



Memoria de
labores
2020
2021



Innovando, trascendiendo
e impactando el
Café de Guatemala



Memoria de
labores
2020
2021

Innovando, trascendiendo e impactando el
Café de Guatemala



Guatemala, noviembre 2021



Contenido

4	Junta Directiva 2020-2021	27	Desarrollo Rentable y Sustentable
6	Carta del Presidente	27	Transferencia de Tecnología
8	Breve historia de Anacafé	28	Diagnóstico del parque cafetalero
11	Liderazgo institucional	30	Transición de metodología
12	Programa Rentabilidad Sustentable del Sector	32	Servicio de calidad a disposición de la caficultura
	Café Guatemala		guatemalteca
13	Comisiones de enlace	33	Renovación del parque cafetalero
14	Nueva Estrategia de Posicionamiento e Imagen	33	Variedades de café en Guatemala
	<i>Guatemalan Coffees</i>	34	Plan de Robustas
17	Respuesta Institucional a la Pandemia de	35	Programa de capacitación permanente
	Covid-19		“Aprendiendo para competir mejor”
18	Capacitación a Unidades Productivas sobre la	38	Medidas de prevención y contingencia ante el
	Prevención del Covid-19		Covid-19
19	Renovación del convenio interinstitucional entre	38	Coordinación con gobernadores
	Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores		departamentales
20			

46	Ampliación de cobertura de atención	100	Coffee Cloud
47	Fomento de la caficultura en el municipio de San Luis, Petén	101	Sistema de Alerta Temprana
47	Participación en la Mesa del Café de la Región Trifinio	101	Coffee Search System
48	Participación en apertura de Mirador Santa Elena Barillas	102	Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé
49	Programas y proyectos de ayuda al caficultor	102	Educación
50	Programas de insumos agrícolas para el sector caficultor de Guatemala	104	Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-
51	Fortalecimiento organizacional	106	Salud
53	Investigaciones al servicio del caficultor	107	Convenios/Aliados estratégicos
55	Incidencia de Roya	108	Análisis de Mercado
56	Manejo integrado de plagas y enfermedades	108	Antecedentes
58	Programa control biológico de la broca con parasitoides de origen africano	111	Efectos de la pandemia en los mercados
58	Control biológico de la broca con el uso del hongo entomopatógeno Beauveria bassiana	114	Cambios en los hábitos de consumo de café
59	Investigación en innovación y tecnología del café	115	Actualización países productores



Junta Directiva

2020-2021

Presidente

Juan Luis Barrios Ortega

Vicepresidente

José Tulio González Escamilla

Directores Propietarios

Guillermo Sánchez Ayau
Luis Antonio Gálvez Capilla
Gerardo Flores Castañeda
Teodoro Engelhardt Ortega
Esteban Lara Escobedo
Héctor Israel Cu Pop
Ricardo Arenas Menes
Samy Orlando López García

Directores Suplentes

Sofía Plocharski Schutt
Armando Soto Estrada
Eric Ramos Romero
Erick Bulask Barrios
Arnoldo Caal Quej
Jaime Freire Bernat
Luis Enrique Valdés Martínez
Selvin Omar Guerra Martínez
Gabriela Delgado Stubbs
Ciriaco Pirique Raguay¹

Secretaría de Junta Directiva y Gerente General: Luisa Fernanda Correa Mancía

¹ en octubre 2021, sustituyó a Lucrecia Rodríguez Peñalba.



Sentados, de izquierda a derecha:

1. Héctor Israel Cu Pop
2. Samy Orlando López García
3. Luis Antonio Gálvez Capilla
4. Ricardo Arenas Menes
5. Juan Luis Barrios Ortega, **Presidente**
6. José Tulio González Escamilla, **Vicepresidente**
7. Teodoro Engelhardt Ortega
8. Guillermo Sánchez Ayau
9. Esteban Lara Escobedo

De pie, de izquierda a derecha:

1. Luisa Fernanda Correa Mancía
Secretaria de Junta Directiva y Gerente General
 2. Selvin Omar Guerra Martínez
 3. Arnoldo Caal Quej
 4. Lucrecia Rodríguez Peñalba¹
 5. Gabriela Delgado Stubbs
 6. Jaime Freire Bernat
 7. Armando Soto Estrada
 8. Sofía Plocharski Schutt
 9. Eric Ramos Romero
 10. Erick Bulask Barrios
 11. Luis Enrique Valdés Martínez
- Ausente: Gerardo Flores Castañeda

¹sustituida en octubre 2021 por Ciri



Carta del Presidente

Hace un año, cuando asumí la Presidencia de Junta Directiva, hice alusión a nuestro rol como institución, cuyo fin es el beneficio del productor de café de Guatemala. Anacafé está conformada por nosotros y para nosotros y esto es lo que, como equipo, acompañado del Vicepresidente José Tulio González, integrantes de Junta Directiva, Gerencia General y colaboradores, estamos buscando sea percibido y recibido.

Para definir los beneficios que queremos de nuestra Asociación y el impacto que queremos que tenga en nuestras unidades productivas, iniciamos las Mesas de Enlace. El objetivo principal de estas Mesas es establecer canales de comunicación eficientes para conocer el avance e incidencia de las iniciativas y planes implementados por Anacafé. El precio internacional es un factor externo que no depende de nosotros, y sobre el cual no tenemos control. Sabemos que el alza actual del precio del Contrato C es temporal, y forma parte de un ciclo que en este momento debemos aprovechar para implementar acciones que nos permitan alcanzar la sostenibilidad.

La rentabilidad es clave para el éxito de los productores. Por este motivo, y con el objetivo de tener más control sobre nuestro destino, iniciamos la implementación del Programa Rentabilidad Sustentable del Sector Café Guatemala. Con este programa, impulsamos la conversión de todas las unidades productivas a Empresas Cafetaleras rentables y competitivas, asesorando y transfiriendo cono-

cimientos para hacer más eficiente el uso de los recursos fundamentados en 3 principios: Técnico Agronómico, Administrativo y Financiero.

Estos 3 principios son de aplicación general. Sin embargo, sabemos que cada unidad productiva en las 7 regiones administrativas de Anacafé tiene su propia zona de vida con sus características



para que los productores y exportadores de café puedan acceder a créditos para capital de trabajo ágiles y competitivos de corto y mediano plazo.

Debido a la escasez de contenedores, al inicio del año nuestras exportaciones de café fueron lentas. Gradualmente se incrementaron hasta lograr superar las expectativas. **Llegamos a ser el segundo producto más importante en las exportaciones totales del país y el más importante de toda la agroindustria.**

Exportamos 14.4% más volumen de café, que generaron un 34.9% más de divisas que en la cosecha anterior. Factores climáticos en Brasil y otros elementos externos que afectaron las exportaciones de otros países, provocaron un alza en el precio internacional del grano y por ende una mejora en los ingresos.

Como institución, las relaciones con distintos actores nacionales e internacionales es sumamente importante. Durante décadas Anacafé ha cultivado alianzas estratégicas con diversas instituciones que activamente estamos buscando mantener y consolidar. Entre ellas, por ejemplo, el Ministerio de Relaciones Exteriores –Minex–, el Instituto Guatemalteco de Turismo -Inguat- y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –FAO– con quienes este año hemos firmado y renovado acuerdos. También hemos estrechado relaciones interinstitucionales con el Instituto Nacional de Cooperativas -Inacop- para fomentar aún más el cooperativismo entre los productores de café. Hemos fortale-

cido nuestra relación con el INTECAP, realizando y apoyando varias actividades, entre estas el 4° Congreso de Café y Barismo con el cual se busca incentivar el consumo de buen café, apoyando a los productores, cooperativas y cafeterías.

Como sector organizado, no podemos dejar de lado los acercamientos con autoridades nacionales y locales



Breve historia de Anacafé

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

Una serie de disposiciones legales permitieron a los cafetaleros guatemaltecos dirigir los destinos de su propia industria. 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 mediante el decreto 1397 de 1960, Ley de Creación de la Asociación Nacional del Café, emitida por el Organismo Legislativo el 4 de noviembre de 1960, sancionada por el presidente Miguel Ydígoras Fuentes el 9 de noviembre del mismo año y publicada en el Diario Oficial el viernes 11 de noviembre.

En 1969, el Congreso de la República de Guatemala emitió el Decreto 19-69, Ley del Café y en 1970, el Presidente de la República aprobó el Acuerdo Gubernativo No. M. de A. 13-70, Reglamento de la Ley del Café.

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

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

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

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

Desde hace más de 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 rentable, sostenible, competitiva y de calidad.

Principales atribuciones de Anacafé:

- Representar al sector caficultor de Guatemala.
- Extender Licencias de Exportación.
- Desarrollar y ejecutar la política 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

Programa Rentabilidad Sustentable del Sector Café Guatemala

Como parte de las acciones impulsadas por la actual Junta Directiva, este año se inició la implementación del Programa Rentabilidad Sustentable del Sector Café Guatemala, una nueva metodología de atención a los productores en campo que busca el Desarrollo Rural Integral a través del incremento de la rentabilidad de la caficultura para la reactivación económica posCovid-19.

Con este programa se incrementa la cobertura y calidad de los servicios que Anacafé brinda a los productores de café de Guatemala.

Un programa que se ejecutará en fases durante 4 años. Inició con unidades productivas modelo de pequeña escala, productores que, por su vulnerabilidad, son los que más apoyo requieren, también se implementarán Escuelas de Campo y posteriormente se implementará a nivel nacional.



Capacitación equipo técnico RIII y VII.



Capacitación equipo técnico RVI.

Modelo de atención del departamento de Transferencia de Tecnología bajo la metodología del Programa de Rentabilidad Sustentable

El objetivo del Programa Rentabilidad Sustentable es lograr que los productores de café del país generen los recursos necesarios para ser sustentables en lo económico, lo social y lo ambiental, impactando positivamente en el desarrollo integral del área rural de Guatemala.

Este año, el equipo de Transferencia de Tecnología (Asistencia Técnica) inició un proceso de capacitación constante que permitirá brindar una asesoría integral al caficultor individual y a grupos de caficultores organizados, alcanzando beneficios tangibles y sostenibles.

El programa se fundamenta en 3 grandes principios generales: Técnico Agrícola o Agronómico, Administrativo y Financiero, principios que deben implementarse y manejarse en todas las unidades productivas, sin importar su tamaño, logrando transformarlas en empresas cafetaleras rentables y competitivas.

Principio técnico agrícola o agronómico: consiste en la implementación de un sistema productivo con manejo de tejido planificado, un programa agronómico integrado, definido e implementado en el tiempo y forma adecuada a la ubicación de la Unidad Productiva y un registro preciso de costos para conocer los resultados y el impacto de las actividades realizadas.

Solo conociendo los resultados de cada lote (pante) de la unidad productiva se pueden tomar decisiones acertadas sobre su manejo. Con este principio se trabaja el eje fundamental de la rentabilidad sustentable en una empresa cafetalera, se debe implementar un sistema de manejo de tejido.

Principio administrativo: conlleva llevar toda la documentación que permita tener orden administrativo en la unidad productiva.

Principio financiero: una buena planificación financiera permite prever el capital de trabajo necesario, con el fin de analizar la rentabilidad de la unidad productiva. Los registros contables y financieros son parte de este principio ya que permiten convertir una unidad productiva en una empresa cafetalera rentable.

Es por ello que, a partir del 2021, la asesoría brindada a los caficultores incluye las especialidades agronómica, administrativa, financiera, post-cosecha y calidad, ambiente, fortalecimiento organizacional, diversificación de ingresos, capacitación, apoyo crediticio, mercadeo y sistemas de información geográfica.

El departamento modificó su plan de trabajo, basados en los 5 objetivos siguientes:

- Hacer **Rentables y Sustentables** a las unidades productivas de café atendidas.
- Optimizar** la asesoría brindada a los caficultores de las unidades productivas atendidas (individuales y organizados).
- Implementar el programa de Rentabilidad Sustentable que permite incrementar la **Cobertura** geográfica actual.
- Eficientizar** la productividad en las diferentes etapas del cultivo y postcosecha, de las unidades productivas asistidas (individuales y organizados) por medio de la filosofía institucional.
- Asegurar el nivel de **Satisfacción** del caficultor a través de un servicio de calidad.
- Promover los **Servicios** que la Asociación Nacional del Café brinda al caficultor.

Comisiones de Enlace

Espacio integrado por Directores de Junta Directiva de Anacafé y caficultores a nivel nacional, cuyo objetivo principal es establecer canales de comunicación eficientes.

Esta plataforma de comunicación fue implementada en el mes de agosto, realizando 1 o 2 eventos por oficina regional con productores individuales y productores agrupados.

Los temas principales a tratar en esta primera ronda, fue compartir las acciones relevantes que la actual Junta Directiva está realizando, programa de insumos agrícolas, estatus del Fideicomiso del Café, el Proyecto de Posicionamiento, el Programa de Rentabilidad Sustentable.

La parte fundamental fue el diálogo entre los participantes, siendo un foro de preguntas y respuestas para conocer las necesidades y posibles soluciones.

Región	Eventos	Participantes
I	2	19
II	2	16
III	1	28
IV	2	24
V	2	59
VI	1	27
VII	1	15
Total	11	188



Comisión de Enlace productores organizados RV.



Comisión de Enlace RVI.



Comisión de Enlace productores organizados RVII.

Nueva Estrategia de Posicionamiento e Imagen de los *Guatemalan Coffees*

En 1994, Anacafé lideró una exitosa estrategia de posicionamiento basado en la calidad y regionalización de los cafés de Guatemala. Con esta estrategia de Regionalización nació la marca *Guatemalan Coffees*, la cual dio a conocer los diferentes cafés regionales del país y con ella posicionar los cafés de Guatemala en la mente de la industria internacional, principalmente entre tostadores e importadores.

Este año, Anacafé vuelve a liderar una nueva estrategia de posicionamiento con el objetivo de brindar alternativas para mejorar los ingresos de los productores de café de Guatemala y también beneficiar a toda la cadena de suministro de café del país, incrementando el consumo internacional del café guatemalteco de forma sostenible y a largo plazo.

Se busca que los cafés de Guatemala ocupen un lugar distintivo, relativo a la competencia, en la mente y el corazón de los consumidores finales, principalmente los jóvenes, quienes al comprar café en cafeterías o supermercados prefieran, pidan y consuman *Guatemalan Coffees*.





Presentación a Autoridades de Gobierno.



Presentación a medios de comunicación.

La ejecución de esta iniciativa fue desarrollada en dos etapas:

- **Etapla 1:** Una agencia internacional, especializada en el desarrollo de estrategias y posicionamiento, realizó un estudio en Guatemala y en los principales mercados de consumo del café de Guatemala. Con dichos hallazgos y resultados, se desarrolló el nuevo posicionamiento de *Guatemalan Coffees*.
- **Etapla 2:** Tomando como base dicho posicionamiento, una agencia local de branding desarrolló la esencia y concepto de la nueva marca y campaña de los *Guatemalan Coffees*.

Con este proceso, se identificó la posición única y humana que puede tener el café de Guatemala, a través de una marca de café relevante, apropiada y diferenciada.

Finalmente, en el mes de septiembre y, tomando todas las medias de bioseguridad, se llevó a cabo el lanzamiento de la nueva estrategia de posicionamiento e imagen de *Guatemalan Coffees*.

A nivel local se realizó ante medios de comunicación, actores de la cadena de café y sector Gobierno, incluyendo al Presidente de la República Dr. Alejandro Giammattei, ministros y funcionarios de alto nivel, representantes del cuerpo diplomático, de cooperación internacional y del sector empresarial.

A nivel internacional, se llevó a cabo la develación y lanzamiento durante la participación en la Specialty Coffee Expo en Nueva Orleans, Estados Unidos. Así como a través de un evento abierto a baristas y consumidores en uno de los coffee shops más reconocidos de Nueva Orleans: *French Truck Coffee*.



Stand Guatemalan Coffees en Specialty Coffee Expo 2021, Nueva Orleans.



Sobre la nueva Imagen y Campaña

El nuevo logo de *Guatemalan Coffees* tiene el ícono de un Jaguar, el cual representa vida, fuerza y poder. El Jaguar es un símbolo de excelencia que refleja un espíritu ágil y atrevido para transformar el futuro del café de Guatemala.

En la tipografía de la marca se refleja las diversas alturas en las que se cultiva nuestro café, representa los valles, montañas y volcanes (topografía) con sus diferentes tipos de suelo y microclimas únicos que convierten a Guatemala en un lugar ideal para el cultivo de café.

Las piezas de publicidad reflejan la esencia de un lugar por descubrir. Guatemala es un país con grandes retos, pero está lleno de color y pasión. Los guatemaltecos nos atrevemos a ser auténticos, nos impulsa la fuerza de una cultura milenaria, somos diversidad, un país multicultural y plurilingüe.

Las ilustraciones son creación del artista guatemalteco Luis Fernando Izquierdo, ilustrador, muralista y diseñador. Su técnica y línea artística se denomina "Pop Chapín" con bloques de color vivo e intenso, líneas que saltan a la vista y contrastes que traen a la vida a cada uno de sus sujetos. Los proyectos de Izquierdo tienen una fuerte inspiración guatemalteca, con colores, tradiciones, cultura y surrealismo.

La campaña invita a crear comunidad y a trabajar de forma incluyente, desde los productores hasta los consumidores, por el futuro de los cafés de Guatemala.



Luis Fernando Izquierdo, artista guatemalteco.



Respuesta Institucional a la Pandemia de Covid-19

Como parte de las medidas de prevención, Anacafé en coordinación con la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé-, impartió capacitaciones e información sobre medidas de desinfección, higiene y prevención de enfermedades respiratorias, entre estas el SARS COV2, Covid-19 “Coronavirus” a trabajadores y a productores de café.

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.

En 2021 se continuó con la implementación de los protocolos y la divulgación de guías y material gráfico con medidas de bioseguridad y prevención del Covid-19, apegados a los establecido por las autoridades de salud y adaptados al sector café.

El material está publicado para su descarga en www.anacafe.org/covid19/, y se mantiene su difusión en las redes sociales institucionales, buscando llegar a todas las personas involucradas en la cadena del café.

A lo interno, desde 2020 Anacafé implementó el Protocolo institucional 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 protocolos siguieron vigentes en 2021.

La caficultura y el sector agro en general no se han detenido. Por su naturaleza, los servicios vinculados a la industria agropecuaria, labores agrícolas de recolección y a las exportaciones son actividades que continuaron sus operaciones y fueron consideradas como excepciones en las prohibiciones establecidas en las disposiciones del Gobierno de la República.

Cumpliendo con su función y tomando todas las medidas de prevención y bioseguridad, Anacafé continuó sus operaciones en 2021, atendiendo a los productores y exportadores, implementando y reforzando medidas de bioseguridad, desinfección, higiene y prevención, conscientes el bienestar de las personas es lo más importante.





Capacitación medidas Covid con ASOREHC RVII.

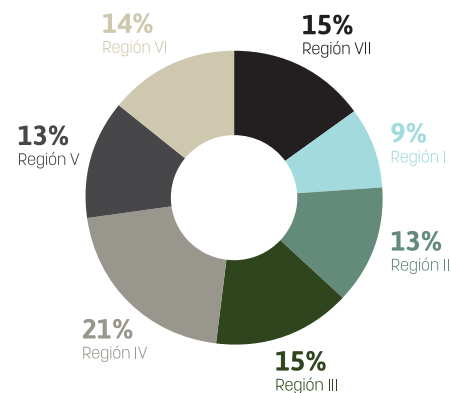
Capacitación a Unidades Productivas sobre la Prevención del Covid-19

Debido a las disposiciones emitidas por el Gobierno de la República, en marzo 2020, se emitieron normas complementarias al reglamento de salud y seguridad ocupacional para la prevención y control de brotes de “Coronavirus” en las unidades productivas, con un manejo especial para el personal temporal que brinda mano de obra por un tiempo determinado, para el personal que vive en la unidad productiva y el personal que es contratado por día.

Se inició con una jornada de capacitaciones dirigidas a los propietarios, administradores, encargados de unidades productivas y a miembros de las organizaciones sobre 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 1,666 eventos en el cual se capacitaron 8,460 personas, siendo un 74% hombres y un 26% mujeres.

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.

Capacitación de prevención del Covid-19 en época de cosecha de café



01 de octubre 2020 al 31 de marzo 2021.

Fuente: Indicadores Asistencia Técnica – Transferencia de Tecnología



Canciller Pedro Brolo, Ministro de Relaciones Exteriores y Juan Luis Barrios, Presidente de Anacafé.

Renovación del convenio interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores

El Convenio Interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores –Minex– fue firmado por tres años en el 2018, con el objetivo de unificar esfuerzos para promocionar y brindar acceso a mercado al café de Guatemala en mercados actuales y potenciales en donde se tiene representación diplomática.

Este año, en el mes de julio, el ministro de Relaciones Exteriores, embajador Pedro Brolo Vila, y el presidente de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Juan Luis Barrios, firmaron la renovación por cuatro años más.

Como resultado de la firma de este Convenio Interinstitucional, se llevaron a cabo múltiples actividades en mercados de interés para el café de Guatemala alrededor del mundo. Dichas actividades se encuentran detalladas en el capítulo de Promoción de los Cafés de Guatemala.

Seminario virtual de transferencia de conocimientos a Embajadores, Cónsules y Consejeros Comerciales

En el marco de este convenio se organizó el tercer seminario de transferencia de conocimientos a más de cien diplomáticos y funcionarios guatemaltecos con servicio en el exterior del Minex (Embajadores, Cónsules y Consejeros Comerciales). Los dos primeros fueron presenciales con giras a unidades productivas, y este último por las restricciones de la pandemia, en formato virtual. En el seminario se impartió una actualización sobre aspectos relevantes del café de Guatemala, principales países de destino de las exportaciones, estrategia de acceso y oportunidades de mercado para el café de Guatemala.

También, incluyó un espacio práctico en el que Edwin González de Escuela de Café de Anacafé mostró la forma de preparar una excelente taza de café. Además, se les proporcionó material informativo para la promoción de los cafés de Guatemala en el extranjero.

Convenio interinstitucional entre Anacafé y el Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-

En 2021, el Presidente de Anacafé, Juan Luis Barrios y el Director General del Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-, Mynor Córdón, firmaron un convenio de Cooperación Interinstitucional que permitirá unificar esfuerzos para promocionar Guatemala como destino turístico, y al café como uno de los principales productos nacionales en el mercado internacional.

Con la firma de este convenio, Anacafé e INGUAT establecieron las bases de una alianza estratégica que permite unir esfuerzos para promocionar el café guatemalteco y al país como destino turístico.

Con esta alianza interinstitucional se busca dar un nuevo impulso al turismo local e internacional alrededor del café, uno de los productos agroindustriales más importantes de Guatemala.

El plazo previsto de este convenio es de 2 años y, como parte de los primeros pasos se establecerá una mesa de trabajo para planificar e implementar proyectos que impulsen el turismo local e internacional en las zonas cafetaleras del país. Los equipos de trabajo de ambas instituciones se capacitarán y recibirán una transferencia de conocimientos con la información necesaria para la promoción de ambos sectores.

Entre las actividades que inicialmente se realizarán de forma conjunta a nivel internacional es la participación en ferias en mercados prioritarios comunes para el café y el turismo, con el objetivo de proyectar Guatemala como destino, su café, gastronomía y demás atractivos culturales y naturales.

De forma conjunta se desarrollará material de promoción, impreso y audiovisual, para promover al país como un destino que ofrece el mejor café del mundo de la mano de una amplia oferta turística.

Fideicomiso “Apoyo Financiero para los Productores del Sector Cafetalero Guatemalteco”

Anacafé continúa gestionando ante las instituciones temas urgentes como la ampliación del plazo del fideicomiso al año 2051 y el traslado de fondos comprometidos para el logro de los objetivos del Fideicomiso, con el propósito que los caficultores tengan acceso a recursos y puedan incrementar la productividad de sus Unidades Productivas.

Como parte de su gestión, Anacafé brinda acompañamiento y seguimiento a los productores que ya han recibido financiamiento y que derivado de enfermedades en el cultivo (Roya), problemas de sequía o precios del producto por debajo de los costos de producción, puedan solventar sus deudas, con apoyo de los instrumentos aprobados por el Comité Técnico e implementados por el banco fiduciario.

Durante el ejercicio cafetalero 2020-2021, con el apoyo de Anacafé en diferentes gestiones, se logró:

Ante el atraso en el avance de la modificación del plazo del fideicomiso (cumplimiento a “Ley para la Reactivación Económica del Café”, Decreto 04-2019 del Congreso de la República), se tuvo un acercamiento con señores Ministros de Agricultura, Ganadería y Alimentación, de Finanzas Públicas, Presidente del Consejo del Banco Fiduciario, con la Comisión de Agricultura del Congreso de la República y otros Diputados interesados en apoyar la caficultura guatemalteca. Esto permitió que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (fideicomitente del Fideicomiso) y Banco de Desarrollo Rural -Banrural- (Fiduciario del Fideicomiso); se pusieran de acuerdo en el proyecto de escritura pública de modificación del Fideicomiso. De acuerdo con cronograma elaborado por el MAGA, se espera que para finales de 2021 el nuevo plazo de vencimiento del fideicomiso esté legalizado.

Se han realizado gestiones ante el MAGA para el desembolso de los Q10.0 millones al fideicomiso, incluidos en el presupuesto de ingresos y egresos del Estado para el presente ejercicio fiscal. Como parte de dichas gestiones, se logró que el Gobierno de la República, a través del Ministerio de Finanzas Públicas, desembolse Q8.0 millones, esperando que los Q2.0 millones restantes ingresen durante el último trimestre 2021.

Se continúa solicitando ante el Organismo Ejecutivo a través de MAGA y Minfin, el desembolso de doscientos noventa y siete millones de quetzales (Q297 millones); pendientes de desembolsar al fideicomiso en el ejercicio fiscal 2022, considerando que son recursos asignados desde el inicio del fideicomiso.

Se gestionó la aprobación por parte del Comité Técnico de la Política de Recuperaciones de la Cartera Crediticia del Fideicomiso, que estará vigente durante tres años a partir del 22 de julio de 2021. Entre sus objetivos se contempla incentivar a los deudores en el saneamiento de sus créditos, a través de una herramienta financiera de desacumulación (rebaja) de un porcentaje de intereses, sobre la base de causas plenamente justificables y comprobables.

La ampliación del plazo del fideicomiso, facilitará el otorgamiento de créditos por parte del banco a plazos contemplados en el reglamento de créditos operaciones 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 periodos de tiempo adecuados. Anacafé a través 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, así mismo, 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 está integrado por representantes del Ministerio de Finanzas Públicas, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-, Ministerio de Relaciones Exteriores -Minex-, Ministerio de Economía -Mineco-, la Junta Monetaria, el Banco del Desarrollo Rural (Banrural) y de la Asociación Nacional del Café -Anacafé.

Congreso Virtual de la Caficultura 2021

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



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

El miércoles 4 de agosto se inauguró el Congreso Virtual, la temática giró entorno al lema “Innovando, Trascendiendo, Impactando el café de Guatemala”. Durante 3 días, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicaciones, el Congreso reunió a 29 expositores del más alto nivel, 19 nacionales y 10 internacionales.

Los expertos, entre ellos varios colaboradores de Anacafé, impartieron 13 conferencias, 2 foros y 2 paneles abordando temas vinculados a la importancia del Café en la Economía de Guatemala; Rentabilidad y Competitividad; Ambiente, Calidad y Poscosecha; Exportaciones, Tendencias de Consumo; Impacto del Covid-19; Acceso a Mercados, entre otros.

En promedio, cada conferencia fue vista en directo por más de 290 personas. El evento ha tenido más de 12 mil visitas y reproducciones en el canal de YouTube de Anacafé. Gracias a la tecnología, el Congreso Virtual de la Caficultura ha sido visto en Guatemala, México, Colombia, Estados Unidos y toda Centroamérica.



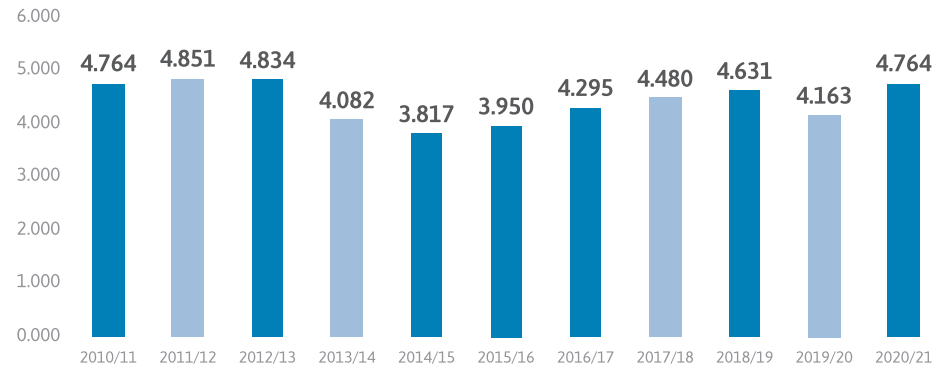
Resumen de los principales resultados alcanzados en 2020-2021

Exportaciones

Las exportaciones de café en el ejercicio cafetero 2020-2021 cerraron en 4,764,444 quintales oro un **14.4% arriba del ejercicio cafetero 2019-2020** en el que se exportaron 4.163,860 quintales oro.

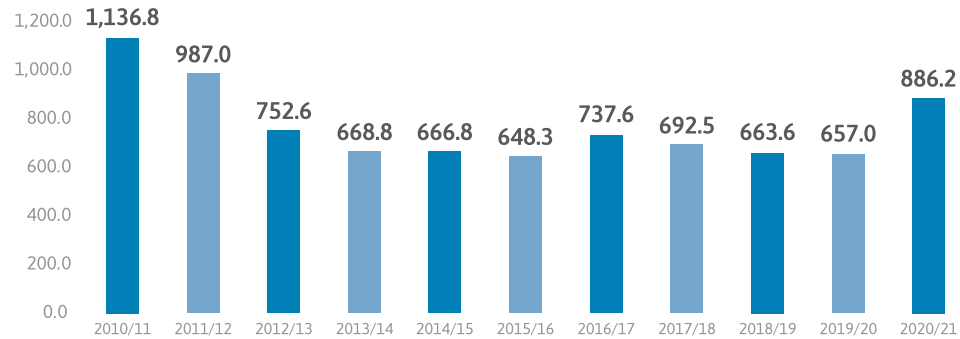
En concepto de divisas, esta cifra representó un ingreso de US\$ 886,259,030; un **34.5% arriba** de los US\$657.032,014 del ejercicio cafetero 2019-2020.

Volumen de exportación de Café de Guatemala en millones de qq oro



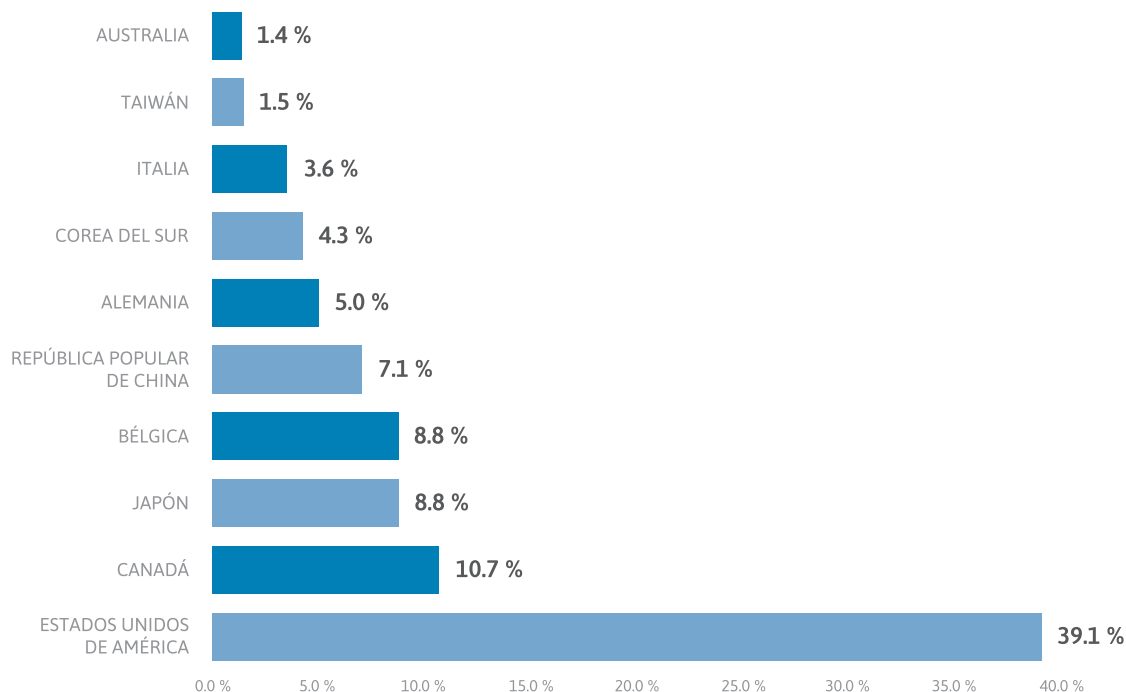
Fuente: Anacafé

Exportación de Café de Guatemala - Ingreso de divisas en millones US\$



Fuente: Anacafé

Diez principales países compradores de café de Guatemala



Fuente: Anacafé

Diez principales compradores

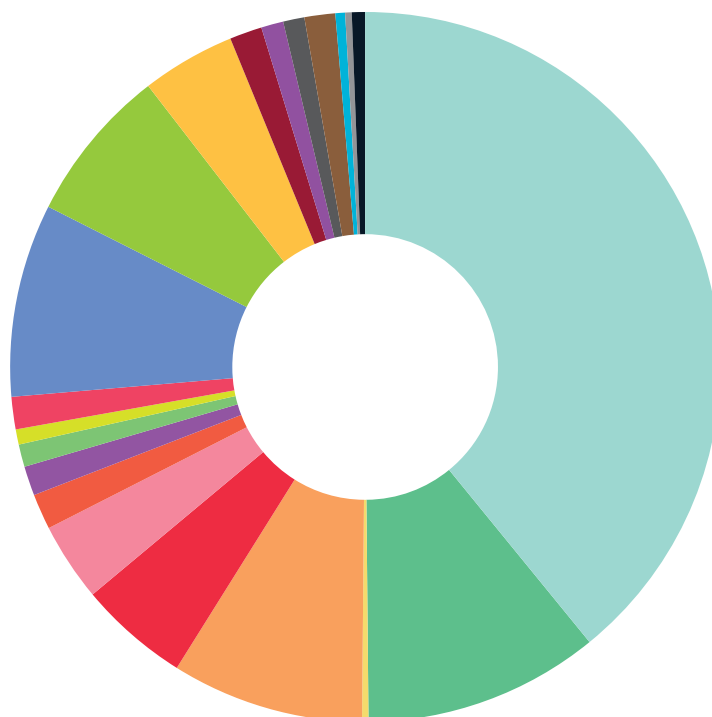
El café de Guatemala ha tenido como principal destino el mercado norteamericano que en este ejercicio cafetero 2020-2021 importó el 50.1% de la cosecha guatemalteca. El 39.1% a Estados Unidos de América, 10.7% a Canadá y 0.3% a México.

El mercado asiático continúa incrementando su interés en el café de Guatemala, este año adquirió el 23.7% del total de la cosecha, equiparándose con los países europeos, dándose algunos cambios como Japón que bajó a un 8.8%; Corea del Sur incrementó a 4.3% y la República Popular de China creció a 7.1%. La República de China (Taiwán) descendió su participación a 1.5%. El mercado de Australia sigue creciendo y ocupó el décimo puesto de los principales compradores con un 1.4% de participación.

El mercado europeo representó el 23.5%, destacando tres países: Bélgica, que volvió a liderar con un 8.8%, Alemania incrementó su participación a 5.0% e Italia descendió a 3.6%.

