales como en las oficinas centrales.

Este proceso digital simplifica significativamente los trámites relacionados con las constancias, las cuales son esenciales para que los productores las presenten a las exportadoras y respalden su producción durante el proceso de contratación. Además, estas constancias son requeridas por las entidades bancarias, sirviendo como un instrumento de apoyo que evidencia la producción y permite a los productores aplicar a financiamientos.

Las cifras incluidas en las constancias de producción son proporcionadas por los productores, quienes deben detallar su cosecha, considerando el área de producción y el volumen cosechado.

ANACAFÉ GUATEMALA
5a. Calle 0-50, Zona 14
Asociación Nacional del Café
Guatemala, C. A.
EJERCICIO: 2023/2024

SR-716-2023/2024

LA ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

Hace constar que en sus registros se encuentra inscrito como productor de café **PEREZ CERAS, JUAN JUAN**, bajo el número de afiliado **59055**, quien inscribió la unidad productiva (Finca) **PEREZ CERAS**, ubicada en el municipio de **GUATEMALA**, departamento de **GUATEMALA**, la cual quedo registrada en Anacafé con el número **28500**.

Y sin asumir ninguna responsabilidad por el contenido de esta Constancia, a solicitud del Productor citado y para los usos legales que al interesado convengan, se extiende la presente a los **DOCE** días, del mes de **SEPTIEMBRE** de **2024**.

----- Última Línea -----

[Firma]
Lucrécia Ovalle
Coordinadora de Comercialización

Observaciones: Este documento únicamente tiene validez si está impreso en papel seguridad utilizado por Anacafé para el efecto. La presente constancia no prejuzga sobre el contenido ni validez de los documentos que fueron acompañados al expediente, ni convalida hechos o actos nulos o ilícitos.

C0718E31F28500V9871000C08.MARISABEL.CA@ANACAFE.ORG

FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL

Efectos de la asociatividad empresarial del sector cafetalero en Guatemala

La estructura del sector cafetalero ha ido evolucionando como resultado de las demandas del mercado y los diferentes modelos económicos actuales. Anacafé, con el objetivo de contribuir de manera efectiva a la demanda de servicios orientados al desarrollo empresarial y al fortalecimiento de los modelos económicos asociativos, ha brindado acompañamiento asertivo a los productores que decidieron trabajar de manera asociativa a través de las diferentes figuras existentes en el país.

La asociatividad empresarial, representada por cooperativas, asociaciones y Grupos de Amistad y Trabajo (GAT) de productores de café en Guatemala, ha demostrado ser un pilar clave para el desarrollo económico y social del sector. A lo largo de los años, este modelo ha permitido a los caficultores mejorar sus condiciones de vida y posicionarse competitivamente en el mercado internacional, a pesar de los desafíos que enfrenta la industria.

Desde el punto de vista de las organizaciones de productores de café, la asociatividad ha jugado un papel importante en el sector cafetalero de Guatemala, propiciando la competitividad y el fortalecimiento económico a través de agronegocios, acceso a mercados y facilitación estratégica. Este enfoque ha alineado esfuerzos colectivos y creado sinergias entre los productores de las comunidades cafetaleras en la búsqueda de un desarrollo integral. Por ello, Anacafé, a través del Departamento de Fortalecimiento Organizacional, ha contribuido activamente al fomento de la asociatividad empresarial.



La estrategia de asociatividad ha mejorado las condiciones del sector en cuanto a la generación de ingresos y la promoción de la sostenibilidad. Los resultados han sido notables, con un impacto económico positivo que ha fortalecido las estructuras organizacionales, mejorado los modelos económicos rurales y facilitado el acceso a mercados. Este avance ha impulsado una caficultura más humana, dinámica, rentable y sostenible. Pero más allá de los números, Fortalecimiento Organizacional ha brindado a los caficultores las herramientas necesarias para mejorar su calidad de vida y la de sus familias.

a. Importancia de las organizaciones de productores

Las organizaciones de productores, como modelos económicos rurales integrales, han sido esenciales para dinamizar las cadenas agroproductivas, fortaleciendo la cadena del café y facilitando estratégicamente la escala de producción, procesamiento, comercialización y economía en general. Estas organizaciones han promovido la planificación, organización de la producción e industrialización del café.

Su objetivo principal ha sido unir los esfuerzos de los productores de café para alcanzar metas y objetivos comunes que difícilmente podrían lograr de forma individual. Esto ha fortalecido la implementación de prácticas agrícolas sostenibles, con un enfoque en rentabilidad, competitividad, calidad e intercambio de conocimientos. Además, han brindado a los productores una plataforma conjunta que facilita el acceso a mercados, la trazabilidad, el posicionamiento y el establecimiento de relaciones comerciales más sólidas y duraderas.

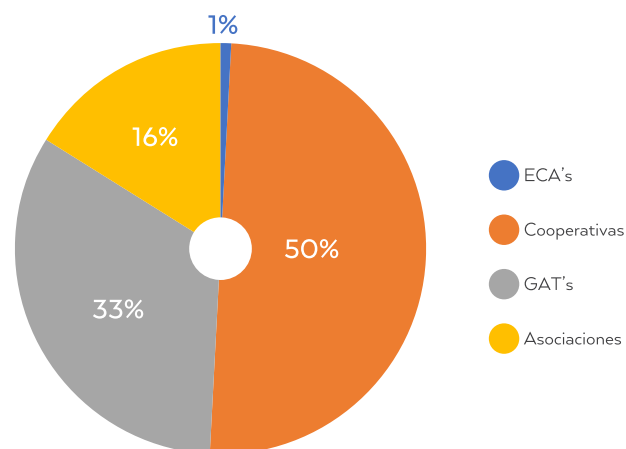
Innovación en la estrategia organizacional

El proceso de innovación en la estrategia organizacional impulsó el desarrollo y la sostenibilidad de las organizaciones de productores de café, mediante un liderazgo comprometido con la transformación, que favoreció la adopción de prácticas innovadoras, fortaleciendo la cultura interna y mejorando la toma de decisiones.

La incorporación de metodologías avanzadas en la gestión permitió optimizar procesos, aumentar la eficiencia y expandir la incursión de las organizaciones de productores de café en nuevos mercados. Además, el desarrollo continuo de capacidades ha asegurado que tanto los líderes como los asociados estén preparados para enfrentar desafíos y aprovechar oportunidades en un entorno en constante evolución.



IMPACTO DE FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL



a. Liderazgo transformador

Este estilo de liderazgo ha sido una estrategia clave para impulsar el desarrollo organizacional en la caficultura del país. Se ha centrado en inspirar y motivar a los productores de café que han optado por trabajar de manera asociativa, promoviendo una visión compartida de crecimiento y sostenibilidad. Esto ha fomentado un ambiente de trabajo colaborativo, en el que cada miembro se siente valorado y comprometido con los objetivos comunes.

Como resultado, se ha logrado una mayor productividad y calidad en la producción de café, contribuyendo significativamente al desarrollo personal, técnico y empresarial de los productores miembros de organizaciones, fortaleciendo su resiliencia y asegurando la competitividad y sostenibilidad a largo plazo.

La implementación de la estrategia de liderazgo transformador no solo benefició a los productores de café, sino que también permitió enfocar los esfuerzos en la premisa del ganar-ganar entre los productores y sus mercados, en la conservación del medio ambiente y en la dinamización económica de las comunidades, creando un ciclo virtuoso de desarrollo económico y social.

b. Efectividad gerencial en las organizaciones de productores

Como parte de las acciones estratégicas implementadas en el año 2023-2024, se brindó acompañamiento y orientación a las organizaciones de productores para que el pensamiento, la visión y el actuar de los órganos directivos estén fundamentados en un pensamiento gerencial efectivo.

Esto incluye la toma de decisiones mediante la combinación de eficacia y eficiencia en el uso de los recursos asociativos, adaptados a las condiciones del entorno del negocio y el fortalecimiento de la cohesión interna, aumentando la resiliencia y promoviendo la competitividad de las organizaciones. Este enfoque permitió asegurar una buena participación con un enfoque integral en la búsqueda del cumplimiento de objetivos económicos y sociales.



c. Nuevas organizaciones atendidas

Durante el ejercicio 2023-2024, los productores han estado gestionando la legalización de figuras organizativas que se adapten a sus objetivos empresariales comunes. Por ello, el equipo de consultores realizó acciones de campo vinculadas con instituciones como INACOP, INGECON, el Registro de Personas Jurídicas del MINIGOB, la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT) y otras, que permitieron legalizar y actualizar grupos para su participación de manera más efectiva en el entorno productivo, comercial y financiero de la caficultura, ampliando la cobertura de atención en un 16%.

d. Inteligencia de negocios para la gestión efectiva

Anacafé implementó herramientas de inteligencia de negocios para optimizar la toma de decisiones en las organizaciones de productores de café en Guatemala, fundamentando los esfuerzos en las áreas contables, financieras, administrativas y

comerciales. Esto propició la implementación de softwares que facilitaron la administración de los recursos y el control con el objetivo de mitigar riesgos.

Se utilizaron parámetros de medición relacionados con la producción, comercialización y precios internacionales del café, lo que permitió identificar patrones y tendencias que mejoraron la competitividad de las organizaciones de productores, minimizando riesgos. A través de esta estrategia, las organizaciones de productores accedieron a información precisa relacionada con los mercados, lo que favoreció el ajuste de sus estrategias de producción y venta, maximizando así sus ganancias.

Además, Fortalecimiento Organizacional facilitó la capacitación en el uso de herramientas de inteligencia de negocios a través de talleres, lo que empoderó a los líderes de las organizaciones de productores. Estos líderes mejoraron sus habilidades para analizar y tomar decisiones. Gracias a esta estrategia, las organizaciones lograron una gestión más eficiente de sus recursos, lo que les permitió ser más competitivas en un entorno globalizado y en constante cambio.



e. Diversificación de servicios

Las organizaciones mantuvieron su enfoque en brindar servicios conforme a la demanda de sus caficultores asociados. Por tanto, la diversificación ha ido en un proceso de especialización, considerando las tendencias económicas y regulaciones existentes en el país. Este acompañamiento permitió mejorar la oferta de servicios, favoreciendo el aprovechamiento de los recursos de las empresas cafetaleras asociativas a través del mejoramiento de los modelos de negocios con enfoque ambiental, agroindustrial, financiero, de consumo y agropecuario. Esto propició la dinamización económica comunitaria mediante inversiones locales y evitando la migración de capitales.



f. Fortalecimiento de capacidades organizacionales

El fortalecimiento de las capacidades empresariales de las organizaciones fue una estrategia clave en el desarrollo de los modelos económicos asociativos con las siguientes líneas de capacitación:

LÍNEAS DE CAPACITACIÓN



Herramientas para la sostenibilidad e inclusión

a. Sensibilización y formación

Se propició la participación de las mujeres caficultoras en los programas de capacitación y proyectos de Anacafé, lo que representa un objetivo clave para construir relaciones con equidad de género y permitir que las mujeres desarrollen plenamente su potencial en la caficultura.

Las y los caficultores han mejorado sus habilidades de liderazgo, lo que les ha permitido contribuir de manera positiva a las organizaciones y a sus familias. Esto se logró a través de eventos de capacitación y giras de campo, donde se promovió su participación, mejorando la visibilización de esta iniciativa.

Dentro de las estrategias del departamento de Fortalecimiento Organizacional, se busca promover el cumplimiento del plan de implementación de la política institucional para fomentar la equidad entre mujeres y hombres en la caficultura guatemalteca. Esta política incluye ejes estratégicos en sensibilización y capacitación que generan condiciones adecuadas para propiciar la participación de más mujeres en el desarrollo de sus capacidades a través de las siguientes líneas de acción:

- **Formación y sensibilización** en temas de equidad de género.
- **Empoderamiento de mujeres** que accedieron a espacios de toma de decisiones.
- **Visibilización** de la participación de mujeres en la cadena del café.

b. Fomento de capacidades técnicas y empresariales

Con este eje estratégico, se promovió desde un enfoque organizacional el desarrollo de habilidades, aprovechando la tecno-

logía para que las y los caficultores pudieran realizar funciones propias de la empresarialidad desde las organizaciones que representan, con el objetivo de establecer enlaces y alianzas estratégicas a través de:

- **Fortalecimiento de las capacidades técnicas** de las mujeres en el manejo de sus unidades productivas.
- **Fomento** de la visión empresarial.
- **Mejoramiento de las capacidades** en la búsqueda de valor agregado y comercialización de la producción.
- **Desarrollo** de las capacidades de negociación.

c. Fortalecimiento de la sostenibilidad económica y social

El Departamento de Fortalecimiento Organizacional ha enfocado esfuerzos en esta temática en tres niveles: en familias caficultoras, organizaciones de productores y empresas cafetaleras, apostando por la consolidación de sus pilares económicos, sociales, ambientales y empresariales. Esto implica prácticas económicamente rentables que sean social y ambientalmente responsables.





Sustentabilidad empresarial asociativa

a. Estrategias de crecimiento del capital institucional en las organizaciones de productores

Se fomentó el crecimiento del capital de trabajo en las organizaciones mediante la estrategia de negocios rentables que generaron utilidades para reinversión en los programas o servicios. Se consideraron acciones clave como la expansión, orientada a la especialización e intensificación de esfuerzos relacionados con el desarrollo empresarial; la diversificación, con un enfoque de crecimiento interno o patrimonial y crecimiento externo o financiero; el incremento de membresía, que fortaleció el capital; la generación de valor agregado, para crear nuevos ingresos o mantenerse en un mercado dinámico y complejo; y las alianzas comerciales, que propician las ventajas de la economía de escala y relaciones duraderas.

b. Metodología de inversiones con enfoque de empoderamiento empresarial en la asociatividad

Esta iniciativa, implementada desde el departamento de Fortalecimiento Organizacional, permitió que los productores incrementaran la colocación de capital para fortalecer los servicios de sus organizaciones, pensando en un retorno de dividendos que ha mejorado su capacidad financiera a nivel individual y asociativo. Se utilizaron mecanismos de control que generaron confianza y seguridad en las metodologías empleadas por cada organización.

A raíz de la implementación de esta iniciativa, se logró proporcionar a las organizaciones herramientas administrativas y fortalecer competencias en el manejo de fondos revolventes, transparencia, retorno de capital y generación de utilidades.

c. Principios de la comercialización asociativa efectiva

El modelo de comercialización asociativa practicado por las organizaciones cafetaleras en Guatemala ha evolucionado para conseguir nuevas posiciones estratégicas en el proceso de abastecimiento o venta, mediante el cumplimiento de acuerdos organizacionalmente establecidos entre empresarios caficultores, regidos por principios como: objetivos comunes, negocios sostenibles a largo plazo, sentido de pertenencia, compromiso, cumplimiento de acuerdos contractuales, gobernanza, lealtad, rendición de cuentas, calidad, inclusión de género y juventud, productividad asociativa, y cumplimiento de la legislación vigente tanto nacional como internacional, entre otros.

En el marco del programa de Fortalecimiento Organizacional de Anacafé, las organizaciones de productores de café en Guatemala adoptaron estos principios clave para lograr una comercialización asociativa efectiva, incluyendo la cooperación entre los productores, donde cada miembro aporta su producción a la organización con el fin de incrementar la competitividad en los mercados nacionales e internacionales.

La transparencia y la rendición de cuentas se consolidaron como pilares fundamentales. A través de la implementación de sistemas de gestión administrativa y financiera más robustos, las organizaciones lograron mejorar la confianza tanto de sus miembros como de los compradores. El departamento de Fortalecimiento Organizacional de Anacafé promovió la capacitación en gestión de costos, análisis de precios y negociación efectiva, lo que permitió a las organizaciones obtener mejores condiciones comerciales.

Finalmente, el enfoque en la sostenibilidad y la diversificación de mercados fue clave para el éxito de la comercialización asociativa. Se fomentó la creación de alianzas estratégicas con compradores internacionales, lo que fortaleció la presencia de las organizaciones de productores en el mercado global y generó mayores ingresos a largo plazo para sus comunidades.



d. Sistema Financiero Contable y Tributario

Las organizaciones de productores de café presentan una serie de peculiaridades, como la formación de su capital, la composición de los fondos sociales, la forma en que deben realizar sus operaciones comerciales y financieras con los caficultores asociados y no asociados, la aplicación de los resultados y reservas de un ejercicio contable, y el registro de operaciones exentas y no exentas. Estas características las diferencian de otros tipos de empresas y, lógicamente, han requerido un tratamiento financiero, contable y tributario muy especializado.

Las estructuras organizativas fueron fortalecidas para mejorar la toma de decisiones colectivas y la utilización adecuada de las ventajas tributarias, asegurando que los beneficios económicos se distribuyan de manera equitativa entre todos los miembros.

Esto promovió un sentido de pertenencia y compromiso en cada etapa del proceso. Se ha mantenido un sistema que evita caer en omisiones mediante declaraciones y contribuciones oportunas ante el sistema tributario, contabilidades actualizadas, acompañamiento en la respuesta a notificaciones de incumplimiento, recomendaciones e irregularidades de las entidades fiscalizadoras, registros de donaciones, estrategias para evitar infracciones tributarias, y aplicación correcta de los impuestos exentos y no exentos.

En general, se ha mantenido una cultura consciente de los derechos y obligaciones para el manejo sano de los capitales asociativos, promoviendo el compromiso y empoderamiento de los órganos directivos y del personal administrativo de las organizaciones.

e. Automatización de sistemas contables

Las organizaciones de productores se encuentran en constante evolución mediante la aplicación de tecnología orientada a fortalecer las estructuras de los departamentos contables, utilizando herramientas y personal calificado para este segmento.

Esto tiene como objetivo atender uno de los retos que ha sido dar cumplimiento a una contabilidad operada de manera oportuna, conforme lo establece la legislación tributaria, logrando con este fortalecimiento una mayor eficiencia en los cierres de ejercicios contables. Se considera lo establecido en las normas internacionales de contabilidad a través de programas o software contables, a los cuales se brindó acompañamiento por parte de los consultores a los departamentos contables de las organizaciones de productores.

En seguimiento a los procesos de atención en la implementación de un sistema financiero, contable y tributario, se propició la migración hacia la digitalización, favoreciendo la adaptación de las organizaciones a los cambios propuestos por el sistema tributario. Esto permitió la agilización de diversos documentos e informes, obteniendo una reducción en los tiempos y procedimientos.

f. Modernización tributaria

La atención al eje estratégico del sistema financiero contable permitió la adaptación de la totalidad de las organizaciones legalmente constituidas al uso de las herramientas del sistema tributario, utilizando el acceso directo a través de las agencias virtuales que poseen y/o requiriendo los servicios de plataformas puestas a disposición de los contribuyentes.

Esto nos permite concluir que los productores que utilizan la asociatividad tienen la facilidad de reducir costos y mantenerse actualizados sobre los cambios que propone el ente recaudador. Asimismo, fortalecieron su cultura tributaria mediante el aprovechamiento de las ventajas económicas que representa la asociatividad.

g. Actualización y acompañamiento a las organizaciones

A través del departamento, se logró brindar acompañamiento en la actualización contable a la totalidad de organizaciones legalmente constituidas que conforman el esquema de atención asociativa en Anacafé.

Las acciones se centraron en el registro tributario unificado, el uso de la agencia virtual, el uso correcto de la facturación electrónica, así como en la actualización de los representantes legales, organizaciones y contadores ante la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT).

h. Gestión financiera efectiva en los modelos asociativos





Inauguración del laboratorio de Biología Molecular de Analab.

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS -ANALAB

Laboratorio de Biología Molecular y nueva imagen de Analab

En febrero se celebró la inauguración del Laboratorio de Biología Molecular y el lanzamiento de la nueva imagen del Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab-, consolidándose como líder y referente a nivel nacional y regional.

El Laboratorio de Biología Molecular de Analab se especializará en la identificación genética de pureza de variedades cultivadas y la detección de genes de resistencia a enfermedades, como la Roya y la enfermedad de cerezas del café. Esta iniciativa contribuirá a fortalecer la resiliencia de los cultivos frente a los desafíos climáticos y fitosanitarios.

Como parte de la estrategia, se proyecta expandir la capacidad instalada del laboratorio en diagnóstico genético hacia otras áreas del sector agrícola e industrial.

Junto con la inauguración del laboratorio de biología molecular, Anacafé presentó la nueva imagen de Analab, reafirmando su compromiso con la excelencia y calidad en todos sus servicios.

La nueva imagen de Analab refleja los valores de Anacafé: excelencia, innovación y compromiso con la sostenibilidad. Con un Sistema de Gestión de Calidad basado en normas internacionales, Analab garantiza la confiabilidad de sus resultados, consolidándose como líder a nivel nacional y regional.

Con más de 50 años de experiencia, Analab ha sido pionero en el sector cafetalero, extendiendo sus servicios a otros

sectores agrícolas e industriales. Su enfoque está en mejorar la productividad mediante análisis de suelos, plantas, aguas, abonos orgánicos, cales agrícolas, plagas y enfermedades.

El laboratorio de biología molecular y la nueva imagen de Analab representan el compromiso continuo de Anacafé con una agroindustria de clase mundial.

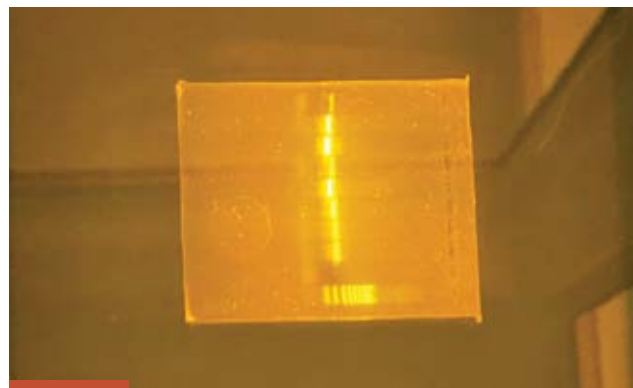
Diagnósticos biomoleculares al servicio de la caficultura

La inauguración del Laboratorio de Biología Molecular abre nuevas oportunidades para desarrollar servicios biotecnológicos que responden a las necesidades del diagnóstico de patógenos, la identificación de microorganismos benéficos y la detección de genes de resistencia a enfermedades, principalmente la roya del café. Además, permite llevar una trazabilidad genética de las variedades en las distintas unidades cafetaleras del país.

Una de las primeras pruebas realizadas con éxito en este laboratorio ha sido la detección del gen de resistencia a la roya, conocido como SH3. Esta prueba se ha incorporado al monitoreo nacional de almácigos este año. El gen SH3 ha sido ampliamente estudiado por su resistencia duradera a la roya del cafeto, y su detección se lleva a cabo tanto en almácigos como en plantaciones adultas. Adicionalmente, el laboratorio continuará investigando otros genes de resistencia a la roya.

Otra metodología que se está implementando en el Laboratorio de Biología Molecular es el “Fingerprint” o huella genética única de las variedades de café. Este proceso se basa en la caracterización genética mediante la extracción de ADN de las hojas de café, seguida del uso de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR, por sus siglas en inglés) con 16 marcadores moleculares.

Posteriormente, se complementa con un análisis de fragmentos a través de secuenciación, lo que permitirá identificar un modelo genético único por variedad, confirmando la pureza genética de cada muestra. Actualmente, este ensayo se encuentra en la fase de muestreo en campo y en las primeras validaciones a nivel de laboratorio.



Electroforesis en gel utilizada para separar fragmentos de ADN,



Hojas liofilizadas de café.

Entrenamiento del personal para el desarrollo de los servicios para el productor

Implementación de la determinación de Carbono- Fabrica Velp, Italia

Se adquirió un equipo especializado para la determinación de nitrógeno y carbono, optimizando los procesos de análisis de suelo y ampliando los servicios en materia ambiental y de actualización tecnológica para el sector café. Como parte del desarrollo, se llevó a cabo la instalación, verificación y capacitación en fábrica, realizada en Velp, Italia, por especialistas en plantas y suelos. Durante esta capacitación, se adquirieron los fundamentos necesarios para la validación y manejo del equipo. Con esta incorporación, Analab se consolida como un pilar en la prestación de nuevos servicios en la región.



Visita a Fábrica Velp, Italia.

Taller Caminos hacia la Precisión en Suelos FAO (Chillán, Chile)

Anacafé es parte de la red de laboratorios de la FAO, LAT-SOLAN. Como parte de sus actividades, esta red organizó un taller de actualización en materia de suelos en la Universidad de Concepción, en Chillán, Chile, donde participaron más de 60 laboratorios de América Latina.

El especialista en suelos, Gelver Larios, representó a Anacafé en el taller, donde expuso la tecnología y la capacidad instalada con la que cuenta el laboratorio para brindar servicios al sector cafetalero.



Presentación de Gelver Larios, Especialista en Suelos.

Como parte de este proceso, Anacafé fue elegida, mediante votación democrática por los laboratorios de Guatemala, para ejercer la presidencia de la red de laboratorios de Guatemala (GUASOLAN), consolidando así el liderazgo de Analab en el desarrollo de metodologías.

Además, Anacafé participó como expositor en el Global Symposium on Soil Information and Data en Nanjing, China. Daniel Martínez, Coordinador de Analab, compartió con líderes mundiales en suelos los avances en material de referencia certificado y en tecnología aplicada al sector cafetalero en Guatemala, posicionando al país como referente global en laboratorios de suelos.



Global Symposium on Soil Information and Data en Nanjing, China.

Taller LACOMET y Gira CATIE (San Pedro y Turrialba, Costa Rica)

El laboratorio ha participado en el proyecto de fortalecimiento de la infraestructura de la calidad, apoyado por el PTB, beneficiándose desde el inicio con múltiples capacitaciones y asesorías para la implementación de estándares como la ISO 17034 e ISO 17043. En marzo de 2024, se realizó una visita a LACOMET y CATIE en Costa Rica, con el objetivo de profundizar en la elaboración de materiales de referencia.

Actualización tecnológica al servicio de la caficultura

Molino de fertilizantes

Este equipo se utiliza para la molienda de granos de fertilizantes y otras muestras, con el objetivo de que el proceso de preparación previo al análisis sea rápido y que las muestras

sean homogéneas. Esto garantiza al productor resultados confiables en poco tiempo, permitiéndole tomar decisiones oportunas para mejorar el rendimiento de sus cultivos.

Molino de foliares

Diseñado para la molienda de muestras más grandes y robustas, como raíces, raquis y tallos (de hasta 2 cm de diámetro), este molino acelera el proceso, permitiendo que el productor tome decisiones inmediatas basadas en el análisis nutricional del cultivo.

Estufa de secado para foliares

Utilizada para un secado más rápido del material vegetal durante el proceso de deshidratación, esta estufa permite reducir los tiempos de entrega de los resultados.

Promoción y divulgación de los servicios

Analab participó activamente en diversas actividades durante el año 2024, entre ellas los Días de Campo enfocados en el desarrollo de la caficultura. Estos eventos se realizaron en las Regiones I, II, III, IV, V, VI y VII de Anacafé permitiendo a los productores acceder a conocimientos y tecnología de vanguardia para mejorar la productividad y sostenibilidad de sus cultivos.

