ANACAFÉ
GUATEMALA

MEMORIA DE LABORES
2022 - 2023

ANACAFÉ
GUATEMALA

MEMORIA DE LABORES
2022 - 2023

CONTENIDO

IMPULSAMOS EL DESARROLLO
DE LOS CAFICULTORES

04 **Junta Directiva 2022-2023**

06 **Carta del Presidente**

08 **Breve Historia de Anacafé**

10 **SERVICIOS AL CAFICULTOR**

11 Análisis de Mercado

25 Cedicafé y Sostenibilidad

25 Centro de Investigaciones en Café – Cedicafé

37 Ambiente, Cambio Climático, Agroforestería y Servicios Ecosistémicos

52 Calidad, Poscosecha e Innovación

71 Sistema de información geográfica de Anacafé (GIS)

75 Café orgánico, sellos y certificaciones

79 Autorización electrónica de documentos de exportación

80 Fortalecimiento Organizacional

88 Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas – Analab

92 Laboratorio de Catación

107 Tostaduría

108 Transferencia de Tecnología

124 **MERCADEO Y PROMOCIÓN**

125 Acceso a Mercados y Sostenibilidad

129 Posicionamiento Guatemalan Coffees

134 Promoción Internacional

142 Promoción Nacional y Consumo Interno

148 Stand Cafés de Guatemala Aeropuerto La Aurora

149 Subastas Internacionales

158 **LIDERAZGO INSTITUCIONAL**

159 Seminario Jefes de Misión 2022 del Ministerio de Relaciones Exteriores

160 Sesión Junta Directiva Specialty Coffee Association en Guatemala

162 Lanzamiento Nueva Imagen Anacafé

164 Congreso de la Caficultura 2023 – Edición 32

166 Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café

167 Exportaciones del Café de Guatemala

170 Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural – Funcafé

175 Mesas de Enlace

176 Proyectos de Cooperación

188 Transferencia de Tecnología

JUNTA DIRECTIVA 2022-2023

Presidente
José Tulio González Escamilla

Vicepresidente
Ricardo Andrés Destarac Bardales

Directores Propietarios

Guillermo Sánchez Ayau
Gerardo Flores Castañeda
Francisco Adolfo Quezada Montenegro
Teodoro Engelhardt Ortega
Marco Antonio Az Alonzo
Juan Roberto García Portillo
Samy López García
Guadalupe Alberto Reyes Aguilar

Directores Suplentes

Adolfo Boppel Archila
Jovita Castillo de Ortiz
Pedro Echeverría Falla
Karl Heinrich Ufer Gil
Juan Carlos Estévez Calderón
Gunter Rafael Herman Castillo
German Esteban Ramírez
Emilio de León Ventura
Ciriaco Pirique Raguay
Gabriela Delgado Stubbs

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

Sentados, de izquierda a derecha:

1. Juan Roberto García Portillo
2. Samy López García
3. Francisco Adolfo Quezada Montenegro
4. Gerardo Flores Castañeda
5. Ricardo Andrés Destarac Bardales, Vicepresidente
6. José Tulio González Escamilla, Presidente
7. Guillermo Sánchez Ayau
8. Marco Antonio Az Alonzo
9. Guadalupe Alberto Reyes Aguilar
10. Gunter Rafael Herman Castillo

De pie, de izquierda a derecha:

1. Luisa Fernanda Correa Mancía, Secretaria de Junta Directiva y Gerente General
2. German Esteban Ramírez
3. Ciriaco Pirique Raguay
4. Karl Heinrich Ufer Gil
5. Jovita Castillo de Ortiz
6. Adolfo Boppel Archila
7. Juan Carlos Estévez Calderón
8. Pedro Echeverría Falla
9. Gabriela Delgado Stubbs
10. Emilio de León Ventura

**Ausente: Teodoro Engelhardt Ortega*

CARTA DEL PRESIDENTE

Estimados caficultores:

Es un honor dirigirme a todos ustedes para compartir los logros y avances que hemos alcanzado en el año cafetalero 2022-2023. Compartiré, de forma general, las diversas áreas de trabajo y proyectos que hemos llevado a cabo en nuestra constante búsqueda de fortalecer y apoyar al sector cafetalero guatemalteco.

Es importante destacar que el año cafetalero que concluyó el pasado 30 de septiembre cerró con importantes indicadores, y el pronóstico apunta a un panorama positivo para el café de Guatemala a través de la implementación de estrategias y programas innovadores. Las exportaciones de café en el ejercicio cafetalero 2022/2023 cerraron en 3,870,807 quintales de café oro. Estas cifras se traducen en un ingreso de divisas de US$944,376,660, lo que posiciona al café como el producto agroindustrial más importante para la economía del país según las estadísticas del Banco de Guatemala.

En el Centro de Investigaciones en Café se priorizaron los trabajos relacionados con la adaptabilidad de diversos materiales de diferente origen, entre los que se encuentran variedades arábicas, híbridos arábicos, así como robustas y conilones. También se han desarrollado capacitaciones en genética, Manejo Integrado en Plagas y Enfermedades y en el uso de la aplicación Coffee Cloud, así como en la propagación vegetativa y enraizamiento. Además, se han compartido experiencias a través de giras de observación y aprendizaje en zonas cafetaleras de Brasil y Nicaragua, como iniciativas para promover la rentabilidad sustentable.

En relación con la Unidad de Ambiente, Cambio Climático, Agroforestería y Servicios Ecosistémicos, se han tomado medidas significativas, como monitorear la huella de carbono del sector café en Guatemala y brindar talleres para productores y técnicos sobre regulaciones europeas relacionadas con la deforestación. Además, se ha fomentado la diversificación económica y la biodiversidad en la cadena de café.

La Calidad, Poscosecha e Innovación son aspectos cruciales para el sector cafetalero. Como aspecto a destacar, durante este año Anacafé ha fortalecido la estrategia de establecimiento del café robusta y conilón en distintas zonas de vida que el café arábigo como una alternativa de siembra, realizando giras de campo y capacitaciones en zonas estratégicas del país.

La Unidad de Café Orgánico de Anacafé continúa trabajando en la sistematización y capacitación sobre producción de lombricompost y sistemas agroecológicos de café, así como en la capacitación sobre certificación orgánica y actualización de normativas.

A través de la Unidad de Sistemas de Información Geográfica (GIS), Anacafé ha logrado un avance de las prestaciones tecnológicas basadas en la web y los dispositivos móviles. Durante este ejercicio cafetalero, se ha avanzado en el diseño de mapas web que, a diferencia de los mapas impresos, son dinámicos y se pueden manipular de manera interactiva. Esta tecnología brinda una forma más flexible y eficaz de acceder y utilizar datos geoespaciales en la industria cafetalera.

El Fortalecimiento Organizacional sigue siendo una piedra angular de nuestra labor, por lo que en este último año seguimos promoviendo la asociatividad en el sector cafetalero, ayudando a actualizar las organizaciones y ofreciendo capacitaciones a las mismas. Hemos enfocado nuestros esfuerzos en la gestión estratégica, la inclusión y la sostenibilidad económica y social.

La innovación es uno de los pilares de nuestra nueva estrategia, y es por ello que el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas – Analab ha mejorado sus servicios con la implementación de un laboratorio de biología molecular y actualizaciones tecnológicas en

la preparación de muestras, así como la gestión de la calidad. Analab cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad implementado y cada vez más fortalecido, permitiendo brindar a nuestros clientes servicios de calidad y confiables. Actualmente, cuenta con 14 parámetros acreditados bajo la norma COGUANOR NTC/ISO/IEC 17025:2017 (OGA-LE-087-18).

El Laboratorio de Catación de Anacafé 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. Durante la cosecha 2022/2023, El Laboratorio atendió un total de 5,517 evaluaciones provenientes de 11 rubros diferentes. Con relación al año anterior, se observa un crecimiento neto de 29.29% de los análisis realizados, equivalente a 1,250 muestras más que la cosecha anterior.

El Departamento de Transferencia de Tecnología, a través del equipo de Consultores, ha sido fundamental en la promoción e implementación del programa de Rentabilidad Sustentable. Este programa inició con la fase I de implementación en mayo de 2021. En este período cafetalero en el que se cumplen dos años de implementación, 1,923 productores se sumaron al programa y muchos más están prontos a iniciar el mismo.

Este año se han desarrollado giras de campo para dar a conocer el programa de Rentabilidad Sustentable. Estas giras proporcionan una oportunidad para analizar los cambios y las oportunidades que se han generado, al mismo tiempo que motivan a más personas a unirse a esta iniciativa. En el transcurso del año, se llevaron a cabo más de 600 eventos de giras de Rentabilidad Sustentable, con la participación de más de 6,000 asistentes.

Además, por tercer año consecutivo se realizaron las denominadas "Mesas de Enlace", que son un espacio integrado por directores de Junta Directiva de Anacafé y caficultores de las regiones cafetaleras. El objetivo principal es establecer canales de comunicación eficientes para conocer el avance e incidencia de las iniciativas y planes implementados por Anacafé, así como buscar soluciones en conjunto de los diversos retos que se tienen en la caficultura guatemalteca.

Uno de los principales objetivos de Anacafé es proyectar el café de Guatemala al mundo y continuar fortaleciendo y afianzando los lazos comerciales de los productores con más compradores de cafés especiales, buscando impactar positivamente en la rentabilidad y sustentabilidad de las familias productoras de café.

En este último año, se ha participado en diversas actividades nacionales e internacionales, incluyendo ferias, competencias y eventos de promoción. Se han fortalecido las ruedas de negocios, las cuales tienen como objetivo promover la caficultura y facilitar la conexión entre los productores y los compradores, fortaleciendo así las oportunidades de acceso al mercado para las unidades productivas cafetaleras.

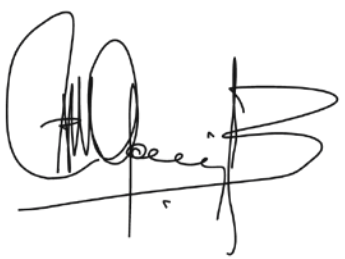
El eje central de la estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca Guatemalan Coffees, que con su nueva imagen y posicionamiento, busca conquistar a más consumidores alrededor del mundo impulsando el incremento en el consumo y demanda del grano guatemalteco a largo plazo. La participación en las principales ferias internacionales de cafés especiales, como herramienta para fomentar estas oportunidades directas, ha permitido acercarse cada vez más a dichos objetivos.

En un mundo en constante evolución, la innovación y las nuevas tendencias son vitales para mantenerse a la vanguardia en cualquier industria, y el café de Guatemala destaca por ello. Como parte de la estrategia de promoción nacional de Anacafé, se inauguró "Guaco Café", un nuevo espacio educativo, de promoción y posicionamiento de los cafés de Guatemala.

En esa misma línea, como parte de la proyección del café de Guatemala a nivel nacional e internacional y con el objetivo de evolucionar hacia una identidad visual que represente la nueva estrategia institucional, Anacafé lanzó este año una nueva imagen. El proceso de evolución inició con la misión de transformar el futuro del café de Guatemala. Con un lenguaje inclusivo, la nueva imagen de Anacafé proyecta un enfoque en el que se desarrollan mensajes que refuerzan los pilares de la institución: calidad, innovación, comunidad y sostenibilidad.

Cada uno de los logros y proyectos alcanzados durante este año son el resultado del arduo trabajo de los productores de café del país, la dedicación de todo el equipo que integra las diferentes áreas de Anacafé y los integrantes de la Junta Directiva de la Asociación. Deseo reafirmar mi compromiso para seguir liderando el trabajo hacia un crecimiento sostenible para lograr una caficultura humana, dinámica, rentable y sostenible.

Atentamente,



JOSÉ TULIO GONZÁLEZ
PRESIDENTE
ANACAFÉ

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.

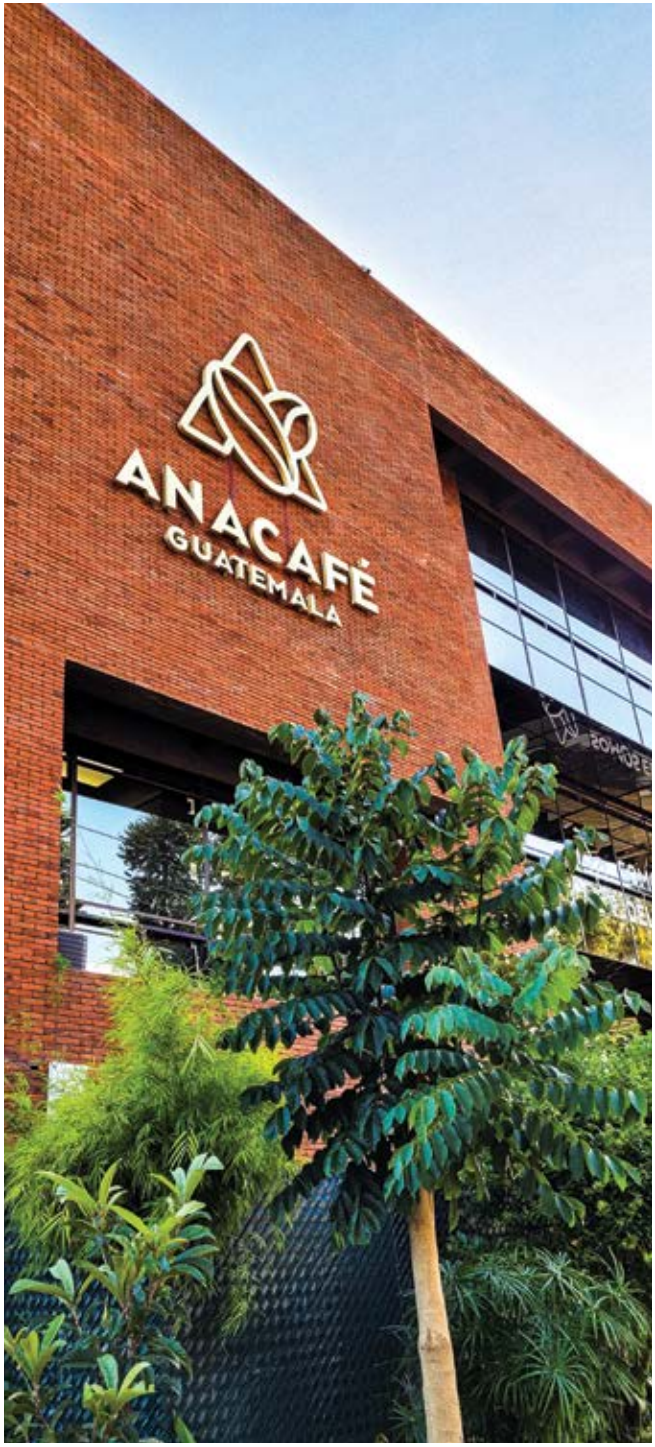
La Asociación fue formalmente creada el 4 de noviembre de 1960, mediante el decreto 1397 de 1960, Ley de Creación de la Asociación Nacional del Café, emitida por el Organismo Legislativo el 4 de noviembre de 1960, sancionada por el presidente Miguel Ydígoras Fuentes el 9 de noviembre del mismo año y 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 vela 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 cafetera en el plano interno y representa los intereses gremiales de los caficultores. Además, debe conocer y resolver todas las cuestiones de carácter interno que se presenten a su consideración.

Desde hace 63 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 cafetera 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 más de 125 mil caficultores y sus familias en todo el país, de las cuales 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 mediana 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.

SERVICIOS AL CAFICULTOR

CONVERTIMOS LOS RETOS
EN OPORTUNIDADES

ANÁLISIS DE MERCADO

Antecedentes

Los precios del café del contrato "C" cerraron la temporada 2022/23 en USD 146.15 por quintal oro puesto en Nueva York, comparado con el cierre en USD 221.55 de la temporada 2021/22, esto representa una baja del 34%. El precio durante el año cafetalero se mostró con alta volatilidad, con un movimiento de 81.60 USD en un rango comprendido entre USD 226.45 y USD 144.85.

Durante la temporada 2022/23 se pudo observar una tendencia bajista para el precio del café, esto por temas de producción mundial ya que en Brasil se observó un aumento de producción de 58.1 millones de sacos de 60 kg a 62.6 millones de sacos de 60kg (USDA reporte junio 2023). El petróleo WTI bajó a principios del año 2022-2023 con un alza en septiembre de 2023 para cerrar en $90.79.

GRÁFICA DEL COMPORTAMIENTO TRIMESTRAL DEL CAFÉ
EN EL CONTRATO C

Producción Mundial

La producción mundial de café para la temporada 2022/23 cerro en 170 millones de sacos de 60 kilos, para un aumento de 4.64 millones de sacos de la cosecha 21/22.

La producción total de arábica y robusta de Brasil en 62.6 millones para la temporada 2022/23.

La producción de café de Vietnam se estima en 31.3 millones de sacos para la temporada actual, con un incremento de 1.6 millones de sacos.

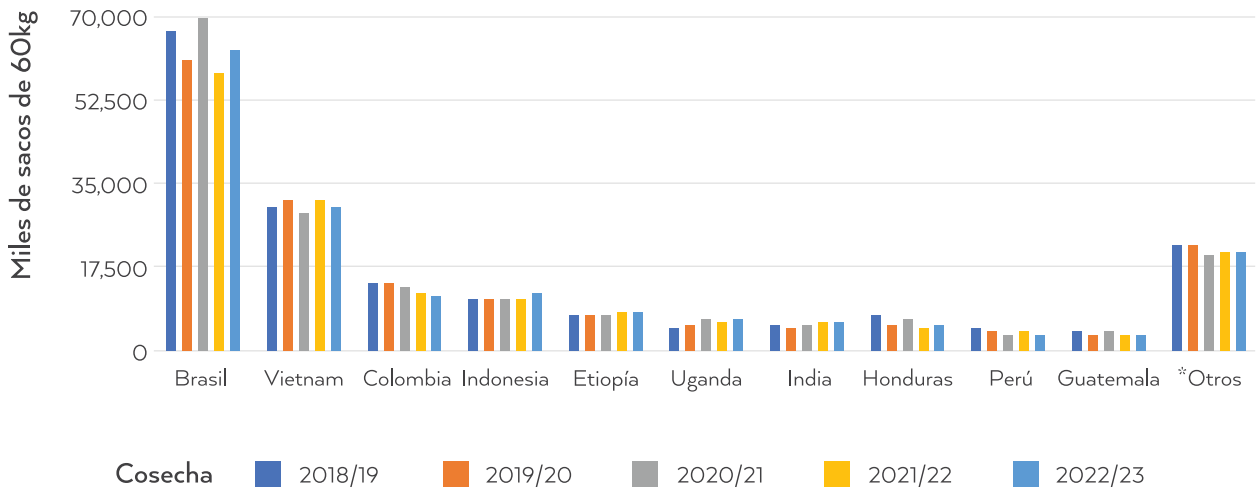
En cuanto a México y Centroamérica, la producción se estima en 17.9 millones de sacos; este conglomerado de productores posee un 95% de variedad arábica.

La producción de café colombiano se estima en 11.6 millones de sacos; con un incremento de 0.3 millones de sacos.

En Indonesia, la producción combinada de arábica y robusta se estima con incremento de 2.2 millones de sacos para totalizar 9.7 millones de sacos.

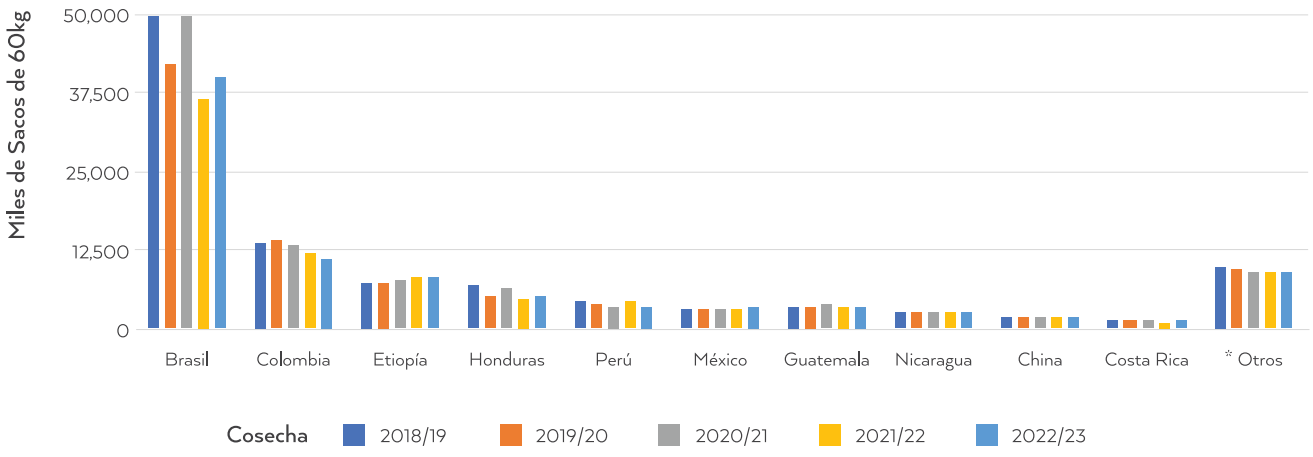
Etiopia, se mantiene el quinto productor mundial de café y tercer lugar como productor de café arábica con una producción para la temporada 2022/23 de 8.27 millones de sacos.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ
GRÁFICA DE USDA



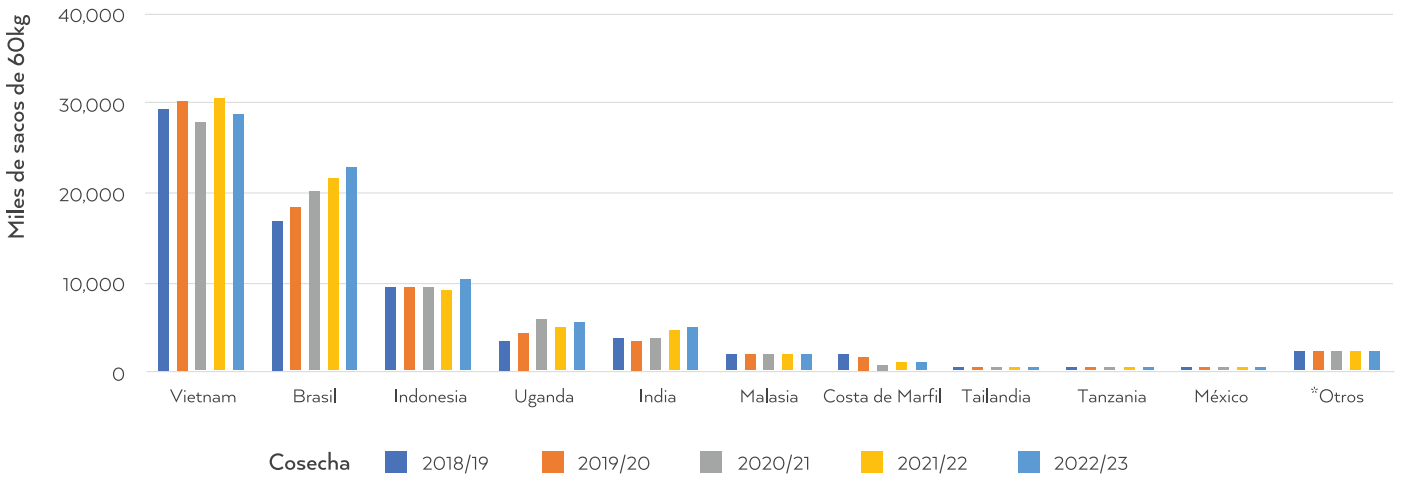
*Otros incluyen México, Nicaragua, China, Malasia, Costa Rica, Costa de Marfil, Tanzania, Papúa Nueva Guinea, Kenia, Tailandia, El Salvador, Venezuela, Laos, Filipinas, Ecuador, Madagascar, Camerún, Congo, Ruanda, Burundi, Guinea, Republica Dominicana, Bolivia, Cuba, Panamá, Sierra Leone, Estados Unidos, Angola, Togo, Jamaica y Malawi.

PRODUCCIÓN ARÁBIGO



*Otros incluyen Indonesia, India, Vietnam, Uganda, Kenia, Papúa Nueva Guinea, Tanzania, El Salvador, Venezuela, Ruanda, Burundi, República Dominicana, Ecuador, Bolivia, Congo, Camerún, Madagascar, Filipinas, Jamaica y Malawi.

PRODUCCIÓN ROBUSTA



*Otros incluyen Laos, Filipinas, Madagascar, Camerún, Ecuador, Congo, Guinea, Nicaragua, Guatemala, Sierra Leone, Papúa Nueva Guinea, Angola y Togo.

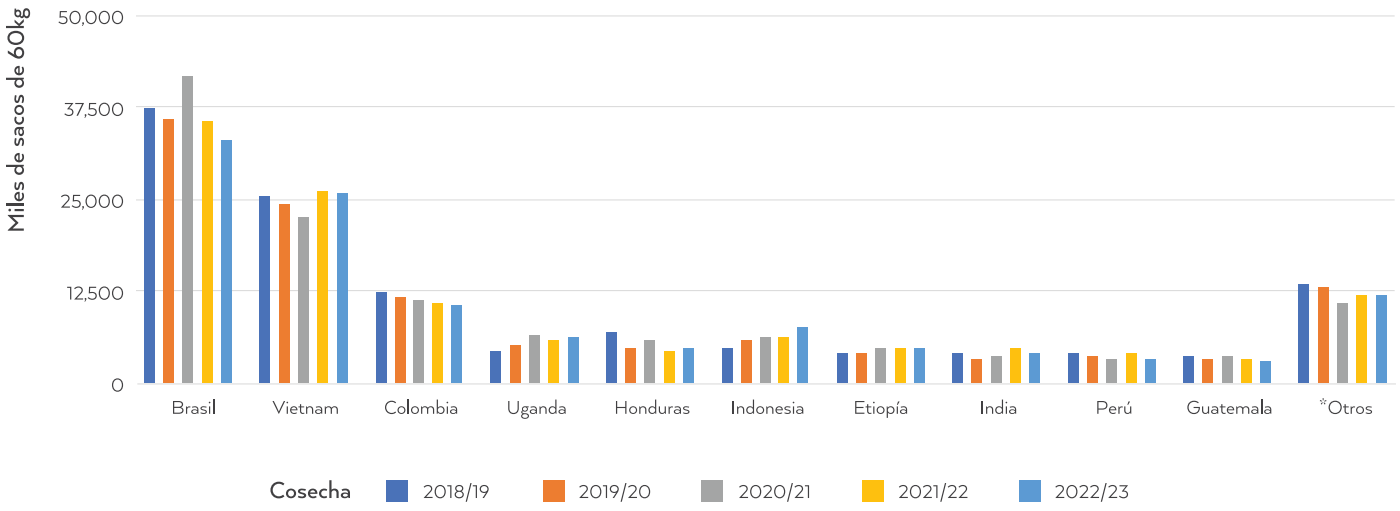
Exportaciones globales

Según el USDA, para la temporada 2022/23, las exportaciones globales de café oro se estiman en una cifra de 116.42 millones de sacos, principalmente debido a la reducción de exportaciones provenientes de Brasil.