Exportación Café de Guatemala - ejercicio cafetero 2020/2021

4.7 millones quintales oro - 3.6 millones sacos de 60 Ks



Fuente: Anacafé

50.1% América del Norte

23.5% Europa

23.7% Asia

39.1% Estados Unidos

1.6% Países Nórdicos

7.1% Rep. Popular de China

0.4% Nueva Zelanda

10.7% Canadá

1.3% Reino Unido

4.3% Corea del Sur

0.3% Rep. de Sudáfrica

0.3% México

1.0% Países Bajos

1.5% Rep. de China (Taiwán)

0.6% Resto del mundo

8.8% Bélgica

0.7% Francia

1.0% Malasia

5.0% Alemania

1.5% Otros Europa

1.0% Otros Asia

3.6% Italia

8.8% Japón

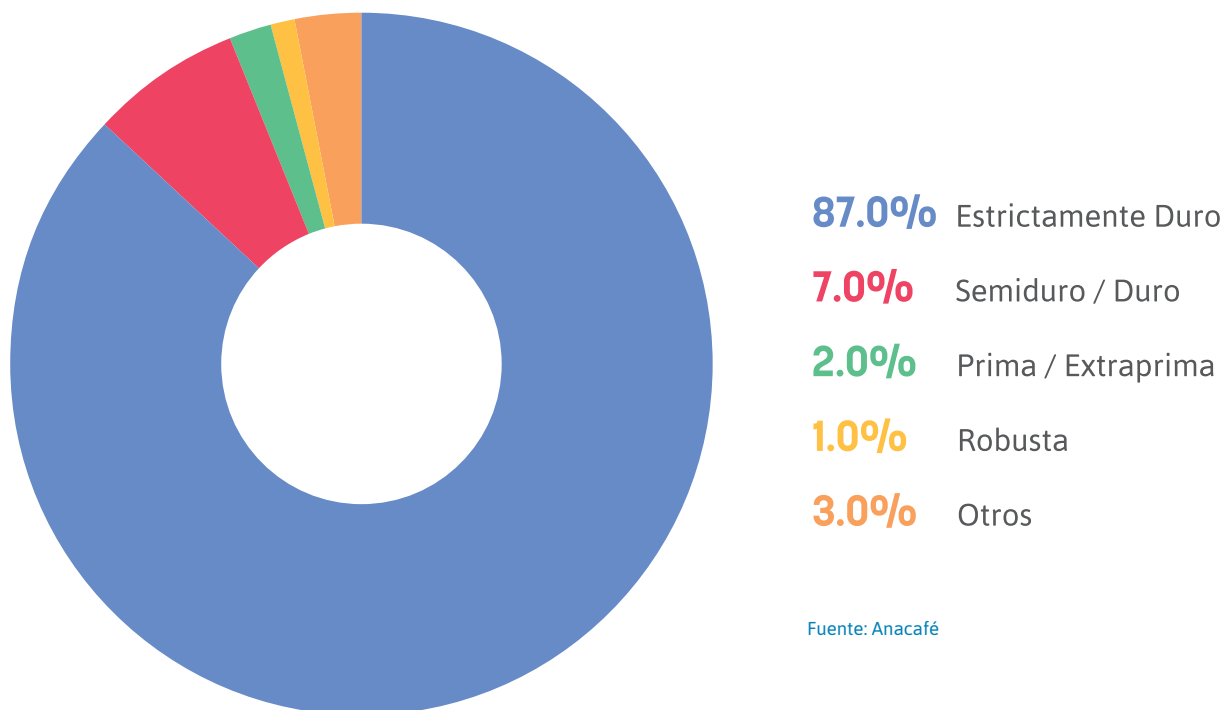
1.4% Australia

Tipos de café

Los cafés estrictamente duros continúan destacando su participación con un 87% de las exportaciones, los cafés semiduros y duros descendieron a 7%, los primas y extraprimas 2% y robusta se mantiene con una participación de 1%

Exportación Café de Guatemala - ejercicio cafetero 2020/2021

4.7 millones quintales oro - 3.6 millones sacos de 60 Ks





Desarrollo Rentable y Sustentable

Transferencia de Tecnología

En Anacafé se tiene clara la visión y la necesidad de innovar en la atención técnica que se brinda a los productores, aumentando la cobertura y satisfacción en la atención, conociendo a más detalle las necesidades del caficultor, manteniendo la calidad de servicio que permita trasladar a los productores las herramientas de autogestión necesarias para maximizar su rentabilidad y con ello incrementar los recursos con los que contamos como institución. En 2019 se elaboró un diagnóstico en el que se evidenció que el problema principal de la caficultura es la ausencia de rentabilidad. Es por ello que el departamento de Asistencia Técnica migró en el presente ejercicio cafetalero a un departamento de Transferencia de Tecnología, el cual inició a realizar su trabajo en mayo 2021 bajo la metodología del programa de Rentabilidad Sustentable para el Sector Caficultor de Guatemala.

La metodología de trabajo de Transferencia de Tecnología comprende la implementación de un plan de desarrollo de unidades productivas modelo con un sistema de manejo productivo definido para que los productores puedan conocer y recibir el paquete tecnológico que incluye programas de capacitación y escuelas de campo, para una mayor cobertura de atención.

Los servicios de Transferencia de Tecnología que Anacafé brinda a los productores a nivel nacional, por medio del equipo de colaboradores que se encuentran en sus 7 oficinas regionales y 4 subregionales, se han caracterizado por ser dinámicos con el objetivo de cumplir las necesidades de los caficultores. Este año, conociendo la necesidad de acercar más los servicios de Anacafé al productor, se realizó una redistribución de áreas de atención, así como la apertura de 2 oficinas subregionales.

La primera subregional este año fue en Rabinal, Baja Verapaz, con cobertura para más de 7,000 caficultores del área. La segunda en La Unión, Zacapa, beneficiando a más de 3,000 productores.

A su vez, se incorporó en la cobertura de Región V (Huehuetenango y Quiché), los municipios de San Miguel Ixtaguacán y Sipacapa del departamento de San Marcos.

Diagnóstico del parque cafetalero

Con el fin de tener una radiografía de cómo se encuentra el parque cafetalero, en el mes de julio 2021 se enfocaron los esfuerzos del departamento para realizar diagnósticos financieros a diversas unidades productivas.

Se priorizaron las visitas a aquellas unidades productivas que tuvieron la apertura de brindar todos los datos agronómicos, administrativos y financieros de sus empresas cafetaleras, para generar información que luego fue trasladada a los productores en un proceso de retroalimentación para la toma de decisiones sobre su cultivo en campo.



Regiones administrativas de Anacafé y capa del café.



Apertura Sub-Regional VI, Rabinal, Baja Verapaz.



Apertura Sub-Regional VII, La Unión, Zacapa.



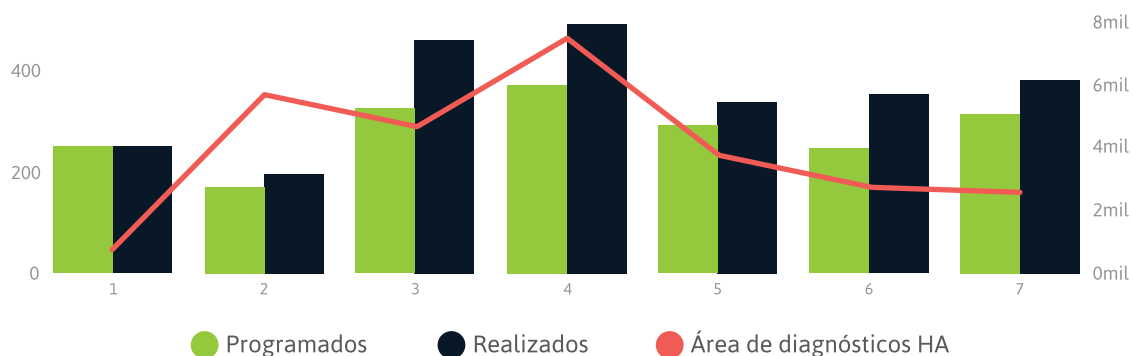
Elaboración de diagnóstico Financiero Región VI.



Elaboración de diagnóstico Financiero Región VI, Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz.

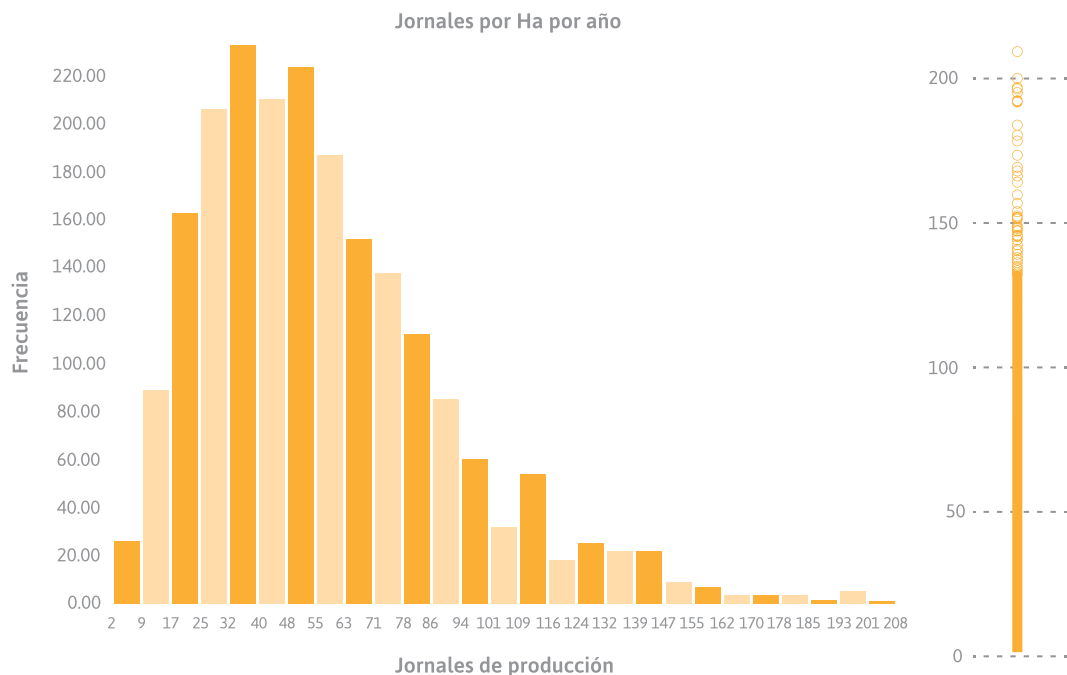
Se entiende por unidad productiva, tanto a productores individuales como a las diferentes organizaciones de caficultores, como: Cooperativas, Asociaciones, Empresas Campesinas Asociativas, Comités, Grupos de Amistad y Trabajo, entre otras.

Cada asesor contó con una meta definida semanal de levantamiento de diagnósticos, siendo la meta nacional 2,000 unidades productivas de las cuales se lograron alcanzar un total de 2,491 en dicho mes. El levantamiento de diagnósticos contó con diversos retos, entre ellos el que los productores no cuentan con la información escrita de los gastos de su unidad productiva, la rotación de personal e ingreso de personal nuevo, dar a conocer la metodología, entre otros.



En la gráfica anterior se puede dimensionar en las barras verdes la meta por región, las barras negras los diagnósticos realizados y la línea roja la cantidad de hectáreas diagnosticadas, la cual representa un 9% del total del parque cafetalero.

De este diagnóstico se lograron obtener datos importantes para la toma de decisiones de los esfuerzos que realizamos como institución, entre ellos uno de los más relevantes es en cuanto a la cantidad de jornales por hectárea por año, se tiene un estándar de contar con 32 jornales por hectárea o 25 por manzana para hacer todas las actividades agrícolas de una forma óptima y correcta; pudiéndose observar en la gráfica que la mayor parte de las unidades productivas sobrepasan dicha cantidad de jornales. Por el contrario, unidades productivas que usan menos del estándar, quiere decir que están dejando de realizar algunas actividades agrícolas.



A partir de julio, la metodología de Transferencia de Tecnología consistió en brindar asesorías a unidades productivas que ya contaran con su diagnóstico financiero o que previo a realizar la asesoría lo elaboraran. Esto permite que todos los esfuerzos de la unidad productiva y de Anacafé sean integrales y acordes a la capacidad financiera de cada productor de café.

Transición de metodología

Habiendo sido un año de transición entre metodologías de atención, los primeros 7 meses del ejercicio cafetalero fueron trabajados basados en el Plan Operativo Anual – POA – de cada unidad productiva; el cual ya contaba con una orientación de las acciones basado en los siguientes pilares de gestión:

1. **Cobertura:** Que surge de la necesidad de ampliar los servicios de atención de acuerdo con la necesidad y magnitud del sector cafetalero específico de cada región.

2. **Caracterización:** Es la identificación y conocimiento de las características particulares de los productores, con el fin de tener una idea cada día más amplia de los caficultores del país.
3. **Satisfacción:** Brindar servicios de calidad para que sea reflejado por los productores mediante una evaluación periódica de los servicios brindados por el departamento Transferencia de Tecnología (Asistencia Técnica).
4. **Costo-eficiencia:** Uso adecuado de los recursos institucionales para cumplir con las metas de cobertura, satisfacción y profundidad.
5. **Profundización:** El conocimiento de los productores, siendo el indicativo de la confianza del sector en sus servicios prestados.

Cada asesor técnico realizó su Plan Operativo Anual – POA- 2020-2021 programando la atención a 50 unidades productivas, incorporando otras que en el transcurso del periodo requirieron del 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 ejercicio 2020-2021 el número de productores atendidos fue de 31,465; siendo 29,824 productores organizados y 1,641 productores individuales.

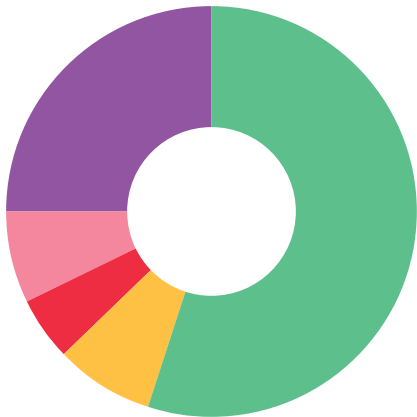
Región	Productores atendidos			Organizaciones
	Individuales	Organizados	Total	
I	152	3,886	4,038	115
II	168	4,276	4,444	112
III	328	3,080	3,408	84
IV	313	1,632	1,945	45
V	147	8,137	8,284	176
VI	164	4,569	4,733	115
VII	369	4,244	4,613	90
Total	1,641	29,824	31,465	737

En ambas metodologías, para poder realizar las visitas a las unidades productivas, es necesario que el asesor técnico realice un programa semanal que constituye la base para realizar el informe de visita. Con estos documentos se puede evaluar el cumplimiento del plan operativo anual.

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 ODK, realizándose modificaciones acordes a las necesidades del año. Esta herramienta es la base para iniciar el proceso de migración a una herramienta institucional que permita vincular las diversas bases de datos de Anacafé, siendo esta un Customer Relationship Management –CRM.

Actividades de Asistencia Técnica

01 de octubre 2020 al 30 de septiembre 2021

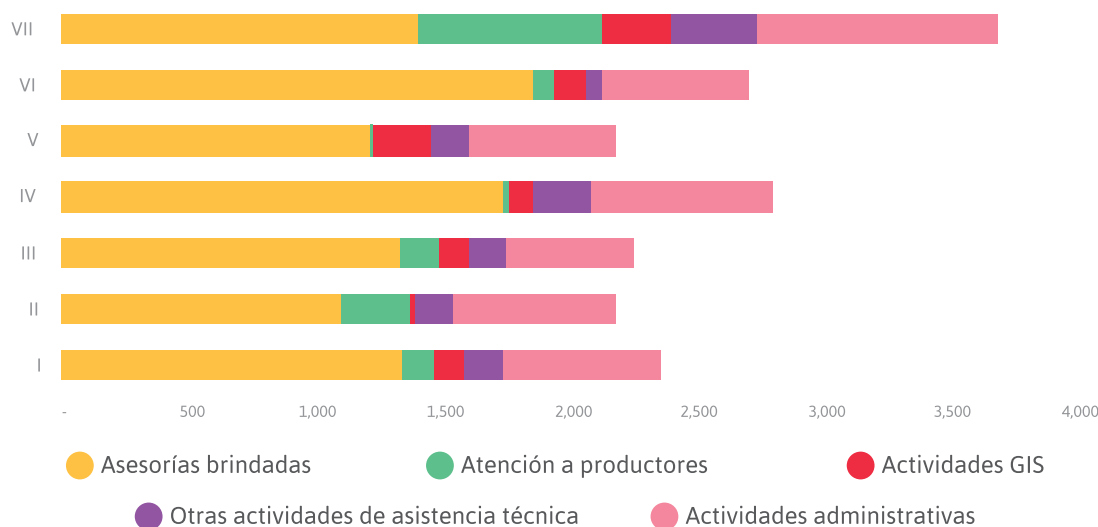


- 55% Asesorías brindadas
- 8% Atención a productores
- 5% Actividades GIS
- 7% Otras Actividades de Asistencia Técnica
- 25% Actividades Administrativas

Fuente: Indicadores Asistencia Técnica – Transferencia de Tecnología

Actividades realizadas por el equipo técnico por región

01 de octubre 2020 al 30 de septiembre 2021



Fuente: Indicadores Asistencia Técnica – Transferencia de Tecnología

Servicio de calidad a disposición de la caficultura guatemalteca:

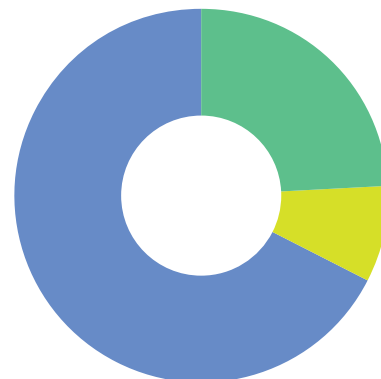
Durante el año 2021 el área de Gestión de Calidad evaluó el servicio de asistencia a los productores, a base de entrevistas, utilizando la metodología de Net Promoter Score – NPS (Puntuación Neta de Promotores); obteniendo una puntuación de 59 puntos, considerándose dentro de una escala de muy bueno.

NPS de octubre 2020 a junio 2021

176 (24.38%)
Pasivos

60 (8.31%)
Detractores

486 (67.31%)
Promotores



Para el departamento de Asistencia Técnica, ahora Transferencia de Tecnología, el 50.99% de los productores evaluaron el servicio del asesor como “muy bueno”, el 45.32% como “bueno” y el 3.69% lo calificó como “regular”.

Renovación del parque cafetalero

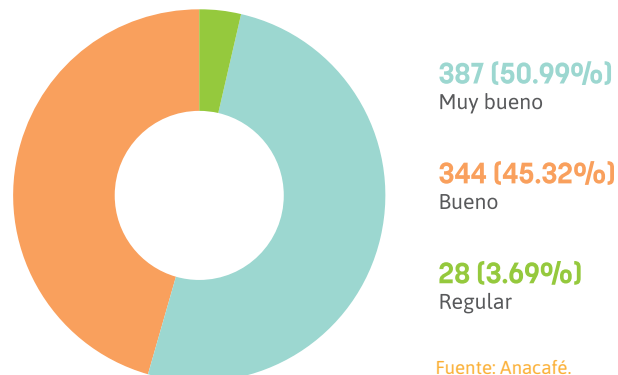
La renovación del parque cafetalero en Guatemala se realizó por dos vías:

- Por la vía de la **renovación mediante manejo de tejido**, se alcanzó un 8% del parque cafetalero nacional (23,625 manzanas bajo manejo). El programa de rentabilidad sustentable tiene como eje fundamental el Sistema de Manejo de Tejido -SMT-, es decir, cuando de manera ordenada y sistemática se interviene con podar o cortar año a año la misma cantidad de plantas en una unidad productiva sin tener años de perdón. Con el SMT se logra estabilizar ingresos y egresos, siendo una ruta para alcanzar la Rentabilidad Sustentable que se implementa en la caficultura nacional.
- Por **sustitución** se alcanzó un 2% del parque cafetalero (6,171 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. Por arriba de los 1,400 metros se sigue sustituyendo con variedades tradicionales como caturra, catuaí, bourbón, geisha, pacamara.

Variedades de café en Guatemala

A nivel nacional, prevalece el cultivo de variedades susceptibles a la Roya, principalmente por la calidad que aportan en taza organolépticamente; el 60.5% del área corresponde a variedades susceptibles a esta enfermedad; mientras que el 35% del área cultivada con café corresponde a variedades resistentes a la Roya y un 4.4% a variedad Robusta. La gráfica siguiente, refleja la situación de las variedades cultivadas a nivel nacional.

Evaluación del asesor Datos de octubre 2020 a junio 2021

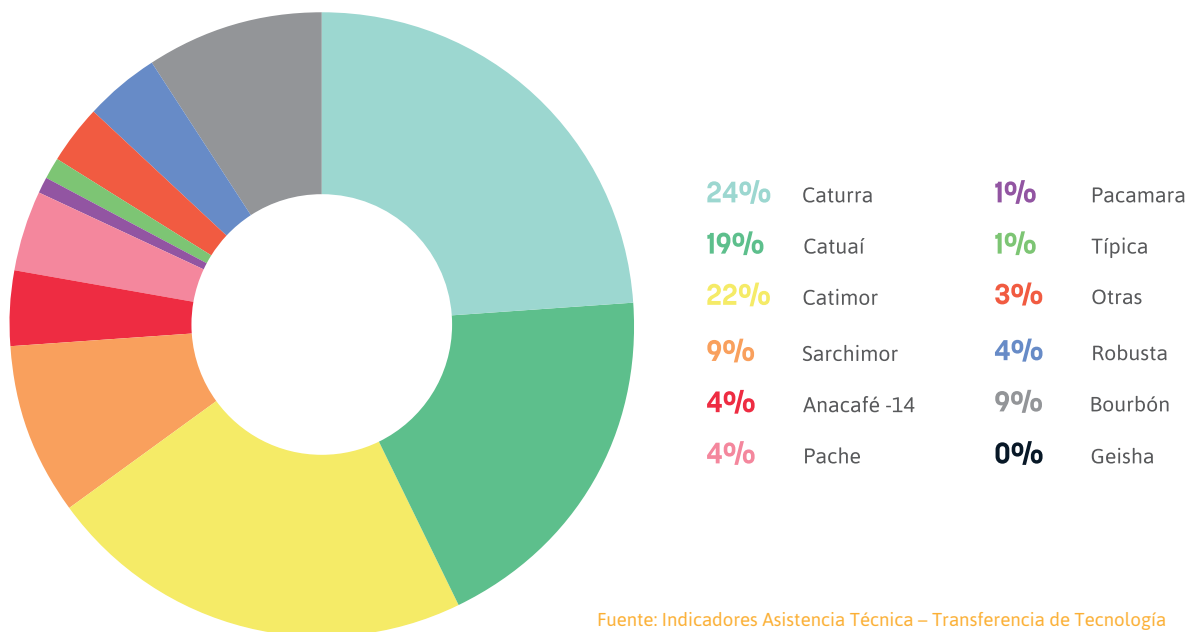


Manejo de tejido, Región VII.



Renovación por sustitución, Región VI.

Variedades del parque cafetalero de Guatemala 2020 - 2021



Plan de Robustas

Una de las alternativas que el productor de áreas bajas tiene para la diversificación del cultivo de café ha sido con el mismo cultivo, pero con la variedad *Coffea Canephora* var. Robusta; donde los costos de producción son menores y puede buscarse una mayor rentabilidad del cultivo.

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 existentes en nuestro país. Con estas evaluaciones estamos dando pasos seguros y firmes para todos los caficultores que quieran cultivar *Canephora* en nuestro país lo hagan con la tecnología más alta y de punta para asegurar la inversión y futuro de su empresa cafetalera.



Supervisión a parcelas de validación de Clones de Robusta, Cooperativa Centro Uno, Barillas, Huehuetenango.



Supervisión a parcelas de validación de Clones de Robusta, GAT San Luis, San Luis, Petén.

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.

El período 2020-2021 fue lleno de retos en cuanto a capacitación, en gran parte por la pandemia Covid-19, así como por la transición del cambio de metodología.



Capacitación procesos de café, RIV.



Capacitación virtual extensionistas del MAGA RIII.



Clausura diplomado beneficiado húmedo. GAT San Lucas Chiaal, San Cristóbal Verapaz.



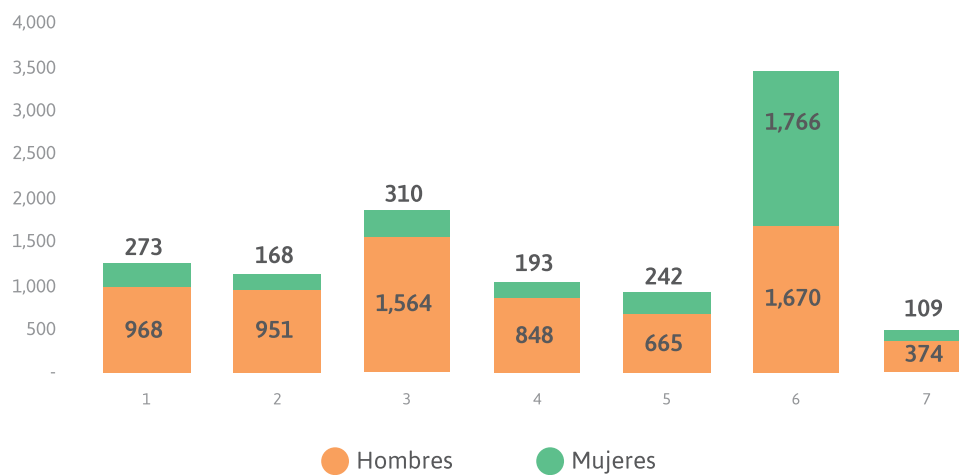
Curso taller injertación impartido a Mujeres en Café, RIV.



Curso taller Manejo Integrado de Broca, RVI.

La siguiente gráfica muestra la distribución de participantes por región, desglosados por hombres, mujeres y jóvenes en ambas categorías.

Participantes en capacitaciones por región 01 de octubre 2020 al 30 de septiembre 2021



Fuente: Anacafé.

Con el objetivo de poder llegar a una mayor cantidad de caficultores, en las regiones V, VI y VII, adicional al Proyecto de “El Cafetal Radio”, 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 6,500 radio escuchas en más de 36 comunidades de 3 departamentos.



Radio Comunitaria Chiquixji 95.1 FM, aldea Chiquixji, San Pedro Carchá, A. V.



Transmisión programa radial en Q’eqchi RVI.

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 VII.



Alianza para transmisión de información por Intercable RVII.



Participación en Canal 26 Quesada, Jutiapa.



Grabación de programa en canal 9 de Barberena, RIV.

Medidas de prevención y contingencia ante el Covid-19



Reunión con Gobernadora de Baja Verapaz.

Coordinación con gobernadores departamentales

Se realizaron acercamientos con gobernadores de las diversas áreas cafetaleras, con la finalidad de gestionar apoyo en el traslado de mano de obra para la recolección del café, siempre cumpliendo las normas de bioseguridad por la pandemia de Covid-19.

Adicional, una de las alianzas estratégicas más importantes para prevenir la pandemia de Covid-19 en el sector caficultor fue con el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social – IGSS-, con quienes se trabajaron brigadas de prevención en las diversas unidades productivas.

La metodología de las jornadas consistieron en brindar una plática sobre el Covid-19, sus síntomas, formas de contagio y medidas de prevención.

Posteriormente se llenó la planilla de los participantes y se tomaron signos vitales (nivel de oxígeno en la sangre, toma de presión arterial, medición de pulsaciones cardíacas y temperatura).

Finalmente, si alguno de los asistentes presentaba alguno de los síntomas de Covid-19, se les realizaba una entrevista más profunda e hisopado para determinar si son casos positivos o negativos. Los resultados eran entregados entre 10 y 15 minutos, en caso de haber casos positivos el IGSS apoyó con medicamentos y suspensión de paciente, así como el seguimiento para apoyar su recuperación.



Plática de prevención de Covid-19, Baja Verapaz.



Plática de prevención Covid-19 durante jornada de IGSS RII.



Toma de temperatura durante jornada IGSS, RII.

Semana del caficultor

Derivado de las medidas de bioseguridad que se deben tomar por la pandemia del Covid-19, los eventos masivos presenciales no se realizaron, haciendo que nos reinventáramos y convirtiendo los días del caficultor en la Semana del Caficultor, un evento que unió los 7 días en una semana de forma virtual.

Del lunes 21 al viernes 25 de junio se realizó la Semana del Caficultor con 10 ponencias sobre temas técnico-agrícolas, financieros, administrativos, de acceso a mercados y calidad, también 4 foros interactivos con las preguntas enviadas por los participantes.

Programa de charlas

Semana del Caficultor 2021

PROGRAMA LUNES 21

- 8:45 Inauguración
- 9:00 Conferencia: Variedades de café y su impacto en la calidad y productividad.
- 10:00 Conferencia: Programa de rentabilidad sustentable.
- Conferencia: Sistema de manejo de tallo, eje fundamental para la rentabilidad sustentable de la empresa cafetalera.
- 10:50 • Foro: Rentabilidad Sustentable.
- 11:40 Clausura del día

Semana del Caficultor 2021

PROGRAMA MARTES 22

- 9:00 Conferencia: Fertilización: al suelo en el cultivo del café.
- 10:00 Conferencia: Impacto de la variabilidad climática en el sector café de Guatemala.
- 10:50 • Foro: Aplicación de herramientas tecnológicas y buenas prácticas para el Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades -MIPe.
- 11:40 Clausura del día

Semana del Caficultor 2021

PROGRAMA MIÉRCOLES 23

- 9:00 Conferencia: Retos y oportunidades en la preparación de microlotes especiales: Naturales, Honey y Lavados.
- 10:00 Conferencia: Diversificación de ingresos y generación de valor agregado.
- 10:50 • Foro: Generación de ingresos por medio de la diversificación del cultivo y aprovechamiento de subproductos y procesos de café.
- 11:40 Clausura del día

Semana del Caficultor 2021

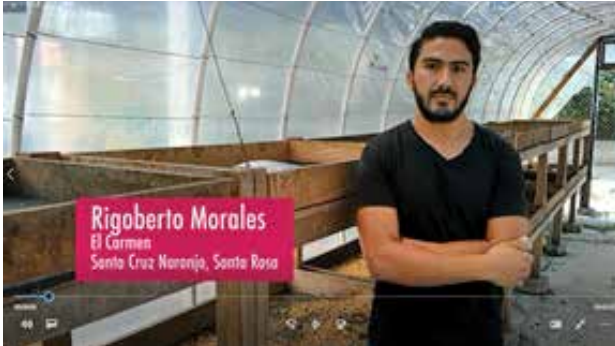
PROGRAMA JUEVES 24

- 9:00 Conferencia: Coffee Search System y experiencia de uso.
- 10:00 Conferencia: Importancia del manejo contable y financiero en una unidad productiva de café.
- 10:50 • Foro: Experiencias de comercialización directa.
- 11:40 Clausura del día

Semana del Caficultor 2021

PROGRAMA VIERNES 25

- 9:00 Conferencia: Importancia de las organizaciones de productores y la participación integral.
- 10:00 Conferencia: Calidad de tueste y preparación para lograr una excelente taza de café.
- 11:40 Clausura del día



Con cada charla, se transmitieron experiencias de productores sobre los diversos temas.

El siguiente cuadro muestra el reporte de cifras de participantes y visitas en la transmisión de cada uno de los días.

Cifras de la transmisión*

Del 21 al 25 de junio 2021

Visitas al sitio web oficial: **1,041**

Día	YouTube	Facebook		
	Vistas	Personas alcanzadas con la publicación **	Interacciones con la publicación ***	Reproducciones de video ****
1	1,336	9,169	1,186	2,000
2	593	2,298	571	827
3	500	3,010	603	961
4	421	1,877	480	664
5	245	1,511	489	577
Total	3,095	17,865	3,329	5,029

*Datos al 29 de junio 2021

** Número de personas que vieron la publicación

** Número total de reacciones, comentarios y veces que se compartió

**** Número de reproducciones del video

Fuente: Área de Comunicación Anacafé.

También se contó con la transmisión en sedes regionales, subregionales, organizaciones de productores de café y en las Escuelas de Caficultura; de esta forma se logró contar con la presencia de 611 participantes en 29 lugares.

Con el liderazgo del equipo regional, se contó con el apoyo de AcaTV, Canal 9 “Casa de la Cultura” de San Martín Jilotepeque, Canal 5 de San Pedro Yepocapa e Intercable Esquipulas, llegando a más de 896 personas.



Transmisión Semana del Caficultor. Centro Educativo San Mateo, San Antonio Senahú, Alta Verapaz.



Transmisión Semana del Caficultor. Oficina Región IV, Barberena, Santa Rosa.



Transmisión Semana del Caficultor. Asociación Asobagri, Barillas, Huehuetenango.



Transmisión Semana del Caficultor. Coatlán, Santiago Atitlán, Sololá.

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 éstos 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 para asegurar el distanciamiento.

Durante el presente año, de los días de campo programados, únicamente fue posible realizar 1 día de campo con una participación de 200 caficultores, el cual tuvo lugar en aldea Cerro de Oro, Santiago Atitlán, Sololá. El mensaje que se les proporcionó a los caficultores fue para motivarlos a renovar sus plantaciones de café y afrontar las inconveniencias dado el cambio climático.

6ª Rueda de Negocios, Mercado y Calidad

En Cubulco, Baja Verapaz, por sexto año consecutivo se realizó la rueda de negocios relacionada al tema de mercado y calidad; evento que tiene como finalidad acercar

potenciales compradores que valoren la calidad de café que producen los productores de Baja Verapaz. Del evento se obtuvieron resultados positivos, ya que se lograron realizar negociaciones entre productores y compradores.

Durante el evento, además de participar en la rueda de negocios, los productores tuvieron la oportunidad de recibir transferencia de conocimientos sobre la importancia de la calidad en el café, impartida por técnicos de la Región VI.

Todos los cafés seleccionados fueron estrictamente duros, con descriptores como: manzana roja, caramelo, cítricos y chocolate, entre otros. Los punteos de estos cafés oscilaron entre 80.88 a 86.12 puntos.

6ta. RUEDA DE NEGOCIOS

Cubulco, Baja Verapaz

Esta actividad se desarrolló en varias etapas que incluyeron: acompañamiento a productores en el proceso de beneficiado húmedo; recolección de muestras de café pergamino en empaques de 3 libras; recepción, ingreso y registro de muestras a oficina de la Región VI en Cobán; precualificación de muestras en laboratorio regional de catación; traslado de muestras al laboratorio de catación en oficinas centrales; evaluación técnico sensorial en laboratorio de catación oficinas centrales; emisión del informe técnico y perfil de taza; preparación de muestras calificadas para la rueda de negocios, finalizando con la rueda de negocios.

Al finalizar el evento, se entregaron diplomas de participación a los representantes de las Unidades Productivas que presentaron las 34 muestras, reconociendo su compromiso y trabajo enfocado a la calidad de café.

La 6ª Rueda de Negocios, Mercado y Calidad de Cubulco alcanzó el objetivo planteado, vinculando productores de Baja Verapaz con potenciales compradores y, además, se impulsó la promoción de los cafés que se producen en esta región de Las Verapaces.



Catación de 6ta Rueda de negocios Cubulco.



Participantes de 6ta Rueda de negocios Cubulco.

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 iniciaron 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.

En total, en este evento participaron 152 personas, con quienes se implementó el protocolo para la prevención de Covid-19. Este protocolo incluye registro de visitantes, uso obligatorio de mascarilla, toma de temperatura al ingreso, desinfección de calzado, uso de alcohol líquido y en gel para desinfección de manos. El área en la que se realizó la actividad, polideportivo, fue seleccionada por su amplitud, permitiendo el distanciamiento físico entre los participantes.

En las rondas de catación se mantuvo el distanciamiento y se implementaron técnicas específicas para garantizar la prevención de contagios, entre estas, uso de kits individuales por catador.



Participación en el evento Coffee Market y Barista Competition.

Concurso de preparación de cafés entre cooperativas

Con apoyo del Centro de Cooperación Canadiense y sus voluntarios, se tuvo la visita de un experto barista y tostador, quien 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 Injertación

El 13 de mayo se llevó a cabo la 8ª Competencia Regional de Injertadoras de Café de la Región I, (San Marcos, Quetzaltenango); Región II, (Suchitepéquez, Retalhuleu y Sololá); Región III, (Guatemala, Chimaltenango, Escuintla, Sacatepéquez y El Progreso) y Región IV (Jalapa, Jutiapa y Santa Rosa).

Estos concursos, organizados por Anacafé y la Asociación de Mujeres en Café Guatemala, tienen como objetivo reconocer y valorar la habilidad de las mujeres para realizar el injerto en café, además de motivar, estimular e impulsar que más mujeres se capaciten y realicen la técnica de injertación, ya que en muchas áreas se está perdiendo este recurso.



Concurso regional de injertación RI.

En esta primera fase del concurso, participaron 86 mujeres; 18 injertadoras en la Región I; 27 en la Región II; 24 en la Región III y 17 en la Región IV. En los concursos se efectuaron de una a seis rondas de 20 a 25 minutos cada una, donde cada participante contó con tiempo suficiente para demostrar sus habilidades en esta importante práctica. En cada ronda participaron de 4 a 6 mujeres injertadoras manteniendo el distanciamiento de prevención.



Concurso regional de injertación RI.

A la Competencia Nacional clasificaron 20 participantes, ganadoras de los 5 primeros puestos de cada región. La gran final se llevó a cabo en finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.



Concurso regional de injertación RIIL.



Concurso regional de injertación RIV.



Premiación Concurso Nacional de Injertación.

El jurado calificador fue integrado por representantes de la Junta Directiva de la Asociación de Mujeres en Café de Guatemala y del equipo técnico de Anacafé de las oficinas regionales. La calificación se basó en número de injertos realizados, compatibilidad en los materiales usados, calidad en el corte del patrón e injerto y la efectividad en el vendaje de la operación.

Como parte del concurso, luego de la inauguración, el equipo técnico de Anacafé brindó una charla sobre la importancia de la calidad en la injertación del café, resaltando el papel fundamental de las mujeres en el desarrollo de la caficultura nacional, logrando producir café con los estándares de calidad que requiere el mercado internacional.

Las ganadoras de los primeros lugares de la Competencia Nacional fueron: 1er lugar, Norma Elizabeth Xivir Chay de Asomaya, Santo Tomás La Unión, Suchitepéquez; 2º lugar, Clementa de la Cruz de Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa y 3er lugar, Juana Angélica Macario también de Asomaya, Santo Tomás La Unión, Suchitepéquez.

Los tres primeros lugares recibieron un diploma de reconocimiento por el puesto ocupado y un premio en efectivo y todas las participantes recibieron donaciones de los patrocinadores.

En todos estos eventos se implementan estrictas medidas de bioseguridad y prevención del Covid-19, entre estas: distanciamiento entre personas, uso obligatorio de mascarilla, desinfección frecuente de manos con alcohol en gel y se le verificó la temperatura de todos los asistentes antes del ingreso a las instalaciones.



Supervisión cafetales por erupción volcán de Pacaya.

Supervisión del área cafetalera afectada por la erupción del Volcán Pacaya

Derivado de los efectos de erupción del volcán Pacaya y la constante expulsión de lava, se realizó la supervisión a las áreas cafetaleras de las comunidades La Breña, El Patrocinio y El Rodeo, todas pertenecientes al municipio de San Vicente Pacaya, departamento de Escuintla.