Además, Analab también tuvo una participación destacada en CAFEX: 33 Congreso de la Caficultura, reforzando su compromiso con la innovación y la excelencia en el sector cafetalero.

El objetivo de la participación de Analab en estos eventos fue dar a conocer los nuevos servicios de laboratorio disponibles tanto para productores afiliados como no afiliados y otros sectores. Entre los servicios presentados se destacó el análisis de Rentabilidad Sustentable etapa 1 (AS-RS1), diseñado para apoyar el desarrollo de la caficultura nacional. Este servicio básico incluye el análisis de pH, fósforo (P) y potasio (K), y es totalmente compatible con la aplicación “Mejor Suelo, Mejor Café”.

Asimismo, se presentó el análisis G-1 para la detección del gen SH3 de resistencia a la roya del café, y el análisis M-4, enfocado en los medios para fermentaciones de café. Estos servicios buscan fortalecer la resiliencia de los cultivos y optimizar los procesos de producción.

Además, Analab ha implementado una estrategia de marketing digital para promover sus servicios, con presencia en plataformas digitales como Facebook, Instagram y LinkedIn, donde se comparten datos informativos, actividades y fotografías. Analab ya cuenta con un perfil en cada una de estas redes, ampliando la promoción de sus servicios a todo el sector agrícola, pecuario e industrial del país.

La aplicación móvil “Mejor Suelo, Mejor Café” también se destacó como una herramienta para la interpretación de resultados de análisis de suelos y foliar, brindando apoyo en la planificación de programas de fertilización, en conjunto con la asesoría del área de Transferencia y Tecnología de Anacafé.



Participación en CAFEX 2024.

Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad

Auditoría de la Norma ISO 17034:2016 “Requisitos para la competencia de productores de materiales de referencia”

Los materiales de referencia son esenciales para validar métodos de ensayo, calibrar equipos, estimar la incertidumbre de medida y facilitar la formación y el control de calidad interno.

En noviembre de 2023, LACOMET, en el contexto del proyecto de Fortalecimiento a la Infraestructura de la Calidad (PTB), realizó una evaluación diagnóstica de la norma ISO 17034:2016. Este proceso tuvo como objetivo identificar las fortalezas y oportunidades de mejora de ANALAB en relación con la implementación de dicha norma, lo que contribuirá a elevar la calidad y confiabilidad de sus servicios en el análisis de suelos, plantas y aguas.

Elaboración de un material de referencia certificado (MRC)

En los últimos años, Analab se ha enfocado en el desarrollo de materiales de referencia; por lo que actualmente se tiene en implementación parcial la norma ISO/IEC 17043:2023, “Evaluación de la conformidad: requisitos generales para la competencia de los proveedores de ensayos de competencia”.

Se está elaborando material de referencia de fertilizante con el objetivo de realizar el primer ejercicio interlaboratorio en Guatemala con esta matriz, bajo el programa UDEA.

También se tiene planificada la preparación de un material de referencia de suelos, proveniente de la finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa. Dicho material de referencia será utilizado para llevar a cabo un ejercicio de ensayo de aptitud con los miembros de la Red Nacional de Laboratorios de Suelos de Guatemala (GUASOLAN).



Caracterización de la calicata del suelo candidato como material de referencia.

Auditoría externa OGA

Analab posee un sistema de gestión implementado y acreditado ante la Oficina Guatemalteca de Acreditación (OGA) en la norma ISO/IEC 17025:2017. En julio de 2024, la OGA llevó a cabo una auditoría externa para evaluar que Analab cumpla con lo establecido en la normativa y en cada uno de sus procesos. Los procedimientos auditados fueron: Mehlich III, Nitrógeno Dumas, pH de aguas, pH de suelos, turbidez en agua, microbiología en aguas y metales en agua.

Auditoría externa ANAB

Analab se está preparando para la auditoría externa por parte del ente evaluador ANAB (ANSI National Accreditation Board) de Estados Unidos. La auditoría externa se llevará a cabo en octubre de 2024, evaluando los procesos actualmente acreditados, así como los nuevos alcances de acreditación.

LABORATORIO DE CATACIÓN

COMPORTAMIENTO DE CALIDAD | COSECHA 2023-2024

El Laboratorio de Análisis Sensorial de Anacafé – Catación reafirma su compromiso de proporcionar servicios de control de calidad que aporten valor al productor guatemalteco, permitiendo un monitoreo constante de la calidad de su café.

Anacafé, comprometida con la mejora continua, asegura la emisión de resultados respaldados por un equipo de catadores certificados Q Grader, quienes demuestran una alta competencia técnica en cada proceso que ejecutan.

Durante la cosecha 2023-2024, el Laboratorio de Catación procesó un total de 5,765 evaluaciones provenientes de 13 categorías diferentes. Entre los rubros más destacados se encuentran Guatemalan Coffees, monitoreo de calidad, productores, Puerto Santo Tomás y clientes. Estos cinco rubros representan el 77.29% de todos los análisis realizados por el laboratorio. En comparación con la cosecha 2022-2023, en la que se emitieron 5,517 dictámenes, las solicitudes recibidas por el laboratorio aumentaron en un 4.50%, reafirmando el compromiso con el gremio caficultor de Guatemala.

Dentro de los servicios prestados por el Laboratorio de Catación, el rubro con mayor demanda fue el de Análisis Técnico y Perfil de Taza, representando el 36% del total de evaluaciones, equivalente a 2,087 dictámenes. El monitoreo de puertos representó el 28% del total, con 1,600 dictámenes emitidos, mientras que el análisis técnico tuvo una participación del 13%, equivalente a 723 dictámenes. Cabe destacar que para esta cosecha se registró un incremento de 214 solicitudes adicionales en comparación con la anterior, manteniéndose una tendencia similar en el comportamiento general respecto a la cosecha pasada.

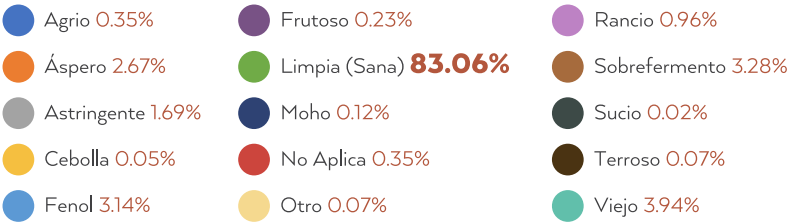


Equipo del Laboratorio de Catación.

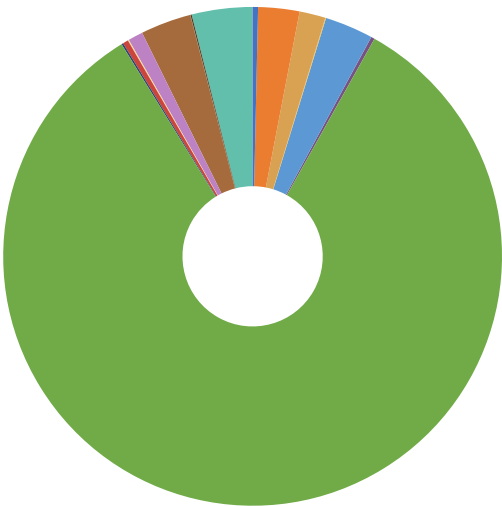
DISTRIBUCIÓN DE TIPO DE ANÁLISIS REQUERIDOS POR EL CLIENTE												
Material	Actividad del agua	Análisis técnico	Análisis Tostado/ Molido	Granulometría	Monitoreo de puertos	Perfil robusta	Perfil SCAA	Preparación de muestras	Técnico y Perfil	Trillado	Tueste de muestras	Total General
Acceso a mercados	0	0	0	0	0	1	187	85	14	0	0	287
Aseguramiento de calidad	0	61	89	0	0	5	40	0	26	0	0	221
Cientes	0	121	3	5	0	6	10	8	129	157	6	445
Exportador	93	9	5	0	0	0	3	3	22	5	0	140
Guatemalan Coffees	0	108	0	0	0	57	0	33	882	0	29	1,109
Investigadores	0	0	0	80	0	0	0	0	91	10	9	190
Monitoreo de calidad	0	37	0	0	0	37	0	0	470	0	0	544
Presidencia	0	0	0	0	0	0	33	0	2	0	2	37
Productor	8	376	4	0	0	17	90	141	446	62	14	1,158
Proyectos	0	7	8	0	0	0	0	0	2	0	0	17
Puerto Quetzal	0	0	0	0	400	0	0	0	0	0	0	400
Puerto Santo Tomás de Castilla	0	0	0	0	1,200	0	0	0	0	0	0	1,200
Vicepresidencia	0	4	0	0	0	0	10	0	3	0	0	17
Total General	101	723	109	85	1,600	123	373	270	2,087	234	60	5,765

Los datos confirman que el laboratorio mantiene una participación diversa en la evaluación de la calidad del café, enfocándose en aspectos críticos para la cadena de valor, como el perfil sensorial y el monitoreo en puntos de exportación clave. Ha experimentado un aumento en la demanda de sus servicios, consolidando su posición como un actor clave en la cadena de valor del café guatemalteco, mientras mantiene altos estándares de calidad y confiabilidad en sus procesos de evaluación.

Comportamiento nacional de la calidad de la cosecha 2023-2024



Total de muestras procesadas: **4,268**

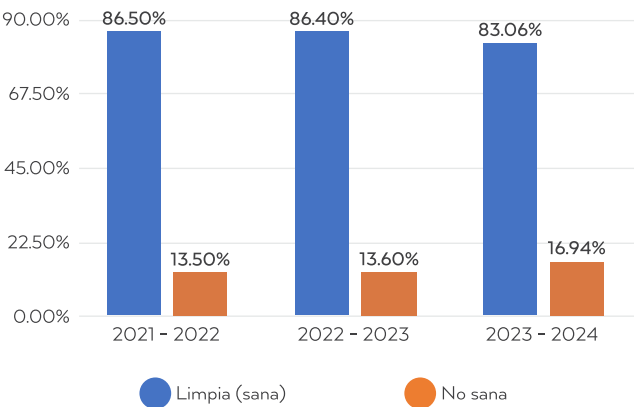


Para la cosecha 2023-2024, la cantidad de muestras limpias (sanas) en taza alcanzó el 83.06%, con un total de 3,545 dictámenes técnicos realizados. Los defectos predominantes fueron “viejo” con un 3.94% (168 dictámenes técnicos), y el “sobrefermento,” con un 3.28% (140 dictámenes técnicos) realizados por el Laboratorio de Catación.

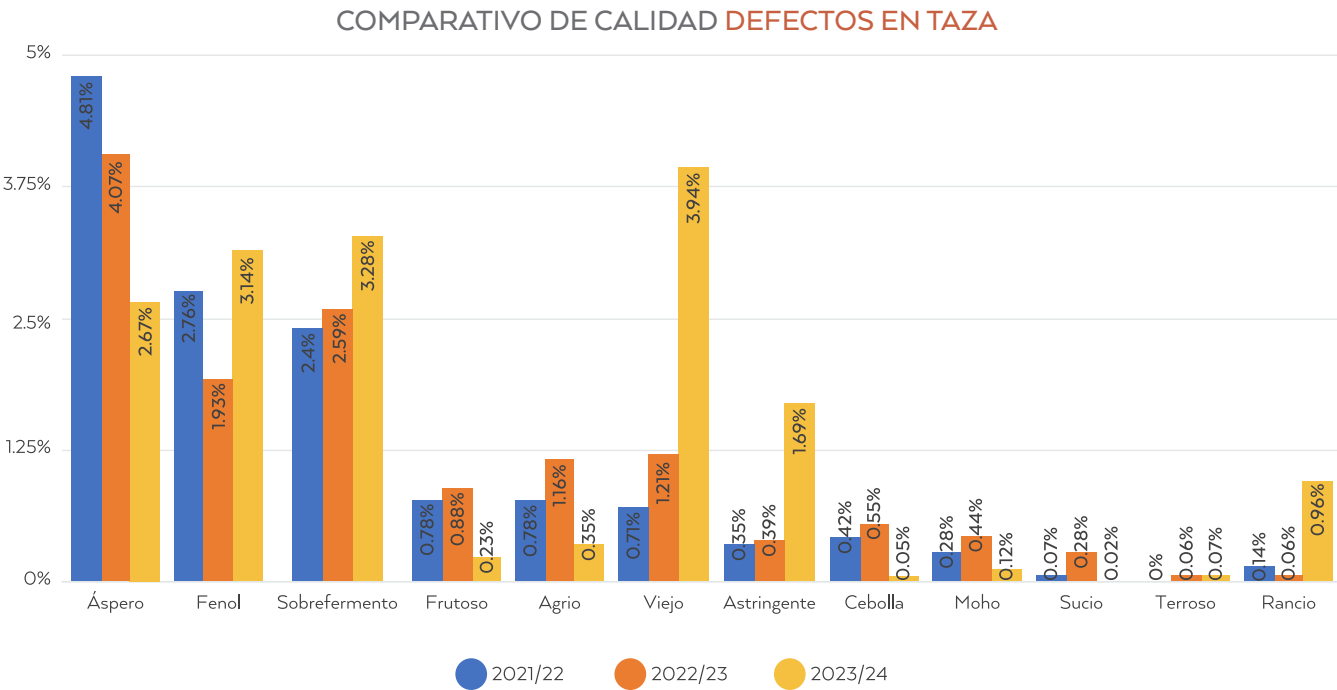
Comparación nacional de la calidad de la cosecha 2023-2024

Para la cosecha 2023-2024, al cierre del ejercicio se observa un porcentaje de tazas limpias del 83.06% y de tazas no sanas del 16.94%.

En comparación con las dos cosechas anteriores, hay un decremento de tazas sanas, totalizando un 3.34% de diferencia. Entre los factores que pueden mencionarse se encuentran las altas temperaturas en el ambiente, que afectan la fase de secado y, por ende, el grano de café en varias zonas del país.



COMPARATIVO DE CALIDAD EN TAZA			
Defectos en taza	21/22	22/23	23/24
Áspero	4.81%	4.07%	2.67%
Fenol	2.76%	1.93%	3.14%
Sobrefermento	2.40%	2.59%	3.28%
Frutoso	0.78%	0.88%	0.23%
Agrio	0.78%	1.16%	0.35%
Viejo	0.71%	1.21%	3.94%
Astringente	0.35%	0.39%	1.69%
Cebolla	0.42%	0.55%	0.05%
Moho	0.28%	0.44%	0.12%
Sucio	0.07%	0.28%	0.02%
Terroso	0.00%	0.06%	0.07%
Rancio	0.14%	0.06%	0.96%

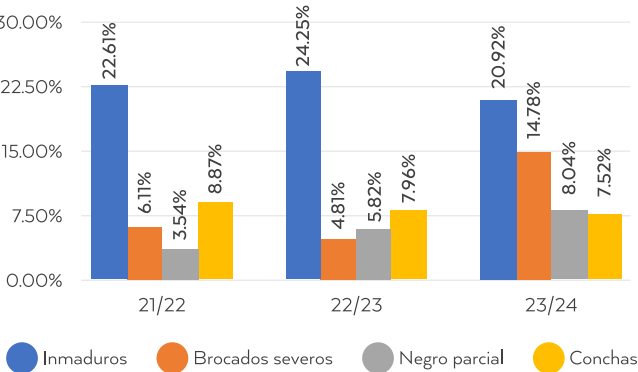


Para esta cosecha se observa, en comparación, un leve crecimiento en los defectos de calidad de taza, siendo estos: fenol (3.14%), sobrefermento (3.28%) y viejo (3.94%). Las diferencias de crecimiento en relación con la cosecha 2022-2023 son de alrededor de un 1%, manteniendo niveles moderados y aceptables.

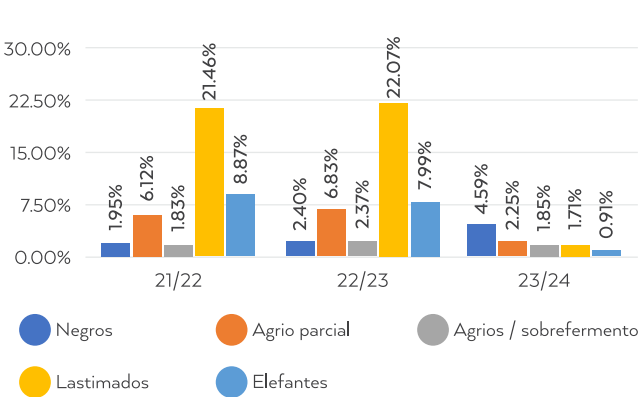
COMPARATIVO PORCENTUAL DE LA IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS FÍSICOS

Granos defectuosos predominantes	21/22	22/23	23/24
Inmaduros	22.61%	24.25%	20.92%
Brocados Severos	6.11%	4.81%	14.78%
Negro Parcial	3.54%	5.82%	8.04%
Conchas	8.87%	7.96%	7.52%
Negros	1.95%	2.40%	4.59%
Agrio Parcial	6.12%	6.83%	2.25%
Agrios/Sobrefermento	1.83%	2.37%	1.85%
Lastimados	21.46%	22.07%	1.71%
Elefantes	8.87%	7.99%	0.91%
Muelas	8.87%	7.95%	0.77%
Daños Por Hongos	0.36%	0.23%	0.73%
Cerezas Secas	0.13%	0.20%	0.26%
Otro	0.00%	0.00%	35.40%

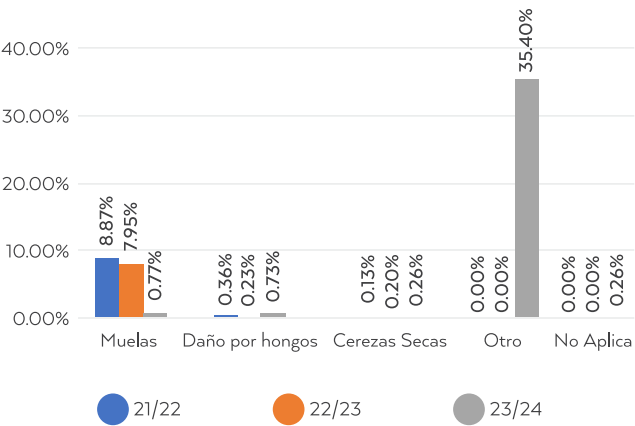
COMPARATIVO DE CALIDAD EN TAZA 1



COMPARATIVO DE CALIDAD EN TAZA 2



COMPARATIVO DE CALIDAD EN TAZA 2



En el comparativo de defectos físicos del café, se puede observar un decrecimiento en la participación de granos inmaduros (20.92%) respecto a ejercicios cafetaleros anteriores. En segunda posición, encontramos brocados severos (14.78%), que presentó un crecimiento en comparación con los ejercicios anteriores. Asimismo, se visualiza un decrecimiento en los siguientes rubros de defectos presentes en los dictámenes realizados durante la cosecha 2023/2024.

Esto indica que el área cafetalera se ha comprometido a mejorar sus procesos de producción de café, respaldados por las capacitaciones brindadas en regionales, en el edificio central y en las fincas productoras.

También se observa el crecimiento del rubro “Otros”, que condensa las muestras provenientes de puertos, con un porcentaje de presencia del 35.40%. Esto es significativo, ya que representa un punto focal en la economía y en el crecimiento comercial del café guatemalteco a nivel mundial.

Comportamiento de la calidad en el secamiento

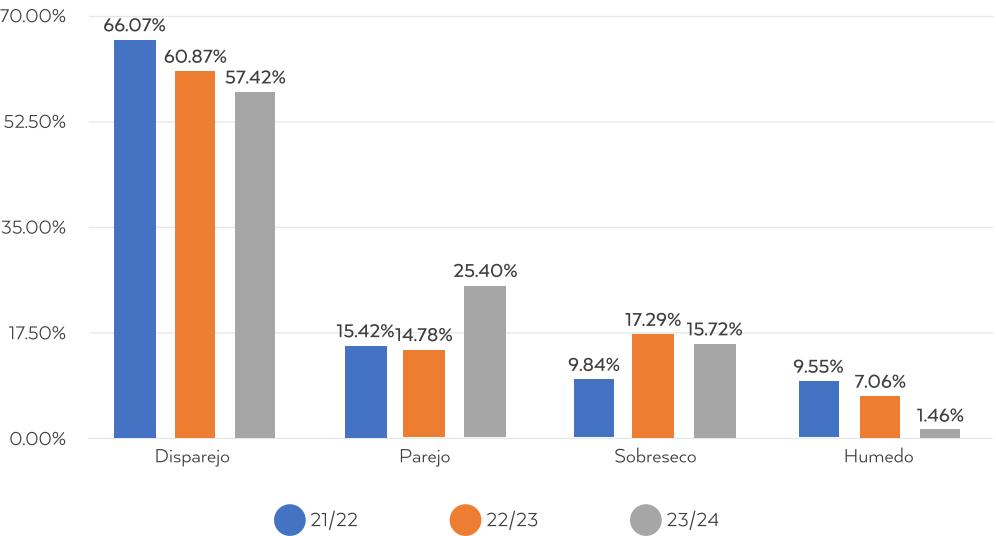
COMPARACIÓN INTERCOSECHAS SOBRE CALIDAD DEL SECAMIENTO

Secamiento	21/22	22/23	23/24
Disparejo	66.07%	60.87%	12.06%
Parejo	15.42%	14.78%	25.40%
Sobreseco	9.84%	17.29%	61.08%
Húmedo	9.55%	7.06%	1.46%

En el período cafetalero 2023-2024, el secamiento disparejo fue del 12.06%, mostrando una disminución del 45.36% en comparación con el período anterior. Sin embargo, la categoría de secamiento parejo incrementó en un 10.62% en el mismo período, alcanzando un valor de 25.40%. El secamiento sobre seco tuvo un aumento del 42.79%, quedando el porcentaje de presencia en un 61.08%. Por otro lado, el rubro húmedo experimentó un decrecimiento porcentual, quedando en una presencia de análisis del 1.46%.

Cabe señalar que el productor, con el objetivo de mejorar la calidad del procesamiento de su café, procura disminuir el secamiento disparejo. Sin embargo, hay otras categorías, como el sobre secamiento, que pueden ocasionar el envejecimiento prematuro por la muerte del embrión. Por lo tanto, es necesario buscar el secamiento óptimo, el cual oscila entre un 10% y un 12% de humedad, procurando que esto sea parejo en todo el grano.

COMPARACIÓN INTERCOSECHAS SOBRE CALIDAD DEL SECAMIENTO



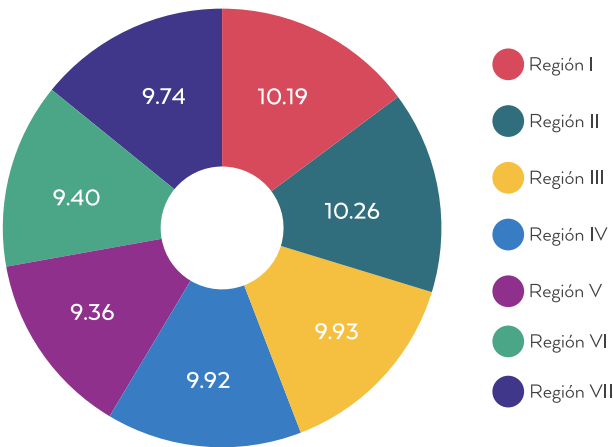
Es necesario señalar que se deben implementar mejores procesos para el secamiento y crear un sistema de monitoreo constante, ya que las inclemencias del tiempo varían año con año, eliminando así patrones de control rutinarios.

Comportamiento de humedad del grano cosecha 2023-2024

El rango adecuado de porcentaje de humedad del grano de café oscila entre el 10% y el 12%, con el propósito de mantener sus características sensoriales y evitar la reproducción de microorganismos que puedan afectar la calidad del grano y de la taza.

La gráfica que se presenta a continuación refleja el comportamiento por región de las muestras ingresadas, en relación con el manejo del secamiento y el porcentaje de humedad del café.

% DE HUMEDAD DEL GRANO DE CAFÉ



Región I

El comportamiento de la humedad para la Región I oscila, en la mayoría de las muestras, entre el 9.00% y el 9.75%, lo que está por debajo del rango indicado (10% - 12%). La media estadística para esta región es de 9.40%.

Región II

Las 260 muestras analizadas en esta región indican que la mayoría de los datos respecto al porcentaje de humedad del grano oscilan entre el 9.34% y el 10.53%, con una media de 9.97%.

Región III

En esta región, se analizaron un total de 397 muestras, las cuales muestran que la mayoría oscila entre el 9.05% y el 9.79% de humedad, con una media de 9.50%, lo que indica que están por debajo del rango recomendado (10% - 12%).

Región IV

La Región IV presentó un rango de 8.60% a 9.64% en la mayoría de las muestras analizadas, con una media de 9.40%. Esto indica que la mayoría de las muestras estuvieron por debajo del rango recomendado.

Región V

En esta región, la mayoría de las muestras presentaron un porcentaje de humedad entre el 8.50% y el 9.30%, con una media de 8.92%, lo que indica que un gran porcentaje estuvo por debajo del rango recomendado.

Región VI

En cuanto al porcentaje de humedad del grano, la mayoría de las muestras analizadas en la Región VI estuvieron en un rango de 8.65% a 9.39%, con una media de 9.00%.

Región VII

Los rangos de humedad en esta región se encontraron por debajo de lo recomendado, con una media de 9.37%. La mayoría de las muestras oscilaron entre el 8.93% y el 9.64% de humedad del grano.



REGIÓN I

San Marcos, Quetzaltenango

Secamiento	Estructura
Disparejo	38.26%
Sobre seco	41.00%
Húmedo	4.95%
Parejo	15.79%

Taza	Estructura %
Agrio	84.51%
Áspero	3.07%
Astringente	0.92%
Fenol	1.23%
Frutoso	0.31%
Limpia (sana)	90.80%
Moho	0.31%
No aplica	0.92%
Rancio	0.00%
Sobrefermento	1.23%
Viejo	1.23%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	4.64%
Agrios/sobrefermento	4.02%
Brocados severos	30.96%
Cerezas secas	0.00%
Conchas	9.91%
Daños por hongos	2.79%
Elefantes	0.00%
Inmaduros	34.06%
Lastimados	1.86%
Muelas	1.55%
Negro parcial	4.64%
Negros	5.57%

El comportamiento de la calidad en la Región I, según los datos reflejados en el aspecto sensorial en taza, está dentro de los rangos adecuados. Los defectos físicos predominantes que afectaron fueron los granos brocados e inmaduros. La broca pudo haber sido influenciada por las altas temperaturas, mientras que los granos inmaduros podrían deberse a la escasez de mano de obra y/o al insuficiente entrenamiento de las personas encargadas de la labor del corte de café.