Los principales exportadores de la temporada 2022/23 según información a junio 2023 son: 1. Brasil con 33 millones de sacos 2. Vietnam 26 millones de sacos. Colombia 10.8 millones de sacos.

Guatemala figura en el puesto 10 con 3.2 millones de sacos.

EXPORTACIONES DE CAFÉ ORO



*Otros incluyen Nicaragua, México, Tanzania, Costa Rica, Costa de Marfil, Papúa Nueva Guinea, China, Kenia, El Salvador, Laos, Ruanda, Burundi, Camerún, Guinea, Congo, Ecuador, Sierra Leone, Bolivia, Togo, Cuba, Angola, Republica Dominicana, Jamaica, Madagascar, Malawi, Panamá, Venezuela.

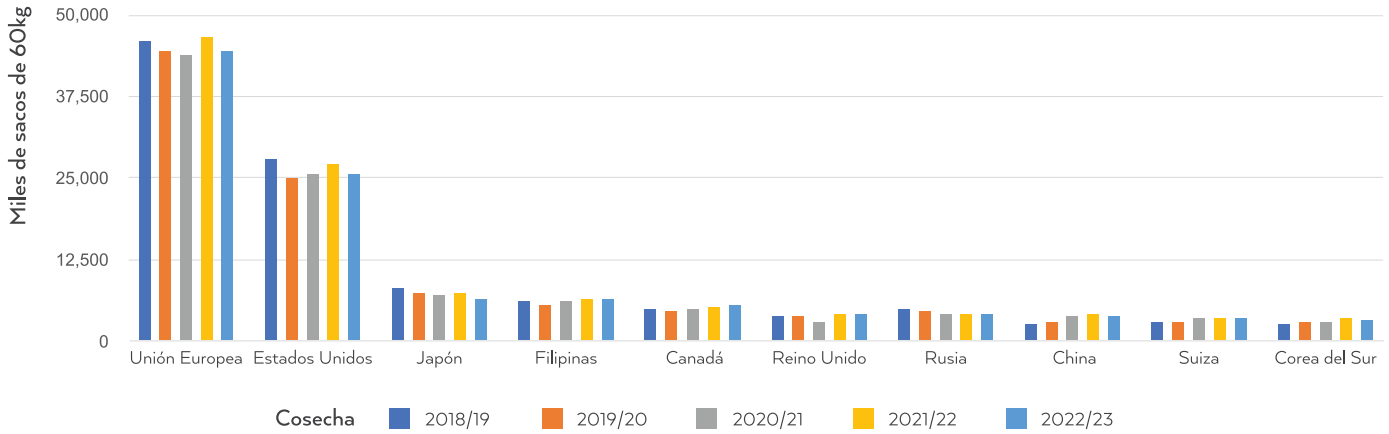
Importadores de café a nivel mundial

Para la temporada 2022/23 según información a junio 2023, los principales importadores son:

- **Unión Europea: 44.5 millones** de sacos 60 kilos.
- **Estados Unidos de América: 25.6** millones de sacos 60 kilos.
- **Japón**: **6.5 millones** de sacos de 60 kilos.

LOS 10 PAÍSES CON MAYOR IMPORTACIÓN EN EL MUNDO

SEGÚN EL USDA



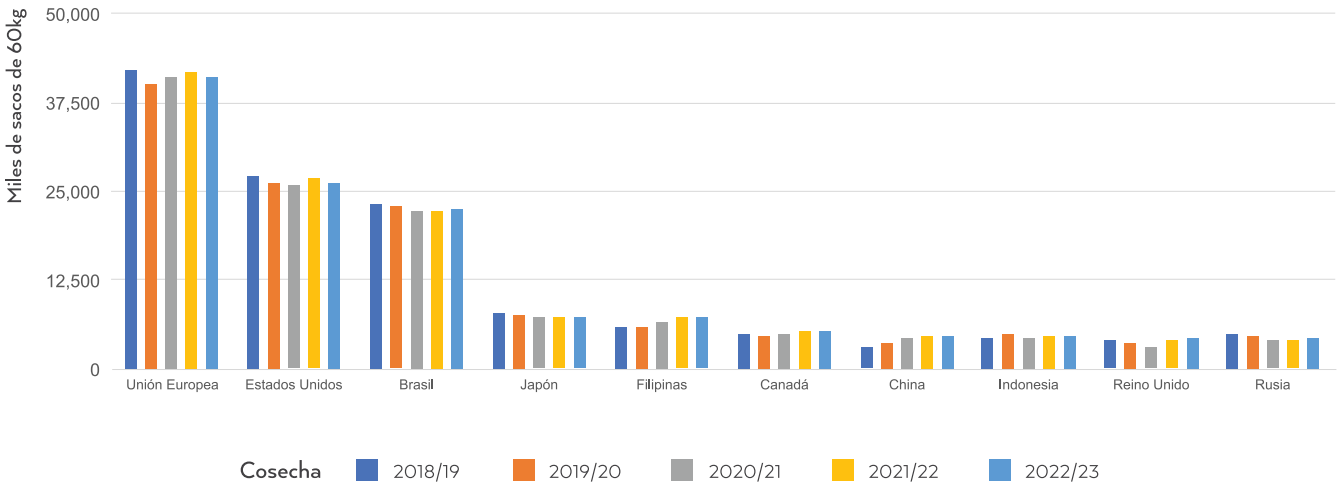
Consumo

Se estima que en la temporada 2023/24, el consumo global estará en 170.2 millones de sacos.

Los principales consumidores para la actual temporada son:

- **Unión Europea: 41 millones** de sacos 60 kilos.
- **Estados Unidos de América: 26.3 millones** de sacos 60 kilos.
- **Brasil: 22.45 millones** de sacos 60 kilos.
- **Japón: 7.2 millones** de sacos 60 kilos.

LOS 10 PAÍSES CON MAYOR CONSUMO DOMÉSTICO
SEGÚN EL USDA



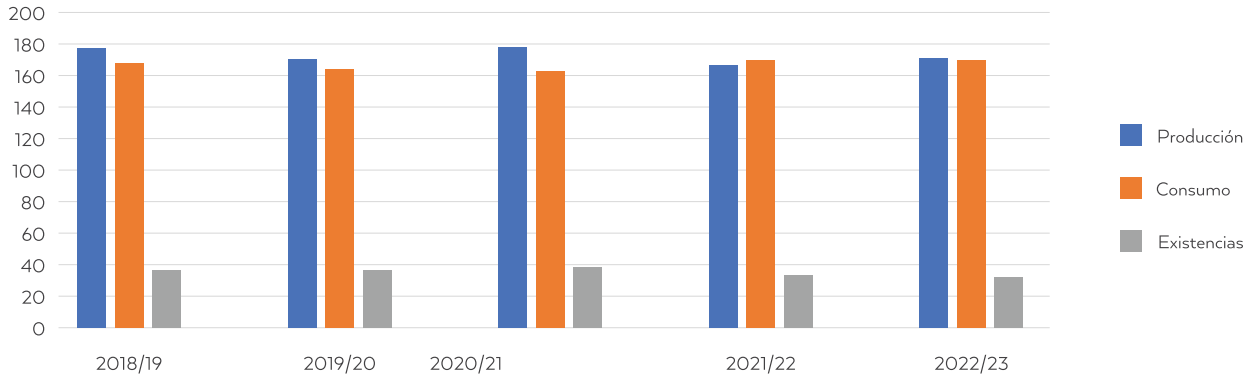
Existencias globales

Los inventarios para la temporada 2022/23 se estiman en 31.83 millones de sacos.

Los principales países que cuentan con inventarios son:

- Unión Europea: 13.3 millones de sacos 60 kilos.
- Estados Unidos de América: 6.77 millones de sacos.
- Brasil: 2.68 millones de sacos.
- Vietnam: 2.66 millones de sacos.
- Japón: 2.00 millones de sacos.

COMPORTAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN, CONSUMO Y EXISTENCIAS
DE CAFÉ

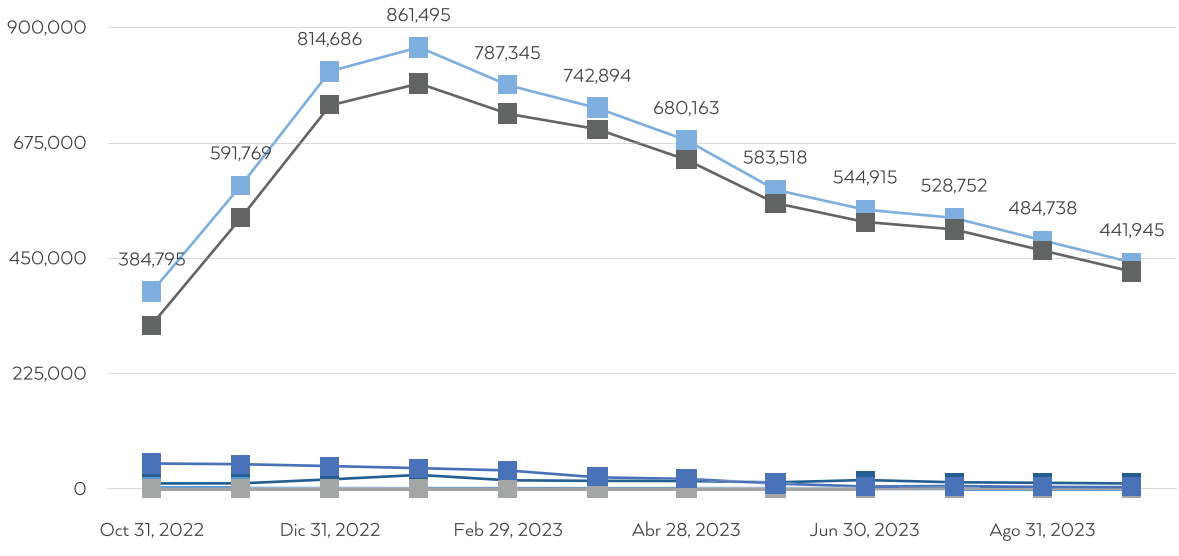


Año cafetalero	Producción	Consumo	Existencias
2018/19	175.95	166.43	37.12
2019/20	169.08	162.6	36.22
2020/21	176.68	162.28	38.42
2021/22	165.37	168.26	33.04
2022/23	170.01	168.26	31.58

Comportamiento de las existencias certificadas ICE

Las existencias certificadas de café arábico se reportaron constantemente a la baja, luego de los primeros cuatro meses del año cafetero 2022/23.

EXISTENCIAS CERTIFICADAS ICE 2022/23



Fuente: ICE Futures. 2023.

Comportamiento del dólar vs. otras monedas

Las monedas de los principales productores de café, el real brasileño y el peso colombiano se devaluaron lo que activó fijaciones de origen, dado que la producción de café se realiza en moneda local y la venta se realiza en moneda extranjera.

DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS REAL BRASILEÑO

DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS PESO COLOMBIANO

DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS QUETZAL GUATEMALTECO

DÓLAR ÍNDEX

Comportamiento Materias Primas

La relación de las materias primas se calcula a raíz del precio del petróleo, ya que de éste dependen los insumos básicos para la producción del café y de otros cultivos de producción extensiva como el hule y el azúcar.

PETRÓLEO WTI

La diferencia entre precios de arábica y robusta se ampliaron durante el ejercicio 2022/2023 a consecuencia de las mezclas para cafés tostado y por la caída de exportaciones de robustas Vietnam, el principal productor.

CAFÉ ARÁBIGO (MORADO) **VS CAFÉ ROBUSTA** (VERDE)

HULE

AZÚCAR

Países Productores

Brasil

Al 29 de septiembre, las existencias certificadas (ICE Futures) ascendieron a 131,479 sacos de 60 kg, de las cuales el 97% se encontraban en puertos europeos.

Brasil logró el ritmo de recolección de cosecha más rápido desde 2019 debido a condiciones agroclimáticas favorables.

Vietnam

El mercado de robusta se vio fuertemente influenciado por la escasez de grano de Vietnam, el principal productor mundo. Se estima que las exportaciones de enero a septiembre 2023 disminuyeron 7.3% respecto el año anterior.

Colombia

Al 29 de septiembre, las existencias certificadas (ICE Futures) ascendieron a 3,503 sacos de 60 kg. Estas fueron reportadas en puertos norteamericanos.

El gobierno amplió el plazo de eliminación de aranceles sobre fertilizantes importados como medida para detener el marcado incremento del precio de los alimentos, favoreciendo al sector cafetalero con insumos de precios más accesibles.

Centroamérica

Al 29 de septiembre, las existencias certificadas (ICE Futures) de El Salvador, Honduras y Nicaragua ascendieron a 290,460 sacos de 60 kg, siendo Honduras el principal origen. Estas fueron reportadas en puertos europeos.

En la cosecha 2022/23 Honduras reportó la exportación de 5.33 millones de sacos, correspondientes a +13% del pronóstico inicial.

Tendencias de Mercado

Asia

Las cafeterías y tiendas de bebidas en Corea del Sur incrementaron 17.4% respecto al año anterior, estableciendo un récord.

Los inventarios de café verde de Japón decrecieron 16.8% respecto al año anterior.

Europa

El parlamento europeo aprobó la ley para prohibir las importaciones de café, carne de res, soya, entre otras materias primas vinculadas a la deforestación, obligando a los importadores a rendir una declaración de debida diligencia verificable sobre la trazabilidad y el origen de los productos importados desde 2020.

Estados Unidos

52% de los consumidores tienen +18 años, siendo las personas entre 25 a 39 años los principales consumidores (62% del total).

CEDICAFÉ Y SOSTENIBILIDAD

CENTRO DE INVESTIGACIONES EN CAFÉ - CEDICAFÉ

Investigaciones del Centro de Investigaciones en Café – Cedicafé

Investigaciones sobre Genética

En el periodo 2022-2023 se continuaron ejecutando los trabajos relacionados con la adaptabilidad de diversos materiales de diferente origen, entre los que se encuentran variedades arábicas, híbridos arábicos, así como robustas. Los trabajos están distribuidos en las 7 regiones cafeteleras del país.

La información que se recaba en estas investigaciones incluye datos de crecimiento vegetativo, producción, tolerancia a plagas y enfermedades, así como calidad en taza:

No.	Nombre de la investigación	Finaliza	Número de parcelas
1	Evaluación de cinco genotipos prominentes de Starbucks comparados con Sarchimor y Anacafé 14.	2025	6
2	Evaluación de cinco híbridos de café arábico desarrollados por Nestlé comparados con Anacafé 14.	2024	12
3	Evaluación de cuatro híbridos de café robusta desarrollados por Nestlé.	2024	13
4	Evaluación de adaptabilidad de 18 genotipos criollos de robusta en diferentes regiones cafetaleras.	2024	3
5	Evaluación de 4 Híbridos arábicos (H1, H3, H15, H17) comparados con Catuaí rojo.	2024	1
6	Evaluación de la adaptabilidad de robusta tropical (53 líneas de conilon).	2024	8
7	Evaluación de la adaptabilidad de 8 variedades de origen brasileño.	2030	14

Lote semillerista de Anacafé 14

En colaboración con World Coffee Research (WCR), Anacafé ha llevado a cabo actividades de purificación de lotes semilleros. Este año, se realizó un muestreo de almácigos de café de la variedad Anacafé 14 ubicados en Buena Vista.

En el proceso de muestreo se incluyeron un total de 6016 plantas, de las cuales se extrajo material vegetativo que se envió al laboratorio para determinar su pureza genética a través de marcadores moleculares. Finalmente, los resultados obtenidos mostraron que el 95% de las plantas muestreadas eran conformes a la variedad. Las plantas que no fueron identificadas como Anacafé 14 se eliminaron. Posteriormente, las plantas conformes se sembraron en Buena Vista, convirtiéndose así en el primer lote semillerista con el 100% de plantas de Anacafé 14.

Establecimiento de parcelas de Coffea Canephora variedad Conilon

En Buena Vista, se han establecido tres nuevas áreas con líneas de conilon provenientes de Nicaragua y Brasil. El objetivo es evaluar la adaptabilidad de las líneas y, a corto plazo, seleccionar clones con características específicas, como tamaño de planta, alta producción, tipos de maduración, entre otros. Posteriormente, se establecerán jardines clonales que permitan la producción de estacas. Esta iniciativa beneficiará a los caficultores que en el futuro requieran material genético para sus unidades productivas.

Primer lote de Coffea canephora variedad conilon con material genético de Espirito Santo, Brasil, ubicado en Buena Vista, Retalhuleu.

Investigaciones sobre Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

En condiciones de laboratorio, se desarrollan cinco bioensayos para evaluar la concentración letal cincuenta CL50 de los hongos entomopatógenos ***Beauveria bassiana, Metarhizium anisopliae, Lecanicillium lecanii y Trichoderma sp.***, con el objetivo de encontrar nuevas alternativas biológicas para el control de plagas que afectan el cultivo del café.

En alianza con Syngenta, se establecieron 6 ensayos para evaluar el desempeño de dos productos para el manejo de broca del café. En la misma alianza, se establecieron 7 ensayos para evaluar la eficiencia de fungicidas para el control de roya del café en 5 diferentes programas.

También en alianza con BASF, se continuó con 4 trabajos de investigación donde se evalúan diferentes moléculas para el control de enfermedades. Este año se establecieron 2 nuevos trabajos con el mismo fin.

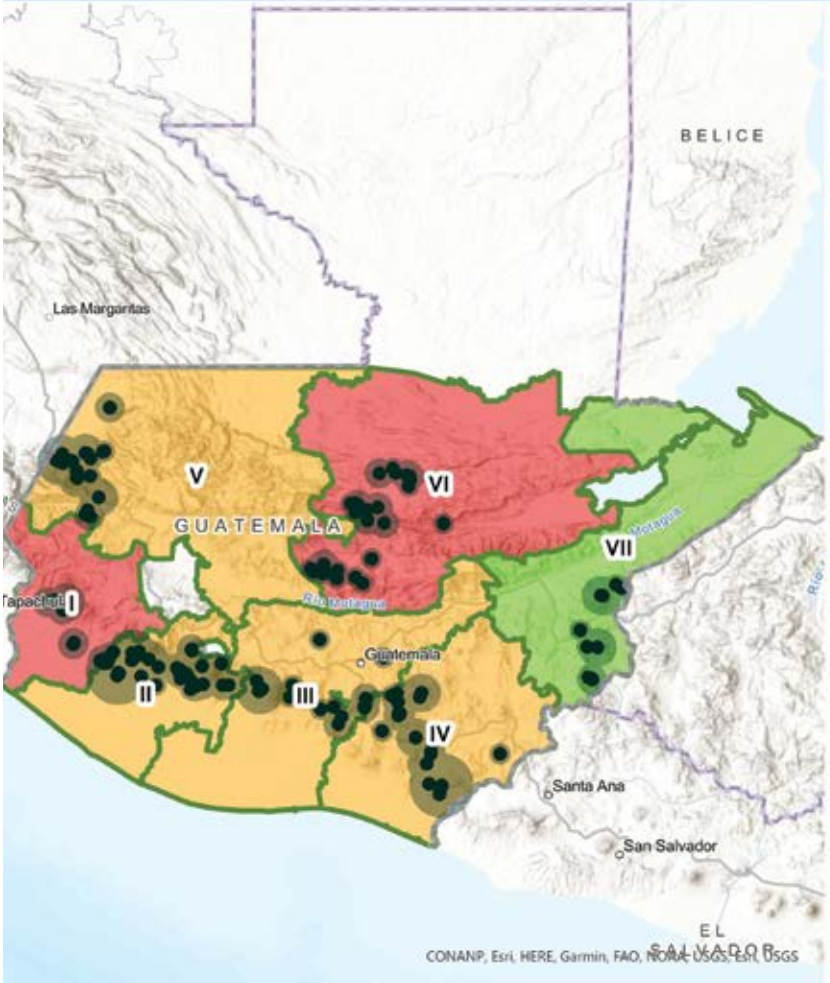
Conteo de broca, laboratorio de plagas y enfermedades, Buena Vista.

Monitoreo nacional de almácigos

En 2023, con el objetivo de verificar la calidad de las plantas producidas en viveros a nivel nacional, el equipo de Transferencia de Tecnología y Cedicafé llevó a cabo el Monitoreo Nacional de Viveros. La actividad consistió en visitar 190 viveros distribuidos en las siete regiones cafetaleras del país, donde se realizó una inspección de campo para verificar la condición de las plantas e instalaciones. Posteriormente, se procedió a tomar una muestra de ocho plantas que fueron trasladadas al laboratorio de Anacafé para su evaluación.

Las variables medidas incluyeron la altura de la planta, longitud y peso de la raíz, presencia de deformaciones radiculares, textura del sustrato, conteo e identificación de nematodos, y presencia de plagas. Con base en las variables medidas, se construyeron los índices de calidad de las plantas.

Recolección de muestra de frutos para la medición del porcentaje de mortalidad de la broca como efecto de los tratamientos aplicados.



Región	Viveros	Plantas	Calificación
I	23	611,600	53
II	49	3,280,852	67
III	28	1,015,800	67
IV	22	2,372,000	68
V	26	2,059,005	62
VI	30	678,630	57
VII	13	669,000	74

Punteo promedio
53 - 60
61 - 70
71 - 74

Viveros
Regiones

GIS ANACAFÉ

Mapa del muestreo de viveros a nivel nacional.

Capacitaciones

Como parte de la responsabilidad de transferir tecnología y conocimiento generado, se participó en una serie de eventos, internos y externos donde se compartieron resultados o avances de investigaciones realizadas.

Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades – MIPE

Evento	Tema
Capacitación a Consultores de Transferencia de Tecnología de la Región I Modulo 1.	**Manejo integrado de plagas de importancia económica en el cultivo del café.**
Capacitación a Consultores de Transferencia de Tecnología de la Región I. Modulo 2.	**Manejo Integrado de enfermedades de importancia económica en el cultivo del café.**
Capacitación a Consultores de Transferencia de Tecnología de la Región II.	**Curso-Taller sobre Manejo integrado de la broca y capacitación en la elaboración de trampas para el Control Etológico.**
Capacitación a Consultores de Transferencia de Tecnología de la Región V. Modulo 1.	**Manejo integrado de plagas de importancia económica en el cultivo del café.**
Capacitación a personal de las fincas: 1.Tránsito Bolívar, Colomba, Quetzaltenango. 2. Santa Albina, Colomba, Quetzaltenango. 3. Bella Vista, Antigua Guatemala	**Capacitación en servicio sobre Técnicas de producción de parasitoides para el control biológico de la broca.**
Capacitación a estudiantes de bachillerato del Colegio Einstein, San Antonio Suchitepéquez.	**Técnicas de producción de parasitoides para el control biológico de la broca.**
32 congreso de la Caficultura.	**Taller interactivo sobre broca.**

Uso y Manejo de Coffee Cloud

Cabe resaltar que en el período 2022-2023, a través de la alianza con la Fundación Hanns R. Neumann Stiftung (HRNS), la aplicación Coffee Cloud ha experimentado mejoras que benefician a los productores, especialmente en su funcionamiento y en el módulo de comunicación y alertas. Con el objetivo de que más caficultores conozcan y utilicen la aplicación móvil y puedan tomar decisiones oportunas en el manejo integrado de la roya, broca y ojo de gallo, se realizan capacitaciones que se dividen en dos fases: 1. Presentación sobre el uso de la aplicación móvil y 2. Práctica de campo.

Práctica de campo, metodología de muestreo de roya, Región I.

CAPACITACIONES REALIZADAS SOBRE USO Y MANEJO DE LA APLICACIÓN MÓVIL COFFEE CLOUD

Lugar	Dirigido a
Nuevo Progreso, San Marcos	11 personas capacitadas, Cooperativa Nuevo Eden.
Nuevo Progreso, San Marcos	3 personas capacitadas, Cooperativa La Esperanza Emanuel.
Colomba, Quetzaltenango	1 administrador. 2 encargados de campo, Unidad productiva El Transito Bolívar.
Acatenango Chimaltenango	6 propietarios de Unidades productivas y 1 personal de campo, Finca Arcoíris.
Antigua Guatemala, Sacatepéquez	1 encargado de plagas y 1 enfermedades en unidad productiva, Finca Retana.
Aldea la Pampa, Acatenango, Chimaltenango	8 propietarios de Unidades productivas, en Finca La Pampa.
Patzún, Chimaltenango	1 propietario, 2 personas encargadas en el área de campo de unidad productiva, Finca San Felipe.
San Vicente Pacaya, Escuintla	Propietario de unidad productiva, El Zapotio.
Rodeo, Escuintla	5 propietarios de unidades productivas, Cooperativa Unión Huista.
Jocotenango, Sacatepéquez	Personal de campo en unidad productiva, Finca La Azotea.
San Pedro Yepocapa, Chimaltenango	Propietario de la unidad productiva. comunidad Pachup.
Ciudad Vieja, Sacatepéquez	Administradora de unidad productiva, Finca Bella Vista.