El objetivo fue evaluar y cuantificar los daños ocasionados al cultivo del café, pérdidas económicas en cuanto a la producción y emitir recomendaciones a los productores afectados; se estimaron los siguientes datos de pérdida:

- Área con café dañada: **120 manzanas**
- Caficultores afectados: **50**
- Estimado de pérdidas en quintales pergamino: **1,440**

Reunión entre Alcalde, Concejo Municipal de Fraijanes y Anacafé

Con el objetivo de trabajar en conjunto en proyectos que impulsen la caficultura de Fraijanes, integrantes del Concejo Municipal, encabezados por el alcalde Wilton Berreondo, sostuvieron una primera reunión con autoridades de Anacafé y posteriormente se han ido realizando reuniones de trabajo con el equipo técnico de Anacafé.



Reunión de seguimiento con Alcalde, Concejo Municipal de Fraijanes y equipo Anacafé.

Entre los planes que se encuentran implementando por medio del equipo de la Región III están la identificación de los productores de café del área, en especial aquellos que producen a pequeña escala, buscando fomentar su organización en Grupos de Amistad y Trabajo -GAT-y promover la constitución de Cooperativas y Asociaciones, lo que les permitirá comercializar el café que producen de mejor forma.

Ampliación de cobertura de atención

Dentro de las estrategias implementadas para la ampliación de cobertura en el presente ejercicio, el equipo técnico de la Región V, realizó un recorrido y diagnóstico en áreas nuevas del Departamento del Quiché, donde por el momento se cuenta con los siguientes datos.

- a) Se encontraron 6 municipios con áreas cafetaleras; Chiché, Chinique, San Andrés Sajcabajá, Zacualpa, Joyabaj y Pachalum.

- b) Los municipios con potencial de crecimiento del área cafetalera son: Joyabaj, Chiché, Chinique y Zacualpa.
- c) Se realizaron visitas de asistencia y de promoción con productores y líderes comunitarios para socializar los servicios de Anacafé, principalmente el componente de Fortalecimiento Organizacional, dando a conocer la importancia de la organización de productores, la identificación de los mismos y los beneficios y procedimiento del registro de productores en Anacafé, la que puede ser de forma individual o colectiva.
- d) Se aprovechó la alianza con *Counterpart International* y la impartición del Diplomado en Caficultura, para que, con el apoyo de los promotores que realizan las réplicas de temas, se inicie la formación de los Grupos de Amistad y Trabajo, los cuales dependiendo de las capacidades y/o competencias que adquieran con el tiempo, puedan ser candidatos a legalizarse en organizaciones formales.



Diplomado de caficultura general en Nebaj, Counterpart y Anacafé.

Se han recibido llamadas de productores de los municipios de Chicamán, y Uspantán, quienes manifiestan interés para ser atendidos por Anacafé, municipios que aún falta por ser visitados para el diagnóstico del área.

Fomento de la caficultura en el municipio de San Luis, Petén

Como parte del área de cobertura de la RVII, se ha promovido la asesoría a pequeños productores de San Luis, Petén. Al momento están establecidos los ensayos con clones de robusta mejorados (*Coffea canephora*), los cuales cerraron su segundo ciclo de producción y fueron objeto de manejo



Capacitación GAT San Luis, San Luis, Petén.

de poda en el presente ciclo. La adaptabilidad de los clones de robusta a las condiciones agroclimáticas del sector rebasaron al café robusta tradicional, por lo que se considera un futuro promisorio para *Canephora* bajo el manejo agronómico adecuado.

El área geográfica del municipio de San Luis abarca las comunidades de Noctún, Jovente, Rio Blanco, Rio Cahoba y Poite, incluyendo la comunidad de El Carrizal en el Municipio de Poptún.

Participación en la Mesa del Café de la Región Trifinio

La Mesa del Café de la Región Trifinio es una plataforma conformada por diversos actores de la cadena de valor del café entre Guatemala, El Salvador y Honduras; siendo entes rectores del café de cada país los que lideran la mesa, siendo estos Anacafé, Ihcafé y el Consejo Salvadoreño del Café – CSC-, así como la Comisión del Plan Trifinio, Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, Cooperativas y Asociaciones de la misma región.

La Mesa está conformada por un Comité de conducción estratégica política que incluye a todos los actores; también por un Comité decisorio que funciona como Junta Directiva y los Comités de proyectos específicos para la organización y ejecución de lo que se planifique.



Reunión Mesa del Café de la Región Trifinio.



Participación Gis en programa televisión de la mesa técnica del café Trifinio.

La mesa del café de la Región Trifinio se reúne periódicamente mostrando los avances e impacto de cada actor, así como la adquisición de nuevos compromisos, demostrando que la sinergia de esfuerzos es uno de los caminos para mejorar la calidad de vida de la población y sus comunidades.

De los principales logros de 2021 se puede mencionar un curso virtual sobre buenas prácticas en el procesamiento de cafés especiales, presidido por expositores de diferentes partes de Latinoamérica y de los entes rectores con más de 150 participantes.

También se impartió un foro virtual con el tema “Mujeres Productoras de Café Orgánico de la Región Trifinio” contando con más de 180 mujeres emprendedoras capacitadas de los tres países.

En Guatemala, existe el apoyo a productores con el programa local televisado que se desarrolla en conjunto con Anacafé, donde se promocionan servicios al caficultor, se comparten boletines técnicos, resultados de Cedicafé y experiencias de éxito. El programa llega a sesenta y siete comunidades de los municipios de Olopa y Esquipulas, mismo que también se transmite por la plataforma de Facebook donde se han registrado más de cuatro mil visitas, evidenciando la buena aceptación por parte de la población a la que llega.

Participación en apertura del Mirador Santa Elena Barillas

Como apoyo en la promoción nacional del café de Guatemala, se apoyó con el equipo de la Región III en degustación de café durante la apertura del Mirador ubicado en la antigua Ruta a Santa Elena Barillas, Villa Canales; los días 3 y 4 de agosto. Se contó con una participación aproximada de 150 participantes entre los dos días.



Programas y proyectos de ayuda al caficultor

Programa de semilla garantizada

La Asociación Nacional del Café, comprometida con el caficultor guatemalteco en mantener la producción y sostenibilidad del cultivo de café coordinó alianzas de trabajo con autoridades municipales de varios municipios donde el cultivo de café es base de la economía local y con organizaciones de caficultores, con el propósito de unificar esfuerzos y recursos para la elaboración de almácigos que se utilizarán en la renovación o siembras nuevas de plantaciones con estos caficultores.

En total se entregaron 7,186 libras de semilla de diferentes variedades arábicas con resistencia a la enfermedad Roya y 2,249 libras de Robusta que servirá como portainjerto, de lo cual se espera producir un total 7,186,000 plantas con las cuales se tendrá la capacidad de sembrar 1,796 hectáreas (2,566 manzanas).

En esta actividad, Anacafé apoyó por medio de su personal técnico en la asesoría y proporcionó semilla garantizada proveniente de lotes semilleristas de sus tres fincas, que garantizan su pureza y potencial genético.



Entrega de semilla RII.



Entrega de semilla RII.



Entrega de semilla RVII.



Programas de insumos agrícolas para el sector caficultor de Guatemala

Programa de Fertilizantes

El presente año, buscando facilitar el acceso y proveer fertilizante a los productores de café en puntos cercanos a sus unidades productivas, incentivando a los caficultores a realizar el plan de fertilización que permite incrementar los rendimientos de producción, Anacafé continuó con las alianzas estratégicas con Grupo Cadelga y Disagro, proveedoras de este importante insumo agronómico.

En el período 2020-2021 se emitieron 87 vales de fertilizantes, los cuales se encuentran divididos en 75 kilos de fertilizante, 45 litros de fertilizante foliar y 28,588 quintales de fertilizante al suelo.

Programa de Enmiendas

En el Congreso del 2021 se lanzó el Programa de Enmiendas, buscando facilitar el acceso a los productores de café en puntos cercanos a sus unidades productivas, incentivando a los caficultores a realizar el plan de fertilización que permite incrementar los rendimientos de producción, Anacafé continuó con las alianzas estratégicas con junto con Grupo Cadelga y Disagro, proveedoras de este importante insumo agronómico.

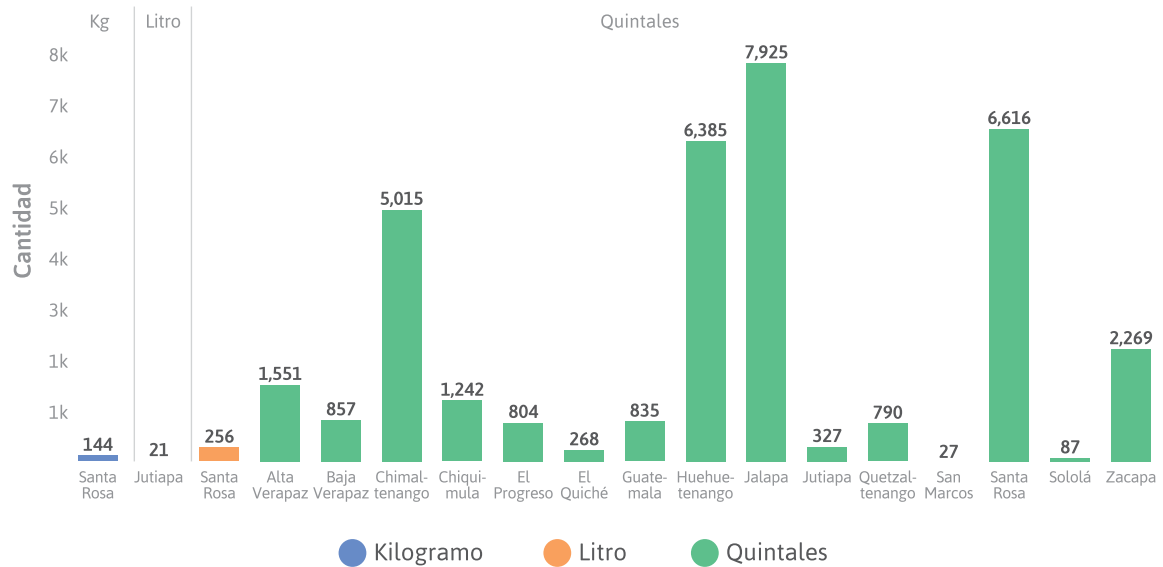
Programa de productos fitosanitarios

Para implementar medidas fitosanitarias y reducir los niveles de incidencia y severidad de la Roya de café, en las zonas cafetaleras del país, por séptimo 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 + cyproconazole.

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 calidad de producción de café de Guatemala en la coyuntura nacional actual provocada por la pandemia del Coronavirus.

Resultados del programa de fertilizantes julio a septiembre 2020

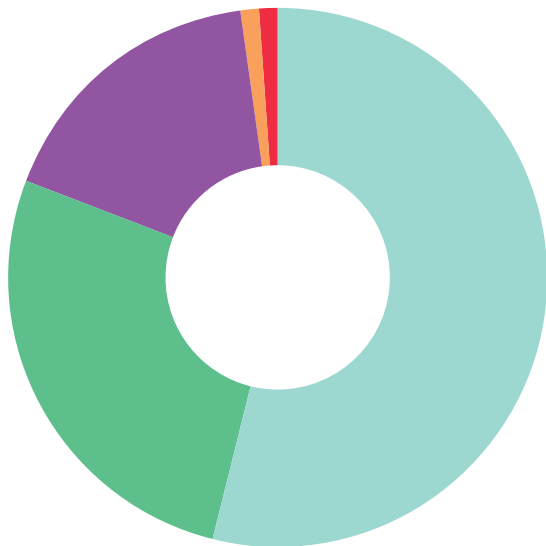
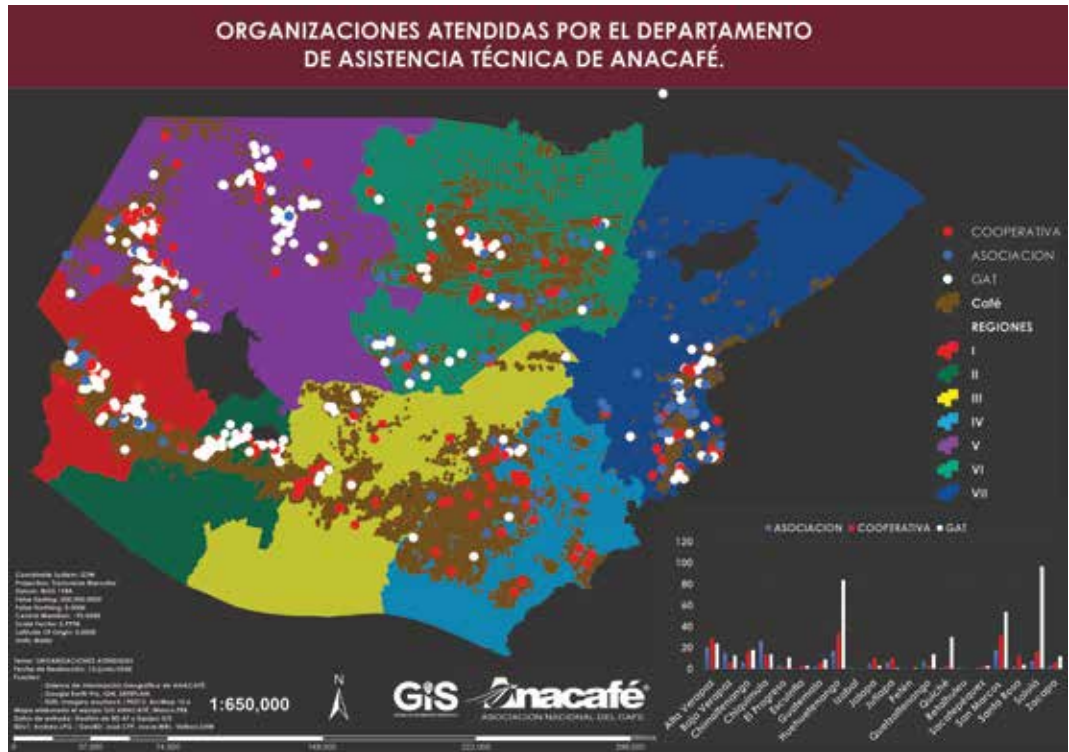


Fuente: Anacafé.

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.



Atención a organizaciones

54% Grupos de Amistad y Trabajo -GAT.

27% Cooperativas

17% Asociaciones

1% Empresas Campesinas Asociativas -E.C.A.

1% Otro

Fuente: Base de datos Asistencia Técnica.

Investigaciones al servicio del caficultor

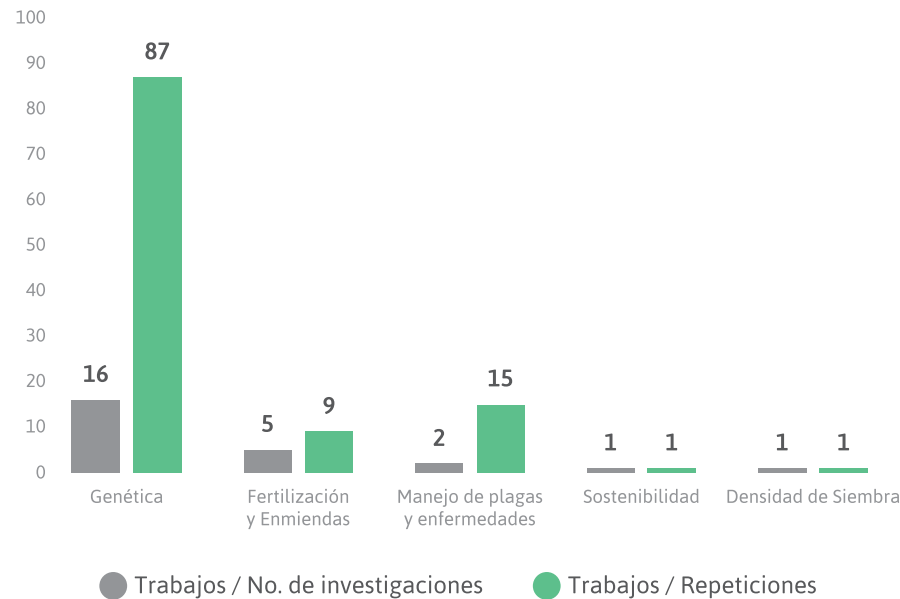
Investigaciones en curso 2021

Cedicafé tiene 25 trabajos de investigación en las siete regiones cafetaleras, las cuales se detallan en el cuadro y gráfica siguiente de acuerdo con el pilar que corresponde.

Número de trabajos de investigación y repeticiones vigentes:

Pilares	Trabajos	
	No. de investigaciones	Repeticiones
Genética	16	87
Fertilización y Enmiendas	5	9
Manejo de plagas y enfermedades	2	15
Sostenibilidad	1	1
Densidad de Siembra	1	1
Total	25	113

Investigaciones en las regiones cafetaleras



Fuente: Anacafé.

Además, de los trabajos que se les viene dando seguimiento de parte de la unidad, se suman siete trabajos que iniciaron en el 2021, los cuales tienen una visión integral debidamente discutida con los especialistas del departamento y siempre buscando que sean temas de interés y que den respuesta a las necesidades del sector.

Investigaciones en curso 2021

No.	Nombre Investigación	Región
1	Evaluación de la respuesta a diferentes niveles de fertilización al híbrido H1 Centro americano (L13 A44): Sarchimor x Rume Sudán (etíope), con resistencia a la Roya.	III
2	Evaluación del uso de inoculantes en la fermentación del café, comparado con el método tradicional de fermentación natural, y su efecto en las características sensoriales de taza en una variedad arábica	III, IV, V y VI
3	Evaluación del uso de inoculantes en la fermentación del café, comparado con el método tradicional de fermentación natural, y su efecto en las características sensoriales de taza en Robusta (Coffea canephora)	I y II
4	Evaluación de Epoxiconazole y Cyproconazole en combinación con cepas especializadas de Bacillus sp. para el control de Roya del cafeto (Hemileia vastatrix Berk. & Br.) en las 7 regiones de la caficultura guatemalteca.	III, V y VI
5	Evaluación de la adaptabilidad de sistemas de riego y fertirriego en el cultivo de café.	IV
6	Evaluación del modelo biorracional del cultivo de café en sistemas de riego y fertirriego.	IV
7	Monitoreo de adaptabilidad de 54 variedades arábicas.	IV

Actualización

Manejo Bio Racional en Café

Cumpliendo con el principio de transferencia de tecnología y mejora continua, el equipo de Cedicafé participó en modalidad presencial y virtual en el curso de Manejo Bio Racional en café.

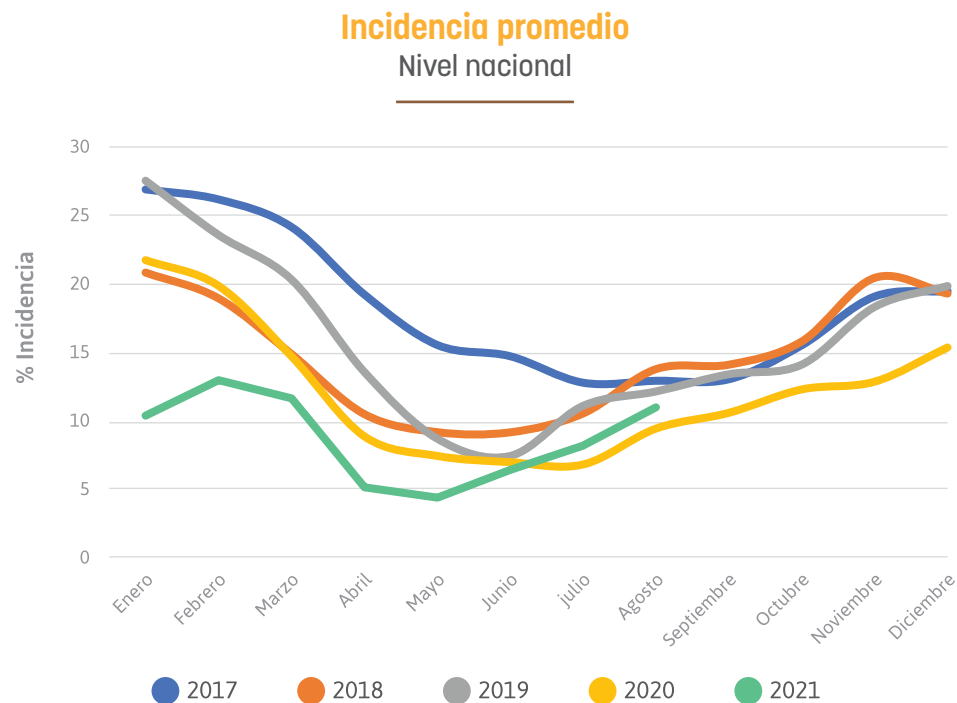
Este curso tiene como objetivo el uso bio racional de los insumos ambientales, biológicos y tecnológicos.



Equipo de Cedicafé en capacitación de Manejo Bio Racional en Café.

Incidencia de Roya

El sistema de monitoreo y vigilancia de Roya establecido por Cedicafé, permite recolectar la información desde el campo y se puede generar información sobre el estatus actual de la Roya en tiempo real.



Manejo integrado de plagas y enfermedades

Investigaciones plagas y enfermedades

Ensayo	Localidad	Grado de avance
Epidemiología de la antracnosis del café estudiada en la vr. Ruiru-11 Coffea arábica L.	Finca Panamá, Santa Bárbara, Suchitepéquez	El estudio concluyó este año en su fase experimental, pendiente de publicación de resultados.
Epidemiología de la Roya del cafeto Hemileia vastatrix Berk & Br.	Finca Panamá, Santa Bárbara, Suchitepéquez	El estudio concluyó este año en su fase experimental, pendiente de publicación de resultados.
Epidemiología de la Roya del cafeto Hemileia vastatrix Berk & Br.	Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez	El estudio concluyó este año en su fase experimental, pendiente de publicación de resultados.
Epidemiología de la antracnosis del café estudiada en la vr. Caturra Coffea arábica L.	Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez	El estudio concluyó este año en su fase experimental, pendiente de publicación de resultados.
Evaluación de ocho cepas nativas de Beauveria bassiana Bálsamo, para el control de la broca del fruto del café Hypothenemus hampei.	Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.	Se estableció que la cepa Bb-CA-06-06, aportó 61.29% de brocas infectadas, con una concentración de 1.723X109 (UFC/ml), siendo superior a las demás cepas evaluadas.

Actividades de capacitación

Actividad	Tema	Dirigido a
Participación como panelista en el Diplomado Internacional de Caficultura Innovadora, edición 2020. PROMECAFE, ICAFE, CATIE, PROCAGICA	Manejo Integrado de la Broca (MIB).	caficultores, técnicos y estudiantes universitarios de los países miembros de PROMECAFÉ.
12 feb. 2021. Webinar interno	Manejo Integrado de la Broca (MIB).	Personal técnico de Anacafé.
17 feb. 2021 Webinar externo	Manejo Integrado de la Broca (MIB).	Caficultores, asesores y extensionistas.
18 may. 2021. Conferencista en evento: La Tradición que Nos Une. Organizado por CISA-AGRO, Nicaragua	Manejo Integrado de la Broca (MIB).	Caficultores, asesores y extensionistas nicaragüenses.
05 ago. 2021. Conferencista	Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades -MIPE-, Plantas saludables, más resistentes y productivas.	Congreso Virtual de la Caficultura 2021.
03 ago.2021. Participación como representante de Anacafé	Mesa Técnica de Mosca de la Fruta. MAGA, MOSCAMED, AGEXPORT.	
23 ago. 2021. Participación como representante de Anacafé.	Diálogo: Monitoreo de la plaga Langosta Voladora, tomando en consideración las condiciones ambientales de Guatemala.	
12 ago. 2021.	Se recibió capacitación virtual. Curso Propagación de Café.	Personal de Cedicafé.

Programa control biológico de la broca con parasitoides de origen africano

El Laboratorio de Control Biológico brinda asesoría permanente y capacitación al personal de fincas que se incorporan al Programa. Se provee el pie de cría para que produzcan y liberen sus propios parasitoides.

En el periodo 2020-2021, se alcanzó una producción de 1,060,150 parasitoides *Cephalonomia stephanoderis*, liberándose de esta población 638,000 en los lotes de cafetal de finca Buena Vista. Los restantes se distribuyeron en calidad de donación como “pie de cría” a las fincas del programa, y para el mantenimiento del “pie de cría” en el laboratorio de Cedicafé.

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

El programa de control biológico con *Beauveria bassiana*, funciona en forma similar al de parasitoides de origen africano, brindándose asesoría en la implementación de los laboratorios, capacitación del personal y la donación de la “semilla” de *B. bassiana*, para que las fincas lo produzcan y realicen las aspersiones con el hongo.

Durante el periodo septiembre 2020 – 2021, se trabajó con 7 de las 9 fincas piloto, debido a la pandemia, 2 de ellas suspendieron la producción este año. En el siguiente cuadro se presenta la producción total y la cantidad de kilogramos por finca.

Producción de *B. bassiana* en fincas piloto Período septiembre 2020-2021

Finca	Ubicación	Región	Kg de <i>B. bassiana</i> aplicados			Total Kgs.
			Café	Macadamia	Aguacate	
San Jerónimo Miramar	Patulul, Such.	II	800			800
Milán	Chicacao, Such.	II	266			266
Buena Vista	San Pablo, San Marcos	I	380	420		800
Panamá	Santa Bárbara, Such.	II	933			933
Hamburgo	San Felipe, Retalhuleu	II	205	195		400
Moca Grande	Santa Bárbara, Such.	II	1,067			1,067
Las Nubes	Sn. Francisco Zapotitlán, Such.	II	533			533
TOTAL						4,799

La producción de 4,799 kilogramos de *B. bassiana* alcanzado en las 7 fincas, con la dosis recomendada de 4 kilogramos por manzana, con la producción reportada, se da cobertura a 1,199.75 manzanas de cultivo.

Es importante resaltar que el Control Biológico como componente del MIB representa una valiosa alternativa en la lucha contra la broca, razón por la que los caficultores deben adoptarla e implementarla, combinándolo con los componentes de muestreo, controles culturales, manuales y el control etológico, ya que estas estrategias han demostrado ser eficientes en el combate de la plaga.

Investigación en innovación y tecnología del café

La caficultura está en constantes cambios que buscan favorecer la producción en menos superficie, mejorar las condiciones de manejo y el uso de infraestructuras y equipamiento que favorezcan el desarrollo del cultivo. Estos principios conforman una caficultura de precisión, logrando modelos intensivos y semi-intensivos sostenibles.

Las condiciones adversas a las que están sometidos los cultivos de café como resultado del cambio climático hacen necesaria la implementación de sistemas de producción que aumenten la resiliencia del cultivo.

Los trabajos de investigación y validación están fundamentados en los pilares de la productividad de la caficultura guatemalteca, se encuentran ubicados en unidades productivas representativas y dan respuesta a necesidades y problemas específicos.

Las iniciativas de innovación y tecnología a través de las evaluaciones de adaptabilidad de sistemas de riego y fertirriego buscan reducir el impacto del cambio climático en el cultivo de café, permitiendo aumentar la productividad del sector, en áreas de vulnerabilidad, logrando una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.



Evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego y fertirriego en el cultivo de café en finca San Serapio, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.



Lectura de variables de crecimiento vegetativo y producción en unidad productiva la Esmeralda, El Jocotillo, Villa Canales, Guatemala.



Lecturas de variables de crecimiento vegetativo en finca San Serapio, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.



Diagnóstico de sistema de riego y fertirriego en finca La Esmeralda, El Jocotillo, Villa Canales, Guatemala.



Monitoreo de Roya del cafeto (*Hemileia vastatrix* Berk. & Br.) en evaluación de la combinación de Epoxiconazole con cepas especializadas de *Bacillus subtilis* en finca San Serapio, Pueblo, Nuevo Viñas, Santa Rosa.

Módulo Propagación vegetativa de café

El centro de investigaciones en café -Cedicafé- con apoyo del programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roya del Café, llevó a cabo la construcción e implementación del módulo de propagación vegetativa de café, ubicado en Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.

Este módulo tiene como objetivo realizar la reproducción vegetativa de híbridos y cuenta con dos invernaderos que serán utilizados como áreas de jardín clonal, área de enraizamiento y área de viveros, además cuenta con sistemas de riegos automatizados para cada una de estas áreas. Los híbridos que serán reproducidos bajo esta técnica son: Esperanza, Excelencia, Casiopea, H3 y Milenio. La implementación del módulo es parte del programa de mejoramiento genético que Anacafé impulsa para brindar alternativas al sector caficultor.



Invernaderos de 8 x 10 metros con casetas de ingreso.



Área de enraizamiento, riego con nebulización.

Fertilidad y manejo agronómico

Determinación de niveles de suficiencia nutricional, su correlación, corrección y ajuste de rangos de concentración, con la solución Mehlich 3

Entre Cedicafé y Analab se consensuó la importancia y el interés que se tiene para cambiar de metodología en la extracción de elementos minerales de las muestras del suelo que se realizan en el laboratorio de Anacafé.

Al determinar los niveles de suficiencia de los elementos bajo estudio y al ser practicados en Analab bajo la metodología de Mehlich 3, impactará en ahorro de tiempo empleado para la ejecución de muestras de suelo. Esto permitiría hacer la entrega de resultados en menos número de días a los usuarios.

Comportamiento de Calidad Cosecha 2020-2021

El Laboratorio de análisis sensorial de Anacafé – Catación, continúa con el compromiso de brindar servicios de control de calidad que aporten valor al productor guatemalteco y de esta manera monitorear la calidad de su café.

Anacafé comprometida con una mejora continua garantiza la emisión de los resultados, los cuales son respaldados por su panel de catadores Q Grader quienes demuestran su competencia técnica en cada proceso que ejecutan.

Durante la cosecha 2020-2021, el Laboratorio de Catación atendió un total de 3,997 evaluaciones provenientes de 13 rubros diferentes, siendo los más relevantes el rubro de Productores, *Guatemalan Coffees*, Investigadores, Clientes y Puerto Santo Tomás. En conjunto estos 5 rubros representan el 87% de todos los análisis realizados por parte del Laboratorio de Catación.

Con relación al año anterior, se observa un crecimiento del 8.3% de análisis realizados, equivalente a 307 muestras más que la cosecha anterior. Este crecimiento se debe principalmente por los nuevos servicios que el Laboratorio de Catación ofrece y los cuales son: Actividad del agua (132); Granulometría y densimetría (100); y Preparación de muestras (9). En conjunto, los nuevos servicios prestados ascienden a 241 ensayos, lo cual responde a un 6.5% del crecimiento observado.

Es necesario indicar que el Laboratorio de Catación realiza análisis para los rubros de aseguramiento de calidad y monitoreo de calidad, ambos rubros representan un 7.41% de los servicios prestados, siendo un total de 260 muestras evaluadas a través de análisis técnico.

De las muestras analizadas, el 32.85% solicitaron los servicios de Análisis técnico y Perfil de taza, el 21.34% solicitaron únicamente Análisis técnico, alrededor del 11.51% de las muestras fueron analizadas como perfiles de taza y un 0.38% de los clientes solicitó el servicio de análisis de Tostado-molido.

Distribución de Muestras
por Tipo de Análisis Requeridos por el Cliente

Ejercicio	Rubro	Actividad del agua	Análisis técnico	Análisis Tostado / molido	Granulometría y densimetría	Monitoreo de puertos	Perfil SCA	Preparación de muestras	Técnico y perfil	Total por rubro
28	Acceso a mercados	0	0	0	0	0	10	0	30	40
28	Aseguramiento de calidad	0	2	0	0	0	30	0	5	37
28	Clientes	132	118	6	0	0	84	3	115	458
28	Exportador	0	6	0	0	0	0	0	2	8
28	Finca Buena Vista	0	0	0	0	0	0	0	2	2
28	Guatemalan Coffees	0	67	0	0	0	8	0	583	658
28	Investigadores	0	0	0	100	0	100	0	278	478
28	Monitoreo de calidad	0	258	0	0	0	0	0	1	259
28	Productor	0	402	9	0	0	228	9	307	955
28	Puerto Quetzal	0	0	0	0	150	0	0	0	150
28	Puerto Santo Tomás	0	0	0	0	950	0	0	0	950
28	Puertos terrestres y aéreos	0	0	0	0	2	0	0	0	2
TOTAL		132	853	15	100	1,102	460	12	1,323	3,997

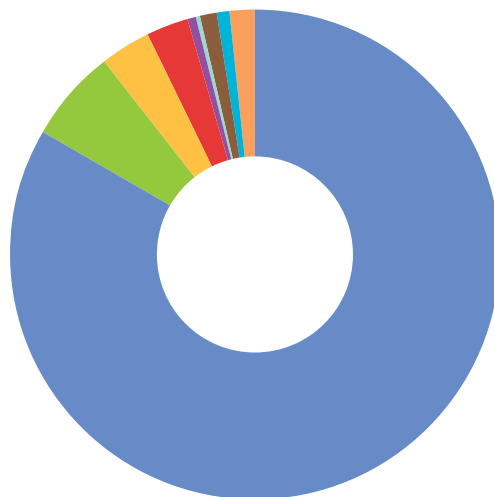


Tanto análisis técnico como análisis técnico y perfil de taza son los análisis principales para el monitoreo de la calidad de los cafés de Guatemala. Durante la cosecha 2020/2021 se corrieron 2,176 ensayos equivalente al 54.44% de todos los servicios que el Laboratorio de Catación brindó.

Comportamiento Nacional de la Calidad de la Cosecha 2020/2021

Para la cosecha 2020-2021, la cantidad de muestras limpias (sanas) en taza, ascendió a 83.34%, esto representa un incremento de 5.31% en relación con el período 2019-2020.

Se determina que los defectos que tienen mayor presencia al evaluar la calidad del café son áspero (6.21%) y fenol (3.44%).

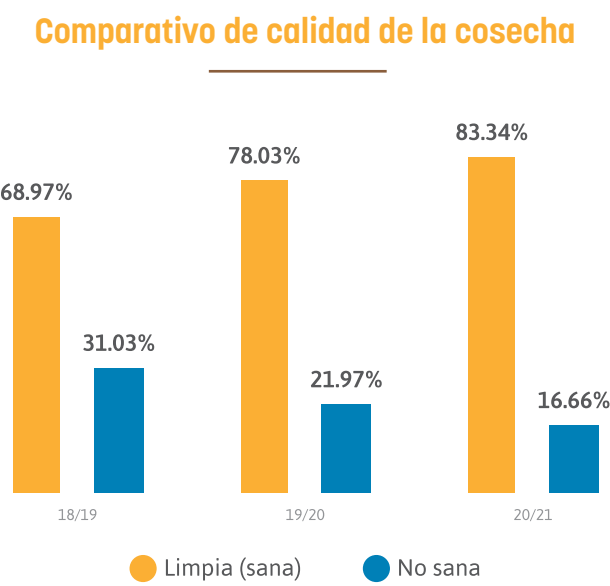


Comportamiento nacional de la calidad de la cosecha 2020-2021

83.34%	Limpia (sana)	0.33%	Astringente
6.21%	Áspero	1.12%	Frutoso
3.44%	Fenol	0.79%	Agrio
2.78%	Sobrefermento	1.59%	Otros
0.40%	Sucio		

Fuente: Anacafé.

Se validó que la calidad de la cosecha comparada con el año anterior aumentó en 5.31% resultado de la disminución de los siguientes defectos: Fenol (2.10%), Sucio (1.01%) y Astringente (1.08%). Esto explica un 4.19 % del aumento visto en la percepción de calidad, se evidencia el principio de Pareto en el análisis de calidad debido a que tres defectos explican el incremento total que se reflejó en la cosecha 2020-2021.



Comparación nacional de la calidad de la cosecha 2020-2021

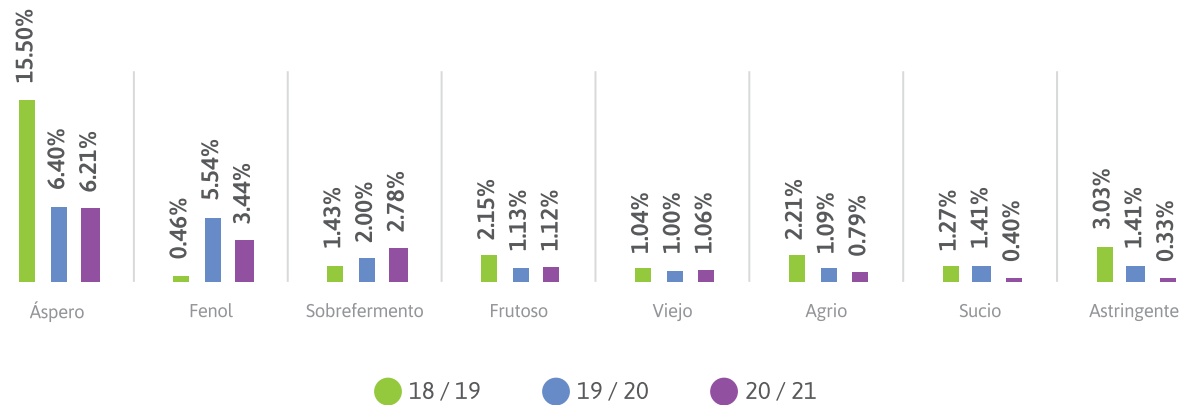
Es necesario indicar que en los defectos de mayor relevancia se observa una tendencia a la baja, este comportamiento se ha evidenciado con mayor notoriedad en la percepción de taza áspera debido a que en la cosecha 18/19 la participación de este fue de 15.50%; en 19/20 de 6.40% y para la presente cosecha es de 6.21%. Esta disminución evidencia las medidas correctivas que los caficultores han adoptado para mitigar la presencia de defectos en taza, principalmente en defectos Áspero y Fenol logrando como resultado un incremento en la calidad del café guatemalteco.

