



ANACAFÉ
GUATEMALA

Los invita a participar en las

COMPETENCIAS DE CAFÉ

Cosecha 2025 - 2026

REGIÓN III

GUATEMALA, CHIMALTENANGO,
ESCUINTLA, EL PROGRESO
Y SACATEPÉQUEZ



Con el apoyo de:

GRAINPRO
STORING THE FUTURE

CONTENIDO

Competencia Guatemalan Coffees

- Acatenango Valley 03
- Antigua Coffee 03
- Fraijanes Plateau 03

Competencias Regionales

- Otros Especiales 06
- Procesos 07

Competencias Nacionales

- Robustas Finos 08
- Café Orgánico 09
- Flores del Café 10

OBJETIVO DE LAS COMPETENCIAS

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

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN



CAFÉ REGIONAL
REGIÓN III

06 al 10
de abril

Recepción de muestras y formularios
Oficinas Centrales / Región III
Guatemala, Guatemala

13 al 17
de abril

Preselección y competencia
Oficinas Centrales

13 de mayo

Premiación y cierre



CAFÉ REGIONAL
REGIÓN III

06 al 10
de abril

Recepción de muestras y formularios
Oficinas Centrales / Región III
Guatemala, Guatemala

13 al 17
de abril

Preselección y competencia
Oficinas Centrales

15 de mayo

Premiación y cierre



CAFÉ REGIONAL
REGIÓN III

13 al 17
de abril

Recepción de muestras y formularios
Oficinas Centrales / Región III
Guatemala, Guatemala

20 al 24
de abril

Preselección y competencia
Oficinas Centrales

21 de mayo

Premiación y cierre

OBJETIVO

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

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

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

REQUISITOS

- **Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2026.** Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas, con una humedad del grano entre 10% - 12%.
- Para esta categoría, se aceptarán variedades tradicionales (Borbón, Caturra, Catuaí, Pache, Típica, Catimores y Sarchimores) ya que la evaluación y selección de los lotes será en relación al perfil de taza (características sensoriales) de cada café regional.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, **entregar una muestra de 5 libras de café pergamino.** La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor. **No se aceptan muestras sin formulario.**
- **El formulario por cada muestra ingresada debe de llenarse completamente, con redacción legible y datos completos, principalmente la información correspondiente a datos de contacto para la promoción.**
- El lote debe ser de un mínimo de 10 qq pergamino y debe estar disponible durante todo el proceso de la competencia.

- Del total de participantes, se seleccionarán los cafés con el perfil de taza más representativo de cada región. Finalmente, Anacafé comprará un total de 6 lotes equivalente a 6 unidades productivas distintas.*
- Para ser proveedor de Anacafé, cada unidad productiva deberá presentar factura comercial del propietario o empresa registrada en Anacafé. El pago a realizarse por la compra de cafés será cancelado a nombre de la persona individual y/o jurídica que aparezca en los registros de Anacafé como propietario de la unidad productiva.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2025 - 2026
- Estrictamente duro (SHB).
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado)
- Humedad del grano entre el 10% y 12%.

BENEFICIOS

- En esta competencia Anacafé premiará los 20 mejores cafés a nivel regional y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Oportunidad de participar en el grupo de productores que asistirán al **Taiwán Internacional Coffee Show 2026** en el mes de noviembre. Con el objetivo de lograr la participación de más productores, no podrán optar a este beneficio productores que hayan asistido a cualquiera de las últimas 5 ediciones de esta feria (evento sujeto a confirmación o cambios por parte de los organizadores).

Beneficios adicionales

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

- Impresión de los datos de contacto del productor y la unidad productiva en materiales promocionales de Anacafé, entre estos las etiquetas de las bolsas de libra de los Guatemalan Coffees.
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2026 a nivel nacional e internacional.
- Participar en la selección de Unidades Productivas que visitarán las delegaciones de compradores internacionales en 2026.

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

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

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

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

Rango de punteos	Precio de compra por qq pergamino* Incluye IVA
85 - 85.99	Q 2,600.00
86 - 86.99	Q 2,700.00
87 o más	Q 2,800.00

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

*Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.

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

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

*Para toda compra de café se firmará un contrato de compra venta, para certeza de ambas partes. Procedimiento de compra de lotes elegidos: Preselección y competencia para identificar lotes elegibles de compra > Compras contacta a UP's para negociación > Entrega de lotes a beneficio seco > Confirmación del peso y calidad del lote (catación comparativa con muestra de competencia) > Facturación y firma de contrato > Emisión del pago a UP (representante legal o propietario). Para mayor información 2421-3700 ext 2062, o julio.esl@anacafe.org

CATEGORÍA
OTROS ESPECIALES

CALENDARIO
DE PARTICIPACIÓN

6 al 17 de abril	Recepción de muestras y formularios Oficinas Centrales / Región III Guatemala, Guatemala
20 al 24 de abril	Preselección y competencia Oficinas Centrales
13, 15 y 21 de mayo	Premiación y cierre

En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan geográficamente.

