



MEMORIA DE LABORES
2019
2020

UNIDOS HACIA UN FUTURO
COMPETITIVO
Y SOSTENIBLE
PARA NUESTRO CAFÉ



UNIDOS HACIA UN FUTURO
**COMPETITIVO
Y SOSTENIBLE**
PARA NUESTRO CAFÉ

MEMORIA DE LABORES
2019-2020





ÍNDICE

<i>Página</i>	
4	Junta Directiva 2019-2020
6	Carta del Presidente
8	Breve historia de Anacafé
12	Liderazgo institucional
20	Exportaciones
28	Desarrollo sostenible
112	Tecnologías de la información y comunicación al servicio de la caficultura
122	Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural - Funcafé
128	Análisis de mercado
140	Promoción de los Cafés de Guatemala
158	Acceso a mercados y sostenibilidad
162	Diversificación de servicios al sector
184	Fortalecimiento institucional
192	Acceso a financiamiento



De pie, de izquierda a derecha: Luisa Fernanda Correa; Cipriano Juventino Niz Chilel; Arnoldo Caal Quej; Erick Bulask Barrios; Sofia Plocharski Schutt; Guillermo Herman Pinot; Erick Ramos Romero; Arnoldo Arriaza Atienza (*sustituido por Lucrecia Rodríguez Peñalba*); Stuardo Coto Markus.

Sentados, de izquierda a derecha: Ángel Mario Salazar Vásquez (*sustituido por Ricardo Arenas Menes*); Guillermo Sánchez Ayau; Javier Cabrera Roperti; Bernardo Solano Álvarez (*presidente*); Gerardo Flores Castañeda; Rosa Amalia Mejía Dávila; Esteban Lara Escobedo.

Ausentes: Sergio Aycinena Lainfiesta (*vicepresidente*); Teodoro Engelhardt Ortega; Juan Carlos Estévez Calderón; José Felipe Orellana Mejía (*sustituido por Samy Orlando López García*); Diana Gabriela Delgado Stubbs; Lucrecia Rodríguez Peñalba; Ricardo Arenas Menes.

JUNTA DIRECTIVA 2019-2020





Presidente

Bernardo Solano Álvarez

Vicepresidente

Sergio Aycinena Lainfiesta

Directores Propietarios

Guillermo Sánchez Ayau

Javier Cabrera Roperti

Gerardo Flores Castañeda

Teodoro Engelhardt Ortega

Esteban Lara Escobedo

Rosa Amalia Mejía Dávila

Ricardo Arenas Menes¹

Samy Orlando López García

Directores Suplentes

Sofía Plocharski Schutt

Stuardo Coto Markus

Erick Ramos Romero

Erick Bulask Barrios

Arnoldo Caal Quej

Cipriano Juventino Niz Chilel

Guillermo Herman Pinot

Juan Carlos Estévez Calderón

Vilma Lucrecia Rodríguez Peñalba²

Diana Gabriela Delgado Stubbs

Gerente General y Secretaria de Junta Directiva

Luisa Fernanda Correa Mancía

¹Sustituyó al director Ángel Mario Salazar Vásquez.

²Sustituyó al director Arnoldo Arriaza Atienza.



CARTA DEL PRESIDENTE

BERNARDO SOLANO A LOS PRODUCTORES DE CAFÉ

Estimados productores de café:

Es un gusto presentarles la Memoria de Labores 2019-2020, documento en el que hemos plasmado las principales actividades realizadas durante este año cafetalero y los resultados más relevantes alcanzados en este período en beneficio de la caficultura guatemalteca.

La cosecha 2019-2020 ha sido una cosecha con muchos retos. En cosechas anteriores hemos superado y sobrellevado varias crisis, la provocada por la roya y la crisis de los precios internacionales son solo algunos ejemplos.

Este 2020, ha sido un año atípico a nivel mundial. Nadie estaba preparado para afrontar una crisis sanitaria como la provocada por el Covid-19, una crisis que ha tenido importantes efectos económicos.

La industria agrícola y de producción de alimentos, sector al que pertenecemos, no se detuvo en esta coyuntura. Los productores nos adaptamos, incrementamos las medidas de bioseguridad e implementamos nuevas, para protegernos y proteger a nuestros colaboradores. Este año, seguimos trabajando y produciendo el mejor café del mundo.

En Anacafé nos adaptamos a la coyuntura actual, prestando nuestros servicios a productores, exportadores y clientes de forma presencial o remota, priorizando la salud y el bienestar de las personas, convencidos de que es lo más importante.

Los colaboradores de la institución fueron capacitados para promover las medidas de prevención y contención del Covid-19 en el desempeño de sus labores y en las Unidades Productivas. Los dotamos con el equipo de protección adecuado para realizar actividades presenciales y establecimos protocolos de prevención institucional y sectorial que, hasta el momento, responden y se adecúan a nuestro sector. Con estrictos protocolos de bioseguridad, nuestras oficinas permanecen abiertas y los asesores técnicos retomaron las visitas presenciales, atendiendo a más de 30 mil productores.

Se implementaron modelos de atención a distancia y teletrabajo, haciendo uso de herramientas tecnológicas que nos permitieron continuar atendiendo a los productores y exportadores de café.

En el ámbito nacional y dando respuesta a las necesidades de los caficultores, implementamos un sistema de emisión de carné a los productores registrados e identificados, que les permitió moverse y circular para poder trabajar en sus unidades productivas y comercializar el grano.



Se trabajó en un diagnóstico con los productores y trabajamos en la implementación de metodologías de asistencia técnica, que permiten ampliar la cobertura, fomentando la mejora continua de los prestadores del servicio de la asociación en beneficio de todos los productores.

Nos adaptamos y continuamos trabajando para responder de forma más eficiente a las necesidades de la caficultura moderna, implementando nuevos modelos de trabajo que nos impulsan a alcanzar la sostenibilidad de nuestro sector.

Este año, adaptándonos a la coyuntura actual, asumimos el reto de realizar la Subasta Cup Of Excellence -COE 2020. En este evento, bajo estrictos controles de bioseguridad, se subastaron 30 lotes de café a un precio promedio de US\$26.50 por libra, estableciendo un récord histórico. También se logró un récord en el precio por libra llegando a US\$180.20/lb, por un café excepcional de 91.06 puntos de Palencia, Guatemala.

Del 12 al 14 de agosto, realizamos el Congreso Virtual de la Caficultura “Unidos Hacia un Futuro Competitivo y Sostenible para Nuestro Café”,

evento en el que, por primera vez, haciendo uso de la tecnología, reunimos de forma virtual a 36 expositores, 12 de ellos internacionales, quienes impartieron 26 conferencias con importantes temas para el desarrollo de la caficultura.

El evento puede verse en el canal de Youtube de Anacafé y hasta el momento lleva más de once mil reproducciones. El Congreso Virtual de la Caficultura lo vimos a nivel nacional e internacional, trascendimos fronteras y lo han visto en toda Centroamérica, Estados Unidos, México, Colombia, Perú, Venezuela, Brasil, y Argentina.

Este año, también se concretó el Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café, con 24 personas inscritas, con el que Anacafé promueve y fomenta el conocimiento para incrementar la competitividad en cada uno de los eslabones de la cadena del café.

En este año complejo, todas las áreas de Anacafé asumieron retos e innovaron cumpliendo con la responsabilidad de continuar prestando servicios de calidad para la caficultura. Agradezco el apoyo y la confianza que depositaron en mí para presidir Anacafé durante estos dos años. Como productor, ha sido un orgullo trabajar y avanzar hacia una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

Bernardo Solano
Presidente

Asociación Nacional del Café -Anacafé



BREVE HISTORIA DE ANACAFÉ



La Asociación Nacional del Café -Anacafé- es una institución privada, de derecho 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. El proceso para elaborar las leyes que dieron origen a la Asociación fue complejo.

La Asociación fue formalmente creada el 4 de noviembre de 1960. En 1969, el Congreso de la República de Guatemala emitió el Decreto 19-69, Ley del Café y en 1970, el Presidente Constitucional de la República aprobó el Acuerdo Gubernativo No. M. de A. 13-70, Reglamento de la Ley del Café.

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



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

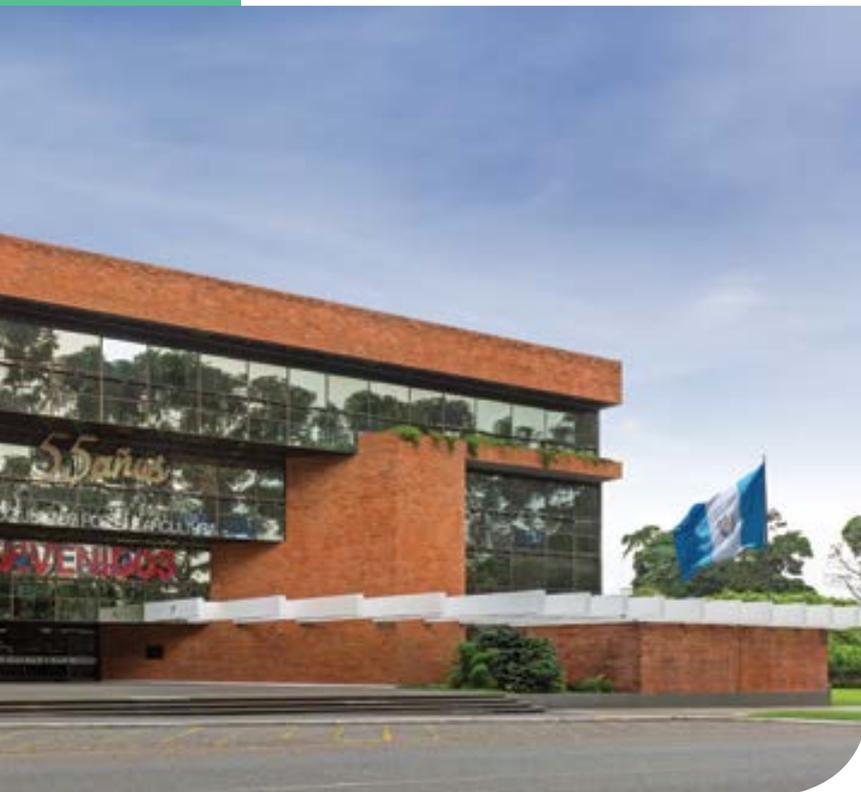
La Asociación es dirigida por una Junta Directiva, en la que están representadas las asociaciones y cooperativas de caficultores de todo el país. Los integrantes son electos anualmente en la Asamblea General Ordinaria para un período de dos años. También está integrada por representantes del Presidente de la República y del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA.

La Junta Directiva es la encargada de ejecutar la política cafetalera 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.

Desde hace 60 años, 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 sostenible, competitiva y de calidad.

Principales atribuciones de Anacafé:

- Representar al sector caficultor de Guatemala.
- Extender Licencias de Exportación.
- Desarrollar y ejecutar la política cafetalera tanto a nivel nacional, como internacional.
- Promover los cafés de Guatemala.





El café está presente en todos los departamentos de Guatemala, en 204 de los 340 municipios. Anacafé representa a los 125 mil caficultores de todo el país, de ello, 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 medianas 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.

Mantra

Servicios de Calidad para una Caficultura Sostenible.







LIDERAZGO INSTITUCIONAL

Respuesta Institucional a la pandemia de Covid-19

En Guatemala, el primer caso de coronavirus se registró el viernes 13 de marzo de 2020. En fechas previas, como medidas de prevención, Anacafé, en coordinación con la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé-, inició a dar capacitaciones e información sobre medidas de desinfección, higiene y prevención de enfermedades respiratorias como el Covid-19 “Coronavirus”, a colaboradores y a los productores de café.

El sábado 14, Anacafé emitió y publicó el primero de una serie de comunicados dirigidos a productores, exportadores y clientes en los que se informó sobre las medidas de prevención de enfermedades respiratorias y del Covid-19 “Coronavirus”, respaldando y acatando las medidas y disposiciones emitidas por el Gobierno.



Desde el inicio de la crisis provocada por la pandemia, Anacafé reiteró su compromiso con las medidas de salud pública establecidas por el Gobierno para prevenir y contener la epidemia.

De forma inmediata, a partir del 14 de marzo, Anacafé suspendió todas las actividades y eventos públicos programados a nivel nacional, entre estos seminarios, conferencias, días del caficultor y días de campo. A nivel internacional, los organizadores pospusieron y suspendieron diversos eventos y ferias de promoción del sector café, entre estos la Specialty Coffee Expo -SCA y la Coffee Expo Seoul.

Se diseñaron, publicaron e implementaron protocolos, guías y material gráfico con medidas de bioseguridad y prevención del Covid-19, apegados a lo establecido por las autoridades de salud y adaptados al sector café. Este material fue publicado para descargarlo en www.anacafe.org/covid19/, redes sociales institucionales e impreso, buscando llegar a todas las personas involucradas en la cadena del café.

A lo interno, Anacafé implementó el Protocolo Institucional de Anacafé para la prevención del Covid-19 y para el sector se publicó y distribuyó el Protocolo de prevención del Covid-19 para el sector café de Guatemala y la Guía de Prevención del Covid-19 para unidades productivas de café en época de cosecha.

Los servicios vinculados a la industria agropecuaria, labores agrícolas de recolección y a las exportaciones son actividades consideradas como excepciones a las prohibiciones establecidas en las disposiciones emitidas por el Gobierno de la República.

Cumpliendo con su función, Anacafé continuó operando, siguió atendiendo a los productores y exportadores, implementando y reforzando medidas de bioseguridad, desinfección, higiene y prevención, consientes que el bienestar de las personas es lo más importante.

Al inicio de la pandemia y por la seguridad de los productores y colaboradores, los servicios que requerían movilización de personas como el de Asistencia Técnica fue temporalmente suspendido.



Todos somos
gente del **café**



Toma de temperatura a los colaboradores al ingresar a las instalaciones.

Tomando todas las medidas de bioseguridad durante la crisis del Coronavirus, Anacafé continuó prestando servicios de calidad para una caficultura sostenible, competitiva y de calidad, atendiendo a todos los productores, exportadores, clientes, proveedores y visitantes de forma presencial o remota.

Anacafé reitera su compromiso con el bienestar y la salud de todos los productores, exportadores, clientes, directores, colaboradores y visitantes por lo que continúa aplicando estrictos protocolos y procedimientos de prevención, salud y seguridad ocupacional.



Uso de mascarilla y distanciamiento en las áreas de trabajo.



Vicepresidente de la República, Guillermo Castillo, recibe donación de café y otros insumos de manos del Presidente de Anacafé, Bernardo Solano y de la Gerente General, Luisa Fernanda Correa. Acompañan representantes del alto mando de la PNC.

Donación de Café para los Héroes que no están en Casa

Con el lema “Medio Millón de Tazas, Medio Millón de Gracias, café para los Héroes que no están en casa”, caficultores donaron café a Anacafé. La asociación lo procesó, empacó y entregó 12,859 libras de café molido para preparar más de 550 mil tazas de café.

Además, Anacafé donó 30 percoladoras (cafeteras Oster Pro URN de 45 tazas); 99 mil vasos desechables para café; 195 mil 500 sobres de azúcar; 70 mil removedores plásticos; 2,008 mascarillas; 3,450 guantes de látex y de vinil. **El costo estimado de la donación fue de Q1.5 millones.**

La donación fue entregada a las autoridades de la Policía Nacional Civil -PNC-, de la Coordinadora Nacional para la Reducción de Desastres -Conred- y del Hospital Temporal del Parque de la Industria. La donación fue distribuida entre el personal de estas instituciones, cuerpos de socorro y otras entidades que trabajan y atienden la emergencia generada por la pandemia del Coronavirus (Covid-19).

Congreso Virtual de la Caficultura

El Congreso de la Caficultura es un evento anual que inició en 1989. Desde ese año, en dicho evento se reúnen productores, exportadores, empresarios y personas entusiastas de la cultura del café en Guatemala.

Este año, adaptándose a la coyuntura provocada por la pandemia y conscientes de que la salud y el bienestar de las personas es lo más importante, Anacafé organizó el evento en formato virtual.

El miércoles 12 de agosto se inauguró el Congreso Virtual, la temática giró entorno al lema “Unidos Hacia un Futuro Competitivo y Sostenible para Nuestro Café”. Durante 3 días, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicaciones, el Congreso reunió a 36 expositores del más alto nivel, 24 nacionales y 12 internacionales.

Los expertos, entre ellos varios colaboradores de Anacafé, impartieron 26 conferencias abordando temas vinculados a la coyuntura del Covid-19; ambiente, calidad y poscosecha; asistencia técnica; acceso a mercados y sostenibilidad económica, ambiental y social.

En promedio, cada conferencia fue vista en directo por aproximadamente 300 personas. El evento recibió más de 7 mil visitas durante los primeros dos días y ha acumulado más de 11 mil reproducciones en el canal de Youtube de Anacafé.

En el Congreso, los participantes obtuvieron información y herramientas necesarias para construir un futuro competitivo y sostenible para los integrantes de la cadena productiva del café.

Gracias a la tecnología, el Congreso Virtual de la Caficultura ha sido visto en Guatemala, Estados Unidos, México, toda Centroamérica, Colombia, Perú, Venezuela, Brasil, y Argentina.



El Estado de Guatemala deja de participar en la Organización Internacional del Café -OIC

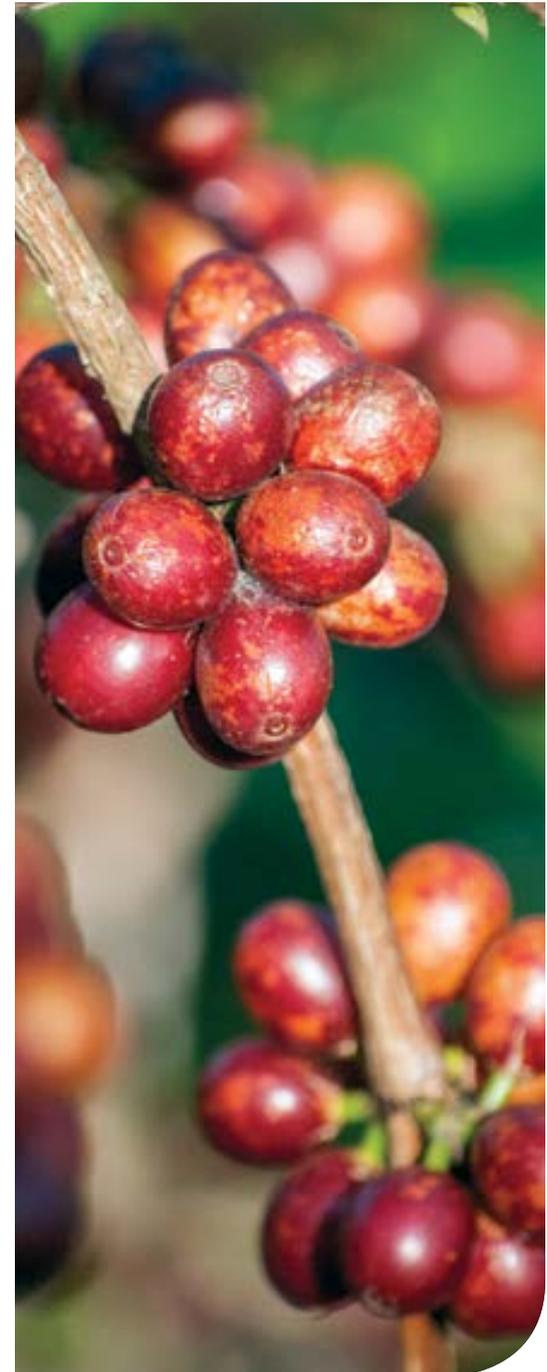
En julio de 2020 se anunció que, a partir del 1 de octubre de 2020, el Estado de Guatemala deja de participar en la Organización Internacional del Café -OIC.

Desde hace varios años, el sector caficultor de Guatemala, representado por Anacafé, venía evaluando la conveniencia de participar en la OIC. Luego de una serie de análisis, se llegó a la conclusión de que la OIC no ha fomentado acciones que promuevan la equidad en la cadena productiva del café para que los productores guatemaltecos alcancen la sostenibilidad.

Por lo mismo, el Consejo de Política Cafetera, del que Anacafé forma parte como el ente rector de la caficultura guatemalteca, recomendó al Estado de Guatemala, denunciar el Acuerdo Internacional del Café de 2007, procedimiento indicado para retirarse de esta Organización.

El posicionamiento y las exportaciones de café no dependen de la participación del país en la OIC. Estados Unidos y Canadá, dos de los principales destinos de las exportaciones de café de Guatemala, que juntos representan el 50% del total exportado por el país, no participan en ese foro.

Como medida alterna, Anacafé trabaja en alianza con el Gobierno en la búsqueda y generación de otras opciones de apoyo de carácter regional y multilateral para hacer frente a los retos que afronta la cadena productiva del café, con el objetivo que los productores alcancen la sostenibilidad y equidad en la cadena productiva.



El sector caficulator reitera su política de cero tolerancia al trabajo infantil

El trabajo infantil es un flagelo que ha afectado a la niñez guatemalteca a través de los años. Comprometido con la erradicación del trabajo infantil, el sector caficulator, liderado por Anacafé, ha emprendido acciones concretas para garantizar que el café producido y exportado desde Guatemala, esté libre de trabajo infantil, respetando las leyes nacionales e internacionales y reconociendo los derechos del niño como prioritarios para el desarrollo integral de nuestro país.

Durante este año cafetalero, Anacafé reiteró su política de cero tolerancia al trabajo infantil, instando a todos los actores vinculados a la cadena de producción del café a cumplir con la normativa nacional e internacional vigente en la materia.

Dada la coyuntura actual, la importancia y relevancia que tiene la prevención y erradicación del trabajo infantil en la agenda de Gobierno, el Presidente de la República, Alejandro Giammattei, nombró al ex-presidente de Anacafé e integrante de la Junta Directiva, Ricardo Arenas Menes, como Comisionado Presidencial para la Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil en el Café.

Desde los años 90, Anacafé ha implementado medidas de prevención y combate al trabajo infantil. A través de la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé-, el sector caficulator estableció los Coffee Kindergarten como alternativa para que los niños, hijos de personas que migran a las fincas de café con su familia, desarrollen habilidades para iniciar la educación primaria, alejándolos así del trabajo infantil.

Actualmente, en época de cosecha, funcionan 50 de estos centros, dando cobertura a más de 680 niños en unidades productivas de café y comunidades de pequeños productores. Funcafé también gestiona 99 escuelas primaria permanentes beneficiando a 2,680 niños.

En conjunto con otras entidades del sector privado, Anacafé participa activamente en la Mesa Temática de Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil, dirigida por el Ministerio de Trabajo y Previsión Social, apoyando en la implementación de la hoja de ruta en materia de prevención y eliminación del trabajo infantil en Guatemala.

Anacafé reconoce que, a pesar de los avances en materia de prevención y erradicación del trabajo infantil, aún falta mucho por hacer y hace un llamado a todos los actores de la cadena productiva del café a combatir el trabajo infantil y a cumplir con la normativa vigente, reiterando que la prioridad es que nuestros niños tengan acceso a educación, salud y sana recreación para lograr romper el círculo vicioso de la pobreza.





EXPORTACIONES

Gracias a la calidad, promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala en el mercado internacional, durante la cosecha 2019-2020 (de octubre a septiembre) en concepto de divisas, se generaron US\$657.03 millones de exportación. Se exportaron 4.16 millones de quintales de café oro, equivalentes a 3.19 millones de sacos de 60 kg.

Volumen

En el ejercicio cafetero 2019-2020 se exportaron 4,163,860 quintales oro, 10% menos en relación con el ejercicio cafetero 2018-2019 en el que se exportaron 4,631,685 quintales oro.

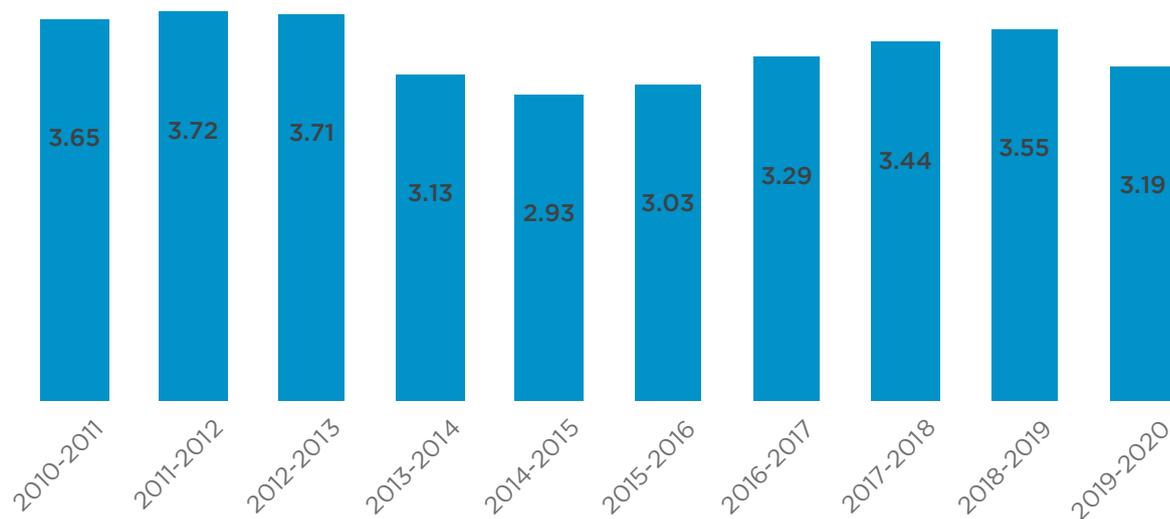




Millones de Quintales Café Oro

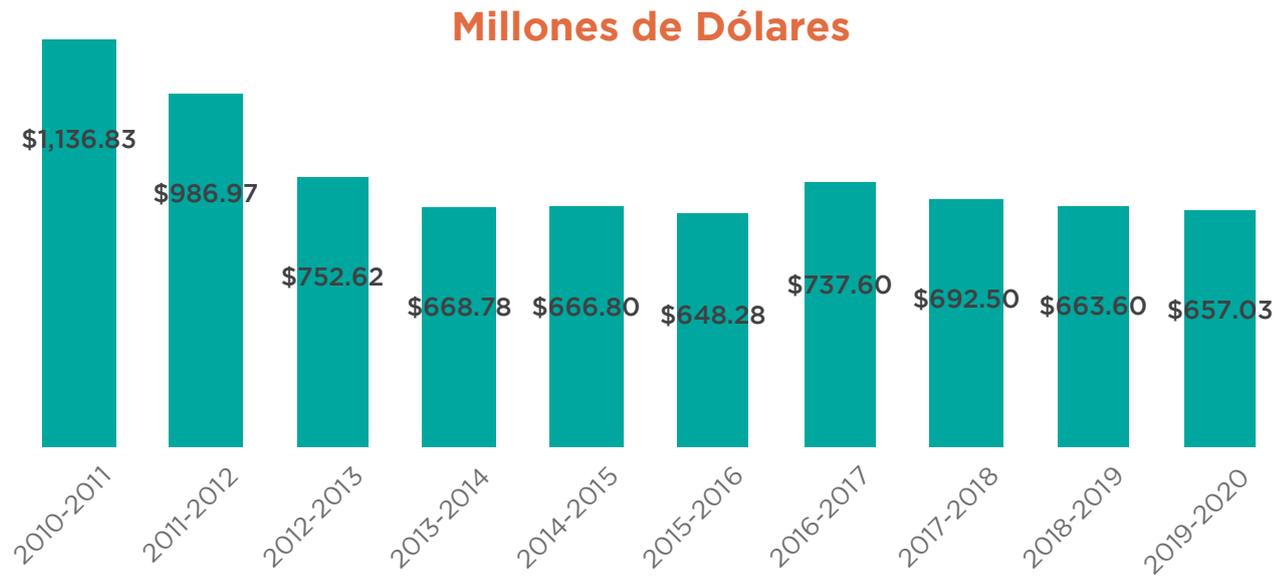


Millones de Sacos Café Oro de 60 kg



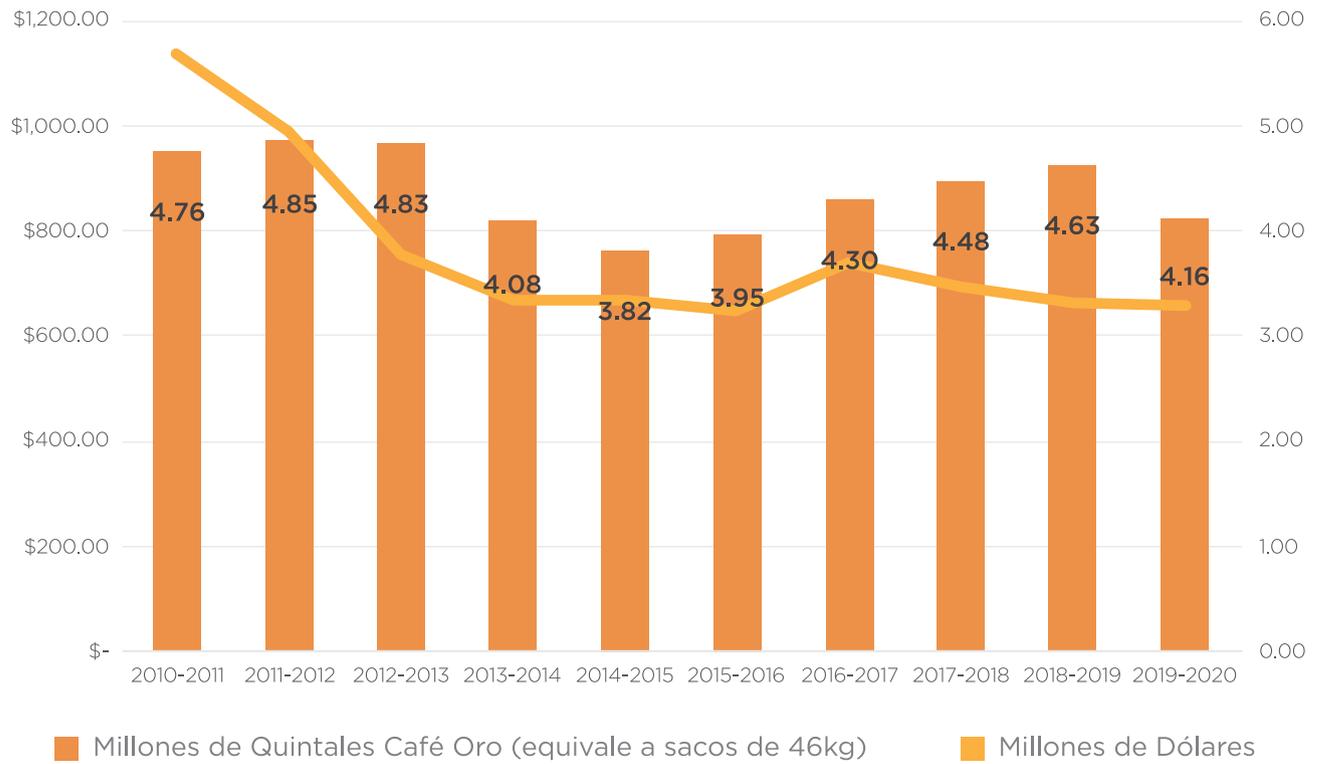
Divisas

En concepto de divisas, la exportación de café en 2019-2020 representó un ingreso de US\$657,032,014, equivalente al 1% menos en relación a los US\$663,629,341 del ejercicio cafetero 2018-2019.





Millones de Dólares





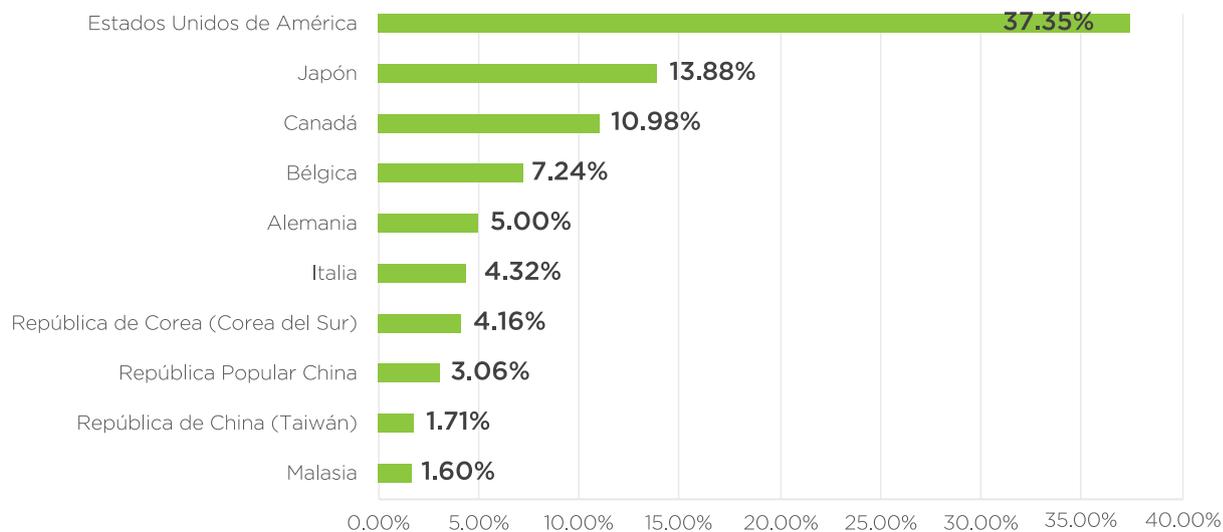
Principales compradores

En esta cosecha, el café de Guatemala ha tenido como principal destino el mercado norteamericano que en este ejercicio importó el 48.8% del total de nuestro café. A Estados Unidos de América llegó el 37.35% y a Canadá, el 10.98%.

El mercado asiático continúa incrementando su interés en el café de Guatemala. Este año adquirió el 25.1% del total del café exportado por Guatemala, 2% arriba de los países europeos. Japón sigue siendo el líder como destino de nuestro café en el mercado asiático con el 13.9%; le sigue Corea del Sur con 4.2%; República Popular de China con 3.1% y Malasia, que este año descendió casi la mitad en su participación, pasando de 2.2% a 1.6%.

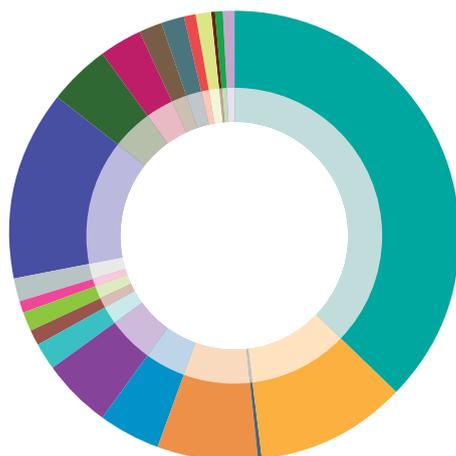
El mercado europeo representó el 23.4% del total de café exportado por Guatemala. Nuevamente Bélgica lidera este mercado con una participación de 7.2% seguido de Alemania, país que incrementó su participación de 3.8% a 5%; Italia con 4.3% y los Países Bajos con un 1.2%.

Diez Principales Destinos de Exportación del Café de Guatemala



Participación por principales continentes

Exportación Café de Guatemala Ejercicio Cafetero 2019/2020



48.8%
América del norte

23.4%
Europa

25.1%
Asia

37.3% Estados Unidos

11.0% Canadá

0.4% México

7.2% Bélgica

4.3% Italia

5.0% Alemania

2.0% Países Nórdicos

1.2% Países Bajos

1.2% Reino Unido

1.0% Francia

1.5% Otros Europa

13.9% Japón

4.2% Corea del Sur

3.1% República Popular de China

1.7% Taiwan

1.6% Malasia

0.7% Resto de Asia

1.0% Australia

0.4% Nueva Zelandia

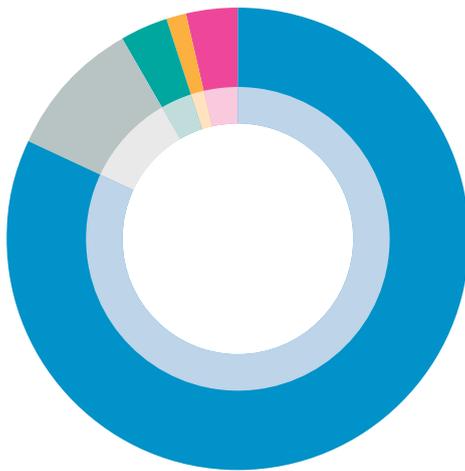
0.4% República de Sudáfrica

0.8% Resto del mundo



Tipos de café

Los cafés estrictamente duros continúan incrementándose con una participación del 82% de las exportaciones, los cafés semiduros y duros se mantienen en 9.7% y los cafés primas y extraprimas bajaron ligeramente de 4.0% a 3.5% y el robusta representó 1.3%.



82.0% Estrictamente Duro (SHB)

9.7% Semiduro / Duro

3.5% Prima / Extraprima

1.3% Robusta

3.5% Otros







DESARROLLO SOSTENIBLE

Asistencia Técnica Efectiva

El departamento de Asistencia Técnica de Anacafé es responsable de la transferencia de tecnología agrícola y administrativa a productores de café, implementando proyectos enfocados al desarrollo sostenible de la agroindustria cafetalera, ajustándose a las circunstancias y necesidades actuales del sector.

Los servicios de asistencia técnica que Anacafé brinda a los productores a nivel nacional los realiza por medio de sus 7 oficinas regionales y 2 sub-regionales. Estos servicios se han caracterizado por ser dinámicos, buscando satisfacer las necesidades de los caficultores. En la coyuntura provocada por la pandemia del Covid-19, este año se adecuó la asesoría que se brindó a los productores de café con el uso e implementación de herramientas virtuales.



Con base al “Plan Estratégico 2017-2021” y a los pilares de productividad de la caficultura guatemalteca, la transferencia de tecnología se fundamenta en los resultados de diversas investigaciones científicas realizadas a lo largo de los años. Se cuenta con tecnología adecuada para la producción cafetalera en las diferentes fases del cultivo y poscosecha.