Cuadro comparativo de los defectos en taza

Defectos en taza	18/19	19/20	20/21
Áspero	15.50%	6.40%	6.21%
Fenol	0.46%	5.54%	3.44%
Sobrefermento	1.43%	2.00%	2.78%
Sucio	1.27%	1.41%	0.40%
Astringente	3.03%	1.41%	0.33%
Frutoso	2.15%	1.13%	1.12%
Agrio	2.21%	1.09%	0.79%
Viejo	1.04%	1.00%	1.06%
Cebolla	0.23%	0.73%	0.33%
Moho	0.49%	0.59%	0.13%
Rancio	0.10%	0.45%	0.00%
Vinoso	0.16%	0.09%	0.07%
Terroso	0.03%	0.09%	0.00%
Amargo	0.00%	0.05%	0.00%
Contaminación (humo)	2.61%	0.00%	0.00%
Contaminación (saco)	0.03%	0.00%	0.00%

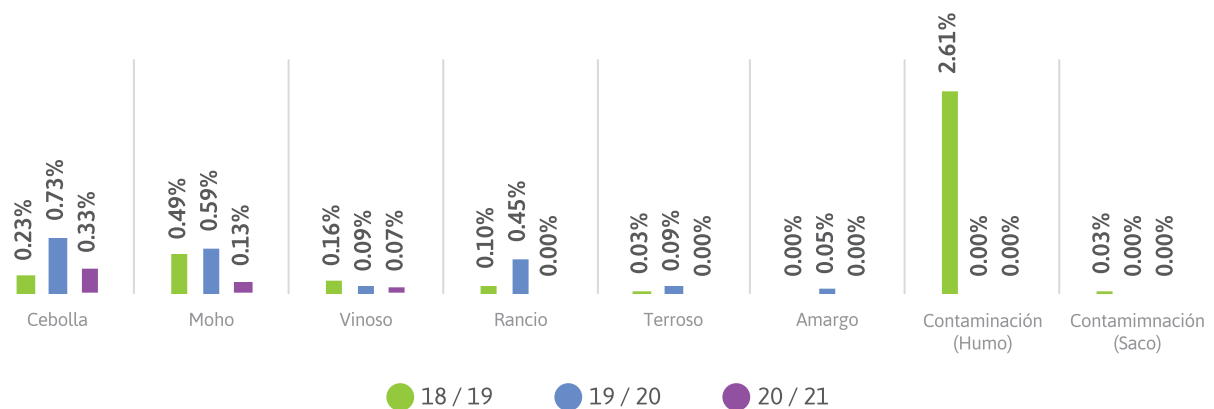
En la tabla anterior se puede observar que en la cosecha 2018/2019 se percibieron 16 defectos en taza, en la cosecha siguiente 2019/2020 se contabilizaron 14 y finalmente para la cosecha 2020/2021 solamente se observó la presencia de 11 defectos, siendo el de mayor relevancia en las tres cosechas la presencia de taza Áspera. No obstante, se observa un comportamiento hacia la baja en este defecto derivado de medidas de correctivas que los productores han implementado.

Comparativo de calidad defectos en taza 1



Fuente: Anacafé.

Comparativo de calidad defectos en taza 2



Fuente: Anacafé.

Comparación porcentual de la identificación de defectos físicos

Granos defectuosos predominantes	18/19	19/20	20/21
Inmaduro	18.88%	21.56%	23.12%
Lastimados	17.72%	19.41%	20.43%
Conchas	10.66%	9.19%	10.78%
Elefantes	10.42%	9.00%	10.08%
Negro parcial	6.51%	4.00%	7.86%
Muelas	9.15%	7.67%	7.58%
Brocados leves	9.77%	12.48%	7.48%
Agrio parcial	5.10%	4.05%	5.16%
Brocados severos	7.94%	9.73%	4.94%
Negros	1.98%	1.60%	1.41%
Agrios / Sobrefermen	0.48%	0.63%	0.82%
Daños por hongos	0.36%	0.38%	0.16%
Cerezas secas	0.87%	0.24%	0.14%
Flotadores	0.07%	0.03%	0.03%
Pergaminos	0.00%	0.02%	0.02%
Cáscara / pulpa seca	0.06%	0.03%	0.00%

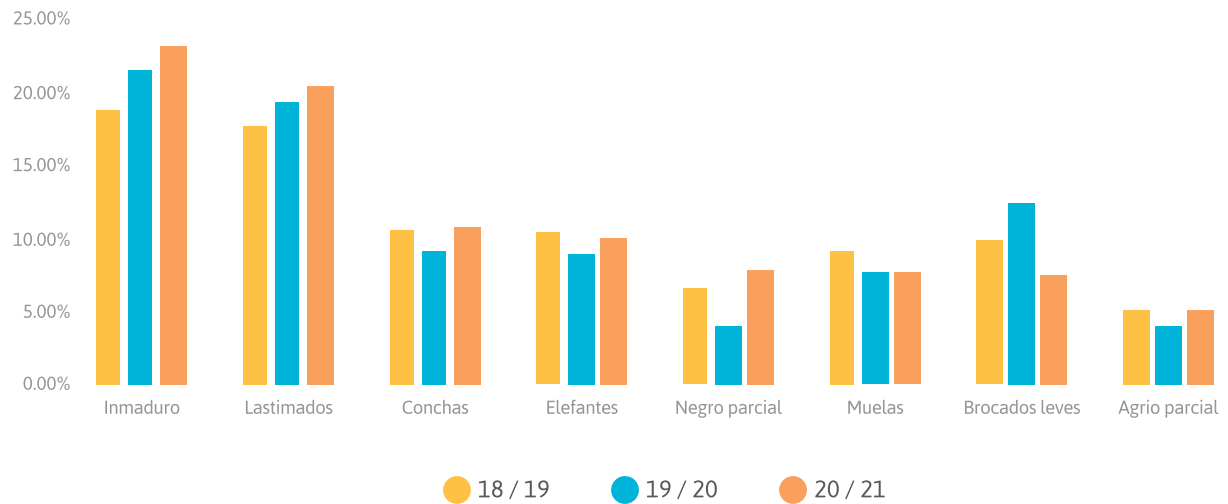


Comparando la cosecha 2020/2021 con el ejercicio anterior, se puede observar que no hay presencia de los siguientes defectos: rancio, terroso, amargo, contaminación de humo y contaminación de saco, representando una mejora en la calidad de 0.59% contribuyendo así a la mejora del 5.31% percibida en la calidad de tazas sanas.

El análisis de granos defectuosos predominantes evidencia que los granos inmaduros y lastimados representan un 43.56% de los defectos totales, presentando un incremento de 1.56% y 1.03% respectivamente en relación con el ejercicio anterior, asimismo, durante la cosecha 2020/2021 los granos brocados leves y brocados severos disminuyeron alrededor de un 5% con relación a la cosecha previa.

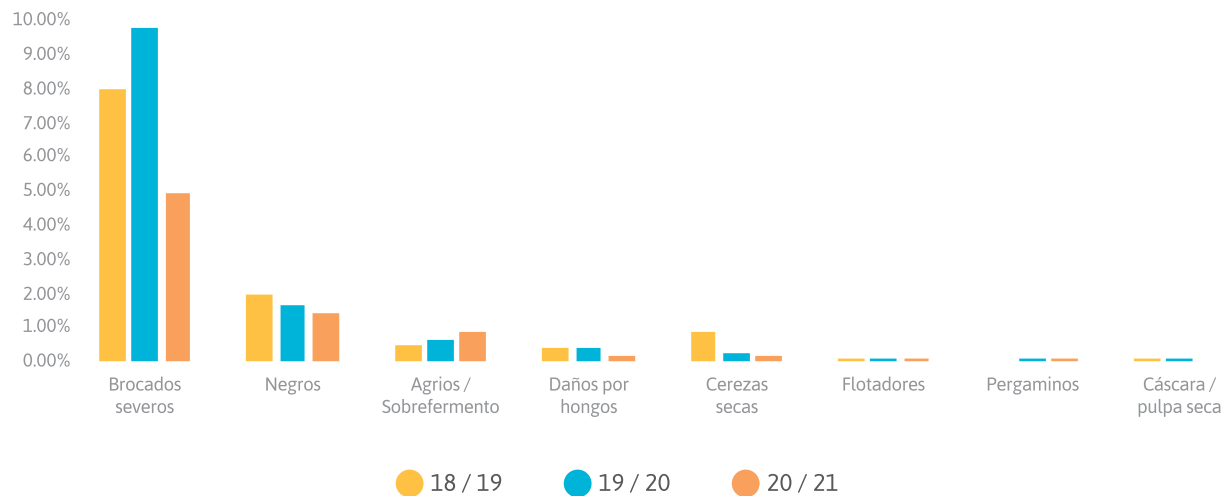
También dentro de las variaciones más relevantes se encuentra un incremento de 3.86% en granos negros parciales lo cual podría estar asociado con el cambio climático.

Comparativo de granos defectuosos predominantes 1



Fuente: Anacafé.

Comparativo de granos defectuosos predominantes 2



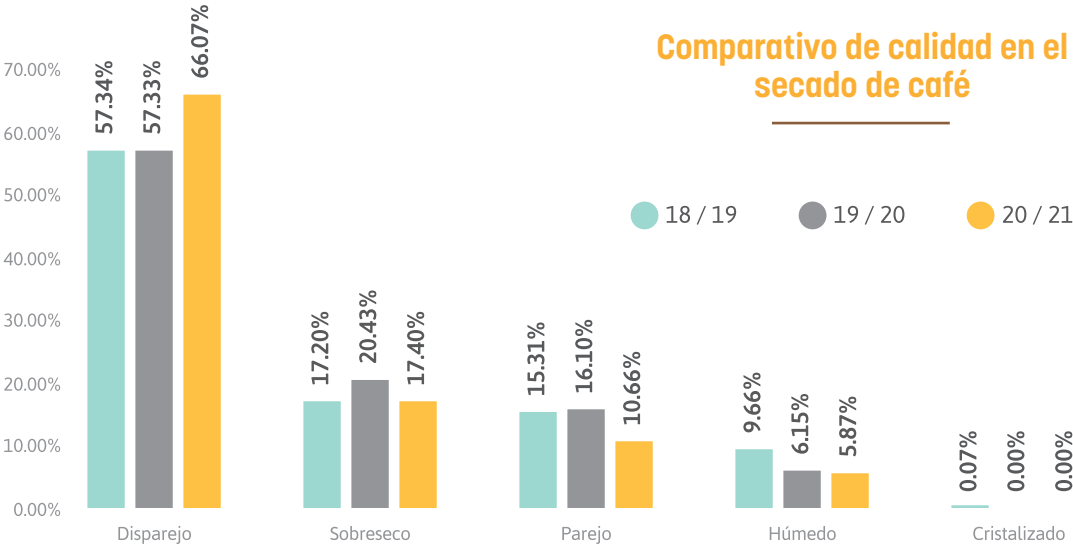
Fuente: Anacafé.



En el período cafetalero 2020/2021 el secamiento disparejo fue predominante y presentó un aumento de 8.73% con respecto a la cosecha 2019/2020. El aumento indicado responde principalmente a variaciones hacia la baja en el café calificado como sobreseco y secado parejo que registraron disminuciones de 3.02% y 5.44% respectivamente.

Comparación intercosechas sobre calidad de secamiento

Secamiento	18/19	19/20	20/21
Disparejo	57.34%	57.33%	66.07%
Sobreseco	17.20%	20.43%	17.40%
Parejo	15.31%	16.10%	10.66%
Húmedo	9.66%	6.15%	5.87%
Cristalizado	0.07%	0.00%	0.00%



Fuente: Anacafé.

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

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	68.00%
Aspero	16.00%
Fenol	2.40%
Sobrefermento	3.20%
Frutoso	2.40%
Viejo	3.20%
Agrio	0.00%
Sucio	0.80%
Cebolla	0.80%
Astringente	1.60%
Moho	1.60%

Secamiento	Estructura %
Disparejo	67.55%
Sobreseco	16.56%
Parejo	10.60%
Húmedo	5.30%

Granos defectuosos predominantes	Estructura %
Inmaduro	25.49%
Lastimados	22.68%
Conchas	6.70%
Elefantes	6.26%
Negro parcial	6.70%
Muelas	3.89%
Brocados leves	11.66%
Agrio parcial	5.18%
Brocados severos	7.99%
Negros	1.73%
Agrios / Sobrefermentados	0.86%
Daños por hongos	0.65%
Cerezas secas	0.22%

Región administrativa I

San Marcos y Quetzaltenango

Granos defectuosos predominantes	Estructura %
Inmaduro	24.98%
Lastimados	20.08%
Conchas	9.41%
Elefantes	9.49%
Negro parcial	4.90%
Muelas	7.11%
Brocados leves	9.80%
Agrio parcial	4.11%
Brocados severos	6.88%
Negros	1.98%
Agrios / Sobrefermentados	1.19%
Daños por hongos	0.08%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	81.04%
Aspero	12.54%
Fenol	0.61%
Sobrefermento	3.67%
Frutoso	0.31%
Cebolla	1.22%
Astringente	0.61%

Secamiento	Estructura %
Disparejo	60.85%
Sobreseco	21.23%
Parejo	13.44%
Húmedo	4.48%

Región administrativa II

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

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	89.91%
Aspero	3.67%
Viejo	3.21%
Sobrefermento	1.38%
Agrio	0.92%
Vinoso	0.46%
Frutoso	0.46%

Secamiento	Estructura %
Disparejo	63.44%
Parejo	14.34%
Sobreseco	12.19%
Húmedo	10.04%

Granos defectuosos predominantes	Estructura %
Inmaduro	23.18%
Lastimados	21.69%
Conchas	12.07%
Elefantes	11.11%
Muelas	8.76%
Agrio parcial	6.94%
Brocados leves	5.77%
Negro parcial	4.91%
Brocados severos	3.42%
Agrios / Sobrefermentados	0.85%
Negros	0.75%
Cerezas secas	0.43%
Daños por hongos	0.11%

Región administrativa III

Guatemala, Chimaltenango, El Progreso, Escuintla, Sacatepéquez

Granos defectuosos predominantes	Estructura %
Inmaduro	25.15%
Lastimados	20.67%
Conchas	10.69%
Agrio parcial	9.88%
Elefantes	8.55%
Negro parcial	6.52%
Muelas	6.01%
Brocados leves	6.01%
Brocados severos	3.46%
Agrios / Sobrefermentados	1.73%
Negros	1.02%
Cerezas secas	0.20%
Flotadores	0.10%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	89.11%
Sobrefermento	4.84%
Agrio	2.02%
Viejo	1.61%
Aspero	1.21%
Frutoso	0.81%
Astringente	0.40%

Secamiento	Estructura %
Disparejo	63.86%
Sobreseco	18.07%
Parejo	11.14%
Húmedo	6.93%

Región administrativa IV

Jutiapa, Santa Rosa, Jalapa

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	89.96%
Fenol	3.93%
Frutoso	1.75%
Agrio	1.31%
Aspero	1.31%
Sucio	0.87%
Viejo	0.44%
Sobrefermento	0.44%

Secamiento	Estructura %
Disparejo	66.23%
Sobreseco	19.16%
Parejo	8.12%
Húmedo	6.49%

Granos defectuosos predominantes	Estructura %
Inmaduro	22.56%
Lastimados	21.87%
Negro parcial	14.19%
Conchas	11.53%
Elefantes	11.23%
Muelas	9.66%
Agrio parcial	3.25%
Brocados leves	2.86%
Brocados severos	1.38%
Negros	0.79%
Agrios / Sobrefermentados	0.39%
Daños por hongos	0.30%

Región administrativa V

Huehuetenango y Quiché

Granos defectuosos predominantes	Estructura %
Inmaduro	19.26%
Lastimados	17.90%
Conchas	13.03%
Elefantes	12.31%
Brocados leves	9.95%
Muelas	9.38%
Negro parcial	7.09%
Brocados severos	6.66%
Agrío parcial	2.29%
Negros	1.79%
Cerezas secas	0.14%
Pergaminos	0.07%
Agríos / Sobrefermentados	0.07%
Flotadores	0.07%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	76.19%
Fenol	12.09%
Aspero	5.86%
Sobrefermento	2.93%
Sucio	1.10%
Frutoso	1.10%
Agrío	0.73%

Secamiento	Estructura %
Disparejo	77.60%
Sobreseco	11.99%
Parejo	7.26%
Húmedo	3.15%

Región administrativa VI

Alta y Baja Verapaz / El Estor, Izabal

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	86.02%
Fenol	5.38%
Aspero	3.23%
Frutoso	3.23%
Sobrefermento	2.15%

Secamiento	Estructura %
Disparejo	64.12%
Sobreseco	24.43%
Parejo	6.87%
Húmedo	4.58%

Granos defectuosos predominantes	Estructura %
Inmaduro	24.35%
Lastimados	20.68%
Negro parcial	15.71%
Agrio parcial	7.59%
Conchas	7.07%
Elefantes	6.81%
Brocados leves	6.02%
Brocados severos	5.50%
Muelas	2.62%
Negros	2.09%
Agrios / Sobrefermentados	1.05%
Daños por hongos	0.52%

Región administrativa VII

Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal

Por medio del control de calidad el Laboratorio de Catación identificó que las regiones que destacan por su comportamiento de taza sana son región V con un 89.96%, región III con un 89.91%, región IV con un 89.11%.

Otras regiones que presentan un comportamiento de calidad – taza sana a un nivel destacable son región VII 86.02% y región II con 81.04%.

Se puede observar que el reporte de secamiento disparejo tiene predominancia en las 7 regiones.

Eventos relevantes

El Laboratorio de Catación apoyó distintas actividades durante la cosecha 2020/2021, de las cuales se pueden mencionar las más relevantes:

- **Competencias de Cafés Regionales.** En la cosecha 2020/2021 el Laboratorio de Catación apoyó con el control de calidad de las Competencias Regionales, buscando identificar nuevamente los perfiles representativos de cada una de las regiones *Guatemalan Coffees*. Además, validando la calidad de los perfiles de taza por su variedad y/o procesos (Honey – Natural).
- **Cup of Excellence 2021.** El Laboratorio de Catación apoyó logísticamente el proyecto de Cup of Excellence 2021 en cada una de sus fases (Evaluación de catadores, Preselección, Competencia Nacional, Competencia Internacional, verificación de preparación de lotes en beneficio seco) en medio de la coyuntura actual provocada por la pandemia del Covid-19.
- **One Of A Kind 2021.** En su primer año de ejecución, el Laboratorio de Catación apoyó en la logística y desarrollo de One Of a Kind 2021 poniendo a disposición del proyecto todo el tema de control de calidad en sus diferentes fases, desde la recepción de las muestras hasta llegar a la fase de evaluaciones sensoriales (cataciones).



Servicios – Capacitaciones

Catación de control de calidad: El Laboratorio de Catación colaboró con *Emory University* en un proyecto para productoras de café; cuyo objetivo consiste en enlazar a pequeñas productoras con mentores locales e internacionales (estudiantes de la universidad de la maestría de ciencias económicas) dentro del apoyo del control de calidad se evaluaron distintas muestras y luego fueron discutidos los resultados en una sesión de catación en vivo.

Recertificación Q Grader: Dicho curso se desarrolló en el mes de enero de 2021. Siempre orientado a Catadores profesionales ya certificados Q Grader que necesitaban revalidar su competencia técnica. La vigencia de la licencia tiene 3 años.

Cataciones privadas de cafés **(Cafés especiales y excepcionales)**

Siempre con el compromiso de apoyar a los caficultores guatemaltecos se brinda el servicio de cataciones privadas para la identificación de cafés especiales o excepcionales. Los resultados del panel de catadores Q Grader de Anacafé garantizan la calidad que será presentada a compradores internacionales.



Nuevos servicios al productor.

Dentro de la nueva estrategia de ofrecer más opciones de servicios a la caficultura el Laboratorio de Catación amplía su catálogo y pone a disposición los siguientes servicios:

Actividad de agua

Análisis que tiene el potencial de dar referencia del tiempo de conservación de los granos verdes.

Muestra patrón

Muestra de café verde procesada bajo estándares de calidad (ISO 6673:2003) que se utiliza para el ajuste de determinadores de humedad.

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.

Tueste de muestras

El servicio de tueste de muestras se diseña para aquellas personas que necesitan validar la calidad de una muestra y no cuenta con el equipo necesario para desarrollar este proceso.

Renta de salón

El Laboratorio de Catación pone a disposición de los productores y clientes particulares un salón certificado por SCA para el desarrollo de cataciones a clientes potenciales.

Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable

La implementación de la Política Ambiental y de Cambio Climático para el sector café lleva ya cuatro años, se ha dado seguimiento con directrices claras y acciones contundentes. La política tiene por objeto orientar todas las actividades relacionadas con la cadena de producción de café, enfatizando en la disminución de la vulnerabilidad ante el cambio climático, la mitigación de gases de efecto invernadero, el cumplimiento legal ambiental, gestión integral de los recursos hídricos y la conservación y generación de bienes y servicios ecosistémicos.

En la medida que se implementen estas acciones, la Anacafé realiza las actualizaciones al plan de acción para el planteamiento de acciones de seguimiento y enfocadas a atender las futuras demandas de competitividad de los mercados internacionales, así como de la legislación ambiental.

Con base a el **1er Eje temático** de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala, **Adaptación y Mitigación del Cambio Climático en el Sector Café.**

Objetivo: Fortalecer al sector café para la toma de decisiones e implementación de acciones, prácticas y tecnologías para la adaptación y mitigación del cambio climático.

Implementación de la iniciativa de las Mesas Técnicas Agroclimáticas en Guatemala

Las Mesas Técnicas Agroclimáticas son un espacio de diálogo entre una diversidad de actores locales incluyendo científicos, técnicos, representantes del sector público, privado y agricultores, que busca comprender el posible comportamiento del clima en una localidad y generar recomendaciones para disminuir los riesgos asociados a la variabilidad climática esperada. Como resultado de dicho diálogo, se genera un boletín agroclimático que contiene la predicción climática, su posible impacto en los cultivos para condiciones específicas en tiempo y espacio, asociado a recomendaciones como toma de decisión para cada sistema productivo. <https://insivumeh.gob.gt/mesas-agroclimaticas/>

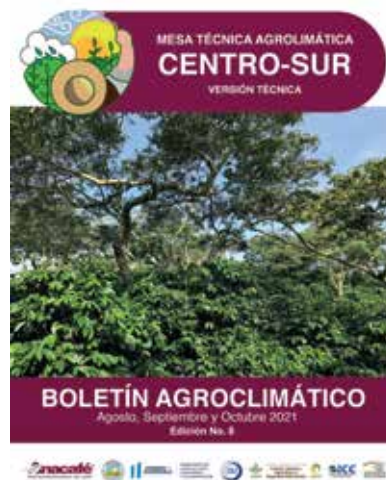
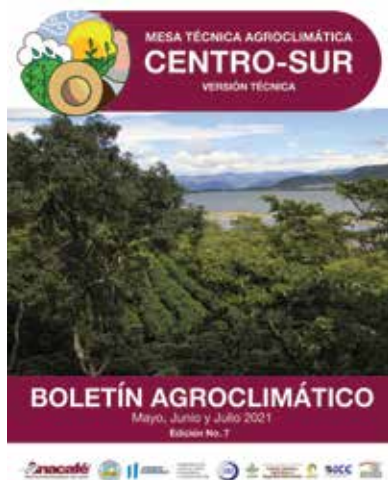
Existen varias mesas, sin embargo, Anacafé ya lidera dos de ella: la Mesa Técnica Agroclimática Centro Sur y Alta Verapaz.

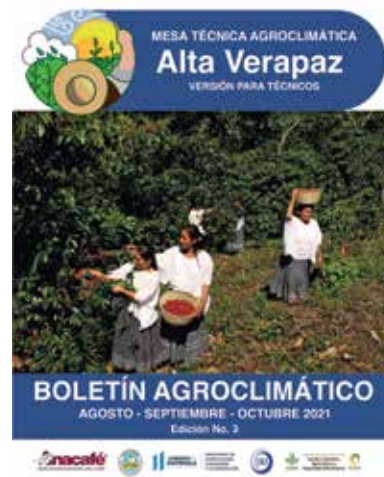
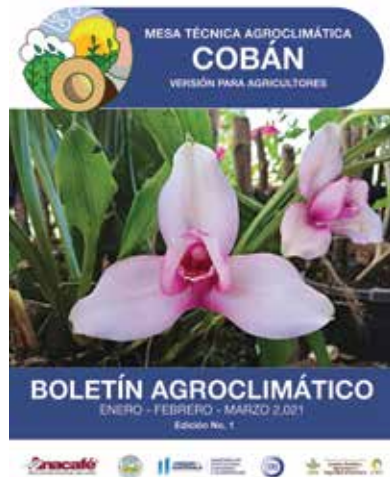
Mesas Técnicas Agroclimáticas Centro Sur y Alta Verapaz

La Mesa técnica agroclimática Centro Sur- MTA CS- abarca los departamentos de Retalhuleu, Suchitepéquez, Escuintla, Sacatepéquez, Santa Rosa, Guatemala y Chimaltenango. La Mesa técnica agroclimática Alta Verapaz, implementada únicamente en este departamento. Estas mesas brindan un boletín Agroclimático, con el apoyo interno de Regiones I, II, III, IV y VI, GIS, Diseño, Comunicación Anacafé, Unidad de Ambiente y a nivel externo, INSIVUMEH, CIAT, IRI y MAGA y otro grupo de asistentes de diferentes entidades a nivel nacional público y privado que por medio de sus recomendaciones técnicas se puede conformar dicho boletín.

Como resultados relevantes se trabajaron para la MTA CS, tres (03) siendo los 6, 7 y 8. Para la MTA Alta Verapaz, tres (03) boletines siendo los primeros 1, 2 y 3. Las mesas se llevan de forma virtual, presencial o híbrida, acorde a los semáforos y restricciones por municipio en temas Covid-19.

MTA Centro Sur





MTA Alta Verapaz

Taller de servicios climáticos para el sector café en la cuenca del Salamá

En dicho taller llevado a cabo el 01 de junio 2021, se pudieron abordar diferentes temas vinculados al clima de esa región, el PhD. Diego Pons trabaja actualmente en la Universidad de Colorado en USA, donde sigue desarrollando trabajo en perspectiva climática para Guatemala, se han trabajado muchas iniciativas en conjunto, dentro de las cuales la medición de anillos de árboles, data climática de la región, colaboración de productores y el apoyo de la Región II en conjunto con: Cedicafé y Sostenibilidad, GIS y la Unidad de Ambiente en Anacafé e INSIVUMEH e IRI y otras entidades se ha podido realizar estudios puntuales y crear modelos que llegaran apoyar el área cafetalera.

Pronóstico Estacional Flexible de Precipitación NextGen, que se integran dentro de la MTA. Los pronósticos probabilísticos estacionales calibrados proporcionan información consistente con las observaciones, y útiles para la toma de decisiones climáticamente inteligentes.

La flexibilidad de estos pronósticos consiste en el uso completo de la función de distribución de probabilidad, permitiendo ofrecer productos para la implementación de mejores servicios climáticos en Guatemala en lo referente a la gestión en materia de agricultura y seguridad alimentaria, agua, reducción del riesgo de desastres, salud y energía. Pronóstico Estacional Flexible de Precipitación NextGen: Description (insivumeh.gob.gt)





Para el **2do Eje temático** de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala, **Cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector Café.**

Objetivo: Promover la implementación de acciones orientadas al cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales para que el sector café siga adoptando paulatinamente las medidas correctivas y preventivas necesarias.

Talleres en diferentes Regionales

“Validación de información práctica para los productores año 2021, a nivel técnico (primera fase)” para consultas y creación de herramientas de utilidad para el equipo de transferencia de tecnología y cadena productiva del café en la implementación del Acuerdo Ministerial nro. 314-2018 “Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala”.

Como parte del proceso de fortalecimiento de la gestión ambiental del sector Café de Guatemala y el interés de Anacafé y sus asociados en continuar con el «Seguimiento al Proyecto de Guía Ambiental del Sector Café», tomando en cuenta visibilizar las mejores prácticas en materia de ambiente y recursos naturales que el gremio ha alcanzado con el paso de los años; contar con un marco que permita legitimidad en los servicios ecosistémicos, y el reconocimiento y valorización de estos.

Se realizaron talleres en las diferentes regionales durante el mes de enero y febrero 2021, con el fin de presentar una propuesta de validación de herramientas de la línea ambiental, para las actividades de los técnicos en la materia (de cada regional), con el objetivo de implementar del Acuerdo Ministerial nro. 314-2018: “Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala”, la cual dará como resultado la consolidación y alcance de implementación de la estrategia de sostenibilidad ambiental al servicio del productor, lo anterior en el marco de la “Política Ambiental y Cambio Climático para el Sector Café de Guatemala”.



Charla Ambiental

“Uso del Agua y Nueva Normativa Ambiental” dirigido a productores, técnicos y a la cadena agroindustrial del sector café”

El 27 de abril 2021 se llevó a cabo la charla impartida por el Consultor Ambiental de Anacafé, Francisco Khalil de León, dicha actividad tenía como objetivo primordial, informar a la cadena productiva de café, las diferentes actualizaciones realizadas por parte del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-. Abordando el “Uso de agua y la nueva normativa” que fue estructurado con los siguientes temas: Una retroalimentación de la legislación vigente, creación del Viceministerio del Agua con el Acuerdo Gubernativo No. 18-2021, *Disposiciones para promover la protección y conservación de cuencas hidrográficas de la República de Guatemala* con el Acuerdo Gubernativo No. 19-2021 y Creación del Sistema General de Entes Generadores de Aguas Residuales (SIGEGAR) con el Acuerdo Ministerial No. 37-2021.

El evento fue realizado en instalaciones de la zona 14 por medio de una plataforma virtual y se tuvo una afluencia de más de 100 personas. Buscando que la cadena estuviera informada de lo que aplica en temas hídricos, para los proyectos, obras, industrias o actividades relacionados a las etapas del proceso productivo del Sector Café de Guatemala.





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

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

Apoyo a muestreos de efluentes en diferentes unidades productivas

Con el fin de brindar informes de seguimiento y monitoreo institucional y como parte de las actividades del cumplimiento del Acuerdo gubernativo No. 236-2006 vinculante al “Reglamento de las descargas y reuso de aguas residuales y de la disposición de lodos” la Unidad de Ambiente en conjunto con la Unidad de Calidad y Poscosecha buscan participar con los asesores técnicos en poscosecha para dar el seguimiento correspondiente en apoyo al sector café. El objetivo final de esta actividad es realizar actividades en conjunto con todo el equipo para incentivar a los diferentes productores que cuentan con beneficio húmedo puedan caracterizar sus aguas de disposición final y apoyarlos en su cumplimiento legal ambiental.



Seguimiento a diferentes instancias y acercamiento de gobiernos locales

Es necesario buscar estrategias en conjunto para el mejor manejo de los subproductos provenientes del beneficiado húmedo de café e informar de todas las iniciativas impulsadas por el sector, todo lo anterior ya legislado por el Acuerdo Ministerial nro. 314-2018 “Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala”

Como parte del seguimiento en diferentes localidades de Guatemala, se vió con amplias expectativas y de buenas prácticas por parte de los productores y responsables y comprometidos con el manejo de los diferentes subproductos del café. Se han realizado: Reuniones estratégicas para planificar acciones y actividades de seguimiento, capacitación, visitas con diferentes entidades departamentales del MARN y CONAP, charlas especiales en diferentes localidades y visitas de campo brindando los lineamientos a seguir para ir incorporando las diferentes oportunidades mejoras o bien practicas ya implementadas en apoyo a la cadena productiva del café.





Construcción de la Iniciativa “Estratégica Agroforestal: Diversificación económica”

En apoyo y como brazo ambiental del programa de rentabilidad sustentable, pensando en herramientas para servicio a la cadena agroindustrial y artesanal del sector café, en los últimos años la caficultura se ha visto vulnerable ante los precios internacionales, enfermedades e inclemencias al cambio climático afectando directamente la producción de café.

Anacafé ha buscado de distintas maneras brindarle sostenibilidad a la producción de café, los sistemas agroforestales multipropósitos asociando café y árboles de alto valor económico y en algunos casos otros cultivos de ingresos rápidos, prácticas que se realizan desde hace muchos años en el sector.

El objetivo es sistematizar diferentes experiencias locales, evaluando modelos y en un futuro acoplarlos a las condiciones actuales. Además, mantener la conservación de los recursos naturales que se generan a través de estos ecosistemas, buscando ser el brazo ambiental del programa de rentabilidad sustentable.

Programa de Oficina Verde en Anacafé: Avances del Comité de Oficina Verde -COV-

En 2017 hubo un aporte por medio del proyecto de Desarrollo con Bajas Emisiones/USAID con la finalidad que la Asociación Nacional del Café pudiera incluirse dentro del programa del Centro Guatemalteco de producción más Limpia CGP+L.

El objetivo del Programa de Oficina Verde es contribuir con la mejora de la competitividad y desempeño ambiental sostenible de las áreas administrativas u oficinas de las empresas del país, utilizando la metodología de Oficina Verde definida por el CGP+L.

En 2018, Anacafé contó con un diagnóstico, derivado de una visita por parte de CGP+L, donde fueron brindados en su momento pasos a seguir en cuanto a: presentación de resultados, revisión del análisis de brecha sobre cumplimiento del estándar y

propuesta de Plan de Oficina Verde, así como la conformación del comité denominado- COV- entre otros.

Anacafé, a través de su sistema de gestión de calidad, busca la mejora continua por medio de auditorías internas, aspecto fundamental del cumplimiento ambiental en Analab.

En 2021 las actividades realizadas del COV y personal de Anacafé son:

1. Capacitación a nuevos colaboradores, para fomentar el manejo adecuado de los desechos sólidos, donde se contó con la participación de 15 personas.
2. Reuniones mensuales del comité de oficina verde, en la que se abordaron temas de seguimiento respecto al COV.
3. Lanzamiento de la primera campaña de reciclaje (diciembre 2020), a partir de esa fecha se han realizado campañas mensuales dentro del edificio central, realizando la última para conteo de datos en el mes de agosto 2021. Resultados de la campaña de reciclaje y la disminución de residuos sólidos al ambiente:

Resultados del Reciclaje año 2020-2021 Números en Libras



Fuente: Anacafé.



Recolección de las campañas de reciclaje 2021.

Proyectos, gestión e implementación de fondos de cooperación externa

Por medio de proyectos se gestionan recursos acordes con las necesidades del sector caficultor, con el fin de consolidar y potencializar iniciativas y estrategias que impulsen el desarrollo de la actividad cafetalera nacional.

Los aliados estratégicos del sector durante el ejercicio cafetalero 2020-201 fueron:





COUNTERPART
INTERNATIONAL
El compromiso por
cambiar el mundo



Productores Campesinos más Prósperos y Organizados (PROCAMPO)

Financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), a través de Counterpart International.

Región:	Departamento:	Hectáreas que aplican paquetes tecnológicos:	Periodo de ejecución:
II	Sololá	1,167.43	2018 -2023

Municipios	
Nahualá	San Antonio Palopó
San Juan La Laguna	San Lucas Tolimán
San Marcos La Laguna	San Pablo La Laguna
San Pedro La Laguna	Santa Clara La Laguna
Santa Catarina Ixtahuacán	Santa María Visitación
Santiago Atitlán	

Actividades

Transferencia de paquetes tecnológicos y buenas prácticas agronómicas a través de:

- Transferencia de tecnología y asesoría técnica al productor.
- Capacitaciones
- Fortalecimiento organizacional y acceso a mercados

Socios

- 65 organizaciones
- 2,290 productores beneficiarios directos
- 11,450 beneficiarios indirectos

Logros cosecha 2020 – 2021

- 17 contratos de compra – venta de café
- 2 unidades modelo (Centro de Capacitación en Café Cercafé)
- 1 unidad modelo regional (Cercafé regional)
- Transmisión de 3 módulos del programa de capacitación a distancia El Cafetal TV.
- 1 campaña de promoción de consumo local de café
- Incremento del 5% de ventas de café local tostado y empaçado.

Aporta a los objetivos:



Caso de éxito: Promoción y acceso a nuevos nichos de mercado

En el marco de la primera edición de la subasta One of a Kind, dirigida por la Asociación nacional del café, el señor Salvador Sol, productor individual de la unidad productiva Parcelamiento Santiagos, ubicada en el municipio de Santiago Atitlán, en el departamento de Sololá y, socio del proyecto PROCAMPO logró la clasificación de su café en la posición 15 en las rondas nacionales e internacionales, con un punteo de calidad de taza de 86.69.

En la primera edición de One of a Kind participaron 27 nano y micro lotes de cafés especiales; los cuales debían clasificar con un punteo mínimo de 86 en calidad de taza, bajo estándares SCA. La subasta fue realizada de manera electrónica con un precio base de \$6.00/lb, con un incremento de \$0.10 para cada lote.

El lote 165.35 libras de café pergamino ofertado por el señor Salvador Sol logró un precio de compraventa de \$9.925/libra; constituyendo esta experiencia como un caso de éxito para la comercialización del café producido por un pequeño productor.

El resultado de esta experiencia es una combinación del esfuerzo, el compromiso y la voluntad del productor y, la transferencia tecnológica realizada por Anacafé a través del proyecto. La cual incrementa la ventaja competitiva de los productores desde la producción, la cosecha del café y el procesamiento en el beneficio húmedo y, abre oportunidades de comercialización en mercados innovadores con requerimientos de cafés de alta calidad; favoreciendo la rentabilidad sustentable del productor y su unidad productiva.



Entrevista al Sr. Salvador Sol sobre el logro obtenido durante la subasta para motivar a los demás productores.

Chameleon Community Partner Program (CCPP)

Es un proyecto de responsabilidad social empresarial (RSE) de **Nestlé**, **Chameleon Cold Brew**, **Volcafé Specialty** y **Bicafé**.



Actividades

Transferencia de paquetes tecnológicos y buenas prácticas agronómicas para la producción de café y hortalizas.