OBJETIVO

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

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2026. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.

- Se aceptarán un máximo de 3 muestras de distinta variedad por unidad productiva u organización de productores participante.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar **una muestra de 5 libras de café pergamino**. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

No se aceptan muestras sin formulario.

El formulario por cada muestra ingresada debe de llenarse completamente, con redacción legible y datos completos, principalmente la información correspondiente a datos de contacto para la promoción.

ESPECIFICACIONES
DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2025 - 2026
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado)
- Humedad del grano entre el 10% y 12%.

BENEFICIOS

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé, y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor puntaje.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé y Guatemalan Coffees.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2026 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

CATEGORÍA
PROCESOS

CALENDARIO
DE PARTICIPACIÓN

6 al 17 de abril	Recepción de muestras y formularios Oficinas Centrales / Región III Guatemala, Guatemala
20 al 24 de abril	Preselección y competencia Oficinas Centrales
13, 15 y 21 de mayo	Premiación y cierre

En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan geográficamente.

OBJETIVO

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café de especialidad según el proceso de beneficiado utilizado Lavado, Honey y Natural de todas las zonas cafetaleras del país.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2026. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural), por unidad productiva u organización de productores.

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

No se aceptan muestras sin formulario.

El formulario por cada muestra ingresada debe de llenarse completamente, con redacción legible y datos completos, principalmente la información correspondiente a datos de contacto para la promoción.

ESPECIFICACIONES
DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2025 - 2026
- Procesado vía húmeda, semihúmeda o seca (pergamino lavado, pergamino Honey o Cereza seca natural)
- Humedad del grano entre el 10% y 12%.

BENEFICIOS

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor puntaje.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2026 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

CATEGORÍA
ROBUSTAS FINOS

CALENDARIO
DE PARTICIPACIÓN

23 al 27 de febrero	Recepción de muestras y formularios Oficinas Centrales / Región III Guatemala, Guatemala
02 al 06 de marzo	Preselección y competencia Oficinas Centrales
26 de marzo	Premiación y rueda de catación Oficinas Centrales

OBJETIVOS

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

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2026. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Se aceptan todas las líneas genéticas de *Coffea Canephora*. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una muestra por proceso (lavado, honey, natural), por unidad productiva u organización de productores.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas, con una humedad del grano entre 10% - 12%.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino seco o una muestra de 6 libras de café pergamino Honey / Cereza seca natural. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

No se aceptan muestras sin formulario.

El formulario por cada muestra ingresada debe de llenarse completamente, con redacción legible y datos completos, principalmente la información correspondiente a datos de contacto para la promoción.

ESPECIFICACIONES
DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2025 - 2026
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural
- Humedad del grano entre el 10% y 12%.

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2026.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora. El tamaño de cada lote a comprar estará en un rango de 5 a 10 qq de café pergamino: lavado, honey o natural.
- Para ser proveedor de Anacafé, cada unidad productiva deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café), factura comercial del propietario o empresa registrada en Anacafé. El pago a realizarse por la compra de cafés será cancelado a nombre de la persona individual y/o jurídica que aparezca en los registros de Anacafé como propietario de la unidad productiva.
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores siempre y cuando los productores estén dispuestos a facilitar muestras para estas dinámicas.

Rango de puntos	Proceso lavado (pergamino lavado)	Proceso Honey (pergamino honey)	Proceso natural (cereza seca)
83.5-84.99	Q 1,800.00	Q 1,900.00	Q 2,000.00
85-85.99	Q 1,900.00	Q 2,000.00	Q 2,100.00
86 o más	Q 2,000.00	Q 2,100.00	Q 2,200.00

* Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría "Robustas Finos" que compra Anacafé para fines promocionales.
* Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.
* Para la facturación, los precios de compra indicados en la tabla anterior ya incluyen impuestos.
* Deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café).
* El pago saldrá a nombre de la persona individual o jurídica que aparece inscrita en los registros de Anacafé como propietario(a) de la unidad productiva. (Aplica para todas las competencias).
* Preselección y competencia para identificar lotes elegibles de compra > Compras contacta a UP's para negociación > Entrega de lotes a beneficio seco > Confirmación del peso y calidad del lote (catación comparativa con muestra de competencia) > Facturación y firma de contrato > Emisión del pago a UP (Representante legal o Propietario). Para mayor información 2421-3700 ext 2062, o julio.esl@anacafe.org