Los pilares de productividad de la caficultura guatemalteca son los fundamentos básicos para lograr una actividad cafetalera productiva, competitiva y sostenible. Este año fueron implementados de acuerdo al marco de competencias técnicas:



1. **Genética**
2. **Densidad**
3. **Renovación de cafetales**
4. **Conservación de suelos**
5. **Manejo de sombra**
6. **Fertilización y enmiendas**
7. **Manejo integrado de plagas y enfermedades**
8. **Administración efectiva**
9. **Calidad del proceso**
10. **Producción sostenible**
11. **Gestión de la calidad**

Modelo de atención del departamento de Asistencia Técnica

La asesoría técnica que se brinda a los caficultores incluye las especialidades: agronómica, administrativa, poscosecha y calidad, ambiente, fortalecimiento organizacional, diversificación de ingresos, capacitación, apoyo crediticio, mercadeo y sistemas de información geográfica.

El departamento de Asistencia Técnica basa su plan de trabajo en 5 objetivos:

1. Optimizar la asesoría brindada a los caficultores de las unidades productivas individuales y organizadas atendidas.
2. Identificar metodologías que permitan incrementar la cobertura geográfica actual de asistencia técnica en las regiones cafetaleras.
3. Incrementar la eficiencia en la productividad de las unidades productivas asistidas en las diferentes etapas del cultivo y poscosecha.



Equipo técnico Anacafé, Encuentro Técnico 2019-2020.

4. Asegurar el nivel de satisfacción del caficultor por medio de un servicio de asistencia técnica de calidad.
5. Promocionar los servicios que brinda Anacafé al caficultor.

Para orientar efectivamente las acciones del modelo de atención de Asistencia Técnica, se reestructuraron los pilares de gestión en:

1. **Cobertura:** Los servicios de extensión serán ampliados de acuerdo con la necesidad y magnitud del sector cafetalero específico de cada región.
2. **Caracterización:** Identificación y conocimiento de las características particulares de los productores para tener una idea más amplia y precisa de los caficultores del país.

3. **Satisfacción:** Brindar servicios de calidad que se refleje en los productores, mediante una evaluación periódica de los servicios brindados por el departamento de Asistencia Técnica.
4. **Costo-eficiencia:** Uso adecuado de los recursos institucionales para cumplir con las metas de cobertura, satisfacción y profundidad.
5. **Profundización:** Conocimiento de los productores, siendo el indicativo de la confianza del sector en los servicios prestados.

Para el año cafetalero 2019-2020 se realizaron cambios y ajustes al modelo de trabajo de Asistencia Técnica con asesorías a unidades productivas generales y de consultoría.

De las unidades productivas atendidas

De los cinco objetivos, destaca la necesidad de mejorar continuamente la asesoría brindada al caficultor, que es la razón de ser de Anacafé. Se trabaja en ampliar la cobertura geográfica actual e incrementar la cantidad de productores atendidos, para esto, se implementan estrategias de atención y se continua en la búsqueda de mecanismos que permitan a las unidades cafetaleras ser más eficientes en costos, tiempos, calidad y producción por área cultivada y así contar con caficultores más satisfechos con la atención brindada.

Para este periodo, el nuevo modelo de asistencia técnica tiene como finalidad incrementar la cantidad de productores asistidos y mejorar el nivel de satisfacción del productor que ya es atendido, sin descuidar la cobertura base de años anteriores.

Se priorizaron las visitas de asistencia técnica a aquellas unidades productivas individuales y organizaciones de productores que aprove-

chan efectivamente el servicio que se brinda en función a las necesidades particulares de cada productor.

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

Cada asesor técnico realizó su Plan Operativo Anual (POA 2019-2020) programando la atención a 50 unidades productivas, incorporando otras que en el transcurso del período requirieron el servicio de asistencia técnica, denominándolas “por consultoría”.

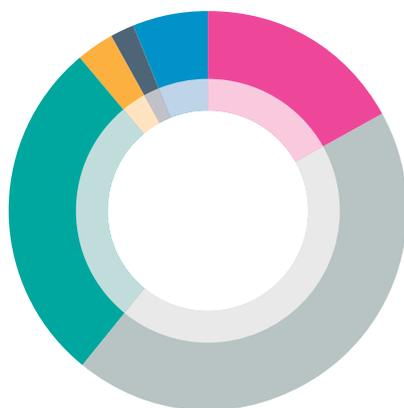
Del POA consolidado, se realizaron informes de visita diarios, lo que permitió contar con indicadores de gestión oportunos para eficientizar el servicio de Asistencia Técnica.

Para el año 2019-2020 el número de productores atendidos fue de 30,067; siendo 28,698 productores organizados de pequeñas áreas y 1,469 productores individuales.

Región	Productores			
	Individuales	Organizados	Total	Organizaciones
I	157	3,837	3,944	111
II	150	3,726	3,876	124
III	242	2,949	3,191	85
IV	308	1,983	2,291	47
V	137	7,171	7,308	172
VI	217	5,556	5,773	135
VII	258	3,476	3,734	74
TOTAL	1,469	28,698	30,167	748



Actividades de Asistencia Técnica



17% Actividades administrativas

44% Visitas de asistencia técnica

28% Asistencia a distancia

3% Actividades para ampliación de cobertura

2% Actividades GIS

6% Otras actividades de asistencia técnica

Actividades realizadas por el equipo técnico
01 de octubre 2019 al 30 de septiembre 2020

Fuente: Indicadores Asistencia Técnica.

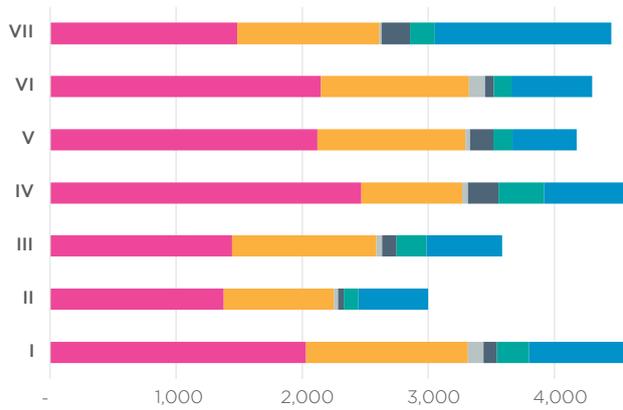
Para cumplir con las visitas a las unidades productivas, fue necesario que el asesor técnico realizara un programa semanal y un informe, con esto se evaluó el cumplimiento del POA. Conociendo la importancia del uso de herramientas tecnológicas para agilizar y facilitar el envío de los informes semanales y la ejecución de este plan, se continuó la planificación e informes de ejecución con apoyo de la aplicación Open Data Kit -ODK-, modificándolo de acuerdo a las necesidades del año.

La pandemia del Coronavirus afectó el cumplimiento eficiente del POA. El plan operativo se implementó en los dos primeros trimestres del año cafetalero (de octubre a marzo) y a partir del tercero y cuarto trimestre, se modificó la dinámica de las visitas de asistencia técnica y el calendario de capacitaciones. **Se implementó la modalidad de visita de asistencia técnica a distancia**, que consiste en dar seguimiento, vía remota, a las recomendaciones y programas que se dejan en visitas presenciales a las unidades productivas. Las alternativas de la visita a distancia implementadas fueron llamada telefónica, mensajería WhatsApp y envío de mensaje de voz, buscando las alternativas de más fácil acceso para los productores y el personal técnico.

Capacitaciones grupales

Además, se atendieron caficultores, principalmente los de pequeñas áreas, por medio de eventos de capacitación grupal en áreas que no se han atendido, con el propósito de incrementar la cobertura. De acuerdo con el conocimiento de los Asesores Técnicos, se consideró una distribución estratégica de cobertura, ejecutando reuniones agronómicas y de post cosecha, las cuales estuvieron a cargo de los asesores en cada sede regional.

El trabajo de convocatoria se realizó inicialmente por medio de los productores atendidos con el actual sistema de Asistencia Técnica para que apoyaran en invitar a otros productores que pueden ser vecinos, amigos o que se encuentran en los municipios y se puedan adherir a los grupos planificados estratégicamente. Asimismo, se aprovechó a



Actividades de Asistencia Técnica por región

- Visitas de asistencia técnica
- Asistencia a distancia
- Actividades para ampliación de cobertura
- Actividades GIS
- Otras actividades de asistencia técnica
- Actividades administrativas

Fuente: Indicadores Asistencia Técnica.

MUESTREO DE SUELOS

Es útil para elaborar un buen programa de fertilización, determinando a través del análisis del suelo, la cantidad de nutrientes disponibles. De esta forma se puede determinar los requerimientos de fertilizante y/o abonos que el cultivo requiere. El muestreo de suelos debe realizarse en enero o febrero, procurando que hayan transcurrido dos meses después de la última fertilización.

PASOS A SEGUIR

- 1 SELECCIONE EL SUELO ADECUADO PARA EL MUESTREO**
- 2 ¿DÓNDE TOMAR LA MUESTRA?**
- 3 ¿DÓNDE DEBE TOMAR LA MUESTRA?**
- 4 TAMAÑO DE LA MUESTRA**
- 5 COMPOSICIÓN DE LA MUESTRA**

MUESTREO FOLIAR

Este es un método que permite determinar el estado nutricional de las plantas, comparando con el análisis químico del suelo. Se recomienda tomar un día después de aplicar un fertilizante, con el objetivo de determinar si la dosis que se aplicó es suficiente, reduciendo los riesgos (falta o exceso) de nutrientes.

- 1 ¿DÓNDE TOMAR LA MUESTRA?**
- 2 SELECCIÓN DE HOJAS REPRESENTATIVAS**
- 3 TAMAÑO DE LA MUESTRA**
- 4 INFORMACIÓN DE LA MUESTRA**

RECOMENDACIONES GENERALES

- La información de los análisis de suelos y foliares.
- Se recomienda realizar los análisis y el muestreo de 10 días al momento de aplicar el fertilizante.
- Entre los nutrientes a analizar se encuentran: Nitrógeno, Fósforo, Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro, Zinc, Manganeso, Selenio y Boro.

Anacafé

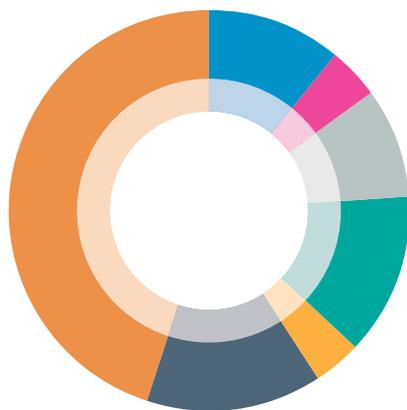
realizar la invitación por medio de llamadas y WhatsApp. Se eligieron temas de actualidad que van con la temporalidad de las actividades que se realizan en el cultivo, considerando que son suficientes por el tiempo y por el aprendizaje y adaptabilidad para los productores.

Dentro de los materiales utilizados para el aprendizaje en esta práctica fueron infografías, boletines técnicos y manuales elaborados por Anacafé.

Con esta metodología se realizaron 150 eventos en las 7 regiones administrativas de Anacafé, con una participación de 5,080 productores nuevos, 86% hombres y 14% mujeres, en donde un 37% fueron jóvenes.

El siguiente cuadro muestra los temas tratados en los eventos, basados en los pilares de la caficultura, así como la participación por cada tema:

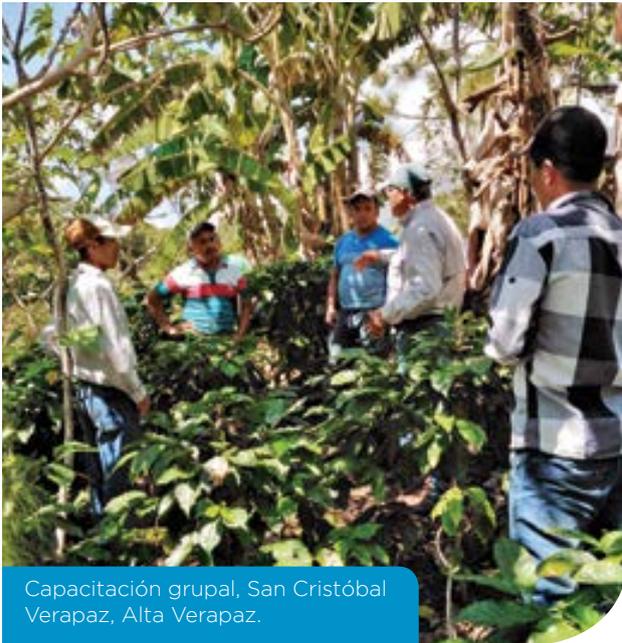
Pilar de evento de capacitación	Eventos	Hombres	Mujeres
Administración efectiva	16	258	361
Conservación de suelos y agua	2	16	14
Fortalecimiento organizacional	2	100	0
Gestión de la calidad	20	364	206
Gestión de la Sostenibilidad	1	5	7
Manejo de la nutrición	10	103	62
Manejo de sombra	3	38	5
Manejo integrado de plagas y enfermedades	35	2,345	403
Manejo varietal	19	276	204
Poscosecha	1	11	3
Producción sostenible	1	32	11
Renovación y diversificación	40	829	343
TOTAL	150	4,377	1,619



Participantes en capacitaciones grupales por región

- 11% Región I
- 4% Región II
- 9% Región III
- 13% Región IV
- 4% Región V
- 14% Región VI
- 45% Región VII

Fuente: Indicadores Asistencia Técnica.



Capacitación grupal, San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

Renovación del parque cafetalero

La renovación del parque cafetalero en Guatemala se realizó por dos vías:

Por la vía de la **renovación** mediante manejo de tejido, se alcanzó un 15.71% del parque cafetalero nacional (68,246 manzanas bajo manejo).

Por **sustitución** se alcanzó un 6% del parque cafetalero (26,062 manzanas) las cuales se han venido renovando con variedades resistentes a roya en áreas cafetaleras por debajo de los 1,200 metros sobre el nivel del mar y por arriba de los 1,400 metros se sigue sustituyendo con variedades tradicionales como Caturra, Catuai, Burbón, Geisha y Pacamara.



Manejo de tejido por recepa en bloque compacto, RVII.

Variedades de café en Guatemala

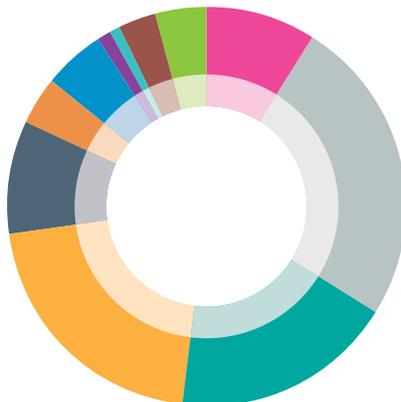
A nivel nacional, prevalece el cultivo de variedades susceptibles a la roya del cafeto, principalmente por la calidad que aportan en taza organolépticamente; el 62.2% del área corresponde a variedades susceptibles a esta enfermedad, mientras que el 34.1% del área cultivada con café corresponde a variedades resistentes a la roya del cafeto. La gráfica siguiente, refleja la situación de las variedades cultivadas a nivel nacional.

También amerita mencionarse el incremento de la variedad robusta, que ya representa el 3.7% del área cultivada a nivel nacional.



Almácigo de café variedad Anacafé-14.

Variedades del parque cafetalero de Guatemala 2019 - 2020



- 9%** Bourbon
- 9%** Sarchimor
- 1%** Typica
- 25%** Caturra
- 4%** Anacafé-14
- 3%** Otras
- 18%** Catuaí
- 5%** Pache
- 4%** Robusta
- 21%** Catimor
- 1%** Pacamara

Fuente: Indicadores Asistencia Técnica.

Plan de Robustas

El cultivo del café atraviesa por una crisis de competitividad derivado de varios factores nacionales como el tipo de cambio y el salario mínimo. El costo de producción del café depende del tamaño del área cultiva, donde la mayoría de caficultores son de pequeñas áreas (97% del total de productores) quienes tienen costos superiores a US\$ 165 por quintal oro, cuando el precio de mercado mundial está alrededor de US\$129 (al 08 de septiembre de 2020 el quintal oro precio FOB). Esto ha generado que dichos productores subsidien con otras actividades económicas. Una de las opciones que se ha promovido es la diversificación con el mismo cultivo, pero con la variedad *Coffea Canephora var. Robusta*; donde los costos de producción son menores y permiten recuperar la competitividad como país en los mercados de café, así como mantener la

cultura del cultivo y ayudar a la economía familiar. Guatemala cuenta con área potencial para el cultivo de esta variedad (similar o superior a la que actualmente contamos).

Desde el año 2017 se introdujeron cuatro clones de FRT de esta variedad, identificados con los números 06, 07, 09 y 23, los cuales venían de una embriogénesis somática y que actualmente se encuentran en condiciones de producción mostrando características fenológicas y genotípicas altamente productivas comparadas con los materiales existentes de Robusta en nuestro país. Con estas evaluaciones estamos dando pasos seguros y firmes para que todos los caficultores que quieran cultivar *Canephora* en nuestro país lo hagan con la tecnología más alta y de punta para asegurar su inversión y el futuro de su empresa cafetalera.



Parcelas de investigación clones Robusta en Finca Buena Vista.



Taller de catación dirigido a jóvenes responsables de laboratorios de organizaciones, impartido en RIV.



Curso taller calidad RIV.

Calidad y poscosecha

Plan de activación de los laboratorios regionales de control de calidad físico y sensorial de café, para generar mayor competitividad y acceso a mercados

Considerando que en las oficinas regionales de Anacafé se cuenta con laboratorios de catación para el análisis físico y sensorial del café, se diseñó un plan para la evaluación de estos.

El objetivo de este plan es lograr la estandarización del funcionamiento de los laboratorios a nivel nacional para mejorar y promover la cultura de calidad en taza de cada región; además crear habilidades de catación (análisis físico y sensorial), mercadeo, emprendimiento y procesos de exportación con el propósito de tener herramientas para desarrollar el acceso a nuevos mercados.

Con el diagnóstico realizado se identificaron las áreas de oportunidad de los laboratorios y de los asesores técnicos que serán los responsables de utilizar la capacidad instalada de cada laboratorio regional acorde a las necesidades de cada región administrativa.

Competencias regionales cosecha 2019/2020

En un esfuerzo por identificar los cafés más representativos de estas regiones, se diseñó un programa de Competencias Regionales, el cual se ha implementado desde la cosecha 2014/2015 en las ocho regiones que existen actualmente. Este programa, además de ser considerado

como una herramienta que permite identificar los cafés representativos de Guatemalan Coffees, ha brindado un reconocimiento al esfuerzo de los caficultores por producir con calidad.

Este programa permite reconocer cada año a los ganadores de cada competencia, premiándoles por el esfuerzo y compromiso de producir con altos estándares de calidad.

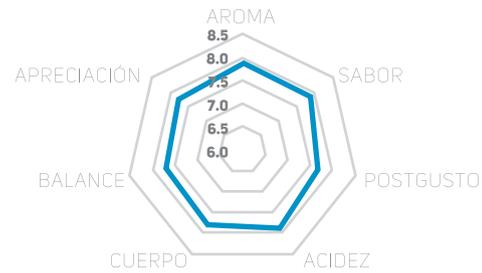
Con el fin de validar y actualizar los perfiles de taza que distinguen a los cafés regionales de Guatemala, el laboratorio de Catación realizó un análisis sensorial de acuerdo con protocolos internacionales para determinar la intensidad del cuerpo, dulzura, complejidad, aroma, acidez y elegancia de taza.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

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



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

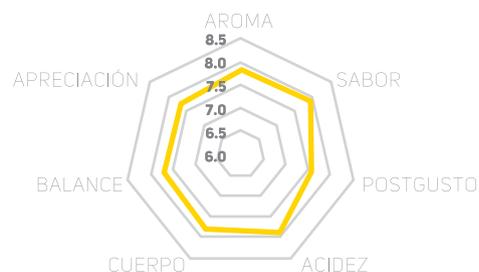
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	Monte Verde y Anexo	Acatenango, Chimaltenango	Bourbon
2	La Patrona	Acatenango, Chimaltenango	Typica
3	La Hermosa	Acatenango, Chimaltenango	Bourbon
4	Tehuya Barrera y Anexo	Acatenango, Chimaltenango	Mezcla
5	Santa Clara	Acatenango, Chimaltenango	Bourbon
6	Chalabal Estrella	Acatenango, Chimaltenango	Bourbon



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

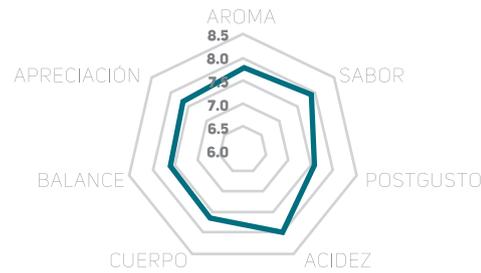
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	Villa Armindá	Fraijanes, Guatemala	Catuái
2	UCCAFE	Fraijanes, Guatemala	Mezcla
3	El Pígal	Fraijanes, Guatemala	Caturra
4	Hacienda Conacaste	Amatitlán, Guatemala	Caturra
5	La Canoa	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Mezcla
6	Agua Tibia y Anexos	San José Pinula, Guatemala	Mezcla
7	Villa Armindá	Fraijanes, Guatemala	Bourbon
8	Sofía	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Mezcla





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

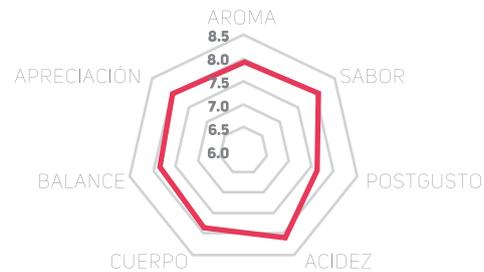
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	San Sebastián	San Miguel Dueñas, Sacatepéquez	Bourbon
2	Granja El Tempixque	San Miguel Dueñas, Sacatepéquez	Mezcla
3	San Rafael Urías Valdez	Ciudad Vieja, Sacatepéquez	Bourbon
4	La Esperanza	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	Mezcla
5	San José Buena Vista	Alotenango, Sacatepéquez	Mezcla
6	San Carlos y Anexos	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	Mezcla
7	Capetillo y Anexos	Alotenango, Sacatepéquez	Bourbon
8	El Platanar	San Miguel Dueñas, Sacatepéquez	Mezcla
9	Medina	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	Bourbon



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

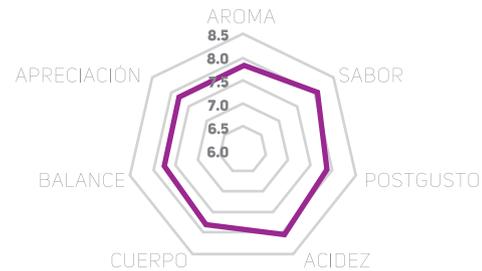
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	San Francisco	San Antonio Palopó, Sololá	Caturra
2	Xequiacabaj	San Juan La Laguna, Sololá	Caturra
3	Cooperativa San Miguel, R. L.	San Antonio Palopó, Sololá	Caturra
4	Vista al Lago	San Antonio Palopó, Sololá	Caturra
5	Pachaj - Coatitlán	Santiago Atitlán, Sololá	Caturra
6	Asumim	Santa Clara La Laguna, Sololá	Caturra
7	Santo Tomás Perdido y Anexo	San Lucas Tolimán, Sololá	Caturra
8	Tinamit Tolimán	San Lucas Tolimán, Sololá	Caturra
9	Pampojilá y Anexos	San Lucas Tolimán, Sololá	Caturra
10	Coatitlán	Santiago Atitlán, Sololá	Bourbon





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

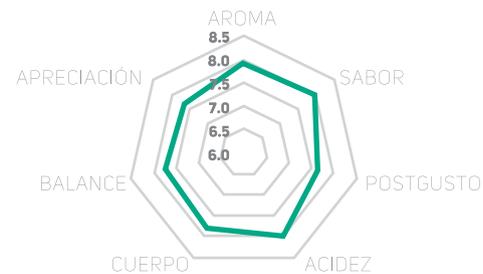
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	La Igualdad	La Reforma, San Marcos	Mezcla
2	San Isidro	San Martín Sac., Quetzaltenango	Bourbon
3	San Francisco	San Cristóbal Cucho, San Marcos	Bourbon
4	Cooperativa Corral Grande	San Pedro Sacatepéquez, San Marcos	Bourbon
5	Buenos Aires	San Pedro Sacatepéquez, San Marcos	Bourbon
6	Manila y Anexos	Nuevo Progreso, San Marcos	Bourbon
7	María Elisa y Anexos	Colomba Costa Cuca, Quetzaltenango	Bourbon
8	San Florencio	San Juan Ostuncalco, Quetzaltenango	Mezcla
9	La Esperanza de Méndez	San Cristóbal Cucho, San Marcos	Mezcla
10	Lorena y Anexos	San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos	Mezcla



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

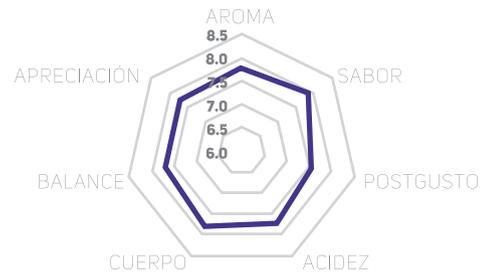
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	Palo Solo	Jacaltenango, Huehuetenango	Caturra
2	La Reforma y Anexos	Cuilco, Huehuetenango	Caturra
3	El Refugio	Cuilco, Huehuetenango	Bourbon
4	Kape´Tenango	La Libertad, Huehuetenango	Mezcla
5	Flor del Café	Cuilco, Huehuetenango	Caturra
6	Vista Hermosa	Cuilco, Huehuetenango	Caturra
7	La Maravilla	La Libertad, Huehuetenango	Mezcla
8	El Limonar	La Libertad, Huehuetenango	Bourbon
9	El Pacayal	San Pedro Necta, Huehuetenango	Mezcla
10	Las Brisas y Anexos	La Democracia, Huehuetenango	Bourbon





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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	Caralha	Cobán, Alta Verapaz	Catuái
2	Yaxbatz	Cobán, Alta Verapaz	Centroamericano
3	San Joaquín y Anexos	San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz	Caturra
4	San Esteban de Pravia	San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz	Mezcla
5	Santa Isabel	San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz	Caturra
6	La Joya	Cobán, Alta Verapaz	Anacafé-14
7	La Máquina	San Jerónimo, Baja Verapaz	Caturra
8	Cooperativa Agrícola Integral Samac, R.L.	Cobán, Alta Verapaz	Caturra
9	El Pacayal	Santa Cruz El Chol, Baja Verapaz	Mezcla



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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	Apolo	Olopa, Chiquimula	Catuaí
2	Piedra de los Fierros	Esquipulas, Chiquimula	Catuaí
3	Jacoba	Esquipulas, Chiquimula	Catuaí
4	El Fruto	Esquipulas, Chiquimula	Caturra
5	Bella Vista II	Usumatlán, Zacapa	Sarchimor
6	Tizaquín y Anexos	Esquipulas, Chiquimula	Catuaí
7	Las Nubes	Esquipulas, Chiquimula	Catuaí
8	Santa Emilia	Usumatlán, Zacapa	Catuaí
9	El Guayabo	Esquipulas, Chiquimula	Mezcla
10	Tichacu	Esquipulas, Chiquimula	Catuaí



Otros Especiales y Procesos

Por tercer año consecutivo, además de las ya tradicionales 8 regiones de los Guatemalan Coffees se incluyeron dos categorías más: Otros Especiales y Procesos. Estas categorías permiten mayor cobertura, amplitud, selección y reconocimiento a unidades productivas que proyectan su calidad a partir de la diferenciación de sus variedades y/o procesos de especialidad. Esta premiación se lleva a cabo en cada una de las 7 regiones Administrativas de Anacafé.

REGIÓN ADMINISTRATIVA I - Quetzaltenango y San Marcos				
CATEGORÍA PROCESOS				
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad	Proceso
1	San Florencio	San Juan Ostuncalco, Quetzaltenango	Mezcla	Honey
2	La Igualdad	La Reforma, San Marcos	Catuaí	Natural
3	Concepción Candelaria y Anexo	La Reforma, San Marcos	Catimor	Natural
4	La Providencia TGTZ	San Martín Sacatepéquez, Quetzaltenango	Sarchimor	Natural
5	La Providencia TGTZ	San Martín Sacatepéquez, Quetzaltenango	Sarchimor	Honey
OTROS ESPECIALES				
1	La Rosita	San Martín Sacatepéquez, Quetzaltenango	Marsellesa	Lavado
2	La Igualdad	La Reforma, San Marcos	Mezcla	Lavado
3	Concepción Candelaria y Anexo	La Reforma, San Marcos	Catimor	Lavado
4	ONA y Anexos	El Quetzal, San Marcos	Anacafé-14	Lavado



REGIÓN ADMINISTRATIVA II - Suchitepéquez, Retalhuleu, Sololá, El Palmar (Quetzaltenango) y Pochuta (Chimaltenango)

CATEGORÍA PROCESOS

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad	Proceso
1	Los Andes	Santa Bárbara, Suchitepéquez	Typica	Natural
2	Los Andes	Santa Bárbara, Suchitepéquez	Typica	Natural
3	La Esperanza	Zunilito, Suchitepéquez	Catuaí	Natural
4	Xequiacabaj	San Juan La Laguna, Sololá	Bourbon	Natural
5	La Cruz	San Lucas Tolimán, Sololá	Mezcla	Honey

OTROS ESPECIALES

1	Los Andes	Santa Bárbara, Suchitepéquez	Geisha	Lavado
2	El Vesubio	Patulul, Suchitepéquez	Geisha	Lavado
3	San Jerónimo Miramar y Anexo Santa Isabel	Patulul, Suchitepéquez	Typica	Lavado
4	Los Andes	Santa Bárbara, Suchitepéquez	Anacafé-14	Lavado
5	La Tranquilidad	El Palmar, Quetzaltenango	Maragogype	Lavado

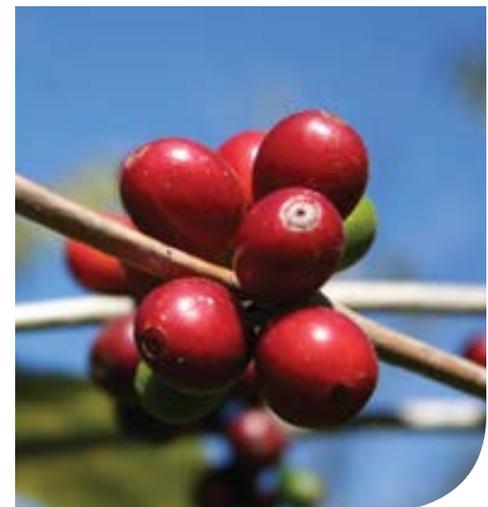
REGIÓN ADMINISTRATIVA III - Guatemala, Chimaltenango, Escuintla, Sacatepéquez y El Progreso

CATEGORÍA PROCESOS

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad	Proceso
1	La Hermosa	Acatenango, Chimaltenango	Geisha	Natural
2	Monte Verde y Anexo	Acatenango, Chimaltenango	Bourbon	Natural
3	Hacienda Conacaste	Amatitlán, Guatemala	Caturra	Honey
4	Villa Arminda	Fraijanes, Guatemala	Mezcla	Honey
5	Monterrey	Guatemala, Guatemala	Mezcla	Honey

OTROS ESPECIALES

1	Agua Tibia y Anexos	San José Pinula, Chimaltenango	Geisha	Lavado
2	San José Ocaña	San Juan Sac., Chimaltenango	Bourbon	Lavado
3	Joya Grande	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	Bourbon	Lavado
4	La Bendición	Palencia, Guatemala	Pache	Lavado
5	Enon	Chimaltenango, Chimaltenango	Mezcla	Lavado



REGIÓN ADMINISTRATIVA V - Huehuetenango y Quiché

CATEGORÍA PROCESOS

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad	Proceso
1	Ponderosa	Cuilco, Huehuetenango	Geisha	Natural
2	Los Guayabales	Cuilco, Huehuetenango	Mezcla	Natural
3	Villaure	Cuilco, Huehuetenango	Caturra	Natural
4	El Milagro	Cuilco, Huehuetenango	Mezcla	Natural
5	Gardenia	Malacatancito, Huehuetenango	Pacamara	Natural

OTROS ESPECIALES

1	La Reforma y Anexos	Cuilco, Huehuetenango	Geisha	Lavado
2	El Peñón	La Democracia, Huehuetenango	Pacamara	Lavado





REGIÓN ADMINISTRATIVA VI - Alta Verapaz y Baja Verapaz

CATEGORÍA PROCESOS

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad	Proceso
1	San Isidro	San Jerónimo, Baja Verapaz	Catuaí	Natural
2	Aurora	Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz	Caturra	Natural
3	Clarita	San Pedro Carchá, Alta Verapaz	Caturra	Natural
4	El Ciprés	Granados, Baja Verapaz	Caturra	Natural

OTROS ESPECIALES

1	Belén	Salamá, Baja Verapaz	Catuaí	Lavado
2	Finca Monte de Oro	San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz	Sarchimor	Lavado
3	Cooperativa Agrícola Integral Samac, R.L.	Cobán, Alta Verapaz	Caturra	Lavado
4	Cooperativa Agrícola Integral Samac, R.L.	Cobán, Alta Verapaz	Caturra	Lavado
5	Yaxbatz	Cobán, Alta Verapaz	Centroamericano	Lavado

REGIÓN ADMINISTRATIVA VII - Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal

CATEGORÍA PROCESOS

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad	Proceso
1	Jacoba	Esquipulas, Chiquimula	Pacamara	Natural
2	El Fruto	Esquipulas, Chiquimula	Pacamara	Honey
3	Bella Vista II	Usumatlán, Zacapa	Pacamara	Natural
4	Bella Vista II	Usumatlán, Zacapa	Sarchimor	Natural
5	Jacoba	Esquipulas, Chiquimula	Anacafé-14	Honey

OTROS ESPECIALES

1	Bella Vista II	Usumatlán, Zacapa	Pacamara	Lavado
2	Chato	Esquipulas, Chiquimula	Anacafé-14	Lavado
3	Chato	Esquipulas, Chiquimula	Pacamara	Lavado



En la Región IV se realizó la Sexta Competencia Regional Sur Oriente, con el objetivo de identificar y premiar a los productores de cafés diferenciados y promover el acceso a nuevos mercados que reconozcan el origen de los cafés de alta calidad producidos en la zona cafetalera de Jutiapa, Jalapa y Santa Rosa.



6 COMPETENCIA REGIONAL SUR ORIENTE - REGIÓN VI GANADORES 2020

CATEGORÍA LAVADOS

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	La Canoa	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Geisha
2	Vista Hermosa	Casillas, Santa Rosa	Geisha
3	Las Mercedes y Anexos	Mataquescuintla, Jalapa	Geisha
4	Los Cipreses	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Pacamara
5	San Gerardo y Anexos	Moyuta, Jutiapa	Geisha
6	Santa Ileana	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	Anacafé-14
7	El Cuje	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Maragogype
8	San José Luis	Moyuta, Jutiapa	Geisha
9	Cooperativa Unión Duraznito	Jalapa, Jalapa	Sarchimor
10	Guatalón	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Pacamara

CATEGORÍA HONEYS

1	José-Belén	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	Maracaturra
2	Los Conejos	Santa Rosa De Lima, Santa Rosa	Geisha
3	El Morito	Mataquescuintla, Jalapa	Pacamara
4	Idolia	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	Pacamara
5	El Picacho	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	Geisha
6	La Cabaña	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	Maracaturra
7	Joya Grande	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	Pacamara / Maragogype
8	Cooperativa I. A. La Nueva Era Xinka	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	Pache, Catuai
9	La Trinidad	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Pacamara
10	San Andrés	Moyuta, Jutiapa	Geisha

6 COMPETENCIA REGIONAL SUR ORIENTE - REGIÓN VI GANADORES 2020

CATEGORÍA NATURALES

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Variedad
1	Vista Hermosa	Casillas, Santa Rosa	Pacamara
2	Los Conejos	Santa Rosa De Lima, Santa Rosa	Geisha
3	La Trinidad	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Pacamara
4	Los Naranjales	Mataquescuintla, Jalapa	Pacamara
5	Guatalón	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Geisha
6	La Cabaña	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	Bourbon
7	El Picacho	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	Geisha
8	El Morito	Mataquescuintla, Jalapa	Pacamara
9	La Canoa	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	Mundo Novo
10	La Hierba Buena	San Pedro Pinula, Jalapa	Pache, Caturra, Catuaí

El programa de competencia regional del Sur Oriente, inició en la cosecha 2014 - 2015 con el título “Premio a la Calidad y la Innovación”, con el objetivo de identificar y premiar los cafés diferenciados por su especialidad y así promover el acceso a nuevos mercados que reconozcan el origen de los cafés de alta calidad producidos en la zona cafetalera de Jutiapa, Jalapa y Santa Rosa.

Esta competencia, que por sexta ocasión demuestra el gran potencial de las zonas involucradas de poder producir cafés de alta calidad, fue la principal razón para desarrollar y presentar el proyecto de “Estrategia de micro regionalización de zonas de café con potencial competitivo”.

Esta nueva estrategia, la cual se está desarrollando juntamente con el departamento de Mercadeo y Comunicación, buscará en principio el reconocimiento al origen del café, considerando las bondades culturales, ambientales, sociales, paisajísticas, historia y/o cualquier otro atractivo mercadológico particular de cada zona. Así como permitir desarrollar una identidad en los productores, y con ello alcanzar su proyección al mercado interno o externo para su posicionamiento.

En esta nueva estrategia, a diferencia de los ocho cafés regionales actuales y vigentes, en donde el perfil de taza es el factor principal que define a cada café, la micro región no tendrá un

perfil de taza específico, no obstante, la calidad física y sensorial del café si deberá ser un factor técnico determinante para la proyección de los cafés en su venta final. Esto permitirá que se puedan posicionar diferentes tipos, perfiles y procesos dentro de una sola marca de café producida en un lugar único en Guatemala y el mundo.

Un factor determinante para alcanzar el éxito de esta estrategia es el fortalecimiento del nivel competitivo de las unidades productivas de cada zona. Para ello, en paralelo a esta estrategia, se deberán realizar acciones dirigidas a la capacitación y formación, que les permita a los productores desarrollar las capacidades necesarias para la negociación y venta efectiva de su producto.