Transferencia de paquetes tecnológicos y buenas prácticas para la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) a través de:

- Capacitación y acompañamiento al productor
- Donación de insumos y herramientas productivas
- Donación de insumos SAN

Socios

- 4 organizaciones
- 184 productores beneficiarios directos

Aporta a los objetivos:



Región:	Departamento:	Hectáreas que aplican paquetes tecnológicos:	Período de ejecución:
I	San Marcos	424.2	2019 -2023
V	Huehuetenango		

Municipios	
San Marcos	Huehuetenango
Sipacapa	San Pedro Nécta
San Miguel Ixtahuacán	San Rafael Petzal
	Colotenango

Logros cosecha 2020 – 2021

- 7 unidades modelo (Cercafé*)
- 19,321 almácigos de café para renovación de cafetales y establecimiento de nuevas áreas
- 108 árboles de gravilea para sombra.
- 63 árboles frutales para diversificación.
- 10 estufas ahorradoras de leña a familias socias del proyecto.
- 76 filtros purificadores de agua.
- Establecimiento de 51 huertos familiares.



Señor Alejandro Lainez en su plantación.

Caso de éxito: Buenas prácticas agrícolas

El señor Alejandro Lainez es un productor de café orgánico, líder comunitario de la Aldea Chejoj en San Pedro Nécta, Huehuetenango y, es socio del proyecto Chameleon Community Partner Program.

La participación del señor Alejandro Lainez en el proyecto ha incrementado la aplicación de buenas prácticas agrícolas en su plantación como lo son la elaboración de terrazas para favorecer la conservación del suelo, así como una mejor distribución de los nutrientes en esta. Adicional, ha tecnificado el uso y la transformación de los subproductos como lo son las aguas mieles y la pulpa del café para su uso como insumos orgánicos para la producción de café.

El liderazgo del señor Lainez y su excelente disposición para aplicar las prácticas impartidas por el proyecto, le han hecho acreedor de un Centro de Capacitación Rural en Café -CER-CAFÉ- que consiste en una parcela modelo en la que se aplican buenas prácticas agrícolas para la producción de café con enfoque orgánico, la diversificación de la producción con nuevas plantaciones en asocio al café, entre otras prácticas.

Producción de alimentos

El señor Alberto Morales es un productor de café orgánico, residente en el Caserío Morales en Colotenango, Huehuetenango y, es socio del proyecto Chameleon Community Partner Program.

El señor Morales se ha caracterizado por ser consistente en llevar a cabo las prácticas de producción de alimentos impartidas por el proyecto. Junto a su familia ha plantado un huerto en el que produce amaranto, remolacha, zucchini, zanahorias y rábanos para autoconsumo y el excedente de alimentos lo ha destinado para la venta. Adicional, gracias al filtro purificador de agua facilitado por el proyecto la familia ha incrementado el consumo de agua segura.



Alberto Morales lidera construcción de Cama Biológica.



Proyecto Sistemas agroforestales adaptados para el corredor seco centroamericano (AGRO INNOVA)

El proyecto es financiado por la Unión Europea a través del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Región:	Departamento:	Hectáreas que aplican paquetes tecnológicos:	Periodo de ejecución:
VI	Baja Verapaz	70	2020 - 2023
VII	Chiquimula		

Municipios	
Baja Verapaz	Chiquimula
Rabinal	Jocotán
Cubulco	San Juan Ermita

Logros cosecha 2020 – 2021

- 18 planes de innovación que integran los diferentes estratos de producción en la cadena de valor de café.
- Diseño de modelos de investigación agroforestal y paquetes tecnológicos de innovaciones para las unidades modelo Cercafé.
- 18 parcelas con arreglos forestales Cercafé-SAFM*.
- Donación de insumos y herramientas para desarrollo e implementación de innovaciones agroecológicas y seguridad alimentaria.
- Diversificación de la producción de los productores socios del proyecto.

Actividades

Implementar modelos de sistemas agroforestales multiestrato asociados al cultivo de café a través de:

- Capacitación y acompañamiento al productor
- Donación de insumos y herramientas productivas
- Innovación y transferencia tecnológica

Socios

- 14 organizaciones
- 586 productores beneficiarios directos

Aporta a los objetivos:



Módulo de propagación vegetativa de café

El proyecto es financiado por la **Unión Europea** a través del **Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)**.



El Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza -CATIE- a través del Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roca del Café -Proca-gica- facilitó la implementación del primer módulo de propagación vegetativa de café a cargo del Centro de Investigaciones en Café -Cedicafé- ubicado en la finca experimental Buena Vista, en el municipio de San Sebastián, Retalhuleu, Región II.

En el módulo, los investigadores y especialistas de Cedicafé reproducirán tejido vegetal con características genéticas deseables como mayor productividad y resistencia a plagas y enfermedades. También se proyecta como un centro de enseñanza de buenas prácticas para la reproducción controlada de almácigos de café. Los materiales serán puestos a disposición de los productores de todo el país de acuerdo con un plan de producción de almácigos, una vez concluida la primera fase de producción, pruebas y validación.

Las áreas que integran el módulo son jardín clonal, jardín de enraizamiento y vivero.

Aporta a los objetivos:



Edificación de jardín clonal y jardín de enraizamiento.



Grounds for Empowerment

Negocios sostenibles para productoras de café.
Programa financiado por Emory University.

Actividades

- Análisis técnico y de calidad de café
- Sesión de catación en vivo
- Asesoría a productoras sobre story telling, fotografías, finanzas y administración, guía de transacciones de cafés especiales.
- Incorporación de una red de contactos nacionales e internacionales con especialistas de la industria.

Participantes

- 16 productoras
- 3 universidades centroamericanas
- 1 universidad norteamericana

Aporta a los objetivos:



El taller de negocios sostenibles busca empoderar a productoras de café para una adecuada gestión administrativa-financiera de la empresa cafetalera. El taller se lleva a cabo en conjunto con la Universidad de Emory. La modalidad virtual del taller permitió la participación de mentores locales e internacionales con amplia experiencia en la industria de café, así como de estudiantes de diferentes universidades centroamericanas y norteamericanas.

Las productoras participantes de la tercera cohorte del taller son originarias de las regiones cafetaleras I, II, III, IV, V y VII, provenientes de los siguiente municipios:

Municipios	
Conguaco, Jutiapa	San Juan La Laguna, Sololá
Malacatancito, Huehuetenango	Alotenango, Sacatépequez
Concepción las Minas, Chiquimula	Nebaj, Quiché
San Miguel Ixtahuacán, San Marcos	San José Poaquil, Chimaltenango
Nuevo Progreso, San Marcos	Tajumulco, San Marcos
Fraijanes, Guatemala	Mataquescuintla, Jalapa
Antigua Guatemala, Sacatépequez	Acatenango, Chimaltenango

Centro de capacitación de café orgánico

Financiado por el Fondo de Cooperación y Desarrollo Internacional -Taiwán ICDF- de la República de China, Taiwán.



El proyecto consiste en implementar un centro especializado en la enseñanza de prácticas orgánicas para la caficultura, tanto para la producción de café como para la elaboración de insumos agrícolas.

La implementación del Centro de capacitación de café orgánico facilitará la transferencia de tecnología para la producción de la caficultura orgánica. El proyecto implementado con el apoyo de Taiwán ICDF incrementará las capacidades y la infraestructura actual del Centro, ubicado en Finca Las Flores en Barberena, Santa Rosa; región IV.

El Centro, que abrirá sus puertas en 2022, incorporará un módulo para la demostración de buenas prácticas para la elaboración de insumos orgánicos sólidos y líquidos, la implementación de biofábricas y un módulo para eventos de formación y capacitación de productores.

Aporta a los objetivos:



Diseño del módulo para eventos de formación y capacitación.



Maximizando Oportunidades en Café y Cacao en las Américas -MOCCA-

Financiado por el **Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)**, a través de **TechnoServe**.



Aporta a los objetivos:



En el marco de la pandemia Covid-19 y las disposiciones que limitan la transferencia de buenas prácticas agronómicas para el cultivo de café a través de eventos presenciales de formación y capacitación grupales, Anacafé elaboró y desarrolló la estrategia comunicacional **“El Cafetal”** para facilitar a los productores continuar potencializando las oportunidades y fortalecer sus competencias para la renovación y rehabilitación del cultivo a través del uso de distintas plataformas de comunicación como las redes sociales, la televisión, las radios locales, eventos en línea entre otros.

El proyecto MOCCA se sumó a esta iniciativa facilitando la transmisión de **“El Cafetal”** en su edición radial.

Región	Departamento
I	San Marcos y Quetzaltenango
II	Sololá y Suchitepéquez
V	Quiché
VII	Chiquimula y Zacapa

Actividades

- Edición y publicación de 20 programas radiales y capsulas técnicas
- Programas transmitidos en 4 radios locales
- Programas radiales basados en el programa de capacitación permanente **“aprendiendo para competir mejor”** de Anacafé
- Programas publicados en plataformas podcast

Alcance

- 116,220 personas en redes sociales
- 3,373 interacciones
- 831 reproducciones a través del podcast en 14 países

Software para el Sistema de Información Geográfica del Café

Financiado por Catholic Relief Services -CRS-.



En el marco de la estrategia de Anacafé para la generación de Información de valor para los productores de café y así, fortalecer sus capacidades de toma de decisiones para la producción y la transformación de café; CRS se suma a la estrategia de digitalización y automatización de información facilitando software para el Sistema de Información Geográfica de Anacafé (GIS Anacafé) con propósito de continuar prestando servicios efectivos a los productores de café a través de:

- Generación de mapas temáticos.
- Homogenización de tableros.
- Identificación de variables y covariables según las propiedades de los suelos.
- Mapeo digital de suelos para identificación de potencialidades del cultivo.
- Modelaje de propiedades para los territorios.
- Migración de información a bases de datos relacionales.

Aporta a los objetivos:





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

2ª Edición del Diplomado de Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café

Con el objetivo de incrementar la competitividad en la cadena de valor del café, se dio inicio a la segunda edición del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café con un total de 27 estudiantes inscritos, 67% hombres y 33% mujeres, en su mayoría entre los 25 y 35 años.

Durante 6 meses, con una duración total de 120 horas, 4 horas semanales, los 9 módulos del Diplomado fueron impartidos por expertos y especialistas en caficultura. Los expositores compartieron conocimientos sobre los pilares para la productividad de la caficultura; la sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura; importancia de un buen beneficiado húmedo; control de calidad en el proceso de beneficiado seco; estrategias de comercialización en mercados diferenciados y logística de exportación.

Este programa, dirigido a todas las personas relacionadas directa o indirectamente en cualquiera de las etapas de la cadena de valor del café en Guatemala, tiene como objetivo promover y fomentar el conocimiento para incrementar la competitividad en cada uno de estos eslabones.

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. Además, 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 la Asociación, el compromiso de impactar positivamente en nuestra sociedad ofreciendo programas de excelencia.



Tecnologías de la Información y Comunicaciones al Servicio de la Caficultura

Informática

Proyectos Implementados

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. Al ofrecer varias máquinas virtuales a la vez, este enfoque permite que varios sistemas operativos corran simultáneamente en una única máquina física. En lugar de comprar varios servidores dedicados a funciones específicas que luego estarán subutilizados, permitiendo que las cargas de trabajo se consoliden en un número más reducido de servidores plenamente utilizados.

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. Al ofrecer varias máquinas virtuales a la vez, este enfoque permite que varios sistemas operativos corran simultáneamente en una única máquina física.

En lugar de comprar varios servidores dedicados a funciones específicas que luego estarán subutilizados, permitiendo que las cargas de trabajo se consoliden en un número más reducido de servidores plenamente utilizados.

La mayoría de los servidores funcionan a menos del 15% de su capacidad, lo que causa la expansión de servidores y aumenta la complejidad. Gracias a la virtualización de servidor, 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 SAC – Servicio al cliente

Anacafé implementa una herramienta para cubrir las medidas de seguridad impuestas por el gobierno para el controlar el número de visitas dentro de la institución. Dicha herramienta se encarga de manejar las visitas en un sistema de colas, primero en llegar, primera visita en ser atendida.



Facturación Electrónica

Desarrollo de sistema de facturación para poder cumplir con las obligaciones tributarias de la institución al ofrecer servicios o productos a nuestros clientes, tales como servicios de laboratorios o algunos otros servicios. Dicho sistema está enlazado a la Superintendencia de Administración Tributaria de Guatemala (SAT) para la emisión de documentos tributarios (facturas, notas de crédito, notas de débito, facturas especiales entre otros)

IVR

Implementación de sistema automatizado para generar y atender llamadas de una forma automática, resolviendo y generando información a través de un sistema. Esto con el fin de poder dar información de precios, avisos sobre eventos, resultados de clasificación de competencias o bien para dar seguimiento a documentos en trámite.

Comercialización – DUCA

Anacafé como facilitador de gestiones de exportación, ha desarrollado un sistema integrado con SAT, para la emisión de las Declaraciones Únicas Centroamericanas (DUCA). El cual es un sistema fácil, dinámico e integrado a los sistemas de Anacafé.

Comercialización – Certificados de Origen Guatemala

Dado que Guatemala se retiró del convenio con la Organización Internacional del Café -OIC-, Anacafé implementó a partir de su ejercicio 2020-2021 su propio certificado de origen. Dando una garantía al país comprador del origen y validez de toda la documentación del café exportado de Guatemala. Todo esto a través de sistema donde el exportador emite sus certificados con la información integrada de sus permisos de embarque.

Comercialización – Permisos de embarque

Siempre con la intención de evolucionar y sistematizar, se ha actualizado el sistema de exportaciones, cambiando de una forma estética y funcional el permiso de embarque, llevando únicamente la información requerida por las aduanas. Firmando también con un código QR para que este pueda ser validado.

Analab – Preorden

Sistema desarrollado para la creación de ordenes de Analab desde oficinas regionales, para eficientizar el ingreso de las ordenes de trabajo y dar una respuesta más ágil y rápida al productor.

Analab - Órdenes de laboratorio

Dada la necesidad de demostrar la integridad y verificación de resultados, se ha modificado el sistema de emisión de ordenes de trabajo del laboratorio de Analab, generando un código QR el cual será encargado de brindar los resultados confiables directamente desde los sistemas de Anacafé. Evitando la impresión de los mismos. Utilizando la tecnología para brindar y facilitar los resultados a los productores desde sus dispositivos móviles. Este año se han integrado más informes al sistema.

Inteligencia de Negocios

El mundo de los negocios tiene su fundamento en la toma de decisiones estratégicas. Lo que marca la diferencia entre una empresa exitosa y otra que no, es la correcta y oportuna toma de decisiones. Para poder llevar esto a cabo de la mejor manera es **esencial contar con la información adecuada y en tiempo** que soporte toda la gestión de las operaciones de la empresa de forma ágil y rápida.

En este punto las tecnologías de información toman un papel muy relevante al permitir la recolección, almacenamiento y procesamiento de datos generados por la operación de la empresa. Así se facilita el acceso a la información y se reduce el margen de error que pudiera existir al realizar una misma captura en varias ocasiones.

Catación

Con el fin que el laboratorio de Catación pueda acreditarse en normas ISO, se ha desarrollado sistemas de resultados para las ordenes de trabajo, para que a través de internet de cualquier dispositivo, el productor tenga acceso fácil a sus resultados de Catación, esto por medio de un QR el cual será compartido en la contraseña entregada en el momento que el productor ingrese sus muestras al laboratorio.

Proyecto Asistencia Técnica TICS – Emisión de vales de fertilización

Actualizando nuestro sistema de Asistencia Técnica 'TICS', se implementó un módulo de emisión de vales. Dicho módulo tiene la capacidad de 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 hacer entrega de vales de productos agrícolas con la cantidad exacta para las fertilizaciones. Se trabajó el sistema de una forma tan efectiva que le productor no deberá visitar ninguna regional para recoger su vale, únicamente deberá llamar a su técnico o a cualquier regional de Anacafé y su vale será enviado por algún medio electrónico. El productor únicamente deberá presentar su DPI y número de vale al agro centro para que este sea canjeado por el descuento en sus productos.

Anacafé
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFFE

SOLICITUD DE BENEFICIO

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	Demo			
Nombre	Demo			
Datos de la unidad productiva:				
No. UPI	Demo	Ubicación	Demo	
Nombre	Demo			
Beneficio:				
No. Beneficio	Demo			
Nombre	Demo			
Cantidad	Demo	Unidad	Demo	Fecha
	Demo		Demo	Demo
Observaciones				
Demo				
Firma:				

Asistencia Técnica – Gafetes de identificación

Debido a la coyuntura en el país de la libre locomoción entre departamentos, Anacafé implementó un sistema de identificación de productores, con el fin de poder darle un gafete que los identificara como parte del sector agroindustrial en Guatemala.

Aplicación Móvil: Mejor Suelo, Mejor Café

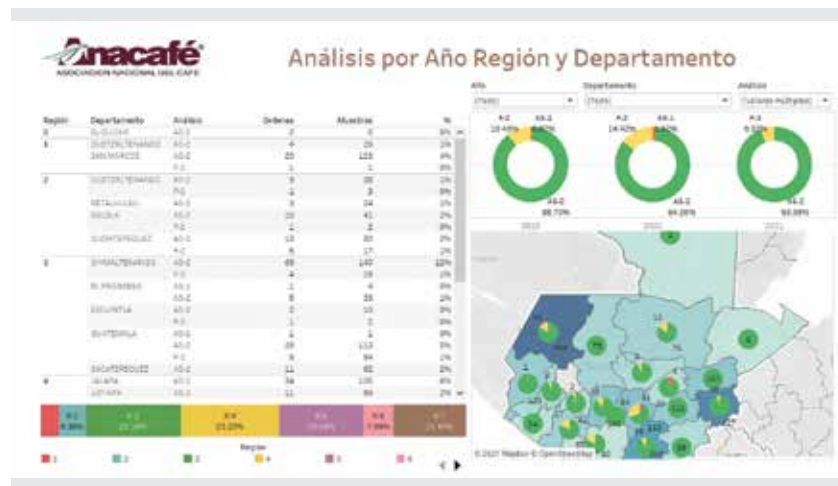
La aplicación Mejor Suelo, Mejor Café, fue puesta en operación en el mes de mayo de 2020 gracias a la colaboración de cooperación internacional, con fondos del BID-Lab. La aplicación tiene como finalidad brindar al productor de café una recomendación de fertilización y enmienda de forma automática y basada en los análisis de suelos realizados por la unidad productiva.

La aplicación brinda planes especializados por cada lote de la unidad productiva, con lo cual se conserva los suelos, reduciendo la emisión de gases de efecto invernadero y garantizando una respuesta efectiva a las necesidades nutricionales del café.

Desde el lanzamiento de la aplicación móvil hasta el mes de agosto 2021, la aplicación había sido utilizada para generar más de 2,300 planes de fertilización y enmienda distribuidos en 20 de los departamentos del país.

Anacafé espera a través de este tipo de herramientas, contribuir a la sostenibilidad económica y ambiental del sector.

En el mapa se observa el uso de la aplicación Mejor suelo, Mejor Café; la cual se distribuye en 20 departamentos del país siendo el departamento de Guatemala el que reporta mayor uso de esta herramienta.



Mapa de uso App Mejor Suelo, Mejor Café.

a equipos y sitios, se incorporaron nuevos aparatos con transmisión en tiempo real y se habilitó un mecanismo para incorporar estaciones de caficultores dando origen a un modo colaborativo de datos; por último, se hicieron mejoras a los procesos internos para un funcionamiento óptimo de la red en general.

Portal Meteorológico

Con la finalidad de brindar a los caficultores información climática útil para la toma de decisiones se realizaron mejoras al portal meteorológico. Durante el ejercicio cafetalero 2020-2021 se incorporaron las siguientes funciones: a) un módulo de pronóstico horario de las condiciones meteorológicas para los próximos tres días, b) registro climático proveniente de datos de satélite que permite el acceso a la climatología de 1981 a 2016 y constituye una alternativa a cualquier sitio que no cuente con una estación meteorológica, c) tablero con condiciones de tiempo basadas en la ubicación del dispositivo, con esta característica es posible contar con un informe de las condiciones actuales del lugar desde esté localizado el dispositivo que realiza la consulta.

Como parte de otras actividades para fortalecer la red meteorológica de Anacafé se fortaleció el control de calidad de datos históricos provenientes de estaciones, en cuanto

Cartografía digital de unidades productivas

Se realizaron innovaciones a los procesos para generación de mapas cartográficos para unidades productivas, se destaca la consolidación de un modelo colaborativo que permite a los usuarios participar en la colección de datos georeferenciados aprovechando el sensor GPS que contienen los dispositivos móviles. Como resultado se multiplica la capacidad instalada para cualquier levantamiento de información, incrementando la cobertura de los servicios al caficultor, y orientando los esfuerzos a un modelo de caficultura de pequeña escala. Para el presente ejercicio las actividades cartográficas suman un total de 2,303 predios en 2,134.07 hectáreas de café.

Mapas temáticos

Una de las actividades más relevantes de la unidad de Sistemas de Información Geográfica -GIS- es la proyección de la realidad del terreno en mapas para la adecuada toma de decisiones en cualquier actividad relacionada con el café, durante el presente ejercicio se realizaron 177 mapas de diversos temas. Cabe resaltar que el sustento de la cartografía son los datos, para tal caso, se utilizaron diversas fuentes de información geográfica entre estas las fuentes oficiales publicadas en el Geoportal de Segeplan.

Proyectos especiales

Dentro de los emprendimientos especiales se destaca la actualización prioritaria del mapa nacional base con cultivo de café a escala 1:5000, para el primer semestre de 2020 se actualizaron 46,314 Hectáreas mediante interpretación de múltiples imágenes satelitales, para fortalecer la interpretación se incorporaron al proyecto datos puntuales geolocalizados en campo y conocimiento de experto. Para el segundo semestre se inició la actualización total del mapa de café que se encuentra en proceso al cierre de este año cafetalero.

Para fortalecer la caracterización del territorio cafetalero se realizaron acciones para alimentar la Geodatabase de la caficultura, un catálogo con información de distintas variables de terreno que permiten describir las particularidades de las zonas cultivadas y el potencial del territorio guatemalteco para la expansión de la actividad económica.

En cuanto a la innovación en materia de GIS, se actualizaron flujos de trabajo en el marco del proceso de transición a un modo de trabajo basado en la nube, que permitirá a los usuarios tener acceso a herramientas cartográficas en tiempo real desde cualquier dispositivo, se concluyó la fase 2 del proyecto GIS colaborativo con algunas adiciones al proceso.

Coffee Cloud

Capacitaciones en el uso y manejo de Coffee Cloud

Se realizaron capacitaciones con el objetivo que más caficultores hagan uso de esta herramienta y que puedan tomar decisiones oportunas en el manejo integrado de la Roya.

Se ha limitado el número de participantes para garantizar la bioseguridad de las personas y evitar cualquier contagio de Covid-19. las capacitaciones se han dividido en dos fases: 1. presentación del uso de la aplicación Coffee Cloud y 2. Práctica de Campo.

Capacitaciones realizadas

sobre uso y manejo de la aplicación móvil Coffee Cloud

Lugar	Dirigido a
Huehuetenango	28 promotores y técnicos de ACODIHUE
Jalapa	12 caficultores de la aldea San José La Lagunilla, Jalapa
Suchitepéquez	16 extensionistas miembros de MAGA



Capacitación sobre uso y manejo de la aplicación Coffee Cloud a técnicos y promotores de ACODIHUE.



Capacitación sobre uso y manejo de Coffee Cloud a extensionistas del MAGA impartida por el asistente de investigación de la región II.



Asistente de investigación de la región I, explicando la metodología de muestreo a técnico de finca.



Muestreo de Roya realizada por asistente de investigación región III.



Taller "uso de la herramienta coffee search system" región I.



Taller "uso de la herramienta coffee search system" región VI.

Sistema de Alerta Temprana

El Centro de Investigaciones en Café -Cedicafé-, mantiene monitoreos diarios de Roya a nivel nacional de manera aleatoria en las diferentes regiones cafetaleras con un equipo de asistentes de investigación que hacen el levantamiento de datos desde campo haciendo uso de la aplicación Coffee Cloud. En lo que va del año 2021 se llevan registrados 395 nuevos usuarios a la plataforma.

Coffee Search System

Durante el 2021, el Coffee Search System (Sistema de Búsqueda de Café) fue dado a conocer nacionalmente a productores individuales y grupos asociados a través de diversos talleres realizados en oficinas regionales de Anacafé. Estos talleres fueron diseñados con una sección informativa y una sección práctica del uso y funcionalidad de cada categoría.

Esta es una herramienta digital que fue desarrollada y lanzada en agosto 2020 por Anacafé, con el objetivo de generar una mayor trazabilidad y oportunidades comerciales para productores de café de Guatemala; articulando y generando vínculos directos con compradores en el mercado internacional, ubicada dentro de la página web www.guatemalancoffees.com.

De igual forma, con el fin de incrementar la visibilidad de las unidades productivas y grupos asociados en el mercado internacional, se dio a conocer esta herramienta a través de redes sociales de *Guatemalan Coffees*.

Durante este periodo se registraron y sumaron a la herramienta 97 unidades productivas en la categoría "Explore" (Explorar) de diferentes regiones cafetaleras del país y más de 40 ofertas de café en la sección de "Buy" (Comprar) de las cuales se tiene información por parte de los productores que existió negociaciones con clientes potenciales de Chile, Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Escocia, Holanda, China, entre otros.



Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural - Funcafé -

Educación

Programas en prevención y erradicación del trabajo infantil

Funcafé ha continuado trabajando en la implementación de programas y proyectos enfocados a la prevención y erradicación del trabajo infantil, a través de los centros de aprestamiento escolar “Coffe Kindergarten” para niños de 4 a 6 años y los centros de refuerzo escolar “Coffee Camp” para niños de 7 a 13 años, brindando a los padres de familia una alternativa de formación, a través de juegos, experimentación, creación y actividades colaborativas en tiempos de cosecha de café.

Gracias a estos centros educativos y al financiamiento de unidades productivas de café, compradores, tostadores y exportadores de café en la cosecha 2020-2021 Funcafé alcanzó una cobertura de: **692** niños en Coffee Kindergarten (352 hombres y 340 mujeres) y a **565** niños Coffee Camp (297 hombres y 268 mujeres).



Implementación de Coffee Kindergarten y Coffee Camp en Finca La Serranía, San Cristóbal Acasaguastlán, El Progreso.

Resultados y actividades relevantes en prevención del Trabajo Infantil del sector café:

- Reconocimiento a la cadena del valor del café por la niñez guatemalteca, al implementar programas y proyectos en prevención y erradicación de este flagelo.
- Conmemoración del Día Mundial Contra el Trabajo Infantil en un evento virtual, que se realizó a través de la plataforma Zoom, en donde se trataron temas de sensibilización, prevención y erradicación del trabajo infantil, para el efecto participaron: 239 participantes incluyendo estudiantes y padres de familia de los diferentes centros educativos de todos los niveles de cobertura de Funcafé, además se contó con participación de autoridades del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, Procuraduría General de la Nación, Cámara del Agro, Rainforest Alliance, Anacafé y Funcafé.
- Funcafé recibió certificación del programa Coffee Camp, emitido por la Dirección General de Acredi-

tación y Certificación -DIGEACE- del Ministerio de Educación, mediante Resolución SACI/DIGECADE/ No. 322-2020, por haber cumplido con los requisitos de acreditación y certificación de programas y proyectos educativos.

- Aprobación por parte del Ministerio de Educación para implementar de manera presencial los Coffee Kindergarten y Coffee Camp en época de pandemia, esta aprobación es el resultado de un programa sistematizado aplicando un modelo educativo contextual y en cumplimiento de los protocolos establecidos por el Mineduc y Ministerio de Salud Pública.
- Creación de guías de implementación de los programas de prevención de Trabajo Infantil en el sector café como herramienta para los productores de café que necesiten implementar este programa en época de cosecha.
- Capacitación técnica a 62 técnicos de exportadoras de café sobre la prevención del trabajo infantil, preparando así al equipo para la siguiente cosecha.

Programa Escuela Rural Activa -ERA-

Funcafé brinda cobertura educativa continua, reduciendo los índices de repitencia, trabajo infantil y deserción escolar en Huehuetenango, San Marcos, Suchitepéquez, Retalhuleu, Sololá, Chimaltenango, Santa Rosa y Guatemala. En este programa educativo se alcanza un 95% de retención y promoción escolar utilizando la modalidad híbrida implementada por Funcafé en época de pandemia.



Finca Capetillo, Alotenango, Sacatepéquez.

Para el ciclo escolar 2021, la cobertura educativa es de 2 mil 872 alumnos, específicamente 1 mil 635 hombres y 1 mil 237 mujeres quienes cursan nivel primario.

Es importante mencionar que este programa ha sido referente para las escuelas públicas y privadas en sus alrededores pues a pesar de las restricciones por Covid se continúan brindando los servicios educativos de calidad.

Bachillerato en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura

Funcafé logro alcanzar 10 años de implementación continua del programa “Bachillerato en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura”, logrando graduar a 321 profesionales de nivel medio con esta especialidad. De estos profesionales el 95% se encuentran vinculados a la cadena de valor del café y se insertan en programas de empleabilidad formal, emprendimientos productivos, desarrollo rural, investigación y transferencia de tecnología e incluso la universidad.



Escuela de Caficultura Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

Actualmente 133 jóvenes forman parte de dicho programa educativo, de ellos 43 mujeres y 90 hombres. Es importante destacar que este programa dirigido a jóvenes cumple su compromiso sectorial y responde a la demanda laboral del sector café para una caficultura con rentabilidad sustentable.

Programa de Educación Alternativa Acelerada

Gracias al apoyo del Proyecto Raíces Comunitarias de USAID, World Visión y RTI implementado en Chiquimula, San Marcos, Huehuetenango y Quetzaltenango y a las municipalidades de San Pablo y El Tumbador, San Marcos y a 3 unidades productivas de café de San Sebastián Retalhuleu, se alcanzó una cobertura de 2 mil 938 jóvenes (1,188 hombres y 1,750 mujeres). Estos jóvenes pertenecen a comunidades vulnerables a la migración irregular y la violencia que además por sus condiciones socioeconómicas y la falta de oportunidades educativas no habían culminado su ciclo primario, básico e incluso bachillerato.



CEEX Los Cimientos, San José La Arada, Chiquimula.

Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-

Proyecto de mejoramiento de condiciones de vivienda saludable

El Proyecto “Mejoramiento de condiciones de vivienda saludable de las familias vulnerables a nivel subnacional en el municipio de Momostenango departamento de Totonicapán al Oeste de Guatemala”, con financiamiento del Movimiento Scaling Up Nutrition, alcanzó una cobertura de 620 familias (4 mil 262 personas, específicamente 1 mil 631 mujeres, 1 mil 510 hombres y 1 mil 121 niños en la ventana de los mil días), en la comunidad Xequemeyá de Momostenango Totonicapán. Este departamento es el más alto en desnutrición crónica infantil de Guatemala según la Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil -ENSMI 2016-.

Durante el tiempo de implementación (año y medio) el 92.2% de las familias transformaron el piso de tierra de su vivienda por piso de cemento y se capacitó al 100% de las familias sobre el uso adecuado del filtro purificador de agua, prácticas de higiene y limpieza y preparaciones nutritivas con lo cual se aporta a la reducción de enfermedades respiratorias (alergias) y gastrointestinales (diarreas, infecciones, entre otras).

En Xequemeyá el escenario Covid-19 representó para su población un año de interrupción inusual en los servicios de atención médica, sin embargo, el centro de salud con el apoyo de este proyecto, coordinó las Ferias de

la Salud, manteniendo al mismo tiempo las medidas de seguridad sanitaria establecidas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-.

Gracias a las alianzas realizadas con el -MSPAS-, se mejoró la cobertura de los indicadores de atención prenatal en un 93.1%, además de incrementar el porcentaje de los indicadores de inmunizaciones del 40% al 91.6%. Estos servicios habían disminuido durante el año 2020 por temor a contagiarse por Covid-19.

De acuerdo con el programa de capacitación de Funcafé, se pudo establecer una Red de Madres Consejeras Voluntarias, en las comunidades de la Aldea Xequemeyá quienes fueron receptoras de conocimiento y replicadoras en su comunidad.



Feria de la Salud, Xequemeyá, Momostenango, Totonicapán.

La gobernanza municipal fue reforzada a través de la creación de la Dirección Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional -Dimusan- con su respectiva aprobación presupuestaria anual, así mismo se apoyó en la actualización de la Política Pública de SAN con todos los actores del municipio, elaboración del Plan de Acción Municipal de SAN y conformación de 5 Comisiones Comunitarias de SAN, adicionales a las cuatro que existían previo a la implementación del proyecto. Estas acciones realizadas por Funcafé fueron reconocidas por las autoridades departamentales, la vicepresidencia de la república y la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional.



Huehuetenango, Huehuetenango.

Fortalecimiento del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Funcafé, a través de sus proyectos ha logrado generar alianzas con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en el departamento de Huehuetenango, con lo cual se trabaja en conjunto con la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional para fortalecer las acciones de gobernanza departamental y municipal a favor de la nutrición de comunidades en Huehuetenango. Funcafé está promoviendo la creación de Direcciones Municipales de Seguridad Alimentaria y Nutricional y participa continuamente en las Comisiones Municipales de Seguridad Alimentaria y Nutricional en los municipios siguientes: San Rafael Petzal, Colotenango, San Pedro Necta, La Libertad, La Democracia, Jacaltenango todas de Huehuetenango.

Capacitaciones en beneficio a la comunidad educativa con cobertura de Funcafé

En este período se alcanzó una cobertura de 1 mil 233 huertos familiares y escolares por alumnos beneficiados en los diferentes Centros de Educación Alternativa Acelerada de Huehuetenango, San Marcos, Quetzaltenango y Chiquimula. Para alcanzar estos resultados Funcafé capacitó a maestros, alumnos y padres de familia sobre temas de seguridad alimentaria y nutricional.



Salud

Funcafé alcanzó una cobertura de 63 mil 566 servicios de salud en el sector café. Estos servicios de salud incluyeron acciones preventivas y curativas a productores de café y sus familias, unidades productivas de café y comunidades vecinas. Detalle a continuación:

Jornadas de salud

7 mil 572 servicios de salud realizados en jornadas directas a caficultores, brindando servicios de consulta especializada que incluyen ultrasonido abdominal y pélvico, electrocardiogramas, revisión de niveles azúcar en sangre, papanicolau y consulta médica general.

Programa de salud comunitaria

21 mil 753 servicios médicos, que incluyen desparasitación de niños, suplementación de vitaminas, control de peso y talla, visitas domiciliarias para atención de pacientes con enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión. Este

trabajo se realiza con el apoyo de técnicos comunitarios en salud que se encargan de realizar dichas acciones en las diferentes unidades productivas del país.

Centros de Atención a la Mujer -CAM-

23 mil 039 servicios de salud que atienden enfermedades propias de la mujer y la niñez que incluyen charlas preventivas de cáncer cérvico uterino y educación sexual reproductiva en los cinco Centros de Atención a la Mujer -CAM- ubicados en las siguientes Cooperativas y Unidades Productivas:

1. La Voz que Clama en el Desierto R.L., San Juan la Laguna, Sololá
2. Cooperativa Samac R.L., Cobán
3. Cooperativa Chipolem Chiyó R.L., San Pedro Carcha de Alta Verapaz;
4. Cooperativa Asodiet, Aldea Tuiboch, Todos Santos Cuchumatán, Huehuetenango, Centro Asistencial Nueve Aguas, Purulhá, Baja Verapaz.



Clínica Buena Vista.



Zunilito, Suchitepéquez

Prevención de Covid-19 en zonas cafetaleras

11 mil 202 servicios de fortalecimiento de medidas de prevención e higiene dirigidos a las unidades productivas de café del país principalmente en Suchitepéquez, Sololá, Retalhuleu, San Marcos, Huehuetenango, Alta Verapaz y Baja Verapaz, durante la pandemia. Estos servicios Incluyen la realización de talleres de educación, la entrega de insumos de seguridad sanitaria, apoyo en jornadas de inscripción y vacunación contra Covid-19, en unidades productivas de café y comunidades aledañas a fincas.

Convenios/Aliados estratégicos

1. Alianza por la Nutrición
2. Asociación Nacional del Café
3. Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) y sus socios World Vision y RTI Internacional
4. Bananera Nacional, S.A.
5. Cámara del Agro
6. Comité Europeo para la formación y la Agricultura
7. Chameleon Cold-Brew
8. Cafcom
9. iily Café
10. Dirección General de Educación Extraescolar
11. Efico Foundation
12. Exportcafé
13. Finca La Serranía
14. Gran Campaña Nacional por la Educación
15. Give Joy 2 One
16. Ministerio de Trabajo y Previsión Social
17. Nesspreso
18. Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SESAN- y sus delegaciones
19. Starbucks
20. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
21. Ministerio de Trabajo
22. Olam, S.A.
23. Organización Internacional del Trabajo -OIT.



Análisis de Mercado

Clima adverso y recuperación de la economía mundial causan recuperación de los precios. El café termina la temporada 2020-2021 con alza de 42.8%.

Antecedentes

Los precios del café en el contrato C cerraron el año cafetero 2020-2021 (octubre – septiembre) en USD 194.00 por qq oro ex dock NY en el mes de entrega inmediata comparado al cierre de 110.95 del 30 de septiembre de 2020. Los precios cerraron con un alza de USD 83.05 o 42.8%.

El café se cotizó en un rango amplio de USD 102.95 a 215.20. El año cafetero finaliza en niveles no vistos en 7 años. Los precios rompieron la gran resistencia que prevalecía desde 2017 en el área de USD 138.40. También rompieron resistencias de 7 años en USD 155.00, 166.00 y 177.00.