REGIÓN II

Sololá, Suchitepéquez, Retalhuleu,
El Palmar (Quetzaltenango) y
Pochuta (Chimaltenango)

Secamiento	Estructura
Disparejo	33.62%
Sobre seco	41.00%
Húmedo	2.69%
Parejo	22.69%

Taza	Estructura %
Agrio	1.15%
Áspero	2.30%
Astringente	0.00%
Fenol	2.30%
Frutoso	0.00%
Limpia (sana)	87.36%
Moho	0.00%
No aplica	0.38%
Rancio	0.00%
Sobrefermento	5.36%
Viejo	1.15%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	3.08%
Agrios/sobrefermento	3.08%
Brocados severos	35.00%
Cerezas secas	0.00%
Conchas	14.23%
Daños por hongos	1.92%
Elefantes	0.00%
Inmaduros	33.85%
Lastimados	0.38%
Muelas	1.54%
Negro parcial	3.08%
Negros	3.85%

El comportamiento de la calidad en la Región II, respecto al análisis sensorial en taza, muestra como único defecto destacable el sobre fermento, el cual está relacionado con la cantidad de café brocado encontrada en el aspecto físico del grano.

REGIÓN III

Guatemala, Chimaltenango,
El Progreso, Escuintla,
Sacatépequez

Secamiento	Estructura
Disparejo	1.62%
Sobre seco	60.00%
Húmedo	0.51%
Parejo	37.88%

Taza	Estructura %
Agrio	1.26%
Áspero	2.02%
Astringente	0.25%
Fenol	0.25%
Frutoso	0.76%
Limpia (sana)	91.44%
Moho	0.00%
No aplica	0.00%
Rancio	0.00%
Sobrefermento	1.26%
Viejo	2.77%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	3.79%
Agrios/sobrefermento	0.76%
Brocados severos	19.44%
Cerezas secas	0.51%
Conchas	20.20%
Daños por hongos	0.25%
Elefantes	2.27%
Inmaduros	37.88%
Lastimados	1.01%
Muelas	0.51%
Negro parcial	8.33%
Negros	5.05%

Respecto a la Región III, en los defectos predominantes del aspecto físico de las muestras ingresadas, destacan los brocados severos con un 19.44%, inmaduros con un 37.88% y negros parciales con un 8.33%. A pesar de estos resultados en el aspecto físico, el 91.44% de las muestras reflejaron una taza sana (limpia).

REGIÓN IV

Jutiapa, Santa Rosa, Jalapa

Secamiento	Estructura
Disparejo	0.07%
Sobre seco	60.00%
Húmedo	1.49%
Parejo	38.43%

Taza	Estructura %
Agrio	0.37%
Áspero	4.10%
Astringente	0.37%
Fenol	0.37%
Frutoso	0.00%
Limpia (sana)	86.94%
Moho	0.00%
No aplica	0.00%
Rancio	0.37%
Sobrefermento	5.60%
Viejo	1.87%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	4.48%
Agrios/sobrefermento	2.24%
Brocados severos	26.49%
Cerezas secas	0.37%
Conchas	9.70%
Daños por hongos	0.37%
Elefantes	1.49%
Inmaduros	37.69%
Lastimados	0.37%
Muelas	0.37%
Negro parcial	10.07%
Negros	6.34%

Los defectos predominantes que destacan son los brocados severos, inmaduros y negros parciales. Esto refleja que un 5.60% de las muestras analizadas presentaron sobre fermento. La causa principal de este defecto en taza fueron los brocados severos y el grano negro parcial.

REGIÓN V

Huehuetenango, Quiché

Secamiento	Estructura
Disparejo	0.00%
Sobre seco	77.00%
Húmedo	0.00%
Parejo	23.00%

Taza	Estructura %
Agrio	0.00%
Áspero	1.59%
Astringente	0.00%
Fenol	1.59%
Frutoso	0.00%
Limpia (sana)	96.83%
Moho	0.00%
No aplica	0.00%
Rancio	0.00%
Sobrefermento	0.00%
Viejo	0.00%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	4.37%
Agrios/sobrefermento	0.40%
Brocados severos	14.68%
Cerezas secas	0.00%
Conchas	13.49%
Daños por hongos	0.00%
Elefantes	1.98%
Inmaduros	30.16%
Lastimados	1.59%
Muelas	1.59%
Negro parcial	23.02%
Negros	8.73%

En el aspecto físico del café, los granos predominantes fueron los inmaduros con un 30.16% y los negros parciales con un 23.02%. El análisis en taza refleja un resultado satisfactorio, con un 96.83% de taza sana (limpia).

REGIÓN VI

Alta Y Baja Verapaz,
El Estor, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	4.52%
Sobre seco	78.00%
Húmedo	0.64%
Parejo	16.84%

Taza	Estructura %
Agrio	0.00%
Áspero	0.85%
Astringente	0.43%
Fenol	13.40%
Frutoso	0.00%
Limpia (sana)	76.60%
Moho	0.43%
No aplica	0.21%
Rancio	0.00%
Sobrefermento	6.81%
Viejo	1.28%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	2.56%
Agrios/sobrefermento	7.69%
Brocados severos	32.05%
Cerezas secas	0.21%
Conchas	6.84%
Daños por hongos	1.71%
Elefantes	1.71%
Inmaduros	24.15%
Lastimados	1.92%
Muelas	1.07%
Negro parcial	9.40%
Negros	10.68%

Los defectos físicos predominantes son brocados severos con 32.05%, inmaduros con 24.15%, negro parcial con 9.40% y negro completo con 10.68%.

Los datos de los defectos físicos, junto con la humedad del ambiente en la zona, coinciden con la cantidad de tazas defectuosas con fenol y sobrefermento.

REGIÓN VII

Zacapa, Chiquimula y
Morales, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	21.05%
Sobre seco	58.00%
Húmedo	0.00%
Parejo	20.95%

Taza	Estructura %
Agrio	0.00%
Áspero	3.67%
Astringente	0.00%
Fenol	12.84%
Frutoso	0.00%
Limpia (sana)	78.90%
Moho	0.00%
No aplica	3.67%
Rancio	0.00%
Sobrefermento	0.92%
Viejo	0.00%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	2.86%
Agrios/sobrefermento	2.86%
Brocados severos	29.52%
Cerezas secas	0.00%
Conchas	3.81%
Daños por hongos	1.90%
Elefantes	0.00%
Inmaduros	21.90%
Lastimados	3.81%
Muelas	0.95%
Negro parcial	21.90%
Negros	10.48%

Los defectos físicos predominantes son brocados severos con un 29.52%, inmaduros con un 21.90% y negro parcial con un 21.90%, reflejando en taza un 12.84% de fenol en las muestras. Este defecto en taza se originó por la cantidad de granos brocados y negros completos encontrados.



SERVICIOS AL PRODUCTOR

Cataciones privadas

En la cosecha 2023-2024, se realizaron sesiones de catación privadas para la empresa Yara Champions, durante las cuales se proporcionaron comentarios y retroalimentación sobre las características y atributos del café. Estos servicios del laboratorio están enfocados en brindar una experiencia sensorial única del café y del proceso de catación, con la participación de catadores Q Grader del departamento.

Actividad de agua

El análisis de actividad de agua ha sido uno de los servicios más solicitados en la cosecha 2023-2024, debido a que se ha convertido en un requerimiento específico de clientes internacionales, especialmente para cafés de especialidad. Durante esta cosecha, se realizaron un total de 101 análisis de este tipo.

Muestras patrón

En los últimos años, las muestras patrón se han vuelto esenciales para la calibración de los medidores de porcentaje de humedad utilizados en las fincas o laboratorios de control de calidad.

Estos materiales de referencia siguen un protocolo estandarizado conforme a las directrices establecidas en la Norma ISO 7773:2003 "Green Coffee - Determination of loss in mass at 105 degrees".

Preparación de muestras para oferta de exportación

El envío de muestras de café verde, que representan la oferta que un productor hace llegar a clientes potenciales en el extranjero, es una estrategia clave para posicionar y abrir nuevos mercados para el café guatemalteco. Ante esta creciente necesidad, el Laboratorio de Catación ha puesto a disposición de clientes, productores y exportadores el servicio de preparación de muestras de café verde.

El objetivo es facilitar el cumplimiento de los criterios internacionales para el envío de muestras representativas de los lotes de producción, simplificando así las negociaciones entre vendedores y compradores, y contribuyendo al éxito de la industria cafetalera guatemalteca en el ámbito internacional.

Tueste de muestras

El servicio de tueste de muestras facilita las cataciones de control de calidad, identificando las características y atributos de una muestra que representa un lote de café. El objetivo principal es ofrecer este servicio a clientes que cuentan con catadores internos, pero que no disponen de la maquinaria necesaria para obtener tuestes óptimos para la catación.

Renta de salón

El Laboratorio de Catación brindó soporte logístico a productores que buscaban identificar sus mejores lotes para competencias de alta calidad como Cup of Excellence y One of a Kind. Estas actividades se realizaron en el salón certificado por SCA. Además, este espacio está disponible para quienes

requieran montar cataciones orientadas en tiempo real para facilitar negociaciones entre vendedores y compradores, con el acompañamiento de un Catador Q Grader del Panel de Catadores de Anacafé.

Cursos internos y externos

Se impartieron diversos cursos sobre control de calidad del café, tanto para el apoyo de diferentes departamentos como para las regiones administrativas de Anacafé. Las capacitaciones, que incluyeron contenidos teóricos y sensoriales, se enfocaron en los procesos del café y en la catación, y se realizaron en diferentes puntos de la República, abarcando las regiones que conforman el mapa cafetalero.

Reconocimientos obtenidos

El Laboratorio de Catación, con el objetivo de mejorar sus procesos y en vista de la certificación ISO 9001, se sometió a dos pruebas de aptitud provenientes de un laboratorio certificado en Alemania.

En la primera prueba, se evaluó el proceso de secado de muestras de café verde para la elaboración de muestras patrón, obteniendo una calificación de “Excelente” al acertar con los datos calificados. En la segunda prueba, se realizó una triangulación sensorial de café donde también se acertó con las muestras proporcionadas, calificando así los resultados de manera satisfactoria.

Esto demuestra la competencia de los catadores en la emisión de dictámenes de los servicios ofrecidos a productores, exportadores y clientes del sector cafetalero.



OPCIONES DE FINANCIAMIENTO PARA LA EMPRESA CAFETALERA

Acompañamiento a caficultores en la gestión de financiamiento

El fideicomiso continúa siendo una fuente importante de financiamiento para la caficultura nacional, principalmente en el proceso de implementación del programa de Rentabilidad Sustentable impulsado por Anacafé, el cual muchos caficultores están adoptando.

Además de haberse ampliado el plazo de vencimiento del fideicomiso, también se ha extendido el plazo de los créditos que, a través del banco fiduciario, se otorgan para la renovación de cafetales, pasando de 7 a 12 años. Para ello, se han implementado diferentes estrategias con el fin de que los productores conozcan los requisitos y puedan presentar sus solicitudes al fideicomiso del café.

Coordinación con equipos regionales y otros departamentos para el cumplimiento de requisitos solicitados por el fiduciario según el reglamento de crédito

La coordinación de actividades entre el fideicomiso y los equipos de Transferencia de Tecnología y Fortalecimiento Organizacional ha permitido apoyar a un buen número de caficultores, tanto individuales como organizados, en la obtención de financiamiento. Se ha facilitado la elaboración de planes de inversión, solicitudes de crédito y documentos requeridos por el banco, cuyo capital se ha utilizado principalmente para la renovación de cafetales, aunque también puede destinarse a otros fines establecidos en el reglamento.



Acompañamiento en el proceso de reestructuración de créditos

Considerando la ampliación del plazo del fideicomiso y la vigencia de la política de recuperaciones de la cartera crediticia, que incluye, entre otros beneficios, la des acumulación de intereses, se brindó apoyo a los caficultores interesados en el cumplimiento de los requisitos para solicitar al banco la posibilidad de diferir el pago de capital a un plazo mayor, donde las cuotas sean de menor cuantía (hasta 12 años).

Coordinación de actividades con fideicomitente (MAGA) y fiduciario (BANRURAL)

Anacafé, como parte de su gestión y miembro del Comité Técnico del fideicomiso, ha mantenido una comunicación constante con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) y el Banco de Desarrollo Rural (BANRURAL), fideicomitente y fiduciario del fideicomiso, respectivamente.

El Departamento de Fideicomiso ha trabajado con el fin de asegurar que los recursos incluidos en el Presupuesto General de Ingresos y Egresos del Estado para el fideicomiso sean desembolsados de manera equitativa y utilizados por los caficultores, junto con las recuperaciones de capital que realiza el banco.

Disponibilidad de Recursos para Crédito

Durante el ejercicio cafetalero, el fideicomiso ha contado con disponibilidades para crédito por un total de Q. 96.9 millones al inicio del ejercicio (octubre 2023) y ha finalizado al mes de agosto de 2024 con una disponibilidad para crédito de Q. 169.7 millones. Esta disponibilidad de recursos ha ido en aumento, principalmente por las recuperaciones de capital en los créditos otorgados.

Es importante señalar que contar con disponibilidades en el fideicomiso ha permitido que, durante el año cafetalero, el banco haya otorgado Q. 28.0 millones, principalmente para la renovación de cafetales. Dentro de los servicios prestados por el Laboratorio de Catación, el rubro con mayor demanda fue el de Análisis Técnico y Perfil de Taza, representando el 36% del total de evaluaciones, equivalente a 2,087 dictámenes. El monitoreo de puertos representó el 28% del total, con 1,600 dictámenes emitidos, mientras que el análisis técnico tuvo una participación del 13%, equivalente a 723 dictámenes. Cabe destacar que para esta cosecha se registró un incremento de 214 solicitudes adicionales en comparación con la anterior, manteniéndose una tendencia similar en el comportamiento general respecto a la cosecha pasada.



Equipo de la Tostaduría de Anacafé.

TOSTADURÍA

La Tostaduría de Anacafé tiene como objetivo prestar los servicios de trillado, tostado, molido y empacado de café utilizando equipo de alta tecnología y personal capacitado.

Innovación en los procesos

Mejora en los tiempos de entrega

Durante el año 2024, se trabajó para mejorar los tiempos de entrega, logrando un avance en los procesos del 150% en eficiencia.

Formas de pago

Con el apoyo y sinergia de los demás departamentos, se establecieron alianzas con BAC Credomatic, logrando contar con cuatro formas de pago que agilizan el proceso de ingreso de órdenes para nuestros clientes.

Métodos de pago

- **Efectivo:** Este método se realiza en la caja ubicada en el primer nivel, donde se genera la factura.
- **Tarjeta:** Este método se efectúa en la Tostaduría, donde también se genera la factura.
- **Depósito:** Este debe ser inmediato en la caja de Tostaduría.
- **Visa Link:** Se genera en Tostaduría o en el área de caja. También puede solicitarse por medio de un correo electrónico.

Estandarización de los procesos

Aseguramiento de la calidad

Cada uno de los procesos realizados en la Tostaduría conlleva un procedimiento de aseguramiento de calidad, con el fin de que todos los servicios brindados satisfagan o superen las expectativas del cliente. A continuación, se detallan las herramientas aplicadas en cada proceso para demostrar la calidad del servicio ofrecido:

- **Tueste:** Se realizaron mantenimientos preventivos al tostador. Para mantener los estándares de calidad, y en sinergia con el equipo de Catación, se realizaron análisis periódicos de nuestra materia prima. Con el propósito de mejorar las capacidades de nuestro equipo, se llevaron a cabo capacitaciones en tueste y Catación.
- **Molienda:** Se mejoraron los procesos a través de múltiples análisis para lograr una molienda más eficiente y homogénea.
- **Empaque:** Se implementó la mejor metodología, utilizando los mejores equipos para asegurar la eficiencia del sellado.



Satisfacción del cliente

La herramienta utilizada para medir la satisfacción de los clientes es el Net Promoter Score (NPS). El objetivo de esta herramienta es conocer cuán satisfechos están los clientes y, por ende, si pueden recomendar los servicios de la Tostaduría de Anacafé.

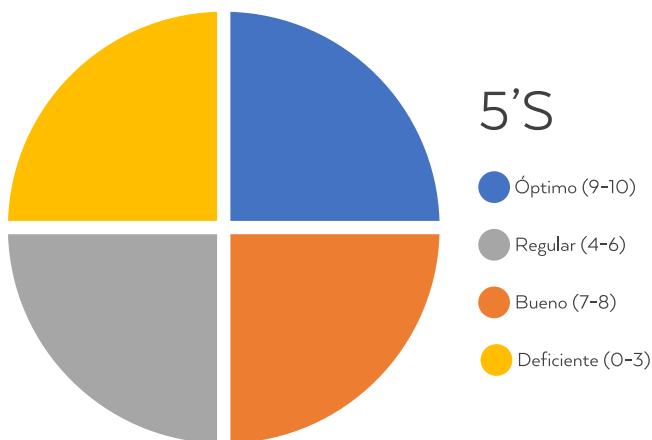
El NPS se realizó mediante una encuesta, la cual fue completada por el cliente que recibió el producto o servicio. Los resultados proporcionan una métrica que ayuda en la toma de decisiones, ya que permite medir la lealtad y satisfacción del cliente, así como hacer seguimiento a su retroalimentación.

En el ejercicio 31 (cosecha 2023/2024), se logró un NPS de 87 puntos con un total de 287 clientes encuestados. La comparación respecto al año anterior muestra una mejora de 9 puntos.

Implementación de herramientas de productividad

Una de las herramientas evaluadas, implementadas y que se continúa monitoreando para la mejora continua, que ha sido de gran ayuda para todo el equipo en términos de productividad, son las 5'S.

Durante el ejercicio 31, se logró una puntuación de 9, posicionando a la Tostaduría en el nivel óptimo, como indica la ilustración.



Formación del personal

Todo el equipo fue capacitado en diferentes temas relacionados con el café, entre los cuales se incluyen:

- Curso de tueste básico
- Curso de tueste intermedio
- Preparación correcta para un café negro

Adicionalmente, se capacitó al equipo en temas relacionados con la manufactura, como:

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Se fortalecieron las capacidades del personal en BPM.
- **Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA):** Se impartió una capacitación a cargo de un auditor experto en el tema para correlacionar las buenas prácticas de manufactura con los principios establecidos en una licencia sanitaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Después de conocer los requisitos para mantener la calidad e inocuidad a nivel humano, técnico y administrativo, se pusieron en práctica los siguientes registros:

- **Pruebas de medición rápida de nivel de limpieza (ATP)** tanto al personal como a los insumos utilizados.
- **Pruebas de medición rápida de nivel de limpieza (ATP)** a las herramientas de apoyo en el proceso de empaque.
- **Lavado correcto de manos.**

Pruebas periódicas microbiológicas y fisicoquímicas de agua.

Instrumento Ambiental

La Tostaduría de Anacafé cuenta con su instrumento ambiental, el cual rige las buenas prácticas ambientales, sociales y económicas, con la finalidad de brindar un servicio acorde a las leyes del país vinculadas a esta operativa.



TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

PROGRAMA DE RENTABILIDAD SUSTENTABLE

Tercer año de implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable

Anacafé, a través de su departamento de Transferencia de Tecnología, inició en mayo de 2021 la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable. Esta metodología busca hacer rentables todas las unidades productivas de Guatemala, independientemente de su tamaño. Tras tres años de ejecución, se han obtenido avances y resultados importantes, destacando un tercer año exitoso del programa.

La implementación del programa sigue una secuencia lógica de actividades, comenzando con la promoción para que el productor esté informado. Luego se realiza un diagnóstico de rentabilidad sustentable, cuyo análisis permite presentar una propuesta al productor para el manejo de corto, mediano y largo plazo de su unidad productiva. Una vez validada la propuesta, se procede a elaborar el cronograma y presupuesto de la unidad productiva, que serán monitoreados.

Anacafé ha invertido en el fortalecimiento de las competencias del equipo técnico para ofrecer un servicio oportuno y de calidad a los productores, con el objetivo de lograr una mayor productividad del café, mejores ingresos y condiciones de vida para las familias productoras.

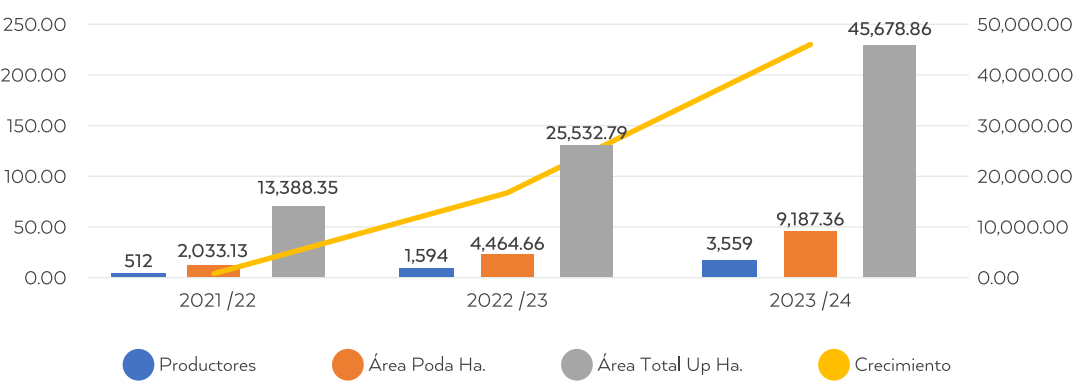
En 2024 se lanzó la actualización de la “Guía de Rentabilidad Sustentable”, en la cual se puede conocer más detalles sobre el programa. Esta guía está disponible en el sitio web institucional www.anacafe.org (versión digital) o en las Oficinas Regionales de Anacafé (versión física). También se puede descargar escaneando el siguiente código QR:



En la siguiente tabla se presentan los resultados de los tres años cafetaleros en los que se ha implementado el Programa de Rentabilidad Sustentable. Se destacan avances importantes, entre los cuales se indica que, para este año, el número de productores ha crecido en más del 50% en comparación con el año anterior. En consecuencia, el área de poda también ha mostrado un crecimiento significativo.

AVANCES EN 3 AÑOS DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE RENTABILIDAD SUSTENTABLE.									
Región	2021 -2022			2022 -2023			2023 -2024		
	Productores	Área poda	Área Up	Productores	Área poda	Área Up	Productores	Área poda	Área Up
I	23	368.02	1,095.36	126	468.64	2,009.80	310	1,343.27	7,951.14
II	56	392.69	2,088.52	362	1,475.88	8,137.99	686	2,379.91	10,837.60
III	66	307.64	1,547.36	197	494.98	3,331.29	507	1,312.42	6,398.20
IV	74	395.64	1,865.45	123	629.25	2,909.75	452	1,953.70	7,430.81
V	78	350.65	3,656.13	215	554.94	4,069.78	415	397.63	3,807.19
VI	74	137.29	1,094.67	308	302.41	1,920.48	620	758.48	3,373.55
VII	141	81.20	2,040.86	263	538.56	3,153.70	569	1,041.96	5,880.38
TOTAL	512	2,033.13	13,388.35	1,594	4,464.66	25,532.79	3,559	9,187.36	45,678.86

AVANCES EN 3 AÑOS DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE RENTABILIDAD SUSTENTABLE





Finca Buena Vista.

Fincas de Anacafé implementando el Programa de Rentabilidad Sustentable

Finca Buena Vista: Ubicada en Retalhuleu. Con el conocimiento de la zona de vida y el crecimiento de la planta, se implementa el Programa de Rentabilidad Sustentable con un ciclo de tres años, utilizando un diseño de surco y un tipo de poda alta (0.80 m). El objetivo principal es presentar resultados y herramientas que los empresarios cafetaleros puedan implementar en sus fincas.

Además, en la finca Buena Vista existen áreas dedicadas a la producción de semillas de café tolerantes a la roya y de alta productividad, disponibles para el sector cafetalero. Estas áreas cuentan con un manejo de alta productividad (nuevas densidades, sin sombra, genética de Nicaragua y Brasil) y un modelo de semi-mecanización en las actividades, lo que permite ofrecer alternativas a los empresarios cafetaleros para mejorar la rentabilidad y sustentabilidad de sus fincas.

Cada año, la finca Buena Vista es sede del “Día de Campo”, un evento que reúne a más de 300 visitantes. Caficultores de la zona también visitan las instalaciones para conocer los resultados del programa e implementarlos en sus propias empresas.

Finca Las Flores: Ubicada en Barberena, Santa Rosa. Con el conocimiento de la zona de vida y el crecimiento de la planta, se implementa el Programa de Rentabilidad Sustentable con un ciclo de tres años, utilizando un diseño de surco y bloque, y una poda alta (0.80 m).

La implementación del programa en esta finca permitió estandarizar los procesos agrícolas, administrativos y financieros, cumpliendo con los principios de rentabilidad y uso eficiente de los recursos, logrando eficacia en cada actividad agrícola, mejorando la productividad y manteniendo la calidad del café. La finca recibe visitas constantes de productores interesados en observar los resultados del programa, así como visitas de instituciones nacionales e internacionales. Cada año se celebra el “Día de Campo”, en el que los empresarios cafetaleros muestran un interés creciente en observar los resultados del Programa de Rentabilidad Sustentable.

Finca Manantial: Ubicada en San Pedro Carchá. Tras dos años de implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable, con un 60% del área intervenida y podas a 0.50 m, esta finca se ha convertido en un modelo para los caficultores de la zona. La respuesta a las podas ha sido muy positiva, y la productividad se mantiene con proyección a incrementarse.

Además de ser una finca modelo, se ha logrado la aceptación e implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable en la región, cumpliendo con el objetivo de ofrecer a los empresarios cafetaleros alternativas para ser productivos y rentables, logrando la sostenibilidad de sus empresas.



Finca Las Flores.



Finca Manantial.

INTELIGENCIA DE COSECHA

En Guatemala se producen *Coffea arabica* y *Coffea canephora*. Independientemente de la especie, se obtienen distintas categorías de producción dentro de un mismo municipio o entre varios municipios, especialmente cuando existe influencia de factores económicos.

A través de la Unidad de Inteligencia de Cosecha, se establecen puntos de alerta en todos los departamentos productores de café del país para definir la tendencia productiva de cada departamento y proyectar la cosecha nacional. Este proceso, denominado “Crop tour”, se realiza dos veces al año en momentos clave para las proyecciones.

El parque cafetalero de Guatemala se divide en las siguientes categorías de producción:

- **5.65%:** Empresas cafetaleras tecnificadas (plantaciones bien establecidas con buenas proyecciones a largo plazo, gestión agronómica completa y producciones superiores a 35 qq/ha/café verde).
- **10.74%:** Empresas cafetaleras semi-tecnificadas (plantaciones bien establecidas con poca gestión agronómica y producciones inferiores a 25 qq/ha/café verde).
- **11.29%:** Empresas cafetaleras en la categoría tipo “a” (plantaciones bien establecidas, pero con gestión agronómica deficiente).
- **34.35%:** Empresas cafetaleras en la categoría tipo “b” (plantaciones con baja productividad debido a manejos deficientes).
- **20.48%:** Empresas cafetaleras en la categoría silvestre (plantaciones con poco manejo que sobreviven hasta que las plantas mueren).