Programa de capacitación permanente “Aprendiendo para competir mejor”

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

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

En el período 2019-2020 más del 50% de las actividades de capacitación programadas se vieron afectadas por la pandemia Covid-19, reestructurándose de esta forma el programa de capacitaciones y usándose diversos medios de comunicación.

La temática de capacitación fue diversa, orientándose a lo agronómico, administrativo, ambiental, proceso de beneficiado de café, manejo seguro de plaguicidas, etc. En total, se ejecutaron 1,091 eventos de capacitación con una participación de 19,157 personas, un 71% fueron hombres y 29% de mujeres; de los cuales un 22% fueron jóvenes.



Curso sobre la productividad. Cooperativa Kape Tamahú, Alta Verapaz.

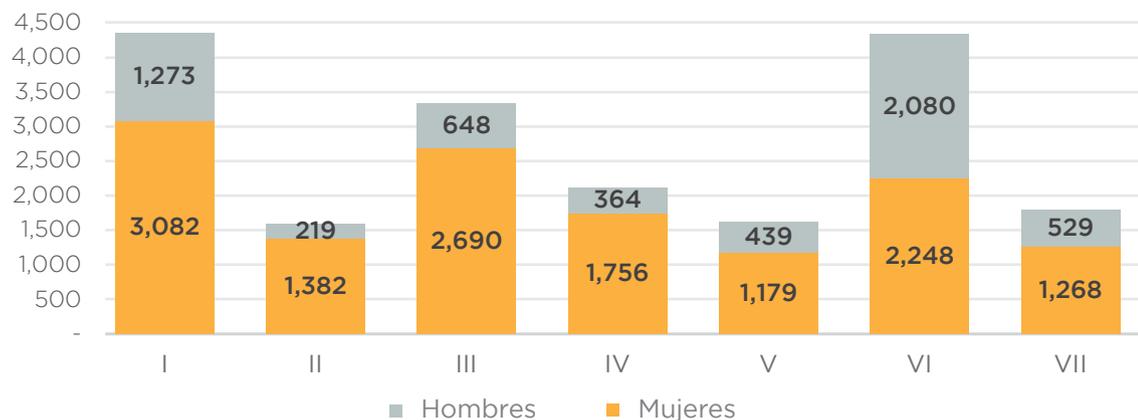


Taller sobre manejo de tejido, RV.

El siguiente cuadro muestra el número de eventos y participantes en el periodo 2019-2020, acorde a los pilares de la caficultura:

Pilar de evento de capacitación	Eventos	Hombres	Mujeres
Administración efectiva	150	1,593	1,092
Conservación de suelos y agua	20	501	169
Fortalecimiento organizacional	13	98	56
Gestión de la calidad	144	2,275	820
Gestión de la Sostenibilidad	40	519	168
Manejo de la nutrición	81	989	445
Manejo de sombra	13	173	20
Manejo integrado de plagas y enfermedades	180	2,238	913
Manejo varietal	69	666	371
Módulo de diplomado	111	1,682	476
Poscosecha	44	496	113
Producción sostenible	1	32	11
Renovación y diversificación	181	1,994	766
Varios	44	349	132
TOTAL	1,091	13,605	5,552

Participantes de capacitaciones por región 01 de octubre 2019 al 30 de septiembre 2020



Con el objetivo de poder llegar a una mayor cantidad de caficultores, en las regiones I, IV, V, VI y VII se contó con el apoyo para transmitir por medio de radiodifusoras autorizadas charlas sobre el cultivo del café, en idiomas q'anjob'al, q'eqchi', mam y español. Con esto se logró alcanzar a un aproximado de 18,100 radio escuchas en más de 232 comunidades de 4 departamentos.

Otro medio de comunicación utilizado fue televisión por cable con temas acorde a la época del cultivo, tales como: manejo de tejido, fertilización y enmiendas, y manejo de plagas y enfermedades. Este medio de comunicación fue utilizado especialmente en la Región II y VII.



Transmisión El Cafetal Radio en La Unión, Zacapa.



Transmisión TV Intercable, Esquipulas, Chiquimula.

Capacitación a unidades productivas sobre la prevención del Covid-19

Debido a las disposiciones vigentes emitidas por el gobierno de la república a partir del mes de marzo, en especial las disposiciones temporales de medidas sanitarias en el sector agropecuario para prevenir y mitigar el contagio del Covid-19, se han emitido normas complementarias al reglamento de salud y seguridad ocupacional, para la prevención y control de brotes del “Coronavirus” en las unidades productivas; con un manejo especial para el personal temporal que brinda mano de obra por un tiempo determinado, en el cual viven en la unidad productiva, así como el personal que brinda mano de obra y es contratado por día.

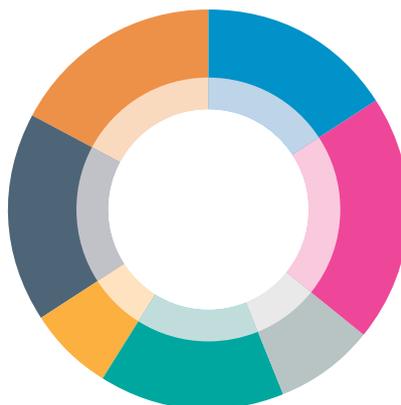


Capacitación prevención Covid-19, RII.

Por tal razón se inició con una jornada de capacitaciones dirigidas a los propietarios, administradores y encargados de las empresas cafetaleras y a miembros de las organizaciones en las medidas de prevención que tienen que poner en práctica, principalmente a la hora del transporte, hospedaje, alimentación, cosecha y recibo de café en el beneficio. Se realizaron 460 eventos en el cual se capacitaron 2,457 caficultores (80% hombres y 20% mujeres).

Con apoyo del proyecto Procampo, se ayudó a 18 organizaciones de Sololá con la entrega de un kit de desinfección y el acompañamiento técnico para que ellos implementen en sus organizaciones protocolos de desinfección al ingreso de sus instalaciones con el objetivo de minimizar el riesgo de contagio del Covid-19.

Capacitación de Prevención del Covid-19 en época de cosecha de café
01 de agosto 2020 al 30 de septiembre 2020



16% Región I **7%** Región V
20% Región II **17%** Región VI
8% Región III **17%** Región VII
15% Región IV

Fuente: Indicadores Asistencia Técnica.



Día del Caficultor RI, San Marcos.

Días del caficultor

El presente año únicamente la Región I pudo realizar el día del caficultor derivado de la restricción de eventos masivos decretada a partir del 16 de marzo por la pandemia del Covid-19. En fecha jueves 12 de marzo del presente año, se realizó el 30 Día del Caficultor en la Región I, con asistencia de 925 caficultores.

La actividad tuvo lugar en finca El Siglo, El Tumbador, San Marcos, lo cual constituye una característica de estos eventos, ya que año con año se realiza en diferente lugar, lo cual motiva a los caficultores a participar.

Se contó con la participación de 23 empresas comerciales, quienes expusieron las alternativas tecnológicas a los caficultores en dos rondas de negocios, en donde se da espacio y tiem-

po para que exista intercambio de experiencias entre las empresas y asistentes. Además, participaron los departamentos de Anacafé, entre ellos Información de Fideicomiso de Apoyo Financiero al sector café de Guatemala, Escuela de Café y el delegado de INAB en Anacafé, con el objetivo de dar a conocer los servicios que brindan a los caficultores.

Dentro del programa del día del caficultor se dictaron dos conferencias con temas de interés para el sector:

1. **“Innovaciones en el manejo integrado de la broca del fruto de café”**, dictada por el Lic. Florencio Pappa Santos, Especialista de la Región II de Anacafé.
2. **“Secamiento de café”**, expuesta por el Ing. Marco Antonio Barrios Orozco, Técnico en Post-cosecha de la Región II de Anacafé.



Clausura Día del Caficultor RI.

Los actos de clausura estuvieron presididos por el Presidente de Anacafé Bernardo Solano y el director Cipriano Niz, así como por Marco Tulio Duarte, Coordinador Nacional de Asistencia Técnica y Julio Orellana, copropietario de finca El Siglo; quienes realizaron la premiación de los ganadores de competencias regionales de Volcanic San Marcos, Otros Especiales y Procesos de la Región I.



Ganadores competencia Volcanic San Marcos.

Días de campo

Siendo las capacitaciones masivas una metodología para ampliar la cobertura de atención, así como intercambiar experiencias y unión entre los caficultores de cada área, se realizan días de campo en lugares estratégicos en donde el impacto de estos eventos genera un valor agregado al servicio del caficultor.

Los días de campo tienen la característica de realizarse en unidades productivas de cualquier tamaño, media vez implementen la tecnología desarrollada por Cedicafé y transferida por el equipo de Asistencia Técnica de Anacafé. Los objetivos de estos eventos son:

1. Socializar los resultados de asistencia técnica a caficultores de la región.
2. Dar a conocer las innovaciones en el manejo de plantaciones de café y asocio con otros cultivos.

3. Dar a conocer a los productores la variedad de productos distribuidos por empresas locales, para que la compra de estos sea directa.
4. Compartir experiencias con el personal técnico y con los productores de otras comunidades.

La metodología de los días de campo consistió en el montaje de estaciones en donde se impartieron temas de actualidad e interés para el sector, se formaron grupos de caficultores quienes rotaron en las diversas estaciones y de esta forma participaron en todas las charlas, con el fin de que todos los productores obtengan la misma cantidad y calidad de conocimiento.

Durante el presente año se tenían programados realizar 24 eventos con una participación estimada de 9,600 personas; de los cuáles únicamente fue posible realizar 5 días de campo con una participación de 713 caficultores.



Día Campo, GAT Palmira, RI.



Charla Ing. Oscar Macz, Rueda de negocios Cubulco, RVI.

Rueda de negocios

La Asociación Nacional del Café, ampliando la cobertura de los servicios que brinda a los caficultores, desarrolló por cuarto año consecutivo Ruedas de Negocios en sus oficinas regionales.

El objetivo de esta actividad es fomentar un encuentro entre productores y casas comerciales de insumos de calidad con el fin de crear un ambiente competitivo y favorable para el productor; a la vez, que se realice capacitaciones masivas sobre el tema del evento.

El presente año se realizaron 02 eventos en la Región 6, con una participación de 203 personas; una de los eventos fue relativo al tema de mercado y calidad, cuya finalidad es acercar potenciales compradores que valoren la calidad de café que producen los pequeños productores de Baja Verapaz.

XLI Exposición Internacional de Orquídeas dedicada a la Asociación Nacional del Café

La Asociación Alta Verapacense de Orquideología dedicó a la Asociación Nacional del Café - Anacafé - la XLI exposición internacional de orquídeas realizada del 21 al 24 noviembre 2019.

El 20 de noviembre 2019 se realizó la inauguración de este importante evento dando a conocer a los 210 participantes los motivos que sustentan la dedicatoria a Anacafé, haciendo entrega de un pergamino conmemorativo a este acto. Anacafé durante este evento participó con un stand que refleja la historia de la caficultura de Las Verapaces y brindó degustación de café a todos los asistentes.



Palabras del Ing. José Angel Zavala, Especialista RVI, en la XLI Exposición Internacional de Orquídeas.



Feria de Café en Olopa, Chiquimula.

La Gran Feria del Café en Olopa

Por cuarto año consecutivo, el 14 de marzo, el Comité de Caficultores Olopenses celebró la gran feria del café del municipio, en dicha actividad participan caficultores de todas las comunidades de Olopa, Chiquimula y de comunidades de los municipios vecinos, y visitantes de todo el país. Este evento se realizó con un enfoque social y de motivación a los pobladores para que se consuman los productos locales. La participación de Anacafé consistió en dar a conocer los diferentes procesos y calidades de cafés producidos en el municipio de Olopa, Chiquimula.

Concurso de preparación de cafés entre cooperativas

Con apoyo del centro de cooperación canadiense y de sus voluntarios, se tuvo la visita de un experto barista y tostador, el cual estuvo durante varias semanas trabajando estrechamente con 6 organizaciones de pequeños productores de café de la cuenca del lago Atitlán asesorando los procesos de tueste, barismo y catación de los encargados de estas áreas específicas de las organizaciones.

Al finalizar su jornada de trabajo se organizó un concurso de preparación de café con diferentes métodos como una práctica de lo aprendido durante el desarrollo de la asesoría.



Concurso de preparación de café.

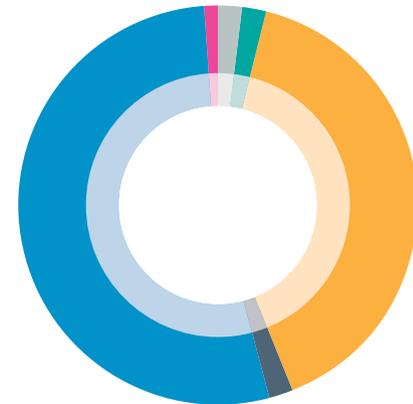
Tecnologías de la Información y Comunicaciones al servicio de la Caficultura

Durante el presente ejercicio cafetalero el enfoque de los productos GIS consistió en brindar a clientes internos y externos herramientas cartográficas acordes a sus necesidades y emprendimientos. A diferencia de años anteriores, se redujo el levantamiento de datos en campo y se fortaleció la gestión de datos, proceso que consiste en el análisis, tratamiento y actualización de información previamente levantada. Como resultado se crearon 997 mapas temáticos a escala de paisaje, zonas de interés particulares y unidades productivas, se continuó con la cartografía digital de unidades productivas que consiste en un compendio básico de capas que proveen al caficultor un inventario de áreas con diversas variables para la administración y toma de decisiones. Entre actualizaciones y proyectos completos se trabajaron 22 unidades productivas.

Proyectos especiales GIS

Son proyectos de información geográfica que requieren una planificación, participantes y procesos específicos, regularmente soportan a emprendimientos de otros departamentos de la asociación. Se ejecutaron 47 proyectos dentro de estos se destacan:

Actividades GIS 01 de octubre 2019 al 30 de septiembre 2020



Fuente: Indicadores Asistencia Técnica / GIS.

Gestión de cartografía nacional

En la era de la información es tendencia el incremento de datos e información, en el ámbito de los GIS particularmente se dispone de datos libres tales como: a) imágenes satelitales de alta resolución, b) modelos digitales de elevaciones del terreno, c) información temática nacional vectorizada. El equipo GIS de Anacafé se dedicó a gestionar información de diferentes fuentes, acto seguido fue tratada e incorporada al banco de información para el sector café, esto permite relacionar variables con el parque cafetalero para el análisis posterior en formato de mapa o tabla de datos.

GIS colaborativo

Con el auge de los dispositivos móviles se presentó la oportunidad de escalar sin precedentes la capacidad instalada para el levantamiento de datos georreferenciados en campo. Durante este ejercicio cafetalero se desarrolló un método que permite generar polígonos de predios cafetaleros con la colaboración de productores y promotores de organizaciones de pequeños productores. Los datos obtenidos por los colectores GPS de los dispositivos móviles es procesada por el equipo GIS para el desarrollo de mapas. Con la colaboración de más personas es posible incrementar la cantidad de unidades productivas y aprovechar de mejor forma la capacidad que supone la calificación del equipo de esta unidad. En cumplimiento al plan estratégico institucional, bajo esta modalidad se incrementa considerablemente la cobertura en los servicios de información geográfica para pequeños caficultores. A nivel de proyecto piloto con este proyecto se cartografiaron más de 700 parcelas de pequeños productores.

Soporte con información para la optimización de servicios al caficultor

Como parte del departamento de Asistencia Técnica, la unidad de sistemas de información geográfica aporta información valiosa para la optimización de procesos que permiten mejorar la cobertura y servicios al caficultor. Cabe resaltar que para el desarrollo de estas actividades se requiere la colaboración de todo el equipo técnico, así como el departamento de informática. En este rubro se trabajaron proyectos y soporte tales como: a) georreferenciación de las unidades productivas atendidas, b) vectorización de rutas hacia unidades productivas y ubicación de estaciones meteorológicas, c) georreferenciación de ubicación de parcelas de socios en unidades productivas colectivas, d) mapas de variables del suelo a partir de la información vectorizada que el MAGA ha generado.

Mapa de restricciones a la movilidad

Como apoyo logístico al departamento de asistencia técnica se dio soporte y apoyo con el



mapeo de las restricciones a la movilidad que se registraron en diversos puntos del territorio cafetalero nacional, originadas por las medidas y restricciones para la prevención de Covid-19.

Otras actividades de soporte, desarrollo y gestión de procesos

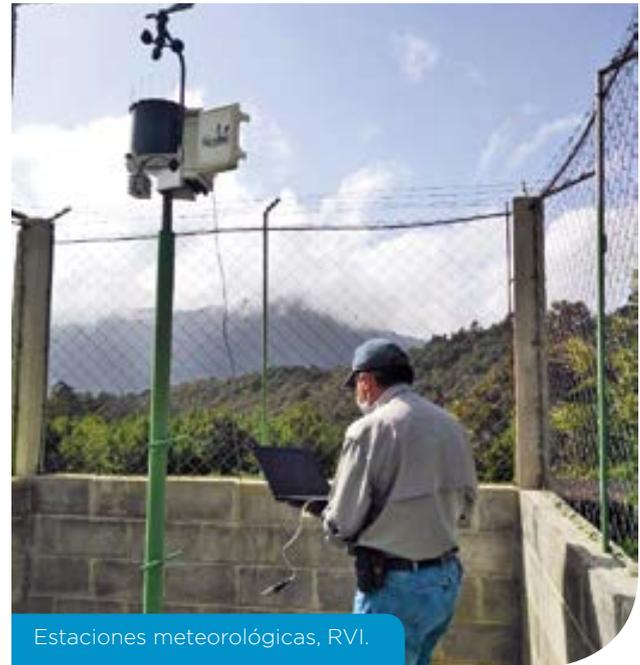
Para la mejora continua de la unidad GIS, se continuó con la agenda de mejora de procesos. Como resultado se agregaron 2 nuevos productos al portafolio, 16 procesos optimizados y fueron gestionadas 17 nuevas herramientas GIS. Se contabilizaron además 31 actividades de soporte que incluyen principalmente la capacitación en temas puntuales a clientes internos y externos.

Diversificación de servicios al sector

Otros servicios que presta Anacafé al productor y datos estadísticos:

Red de estaciones meteorológicas de Anacafé

La información meteorológica representa una herramienta de conocimiento para la toma de decisiones en la unidad productiva, así mismo, fortalece y soporta la investigación y la asistencia técnica; de esa cuenta se considera necesaria para la construcción de sistemas de alerta temprana. Para el efecto se inicia con una red de 14 estaciones; en 2019 con 114 estaciones y un portal meteorológico creado desde 2015, se considera necesario revisar el proyecto y aplicar mejoras acordes a los avances tecnológicos y la necesidad de mejora continua a nivel institucio-

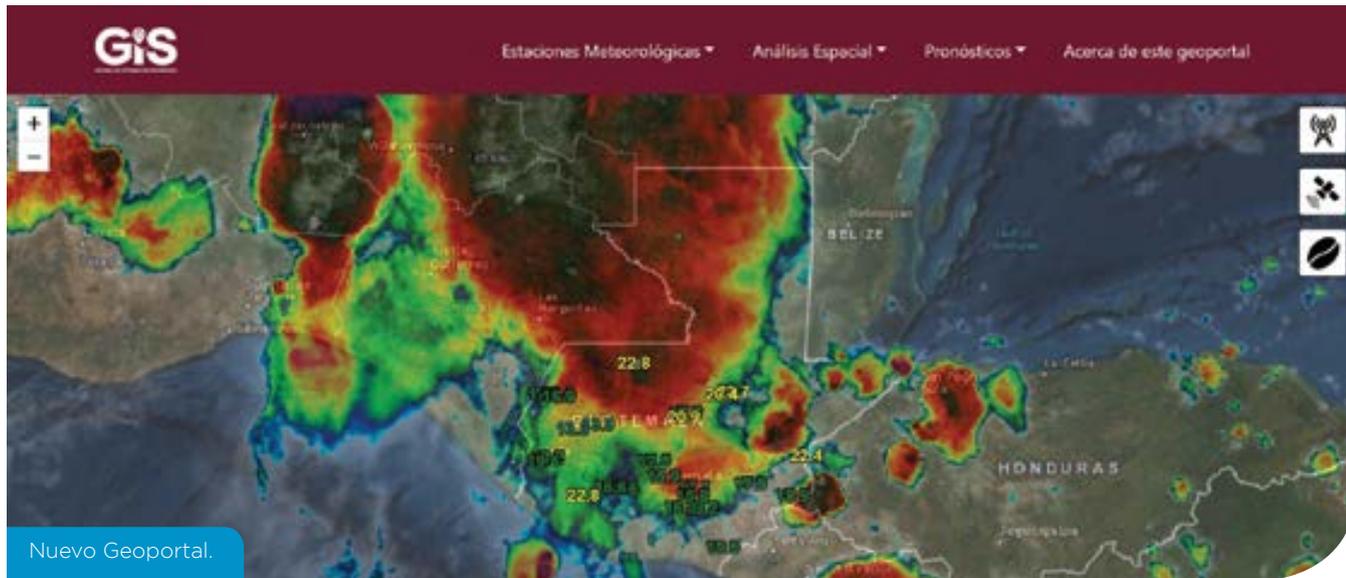


Estaciones meteorológicas, RVI.

nal. Se inicia con la actualización del portal meteorológico incorporando características que mejoran la experiencia en el consumo de información, la visualización de los datos y el acceso de información de otros actores importantes.

Dentro de este portal se puede ver:

- a) **Variables climáticas en tiempo real** provenientes de estaciones instaladas en unidades productivas de todo el territorio cafetalero nacional.
- b) **Informe histórico mensual** con los datos de todas las estaciones, el cual es posible descargar desde la plataforma a cualquier dispositivo, los pronósticos de lluvia y otras variables para las próximas 72 horas generados por INSIVUMEH.



- c) **Información satelital de la lluvia y humedad atmosférica**; proveniente del centro de investigación e ingeniería espacial de la universidad de Wisconsin Madison, que permite ver en tiempo real el movimiento de masas de humedad, además se tienen otras prestaciones que están en modo de prueba que brindarán más herramientas para el análisis a futuro.

Desde la perspectiva organizacional se gestionaron los procesos, mejorando la capacidad de respuesta y efectividad en el mantenimiento de los equipos y en la administración de datos, obteniendo como resultado mejor información con una calidad garantizada.

Este avance en la sofisticación del componente meteorológico fue realizado gracias al apoyo de la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo, en el marco del proyecto Café y Caffé; que apoya la estrategia de monitoreo climático para una caficultura competitiva, sostenible y de calidad.

Programas y proyectos de ayuda al caficultor: Programa de semilla garantizada

En el presente año cafetalero se manejó semilla en las fincas semilleras de Anacafé (Finca Las Flores y Finca Buena Vista) con las variedades de Nemaya y Arábigos; con una producción de 105 quintales de Nemaya y 105 quintales de caturra, catuái, sarchimor, Anacafé-14, obata y parainema.



Hechura de almácigo,
productores organizados RVI.

Anacafé apoyó con donación de 5,603 libras de semilla a 126 organizaciones de café, lo cual beneficio a 3,275 productores. El objetivo de este programa es la renovación de plantaciones poco productivas, con este programa se elaboraron 5.6 millones de almácigo, renovando 1,867 hectáreas de café con acompañamiento y capacitación del equipo técnico.



Donación de semilla, RVI.

Programa de fungicidas para el combate y control de la roya

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

Este programa tiene por objetivo distribuir en las diferentes regiones productos evaluados por Cedicafé a menor costo, como son el epoxiconazole, ciproconazole, epoxiconazole + pyraclostrobin y azoxistrobina + ciproconazole.

Con estos productos se estima una cobertura de 50,000 manzanas. Además, se ha reforzado el control de la roya mediante charlas, talleres y la implementación de la aplicación Coffee Cloud.

Programa de Fertilizantes

Durante el presente año, con fines de facilitar el acceso y proveer fertilizante a los productores de café en puntos cercanos a las Unidades Productivas, incentivando a los caficultores a realizar el plan de fertilización que permite incrementar los rendimientos de producción, Anacafé concretó una serie de alianzas estratégicas con las casas comerciales: Grupo Cadelga, Disagro, Yara y Fertica, proveedoras de este importante insumo agronómico.



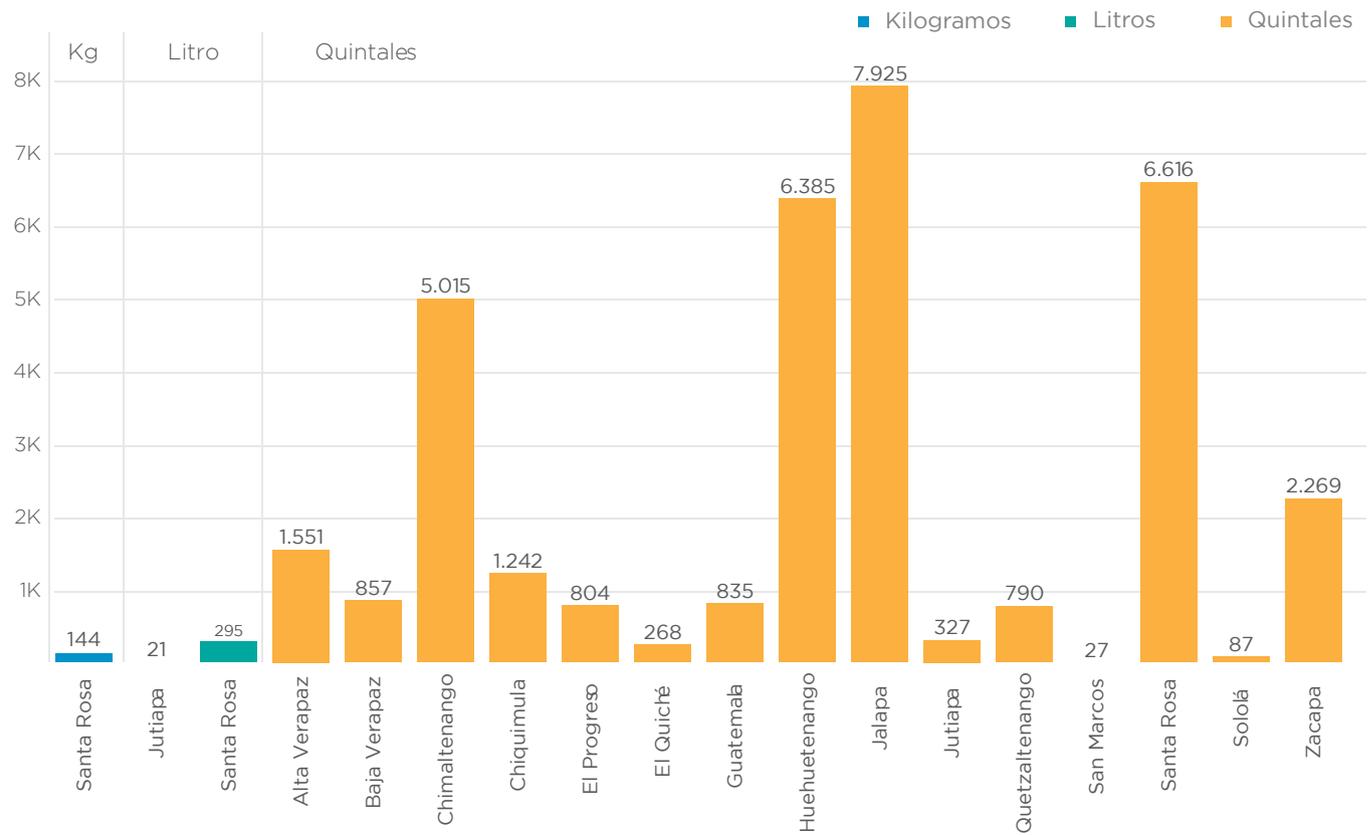
Almácigo variedad Caturra.
La Libertad, Huehuetenango.

Para el programa de fertilizantes, Anacafé utiliza una metodología basada en la experiencia adquirida con el programa de fungicidas implementado hace más de 6 años para combatir la roya, este programa se ha promocionado en todas las unidades productivas que asesora el personal técnico. El programa es una ventana de oportunidad para que, aprovechando las alianzas estratégicas generadas por Anacafé con las casas comerciales se mantenga y mejore la productividad y la calidad de la producción de café de Guatemala en la coyuntura nacional actual provocada por la pandemia del Coronavirus.

Los pasos para aplicar al programa son:

- El productor debe acercarse a las oficinas regionales o centrales de Anacafé para solicitar su vale.
- Si el productor está registrado, debe actualizar los datos de su unidad productiva y Anacafé emite el vale al productor. El vale contiene datos de identificación y cantidad de fertilizante al que puede optar según el área registrada con siembra de café por unidad productiva.
- Si el productor no está registrado, se procede a validar sus datos con el equipo técnico de la región para identificarlo y continuar el proceso de emisión del vale.
- Una vez emitido el vale, puede presentarlo impreso o indicar su número de DPI y el número de vale ante el distribuidor autorizado.
- El distribuidor verifica el número e información del vale, emite factura y entrega el producto de acuerdo con lo especificado en el vale.
- Las casas comerciales retroalimentan a Anacafé con los vales recibidos, para verificar la correcta aplicación del programa y del convenio.

Resultados del programa de fertilizantes julio a septiembre 2020



Fuente: Departamento de Informática.



Equipo Fortalecimiento Organizacional, Taller de competencias F.O.

Fortalecimiento organizacional

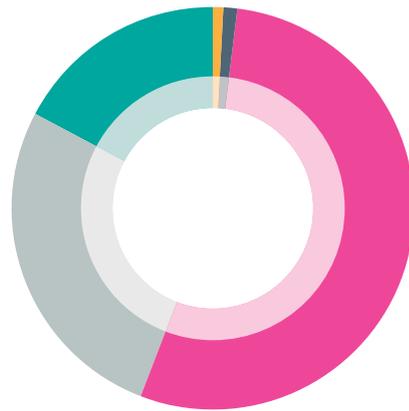
La unidad de desarrollo empresarial de Anacafé atiende las necesidades de los productores de café organizados por medio de la gestión de proyectos, el acompañamiento en temas administrativos, contables y legales, capacitación y seguimiento del proceso de formación de las organizaciones de productores de café en toda la República de Guatemala.

Actualmente tiene una cobertura de 748 organizaciones con diferente figura asociativa, con las cuales se tiene un alcance de 28,698 personas.

En diciembre 2019, con el apoyo del Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roca del Café -Procagica-, se documentaron las competencias técnicas para la unidad de Fortalecimiento Organizacional; las cuales en el año 2020 se pusieron en práctica con el nuevo modelo de atención a las organizaciones de productores de café que incluye el acompañamiento en temas de comercialización; esto en vinculación con la unidad de Acceso a Mercados del departamento de Mercadeo y la integración de esfuerzos del especialista en post cosecha, calidad y administrador de calidad de mercados.



Mapa de organizaciones de productores.



Atención a organizaciones

54% GAT	1% E.C.A.
27% Cooperativa	1% Otro
17% Asociación	

Fuente: Base de datos Asistencia Técnica.

Actividades con enfoque de equidad de género e inclusión de juventud

Bajo el marco de la Política para fomentar la equidad entre mujeres y hombres en la caficultura guatemalteca y con el apoyo del Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roca del Café -Procagica-, el Programa de Apoyos Directos al Campo - Procampo-, Proyecto Chameleon y Emory University "Taller de negocios sostenibles", se trabajaron emprendimientos que impulsan la equidad de género y la inclusión de juventud, siendo los más relevantes para el presente año:

- Talleres de negocios sostenibles, con la participación de productoras de regiones 1, 3, 4 y 6.
- Implementación de 3 laboratorios de catación en las regiones 1, 5 y 7.
- Implementación de 6 tostaderías en las regiones 1, 5 y 7.
- Implementación de 1 coffee shop en la región 5.
- Realización de 6 módulos de catación para especializar 6 jóvenes.

Unidos hacia un futuro competitivo y sostenible para nuestro café

- Realización de 1 curso de barismo para especializar a 3 jóvenes.
- Realización de 3 cursos de tostaduría para especializar a 20 jóvenes.
- Taller de análisis de las contribuciones de las mujeres rurales en las cadenas agropecuarias del país, donde participaron 12 representantes organizaciones modelos en el tema de género y juventud.



Taller negocios sostenibles.



Taller de análisis de las contribuciones de las mujeres rurales en las cadenas agropecuarias del país.



Talleres de catación con inclusión de juventud.



Inauguración tostaduría, RV.

Proyectos

CBI Ministry of Foreign Affairs

Con el apoyo del Gobierno de Holanda, siete cooperativas de la Región IV han iniciado el proyecto de apoyo de la cooperación Holandesa, para ingresar al mercado Europeo de Café, participando las siguientes Organizaciones de productores.

1. Cooperativa Agrícola de Servicios Varios Agua Blanca, R. L.
2. Cooperativa Integral Agrícola Nueva Esperanza del Bosque, R. L.
3. Cooperativa Integral Agrícola Unión Cerriteña de Caficultores, R. L.
4. Cooperativa Integral Agrícola Atescatel, R. L.
5. Cooperativa Integral Agrícola Ra Watza, R. L.
6. Cooperativa Integral Agrícola El Porvenir, R. L.
7. Cooperativa Integral de Ahorro y Crédito Trabajo, Fruto y Amistad, R. L.



A este proyecto las organizaciones lo han llamado “**Coffee Dreamers**” o Soñadores del café.

Con el apoyo de CBI, se tuvo participación en la feria de café de Berlín, en la cual se hicieron de contactos por parte del representante de las cooperativas el señor Francisco Javier Rodríguez Mazariegos, quien es el representante de ventas del proyecto. En la actualidad se tienen contactos para poder vender tres contenedores de café a la compañía alemana Benecke Coffe, con la que se espera iniciar negociaciones.

Proceso de legalización de Asociación de Productores de Café Atitlán

La estrategia de trabajo de desarrollo de la caficultura incluye la integración de productores desde maneras individuales a maneras de segundo nivel, tal es el caso de la Asociación de Productores de Café Atitlán, la cual ha iniciado su proceso de legalización con el objetivo de unir esfuerzos en pro del desarrollo de la caficultura de la región. La Asociación está integrada por 6 organizaciones de pequeños productores y 2 unidades productivas, las cuales han iniciado el proceso de legalización con miras a ser una organización líder en la región Atitlán en la promoción de los cafés y el desarrollo de estrategias puntuales de trabajo.



Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable

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

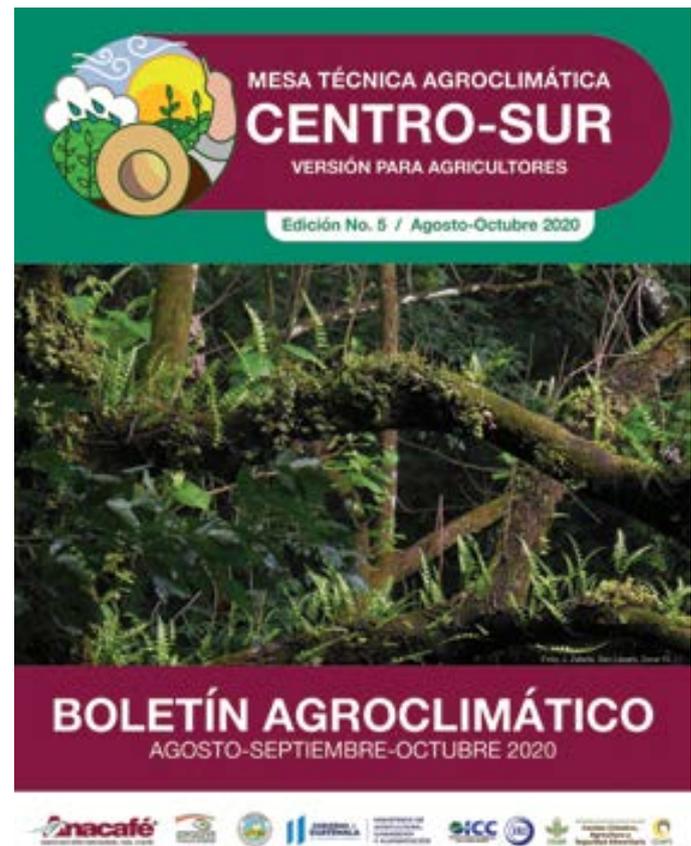
Dando seguimiento a la iniciativa multistitucional de las Mesas Técnicas Agroclimáticas, la Mesa Técnica Agroclimática de Centro-Sur (MTA-CS) es realizada gracias al conjunto de múltiples esfuerzos institucionales enfocados en garantizar la seguridad alimentaria y la agricultura sostenible, identificando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

Objetivos generales de las mesas técnicas agroclimáticas

- Brindar a todas las entidades que voluntariamente quieran participar la perspectiva climática trimestralmente para Guatemala y la región por medio de INSIVUMEH.
- Analizar el impacto del fenómeno del niño y niña en el sector agrícola y poder, con el tiempo, brindar modelaciones y datos más exactos por región para diferentes regiones a nivel nacional por CIAT-INSIVUMEH y Anacafé.
- Elaborar boletines agroclimáticos para uso técnico y de productores de diferentes cultivos dentro de mesas por región e involucramiento de nuevos integrantes de forma voluntaria y paulatina. Tratando de buscar la incorporación a mediano plazo de agricultores o instituciones vinculadas al agro del área a que se integren a dicha iniciativa y puedan utilizar la información para mejores tomas de decisiones.

Mesa Técnica Agroclimática Centro Sur -MTA CS-:

La MTA CS abarca los departamentos de Retalhuleu, Suchitepéquez, Escuintla, Sacatepéquez, Santa Rosa, Guatemala y Chimaltenango. De los cuales se brinda un boletín Agroclimático, ahora renovado con el aporte de un diagramador temporal de los donantes y participantes de la MTA CS que es la Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala por medio de su proyecto “Agua por el futuro”. Y el apoyo de Comunicación Anacafé, Unidad de Ambiente, INSIVUMEH, CIAT e IRI y otro grupo de asistentes que por medio de sus recomendaciones técnicas se conforma dicho boletín.



