



ANACAFÉ
GUATEMALA

Los invita a participar en las

COMPETENCIAS DE CAFÉ

Cosecha 2024 - 2025

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
• CopCoffee	07

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

31 de marzo al 21 de abril	Recepción de muestras y formularios Oficina Regional IV Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
22 de abril al 02 de mayo	Preselección y competencia Oficinas Centrales
08 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 **viernes 11 de abril 2025**.
- 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 2025. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.

CATEGORÍA ROBUSTAS FINOS

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

24 al 28
de febrero

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

03 al 07
de marzo

Preselección y competencia
Oficinas Centrales

27 de marzo

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 2025. 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 2024 - 2025
- 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 2025.
- 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. El tamaño de cada lote a comprar estará en un rango de 5 a 10 qq de café pergamino: lavado, honey o natural.
- 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.
- 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.

Rango de puntos	Proceso lavado (pergamino lavado)	Proceso Honey (pergamino honey)	Proceso natural (cereza seca)
85 - 86	Q 1,800.00	Q 1,900.00	Q 2,000.00
86.1 - 87	Q 1,900.00	Q 2,000.00	Q 2,100.00
87.1 o más	Q 2,000.00	Q 2,100.00	Q 2,200.00

- 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

03 al 07
de marzo

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

10 al 14
de marzo

Preselección y competencia
Oficinas Centrales

27 de marzo

Publicación de ganadores
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 2025. 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 2024 - 2025
- 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 2025.
- 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.
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé.

Rango de puntues	Proceso lavado (pergamino lavado)	Proceso Honey (pergamino honey)	Proceso natural (cereza seca)
85 - 86	Q 2,700. ⁰⁰	Q 2,800. ⁰⁰	Q 2,900. ⁰⁰
86.1 - 87	Q 2,800. ⁰⁰	Q 2,900. ⁰⁰	Q 3,000. ⁰⁰
87.1 o más	Q 2,900. ⁰⁰	Q 3,000. ⁰⁰	Q 3,100. ⁰⁰

* 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

03 al 07 de marzo **Recepción de muestras y formularios**
Oficina Regional IV
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

10 al 14 de marzo **Preselección y competencia**
Oficinas Centrales

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

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 2025. 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.

- 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 2024 - 2025.
- 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 2025.
- 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. El tamaño de cada lote a comprar estará en un rango de 5 a 10 qq de café pergamino: lavado, honey o natural.
- 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.

Rango de puntajes	Proceso lavado (pergamino lavado)	Proceso Honey (pergamino honey)	Proceso natural (cereza seca)	Lavado exótico	Honey exótico	Natural exótico
85 - 86	Q 2,400.00	Q 2,800.00	Q 2,900.00	Q 3,300.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00
86.1 - 87	Q 2,500.00	Q 2,900.00	Q 3,000.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00
87.1 o más	Q 2,600.00	Q 3,000.00	Q 3,100.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00	Q 3,700.00

- * 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).

CATEGORÍA COPCOFFEE

CONVOCATORIA COSECHA TEMPRANA	
03 al 07 de febrero	Recepción de muestras y formularios Oficinas Regionales de Anacafé, organizaciones en zonas de cosecha temprana
10 al 14 de febrero	Preselección y competencia (Catación)
27 de mayo de 2025	Premiación y rueda de catación (Pendiente lugar)

CONVOCATORIA COSECHA TARDÍA	
05 al 09 de mayo	Recepción de muestras y formularios Oficinas regionales de Anacafé, organizaciones en zonas de cosecha tardía
12 al 16 de mayo	Preselección y competencia (Catación)
27 de mayo de 2025	Premiación y rueda de catación (Pendiente lugar)

OBJETIVOS

- Promover el posicionamiento de los cafés de Guatemala.
- Motivar y reconocer al esfuerzo de los caficultores que han decidido trabajar de manera asociativa a través de sus organizaciones produciendo cafés diferenciados de calidad.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2025. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 / 1062.
- Se acepta un máximo de 2 muestras por organización.
- Se aceptarán procesos Lavados, Honeys y Naturales.
- 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 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 el representante de la organización.
- No se aceptan muestras sin formulario.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2024 / 2025
- Tipos de procesos:
 - Lavado ◦ Honey ◦ Natural

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todas las organizaciones 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 2025.
- Anacafé comprará al menos 3 lotes dentro de los 10 mejores de toda la competencia, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora. El tamaño de cada lote a comprar estará en un rango de 5 a 10 qq de café pergamino: lavado, honey o natural.
- 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.

PUNTEO	PROCESO LAVADO	PROCESO HONEY	PROCESO NATURAL
85 - 86	Q2,400 ⁰⁰	Q2,800 ⁰⁰	Q2,900 ⁰⁰
86.1 - 87	Q2,500 ⁰⁰	Q2,900 ⁰⁰	Q3,000 ⁰⁰
87.1 o más	Q2,600 ⁰⁰	Q3,000 ⁰⁰	Q3,100 ⁰⁰

- Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría "CopCoffee" que compra Anacafé para fines promocionales.
- Sin excepción, el propietario (persona 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 de la persona jurídica (habilitado para venta de café).



ANACAFÉ
GUATEMALA

MÁS INFORMACIÓN

ROBERTO SOTO

Especialista en Calidad y Poscosecha
Luis.RSF@anacafe.org

MAURICIO ALVARADO

Administrador de Calidad y Acceso a Mercados
Mauricio.AAR@anacafe.org