Continúa >

CAPACITACIONES REALIZADAS SOBRE USO Y MANEJO DE LA APLICACIÓN MÓVIL COFFEE CLOUD	
Lugar	**Dirigido a**
Cobán, Alta Verapaz	1 presidente y 27 asociados de la Cooperativa Samac.
Purulhá, Baja Verapaz	1 administrador, 1 encargado de campo, Finca Nueve Aguas.
Cobán, Alta Verapaz	10 asociados Cooperativa Samac.
Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz	1 propietario, 1 Encargado de campo y un empleado de campo.
Cobán, Alta Verapaz	1 propietario, 1 Encargado de campo, unidad productiva agrícola Tres Cerros.
Cobán, Alta Verapaz	1 propietario, 1 Encargado de campo, unidad productiva Monte Azul Chirrexquen.
San Jerónimo, Baja Verapaz	1 administrador, 1 encargado de campo, unidad productiva Los Ramones
Santa Cruz El Chol, Baja Verapaz	2 propietarios, unidad productiva Concepción
Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz	1 encargado de campo, 1 empleado de campo unidad productiva Los Ángeles.
San Pedro Carchá, Alta Verapaz	1 administrador, 1 Encargado de campo, unidad productiva Rosario de Fátima.
Cobán, Alta Verapaz	1 encargado de campo, 1 caporal, unidad productiva Yaxbatz.
Senahú, Alta Verapaz	2 encargados de campo, unidad productiva San Juan.
Senahú, Alta Verapaz	1 administrador, 1 encargado de campo, unidad productiva Secoyocté.
Senahú, Alta Verapaz	1 encargado de campo, 1 empleado de campo, unidad productiva Sepacuite.
Lanquín, Alta Verapaz	1 encargado plagas y enfermedades 1 practicante EFA Cobán, unidad productiva Sepacay.
San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz	1 propietario, 1 empleado de campo, unidad productiva Monte de Oro.
Senahú, Alta Verapaz	14 estudiantes del centro educativo San Mateo.
San Pedro Carchá, Alta Verapaz	1 administrador, 1 encargado de plagas y enfermedades, 1 practicante, unidad productiva Santa Paula.
Chiquimula, Chiquimula.	18 participantes, Gat el Sauce.
Chiquimula, Chiquimula.	20 participantes, CUNORI.
La Unión, Zacapa	60 participantes, Gat Taguini.
Quezaltepeque, Chiquimula	10 participantes, Gat Taguini.
Usumatlán, Zacapa	14 participantes, Gat el Mirador.

Capacitación.

Módulo de propagación vegetativa y enraizamiento

En Buena Vista, Cedicafé cuenta con un área específica para la propagación de híbridos arábigos, por lo que es frecuentemente visitada por caficultores que buscan conocer las técnicas de propagación vegetativa.

Además, en esta misma área y como parte de las acciones estratégicas de Anacafé, se llevan a cabo enraizamientos de estacas de Coffea canephora variedad robusta. De esta manera, este espacio también se utiliza para brindar capacitaciones a caficultores interesados.

Área de reproducción vegetativa.

GIRAS Y CAPACITACIONES DEL MÓDULO DE PROPAGACIÓN VEGETATIVA

Tema: Híbridos Arábigos / Reproducción Robusta

Dirigido a	No. Participantes
Equipo de Disagro	25
Caficultores región I	25
Diplomado Robusta Región II	35
Caficultores Nuevo Palmar	6
UP Las Varitas	5

Publicaciones

Las publicaciones representan la fase final del desarrollo de una investigación, estas permiten trasladar los resultados más relevantes. A continuación se presentan las publicaciones realizadas durante este periodo.

Boletines técnicos y recomendaciones (Roya y Broca)

El Centro de Investigaciones en Café de Anacafé, conocido como Cedicafé, realiza monitoreos diarios de roya, ojo de gallo y broca a nivel nacional de manera aleatoria en las diferentes regiones cafetaleras. Estos monitoreos son realizados por un equipo de asistentes de investigación que recopilan datos en el campo utilizando la aplicación Coffee Cloud. Hasta la fecha de este año 2023, se han publicado 9 boletines sobre el reporte de la roya, así como 4 boletines sobre la broca, cada uno con sus respectivas recomendaciones.

BOLETÍN TÉCNICO
Agosto 2023

REPORTE DE ROYA
Y RECOMENDACIONES

El promedio nacional de incidencia en agosto de 2023 fue de 9.42%[1]

Presentamos el comportamiento de la Roya del Cafeto (Hemileia vastatrix Berk y Br.) para el mes de **agosto 2023**. Esta información se genera tomando como base los muestreos realizados en las diversas Unidades Productivas de Guatemala, como parte del Sistema de Monitoreo y Vigilancia de la Roya. En este boletín presentamos datos comparativos del promedio nacional de incidencia de Roya de los años 2020 a 2022 y el dato registrado en agosto 2023.

El promedio nacional de incidencia en agosto de 2023 fue de 9.42%. Esta incidencia es 2.1% mayor que la registrada en el mismo mes de 2022 (7.31); 1.61% menor a la registrada en agosto 2021 (11.03%) y 0.4% más baja que la de agosto 2020 (9.46%). Con respecto al mes de julio (5.16%) se tuvo un ascenso de incidencia del 4.26%.

Agosto 2023

[1] Incidencia: porcentaje de hojas enfermas respecto del total de hojas evaluadas en un lote.

Boletín Técnico - Reporte de Roya y recomendaciones.

BOLETÍN TÉCNICO
Agosto 2023

REPORTE DE BROCA
Y RECOMENDACIONES

El promedio nacional de incidencia en agosto de 2023 fue de 8.6%[1]

Presentamos el comportamiento de la Broca del Cafeto (Hypothenemus hampei) para el mes de **agosto 2023**. Esta información se genera tomando como base los muestreos realizados en las diversas Unidades Productivas de Guatemala, como parte del Sistema de Monitoreo y vigilancia de plagas y enfermedades.

El promedio nacional de incidencia en agosto de 2023 fue de 8.6%. Con respecto al mes de julio (4.98%) se tuvo un aumento de incidencia del 3.62%.

Agosto 2023

[1] Incidencia: porcentaje de frutos brocados respecto del total de frutos evaluados en un lote.

Boletín Técnico - Reporte de Broca y recomendaciones.

Guía de herramientas usadas para la implementación de Sistemas de Manejo de Tejido

Tras una serie de validaciones realizadas en todo el país por el equipo de Cedicafé, con el acompañamiento de los consultores de Transferencia de Tecnología, se ha publicado esta guía que describe cuatro herramientas utilizadas en los Sistemas de Manejo de Tejido en las diferentes regiones cafetaleras del país.

Guía de Herramientas usadas para la implementación de sistemas de manejo de tejido.

Guía técnica para la elaboración de trampas para la captura de broca

Con el objetivo de prevenir el aumento de la infestación de broca en los cafetales, y considerando que es una práctica de gran importancia, se ha publicado esta guía que tiene como finalidad recordar los pasos para la elaboración de trampas destinadas a la captura de este insecto.

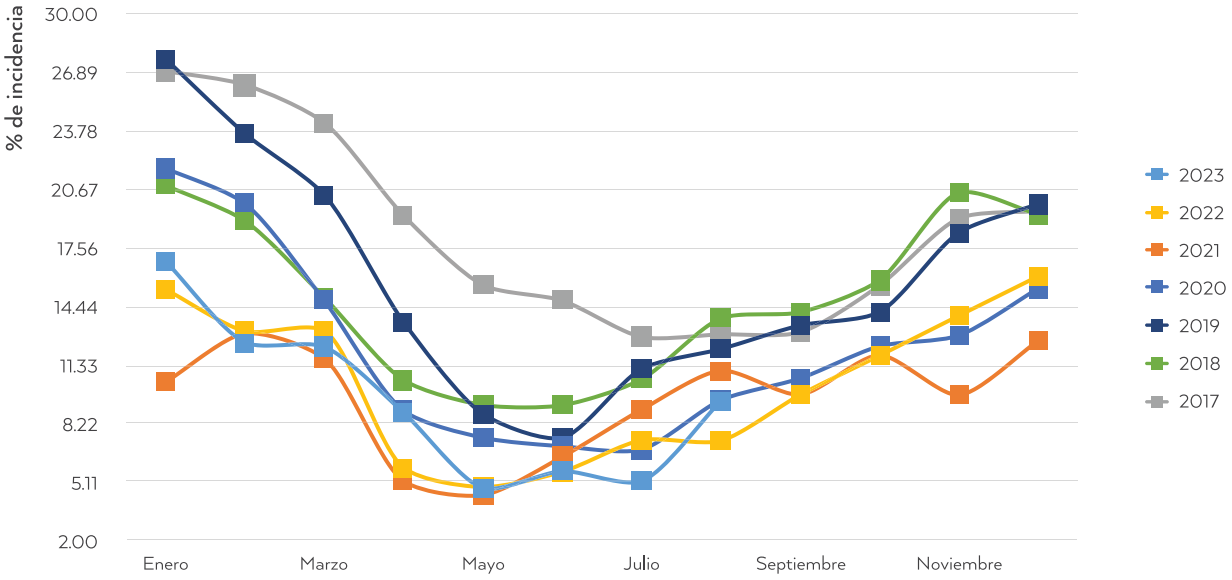
Guía Técnica de Elaboración de trampas para la captura de broca del fruto del cafeto.

Sistema de monitoreo y vigilancia de plagas y enfermedades

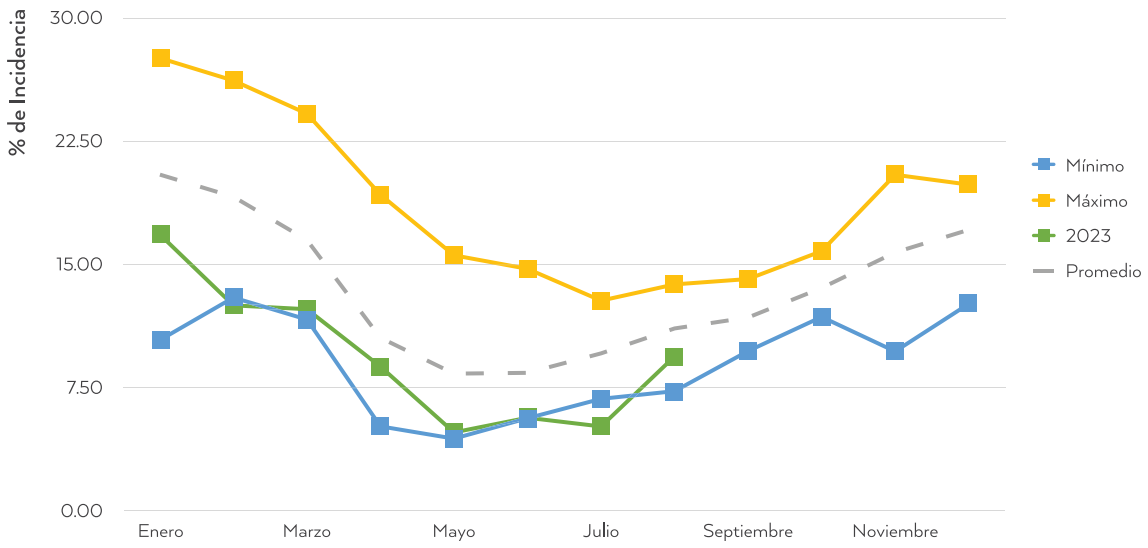
El sistema de monitoreo y vigilancia de plagas y enfermedades, implementado desde el año 2013 como respuesta a la epidemia de la roya, recopila datos de campo que se utilizan para generar información sobre el estatus de la roya, broca y ojo de gallo. Esta información es fundamental para proporcionar recomendaciones oportunas al sector cafetalero, la cual puede consultarse en los boletines de reporte y recomendaciones publicados en la página web de Anacafé: www.anacafe.org/Servicios/Cedicafe/Boletines.

INCIDENCIA PROMEDIO DE ROYA

2017 - 2023



PROMEDIO HISTÓRICO DE ROYA DEL CAFÉ



Módulo de propagación vegetativa (Híbridos F1)

Durante el período 2022-2023, se trabajó en la implementación y mejora de la técnica de propagación vegetativa por micro estaca de híbridos arábigos. Hasta la fecha, se ha alcanzado un 90% de efectividad en el enraizamiento, lo que ha resultado en la obtención de más de diez mil plantas clonadas de diversos híbridos, tales como Esperanza, Excelencia, Casiopea, H3 y Milenio. Estos híbridos se caracterizan por su alta productividad, tolerancia a la roya del cafeto y la calidad de la bebida.

Módulo de reproducción vegetativa.

AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y AGROFORESTERÍA

La implementación de la Política Ambiental y de Cambio Climático para el sector del café ha avanzado durante los últimos seis años, brindando seguimiento y ofreciendo directrices claras y acciones efectivas. Dicha política tiene por objeto orientar a todas las actividades relacionadas con la cadena de producción de café, enfatizando en la disminución de la vulnerabilidad ante el cambio climático, mitigación de gases de efecto invernadero, cumplimiento legal ambiental, gestión integral de los recursos hídricos, mantenimiento y generación de bienes y servicios ecosistémicos.

En la medida que se implementen estas acciones, 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.

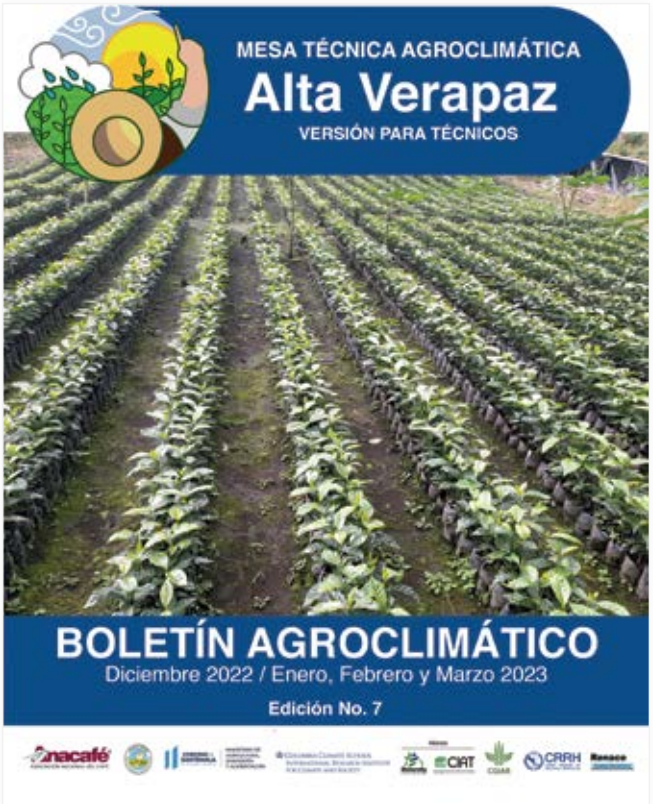
1er Eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala: Adaptación y Mitigación del Cambio Climático en el Sector Café.

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, la Asociación Nacional del café ha implementado.**

a. Seguimiento y cierre de la iniciativa de prevención de INSIVUMEH: Mesas Técnicas Agroclimáticas en Guatemala

Las Mesas Técnicas Agroclimáticas son un espacio de diálogo conformado por diversos actores locales, los cuales se encuentran representados por el sector científico, técnico, sector público, privado y agricultores, los cuales buscan, por medio de las predicciones climáticas trimestrales generadas por el INSIVUMEH, realizar recomendaciones técnicas que coadyuven a disminuir la vulnerabilidad climática de la agricultura local. Como resultado de las reuniones multinstitucionales, se genera un Boletín Técnico Agroclimático en el cual se describen las condiciones climáticas para el próximo trimestre, recomendaciones técnicas para los sectores agrícolas de mayor importancia en el área, y la manera correcta de responder ante las amenazas climáticas. https://insivumeh.gob.gt/?page_id=16372

MTA Centro Sur
https://www.anacafe.org/mesa-tecnica-agroclimatica/



MTA Alta Verapaz
https://www.anacafe.org/mesa-tecnica-agroclimatica/alta-verapaz/

Existen varias Mesas Técnicas Agroclimáticas en Guatemala. Sin embargo, Anacafé hasta marzo del 2023 lideraba dos de ellas: la Mesa Técnica Agroclimática Centro la cual fue coordinada por tres años y la Mesa Técnica Agroclimática de Alta Verapaz por dos años.

No obstante, a partir de abril del 2023, Anacafé apoya el liderazgo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-, para que asuma el reto de coordinar las Mesas a nivel nacional, siendo este el ente rector de la agricultura nacional.

Anacafé, generó dos boletines agroclimáticos más, en apoyo a las Mesas Técnicas Agroclimáticas de Centro y Alta Verapaz, que abarcan el periodo de diciembre 2022 hasta marzo 2023.

La Mesa Técnica Agroclimática Centro -MTA Centro- genera recomendaciones técnicas de los departamentos de Guatemala, Sacatepéquez y Chimaltenango, basándose en las condiciones climáticas esperadas para esas localidades y cultivos presentes. Y la Mesa técnica Agroclimática Alta Verapaz, genera recomendaciones técnicas basadas en las condiciones climáticas esperadas específicamente para el departamento.

Estas mesas generan Boletines Técnicos Agroclimáticos, con el apoyo interno del equipo de Transferencia de Tecnología de la región III y VI, GIS, Diseño gráfico, Comunicación, y Unidad de Ambiente de Anacafé y de manera externa por parte del: INSIVUMEH, CIAT, IRI, MAGA y otras entidades presentes a nivel nacional de carácter público y privado.

Durante el periodo que Anacafé lideró las Mesas Agroclimáticas se generaron 12 boletines agroclimáticos para el Centro y siete boletines para Alta Verapaz.

Ratificando el compromiso con los caficultores, brindando una herramienta para la toma de decisiones en campo. Tomando en cuenta los pronósticos climáticos brindados por el Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología de Guatemala -INSIVUMEH-.

Informándoles que Anacafé a través del departamento de Sistemas de Información Geográfica ha generado nueve boletines agroclimáticos específicos para el sector café de Guatemala. https://www.anacafe.org/boletin-meteorologico/

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, la Asociación Nacional del Café ha ejecutado.**

b. Producción Sostenible de café y apoyo a productores en temas ambientales.

Dentro del liderazgo interinstitucional, uno de los retos y seguimientos más importantes son las relaciones con diferentes instituciones de gobierno, entre las cuales encontramos al Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales de Guatemala (MARN), quien ha acompañado al sector por muchos años y nuestras autoridades siempre con el interés de mantener sinergias y mostrar las necesidades y apoyo al sector café. En febrero 2023, se presentaron al MARN los retos, fortalezas y seguimientos para poder llegar a ser un café sostenible ambientalmente, de los cuales las conclusiones fueron que el trabajo en conjunto es el camino, el diálogo y estrategia técnica ambiental como ruta para acompañar a las más de 125,000 familias de caficultores.

Autoridades de Anacafé con el Ministro de Ambiente y Recursos Naturales, Gerson Barrios Garrido.

c. 14 talleres en diferentes Regiones: "Actualización y compromisos ambientales basados en el Acuerdo Ministerial nro. 314-2018 Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala".

Como un servicio al productor, se impartieron 14 talleres en las diferentes regionales durante tres meses consecutivos de marzo a mayo 2023, con el fin de presentar las actualizaciones y la validación de herramientas de la línea ambiental. Dichas actividades fueron impartidas a técnicos y productores en todas las regiones, con el objetivo de seguir implementando el Acuerdo Ministerial No. 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. Con dichos talleres se alcanzaron a más de 500 productores en las 7 regiones administrativas de Anacafé.

La Guía Ambiental es una herramienta que respalda la conformidad con las buenas prácticas ambientales, lo que es fundamental para continuar preservando los servicios ecosistémicos y la valorización de estos. Se llevaron a cabo dos tipos de talleres en cada región: uno dirigido a productores que no cuentan con instrumentos ambientales y otro dirigido a productores que ya disponen de instrumentos ambientales. El propósito de esta diferenciación es abordar el cumplimiento desde distintas perspectivas y necesidades.

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.**

d. Muestreos de efluentes y abonos orgánicos líquidos 2022-2023 en diferentes unidades productivas, con el fin de brindar informes de monitoreo institucional.

Los muestreos se realizaron como parte de las actividades del cumplimiento del Acuerdo gubernativo nro. 236-2006 vinculante al "Reglamento de las descargas y reúso de aguas residuales y de la disposición de lodos" implementados por la Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Agroforestería en conjunto con la Unidad de Calidad, Poscosecha e Innovación. Se contó además con el apoyo del equipo de Consultores de Transferencia de Tecnología con especialización en poscosecha para dar el seguimiento correspondiente en apoyo al sector café.

El objetivo de esta actividad es realizar el muestreo institucional y actualizar al equipo poscosecha de las diferentes regiones, actividad que se realiza en conjunto para incentivar al productor a tomar muestreos. Para ello, estos muestreos aplican únicamente a los productores que cuentan con beneficio húmedo, pudiendo tener resultados y recomendaciones para el manejo de las aguas de tipo especial y su cumplimiento legal ambiental mencionado en el Acuerdo Gubernativo 236-2006.

Las actividades de muestreo se realizaron en distintos beneficios húmedos distribuidos en el parque cafetalero de Guatemala, estas evaluaciones incluyeron 20 parámetros de aguas residuales y abonos orgánicos del afluente del beneficiado húmedo del café, tomando en cuenta el acuerdo ministerial nro. 105- 2008 "*Manual General del Reglamento de las Descargas y Reúso de Aguas Residuales y de la Disposición de Lodos*".

Monitoreo del efluente de aguas especiales procedentes del beneficiado húmedo del café.

4to Eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala: Conservación y manejo sostenible de la biodiversidad en el sector.

Objetivo: **Promover acciones y prácticas orientadas hacia la valorización y conservación de los bienes y servicios ecosistémicos.**

e. Talleres sobre la Iniciativa para fortalecer el modelo agroforestal del sector café de Guatemala, como brazo ambiental del Programa de Rentabilidad Sustentable, libre de deforestación, dirigido a Consultores de Transferencia de Tecnología.

Durante los meses de abril a junio 2023 se realizaron talleres de sensibilización sobre la iniciativa agroforestal con el fin de fortalecer los modelos agroforestales de café a nivel nacional. Estos talleres se impartieron a 105 Consultores de Transferencia de Tecnología de las siete regiones administrativas de Anacafé, quienes fueron capacitados sobre los siguientes temas:

- Conceptos generales, legislación nacional y normativas internacionales vinculantes al sistema agroforestal de café de Guatemala, tomando en cuenta la libre deforestación.

- Socialización de la "Iniciativa para fortalecer el modelo agroforestal del sector café de Guatemala", como brazo ambiental del Programa de Rentabilidad Sustentable.

- Vinculación de las actividades de Rentabilidad Sustentable con el fortalecimiento de los modelos agroforestales de café de las regiones, como una estrategia de diversificar los ingresos económicos de los productores.

Taller impartido en la Región II de Anacafé.

f. Análisis e implementación de la Iniciativa "Agroforestal: Diversificación económica" en apoyo y como brazo ambiental del programa de rentabilidad sustentable, libre deforestación.

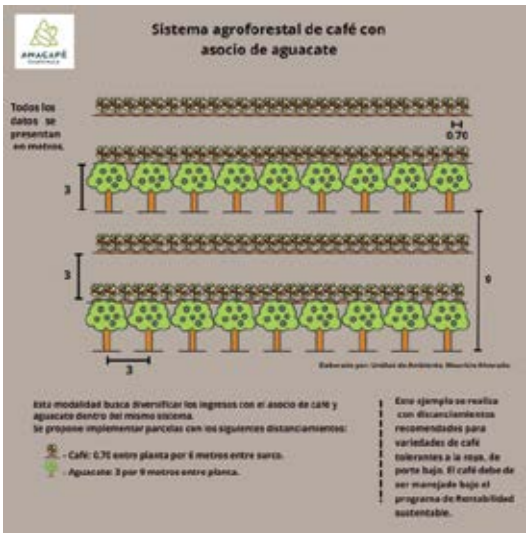
Como eje ambiental del programa de Rentabilidad Sustentable, la Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Agroforestería, impulsa la iniciativa agroforestal de diversificación económica, enfocada como una herramienta de servicio a la cadena agroindustrial del sector café. Este sistema agroforestal promueve el mantenimiento de la cobertura forestal y con ello los servicios ecosistémicos, los cuales son aprovechados por el ser humano y la fauna local o migratoria.

La iniciativa agroforestal ha identificado en los últimos años especies forestales de alto valor económico y de servicio para la conservación de la fauna. Así mismo, también ha evidenciado una oportunidad para diversificar los ingresos económicos de los productores.

Como parte de este fortalecimiento se ha apoyado con la implementación de distintos modelos agroforestales multiestrato en las regiones I, II y III de Anacafé, los cuales han sido de importancia para pequeños productores. Acciones implementadas con apoyo económico del proyecto Promoviendo Territorios Sostenibles y Resilientes en Paisajes de la Cadena Volcánica Central en Guatemala – VOLCANES.

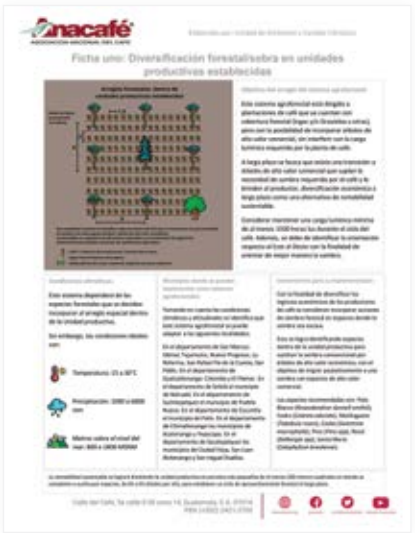
A continuación, se presenta un ejemplo de los modelos propuestos e implementados en campo definitivo.

En este contexto se han implementado fichas modelo que servirán de guía para la implementación de modelos agroforestales multiestrato en campo, tomando en cuenta las condiciones climáticas, especies forestales y agrícolas especificando su viabilidad.



Diseño del sistema agroforestal multiestrato de café.

Sistema agroforestal multiestrato de café establecido.