Apertura de la Mesa Técnica Agroclimática Centro Cobán -MTA Cobán-:

La apertura de la MTA Cobán, llevada a cabo en el mes de septiembre 2020, abarca el departamento de Alta Verapaz. En dicha apertura se tuvo la participación de varias entidades de la región, con participación de manera presencial y virtual, tomando en cuenta los protocolos de Covid-19 dictados por las autoridades de Guatemala. En dicha mesa se tuvo la participación del Proyecto ACToday de IRI, INSIVUMEH, CIAT y Anacafé liderando otra mesa en el país. Dicha actividad representa un gran reto y desde ya se integraron a productores para que desde su perspectiva se pueda cumplir con sus expectativas y necesidades y dicha iniciativa les pueda aportar conocimientos de como la variable clima es fundamental en la toma de decisiones del manejo de sus cultivos. Se tuvo la visita de medios de comunicación local que difundirán la iniciativa para que más entidades puedan unirse y llegue la información a más lugares dentro del departamento.



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

Inauguración de la Ventanilla Especial para la recepción de instrumentos ambientales vinculados a la caficultura en la sede de la Asociación

Como parte del proceso de fortalecimiento de la gestión ambiental del sector Café de Guatemala, el Ministro de Ambiente y Recursos Naturales-MARN- y la Junta Directiva de Anacafé, inauguraron la Ventanilla Especial para la recepción de instrumentos ambientales vinculados a la caficultura en la sede de la Asociación.

Gracias a un convenio entre Anacafé y el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-, en la sede de la Asociación, se inauguró una Ventanilla Especial para recibir instrumentos ambientales de los caficultores y entidades vinculadas a la cadena productiva del café, la actividad se llevó a cabo en el mes de enero de 2020. La Ventanilla Especial facilitará los trámites y gestiones ambientales, además, Anacafé continuará brindando asesoría y orientación a los productores en materia ambiental.

La ventanilla especial será el primer filtro para las gestiones vinculadas a los instrumentos



ambientales de ley para el cumplimiento de la normativa vigente. El MARN verificará y garantizará que los expedientes cumplan los requisitos correspondientes, brindando la resolución según corresponda. Actualmente por temas COVID-19, dicha ventanilla se encuentra deshabilitada, sin embargo, estaremos informando su apertura nuevamente.

Taller de “Actualización en temas ambientales de Legislación Ambiental, Avances y pasos a seguir”

El interés de Anacafé y sus asociados en continuar con el «Seguimiento al Proyecto de Guía Ambiental del Sector Café», tomando en cuenta las ventajas que la misma tiene: agilizar la tramitología vinculada a la aprobación de instrumentos ambientales por parte del MARN; visibilizar las mejores prácticas en materia de ambiente y recursos naturales que el gremio ha alcanzado con el paso de los años; contar



La Asociación Nacional del Café -Anacafé-
le invita a la conferencia

Sector café: actualización en temas de Legislación Ambiental

Avances y pasos a seguir

A cargo del experto Francisco Khalil de León Barrios

Martes, 11 de febrero de 2020

De 10:00 a 12:00 horas

Salón Los Presidentes, 2º nivel

Edificio Anacafé (5ª calle 0-50 zona 14)

Entrada libre. Cupo limitado. Regístrese en el siguiente enlace:

bit.ly/Actualizacion-Ambiental



con un marco que permita legitimidad en los servicios ecosistémicos, y el reconocimiento y valorización de los mismos; así como explorar posibilidades de incentivos.

Se llevó a cabo un taller para trasladar el cumplimiento legal con el cual cuenta el sector café en Guatemala, pensando en avances y actualizar a nuestra cadena productiva agroindustrial del sector café. El evento fue realizado en oficinas centrales de Anacafé, en el cual hubo una afluencia de más de 100 personas. Buscando que la cadena estuviera informada de lo que aplica para los proyectos, obras, industrias o actividades relacionados a las etapas del proceso productivo del sector café de Guatemala, dando cumplimiento a la elaboración de los instrumentos ambientales correspondientes y de las auditorías por parte del MARN.

Café Orgánico y Certificaciones

El mercado orgánico genera estabilidad en el ingreso del productor y las prácticas orgánicas son indispensables en las parcelas convencionales para su sostenibilidad.

En la actualidad, existe una mayor conciencia sobre la producción saludable y las prácticas sostenibles, asimismo continúa el incremento de la superficie certificada orgánica y el número de productores involucrados aumenta desde finales de los años noventa hasta nuestros días. Aproximadamente el 80% de los productores orgánicos se encuentran en países en vías de desarrollo en Asia, América Latina y África de acuerdo con el informe anual The World of Organic Agriculture. Statistics & Emerging Trends 2020 (FiBL-IFOAM, 2020).

Existen desafíos para el productor orgánico primeramente porque un manejo orgánico requiere mayor inversión en mano de obra al iniciar el sistema; para planificación de actividades, diversificación de parcelas, recolección y procesamiento de materias primas, elaboración de sus propios insumos para garantizar el mantenimiento de la fertilidad, control de plagas y enfermedades, así como un ordenamiento de anotaciones de todas las actividades, para cumplir los estándares de producción orgánica que conforman una sólida evidencia documental de sus prácticas. A partir de lo anterior, nos queda claro que toda plantación en abandono y sin manejo alguno, no es adecuado llamarle “orgánica”.



Iniciando una Producción Orgánica Certificada

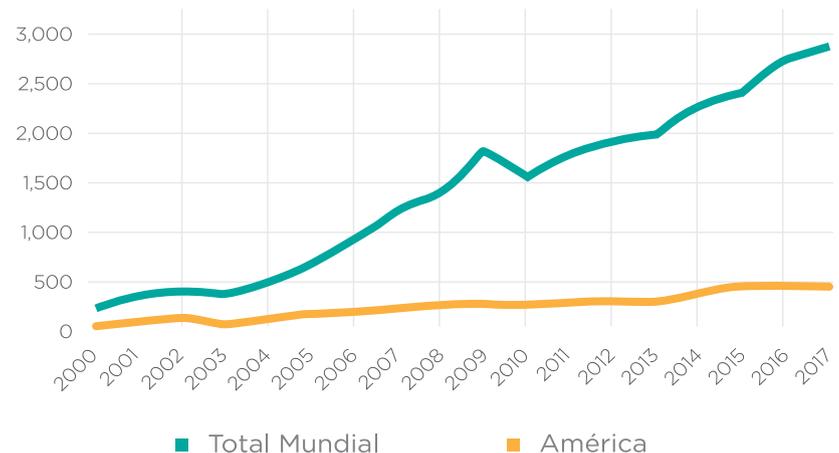
En el último ciclo, son muchos caficultores con el deseo de involucrarse en la producción orgánica; para ello es de mucha utilidad el conocimiento del *Reglamento Técnico Centroamericano sobre Productos Agropecuarios Orgánicos y requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y etiquetado*, el cual entró en vigor el 25 de octubre de 2019; este documento se encuentra disponible en formato digital y puede buscarse como el Anexo de la Resolución No. 411-2019 (COMIECO-LXXXVI). El sistema inicia a partir de: **1.** La implementación de estas prácticas orgánicas en las parcelas, **2.** Si se desea exportar se debe complementar con una norma de producción orgánica internacional para poder acceder a un mercado fuera del país. **3.** Después de los pasos anteriores ya se recomienda búsqueda de una certificadora. **4.** Inversión en mantener el certificado respectivo cada año y estar preparado para inspecciones programadas y las no anunciadas.

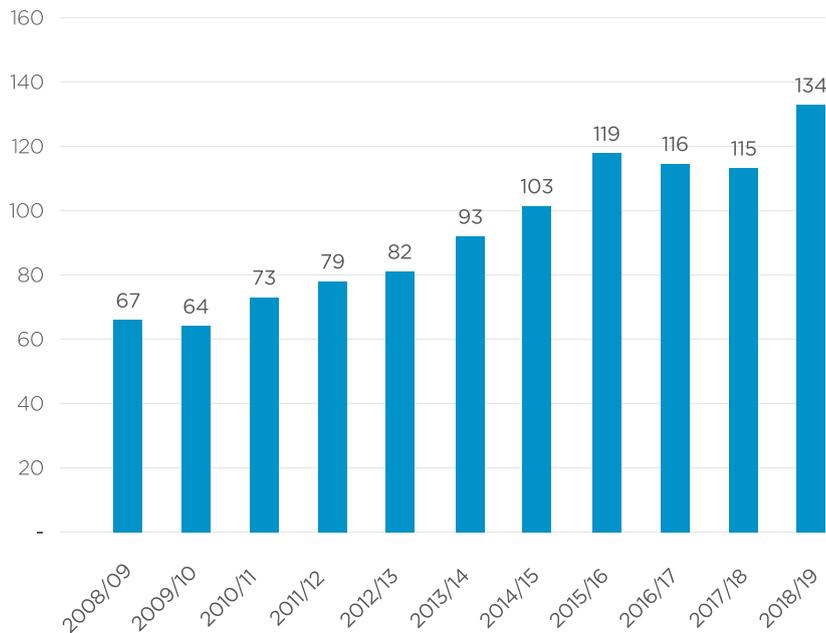
Agricultura Orgánica hoy

En los países de la región, las contribuciones de la Agricultura Orgánica al desarrollo de los sectores agropecuarios se asocian a la producción sostenible de alimentos, generación de ingresos y así también seguridad alimentaria. Otros aportes como la conservación de los recursos naturales, la biodiversidad y la mitigación del cambio climático son parte de esta forma de producción. En el mes de julio de 2019, en San José, Costa Rica, se llevó a cabo el Informe de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (CIAO) 2018-2019, en el mismo, se acentúa el incremento del número de productores. El incremento en la superficie mundial a partir del año 2000 ha sido del 450% y en América del 225%. Por su parte, de acuerdo a la información del MAGA, Guatemala cuenta con una superficie total de aproximadamente 200,000 hectáreas de cultivo certificado orgánico donde se tienen registros de unas 74 organizaciones de productores orgánicos (de los que más del 80% son grupos de caficultores), así como productores orgánicos de legumbres, hortalizas, cacao, cítricos, berries, frutos secos, té, stevia y miel.

Crecimiento de producción orgánica certificada 2000 - 2016

Fuente: informe FiBL - IFOAM, 2019.





Comportamiento de las Exportaciones de café certificado orgánico en la última década (miles de qq oro)

FUENTE: Departamento de Comercialización, Anacafé.

En la gráfica anterior, se muestra el comportamiento de las exportaciones de café orgánico que presentó un 15% de crecimiento en el último ciclo.

Registro de Caficultores Orgánicos

La información de operadores, superficie orgánica certificada, producción, ventas locales, exportaciones e importaciones está a cargo del Departamento de Agricultura Orgánica y Recursos Nativos del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones -VISAR- del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-. Asimismo todo nuevo productor orgánico deberá registrarse en este departamento para obtener su certificado de acreditación como tal en el país, pueden descargarse los formularios respectivos desde la plataforma

electrónica de dicho ministerio, actualmente en el siguiente enlace: https://visar.maga.gov.gt/?page_id=1468

Fortalecimiento de la asistencia técnica y la investigación

Capacitación en elaboración de insumos orgánicos.

El trabajo de la Unidad de Café Orgánico se incrementa con los requerimientos internos y las iniciativas de cooperación externa para apoyar a los productores con capacitaciones, dirigidas a los asesores técnicos y caficultores en las regiones de cobertura de Anacafé. Se realizaron capacitaciones y talleres en manejo de desechos, reciclaje y elaboración de compostas. Se realizaron también talleres de reproducción

y activación de microorganismos eficientes a partir de materiales orgánicos provenientes de las parcelas y zonas boscosas con el objetivo de regenerar los suelos y aumentar la biodiversidad para disminución de ataque de plagas y enfermedades. Así mismo, continúan las iniciativas para elaboración de biofertilizantes permitidos en caficultura orgánica para mejora de la calidad y regeneración de los suelos. Sin embargo, por la pandemia Covid-19 los grupos fueron reducidos, lo cual incrementó el número de intervenciones realizadas.

Construcción de la Primera Fase de Centro de Capacitación en Café Orgánico

A partir del año 2013, Anacafé promueve el sistema de producción de café orgánico y se implementa nutrición de las plantas de café, así como el control de la roya y otras enfermedades, utilizando productos elaborados artesanalmente en biofábricas. El objetivo estratégico de la unidad de caficultura orgánica es incorporar las prácticas y principios de agricultura orgánica en la caficultura convencional, convencidos que el aporte de microbiología al suelo y el uso de bio-insumos garantizará un mejor aprovechamiento de los fertilizantes regenerando también los suelos degradados por el uso exclusivo de agroquímicos.

Por lo anterior, se estableció durante el 2018 y 2019 un Proyecto Piloto de Establecimiento de Biofábricas para Elaboración de Insumos para el Manejo Agroecológico del Cafeto en algunas unidades productivas, dotándoles de materias primas, barriles y el conocimiento práctico para la elaboración y aplicación de los productos, actividades compartidas en nuestra memoria del ciclo anterior. Juntamente a esta iniciativa se realizaron encuestas a productores y asesores técnicos de Anacafé durante la fase de



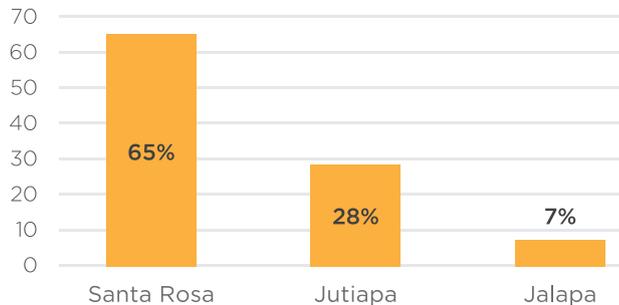
Evaluación de Biofermentos, Cooperativa Nueva Esperanza del Bosque, R. L., Santa Rosa



Capacitación en café orgánico en Asociación Cooperativa El Duraznito, Jalapa.

aplicación y evaluación de los productos para identificar la necesidad de contar con un centro especializado en la elaboración de insumos, actualización y transferencia de tecnología en las prácticas de producción orgánica. El resumen de resultados se presenta a continuación:

Productores encuestados RIV

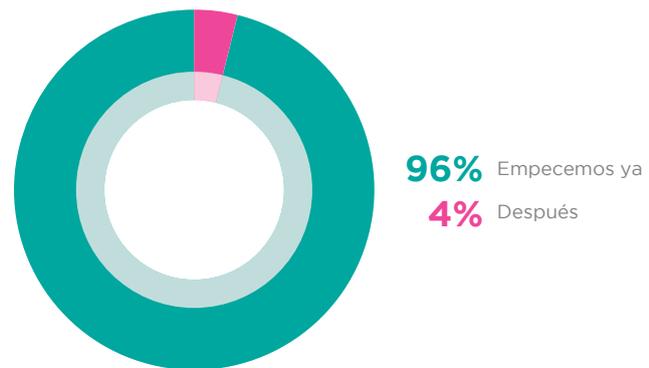


En la gráfica, se aprecia que la mayoría de caficultores encuestados eran procedentes del Departamento de Santa Rosa.

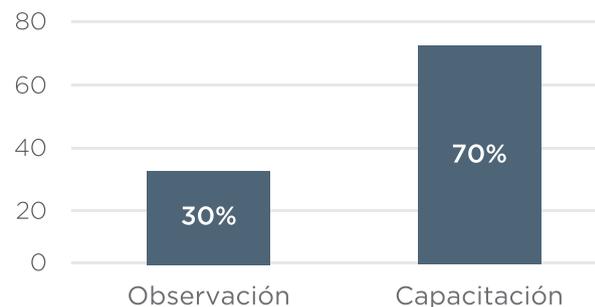
La ubicación estratégica de Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, es accesible para los productores provenientes de la región, así como región central y oriente. Por ello se decidió el establecimiento de una biofábrica y sus anexos de tipo demostrativo tomando como referente las encuestas realizadas y el entusiasmo manifestado por los productores que han participado en los talleres y ahora tienen la oportunidad de incrementar la microbiología y fomentar la regeneración de suelos, aplicando insumos complementarios a la nutrición química. En otros casos, los productores deciden prepararse para producir únicamente café orgánico en lugar de una producción mixta (convencional-orgánica) que es la elegida por la mayoría.

Se planteó a productores y asesores técnicos el momento idóneo para iniciar el proyecto y el 96% considera que hará uso del mismo y participará en las capacitaciones lo antes posible. El interés en utilizar el centro de capacitación es del 70% de los encuestados y un 30% lo utilizará como guía para la observación de las estructuras, materiales e instalaciones para la elaboración de los diferentes preparados y compostajes.

Proyección de inicio de proyecto

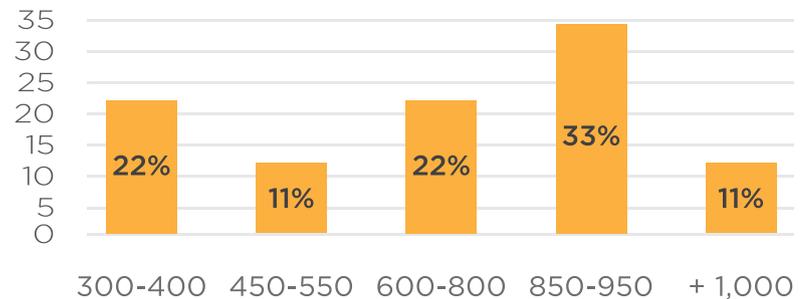


Proyección del uso de centro de capacitación orgánica por parte de los productores de RIV



Se realizó la consulta sobre la inversión que estarían dispuestos a realizar por cada manzana de cultivo de café sembrada para los productores que han tenido experiencias exitosas en la aplicación de biofertilizantes o las han observado en sus contactos cercanos.

¿Cuánto estaría dispuesto a invertir en los biofermentos por cada ciclo? (Q/mz)



El 33% de caficultores estaría en disposición de invertir de Q 850.00 a Q.950.00/manzana por ciclo (que es el promedio de inversión mínima requerida). El 55% estaría dispuesto a invertir de Q.300.00 a Q800.00/mz por ciclo (más de la mitad). La mayoría, desean continuar con las prácticas convencionales y adicionalmente iniciar con la aplicación de insumos orgánicos para implementar mayor vida al suelo.



Primera Fase de la construcción del Centro de Capacitación de Café Orgánico en Anacafé, Finca Las Flores, Barberena.

Planificación de Actividades para el Centro de Capacitación en Café Orgánico

Dentro de las actividades de capacitación que se proyectan llevar a cabo, se encuentra la formación de productores en temas de café orgánico. Se requiere un equipamiento por especialidades como lo son: especialización en compostajes básicos, lombricompost y otros abonos sólidos, biofertilizantes (bioles), elaboración de caldos minerales y temas de diversificación de parcelas. Actualización de normas de producción orgánica y su implementación en campo para los caficultores que desean conocer los procesos de elaboración de productos fermentados, compostajes y otras técnicas actuales.

Alianzas estratégicas, divulgación y actividades de promoción.

Actividades de Diversificación con especies forestales

Se realizaron actividades de reforestación con el apoyo del Instituto Nacional de Bosques -INAB-, y la empresa Empacadora Toledo, S. A. para la donación de plantas forestales para la diversificación de parcelas.

Apoyo Interinstitucional

Se apoyó con asesoría técnica y evaluación de proyectos a jóvenes emprendedores de universidades y otras entidades debido al interés en proyectos relacionados a los subproductos del procesamiento del café y las asesorías relacionadas a trabajos de tesis.



Actividades de Reforestación en RIV, Finca la Yerbabuena, Jalapa.

III Congreso Orgánico Nacional

Se participó en el III Congreso orgánico nacional con la Comisión Nacional de Agricultura Ecológica -CNAE- y el Departamento de Agricultura Orgánica -DAO,MAGA-. Se gestionó recursos para participar con el stand “Café Orgánico de Guatemala” donde los productores de café orgánico tuvieron la oportunidad de brindar degustaciones. Se gestionaron becas para la participación de Mujeres en Café.



Representantes del grupo de Mujeres en Café en el III Congreso Orgánico Nacional.





Convenio de Colaboración Conjunta con Misión Taiwán

Se realizaron diplomados en caficultura orgánica y talleres de elaboración de insumos orgánicos con el apoyo de Misión Taiwán dirigido a grupos de caficultores en Región III y Región IV. Se impartieron conocimientos de conservación de suelos y calendarios de aplicación y manejo de café orgánico, entre otros temas.



Actividades conjuntas con Misión Taiwán en Guatemala.



Planificación de actividades con Proyecto Bambú y Misión Taiwán.



Centro de investigaciones en café - Cedicafé

El centro de investigaciones en café -Cedicafé- es el responsable de generar tecnología por medio de metodologías eficientes, eficaces y rentables, acordes a cada zona cafetalera guatemalteca, para las unidades productivas, instalando parcelas de validación y experimentación con el objetivo de determinar técnicas que hagan más eficiente el recurso humano en las actividades agronómicas y de poscosecha, conservando la calidad de la taza de café.

Los resultados obtenidos en las investigaciones son trasladados al departamento de Asistencia Técnica y transferidos a los caficultores para que formen parte de los paquetes tecnológicos que permitan al productor alcanzar sostenibilidad.

Siendo un reto mundial afrontar la nueva realidad que trajo consigo la pandemia mundial del Covid-19, fue necesario mantener la dinámica de trabajos de validación e investigación bajo las condiciones de estricta seguridad sanitaria, con el fin de cumplir con los objetivos planteados 2019-2020.

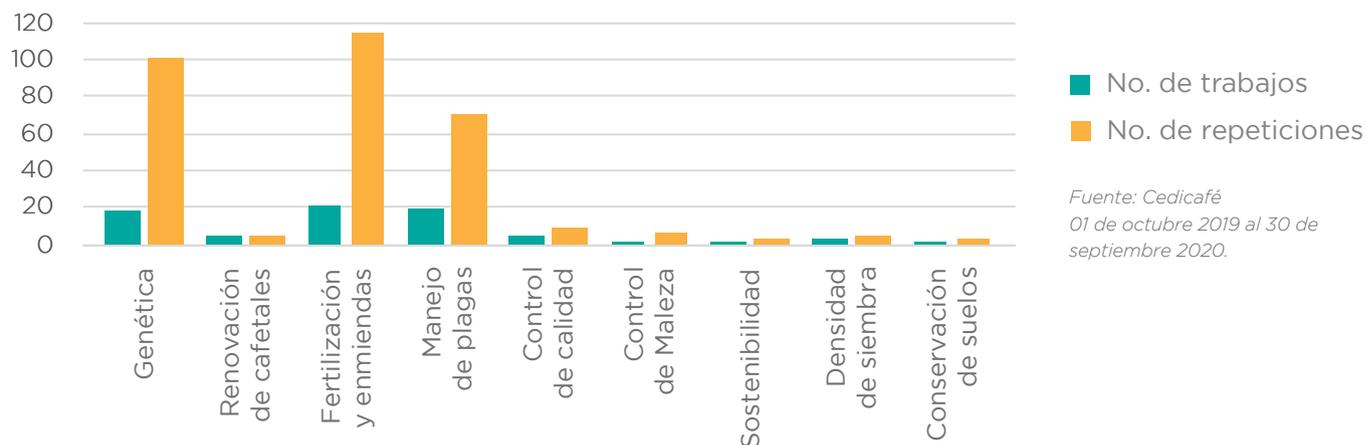
Objetivos de Cedicafé

- Promover la renovación del parque cafetalero e incrementar el área cultivada con café robusta.
- Estimular la producción de calidad, desarrollar e innovar tecnología adecuada para el sector café (variedades, validaciones de métodos en campo).
- Implementar buenas prácticas agrícolas y de proceso.
- Reducir costos operativos de los diferentes departamentos de Anacafé, sin afectar la calidad.

Investigaciones ejecutadas en el ejercicio cafetalero 2019-2020

Seguimiento de 321 trabajos de investigación en toda la zona cafetalera guatemalteca. Sobresalen investigaciones relacionadas con los pilares de genética, fertilización y enmiendas, manejo de plagas y enfermedades:

Investigaciones actuales



Fuente: Cedicafé
01 de octubre 2019 al 30 de
septiembre 2020.

Pilares	No. de trabajos	No. de repeticiones
Genética	18	101
Renovación de cafetales	5	5
Fertilización y enmiendas	22	115
Manejo de plagas y enfermedades	20	71
Control de calidad	5	10
Control de maleza	1	7
Sostenibilidad	2	4
Densidad de siembra	3	5
Conservación de suelos	2	3
TOTAL	78	321

Seguimiento a las investigaciones y validaciones a nivel nacional en tiempos de Covid-19

Durante el período 2019-2020 y bajo las nuevas condiciones sanitarias en la caficultura, se implementaron labores de seguimiento de campo en los proyectos de investigación. Entre estos la toma de datos, mediciones, muestreos de plagas y enfermedades y actividades en las que se involucró el equipo de investigadores, validadores y auxiliares de investigación.



Listado de los principales proyectos de investigación a nivel nacional

Nombre	Fecha inicio	Finalización
Evaluación de cuatro (4) híbridos de café Robusta, <i>coffea canephora</i> , en parcelas de validación, para estimar su adaptabilidad en las 7 regiones cafetaleras de Guatemala.	2017	2025
Evaluación del efecto de la aplicación de “zeolitas” al suelo, en cafetos establecidos, en las 7 regiones cafetaleras de Guatemala.	2018	2021
Curva epidemiológica de la roya del caféto <i>Hemileia vastatrix</i> berk & br. en las 7 regiones cafetaleras de Guatemala	2019	2022
Evaluación de 5 materiales, proporcionados por Nestlé y universidad de Texas A&M, comparados con Anacafé 14, en las 7 regiones cafetaleras de Guatemala	2019	2023
Evaluación de 5 genotipos prominentes, proveídos por Nestlé (tour), comparados con Anacafé 14, en las 7 regiones cafetaleras de Guatemala.	2019	2023

Transferencia de tecnología

Una de las actividades más recurrente durante este año fueron las capacitaciones utilizando diversas plataformas tecnológicas con el objetivo de cumplir con el principio de transferencia de tecnología y mejora continua.

Se realizaron eventos en cada una de las regiones cafetaleras, abordando diversos temas dirigidos a asesores técnicos y productores. Durante el Congreso Virtual de la Caficultura, Cedicafé, tuvo la oportunidad de compartir avances y resultados del trabajo que realiza en todo el país.

También se realizaron reuniones virtuales con organismos nacionales e internacionales, entre

los que sobresalen el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación -MAGA-, Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria -OIRSA-, Promecafé, entre otros.



Publicación de resultados de investigaciones y recomendaciones al sector

Durante el periodo 2019-2020 se generaron 11 boletines técnicos a disposición de los caficultores que se comparten a través de las plataformas virtuales de Anacafé.



Participación en Congreso Virtual de la Caficultura.



Programas específicos Cedicafé

Control biológico de la broca con parasitoides de origen africano

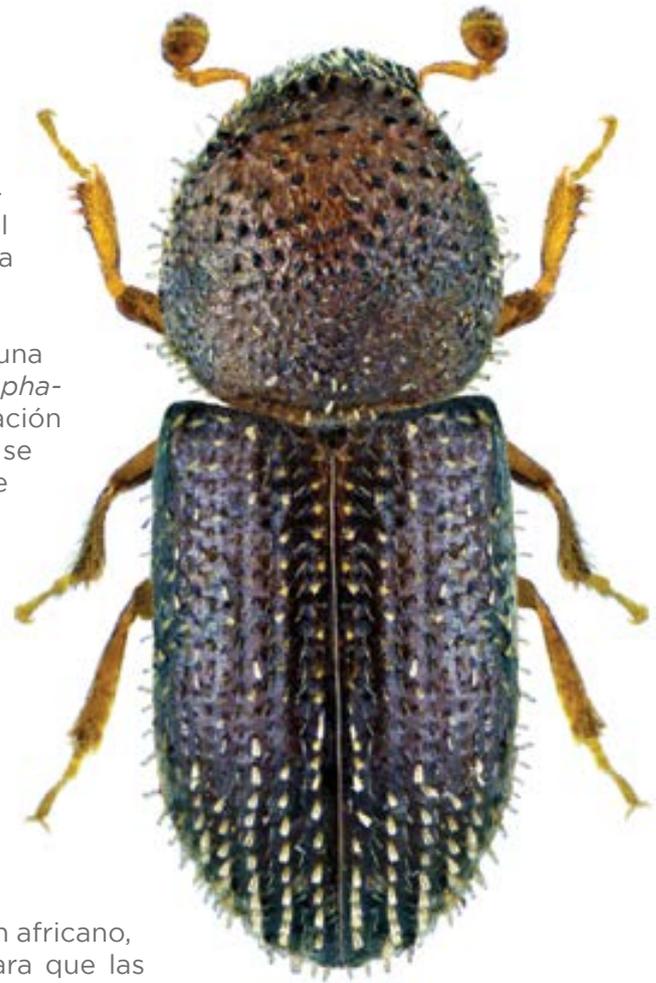
El Laboratorio de Control Biológico brinda asesoría permanente y capacitación al personal de las unidades productivas interesadas en participar en el programa. A estas se les provee el pie de cría para que produzcan y liberen sus propios parasitoides.

En el periodo 2019-2020, el Laboratorio alcanzó una producción de 1 millón 60 mil 150 parasitoides *Cephalonomia stephanoderis*, liberándose de esta población 748 mil 250 en Finca Buena Vista. Los restantes se distribuyeron en calidad de donación como “pie de cría” a las unidades productivas del programa y para el mantenimiento del “pie de cría” en el laboratorio de Cedicafé. Uno de los efectos de la pandemia del Covid-19 fue que las fincas y parcelas que forman parte de este programa redujeron sus niveles de producción.

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

El programa de control biológico con el uso del hongo entomopatógeno *Beauveria bassiana*, funciona de manera similar al del parasitoide de origen africano, brindándose asesoría y la “semilla” de hongo, para que las fincas lo produzcan y realicen las aspersiones en campo. En los últimos años, las cepas de *B. bassiana*, han sido purificadas y seleccionadas, de tal manera que actualmente se han identificado las más agresivas en su crecimiento y control de la broca en campo.

Durante el periodo 2019-2020, se trabajó un plan piloto con 9 fincas y parcelas que producen y aplican el hongo para el control de broca, cochinillas radicales del cafeto y otras plagas en cultivos asociados al café.





Producción de *B. bassiana* por unidades productivas piloto Septiembre 2019 – octubre 2020

Unidad productiva	Ubicación	Región	Kg. de <i>B. bassiana</i> aplicados			Total Kg
			Café	Macadamia	Aguacate	
San Jerónimo Miramar	Patulul, Suchitepéquez	II	715			715
Milán	Chicacao, Suchitepéquez	II	190			190
Nueva Granada	El Tumbador, San Marcos	I	305	457		762
Buena Vista	San Pablo, San Marcos	I	256	314		570
Panamá	Santa Bárbara, Suchitepéquez	II	856.50			856.50
Hamburgo	San Felipe, Retalhuleu	II	305	457		762
Moca Grande	Santa Bárbara, Suchitepéquez	II	571.45			571.45
San Luis	Malacatán, San Marcos	I	190			190
Santa Isabel	Cobán, Alta Verapaz	VI	380			380
TOTAL						4,966.95

La producción de 4,966.95 kilogramos de *B. bassiana*, alcanzada en las 9 unidades productivas piloto, dan cobertura a 1,241.74 manzanas de cultivo. En el periodo 2019-2020 la producción de *B. bassiana* se redujo en 49.22 % respecto al periodo anterior debido a la pandemia del Covid-19.

Charlas y capacitaciones		
Actividad	Tema	Dirigido
Congreso Virtual de la Caficultura	Importancia del manejo integrado de plagas y enfermedades emergentes debido al cambio climático -Broca y Antracnosis-	Caficultores, técnicos y estudiantes universitarios
Capacitación externa	Capacitación sobre reproducción vegetativa del cafeto	23 pequeños productores de la RIII
Capacitación externa	Manejo integrado de plagas en café	62 estudiantes de agronomía de FAUSAC, Quetzaltenango, y a 15 estudiantes de bachillerato Instituto San Ignacio de Loyola, Quetzaltenango
Capacitación externa	MIB con énfasis en control biológico	21 estudiantes colegio Einstein, Suchitepéquez
Capacitación externa	Producción <i>Beauveria bassiana</i> en finca	Finca Santa Isabel
Conocimiento técnico de sistemas de fertirriego	Avances tecnología e innovación	6 participantes, personal técnico de finca
Conocimiento práctico de la formación del suelo, uso y manejo en la caficultura	Principios de mineralogía	30 asesores técnicos a nivel nacional
Transferir conocimientos e investigaciones relacionadas con la fertilidad del cultivo	Conversatorio fertilización edáfica y foliar	150 caficultores y técnicos en caficultura

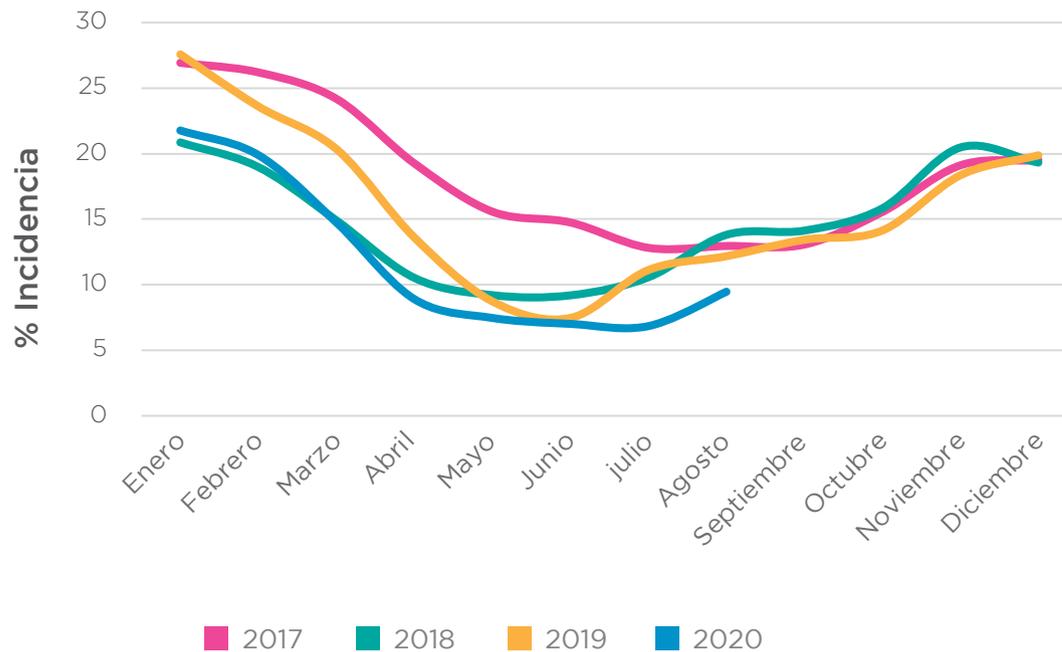


Incidencia de Roya

Como respuesta a la epidemia de roya del café *Hemileia Vastatrix*, Anacafé, por medio de Cedicafé, estableció el sistema de monitoreo y vigilancia de la enfermedad.

Durante los últimos años se han tenido avances en la construcción de este sistema, que permite recoger la información desde el campo, brindando a los productores la información del estatus de la roya en tiempo real.

Incidencia promedio - nivel nacional



Comportamiento de la roya por región cafetalera



Para más información, vea el apartado dedicado al Sistema de alerta temprana para plagas y enfermedades -Coffee Cloud- en el capítulo de Tecnologías de la Información y Comunicaciones al Servicio de la Caficultura.



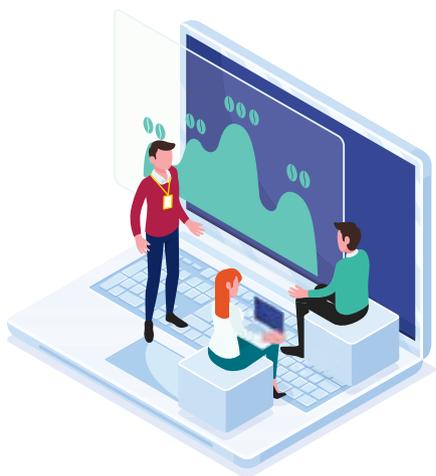
Proyectos y Cooperación

La coordinación de proyectos y cooperación realiza alianzas con socios locales, nacionales e internacionales para incrementar los servicios efectivos que brinda Anacafé para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

En este ejercicio cafetalero, la gestión de la coordinación de proyectos y cooperación logró:



6,347
productores y productoras
atendidos; agrupados en
329 organizaciones.



Tecnología e Innovación

Lanzamiento del **Geoportal** de Anacafé.

Actualizaciones a la App móvil **Coffee Cloud**.

Lanzamiento de la herramienta de promoción, búsqueda y acceso a mercado **Coffee Search System**.

Lanzamiento de la app móvil **Mejor suelo, Mejor café**.

Asistencia Técnica

11 Cercafés implementados.

1,250 hectáreas de manejo de cafetales.

378 hectáreas de renovación de cafetales.

412 hectáreas de diversificación de cafetales.

854.11 hectáreas mejoraron prácticas agrícolas.

27 hectáreas mejoraron restauración de suelos.

3,094 hectáreas implementaron paquetes tecnológicos.





Unidos hacia un futuro competitivo y sostenible para nuestro café

Los aliados estratégicos del sector durante este ejercicio cafetalero fueron:



Proyecto Productores Campesinos más Prósperos y Organizados -Procampo- Período de implementación 2018-2021

Este proyecto es financiado por el **Departamento de Agricultura de los Estados Unidos -USDA-**, a través de **Counterpart International**, apoyando a Anacafé a incrementar la cobertura de los servicios efectivos de asistencia técnica integral, capacitación, fortalecimiento organizacional y acceso a mercados.

En este período, Procampo benefició a 1,676 productores de la Región II, en el departamento de Sololá, superando en 10% la meta de productores que se atendería inicialmente.

La asistencia técnica integral, por medio de capacitaciones y acompañamiento al productor en campo, ha permitido que **889.29 hectáreas** cultivadas mejoren su capacidad productiva. De éstas, el 17% son manejadas por mujeres productoras y el 83% por productores hombres, impactando directamente en la mejora de la competitividad de 56 organizaciones de la cuenca del lago de Atitlán y la boca costa de Sololá.