CATEGORÍA
CAFÉ ORGÁNICO
CALENDARIO
DE PARTICIPACIÓN

02 al 06 de marzo	Recepción de muestras y formularios Oficinas Centrales / Región III Guatemala, Guatemala
09 al 13 de marzo	Preselección y competencia Oficinas Centrales
26 de marzo	Premiación y rueda de catación Oficinas Centrales

OBJETIVOS

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

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2026. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Se aceptan todas las variedades Arábicas. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una muestra por proceso (lavado, honey, natural), por unidad productiva u organización de productores.
- Presentar copia simple de los sellos o certificaciones vigentes.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas con una humedad del grano entre 10% - 12%.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino seco o una muestra de 6 libras de café pergamino Honey / Cereza seca natural. La muestra debe

ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

No se aceptan muestras sin formulario.

El formulario por cada muestra ingresada debe de llenarse completamente, con redacción legible y datos completos, principalmente la información correspondiente a datos de contacto para la promoción.

ESPECIFICACIONES
DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2025 - 2026
- Certificado orgánico vigente
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural
- Humedad del grano entre el 10% y 12%.

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2026.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora. El tamaño de cada lote a comprar estará en un rango de 5 a 10 qq de café pergamino: lavado, honey o natural.
- Para ser proveedor de Anacafé, cada unidad productiva deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café), factura comercial del propietario o empresa registrada en Anacafé. El pago a realizarse por la compra de cafés será cancelado a nombre de la persona individual y/o jurídica que aparezca en los registros de Anacafé como propietario de la unidad productiva.
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé.

* Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría "Café orgánico" que compra Anacafé para fines promocionales.
Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.
* Para la facturación, los precios de compra indicados en la tabla anterior ya incluyen impuestos.
* Deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café).

Rango de punteos	Lavado tradicional (pergamino lavado)	Honey tradicional (pergamino honey)	Natural tradicional (cereza seca)	Lavado exótico	Honey exótico	Natural exótico
85-85.99	Q 2,600.00	Q 2,800.00	Q 2,900.00	Q 3,300.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00
86-86.99	Q 2,700.00	Q 2,900.00	Q 3,000.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00
87 o más	Q 2,800.00	Q 3,000.00	Q 3,100.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00	Q 3,700.00

* El pago saldrá a nombre de la persona individual o jurídica que aparece inscrita en los registros de Anacafé como propietario(a) de la unidad productiva. (Aplica para todas las competencias).
* Procedimiento de compra de lotes elegidos: preselección y competencia para identificar lotes elegibles de compra > Compras contacta a UP's para negociación > Entrega de lotes a beneficio seco > Confirmación del peso y calidad del lote (catación comparativa con muestra de competencia) > Facturación y firma de contrato > Emisión del pago a UP (Representante legal o Propietario). Para mayor información 2421-3700 ext 2062, o julioesl@anacafe.org

CATEGORÍA
FLORES DEL CAFÉ
CALENDARIO
DE PARTICIPACIÓN

23 al 27 de marzo	Recepción de muestras y formularios Oficinas Centrales / Región III Guatemala, Guatemala
06 al 10 de abril	Preselección y competencia Oficinas Centrales
23 de abril	Premiación y rueda de catación Oficinas Centrales

OBJETIVOS

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

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2026. Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 o 1062.
- Ser una mujer caficultora individual o jurídica. Si no posee una afiliación en Anacafé, deberá presentar una carta de nombramiento, firmada por el propietario o representante jurídico de la Unidad Productiva a la que representa.
- Si es mujer y es representada por una personería jurídica, es la organización a la que pertenece quien tendrá el aval de inscribirla.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural) por unidad productiva.
- La participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

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

No se aceptan muestras sin formulario.
El formulario por cada muestra ingresada debe de llenarse completamente, con redacción legible y datos completos, principalmente la información correspondiente a datos de contacto para la promoción.

ESPECIFICACIONES
DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2025 - 2026
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural
- Humedad del grano entre el 10% y 12%.

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés por proceso a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de los 3 primeros lugares en, al menos, 1 evento internacional en donde participe Anacafé durante el 2026.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora. El tamaño de cada lote a comprar estará en un rango de 5 a 10 qq de café pergamino: lavado, honey o natural.
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores siempre y cuando los productores estén dispuestos a facilitar muestras para estas dinámicas.

* Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría "Flores del Café" que compra Anacafé para fines promocionales.
Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.
* Para la facturación, los precios de compra indicados en la tabla anterior ya incluyen impuestos.
* Deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café).