Ficha guía para la implementación de modelos agroforestales multiestrato.

g. Mantenimiento y mejora de la conectividad biológica: Diversidad en sistemas agroforestales de café.

Para el manejo y la mejora sostenible de la biodiversidad en el sector del café y para dar seguimiento a la Política de Ambiente y Cambio Climático, es necesario implementar las siguientes líneas de acción:

1. Realizar inventarios de la flora y fauna silvestre asociada al Sistema Agroforestal de café.

2. Promover la conservación, protección y creación de reservas naturales en las zonas cafetaleras.

3. Fomentar la implementación de buenas prácticas y tecnologías en el sector del café para el manejo sostenible y la conservación de la biodiversidad en el parque cafetalero.

Es por ello que, en conjunto con el proyecto "Promoviendo Territorios Sostenibles y Resilientes en Paisajes de la Cadena Volcánica Central en Guatemala – VOLCANES", se generaron modelos de valor económico del Sistema Agroforestal y Multiestrato de Café (SAFM-Café), por medio de herramientas de manejo del paisaje que mejoren la conectividad biológica multipropósito de la cadena volcánica central en las regiones administrativas I, II y III de Anacafé.

En este contexto, la Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Agroforestería de Anacafé llevó a cabo un total de 9 talleres de "Sensibilización sobre la Diversidad Biológica en Sistemas Agroforestales de Café". De estos talleres, tres estuvieron dirigidos al personal técnico, otros tres se dirigieron a los productores de las regiones I, II y III, y los tres restantes se enfocaron en la entrega de resultados.

El propósito de estas actividades fue informar a los productores sobre los servicios ecosistémicos presentes en sus unidades productivas y su relación con la biodiversidad. También se identificaron los diferentes grupos de diversidad biológica en las unidades productivas de sistemas agroforestales de café, utilizando investigaciones previas y metodologías que demuestran la conectividad y la existencia de corredores biológicos entre los remanentes de bosque. Además, se enfocaron en destacar la importancia, la responsabilidad y las prácticas para el mantenimiento y la mejora de la biodiversidad en sistemas agroforestales de café.

h. Innovación Ambiental: Viabilidad y conclusiones de Iniciativa de carbono en el parque cafetalero.

Anacafé identificó una ventana de oportunidad para llevar a cabo una iniciativa innovadora, la cual nos ha llevado a explorar la posibilidad de generar créditos de carbono como ingresos adicionales para productores de café.

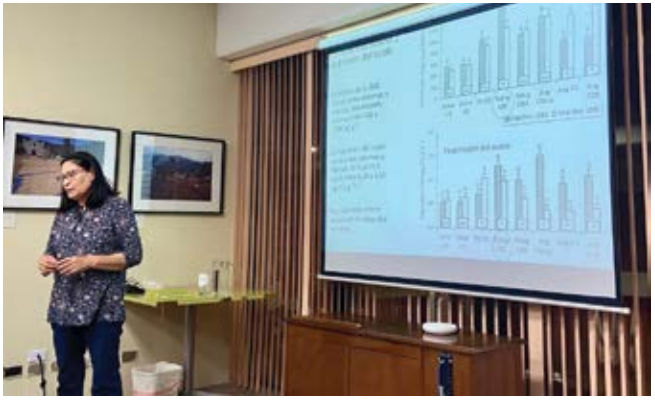
Para ello, se han evaluado mecanismos en el parque cafetalero para contribuir con la mitigación del cambio climático y la mejora y mantenimiento de los servicios ecosistémicos en el país.

En ese sentido, se llevó a cabo la revisión de los dos tipos de mercados de carbono que existen a nivel internacional: el mercado obligatorio y el mercado voluntario. Se profundizó en el análisis del mercado voluntario, ya que se ajusta de manera más efectiva a la dinámica del sector cafetalero, particularmente en lo que se refiere a créditos de carbono. Este enfoque incluye la medición de la huella de carbono y otras prácticas relacionadas.

Para poder acceder a la venta de créditos de carbono en el mercado voluntario, es necesario registrarlos en esquemas de certificación que garanticen la elegibilidad. Anacafé llevó a cabo un análisis exhaustivo con un equipo multidisciplinario para determinar la idoneidad de las certificaciones, ya que estas presentan diversos requisitos y estructuras.

Como resultado de este proceso, se profundizó en la comprensión de los distintos estándares mediante la contratación de expertos en mercados voluntarios. Estos expertos colaboraron con el equipo multidisciplinario para desarrollar tres talleres destinados a analizar la viabilidad de la iniciativa de carbono en el sector del café.

Además, como resultado del análisis realizado en conjunto con expertos en sistemas de información geográfica, se llevó a cabo un mapeo histórico. Esto permitió obtener un primer enfoque de las posibles áreas de secuestro de carbono en el parque cafetalero.



i. Enlaces interinstitucionales para gestionar e incluir al sector café en la estrategia de país en la línea ambiental.

Institución	Nombre del enlace	Objetivo	Productos	Periodicidad de reuniones
MARN	Carta de representación diferentes mesas y convenio	Dar cumplimiento al convenio establecido con el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales Renovables.	Coordinaciones, mesas de discusión, liderazgo del sector.	Mensuales
MARN	Mesas de Cuencas (En formación)	Representar a la cadena productiva de café demostrando las mejoras en el tiempo y los servicios ecosistémicos que brinda el sector a Guatemala.	Directrices para cumplimiento y gestión del agua en los territorios.	Bimensual
Camagro	Comisión de Ambiente	Conocer, buscar y plantear necesidades ambientales de los diferentes sectores del Agro.	Minutas, revisiones y acciones estratégicas y puntuales para servicio del Agro	Mensual
Sistema Guatemalteco de Ciencias del Cambio Climático	Mesa de Adaptación y Vulnerabilidad al Cambio Climático	Generar líneas de investigación y acciones de adaptación y vulnerabilidad al cambio climático.	Conocer las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a acciones de vulnerabilidad y adaptación al cambio climático. Además, este año se generó el plan de trabajo para seguimiento de las actividades agendadas.	Mensuales
INAB	Mesa Temática de Apoyo al Servicio Ecosistémico "Recursos Genéticos Forestales"	Generar recomendaciones técnicas para la conservación y mejora de la genética forestal de Guatemala.	Boletines informativos y capacitaciones referentes a los temas de genética forestal nacional.	Trimestrales
INAB	Mesa Nacional de restauración del paisaje forestal	Promover las acciones de restauración del paisaje forestal de Guatemala. Además, contribuir al plan nacional de restauración del paisaje forestal.	Boletines informativos y actualización del plan de restauración del paisaje forestal de Guatemala. Además, se apoyó activamente en la elaboración del plan quinquenal de la estrategia nacional de restauración forestal. Así mismo, se participó en dos intercambios de experiencias.	Mensuales
INAB	Mesa temática de apoyo al servicio ecosistémico hídrico asociado a los bosques (agua y bosques)	Promover la conservación de bosques, plantaciones y sistemas agroforestales con el objetivo de mantener la cobertura forestal, por medio del aporte técnico de las distintas instituciones que pertenecen a la mesa.	Boletines informativos y giras de campo especializadas en la conservación del boque y agua.	Bimensuales

Continúa >

Institución	Nombre del enlace	Objetivo	Productos	Periodicidad de reuniones
Foro Trinacional de Café	Mesa de café de la región trifinio (El Salvador, Guatemala y Honduras)	Gestión del conocimiento para una caficultura climáticamente inteligente.	Presentación de la Estrategia agroforestal de café para Guatemala.	Anual
Encuentro: Perspectiva científica para un café más sostenible en Guatemala	Centro de Estudios Ambientales y Biodiversidad -CEAB- de la Universidad del Valle de Guatemala	Dar a conocer las investigaciones científicas implementadas en la producción del café sobre conservación de los servicios ecosistémicos, fauna y flora de Guatemala.	Presentación realizada el 15 de marzo del 2023 dirigida a técnicos y entidades científicas de Guatemala.	Anual
INTECAP	Convención agrícola de Guatemala	Dar a conocer las actividades de innovación que se han generado en distintos sectores agrícolas en Guatemala.	Fortalecimiento de conocimiento de las personas participantes.	Anual
Anacafé	Encuentro técnico de Consultores de Transferencia de tecnología con especialización de Poscosecha	Apoyo en la socialización del taller sobre el protocolo de monitoreo de aguas residuales.	Fortalecimiento de los conocimientos técnicos de los Consultores de transferencia de tecnología con especialización en poscosecha,	Anual

Entre los logros a destacar que se obtuvieron en estas mesas de coordinación y diálogo están:

Mesa de restauración del paisaje forestal nacional

La Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Agroforestería desempeñó un papel activo en la elaboración del Plan quinquenal de la estrategia nacional de restauración del paisaje forestal, que se presentó en septiembre de 2023. Este plan servirá como una herramienta crucial para la toma de decisiones relacionadas con el establecimiento de acciones de restauración a nivel nacional. Además, la unidad participó en dos intercambios de experiencias en los que se tuvieron la oportunidad de observar acciones de restauración exitosas implementadas en diversas regiones.

Participación en gira de campo sobre estrategia de restauración forestal nacional.

Presentación del plan de trabajo de la Mesa de Adaptación y vulnerabilidad al cambio climático.

Mesa de adaptación y vulnerabilidad al cambio climático nacional

j. Comunicación en diferentes actividades a nivel nacional en temas ambientales.

Material	Objetivo
Boletín del reglamento europeo sobre producción libre de deforestación	Con el objetivo de proporcionar una orientación adecuada a los productores de café, se elaboró un boletín técnico que tiene como finalidad ofrecer recomendaciones específicas a los productores para cumplir con el reglamento europeo sobre producción libre de deforestación.
Boletín técnico sobre sistemas agroforestal y cumplimiento de la normativa forestal de Guatemala	Este boletín se generó con el propósito de proporcionar a los productores una herramienta que les ayude en la toma de decisiones y en el cumplimiento de la normativa relacionada con el manejo forestal en sus unidades productivas, así como en la comercialización del recurso forestal obtenido de los sistemas agroforestales de café.
El Cafetal Radio -Tercera temporada	Agroforestería: Participación en el podcast de Anacafé para compartir información sobre los requisitos necesarios para el manejo, comercialización y traslado de los recursos forestales provenientes del sistema agroforestal de café, así como el cumplimiento de la normativa legal en este contexto.
	Biodiversidad: La participación en el podcast de Anacafé incluyó la divulgación de información acerca de los beneficios y servicios que la caficultura nacional aporta en términos de biodiversidad, corredores biológicos y otros servicios ecosistémicos. Asimismo, se abordó la legislación relevante en relación con estos temas.

Boletín técnico sobre sistemas agroforestales de café y cumplimiento de la normativa forestal dirigido a productores y técnicos.

Boletín técnico sobre producción libre de deforestación Generado por la Unidad de Ambiente y validado por Distintos departamentos de Anacafé.

Programa de Oficina Verde en Anacafé: Avances del Comité de Oficina Verde -COV- 2023.

En 2017, se logró un aporte a través del proyecto de Desarrollo con Bajas Emisiones/USAID con el objetivo de que Anacafé pudiera formar parte del programa del Centro Guatemalteco de Producción Más Limpia (CGP+L).

El Programa de Oficina Verde tiene como finalidad contribuir a la mejora de la competitividad y al desempeño ambiental sostenible de las áreas administrativas u oficinas de empresas en el país. Este programa se basa en la metodología de Oficina Verde establecida por el CGP+L.

En 2018, Anacafé recibió un diagnóstico como resultado de una visita por parte del CGP+L, que incluyó la presentación de resultados, la revisión del análisis de brechas en el cumplimiento de los estándares y la propuesta de un Plan de Oficina Verde, además de la creación del Comité de Oficina Verde (COV), entre otros aspectos.

En la actualidad, Anacafé ha implementado un sistema de gestión que incorpora buenas prácticas y promueve una cultura de mejora continua. Este enfoque de mejora constante es fundamental para el cumplimiento ambiental y es considerado una parte integral de las auditorías internas realizadas por Analab.

Para el presente año las actividades coordinadas por el COV y personal de Anacafé fueron:

1. Dos socializaciones del Comité de Oficina Verde y ejes temáticos de la Política de gestión ambiente y eficiencia en el uso recursos para el edificio de Anacafé para el uso eficiente de los recursos de la Asociación Nacional del Café. En las cuales se fortaleció el conocimiento de al menos 20 colaboradores de nuevo ingreso del edificio.

2. Dos actividades de sensibilización sobre el manejo adecuado de los residuos y desechos sólidos, uso eficiente de la energía eléctrica, y recurso hídrico, la cual fue dirigida a todos los colaboradores del edificio central.

3. 10 reuniones del Comité de Oficina Verde, en donde se abordaron temas de seguimiento.

4. Se realizó una reunión de coordinación con la empresa recicladora Weya Verde, con el objetivo de darle seguimiento a las actividades de recolección del material de reciclaje e identificación de oportunidades de mejora, respecto al descarte de los materiales.

5. 8 campañas de reciclaje realizadas en el edificio central de octubre 2022 a septiembre 2023.

Socialización del Comité de Oficina Verde y ejes temáticos de la Política de gestión ambiente y eficiencia en el uso recursos para el edificio, segundo semestre.

Socialización del Comité de Oficina Verde y ejes temáticos de la Política de gestión ambiente y eficiencia en el uso recursos para el edificio, primer semestre.

Entrega de material de reciclaje a empresa recicladora Weya Verde.

Resultados de la campaña de reciclaje y la disminución de residuos sólidos al ambiente:

Se lograron recolectar **5,483 libras de material de reciclaje** como resultado de las semanas de reciclaje y apoyo de los colaboradores del edificio central de Anacafé.

Reporte del material de reciclaje recolectado durante el 2023 por todo el equipo de las oficinas centrales de Anacafé:

CALIDAD, POSCOSECHA E INNOVACIÓN

Competencias de Café 2023

Desde la cosecha 2014 - 2015, se implementó el programa de Competencias de Café en las ocho regiones cafetaleras de Guatemala con el objetivo de identificar los cafés más representativos de estas áreas. Este programa se ha convertido en una herramienta para reconocer los cafés emblemáticos de Guatemalan Coffees y ha valorado el esfuerzo de los caficultores por producir con calidad.

En el sexto año de este programa, se añadieron dos categorías: "Otros especiales" y "Procesos", ampliando así la búsqueda, selección, inclusión y reconocimiento de unidades productivas que se destacan por su calidad a través de variedades y procesos especializados.

Por segundo año consecutivo, se celebró la competencia nacional de cafés Robustas Finos y cafés Orgánicos, con el fin de identificar y promover estos cafés, reconociendo los esfuerzos de los caficultores por producir cafés diferenciados de alta calidad.

Este año también se lanzó la primera competencia nacional de cafés llamada "Flores del Café", organizada por la Asociación de Mujeres en Café | Guatemala. Esta competencia premió y reconoció la labor de las mujeres caficultoras en Guatemala, destacando la calidad excepcional de su café y brindando oportunidades para acceder a mercados especializados.

Los ganadores de cada competencia fueron reconocidos públicamente y premiados por su dedicación en la producción de café con altos estándares de calidad. Además del reconocimiento, el café de los ganadores se convierte en el referente principal de su región y es promocionado por Anacafé en diversas ferias internacionales de cafés especiales en las que Guatemala participa.

Para garantizar la validez y actualización de los perfiles de taza que distinguen a los cafés regionales de Guatemala, el Laboratorio de Catación de Anacafé lleva a cabo un análisis sensorial según protocolos internacionales. Este análisis evalúa la intensidad del cuerpo, dulzura, complejidad, aroma, acidez y elegancia de taza para cada muestra que participa en las competencias regionales que representan a cada región.

Competencias Regionales Guatemalan Coffees (incluye las categorías Café Regional, Otros Especiales y Procesos)

REGIÓN I

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
VOLCANIC SAN MARCOS	19	7	Borbón, caturra, Catimor	87.25	81.19
Otros Especiales	8	6	Geisha, Pacamara, Centroamericano H1	86.08	82.17
Procesos	6	6	Caturra, Sarchimor, Mezcla	84.33	81.33
TOTAL	**33**	**25**			

REGIÓN II

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
TRADITIONAL ATITLÁN	17	17	Caturra, Catuaí Pache	87.25	85.88
Otros Especiales	55	10	Geisha, SL-28, Centroamericano H1, RUI-11 Catuaí, Caturra, Maragogype, Java, Sarchimor, Obata	87.63	75.67
Procesos	49	11	Sarchimor, Java, Geisha, Maragogype, Ruiru, Caturra, Sl-28, Pacamara	88.13	86.13
TOTAL	**121**	**38**			

REGIÓN III

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
ACATENANGO VALLEY	16	11	Typica, Borbón, Caturra, Pache.	88.08	83.92
FRAIJANES PLATEAU	18	17	Catuaí, Borbón, Caturra	85.50	83.75
ANTIGUA COFFEE	28	14	Borbón, Typica, Villa Sarchí, Anacafé 14	88.13	83
Otros Especiales	22	13	Geisha, Maracaturra, Tabi, Borbón, Pacamara, Anacafé 14	88.25	83.92
Procesos	25	15	Geisha, Maracaturra, borbón, Centroamericano H1, Pacamara, Sarchimor	89.50	83.25
TOTAL	**47**	**28**			

REGIÓN IV – SUR ORIENTE

Categoría	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
Lavado	48	11	Pacamara, Geisha, Maragogype, Borbón Catuaí, Maragacaturra	89.83	82.50
Honey	20	10	Geisha, Pacamara, Tiquisit, Maracaturra, Catuaí	89.38	87.13
Natural	47	13	Geisha, Catuaí amarillo, Pacamara, Maragogype, Marcellesa, Anacafé 14, Caturra, Borbón, Typica	91.13	88.25
TOTAL	**115**	**37**			

REGIÓN V

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
HIGHLAND HUEHUE	28	14	Borbón, Typica, aturra, Catuaí	87.88	83.33
Otros Especiales	25	13	Maracaturra, Caturra, Geisha, Catimor, Geisha, Centroamericano H1, Maragogype, Pache	89.25	83.88
Procesos	28	19	Geisha, Maragogype, Borbón, Anacafé 14, Parainema, Centroamericano H1, Pacamara, Topacio, Typica	90.75	83.25
TOTAL	**81**	**37**			

REGIÓN VI

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
RAINFOREST COBÁN	22	13	Catuaí, Caturra, Catimor, Sarchimor	87.13	82.75
Otros Especiales	15	9	Pacamara, L5, Maragogype, Anacafe 14, Icatú, Marsellesa, Sl-28 Geisha, Pache, Obata Costa Rica 95, Sarchimor	89.50	83.75
Procesos	25	11	Caturra, Catuaí, Geisha, SL-28, L5, Catimor	88.50	83
TOTAL	**62**	**33**			

REGIÓN VII

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
NEW ORIENTE	23	14	Catuaí, Cuscatleco, Marsellesa, Anacafé 14	87.13	83.13
Otros Especiales	13	10	Pacamara, Geisha, Valentina, Catuaí	90	84
Procesos	20	10	Sarchimor, Anacafé 14, Geisha, Catuaí, Pacamara	88.63	81.50
TOTAL	**56**	**34**			

COMPETENCIAS NACIONALES – ROBUSTAS FINOS Y CAFÉ ORGÁNICO

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
Orgánico	14	11	Villa Sarchi, Geisha, Sarchimor, Anacafé 14, Sarchimor,	87.75	81
Robustas	51	11	Robusta	88.33	68
TOTAL	**65**	**22**			

COMPETENCIA NACIONAL FLORES DEL CAFÉ

Categoría	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
Lavado	57	11	Java, Geisha, Typica, Borbón, Catuaí, Caturra, Maracaturra, Caturra, Sarchimor, Maragogype, Anacafe 14, Parainema, Pacamara	88.38	82.50
Honey	11	5	Catuaí, Pacamara, Caturra, Borbón Catuaí, Catimor	89	84.17
Natural	20	11	Borbón, Geisha, Anacafé 14, Sl-28, Villa Sarchi, Catuaí, Caturra, Maragogype, Java, Marsellesa, Borbón	88.38	83.83
TOTAL	**88**	**27**			

FERIAS DE CAFÉ | REGIÓN IV – CAFÉ DE COLIS

Competencia	Participantes	Premiados	Variedades	Punteo	
				Máximo	Mínimo
Lavado	13	4	Pacamara, Geisha, Catuaí	89.25	83.63
Natural	9	3	Typica, Pacamara, Pache, borbon, catuaí	89.00	83.00
TOTAL	**22**	**7**			

FERIAS DE CAFÉ | REGIÓN VI – CUBULCO Y LAS VERAPACES

Ferias	Participantes	Variedades	Punteo	
			Máximo	Mínimo
Cubulco	88	Catimor, Sarchimor, Catuaí, Pacamara.	87.88	81.38
Las Verapaces	38	L5, Parainema, Caturra, Catuaí, Catimor, Anacafe 14, Sarchimor, Marsellesa, Anacafé 14, Castillo, Obata	88.67	82.50
TOTAL	**126**			

Feria de Cubulco.

Premiación Flores del Café.

Feria de Las Verapaces.

Premiación de la Competencia de Café Sur Oriente.

RESUMEN | COMPETENCIAS DE CAFÉ

Competencia	Participantes	Premiados
Regional Volcanic San Marcos	19	13
Otros Especiales Región I	8	6
Procesos Región I	6	6
Regional Traditional Atitlán	17	17
Otros Especiales Región II	55	10
Procesos Región II	49	11
Regional Acatenango Valley	16	11
Regional Fraijanes Plateau	18	17
Regional Antigua Coffee	28	14
Otros especiales Región III	22	13
Procesos Región III	25	15
Sur Oriente	115	37
Colis	22	7
Regional Highland Huehue	28	14
Otros Especiales Región II	25	13
Procesos Región II	28	10
Regional Rainforest Cobán	22	13
Otros Especiales Región VI	15	9
Procesos Región VI	25	11
Cubulco	88	
Las Verapaces	38	
Regional New Oriente	23	14
Otros especiales Región VII	13	10
Procesos Región VII	20	10
Competencia Nacional Orgánico	14	11
Competencia Nacional Robustas	51	11
Competencia Nacional Flores Del Café	88	27
TOTAL	**878**	**330**

Participación en curso de cafeología, en aislamientos de microorganismos para la fermentación de café

Se llevó a cabo un curso dirigido a técnicos y caficultores que se centró en la orientación de aislamientos, reproducción e incubación de microorganismos (como bacterias lácticas y levaduras) para una fermentación específica en el café. El objetivo de este curso fue garantizar la consistencia en todas las partidas de una unidad productiva, lo que contribuye a la calidad y uniformidad del café.

Principios de microbiología y aislamientos prácticos.

Apoyo a estudio para orientar el diseño de oferta formativa con las mejores prácticas en la cosecha de café

Se brindó apoyo al Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (Intecap) para orientar a consultores en el estudio de la oferta formativa relacionada con la cosecha de café cereza.

El objetivo general de este proyecto fue determinar cuáles son las mejores prácticas en el proceso de cosecha de café y cómo impactan en la productividad. Esto permitirá recomendar el diseño de una oferta formativa que promueva la adquisición de competencias laborales en este campo.

El problema que se aborda es la disminución de personal disponible para la temporada de cosecha de café, lo que resalta la importancia de establecer mecanismos eficientes de cosecha que requieran menos mano de obra y que al mismo tiempo produzcan café de alta calidad.

Intecap ha evaluado varios métodos, entre ellos:

- Cosecha asistida con derivadora selectiva Brudden con lona
- Coco colombiano
- Tradicional 1 y 2
- Lonas
- Canguaros

Estos métodos se analizan para determinar cuál o cuáles son los más efectivos y eficientes en términos de cosecha de café, lo que contribuirá a la formulación de una oferta formativa que promueva las habilidades necesarias para la cosecha de café de calidad de manera más eficiente.

Capacitación a Consultores de Instituto Técnico de Capacitación y productividad INTECAP.

Unidades Evaluadas:

Región I:	El Quetzal, San Marcos.
Región III:	Alotenango, Sacatepéquez.
Región IV:	Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.
Región VI:	Cubulco, Baja Verapaz.

Es importante tener en cuenta que, en algunos de los métodos mencionados, el volumen de la cosecha puede incluir café verde y hojas. Por lo tanto, se está buscando activamente equipos en el mercado que permitan separar de manera eficiente las hojas y el café verde de los métodos de cosecha. Esto es fundamental para garantizar la calidad del café y reducir el desperdicio durante el proceso de cosecha.

Capacitación al equipo de Cedicafé en la identificación de criterios y variables para análisis estadísticos de cosecha 2022/2023

La capacitación incluyó la preparación de lotes de café utilizando diversas técnicas. Se puso énfasis en la identificación de variables clave antes de iniciar las fermentaciones. Además, se proporcionó formación en la habilidad de analizar y interpretar los datos resultantes, lo que se reflejó en la elaboración de dictámenes técnicos y perfiles de taza. Este enfoque técnico es fundamental para asegurar la consistencia y calidad en la producción de café, lo que a su vez contribuye a la mejora de la calidad del producto final.

Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.

Investigación y diseño de prototipo removedor automático de café pergamino

El departamento de Calidad, Poscosecha e Innovación está trabajando en el desarrollo de un prototipo de removedor automático de café pergamino, con el propósito de utilizarlo en secadoras solares.

Este prototipo tiene la capacidad de remover el café fraguado, monitorizar variables como la temperatura y la humedad relativa y expulsar el café de manera eficiente. Es importante destacar que el prototipo aún se encuentra en etapa de desarrollo, lo que significa que se están realizando pruebas y ajustes para perfeccionar su funcionamiento antes de su implementación definitiva. Esta iniciativa busca mejorar la eficiencia en el proceso de secado del café pergamino, lo que tendrá un impacto positivo en la calidad y el rendimiento del café producido.

Primeros pasos de materialización del proyecto y configuración.

Participación de gira de gas GLP para secado de café pergamino.