Las actividades de fortalecimiento organizacional han favorecido exponencialmente el acceso a mercados de las organizaciones socias del proyecto, logrando 11 alianzas comerciales con un precio promedio de venta de USD163.77 por quintal oro. Además, 4 productores individuales y 1 cooperativa obtuvieron los primeros lugares en la competencia regional por la calidad y el perfil de taza de sus cafés. La implementación de 4 Centros Rurales de Capacitación en Café -Cercafé- ha potenciado el liderazgo de los productores y las cooperativas que implementan en sus parcelas estos Centros de aprendizaje e intercambio de experiencias para los productores socios y vecinos del proyecto. Esto también representa nuevas oportunidades de intercambio comercial y diversificación de ingresos económicos para las familias productoras.

Actualmente, el proyecto ha logrado impactar a **8,380 beneficiarios indirectos**.



Visita de funcionarios de USA a la cuenca del lago de Atitlán.



El CafetalTV

Con el propósito de alcanzar a la mayor cantidad de productores, el proyecto apoyó la reactivación del programa El Cafetal TV, un programa de Anacafé al servicio de la caficultura que es transmitido en canales de cable local y redes sociales como una herramienta de aprendizaje y asistencia técnica para todos los productores de la región.

Agua y Suelos para la Agricultura -ASA- Período de implementación 2017-2020.

Proyecto financiado por la **Fundación Howard Buffet** a través de **Catholic Relief Services (CRS)**; enfocado en mejorar los servicios de conservación y restauración de suelos.

El proyecto brindó asistencia técnica a 135 productores -19 mujeres y 116 hombres- agrupados en 25 organizaciones de la Región VII, en los departamentos de Chiquimula y Zacapa, para la implementación de parcelas de investigación, experimentación rigurosa y réplica ASA. En estas parcelas, fueron medidos y monitoreados cuatro indicadores importantes: humedad gravimétrica, precipitación pluvial, registro de costos/ingresos y producción. También se aplicaron metodologías de manejo responsable de nutrientes 4R's, encalado y evaluación visual del suelo, manejo de acidez y la metodología de "horchata de lombriz", recomendada por Cedicafé.

Con este proyecto se impulsó la metodología Formación de Formadores (FdF), beneficiando al personal de Asistencia Técnica de Anacafé y a un grupo de 11 promotores voluntarios -socios de las agrupaciones de productores que participaron en el proyecto- logrando incrementar las competencias del personal para aplicar y promover los 10 pilares de la caficultura.

En el marco de la pandemia del Covid-19, fue realizada una donación especial de granos básicos e insumos agrícolas para el mantenimiento de 1 mil 750m² de maíz y el establecimiento de 2 mil 187.5m² de frijol.

Esta donación benefició a 110 familias socias de 4 organizaciones de Zacapa y 2 organizaciones de Chiquimula a las que se les entregó fertilizante químico y foliar, semillas de frijol mejorado e insecticida/fungicida para la protección de la semilla.



Productora y técnico de Anacafé analizando costos e ingresos de la parcela.



Entrega de donación de plantas para renovación de cafetales.



Socia del proyecto con donación del componente SAN.

Chameleon Community Partner Program -CCPP- Período de implementación 2019 - 2023

Programa de Responsabilidad Social Empresarial -RSE- de **Chameleon Cold Brew, Volcafé specialty Coffee y Bicafé** que brinda asistencia técnica para mejorar las prácticas de producción y poscosecha de café orgánico e incrementar la seguridad alimentaria y nutricional -SAN- de las familias productoras que forman parte de la cadena de abastecimiento.

Este proyecto ha atendido a 89 productores de café orgánico -79 hombres y 10 mujeres- en 5 comunidades de la Región V, en el departamento de Huehuetenango.

Con este proyecto se realizaron donaciones de herramientas de trabajo, 495 quintales de insumos agrícolas orgánicos y 14 mil 300 plantas de café para la renovación de 4.06 manzanas de cafetales propiedad de 52 socios del proyecto. Adicionalmente, el proyecto ha implementado 4 Cercafés que servirán como parcelas modelo de buenas prácticas agrícolas y diversificación.

En su primer año de intervención, el proyecto logró incrementar 7% la productividad de café en cuatro de las comunidades participantes y ha reactivado cafetales que estaban abandonados, consiguiendo que el 20% de estos adopten nuevas prácticas de producción y mantenimiento.

Con el objetivo de promover una mejor nutrición, a través de Funcafé, este proyecto provee capacitación en los pilares de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-, complementando con la donación de 77 kits de semillas para la implementación de huertos familiares para la producción de alimentos para autoconsumo y 77 filtros purificadores de agua.

El proyecto también ha promovido la implementación de 3 huertos escolares para niños de quinto y sexto grado de primaria, alcanzando a 104 niños con capacitaciones sobre buenas prácticas de higiene, limpieza y contenido nutricional de los alimentos.

En el marco de la pandemia Covid-19, el proyecto proporcionó 75 kits familiares para la prevención de la enfermedad y 4 kits comunitarios para los centros de salud que atienden a las familias socias del proyecto en San Pedro Necta, Huehuetenango.

Competitividad y financiamiento de la caficultura guatemalteca

El proyecto financiado por **BID-LAB** consolidó oportunidades de financiamiento y acceso a servicios innovadores, ofreciendo soluciones ágiles y oportunas para las necesidades de capital de trabajo y la gestión rentable y competitiva de los caficultores de Guatemala.

Productores de 189 organizaciones de las regiones I, V, VI y VII recibieron asistencia técnica directa y capacitación, permitiendo que 3 mil 094 hectáreas aplicaran a paquetes tecnológicos viables para incrementar su productividad y evitar 284 mil 784.50 toneladas de emisiones de dióxido de carbono.

Con el objetivo de facilitar oportunidades de acceso a mercado, el proyecto desarrolló la herramienta **Coffee Search System**: plataforma de promoción, búsqueda y acceso a mercados, en la que compradores pueden visualizar y contactar a los productores de Guatemala según sus requerimientos de mercado; y, la herramienta de promoción de la marca país **Guatemalan Coffees**; creando ventaja competitiva entre los productores. Además, facilitó el acuerdo de 12 alianzas comerciales directas entre el productor y el comprador.

Para visitar el Coffee Search System, lea el código QR desde su dispositivo móvil:



El proyecto acercó a los productores a servicios efectivos para producir café de calidad, equipando 7 laboratorios regionales de catación, facilitando el acceso a dictámenes técnicos y perfiles de taza. Además, apoyó el desarrollo de la aplicación móvil **Mejor suelo, Mejor café**, una herramienta para la interpretación de los datos del análisis de suelos que brinda Analab con el propósito que el productor establezca un programa de nutrición de suelos adecuado; en conjunto con el asesor técnico de Anacafé.

Para más información, vea el apartado dedicado al Coffee Search System y Mejor Suelo, Mejor Café en el capítulo de Tecnologías de la Información y Comunicaciones al Servicio de la Caficultura.

Préstamo Mi Café Seguro

Período de implementación: 2017 - 2020

En una alianza estratégica con Cooperativas Micoope, Seguros Columna, Guate Invierte y Anacafé se diseñó el Préstamo Mi Café Seguro, una alternativa que permite a los productores acceder a recursos para el mantenimiento y la renovación de cafetales, infraestructura y adquisición de maquinaria productiva para el cultivo y procesamiento de café.

Mi Café Seguro es un préstamo diseñado para atender las necesidades del sector. Cuenta con acompañamiento al productor/beneficiario y asistencia técnica sin costo, plazos y tasas de interés sobre saldos adecuados para el cultivo y seguro paramétrico para café, que contempla cobertura de riesgos asociados al cambio climático: sequía, 50%; exceso de lluvia, 50% y terremoto, 50%.

Recientemente, la Superintendencia de Bancos -SIB- emitió la resolución 1807-2019 que registra el «Seguro Colectivo Paramétrico para Café»: un instrumento financiero de transferencia de riesgo asociado al crédito estructurado que permite diversificar el riesgo a desastres naturales, minimizando la vulnerabilidad.

“Es un producto innovador que rompe paradigmas en el sector financiero y de seguros de Guatemala y de la región, afrontando de una forma técnica los riesgos climáticos, incrementando la resiliencia de la industria del café en Guatemala”.

Beatriz Moreno.
Coordinadora de Proyectos de Anacafé

Los desastres por causas climáticas son más frecuentes, afectando a todos los productores. El crédito con seguro es un instrumento que, además de ser una alternativa para que el productor pueda acceder a recursos, le permite alcanzar la sostenibilidad. El seguro paramétrico es una herramienta para la transferencia de riesgos climatológicos previendo una mayor adopción en el futuro por el sector caficultor.



Alianza de Anacafé, Seguros Columna, Micoope y Guate Invierte.

PRÉSTAMO MI CAFÉ SEGURO

La constante exposición a riesgos climáticos catastróficos en Guatemala que afectan al sector cafetalero lo hacen uno de los más vulnerables. Cooperativas MICOPE y Seguros Colmena en alianza con Asocañá y BID-LAB han desarrollado un producto adaptado a las necesidades y capacidades del Asociado-cafetalero: un préstamo que incluye un seguro.

El préstamo Mi Cosecha está diseñado para cubrir por medio de un seguro las temporadas de siembra y cosecha del cafetalero en donde se ve más afectado por eventos recurrentes como la lluvia excesiva y terremotos.

LÍNEAS DE FINANCIAMIENTO:

- Mantenimiento:** Poda y sustitución
- Renovación:** Poda y sustitución
- Refaccionario:** Infraestructura productiva y maquinaria

BENEFICIOS:

- Bajas tasas de interés
- Intereses sobre saldos
- Plazos de acuerdo a los ciclos de cultivo
- Asistencia técnica de Asocañá, sin costo

¿QUÉ DESASTRES NATURALES COBRE?

- TERREMOTO:** Cobertura hasta 100% del financiamiento
- SECA:** Cobertura hasta 50% del financiamiento
- EXCESO DE LLUVIA:** Cobertura hasta 100% del financiamiento

¿MI PRÉSTAMO TIENE SEGURO!

- Se cubre cuando el **desastre natural** alcanza la magnitud establecida en el **Tabla de indemnización**.
- En caso de ocurrencia de la magnitud en la **Tabla de indemnización**.
- La información de los desastres se envía a Seguros Colmena con **datos de indemnización** que se actualizan periódicamente a través de canales telefónicos, presencia física y correo electrónico.
- Seguros Colmena te informará por **mensaje de texto** cuánto te pagará el seguro.

Logos de Asocañá, MICOPE, BID-LAB, Seguros Colmena, and IICA.

Desde su lanzamiento, Mi Café Seguro ha colocado más de mil 192 créditos estructurados, correspondientes a más de Q29,338,541.28, en 3 productos crediticios: mantenimiento de cafetales (de corto plazo); renovación de cafetales por sustitución y poda (de mediano plazo); y refaccionario (de largo plazo). El 20% de estos créditos han sido otorgados a mujeres productoras.

Programa centroamericano de gestión integral de la roya del café -Procagica- Período de implementación: 2017 - 2020

El programa, financiado por la **Unión Europea** a través del **Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura -IICA-**, busca incrementar la capacidad de los productores para mejorar su capacidad de respuesta y resiliencia a los efectos del cambio y la variabilidad climática.

Procagica ha promovido la implementación de sistemas agroforestales de café resilientes al cambio climático; realizando donaciones especiales de almácigos de café de variedades resistentes a la roya e insumos agrícolas para la recuperación de la capacidad productiva de los cafetales a través de renovación por sustitución, manejo de plantaciones, diversificación de cultivos e ingresos y; mejores prácticas agrícolas mediante asistencia técnica; beneficiando directamente a 3 mil 825 productores



Productores recibiendo donación en el marco de la pandemia COVID-19.



Entrega de donación de plantas a productores socios.

agrupados en 102 organizaciones en la Región I (San Marcos y Quetzaltenango); Región V (Huehuetenango) y Región VII (Chiquimula).

Del total de productores beneficiarios 2 mil 594 (68%) son hombres y mil 231 (32%) son mujeres. De quienes el 11% son jóvenes (416 menores de 30 años).

De acuerdo con las características agroclimáticas de cada región, el Programa ha favorecido la diversificación de cultivos con variedades de aguacate, cacao, banano, plátano, cítricos, colmenas y equipos de apicultura; realizando la donación de plantas e insumos agrícolas y equipos.

Desde su inicio (2017) el programa ha promovido las buenas prácticas agrícolas a través de los Cercafés, estableciendo un total de 100 centros en su área de intervención: 34 en la Región I, 33 en la Región V y 33 en la Región VII.

En sus ejes transversales, Procagica impulsó la creación de un fondo revolvente organizacional para proveer a los productores asociados al programa de capital de trabajo a través de microcréditos destinados para actividades de renovación y mantenimiento de plantaciones. El fondo se considera patrimonio propio de cada organización socia, pues está conformado por la aportación voluntaria y privada para generar coinversión de los asociados.

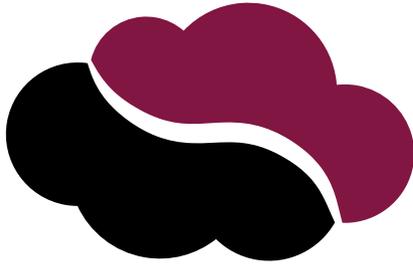
El programa apoyó emprendimientos organizacionales estableciendo 2 tostaderías y 1 laboratorio de catación en la Región I, 1 coffee shop y 2 tostaderías en la Región V, 1 laboratorio de catación y 2 tostaderías en la Región VII.

En el marco de la pandemia Covid-19, el programa incluyó el componente de seguridad alimentaria y realizó una donación especial de granos básicos e insumos agrícolas para los productores socios del programa; facilitando el establecimiento de 482 hectáreas de variedades de maíz y frijol mejorados.

Sistema de Alerta Temprana -SAT- para el cultivo de café

Período de implementación 2018 - 2020.

El proyecto financiado por **Rainforest Alliance/UTZ** fortaleció las bases para la implementación de un sistema de alerta temprana para la prevención de plagas y enfermedades que afectan al cultivo; escalando la tecnología que integra la aplicación móvil Coffee Cloud.



COFFEECLOUD

Para más información, vea el apartado dedicado al Coffee Cloud en el capítulo de Tecnologías de la Información y Comunicaciones al Servicio de la Caficultura.

Programa regional CafèyCaffè

Período de implementación 2019 - 2020

La fase III del proyecto CafèyCaffè financiada por la **Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS)** a través del **Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA)** potenció la estructura para el monitoreo climático del parque cafetalero.

La constante innovación de las tecnologías motivó la actualización del Geoportal de Anacafé, sitio web que presenta la información recabada por la Red de Estaciones Meteorológicas de Anacafé (REMA). Esta actualización incrementa la capacidad de gestión de la información y presenta una interfaz intuitiva de fácil usabilidad para el consumidor de datos climáticos.

Para visitar el Geoportal, lea el código QR desde su dispositivo móvil:



Para más información, vea el apartado dedicado al Geoportal en el capítulo de Tecnologías de la Información y Comunicaciones al Servicio de la Caficultura.

Negocios sostenibles para mujeres productoras de café

La Escuela de Negocios de la Universidad de Emory con sede en Atlanta, Georgia (Estados Unidos), en coordinación con Anacafé, realizó el Segundo Taller de Negocios Sostenibles, enfocado a potenciar las competencias de las mujeres productoras de café para la creación de estrategias y modelos de negocio que faciliten la penetración de mercados especiales.



Productoras y mentores del Segundo Taller de Negocios Sostenibles.

En este segundo ejercicio participaron 13 productoras de las regiones I, III, IV y VI. Para participar, las productoras presentaron su postulación en convocatoria abierta a través de las redes de Anacafé y la Universidad de Emory.

Durante el taller, las participantes aprenden nuevas técnicas y comparten sus experiencias con otras productoras, estudiantes de la universidad de Emory, mentores locales e internacionales sobre costos de producción, planes de inversión, calidad de taza y estrategias de comunicación “story telling”, visita a unidad productiva modelo, entre otros.

Posterior al taller, las productoras optaron por un fondo semilla, otorgado por la universidad de Emory a través del programa Grounds for Empowerment, para la implementación de un proyecto de inversión en su unidad productiva. Para conocer más, visite: <https://www.groundsforempowerment.org/farmers>

Anacafé también promueve la iniciativa “Guía de transacciones de cafés especiales”; un recurso que permite a los participantes de la industria del café comprender mejor el mercado en el que participan para diseñar estrategias que generen valor, satisfagan la demanda de los consumidores y propicien un intercambio justo. La guía (disponible en inglés y español) puede ser consultada en el siguiente enlace: <https://www.transactionguide.coffee/home/es>

SPECIALTY COFFEE TRANSACTION GUIDE

Conectando a Centro América Periodo de implementación: 2018 - 2021

Trece representantes de agrupaciones de Honduras, El Salvador y Guatemala participaron en un curso de preparación para obtener la certificación “Q Grader”.

El curso fue impartido por el laboratorio de catación de Anacafé, certificado SCA; siguiendo los protocolos de Specialty Coffee Association (SCA), Coffee Quality Institute (CQI) y Alliance for Coffee Excellence (ACE).



Participantes del curso de preparación "Q".

La iniciativa Conectando a Centroamérica es financiada por la **Unión Europea (UE)** y el **Centro de Promoción de Importaciones del gobierno de Holanda (CBI)**, bajo coordinación de la Secretaría de Integración Económica.

Programa de fortalecimiento de productores de Yepocapa

Como parte del seguimiento al proyecto "ingresos sostenibles a través de la mejora del cultivo de café" (2016-2018) apoyado por **World Coffee Research (WCR)** para la recuperación del área cafetalera de la Región III, en el municipio de San Pedro Yepocapa, en el departamento de Chimaltenango; se realizaron actividades de

seguimiento con los productores participantes, entre las que sobresalen un taller de beneficiado húmedo, giras de observación de los beneficios ecológicos del café, manejo de tejido productivo, diversificación de cultivos e injertación y nuevas metodologías de injertación con la variedad H1 (promovida por el proyecto); así como una capacitación sobre la calidad en la recolección de la cosecha.

Café resiliente en Centroamérica

Proyecto financiado por USAID a través del Instituto de Investigación Borlaug de la **Universidad Texas A&M** busca validar, mediante la investigación participativa, 73,625 plantas con

pureza genética de variedades de híbridos de alta productividad y buena calidad de taza, tolerantes a la roya y a la variabilidad climática; mediante la implementación de 98 parcelas demostrativas en diferentes condiciones agroecológicas en Guatemala, El Salvador y Honduras en un área total de 42.06 manzanas.

Ejes Transversales

Prevención del trabajo infantil en el sector cafetalero

Con el propósito de contribuir a la prevención y erradicación del trabajo infantil en zonas cafetaleras de alto riesgo en Guatemala, la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé- ha creado los programas **Coffee Kindergarten** (para niños de 4 a 6 años) y **Coffee Camp** (para niños de 7 a 13 años). Ambos programas se llevan a cabo durante el periodo de cosecha de café.

Durante los 35 días del programa, los niños participantes son reforzados en destrezas y habilidades para la vida, como lo son las competencias lectoras y psicomotrices y; competencias blandas como el arte, la cultura y la sana convivencia. Los niños son atendidos por un profesional de la educación, mientras los padres realizan el corte del café.

Funcafé, en colaboración con la unidad de proyectos y cooperación de Anacafé, presentó el **símbolo de los aliados** como un distintivo para las unidades productivas y miembros de la cadena de valor que, a través de los programas educativos de la Fundación, apuestan por la educación como una estrategia para la prevención del trabajo infantil en el sector café.



Programas de Prevención del Trabajo Infantil en el Sector Café

Anacafé
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

Funcafé
FUNDACIÓN DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL

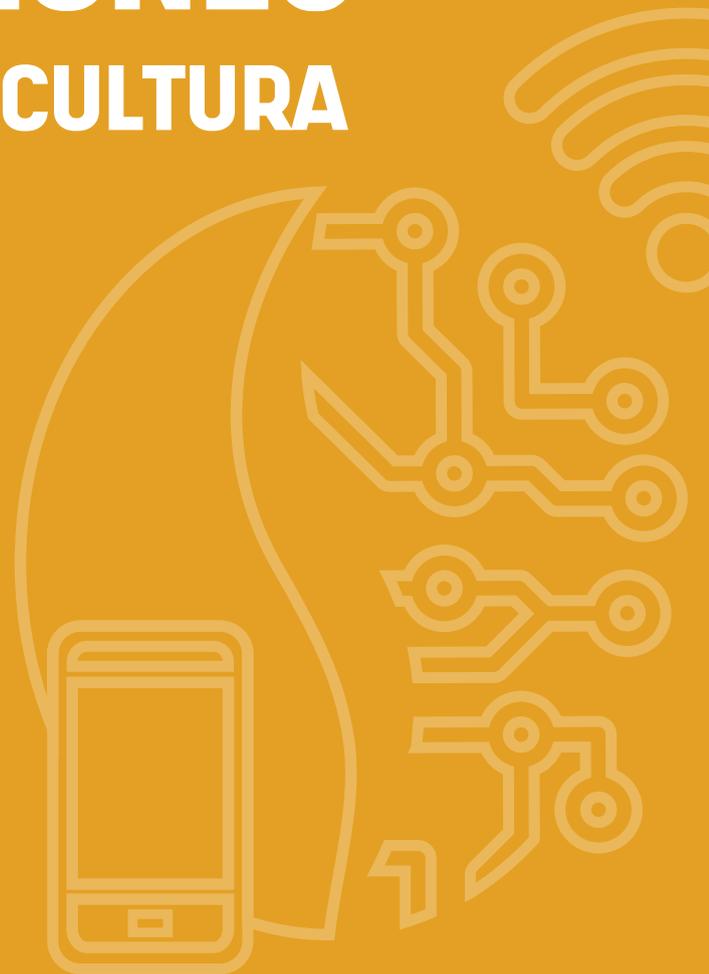


TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES AL SERVICIO DE LA CAFICULTURA

Sistema de alerta temprana para plagas y enfermedades Coffee Cloud

Como respuesta a la epidemia de roya del café *Hemileia Vastatrix*, Anacafé, por medio de Cedicafé, estableció el sistema de monitoreo y vigilancia de la enfermedad, con el sistema Coffee Cloud.

Durante los últimos años se han tenido avances en la construcción de este sistema, que permite recoger la información desde el campo,





brindando a los productores información del estatus de la roya en tiempo real. Con esta información, el productor puede tomar decisiones oportunas en el manejo integrado de la enfermedad.

Coffee Cloud inició su desarrollo en el 2016, como una iniciativa de la Asociación Nacional del Café -Anacafé- y del Programa Regional de Cambio Climático -PRCC- de USAID. En su primera versión se tomaron en cuenta aspectos de usabilidad y el diseño centrado en el usuario, con esto se logró que fuese ampliamente utilizada en el país.

Desde su creación, la aplicación ha evolucionado en función de las necesidades de los usuarios por medio de mejoras al sistema e incorporando nuevos módulos de servicio al caficultor, entre estos: muestreo de broca del fruto y ojo de gallo. También se incluyó un módulo de noticias y comunicación entre técnicos y productores.

En el 2020, se presentó una nueva versión del Coffee Cloud como parte de un sistema de alerta temprana de plagas y enfermedades que beneficia a los productores de café de Guatemala. Esta versión guarda sus características y funcionalidades, pero utiliza tecnologías más compatibles con los sistemas locales de Anacafé e incluye la interoperabilidad como una funcionalidad que le brinda escalabilidad y mejores usos en el futuro.

La actualización ha sido posible gracias al apoyo de Rainforest Alliance como parte del proyecto “Implementation of the epidemiological system of pests and diseases of economic and quarantine importance for the Guatemalan coffee growing sector, as a strategy for sustainability and competitiveness - EWS” ejecutado en conjunto.

También se cuenta con el apoyo de Procagica, con el financiamiento de la Unión Europea e -IICA-.

La aplicación cuenta con una interfaz de productores y técnicos, y un tablero de control utilizado por el Centro de Investigaciones del Café -Cedicafé- de Anacafé.

Para dar a conocer las nuevas funciones de Coffee Cloud, los auxiliares de validación de Cedicafé realizaron capacitaciones en las 7 regiones cafetaleras y se llevaron a cabo talleres virtuales y presenciales.

Con la toma de datos en campo, es posible la generación de las curvas de comportamiento de la roya del café, broca y ojo de gallo. Los datos que se recolectan mensualmente se utilizan para evaluar modelos de pronóstico de incremento de roya. En el corto plazo se incluirán en esta aplicación herramientas que permitan el monitoreo de otras plagas y enfermedades de importancia económica en el cultivo del café.



A través de la infografía, se describe paso a paso la instalación y uso de la aplicación para smartphones Mejor suelo, Mejor café. Aplicación gratuita, puede descargarse buscando Anacafé o Analab en las tiendas Android o iOS.

Fuente: Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab.



App mejor Suelo, mejor café -Analab-

En mayo de 2020, se presentó la aplicación para teléfonos inteligentes, App Mejor Suelo, Mejor Café; diseñada para brindar al caficultor una recomendación de fertilización automática, basada en los resultados de los análisis de suelos realizados en Analab. Con esta aplicación se facilita realizar las aplicaciones de fertilizante y la toma de decisiones en campo.

La aplicación fue desarrollada de forma coordinada con otras áreas de Anacafé: el Departamento de Asistencia Técnica, el Centro de Investigaciones en Café -Cedicafé-, el Departamento de Informática y Analab y contó con el apoyo del BID-LAB.

Esta aplicación es una herramienta útil que ayuda al productor a optimizar costos de producción en fertilizante y enmienda, haciendo más eficiente la inversión en estos insumos y también ayuda a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.

Herramientas y aplicaciones de desarrollo interno

El departamento de informática de Anacafé es el encargado de:

1. Brindar soporte institucional con herramientas de software y hardware.
2. Desarrollar y brindar mantenimiento del software a medida.
3. Mantenimiento general de hardware.
4. Generación de herramientas tecnológicas.
5. Realizar tareas generales asociadas al área de tecnología.
6. Brindar mantenimiento de infraestructura interna tecnológica.
7. Utilización de inteligencia de negocios para análisis de información de exportación y producción de café.

Coffee Search System

Plataforma digital para vincular a los productores con potenciales compradores a nivel internacional, estableciendo el inicio de una posible relación comercial y de negocios entre el productor guatemalteco y el cliente interesado en su café.

Es una plataforma con sentido de comunicación, más no de transacción (por el momento no se pueden operar transacciones de compra directa por medio de la plataforma). Fue crea-



da para que el caficultor guatemalteco pueda dar a conocer su Unidad Productiva, brindando la siguiente información: foto de la unidad productiva y/o familia, variedades cultivadas, procesos que ofrece (lavado, natural o honey), geolocalización, trasladando al cliente interesado directamente a la ubicación en el mapa de Guatemala y la dirección de cómo llegar, utilizando plataformas como Waze.

En el Coffee Search System el productor afiliado podrá acceder a su perfil y administrar la información de la Unidad Productiva a su cargo, publicar ofertas y recibir notificaciones. Los productores también tienen opción de acceder a la categoría de Capacitaciones para reservar su espacio y participar, logrando fortalecer sus habilidades de comercialización, mercadeo, procesos de exportación y costos de producción.

Esta herramienta tecnológica impulsa la promoción de los cafés de alta calidad de Guatemala permitiendo un acceso a nuevos mercados de índole internacional.



Proyectos Implementados en 2019-2020

Virtualización de servidores

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

En lugar de invertir recursos en varios servidores dedicados a funciones específicas que luego se subutilizan, la virtualización permite que las cargas de trabajo se consoliden en un número más reducido de servidores plenamente utilizados.

Generalmente, la mayoría de los servidores físicos funcionan a menos del 15% de su capacidad, lo que obliga a la expansión de servidores aumentando la complejidad. Gracias a la virtualización de servidores, se abordan estas ineficiencias mediante la ejecución de varios sistemas operativos como máquinas virtuales en un único servidor físico. Cada una de las máquinas virtuales tiene acceso a los recursos de procesamiento del servidor subyacente.

Sistema de Respuesta de Voz Interactiva -IVR

Se implementó un sistema automatizado de Respuesta de Voz Interactiva (IVR, por sus siglas en inglés) para generar y atender llamadas de una forma automática -IVR-, resolviendo y generando información por medio de un sistema. Esto con el objetivo de dar información de forma automática de precios, avisos sobre eventos, resultados de clasificación de competencias o dar seguimiento a documentos en trámite.

Comercialización - DUCA

Anacafé, como facilitador de gestiones de exportación, desarrolló un sistema integrado con SAT para la emisión de documentos de Declaración Única Centroamericana -DUCA-. Este sistema es de fácil utilización, dinámico e integrado a los sistemas de Anacafé.

Comercialización - Certificados de Origen Guatemala

Dado que el Estado de Guatemala se retiró del convenio con la Organización Internacional del Café -OIC-, a partir de su ejercicio 2020/2021 Anacafé implementó su propio certificado de origen, dando una garantía al país comprador del origen y validez de toda la documentación del café exportado desde Guatemala. Todo se realiza por medio de un sistema en el que el exportador emite sus certificados con la información integrada de sus permisos de embarque.

```

//fires the appear event when appropriate
var check = function() {
  //is the element hidden?
  if (!t.is('visible')) {
    //it became hidden
    t.appeared = false;
    return;
  }

  //is the element inside the visible window?
  var a = w.scrollLeft();
  var b = w.scrollTop();
  var o = t.offset();
  var x = o.left;
  var y = o.top;

  var ax = settings.accX;
  var ay = settings.accY;
  var th = t.height();
  var wh = w.height();
  var tw = t.width();
  var ww = w.width();

  if (y + th + ay >= b &&
      y <= b + wh + ay &&
      x + tw + ax >= a &&
      x <= a + ww + ax) {

    //trigger the custom event
    if (!t.appeared) t.trigger('appear', settings.data);
  } else {
    //it scrolled out of view
    t.appeared = false;
  }
};

//create a modified fn with some additional logic
var modifiedFn = function() {
  //mark the element as visible
  t.appeared = true;

  //is this supposed to happen only once?
  if (settings.one) {
    //remove the check
    w.unbind('scroll', check);
    var i = $.inArray(check, $.fn.appear.checks);
    if (i >= 0) $.fn.appear.checks.splice(i, 1);
  }

  //trigger the original fn
  fn.apply(this, arguments);

  //bind the modified fn to the element
  t.one('appear', settings.data, modifiedFn);
};

```



Comercialización - Permisos de embarque

Con el objetivo de modernizar y simplificar procesos, se actualizó el sistema de exportaciones, cambiando de una forma estética y funcional el permiso de embarque. En la actualidad el permiso de embarque lleva únicamente la información necesaria requerida por las aduanas. Firmando también con un código QR que brinda certeza y puede ser validado.

Aplicaciones para el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab- Órdenes de laboratorio

Dada la necesidad de demostrar la integridad y verificación de resultados del laboratorio, se modificó el sistema de emisión de órdenes de trabajo del laboratorio de Analab, generando un código QR con el que se brindan los resultados al cliente directamente desde los sistemas de Anacafé, evitando impresiones innecesarias.

Analab utiliza la tecnología para brindar y facilitar los resultados a los productores accediendo desde dispositivos móviles. Este año se han integrado más informes al sistema.

Sistemas para el Laboratorio de Catación

Con el objetivo de alcanzar la acreditación ISO del laboratorio de Catación, se han desarrollado sistemas de resultados para las ordenes de trabajo, para que, por medio de internet desde cualquier dispositivo, el productor tenga acceso fácil a sus resultados de los análisis de Catación. El sistema hace uso de un código QR que será compartido en la contraseña entregada al momento que el productor ingrese sus muestras al laboratorio.

Proyecto Asistencia Técnica TICS – Emisión de vales de fertilización

Actualizando el sistema de Asistencia Técnica ‘TICS’, se implementó un módulo de emisión de vales. Por medio de este módulo, se logra identificar a cualquier productor de café de Guatemala y con la información del área registrada de sus unidades productivas, el sistema puede calcular la dosis necesaria para la emisión y entrega de vales de productos agrícolas con la cantidad exacta de producto para las fertilizaciones.

Se trabajó el sistema enfocado en el productor, quien obtendrá su vale de forma virtual, sin tener que visitar físicamente las oficinas regionales de Anacafé para recogerlo, con una llamada al técnico o a cualquier regional de Anacafé, el vale es enviado por medios electrónicos. El productor únicamente deberá presentar su DPI y número de vale al distribuidor de las casas comerciales aliadas para canjearlo obteniendo promociones, descuentos, ofertas y precios especiales en los productos.



SOLICITUD DE BENEFICIO

111

Los datos que contiene esta solicitud son estrictamente confidenciales y se utilizarán exclusivamente para el proceso de solicitud de beneficio por parte de la Asociación.

Datos del solicitante				
No. persona	119465			
Nombre	BARTOLO ALBIZUREZ ALBIZUREZ			

Datos de la unidad productiva				
No. UP	51762	Ubicación	San Cristobal Acasaguastán, EL PROGRESO	
Nombre	EL COPAMITE			

Beneficio				
No. Beneficio	45			
Nombre	CADELGA - TERRA BLEND 15-7-27 Plus con ZN y B			
Cantidad	210.00	Unidad	Quintales	Fecha
				21/08/2020

Observaciones: 05.00 DE DESCUENTO POR QQ Y EN LA COMPRA DE C/800 GRATIS 100 DE ENMIENDA REDOX (DOLOMITA O YESO) ó en la compra de 1500Q LLAMAR AL TEL 79418734

Firma: _____



JUAN RAMON PEREZ LOPEZ

Productor con vigencia al 30/sep/2020
CHIMALTENANGO,

Se le agradece a las autoridades civiles y militares prestar la mayor colaboración posible al portador de este carné, para el buen desempeño de su labor.

De acuerdo con las excepciones establecidas por el Gobierno para afrontar esta emergencia, las actividades del sector agro, incluyendo la producción, comercialización y exportación de café, están autorizadas para continuar operando y pueden transportar productos, cumpliendo con lo establecido por las autoridades.



Escanear código QR
para verificar validez
del presente carné.

Asociación Nacional del Café -Anacafé

Calle del Café, 5ª Calle D-50, zona 14, Guatemala, Guatemala.

PBX 2421-3700

Guatemala, 2020.

Gafetes de identificación de productores

Debido a la coyuntura provocada por el Covid-19, las autoridades limitaron la libre locomoción entre departamentos. Anacafé implementó un sistema de identificación de los productores de café, con el fin de poder brindar un gafete que los identificara como parte del sector de la industria agrícola y de producción de alimentos, sector excluido de las restricciones de circulación. Esto facilitó la movilidad de los productores para atender los asuntos vinculados a la producción y comercialización del café.



FUNDACIÓN DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL FUNCAFÉ

Educación

Funcafé continúa trabajando en la implementación de programas y proyectos educativos enfocados a la prevención, combate y erradicación del trabajo infantil.

Los centros de aprestamiento escolar “Coffee Kindergarten” para niños menores de 6 años y los centros de refuerzo escolar “Coffee Camp” para niños de 7 a 13 años, brindan una alternativa de formación por medio de juegos, experimentación, creación y actividades colaborativas en tiempos de cosecha de café.

Estos centros fueron establecidos por el Ministerio de Educación y adaptados al sector por Funcafé en 2010. En 2019-2020 se atendieron 680 niños, gracias al apoyo y financiamiento de varias unidades productivas independientes y exportadoras de café, entre estas Unex y Exporcafé. También se contó con la cooperación internacional por medio de la Agencia de Cooperación Italiana y su Programa CafèyCaffè AID 11235.





Escuela Rural Activa -ERA-

Programa Escuela Rural Activa -ERA-

Con este programa se atendieron a 2 mil 680 niños y niñas en 96 escuelas que cuentan con cobertura de Funcafé. El programa ERA ha impactado positivamente, reduciendo los índices de repitencia, trabajo infantil y deserción escolar en estas comunidades rurales.

Como parte de las medidas de prevención del Covid-19, Funcafé implementó la metodología de estudios, brindando educación de forma virtual o a distancia de forma ininterrumpida, apoyando a los docentes y alumnos. Se logró la retención total de alumnos que dieron inicio al ciclo escolar 2020.

Bachillerato en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura

En diciembre de 2019 se graduaron 49 jóvenes de Bachillerato en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura. En enero de 2020, 153 jóvenes iniciaron su formación en caficultura y se inscribieron en las 6 escuelas regionales. Los jóvenes se han adaptado a la modalidad de educación a distancia implementada por Funcafé para prevención de la pandemia y se encuentran preparados para realizar sus prácticas de forma individual y en turnos, evitando aglomeraciones en las Unidades Productivas de café o parcelas familiares.



Bachillerato con Diplomado en Caficultura.



Programa de Educación Activa Acelerada.

Programa Educación Alternativa Acelerada

Con este programa se brinda la oportunidad a los jóvenes que, por diversas situaciones, no han logrado culminar sus estudios de nivel primario, secundario o diversificado. Este programa ayuda a combatir y prevenir la violencia y la migración irregular.

Gracias al financiamiento del Proyecto Raíces Comunitarias de USAID, World Visión y RTI, en 2020 se inscribieron 2 mil 819 jóvenes en las comunidades y municipios de Huehuetenango, San Marcos, Quetzaltenango y Chiquimula. En marzo 2020 se evaluaron, culminaron sus estudios y se graduaron 882 jóvenes en los 3 niveles académicos. En este proyecto se logró el 95.8% de retención escolar.

Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-

Proyecto Scaling Up Nutrition -SUN-

En enero de 2020, Funcafé implementó el Proyecto del Movimiento Scaling Up Nutrition -MSUN- del Fondo Común, teniendo como objetivo mejorar las condiciones de vivienda saludable de 600 familias identificadas en la ventana de los mil días (mujeres embarazadas y/o con niños menores de 2 años en sus familias).

En este proyecto se realizaron alianzas con la Municipalidad de Momostenango, Totonicapán y el Distrito de Salud de la localidad para promover la gobernanza en Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-, generar acciones para la sostenibilidad a nivel municipal y cumplir con

las responsabilidades de las familias por medio de los servicios de salud.

Como resultado de estas acciones se publicó el Mapeo de actores en SAN, www.simsan.com.gt/monitoreo-y-seguimiento/ y se activó la Comisión Comunitaria en SAN en 4 comunidades de intervención. También se creó el Comité Técnico en SAN, se realizó un diagnóstico municipal de servicios públicos municipales y se creó una Política Pública Municipal enfocada en la seguridad alimentaria y la apertura de la Dirección Municipal en SAN.

