



**ANACAFÉ**  
GUATEMALA

Los invita a participar en las

# COMPETENCIAS DE CAFÉ

Cosecha 2023 - 2024

## REGIÓN IV

JALAPA, JUTIAPA Y SANTA ROSA



Con el apoyo de:

**GRAINPRO**  
STORING THE FUTURE

## CONTENIDO

Sur Oriente	03
Competencias Nacionales	
• Robustas Finos	04
• Café Orgánico	05
• Flores del Café	06

## 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

# SUR ORIENTE

18 de marzo al 12 de abril	Recepción de muestras y formularios Oficina Regional IV Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
15 al 26 de abril	Preselección y competencia Oficinas Centrales
09 de mayo	Rueda de catación y premiación Oficina Regional IV Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

## OBJETIVO

- Identificar y premiar el trabajo de los productores a través de la identificación de cafés con características sensoriales de calidad.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.
- En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

## CATEGORÍAS

- Cafés Lavados
- Cafés Honeys
- Cafés Naturales

## CRITERIOS BÁSICOS DE CALIFICACIÓN

- La muestra participante debe contar con un porcentaje de humedad del café en verde entre el 10 - 12%.
- La muestra participante debe contar con el peso requerido: 5 lbs en pergamino lavado, 6 lbs en pergamino Honey y/o 6 lbs en cereza seca.
- Limpieza en taza.

## CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- La fecha límite de recepción de muestras es el **lunes 12 de abril de 2023**.
- Llenar un formulario por cada muestra ingresada.
- Cada unidad productiva podrá presentar una sola muestra por categoría y variedad.
- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2023. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.

## CATEGORÍA ROBUSTAS FINOS

### CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

26 de febrero  
al 1 de marzo

Recepción de muestras y formularios  
Oficina Regional IV  
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

4 al 8  
de marzo

Preselección y competencia  
Oficinas Centrales

10 de abril

Publicación de ganadores  
anacafe.org y redes sociales

### 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 a 2023. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Se aceptan todas las variedades de café Robusta. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una muestra por proceso (lavado, honey, natural), por unidad productiva u organización de productores.
- 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.**

### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2023 - 2024
- 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 2024.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora.
- Para ser proveedor de Anacafé, cada unidad productiva deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café), factura comercial del propietario o empresa registrada en Anacafé. El pago a realizarse por la compra de cafés será cancelado a nombre de la persona individual y/o jurídica que aparezca en los registros de Anacafé como propietario de la unidad productiva.

Rango de puntajes	Precio de compra por qq pergamino o natural* (Incluye IVA)
84 o más	Q 1,800. <sup>00</sup>
82-83.9	Q 1,700. <sup>00</sup>
Menor o igual 81.9	Q 1,600. <sup>00</sup>

- \* Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría "Robustas Finos" que compra Anacafé para fines promocionales.
- \* Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) 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.
- \* Deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café).
- \* 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 CAFÉ ORGÁNICO

### CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

4 al 8  
de marzo

**Recepción de muestras y formularios**  
Oficina Regional IV  
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

11 al 15  
de marzo

**Preselección y competencia**  
Oficinas Centrales

17 de abril

**Publicación de ganadores**  
[anacafe.org](http://anacafe.org) y redes sociales

### OBJETIVOS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores de café orgánico certificado, 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 a 2023. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Se aceptan todas las variedades Arábicas. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una muestra por proceso (lavado, honey, natural), por unidad productiva u organización de productores.
- Presentar copia simple de los sellos o certificaciones vigentes.
- 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.**

### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2023 - 2024
- 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 2024.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora.
- Para ser proveedor de Anacafé, cada unidad productiva deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café), factura comercial del propietario o empresa registrada en Anacafé. El pago a realizarse por la compra de cafés será cancelado a nombre de la persona individual y/o jurídica que aparezca en los registros de Anacafé como propietario de la unidad productiva.

Rango de puntajes	Precio de compra por qq pergamino o natural* (Incluye IVA)
85 o más	Q 2,600. <sup>00</sup>
83-84.9	Q 2,500. <sup>00</sup>
80-82.9	Q 2,400. <sup>00</sup>

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

\* Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) 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.

\* Deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café).

\* 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 FLORES DEL CAFÉ

## CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

**4 al 8 de marzo** **Recepción de muestras y formularios**  
Oficina Regional IV  
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

**11 al 15 de marzo** **Preselección y competencia**  
Oficinas Centrales

**24 de abril** **Publicación y rueda de catación**  
Anacafé oficinas centrales

- 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 2023 - 2024
- 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 2024.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora.

## 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 registrado en Anacafé con datos actualizados a 2023. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Ser una mujer caficultora individual o jurídica. Si no posee una afiliación en Anacafé, deberá presentar una carta de nombramiento, firmada por el propietario o representante jurídico de la Unidad Productiva a la que representa.
- Si es mujer y es representada por una personería jurídica, es la organización a la que pertenece quien tendrá el aval de inscribirla.

Rango de punteos	Proceso lavado (pergamino lavado)	Proceso Honey (pergamino honey)	Proceso natural (cereza seca)	Variedades no tradicionales (diferentes procesos)
85 o más	Q 2,100.00	Q 2,300.00	Q 2,600.00	Q 3,000.00
83-84.9	Q 2,000.00	Q 2,200.00	Q 2,500.00	Q 2,900.00
80-82.9	Q 1,900.00	Q 2,100.00	Q 2,400.00	Q 2,800.00

\* Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría "Flores del Café" que compra Anacafé para fines promocionales.  
 \* Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) 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.  
 \* Deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café).  
 \* 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).



**ANACAFÉ**  
GUATEMALA

## MÁS INFORMACIÓN

### **ROBERTO SOTO**

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

### **BYRON CASTILLO**

Especialista de Catación  
[Byron.eca@anacafe.org](mailto:Byron.eca@anacafe.org)