- **15.48%:** Empresas cafetaleras en la categoría de abandono (plantaciones que solo se cosechan, sin ninguna actividad de mejora).
- **2%:** Empresas cafetaleras en la categoría de siembras nuevas (plantaciones que aún no tienen producción).

La Unidad de Inteligencia de Cosecha estima la producción del parque cafetalero y capacita a los productores en el uso de la aplicación “Proyecta”, lanzada en marzo de 2024 por Anacafé. Esta aplicación móvil permite generar de dos a tres estimaciones en el ciclo de cosecha.

Proyecta es la aplicación diseñada para los productores de café que buscan conocer y gestionar su producción de manera eficiente. El uso de la aplicación proporciona información clave para la toma de decisiones en la unidad productiva, permitiendo la administración eficiente a través de la gestión estratégica de los recursos.

En el siguiente código QR se puede acceder a más información:



OTRAS ACCIONES DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

Programa de capacitación permanente “Aprendiendo para competir mejor”

A nivel nacional, durante el presente año se realizaron diversos eventos de capacitación con el propósito de fortalecer las competencias (conocimientos, habilidades y actitudes) de los productores y otros actores, promoviendo así el desarrollo de la caficultura.

En el siguiente código QR, puede acceder al calendario de capacitaciones de cada región.



Entre los temas abordados se incluyen: genética, nutrición, manejo integrado de plagas y enfermedades, manejo de sombra, control de malezas, legislación ambiental, estimación de cosecha, cultivo de café robusta, caficultura rentable y sustentable, catación básica, renovación de cafetales, temas de calidad, gestión organizacional, cooperativismo y desarrollo, administración del recurso humano, entre otros.

Todas las temáticas se revisan y actualizan constantemente, y se imparten mediante una metodología interactiva, con un enfoque andragógico y sistémico de alto nivel para los participantes.



Capacitación sobre Rentabilidad Sustentable, Región I.



Diplomado de Caficultura Rentable y Sustentable, Región VII.

EVENTOS DE CAPACITACIÓN POR CATEGORÍA					
Evento de capacitación	No. de eventos	Hombres	Hombres jóvenes	Mujeres	Mujeres jóvenes
Diplomado	254	4,010	1,663	1,580	644
Curso	1,230	14,079	2,159	6,020	1,404
Gira	494	6,019	653	1,801	293
Online	27	35	20	29	6
Eventos regionales	21	1,111	255	441	104
Días de campo	74	3,822	399	1,810	299
TOTAL	2,033	29,076	5,149	11,618	2,750

EVENTOS DE CAPACITACIÓN POR REGIÓN					
Región	Eventos	Hombres	Hombres jóvenes	Mujeres	Mujeres jóvenes
I	374	5,546	602	2,063	644
II	264	4,557	1,470	1,757	1,404
III	274	3,545	561	1,488	293
IV	404	4,845	734	1,464	6
V	312	4,474	368	2,411	104
VI	202	3,886	1,118	1,526	299
VII	203	2,223	296	972	299
TOTAL	2,033	29,076	5,149	11,681	2,750



Capacitación sobre manejo de sombra y Rentabilidad Sustentable, Región VII.



Capacitación sobre deshije del Sistema de Manejo de Tejido en Región VII.



Día de Campo, Región VII.



Día de Campo, Región V.



Día de Campo, Región IV.

Días de campo

Los Días de Campo son un modelo de capacitación masiva utilizado como estrategia de divulgación del Programa de Rentabilidad Sustentable y otros temas priorizados. Durante el año, se realizaron 21 Días de Campo en las 7 regiones, seleccionando municipios representativos con mayor área de cultivo y número de caficultores.

Región	Cantidad
Región I	3
Región II	3
Región III	2
Región IV	5
Región V	4
Región VI	2
Región VII	2
TOTAL	21

Cada evento contó con la participación de cientos de productores, aliados estratégicos y diversas casas comerciales, que facilitaron capacitación y promoción de productos y tecnología. Estos encuentros fueron espacios de intercambio de conocimientos y experiencias sobre el cultivo de café, con gran trayectoria y reconocimiento institucional, aportando valor al servicio ofrecido a los caficultores.

La participación de cientos de productores se evidencia durante el desarrollo de cada evento, en el que también participan aliados estratégicos y diferentes casas comerciales que facilitan capacitación y promoción de sus productos y tecnología.

Estos eventos son espacios de intercambio de conocimientos y experiencias en el cultivo de café, con una trayectoria y reconocimiento institucional que aportan valor al servicio ofrecido al caficultor.

Giras de Rentabilidad Sustentable

Las giras de intercambio de experiencias se desarrollaron con el objetivo de dar a conocer a los productores los resultados de la implementación del programa, analizar cambios y oportunidades, y motivar a más personas a sumarse.

En el periodo 2023-2024 se realizaron más de 400 eventos, con más de 5,000 participantes, entre productores, empresarios, técnicos, estudiantes y otros actores, quienes compartieron conocimientos y experiencias. Las giras se llevaron a cabo de acuerdo con la temporalidad de podas, deshije y otras actividades clave.

Estas actividades tienen como objetivo promover la caficultura y facilitar la conexión entre los productores y los compradores, fortaleciendo así las oportunidades de acceso al mercado para las unidades productivas cafetaleras.

RUEDAS DE NEGOCIOS Y FESTIVALES DE CAFÉ

Ruedas de negocio

En el marco del proyecto REAL (Emprendimiento Rural en Entornos Agrícolas), financiado por ARGIDIUS y ANDI, se realizaron diversas iniciativas para mejorar el acceso al mercado de las unidades productivas cafetaleras, como ruedas de negocios y promoción en ferias patronales.

En una ronda de negocios en Panajachel, Sololá, participaron cuatro empresas compradoras, quienes cataron los cafés de seis organizaciones de la Región I, estableciendo relaciones comerciales con potenciales compradores.



Gira Rentabilidad Sustentable, Región VI.



Evento Agro-conecta: productores en Panajachel, Sololá.



Evento Agro-conecta: productores en Quetzaltenango.



Festival de Café Las Verapaces.

Festivales

9ª Feria del Café de Las Verapaces:

Este evento promueve el acercamiento entre productores y compradores, en busca de mercados que reconozcan la calidad del café producido en la Región VI.

Para la cosecha 2023-2024, participaron 32 muestras:

- Lavado: **30 muestras**
- Natural: **1 muestra**
- Honey: **1 muestra**
- Muestras de proceso lavado con taza sana: **28**

Puntuaciones máximas según SCA:

- Máxima: **88.50**
- Promedio: **83.95**

Festival de Café Las Verapaces

Competencia de café de Colis, Mataquesquintla, Jalapa: En esta actividad participaron 23 empresas cafetaleras en dos procesos: lavado y natural. Se realizó en coordinación con la municipalidad de Mataquesquintla, con el objetivo de reconocer la calidad del café producido en la región e incentivar a los caficultores en la búsqueda de mejores mercados.

Festival de Café San Marcos y Quetzaltenango

Se llevó a cabo la primera edición del “Festival de Café San Marcos y Quetzaltenango”, con la participación de organizaciones y unidades productivas. Más de 450 personas asistieron al festival, donde degustaron los cafés presentados y realizaron compras. En este primer festival participaron 16 organizaciones y 10 unidades productivas, que presentaron sus productos a los visitantes. También se realizó una capacitación sobre métodos de preparación de bebidas de café y se promovió el programa de Rentabilidad Sustentable.

Festival del Café, Barberena, Santa Rosa

Se realizó el primer festival del Café de Santa Rosa, con la participación de más de 200 productores del área y 15 unidades productivas. La Municipalidad de Barberena entregó reconocimientos a los productores, destacando su constancia y la calidad del café producido en la región. Además, se impartió una charla sobre la calidad del café, motivando a los caficultores a mejorar sus prácticas. Se destacó la importancia del programa de Rentabilidad Sustentable promovido por Anacafé.

Coffee Fest, Esquipulas, Chiquimula

Los caficultores del municipio de Esquipulas organizaron el Coffee Fest, un evento destinado a promocionar, vender y de-

gustar los diversos cafés producidos en la región. En el evento participaron turistas nacionales e internacionales, incluyendo visitantes de Honduras, El Salvador y Colombia.

Festival de Costa Sur

El 15 de junio de 2024, se llevó a cabo el Festival de Cafés de la Costa Sur, con la participación de productores individuales y organizados de los municipios de Pueblo Nuevo, Santo Tomás La Unión y San Francisco Zapotitlán, del departamento de Suchitepéquez. También participaron productores de Boca Costa de Sololá, específicamente de los municipios de Santa Catarina Ixtahuacán y Nahualá, así como de San Miguel Po-chuta, Chimaltenango.

El evento se realizó en el centro comercial Plaza Américas de Mazatenango, donde asistieron más de 120 personas del público general. Los asistentes degustaron los diferentes cafés en la exposición y participaron en charlas técnicas sobre tueste de café y preparación de una buena taza, a cargo de baristas profesionales invitados. Cabe mencionar que dicho evento fue desarrollado en alianza con el proyecto Counterpart International, con fondos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Festival de Cafés del Lago de Atitlán

El 17 de agosto de 2024, se llevó a cabo el “Festival de Café Atitlán”, evento que se realiza desde 2017 en el municipio de San Juan La Laguna, Sololá. En esta oportunidad, participaron más de 1,000 personas del público en general, tanto nacionales como extranjeros, quienes degustaron y compraron los diferentes cafés promocionados.

Además, presenciaron la Batalla de Espressos, donde compitieron 12 baristas emprendedores de la Región II. El primer lugar fue para Estela Díaz de la cooperativa Tinamit Tolimán, el segundo lugar fue para Valentín Cholutío del coffee shop Baraka Coffee Roastery, y el tercer lugar fue para Eddy Aguilar de Te Quiero Roastery Specialty Coffee.



Festival de Café Atitlán.

Durante el evento, se realizó una sesión de catación con el objetivo de establecer una rueda de negocios entre catadores de empresas potenciales compradoras de café y productores de la cuenca del lago de Atitlán.

El evento fue posible gracias a las alianzas con el Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), la Municipalidad de San Juan La Laguna y el proyecto USDA - Counterpart International.

Festival de Ideas Innovadoras

Alumnos del Centro Educativo San Mateo, ubicado en San Antonio Senahú, A.V., sede de la Escuela de Caficultura, participaron en el Festival de Ideas Innovadoras, promovido por la Cooperativa Cobán, R.L. Con el tema “Coffee Shop San Mateo”, realizaron demostraciones de preparación de café negro utilizando diferentes métodos y obtuvieron el primer lugar.



Festival de Ideas Innovadoras.

PROGRAMA DE SEMILLA

Anacafé pone a disposición anualmente semillas de las fincas Buena Vista y Las Flores. En 2024, la variedad más demandada fue Anacafé 14. Se ofrecen variedades tolerantes a la roya, como Anacafé 90, Marsellesa y Caturra, con el objetivo de garantizar la genética productiva y la calidad de las plantas para los productores.

Además, se encuentran disponibles variedades que son tolerantes a la roya, con alta productividad y buena calidad de taza, entre ellas: Anacafé 14, Marsellesa, Catuai, Caturra, Cuscatleco, Anacafé 90, Obata, Sarchimor T-5296 y Parainema. Esto busca asegurar la genética productiva y la calidad de las plantas en el parque cafetalero.

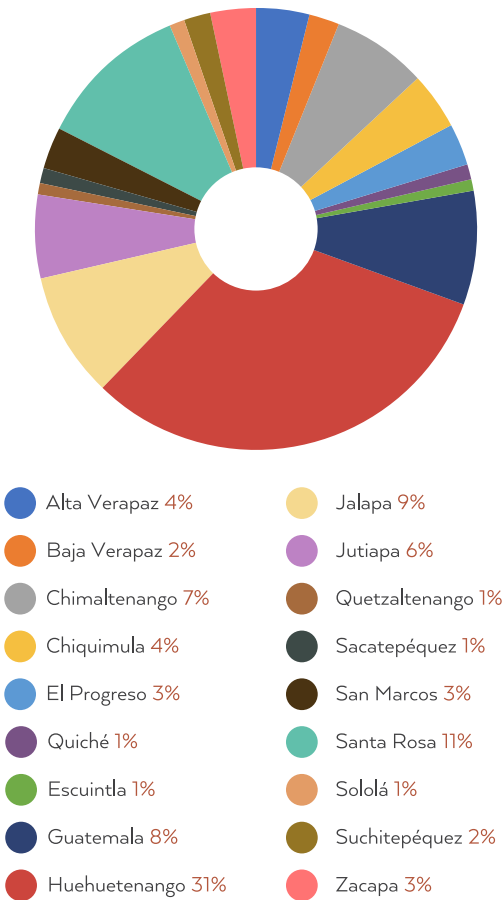
Anacafé brindó apoyo a las diferentes regiones mediante la donación de semillas de café garantizadas a organizaciones de pequeños productores, con el fin de contribuir a la renovación de las plantaciones.



PROGRAMA DE INSUMOS AGRÍCOLAS PARA EL SECTOR CAFICULTOR

Anacafé, en alianza con empresas comerciales, promueve la emisión de vales para la adquisición de insumos agrícolas a un menor precio, respaldados por el soporte técnico necesario.

- 8 casas comerciales participantes
- 691 vales emitidos





MERCADEO Y PROMOCIÓN

INNOVAMOS PARA PROYECTAR AL MUNDO
LA CALIDAD DE NUESTRO CAFÉ



Rueda de negocios de productores con compradores taiwaneses.

ACCESO A MERCADOS

Atención y rueda de negocios delegación CATO

Con el apoyo de la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala y de Central America Trade Office (CATO), Anacafé recibió y organizó la visita de una misión comercial conformada por 10 empresas taiwanesas interesadas en adquirir café de Guatemala.

Para ello, se realizó una convocatoria abierta dirigida a productores, y las muestras con puntaje entre 80 y 86 contaron con una sesión de catación privada y una rueda de negocios con empresarios taiwaneses, con el fin de fortalecer las relaciones comerciales bilaterales e incrementar las exportaciones al mercado asiático.

Asimismo, visitaron varias unidades productivas de café, así como un beneficio húmedo y seco. La misión comercial estuvo integrada por importadores de café, tostadores, comercializadores de café oro/tostado y propietarios de tiendas de café de especialidad ("Coffee Shops") de Taiwán.

En la cosecha 2023/2024 se exportó un total de 74,238 quintales de café oro al mercado taiwanés, convirtiéndolo en el octavo lugar del mercado para el café de Guatemala, con un 1.82% del total exportado.

Alianza Anacafé y Ueshima Coffee Company – UCC

Como parte de la alianza entre Anacafé y la empresa japonesa UCC (Ueshima Coffee Company), líder en el mercado japonés de tueste, fabricación y comercialización de productos de té y café, se llevó a cabo la quinta edición del “UCC – Anacafé Cupping Contest 2024” con el objetivo de seleccionar perfiles de taza únicos, distintivos y atractivos del café de Guatemala para el consumo en el mercado japonés.

Para dicho evento, se realizó una convocatoria abierta a todos los productores de café del país. Las muestras ingresadas fueron catadas en el Laboratorio de Catación de Anacafé, y las 10 muestras con el puntaje más alto contaron con un espacio exclusivo para ser catadas en Japón por un panel de catadores de UCC Academy y del departamento de ventas de esta empresa.

El panel eligió los 4 mejores perfiles de café, los cuales fueron posteriormente comprados por UCC para ser utilizados en el desarrollo de proyectos propios.

Se espera continuar realizando este concurso todos los años con miras a incrementar la participación del café de Guatemala en este importante mercado asiático.

En la cosecha 2023/2024 se exportó un total de 402,320 quintales de café oro al mercado japonés, convirtiéndolo en el tercer lugar del mercado para el café de Guatemala, con un 9.84% del total exportado.

Las unidades productivas ganadoras en esta cuarta edición fueron:

Posición	Unidad productiva	Proceso	Punteo
1er lugar	La Maravilla	Natural	88.05
2do lugar	Peña Blanca	Lavado	87.51
3er lugar	La Merced	Natural	87.00
4to lugar	El Regalo	Lavado	85.05



Catación realizada en Japón por Ueshima Coffee Company – UCC.





Sesión de catación con potenciales compradores taiwaneses.

Sesión de catación “Cafés de Guatemala” en Taiwán

En coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala, Central America Trade Office (CATO) y Anacafé, se realizó el envío de muestras para ser catadas por 35 empresas importadoras de café en Taiwán, donde el volumen de compra fue aproximadamente de 417.822 toneladas de café comercial y 267 sacos de 30 kg de café de especialidad.

Durante esta actividad, se promocionó el café guatemalteco, fortaleciendo la presencia de Guatemala y promoviendo el intercambio comercial entre Guatemala y la República de China (Taiwán).

Los cafés con mayor demanda fueron de las regiones de San Marcos, Huehuetenango, Nuevo Oriente y Cobán.





Sesión de catación con potenciales compradores locales.



Degustación de café negro dirigido a HORECA.

Sesión de catación “Festival de Atitlán”

Se realizó una actividad comercial con fines de vinculación entre cooperativas de la Región II y potenciales compradores locales, catando y descubriendo distintos perfiles de taza.

Para esta actividad, participaron 9 cooperativas de la región, cada una de las cuales presentó diversas muestras para que fueran catadas por 13 potenciales empresas compradoras de café oro y tostado, entre ellas Onyx, Nestlé, Servex, TORCH, Prisma Coffee, 12 Onzas, Coffee Shop Rosa Máxima, Olam y compradores independientes.

Adicionalmente a la sesión de catación, se dispusieron termos para que empresas como hoteles, restaurantes y cafeterías pudieran degustar estos cafés y formar parte de esta vinculación comercial.

Durante la sesión de catación, se presentaron 10 muestras de café, que incluyeron variedades tradicionales, proceso lavado, honey y natural, en un rango de 85 a 87.5 según el formato SCA.

Al finalizar la sesión de catación, se vinculó a los potenciales compradores interesados con las cooperativas encargadas de los cafés de mayor interés, donde se estableció un espacio de negociación para posibles compras.

POSICIONAMIENTO

GUATEMALAN COFFEES

Lanzamiento y uso de la marca Guatemalan Coffees en sacos de exportación

En 2024 Anacafé lanzó una nueva imagen para los sacos de exportación de café bajo la marca “Guatemalan Coffees”. Este esfuerzo busca fortalecer la imagen del café guatemalteco en los mercados internacionales y unificar la presentación de los sacos exportados. La iniciativa forma parte de las estrategias de Anacafé para impulsar el posicionamiento de Guatemala como un país productor de café de alta calidad, reconocido por su diversidad de perfiles y características únicas en cada grano.

La nueva imagen está disponible en tres versiones de color: gris, fucsia y morado, ofreciendo opciones que destacan y se adaptan a las preferencias de los productores y exportadores.

El uso de este diseño no es obligatorio, sino una opción voluntaria que Anacafé pone a disposición para aquellos que deseen incorporar una imagen distintiva en sus sacos. La marca busca facilitar una mayor identificación del café de Guatemala, diferenciándolo en los puntos de venta internacionales y reafirmando su calidad ante compradores y consumidores.

Para facilitar el acceso y el uso del nuevo diseño, Anacafé ha proporcionado la imagen en un formato editable, que permite a los exportadores adaptarla a las especificaciones de tamaño de sus sacos. La información detallada se encuentra disponible en el sitio web oficial de Anacafé: www.anacafe.org/exportaciones/sacos



Más información:
Nueva imagen sacos
de exportación.





Producer & Roaster Forum

Guatemala fue el epicentro de la industria cafetalera de América Latina al albergar el Producer & Roaster Forum (PRF) 2024 los días 7 y 8 de marzo en las instalaciones de Anacafé. La marca Guatemalan Coffees fue protagonista del evento, posicionando a los cafés de Guatemala como referentes de excelencia y calidad.

Este foro, reconocido como el evento de café más importante de la región, reunió a productores, tostadores y otros representantes de la cadena de valor del café, con el propósito de fortalecer relaciones comerciales y promover la innovación en el sector.

Con la participación de más de 2,000 delegados provenientes de más de 40 países, el evento destacó por su enfoque en la colaboración y el crecimiento sostenible de la industria cafetalera. Durante los dos días, los asistentes

participaron en conferencias magistrales, talleres y actividades prácticas que incluyeron sesiones de catación, competencias y demostraciones de arte latte y preparación pour over, organizadas por empresas como Ally Coffee y BWT water+more.

El PRF Guatemala 2024 representó un importante punto de encuentro para el aprendizaje y la creación de redes comerciales. Este evento internacional sirvió como plataforma para que los productores guatemaltecos establecieran alianzas comerciales con mercados especializados a nivel internacional.



Ver video | PRF Guatemala 2024

PROMOCIÓN INTERNACIONAL

FERIAS INTERNACIONALES

Uno de los principales objetivos de Anacafé es proyectar el café de Guatemala al mundo y continuar fortaleciendo los lazos comerciales de los productores con compradores de cafés especiales en todo el mundo, buscando impactar positivamente en la rentabilidad y sustentabilidad de las familias productoras de café.

El eje central de esta estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca Guatemalan Coffees, que, con su nueva imagen y enfoque, busca conquistar a más consumidores alrededor del mundo e impulsar el incremento en el consumo y la demanda del grano guatemalteco a largo plazo.

La participación en las principales ferias internacionales de cafés especiales, como herramienta para fomentar oportunidades comerciales directas, ha permitido acercarse cada vez más a dichos objetivos.



Sintercafé 2023 | San José, Costa Rica

Guatemalan Coffees participó como patrocinador del evento Sintercafé 2023, realizado en San José, Costa Rica, los días 9 y 10 de noviembre. Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar café guatemalteco, experimentar con nuestros icónicos mocktails y participar en sesiones de catación de cafés ganadores de competencias nacionales y regionales, así como de las subastas Cup of Excellence y One of a Kind.

Café Show 2023 | Seúl, Corea

Guatemalan Coffees participó en la feria Cafe Show, realizada del 8 al 11 de noviembre en Seúl, Corea. Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluidos aquellos que fueron ganadores de competencias nacionales, regionales y de las subastas Cup of Excellence y One of a Kind.

La feria recibió a más de 150,000 visitantes, entre consumidores finales y compradores locales, durante los 4 días de actividades. Además, se contó con la presencia de cinco productores de café provenientes de las regiones de Zacapa, Chimaltenango y Sacatepéquez.

En la cosecha 2023-2024, Corea se consolidó como el sexto mercado más importante para los cafés guatemaltecos, representando el 4.7% del total de las exportaciones del grano. Este posicionamiento sitúa a Corea como el segundo mercado más significativo en Asia, después de Japón.



Sintercafé 2023.



Stand de Guatemala Coffees en Cafe Show 2023.



Stand de Guatemalan Coffees en Cafe Show 2023.

Taiwán International Coffee Show 2023 | Taipéi, Taiwán

El Taiwan International Coffee Show 2023, uno de los eventos más destacados de Asia, atrajo este año a más de 200,000 asistentes y se llevó a cabo del 17 al 20 de noviembre en Taipéi, Taiwán.

La participación en esta feria fue posible gracias a la coordinación de Anacafé con el apoyo de CATO (Central America Trade Office), la Embajada de Guatemala en la República de China (Taiwán) y la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala, quienes patrocinaron la misión de tres productores cafetaleros. El objetivo fue afianzar y promover lazos comerciales con el mercado de Taiwán y Asia.

Adicionalmente, en el marco de la feria, se participó en la inauguración de 30 buses que circularon por más de 3 meses alrededor de Taipéi, con la imagen de Guatemala como destino turístico y de Guatemalan Coffees como marca país, para promocionar y posicionar en el consumidor el café de Guatemala.

En la cosecha 2023-2024, Guatemala exportó a Taiwán un total de 74,238 quintales de café oro (56,916 sacos de 60 kg) equivalentes a US\$17,084,086 representando el 1.8% del total de exportaciones. Taiwán es actualmente el octavo destino de exportación de los cafés de Guatemala.



Inauguración oficial de buses con imagen de Guatemalan Coffees en Taipéi.

Programa de Embajadores del grupo Lavazza (LGAP)

Anacafé participó como socio anfitrión del Lavazza Group Ambassador Programme, que se llevó a cabo en Guatemala del 4 al 8 de diciembre de 2023.

En este evento, los participantes, seleccionados a través de un proceso de asignación, tuvieron la oportunidad de viajar al origen y adquirir conocimientos profundos sobre toda la cadena de valor del café. Además, los embajadores visitaron un proyecto comunitario local para observar el trabajo positivo realizado en el origen en relación con los desafíos ambientales y sociales que enfrenta la industria cafetera en Guatemala.

Amsterdam Coffee Festival

| Ámsterdam, Países Bajos

Guatemalan Coffees fue parte del Amsterdam Coffee Festival, que se llevó a cabo del 4 al 6 de abril en Ámsterdam, Países Bajos, gracias al apoyo y colaboración interinstitucional entre Anacafé, el Ministerio de Relaciones Exteriores (MINEX) y la Embajada de Guatemala en los Países Bajos. Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer las características que hacen únicos a los cafés de nuestro país.

En la cosecha 2023-2024, el 1.5% de las exportaciones de café de Guatemala tuvo como destino los Países Bajos, donde se exportaron un total de 59,381 quintales de café oro.



Amsterdam Coffee Festival.



Guatemalan Coffees en la Specialty Coffee Expo 2024.



Jonathan López Rangel en la Competencia Mundial de Catación 2024.



Raúl Rodas en la Competencia Mundial de Brewing 2024.

Specialty Coffee Expo – SCA

| Chicago, Estados Unidos

Estados Unidos es el mercado más importante para los cafés de Guatemala, representando actualmente el 41% de las 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, en su trigésima quinta edición, la feria se llevó a cabo en la ciudad de Chicago, Illinois (Estados Unidos), del 12 al 14 de abril, y contó con la participación de más de 17,000 visitantes, en su mayoría tostadores, importadores de café y baristas.

Guatemalan Coffees, como país anfitrión de la feria, fue uno de los stands más visitados durante el evento, en el que se ofrecieron degustaciones de los distintos perfiles de taza de las regiones cafetaleras de Guatemala, buscando conso-

lidar su posición como sinónimo de calidad y excelencia en la industria del café a nivel mundial. Además, se realizaron importantes colaboraciones con proveedores de maquinaria y equipo, como Hard Tank, Comandante y San Remo.

Se contó con la participación de 15 productores de café, quienes tuvieron la oportunidad de promocionar, exponer y degustar su café ante los asistentes, además de participar en una sesión de catación dirigida a potenciales compradores.

En el marco de la feria, también se participó en las Competencias Mundiales de Catación y Brewing. Jonathan López Rangel, Campeón Nacional de Catación, obtuvo un destacado cuarto lugar a nivel mundial, y Raúl Rodas, Campeón Nacional de Brewing, obtuvo el lugar número 15.