Este proyecto brindó 3 mil 376 insumos de prevención, desinfección e higiene al Distrito de Salud de la localidad para evitar contagios de Covid-19, hizo entrega de 115 raciones de alimentos a familias con niños identificados con desnutrición aguda y capacidades diferentes en alianza con los Distritos de Salud, la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional, la Asociación Luz de Vida y la Municipalidad de Momostenango, Totonicapán.

Proyecto Chameleon Cold-Brew y Anacafé

Para apoyar a 400 productores, entre ellos 90 a quienes se les ha brindado cobertura entre 2019 y 2020, integrantes de la Asociación de Productores de Café Diferenciados y Especiales de Guatemala -Asprocdegua- y de la Asociación de Pequeños Productores de Café Especial de Huehuetenango -Asopce-, se realizaron acciones en disponibilidad, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos a través de talleres de capacitación.

En las capacitaciones se abordaron temas de seguridad alimentaria y nutricional, además se entregaron de 77 kits de semillas y se imple-



Proyecto Scaling Up Nutrition -SUN-



Proyecto Chameleon Cold-Brew.

mentaron 77 huertos familiares y 3 escolares, se entregaron 77 filtros de agua con los que se brinda acceso al consumo de agua segura.

Se apoyó en temas de salud con 4 jornadas médicas generales en las comunidades de Huehuetenango El Limonar, San Rafael Petzal; Morales, Colotenango; Buena Vista, Chejoj y el Mangal, San Pedro Nécta.

También se brindaron 2 mil 21 materiales básicos de prevención e higiene para las familias afectadas por Covid-19 y para refuerzo del sistema de salud de las comunidades de intervención.

SALUD

Durante la cosecha 2019-2020, Funcafé brindó 49 mil 162 servicios de salud a productores de café y sus familias, personal de las unidades productivas de café y comunidades vecinas. Los servicios de salud incluyen acciones preventivas y curativas. Se realizaron jornadas de salud; programas de salud comunitaria; la fase III del Programa CafécyaCaffé AID 11235; proyecto atención a damnificados del volcán de fuego y el de Prevención de Covid-19 en zonas cafetaleras.



Salud comunitaria.

Jornadas de salud

5 mil 415 servicios de salud durante las jornadas directas a caficultores, brindando servicios de consulta especializada que incluyeron ultrasonido abdominal y pélvico, electrocardiogramas, revisión de niveles azúcar en sangre, papanicolaou y consulta médica general.

Programa de salud comunitaria

Entre 2019 y 2020 se realizaron 9 mil 299 servicios médicos, que incluyen desparasitación de niños y niñas, suplemento con vitaminas, control de talla y peso, visitas a domicilio para atención de pacientes con enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión. Todas estas acciones son gracias a la incorporación de técnicos comunitarios en salud que atienden las unidades productivas.

Programa CafécyaCaffé AID 11235 fase III

20 mil 282 servicios de salud, atendiendo enfermedades propias de la mujer y de la niñez. La atención incluyó charlas preventivas de cáncer cérvico uterino y educación sexual reproductiva en los cinco Centros de Atención a la Mujer -CAM-, ubicados en Cooperativas y Unidades Productivas de San Juan la Laguna, Sololá; Cobán y San Pedro Carchá, Alta Verapaz; Todos Santos Cuchumatán, Huehuetenango y Purulhá, Baja Verapaz.

El Programa CafécyaCaffé AID 11235 fase III también promueve la seguridad alimentaria y nutricional. Este año se brindó asesoría técnica para la siembra de huertos familiares, fortalecimiento de capacidades técnicas, entrega de 150 filtros purificadores de agua, 30 estufas ahorradoras de leña, 55 kits de semillas de hortalizas



Programa Cafécáffé.

y mil 335 raciones de alimentos básicos para las familias afectadas por Covid-19.

Todas las acciones realizadas en este programa son gracias al apoyo y financiamiento de Cooperación italiana.

Proyecto atención a damnificados del Volcán de Fuego

Funcafé atendió 17 aldeas de los municipios de San Pedro Yepocapa, Chimaltenango; San Juan Alotenango, Sacatepéquez y Escuintla, realizando 2 mil 964 servicios de salud preventiva a pequeños productores de café y sus familias. Estos servicios incluyeron charlas de capacitación y jornadas de prevención de enfermedades, desparasitación, suplemento con vitaminas y dotación de botiquines de primeros auxilios a centros escolares.



Atención a damnificados del Volcán de Fuego.

Prevención de Covid-19 en zonas cafetaleras

Funcafé ha brindado 11 mil 202 servicios de fortalecimiento de medidas de prevención e higiene dirigidos a los colaboradores y propietarios de las unidades productivas de café del país, principalmente en Suchitepéquez, Sololá, Retalhuleu, San Marcos, Huehuetenango, Alta Verapaz y Baja Verapaz.

Los servicios de prevención de Covid-19 incluyeron capacitación y entrega de insumos de prevención, desinfección e higiene. Además, Funcafé apoyó con información y asesoría para la elaboración de protocolos de bioseguridad, guías de prevención del Covid-19 e infografías.



ANÁLISIS DE MERCADO

Los precios del café terminan la temporada 2019-2020 con leve alza

Los precios del café en el contrato C cerraron el año cafetero 2019-2020 (octubre - septiembre) en US\$110.95 por qq oro Exdock NY en el mes de entrega inmediata comparado al cierre de US\$101.15 del 30 de septiembre de 2019. Los precios cerraron con un alza de US\$0.98 equivalentes al 9.7%. El rango más alto en el que cotizaron fue de US\$92.30 a US\$138.40.

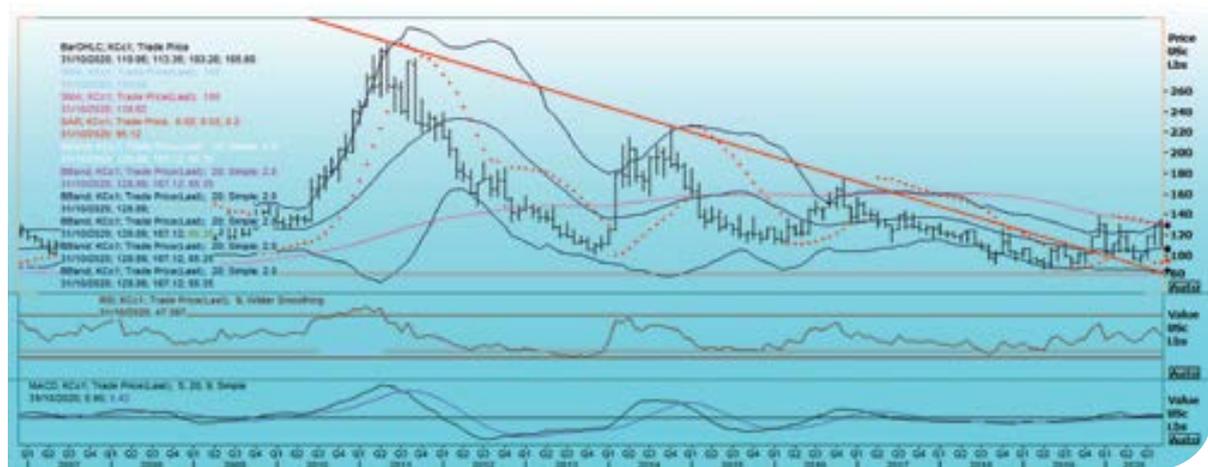
Por sexto año consecutivo, el precio del café en la bolsa finaliza la temporada por debajo de los costos de producción. El mercado rompió la tendencia bajista iniciada en 2011 y se consolidó en un rango de US\$100.00 a US\$135.00.



El mercado se comportó en un rango volátil debido a varios factores, entre estos la incertidumbre económica generada por la pandemia del Covid-19; perspectivas de una producción récord para la temporada 2020-2021; cambios en los hábitos de consumo y preferencias de los inversionistas por activos más líquidos como las monedas, metales y acciones.

El índice de materias primas cerró con una baja de 15%, influido principalmente por el desplome de los precios del petróleo.

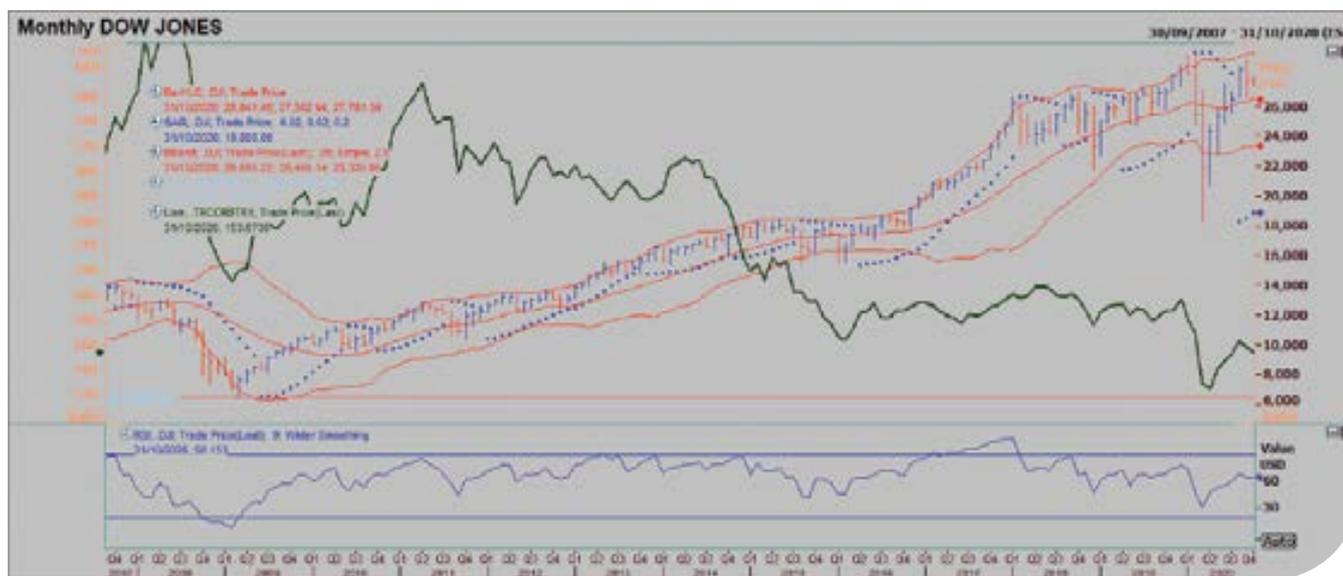
Comportamiento mensual del Contrato C Desde el 1 de enero de 2007 al 30 de septiembre de 2020 En cts/lb ExDock NY



Debido a un crecimiento en el sector tecnológico, los inversionistas prefirieron la compra de los índices de acciones. Durante el período, el índice de materias primas retrocedió 15% mientras el índice de acciones del Dow Jones cerró en alza 3.5%.



Comparativa mensual del índice Dow Jones vs el índice de Materias Primas -CRB De septiembre 2007 a septiembre 2020



El colapso de los precios del barril de petróleo

El confinamiento y las restricciones de viajes y movilización implementadas como medidas de prevención del Covid-19, causaron una drástica disminución en la demanda de petróleo que provocó que los precios de esta materia prima se desplomaran.

Durante el año cafetero, los precios del petróleo cerraron con una baja de 26%. En marzo, el pánico de venta ocasionó que los precios se cotizaran negativamente hasta -US\$40.00 el barril. Al 30 de septiembre los precios finalizaron en US\$40.00 comparado con US\$54.00 de septiembre de 2019.

En la historia de los mercados de futuros, el petróleo es la única materia prima en la que hubo que pagar las entregas contra marzo. El almacenamiento de petróleo ocasionó problemas logísticos como la falta de espacio en puertos y falta de buques en los meses de marzo a septiembre.

Los precios del petróleo lograron recuperarse luego de los recortes de producción realizados por la Organización de Países Exportadores de Petróleo -OPEP- y de otros países no miembros como Rusia y Estados Unidos.

Comportamiento mensual de los precios del barril de petróleo en el NYMEX

De enero de 2001 al 30 de septiembre de 2020

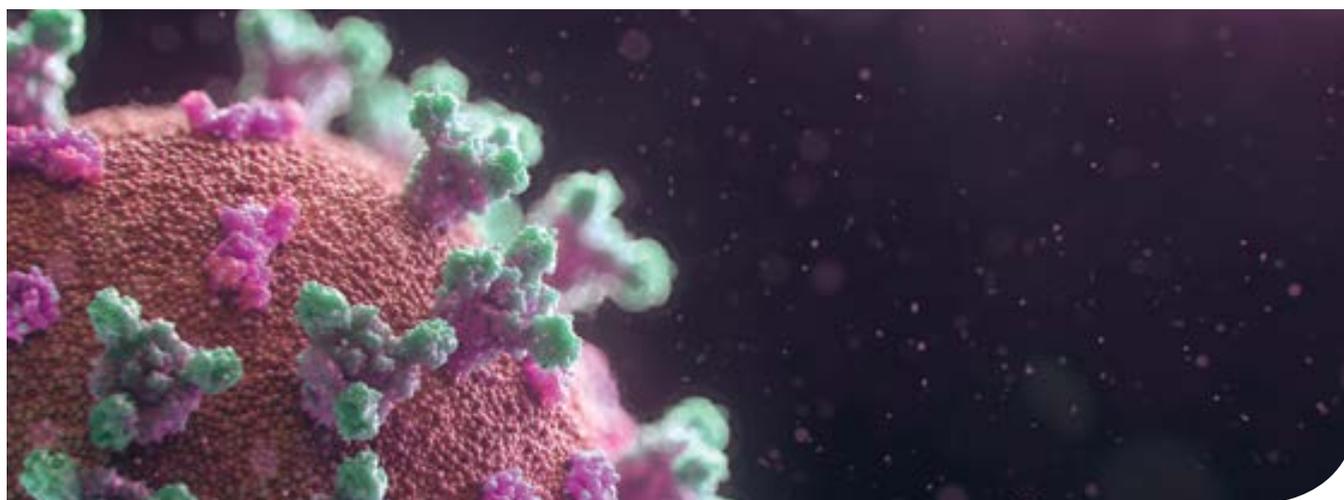


Efectos de la pandemia de Covid-19 en los mercados:

Incremento del proteccionismo

Las tensiones comerciales entre la República Popular de China y los Estados Unidos de América -EE. UU.- y entre la Unión Europea y EE.UU. provocaron un incremento de aranceles que influyó en el precio de todas las materias primas.

EE.UU. acordó la fase 1 de un nuevo tratado comercial con China. Gracias a esto, China importó carne de cerdo y de pollo de EE.UU. y reanudó la compra de granos.



Distorsión en la economía

En su informe de Perspectivas Económicas Globales, el Fondo Monetario Internacional -FMI- prevé que la economía mundial tendrá una contracción de 4.4% durante el 2020 debido, en gran parte, a la rápida recuperación de los países más ricos, mientras otras economías han empeorado.

El FMI estima una recuperación de 5.2% de la economía global para 2021, China será el único país que cerrará con números positivos en el 2020. La eurozona tendrá una contracción de 8.3% y un crecimiento proyectado de 5.2% para 2021. En América Latina la contracción se estima en 8.1% para el 2020 seguido de un crecimiento de 3.0% para el 2021.

Las economías más afectadas serán las que exportan petróleo y sus derivados. Grandes paquetes de estímulo económico otorgados por Estados Unidos, China, Japón y el Banco Central Europeo han prevenido una recesión.

Según estimaciones del Banco de Guatemala -Banguat-, en nuestro país se prevé una caída de entre 2.5% al 1.5 % en 2020 y una recuperación del 3% en 2021.

Otros efectos de la pandemia en la economía

El confinamiento y demás restricciones de movilización y viajes implementadas como medidas de prevención del Covid-19, dieron como resultado el incremento del trabajo en casa (Home Office) provocando un incremento en el uso de la tecnología digital que acerca más a los consumidores y permite el distanciamiento social. El sector de tecnología atrajo gran cantidad de inversionistas.

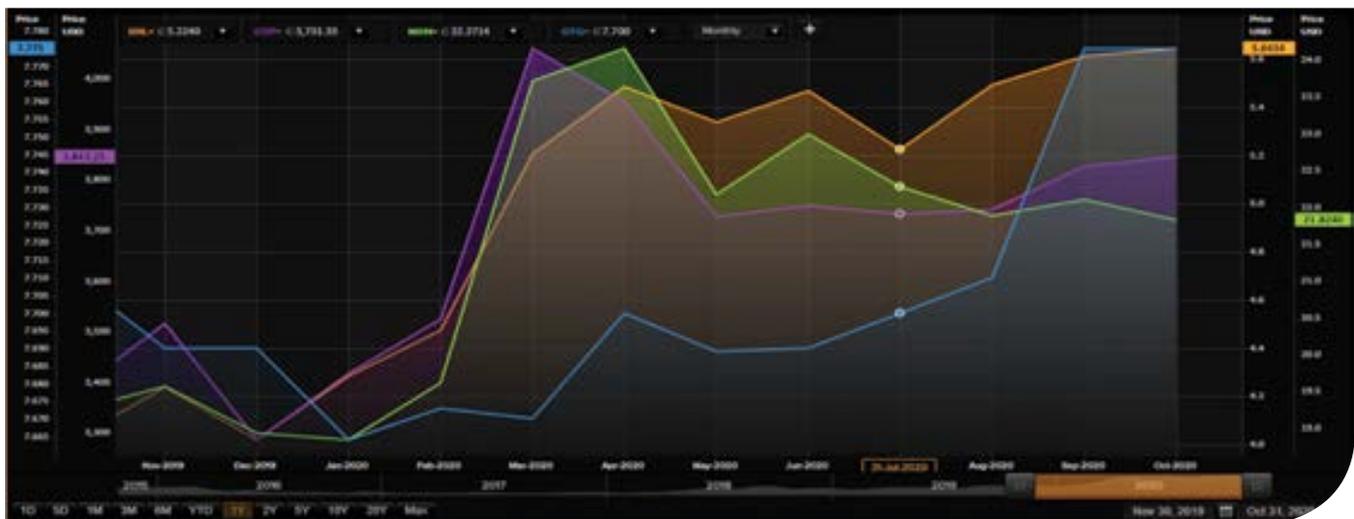
Amazon se convirtió en la empresa más fuerte del mundo. Se incrementaron las transacciones bancarias, pagos en línea y las ventas en autoservicios. En muchos países se implementaron paquetes de estímulo que han hecho disminuir el riesgo de una recesión mundial disminuyendo el desempleo.

Con el objetivo de mejorar la competitividad de sus exportaciones, varios países devaluaron su moneda. Brasil, Colombia y otros países tomaron ventaja de devaluaciones para vender agresivamente. En Guatemala, el quetzal permaneció estable debido al ingreso de remesas familiares y un menor pago en la factura petrolera.

Tipo de Cambio

- El Quetzal pasó de 7.72 a 7.78 por dólar, 0.8% de devaluación.
- El Real brasileño pasó de 4.16 a 5.64 por dólar, 35.0% de devaluación.
- El Peso mexicano pasó de 19.79 a 22.00 por dólar, 11.2% de devaluación.
- El Peso colombiano pasó de 3,492 a 3,825 por dólar, 9.25% de devaluación.

Comparativa del real brasileño, quetzal, peso mexicano y peso colombiano por 1 USD del 1 de octubre del 2019 al 30 de septiembre del 2020



Perspectivas de oferta y demanda de café

En la temporada 2020-2021, todo el incremento en la producción de café a nivel mundial se debe al incremento de producción de Brasil que este año fue favorecida por el clima, la debilidad de su moneda y tasas preferenciales de interés en los créditos, financiamiento récord equivalente a US\$1 mil 340 millones (en inglés USD1.340 billion) concedida al sector café, entre otros factores.

La producción 2019-2020 fue revisada a la baja en 2.4 millones de sacos de 60 kilos y el consumo en 3.3 millones de sacos. Si la producción estimada de Brasil se alcanza en la temporada 2020-2021, las existencias permanecerán por debajo de las del período 2014-2015.

La producción de México y Centroamérica fue revisada a la baja para la 2019-2020 por la roya, pero se prevé una recuperación en la cosecha

2020-2021 principalmente porque los productores en Honduras van a producir 600 mil sacos más y sus rendimientos se van a incrementar debido a mayor uso de fertilizantes

En Vietnam, el gobierno está promoviendo el traslado a otros cultivos, los productores dejaron de pasarse a la pimienta por los bajos precios. Al 30 de septiembre del 2021, las existencias de café vietnamita subirán, pero se mantendrán por debajo de la temporada 2014-2015.

Se prevé que las existencias de café suban al 30 de septiembre del 2021 pero estarán por debajo de la temporada 2014-2015.

La industria del café continúa el proceso de consolidación. Strauss compró el negocio de café de Mitsui en Brasil.

Se estima que Nestlé y el grupo JAB Holdings tienen entre el 60% y el 90% del negocio del café a nivel global.



Oferta y demanda mundial del café según el USDA en millones de sacos de 60 kilos

Desde la temporada 2014-2015 hasta 2020-2021

Año Cafetero	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
Producción total	153.82	152.94	161.70	158.64	174.89	166.94	176.09
Producción arábica	86.61	86.34	101.53	94.04	103.70	93.83	101.8
Producción robustas	67.21	66.60	60.18	64.59	71.19	73.11	74.28
Exportaciones Totales	123.64	133.39	133.55	131.15	140.92	132.26	137.56
Consumo total	145.64	152.77	153.87	159.70	165.01	163.94	166.28
Existencias finales	43.10	34.93	35.26	31.03	35.73	35.10	41.48
Union Europea	12.23	12.10	13.90	13.50	14.30	13.50	14.50
Brasil	9.31	2.37	3.83	1.92	2.16	1.37	4.79
Estados Unidos	6.12	6.20	7.19	6.44	7.35	6.50	7.00
Japón	3.35	3.49	3.31	2.79	3.22	2.95	3.00
India	2.59	2.65	1.87	1.25	0.93	0.47	0.60
Colombia	0.32	1.13	0.86	1.11	0.57	0.53	N/D
Vietnam	6.37	3.83	1.18	0.76	1.98	4.08	4.93
Indonesia	0.04	0.05	0.01	0.59	2.42	2.30	2.57
Filipinas	0.10	0.50	0.40	0.40	0.80	0.80	0.80
Honduras						0.41	0.61

Fuente USDA. Actualizado Junio 2020 ANACAFÉ- Análisis de Mercado.

Notas:

- La producción de arábica bajó en la 2019/20.
- Estiman producción record de robustas para la 2020/21.
- La producción fue revisada bajistamente en la cosecha 2019/20 y también el consumo.
- Existencias en USA revisadas bajistamente temporada 2019/20.



Cambios en los hábitos de consumo de café

Al estar trabajando desde casa (Home Office), el consumo de café en casa se incrementó y se redujo el consumo de café en las oficinas. Debido al cierre obligatorio de las tiendas de café (coffee shops), se incrementó la venta en línea de café, en supermercados y tiendas de conveniencia.

Se incrementó el consumo de bebidas frías de café y la venta de electrodomésticos y aparatos para preparar café en casa, los consumidores en su casa se convirtieron en baristas. Se incrementó la demanda de café robustas, utilizado principalmente para preparar café instantáneo.

Según una encuesta efectuada en agosto por el NCA en Estados Unidos, durante la pandemia el consumo de café no varió. Sin embargo, las ventas directas en restaurantes y tiendas de café (Coffee Shops) bajaron un 22% pero fueron compensadas por un incremento de 57% de ventas en línea.

Las ventas de Keurig Dr. Pepper se incrementaron en el segundo trimestre debido a las ventas más altas de bebidas de café.

En Europa, se estima que el consumo de café se pudo incrementar hasta un 14%, pero las estadísticas están llegando tarde debido a la pandemia.

Debido a las medidas de prevención y las restricciones de viaje, muchos compradores suspendieron las visitas a países de origen y las pospusieron hasta el 2021. A nivel global, durante el primer trimestre del año, el tráfico aéreo se redujo un 60% y en China un 70%.

Los consumidores de café han buscado más calidad por medio de suscripciones en línea, pero se redujo la demanda de ciertos cafés debido al cierre de tiendas especializadas.

Un estimado de 2.2 millones de restaurantes estuvieron cerrados a nivel global por la pandemia. Las cadenas de descuento de supermercados y tiendas de conveniencia en Estados Unidos, Europa y China, entre otros, tuvieron que implementar entregas a domicilio para competir con las grandes cadenas de supermercados. Las ventas de café se incrementaron en tiendas como Walmart y Target, entre otros.

Las tiendas de café cerraron en lugares con poco tráfico o en áreas densamente pobladas, ajustándose al nuevo concepto de entrega de auto servicio o entregas a domicilio. El consumo en el hogar también compensó la baja del consumo en tiendas de café y oficinas.

Tiendas de café más importantes

https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_coffee-house_chains



Informe sobre los tres países más grandes en producción

Brasil

Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos -USDA, por sus siglas en inglés-, en Brasil se estima una cosecha récord de 67.9 millones de sacos de 60 kilos, 8.3 millones de sacos arriba de los 59.4 millones la temporada anterior. Al 30 de septiembre se había vendido el 60% de la cosecha.

Es el país que más barato vende su café. Entre sus estrategias, devaluó un 35% la moneda; incrementó la irrigación y mecanización; vendió agresivamente aprovechando la devaluación.

Para contrarrestar los efectos económicos del Covid-19 y para mantenerse competitivos, el gobierno de Brasil eliminó los impuestos a todas las operaciones crediticias por noventa días, de junio a agosto, difirió dos meses los pagos del Impuesto Sobre la Renta y al Seguro Social, además eliminó los impuestos para los medicamentos que sirven para combatir el Covid-19. El café es considerado parte de la canasta básica y no paga IVA.

Vietnam

Fue uno de los países menos afectados por el Covid-19. Para esta temporada, se estima una producción de 30.2 millones de sacos de 60 kg, por debajo de los 31.3 millones de sacos producidos la temporada anterior. Su producción ha permanecido sensible al clima.

Debido a la gran demanda de café robustas, sus existencias están agotadas. Los bajos precios del café provocaron una reducción en la inversión en sistemas de riego.

Colombia

La producción de 2019 se estimó en 14.7 millones de sacos de 60 kg y la 2020 en 14 millones de sacos. El gobierno de Colombia otorgó en concesión los puertos y el mantenimiento de 6,558 kilómetros de carreteras por las que se transporta el café para mejorar la competitividad. La Federación Colombiana de Productores reportó que, de 2010 a la fecha, han renovado el 90% del parque cafetero.

Los productores tuvieron los ingresos más altos en la historia debido a la devaluación y mejores diferenciales. Han compensado el déficit de mano de obra con 1.8 millones de venezolanos que han migrado a ese país. Colombia también devaluó su moneda durante el año cafetero en 11.5%.



Existencias certificadas en bodegas del ICE

Las existencias certificadas del ICE cayeron al nivel más bajo en 20 años. Durante este año cafetero las existencias retrocedieron 1,178,394 sacos de 60 kilos por debajo de 1.1 millones de sacos, la cifra más baja desde junio del 2000. Brasil inició la certificación de café semi lavado al contrato C. La gran caída de existencias certificadas muestra lo vulnerable que se encuentra la producción de café arábica lavado debido a que la baja de precios sigue impactando la producción.

Los principales 10 países exportadores durante la cosecha 2019-2020 según la OIC en miles de sacos de 60 kilos y % de participación del total

País	Total	% + ó - vrs mismo período temporada pasada
TOTAL*	126.90	4.90%
1 Brasil	40.43	4.92%
2 Vietnam	26.54	1.90%
3 Colombia	12.64	6.37%
4 Indonesia	6.80	26.49%
5 Uganda	5.54	24.27%
6 Honduras	5.51	19.14%
7 India	5.31	11.77%
8 Etiopía	3.85	1.26%
9 Perú	3.63	9.54%
10 Guatemala**	3.19	10.14%

Notas:

- * Datos de OIC no incluye Guatemala.
- ** Datos de Guatemala, *fuentes Anacafé 30 de octubre 2020, Departamento de Análisis de Mercado Anacafé.*



Conclusiones y recomendaciones

- En los últimos 15 años, los precios del café han permanecido brevemente debajo del crítico nivel de US\$100.00 por quintal. El café es de las pocas materias primas que logro resistir la gran presión en los mercados porque el precio ya estaba bajo cuando inició la pandemia.
- La producción de café lavado permanece sensible a los bajos precios y al clima.
- Después de US\$135.00, la próxima resistencia está en US\$153.00.
- Los productores deben de hacer uso de las nuevas tecnologías para acercarse más a los compradores.
- Todo apunta a que el 2021 será un año de crecimiento económico a nivel global a pesar de la incertidumbre del Covid-19.



PROMOCIÓN DE LOS CAFÉS DE GUATEMALA

Promoción Internacional

Además de prestar diversos servicios a los asociados, Anacafé es responsable de proyectar el café de Guatemala al mundo y continuar fortaleciendo y afianzando los lazos comerciales de los productores con más compradores de cafés especiales en todo el mundo.

El eje central de la estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca **Guatemalan Coffees**, por la cual se dan a conocer internacionalmente los distintos perfiles de taza y las características únicas del café de cada una de las 8 regiones cafetaleras de Guatemala.

Como parte de las medidas de prevención y contención del Covid-19 “Coronavirus” implementadas a nivel nacional e internacional (marzo de 2020), las ferias internacionales y varios eventos de promoción fueron pospuestos o cancelados. El modelo de participación y promoción en la epidemia fue adaptado a través de participaciones remotas que permitieron seguir teniendo visibilidad y cercanía con los mercados internacionales.



La participación de los **Guatemalan Coffees** en el Pabellón de Café de la 41ª edición del Salón Internacional del Gelato, Pastelería y Panificación Artesanales y del Café -Sigep-, fue patrocinada por el Programa CafèyCaffè. El evento se realizó en Rímini, Italia, del 18 al 22 de enero. El objetivo principal fue promover los lazos comerciales de países productores con el mercado italiano.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los cafés de especialidad que se producen en el país en preparaciones de filtrado, espresso y catación. Además, se impartió una presentación educativa sobre las características y perfiles de taza de las 8 regiones de los cafés de Guatemala.

En la cosecha 2019-2020, el **23.4%** de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Europa, especialmente a los mercados de Bélgica, Italia y Alemania. A Italia se exportaron **179,678 quintales** de café oro, equivalentes al **4.3%** del total de las exportaciones de café de Guatemala en esta cosecha.

Delegaciones Comerciales

Taiwán

Con el apoyo de la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala y la Oficina Comercial para Centroamérica -CATO-, del 23 al 25 de febrero, Anacafé recibió y organizó la visita de una misión comercial de 17 personas representantes de 14 empresas taiwanesas, interesadas en adquirir café de Guatemala. Los empresarios participaron en una catación de cafés, visitaron varias unidades productivas y se reunieron con productores nacionales en una rueda de negocios, buscando fortalecer las relaciones comerciales bilaterales e incrementar las exportaciones de café al mercado asiático.



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

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.



Misión comercial de tostadores de café de Alemania.

En la cosecha 2019-2020, Guatemala exportó a Taiwán **71,230** quintales de café oro, generando un ingreso de divisas de **US\$11.5 millones**, equivalentes al 1.7% de las exportaciones. En total, el mercado asiático representó el **25.1%** del total de café guatemalteco exportado, un **3%** superior a la cosecha pasada.

Los principales países destino en Asia son Japón (**13.9%**); Corea del Sur (**4.2%**); República Popular de China (**3.1%**); República de China-Taiwán (**1.7%**) y Malasia (**1.6%**).

Alemania

Como parte del memorando de entendimiento entre Anacafé y la Cámara de Comercio e Industria Guatemalteco Alemana -AHK-, firmado en octubre de 2019, el 21 de febrero de 2020, una delegación de empresarios de tostaderías de café de Alemania visitaron Anacafé para degustar, catar y profundizar sus conocimientos sobre los Cafés de Guatemala y así vincularse

comercialmente con productores locales. La delegación de empresarios alemanes integrada por representantes de las empresas Helder & Leeuwen, Vogelmaier Kaffeerosterei y Kaffee Reich fue encabezada por Enver Atabay, director de la Gremial de Tostadores de Alemania. Para este proyecto se contó con el apoyo de la KAS (Fundación Konrad Adenauer) representada en Guatemala por su Gerente Regional, Rudolf Teuwsen.

El mercado europeo y el mercado alemán ofrecen un interesante potencial de crecimiento para el consumo de los cafés de especialidad que produce Guatemala.

En la cosecha 2019-2020 el **23.4%** del total exportado llegó a Europa, 208 mil quintales fueron exportados a Alemania, equivalente al **5%** del total de café exportado por Guatemala, un **20%** superior a la cantidad exportada en la cosecha pasada.

Entrenamientos

Ueshima Coffee Company (UCC), Japón

Como parte de la alianza entre Anacafé y la empresa japonesa UCC (*Ueshima Coffee Company*), empresa líder en la compra de café verde en Japón, por segundo año consecutivo, del 10 al 24 de febrero de 2020, se llevó a cabo el entrenamiento para certificar a dos delegados de dicha empresa como expertos conocedores del café de Guatemala. Este entrenamiento tuvo una duración de dos semanas teóricas y prácticas, en las que los participantes aprendieron sobre las distintas características, cualidades y perfiles de taza de las regiones cafetaleras guatemaltecas, con el fin de convertirse en embajadores y promotores del café guatemalteco en el mercado japonés.

Como parte de esta alianza, UCC y Anacafé unieron esfuerzos en la primera Edición del *UCC - Anacafé Cupping Contest 2020*. Este evento tiene el objetivo de seleccionar perfiles de taza únicos, distintivos y atractivos del café de Guatemala para consumo en el mercado japonés.

Como en otros eventos similares, se realizó una convocatoria abierta a todos los productores de café del país, las muestras ingresadas fueron evaluadas en el laboratorio de catación de Anacafé y las 10 muestras con los puntajes más altos contaron con un espacio exclusivo para ser catadas en Japón por un panel de catadores de Ueshima Coffee Co. (UCC) Academy y del departamento de ventas de esta empresa.

El panel eligió y compró los 3 mejores perfiles de café 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 el mercado asiático.



Entrenamiento en los cafés de Guatemala a dos delegados de la empresa Ueshima Coffee Company, Japón.



En la cosecha 2019-2020, el **25.1%** de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Asia. A Japón se exportaron **577,828** quintales de café oro, equivalentes al **14%** del total de las exportaciones de café de este año.



Cup of Excellence 2020

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.

En la coyuntura provocada por la epidemia del Covid-19 y con el objetivo de poder seguir adelante con el desarrollo del programa, durante las etapas de *Recepción de Muestras, Preselección y Competencia Nacional*, se tuvieron que implementar nuevos y estrictos protocolos de bioseguridad, apegados a la normativa institucional y acatando las disposiciones de salud pública establecidas por el Gobierno. Además, se realizaron modificaciones en el precio de apertura y los tamaños de lote para los cafés de *Cup of Excellence*, buscando reducir los riesgos de incertidumbre económica impuestos por la crisis sanitaria.

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: GrainPro, Soluagro, Rainforest Alliance, BUNN, Disagro y Yara.



En la coyuntura provocada por la epidemia del Covid-19, estrictos protocolos de bioseguridad fueron implementados.

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 **149 muestras** de café de todas las regiones cafetaleras del país, las cuales fueron evaluadas por un selecto grupo de **9 jueces nacionales** bajo la coordinación de Eduardo Ambrocio, juez líder de ACE, quien desde 2008 ha venido desempeñando este rol en las subastas de Centroamérica, Sudamérica y África. Ambrocio es además Q-Grader e instructor certificado por la Specialty Coffee Association -SCA.

En conjunto, estos **10 catadores** seleccionaron **65 muestras** que se apegaban a los lineamientos de ACE de tener una calificación por encima de **+86 puntos** 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 65 muestras, seleccionando 40 que cumplieran con los parámetros de clasificación para la siguiente etapa: Competencia Internacional, seleccionando el número máximo de muestras permitidas por ACE para entrar a esta fase de la competencia.



Panel de jueces nacionales evaluando las muestras, bajo estrictos protocolos de bioseguridad.

Competencia Internacional

En el programa original de COE se realiza la Competencia Internacional con la presencia en Guatemala de un panel de jueces internacionales. Debido a la situación provocada por la epidemia del Covid-19, el cierre de fronteras y la restricción del ingreso de viajeros internacionales al país, el *Alliance for Coffee Excellence* estableció un nuevo protocolo para lograr llevar a cabo esta fase de la competencia, seleccionando los denominados “*Global Coffee Centers*” o GCC’s para llevar a cabo la tarea de catar internacionalmente estos cafés.

Los GCC’s estuvieron ubicados estratégicamente en Japón (Maruyama y Wataru), Corea del Sur (Tera-rosa), Australia (Campos Coffee), Noruega (Kaffebrenneriet) y Estados Unidos (ACE Lab).

El lunes 25 de mayo, se inició la preparación de los sets con las 40 muestras clasificadas a la Competencia Internacional para que catadores internacionales del más alto nivel las evaluarán y calificarán en estos centros. Los resultados entregados por los catadores internacionales fueron tabulados por la firma auditora Deloitte, encargada de certificar los procesos del programa en Guatemala.

Apegados a los lineamientos de ACE de tener una calificación por encima de **+87 puntos**, **30** de los **40 cafés** fueron **clasificados para la Subasta en línea Cup of Excellence 2020** (**8** clasificaron a la subasta en línea de **National Winners** por haber obtenido un punteo entre +85 y 86.99 puntos en esta fase de la competencia).

Tueste, proceso fundamental para poder apreciar todas las características de un café en la taza

Cada tipo de café, cada variedad y región requiere ser tostado de diferente forma. Para que los catadores y jueces de las competencias como COE puedan percibir y apreciar todas las características de un café, sin ocultar sus defectos, es indispensable un tueste perfecto.

Como parte del equipo del laboratorio de Catación, Marvin Medina, es el encargado de tostar todas las muestras de café, desde la fase de pre-selección hasta la fase internacional, para que los jueces los caten y califiquen.