El mercado se cotizó con gran volatilidad influenciado por el clima en Brasil, optimismo por la apertura económica y avance de la vacunación generada por la pandemia, perspectivas de una producción más baja para las temporadas 2021-2022 y 2022-2023, problemas logísticos por el cierre de fronteras y falta de contenedores en Asia, cambios en los hábitos de consumo y preferencia de parte de los inversionistas por los mercados de acciones, productos agrícolas y energía.

Comportamiento mensual de los precios del Café



Los paquetes de estímulo atrajeron gran inversión en el sector tecnológico, farmacéuticas y bancos. El índice de acciones del Dow Jones estableció un alto histórico cerrando en con un alza de 22%. El índice de materias primas cerró con un alza de 53.8%.

Comparativa del Dow Jones vrs el índice de materias primas CRB



Mayor demanda y el huracán IDA causan recuperación de los precios del petróleo

Durante el año cafetero los precios del petróleo cerraron en USD 75.00 por barril en el New York Mercantile Exchange -NYMEX-, comparado al cierre de USD 40.04 el barril del 30 de septiembre de 2020. El barril de petróleo se cotizó en un rango de USD 34.98 a 76.98. Los precios se incrementaron debido a mayor demanda y recortes en la producción por parte de países miembros y no miembros de la Organización de Países Exportadores de Petróleo -OPEP-. La tendencia alcista se aceleró después del huracán IDA que destruyó oleoductos de gas causando que todos los precios de los energéticos se incrementaran. Restricciones para el uso del carbón también causaron una crisis energética en China. Los fabricantes de camiones y automóviles, Ford y General Motors, anunciaron que se cambiarán a electricidad. El petróleo y el café son las materias primas que tienen más volumen a nivel global.

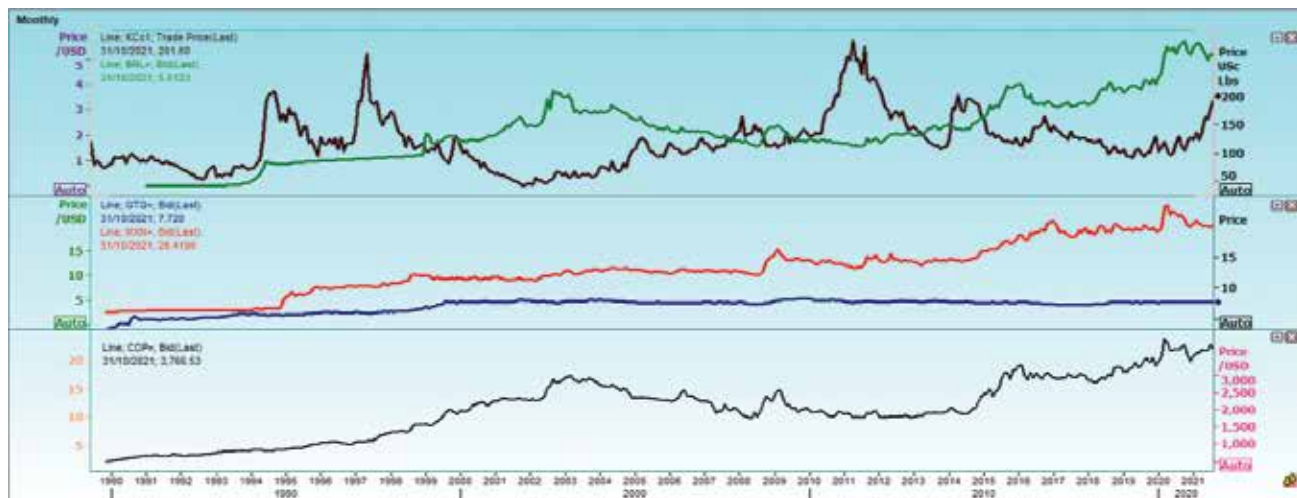
Gráfica del comportamiento mensual de los precios del barril de petróleo NYNEX precios en USD



Efectos de la pandemia en los mercados

- La pandemia distorsionó el comercio a nivel global, exponiendo la fragilidad de la cadena de suministros justo a tiempo que dominó el mercado de café por más de dos décadas afectando principalmente en la cadena a los principales consumidores de bienes en el mundo, Estados Unidos y China.
- Se incrementaron las tensiones geopolíticas a nivel global, los países industrializados otorgaron grandes paquetes de estímulo económico que fomentaron el ahorro.
- Se espera que continúe el crecimiento de las ventas por medio de aplicaciones en línea. Amazon creará 100,000 puestos de trabajo nuevos para satisfacer la demanda.
- Los precios del transporte y los fertilizantes se incrementaron.
- El Fondo Monetario Internacional -FMI- en su informe de Perspectivas Económicas globales prevé que la economía mundial crecerá 5.9% durante el 2021 y 4.9% durante el 2022 debido a que las políticas de intercambio comercial son más complejas. La economía de Estados Unidos crecerá 6% y la de China 8% en el 2021 y Europa 5%. Según el Banco de Guatemala la economía crecerá en 3.5% en el 2021 luego de la contracción de -1.5% de 2020.

Gráfica comparativa del Contrato C con las monedas de 4 países productores



● Real brasileño ● Contrato C ● Peso mexicano ● Quetzal guatemalteco ● Peso colombiano

Las monedas de Brasil, Guatemala, México y Colombia terminaron con una leve recuperación durante el año cafetero.

- El contrato C se recuperó 42.8%. El Real brasileño pasó de 5.64 a 5.44 tiene 3.5% de recuperación.
- El Peso mexicano pasó de 22.00 a 20.63 se recuperó en 6.2%.
- El Quetzal pasó de 7.78 a 7.73 se recuperó en 0.65%
- El Peso colombiano pasó de 3,825 a 3,805 y terminó con leves cambios.

Oferta y demanda mundial del café según USDA

En la siguiente página, se puede observar la tabla de oferta y demanda mundial de café según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos -USDA.

Todo el incremento en la producción de la temporada 2020-2021 se debe al incremento de producción en Brasil. Los brasileños tuvieron clima favorable, moneda debilitada, tasas preferenciales de interés, financiamiento equivalente a una cifra récord de 1.34 billones de dólares concedida al sector café.

- La producción global 2019/20 fue revisada bajistamente en la 2019/20 en 2.4 millones de sacos y el consumo en 3.3 millones.
- Las existencias de Brasil si la producción se materializa en la temporada 2021/22 está por debajo de la 2014/15.
- La producción de México y Centroamérica fue revisada bajistamente para la temporada 2021/22.
- En Vietnam, el Gobierno está promoviendo el traslado a otros cultivos, los productores dejaron de pasarse a la pimienta porque el precio está muy bajo. Debido a restricciones por Covid-19 y la crisis de contenedores, sus exportaciones bajaron.
- Las existencias de café subirán al 30 de septiembre del 2021 pero estarán por debajo de la temporada 2014/15.

Oferta y demanda mundial de café según el USDA

en millones de sacos de 60 kilos
desde temporada 2014/15 hasta 2021/22

Año cafetero	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Produccion Total	153.82	152.94	160.98	159.81	176.72	169.32	175.48	164.84
Produccion arabica	86.61	86.34	101.04	95.22	105.64	95.24	102.09	87.73
Produccion robustas	67.21	66.60	59.94	64.59	70.98	74.08	73.72	77.10
Exportaciones Totales	123.64	133.39	133.11	133.66	142.68	138.4	142.37	136.44
Consumo total	145.64	152.73	155.28	160.56	164.96	162.28	163.14	164.97
Existencias finales	43.10	34.39	35.26	32.22	37.62	36.65	39.91	32.02
Union Europea	12.23	12.10	13.90	13.50	14.30	15.00	16.10	14.00
Brasil	9.31	2.37	3.83	3.12	5.06	2.37	4.01	1.51
Estados Unidos	6.12	6.20	7.19	6.44	7.35	6.40	6.40	5.80
Japón	3.35	3.49	3.31	2.79	3.22	2.90	2.90	2.40
India	2.59	2.65	1.87	1.25	0.93	0.97	0.69	0.64
Honduras	na	na	0.30	0.33	0.66	0.73	1.11	1.00
Vietnam	6.37	3.83	2.68	2.54	0.56	2.13	4.01	1.51
Indonesia	0.04	0.05	0.12	0.59	2.42	2.30	1.79	0.88
Filipinas	0.10	0.50	0.40	0.40	0.80	0.80	0.80	0.60

Fuente USDA
Actualizado 23 de junio 2021
Análisis de Mercado - Anacafé

Existencias rebajadas bajistamente cosechas 2018/19 y 2020/21.

Existencias de café en Brasil al 30 de septiembre del 2022 caerán a un bajo de 1.5 millones de sacos.

Cambios en los hábitos de consumo de café

Euromonitor International destacó que la industria de bebidas se está enfocando en tres segmentos: bebidas energéticas, café y aguas gaseosas. No es de extrañar que el café sea una bebida atractiva por los aminoácidos. El consumo de café frío ha crecido y para Starbucks y otras tiendas de café y supermercados como Kroger representa actualmente un 50% de sus ventas.

Las tiendas de café que incrementaron sus ventas durante el ciclo cafetero lograron mantenerse en el mercado por los autoservicios, entregas a domicilio y aplicaciones de compra para recoger el producto en el establecimiento.

Algunos restaurantes y cafés solicitaron el certificado de vacunación para consumir dentro de sus instalaciones.

Dutch Brothers que cuenta con 422 tiendas de café en Estados Unidos se convirtió en empresa pública, y sus acciones se cotizan en la bolsa de acciones de Nueva York. La colocación se hizo para continuar su crecimiento.

United Airlines ofrece café de Illycaffè en sus viajes en tazas desechables, amigables con el medio ambiente, promoviendo el consumo de café de especialidad.

Ante el crecimiento de la demanda de café robustas, por los problemas logísticos de Brasil y Vietnam la industria se diversificó a Uganda e India. La popularidad del café Dalonga que se prepara con café instantáneo, azúcar granulada y leche, creció aún más.

La Asociación Nacional del Café de Estados Unidos en su reporte de mayo sobre las tendencias de consumo, en una encuesta en línea dijo que 36% de los encuestados mayores de 18 años tomó café de especialidad el día anterior y 58% tomó por lo menos 1 taza. El consumo de café de especialidad se reportó en 41% durante la temporada

2017-18, hubo menos consumo de café en grano en 2021. Se incrementó el consumo de bebidas de café espresso listo para tomar y el consumo de café encapsulado.

El NCA reportó que 39% de los consumidores de café de especialidad han tratado de prepararlo en la casa, pero dijeron que no es lo mismo. Los consumidores prefieren el tueste oscuro. La población hispanoamericana consume el 44% del café de especialidad, seguido de 38% de los asiáticos americanos. La encuesta se realizó vía telefónica a más de 1,500 personas.

El café de especialidad se consume más en una tienda de café o restaurante. El 75% que preparan café de especialidad en la casa lo toman frío o caliente.

Tiendas de café más populares y grandes en el mundo a septiembre del 2021

1. Starbucks
2. Tim Hortons
3. Coffee Bean and Tea Leaf
4. Costa Coffee
5. Dunkin Donuts
6. McCafé
7. Dutch Bros Coffee
8. Gloria Jeans – 1,000 tiendas en 39 países
9. Caribou Coffee
10. Tully's Coffee

Actualización de países productores

Brasil

El departamento de Estados Unidos revisó alcistamente la producción de la temporada 2020/21 a 69.9 millones de sacos lo que representa una cosecha récord para el país, mientras la 2021/22 que se acaba de recolectar debido al ciclo bianual de las plantaciones, fue estimada en 56.3 millones de sacos. Ambas estimaciones se encuentran dentro del rango de otras estimaciones privadas. Sin embargo, el país productor más grande del mundo enfrentó, por primera vez en su historia, desde el último trimestre del 2020, la peor sequía en 90 años y una crisis hídrica combinada con una helada en el mes de julio que ha disminuido la perspectiva de producción de la temporada 2022/23 y que posiblemente afectará también la producción de la temporada 2023/24. La sorpresiva helada que afectó el sur de la región cafetalera fue la más severa desde 1994.

El riesgo de heladas había disminuido en Brasil debido a que la producción se trasladó al norte, pero este año el país fue afectado por el cambio climático. Fuentes oficiales como el CONAB estiman que la producción pudo ser afectada hasta en un 25%. Preliminarmente la producción de la temporada 2022/23 está en un rango de 62 a 56 millones de sacos de 60 kilos.

Dentro de los programas de asistencia ofrecidos este año al sector café se incluyen un monto aproximado en créditos de 1,300 millones de dólares para toda la cadena que incluye financiamiento para los productores afectados por las heladas.

La industria de café de Brasil vive una situación incierta sobre la producción del 2022 por la falta de información sobre las existencias de café que ha sido agravada por la falta de contenedores e incremento de fletes.

Colombia

Fue afectada por una serie de bloqueos y protestas de abril a junio que retrasaron el embarque aproximado de 500,000 sacos de 60 kilos de café debido al cierre del puerto de Buenaventura. Las protestas fueron originadas por un proyecto de reforma fiscal para incrementar los impuestos.

La Federación Colombiana estimó la producción de 2020 en 13.9 millones de sacos por los problemas originados por la pandemia. Debido al exceso de lluvias la producción del 2021 ha sido estimada en 13.4 millones de sacos por fuentes privadas que reportan que la del 2022 podría ser todavía menor.

Dentro de las estrategias de Colombia está el acceso al crédito, la promoción internacional del café en el exterior y promover el consumo interno. Actualmente el país consume aproximadamente 2 millones de sacos. Las existencias al 30 de septiembre de 2021 se estimaban en 624,000 sacos. Los productores en Colombia fueron favorecidos por la devaluación de la moneda.

Vietnam

Fue el país menos afectado por el Covid-19 durante el 2020, pero en el 2021 la pandemia, el cierre de fronteras y el distanciamiento social para prevenirlo causaron que las exportaciones en los principales puertos fueran afectadas, los productores continuaron la producción, pero se estima que alrededor de 23% de las actividades de exportación se redujeron en el pico de la pandemia. Las autoridades portuarias esperan un regreso a la normalidad a partir del mes de octubre.

La producción del 2020/21 fue afectada por clima adverso. La gran demanda por café robustas redujo las existencias, el USDA estimó la producción en 29 millones de sacos y para el 2021/22 espera una recuperación a 30.8 millones. Los productores de café se están diversificando a la producción de frutas y aguacate. El consumo local ha sido estimado en 3.15 millones de sacos para el 2020/21 y 3.22 millones para el 2021-2022.

Centroamérica

En el mes de noviembre 2020, la región fue afectada por los huracanes Eta e Iota los cuales causaron el desplazamiento de miles de personas que perdieron sus cultivos y hogares y fomentaron la inmigración ilegal dificultando el acceso a la mano de obra durante el periodo de corte.

El 7 de septiembre, El Salvador fue el primer país en el mundo en legalizar la moneda Bitcoin, la cual no tiene respaldo legal.

En el mes de mayo de 2021, Guatemala lanzó el programa Rentabilidad Sustentable del Sector Café Guatemala.

La producción de la región fue estimada por el USDA en 17.35 millones de sacos para la 2021/22 comparada a 17.72 de la temporada 2020/21. El descenso de producción se producirá en Honduras.

Existencias certificadas de café arábica – ICE –

Las existencias certificadas del ICE se recuperaron a 2,089,392 sacos al 30 de septiembre de 2021 comparado a 1,178,394 sacos de 60 kilos durante el mismo periodo

del año pasado, que fue el nivel más bajo de 20 años. Brasil llegó a tener durante este periodo hasta un total de 1.15 millones de sacos aprovechando la devaluación y la producción récord de la temporada 2020-2021. En 2013, la bolsa aprobó el ingreso de Brasil al contrato C permitiendo la certificación de café semi lavado a partir de marzo de 2016.

Los principales 10 países exportadores durante la cosecha 2019/20 y 2020/21 y su porcentaje de diferencia según la OIC en miles de sacos de 60 kilos y su porcentaje de participación del total.

Principales países exportadores de café a todos los destinos según la OIC para la temporada 2020/21 (octubre-septiembre) en millones de sacos de 60 kilos

País		TOTAL	Diferencia % vs. 2019 - 2020
		128.93	1.24
1	Brasil	43.04	4.97
2	Vietnam	24.56	-7.46
3	Colombia	12.83	1.50
4	Indonesia	6.82	0.30
5	Uganda	6.50	21.90
6	India	5.95	12.01
7	Honduras	5.87	6.67
8	Guatemala*	3.62	12.70
9	Etiopía	3.35	-12.17
10	Perú	3.16	-11.21

*país no miembro.
Elaboración: Anacafé

Fuente: Organización Internacional
del Café OIC - 3 de noviembre, 2021

Conclusiones

- Los costos de producción seguirán subiendo en el 2021/22 por la inflación.
- La próxima resistencia después de 215.00 está en 240.00 y 266.00 soporte en 175.00 y 176.00.
- Los productores tienen que hacer esfuerzos para incrementar el consumo local y mantener la calidad.
- Todo apunta que en el 2022 será otro año de crecimiento económico a nivel global.



Acceso a Mercados y Promoción de los Cafés de Guatemala

Competencias regionales cosecha 2020-2021

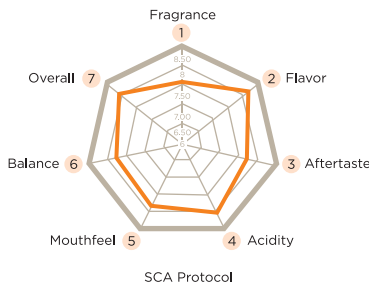
En un esfuerzo por identificar los cafés más representativos de estas regiones, se diseñó un programa de Competencias Regionales, el cual se ha implementado desde la cosecha 2014/2015 en las ocho regiones que existen actualmente. Este programa, además de ser considerado como una herramienta que permite identificar los cafés representativos de *Guatemalan Coffees*, ha brindado un reconocimiento al esfuerzo de los caficultores por producir con calidad.

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

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.

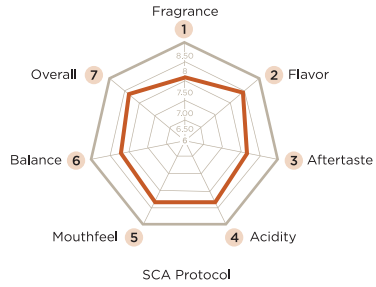
Además del reconocimiento público, como parte de este programa, es que el producto de cada uno de los ganadores ahora tiene la oportunidad de ser el referente principal de su respectiva región, pues se convierte en la bebida que Anacafé promociona en las distintas ferias internacionales de cafés especiales en las que participa Guatemala.

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.



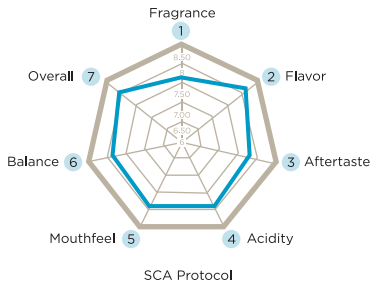
Fragante. **Aroma:** caramelo e intenso. **Sabor y acidez:** cítrico y naranja. **Posgusto:** prolongado.

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	Mama Cata	Chimaltenango	Acatenango	Typica
2	La Campana	Chimaltenango	Acatenango	Catuaí
3	Monte Verde	Chimaltenango	Acatenango	Borbón
4	El Guachipilín	Chimaltenango	Acatenango	Pache
5	El Manzano	Chimaltenango	Acatenango	Mezcla
6	Chalabal Estrella	Chimaltenango	Acatenango	Catuaí
7	Santa Margarita	Chimaltenango	Acatenango	Caturra
8	Bella Airosa	Chimaltenango	Acatenango	Caturra



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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	Antigua Aragón	Sacatepéquez	Antigua Guatemala	Caturra
2	San José Buena Vista	Sacatepéquez	San Juan Alotenango	Mezcla
3	San Sebastián	Sacatepéquez	San Miguel Dueñas	Borbón
4	Granja El Tempixque	Sacatepéquez	San Miguel Dueñas	Borbón
5	San Rafael Urías Valdes	Sacatepéquez	San Miguel Dueñas	Borbón
6	Retana y Anexos	Sacatepéquez	Antigua Guatemala	Borbón
7	Medina	Sacatepéquez	Ciudad Vieja	Borbón
8	La Comunidad	Sacatepéquez	San Miguel Dueñas	Borbón
9	El Pintado y Anexo	Sacatepéquez	Antigua Guatemala	Borbón
10	La Soledad	Sacatepéquez	Antigua Guatemala	Caturra



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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	El Rincón	Guatemala	Guatemala	Mezcla
2	San Agustín Las Minas	Guatemala	Villa Canales	Mezcla
3	Las Lomas y Anexos	Guatemala	Amatitlán	Caturra
4	UCCAFE	Guatemala	Fraijanes	Mezcla
5	El Bosque	Santa Rosa	Santa Cruz Naranjo	Mezcla
6	Bosques del Lago	Guatemala	Amatitlán	Caturra
7	Agua Tibia y Anexos	Guatemala	San José Pinula	Mezcla

Procesos Región Administrativa III

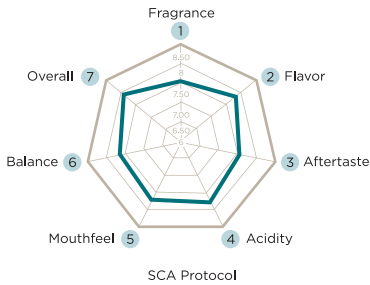
(Guatemala, Escuintla, Sacatepéquez, El Progreso, Chimaltenango)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	Medina	Sacatepéquez	Ciudad Vieja	Borbón	Natural
2	Villa Arminda	Guatemala	Fraijanes	Geisha	Natural
3	Bosques del Lago	Guatemala	Amatitlán	Caturra	Natural
4	Monte Verde	Chimaltenango	Acatenango	Borbón	Natural
5	San Jorge	Guatemala	San Raymundo	Mezcla	Natural

Otros Especiales Región Administrativa III

(Guatemala, Escuintla, Sacatepéquez, El Progreso, Chimaltenango)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	San José de la Buena Esperanza	Chimaltenango	Acatenango	Geisha	Lavado
2	La Hermosa	Chimaltenango	Acatenango	Geisha	Lavado
3	Agua Tibia y Anexos	Guatemala	San José Pinula	Geisha	Lavado
4	La Merced	Chimaltenango	San Martín Jilotepeque	Geisha	Lavado
5	La Hermosa	Chimaltenango	Acatenango	Borbón	Lavado



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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	Pachujul	Sololá	Santiago Atitlán	Mezcla
2	Xe'peyom	Sololá	Santiago Atitlán	Mezcla
3	Coatitlán	Sololá	Santiago Atitlán	Mezcla
4	Patzibir	Sololá	San Lucas Tolimán	Mezcla
5	San Francisco	Sololá	San Antonio Palopó	Mezcla
6	Pach ju'l	Sololá	Santiago Atitlán	Mezcla
7	Adenisa	Sololá	San Pedro La Laguna	Mezcla
8	Pachaj	Sololá	Santiago Atitlán	Mezcla
9	Café Xequiacabaj	Sololá	San Juan La Laguna	Caturra
10	Coop. La Voz que Clama en el Desierto, R.L.	Sololá	San Juan La Laguna	Mezcla

Procesos Región Administrativa II

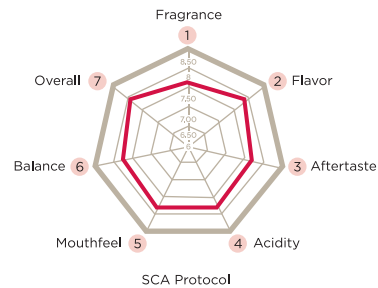
(Suchitepéquez, Retalhuleu, Sololá, El Palmar-Quetzaltenango y Pochuta-Chimaltenango)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	San Jerónimo Miramar	Suchitepéquez	Patulul	Geisha	Honey
2	Pampojilá	Sololá	San Lucas Tolimán	Caturra	Honey
3	Panamá	Suchitepéquez	Santa Bárbara	Caturra	Natural
4	Santa Isabel	Suchitepéquez	Patulul	Typica	Honey
5	Parcelamiento Santiagos	Sololá	Santiago Atitlán	Catuaí	

Otros Especiales Región Administrativa II

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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	Los Tarrales	Suchitepéquez	Patulul	Geisha	Lavado
2	Panamá	Suchitepéquez	Santa Bárbara	Caturra	Lavado
3	Los Andes	Suchitepéquez	Santa Bárbara	Geisha	Lavado
4	Los Andes	Suchitepéquez	Santa Bárbara	San Roque	Lavado
5	Los Andes	Suchitepéquez	San Francisco Zapotitlán	Mezcla	Lavado



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

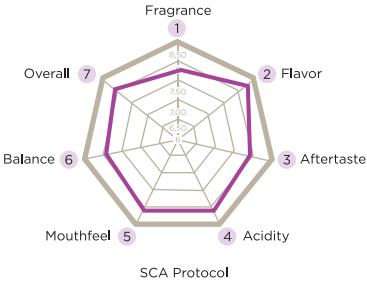
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	Buena Vista	San Marcos	San Pedro Sacatepéquez	Borbón
2	Jardines del Jocotal	San Marcos	San Pedro Sacatepéquez	Borbón
3	La Providencia Tgtz	San Marcos	San Martín Sacatepéquez	Borbón
4	Cooperativa Corral Grande	San Marcos	San Pedro Sacatepéquez	Borbón
5	Altamira Sur	Quetzaltenango	San Juan Ostuncalco	Mezcla
6	Buenos Aires	San Marcos	San Pedro Sacatepéquez	Mezcla
7	La Esperanza de Méndez	San Marcos	San Cristóbal Cucho	Borbón
8	Cooperativa Entre Cerros	San Marcos	San Pedro Sacatepéquez	Borbón
9	Portacely	Quetzaltenango	Colomba	Villa Sarchí
10	El Quetzal	Quetzaltenango	San Juan Ostuncalco	Mezcla

Procesos Región Administrativa I
(San Marcos y Quetzaltenango)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	San Florencio	Quetzaltenango	San Juan Ostuncalco	Mezcla	Honey
2	La Igualdad	San Marcos	La Reforma	Mezcla	Natural
3	El Tránsito Bolívar	Quetzaltenango	Colomba	Sarchimor	Honey

Otros Especiales Región Administrativa I
(San Marcos y Quetzaltenango)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	La Igualdad	San Marcos	La Reforma	Centroamericano	Lavado
2	Oná y Anexos	San Marcos	El Quetzal	Anacafé 14	Lavado
3	El Tránsito Bolívar	Quetzaltenango	Colomba	Sarchimor	Lavado



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

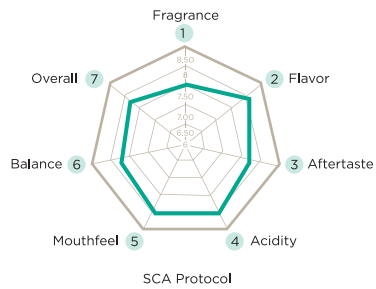
Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	Villaure	Huehuetenango	Cuilco	Borbón
2	Bella Elizabeth	Huehuetenango	San Pedro Nécta	Mezcla
3	La Esperanza	Huehuetenango	La Libertad	Mezcla
4	Gardenia	Huehuetenango	Malacatancito	Borbón
5	Vista Al Bosque	Huehuetenango	Cuilco	Mezcla
6	Kape´tenango	Huehuetenango	La Libertad	San Ramón
7	Los Guayabales	Huehuetenango	Cuilco	Borbón
8	El Limonar	Huehuetenango	La Libertad	Borbón
9	El Zapote y Anexos	Huehuetenango	Cuilco	Catuaí
10	Bella Vista	Huehuetenango	Cuilco	Borbón

Procesos Región Administrativa V
(Huehuetenango y Quiché)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	Ponderosa	Huehuetenango	Cuilco	Geisha	Honey
2	La Flore del Café	Huehuetenango	Cuilco	Geisha	Natural
3	Rosma	Huehuetenango	San Pedro Nécta	Geisha	Natural
4	Gardenia	Huehuetenango	Malacatancito	Borbón	Honey
5	La Gran Manzana	Huehuetenango	Huehuetenango	Geisha	Natural

Otros Especiales Región Administrativa V
(Huehuetenango y Quiché)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	La Flor del Café	Huehuetenango	Cuilco	Geisha	Lavado
2	El Zapote	Huehuetenango	Cuilco	Pacamara	Lavado
3	Ponderosa	Huehuetenango	Cuilco	Geisha	Lavado
4	La Reforma	Huehuetenango	Cuilco	Geisha	Lavado
5	Calahute Alto	Huehuetenango	La Democracia	Mezcla	Lavado



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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	Villaure	Huehuetenango	Cuilco	Borbón
2	Bella Elizabeth	Huehuetenango	San Pedro Nécta	Mezcla
3	La Esperanza	Huehuetenango	La Libertad	Mezcla
4	Gardenia	Huehuetenango	Malacatancito	Borbón
5	Vista Al Bosque	Huehuetenango	Cuilco	Mezcla
6	Kape´tenango	Huehuetenango	La Libertad	San Ramón
7	Los Guayabales	Huehuetenango	Cuilco	Borbón
8	El Limonar	Huehuetenango	La Libertad	Borbón
9	El Zapote y Anexos	Huehuetenango	Cuilco	Catuaí
10	Bella Vista	Huehuetenango	Cuilco	Borbón

Procesos Región Administrativa VI

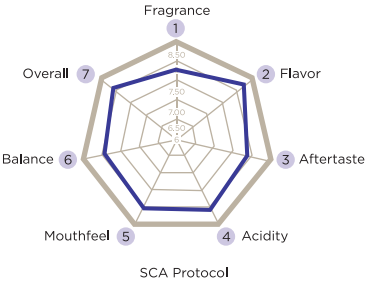
(Alta Verapaz, Baja Verapaz y El Estor, Izabal)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	Aurora	Alta Verapaz	Santa Cruz Verapaz	Geisha	Honey
2	Aurora	Alta Verapaz	Santa Cruz Verapaz	Geisha	Natural
3	Santa Bárbara	Alta Verapaz	Senahú	L5	Honey
4	Santa Bárbara	Alta Verapaz	Senahú	L5	Honey
5	Clarita	Alta Verapaz	San Pedro Carchá	Maracaturra	Honey

Otros Especiales Región Administrativa VI

(Alta Verapaz, Baja Verapaz y El Estor, Izabal)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	Aurora	Alta Verapaz	Santa Cruz Verapaz	Geisha	Lavado
2	Santa Bárbara	Alta Verapaz	Senahú	L5	Lavado
3	El Renacimiento Chijotom	Alta Verapaz	San Pedro Carchá	Obatá	Lavado
4	La Máquina	Baja Verapaz	San Jerónimo	Pacamara	Lavado
5	Santa Bárbara	Alta Verapaz	Senahú	L5	Lavado



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

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad
1	El Manantial	Chiquimula	Esquipulas	Catuaí
2	Chato	Chiquimula	Esquipulas	Catuaí
3	San Fernando	Zacapa	La Unión	Catimor
4	Tizarquín y Anexos	Chiquimula	Esquipulas	Mezcla
5	Miramundo	Chiquimula	Esquipulas	Catuaí
6	La Ceiba	Zacapa	La Unión	Catimor
7	Villa Linda II	Zacapa	La Unión	Catuaí
8	Bella Vista II	Zacapa	Usumatlán	Catuaí
9	La Fontana de Oriente II	Zacapa	La Unión	Catuaí
10	Bella Vista III	Zacapa	Usumatlán	Sarchimor

Procesos Región Administrativa VII
(Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	Bella Vista II	Zacapa	Usumatlán	Sarchimor	Natural
2	El Guayabo	Chiquimula	Chiquimula	Mezcla	Natural
3	Tizarquín y Anexos	Chiquimula	Chiquimula	Mezcla	Natural
4	Chato	Chiquimula	Chiquimula	Catuaí	Natural
5	Jacoba	Chiquimula	Chiquimula	Catuaí	Natural

Otros Especiales Región Administrativa VII
(Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal)

Posición	Unidad Productiva	Departamento	Municipio	Variedad	Proceso
1	Bella Vista II	Zacapa	Usumatlán	Pacamara	Lavado
2	Bella Vista II	Zacapa	Usumatlán	Pacamara	Lavado
3	San Fernando	Zacapa	La Unión	Marsellesa	Lavado
4	San Francisco	Chiquimula	Jocotán	Anacafé 14	Lavado
5	La Ceiba	Zacapa	La Unión	Mezcla	Lavado

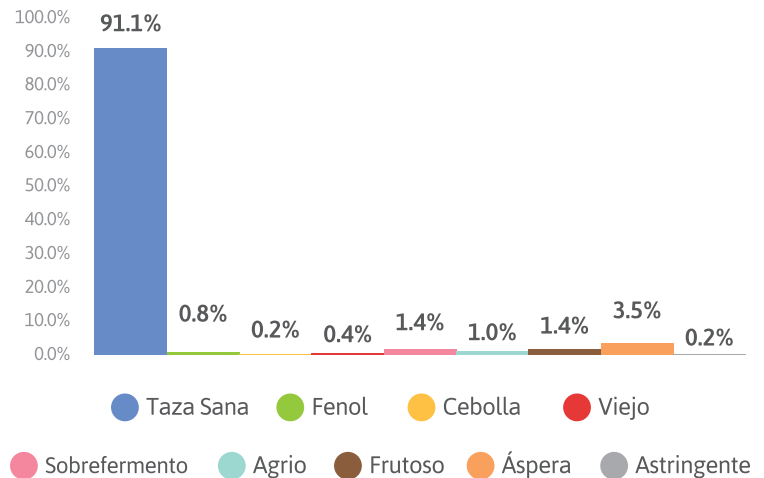
Control de calidad de las muestras de competencias

Como parte del análisis de los resultados obtenidos en cada una de las competencias, se logró generar los siguientes gráficos:

Notas técnicas:

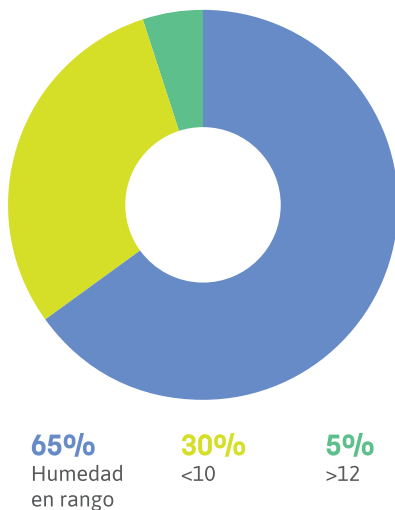
- El 91.1% de los cafés de competencia fueron taza sana, mientras que el principal defecto fue la taza Áspera, con un 3.5%, causada principalmente en campo por una inmadurez en la semilla al momento de la recolección.
- No obstante, los resultados son favorables para decir que fueron pocos los cafés que mostraron defectos ya que en su mayoría fueron taza sana, es importante fortalecer las buenas prácticas en campo y proceso, para mantener al mínimo los defectos en taza.

Taza



Fuente: Anacafé.

Humedad del grano



Fuente: Anacafé.

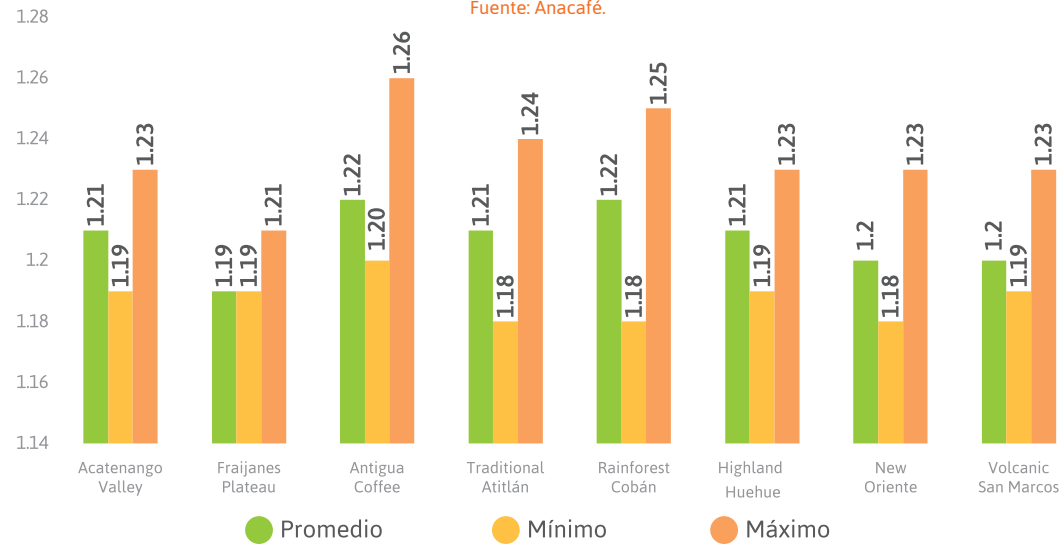
Notas técnicas:

- En los últimos años, la humedad del grano se ha convertido en la principal causa de descalificación en los diferentes procesos de competencias, esto nos permite sugerir medidas y acciones de mejora continua en el proceso de beneficiado de café enfocados a minimizar esta debilidad.
- Por lo anterior, es necesario fortalecer las buenas prácticas en las etapas de secado y almacenamiento del café pergamino, a través de bitácoras que permitan documentar mediciones de temperatura y humedad relativa de los distintos ambientes, así como la temperatura y humedad del grano durante el secado y almacenaje, con la finalidad de identificar los puntos de mejora en el proceso.
- Las principales causas de esta debilidad son, por un lado la variabilidad climática en las distintas zonas cafetaleras, que pueden afectar los ambientes de almacenaje y condiciones de secado que pueden modificar los tiempos y curvas del secado (deshidratación del grano); por otro lado, la falta de medición de las condiciones ambientales, así como la dinámica de humedad y temperatura del grano durante estas etapas, representan una debilidad sensible que debe corregirse para disponer de una adecuada trazabilidad y control de calidad del proceso.