Gira de secado de café pergamino con sistema de Gas GLP (Gas Licuado de Petróleo), en Finca el Morito, Mataquescuintla, Jalapa

Se llevó a cabo una gira con el objetivo de proporcionar orientación sobre el uso seguro del gas licuado de petróleo (GLP) en el proceso de secado de café en guardiola. Durante esta gira, se abordaron temas relacionados con el almacenamiento, consumo y seguridad industrial del GLP. La empresa Tomsa S.A. estuvo presente en esta actividad, brindando información valiosa sobre el uso seguro de este combustible.

Además, en la misma gira, se presentó un estudio sobre las trazas de elementos policíclicos derivados del benceno en la Unión Europea. Este estudio fue realizado por CENICAFÉ y es relevante para comprender las regulaciones y estándares internacionales relacionados con la producción y exportación de café.

Seminario web sobre Control de calidad en poscosecha y catación

Presentación de los de resultados de catación de la cosecha 2021/2022, orientando sobre los defectos en taza, sus causas y cómo evitarlas, desde los puntos de vista de poscosecha y catación.

Se llegó a una audiencia de 840 visualizaciones en directo y fue transmitido en las redes sociales de Anacafé en Facebook y Youtube.

Gira de capacitación sobre fabricación de maquinaria de beneficio húmedo y seco en la Empresa Jota Gallo (Pereira, Colombia)

La gira tuvo como objetivo preparar a los técnicos y cooperativas para que pudieran identificar las cualidades de la maquinaria para café desde la fábrica. Durante la visita, se abordaron aspectos como la calidad de los repuestos, los márgenes técnicos, las tolerancias, el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas.

El proceso de fabricación se inició desde el laboratorio de diseño, donde se utilizan impresoras 3D para crear prototipos y diseños en madera. Luego, se recorrieron las etapas de producción que incluyeron la fundición, el taller de armadura, el proceso de pintura y las pruebas de funcionamiento de la maquinaria.

Esta capacitación y conocimiento sobre la fabricación de maquinaria para café desde la fábrica es fundamental para garantizar la calidad y el rendimiento de las máquinas utilizadas en la producción de café, lo que a su vez contribuye a la eficiencia y la calidad del café producido.

Producción Sostenible: Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo

Como parte de las estrategias de sostenibilidad y adaptabilidad al cambio climático, Anacafé está trabajando en actividades que contribuyan a la resiliencia del cultivo a través de modelos productivos que respondan efectivamente a esta necesidad y estén enfocados en la optimización y aprovechamiento de los recursos disponibles, para lograr de forma estable y sostenible aumentar la productividad por área.

Los modelos productivos con sistema de riego por goteo superficial han demostrado ser una alternativa que consigue satisfacer de forma eficiente la demanda hídrica del cultivo, con la versatilidad de aprovechar el sistema instalado para realizar los aportes nutricionales en las dosis y momentos justos a través del uso del fertirriego. Con esta tecnología se logra expresar el potencial genético de las variedades de café, consiguiendo elevar la producción del cultivo de forma rentable y sustentable.

Investigaciones sobre producción sostenible

El equipo de Innovación y Tecnología a través de las evaluaciones de adaptabilidad y monitoreo de sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo busca reducir el impacto del cambio climático en el cultivo, introduciendo los principios de una caficultura de precisión con modelos intensivos y semi intensivos, para ofrecer alternativa de producción, rentable y sostenible.

A continuación, se presenta un resumen:

Pilar: SOSTENIBILIDAD					
Nombre Investigación	**Finca**	**Departamento**	**Municipio**	**Año Inicio**	**Año Fin**
Evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego y fertirriego por goteo en el cultivo de café.	San Serapio	Santa Rosa	Pueblo Nuevo Viñas	2020	2025
Evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego y fertirriego por goteo en el cultivo de café.	La Esmeralda	Guatemala	Villa Canales	2020	2025
Monitoreo de crecimiento vegetativo y potencial productivo de sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo en diferentes regiones cafetaleras de Guatemala	Varios	Varios	Varios	2023	2027
Evaluación del estrés hídrico en etapa de floración en modelos productivos de café con riego en diferentes regiones cafetaleras de Guatemala	Varios	Varios	Varios	2022	2025

Medición de variables de crecimiento vegetativo y potencial productivo en modelos productivos de café con riego y fertirriego por goteo.

Capacitaciones

Dentro de las iniciativas que buscan la transferencia de tecnología y conocimiento, el equipo de innovación y tecnología desarrolló una serie de eventos externos e internos para compartir con caficultores, instituciones y equipo de consultores de transferencia de tecnología de Anacafé, los avances, experiencias y expectativas de los modelos productivos de café con riego y fertirriego por goteo.

Tema	Evento
Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo	Capacitación a caficultores y técnicos de Exporcafé
Manejo de sistemas de riego por goteo en el cultivo de café	Capacitación a personal de campo de unidades productivas
Sistemas de riego en el cultivo de café	Convención Agrícola Intecap 2022
Sistemas de riego en el cultivo de café	Diplomado de Sostenibilidad Agrícola - Edición Caficultura
Establecimiento de sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial	Congreso de la Caficultura 2023
Principios básicos para la implementación de sistemas productivos de café con riego	Capacitación Dirigida a Consultores de Transferencia de Tecnología Regiones I, II y V
Riego y Fertirriego en café, una oportunidad para alcanzar alta productividad	Programa El Cafetal Radio

Capacitación "Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo" a caficultores y equipo técnico de Exporcafé.

Programa El Cafetal Radio: Riego y Fertirriego en café, una oportunidad para alcanzar alta productividad.

Capacitación sobre manejo de sistemas de riego por goteo en el cultivo de café impartido a personal administrativo y de campo de unidades productivas.

Publicaciones

Como parte de la estrategia de comunicación se publicó el boletín técnico "Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial", el cual reúne los principios básicos para el establecimiento de este sistema productivo.

ANACAFÉ
GUATEMALA

BOLETÍN TÉCNICO

SISTEMAS PRODUCTIVOS DE CAFÉ CON RIEGO Y FERTIRRIEGO POR GOTEO SUPERFICIAL

GENERALIDADES

Boletín Técnico: "Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial"

Atención a unidades productivas

Visitas de diagnóstico de sistemas de riego

Se visitaron 12 unidades productivas que ya contaban con un sistema de riego instalado, lo que permitió evaluar diversos aspectos, incluyendo el nivel de tecnología utilizado en estos sistemas, el manejo del sistema de riego y el estado del cultivo. A partir de estas evaluaciones, se pudieron proporcionar recomendaciones específicas para mejorar tanto el desempeño y el manejo del sistema de riego como el cultivo en sí. Esta asesoría y las recomendaciones resultantes son esenciales para optimizar el uso del riego en la producción de café y maximizar la eficiencia en el cultivo.

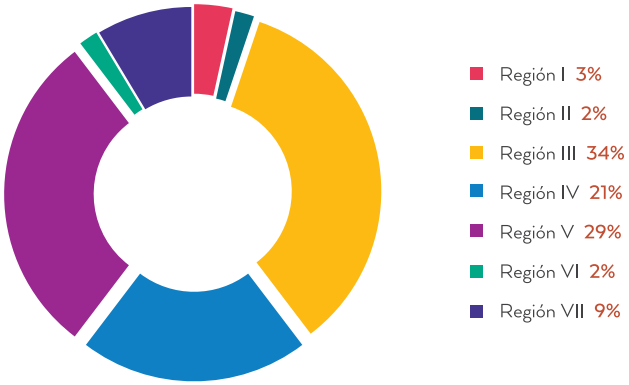
Diagnóstico de sistema de riego, unidad productiva Nuevos Aires, Malacatancito, Huehuetenango.

Evaluación de factibilidad para la implementación de sistemas de riego

Se visitaron 46 unidades productivas para evaluar la factibilidad para la instalación de sistemas de riego en el cultivo de café, donde se desarrollaron actividades como aforos de fuentes hídricas, muestreo de suelos, levantamiento de coordenadas, elaboración de polígonos, revisión o diseño de sistema de riego y evaluación del estado de los almácigos de café.

Aforo de fuentes de agua unidad productiva La Güira de Parga, Villa Canales, Guatemala y unidad productiva Agua Tibia, Mataquescuintla, Jalapa.

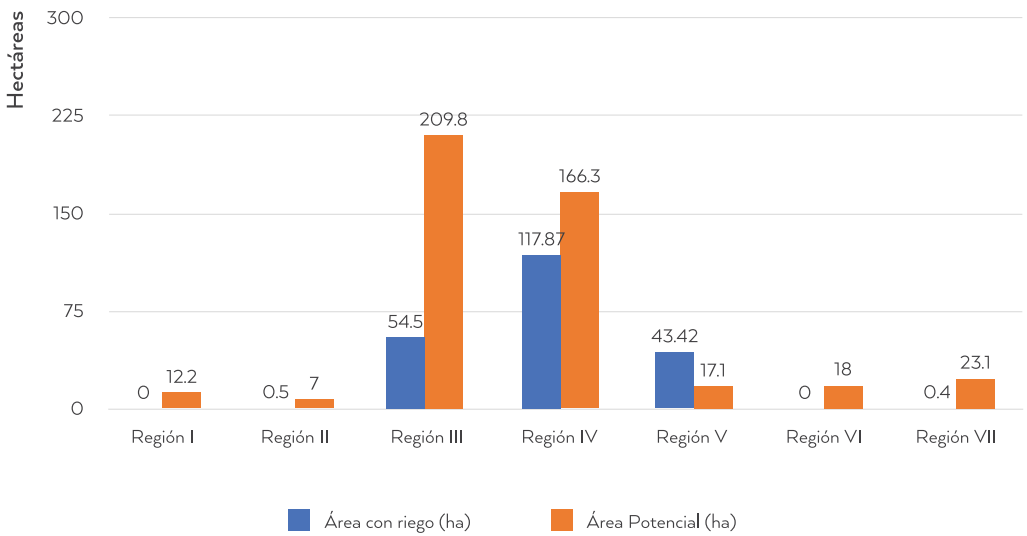
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR REGIÓN
SEGUN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS ATENDIDAS



Seguimiento en sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo

Se realizó el seguimiento de 58 proyectos de riego a nivel nacional, efectuando actividades como supervisión o instalación de sistemas de riego, elaboración y establecimiento de planes de nutrición, calibración de sistemas de fertirriego, orientación para el mantenimiento de equipo de riego, evaluación del desarrollo del cultivo, apoyo para extracción de muestras de aguas, suelos y foliares, monitoreo de humedad de suelo, cálculo de láminas de riego y manejo general del cultivo.

CUANTIFICACIÓN DE ÁREA CON RIEGO Y ÁREA POTENCIAL PARA AMPLIACIÓN DE PROYECTOS (IMPLEMENTACIÓN 2024 - 2025)



Monitoreo de desarrollo radicular y estado nutricional del cultivo, unidad Productiva San Gerardo, Amatitlán, Guatemala.

Calibración de inyección de fertilizantes en sistemas de fertirriego.

Intercambio de experiencias

Gira de campo con especialistas Marcelo Jordão da S. Filho (Brasil) y Félix Cáceres (Nicaragua).

Como parte del Congreso de la Caficultura 2023 se realizaron giras de campo con especialistas internacionales abordando temas específicos en sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo y producción de café Robusta.

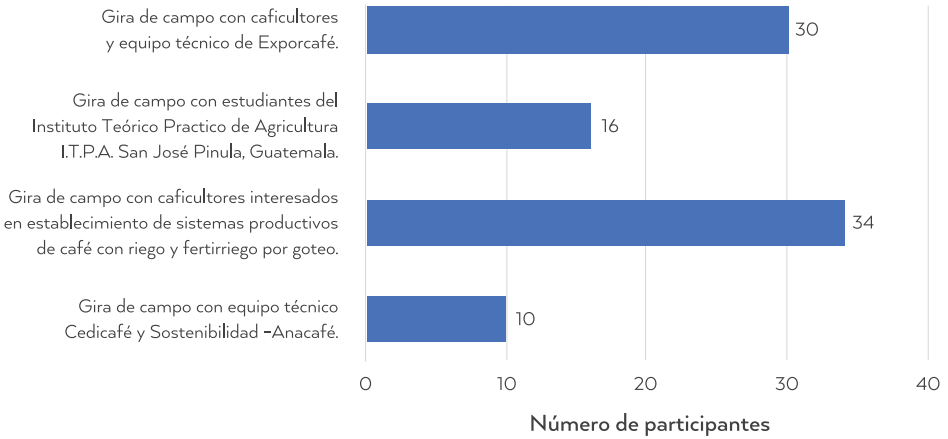
Gira de campo con especialista Marcelo Jordão da S. Filho (Agrónomo e investigador, Fundación Procafe, Brasil), con caficultores y consultores de T.T Anacafé - Unidad productiva La Esmeralda, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.

Gira de campo con Félix Cáceres, especialista en producción de café Robusta - unidad productiva Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.

Giras de campo en sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo

Como parte de la dinámica de transferencia de tecnología y conocimiento, se desarrollaron giras de campo internas y externas dirigidas al equipo técnico de Cedicafé y Sostenibilidad de Anacafé, instituciones, establecimientos educativos y caficultores interesados en las experiencias, avances y expectativas generadas por los sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo.

GIRAS DE CAMPO EN SISTEMAS PRODUCTIVOS DE CAFÉ
CON RIEGO Y FERTIRRIEGO POR GOTEO



Gira de campo con estudiantes del Instituto Teórico Practico de Agricultura. I.T.P.A. San José Pinula, Guatemala. Visita a sistema productivo tecnificado y regenerativo de café con riego y fertirriego por goteo, unidad productiva La Esmeralda, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.

Gira de campo con caficultores en parcela con sistema de riego y fertirriego por goteo, unidad productiva San Gerardo, Amatitlán, Guatemala.

Unidad de Robustas y Conilones

Gira de campo a zonas de *Coffea canephora* en Nueva Guinea, Nicaragua.

Como parte de la dinámica de transferencia de tecnología interna, se realizó una gira de campo en las zonas productoras de Coffea canephora de Nicaragua, específicamente en los municipios de Nueva Guina y El Rama, con el fin de conocer la experiencia de implementación de conilones en Centroamérica y tener un intercambio técnico en temas de café conilón y robusta.

Boletín sobre establecimiento de *Coffea canephora*

Como resultado de la gira de campo en Nicaragua se generó un boletín sobre el establecimiento de Coffea canephora, en el cual se describen los aspectos importantes a considerar para el correcto establecimiento del cultivo.

Giras de campo para conocer la adaptabilidad de *Coffea canephora* en zonas nuevas de Guatemala

Anacafé ha logrado ampliar su zona de cobertura para brindar asistencia técnica en zonas nuevas como: El Estor, Izabal y La Libertad, Petén, las cuales cuentan con las condiciones edafoclimáticas ideales para la producción de café de tipo conilón y de tipo robusta.

Capacitación sobre reproducción asexual, establecimiento, manejo agronómico, riego y catación de *Coffea canephora*

Se realizaron dos capacitaciones dirigidas a técnicos de Exportcafe y técnicos de Fedecovera que buscan mejorar sus técnicas de producción. A través de estas capacitaciones, los participantes adquirieron conocimientos clave sobre las prácticas que requiere el cultivo, la gestión de plagas y enfermedades, así como las estrategias de comercialización.

El Rama, Nicaragua.

La Libertad, Petén.

SISTEMA DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA DE ANACAFÉ (GIS)

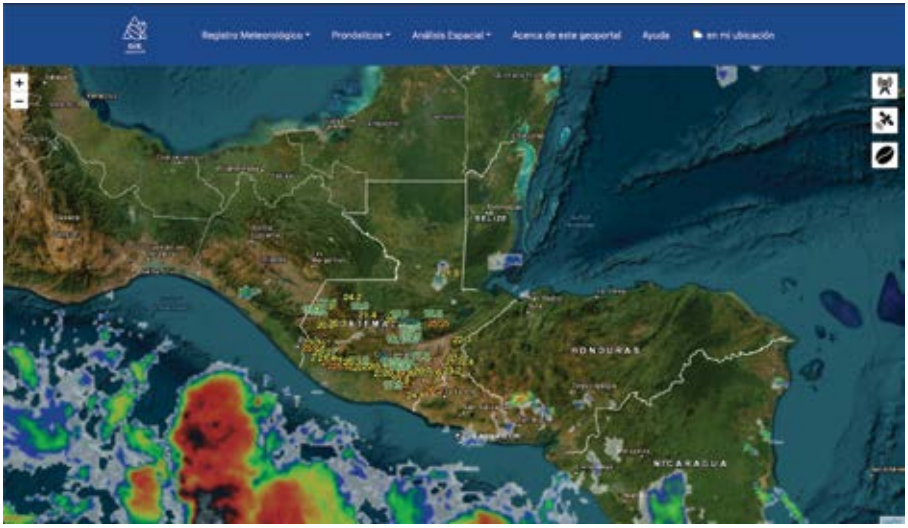
Productos y servicios de información geográfica

El avance de las prestaciones tecnológicas basadas en la web y los dispositivos móviles ha permitido importantes avances en la forma en que se accede a la información geográfica. Durante este ejercicio cafetalero, se ha avanzado en el diseño de mapas web. A diferencia de los mapas impresos, los mapas web son dinámicos y se pueden manipular de manera interactiva. Pronto, estos mapas podrán ser editados por los usuarios, lo que les permitirá disfrutar de mapas vivos que se mantendrán actualizados en el tiempo, conservando su vigencia y optimizando la inversión en información geográfica. Esta tecnología brinda una forma más flexible y eficaz de acceder y utilizar datos geoespaciales en la industria cafetalera.

Innovaciones a la red meteorológica

Durante este período, se ha continuado fortaleciendo la información climática para el sector cafetalero en los siguientes ejes de trabajo:

- La actualización del portal meteorológico a la versión 3.0, que proporciona datos climáticos de precipitación y temperatura de satélites basados en la base de datos CHIRPS 2.0. Estos datos están disponibles para cualquier ubicación en Guatemala, con un enfoque en las zonas cafetaleras y unidades productivas atendidas. Se han realizado mejoras en la presentación de datos para facilitar la visualización y comprensión de las variables climáticas, lo que mejora la toma de decisiones.



Portal meteorológico 2023.

- Se han publicado informes sobre eventos climáticos importantes, y a partir de enero de 2023 se ha lanzado un boletín meteorológico mensual que incluye un resumen climático del mes anterior y un análisis de las condiciones para el próximo mes. Esta información proviene de fuentes oficiales y se adapta para destacar las zonas cafetaleras.

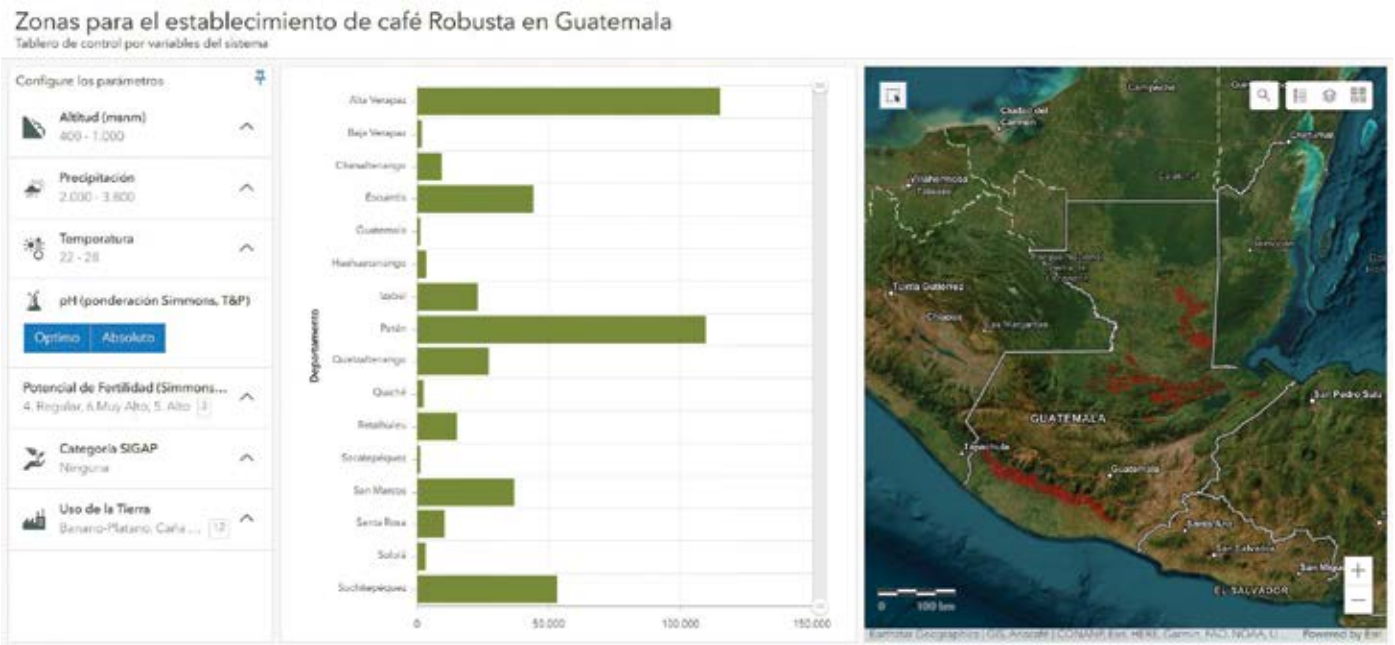
- En cuanto a la red de estaciones meteorológicas, se ha promovido un modelo colaborativo que brinda conocimientos a los usuarios para adquirir estaciones que posteriormente se incorporan a la red de Anacafé. Hasta el momento, se han agregado 12 estaciones colaborativas a la red, que en total cuenta con 122 estaciones, de las cuales 80 transmiten datos en tiempo real. Esto permite un monitoreo más preciso y actualizado de las condiciones climáticas en las zonas cafetaleras.

Infraestructura de datos del paisaje cafetalero

Se ha continuado el esfuerzo en la generación sistemática de datos para el sector cafetalero, incluyendo la gestión de información geográfica con variables relevantes para la caficultura. Se han integrado datos de diversas fuentes externas que permiten caracterizar el paisaje cafetalero de manera más precisa. Esta integración de datos externos fortalece las campañas de recopilación de datos internos realizadas por Anacafé, lo que proporciona una descripción más detallada de lo que sucede en los cafetales. La información geográfica y los datos resultantes se convierten en productos de información valiosos para el sector cafetalero.

Aplicaciones web

Durante el año cafetalero actual, se ha realizado un avance significativo en el desarrollo de aplicaciones web a partir de programas informáticos y el uso de infraestructura de datos geográficos. Como resultado, se han generado 21 productos que permiten la creación y consumo de información geográfica a través de mapas colaborativos y aplicaciones web. Un ejemplo de esto es la versión 2 del mapa de zonas óptimas para el cultivo de café robusta, el cual se encuentra en desarrollo y se tiene previsto su lanzamiento público en el próximo año cafetalero.

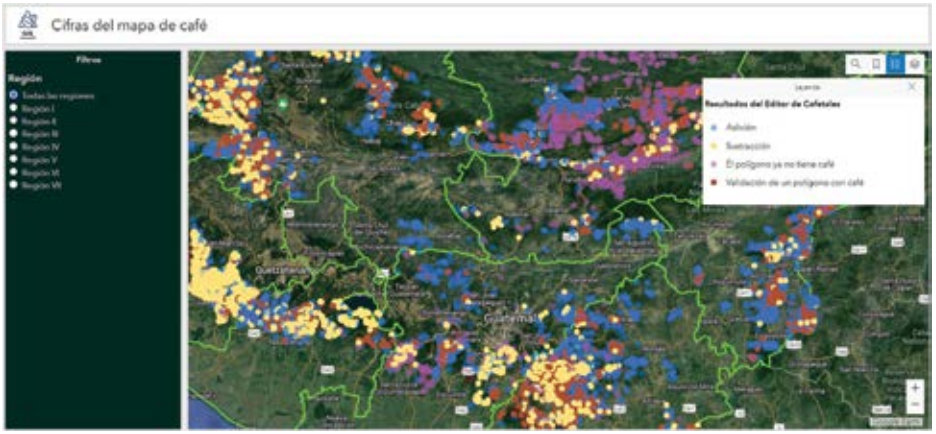


Ejemplo de aplicación web.

Cartografía colaborativa para la generación de cifras del sector

Cuando los procedimientos de generación de información se encadenan y se asigna un rol activo al usuario como colaborador se multiplica la creación de valor. Anacafé trabajó en la actualización del área cafetalera elaborando un mapa digital a escala 1:5000, donde en equipo de consultores de transferencia de tecnología aportaron sus conocimientos sobre sus territorios de acción, actualizando los predios con cultivo de café. Este emprendimiento necesitó el diseño de procedimientos que instalaran capacidades en el equipo, lo dotaran de la tecnología blanda de fácil uso y lo acompañaran en el proceso para lograr resultados de calidad. El equipo GIS de Anacafé lideró el proceso con desarrollo, asistencia y seguimiento. Al cierre del año cafetalero se han actualizado 96,007 polígonos.

Entre otros emprendimientos cartográficos se creó un sistema colaborativo para que promotores del proyecto Volcanes, pudieran cartografiar sus áreas de acción.



Área cafetalera en actualización.

Tablero de resultados de cartografía colaborativa proyecto Volcanes.

Grupo de consultores realizando jornada de actualización del mapa de café.

Promoción de las herramientas de información geográfica

En el transcurso del año cafetalero 2022-2023, el portal meteorológico registró un total de 98,889 visitas, y se sumaron 5,243 nuevos usuarios, lo que eleva el número total de usuarios a 9,403. Estos datos, obtenidos a través de Google Analytics, muestran un aumento del 51% en visitas y un 38% en usuarios. Este crecimiento se debe a los esfuerzos del equipo por promover los productos y garantizar que la información climática llegue a un mayor número de caficultores.

Desarrollo e innovación GIS

Se han implementado procedimientos mejorados para la generación de cartografía, mapas y aplicaciones web, con un enfoque en el control de calidad y la minería de datos. Estas mejoras han llevado a un aumento significativo en el rendimiento, con una eficiencia hasta tres veces mayor en comparación con los procedimientos convencionales. Estos avances se han logrado gracias a la disponibilidad de software GIS de alta calidad, que permite la creación de flujos de trabajo automáticos con requisitos mínimos de programación informática.