Antes de que las muestras sean catadas por los jueces, Marvin se encarga de verificar que cada muestra cumpla con el tiempo, temperatura, sabor y el grado de tueste indicado por el juez líder. Entre otros parámetros, utiliza la Escala Agrtron para medir la coloración del café. Al cumplir con estos parámetros de tueste, se garantiza que los cafés compiten en igualdad de condiciones.

Con más de 20 años en Anacafé, Marvin ha tenido la gran responsabilidad de tostar las muestras de Cup of Excellence -COE- durante 16 años consecutivos, recibiendo el reconocimiento de Jueces Nacionales e Internacionales, ganándose la admiración de todo el equipo.

En tiempo de cosecha, utilizando los 12 cilindros, Marvin llega a tostar hasta 110 muestras al día y comenta que “lo básico es que te guste tu trabajo y saber la responsabilidad durante el proceso de tueste porque hay muchas personas que trabajaron en el campo, en recolectar, beneficiar, etc. y con un mal tueste se puede echar a perder todo el trabajo que ellos realizaron”.

Resultados históricos en Subasta Electrónica Cup of Excellence -COE- 2020

El 28 de julio se realizó la Subasta Electrónica Cup of Excellence -COE- 2020, durante casi 5 horas, los 30 lotes de café fueron subastados obteniendo resultados históricos para el país.

Guatemala alcanzó un récord histórico en precio más alto con el lote de la unidad productiva “**El Socorro**” de **Palencia, Guatemala**, un geisha de proceso lavado por el que un comprador de Japón pagó **US\$180.20** por libra, 125% por sobre el precio récord anterior alcanzado en 2008 (US\$80.20 por libra).

Este año, con estas cifras, el café de Guatemala se posicionó como referente en la industria de cafés especiales, obteniendo el precio por libra y el precio promedio más alto de la región.

El precio promedio récord de **US\$26.50** por libra obtenido este año, superó en un 65% el precio promedio histórico más alto de US\$16.08 por libra logrado en 2017.



Este año, se subastaron **16,905.27 libras** en 30 lotes de café de Guatemala, obteniendo ingresos totales por **US\$448,067**. El año pasado el precio promedio fue de US\$15.62 por libra.

Se evidenció nuevamente la marcada preferencia del mercado internacional por los perfiles de taza de las variedades exóticas **Geisha y Pacamara**, pero sobre todo un importante interés del mercado asiático hacia los cafés de especialidad de Guatemala.

El **29%** de los compradores de cafés de esta subasta fueron de **Japón**, el **26%** **Corea del Sur** y el **10%** de **Estados Unidos**, este último surgiendo como el tercer comprador más importante y actor significativo para los cafés de especialidad.

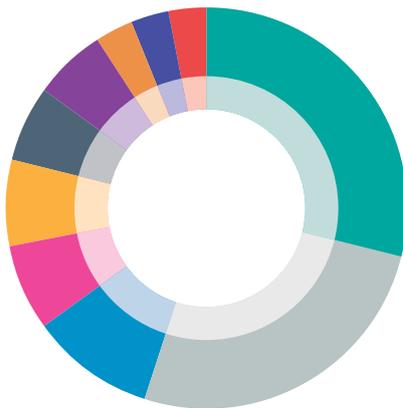
En la Subasta de los **National Winners** se subastaron un total de **7,892.30 libras** en **8 lotes** de café, obteniendo un total de ingresos de **US\$45,693.51**. El precio más alto alcanzado fue de **\$11.80 por libra** y el precio promedio fue de **US\$5.79 por libra**, el más alto alcanzado por Guatemala en esta subasta.



Transmisión en directo de subasta electrónica COE 2020.

Estadísticas

compradores lotes COE 2020 Distribución por país



29% Japón

26% Corea del Sur

10% Estados Unidos

7% Arabia Saudita

7% Taiwán

6% Alemania

6% China

3% Emiratos Árabes

3% Kuwait

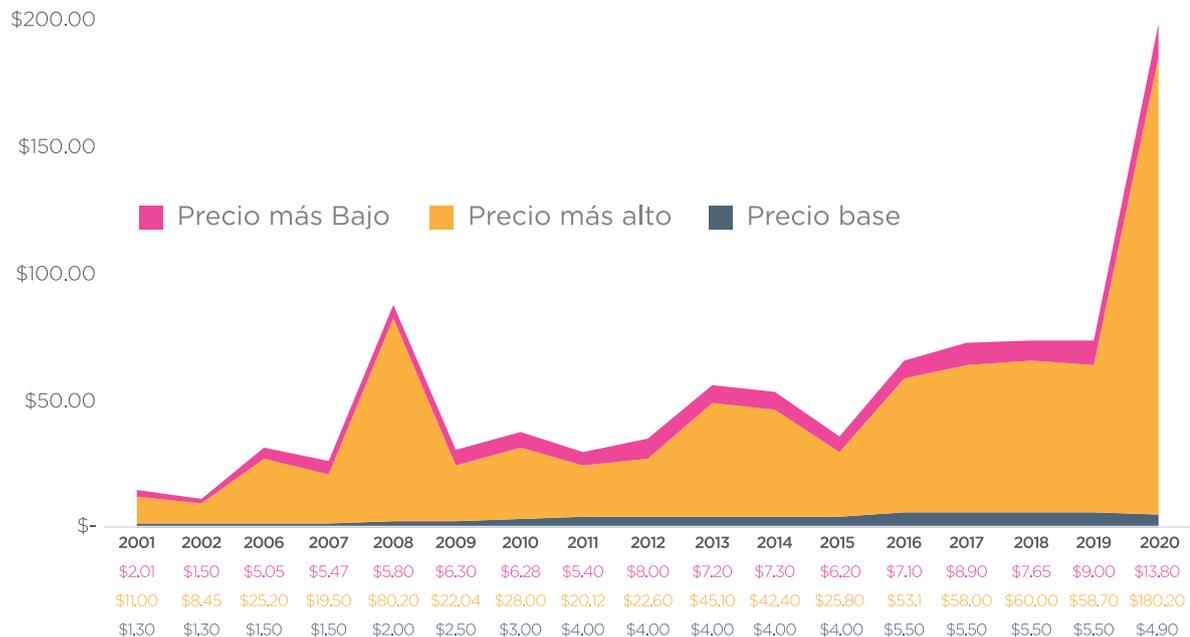
3% Italia



Precio promedio por libra (USD) desde la primera edición de la subasta en 2001

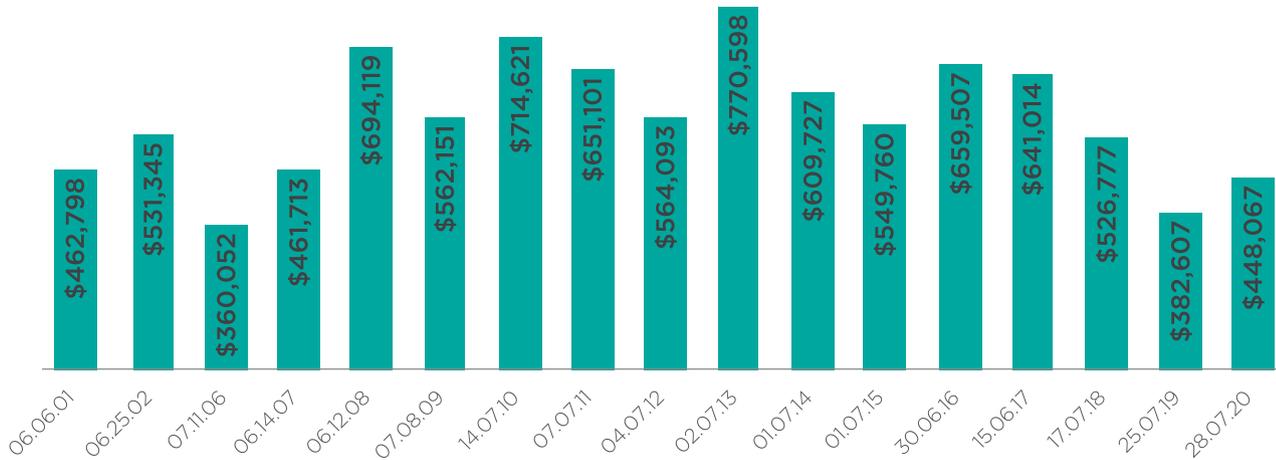


Precio más alto/Precio más bajo desde la primera edición de la subasta en 2001





Valor total subastado por año (USD) en Guatemala desde la primera edición de la subasta en 2001



Precios lotes subastados (USD) por país en 2020





Lanzamiento de La Cosecha Guatemala a medios locales, influenciadores y personalidades de gastronomía, coctelería y barismo.



Visita a la unidad productiva de la Familia Gómez, sexta generación de café.

La Cosecha

Como parte de la estrategia de promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala, del 27 al 29 de febrero se realizó la primera edición de “La Cosecha Guatemala”.

Este evento busca potenciar la temporada de cosecha del café como un producto turístico nacional e internacional sostenible.

El tema principal de esta primera edición fue la Denominación de Origen de los Cafés de Guatemala, por lo que se abrió convocatoria para la participación de unidades productivas en las regiones de Antigua Guatemala y Acatenango.

Pastores (El Cafetalito), El Tempixque (San Miguel Coffees), Bella Vista y la unidad productiva de la familia Gómez, fueron las unidades productivas anfitrionas en esta primera edición, en la que asistieron personalidades, 5 medios de comunicación internacionales y más de 15 medios e influenciadores (Influencers) nacionales

quienes, durante 3 días, conocieron a detalle el proceso de producción de los cafés de Guatemala y las características que los hace únicos en el mundo.

Los asistentes internacionales a esta primera edición fueron: Jorge Chanis, gastrónomo panameño; Paola Miglio, periodista, editora y activista de gastronomía, presidente de la Academia de 50 Best para América del Sur; Shadia Asencio, Coeditora de Food&Wine en español; Gaby Garrido y Patrick Vollert, celebridades y creadores de contenido de @soynomadatropical.

El evento generó más de 250 menciones y noticias orgánicas (sin pago de pauta) en medios impresos y digitales a nivel local e internacional. Al valuar estas menciones y noticias, equivalen a una inversión de USD\$1.5 millones en publicidad.

El evento fue organizado en conjunto con el medio gastronómico Mr. Menú y Ron Zacapa, con el apoyo de Copa Airlines, Casa Santo Domingo, Land Rover y Soy502.

Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café

Llevar a cabo el Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café, fue uno de los objetivos planteados dentro del Plan Estratégico 2017-2021 de la Asociación. El compromiso de llevar a cabo este objetivo fue uno de los retos más grandes en el 2020.

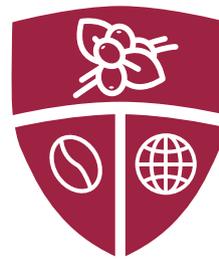
Este programa está dirigido a todas las personas relacionadas directa o indirectamente en cualquiera de las etapas de la cadena de valor del café en Guatemala y tiene como objetivo promover y fomentar el conocimiento para incrementar la competitividad en cada uno de estos eslabones de la cadena. Con una duración total de 120 horas, 4 horas semanales, se imparte los miércoles de 17:00 a 21:00 hrs. Esta primera edición contó con un total de 24 estudiantes inscritos.

El equipo multidisciplinario de profesionales altamente calificados de Anacafé es sin duda el activo más valioso con el que cuenta este Diplomado. Los expositores seleccionados tienen amplia experiencia y conocimientos en los distintos eslabones de la cadena de valor del café.

Este programa cuenta con el respaldo académico de una de las más prestigiosas Universidades de Centroamérica, la Universidad del Valle de Guatemala -UVG-, quienes comparten con Anacafé el compromiso de impactar positivamente en nuestra sociedad ofreciendo programas de excelencia.

Acatando las medidas de salud pública establecidas por el Gobierno para prevenir y contener la epidemia del Covid-19 y aprovechando las Tecnologías de Información y Comunicaciones como canal de formación y transferencia de conocimientos, el miércoles 22 de julio inició el Diplomado en formato semipresencial, 80% virtual y 20% presencial, adaptándose a la coyuntura actual, ya que inicialmente el Diplomado estaba diseñado para impartirse totalmente presencial.

En febrero del 2021, se espera graduar a esta primera promoción del Diplomado.



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

Iniciativas de Promoción y Posicionamiento Nacional

Unidos por Nuestro Café

Iniciativas de desarrollo local para consumir el mejor café del mundo

En el marco de los 60 años de Anacafé, se presentaron iniciativas implementadas para el desarrollo local por medio de la caficultura. Entre estas iniciativas resaltan la asistencia técnica para mantener y mejorar la calidad y la productividad y herramientas de promoción y acceso a mercados, logrando la vinculación directa del productor con el comprador nacional e internacional.

Para lograr esta vinculación entre productores y compradores, Anacafé desarrolla diversas acciones como las competencias regionales de café, apoyo e implementación de ferias locales, participación en ferias internacionales, atención a misiones comerciales, sesiones de catación, ruedas de negocio y visitas guiadas a unidades productivas, las cuales fueron presentadas por la Gerente General de la institución, Luisa Fernanda Correa.

El evento también permitió la presentación de un mural realizado por un artista guatemalteco, obra que formará parte de Anacafé, integrando todos los elementos que identifican y caracterizan al café de Guatemala y el lanzamiento de una barra de café ubicada dentro de las instalaciones de Anacafé como punto de exhibición y consumo de los cafés de Guatemala.

El mural generará un espacio de marca icónico en el que todos los visitantes puedan tomarse fotografías para sus historias y recuerdos de su experiencia con los Guatemalan Coffees, compartiéndola en sus redes sociales. La nueva barra de café permite a los visitantes experimentar en métodos de preparación de café, así como procesos y variedades, resaltando el trabajo e innovación de los caficultores.





Perspectivas del estudio de consumo interno

Como parte de las acciones para conocer el mercado local, Anacafé formó parte del proyecto de medición del consumo de café y análisis de los factores que determinan el crecimiento futuro del consumo de cafés en los países miembros de PROMECAFE, desarrollado en el marco del proyecto de Promoción del Consumo Interno que ejecuta esta entidad, con el financiamiento de la OIC y ejecutado por Sala 91 LLC, firma consultora basada en California.

El estudio se basó en los siguientes objetivos:

- Línea base de medición del consumo de café consumo per cápita en kg/año.
- Perfil de consumidor de café según segmentación sociodemográfica.
- Análisis de los hábitos de consumo y de los factores que determinan el crecimiento futuro de la categoría de café.

Dentro del estudio participaron distintos actores del sector, entidades públicas y privadas, productores, coffee shops de especialidad, grandes cadenas de café, cadenas de suministros, campeones de barismo y catación y público en general.

El estudio arroja un perfil general de los consumidores de la región, cabe destacar que el consumo aparente de café en Guatemala para el período 2018-2019 es de 1.36 kg per cápita, siendo el séptimo dentro de la región PROMECAFE y el cuarto a nivel centroamericano. Se estima que el consumo interno de café en Guatemala representa entre un 10% a un 12% del total de la producción.



Escuela de Café: un año más compartiendo conocimiento sobre los cafés de Guatemala

A nivel mundial, Guatemala es reconocida por producir cafés de excelente calidad. Poder degustar sus cualidades dependerá de la técnica que se utilice en su preparación.

En el período 2019-2020 se cumplió un año más educando acerca del buen café a guatemaltecos y extranjeros a través de los cursos presenciales y virtuales, obteniendo logros que ayudan a alcanzar la misión y objetivos de Escuela de Café de Anacafé.

Capacitación y formación de instructores

En esta ocasión, dos instructores de la Escuela de Café obtuvieron certificaciones en barismo y brewing por parte de la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos (Specialty Coffee Association -SCA) a nivel intermedio y profesional. Los instructores también lograron la certificación Accepted SCA Trainer (AST), que otorga la SCA y permite emitir certificaciones a nivel internacional.

Nuestras instalaciones están certificadas y calificadas como Campus Premium SCA que, en conjunto con los AST, permitirán posicionar a Escuela de Café como líderes en formación sobre café de la región.

Nuevos cursos y plataformas

Dentro de los cursos presenciales se incorporó el de catación, estructurado en tres niveles, que permitirá el desarrollo paulatino de habilidad de los estudiantes, el cual ha tenido una gran aceptación por parte del público. Este curso abre la oportunidad de la profesionalización y especialización en esta rama del café, formando catadores con criterio que apoyen al monitoreo de calidad de la producción de café.



Adaptándose a la nueva realidad que presenta la pandemia del COVID-19, Escuela de Café implementó cursos virtuales donde se brindan capacitaciones sobre preparación de café negro y de conceptos básicos de tueste. Esta nueva plataforma de educación permite expandir el conocimiento de los instructores a otros países, ya que se ha tenido participación de estudiantes ubicados en Suiza, México, Estados Unidos y Honduras. Esto motiva y brinda un futuro prometedor para el segmento educativo a nivel internacional a lo que respecta el café.

Alianzas y capacitaciones

En alianza con Funcafé, se logró realizar el curso de “Preparación de café negro” dirigido a 59 productores que conforman cooperativas de café. El objetivo de estas capacitaciones es brindarles herramientas y tecnologías para incrementar valor a la producción de café que generan.

Los instructores de Escuela de Café destacan por su alto nivel en conocimiento y profesionalismo, por lo que el área de promoción internacional del departamento de mercadeo cuenta con este apoyo en ferias en el extranjero. En esta ocasión, Japón y Taiwán fueron las ferias en donde los productores y los Guatemalan Coffees tuvieron el soporte en extracciones óptimas y montaje de mesas de catación hechas por el equipo de instructores. Escuela de Café es la encargada de tostar cada uno de los cafés servidos en todas las coffee expo en el extranjero.

Competencias nacionales

Escuela de Café lideró la competencia nacional de baristas y catadores, con el refuerzo de patrocinadores, aliados y el respaldo de Anacafé; obtenidos representantes para Guatemala en cada una de las ramas y en espera de conocer en qué ciudades se realizarán los eventos a nivel internacional por parte de WCE.

En el mes de octubre, Escuela de Café celebró el mes del café con el evento que “Viva el Café”, donde se realizaron talleres gratuitos con invitados especiales que hicieron de este mes un momento único y especial celebrando así el inicio de la cosecha 2019-2020.

Taza de la Excelencia

Cup of Excellence 2020 contó con la participación de dos instructores de Escuela de Café como parte del jurado nacional y uno de ellos formó parte del jurado internacional, esto para elegir a los mejores treinta cafés de la cosecha 2019- 2020.



Nueva línea de cafés: Selección Escuela de Café

Con el objetivo de brindar una experiencia única al consumidor, se generó la línea “Selección Escuela de Café”. Ésta cuenta con tres presentaciones: **Aficionado** (para las personas que degustan los sabores del café), **Conocedor** (para las personas que desean descubrir los procesos del grano de café) y **Experto** (para personas con paladar exigente que les gusta experimentar las variedades que presenta el café). Cada uno de los granos ha sido catado, tostado y empaquetado por los instructores que conforman el equipo de Escuela de Café.



Terminal área - “La Barra” de café

Como estrategia de alcance y promoción se lanzó “La Barra”; un espacio que presenta la calidad excepcional de los cafés de Guatemala generando un enlace con los consumidores locales que buscan degustar, experimentar y conocer nuevas tendencias del café.





ACCESO A MERCADOS Y SOSTENIBILIDAD

En respuesta a las necesidades comerciales de los productores de Guatemala, en el Departamento de Mercadeo y Comunicación se implementó una unidad de Acceso a Mercados y Sostenibilidad. El objetivo de esta unidad es desarrollar e implementar actividades, servicios e iniciativas que generen más oportunidades de acceso a mercados internacionales, actuales y potenciales, para los productores de café de Guatemala.

Esta unidad trabaja en tres ejes, alineados a la estrategia institucional:

- a) Diseño y desarrollo de nuevas herramientas
- b) Fortalecimiento de Capacidades
- c) Vinculación y alianzas estratégicas del sector

El diseño de nuevas herramientas enfocadas a nivel institucional (interno), se refiere a herramientas de recopilación de información de productores, creación de instrumentos para segmentación



de organizaciones por capacidades comerciales y diseño de una nueva propuesta para el Día del Caficultor, enfocada como una herramienta efectiva de comercialización.



Cuando la estrategia se enfoca a nivel externo o hacia el productor, se busca el diseño de módulos de capacitación por segmento de productores según sus capacidades comerciales y productivas, el diseño de herramientas digitales que permitan el acercamiento del productor con el comprador (Coffee Search System), diseño de competencias regionales, origin trips, COE, subastas, ferias y caracterización de nuevas Mi-

cro Regiones como herramientas comerciales por segmento de productor; y finalmente el entregable de una Guía de Exportación para el productor.

Basados en el segundo eje, enfocados en la parte de fortalecimiento interno, es decir, institucional, se refiere a capacitaciones del proceso de exportación y sistematización de procesos. Y enfocado hacia el productor, fortalecer sus conocimientos con capacitaciones según la identificación de sus necesidades comerciales por segmento, facilitar la participación de productor en las herramientas comerciales diseñadas por segmento y facilitar el financiamiento hacia el productor para fortalecer sus capacidades mediante la vinculación con diferentes actores de la cadena.

Finalmente, bajo el tercer eje, donde se busca la vinculación y alianzas estratégicas del sector, se puede clasificar en tres rubros: **comerciales**, **cooperación** y **educativas**.

Este año, entre los principales resultados de Acceso a Mercados y Sostenibilidad están:

Exportación de micro lotes vía aérea

El lanzamiento de este proyecto busca explorar nuevas posibilidades para que el productor pueda enviar su café vía aérea a cualquier parte del mundo. Se lograron acuerdos de tarifas especiales, con descuentos de hasta un 80% sobre las tarifas regulares de exportación. Asimismo, busca estrechar una alianza estratégica con los siguientes servicios de encomiendas internacionales de reconocido prestigio: FedEx, UPS y DHL, logrando obtener las mejores tarifas especiales para los productores guatemaltecos de café, motivándolos a exportar su café de forma directa a cualquier parte del mundo.



Este nuevo acceso a mercados busca promover e incrementar la exportación de Micro y Nano lotes vía aérea para cualquier parte del mundo, la ventaja es que el productor puede satisfacer el requerimiento de su cliente de acuerdo con una venta en Café Oro o Café Tostado. Generalmente, estas exportaciones pueden realizarse en sacos de yute y bolsa hermética o en cajas de 30 kilogramos empacados al vacío. La ventaja para el productor es que no existe un mínimo de envío, por lo que puede enviar desde una libra de café, por lo tanto, es un proyecto inclusivo para cualquier tamaño de productor, independiente de la cantidad que produzca su finca.



Empaque aéreo.



Micro lote.



Coffee Search System

Plataforma digital desarrollada por Anacafé para uso y beneficio del caficultor guatemalteco con el objetivo de vincularlos con potenciales compradores a nivel internacional, estableciendo el inicio de una posible relación comercial y de negocios entre el productor guatemalteco y el cliente interesado en su café.

Para más información, vea el apartado dedicado al Coffee Search System en el capítulo de Tecnologías de la Información y Comunicaciones al Servicio de la Caficultura.





DIVERSIFICACIÓN DE SERVICIOS AL SECTOR

Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab

Con el objetivo de fortalecer los servicios brindados a los productores, durante el ejercicio cafetalero 2019-2020, el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab- enfocó su trabajo en:

Proyectos de cooperación en pro del desarrollo de los servicios al productor

El laboratorio fue beneficiario del proyecto “Infraestructura de la calidad para la protección del medio ambiente y del clima” financiado con fondos del Instituto de Metrología Alemán. El objetivo de este proyecto es fortalecer el sistema nacional de la calidad guatemalteca, trabajando en conjunto con el Ministerio de Economía, la academia e instituciones privadas para generar materiales de referencia aptos para evaluar la confiabilidad de los resultados emitidos por los laboratorios.



Uno de los componentes de este proyecto fue asesoría y capacitación para los colaboradores de Analab en elaboración de material de referencia, a cargo de un experto del Centro de Metrología de México. Posteriormente, el personal de Analab contribuyó al desarrollo de las capacidades de otras instituciones, capacitando a dos laboratorios centroamericanos en elaboración de suelo certificado de café como material de referencia.

Incremento de cobertura en el servicio de análisis microbiológico

El análisis microbiológico es una herramienta que permite establecer la salud del suelo, como entidad “viva”. El equilibrio que existe entre planta y microorganismos se genera entre la porosidad del suelo en el que hongos benéficos extienden una cadena de varios metros de vellos especializados en buscar nutrientes para las raíces de las plantas y estas, a su vez, comparten proteínas y azúcares a los hongos. Esta interacción permite mantener una población alta de microorganismos que promueven el crecimiento de la planta y disminuye la población de microorganismos que dañan las cosechas.

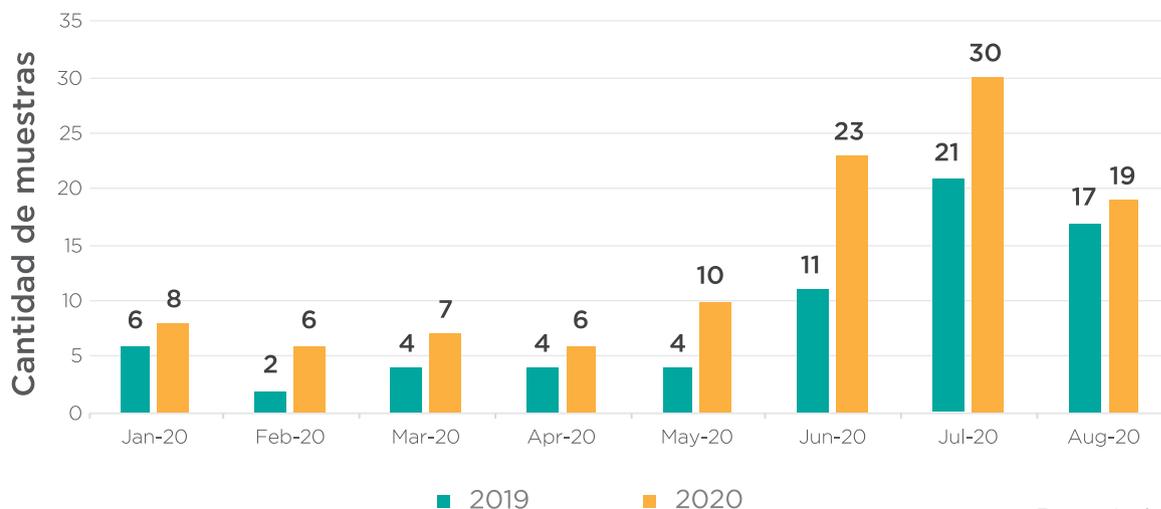
El laboratorio de microbiología de Analab, ha fomentado el interés de los productores para descubrir la riqueza microbiana de sus suelos. El aumento en el ingreso de las muestras de microbiología de suelos, comparado con el período anterior, evidencia el interés en este tipo de análisis.





Comparación año 2019 - 2020

Tendencia de ingreso de muestras de microbiología de suelos y abonos



Fuente: Analab.

El servicio de análisis microbiológico de suelos y abonos es de gran utilidad para determinar la presencia de bacterias, hongos, levaduras y actinomicetos y determinar poblaciones de microorganismos benéficos en el suelo o abono que ayudan a una mejor absorción de los nutrientes. Se observa en la gráfica el interés que este nuevo servicio ha despertado en los productores, que se ha incrementado desde su inauguración en 2019.

Analab impartió capacitaciones en las oficinas regionales y otras entidades sobre la importancia del análisis de microbiología del suelo y abonos en un plan de divulgación del análisis microbiológico del suelo y sus beneficios.

Gestión de la calidad en Analab

- **Acreditación:** Analab cuenta con un Sistema de Gestión de la Calidad implementado hace varios años. En noviembre de 2018, el Organismo Guatemalteco de Acreditación -OGA- acreditó el parámetro de pH en suelo bajo la norma ISO/17025:2005. Con la acreditación, los resultados de Analab son reconocidos a nivel nacional e internacional

como un laboratorio que brinda resultados confiables a sus clientes.

Motivados por continuar brindando servicios de calidad, en 2020 se amplió el alcance de acreditación para abarcar, mediante el estándar internacional ISO, los parámetros de pH en agua, nitrógeno foliar, abonos orgánicos y metales en agua otorgando mayor respaldo a los productores para sus gestiones ambientales o exportaciones a nivel nacional e internacional.

- **Ensayos de aptitud:** Como herramienta para evaluar la confiabilidad de los resultados emitidos por Analab y con el fin de evaluar la competencia del laboratorio, se

participó en pruebas de ensayo interlaboratorio, organizados por instituciones internacionales competentes.

En 2020, Analab participó en rondas de ensayo Inter laboratorio con Global Proficiency (Nueva Zelanda) en los que obtuvo resultados satisfactorios en Nitrógeno foliar, pH aguas, suelos y metales en aguas. Estos ejercicios Inter laboratorios son evidencia del buen desempeño que Analab, como laboratorio de ensayo, brinda a sus clientes, un servicio confiable, de calidad mundial.

- **Licencia Ambiental:** Para cumplir con lo establecido en la Ley de Protección y Mejoramiento del Medio Ambiente, Decreto 68-86, en 2018, Analab presentó ante el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-, el Diagnóstico Ambiental de Bajo Impacto, expediente No. DABI-1073-2018.

En 2019, el MARN otorgó la Licencia Ambiental para las operaciones del laboratorio, con el objetivo de que los resultados emitidos por Analab cumplan con los criterios ambientales nacionales y brindan respaldo a las gestiones ambientales de los caficultores.

- **Licencia para Manejo de Precursores y Sustancias Químicas:** Para cumplir con los lineamientos del departamento de Regulación y Control de Productos Farmacéuticos y Afines, basados en el Acuerdo Gubernativo 54-203 “Reglamento para el Control de Precursores y Sustancias Químicas”, Analab presentó ante el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS- el expediente para que el laboratorio pueda manejar precursores y sustancias químicas en el análisis de muestras.

En junio de 2020, Analab calificó como Empresa Autorizada para el manejo de precursores y sustancias químicas. Recibiendo la Licencia para Manejo de Precursores y Sustancias Químicas No. 185-7C3936-2FCE0A-2020. Con esto, además de cumplir con la legislación nacional, el laboratorio brinda mayor respaldo a los caficultores para sus gestiones gubernamentales.

Automatización de procesos para brindar un mejor servicio al productor

Para automatizar los procesos del laboratorio y brindar un servicio más eficiente al cliente, Analab implementó la comunicación por medio del servicio de mensaje de texto SMS de Anacafé. Con esta herramienta, los productores que requieren de los servicios de análisis de laboratorio, reciben mensajes de texto en su celular al momento del ingreso de su muestra y cuando el informe está listo para entrega, en el SMS se detalla el código de análisis y el número de orden de trabajo.

A partir de este año, el laboratorio cuenta con un Espectrofotómetro de Emisión Óptica de Plasma Acoplado Inductivamente (ICP-OES), equipo completamente automatizado con el que el área de Calidad, Investigación y Desarrollo de Analab valida el análisis de Boro, Azufre, Calcio y Magnesio en suelo, asegurando la calidad de los resultados emitidos.

A principios de 2020, Anacafé compró equipo automatizado para determinación de pH en suelo, con el que se proveerán resultados oportunos de análisis de suelos que contribuyen a una mejor toma de decisiones en campo, a la vez que se cumplen con los más altos estándares de calidad en los informes de suelos.

La nueva tecnología para el análisis de suelos, permite incrementar la eficiencia en los análisis y mejorar la exactitud y precisión de los resultados. En la fotografía se observa que un analista puede programar la rutina del equipo para determinar simultáneamente 78 muestras de suelo, transfiriendo automáticamente los resultados al informe de laboratorio.



Determinador automático de pH en suelos.

Laboratorio de Análisis Sensorial de Anacafé - Catación

Comportamiento de calidad - Cosecha 2019/2020

El Laboratorio de análisis sensorial de Anacafé - Catación, tiene como compromiso brindar servicios organolépticos que ayuden al caficultor a monitorear la calidad de su café y a conocerlo por medio de la ponderación de sus atributos sensitivos.

Anacafé cuenta con un panel de catadores certificados Q grader por el Coffee Quality Institute de Estados Unidos. Dicho respaldo garantiza las competencias técnicas del personal del laboratorio.

Durante la cosecha 2019-2020, Catación atendió un total de 3,690 evaluaciones provenientes de muestras de productores, exportadores, investigaciones, competencias regionales y acceso a mercados, siendo un 30.6% menos en comparación a la cosecha 2018-2019.

De las muestras analizadas, 46.67% solicitaron los servicios de análisis técnico y perfil de taza, de las cuales un 34.15% fueron análisis técnico y el 18.32% fueron analizadas como perfiles de taza. Adicional, un 0.87% de los clientes solicitó el servicio de análisis de tostado-molido.

Distribución de tipos de análisis requeridos por cliente

Ejercicio	Rubro	Análisis técnico	Perfil de taza	Técnico y Perfil de taza	Análisis tostado y molido	Total por rubro
27	Acceso a mercados	0	37	72	0	109
27	Clientes	80	110	41	2	233
27	Exportador	10	0	0	0	10
27	Guatemalan Coffees	58	8	525	9	600
27	Investigadores	222	23	793	8	1,048
27	Monitoreo de calidad	51	0	0	0	51
27	Postcosecha	0	85	82	0	167
27	Productor	839	413	209	13	1,474
TOTAL DE MUESTRAS		1,260	676	1,722	32	3,690

El monitoreo de la calidad de los cafés de Guatemala se realiza principalmente por el análisis técnico y análisis técnico-perfil de taza. Durante la cosecha 2019/2020 se corrieron 2,982 ensayos.



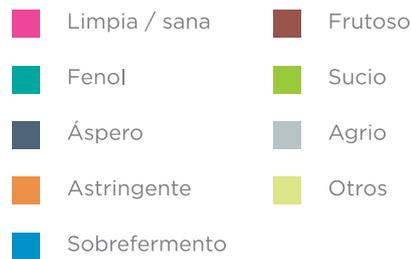
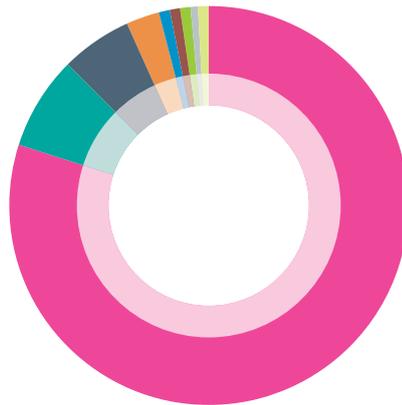
Equipo Laboratorio de Catación.



Comportamiento nacional de la calidad de la cosecha 2019/2020

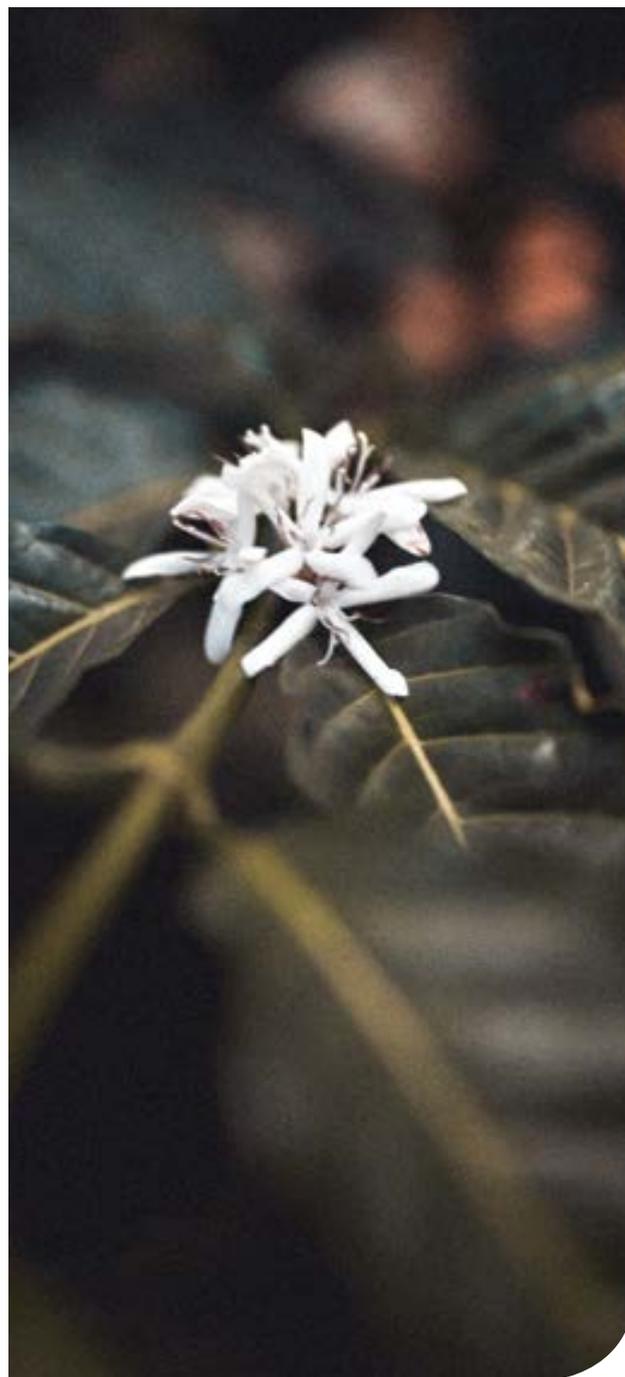
Para la cosecha 2019/2020 la cantidad de muestras limpias (sanas) se incrementó a 79.44%, un 10.46% más en comparación al período 2018/2019. Mientras que los defectos predominantes fueron fenol (7.29%) y taza áspera (6.32%).