En la cosecha 2023-2024 se exportaron un total de 1,690,713 quintales de café oro, equivalentes a US\$370,156,691, siendo el destino más importante para las exportaciones de café nacional.

World of Coffee Busan

| Busán, Corea del Sur

La participación de Guatemalan Coffees en la feria de World of Coffee Busan, realizada del 1 al 4 de mayo en Busan, Corea, contó con la participación de más de 15,000 asistentes. Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluyendo aquellos que fueron ganadores de competencias nacionales, regionales y de la subasta Cup of Excellence.

Además, se contó con la presencia de cinco productores de café provenientes de las regiones de Quetzaltenango, Huehuetenango, San Francisco Zapotitlán y San Juan Sacatepéquez.

En el marco de la feria, se tuvo la participación de José Miguel Echeverría, Campeón Nacional de Barismo, en la Competencia Mundial de Barismo.

En la cosecha 2023-2024, el 4.7% de las exportaciones de café de Guatemala tuvieron como destino Corea del Sur, a donde se exportaron un total de 193,345 quintales de café oro, consolidándose como el sexto mercado más importante para los cafés guatemaltecos y el segundo mercado más significativo en Asia, después de Japón.



World of Coffee Busan 2024.

Izmir Coffee Festival

| Izmir, Turquía

La participación de Guatemalan Coffees en el Izmir Coffee Festival, celebrado en Turquía del 23 al 26 de mayo, se realizó a través de la Embajada de Guatemala en Turquía, como parte del convenio de cooperación interinstitucional vigente entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala (Minex). Esta participación se realiza a través de la embajada de Guatemala en Turquía, como parte del convenio de cooperación interinstitucional vigente entre Anacafé y el Minex Guatemala.



Izmir Coffee Festival 2024.



World of Coffee Copenhagen 2024.

World of Coffee Copenhagen

| Copenhagen, Dinamarca

Participación de Guatemalan Coffees en World of Coffee Copenhagen, celebrado en Copenhagen (Dinamarca) del 27 al 29 de junio. Esta una de las ferias de cafés especiales más importantes de Europa que en esta edición contó con la asistencia de más de 400 expositores y 12,000 asistentes.

En el marco de la feria se realizaron distintas actividades en colaboración con aliados del mercado local con el objetivo de exponer las distintas cualidades sensoriales del grano guatemalteco. Además, se contó con la participación de 15 productores de café de Guatemala que dieron a degustar su café en el stand de Guatemalan Coffees y tuvieron la oportunidad de presentar su café en sala de catación a potenciales compradores.

Los mercados más importantes para la exportación de café de Guatemala en el continente europeo durante la cosecha 2023-2024, fueron: Bélgica 8.4%, Italia 5.2% y Alemania 4.1%.





CINACAFÉ Chile, 2024.



Expo Café Chile, 2024.

Expo Café Chile | Santiago de Chile, Chile

Participación de Guatemalan Coffees de manera conjunta con la Embajada de Guatemala en Chile en la 5ª edición de Expo Café Chile 2024, celebrada en Santiago de Chile los días 13 y 14 de julio, gracias al Convenio Interinstitucional vigente entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores.

Este evento, considerado el más importante de la industria del café en Chile, reunió a más de 15 mil personas, incluyendo emprendedores, industriales, cafeterías, innovadores tecnológicos, tostadores, importadores, así como a profesionales y amantes del café.

Además, se llevó a cabo una charla magistral en CINACAFÉ – Primer Congreso Interamericano de Café, el 16 y 17 de julio en Santiago, a cargo de Roberto Soto, Especialista en Calidad, Postcosecha e Innovación y la productora María Gabriela Yoc; participación con apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la agricultura (FAO) en el marco de la iniciativa “Un país un producto prioritario OCOP” (por sus siglas en inglés) y el Proyecto “Promoviendo Territorios Sostenibles y Resilientes en Paisajes de la Cadena Volcánica Central de Guatemala”.

La industria del café en Chile está en auge debido al incremento en el número de consumidores que buscan conocer más sobre el grano, sus variedades y calidad. En la cosecha 2023-2024 se exportaron un total de 813 quintales de café oro hacia este destino.



Expo Café Uruguay, 2024.

Expo Café Uruguay

| Montevideo, Uruguay

Por primera vez, Guatemalan Coffees participó en la Expo Café Uruguay 2024 (tercera edición), un evento dedicado a la promoción de la cultura del café en este país. Los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza del café guatemalteco, destacando la calidad de nuestro grano.

Esta participación fue posible gracias al Convenio Interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores.



SCAJ 2024.

World Specialty Coffee Conference and Exhibition – SCAJ

| Tokio, Japón

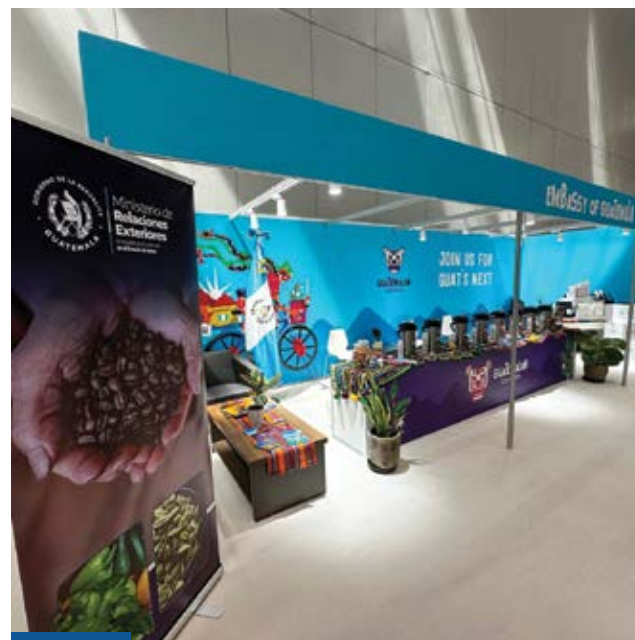
Participación de Guatemalan Coffees en la feria de SCAJ (World Specialty Coffee Conference and Exhibition) que se llevó a cabo del 9 al 11 de octubre en Tokio, Japón. Los más de 70,000 asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, establecer contactos con productores e interactuar con la marca dentro del stand Guatemalan Coffees.

Como parte de la participación también se impartió un seminario donde se presentó al público local la estrategia de los robustos finos en Guatemala.

En la cosecha 2023-2024 Japón se posicionó como el tercer destino más importante para los cafés de Guatemala y el número uno de los mercados en Asia. Se exportaron un total de 402,320 quintales de café oro equivalentes a USD\$90,739,995 hacia este destino.



Doha International Coffee Exhibition 2024.



Doha International Coffee Exhibition | Doha, Catar

Guatemalan Coffees participó en la feria Doha International Coffee Exhibition, celebrada del 26 al 28 de septiembre en Doha, Catar. Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los diversos perfiles de taza del café guatemalteco.

Esta participación fue posible gracias al Convenio Interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores a través de la Embajada de Guatemala en Catar. un total de 402,320 quintales de café oro equivalentes a USD\$90,739,995 hacia este destino.

PROMOCIÓN NACIONAL Y CONSUMO INTERNO

GUACO CAFÉ



Guaco Café, Ciudad de Guatemala.

Semana del Productor

Espacio de degustación en termos dentro de Guaco Café, durante toda una semana, en el cual se promueve a productores que venden café tostado por libra.

Este año se realizó la segunda convocatoria, en la que participaron 34 unidades productivas de todo el país, con variedades que van desde tradicionales como bourbon, caturra, catuai y típica, hasta exóticas como pacamara y geisha. La tercera convocatoria se llevará a cabo en febrero de 2025.





Campañas de activación

Ritual del Café

Guaco Café es un espacio educativo, de promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala que, desde sus inicios en julio de 2023, ha buscado fortalecer, incrementar y transformar el consumo de café a nivel nacional.

Como parte de las iniciativas estratégicas, este año se llevó a cabo la experiencia de maridaje (tres bocados dulces) con café de especialidad guatemalteco, titulada “El Ritual”, en alianza con Mr. Menú y La Cosecha. La experiencia estuvo disponible únicamente en 20 cafeterías del país, del 5 de agosto al 5 de septiembre, tiempo en el cual se vendieron un total de 153 Rituales a un precio de Q85 cada uno.

Además de brindar la experiencia de maridaje, esta iniciativa permitió a los consumidores que pagaron con Tarjetas Bi llevarse la taza coleccionable a casa. La base de la taza estaba inspirada en la geografía de las zonas cafetaleras de Guatemala. La emblemática taza sin asas permitía a los clientes disfrutar del café a la temperatura ideal, y su borde angular facilitaba la oxigenación del café y la apreciación de sus aromas.

Campañas de activación en MUPIS

Campaña publicitaria dirigida a todos los amantes del café en Guatemala, con el objetivo de generar sentido de pertenencia e identificación con los cafés del país, utilizando a Guaco como instrumento generador.

La campaña estuvo al aire en dos periodos: del 9 al 15 de julio y del 8 al 14 de octubre, con 15 ubicaciones y 6 versiones de MUPIS que reflejaron los pilares de comunicación de la marca: calidad, innovación y experiencia.





COFFEE SHOPS GT

Una de las principales funciones de Anacafé es promover la industria del café de Guatemala. Por ello, se creó Coffee Shops GT, una aplicación móvil desarrollada para fomentar el consumo de nuestro café a nivel nacional.

La app, que actualmente cuenta con 27 coffee shops inscritos a nivel nacional y más de 600 descargas, permite identificar, descubrir y ubicar nuevos coffee shops en Guatemala de manera fácil y rápida. Es una herramienta que facilita a locales y extranjeros el acceso al portafolio de cafés del país.

La plataforma ofrece información sobre la ubicación, el menú de bebidas y alimentos, horarios de atención al cliente, rango de precios y si cuenta con servicio de entrega a domicilio. Además, utiliza la ubicación actual para recomendar coffee shops cercanos, conectándose con aplicaciones como Waze y Google Maps. La aplicación es gratuita y está disponible en Google Play y App Store.



Ver video | Coffee Shops GT





ESCUELA DE CAFÉ

Cursos y capacitaciones

Como parte importante de su misión, la Escuela de Café de Anacafé continuó con su compromiso educativo y de fomento a la cultura de consumo de café a nivel nacional, así como con el reconocimiento de la excelente calidad que los caficultores guatemaltecos aportan a las distintas variedades de café del país.

Esta misión se cumple a través de diversos programas educativos orientados al aprendizaje en Catación, Barismo, Preparación de Café Negro (Coffee Brewing) y Tueste de café, que incluyen cursos y talleres calendarizados durante todo el año cafetalero. Esto permite que asistentes de diferentes regiones de Guatemala y de otros países reconozcan la importancia del cuidado del grano en cada uno de sus procesos.

Respecto al año anterior, se continuaron impartiendo los siguientes cursos:

- Preparación de Café Negro (Coffee Brewing)
- Barismo
- Latte art básico
- Catación básico e intermedio
- Tueste básico e intermedio

En el año cafetalero 2023-2024, se capacitó a más de 650 asistentes nacionales e internacionales a través de más de 65 cursos y talleres presenciales, tanto en las instalaciones de la Escuela de Café como en las oficinas regionales de Anacafé distribuidas en todo el país.

Lanzamiento de talleres

Respondiendo a la demanda de capacitaciones de menor duración, se ofreció al público una nueva metodología educativa mediante talleres de 3 a 4 horas continuas. Estos talleres comenzaron con una prueba piloto en septiembre de 2023, obteniendo una respuesta positiva en inscripciones, lo cual permitió la calendarización oficial de los mismos a partir de la segunda quincena de octubre de 2023.

Los talleres se programan mensualmente los sábados de cada mes y en jornadas vespertinas entre semana.

Durante este año cafetalero, los talleres disponibles fueron los siguientes:

- Taller Bases de Barismo: [Espresso](#).
- Taller Bases de Barismo: [Bebidas calientes](#).
- Taller Bases de Latte Art: [Diseño de corazones](#).
- Taller Bases de Brewing: [Filtrados por goteo](#).
- Taller Bases de Catación.

Esta oferta permitió que la Escuela de Café recibiera a un público más variado, interesado en capacitarse durante las tardes y noches, fuera de su horario laboral, o bien disponible únicamente los fines de semana. Además, respondió a la demanda de capacitaciones privadas cortas solicitadas por distintas entidades, empresas o entusiastas del café para sus colaboradores, familiares o amigos.





Capacitaciones internas

Además, se impartieron cursos de Barismo, Catación Básico, Preparación de Café Negro y Tueste de Café, orientados a colaboradores responsables de las áreas de degustación de café en las oficinas centrales de Anacafé, así como al personal de Promoción Nacional, Catación, Tostaduría y Mantenimiento.

Cursos regionales

Como parte de la estrategia de capacitación en las zonas cafetaleras del país, se realizaron cursos regionales en Sacatepéquez y Suchitepéquez.

El curso impartido en Sacatepéquez se realizó en colaboración con Grupo Mariposa – Apex, mientras que el curso en Suchitepéquez fue parte de la clausura del Proyecto Procampo y de la inauguración del Centro Rural de Capacitación (Cercafé Regional), en alianza con Counterpart International y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Ambos cursos consistieron en capacitaciones sobre habilidades y conocimientos en barismo (preparación de café mediante máquinas de espresso) y contaron con la participación de caficultores interesados en mejorar la presentación y distribución de su producto terminado en tiendas de café y otros medios de comercialización.

COMPETENCIA NACIONAL DE BREWERS, BARISTAS Y CATADORES 2023 Y 2024

Durante el año cafetalero 2023-2024, la Escuela de Café organizó y ejecutó dos ediciones de la Competencia Nacional de Brewers, Baristas y Catadores. Esto se debió a la reprogramación de la Competencia Nacional 2023, originalmente prevista para octubre de ese año, que tuvo que celebrarse en enero de 2024 debido a circunstancias nacionales ajenas a la organización.

La Competencia Nacional 2023 contó con la participación de 10 baristas, 14 brewers y 30 catadores. Además, en representación de World Coffee Events, participaron Roukiat Delrue y Jhon Stubberud como líderes de jueces para las categorías de baristas y brewers.

Cabe mencionar que esta fue la primera edición de la Competencia Nacional de Brewers celebrada en Guatemala, con el objetivo de crear un espacio específico para los profesionales dedicados a la elaboración de cafés filtrados. Este evento destaca la importancia de Anacafé y su Escuela de Café como organizadores bajo la licencia de World Coffee Events.

José Miguel Echeverría, de Teco Coffee House, se proclamó campeón en la categoría de baristas; Raúl Rodas, de Paradigma Coffee Roasters, como campeón en brewers; y Jonathan López, de Exportadora Green Coffee, fue el campeón en la categoría de catadores.

La Competencia Nacional de Brewers, Baristas y Catadores edición 2024 se celebró en septiembre, contando con la participación de 17 brewers, 12 baristas y 30 catadores.

El jurado de las competencias de Brewers y Baristas estuvo encabezado por los jueces líderes Alexis Sabogal (Colombia) y Katarzyna Zyzalo-Moczydlowska (Polonia), quien también fue la representante de World Coffee Events.

Cristian Fernández, de Torch Coffee Company, se proclamó campeón en la categoría de baristas; Raúl Rodas, de Paradigma Coffee Roasters, como campeón en brewers; y Dulce Barrera, de Bella Vista Coffee, fue la campeona en la categoría de catadores. Ellos representarán a Guatemala en las competencias mundiales del año 2025.





Campeones | Competencia Nacional de Brewers, Baristas y Catadores 2023.



Campeones | Competencia Nacional de Brewers, Baristas y Catadores 2024.

FESTIVAL DE CAFÉ ATITLÁN SAN JUAN LA LAGUNA 2024

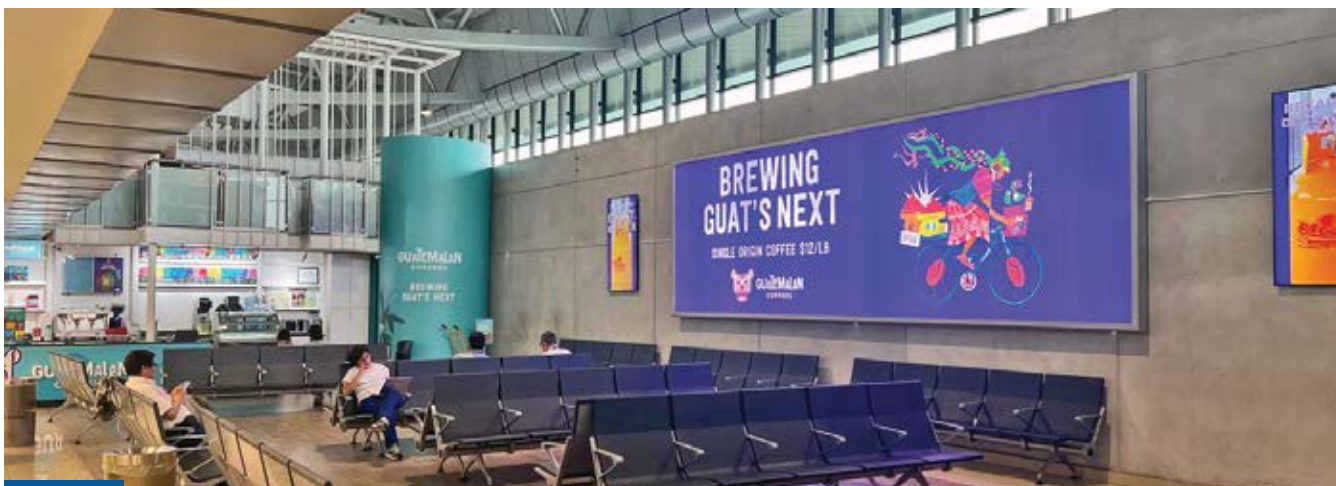
En agosto se celebró el Festival de Café Atitlán en San Juan La Laguna, con el objetivo de promover el consumo interno de café de especialidad y generar oportunidades de acceso a mercados para los productores de la región.

Entre las actividades destacadas estuvo la Batalla de Espresso, en la que participaron 12 baristas de la región. El primer lugar fue para Estela Díaz, de la Cooperativa Tinamit Tolimán; el segundo lugar para Valentín Cholutó, de Baraka Coffee Roastery; y el tercer lugar para Eddy Aguilar, de Te Quiero Roastery Specialty Coffee.

Este año también se realizaron una sesión de catación y una rueda de negocios, facilitando el contacto directo entre los productores de café de la región y potenciales compradores. El festival contó además con la participación de cooperativas y productores de la región de Atitlán, quienes presentaron stands con degustaciones de su café.

Este evento fue organizado por Anacafé, con el apoyo del Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) y la Municipalidad de San Juan La Laguna.





Espacio publicitario de Guatemalan Coffees en Sala 7.

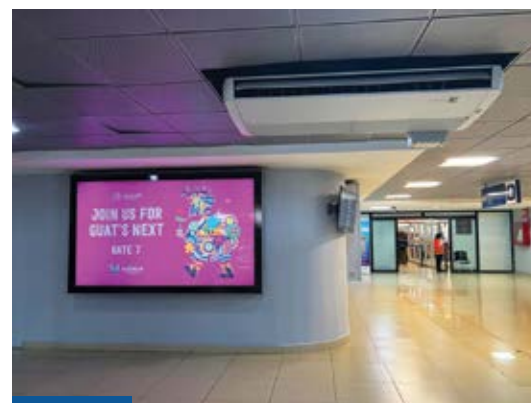
STAND CAFÉS DE GUATEMALA AEROPUERTO LA AURORA

Desde hace más de 10 años, el stand ubicado en el Aeropuerto Internacional La Aurora ha sido un espacio que permite que el café de Guatemala destaque por su inigualable calidad ante locales y extranjeros.

La constante renovación de las imágenes gráficas en los espacios publicitarios ha permitido reforzar el posicionamiento de la marca Guatemalan Coffees, generando un mayor impacto y reconocimiento de la marca entre los pasajeros.

Se mantuvo el horario de 04:00 a 18:00 hrs todos los días del año, lo cual incrementó la exposición y presencia ante todas las personas que salen del país, traducándose en mayores ventas anuales.

Asimismo, se realizó el cambio de equipo de preparación, la instalación de cámaras de vigilancia, el aumento de la oferta de artículos promocionales y se implementó una encuesta a los clientes para conocer sus gustos y aplicar mejoras.



Espacio publicitario de Guatemalan Coffees en la entrada de pasajeros a Migración.



SUBASTA CUP OF EXCELLENCE 2024

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. Por tercer año consecutivo se eliminó el requisito de la licencia productor/exportador para incentivar la participación de cada vez más productores en este tipo de plataformas.

Este año, Anacafé se propuso fortalecer el objetivo de mostrar al mercado internacional una gama más representativa de la oferta de café en Guatemala. Para ello, se buscó dar mayor oportunidad a la participación de cafés de diversos procesos y variedades exóticas y tradicionales, a través de una nueva categorización:

- **One of a Kind:** Incluye todas las variedades tradicionales de proceso lavado, honey o natural, con algún proceso de innovación.
- **Exótico Lavado:** Incluye todas las variedades exóticas de proceso lavado.
- **Exótico Proceso:** Incluye todas las variedades exóticas de proceso honey o natural.

El Programa contó este año con el apoyo de 6 patrocinadores, quienes se sumaron a los esfuerzos realizados por Anacafé para apoyar y promover la producción de café de calidad: BASF, BUNN, ECOCOFFE, GRAINPRO, RAINFOREST ALLIANCE Y UPS.

Preselección

En cada una de las etapas se evaluaron rigurosamente todas las características físicas y sensoriales de cada una de las muestras presentadas. Este año ingresaron a la competencia 186 muestras de café de todas las regiones cafetaleras del país las cuales fueron evaluadas por un selecto grupo de 13 jueces nacionales bajo la coordinación de Rony Gamez, juez líder de -ACE-.

En conjunto, el panel de 13 catadores seleccionó las 84 muestras que se apegaban 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, para clasificar a la siguiente etapa: Competencia Nacional.

Competencia Nacional

El panel de jueces nacionales cató nuevamente las 84 muestras y seleccionó las 40 (número máximo de muestras permitidas por -ACE- para entrar a esta fase de la competencia) que cumplían con los parámetros de clasificación para la siguiente etapa: Competencia Internacional.



Panel de Jueces Nacionales, COE 2024.



Panel de Jueces Internacionales, COE 2024.

Competencia Internacional

Para esta etapa, 15 jueces internacionales seleccionados por ACE y 2 jueces nacionales evaluaron las 40 muestras en dos rondas para dar su dictamen final. Japón, Taiwán, Estados Unidos, Australia, Canadá y Tailandia fueron algunas de las nacionalidades de este panel de jueces.

Apegados a los lineamientos de ACE de tener una calificación por encima de +87 pts, 28 de los 40 cafés fueron clasificados para la Subasta en línea (cuatro de ellos alcanzaron un puntaje por encima de 90+ pts, denominados cafés Presidenciales).

Posterior a la premiación, se enviaron un total de 78 kits a distintos compradores alrededor del mundo, entre ellos Japón, Corea del Sur, Taiwan, Estados Unidos, Arabia Saudita, Noruega, Reino Unido, Italia, Australia, Emiratos Árabes, Francia, Alemania, Polonia, Holanda, entre otros.

Subasta

El 30 de Julio se realizó la Subasta Electrónica Cup of Excellence -COE- 2024 donde los 28 lotes de café fueron subastados, alcanzando un precio promedio de US\$ 23.75 por libra, siendo el tercer mejor precio promedio en las 21 ediciones de este evento organizado por Anacafé y COE desde 2001. Cuatro productores fueron ganadores por primera vez en esta edición de la subasta. El precio más alto alcanzado en esta edición fue de US\$ 117.66 y se subastaron un total de 18,796 libras de café, equivalentes a US\$ 446,322.47.

El 37% de los compradores de cafés de esta subasta fueron de Japón, el 20% Corea del Sur y el 10% en partes iguales de Arabia Saudita, Taiwán y Estados Unidos.



Productores ganadores de la Subasta Cup of Excellence 2024.

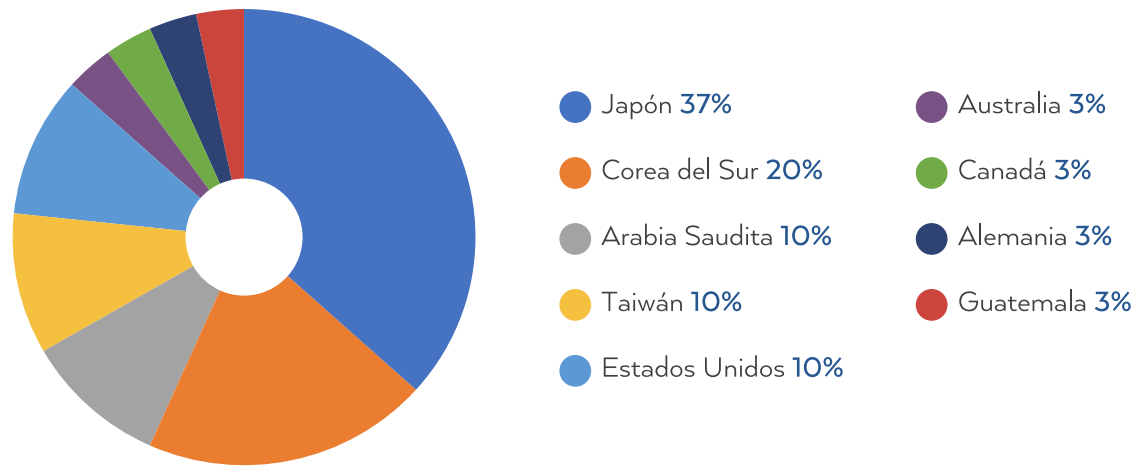
En la Subasta de los National Winners se subastaron un total de 2,480.6 lbs en 3 lotes de café, obteniendo un total de ingresos de \$USD 24,396.5 El precio más alto alcanzado fue de \$10.00/lb y el precio promedio fue de 9.83/lb.

Desde el año 2001, Anacafé realiza este programa, para lograr tres objetivos: tener una ruta hacia el mercado internacional especializado de café, convertirlo en incentivo para la mejora continua en la competitividad y calidad del grano guatemalteco, y descubrir y posicionar nuevos perfiles de taza. Desde entonces, la subasta Cup of Excellence ha servido para confirmar al mundo la excepcional calidad de los cafés de Guatemala.