CAFÉ ORGÁNICO, SELLOS Y CERTIFICACIONES

Guía técnica para la producción de lombricompost con el uso de Eisenia foetida a partir de subproductos de café

Esta guía es parte de las iniciativas de Anacafé orientadas a promover la sostenibilidad ambiental y económica en la producción de café. La crianza de lombrices utilizando subproductos del café, como la pulpa, el cascabillo y las hojas de poda, ofrece una alternativa práctica y económica para producir abono con propiedades físicas, químicas y biológicas óptimas para la gestión sostenible de las plantaciones de café. La guía proporciona pautas para la elaboración de lombricompost a partir del compostaje de estos subproductos, incluyendo información relevante sobre la crianza y el manejo de las lombrices, instrucciones para la construcción de las instalaciones, formatos de registro y recomendaciones para su uso, entre otros datos importantes.

Boletín técnico sobre compostaje de la pulpa de café

La pulpa representa el 40% del total de los subproductos del café arábiga, un importante volumen que mediante el correcto manejo del proceso de compostaje se puede aprovechar y recibir nutrientes y otras bondades. En el boletín se indica como hacer compostaje de pulpa, mencionando en base a experiencias cuales son los factores fundamentales para que el caficultor lo implemente y tenga éxito convirtiendo la pulpa en compost, devolviendo al suelo fertilidad y las bondades regenerativas de los microorganismos que esta contiene.

anacafé | Café orgánico, sellos y certificaciones
BOLETÍN TÉCNICO MARZO 2023

Compostaje de la pulpa de café

Yassenia Navarro
Unidad de café orgánico, sellos y certificaciones
Anacafé

La pulpa representa alrededor del 40% del total del peso de la fruta de café arábica, por lo tanto, 40% del costo de un saco de café maduro está en este subproducto.

El uso de la pulpa de café se convierte en una oportunidad para la empresa cafetalera, reinvirtiendo y reciclando recursos para obtener un excelente producto para el suelo, el cual actualmente tiene un costo elevado en el mercado y el caficultor puede aplicarlo a su cafetal o comercializarlo para obtener otros ingresos.

El compost es una excelente fuente de nutrientes para el suelo, que además aporta vida al sistema de producción a través de la carga de microorganismos benéficos que éste contiene.

En el **cuadro 1** se detallan la diversidad de minerales que la pulpa de café puede contener.

Identificación de la muestra	pH	C/N	Nitrógeno (%)	Fósforo (%)	Potasio (%)	Calcio	Magnesio (%)	Azufre (%)
Pulpa de café	7.630	19.720	1.470	0.330	0.450	1.810	0.410	0.140
	Boro (ppm)	Cobre (PPM)	Hierro (ppm)	Manganeso (ppm)	Zinc (ppm)	Carbono orgánico	Ceniza	Materia orgánica
	69.140	26.790	10090.00	470.290	48.860	28.890	48.00	52.00

Fuente: Analab (2022). Análisis 0-1

www.anacafe.org

Productores de café de la cooperativa Loma Linda, El Palmar, Quetzaltenango durante charla sobre Sistemas agroecológicos de producción de café.

Divulgación de los Sistemas de producción agroecológica de café

Las charlas y capacitaciones brindadas en cooperativas, asociaciones, unidades productivas interesadas, estudiantes y otros grupos tenían como objetivo difundir conocimientos sobre los sistemas de producción agroecológica. Estos sistemas se centran en la gestión sostenible del suelo, la biodiversidad y las interacciones entre las especies en relación con el cultivo del café. El enfoque se orienta hacia la producción de café orgánico y busca destacar los beneficios y la rentabilidad asociados con este tipo de producción.

Elaboración y colocación de trampas para capturar microorganismos en finca Milán, Chicacao, Suchitepéquez.

Capacitación e implementación en unidades productivas sobre la práctica de recolección, multiplicación artesanal y aplicación de microorganismos benéficos nativos

Mediante un estudio previo y análisis de las condiciones de cada lugar, se colocan trampas artesanales para capturar microorganismos nativos benéficos. Posteriormente se realiza en Analab el análisis M1 para conocer las familias de los microorganismos capturados para luego ser utilizados. Esta técnica se realizó en varias unidades productivas interesadas en enriquecer la microbiología de sus suelos buscando aprovechar las bondades de los microorganismos como fijadores de nitrógeno, simbiosis, promoción de crecimiento vegetal, control biológico de plagas y enfermedades, fijadores de carbono, descomponedores de la materia orgánica del suelo entre otros.

Capacitación sobre procesos de certificación orgánica

Disponible en: https://www.anacafe.org/webinar/cafe-organico/

Pilares de producción y proceso de certificación del café orgánico en Guatemala

El seminario web "Pilares de producción y proceso de certificación de café orgánico en Guatemala" abordó los fundamentos de la producción orgánica de café y proporcionó una guía paso a paso sobre los requisitos necesarios para someterse a un proceso de certificación. Durante el seminario web, se destacaron los pilares esenciales que sustentan la producción de café orgánico. Además, se explicaron los procedimientos y normativas específicas relacionadas con la certificación de café orgánico, incluyendo las regulaciones del USDA NOP (Programa Orgánico Nacional de Estados Unidos), las normativas europeas y las de JAS (Sistema de Agricultura Japonesa) para la exportación de café orgánico a Japón.

Este seminario web se enfocó en brindar orientación a las organizaciones y productores interesados en obtener la certificación orgánica para sus productos, destacando los estándares y prácticas necesarios para cumplir con los requisitos de certificación. El acceso a esta información a través de la web es valioso para los productores y organizaciones que deseen incursionar en el mercado de café orgánico y cumplir con las regulaciones internacionales de certificación.

Nuevas regulaciones para café orgánico en los principales mercados internacionales UE/ NOP-USDA

El seminario web informó sobre las nuevas regulaciones para el café orgánico en el mercado estadounidense y el reglamento europeo EU 2018/848, lo cual es una valiosa fuente de información para los productores y organizaciones que deseen exportar café orgánico a estos mercados. Durante este seminario, se presentaron las actualizaciones y cambios en las regulaciones que rigen la producción y comercialización de café orgánico en Estados Unidos y Europa.

Disponible en: https://www.anacafe.org/premiacion-organico-2023/

Talleres para Unidades Productivas, asociaciones y cooperativas: Productos de la biofábrica para la caficultura

La propuesta integrada de Biofábricas de Anacafé es una iniciativa importante para brindar a los pequeños y medianos productores de café herramientas y recursos para mejorar sus prácticas agrícolas y la sostenibilidad de sus cultivos. La divulgación de esta propuesta en cooperativas, asociaciones, intercambios regionales, unidades productivas y entidades educativas es fundamental para llegar a un amplio espectro de productores y promover la adopción de bioinsumos y prácticas sostenibles en la caficultura.

Además, con el apoyo del Departamento de Proyectos se desarrollaron talleres en las Regiones I, II y III de Anacafé, lo que permitió a los productores adquirir habilidades prácticas y aplicar lo aprendido en sus propias empresas cafetaleras.

Taller Productos de la Biofábrica para miembros de ADECNISA, CADER, FADECMA, ADECAP, COICOMSA de los municipios de San Pedro La Laguna, San Pablo, San Marcos La Laguna y Santiago Atitlán todos del departamento de Sololá.

Taller Productos de la Biofábrica para pequeños productores de café de la Cooperativa Valle de la Amistad, San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos.

Taller Productos de la Biofábrica para productoras de café de la Cooperativa Integral Agrícola Mujeres con esencia de café R.L. CIAMUJESCA. San Pablo, San Marcos.

AUTORIZACIÓN ELECTRÓNICA DE DOCUMENTOS DE EXPORTACIÓN

La implementación de la autorización digital de los documentos de exportación en las delegaciones portuarias de Anacafé es un paso importante hacia la facilitación del comercio y la eficiencia en el proceso de exportación de café. Al permitir que el Permiso de Embarque sea autorizado en línea, se agilizan las gestiones aduanales y se reducen los tiempos de entrega de los documentos requeridos por los productores y compradores exportadores.

ANACAFÉ
GUATEMALA

LA ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ AUTORIZA
PERMISO DE EMBARQUE
INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

EXPORTADORA DE CAFÉ DE GUATEMALA, S.A.
COFFEE BUYER
ATLANTICA USA
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
TST-Santo Tomas de Castilla
275,000 SACOS DE 69 KG
275,000
EXPORTADORA DE CAFÉ DE GUATEMALA,
S.A. 2 CALLE 0-89 ZONA 27.
ORO
US $ 164.20
30-2022/2023
30-2022/2023
76980-1
Arábigo

ANULADO

LA ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE CERTIFICA QUE PARA LA EXPORTACION DEL CAFÉ A QUE SE REFIERE EL PRESENTE DOCUMENTO, SE HAN LLENADO LOS REQUISITOS DEL CASO, Y EN CONSECUENCIA, EL ADMINISTRADOR DE ADUANAS DE:
SANTO TOMAS DE CASTILLA PUEDE PERMITIR SU EMBARQUE.

NOTA: NO SE PERMITEN ENMIENDAS NI CORRECCIONES EN ESTE CERTIFICADO.

Anacafé
23-09-2023
FIRMA AUTORIZADA ANACAFE

Fecha emisión 20/09/2023
Fecha vencimiento 30/09/2023

Usuario JDOE Impresión Guatemala 19/10/2023
7.80708.50.12913.

Al llegar el café al puerto de salida y reportarlo en las oficinas de Anacafé, después de la revisión correspondiente y dependiendo de la asignación de muestreo, el Permiso de Embarque -único documento que autoriza la exportación del café- es autorizado en línea con firma y sello de la delegación respectiva. El permiso se envía vía correo electrónico al exportador y a las personas autorizadas para la gestión aduanal, con el fin de subirlo al portal de la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT) para la liquidación de la póliza de exportación.

Esto no solo minimiza tiempos de gestiones aduanales, sino contribuye a reducir costos al exportador y contribuye con el medio ambiente. La inclusión de un código QR para verificar la legitimidad del Permiso de Embarque es una característica adicional que brinda seguridad y transparencia en el proceso.

FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL

Fomento de la estrategia de asociatividad del sector cafetalero en Guatemala

Impulsando la transformación, avances del fomento de la asociatividad en el sector cafetalero de Guatemala

En un mundo en constante cambio, el sector cafetalero de Guatemala ha tenido que enfrentarse a diferentes retos y desafíos, desde la variabilidad climática, volatilidad de precios y falta de rentabilidad, los caficultores han demostrado resiliencia, liderazgo y determinación. En este contexto, Anacafé ha desarrollado una estrategia que es clave para la sostenibilidad y dinamización económica: la promoción de la asociatividad a través de cooperativas.

Una de las piedras angulares de la estrategia ha sido el fomento de la colaboración a través de la formación de cooperativas, desarrollando una metodología para implementar modelos económicos rurales integrales a través de la asociatividad. Durante el último año, se ha logrado visualizar un aumento significativo en la formación de estas estructuras económicas logrando una mayor solidaridad entre los caficultores, lo que les ha permitido enfrentar los desafíos con mayor eficacia.

La asociatividad ha fortalecido la implementación de prácticas agrícolas sostenibles, con enfoque en rentabilidad, competitividad, calidad y el intercambio de conocimientos. También ha brindado a los productores una plataforma conjunta para acceder a los mercados nacionales e internacionales permitiendo obtener mejor trazabilidad, posicionamiento y relaciones comerciales más sólidas y duraderas relacionadas a las demandas del mercado.

La estrategia de asociatividad de Anacafé no solo se trata de mejorar las ganancias, sino también de promover la sostenibilidad. Las estructuras organizacionales han fortalecido los modelos económicos rurales, aumentado el acceso a los mercados y evolucionando hacia una caficultura más humana, dinámica, rentable y sostenible. Más allá de los números, se ha empoderado a los caficultores brindando las herramientas necesarias para mejorar la calidad de vida de las familias caficultoras.

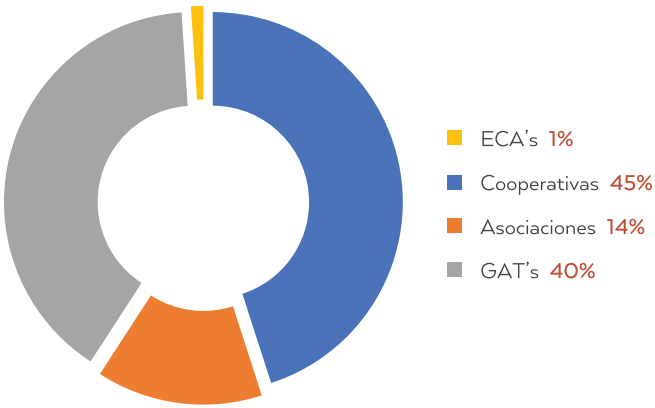
El compromiso de Anacafé con la asociatividad en el sector cafetalero ha sido firme, con el enfoque de que trabajando juntos siempre se logra un impacto aún mayor.

Importancia de las organizaciones de productores

Las organizaciones de productores como modelos económicos integrales rurales han sido esenciales para dinamizar las cadenas agro-productivas permitiendo fortalecer la cadena del café, facilitando estratégicamente la escala de producción, procesamiento, comercialización y economía en general, promoviendo la planeación, organización de la producción e industrialización del café.

Su objetivo principal ha sido la unión de esfuerzos de los productores de café para el logro de metas y objetivos que les son comunes y que difícilmente podrían alcanzar de forma individual.

Impacto de fortalecimiento organizacional - No. organizaciones atendidas y actualizadas



Gestión estratégica organizacional

El acompañamiento desde el departamento de Fortalecimiento Organizacional en gestión estratégica ha facilitado la planeación de acciones de desarrollo empresarial asociativo con el fin de optimizar el uso de los recursos vinculando a órganos directivos y personal administrativo para asegurar que todos estos velen por el cumplimiento del propósito de la organización de productores y la implementación de las estrategias.

Todo esto ha permitido fomentar en las organizaciones de productores de café una visión empresarial con enfoque de negocio con el fin de ser sostenibles y competitivas.

Función gerencial efectiva

Como parte de las acciones estratégicas implementadas en el año 2022-2023 se brindó acompañamiento y orientación a las organizaciones de productores, la cual ha consistido básicamente en que el pensamiento, visión y el actuar de los órganos directivos este fundamentado en la efectividad de las decisiones mediante la combinación de eficacia y eficiencia en el uso de los recursos asociativos adaptados a las condiciones de negocio del entorno.

Función gerencial efectiva.

Nuevas organizaciones atendidas

Durante el año cafetalero 2022-2023, los productores han estado gestionando la legalización de figuras organizativas que se adapten a sus objetivos empresariales comunes, por ello el equipo de consultores realizó acciones de campo vinculadas con instituciones como: INACOP, INGECOP, el Registro de Personas Jurídicas del MINIGOB, SAT y otras que permitieron legalizar y actualizar grupos para su participación de manera más efectiva en el entorno productivo, comercial y financiero de la caficultura ampliando la cobertura de atención en un 20%.

La incorporación de estructuras o sociedades en el ámbito de las asociaciones de productores es una estrategia innovadora que busca fortalecer la colaboración y complementar los servicios para los miembros de dichas asociaciones, con lo cual el equipo de Fortalecimiento Organizacional ha innovado y actualizado esta temática en aspectos fundamentales que representan casos especiales.

Acompañamiento en la elaboración de planes estratégicos y planes de negocios

El departamento de Fortalecimiento Organizacional a través de la atención brindada por el equipo de consultores y en coordinación con el departamento de Proyectos, apoyó a las organizaciones de productores en el acompañamiento para la elaboración de planes estratégicos y de negocios que permitieron concretar la estrategia empresarial asociativa en los Órganos Directivos, siendo algunas las siguientes áreas a fortalecidas:

- Agroindustria (tostaduría)
- Servicios financieros a productores
- Infraestructura productiva
- Comercialización asociativa
- Diversificación de ingresos
- Renovación de café
- Cafetería

Diversificación de servicios

La dinámica operativa y las necesidades de los productores permitió mejorar la oferta de servicios por parte de las organizaciones maximizando el aprovechamiento de los recursos de las empresas cafetaleras asociativas, habiendo desarrollado estructuras de servicio en manejo y conservación de bosques, tostaduría, servicios financieros, productos de consumo básico y agro servicios, lo que contribuyó a dinamizar la economía local.

Nuevas organizaciones atendidas.

Nuevas organizaciones atendidas.

Capacitaciones de fortalecimiento organizacional

LÍNEAS DE CAPACITACIÓN

Inclusión

Sensibilización y formación

La capacitación con enfoque de género ha formado parte de un proceso de transformación cuyo objetivo principal ha sido dotar de conocimientos, técnicas y herramientas que desarrollen habilidades, cambios de actitud y patrones. Esto ayudó a mujeres y hombres que adquirieron competencias y conocimientos necesarios para avanzar de manera equitativa en la vida cotidiana y el ambiente laboral.

Parte integral de los compromisos del departamento de Fortalecimiento Organizacional es desarrollar una estrategia de igualdad de derechos de todas y todos. Esto implicó construir un proceso de sensibilización y capacitación que generó condiciones que propiciaron la participación de más mujeres en el desarrollo de sus capacidades a través de las siguientes líneas de acción:

- Formación y sensibilización en temas de equidad de género,
- Empoderamiento de mujeres que accedieron a espacios de toma de decisiones y,
- Visibilización de la participación de mujeres en la cadena del café.

Fomento de capacidades técnicas y empresariales

Con este eje estratégico se promovió la participación de mujeres y hombres, desde la etapa productiva hasta el manejo empresarial de su unidad productiva individual y/o colectiva, a través de:

- Fortalecimiento de las capacidades técnicas de las mujeres en el manejo de sus unidades productivas.
- Fomento de la visión empresarial.
- Mejoramiento de las capacidades en la búsqueda de valor agregado y comercialización de la producción.
- Desarrollo de las capacidades de negociación.

Fortalecimiento de la sostenibilidad económica y social

El departamento de Fortalecimiento Organizacional ha enfocado esfuerzos en esta temática en tres niveles: familias caficultoras, organizaciones de productores y empresas cafetaleras, apostando por la consolidación de sus pilares económicos, sociales, ambientales y empresariales.

Sostenibilidad y cooperación

Estrategias de crecimiento del capital institucional en las organizaciones de productores

Las organizaciones de productores, para satisfacer las necesidades de financiamiento a sus caficultores asociados, han recurrido normalmente a la búsqueda de financiamiento externo. Durante el ejercicio cafetalero 2022-2023, los grupos incursionaron en la aplicación de una estrategia de crecimiento de capital de acuerdo con sus capacidades internas y el pensamiento empresarial de sus integrantes dentro del mediano y largo plazo, bajo el tema común de aumentar la productividad para la venta de productos y generación de utilidades.

Derivado de esta estrategia, las organizaciones crearon y fortalecieron su crecimiento de capital mediante:

- Aportaciones obligatorias
- Aportaciones Extraordinarias
- Cuotas específicas para realizar proyectos con cooperantes
- Fortalecimiento de cuota en aporte del 30% por donaciones recibidas en la organización
- Reparto de utilidades mediante capitalización individual al caficultor
- Definición de rentas por inversiones específicas en proyectos productivos

Metodología de inversiones con enfoque de empoderamiento empresarial en la asociatividad

Durante el año cafetalero 2022-2023 se implementó una estrategia desde el departamento de Fortalecimiento Organizacional que permitió a las organizaciones de productores incrementar su capital asociativo, principalmente las organizaciones cooperativas que, de acuerdo con la ley que las rige, son empresas al servicio de sus asociados y la comunidad. Se inició un proceso de mayor empoderamiento por parte de los caficultores en relación a la sostenibilidad y cooperación mediante la aplicación de una metodología muy práctica y básica como lo es la de: "Inversiones de caficultores con enfoque en el empoderamiento empresarial asociativo", la cual ha consistido en que se fueron creando proyectos productivos; sean estos con fondos propios o para apalancar los ofrecidos por donantes, cuyo resultado fortaleció el compromiso de participación en los órganos directivos, asociados y la corresponsabilidad en la administración efectiva de los recursos.

Estrategias para formalización de la comercialización asociativa

La comercialización asociativa se ha desarrollado en las organizaciones de productores, en base al cumplimiento de los acuerdos contractuales realizados por los empresarios caficultores asociados en una organización, para colocar en el mercado sus productos de acuerdo con los estándares de calidad requeridos por el mercado nacional e internacional y en las cantidades previamente establecidas.

El fortalecimiento de los procesos de comercialización asociativa a través del departamento de Fortalecimiento Organizacional ha requerido de estrategias que buscan asegurar cantidades de producto que justifiquen el negocio, una calidad física y organoléptica que motive el interés en los consumidores y la constancia o permanencia en tiempo, volúmenes y calidad para asegurar el mercado.

Algunas de las actividades que se desarrollaron en torno a la práctica de comercialización asociativa son:

- Acercamiento para propuestas y acuerdos con posibles compradores.
- Promoción de café tostado y molido por parte de las organizaciones de productores en diferentes tipos de eventos.
- Fomentar el uso de las diferentes herramientas de promoción.
- Acompañamiento en la elaboración de políticas y reglamentos de comercialización asociativa.
- Capacitación para la correcta aplicación del registro tributario, entre otros.

Para asegurar la comercialización asociativa, se buscó desarrollar al mismo tiempo vínculos que construyen compromisos comerciales tales como:

- Financiamiento para capital de trabajo.
- Centros de acopio.
- Apoyos en especie.
- Diversificación de ingresos.

Sistema financiero contable y tributario

El sistema financiero contable y tributario ha permitido el fortalecimiento de competencias en las organizaciones de productores en cuanto a operaciones comerciales y financieras relacionadas con el cultivo de café, este acompañamiento se ha logrado a través de una constante actualización y minimización de riesgos que puedan llegar a significar perdida de recursos. En la actualidad, se ha fortalecido al 40% de las organizaciones de productores legalmente constituidas a través del acompañamiento en la implementación de un correcto sistema financiero contable y que representó mejoras significativas en costo y eficiencia.

Automatización de sistemas contables
Uno de los elementos clave en la implementación de un sistema financiero contable y tributario ha sido la automatización contable, lo que permitió la agilización de diferentes documentos o informes obteniendo una reducción de tiempos y procedimientos de hasta un 70% independientemente del tamaño de la empresa cafetalera.

No. de organizaciones actualizadas
Durante la implementación de acciones correspondientes al eje estratégico "Sistema Financiero Contable" se logró mantener actualizadas 197 organizaciones de productores con personalidad jurídica, en donde las acciones fueron principalmente: Registro Tributario Unificado, agencia virtual, migración a facturación electrónica, Representantes Legales registrados ante la Superintendencia de Administración Tributaria, registro de contadores y cumplimiento de pliegos de objeciones y recomendaciones de la Inspección General de Cooperativas.

Taller de automatización de controles contables y financieros con organizaciones de productores, Quetzaltenango.

Alianzas estratégicas de gestión financiera

Las alianzas estratégicas de gestión financiera realizadas dentro de la dinámica de atención del departamento han tenido como objetivo permitir el acceso a nuevas y mejores opciones de capital de trabajo, reflejado como financiamiento externo, enfocadas a incrementar la rentabilidad y sostenibilidad de las organizaciones de productores. Estas opciones toman en cuenta las particularidades de la actividad productiva de café y se adaptan a las necesidades financieras del sector.

Estas alianzas e iniciativas fueron parte de los servicios que Anacafé ofrece a los caficultores, brindando asesoría con transferencia de tecnología, acompañamiento en gestión crediticia con diversas opciones de financiamiento adecuadas al ciclo y necesidades del cultivo, entre ellas: capital de trabajo para inversión en infraestructura productiva, gestión de fondos no reembolsables, capital para comercialización, emprendimientos e innovaciones.

Con la implementación de estrategias de gestión financiera en la atención de organizaciones de productores, se logró tener un impacto positivo directo en más de 300 familias caficultoras, con una magnitud de inversión total de alrededor de Q8 millones de quetzales. Estas inversiones han sido efectuadas en diversificación de ingresos, adquisición de maquinaria, infraestructura, tostaduría y laboratorios de catación.

Apoyo financiero para los productores del sector cafetalero guatemalteco (Fideicomiso)

Acompañamiento a caficultores en la gestión de financiamiento
El fideicomiso continúa siendo una fuente importante para el financiamiento a la caficultura nacional, principalmente en el proceso de implementación del programa de Rentabilidad Sustentable impulsado por Anacafé.

Además de haberse ampliado el plazo del vencimiento del fideicomiso también fue ampliado el plazo de los créditos que, a través del banco fiduciario, se otorgan para el destino de renovación de cafetales (de 7 a 12 años plazo), para lo cual se han utilizado diferentes estrategias a manera de que los productores conozcan los requisitos y puedan aplicar en las solicitudes del Fideicomiso Apoyo Financiero para los Productores del Sector Cafetalero Guatemalteco.

Coordinación con equipos regionales para el cumplimiento de requisitos solicitados por el fiduciario según el reglamento de crédito
La coordinación de actividades del fideicomiso y los equipos regionales ha permitido apoyar a muchos caficultores individuales y organizados en la obtención de financiamiento, facilitando la elaboración de planes de inversión, solicitudes de crédito, documentos requeridos por el banco, cuyo capital principalmente se ha utilizado para renovación de cafetales.

Acompañamiento en el proceso de reestructuración de créditos

Considerando la aprobación de la última ampliación del plazo del fideicomiso, se apoyó a los caficultores interesados en el cumplimiento de los requisitos para solicitud al banco diferir el pago de capital a plazos en las cuales las cuotas sean de menor cuantía (hasta 12 años).

Coordinación de actividades con fideicomitente y fiduciario

Anacafé, como parte de su gestión y como miembro del Comité Técnico del Fideicomiso, ha mantenido una comunicación constante con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- y el Banco de Desarrollo Rural -BANRURAL- (Fideicomitente y Fiduciario del Fideicomiso respectivamente) con la finalidad de que los recursos incluidos en el presupuesto General de Ingresos y Egresos del Estado para el fideicomiso, sean desembolsados (últimos dos ejercicios fiscales se han presupuestado Q20 millones); de igual manera para que los recursos producto de las recuperaciones de capital que realiza el banco sean usadas por los caficultores en los destinos de crédito que permite el fideicomiso.