Comportamiento nacional de la calidad de la cosecha 19/20



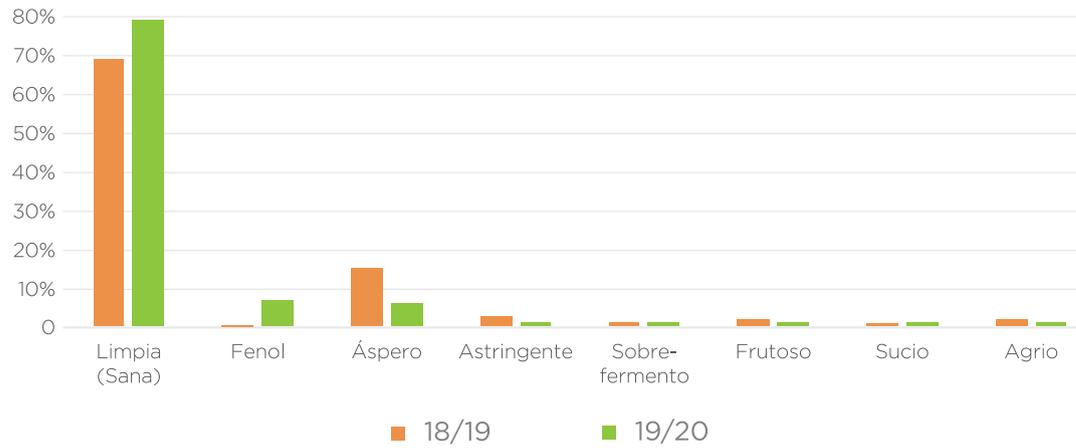
Descripciones - taza	18/19	19/20
Limpia (sana)	68.97%	79.44%
Fenol	0.46%	7.29%
Áspero	15.50%	6.32%
Astringente	3.03%	1.28%
Sobrefermento	1.43%	1.20%
Frutoso	2.15%	1.03%
Sucio	1.27%	0.88%
Agrio	2.21%	0.83%
Viejo	1.04%	0.68%
Moho	0.49%	0.34%
Cebolla	0.23%	0.29%
Rancio	0.10%	0.22%
Vinoso	0.16%	0.08%
Terroso	0.03%	0.07%
Amargo	0.00%	0.06%
Contaminación (humo)	2.61%	0.00%
Contaminación (Saco)	0.03%	0.00%

Se validó que la presencia de taza limpia (sana) presenta un incremento de 10.46% en comparación a la cosecha anterior.

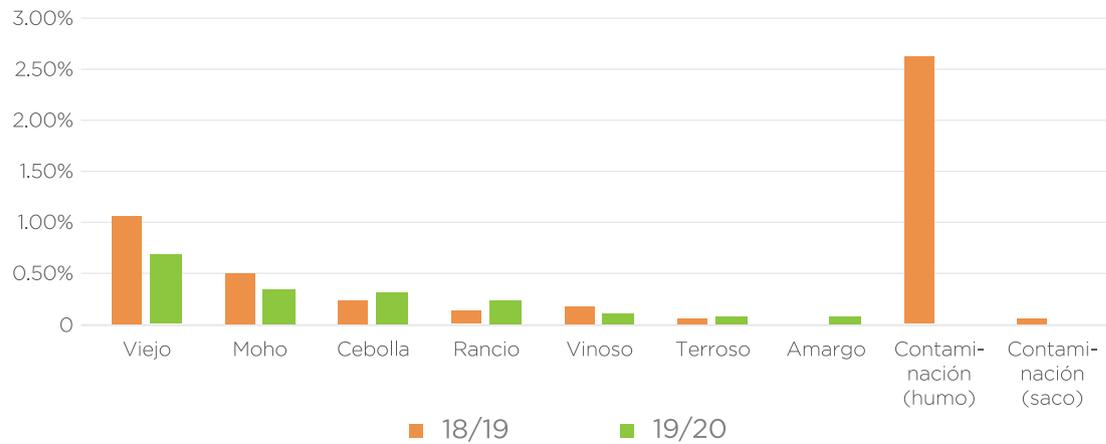




Comparativo Calidad de taza 1



Comparativo Calidad de taza 2

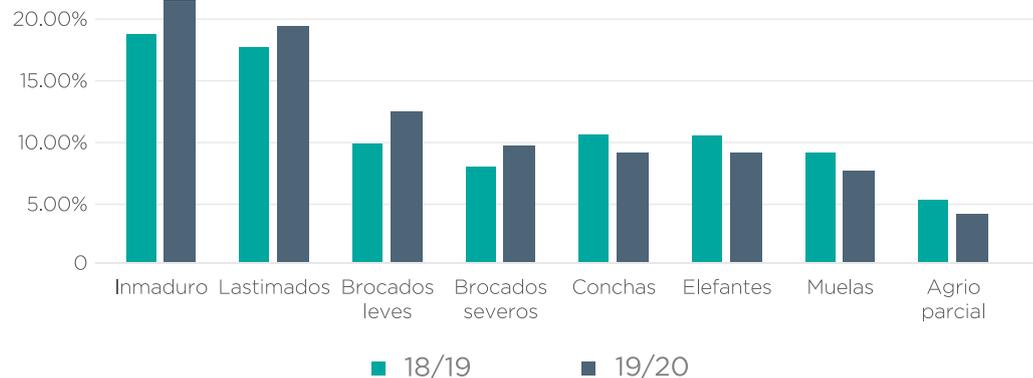


Comparando el período 2019/2020 con el anterior, se puede observar que el defecto fenol presenta un 6.83% de incremento. Dentro de los datos importantes a mencionar es la baja de un 9.18% del defecto áspero y de un 1.74% del defecto astringente. En menores porcentajes se encontraron los defectos frutoso con un 1.11% y sobrefermento con 0.22%.

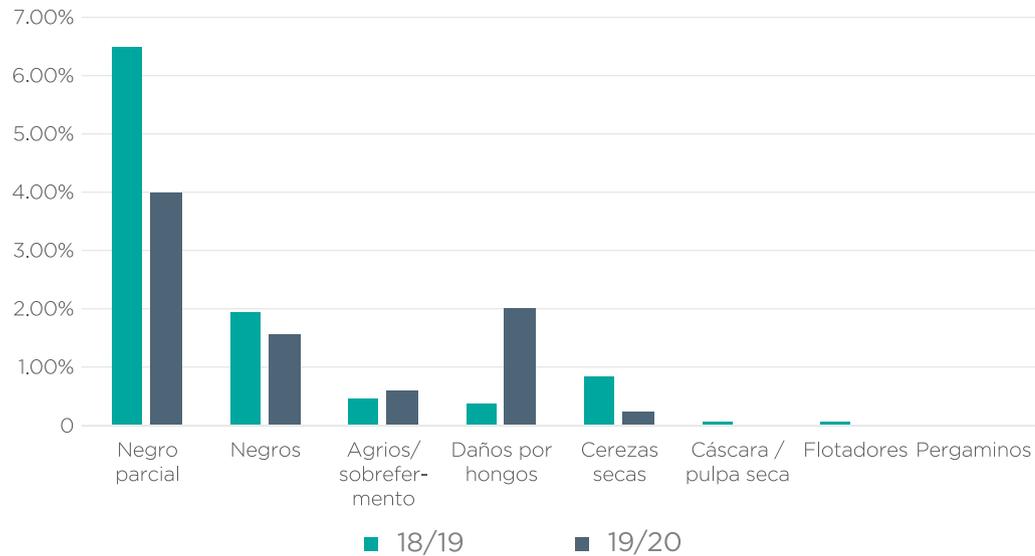
Durante la cosecha 2019/2020 el defecto predominante fue granos inmaduros (21.56%), con un incremento del 2.67% en comparación al periodo anterior, lo cual está asociado a las notas ásperas y astringentes percibidas en las evaluaciones sensoriales del análisis técnico. El segundo defecto predominante fue granos lastimados (19.41%), presentando un incremento de 1.69%.

Granos defectuosos predominantes	18/19	19/20
Inmaduro	18.88%	21.56%
Lastimados	17.72%	19.41%
Brocados leves	9.77%	12.48%
Brocados severos	7.94%	9.73%
Conchas	10.66%	9.19%
Elefantes	10.42%	9.00%
Muelas	9.15%	7.67%
Agrio parcial	5.10%	4.05%
Negro Parcial	6.51%	4.00%
Negros	1.98%	1.60%
Agrios / Sobrefermento	0.48%	0.63%
Daños por hongos	0.36%	0.38%
Cerezas secas	0.87%	0.24%
Cáscara / pulpa seca	0.07%	0.03%
Flotadores	0.06%	0.03%
Pergaminos	0.00%	0.02%

Comparativo de granos defectuosos predominantes 1



Comparativo de granos defectuosos predominantes 2

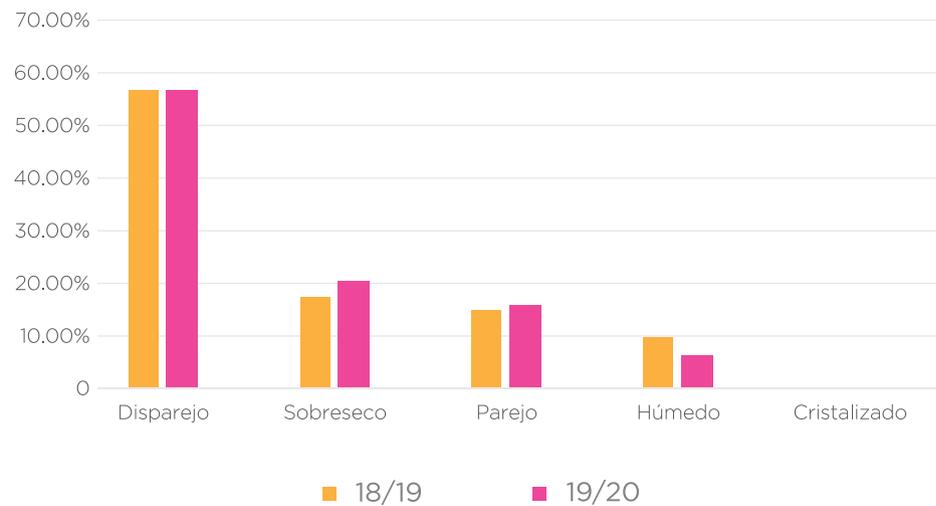


Durante el período cafetalero 2019/2020 el secamiento disparejo fue predominante, manteniendo la proporción en comparación al ejercicio anterior. El café calificado como sobreseco incrementó en un 2.80% en comparación con el húmedo que disminuyó en un 3.51%.

Comparación inter cosechas sobre calidad de secamiento

Secamiento	18/19	19/20
Disparejo	57.34%	57.33%
Sobreseco	17.62%	20.43%
Parejo	15.31%	16.10%
Húmedo	9.66%	6.15%
Cristalizado	0.07%	0.00%

Comparación entre cosechas sobre la calidad del secamiento



Es importante analizar el resultado del secamiento sobreseco, ya que afecta directamente la vida útil del grano de café, generando sabores y sensaciones secas y planas en taza. La disminución de porcentaje en secamiento húmedo valida que el productor está desarrollando mejores técnicas de secamiento, teniendo como resultado mejores perfiles de taza.

En las siguientes gráficas se puede validar el comportamiento de calidad de cada una de las regiones administrativas de Anacafé.

Región I

San Marcos, Quetzaltenango

Taza	%
Limpia (sana)	93.01%
Viejo	3.07%
Áspero	1.94%
Frutoso	1.01%
Sobrefermento	0.97%

Secamiento	%
Disparejo	66.21%
Húmedo	13.79%
Parejo	11.03%
Sobreseco	8.97%

Granos defectuosos predominantes	%
Inmaduro	26.11%
Lastimados	23.31%
Brocados leves	16.08%
Brocados severos	14.22%
Conchas	4.20%
Elefantes	4.20%
Muelas	3.73%
Negro parcial	3.03%
Agrio Parcial	2.80%
Negros	0.93%
Agrios / Sobrefermento	0.70%
Cerezas secas	0.47%
Daños por hongos	0.23%



Granos defectuosos predominantes	%
Inmaduro	20.95
Lastimados	18.58%
Brocados leves	13.99%
Brocados severos	11.04%
Conchas	9.36%
Elefantes	8.91%
Muelas	7.63%
Negro parcial	4.45%
Negros	2.04%
Agrio parcial	1.77%
Agrios / Sobrefermento	0.64%
Daños por hongos	0.45%
Flotadores	0.09%
Cerezas Secas	0.05%
Pergaminos	0.05%

Región II

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

Taza	%
Limpia (sana)	71.67%
Áspero	15.13%
Sobrefermento	3.33%
Cebolla	2.16%
Moho	1.91%
Astringente	1.29%
Viejo	1.29%
Frutoso	1.27%
Agrio	0.98%
Fenol	0.61%
Sucio	0.38%

Secamiento	%
Disparejo	59.26%
Húmedo	6.17%
Parejo	11.88%
Sobreseco	22.69%



Región III

Guatemala, Chimaltenango,
El Progreso, Escuintla,
Sacatepéquez

Taza	%
Limpia (sana)	90.25%
Áspero	2.55%
Sucio	1.44%
Fenol	1.31%
Frutoso	1.22%
Agrio	0.83%
Astringente	0.64%
Sobrefermento	0.55%
Viejo	0.51%
Vinoso	0.38%
Cebolla	0.29%
Moho	0,05%

Secamiento	%
Disparejo	46.99%
Parejo	25.90%
Sobreseco	20.48%
Húmedo	6.63%

Granos defectuosos predominantes	%
Inmaduro	24.67%
Lastimados	21.41%
Brocados leves	10.81%
Elefantes	8.97%
Conchas	8.87%
Brocados Severos	7.75%
Muelas	7.14%
Agrio parcial	5.40%
Negro parcial	2.34%
Negros	1.02%
Agrios / sobrefermento	0.92%
Cerezas secas	0.51%
Daños por hongos	0.20%



Granos defectuosos predominantes	%
Inmaduro	27.03%
Lastimados	22.97%
Agrio parcial	9.91%
Brocados leves	7.98%
Conchas	6.95%
Elefantes	6.56%
Brocados severos	6.50%
Muelas	5.21%
Negro parcial	3.67%
Negros	1.87%
Agrios / sobrefermento	0.64%
Cerezas secas	0.58%
Cáscara / pulpa seca	0.065
Daños por hongos	0.06%



Región IV

Jutiapa, Santa Rosa, Jalapa

Taza	%
Limpia (sana)	85.44%
Áspero	5.29%
Fenol	1.83%
Sobrefermento	1.28%
Agrio	1.17%
Viejo	1.15%
Frutoso	0.96%
Astringente	0.77%
Sucio	0.73%
Moho	0.36%
Rancio	0.35%
Terroso	0.25%
Amargo	0.25%
Vinoso	0.16%

Secamiento	%
Disparejo	47.6%
Parejo	24.32%
Sobreseco	24.14%
Húmedo	3.94%

Región V

Guatemala, Chimaltenango, El Progreso, Escuintla, Sacatepéquez

Taza	%
Limpia (sana)	82.84%
Fenol	9.26%
Áspero	4.20%
Frutoso	0.95%
Sucio	0.93%
Sobrefermento	0.83%
Agrio	0.50%
Astringente	0.48%

Secamiento	%
Disparejo	58.99%
Sobreseco	25.06%
Parejo	10.13%
Húmedo	5.82%

Granos defectuosos predominantes	%
Inmaduro	23.07%
Lastimados	21.97%
Brocados leves	13.83%
Brocados severos	10.09%
Conchas	8.40%
Elefantes	8.40%
Muelas	7.12%
Negro parcial	3.14%
Agrio parcial	3.05%
Negros	0.34%
Cerezas secas	0.25%
Daños por hongos	0.17%
Agrios / sobrefermento	0.08%
Cáscara / pulpa seca	0.08%



Granos defectuosos predominantes	%
Inmaduro	15.92%
Lastimados	15.40%
Brocados leves	13.30%
Conchas	11.68%
Elefantes	11.68
Elefantes	6.56%
Brocados severos	10.82%
Muelas	10.37%
Negro parcial	4.82%
Agrio parcial	2.31%
Negros	2.03%
Agrio / sobrefermento	0.72%
Daños por hongos	0.72
Cerezas secas	0.10%
Cáscara / pulpa seca	0.03%
Floadores	0.03%
Pergaminos	0.03%



Región VI Alta y Baja Verapaz, El Estor, Izabal

Taza	%
Limpia (sana)	68.28%
Fenol	17.76%
Áspero	7.46%
Astringente	2.59%
Sucio	1.03%
Sobrefermento	1.00%
Frutoso	0.81%
Agrio	0.54%
Rancio	0.48%
Moho	0.03%
Terroso	0.03%

Secamiento	%
Disparejo	67.41%
Sobreseco	16.21%
Parejo	12.07%
Húmedo	4.31%

Región VII

Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal

Taza	%
Limpia (sana)	87.92%
Fenol	2.56%
Áspero	2.45%
Frutoso	1.76%
Agrio	1.75%
Viejo	1.60%
Astringente	0.88%
Sucio	0.88%
Moho	0.19%

Secamiento	%
Disparejo	57.78%
Parejo	16.67%
Húmedo	12.78%
Sobreseco	12.78%

Granos defectuosos predominantes	%
Inmaduro	26.38%
Lastimados	21.85%
Brocados leves	12.01%
Conchas	7.68%
Elefantes	7.09%
Brocados severos	6.89%
Agrio parcial	6.69%
Muelas	5.51%
Negro parcial	4.33%
Negros	0,98%
Agrios / Sobrefermento	0.59%



Por medio de las evaluaciones realizadas en el Laboratorio de Catación, se observó que las regiones que destacan por taza sana son la Región I con un 93% y la Región III con un 91%.

Otras regiones con un porcentaje representativo de taza limpia son la Región VII con un 87.92% y la Región IV con un 85.44%.

Se puede observar que el secamiento disperso tiene predominancia en las 7 regiones con un 57.33%.

Eventos relevantes

El Laboratorio de Catación apoyó varias actividades durante la cosecha 2019/2020, de las cuales se pueden mencionar las más relevantes:

- **Competencias de Cafés Regionales.** Se brindó soporte nuevamente a las Competencias Regionales, siempre con el objetivo de identificar los perfiles representativos de cada una de las regiones Guatemalan Coffees, identificar nuevos perfiles de taza especiales y diferenciados por su variedad y/o procesos (Honey - Natural) para ser presentados en ferias internacionales y eventos donde Anacafé tiene presencia.
- **Cup of Excellence 2020.** Se brindó soporte logístico para la realización de Cup of Excellence 2020 en medio de la coyuntura actual provocada por la pandemia del Covid-19. Siempre destacando el talento de Marvin Medina en el área de tueste de muestras.
- **Atención a delegaciones.** Anacafé, por medio de su Laboratorio de Catación, presenta los cafés regionales Guatemalan Coffees



Elmer Orellana del equipo de catadores, COE 2020.



Delegación UCC, Japón.

a delegaciones provenientes de diferentes partes del mundo como Estados Unidos, Europa y Asia. Por medio de las cataciones se promueve el vínculo de comercialización con productores guatemaltecos. En el mes de febrero se tuvo la visita de la delegación UCC de Japón.



Cursos y capacitaciones.



Curso Q Grader.

Servicios – Capacitaciones

- **Capacitaciones y diplomados.** Siendo la calidad el eje principal para la diferenciación, posicionamiento y promoción de los cafés en el mercado actual, el Laboratorio de Catación apoya la mejora continua de los procesos de control de calidad con capacitaciones para los caficultores de café de Guatemala.
- **Curso de Certificación Q Grader.** Se realizó durante el mes de octubre 2019 y fue dirigido a Catadores profesionales que buscan actualizar e incrementar sus conocimientos sobre control de calidad y estándares de análisis sensorial.
- **Recertificación Q Grader.** Se ejecutó en el mes de noviembre de 2019 y se orientó a catadores profesionales ya certificados Q Grader que necesitaban revalidar su competencia técnica. Dicha evaluación la realizan catadores Q Grader cada 3 años para mantener su licencia vigente.

Servicio al productor

- **Preparación de muestras para oferta de exportación - (Preparación especial y europea).** El servicio de preparación de muestras surge de la necesidad del productor de enviar muestras representativas de lotes de cafés a clientes potenciales.
- **Rueda de negocios de productores y potenciales compradores.** El laboratorio de Catación brinda la infraestructura y el apoyo logístico para que los productores puedan realizar presentaciones de sus lotes de café a sus potenciales clientes invitados.
- **Cataciones privadas de cafés** - (Identificación de lotes especiales y excepcionales). El objetivo de este servicio es apoyar a los productores de café a identificar aquellos lotes especiales o excepcionales para ser ofertados en plataformas internacionales, todo esto con el apoyo del panel de catadores Q Grader del Laboratorio de Catación.

Otros servicios

- **Certificaciones de Calidad - Validación de calidad exportador / comprador (Suntory / CQI).** La validación y certificación de los lotes de café de exportación son importantes para cumplir con los estándares de calidad de las empresas importadoras con las que Anacafé tiene convenios vigentes. El Laboratorio de Catación es la herramienta que vela por el cumplimiento de dicha certificación.

Anacafé, como socio estratégico de Suntory-Itochu en Guatemala, certifica la calidad de cafés que serán comercializados en Japón. Además, es el organismo acreditado para emitir certificados de evaluación sensorial Q grader del Coffee Quality Institute de Estados Unidos.

Tostaduría de Anacafé

El proceso de tueste es esencial para conservar las características especiales que pueda poseer un café. El objetivo de la tostaduría de Anacafé es cuidar a detalle todas las fases durante el tostado y empaclado, utilizando equipo de alta tecnología y personal capacitado.

Como parte de la diversificación de servicios de Anacafé, la tostaduría ofrece los servicios de tostado, molido y empaclado de café a toda persona o entidad que lo requiera. El empaque se realiza a solicitud del cliente.



Durante el año cafetalero se recibieron 92,209 libras de café pergamino y 31,793 libras de café oro de diferentes clientes a nivel nacional. Además, se tostó, molió y empacló el café de las 8 regiones de los Guatemalan Coffees, siendo éstas: Antigua, Atitlán, Cobán, Fraijanes, Huehuetenango, Nuevo Oriente, San Marcos y Acatenango.

En el año 2019 se obtuvo la renovación de la licencia sanitaria para el funcionamiento de la tostaduría. Adicional se fortalecieron los conocimientos del personal en buenas prácticas de manufactura y atención a clientes con el objetivo de brindar un servicio de calidad.



FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL

Gestión del Recurso Humano

El departamento de Recursos Humanos está comprometido en velar por la salud y la seguridad integral y el desarrollo profesional de cada uno de los colaboradores de la institución. En la coyuntura actual provocada por la pandemia, la Asociación Nacional del Café y el departamento de Recursos Humanos, siguen proveyendo a los colaboradores el desarrollo constante y un ambiente laboral agradable.

Salud y Seguridad Ocupacional

Desde el inicio de la emergencia, el departamento de Recursos Humanos lideró el proceso institucional para enfrentar la amenaza del Covid-19, tomando todas las medidas preventivas de higiene, seguridad ocupacional y bioseguridad necesarias para resguardar el bienestar de todos los colaboradores.

Trabajando en conjunto con otros departamentos, se desarrollaron protocolos y se siguieron las recomendaciones de las autoridades de Gobierno, brindando a cada uno de los colaboradores los insumos necesarios para prevenir la enfermedad.





También se promovió el teletrabajo y otras medidas de prevención, teniendo especial cuidado y consideraciones especiales con las personas mayores de 60 años y personas que tienen un historial clínico.

El bienestar de los colaboradores es lo más importante y nuestra misión institucional es prestar servicios de calidad para una caficultura sostenible, atendiendo a todos los productores, clientes, proveedores y visitantes de forma presencial o remota.

Formación del Personal

Por medio del departamento de RRHH, Anacafé continuó implementando acciones para fortalecer el desarrollo del personal. Durante el año se capacitó al 16% del personal, invirtiendo en total 254 horas, desarrollando en nuestros colaboradores las áreas profesionales técnicas, genéricas y relacionales utilizando más del 13% de horas efectivas.

Actividades Institucionales

Durante el año cafetalero 2019-2020, se desarrollaron distintas actividades, las presenciales se realizaron entre octubre 2019 y marzo 2020. El resto de actividades se realizaron adecuándonos a la coyuntura, de forma diferente y remota, pero siempre con la emoción y el afecto hacia todos los colaboradores. Entre las actividades realizadas destacan:

- Campeonato de Papi Fútbol 2019.
- Carrera 21K Esquipulas.
- Celebración de los 59 años de la fundación de la Asociación Nacional del Café.
- Corte de Café - De la Planta a la Taza.
- Conmemoración del Día internacional de la Mujer.
- Celebración del Día de la Madre.
- Celebración del Día del Padre.
- Celebración del Día de la Independencia.



Salud y Seguridad Ocupacional



Insumos para prevenir el Covid-19.



Charla para prevención del Covid-19.



Curso de trabajos en altura y rescate.



Instalación de mamparas en áreas de atención al cliente.



Campeonato de papi fútbol 2019.



Actividades Institucionales



21K Esquipulas – equipo Runners.



Actividad corte de café –
Finca Las Flores 2019.



Actividad corte de café –
Finca Las Flores 2019.



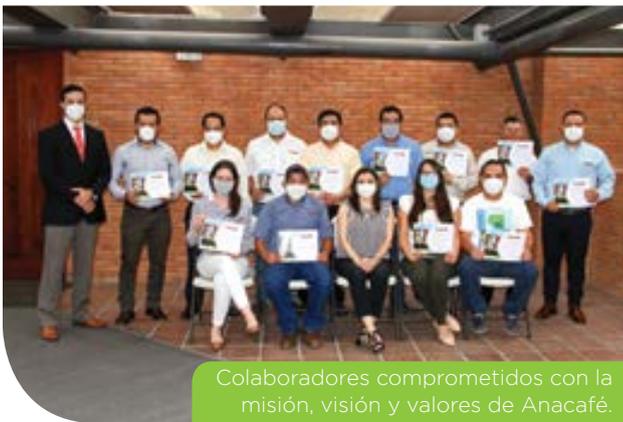
Celebración 59 años Anacafé,
noviembre 2019.



Celebración 59 años Anacafé,
noviembre 2019.



Celebración – Día Internacional de la Mujer.



Colaboradores comprometidos con la misión, visión y valores de Anacafé.



Celebración – día de la independencia 2020.



Formación y Desarrollo



Curso – Auditores 19011.



Curso – Formación extraescolar.



Curso – Trabajo en equipo.



Gestión de Recursos Financieros

Principales logros alcanzados

Auditoría Externa

Para finalizar el año fiscal 2019, se recibió el dictamen correspondiente a los Estados Financieros de Anacafé por parte de la firma de Auditoría Independiente PKF, los hallazgos no contenían puntos considerables de discusión.

Contraloría General de Cuentas

Anacafé es fiscalizada por la Contraloría General de Cuentas -CGC-. El informe para el período fue emitido sin hallazgos.

Presupuestos

En la ejecución del presupuesto general de Anacafé, se logró una optimización del gasto que dio como resultado un superávit para el 2019, lo que permitió que la Administración autorizara y entregara un bono incentivo para todo el personal.

La Junta Directiva y Asamblea General aprobaron el presupuesto de ingresos y egresos para el año 2020.

Proyectos

Auditoría Aseguramiento Razonable BID Fomin

Se realizó auditoría por la firma independiente Vértice Financiero, S.A., el dictamen correspondiente al Aseguramiento Razonable fue emitido sin puntos considerables de discusión.

Para el año 2020

Análisis de Presupuesto

Readecuación de actividades y asignaciones según las nuevas necesidades y oportunidades en las diferentes áreas de Anacafé.

Automatización de Procesos

Se generó un proceso virtual de confirmación de ingresos para los exportadores, mejorando la eficiencia en la alimentación de los fondos a la cuenta bolsón, cumpliendo con los requerimientos de los agremiados para la exportación.



Como parte de las acciones de prevención del Covid-19 y facilitación de trámites y pagos remotos, se implementó la herramienta de pagos por medio Visa en Link. Con esta herramienta, los clientes pueden realizar el pago de los servicios y productos que ofrece Anacafé desde casa.

Gestión de Compras Estado de Emergencia

Uno de los grandes retos que Anacafé ha afrontado desde el punto de vista financiero, es la gestión austera de los requerimientos de compras con procesos rápidos y eficientes, velando por el bien de la institución, realizando compras de productos de alta calidad a precios adecuados, para salvaguardar la salud y seguridad de sus colaboradores.

Proyectos: Informes de Auditoría

Informe de auditoría del proyecto CRS al 31/12/2019 fue presentado sin hallazgos.

Proyectos: reportería mensual o trimestral a Cooperantes

- Procagica, informes trimestrales presentados al 31/03/2020 sin ninguna observación.
- Procampo, informes mensuales presentados al 31/05/2020 sin ninguna observación.
- UTZ, informes de acuerdo ejecución al 30/11/2019 sin ninguna observación.
- CHAMELEON, informes trimestrales al 31/03/2020 sin ninguna observación.

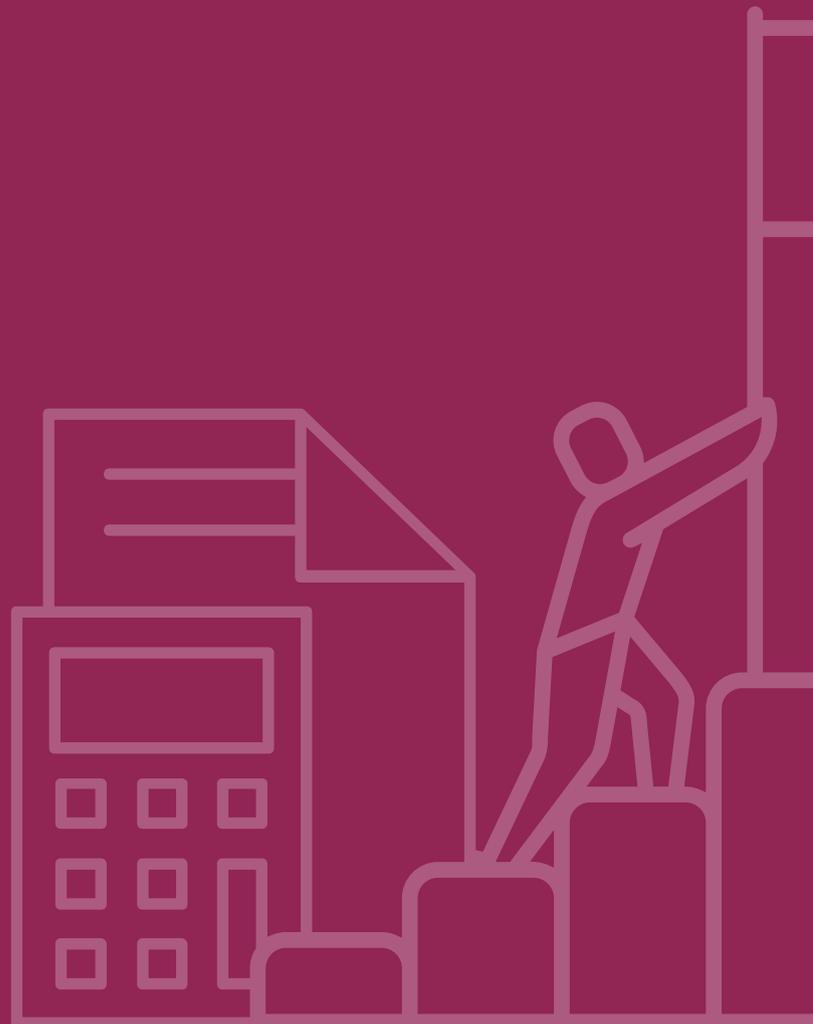


ACCESO A FINANCIAMIENTO

Fideicomiso de Apoyo Financiero para los Productores del Sector Cafetalero Guatemalteco

Anacafé continúa gestionando ante las instituciones y autoridades correspondientes, entre éstas el Comité Técnico del Fideicomiso y los Organismos Ejecutivo y Legislativo, el traslado de fondos comprometidos para el logro de los objetivos del Fideicomiso, con el propósito que los caficultores tengan acceso a estos recursos y puedan incrementar la productividad de sus parcelas.

Como parte de su gestión, Anacafé da acompañamiento y seguimiento a los productores que ya han recibido financiamiento y que, derivado de enfermedades en el cultivo como la roya del cafeto, problemas de sequía y los precios del producto en el mercado, puedan solventar sus deudas, utilizando los instrumentos financieros aprobados por el Comité Técnico.



Durante el ejercicio cafetalero 2019-2020, Anacafé apoyó en:

- Gestiones ante el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para el desembolso de los Q10 Millones al fideicomiso, incluidos en el Presupuesto de Ingresos y Egresos del Estado, para el presente ejercicio fiscal. Aún no ha sido posible que el Gobierno de la República a través del Ministerio de Finanzas Públicas realice el desembolso de esos recursos. Se espera que durante el último trimestre ingresen los recursos para evitar que el fideicomiso continúe desfinanciado.
- Paralelamente, se continúa solicitando ante el Organismo Ejecutivo (por medio del MAGA y Minfin), el desembolso de trescientos cinco millones de quetzales (Q305 Millones); pendientes de desembolsar al fideicomiso para el ejercicio 2020-2021, considerando que son recursos asignados desde el inicio del fideicomiso.
- Aprobación del Comité Técnico de una Política de Recuperación de la Cartera Crediticia del Fideicomiso con vencimiento el 31 de diciembre del 2020. Entre los objetivos de esta política se contempla incentivar a los deudores en el saneamiento de sus créditos, por medio de una herramienta financiera de desacumulación de un porcentaje de intereses, sobre la base de causas plenamente justificables.

Los porcentajes de desacumulación de intereses aprobados para los deudores que se pongan al día en sus créditos, son los siguientes:

- a) Pequeños y medianos productores: desacumulación del 75% de intereses corrientes y 100% de los intereses por mora.
- b) Grandes productores: desacumulación del 65% de intereses corrientes y 100% de intereses por mora.

Luego de que el Congreso de la República aprobara el Decreto Ley 4-2019, -Ley para la Reactivación Económica del Café-, Anacafé continúa apoyando y dándole seguimiento a la modificación de la escritura constitutiva del fideicomiso, esperando que dicha modificación quede legalizada este año. Con esto, el fideicomiso tendrá 25 años más de plazo, trasladando su vencimiento al año 2051. Quedarán en firme las tasas de interés de 2% anual para micro y pequeños productores y de 3% anual para medianos y grandes productores. También se podrá atender, nuevamente, el destino de reestructuración de deudas, que consiste en el pago de deudas adquiridas por los caficultores para el cultivo del café con instituciones legalmente facultadas para la concesión de créditos, con anterioridad a la entrada en vigencia el Decreto Número 4-2019 del Congreso de la República.

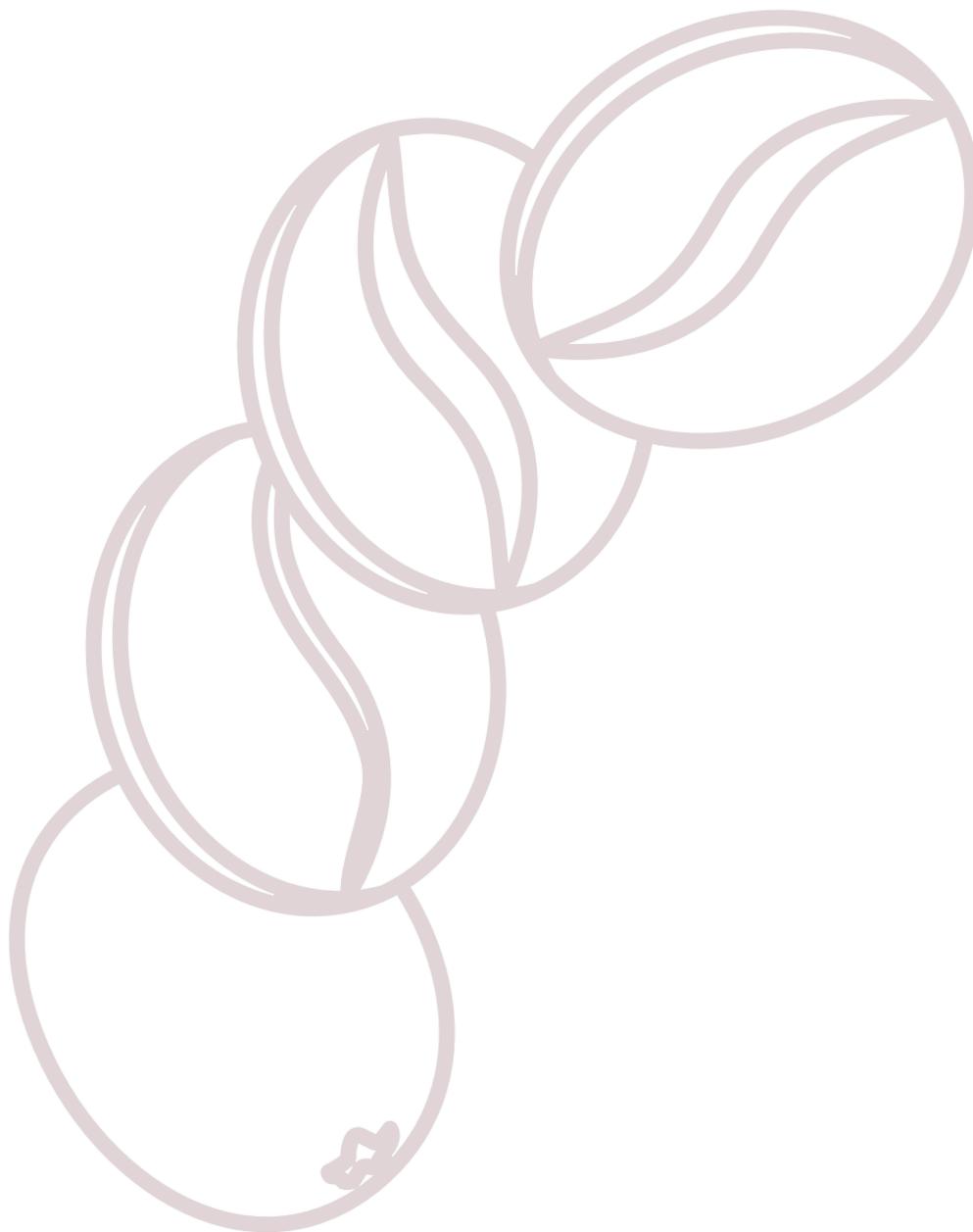


La ampliación del plazo del fideicomiso facilitará el otorgamiento de créditos por parte del banco, a plazos contemplados en el reglamento de créditos y acorde con la situación actual de la caficultura nacional, permitiendo de esa forma que los caficultores logren invertir los recursos del crédito y solventar los mismos en períodos de tiempo adecuados.

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

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







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



anacafe.org