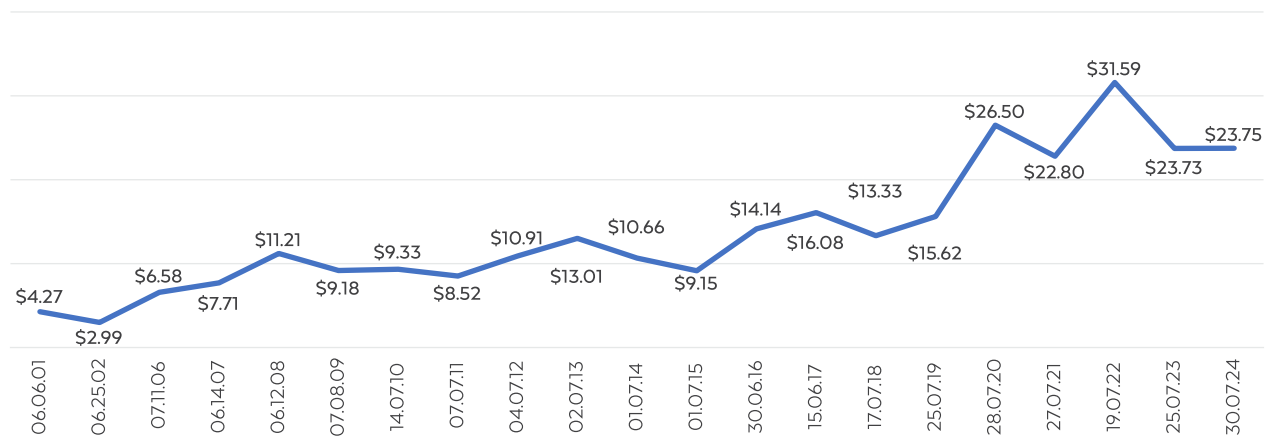


Estadísticas

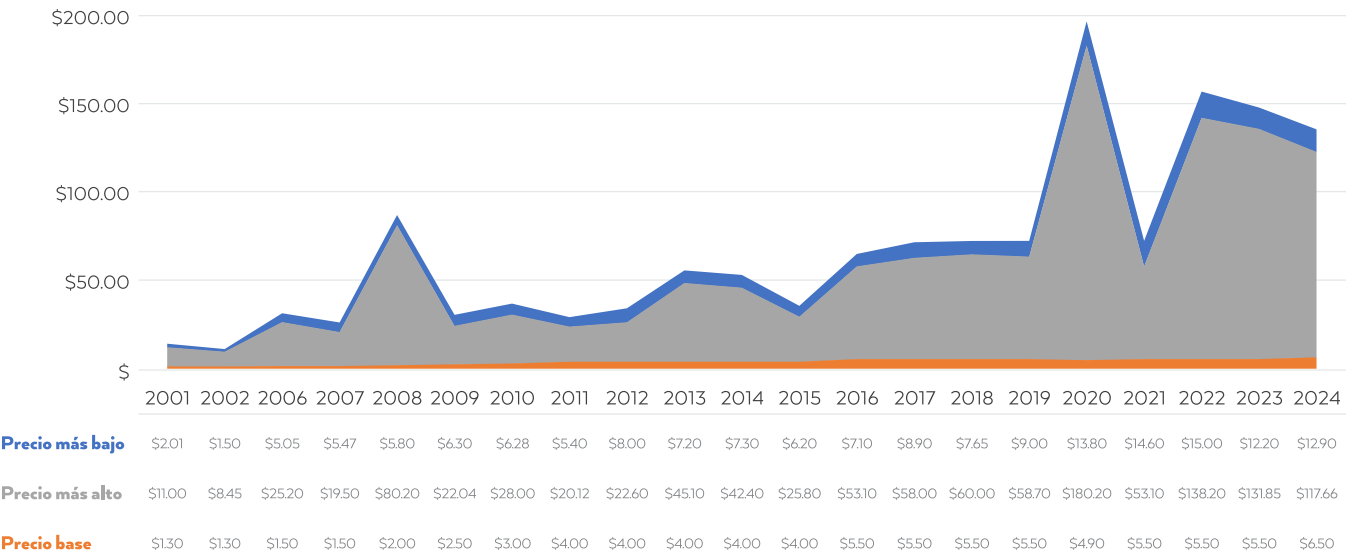
DISTRIBUCIÓN POR PAÍS | COMPRADORES LOTES COE 2024



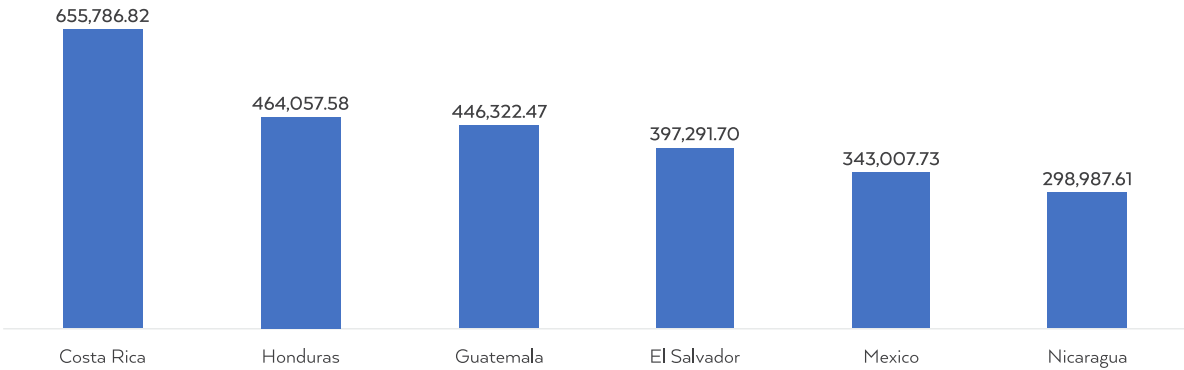
PRECIO PROMEDIO POR LIBRA (USD)
DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



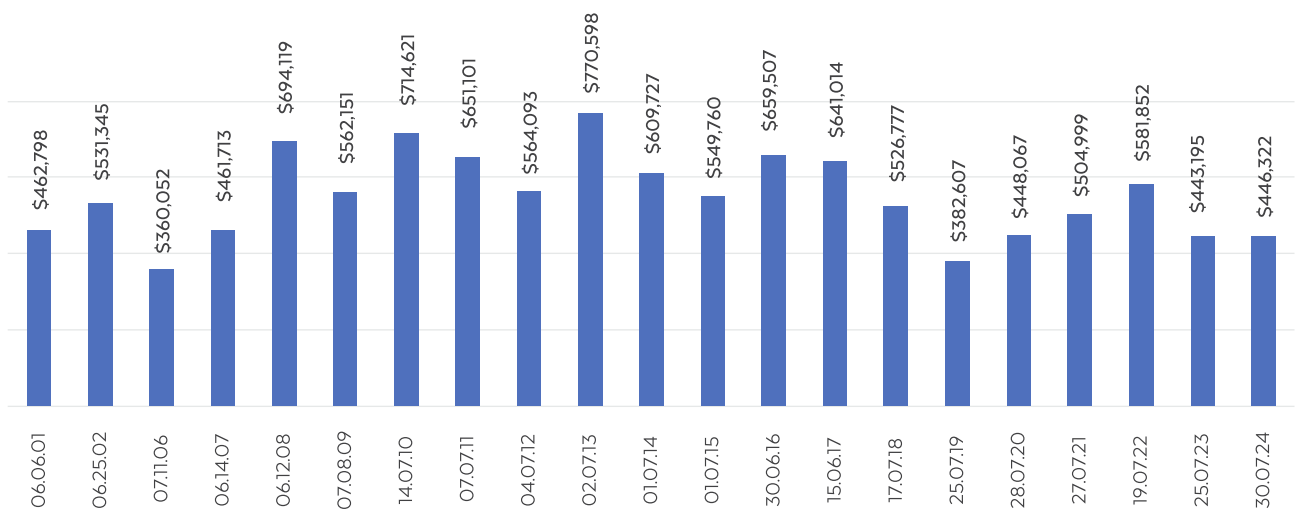
PRECIO MÁS ALTO/PRECIO MÁS BAJO DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



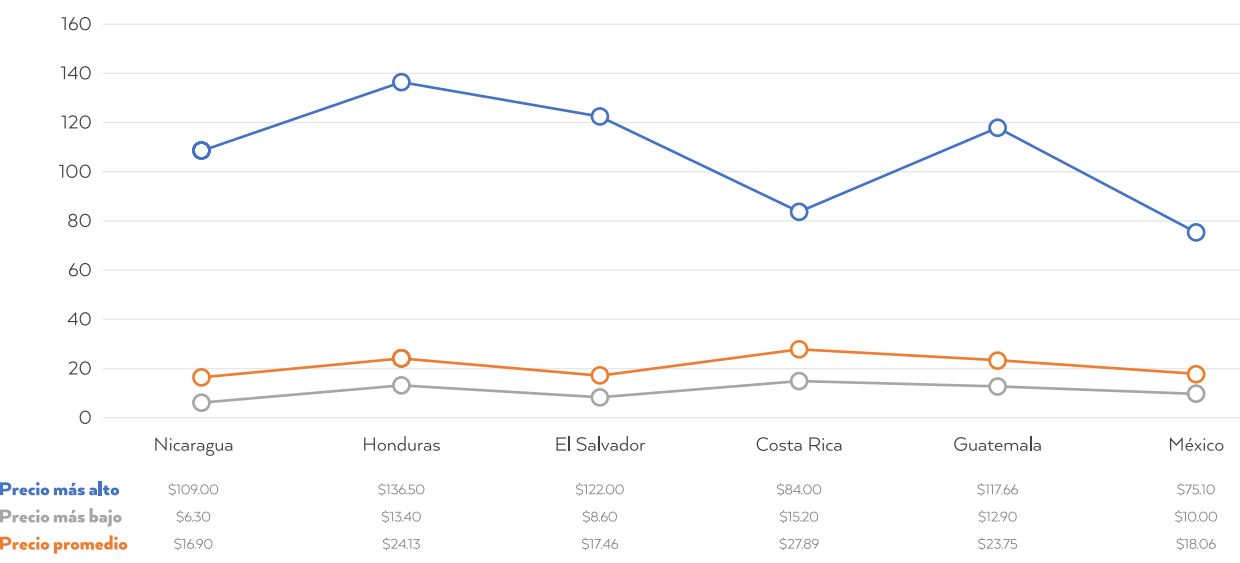
VALOR TOTAL SUBASTADO POR PAÍS (USD) EN EL 2024



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



PRECIOS LOTES SUBASTADOS (USD) POR PAÍS EN 2024





LIDERAZGO INSTITUCIONAL

SUMAMOS TECNOLOGÍA A LA
TRADICIÓN CAFETALERA





CAFEX: 33 CONGRESO DE LA CAFICULTURA

En línea con la nueva imagen y estrategia de Anacafé, el Congreso de la Caficultura de Guatemala evolucionó a un nuevo concepto: CAFEX. Cada año, en este evento se comparten con los productores las tendencias más recientes de la industria cafetalera mundial, brindándoles herramientas innovadoras para incrementar la rentabilidad, productividad y competitividad de los cafés de Guatemala.

Este año, la temática se enfocó en construir una caficultura humana, dinámica, rentable y sostenible bajo el lema: “Innovamos, evolucionamos y transformamos el futuro del café de Guatemala”. Esta transformación marca un nuevo capítulo en el histórico Congreso de la Caficultura, que desde 1989 ha reunido a productores, empresarios y entusiastas del café en un foro dedicado a la actualización de conocimientos y tendencias mundiales de la industria.

CAFEX se celebró los días 8 y 9 de agosto. En la ceremonia de inauguración participaron Bernardo Arévalo, Presidente de la República; Mynor Estrada, Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA); José Tulio González, Presidente de Anacafé; Andrés Destarac, Vicepresidente de Anacafé; y Luisa Fernanda Correa, Gerente General de Anacafé.

Como parte de la ceremonia de premiación, se entregaron reconocimientos a los ganadores de las Competencias Nacionales de Brewers, Baristas y Catadores 2023, así como a los productores representantes de las Unidades Productivas que ocuparon el primer lugar de cada categoría en la Subasta Cup of Excellence 2024.

También se hizo entrega del reconocimiento “Flor del Café” al doctor Laércio Zambolim y a la doctora Eveline Caixeta. La orden “Flor del Café” fue instituida en el año 1982 por la Junta Directiva de Anacafé para reconocer y premiar el mérito de personas o entidades nacionales o extranjeras que se hayan distinguido dentro del campo relacionado con el café, en beneficio de los productores a nivel mundial.

Este año, recibió una asistencia promedio de 2,000 personas y contó con un área de exhibición, un programa de conferencias, charlas y talleres. Adicional, se realizó una transmisión cerrada en 22 puntos regionales con un alcance de 1,220 personas.

Las conferencias fueron impartidas por expertos en café, nacionales y extranjeros, mientras que los talleres fueron dirigidos por el equipo del Laboratorio de Catación, la Escuela de Café y el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab-. En el área de exhibición participaron empresas de alto nivel que mostraron y promovieron sus productos y servicios.



Doctor Laércio Zambolim.



Doctora Eveline Caixeta.



CAFEX: El Congreso de la Caficultura de Guatemala, se sigue consolidando como un foro nacional y regional para la actualización de conocimientos y el análisis de tendencias en temas agrícolas, climáticos y de mercado del sector café.



Ver video | CAFEX



DIPLOMADO EN
**ADMINISTRACIÓN
APLICADA**
A LA CADENA DE
VALOR DEL CAFÉ

Desde la producción hasta su consumo final



Avalado por:

UVG

UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE GUATEMALA



Estudiantes en la gira a Puerto Quetzal.

DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ

Durante un período de 6 meses, con una duración total de 120 horas y clases impartidas los martes y jueves (4 horas a la semana), se llevó a cabo la quinta edición del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena del Valor del Café de manera virtual, con giras de campo y cursos presenciales en la escuela de café y el área de catación.

En esta edición, un total de 19 estudiantes se inscribieron, con un 47% de hombres y un 53% de mujeres, la mayoría de ellos con edades comprendidas entre 25 y 32 años. Hasta la fecha, un total de 80 alumnos han completado este programa.

El Diplomado está dirigido a todas las personas que tienen alguna relación directa o indirecta con cualquiera de las etapas de la cadena de valor del café. Su objetivo es promover y fomentar

el conocimiento para aumentar la competitividad en cada uno de los eslabones de la cadena.

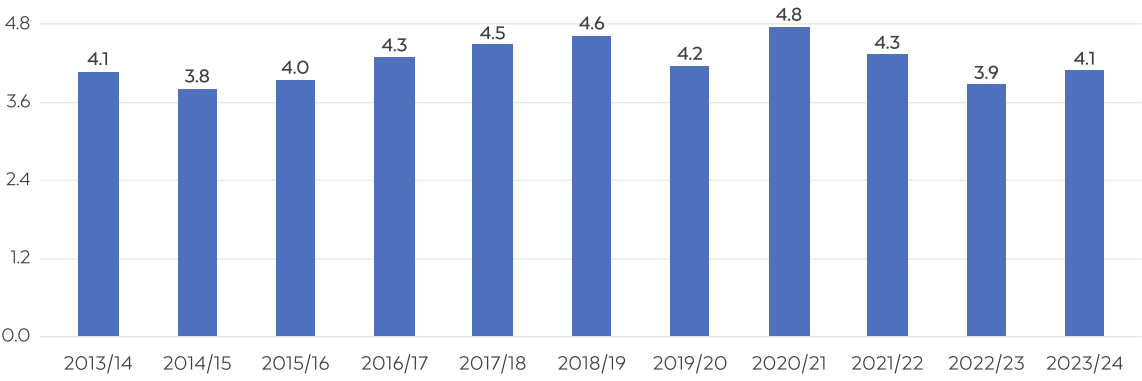
Además, cuenta con el respaldo académico de la Universidad Del Valle de Guatemala (UVG), una de las universidades más prestigiosas en Guatemala y Centroamérica. UVG comparte con Anacafé el compromiso de impactar positivamente en nuestra sociedad, ofreciendo programas educativos de excelencia.

Las clases iniciaron el martes 30 de abril, y como parte de la metodología del programa, se llevaron a cabo tres giras: a una unidad productiva y beneficio húmedo, a un beneficio seco y al Puerto Quetzal. La graduación de los estudiantes se celebró el 5 de noviembre.

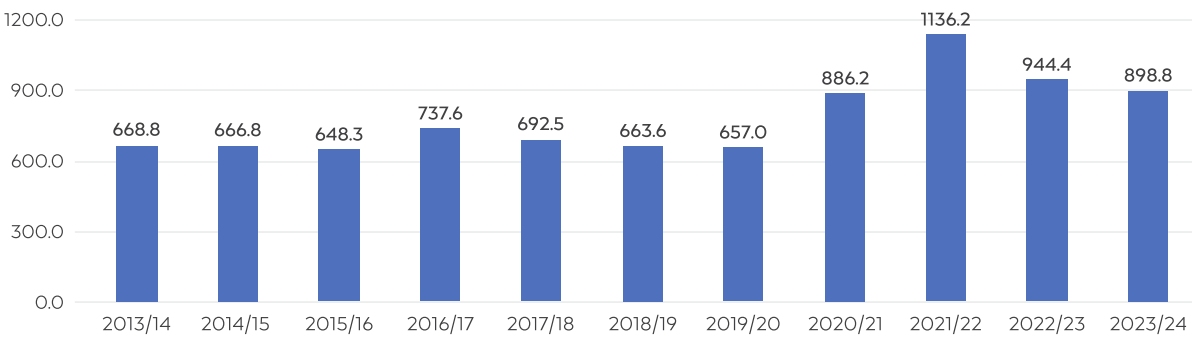
EXPORTACIONES DEL CAFÉ DE GUATEMALA

Las exportaciones de café en el ejercicio cafetero 2023/2024 cerraron en 4,088,525 quintales de oro, lo que representa un aumento del 5% con respecto al ejercicio cafetero 2022/2023, en el cual se exportaron 3,870,807 quintales de oro. Estas cifras generaron un ingreso de divisas de US\$ 898,796,996.

VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA EN MILLONES DE QQ ORO



EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA INGRESO DE DIVISAS EN MILLONES US\$

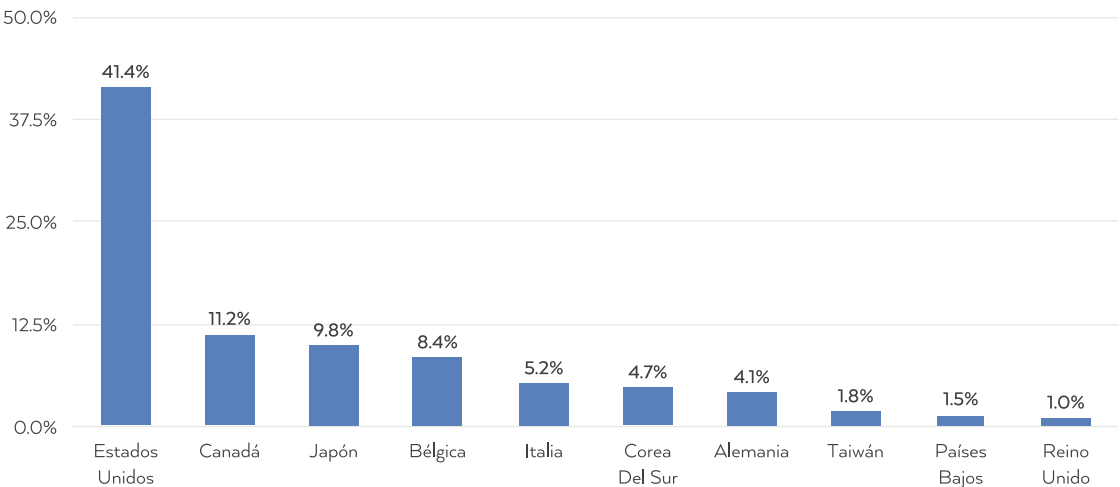


DIEZ PRINCIPALES COMPRADORES

Nuevamente, el mercado americano predomina como principal destino del café de Guatemala. Estados Unidos encabeza con un 41.4% de participación, mientras que Canadá incrementó su participación del cuarto al segundo lugar con un 11.2%, desplazando a Japón al tercer lugar, con un 9.8%. Bélgica descendió del segundo al cuarto lugar con un 8.4%, seguida de Italia con un 5.2%, Corea del Sur con un 4.7%, Alemania con un 4.1%, Taiwán con un 1.8%, los Países Bajos con un 1.5% y el Reino Unido con un 1%.

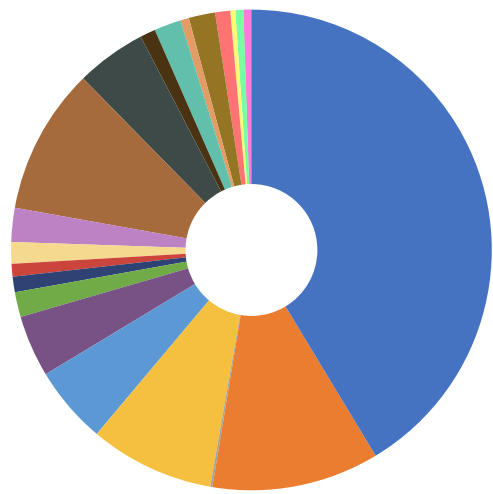
Cabe destacar que, a pesar de la restricción de ingreso impuesta por la República Popular de China a los productos guatemaltecos, las exportaciones a ese país representaron un 1%, ocupando el undécimo lugar entre los compradores.

10 PRINCIPALES DESTINOS



PARTICIPACIÓN POR PAÍS DE DESTINO | EJERCICIO CAFETERO 2023/2024

4.088 millones de qq oro | 3.134 sacos de 60 kilos



- Estados Unidos 41.4%
- Canadá 11.2%
- México 0.1%
- Bélgica 8.4%
- Italia 5.2%
- Alemania 4.1%
- Países Nórdicos 1.7%
- Reino Unido 1%
- Francia 0.9%
- Países Bajos 1.5%
- Otros Europa 2.3%
- Japón 9.8%
- Corea del Sur 4.7%
- República P. de China 1.0%
- Taiwán 1.8%
- Malasia 0.6%
- Resto de Asia 1.8%
- Australia 1.0%
- Nueva Zelanda 0.3%
- África 0.5%
- Resto del mundo 0.5%

América del Norte 52.7%

Europa 25.1%

Asia 19.8%

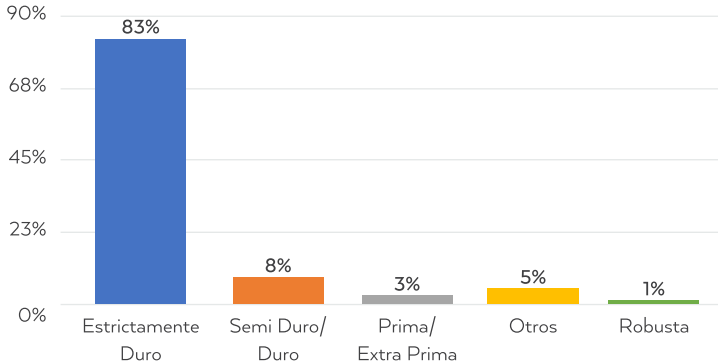
África y Oceanía 1.9%

TIPOS DE CAFÉ

En la clasificación de cafés por tipo, el café estrictamente duro tuvo una participación del 83%, mientras que el semiduro y duro alcanzaron un 8% y el prima y extraprima, un 3%. Aunque se han incrementado las áreas de producción de café robusta, este aún no se refleja en las exportaciones, manteniéndose con un 1% de participación. El rubro de "otros", donde se agrupan pequeñas cantidades de café que no clasifican en los tipos mencionados, representa un 5% de la exportación.

EXPORTACIÓN CAFÉ DE GUATEMALA POR TIPO | EJERCICIO CAFETERO 2023/2024

4.088 millones de qq oro | 3.134 sacos de 60 kilos



FUNDACIÓN DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL – FUNCAFÉ

La Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé-, brazo social de la caficultura, lidera iniciativas estratégicas sectoriales para mejorar la calidad de vida de las familias guatemaltecas a través de servicios efectivos que incrementan el acceso a la educación, la salud y la seguridad alimentaria y nutricional.

Como institución gremial representante de los caficultores nacionales, promueve el desarrollo económico, cultural y social de Guatemala.

El 18 de mayo de 2024, Funcafé celebró 30 años de trayectoria al servicio de las familias productoras de café, período en el cual ha fortalecido y reafirmado su compromiso con el bienestar integral y la prosperidad del país.



1,126,912

Personas beneficiadas en
programas y proyectos
educativos.



214,376

Personas capacitadas y
beneficiadas en seguridad
alimentaria.



11,127,528

Servicios médicos
brindados.



Estudiantes de la Escuela Rural Activa presentan actividad lúdica.

EDUCACIÓN

El pilar de educación provee servicios académico-educativos de calidad a través de seis programas que abordan desde el nivel preescolar hasta el ciclo diversificado. Todos los programas certificados por el Ministerio de Educación.

El programa “Escuela rural activa -ERA” es una propuesta integral propia para la comunidad, adaptada a los distintos contextos del país. En este periodo fueron atendidas 89 escuelas privadas ubicadas en unidades productivas y 386 escuelas del sector oficial con atención a 19,518 niños de primaria; así como 147 institutos de nivel básico con atención a 6,046 estudiantes.

El programa “Educación alternativa acelerada -EAA” promueve oportunidades para jóvenes y adultos que desean completar su aprendizaje primario y secundario. En este periodo 572 alumnos fueron atendidos.

El “Bachillerato en Ciencias y Letras con Orientación en Productividad y Emprendimiento con Diplomado en Caficultura” continúa formando a las futuras generaciones de empresarios del café en 6 escuelas a nivel nacional. En este año 53 jóvenes profesionales están listos para su incorporación al mercado laboral con competencias y conocimientos esenciales para responder satisfactoriamente a la demanda empresarial. 148 jóvenes continúan cursando el programa.



Jóvenes estudiantes del Bachillerato realizan prácticas de campo.

Los programas “Coffee kindergarten y Coffee camp” son implementados durante la cosecha como centros vacacionales para niños de 4 a 13 años. En estos, se refuerzan destrezas básicas de lenguaje y matemáticas con especial atención al desarrollo socioemocional a través de la diversión y el aprendizaje. Los programas son implementados con financiamiento de propietarios de unidades productivas, exportadoras y tostadores. Durante este año 1,152 niños recibieron atención en 84 centros.



Niños de Coffee Kindergarten obtienen medallas en concurso de lectura.

En el marco de los todos los programas, se desarrolla la “Escuela para padres” con el propósito de involucrar a los padres y madres de familia en actividades de desarrollo integral y comunitario. Durante este periodo 3,524 padres y madres participaron en este programa.

Funcafé fortalece al sistema nacional de educación mejorando el sistema de formación de docentes, proveyendo acompañamiento sistemático en el aula, transfiriendo tecnología educativa y dotando de recursos que responden a aprendizajes significativos respetando los fundamentos del conocimiento.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

El equipo de seguridad alimentaria y nutricional continuó proveyendo servicios de transferencia de tecnología para incrementar el acceso a alimentos saludables; así como en la implementación de buenas y mejores prácticas de saneamiento básico.