Innovación del pensamiento cooperativo

Se facilitó la entrega de consultorías y capacitaciones que permitieran a los productores innovar el pensamiento cooperativo, mediante una cultura participativa, colaborativa y empresarial, formar e informar a los asociados caficultores para maximizar sus capacidades en un proceso de mejora continua y creación de un sentimiento de pertenencia y cultura compartida respetando las capacidades individuales de cada uno de sus miembros.

Participación integral, fomento de la asociatividad.

Entre los logros obtenidos a través de la implementación de esta iniciativa se destacan:

- Cambios en la cadena productiva del café.
- Cambios de mentalidad en cuanto a la utilidad de apalancamientos financieros.
- Desarrollo de una visión empresarial.
- Aumento de volúmenes mediante la comercialización asociativa.
- Adaptación a cambios tecnológicos.
- Mejoramiento del nivel de inversión interno en las organizaciones de productores.

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS – ANALAB

Implementación del laboratorio de biología molecular

Intercambio Universidad Federal De Viçosa

Durante el mes de octubre de 2022 se realizó un entrenamiento en biología molecular para el personal de Analab: el Especialista de Plantas y el Coordinador de Analab viajaron a la Universidad Federal de Viçosa, en Minas Gerais, Brasil; donde recibieron capacitación téorica y práctica en las instalaciones del laboratorio de biotecnología del café (Biocafé), con el objetivo de trasladar esta tecnología a los productores de café en Guatemala y poder brindarles servicios biotecnológicos para la detección de variedades cultivares de café, detección de genes de resistencia a roya y de resistencia al CBD (Coffee berry disease).

Esta capacitación fue completamente gratuita por parte de la mencionada universidad y gracias al apoyo del Profesor Lercio Zambolim y la Profesora directora del laboratorio Eveline Teixeira Caixeta, los procedimientos e investigaciones que llevaron muchos años de estudio y recursos significativos para Biocafé, fueron brindados sin costo alguno como parte de la capacitación y la ayuda de Brasil a los productores de café de Guatemala.

Desde el mes de noviembre 2022 se inició con la fase de planeación y solicitud de fondos para implementar el nuevo laboratorio de biología molecular, el cual fue aprobado por la Junta Directiva de Anacafé y se inició su construcción y equipamiento bajo los lineamientos del entrenamiento dado al personal de Analab en las instalaciones de Biocafé.

Personal de Analab recibiendo capacitación en Biocafe – Universidad Federal de Viçosa.

Construcción y equipamiento del nuevo laboratorio de biología molecular

Se realizó la construcción del nuevo laboratorio de biología molecular en el primer semestre del año 2023 con todos los requerimientos de bioseguridad. Se instalaron en las entradas y salidas del laboratorio cortinas rompe-vientos para evitar la entrada y salida de agentes microbianos en el ambiente, a nivel de piso y techo se instalaron curvas sanitarias para facilitar la asepsia del lugar como en el piso se recubrió con pintura epóxica gris de alta resistencia a residuos químicos y carga pesada. Se instalaron muebles con top de granito para fácil limpieza y desinfección. Como requerimiento de condiciones controladas, se instalaron aires acondicionados para el control de temperatura y humedad específicas para algunos equipos que se utilizan en el área.

Laboratorio de biología molecular.

Área de electroforesis en el laboratorio de biología molecular.

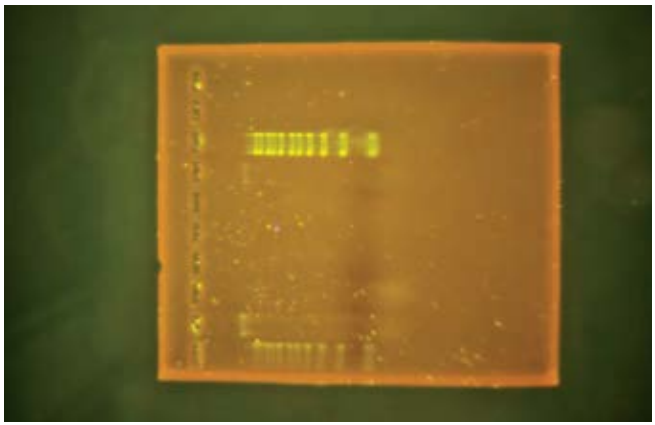
Secuenciador SeqStudio en área controlada del laboratorio biología molecular.

Entre los equipos que se adquirieron por resolución de Junta Directiva de Anacafé, están un nanodrop capaz de cuantificar la cantidad de ADN extraído en las preparaciones, microcentrífugas refrigeradas de altas revoluciones para la separación de residuos, baño maría que ayuda en el calentamiento de las soluciones de trabajo, termo bloque de microtubos que son complementos en la metodología molecular, un ultracongelador que regula la temperatura a -80°C para a conservación genética de las extracciones de ADN, una liofilizadora la cual seca en frio para no dañar el ADN genético de las plantas de café.

Entre los equipos relevantes en todo el procedimiento para la confirmación genética se encuentra la adquisición de un secuenciador de Sanger, tecnología de referencia ideal para secuenciación dirigida y análisis de confirmación de patógenos, variedades genéticas, mediante las aplicaciones de fragmentos en un sistema capilar.

Primeras validaciones de los servicios

Se inició con la validación de las metodologías aprendidas en el Centro de Investigación y Servicios de Biotecnología del Café (Biocafé) de la Universidad Federal de Viçosa, en las instalaciones del nuevo laboratorio de biología molecular. Las extracciones de ácidos nucleicos de hojas de variedades de café han tenido un avance significativo en el proceso de validación del método. La amplificación de primers es el siguiente paso para realizar la discriminación entre variedades.



Gel de agarosa para electroforesis elaborado en Analab.

Actualización tecnológica al servicio de la caficultura

Ampliación de la capacidad instalada en la preparación de muestras del laboratorio anexo

Se adquirieron dos hornos de tecnología brasileña de la marca Marconi, diseñados especialmente para el secado de suelos y foliares. Esto ampliará la capacidad de secado del laboratorio para todo el sector del café, garantizando así el cumplimiento de las normas de secado ISO 11464, que son seguidas por todos los laboratorios acreditados en el mundo. Además, durante la época de muestreo en el sector café, los tiempos de entrega se mantienen al aumentar la capacidad instalada de secado.

Hornos de secado para suelos y foliares.

Implementación de la nueva área de determinación de Carbono y Nitrógeno

La automatización de procesos es una de las claves para mejorar la eficiencia de los recursos en el laboratorio. Debido a esto, se ha adquirido un nuevo equipo de la marca Velp que llevará a cabo análisis de carbono y nitrógeno, siendo el primero en la región centroamericana en hacerlo. Con esta adquisición, se automatizará el análisis de materia orgánica y se implementará el análisis de carbono orgánico y total. Además, se incrementará la capacidad instalada para el análisis de nitrógeno en suelos, abonos orgánicos, fertilizantes y foliares.

Analizador de Nitrogéno y Carbono método Dumas.

Renovación de espectrofotómetro de aguas.

Actualización tecnológica para el diagnóstico de agua

El área de Aguas de Analab ha experimentado un crecimiento en sus análisis en los últimos años, implementando análisis de apoyo al sector agrícola en temas relacionados con la legislación ambiental, como el acuerdo 236-2006, certificaciones, sellos ambientales y licencias de los Ministerios de Salud y Agricultura. Por esta razón, se llevó a cabo la actualización del termo reactor y espectrofotómetro de Aguas Prove 300 de la marca Merck. Con estos equipos, se realizan los parámetros que tienen un impacto directo en el sector del café en lo que respecta a la calidad del agua. La actualización del equipo garantiza los tiempos de entrega, el aseguramiento de calidad y el servicio al sector del café.

Gestión de la calidad

Mantenimiento y evaluación del estándar ISO 17025

Analab cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad implementado y cada vez más fortalecido, permitiendo brindar a nuestros clientes servicios de calidad y confiables. Actualmente, cuenta con 14 parámetros acreditados bajo la norma COGUANOR NTC/ISO/IEC 17025:2017 (OGA-LE-087-18).

Los parámetros acreditados son: pH en suelos; pH en aguas; turbidez en agua; Coliformes totales y E. coli en agua; nueve elementos en agua (arsénico, cadmio, plomo, cromo, cobre, manganeso, calcio, sodio y boro) y nitrógeno total por el método de combustión Dumas. Todos los parámetros son basados en normas estandarizadas como la ISO, AOAC, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater y EPA. Los cuales han sido verificados y cuentan con herramientas de control de calidad adecuados.

Implementación y evaluación del estándar ISO 17034 Producción de material de Referencia

Los materiales de referencia certificados (MRC) son una herramienta importante en la realización de una serie de aspectos en la calidad de las mediciones y se utilizan para validar métodos, calibración de equipos, formación de personal y control de calidad interno.

El proceso de importación de este tipo de muestras en algunos casos es complicado por temas de retención en aduanas y el costo es demasiado alto. Debido a esto, Analab considera importante brindar el servicio como productor de material de referencia, basándose en la Norma ISO 17034:2016 tanto a clientes nacionales como internacionales.

Analab cuenta con MRC's en matriz foliar y suelo para los siguientes parámetros: nitrógeno foliar; pH en suelo y elementos mayores y menores en suelo con solución extractora Mehlich III.

Con el apoyo de un consultor externo y capacitado en la norma 17034:2016, en el mes de mayo se llevó a cabo una auditoría interna con el fin de identificar los puntos de mejora como productor de materiales de referencia y lograr en un futuro la acreditación en dicho proceso.

Participación en nuevos ensayos de aptitud

La determinación de elementos mayores, menores y trazas en fertilizantes es uno de los nuevos servicios que actualmente brinda el laboratorio. Para ofrecer a nuestros clientes un servicio de calidad y confiable, Analab ha participado en ensayos de aptitud con el ente organizador de la Universidad de Magruder (USA), el cual es un programa de pruebas de aptitud para fertilizantes organizado por la AAPFCO (Association of American Plant Food Control Officials). En las rondas que se ha participado se han obtenido resultados satisfactorios tanto en elementos mayores, menores y elementos traza.

La AAPFCO es una organización de funcionarios de control de fertilizantes de cada estado de los Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico; los cuales participan activamente en la administración de las leyes y reglamentos sobre fertilizantes.

LABORATORIO DE CATACIÓN

Comportamiento de calidad | Cosecha 2022-2023

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 2022-2023, El Laboratorio de Catación atendió un total de 5,517 evaluaciones provenientes de 11 rubros diferentes, siendo los más relevantes el rubro de Puerto Santo Tomás, Guatemalan Coffees, Productor, Investigadores, Monitoreo de Calidad y Puerto Quetzal. En conjunto estos 6 rubros representan cerca del 90% de todos los análisis realizados por parte del Laboratorio de Catación.

Con relación al año anterior, se observa un crecimiento neto de 29.29% de los análisis realizados, equivalente a 1,250 muestras más que la cosecha anterior. El crecimiento observado es resultado de un aumento de 1,403 servicios y una disminución de 153 obteniendo una variación positiva neta de 1,250 ensayos; las disminuciones se distribuyen de la siguiente manera: Análisis Técnico (74); Perfil SCA (44) y Tueste de Muestras (35), mientras que, los aumentos fueron en el servicio Actividad del Agua (28); Análisis Tostado/Molido (10); Granulometría (133); Granulometría y Densimetría (68); Monitoreo de Puertos (440); Perfil Robusta (56); Preparación de muestras (88); Técnico y Perfil (580).Es necesario señalar que la disminución registrada en el Análisis Técnico es debido a que los usuarios han optado por solicitar el servicio de Análisis Técnico y Perfil SCA, de esta forma hacen un monitoreo de la calidad más eficaz.

El Laboratorio de Catación realizó análisis para los rubros de Investigadores y Monitoreo de Calidad, ambos rubros para la presente cosecha representaron un 24.65% equivalente a 1,360 servicios distribuidos en Granulometría (411); Granulometría y Densimetría (6); Perfil SCA (1); Análisis Tostado/Molido (1), adicional, Análisis Técnico y Perfil (941) los cuales se traducen posteriormente como generación de nuevo conocimiento para el sector cafetalero a través de investigaciones y retroalimentación en campo. De esta forma la institución contribuye al fortalecimiento de la Caficultura Nacional para lograr una producción sostenible competitiva y de calidad.

De las muestras analizadas el 38.75% solicitaron los servicios de Análisis técnico y Perfil de taza, seguidamente el 9.23% solicitaron únicamente Análisis técnico, alrededor del 8.45% de las muestras fueron analizadas como perfiles de taza y un 0.62% de los clientes solicitó el servicio de análisis de Tostado-molido.

Equipo de Laboratorio de Catación Anacafé.

TABLA 1

DISTRIBUCIÓN DE MUESTRA POR TIPO DE ANÁLISIS REQUERIDOS POR EL CLIENTE

Rubro	Actividad del agua	Análisis técnico	Análisis Tostado/Molido	Granulometría	Granulometría y densimetría	Monitoreo de Puertos	Perfil Robusta	Perfil SCAA	Preparación de muestras	Técnico y Perfil	Tueste de muestras	Total general
Pto. Sto. Tomas	0	0	0	0	0	1,150	0	0	0	0	0	**1,150**
Guatemalan Coffees	0	120	19	0	0	0	53	57	0	789	0	**1,038**
Productor	20	302	8	4	0	0	0	190	94	253	17	**888**
Investigadores	0	0	0	411	6	0	0	0	0	442	0	**859**
Monitoreo de Calidad	0	0	1	0	0	0	0	1	0	499	0	**501**
Pto. Quetzal	0	0	0	0	0	500	0	0	0	0	0	**500**
Clientes	25	86	6	0	62	0	3	43	0	96	8	**329**
Acceso a mercados	0	0	0	0	0	0	0	100	0	40	0	**140**
Exportador	61	1	0	0	0	0	0	1	12	19	0	**94**
Proyectos	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	**14**
Aseguramiento de Calidad	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	**4**
Total general	**106**	**509**	**34**	**415**	**68**	**1,650**	**56**	**410**	**106**	**2,138**	**25**	**5,517**

Tabla 1 – Distribución de tipos de análisis requeridos por cliente.

Tanto análisis técnico como análisis técnico y perfil de taza son los principales análisis para el monitoreo de la calidad de los cafés de Guatemala. Durante la cosecha 2022-2023 se realizaron 2,647 ensayos equivalente al 49.90% de todos los servicios que el Laboratorio de Catación brindó.

LABORATORIO CATACIÓN AMACAFÉ

GTC - 86
Análisis Técnico
Orden laboratorio
79

Clase
CEREZA SECA

Ejercicio: 2022/2023
Fecha: 3/9/2023
Unidad productiva:
Emitido a:
Identificación de muestra: Muestra 1 - Competencia
Jurisdicción: SOLOLA

PERGAMINO
Color (pergamino): PROCESO NATURAL
Homogeneidad (pergamino): Análisis excluido. Motivo: Análisis no aplica

VERDE
Descripción color verde: Verde Amarillento
Deficiencia en color (verde): Película plateada (Pose)
Secamiento: Parejo
Tamaño (visual): Disparejo
Olor: Frutoso
Granos defectuosos predominantes: Conchas (Algunos), Elefantes (Algunos), Inmaduro (Algunos), Muelas (Algunos)

TOSTADO
Homogeneidad (tostado): Parejo
Textura: Rugoso
Coloración (tostado): Cloruro
Presencia de quakers: Pocos quakers

TIPO, TAZA Y COSECHA
Tipo: NATURAL -
Cosecha: 2022/2023
Limpieza: Limpia (Sana)

PORCENTAJE DE HUMEDAD POR CAPACITANCIA
RENDIMIENTO BRUTO
RENDIMIENTO BRUTO

Porcentaje humedad: 10.26%
Rendimiento P/V: 2.11
Porcentaje rendimiento V/P: 0.87

LABORATORIO CATACIÓN AMACAFÉ

GTC - 86
Perfil de Taza
Orden laboratorio
79

Ejercicio: 30
Fecha: 3/9/2023
Emitido a:
Especie: ARABICA
Identificación de lote: Muestra 1 - Competencia
Jurisdicción: SOLOLA
Unidad productiva:
Tipo de café:

PERFIL DE TAZA

6.00 Bueno | 7.00 Muy bueno | 8.00 Excelente | 9.00 Excepcional

7.87 - Aroma
8.62 - Sabor
8.27 - Acidez
8.12 - Balance
8.12 - Postgusto
8.25 - Cuerpo
8.37 - Apreciación total

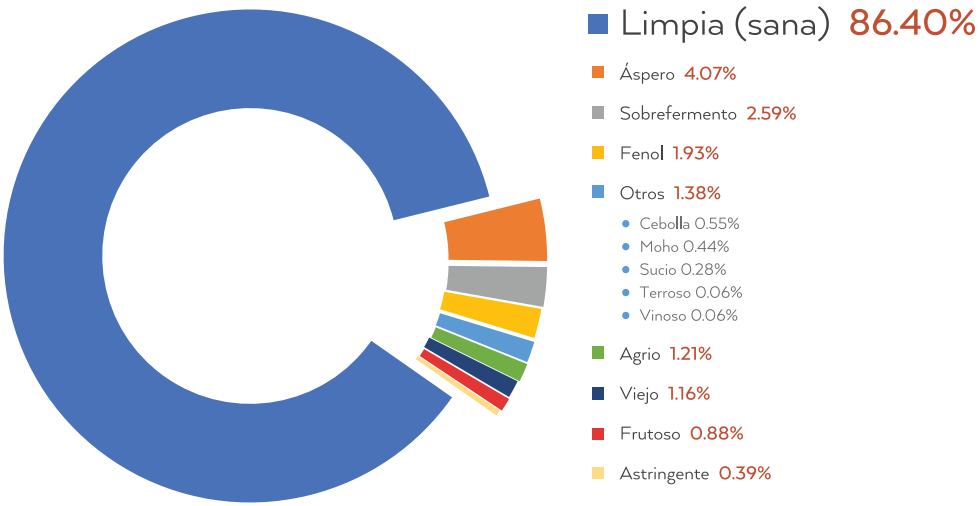
10 - Limpieza
10 - Dulzura
10 - Uniformidad
0 - Defectos

Punteo Final: 87.75

Comportamiento nacional de la calidad de la cosecha 2022/2023

Para la cosecha 2022-2023 la cantidad de muestras limpias (sanas) en taza, ascendió a 86.40%, esto representa un decremento poco significativo de 0.10% en relación con el período 2021/2022, asimismo, se determina que los defectos que tienen mayor presencia al evaluar la calidad del café son Áspero (4.07%) y sobrefermento (2.59%).

GRÁFICA 1
COMPORTAMIENTO NACIONAL DE LA CALIDAD DE LA COSECHA 22/23

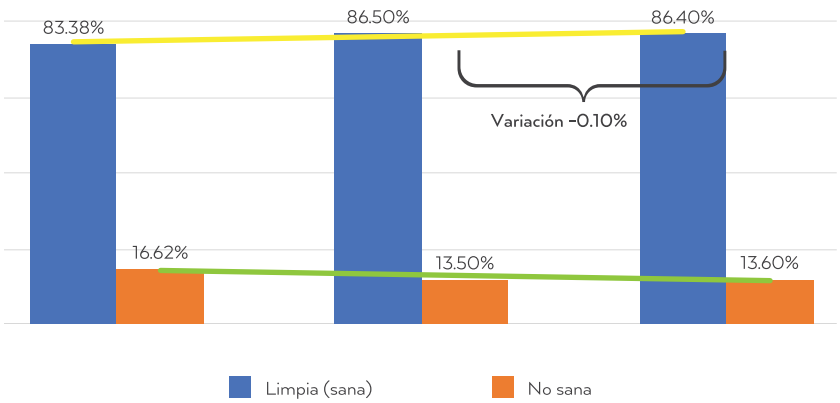


Gráfica 1 - Comportamiento nacional de la calidad de cosecha 2022-2023

Se observó que la variación de 0.10% en la calidad de la cosecha interpretada como taza sana, responde a variaciones leves en una estructura de defectos, los cuales sumados impactaron en un incremento en defectos de 1.75% mientras que algunos otros defectos disminuyeron tales como áspero (0.73%); fenol (0.83%) y vinoso (0.09%) generando así una mejora de 1.65%. Al realizar el balance de impactos tanto positivos como negativos en la calidad de la cosecha, analizando para esto, las variaciones en los defectos; se logra apreciar un resultado de 0.10% negativo lo cual es explicado por lo mencionado anteriormente.

La gráfica comparativa de calidad de la cosecha presenta los datos desde la cosecha 20/21 hasta la cosecha 22/23 con el objetivo de visualizar la tendencia en la percepción de taza Limpia (Sana) resultado de la evaluación del café por medio del Análisis Técnico evidenciando así el buen manejo de los caficultores en Guatemala.

En la cosecha 20/21 la distribución entre taza sana y no sana era de 83.38% y 16.62%, datos que ya evidenciaban una mejora continua con relación a cosechas anteriores; no obstante, en el 21/22 la variación observada fue de 3.12% incrementando al 86.50% la taza sana y decrementando a 13.50% la no sana. Para la cosecha 22/23 se puede decir que el sector cafetalero ha sido consistente en su manejo del cultivo, puesto que la variación observada es poco significativa, lo cual demuestra una vez más que las buenas prácticas de siembra y cultivo se han mantenido en el sector.



GRÁFICA 2
COMPARACIÓN NACIONAL DE LA CALIDAD DE LA COSECHA 2022-2023

Gráfica 2 - Comparación nacional de la calidad de cosecha 2022-2023

Con respecto a los defectos de mayor relevancia, es necesario indicar que, se observa una tendencia a la baja principalmente en áspero que presentaba un valor de 6.20% en el 20/21 y en el 22/23 disminuyó a 4.07%, es decir, un impacto positivo de 2.13%, asimismo, el defecto de fenol que mostraba un valor de 3.43% disminuyó a 1.93% en la presente cosecha, generando así un impacto favorable de 1.5% en el periodo analizado. Por otro lado, se observan pequeñas variaciones poco relevantes en el resto de la estructura mostrada debido a que son menores al 1%.

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 impactos positivos en la calidad del café guatemalteco.

TABLA 2 - CUADRO COMPARATIVO DE LOS DEFECTOS EN TAZA

Defectos en taza	20/21	21/22	22/23
Áspero	6.20%	4.81%	4.07%
Fenol	3.43%	2.76%	1.93%
Sobrefermento	2.77%	2.40%	2.59%
Frutoso	1.12%	0.78%	0.88%
Agrio	0.79%	0.78%	1.16%
Viejo	1.06%	0.71%	1.21%
Astringente	0.33%	0.35%	0.39%
Cebolla	0.33%	0.42%	0.55%
Moho	0.13%	0.28%	0.44%
Sucio	0.40%	0.07%	0.28%
Terroso	0.00%	0.00%	0.06%
Vinoso	0.07%	0.14%	0.06%

GRÁFICA 3 - COMPARATIVO DE CALIDAD EN TAZA

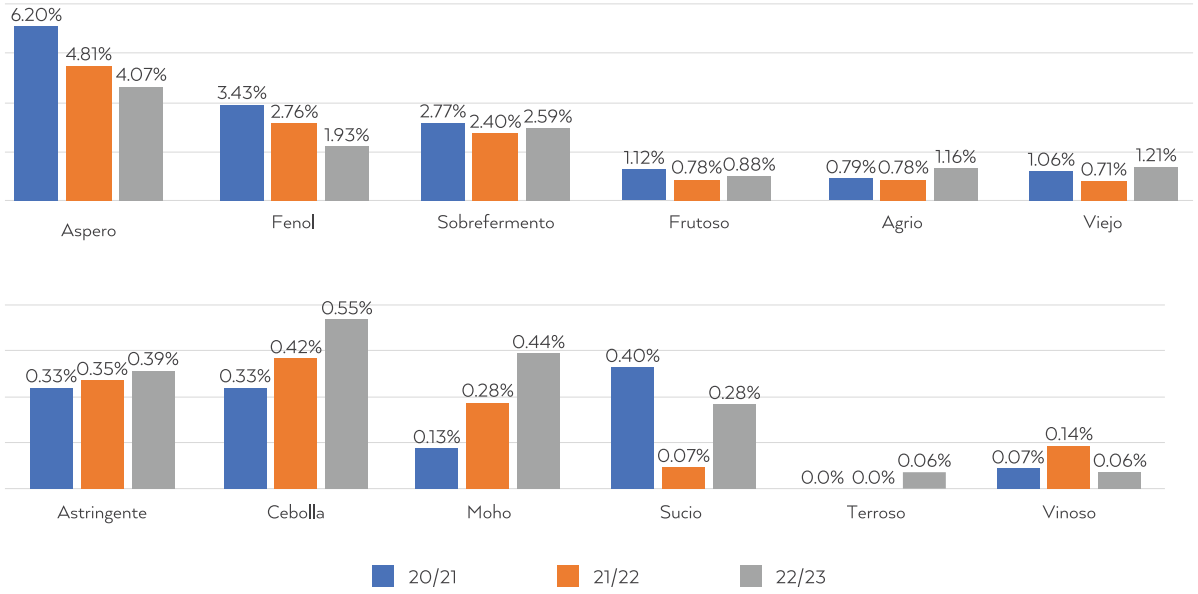


TABLA 3 - COMPARACIÓN PORCENTUAL DE LA IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS FÍSICOS

Granos defectuosos predominantes	20/21	21/22	22/23
Inmaduro	23.12%	22.61%	24.25%
Lastimados	20.44%	21.46%	22.07%
Elefantes	10.06%	8.87%	7.99%
Conchas	10.76%	8.87%	7.96%
Muelas	7.56%	8.87%	7.95%
Brocados leves	7.50%	9.28%	7.10%
Agrio parcial	5.16%	6.12%	6.83%
Negro parcial	7.87%	3.54%	5.82%
Brocados severos	4.94%	6.11%	4.81%
Negros	1.41%	1.95%	2.40%
Agrios / Sobrefermento	0.82%	1.83%	2.37%
Daños por hongos	0.15%	0.36%	0.23%
Otros	0.19%	0.13%	0.20%

Gráfica 3 - Comparativo de calidad en taza

La gráfica comparativa de los defectos percibidos en taza muestra visualmente la tendencia a la baja en los defectos de áspero y fenol, asimismo, el defecto de sobrefermento se mantiene sin cambios significativos.