Rendimientos *Guatemalan Coffees*

Pergamino - Oro

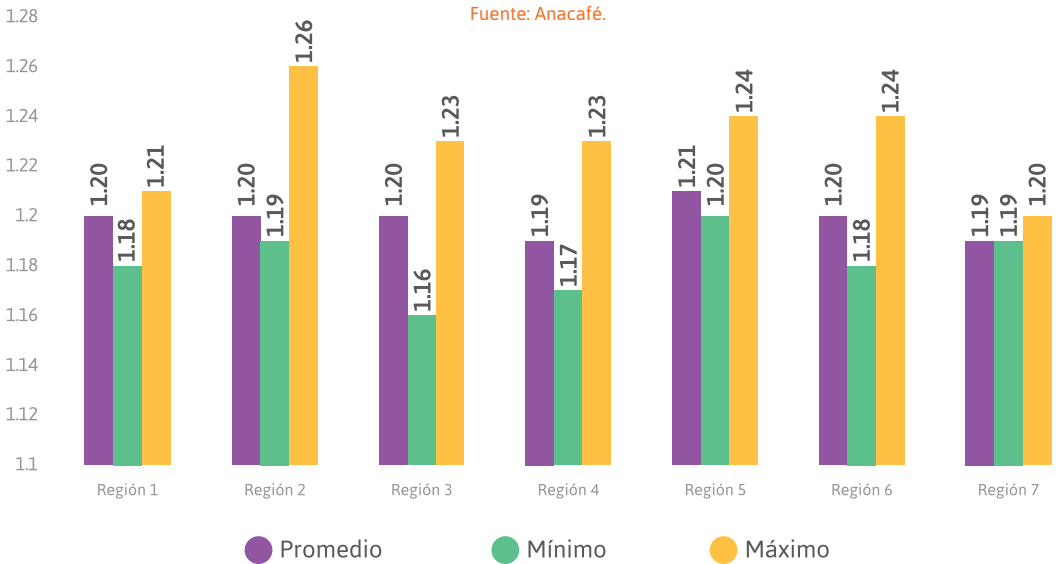
Fuente: Anacafé.



Rendimientos *Otros Especiales Lavados*

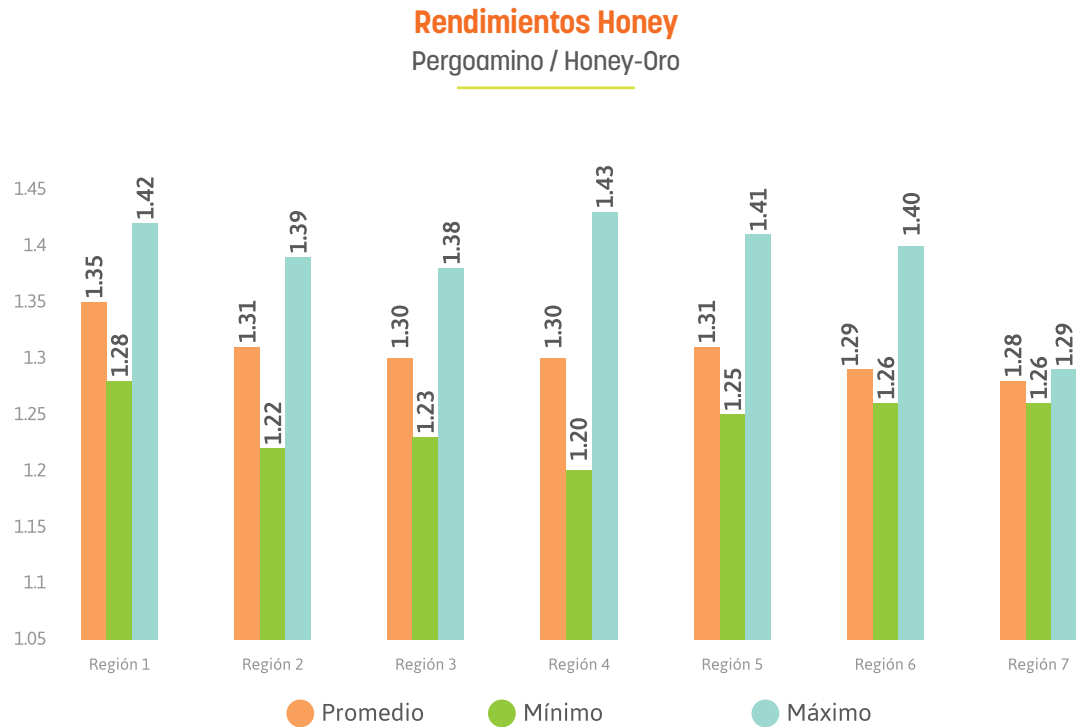
Pergamino - Oro

Fuente: Anacafé.



Notas técnicas:

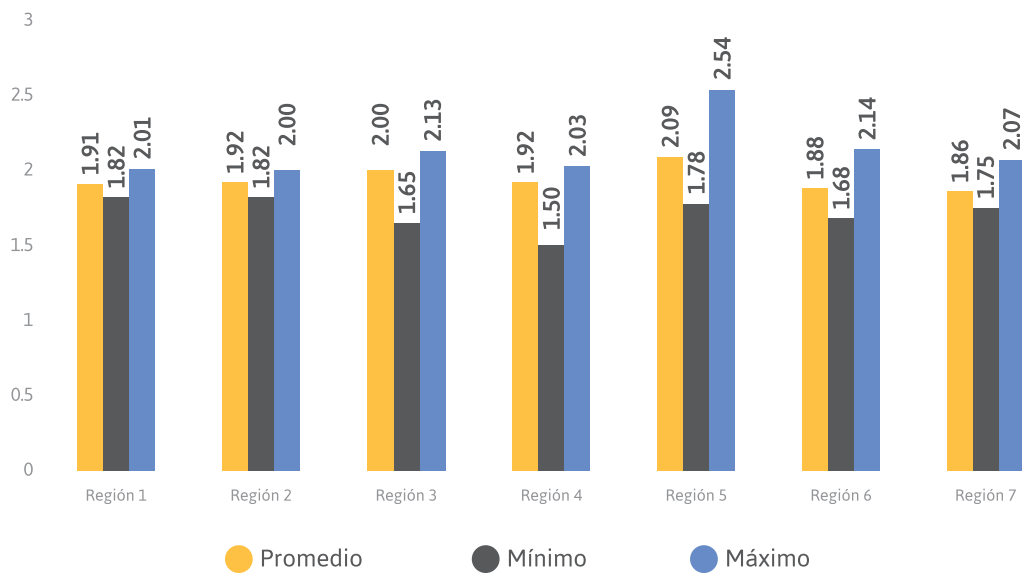
- Sobre los rendimientos brutos para cafés lavados, es importante llamar la atención de las zonas cafetaleras que muestren datos arriba de 1.22 de rendimientos (conversiones pergamino a oro), ya que es una debilidad que debe minimizarse, comenzando con la identificación del problema o problemas que lo están generando y resolverlo.
- Considerando datos históricos y otras referencias científicas, las principales causas de tener rendimientos altos (>1.22:1) son: los efectos de los fenómenos climáticos que afectan el desarrollo y densidad del grano de café y, por otro lado, la fertilidad de los suelos y el manejo agronómico vinculado al plan nutricional de la plantación para lograr su sostenibilidad y balance del sistema productivo, a corto y largo plazo.



Fuente: Anacafé.

Rendimientos Procesos

Natural-Oro



Fuente: Anacafé.

Notas técnicas:

- En cuanto a los rendimientos brutos para cafés honeys y naturales, considerando que son procesos nuevos que pueden variar según cada unidad productiva y condiciones ambientales de cada zona, es importante conocerlos a nivel de cada unidad productiva, con la finalidad de desarrollar estándar propios y así una productividad eficiente.
- Estos cafés, que se procesan de forma parcial – Honey o sin remover las capas que recubren a la fruta – Natural, al momento de almacenarse (cuando la semilla-grano de café se encuentra entre 10-12% de humedad), es sumamente susceptible al ambiente, principalmente con la humedad relativa, ocasionando una reducción o aumento de humedad de las capas (mucilago y pulpa deshidratada, aún adheridas al grano). Generando así una variabilidad en los pesos del producto almacenado, y con ello un sesgo que puede afectar en los cálculos o rendimientos.
- Para fines de estimación y de proyección, para quienes inician a producir este tipo de cafés, puede ser útil tomar en cuenta que indistintamente el proceso al cuál someta mi café, siempre necesité determinada cantidad de fruta, un rango nacional sugerido es utilizar entre 5.85 y 7.15 quintales de cereza para producir 1 quintal de café oro bruto (la altitud de la zona determina principalmente la densidad y peso de la semilla, por ello se define un rango).

Competencia Regional del Sur Oriente – Región Administrativa IV

Esta competencia forma parte de la estrategia institucional de Anacafé para fomentar la calidad e incrementar el nivel competitivo de los productores que les permita posicionarse en los mercados de cafés especiales. Con este formato de competencia, se sistematiza la búsqueda y selección de los cafés con las características físicas y sensoriales representativas de variedades y procesos especiales con la finalidad de fortalecer el portafolio de promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala a nivel nacional e internacional.

Este año se llevó a cabo la Competencia Regional de Cafés de Sur Oriente en su 7ma edición. Dicha competencia se realiza en la región IV de la Asociación Nacional del Café que comprende los departamentos de Jutiapa, Jalapa y

Santa Rosa. 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.

En 2021 compitieron 143 cafés de especialidad, clasificados en tres categorías: 78 en la categoría lavados, 22 en la categoría Honeys y 43 en la categoría Naturales. Como cierre de este programa, se realizó una premiación dirigida a los primeros 10 lugares de cada categoría.



Categoría Lavados

Posición	Unidad Productiva	Ubicación	Punteo	Variedad
1	El Morito	Mataquescuintla, Jalapa	88.88	Geisha
2	Colina San Jacinto	Mataquescuintla, Jalapa	88.38	Geisha
3	La Cabaña	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	88	Geisha
4	La Canoa	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	88	Geisha
5	Vista Hermosa	Casilla, Santa Rosa	87.88	Geisha
6	Guatalón	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	87.38	Pacamara
7	La Trinidad	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	87.38	Geisha
8	San Andrés	Moyuta, Jutiapa	87	Geisha
9	El Picacho	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	87	Geisha
10	Joya Grande	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	86.75	Geisha

Categoría Honeys

Posición	Unidad Productiva	Ubicación	Punteo	Variedad
1	Los Conejos	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	88.88	Geisha
2	La Canoa	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	88	Geisha
3	San Gerardo y Anexo	Moyuta, Jutiapa	87	Geisha
4	La Trinidad	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	87	Geisha
5	Joya Grande	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	86	Pacamara y Maragotype
6	El Recuerdo	Casillas, Santa Rosa	85.88	Pacamara
7	La Nueva Honey	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	85.75	Catuai amarillo
8	Santa Ana	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	85.63	Catuai
9	La Pila	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	85.5	Bourbón
10	Vista Hermosa	Casillas, Santa Rosa	85	Geisha

Categoría Naturales

Posición	Unidad Productiva	Ubicación	Punteo	Variedad
1	Las Flores y Anexos	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	89.25	Pacamara
2	Los Conejos	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	89	Geisha
3	La Canoa	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	88.13	Geisha
4	Guatalón	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	87.5	Maragotype
5	La Trinidad	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa	87	Geisha
6	Las Margaritas	Mataquescuintla, Jalapa	86.63	Pacamara
7	La Cabaña	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	86.38	Maragotype
8	Vista Hermosa	Casillas, Santa Rosa	86.25	Geisha
9	El Recuerdo	Casillas, Santa Rosa	86	Pacamara
10	El Tololoche y Anexos	Nueva Santa Rosa, Santa Rosa	85.88	Marsellesa

Además del reconocimiento público, como parte de este programa, es que el producto de cada uno de los ganadores ahora tiene la oportunidad de ser el referente principal de su respectiva región, pues se convierte en la bebida que Anacafé promociona en las distintas ferias internacionales de cafés especiales en las que participa Guatemala.

Todos los cafés de Guatemala desarrollan un delicioso aroma, acidez brillante, cuerpo consistente y dulzura delicada. Los cafés de esta región poseen características que los distinguen y diferencian, dando como resultado perfiles de taza únicos.

El programa de competencia regional del Sur Oriente, inicio en la cosecha 2014 – 2015 con el título “PREMIO A LA CALIDAD Y A 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.

Como evento de cierre, se realizó una actividad que involucró a productores y empresas interesadas en la compra de cafés de especialidad, con la finalidad de dar a conocer los 10 mejores cafés de cada categoría, para lo cual se realizó una premiación y una cata, involucrando a los participantes e interesados.

Promoción Internacional

Además de prestar diversos servicios a sus 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, buscando impactar positivamente en la rentabilidad y sustentabilidad de las familias productoras de café.

El eje central de esta estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca **Guatemalan Coffees**, que con su nueva imagen y posicionamiento busca conquistar a más consumidores en el mercado internacional para beneficiar a todos los productores de café de Guatemala, impulsando el incremento del consumo internacional y la demanda del grano guatemalteco de forma rentable, sustentable y a largo plazo.

Como parte de las medidas de prevención y contención del Covid-19 “Coronavirus” implementadas a nivel nacional e internacional, las ferias internacionales y varios eventos de promoción fueron cancelados y por ende la participación de **Guatemalan Coffees** en ellos. El modelo de participación y promoción durante la epidemia fue adaptado a través de participaciones remotas que permitieron seguir teniendo visibilidad y cercanía con los mercados internacionales.



Catación del café centroamericano, actividad realizada en colaboración con la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala, la oficina comercial para centroamérica -CATO- y la Embajada de Guatemala en Taiwán.

Catación del Café Centroamericano, Taipéi, Taiwán

Con el apoyo de la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala, la Oficina Comercial para Centroamérica -CATO- y la Embajada de Guatemala en Taiwán, el 6 y 7 de mayo se llevó a cabo en Taipéi, Taiwán una sesión de catación con empresarios taiwaneses titulada *Catación del café centroamericano*, la cual contó con palabras de bienvenida de nuestro Presidente Juan Luis Barrios y la participación de los cafés ganadores de las Competencias Regionales de Anacafé cosecha 20/21, buscando fortalecer las relaciones comerciales bilaterales e incrementar las exportaciones al mercado asiático.

Esta actividad se llevó a cabo de manera remota dado que la tradicional misión comercial integrada por empresarios taiwaneses, importadores de café, tostadores, comercializadores de café y propietarios de tiendas de café de especialidad interesados en adquirir café de Guatemala no pudo viajar a Guatemala por motivos de la crisis sanitaria del Covid-19.



En la cosecha pasada 2020/2021, Guatemala exportó a Taiwán **70,084** quintales de café oro, equivalentes a **US\$12.7 millones**, el **1.5%** de las exportaciones totales de café. En 2020/2021, el mercado asiático representó el **23%** del total de café exportado. Los principales destinos en ese continente son Japón (**8.8%**), República Popular de China (**7.1%**), Corea del Sur (**4.3%**), República de China -Taiwán (**1.5%**) y Malasia (**1.0%**).



Evento "Discovering the flavors of Guatemala" organizado en colaboración con la embajada en EAU.



Webinar y Cupping "Discovering the Flavors of Guatemala", Emiratos Árabes Unidos

El 27 de mayo, en la Ciudad de Dubái, se llevó a cabo el evento DISCOVERING THE FLAVORS OF GUATEMALA, organizado en colaboración con la Embajada de Guatemala en Emiratos Árabes Unidos, a través de la Red de Consejeros Comerciales y con el apoyo del DMCC Coffee Center (Zona Franca de mayor crecimiento mundial encargada de facilitar el comercio hacia Dubái como entrada al Medio Oriente).

El evento contó con palabras de bienvenida del Embajador Lars Pira a los invitados, entre los cuales se encontraban tostadores, comerciantes, importadores y miembros de la comunidad guatemalteca. Posteriormente, se llevó a cabo una presentación a cargo del Consejero Comercial José Bassila, sobre aspectos relevantes del café de Guatemala y las oportunidades de mercado visibles en este importante destino. Al terminar, los invitados pasaron a una sesión de degustación y catación de café de las diferentes regiones de Guatemala.

En la cosecha pasada 2020/2021, Guatemala exportó a Emiratos Árabes Unidos **3,421** quintales de café oro, equivalentes a **US\$732,172**.



Semana de América Latina y el Caribe, París, Francia

Del 17 de mayo al 12 de junio se tuvo una participación virtual en la plataforma de la Semana de América Latina y el Caribe en París, Francia a través de la Embajada de Guatemala en Francia, con un video de Carlos Cuellar de Escuela de Café sobre las características y aspectos a tener en cuenta para la correcta preparación de una taza de café.

En la cosecha 2020/2021 a Francia se exportó un total de **32,940** quintales oro, equivalente al **0.7%** del total de exportaciones de café, siendo Bélgica (**8.8%**), Alemania (**5.0%**) e Italia (**3.6%**) los más importantes de Europa.



Kit “a Taste of Guatemalan Coffee”.

Webinar “A Taste of Guatemalan Coffee”, Tailandia

El 2 de junio se llevó a cabo el evento virtual de promoción del café de Guatemala en Tailandia, “A Taste of Guatemalan Coffee”, en colaboración con la Embajada de Guatemala en Tailandia y la Asociación Nacional de Café de Tailandia con el objetivo de presentar el café de Guatemala y su potencial de comercialización en este país. La Embajada envió kits a 40 empresas con muestras de las 8 regiones cafetaleras del país junto con material informativo sobre las características del café.

Al evento virtual se conectaron más de 50 personas entre ellos importadores, tostadores, dueños de cafeterías, baristas y consumidores finales, y contó con palabras del Embajador Carlos Humberto Jiménez Licona y la presidente de la Asociación de Café de Tailandia, seguido de una presentación de *Guatemalan Coffees*, historia breve del café, características de las 8 regiones, retos y oportunidades en la importación de granos de café en Tailandia y la producción de café en Tailandia, Sr. Chareon, Vicepresidente de la Asociación de Café de Tailandia.

Según la Asociación de Baristas de Tailandia, el consumo de café aumenta en ese país alrededor de un 5% anualmente, pero la capacidad de producción de café en Tailandia es sólo del 20% del consumo y dicha producción tiene costos elevados, comparado con los países vecinos. Tailandia se provee principalmente de café producido en Vietnam.

Festival “Un viaje por Guatemala a través del Café”, Buenos Aires, Argentina

Evento de cata y degustación realizado en el mes de agosto en colaboración con la Embajada de Guatemala en Argentina y la Sede de la Asociación de hoteles, restaurantes y cafeterías de Buenos Aires. Al evento asistieron los mayores importadores, tostadores, comercializadoras, dueños de cafés y restaurantes de Buenos Aires, quienes tuvieron la oportunidad de catar y degustar cafés de las 8 regiones cafetaleras de Guatemala, mostrando un alto interés en la importación y consumo del grano.

En la última cosecha, se exportaron a Argentina un total de 348 quintales oro, un **13% arriba** comparado con la cosecha pasada.

Otras participaciones Internacionales en el marco del Convenio

El 22 de septiembre, en Roma, Italia, se tuvo la participación en colaboración con la Accademia del Caffè Espresso de La Marzocco y la Embajada de Guatemala en Italia, en el evento “A tavola con Il Guatemala”. El evento estuvo enfocado en promover los productos gastronómicos guatemaltecos entre los empresarios italianos, entre ellos el café.

En la cosecha 2020/2021, el **23%** de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Europa, especialmente a los mercados de Bélgica, Italia y Alemania. A Italia se exportaron **170,103** quintales de café oro, equivalentes al **3.6%** del total de las exportaciones de café de Guatemala en la cosecha 2020/2021, siendo este el **octavo destino** más importante para las exportaciones de café de Guatemala.

Istanbul Coffee Summit, Estambul, Turquía

Por motivos de pandemia, no se pudo realizar de forma presencial la feria en la que se ha venido participando en colaboración con la Embajada de Guatemala en Turquía por dos años consecutivos, de manera que se hizo a través de una presentación virtual en el Istanbul Coffee Summit (25 y 26 de marzo). La presentación tuvo un enfoque educativo sobre las características que hacen único el café de Guatemala y una manera de promoción, un recorrido por los distintos perfiles de taza.

En la cosecha 2020/2021, el **0.3%** del total de las exportaciones de café de Guatemala tuvieron como destino Turquía, equivalentes a **15,407 quintales oro**, un 77% arriba en comparación con las exportaciones de la cosecha pasada.

Otras participaciones Internacionales

Liaison Cupping, Florencia, Italia

Como parte del convenio interinstitucional firmado en agosto/2020 entre La Marzocco – Accademia del Caffè Espresso y Anacafé con el fin de unificar esfuerzos para continuar promoviendo y posicionando el café de Guatemala en Italia, se llevó a cabo el martes 20 de abril el primer evento en conjunto: una catación virtual de los cafés regionales -Guatemlan Coffees- titulada Liaison Cupping.

La Accademia se encargó de distribuir los kits enviados por Anacafé a los distintos importadores, compradores, baristas y tostadores en Italia.



Evento “A tavola con il Guatemala”.


ACCADEMIA
 DEL CAFFÈ ESPRESSO

Por parte de Anacafé, el evento contó con palabras de bienvenida de nuestro presidente Juan Luis Barrios y presentaciones de Andrea Vergara y Edwin González sobre las características distintivas del Café de Guatemala y de los perfiles de taza de cada región.

El evento contó con una asistencia virtual de más de 50 personas y bastante interacción en redes sociales.

En la cosecha 2020/2021, el **23%** de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Europa, especialmente a los mercados de Bélgica, Italia y Alemania. A Italia se exportaron **170,103** quintales de café oro, equivalentes al **3.6%** del total de las exportaciones de café de Guatemala en la cosecha 2020/2021, siendo este el **octavo destino** más importante para las exportaciones de café de Guatemala.

Alianza (Ueshima Coffee Company, Japón)

Como parte de la alianza entre Anacafé y la empresa japonesa UCC (Ueshima Coffee Company), empresa líder en el mercado japonés (tueste, fabricación y comercialización de productos de té y café), se llevó a cabo la segunda Edición del **UCC – Anacafé Cupping Contest 2021**, con el objetivo de seleccionar perfiles de taza únicos, distintivos y atractivos del café de Guatemala para consumo en el mercado japonés. Se realizó una convocatoria abierta a todos los productores de café del país, las muestras ingresadas fueron catadas en el laboratorio de catación de Anacafé y las 10 muestras con el punteo más alto 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.

En la cosecha 2020/2021, el **23%** de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Asia, especialmente a los mercados de Japón (**8.8%**) y República Popular de China (**7.1%**). A Japón se exportaron **418,281 quintales de café oro** siendo el tercer destino más importante para las exportaciones de café nacional.



Evento "Liaison Cupping" en Florencia, Italia.



Evento de catación con transmisión en vivo.



Specialty Coffee Expo, New Orleans, Louisiana, USA

Después de casi 2 años de iniciada la pandemia y de haber quedado suspendidos los eventos masivos entre ellos las ferias internacionales, la Specialty Coffee Expo retomó su calendario de actividades llevando a cabo la feria del 1 al 3 de Octubre en New Orleans, Louisiana. Siendo Estados Unidos el mercado más importante para los cafés de Guatemala, representando el 39% del total de exportaciones de café del país, Anacafé eligió este escenario para la realización del lanzamiento internacional de la nueva imagen y posicionamiento de los *Guatemalan Coffees*.

A través de una campaña de expectativa en redes sociales y aprovechando la celebración del 1 de octubre, Día Internacional del Café, se llevó a cabo la ceremonia de develación en el stand que se tenía en la feria, junto a miembros del equipo directivo de SCA y asistentes generales.

Participación de 12 productores en el stand de *Guatemalan Coffees*, Specialty Coffee Expo 2021

De la mano con la nueva imagen y estrategia de posicionamiento que tiene por objetivo promover y proyectar el café nacional con el consumidor final y en especial con las nuevas generaciones, se dieron degustaciones de espresso tonic, novedosas preparaciones de Nitro Coffee y Cold Brew. Así mismo, se llevaron a cabo cataciones y degustaciones de los cafés ganadores de las Competencias Regionales cosecha 20/21 y de los cafés ganadores de la subasta One of a Kind.

Adicional, se apoyó a un grupo de productores en una catación privada que organizaron en uno de los salones de la feria.

En redes sociales, se promovió el tráfico hacia el stand a través de un “Giveaway” en alianza con la marca VacOne, cafetera que utiliza la infusión por aire para la preparación del café, el cual llegó a un total de 3404 plays y 48 comentarios.

También se contó con la participación de 12 productores de café quienes tuvieron un espacio dentro del stand de *Guatemalan Coffees* para promocionar, exponer y degustar su café ante los visitantes a la feria.



Lectures EXPO SCA.



Lectures EXPO SCA.



Invitación evento de lanzamiento nueva imagen y posicionamiento en "French Truck Coffee".

Anacafé y Funcafé participaron en dos *lectures*, ambos con una asistencia de más de 50 personas. El primero enfocado en el desarrollo de la digitalización de la información, generando herramientas para gestionar el riesgo y facilitar la toma de decisiones y el segundo, en el marco del año internacional para la erradicación del trabajo infantil, el sector cafetalero de Guatemala (Anacafé) a través de su brazo social Funcafé; presentó la trayectoria de 19 años para la prevención del trabajo infantil.

Para abordar a la comunidad local de café, se llevó también a cabo una presentación y lanzamiento de la nueva imagen y posicionamiento en el coffee shop *French Truck Coffee*, donde se les presentó a los asistentes la nueva estrategia de la marca.



Cup of Excellence 2021

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 actual provocada por la pandemia, en todas las etapas del proceso de COE-2021 se implementaron estrictos protocolos de bioseguridad, apegados a la normativa institucional.

El Programa contó este año con el apoyo de **9 patrocinadores**, quienes se sumaron a los esfuerzos realizados por Anacafé para apoyar y promover la producción de café de calidad: **GrainPro, Disagro, Ecotact, Yara, BASF, Rainforest Alliance, Insumos Modernos, Riegos Modernos** y **UPS**.

Preselección

En cada una de las etapas se evaluaron rigurosamente todas las características físicas y sensoriales de cada una de las muestras presentadas. Este año ingresaron a la competencia **175 muestras** de café de todas las regiones cafetaleras del país (17% más que en 2020, año en el que ingresaron 149 muestras), las cuales fueron evaluadas por un selecto grupo de **10 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, el panel de **10 catadores** seleccionó las **83 muestras** que se apegaban a los lineamientos de -ACE- de tener una calificación por encima de **+86 pts** y cumplir con los **parámetros de humedad y actividad de agua**, para clasificar a la siguiente etapa: Competencia Nacional.

Competencia Nacional

El panel de jueces nacionales cató nuevamente las 83 muestras y seleccionó las 40 (número máximo de muestras permitidas por -ACE- para entrar a esta fase de la competencia) que cumplieran con los parámetros de clasificación para la siguiente etapa: Competencia Internacional.

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, nuevamente se llevó a cabo esta fase de la Competencia en los denominados “Global Coffee Centers” o GCC’s.

Los ocho GCC’s seleccionados para este año estuvieron ubicados estratégicamente en **Japón (Maruyama Coffee y Wataru Specialty Coffee)**, **Corea del Sur (Momos Coffee)**, **Australia (Campos Coffee)**, **Noruega (Kaffebrenneriet)**, **Alemania (19 Grams)**, **China (Latorre & Dutch)** y **Estados Unidos (Alliance for Coffee Excellence Lab)**.

El lunes 24 de mayo, se inició la preparación y tueste de los sets con las 40 muestras clasificadas a la Competencia Internacional para que los 20 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 Avance, encargada de certificar los procesos del programa en Guatemala.



Patrocinadores COE 2021.



Panel de Jueces Nacionales, COE 2021.



Productores ganadores de la Subasta COE 2021.

El 18 de junio se llevó a cabo la ceremonia de premiación en el Salón Presidentes de Anacafé, donde se dieron a conocer los resultados: **28 de los 40 cafés** fueron **clasificados para la Subasta en línea Cup of Excellence** (calificación por encima de **+87 pts**) y **9** clasificaron a la subasta en línea de **National Winners** (calificación entre +85 y 86.99 pts en esta fase de la competencia).

En la semana del 5 de Julio se realizó el envío de 101 kits con muestras de los 28 lotes de café a potenciales compradores alrededor del mundo, siendo esta lista liderada en número de solicitudes por **Corea del Sur, Japón, Estados Unidos** y **China**.

Subasta

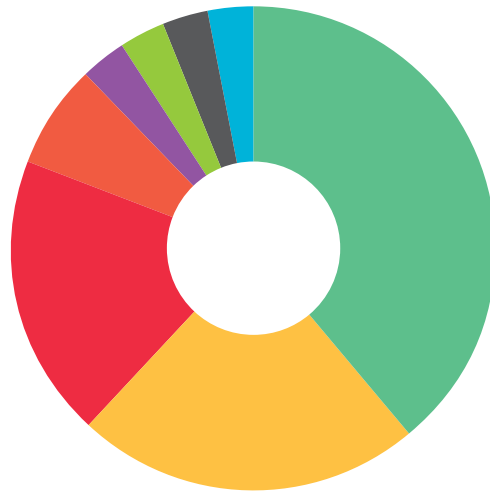
El 27 de Julio se realizó la Subasta Electrónica Cup of Excellence -COE- 2021 donde durante más de 5 horas y media, los 28 lotes de café fueron subastados, alcanzando un precio promedio de **\$22.80 por libra**, el 2° mejor precio promedio de las 18 ediciones de este evento organizado por Anacafé y COE desde 2001.

En esta edición, se subastaron un total de **22,152.7 libras de café**, un 30% más que la subasta 2020, equivalentes a **\$504,999.07**.

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 **39%** de los compradores de cafés de esta subasta fueron de **Japón**, el **23% China** y el **19% de Corea del Sur**. Vale la pena destacar la importante participación que ha ganado China en la compra de cafés de subasta, convirtiéndose en el segundo mayor comprador de lotes para Guatemala (pasó del 6% al 23% del total de lotes).

En la Subasta de los National Winners se subastaron un total de **5,756.59 lbs** en 9 lotes de café, obteniendo un total de ingresos de **USD 36,959.53**. El precio más alto alcanzado fue de **\$15.50/lb** y el precio promedio fue de **6.42/lb**, el más alto alcanzado por Guatemala en esta subasta.

Estadísticas

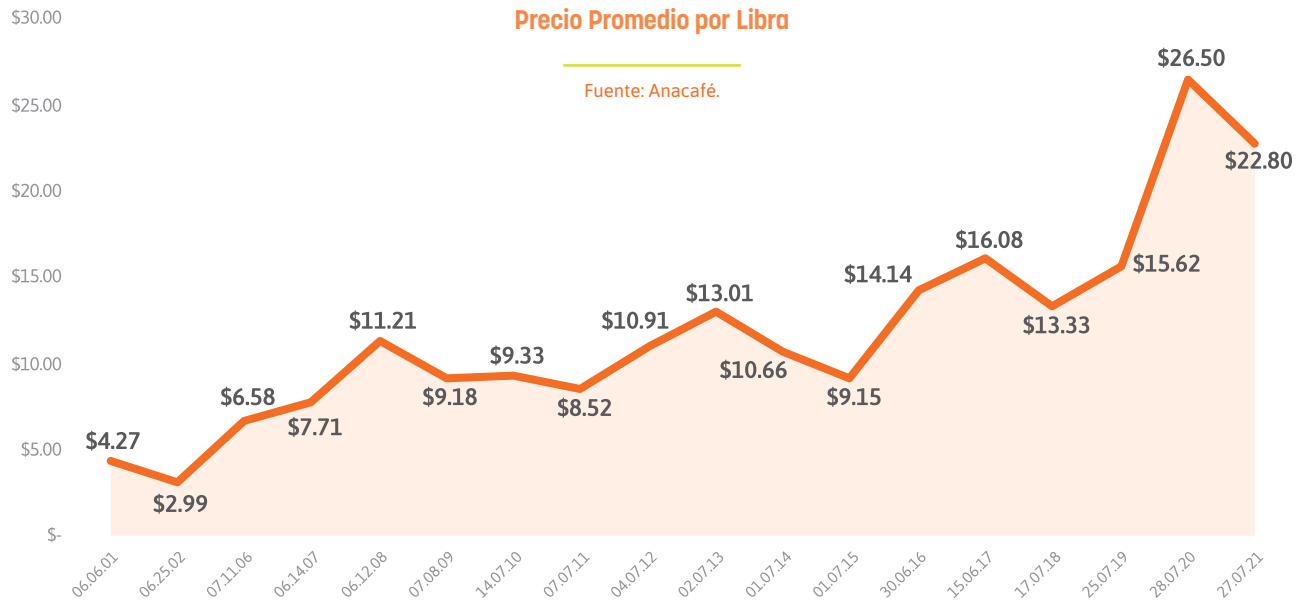


Compradores lotes COE 2021

Distribución por país

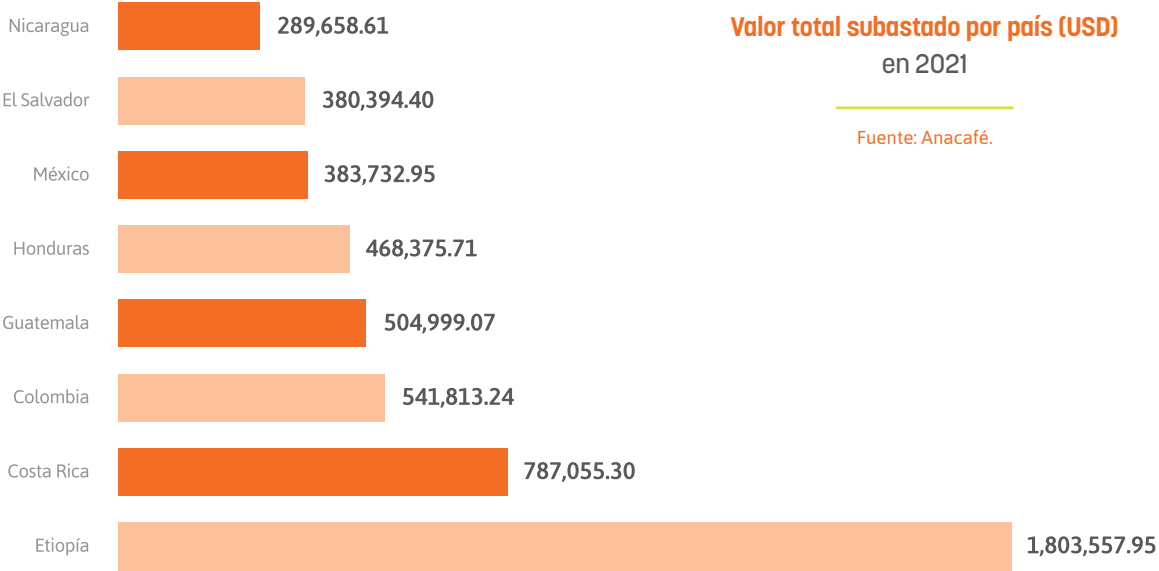
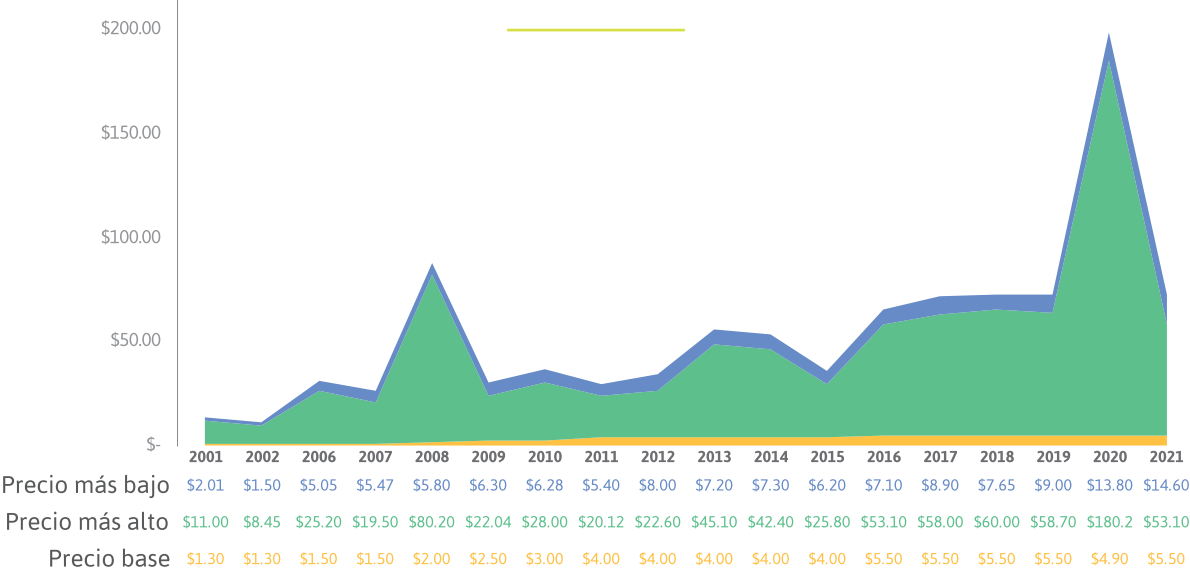
39%	Japón	3%	Malasia
23%	China	3%	Taiwán
19%	Corea del Sur	3%	Reino Unido
7%	Estados Unidos	3%	Arabia Saudita

Fuente: Anacafé.