Rango de puntajes	Lavado tradicional (pergamino lavado)	Honey tradicional (pergamino honey)	Natural tradicional (cereza seca)	Lavado exótico	Honey exótico	Natural exótico
85-85.99	Q 2,600.00	Q 2,800.00	Q 2,900.00	Q 3,300.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00
86-86.99	Q 2,700.00	Q 2,900.00	Q 3,000.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00
87 o más	Q 2,800.00	Q 3,000.00	Q 3,100.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00	Q 3,700.00

* El pago saldrá a nombre de la persona individual o jurídica que aparece inscrita en los registros de Anacafé como propietario(a) de la unidad productiva. (Aplica para todas las competencias).
* Procedimiento de compra de lotes elegidos: preselección y competencia para identificar lotes elegibles de compra > Compras contacta a UP's para negociación > Entrega de lotes a beneficio seco > Confirmación del peso y calidad del lote (catación comparativa con muestra de competencia) > Facturación y firma de contrato > Emisión del pago a UP (Representante legal o Propietario). Para mayor información 2421-3700 ext 2062, o julioesl@anacafe.org

CATEGORÍA
COPCOFFEE

CONVOCATORIA COSECHA TEMPRANA	
09 al 13 de febrero	Recepción de muestras y formularios Oficinas Regionales de Anacafé, organizaciones en zonas de cosecha temprana
16 al 20 de febrero	Preselección y competencia. Anacafé oficinas centrales.
14 de mayo	Premiación y rueda de catación. Anacafé oficinas centrales.

CONVOCATORIA COSECHA TARDÍA	
13 al 17 de abril	Recepción de muestras y formularios Oficinas regionales de Anacafé, organizaciones en zonas de cosecha tardía
20 al 24 de abril	Preselección y competencia Anacafé oficinas centrales.
14 de mayo	Premiación y rueda de catación. Anacafé oficinas centrales.

OBJETIVOS

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

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados a 2026.
- Para mayor información sobre el estado de actualización puede comunicarse al 2421-3700 ext 1061 / 1062.
- Se acepta un máximo de 2 muestras por organización.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural) por Unidad Productiva.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas, con una humedad del grano entre 10% - 12%.

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

No se aceptan muestras sin formulario.

El formulario por cada muestra ingresada debe de llenarse completamente, con redacción legible y datos completos, principalmente la información correspondiente a datos de contacto para la promoción.

ESPECIFICACIONES
DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2025 - 2026
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural
- Humedad del grano entre el 10% y 12%.

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés por proceso a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de los 3 primeros lugares en al menos, 1 evento internacional en donde participe Anacafé durante el 2026.
- Anacafé comprará al menos 3 lotes dentro de los 10 mejores de toda la competencia, para fines promocionales y creación de edición especial en sus puntos de venta, Guaco Café y Aeropuerto Internacional La Aurora. El tamaño de cada lote a comprar estará en un rango de 5 a 10 qq de café pergamino: lavado, honey o natural.
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores siempre y cuando los productores estén dispuestos a facilitar muestras para estas dinámicas.

* Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría “CopCoffee” que compra Anacafé para fines promocionales.
* Sin excepción, el propietario (persona individual o jurídica) de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.
* Para la facturación, los precios de compra indicados en la tabla anterior ya incluyen impuestos.
* Deberá presentar RTU vigente (habilitado para venta de café).
* El pago saldrá a nombre de la persona individual o jurídica que aparece inscrita en los registros de Anacafé como propietario(a) de la unidad productiva. (Aplica para todas las competencias).
* Procedimiento de compra de lotes elegidos: preselección y competencia para identificar lotes elegibles de compra > Compras contacta a UP’s para negociación > Entrega de lotes a beneficio seco > Confirmación del peso y calidad del lote (catación comparativa con muestra de competencia) > Facturación y firma de contrato > Emisión del pago a UP (Representante legal o Propietario).
Para mayor información 2421-3700 ext 2062, o julio.es@anacafe.org

Rango de puntues	Lavado tradicional (pergamino lavado)	Honey tradicional (pergamino honey)	Natural tradicional (cereza seca)	Lavado exótico	Honey exótico	Natural exótico
85-85.99	Q 2,600.00	Q 2,800.00	Q 2,900.00	Q 3,300.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00
86-86.99	Q 2,700.00	Q 2,900.00	Q 3,000.00	Q 3,400.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00
87 o más	Q 2,800.00	Q 3,000.00	Q 3,100.00	Q 3,500.00	Q 3,600.00	Q 3,700.00



ANACAFÉ
GUATEMALA

MÁS INFORMACIÓN

ROBERTO SOTO

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

MAURICIO ALVARADO

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