Fortalecimiento de gobiernos locales para la seguridad alimentaria: 17 gobiernos locales de Huehuetenango y San Marcos fueron fortalecidos a través de transferencia tecnológica y apoyo para la formulación y gestión de Direcciones Municipales y Políticas Públicas Municipales con presupuesto definido, así como en el fortalecimiento de estructuras institucionales ya creadas, todas con el propósito de abordar efectivamente la desnutrición crónica y aguda en niños menores de cinco años.

Huertos escolares

67 huertos escolares y 15 huertos familiares fueron implementados a través de la transferencia tecnológica de Funcafé; impactando positivamente la vida de 1,235 familias en los departamentos de San Marcos, Quetzaltenango, Mazatenango y Huehuetenango.

Estrategia WASH

Se inició con la implementación de la estrategia de Agua, Higiene y Saneamiento (WASH, por sus siglas en inglés) como una nueva línea de atención. En este primer año, los esfuerzos se enfocaron en determinar las condiciones WASH de 433 centros educativos de nivel primario y secundario del sistema de educación oficial. Los resultados serán socializados con los Comités Escolares de Gestión de Riesgo (CEGR) y los gobiernos locales para abordar efectivamente las oportunidades de mejora para el acceso a servicios básicos en el entorno escolar.



Taller de fortalecimiento a directores de dependencias municipales SAN, Huehuetenango.



Producción del huerto escolar EORM de Aldea La Joya, Río Bravo, Comitancillo, San Marcos.

SALUD

El pilar de salud procura mejorar la condición de salud de las familias vinculadas a la cadena de valor del café a través del programa salud comunitaria y jornadas médicas.

Programa salud comunitaria

Estrategia de atención primaria en salud, con un enfoque predominantemente preventivo, en el que se promueve estilos de vida y comportamiento que favorezcan la conservación del estado de salud pleno y la detección temprana y abordaje oportuno de los procesos de enfermedad inherentes al ser

humano. Durante este periodo 24,563 personas de 93 comunidades recibieron 51,939 servicios de atención que incluyen capacitaciones, visitas domiciliarias, jornadas de vacunación y desparasitación, jornadas nutricionales, entre otros. .

Jornadas médicas

Atención curativa in situ a través de jornadas itinerantes dirigidas por un médico general con el propósito de identificar y tratar oportunamente padecimientos de primer nivel. 1,663 personas fueron atendidas con 5,105 servicios en los departamentos de Suchitepéquez, Retalhuleu, Huehuetenango, Jutiapa, Santa Rosa y boca costa de Sololá y Chimaltenango y San Marcos.



Técnico en salud rural brindando capacitación a madres para la prevención de enfermedades en niños de edad escolar.



Jornada médica de atención a mujeres embarazadas.



Palabras de José Tulio González, Presidente de Funcafé, durante la celebración de los 30 años de trayectoria de la Fundación.

NUEVA IMAGEN FUNCAFÉ

En el marco de la celebración de los 30 años de trayectoria de la Fundación y como parte de la proyección del sector impulsada por Anacafé; La Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural innovó su imagen como un símbolo de su compromiso renovado con el desarrollo sostenible de las comunidades cafetaleras.

La nueva imagen incorpora elementos humanos y dinámicos vinculados a la mística de trabajo que distingue a Funcafé y al compromiso de los caficultores con el desarrollo sostenible, el bienestar y la prosperidad.

La conceptualización y el diseño de la nueva imagen integrado por tres manos, cada una representando a un pilar de trabajo y, el grano de café tiene un significado simbólico profundo que invitan a todos los miembros de la cadena de valor a sumarse como agentes activos para el desarrollo:

Las manos: representan el trabajo humano y la cooperación. Resaltan a las familias detrás de cada taza de café y enfatiza el rol activo de los caficultores para elevar la calidad de vida de las comunidades rurales y su capacidad productiva.

El grano de café: es el elemento central del logo, reflejando el enfoque de Funcafé en la caficultura como motor del desarrollo rural. Representa el sustento económico y la riqueza cultural asociada con el café de Guatemala.

La nueva imagen de Funcafé invita a unirse a la visión de desarrollo inclusivo del sector cafetalero y avanzar hacia el futuro a través de proyectos transformadores de vida.



EDUCACIÓN



SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y NUTRICIONAL



SALUD



Ver video | 30 años Funcafé

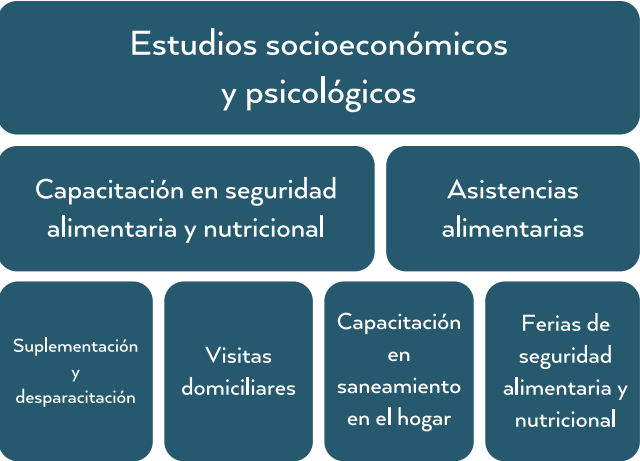
HISTORIAS DE ÉXITO

Arturito se recupera de la desnutrición aguda moderada

Arturo López (1 año), nacido el 14 de septiembre de 2023, residente del caserío El Aguacatillo en La Libertad, Huehuetenango, fue diagnosticado con desnutrición aguda moderada. Sus padres, habitantes de una vivienda construida de adobe y block, enfrentaban una situación crítica debido a la salud de su hijo.

La desnutrición aguda moderada se manifiesta cuando el peso del niño se encuentra muy por debajo del estándar adecuado para su talla, lo que la convierte en una condición grave que requiere atención inmediata y especializada.

En coordinación con las instituciones que conforman la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (COMUSAN), Funcafé participó activamente en las intervenciones que permitieron la recuperación de Arturito, las cuales incluyeron:



Gracias a estos esfuerzos integrados, Arturito ha logrado recuperar su estado nutricional normal. Hoy, su sonrisa y vitalidad son el reflejo de las acciones oportunas y el trabajo en equipo de las organizaciones involucradas, que le devolvieron la oportunidad de crecer y desarrollarse con buena salud.



Eduardo, impulsor del huerto familiar

Eduardo Pablo Pablo (13 años), del Caserío Chinihuitz, en el municipio de Todos Santos Cuchumatán, Huehuetenango, ha encontrado en la tierra y la agricultura un camino hacia el crecimiento personal y familiar.

Estudiante de quinto grado en la Escuela Oficial Rural Mixta de su comunidad, Eduardo siempre ha tenido un gran interés por el aprendizaje. Este año, su vida cambió con la llegada del piloto de huertos escolares, implementado por Funcafé y Alimentos S.A. En esta colaboración, se capacitó a los estudiantes en la siembra y uso de hortalizas y plantas medicinales, enseñándoles no solo técnicas de cultivo, sino también la importancia de estas plantas para la salud y la nutrición.

Motivado por lo que aprendía en la escuela, Eduardo pidió a su maestro, el profesor Artemio, que le regalara algunas semillas para iniciar su propio huerto en casa. Con el apoyo de su

padre, quien le cedió un pequeño espacio, Eduardo comenzó a cultivar acelga, rábano, chipilín, hierba mora y repollo. Para su sorpresa, ha cosechado cuatro veces en su pequeño huerto, proporcionando alimentos frescos y saludables para su familia.

El impacto de su esfuerzo va más allá de la mesa familiar. Eduardo ha podido vender el excedente de su cosecha, generando un ingreso adicional que ha destinado a ahorrar y así comprar sus útiles escolares el próximo año. Su éxito no ha pasado desapercibido entre sus compañeros de escuela, quienes le han preguntado cómo ha logrado hacer crecer su huerto. Su respuesta siempre ha sido la misma: trabajar duro y cuidar de las plantas con dedicación.

Eduardo está decidido a seguir aprendiendo más sobre técnicas de cultivo y a continuar con su educación para ayudar a su familia. “Gracias a papá Dios, que nos ha dado todo esto; si no está Él, nosotros no estamos”, dice con gratitud y humildad. Su historia es un testimonio de cómo, con perseverancia y el apoyo de proyectos educativos innovadores, es posible sembrar un futuro mejor.

MESAS DE ENLACE

Por cuarto año consecutivo se realizaron las “Mesas de Enlace”, un espacio integrado por directores de Junta Directiva de Anacafé y caficultores de las regiones cafetaleras.

El objetivo principal es establecer canales de comunicación eficientes para conocer el avance e incidencia de las iniciativas y planes implementados por Anacafé, así como buscar soluciones en conjunto de los diversos retos que se tienen en la caficultura guatemalteca.

Como parte de la metodología, se implementa una gira de campo para conocer en detalle los avances del Programa de Rentabilidad Sustentable de Anacafé.

Se realizaron 7 Mesas de Enlace a nivel nacional:

- **Región I:** Unidad Productiva Santa Albina, Colomba, Quetzaltenango, 140 participantes.
- **Región II:** Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu, 77 participantes.
- **Región III:** Salón Municipal de Palencia y Unidad Productiva San Patricio El Limón, Guatemala, 125 participantes.
- **Región IV:** Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, 132 participantes.
- **Región V:** Unidad Productiva Las Codornices, Huehuetenango, 80 participantes.
- **Región VI:** Unidad Productiva Agrícola Tres Cerros, Cobán, Alta Verapaz, 75 participantes.
- **Región VII:** Hotel y Restaurante Los Laurales, Chiquimula, 75 participantes.



PROYECTOS DE COOPERACIÓN

Dentro del marco de acción de Anacafé y con el objetivo de incrementar la productividad y competitividad de los caficultores guatemaltecos, la organización ha impulsado una serie de alianzas y estrategias enfocadas en potenciar sus servicios en beneficio de las familias productoras. Estas iniciativas han facilitado no solo el acceso a recursos técnicos, administrativos y financieros, sino también la implementación de actividades que contribuyen al desarrollo de una caficultura más rentable, competitiva y de calidad.

Alianzas estratégicas para una caficultura sostenible y competitiva

Durante el período 2023-2024, Anacafé estableció colaboraciones con diversas instituciones y organizaciones, lo que permitió diseñar y desarrollar herramientas clave para mejorar la rentabilidad de las empresas cafetaleras. Entre los principales logros, destacan:

FIRMA DE NUEVOS CONVENIOS

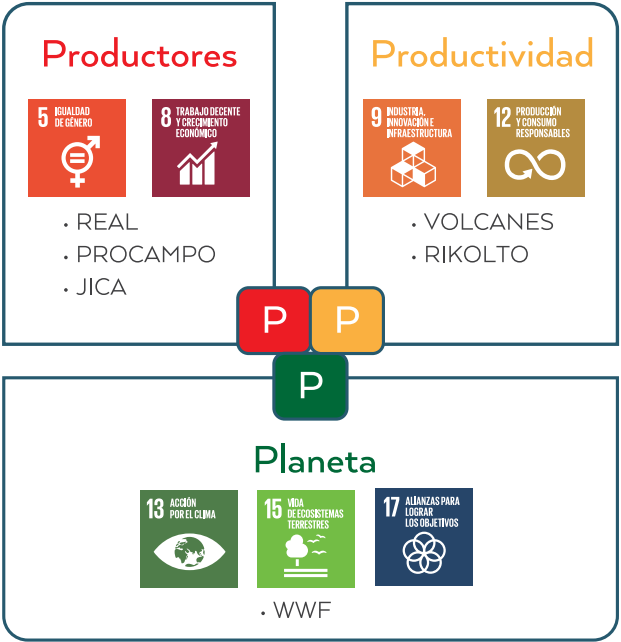


Anacafé firma convenio con JICA para fortalecer el sector del café en Guatemala – Proyecto CAFEPROCO – (Abril, 2024).

IMPACTO DE LAS ALIANZAS

Las alianzas con los diferentes cooperantes se han realizado dentro de la Planificación Estratégica Institucional de Anacafé, la cual se articula con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, buscando la generación de impactos positivos en tres lineamientos estratégicos: Productores, Productividad y Planeta. Estos lineamientos se encuentran en relación directa con el caficultor, y Anacafé gestiona de forma activa recursos económicos que se traduzcan en bienestar para la caficultura a nivel nacional.

VINCULACIÓN CON ODS



ORGANIZACIONES BENEFICIADAS

Una de las características principales del sector caficulator en Guatemala se debe a que la mayoría de la producción es cultivada por productores a pequeña escala, siendo este segmento altamente vulnerable a los diferentes efectos adversos de su labor productiva. Una de las estrategias que han desarrollado estos caficultores es asociarse para mejorar el nivel de negociación dentro de la cadena de valor y acceder a otros mercados que les brinden mejores precios.

Considerando el contexto anterior, una de las estrategias de intervención dentro del marco de los proyectos es fortalecer a las organizaciones para llegar a una mayor cantidad de productores a pequeña escala como efecto multiplicador. De esta forma, se optimizan los recursos de los cooperantes y se busca la resiliencia en la base productiva con el objetivo de alcanzar la sostenibilidad.

Alcance de los proyectos a las organizaciones

Representantes de 370 organizaciones han participado en alguna actividad de fortalecimiento de capacidades



TOTAL

Los proyectos ejecutados han generado impactos directos e indirectos



DIRECTAS



INDIRECTAS

- PROCAMPO 74
- VOLCANES 30
- JICA 29
- REAL 14
- RIKOLTO 3

En el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, se busca promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, brindando igualdad de oportunidades para hombres, mujeres y jóvenes vinculados a la producción de café. Estos productores que buscan la asociatividad como medio para incrementar la productividad, son conscientes de que sus acciones productivas impactan el ambiente y de que existen prácticas agrícolas y ambientales que mitigan las externalidades negativas de su actividad económica.

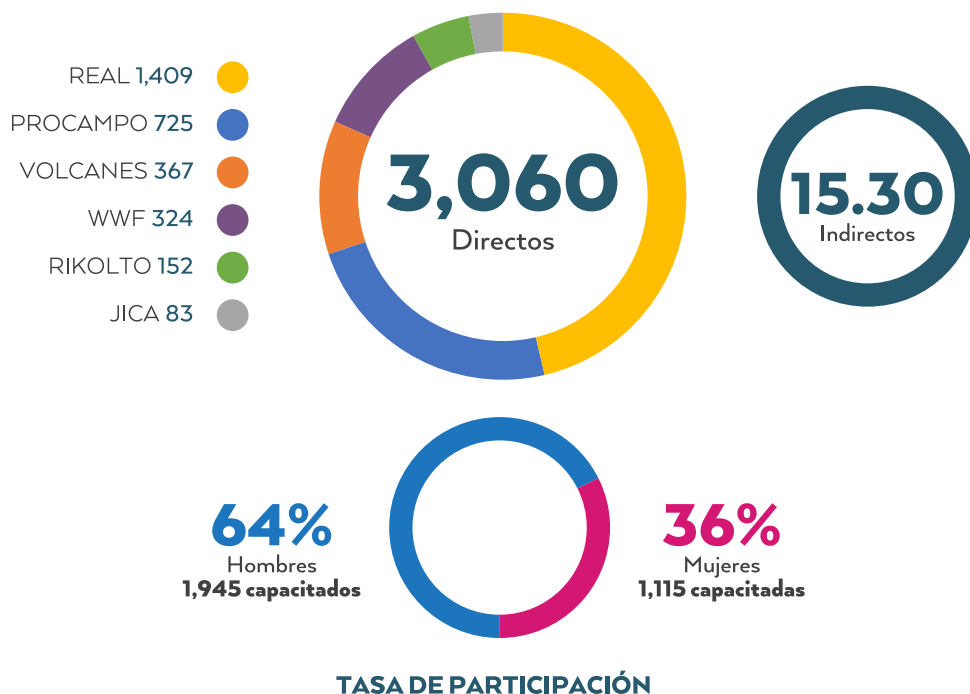
Las organizaciones beneficiarias, han participado directa o indirectamente en un programa integral de capacitación y talleres especializados con cobertura a nivel nacional. Esto garantiza que los conocimientos adquiridos por los productores de café se distribuyan en diversas regiones del país, mejorando así la calidad, eficiencia y sostenibilidad en el cultivo del café.

PRODUCTORES FORTALECIDOS

Las acciones de los proyectos ejecutados en el periodo 2023-2024, enfocadas en el fortalecimiento de capacidades agronómicas, administrativas y financieras a lo largo de la cadena de valor del café (desde la cosecha, postcosecha, comercialización, exportación, entre otros), han beneficiado de forma directa a 3,060 productores y de forma indirecta a 15,300 personas. Del total de beneficiarios directos, el 36% son mujeres y el 64% hombres.

BENEFICIARIOS

Alineados con el ODS 5: Igualdad y equidad de género se fomentan espacios de participación para hombres y mujeres.

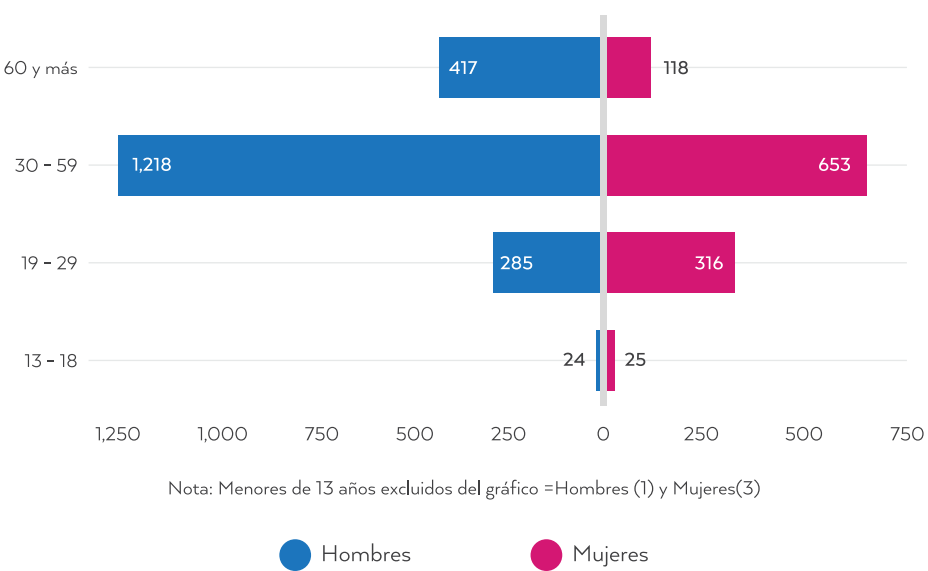


Empalme generacional

La participación de diferentes grupos etarios en las capacitaciones y talleres ha sido fundamental para asegurar el desarrollo sostenible y la competitividad del sector. Cada grupo aporta perspectivas y habilidades únicas que, al combinarse, fortalecen la cadena de valor del café y contribuyen a su crecimiento a largo plazo.

Cada grupo cuenta con características distintivas, las cuales impactan de manera significativa en la continuidad y evolución del sector caficultor.

Durante este período, se ha alcanzado una participación representativa de:



Alineados con el ODS 5 Y 8 se fomenta la participación de la mujer y los jóvenes en formación de capacidades para el liderazgo y la inserción laboral o productiva.

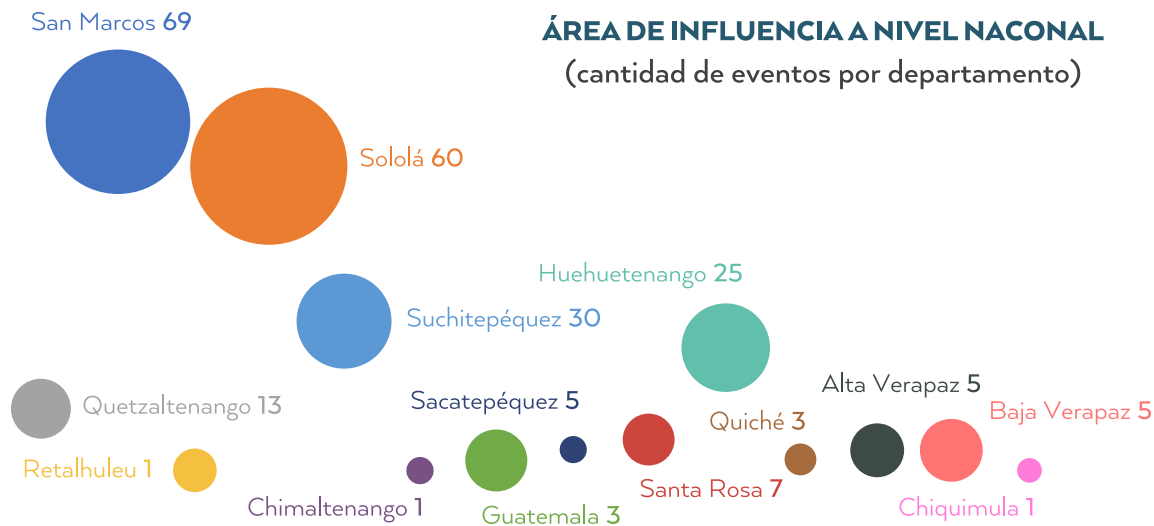
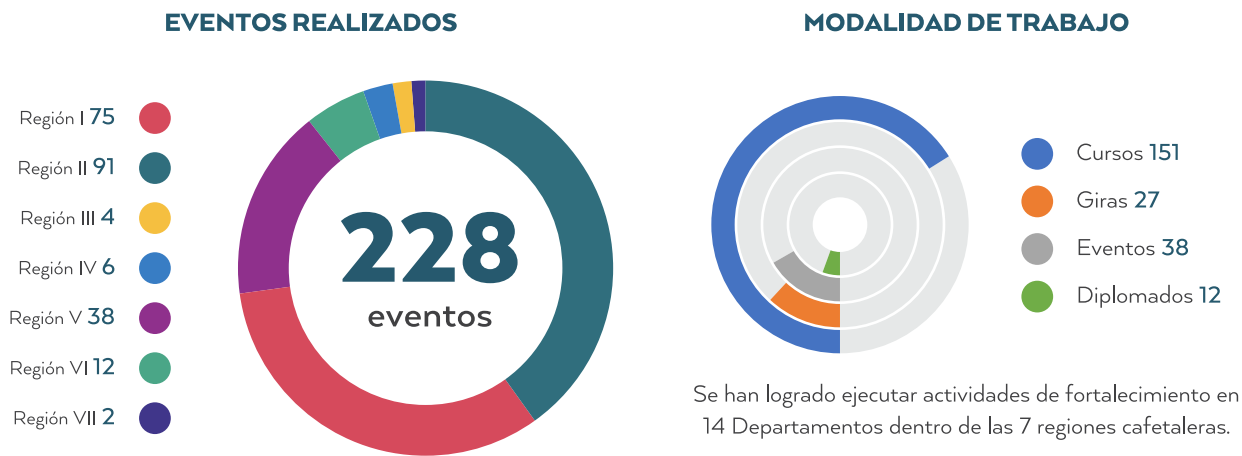
El rango de edad de 30 - 59 años representa un segmento del 61% de los participantes.

Los jóvenes fortalecidos de 19-29 años constituyen un 20% del total de beneficiarios directos.

El sector caficultor está experimentando un cambio generacional que se puede observar en los diferentes espacios de participación a los que se tiene acceso. La mayoría de la población se encuentra en el rango de edad de 30 a 59 años, correspondiendo a su etapa adulta.

FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES

Para el fortalecimiento de capacidades de las organizaciones y/o productores independientes, se han utilizado diversas modalidades que van desde la formación en procesos de campo hasta el acercamiento de los productores a los mercados:





INNOVACIÓN

Centros de Capacitación Rural en Café – Cercafé Regional: Espacios de aprendizaje

Cercafé Regional es un nuevo espacio destinado a la innovación y el aprendizaje, creado para que los productores de café puedan adquirir conocimientos prácticos y desarrollar competencias a lo largo de toda la cadena de valor del café, desde la semilla hasta la taza.

Este centro de capacitación tiene como objetivo principal acercar a los productores a metodologías y tecnologías accesibles, permitiendo una mejora continua de sus prácticas y resultados.

Conozca el recorrido virtual del Cercafé escaneando el código QR:



Recorrido virtual de Cercafé.

PRODUCTIVIDAD

El fortalecimiento de las hectáreas cultivadas se ha logrado mediante la implementación de diversas técnicas y recursos que mejoran la calidad y la productividad de los cultivos de café.

Transferencia de tecnología

La asistencia técnica brindada a los productores de café se ha realizado a través de visitas personalizadas y seguimiento en campo. Estas actividades incluyen visitas técnicas, donde los productores han recibido asesoría directa en sus unidades productivas para mejorar sus técnicas de cultivo, optimizar el uso de insumos y aumentar la productividad.

Durante el período evaluado, se lograron un total de 2,398.85 hectáreas fortalecidas¹, lo que ha sido fundamental para la conservación y el desarrollo sostenible de la región. A través de diferentes estrategias y programas de capacitación, se visitaron 2,7552 unidades productivas, brindando asistencia técnica y fomentando prácticas agrícolas sostenibles.

Empleos generados

La asistencia técnica ha creado 474 empleos, de los cuales 341 han sido atribuidos a hombres y 133 a mujeres, promoviendo la inclusión de género y la estabilidad económica en la comunidad. Este avance no solo fortalece la generación de empleo local, sino que también contribuye al desarrollo sostenible y mejora la calidad de vida de las comunidades productoras de café del país.



Volumen de productos (toneladas métricas) vendidas

Promoviendo y facilitando las relaciones comerciales entre compradores, se logró la venta de 411.34 toneladas métricas de café, comercializadas por los beneficiarios de los proyectos, lo que refleja el impacto positivo de las iniciativas en la cadena de valor del café. Este logro no solo mejoró los ingresos de los productores locales, sino que también fortaleció la sostenibilidad económica de las comunidades involucradas.

Número de contratos firmados

Durante el presente período, se firmaron 23 contratos entre compradores y vendedores como resultado directo de las actividades promovidas y respaldadas por el USDA. Estos acuerdos representan un avance significativo en el fortalecimiento de las relaciones comerciales dentro del sector, facilitando la conexión entre productores y mercados locales e internacionales. Las acciones impulsadas bajo el apoyo del USDA han sido clave para fomentar un entorno de confianza y cooperación, contribuyendo al crecimiento económico de los actores involucrados y al desarrollo sostenible de las cadenas de valor agroalimentaria.



Acceso a plataformas de promoción

Alrededor de 30 organizaciones fueron sumadas a plataformas de promoción.



Planes de negocio

16 organizaciones han desarrollado planes de negocio para fortalecer modelos de gestión de comercialización asociativa, adaptados a las potencialidades locales. Este enfoque promueve la colaboración entre los miembros, impulsa el desarrollo económico de la comunidad y fortalece las capacidades organizativas, buscando mejorar la rentabilidad de los productos y empoderar a los actores locales en el proceso de comercialización.