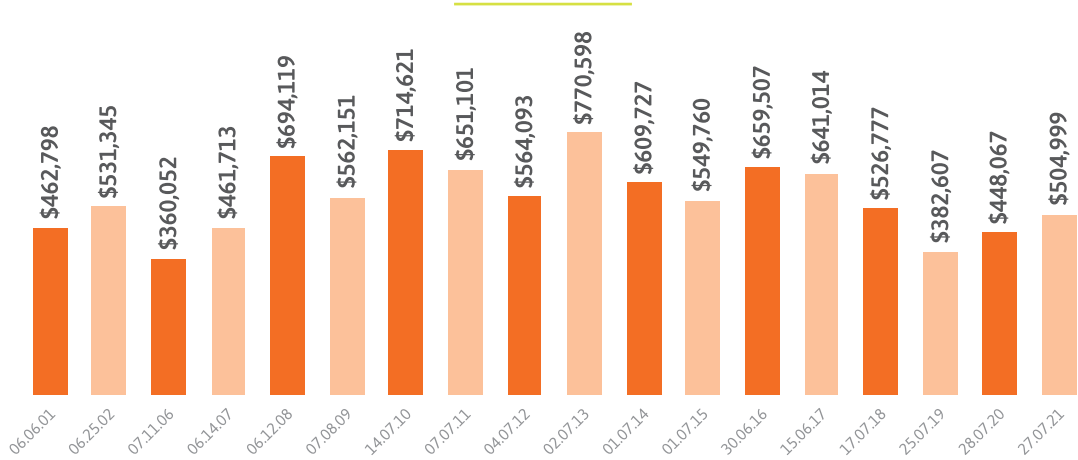
Fuente: Anacafé.

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



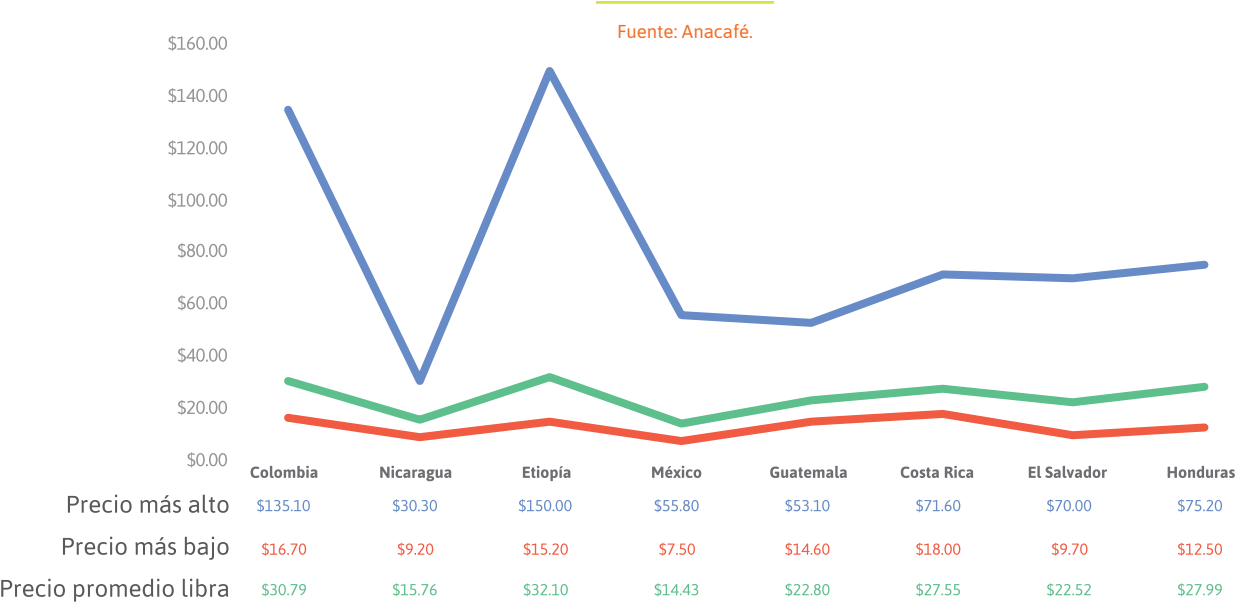
Fuente: Anacafé.

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



Fuente: Anacafé.

Precios lotes subastados (USD)
por país en 2021



La Cosecha Guatemala

Como parte de la estrategia de promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala, del 2 al 5 de marzo se llevó a cabo la segunda edición de “La Cosecha Guatemala”, el cual es un movimiento regional que busca convertir la época de cosecha de café en una fiesta, con el objetivo de apropiación cultural del producto, generando oportunidades económicas, culturales y comerciales a través del impulso activo del turismo sostenible alrededor del café.

El público objetivo de este movimiento es industria y comunidad involucrados en actividades comerciales alrededor del café, industria creativa y comunidad gastronómica, industria hotelera, turismo y apasionados del café y sus tendencias.

En esta segunda edición se llevó a cabo una gira de visitas a unidades productivas y Cooperativas de la región de Atitlán, con invitados nacionales e internacionales 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 en esta segunda edición fueron: Jorge Chanís - gastrónomo panameño, Lili López – Editora de Gastronomía y Turismo en México y Colombia, Charles Michel – Chef, educador y activista, participante de The Final Table en Netflix y conferencista en Ted Talks, Caro Sandoval – Influencer de Turismo y Estilo de Vida, Alyssa – Fundadora de HipTípico y Generadora de Contenido, Molly Berry – Diseñadora de textiles, bajo la marca “Luna Zorro” y Mirciny Moliviatís - Reconocida chef guatemalteca.

El evento generó innumerables menciones en las redes sociales de los asistentes, así como de medios locales e internacionales. Entre ellos: Elle México, Travesías y Korean Air.

El evento fue organizado en conjunto con el medio gastronómico Mr. Menú, con el apoyo de Inguat, Casa Palopó, Ron Zacapa, Cerveza Gallo, Santa Delfina, All Tours Guatemala, Guatemala.com, El Convento y Radisson.



Participantes de “La Cosecha” y cortadoras de Café en Finca San Isidro Chacayá.



Artículo en revista Travesías.



Artículo en revista Elle México.



Recepción de Muestras.



Catación en Clasificación Nacional.



Recepción de Lotes en Beneficio.

Subasta One of a Kind 2021

Con el objetivo de brindar oportunidades de promoción y acceso a mercado a más productores de café de Guatemala, este año Anacafé implementó una nueva subasta de café llamada “One of a Kind” (único en su clase), en la que participaron cafés de variedades tradicionales, ofreciendo nano y micro lotes de cafés únicos con procesos diferenciados en su elaboración.

Con dicha subasta, se busca continuar construyendo sobre la calidad de los cafés de Guatemala, posicionando el país como un origen innovador, respondiendo a las tendencias de mercados emergentes y motivar al productor a innovar, al crear herramientas de acceso a mercado que le permitan comercializar su café de forma diferenciada.

Recepción de Muestras

En la fase inicial de la subasta, se recibieron un total de 208 muestras (137 lavado, 29 honey y 42 naturales). De éstas, 78 productores participaron por primera vez en una subasta y 130 ya habían participado en eventos similares.

El 75% del total de las muestras fueron de las siguientes variedades tradicionales: 30.7% Bourbon, 23.5% Caturra y 21.1% Catuai y más del 50% de los participantes fueron de las regiones de Huehuetenango, Sacatepéquez, Guatemala y Santa Rosa.

Clasificación Nacional

Las 208 muestras fueron calificadas por un panel de 8 expertos catadores nacionales (4 catadores de Anacafé y 4 catadores externos), liderados por Héctor González. Los jueces seleccionaron los 40 cafés con puntaje arriba de 86+ (Protocolo SCA), los cuales participaron en la Ronda Internacional (17 de proceso lavado, 7 honeys y 16 naturales).

Recepción de Lotes en Beneficio

Como parte del proceso de subasta, se llevó a cabo la recepción y almacenaje en espacio asignado y bajo llave en beneficio de los 40 lotes clasificados a ronda internacional.

Adicional, se valida el peso total del lote, así como el porcentaje de humedad de café y se extrae la primera toma de muestras para el armado de kits a jueces internacionales.



Clasificación Internacional

Debido a la situación actual de Covid-19, la cual limita el ingreso de viajeros internacionales al país, se estableció que la Clasificación Internacional se llevaría a cabo a través del envío de kits con las 40 muestras codificadas y un protocolo de catación a los diferentes jueces internacionales que seleccionaron estos cafés desde Estados Unidos, Canadá, Taiwán, Japón, Corea del Sur, Grecia, Noruega y Australia.

Para finalmente, el 28 de mayo, premiar a los 27 lotes que obtuvieron un puntaje superior a los 86 puntos, de acuerdo con los estándares de evaluación SCA dado por los jueces internacionales (12 lavados, 12 Naturales y 3 Honeys).

El 66% de los cafés premiados eran de las regiones de Huehuetenango y Chimaltenango y el puntaje más alto fue de 87.9. Adicional, fueron premiados 4 nuevos productores que nunca habían participado antes en subasta.

Envío de Kits a Compradores Internacionales

Del 14 al 18 de junio se llevó a cabo la preparación y envío de kits con los 27 cafés ganadores. Los cuales fueron enviados principalmente a los siguientes mercados:

- Estados Unidos (27.5%)
- Taiwán (17.2%)
- Corea del Sur (10.3%)
- Canadá (10.3%)



Kit de Muestras para Compradores Internacionales.

Subasta Electrónica One of a Kind

El 13 de julio se llevó a cabo la subasta electrónica en modo híbrido (presencial y virtual), por medio de la cual 12 lotes de café fueron adquiridos por compradores de Estados Unidos, Asia y Arabia Saudita con ofertas de \$6.00 o más por libra, precio muy por encima del precio de bolsa actual.

Los cafés que no fueron vendidos por medio de la subasta electrónica, se les facilitó acercamientos con otros compradores internacionales interesados, logrando que todos los cafés fueran vendidos por un valor total de US\$34,232.12 (Q263,587.32).

Exportación aérea de muestras, nano y micro lotes

El objetivo de este proyecto, lanzado en abril 2020, era explorar nuevas posibilidades para que los productores de café pudieran enviar su café vía aérea a cualquier parte del mundo, a través del uso de tarifas especiales. A casi dos años del lanzamiento de la alianza estratégica entre Anacafé y empresas de carga aérea de prestigio como FedEx, UPS y DHL, se han registrado más de 200 cuentas que han exportado nano y micro lotes de café oro y tostado, así como el envío de muestras en oro a potenciales compradores para futuras negociaciones, motivando así a los productores a exportar su café de forma directa a cualquier parte del mundo.

Programa de capacitaciones 2021: Aprendiendo para Competir Mejor

Factores determinantes de la Calidad del Café

Dentro del marco del proyecto “Aprendiendo para competir mejor” se llevó a cabo un webinar “Factores determinantes de la calidad del café”, donde se expusieron temas relacionados al rendimiento, granos defectuosos, actividad de agua, porcentaje de humedad, preparación de muestras comerciales, entre otros, donde se tuvo presencia de más de 100 asistentes conectados, entre ellos productores individuales y asociaciones registradas.



Capacitaciones sobre Procesos de Exportación

Se capacitó a más de 50 productores individuales y organizados registrados a Anacafé, de manera virtual y presencial, del proceso de exportación aérea, donde se facultó en la emisión de documentos de exportación como permisos de embarque, facturas proforma, fitosanitarios, guías aéreas, FDA, entre otros.



Estudio Inteligencia de Mercados

Con el objetivo de obtener información de mercados y tendencias de consumo de café, incluyendo información relacionada con el impacto de Covid-19 para esta categoría, se llevó a cabo un Estudio de Inteligencia de Mercados.

Dicho informe recopila información de los principales mercados del café de Guatemala: Norte América (Estados Unidos y Canadá), Europa (Italia, Alemania, Reino Unido, Países Bajos y Nórdicos) y Asia (Japón, Corea del Sur y Taiwán). Así como información de mercados emergentes: Turquía, Emiratos Árabes Unidos, Arabia Saudita y Chile. El estudio, adicional a indicar data específica de cada uno de los mercados actuales y potenciales, concluyó en acciones sugeridas, las cuales beneficiarán la percepción del café de Guatemala a largo plazo:

- Continuar con una sólida estrategia de mercadeo digital internacional para promover la marca.
- Discutir las formas de reducir costos de producción.



Barra de café, entrada principal edificio Anacafé.



- Considerar categorías emergentes del mercado de café: cápsulas de café, bolsas de café de goteo y productos RTD (Ready to Drink / Listos para tomar).
- Desarrollar una estrategia inclusiva para los cafés no especiales, dirigida a los mercados sensibles al precio.
- Dirigirse a los millennials para promocionar el café guatemalteco.
- Posicionar Guatemala como un país “acogedor” para los negocios.
- Promover cafés con certificación de impacto social (sostenible, orgánico).
- Promover cafés que se adapten a las preferencias del mercado local.
- Impulsar la producción de café guatemalteco a invertir en métodos de procesamiento innovadores.

Adicional, surgió una gran oportunidad para aumentar la demanda e impulsar las ventas de cafés de Guatemala en el Oriente Próximo. Específicamente, en Emiratos Árabes Unidos y Arabia Saudita, a través de estrategias específicas desarrolladas para estos mercados potenciales.

Barra de Café

Con el objetivo de promover la cultura y el consumo de café a nivel nacional, durante este año cafetalero se implementó la Barra de Café en la entrada principal del edificio de Anacafé, donde se impulsa la venta de los *Guatemalan Coffees* y otros productos promocionales, ofreciendo una experiencia al preparar, tomar y compartir una taza de café. La venta de los *Guatemalan Coffees* es una forma de promover y de proyectar al productor nacional con el consumidor local por lo que adicional se implementó el servicio a domicilio permitiendo de esta manera llegar a más clientes que están en una constante búsqueda de nuevas experiencias relacionadas con el café.

En conjunto con el área de Promoción Nacional, durante el año se crearon distintas promociones para conmemorar fechas especiales e impulsar el consumo del grano:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| • Día del cariño | • Día de la madre |
| • Día del padre | • Locos por el café |
| • Blend Bicentenario | • Blend Navideño |



Campanas promocionales, Barra de café.

Bajo la necesidad de comunicar y proyectar los productos promocionales y en esencia los cafés ganadores de las competencias regionales bajo la marca *Guatemalan Coffees*, se crearon las redes sociales de @Cafés de Guatemala en Instagram y Facebook que hoy cuentan con 348 y 667 seguidores respetivamente.

Las estrategias de promoción, la operación y conocimiento del equipo humano y la apertura de los clientes ante las nuevas modalidades de consumo han generado un impacto positivo en los resultados económicos para el área y han generado lazos de confianza con los clientes que frecuentan nuestro espacio donde compartimos y disfrutamos del café.

Terminal Aérea

Desde hace un poco más de 10 años el Aeropuerto Internacional La Aurora ha sido uno de esos espacios donde el café destaca por su indiscutible calidad entre otros productos que están disponibles para los cientos de pasajeros que visitan Guatemala. Teniendo esto como referencia, el punto de venta en el Aeropuerto ha evolucionado en la forma de presentar el café y de cómo proyectarse a los diferentes visitantes, teniendo además una nueva imagen colorida, llamativa y fresca, apegada al nuevo posicionamiento y rebranding de la marca *Guatemalan Coffees*, generando una experiencia única al compartir y disfrutar de la cultura de café.

Adicional, la alianza con la empresa de vuelos privados, LAATS, ha permitido la venta de los *Guatemalan Coffees* en estas salas, brindando una oportunidad y una ventana para exponer el gran potencial de los cafés de Guatemala a un nicho de mercado exclusivo.

A lo largo de este año cafetalero los retos han sido grandes, principalmente por el impacto del Covid-19 y la disminución en el número de viajeros visitando Guatemala, pero se continúa con el objetivo de seguir promoviendo el mejor café del mundo, el café de Guatemala a través de este importante punto de venta.



Nueva imagen, stand terminal aérea.

Escuela de Café

Escuela de Café y sus diferentes dinámicas para acercarnos más a la excelencia de la cultura de café en Guatemala

Escuela de Café de Anacafé, culmina un año más con excelentes resultados. Durante el 2021 se ejecutaron más de 70 cursos con diferentes modalidades, confirmando el compromiso de llegar cada vez más a personas interesadas en conocer el mundo del café.

Mejorando nuestros cursos

Para inicios de este año, Escuela estrena la nueva modalidad del curso de catación con el objetivo desarrollar destrezas como catador. Este curso tiene dos bases fundamentales la primera es potencializar las habilidades sensoriales en el alumno como gusto y olfato enfocadas en identificar la calidad del café y la segunda base es introducir al estudiante en la estandarización de protocolos de catación. Se planea que para el 2022 tendremos en ejecución el nivel intermedio para este curso formando a más catadores.



Curso de catación renovado.



Curso de barismo, modalidad tradicional.

¿Quiénes son los alumnos de Escuela de Café?

La estrategia de Escuela de Café para el 2021, fue identificar a los grupos objetivos interesados en capacitaciones en el área del café, lo que hizo concluir que se debía planificar nuestra programación para cuatro metodologías diferentes: El primero y el más tradicional, son los cursos convencionales de Escuela de Café, como barismo, latte art, preparación de café negro, catación y tueste en donde el alumno llega a las instalaciones centrales de Anacafé, al aula de Escuela de Café. Con estos cursos obtuvimos más de 360 cupos, siendo esta modalidad la

que nos permite mayor proyección y captación de alumnos.

Los cursos regionales son la segunda modalidad, este año se concretizó esta nueva iniciativa de trabajo impulsada y propuesta por el grupo de instructores de Escuela de Café, lo que permitió el acercamiento a los productores de café guatemaltecos. Para el desarrollo de esta modalidad se contó con el apoyo de los técnicos en las oficinas regionales, ya que son pieza fundamental para el acceso y el acercamiento con los interesados y logística.

Nuestro primer curso regional tuvo lugar en Chiquimula, donde se desarrolló el curso de barismo y latte art. Curso de catación en Quetzaltenango y el último para 2021 fue en Cobán donde nuevamente llevamos el curso de barismo y latte art. Hemos logrado llegar a casi 40 alumnos. Para el 2022 planificamos ampliar el número de participantes con más cursos y ampliar la cobertura de trabajo.

La tercera modalidad, estos son todos aquellos cursos desarrollados



Curso regional en Esquipulas, Chiquimula.



Proyecto de capacitación en colaboración con Misión de Taiwán.

en alianza con cooperación extranjera, hemos desarrollado proyectos para Misión de Taiwán, UNOPS, Coordinadora Guatemalteca de Comercio Justo, CIPS y Swisscontact - Fundación Suiza para la Cooperación Técnica, instituciones que nos han tomado en cuenta para ejecutar proyectos de capacitaciones específicamente para productores en el sector café que cuentan con el beneficio de estas. Estos proyectos han sido ejecutados en dos modalidades: 1. La asistencia de los alumnos al salón de Escuela de Café y 2. El equipo de instructores se trasladándose a Sololá, Huehuetenango y Chiquimula. Logrando que más de 260 cupos sean ocupados en cursos de catación, barismo, latte art y preparación de café negro.

Y nuestra cuarta modalidad: cursos internos, que son todos los cursos que hacemos en colaboración con otra unidad dentro de Anacafé, podemos mencionar, un curso dirigido a los colaboradores en todas las oficinas regionales, con el fin de reforzar las técnicas correctas de preparación de café, taller planificado en conjunto



Capacitación interna, colaboradores de oficinas regionales.

con el departamento de Recursos Humanos y el Área Técnica. Incluimos dentro de esta mención la participación de Escuela de Café para la ejecución del Módulo 7 del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café, acá desarrollamos cinco talleres con los siguientes temas: Cultura de café de especialidad, perfiles de tueste, preparación de café negro, espresso correcto y bebidas espresso/leche. Con estos cursos internos logramos la participación de más de 95 espacios.

A lo largo del año se contabilizan más de 700 participaciones en los cursos de Escuela de Café de Anacafé, abarcando un rango amplio de perfiles de los alumnos incluyendo a guatemaltecos de toda la República, extranjeros provenientes de EE. UU., Puerto Rico, México, Gran Bretaña y Corea del Sur.

Refrescando la imagen la Escuela de Café

Además de la ejecución de nuestros cursos, Escuela de Café en conjunto con el equipo de Promoción, el área de Diseño y Comunicación de Anacafé trabajó en una nueva línea gráfica con lo cual pretendemos reforzar el posicionamiento y nuestra identidad en el mercado de la educación en café. Haciendo renovaciones en la imagen interna dentro del área física de Escuela de Café, redes sociales como Facebook e Instagram, diplomas y presentaciones. Esto también incluye la elaboración de un video promocional donde se proyecta la experiencia y conocimiento de cada uno de los integrantes del grupo de instructores de Escuela de Café, con el propósito de que los alumnos conozcan la capacidad del equipo.

Participaciones destacadas del equipo de instructores

Los integrantes del equipo de instructores destacaron en diferentes actividades, como ser parte del panel de catadores en proyectos como One of a Kind siendo Diego del Aguila seleccionado para este proyecto, Diego también se incluye en el panel de catadores para Cup of Excellence en conjunto con Edwin González y Carlos Cuellar instructores, como



Nuestros instructores como catadores para Cup of Excellence y One of a Kind.



Nueva línea gráfica para Escuela de Café.

parte del equipo de Promoción realizaron diferentes videos para promover los *Guatemalan Coffees* en Tailandia, Argentina y Francia, quienes también fueron incluidos como expositores para la Semana del Caficultor. Jaquelin Medinilla fue parte del panel de catedráticos del Diplomado Internacional de Caficultura Innovadora de Promecafé, en donde abordó temas como catación y barismo para un grupo de más de 70 estudiantes de Latinoamérica.

Las buenas noticias

Todo este trabajo nos refleja un incremento de más del 10% de la asignación de ingresos anuales para el 2021, convirtiéndose en uno de los mejores años para Escuela de Café de Anacafé, esto gracias a la adaptación a la nueva realidad por pandemia de Covid-19. Todas las actividades fueron desarrolladas tomando las medidas necesarias dentro y fuera de las instalaciones de Anacafé, como el uso obligatorio de mascarilla, grupos de estudiantes reducidos para cada curso, uso de gel anti bacterial, lavado constante de manos, uso de amonio cuaternario, limpieza constante y manteniendo sana distancia, con ello hemos evitado contagios considerando el bienestar de la salud de nuestros alumnos e instructores.



Servicios al Sector

Analab

Preparación de nuevos servicios para los productores de café de Guatemala

En el cultivo del café existen factores que pueden limitar la producción como las plagas y enfermedades, agentes biológicos que causan graves secuelas económicas. Sin embargo, esto puede disminuirse con el diagnóstico preciso y oportuno, lo que permite adoptar medidas para el control de la propagación de los patógenos.



Expansión del área de microbiología de Analab
Diseño en 3D de la ampliación y remodelación del área de microbiología, para el desarrollo de técnicas moleculares en Analab.

En el cultivo del café existen factores que pueden limitar la producción como las plagas y enfermedades, agentes biológicos que causan graves secuelas económicas. Sin embargo, esto puede disminuirse con el diagnóstico preciso y oportuno, lo que permite adoptar medidas para el control de la propagación de los patógenos.

El laboratorio de Suelos, Plantas y Aguas Analab ha realizado el diseño para desarrollar el área de biología molecular la cual consiste en el desarrollo de técnicas moleculares como la Cadena de Reacción de la Polimerasa conocida como PCR, que beneficiará el diagnóstico de enfermedades y servirá como herramienta para futuras investigaciones en el sector café.

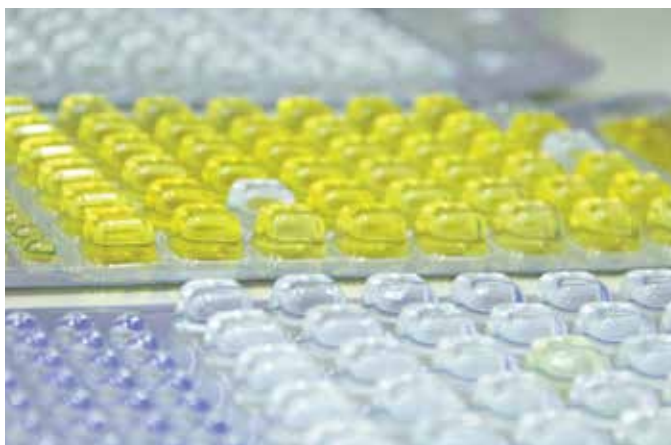
Esta nueva técnica de diagnóstico es desarrollada en conjunto con la licenciada Margarita Palmieri, consultora experta en técnicas moleculares para la detección de virus, bacterias y hongos en agricultura quien ha acompañado al laboratorio en la implementación de capacidades para este fin.

Acreditación ISO 17025:2017

El Organismo Guatemalteco de Acreditación -OGA- realizó la auditoría de seguimiento para la renovación de la acreditación conforme a la norma 17025 versión 2017, a principios del año 2021; la misma fue realizada con éxito y el laboratorio se fortaleció al mantener esta acreditación que coloca al laboratorio de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé como el laboratorio de referencia en el sector Café y otros cultivos.

Esto demuestra que las competencias técnicas del personal, equipos, reactivos y aseguramiento de la calidad siguen la directriz de estándar internacional. El laboratorio realizó el proceso de auditoría interna con el objetivo de ultimar detalles para la acreditación de nuevos parámetros en muestras de aguas, como lo son: Bacterias Coliformes Totales, E-Coli y Turbidez, los mismos fortalecerán al sector café y otros sectores agrícolas para toma de decisiones con respecto a cumplimiento de licencias del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Certificaciones internacionales y licencias del Ministerio de Ambiente.

La acreditación permite al laboratorio mantenerse trabajando proactivamente para ofrecer servicios de calidad internacional a nuestros productores de café.



Análisis de microbiología en agua potable.
Metodología de análisis de aguas para cuantificar coliformes totales y E-coli, el mismo sirve para determinar si es apta para el consumo humano.

Licencia Ambiental

Analab como parte de su compromiso ambiental realizó la renovación de la Licencia Ambiental No. 3129-2021/DIGARN, categoría “B2” extendida por la dirección de Gestión Ambiental y Recursos Naturales del Ministerio de Ambiente, la cual tiene vigencia del 25 de mayo de 2021 al 25 de mayo 2026.

Como parte de los compromisos ambientales Analab mantiene un cronograma de muestreos en su planta de tratamientos de aguas residuales teniendo resultados satisfactorios para su uso y también involucra y orienta a sus proveedores para el cumplimiento de temas ambientales como requisito para brindar servicios al laboratorio.

Como parte del seguimiento con el personal se mantiene constante capacitación en temas ambientales impartidos por el consultor experto en temas ambientales ingeniero Francisco Kalil de León.

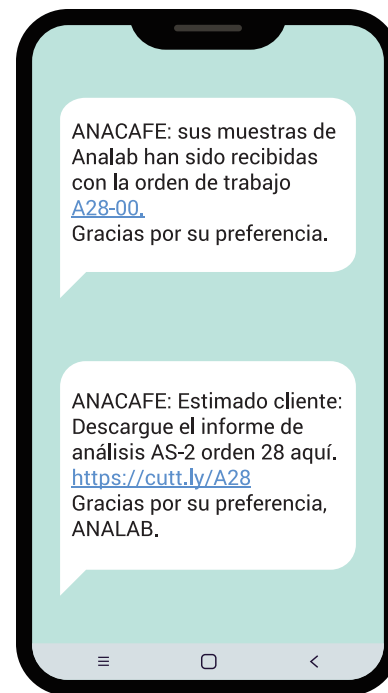
Automatización de procesos al Servicio de los Productores

Automatización de Informes de resultados

El laboratorio con el fin de ir a la vanguardia de la automatización ahora cuenta con envío automático de informes de resultados; lo cual fue de beneficio para los productores dada la coyuntura actual que se vive en el país derivada de la pandemia. Analab junto con el departamento de informática implementó la entrega de informes automatizados de resultados para suelos, aguas y foliares.

Para que el productor esté informado acerca del progreso de análisis, se crea un seguimiento desde el ingreso de la muestra hasta la liberación del informe de resultados, por medio de mensaje de texto, correo electrónico y Whatsapp. A través de estos medios, se hace llegar un link al teléfono del productor donde puede descargar su informe de laboratorio, cuando ya está listo.

Esta herramienta permite que el productor obtenga de una manera más cómoda su informe de resultados, sin necesidad de acercarse a una oficina regional. Acercando y facilitando la asistencia técnica al productor.



Mensajes de texto al cliente por ingreso de muestras a Analab y entrega de informe de resultados.



Capacitación en investigaciones de metales pesados en suelos de Guatemala dirigida a los laboratorios del comité de suelos Coguanor, Guatemala. Miembros de los laboratorios agrícolas se observan en la capacitación sobre investigaciones en metales pesados brindada por el Phd. Anibal Sacbajá, dentro del marco del proyecto de cooperación alemana PTB. Se observa también una cámara porque la capacitación fue transmitida en directo a personal de laboratorios en Nicaragua y Alemania.

Automatización de operaciones en el laboratorio

Como parte de la estrategia de automatización de los procesos en el laboratorio, la metodología de análisis de suelos por Resinas de intercambio iónico a través de la cual se cuantifica: Fosforo, Potasio, Calcio y Magnesio; fue migrada al Espectrofotómetro ICP-OES, equipo que permite hacer más eficiente los procesos y optimiza el uso de los recursos en mantenimiento de equipos y tiempo en los análisis, con esto el laboratorio garantiza al productor la confiabilidad de resultados y se garantizan los tiempos de entrega ofrecidos al productor.

Cooperación Internacional

El laboratorio de Suelos, se convirtió en referente durante el 2021, en el proceso de elaboración de suelos certificados, los cuales son materiales que se utilizan para calibrar métodos de análisis entre los laboratorios del sistema nacional de la calidad.

Para el fin mencionado, Analab recibió apoyo de cooperación internacional de Alemania a través del PTB, quienes cubrieron los honorarios del consultor mexicano Adrián Reyes, experto en el tema. Así también la cooperación alemana aportó materiales, reactivos e insumos para lograr la elaboración de los suelos certificados.

Finalmente, el laboratorio en coordinación con UDEA, en el mes de agosto 2021, brindó el suelo certificado para llevar a cabo el ensayo de inter-comparación entre los laboratorios de la región, para ajustar las metodologías en el análisis de metales pesados en suelos, contando con la participación de varios laboratorios agrícolas y ambientales de Guatemala y dos laboratorios de Nicaragua.



Tostaduría

La Tostaduría de Anacafé tiene como objetivo prestar los servicios de trillado, tostado, molido y empackado de café utilizando equipo de alta tecnología y personal capacitado. Durante el año cafetalero se recibieron alrededor de 90 mil libras de café de diferentes clientes a nivel nacional y se procesó café de las 8 regiones de los *Guatemalan Coffees*.

En el año 2020/2021 se tuvo la renovación e incorporación de diferentes equipos tecnificados y la implementación de controles de calidad para la mejora constante de los servicios que se prestan, estas mejoras se ven reflejadas en el almacenaje de café, los servicios de trilla y los servicios de empaque con el objetivo de cumplir con las expectativas de los clientes que visitan y confían en los servicios brindados por Anacafé.

Dentro de la estrategia a nivel promocional para la Tostaduría se desarrolló una imagen que proyecta la calidad de los procesos que se ejecutan en el área y el posicionamiento que ha logrado a lo largo de los 61 años de su constitución. En este nuevo logo, se visualiza una



TOSTADURÍA

DESDE 1960

taza de café con dos líneas curvas que simulan el ritmo en que el grano de café absorbe temperatura. Adicional, se desarrolló un catálogo digital con los diferentes precios y servicios que se ofrecen, para facilitar la comunicación y difusión de los mismos.

A lo largo de este año cafetalero la mejora de procesos y el incremento de clientes se han combinado para tener como resultado un año exitoso.



Fortalecimiento Institucional

Gestión del Recurso Humano

El departamento de Recursos Humanos está comprometido en velar por la salud y la seguridad integral de cada uno de los colaboradores, así como por su desarrollo profesional. A pesar de las dificultades que como nación se han tenido a causa de la pandemia, la Asociación Nacional del Café y el departamento de Recursos Humanos, siguen brindando el desarrollo constante a los colaboradores y un ambiente laboral agradable.

Salud y Seguridad Ocupacional

Comprometidos con los colaboradores, se continuó implementando todas las medidas preventivas de higiene, seguridad ocupacional y bioseguridad necesarias para resguardar el bienestar de todos, tanto colaboradores como productores que nos visitan.

Siguiendo con los protocolos de seguridad que se desarrollaron y las recomendaciones de las autoridades de Gobierno, se continuó otorgando a cada uno de los colaboradores los insumos necesarios para prevenir la enfermedad. También se motivó a todo el personal para que pudieran vacunarse, proporcionándoles transporte y se coordinó con el IGSS una jornada de vacunación contra el Covid-19 en Finca Buena Vista.

Como parte de las acciones implementadas por el Comité de Salud y Seguridad Ocupacional -SSO-, la Brigada Institucional de Primera Respuesta ante Emergencias se fortaleció con 15 nuevos integrantes y 17 colaboradores más actualizaron sus conocimientos. La función principal de la Brigada está orientada a salvaguardar a las personas y los bienes con los que cuenta la institución. La integración de las Brigadas de Emergencia permite contar con personas responsables y capacitadas que tomarán medidas y acciones para prevenir urgencias y mitigar los efectos de una calamidad.

Reclutamiento y Selección

Comprometidos en proveer a Anacafé de colaboradores competentes para garantizar un servicio de calidad, durante el año se realizaron más de 74 procesos de selección, todos apegados a nuestro proceso de reclutamiento y selección de personal.

Formación del Personal

Contar con un modelo de formación y desarrollo humano permite cumplir cada uno de los objetivos institucionales planteados y a pesar de las restricciones de la pandemia de Covid-19, se continuó capacitando al personal de forma virtual. Entre los cursos impartidos en el Programa de Capacitación están:



Insumos para prevenir el Covid-19.

Impacto de la Inversión en Talento Humano.

Gestión de la seguridad y previsión sociales en recursos humanos.

Contratación a tiempo parcial en Guatemala.

Buenas Prácticas Laborales.

Salario emocional, una guía para incrementar el bienestar organizacional.

Preparándonos para la inspección laboral en el sector Agro.

Capacitación Brigadas de Emergencia.

Actitud y Excelencia para un servicio extraordinario.

Capacitando a más de **44%** del personal.



Capacitación Brigadistas.



Agradecimiento a los colaboradores – Fin de año.



Día del padre.



Día de la madre.



Día de la amistad.



Día de la independencia.

Actividades Institucionales

Durante este año, Anacafé continuó realizando actividades alineadas al eje de Desarrollo del Talento Humano del Plan Estratégico Institucional, fomentando la cultura de pertenencia. Entre las actividades realizadas destacan:

- Conmemoración de los 60 años de fundación de Anacafé.
- Actividades de integración de Equipos.
- Día de la amistad.
- Día internacional de la Mujer.
- Día de la Madre.
- Día del Padre.
- Cultura de Pertenencia.
- Día de la Asunción.
- Día de la Independencia, entre otros.



Actividad cultura y pertenencia.

Gestión de recursos financieros

Implementación del sistema de gestión de calidad

Durante el segundo trimestre del año 2021, se implementó el sistema de gestión de calidad en los procesos financieros de Compras y solicitudes de anticipos y liquidaciones de gastos, respondiendo de esta manera a los requerimientos de la norma internacional ISO17025 y sentando las bases para la implementación de nuevas normativas internacionales.

Auditoría externa

Anacafé es una institución de conocimiento público, motivo por el cual, en su estrategia de control, cuenta con el apoyo de la firma Auditoría independiente MGI Chile Monroy y Asoc., como encargada de ejecutar la acción de auditoría externa y de certificar los estados financieros de Anacafé; para el ejercicio fiscal 2020, no fueron reportados hallazgos considerables de discusión.

Auditoría de Contraloría General de Cuentas

En cumplimiento de la Ley del Café, la Asociación recibió la visita anual de fiscalización de la Contraloría General de Cuentas – CGC, para el período en mención, durante dicha inspección no se reportaron hallazgos, lo cual refleja la transparencia de operaciones de Anacafé.

Auditoría interna

El departamento Financiero tiene como pilar vital la independencia de criterio para la trazabilidad de los procesos y las operaciones contables-financieras, por tal motivo se cuenta con el apoyo de la firma de Auditoría independiente Ecovis como ente auditor interno, fortaleciendo de esta manera todos los procesos y controles diarios para mantener una dinámica adecuada y funcional sobre las operaciones de Anacafé.

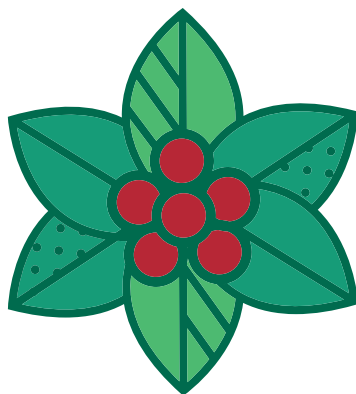
Presupuestos

El departamento Financiero revisa constantemente las proyecciones de ingresos y gastos, así como su ejecución, durante el ejercicio 2020 se superaron los ingresos previstos y hubo una menor ejecución presupuestaria de gastos, esto refleja los compromisos de la Administración con el mejor aprovechamiento de los recursos económicos institucionales.

Proyectos

En el mes de noviembre 2020 finalizó el proyecto Procagica. El proyecto en cooperación con Catholic Relief Services - CRS llegó a su término en el mes de octubre 2020, durante la auditoría de cierre realizada no se encontró ningún hallazgo o requerimiento de información adicional quedando evidencia de una gestión satisfactoria del proyecto.

Durante el año 2020, el proyecto Procampo tuvo una ampliación de fondos y vigencia de dos años más. Durante el mes de noviembre 2021 inicia la ejecución del proyecto Agro Innova.



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



anacafe.org