



Los invita a participar en las

# COMPETENCIAS DE CAFÉ 2023

Cosecha 2022 - 2023

## Región V

Huehuetenango y Quiché

Con el apoyo de:



## CONTENIDO

### Competencia Guatemalan Coffees

- Highland Huehue 03

### Competencias Regionales

- Otros Especiales 05
- Procesos 06

### Competencias Nacionales

- Robustas Finos 07
- Café Orgánico 08
- Flores del Café 09

## OBJETIVO DE LAS COMPETENCIAS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores y productoras de café de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad, origen y proceso.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

## CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN



Café Regional  
Región V

|                      |                                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 27 al 31<br>de marzo | Recepción de muestras y formularios<br>Oficina Región V<br>Huehuetenango, Huehuetenango |
| 10 al 14<br>de abril | Preselección y competencia<br>Oficinas Centrales                                        |
| 06 de julio          | Premiación y cierre                                                                     |

## OBJETIVO

Premiar el trabajo de los productores de café de calidad, identificando sistemáticamente los lotes con características físicas y sensoriales propias y representativas de cada región de los Guatemalan Coffees.

De acuerdo con la disponibilidad y confirmación de los lotes, **Anacafé podrá comprar hasta 6 lotes de los cafés que obtengan los mejores puntajes en la competencia.**

De no haber disponibilidad o confirmación de los lotes de café, Anacafé podrá adquirir otros lotes seleccionados entre los primeros 10 lugares de la competencia.

## REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

- Para esta categoría, se aceptarán variedades tradicionales (Borbón, Caturra, Catuai, Pache o Típica) con la finalidad de obtener un perfil de taza representativo de cada región.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, **entregar una muestra de 5 libras de café pergamino.** La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor. **No se aceptan muestras sin formulario.**

- El lote debe ser de un mínimo de 10 qq a un máximo de 20 qq pergamino y debe estar disponible durante todo el proceso de la competencia.

- Del total de participantes, se seleccionarán los cafés con el perfil de taza más representativo de cada región. Finalmente, Anacafé comprará un total de 6 lotes equivalente a 6 unidades productivas distintas.

## ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023.
- Estrictamente duro (SHB).
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado).

# BENEFICIOS

- En esta competencia Anacafé premiará los 20 mejores cafés a nivel regional y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Participar en el grupo de productores que asistirán al **Taiwán Internacional Coffee Show 2023** en el mes de noviembre. Con el objetivo de lograr la participación de más productores, no podrán optar a este beneficio productores que hayan asistido a cualquiera de las últimas 5 ediciones de esta feria (evento sujeto a confirmación o cambios por parte de los organizadores).

## Beneficios adicionales

Una vez acepten ser proveedores de Anacafé, con el café que compitieron, el **1º, 2º, 3º, 4º, 5º y 6º lugar** tendrán derecho a:

- Impresión de los datos de contacto del productor y la unidad productiva en materiales promocionales de Anacafé, entre estos las etiquetas de las bolsas de libra de los Guatemalan Coffees.

- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional.
- Participar en la selección de Unidades Productivas que visitarán las delegaciones de compradores internacionales en 2023.

El **7º, 8º, 9º y 10º lugar** tendrán derecho a:

- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores siempre y cuando los productores estén dispuestos a **facilitar muestras para estas dinámicas**.

Todos los participantes de cada competencia, formarán parte de una base de datos general que será utilizada en las estrategias de promoción y acceso a mercados, para compartirla con potenciales compradores nacionales e internacionales.

Los precios de compra se fijan tomando como base el punteo obtenido en la competencia, otorgado por el laboratorio de Catación de Anacafé.

| Rango de punteos | Precio de compra por qq pergamino*<br>Incluye IVA |
|------------------|---------------------------------------------------|
| 85 o más         | Q 2,100.00                                        |
| 83-84.9          | Q 2,000.00                                        |
| 80-82.9          | Q 1,900.00                                        |

**\*Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría “Café Regional” que compra Anacafé para fines promocionales.**

**\*Sin excepción, el propietario o representante legal de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.**

**\*Para la facturación, los precios de compra indicados en la tabla anterior ya incluyen impuestos.**

**\*El pago saldrá a nombre de la persona individual o jurídica que aparece inscrita en los registros de Anacafé como propietario(a) de la unidad productiva. (Aplica para todas las competencias).**

## CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

### CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

|                      |                                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 27 al 31<br>de marzo | Recepción de muestras y formularios<br>Oficina Región V<br>Huehuetenango, Huehuetenango |
| 10 al 14<br>de abril | Preselección y competencia<br>Oficinas Centrales                                        |
| 06 de julio          | Premiación y cierre                                                                     |

En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café, tradicional y no tradicional, y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan.

### OBJETIVO

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café diferenciado por sus características sensoriales de especialidad, de todas las zonas cafetaleras del país, con perfiles de taza distintos a los de las 8 regiones de los Guatemalan Coffees.

### REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.

- Se aceptarán un máximo de 3 muestras de distinta variedad por unidad productiva u organización de productores participante.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar **una muestra de 5 libras de café pergamino**. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

**No se aceptan muestras sin formulario.**

### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023.
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado).

### BENEFICIOS

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé, y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor punteo.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé y Guatemalan Coffees.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

## CATEGORÍA PROCESOS

### CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

|                      |                                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 27 al 31<br>de marzo | Recepción de muestras y formularios<br>Oficina Región V<br>Huehuetenango, Huehuetenango |
| 10 al 14<br>de abril | Preselección y competencia<br>Oficinas Centrales                                        |
| 06 de julio          | Premiación y cierre                                                                     |

En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café, tradicional y no tradicional, y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan.

### OBJETIVO

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café de especialidad según el proceso de beneficiado utilizado diferenciado - Lavados, Honey y Naturales de todas las zonas cafetaleras del país.

### REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural), por unidad productiva u organización de productores.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, **entregar una muestra de 5 libras de café pergamino seco o una muestra de 6 libras de café pergamino Honey / Cereza seca natural**. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

**No se aceptan muestras sin formulario.**

### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023.
- Procesado vía húmeda, semihúmeda o seca (pergamino lavado, pergamino Honey o Cereza seca natural).

### BENEFICIOS

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor punteo.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

## CATEGORÍA ROBUSTAS FINOS

### CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

**13 al 17  
de marzo** **Recepción de muestras y formularios**  
Oficina Región V  
Huehuetenango, Huehuetenango

**20 al 24  
de marzo** **Preselección y competencia**  
Oficinas Centrales

**14 de abril** **Publicación de ganadores**  
anacafe.org y redes sociales

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino (Lavado, Honey o Natural). La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

**No se aceptan muestras sin formulario.**

### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural

### BENEFICIOS

En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.

Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.

Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2023.

Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial para venta en barra de café de Anacafé.

### OBJETIVOS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores de café Robusta, de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad y origen.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

### REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptan todas las variedades de café Robusta. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

## CATEGORÍA CAFÉ ORGÁNICO

### CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

06 al 10  
de marzo

**Recepción de muestras y formularios**  
Oficina Región V  
Huehuetenango, Huehuetenango

13 al 17  
de marzo

**Preselección y competencia**  
Oficinas Centrales

21 de abril

**Publicación de ganadores**  
anacafe.org y redes sociales

- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino (Lavado, Honey o Natural). La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

**No se aceptan muestras sin formulario.**

### OBJETIVOS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores de café orgánico, de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad y origen.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

### REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptan todas las variedades Arábicas. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- Presentar copia simple de los sellos o certificaciones vigentes.

### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023
- Certificado orgánico vigente
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural

### BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2023.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales.



## CATEGORÍA FLORES DEL CAFÉ

### CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

|                      |                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06 al 10<br>de marzo | <b>Recepción de muestras y formularios</b><br>Oficina Región V<br>Huehuetenango, Huehuetenango |
| 13 al 17<br>de marzo | <b>Preselección y competencia</b><br>Oficinas Centrales                                        |
| 31 de marzo          | <b>Publicación y rueda de catación</b><br>Anacafé y Oficina regional                           |

### OBJETIVOS

- Premiar y reconocer el trabajo de las mujeres caficultoras al identificar la calidad excepcional de su café, brindando opciones para facilitar el acceso a mercados.
- Incentivar la competitividad de las mujeres caficultoras para posicionar su café en mercados especializados.

### REQUISITOS

- Estar registrada en Anacafé con datos actualizados.
- Ser una mujer caficultora individual o jurídica.
- Si es mujer y es representada por una personería jurídica, es la organización a la que pertenece quien tendrá el aval de inscribirla.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural) por unidad productiva.
- La participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino lavado y 6 libras para los cafés de un proceso de innovación Lavado, Honey y Natural. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por la caficultora.

**No se aceptan muestras sin formulario.**

### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023
- Tipos de procesos
  - Lavado
  - Procesos de innovación en poscosecha:
    - Lavado
    - Honey
    - Natural

### BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todas las competidoras.
- Los resultados se publicarán en las redes sociales de Anacafé.
- Promoción de los 3 primeros lugares en, al menos, 1 evento internacional en donde participe Anacafé durante el 2023.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial para venta en barra de café de Anacafé.
- Si cuenta con membresía de Asociación De Mujeres en café podrá participar en promoción de las ferias internacionales de IWCA Global.



## CONSULTAS

**Roberto Soto**

Especialista en  
Calidad y Poscosecha  
[Luis.RSF@anacafe.org](mailto:Luis.RSF@anacafe.org)

**Byron Castillo**

Administrador en  
Calidad y Mercados  
[Byron.ECA@anacafe.org](mailto:Byron.ECA@anacafe.org)