Subvenciones / capital semilla

Durante la implementación de proyectos, se han otorgado subvenciones de capital semilla a un total de 17 organizaciones. Este apoyo económico ha sido diseñado para fomentar el crecimiento y desarrollo de estas organizaciones. Las propuestas de modelos de negocio orientados a la implementación del modelo de comercialización asociativa y la generación de valor agregado en las cadenas productivas locales han sido los pilares temáticos, con el propósito de fortalecer su competitividad en el mercado.

A través de proyectos, se ha logrado una inversión total de Q. 340,000.00, lo cual representa un paso significativo hacia el fortalecimiento de sus capacidades y la sostenibilidad de sus proyectos como organización.



Monitoreo de calidad

Se brindó apoyo para el establecimiento de un programa de monitoreo de calidad que ha beneficiado a 30 organizaciones, proporcionándoles conocimientos fundamentales sobre las características de calidad del café. Este enfoque en la calidad no solo mejora el producto final, sino que también incrementa la confianza de los consumidores y potencia la reputación de las organizaciones asociadas.

Fomento al consumo local (festivales / networking / empresariales)

El fomento al consumo local ha sido otro los pilares estratégicos de intervención hacia las organizaciones, llevando a cabo 17 eventos de promoción³. Estos eventos han servido como plataformas de networking, facilitando la interacción entre productores, consumidores y otros actores clave del sector. La conexión entre estos grupos es esencial para crear un ecosistema sostenible y dinámico que beneficie a todos.

ACCESO A MERCADOS



Valor de ventas

Los resultados de los diversos canales de fortalecimiento a través de Proyectos se reflejan en el valor de ventas alcanzado por los beneficiarios, el cual asciende a \$1,044,206.92. Este logro es un testimonio del impacto positivo que todas las acciones han tenido en la economía local y en la dinámica de la calidad de vida de los caficultores.

MONITOREO BIOLÓGICO

El monitoreo biológico ha sido una actividad clave en la evaluación de la salud de los ecosistemas. Se establecieron 27 sitios de monitoreo biológico, donde se llevaron a cabo actividades que han permitido la generación de información base y detallada sobre la biodiversidad dentro del parque cafetalero. Los principales resultados obtenidos son los siguientes:

- **Especies de Aves:** Se registraron un total de 336 especies de aves, evidenciando la riqueza avifaunística de la región. Este alto número de especies indica un ecosistema saludable y diverso.
- **Especies de Mamíferos:** Se identificaron 37 especies de mamíferos, lo que refleja un buen estado de los hábitats y su capacidad para sustentar diversas formas de vida.
- **Insectos Polinizadores:** Se contabilizaron 688 individuos de insectos polinizadores, resaltando la importancia de estos organismos en la polinización de cultivos y la preservación de la flora local.

Además, se registraron observaciones específicas de anfibios y reptiles, tales como:

- **Holcosus sp.** (2) en Finca Pampojilá, San Lucas Tolimán, Sololá.
- **Sceloporus sp.** (1) en Finca Brisas del Lago, San Rafael Las Flores, Santa Rosa.
- **Sceloporus sp.** (1) en Aldea Media Cuesta, San Rafael Las Flores, Santa Rosa.

Estos hallazgos no solo amplían el conocimiento sobre la biodiversidad local, sino que también subrayan la importancia de la conservación del ecosistema presente dentro de los sistemas agroforestales y su relevancia para estas especies.

La generación de información e investigación sobre biodiversidad dentro de los ecosistemas del sistema agroforestal del cultivo del café impacta en los siguientes aspectos:

- **Conservación de la Biodiversidad:** La identificación y monitoreo de diversas especies permitirán establecer medidas de conservación más efectivas, contribuyendo a la protección de especies de flora y fauna.
- **Fortalecimiento de Capacidades Locales:** La capacitación y el acompañamiento brindados a las unidades productivas promueven prácticas agrícolas más sostenibles, generando un mayor interés en la conservación de los recursos naturales y sistemas productivos.
- **Sensibilización Comunitaria:** Las actividades de monitoreo han fomentado la sensibilización sobre la importancia de la biodiversidad, fortaleciendo el compromiso de la comunidad con la protección del ambiente.



Alineados con el ODS 13 y 15:
La concientización del uso sostenible de los ecosistemas para mantener la biodiversidad y evitar la degradación de los bosques mejorará la capacidad de resiliencia ante el cambio climático.



VIVEROS AGROFORESTALES FORTALECIDOS

Durante el presente año, se han implementado viveros especializados enfocados en el cultivo de nuevas variedades de plantas de café. Este esfuerzo tiene como objetivo fundamental contribuir a la producción de plántulas de calidad, que generen un rendimiento sostenible a largo plazo. Con el apoyo de Proyectos, se han fortalecido un total de 54 viveros agroforestales, lo que representa un avance significativo en las iniciativas de fortalecimiento de los sistemas productivos y en el desarrollo de una caficultura que disponga de plántulas de calidad.

El fortalecimiento de viveros agroforestales genera impactos significativos tanto en la producción de plántulas como en la sostenibilidad de los esfuerzos realizados. Se ha logrado producir alrededor de 1,096,781 plántulas agroforestales, siendo la mayoría de ellas de café.

Esta producción no solo contribuye a la regeneración de los sistemas agroforestales existentes, sino que también promueve la diversificación de cultivos y el uso eficiente de los recursos locales.



PLANES DE SOSTENIBILIDAD

Para garantizar la continuidad y el éxito de los viveros agroforestales, se han elaborado 16 planes de sostenibilidad. Estos planes están diseñados para asegurar la gestión responsable de los viveros, así como el uso adecuado de prácticas administrativas y financieras que permitan su operatividad y contribuyan al desarrollo e innovación de la caficultura local.

MONITOREO MICROBIOLÓGICO DE SUELOS

Con el objetivo de evaluar y mejorar la salud y sanidad de los suelos, se ha implementado un monitoreo microbiológico en 16 sitios estratégicos. Este monitoreo permite obtener datos valiosos sobre la calidad del suelo, lo que es fundamental para la toma de decisiones informadas en la gestión y sostenibilidad de los sistemas productivos actuales.

Este tipo de monitoreo no solo contribuye a la identificación de potencialidades en los suelos, sino que también sirve para implementar acciones que promuevan prácticas más saludables para el cultivo de café y otras especies agroforestales.



ALIADOS ESTRATÉGICOS

Todos estos resultados e impactos en las familias productoras de café fueron posibles gracias al apoyo y contribución de los siguientes aliados y socios sectoriales



POLÍTICAS PARA EL SECTOR CAFÉ

Anacafé ha establecido una cultura de cumplimiento mediante diversas políticas que refuerzan su compromiso con una caficultura competitiva, sostenible y de calidad. A lo largo de los años, se han desarrollado e implementado varias políticas sectoriales, las cuales se comunican ampliamente mediante campañas de divulgación y capacitaciones continuas para garantizar su implementación y adopción.

La caficultura en Guatemala ha desarrollado políticas que se alinean con los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). Estas políticas se enfocan en prácticas sostenibles que abarcan la reducción de la pobreza, el fomento de empleos y la protección del medio ambiente. En el contexto del café, esto implica la

implementación de técnicas agrícolas responsables, el fortalecimiento de comunidades locales y el compromiso con el comercio justo. De este modo, el sector cafetalero no solo contribuye a la economía del país, sino que también se convierte en un ejemplo de responsabilidad social y ambiental a nivel global.

Conozca más sobre cada Política escaneando el código QR:



Políticas y normativas para el sector café de Guatemala.

POLÍTICA DE AMBIENTE Y CAMBIO CLIMÁTICO PARA EL SECTOR CAFÉ

Orienta todas las actividades relacionadas con la cadena de producción de café, con un enfoque en la disminución de la vulnerabilidad ante el cambio climático y la mitigación de gases de efecto invernadero. Esta política busca garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental vigente, promover una gestión integral de los recursos hídricos y fomentar la conservación y generación de bienes y servicios ecosistémicos. A través de la implementación de estrategias sostenibles, se pretende fortalecer la resiliencia del sector cafetalero frente a los impactos del cambio climático, asegurando su sostenibilidad a largo plazo y contribuyendo al bienestar ambiental.

Se realizaron 2 actividades de socialización con el personal de Anacafé, 12 reuniones del Comité de Oficina Verde y 8 campañas de reciclaje, mediante las cuales se lograron recaudar 5,500 libras de material reciclado, equivalentes a 17.42 árboles, 4,514 litros de agua, 1,320 libras de acero o 440 libras de carbón.





POLÍTICA PARA FOMENTAR LA EQUIDAD ENTRE MUJERES Y HOMBRES EN LA CAFICULTURA GUATEMALTECA

Tiene como objetivo promover la igualdad de oportunidades y garantizar el pleno acceso de mujeres y hombres a los recursos, beneficios y espacios de decisión en el sector cafetalero. Esta política se enfoca en eliminar las barreras de género que limitan la participación de las mujeres en la producción, comercialización y gestión del café, promoviendo su rol en la cadena de valor. A través de la implementación de estrategias específicas, se busca contribuir al desarrollo sostenible de la caficultura, creando un entorno inclusivo que reconozca y valore las aportaciones de todos los géneros y favorezca un crecimiento equitativo en el sector.

En el sector de la caficultura guatemalteca, la implementación de la Política para Fomentar la Equidad entre Mujeres y Hombres ha generado resultados positivos en la inclusión de las mujeres dentro de la cadena productiva. Esta política ha promovido la participación de las mujeres en actividades de producción, comercialización y toma de decisiones en cooperativas y asociaciones de café, reconociendo su contribución fundamental al sector.

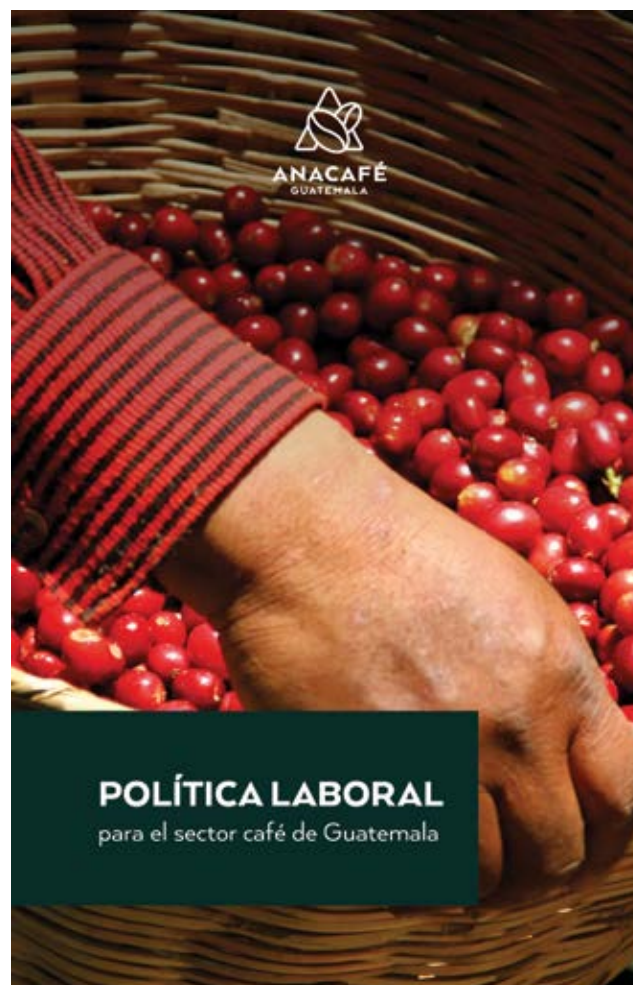
Además, se han establecido programas de capacitación específicos para mujeres, que fortalecen sus habilidades técnicas y de liderazgo, contribuyendo a reducir las brechas de género. Estos avances no solo mejoran las condiciones de equidad en la caficultura, sino que también potencian el desarrollo económico y social de las comunidades cafetaleras.

POLÍTICA LABORAL PARA EL SECTOR CAFÉ DE GUATEMALA

Esta política vela y promueve condiciones de trabajo dignas y justas en toda la cadena de valor del café, enfatizando la importancia de garantizar un entorno laboral seguro y saludable para todos los trabajadores, respetando sus derechos y bienestar. La erradicación del trabajo infantil se destaca como una de las prioridades fundamentales, mediante la implementación de actividades educativas y la creación de centros de apostamiento escolar que brinden a los niños y adolescentes un acceso adecuado a la educación y oportunidades de desarrollo.

Además, esta política busca fomentar la capacitación y el desarrollo profesional de los trabajadores, así como promover la equidad de género y la inclusión en el ámbito laboral. Al fortalecer estas condiciones, se contribuye a la sostenibilidad del sector cafetalero y se asegura un futuro más próspero para todos los involucrados en la producción de café en Guatemala.

Educar a la niñez guatemalteca ha sido una de las estrategias clave para prevenir y erradicar el trabajo infantil. Se brinda asistencia educativa para los ciclos básicos y bachillerato en el sector cafetalero a través del programa Bachillerato con Diploma en Caficultura, con el fin de promover un relevo generacional en el sector café. Asimismo, el programa vincula a jóvenes con sobreedad que no han podido finalizar su nivel primario y que son vulnerables a la violencia o la migración, permitiéndoles completar sus ciclos educativos en centros de educación alternativa acelerada, lo que se traduce en una mejora de sus ingresos y en un nivel de vida de mejor calidad y estabilidad. Este año, más de 27 mil niños y adolescentes fueron atendidos en los procesos de educación.



POLÍTICA LABORAL DE LA CAFICULTURA SOBRE VIH/SIDA

A través de la implementación de programas de capacitación y la provisión de recursos adecuados, se pretende fomentar la salud integral de la fuerza laboral, asegurando el derecho a la salud y el bienestar de todos los colaboradores en la caficultura de Guatemala.

Se llevó a cabo una campaña de sensibilización en temas relacionados con salud sexual y reproductiva, VIH/SIDA, educación sexual, planificación familiar y vacunación para la prevención del VIH y enfermedades de transmisión sexual. Esta campaña alcanzó a casi 400 niños y niñas en jornadas preventivas y a más de 400 adultos en actividades preventivas y tamizajes.

POLÍTICA DE RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

Reafirma el compromiso del sector cafetalero guatemalteco en la promoción y protección de los derechos humanos, basándose en más de 60 años de acciones orientadas a fortalecer las capacidades de los productores de café y establecer lineamientos de mejora en temas ambientales, sociales y económicos. La política se enfoca en dos prioridades identificadas, cada una con diferentes líneas de acción, para garantizar un enfoque sistemático y efectivo en la defensa de los derechos humanos dentro del sector cafetalero.

En el sector de la caficultura, se han logrado avances significativos en materia de respeto a los derechos humanos, con un enfoque en la protección de los derechos laborales y la dignidad de los trabajadores. Las políticas implementadas han promovido condiciones de trabajo seguras y justas, así como la prohibición del trabajo infantil y la igualdad de oportunidades en el empleo. Además, se ha fortalecido el acceso a servicios básicos, como salud y educación, en las comunidades cafetaleras, mejorando la calidad de vida de las familias productoras.

Estos esfuerzos reflejan un compromiso creciente por parte de las empresas y cooperativas de café en cumplir con estándares internacionales de derechos humanos, promoviendo un entorno de trabajo ético y sostenible.





SEMINARIO DE CÓNSULES HONORARIOS DE GUATEMALA

El 26 de octubre de 2023, Anacafé recibió la visita de una delegación de Cónsules Honorarios del Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala. En el marco de esta actividad, los cónsules participaron en talleres breves que se llevaron a cabo en tres áreas de la Asociación: el Laboratorio de Catación, el Laboratorio Analab y Guaco Café.

Durante los talleres en el Laboratorio de Catación, los asistentes aprendieron sobre los procesos de evaluación y calificación de cafés, lo que les permitió apreciar la calidad y diversidad de los granos guatemaltecos. En el Laboratorio Analab, se abordaron temas relacionados con la seguridad y trazabilidad en la producción cafetalera. Finalmente, en Guaco Café, los cónsules tuvieron la oportunidad de experimentar de primera mano la cultura cafetalera local y el proceso de preparación de café.

La visita también contó con la participación de autoridades de la cancillería y representantes del cuerpo diplomático, quienes reconocieron la relevancia del sector cafetalero en la economía nacional y su papel en la promoción del desarrollo sostenible.

Esta actividad se enmarca en el Convenio Interinstitucional firmado entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores, el cual tiene como objetivo impulsar la promoción del café nacional en el extranjero, fortaleciendo así las relaciones comerciales y culturales de Guatemala.

TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

APOYO Y ALIANZAS CON MUNICIPALIDADES

Anacafé apoyó con entrega de semilla y otras gestiones a diversas municipalidades, promoviendo la ampliación de cobertura y la organización de eventos regionales.

Se gestionaron áreas con las municipalidades para la realización de eventos importantes, como días de campo, ruedas de negocios y festivales. Además, se facilitó mobiliario cuando fue necesario. En algunas regiones, se brindó apoyo a los productores en la solicitud de certificación municipal, como parte del expediente para su inscripción en Anacafé.



Entrega de semilla a la municipalidad de la Unión, Zacapa.



Reuniones de COMUDES informando de los servicios de Anacafé y la iniciativa para ampliación de cobertura de Alta Verapaz y Baja Verapaz.

APOYO A ESCUELAS DE CAFICULTURA

Anualmente, a través del personal técnico regional de la Asociación, se apoyó el desarrollo del pensum de estudios en las Escuelas de Caficultura que Funcafé promueve y coordina a nivel nacional.

En algunos casos, estas escuelas funcionan dentro de las instalaciones de las sedes regionales. Se facilitaron cursos sobre caficultura rentable y sustentable, estadística agrícola, administración y postcosecha, propiciando el “aprender haciendo” (aula-campo). Los estudiantes participaron en giras de rentabilidad sustentable, días de campo en todas las regiones y en el Congreso de la Caficultura.



Región I: Escuela de Caficultura Volcanic, San Marcos.

COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL

Anacafé coordinó y colaboró con diversas instituciones para ofrecer servicios y actividades académicas y de capacitación relacionadas con el cultivo de café. Entre las entidades involucradas se encuentran:

- Centros educativos con orientación agrícola: Institutos Adolfo V. Hall del Sur y del Quiché, Instituto en Recursos Naturales (Intermach), Instituto Técnico en Recursos Naturales (ITERN), Escuelas de Formación Agrícola (EFAs), entre otros.
- Universidades y centros universitarios: USAC y universidades privadas.
- Instituciones gubernamentales y no gubernamentales.
- Federaciones, exportadores, cooperativas y empresas privadas nacionales e internacionales.



Región IV: Escuela de Caficultura Las Flores, Barberena, Santa Rosa.



Equipo Técnico de FAO.

Actividad coordinada con Equipo Técnico de FAO de los Proyectos REME y PDI

Los estudiantes de las Escuelas de Formación Agrícola (EFA) en San Marcos participaron en actividades de Rentabilidad Sustentable, coordinadas con el equipo técnico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) a través de los proyectos REME y PDI.

Programa campo limpio recolección envases vacíos de agroquímicos

La Oficina Regional VI de Anacafé (Las Verapaces) y Agrequina (Asociación del Gremio Químico Agrícola) realizan cada año la jornada de recolección de envases vacíos de agroquímicos en el marco del programa Campo Limpio.



Programa campo limpio.

El objetivo del programa Campo Limpio es contribuir a mantener un medio ambiente sano y limpio, resguardando la salud y seguridad. Este programa comprende las actividades de acopiar y dar un fin adecuado a todo desecho plástico agrícola procedente de productos para la protección de cultivos.

El centro de acopio se ubicó en la sede de la Oficina Regional en Cobán, Alta Verapaz, y se obtuvieron los siguientes resultados:

- **Tipos de envases recolectados:** bolsas de fertilizante, aspersores, costales, recipientes vacíos, entre otros.
- **Cultivos de origen de los envases:** café, palma de aceite, cacao, aguacate, forestales, cardamomo, granos básicos, hortalizas, leather leaf, cítricos, entre otros.
- **Productores atendidos:** la actividad permitió atender a productores de Alta y Baja Verapaz.
- **Destino de los envases:** Agrequina trasladó lo recolectado a una empresa recicladora.

Participación en mesa del café de la Región Trifinio

La Mesa del Café de la Región Trifinio es una plataforma conformada por actores de la cadena de valor del café en Guatemala, El Salvador y Honduras. Está liderada por Anacafé, Ihcafé y el Consejo Salvadoreño del Café (CSC), en colaboración con la Comisión del Plan Trifinio, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, así como cooperativas y asociaciones de la región.

Durante el período 2023-2024, se llevaron a cabo coordinaciones técnicas para definir acciones y estrategias integrales, con el objetivo de crear planes de acción para la caficultura en la región Trifinio, alternando entre modalidades presencial y virtual.

SAF Finca Buena Vista

Finca Buena Vista cuenta con un Sistema Agroforestal (SAF) que asocia árboles de alto valor comercial con el cultivo de café. Este sistema está inscrito en el Registro Nacional Forestal (RNF) del Instituto Nacional de Bosques (INAB). El proceso comenzó con un censo forestal y continuó con el registro del Sistema Agroforestal de Café. Posteriormente, se solicitaron las Notas de Envío, que permiten el traslado de insumos forestales fuera de la unidad productiva.

Esta estrategia se promovió debido a la asociación entre el café y las especies maderables, las cuales pueden generar ingresos adicionales para la unidad productiva. Los sistemas agroforestales son multifuncionales y ofrecen beneficios económicos, socio-culturales y ambientales, creando condiciones favorables para la vida silvestre, la regeneración del suelo y el ordenamiento de la empresa cafetalera.

Evaluación de daños por factores climáticos y otros

A través del equipo de Transferencia de Tecnología, en coordinación con la Unidad de Información Climática (GIS) y el Centro de Investigaciones en Café (Cedicafé), se llevó a cabo el monitoreo de eventos geoclimáticos, como erupciones volcánicas y caídas de ceniza.

Asimismo, se supervisaron los incendios forestales durante el verano de 2024 que afectaron zonas de producción de café. Entre noviembre de 2023 y mayo de 2024, se presentó una sequía prolongada en varias áreas cafetaleras.

ANATECH

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA CAFICULTURA

Es una iniciativa revolucionaria cuyo objetivo es digitalizar y automatizar información de fuentes confiables para satisfacer las demandas de la cadena de valor. Está integrada por un conjunto de servicios web y aplicaciones móviles diseñadas para proporcionar soluciones efectivas y oportunas a los productores de Guatemala en tres categorías:

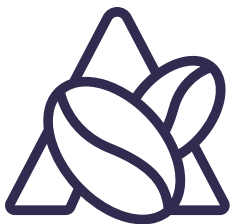
- Producción de café
- Comunicación efectiva
- Acceso a mercados

Es una iniciativa liderada por el equipo multidisciplinario de tecnología e innovación de Anacafé, dedicado al diseño y desarrollo de soluciones efectivas para la rentabilidad y sostenibilidad del café en Guatemala.

Para más información y descargar las aplicaciones, escanee el código QR:



Descargar aplicaciones de Anatech para dispositivos móviles



ANATECH
ANACAFÉ



**CAFETAL
RADIO**
ANACAFÉ



**COFFEE
SEARCH SYSTEM**
ANACAFÉ



PROYECTA
ANACAFÉ



GIS
ANACAFÉ



**COFFEE
SHOPS GT**



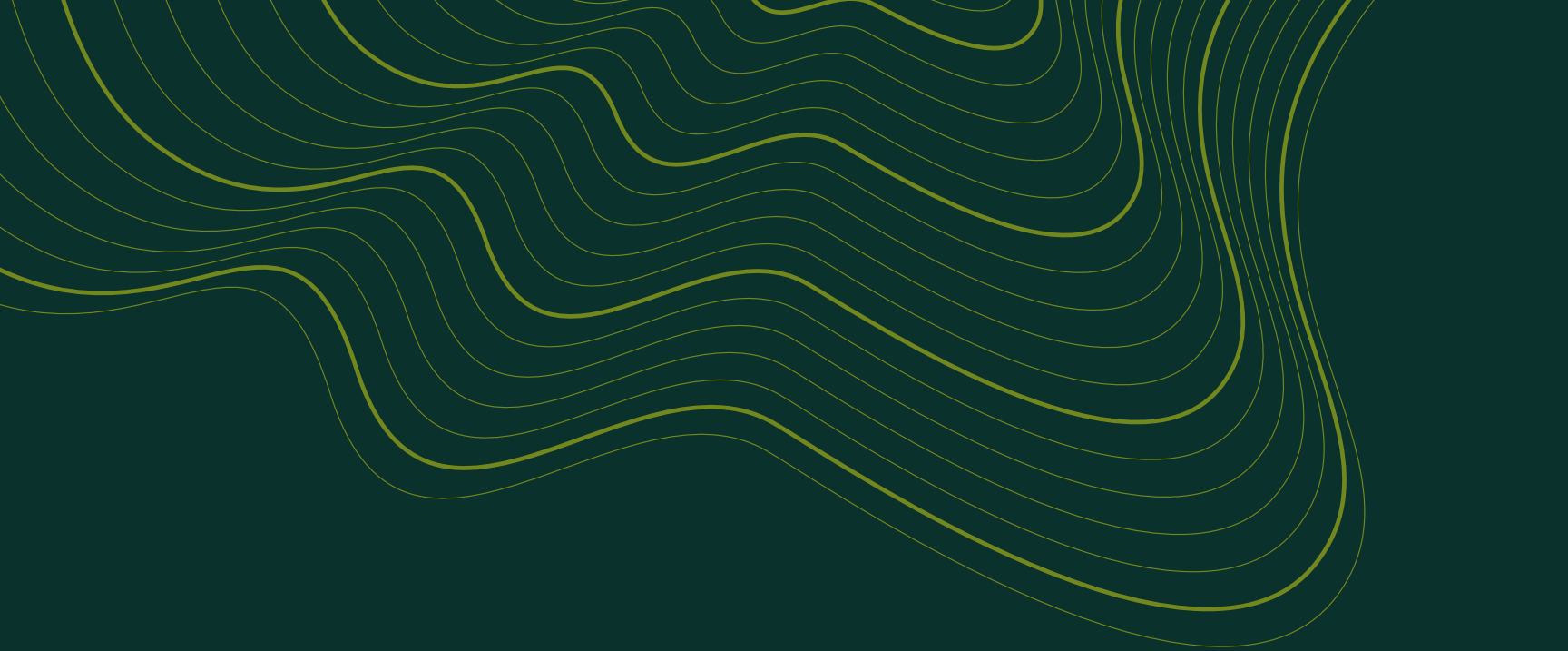
**COFFEE
CLOUD**
ANACAFÉ



**MEJOR SUELO
MEJOR CAFÉ**
ANACAFÉ







ANACAFE.ORG