Granos defectuosos predominantes

El análisis de granos defectuosos predominantes evidencia que los granos inmaduros y lastimados representan un 46.33% de los defectos totales, presentando un incremento en granos inmaduros de 1.65%; vale mencionar que es la razón por la que el defecto en taza astringente se incrementó este año en comparación de las dos cosechas pasadas; además un incremento de 0.61% en granos lastimados en relación con el ejercicio anterior, asimismo, durante la cosecha 2022-2023 los granos brocados leves y brocados severos presentaron una disminución conjunta de 3.47% evidenciando así una mejora en cuanto al manejo de la broca en el sector cafetalero.

Adicional, se observaron incrementos de 0.71%; 2.29%; 0.45% y 0.54% en granos agrio parcial, negro parcial, negros y agrios completos (sobrefermento) respectivamente. Como se puede observar en la tabla, la estructura porcentual es bastante consistente y no evidencia cambios bruscos en relación con cosechas anteriores.

GRÁFICA 4 - COMPARATIVO DE GRANOS DEFECTUOSOS

Comportamiento de calidad en el secamiento

En el período cafetalero 2022-2023 el secamiento disparejo fue del 60.87%, mostrando una disminución de 4.24% con el periodo anterior, sin embargo, la categoría de sobreseco incrementó en un 7.45% en el mismo periodo alcanzando un valor de 17.29%; el secamiento parejo que es la variable que define la calidad en el secamiento se mantiene con una variación negativa menor al 1% mientras que el grano húmedo disminuyó 2.49%.

Cabe señalar que el productor, con el objetivo de mejorar la calidad del procesamiento de su café procura disminuir el secamiento disparejo, sin embargo, también hay otras categorías como es el sobresecamiento, el cual puede ocasionar envejecimiento prematuro por la muerte del embrión, por lo tanto, es necesario buscar el secamiento óptimo el cual oscila entre el 10% al 12% de humedad, buscando que esto sea parejo en todo el grano.

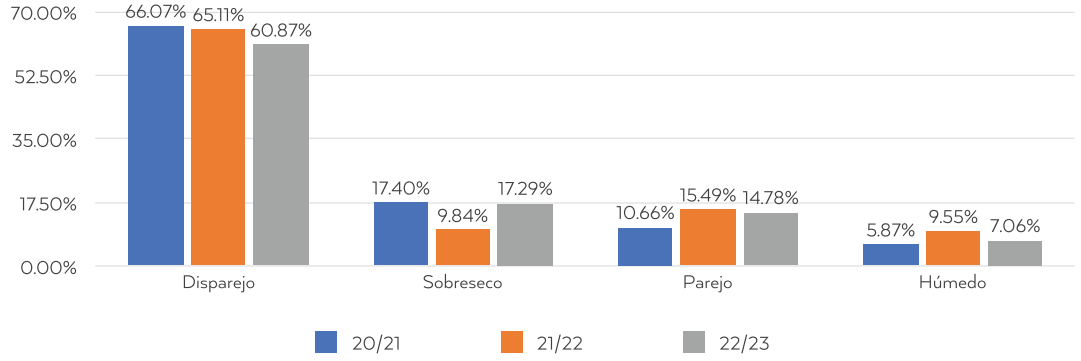
TABLA 4 - COMPARACIÓN INTERCOSECHAS SOBRE CALIDAD DEL SECAMIENTO

Secamiento	20/21	21/22	22/23
Disparejo	66.07%	65.11%	60.87%
Sobreseco	17.40%	9.84%	17.29%
Parejo	10.66%	15.49%	14.78%
Húmedo	5.87%	9.55%	7.06%

Tabla 4 - Comparación intercosechas sobre calidad del secamiento

Es necesario señalar que se debe de implementar un nivel mayor de supervisión para lograr consistencia en el proceso de secado del café, con el objetivo de disminuir el secamiento disparejo y evitar también el grano húmedo que puede ocasionar problemas en el almacenamiento, ayudando a la presencia de mohos que impacten de forma negativa la calidad percibida en taza.

GRÁFICA 5 -
COMPARACIÓN GRÁFICA ENTRE COSECHAS, SOBRE LA CALIDAD DEL SECAMIENTO.



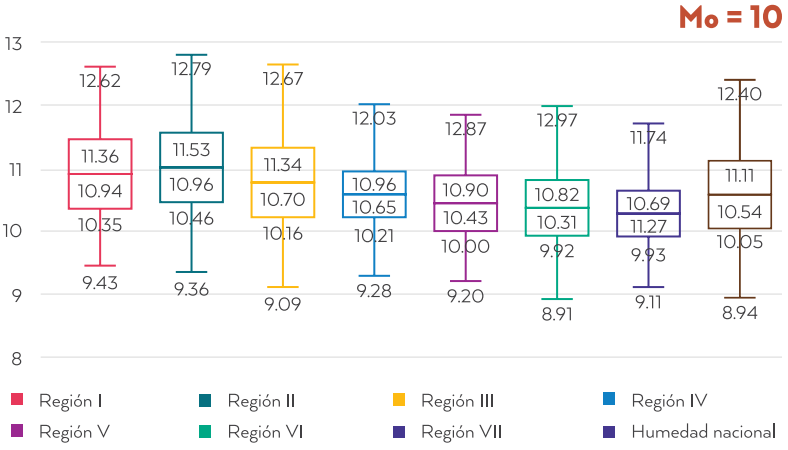
Gráfica 5 - Comparación gráfica entre cosechas, sobre la calidad del secamiento.

El rango adecuado de porcentaje de humedad del grano del café oscila entre 10% y 12%, esto con el propósito que mantenga sus características sensoriales y no provocar que microorganismos se reproduzcan, afectando la calidad en grano y taza.

Porcentaje de humedad

La gráfica que se presenta a continuación refleja el comportamiento por región de las muestras que fueron ingresadas respecto al manejo del secamiento y % de humedad del café.

COMPORTAMIENTO DE LA HUMEDAD DEL GRANO
COSECHA 2022-2023



Región I

Con rangos muy adecuados, refleja que de todas las muestras que ingresaron hay una tendencia, ya que es el 10% de humedad el que más se repite, con una mediana de 10.94 y una tendencia a que la mayoría de muestras oscile entre 10% y 11% de humedad.

Región II

La mayoría de las muestras con porcentajes de humedad muy adecuados, aunque con una tendencia de 10 nos dice que están en el límite inferior, la gráfica marca una tendencia de las muestras entre el rango de 11% y 11.5%.

Región III

Con rangos aceptables en el porcentaje de humedad, la gráfica refleja una tendencia del 10%, esto quiere decir que la mayoría de las muestras están en el límite inferior, por lo que se puede observar una tendencia al rango de humedad del 10.70% al 11.34%.

Región IV

Con rangos muy adecuados, la gráfica refleja que de todas las muestras que ingresaron hay una moda del 10% de humedad, con una mediana del 10.65, existe una tendencia en los rangos del 10% al 10.65%. Por lo que es de ponerle atención ya que se encuentran en el límite inferior.

Región V

La mayoría de las muestras con porcentajes de humedad muy adecuados, aunque con una moda de 10 nos dice que están en el límite inferior, la gráfica marca una tendencia del 10% al 11% de humedad.

Región VI

Con rango aceptable en el porcentaje de humedad, la gráfica refleja una tendencia del 10%, esto quiere decir que la mayoría de las muestran están en el límite inferior, por lo que se puede observar una tendencia al rango de humedad del 10.31% al 10.82%.

Región VII

Con rangos muy adecuados, la gráfica refleja que de todas las muestras que ingresaron hay una tendencia del 10% de humedad, con una mediana del 10.54, existe una tendencia en los rangos del 10.54% al 11.11, que es muy aceptable.

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

REGIÓN I
SAN MARCOS, QUETZALTENANGO

Secamiento	Estructura
Disparejo	73.30%
Sobre seco	11.17%
Húmedo	9.71%
Parejo	5.83%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	84.51%
Áspero	4.93%
Astringente	2.82%
Sucio	2.11%
Moho	1.41%
Sobrefermento	1.41%
Viejo	0.70%
Fenol	0.70%
Agrio	0.70%
Frutoso	0.70%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	22.44%
Lastimados	20.96%
Brocados leves	11.88%
Brocados severos	8.09%
Agrio parcial	6.44%
Muelas	6.11%
Conchas	6.11%
Elefantes	6.11%
Negro parcial	5.45%
Negros	2.97%
Agrios / Sobrefermento	2.48%
Daños por hongos	0.83%
Cerezas secas	0.17%

REGIÓN II
SOLOLÁ, SUCHITEPÉQUEZ, RETALHULEU, EL PALMAR (QUETZALTENANGO) Y POCHUTA (CHIMALTENANGO)

Secamiento	Estructura
Disparejo	67.68%
Humedo	12.71%
Parejo	11.88%
Sobreseco	7.73%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	84.62%
Áspero	4.35%
Sobrefermento	3.68%
Moho	1.67%
Viejo	1.67%
Frutoso	1.34%
Cebolla	1.00%
Fenol	0.67%
Astringente	0.33%
Agrio	0.33%
Terroso	0.33%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	25.31%
Lastimados	24.00%
Brocados leves	10.21%
Brocados severos	6.72%
Agrio parcial	6.11%
Muelas	6.02%
Conchas	6.02%
Elefantes	6.02%
Negro parcial	5.15%
Negros	2.27%
Agrios / Sobrefermento	1.57%
Daños por hongos	0.52%
Cerezas secas	0.09%

REGIÓN III

GUATEMALA, CHIMALTENANGO, EL PROGRESO, ESCUINTLA, SACATEPÉQUEZ

Secamiento	Estructura
Disparejo	53.83%
Parejo	26.08%
Sobreseco	13.88%
Humedo	6.22%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	92.51%
Áspero	3.59%
Sobrefermento	2.10%
Viejo	0.60%
Agrio	0.60%
Frutoso	0.60%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	25.23%
Lastimados	22.51%
Elefantes	9.44%
Conchas	9.44%
Muelas	9.37%
Agrio parcial	7.48%
Negro parcial	5.14%
Brocados leves	4.31%
Brocados severos	2.72%
Agrios / Sobrefermento	2.04%
Negros	1.89%
Cerezas secas	0.30%
Daños por hongos	0.15%

REGIÓN IV

JUTIAPA, SANTA ROSA, JALAPA

Secamiento	Estructura
Disparejo	50.70%
Parejo	27.73%
Sobreseco	14.57%
Humedo	7.00%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	89.79%
Áspero	4.93%
Agrio	1.76%
Sobrefermento	1.41%
Frutoso	0.70%
Astringente	0.35%
Viejo	0.35%
Cebolla	0.35%
Fenol	0.35%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	25.25%
Lastimados	19.95%
Agrio parcial	9.25%
Conchas	8.89%
Muelas	8.89%
Elefantes	8.89%
Brocados leves	5.03%
Negro parcial	4.22%
Agrios / Sobrefermento	3.50%
Brocados severos	3.14%
Negros	2.88%
Daños por hongos	0.09%

REGIÓN V
HUEHUETENANGO, QUICHÉ

Secamiento	Estructura
Disparejo	62.54%
Parejo	17.53%
Sobreseco	17.53%
Humedo	5.83%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	93.59%
Agrio	3.42%
Áspero	2.14%
Vinoso	0.43%
Frutoso	0.43%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	25.24%
Lastimados	23.73%
Negro parcial	9.17%
Muelas	8.63%
Conchas	8.63%
Elefantes	8.63%
Brocados leves	5.07%
Agrio parcial	4.42%
Brocados severos	3.02%
Negros	1.73%
Agrios / Sobrefermento	1.73%

REGIÓN VI
ALTA Y BAJA VERAPAZ, EL ESTOR, IZABAL

Secamiento	Estructura
Disparejo	67.35%
Sobreseco	20.74%
Parejo	8.42%
Humedo	3.49%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	80.73%
Fenol	5.99%
Áspero	5.21%
Sobrefermento	4.69%
Cebolla	0.78%
Frutoso	0.78%
Sucio	0.52%
Viejo	0.52%
Astringente	0.26%
Moho	0.26%
Agrio	0.26%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	21.86%
Lastimados	21.21%
Elefantes	8.81%
Muelas	8.70%
Conchas	8.70%
Brocados leves	8.28%
Agrio parcial	6.52%
Brocados severos	6.05%
Negro parcial	4.70%
Negros	2.35%
Agrios / Sobrefermento	2.17%
Cerezas secas	0.47%
Daños por hongos	0.12%
Cáscara / pulpa seca	0.06%

REGIÓN VII
ZACAPA, CHIQUIMULA Y MORALES, IZABAL

Secamiento	Estructura
Disparejo	55.43%
Sobreseco	18.48%
Parejo	16.30%
Humedo	9.78%

Taza	Estructura %
Limpia (Sana)	74.10%
Viejo	7.91%
Fenol	5.76%
Sobrefermento	3.60%
Agrio	2.16%
Cebolla	2.16%
Frutoso	2.16%
Áspero	2.16%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	25.53%
Lastimados	22.44%
Negro parcial	10.64%
Agrio parcial	7.35%
Brocados leves	6.00%
Muelas	5.03%
Elefantes	5.03%
Conchas	5.03%
Brocados severos	4.84%
Agrios / Sobrefermento	4.26%
Negros	3.68%
Daños por hongos	0.19%

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 93.59%, Región III con un 92.51% y Región IV con 89.79%.

Cabe señalar que en la Región VII fue notorio una caída en la calidad de taza sana de 11.98%, pasando de un 86.08% en la cosecha 21/22 a 74.10% en la presente cosecha. Por esta razón en este apartado se hace necesario presentar un detalle más explicativo del origen de esa variación porcentual para lo cual se presenta la siguiente tabla.

Como se puede observar, se registraron decrementos en los defectos totales del 4.17%, específicamente en el caso del defecto "áspero". Por otro lado, se observaron incrementos en los defectos totales que ascendieron al 16.15%, lo que tuvo un impacto negativo en una variación porcentual neta del 11.98%. Esto explica la caída observada en el conjunto. A pesar de la mejora del 4.17% en el defecto "áspero", el incremento más notable fue de 6.65% en el defecto "viejo", lo cual contrarrestó la variación anterior.

EXPLICACIÓN VARIACIÓN REGIÓN VII				
Descripción	21/22	22/23	Variación %	
			Decrementos	Incrementos
Limpia (Sana)	86.08%	74.10%		
Áspero	6.33%	2.16%	-4.17%	
Sobrefermento	0.00%	3.60%		3.60%
Fenol	3.80%	5.76%		1.96%
Viejo	1.27%	7.91%		6.65%
Agrio	1.27%	2.16%		0.89%
Frutoso	1.27%	2.16%		0.89%
Cebolla	0.00%	2.16%		2.16%
Astringente	0.00%	0.00%		0.00%
Moho	0.00%	0.00%		0.00%
Sucio	0.00%	0.00%		0.00%
Vinoso	0.00%	0.00%		0.00%
Terroso	0.00%	0.00%		0.00%
Variación % General			**-4.17%**	**16.15%**
Variación % Neta			**11.98%**	

Servicios al productor

Cataciones privadas de cafés

En la cosecha 2022-2023, se llevaron a cabo sesiones de catación privadas para las fincas El Injerto de Huehuetenango y Santa Felisa de Acatenango. Durante estas sesiones, se proporcionaron comentarios y retroalimentación sobre las características y atributos de diversas variedades, procesos y ensayos que se llevaron a cabo en las fincas. Este servicio de catación, destinado a validar las características sensoriales del café, está disponible para aquellos interesados en recibir una retroalimentación más detallada con respecto a los nuevos procesos que estén implementando en sus unidades de producción.

Muestra Patrón de café verde.

Otros servicios

Actividad de agua

El análisis de actividad de agua ha sido uno de los servicios más solicitados en la cosecha 2022-2023, tomando en cuenta que se ha convertido en un requerimiento específico de los clientes internacionales, siendo así que, en la presente cosecha se obtuvo un incremento de 28% en relación con el periodo anterior. El resultado de actividad de agua genera una referencia sobre la calidad de vida del grano de café.

Muestra patrón

En los últimos años, las muestras patrón de café verde se han vuelto esenciales para calibrar los medidores de porcentaje de humedad utilizados en las fincas o laboratorios de control de calidad.

Estos materiales de referencia siguen un protocolo estandarizado conforme a las directrices establecidas en la Norma ISO 6673:2003 “Green Coffee - Determination of los in mass at 105 degrees”. Su propósito es proporcionar una muestra de granos de café verde con un contenido de humedad determinado y conocido, con una significancia del 5% dentro de un intervalo predefinido, utilizando los valores de la tabla T-Student (para muestras menores a 30). De esta manera, contribuyen a que las lecturas realizadas en campo o en laboratorios sean lo más objetivas posible, siempre y cuando los equipos estén debidamente ajustados de acuerdo con la Muestra Patrón.

Preparación de muestras para oferta de exportación

El envío de muestras de café verde que representa la oferta que un productor hace llegar a clientes potenciales en el extranjero es una estrategia clave para posicionar y abrir nuevos mercados para el café guatemalteco. Dada esta creciente necesidad, el Laboratorio de Catación ha puesto a disposición de los clientes, productores y exportadores el servicio de Preparación de Muestras de café verde. Esto tiene como objetivo facilitar el cumplimiento de los criterios internacionales para el envío de muestras que sean representativas de los lotes de producción. De esta manera, se busca simplificar las negociaciones entre vendedores y productores, contribuyendo así al éxito de la industria cafetalera guatemalteca en el ámbito internacional.

Tueste de muestras

El servicio de tueste de muestras tiene como finalidad facilitar las cataciones de control de calidad, permitiendo la identificación de características y atributos de una muestra que representa un lote de café. El objetivo principal de este servicio es brindar tuestes a aquellos clientes que disponen de catadores internos, pero no cuentan con la maquinaria adecuada para obtener tuestes óptimos con fines de catación. Esto les permite realizar evaluaciones de calidad de manera más precisa y efectiva, contribuyendo al control y mejora de la calidad del café.

Renta de salón

El Laboratorio de Catación brindó apoyo logístico a productores que buscaban identificar sus mejores lotes para competencias de alta calidad, como Cup Of Excellence y One Of A Kind. Estas actividades se llevaron a cabo en un salón certificado por la Specialty Coffee Association (SCA). Además, este espacio está disponible para su uso por parte de aquellos que requieran montar sesiones de catación con el fin de facilitar negociaciones entre vendedores y compradores. Durante estas sesiones, se proporciona una evaluación en tiempo real por las partes interesadas, junto con la guía de un Catador Q Grader del Panel de Catadores de Anacafé. Esto contribuye a un proceso más efectivo y transparente en la interacción entre vendedores y compradores en la industria del café.

Cursos

Se realizaron diversos cursos en el tema del control de calidad del café para el apoyo de los diferentes departamentos y regiones administrativas de Anacafé.

Tema	# de Participantes
Factores que inciden en el tueste para catación	123
Diplomado en administración aplicada en la cadena del valor del café	28
Las variedades del café y su importancia en la calidad	24
Total de participantes	**175**

Cursos externos

Se realizaron cursos a entidades externas con el fin de apoyar en el conocimiento del control de calidad y análisis sensorial del café.

Tema	# de Participantes
Factores del tueste que inciden en los sabores del café	35
Análisis sensorial y catación del café	15
Análisis gustativo y olfativo	23
Total de participantes	**73**

Colaboradores de tostaduría utilizando las mejoras en el equipo de empaque de café.

TOSTADURÍA

La Tostaduría de Anacafé tiene como objetivo prestar los servicios de trillado, tostado, molido y empacado de café utilizando equipo de alta tecnología y personal capacitado. Durante el año cafetalero se recibieron alrededor de 100 mil libras de café de diferentes clientes a nivel nacional y se procesó café de las 8 regiones de la marca Guatemalan Coffees.

Durante este período se actualizaron e integraron diversos equipos técnicos, entre ellos dos dosificadores de café, que ayudaron a agilizar el proceso de empaque y recortar los tiempos de entrega y un colorímetro para poder garantizar al consumidor el perfil de taza requerido.

Estas actualizaciones en equipo ayudan a garantizar la calidad con la que se trabajan los cafés y al mismo tiempo eficientizar los servicios prestados de almacenamiento, trilla, tueste y empaque del café para atender las necesidades del cliente. Gracias a estas mejoras en los procesos se obtuvo como resultado un incremento en los ingresos y órdenes de trabajo procesadas.

Remodelaciones en el área de tostaduría para cumplir con los requisitos exigidos por el MSPAS.

TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

Programa de Rentabilidad Sustentable

Actualización de la situación del parque cafetalero de Guatemala

En el 2022, el Departamento de Transferencia de Tecnología llevó a cabo el levantamiento de información de las empresas cafetaleras con análisis de costos correspondientes al período de octubre 2022 a septiembre 2023, siguiendo los siguientes criterios:

TABLA 1 UNIDADES PRODUCTIVAS POR RANGO DE ÁREA CULTIVADA CON CAFÉ

Rango de unidades productivas por área cultivada	Productores	Área Hectáreas
Menos de 5 Ha.	1,195	1,415.39
De 5 a 20 Ha.	197	2,074.80
Más de 20 Ha.	104	6,412.28
Total	1,496	9,902.48

PRODUCTORES CON ANÁLISIS DE COSTOS 2022 -2023

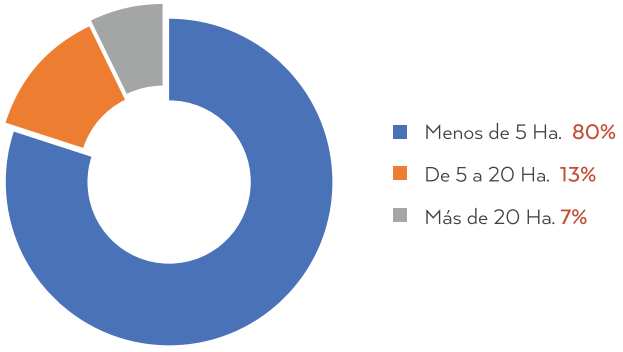
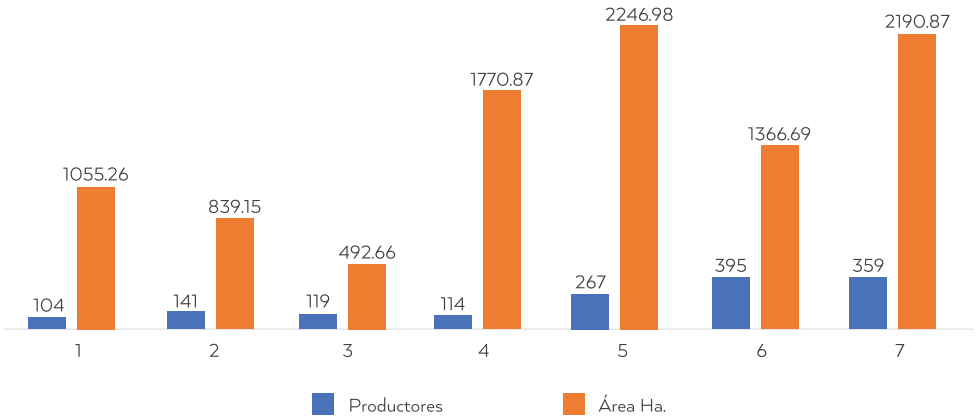


TABLA 2 PRODUCTORES POR REGIÓN Y RANGO DE ÁREA CULTIVADA CON CAFÉ

Región	Productores	Área Hectáreas
1	104	1,055.3
2	141	839.2
3	119	492.7
4	114	1,770.9
5	267	2,247.0
6	395	1,366.7
7	359	2,190.9

PRODUCTORES Y ÁREA ANALIZADOS POR REGION



Entre los datos obtenidos a nivel nacional vale la pena resaltar:

- La productividad es altamente variable por las características de cada unidad productiva. La media nacional es de 16.23 quintales oro por hectárea, con una desviación estándar de 11.15 quintales por hectárea.

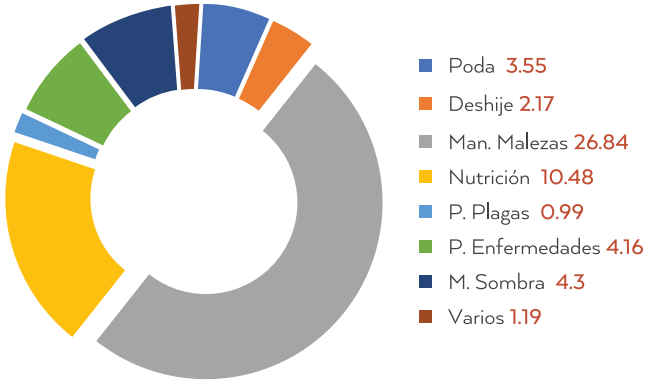
TABLA 3

PROMEDIO DE QUINTALES ORO POR HECTÁREA

Región	Período		
	2020-2021	2021-2022	2022-2023
1	12.69	10.24	10.27
2	13.93	13.13	13.58
3	19.10	16.20	14.77
4	16.66	16.82	12.32
5	21.51	20.22	19.21
6	17.63	16.71	16.27
7	23.44	21.59	18.04
Nacional	**18.28**	**16.77**	**16.23**

- En promedio, a nivel nacional, se gastan 53.68 jornales por hectárea en la realización de las actividades agrícolas del cultivo, en comparación con la referencia de la industria del café que es de 32 jornales por hectárea. El mayor número de jornales gastados se destina al manejo de malezas, con un total de 26.84 jornales.

JORNALES POR HECTÁREA



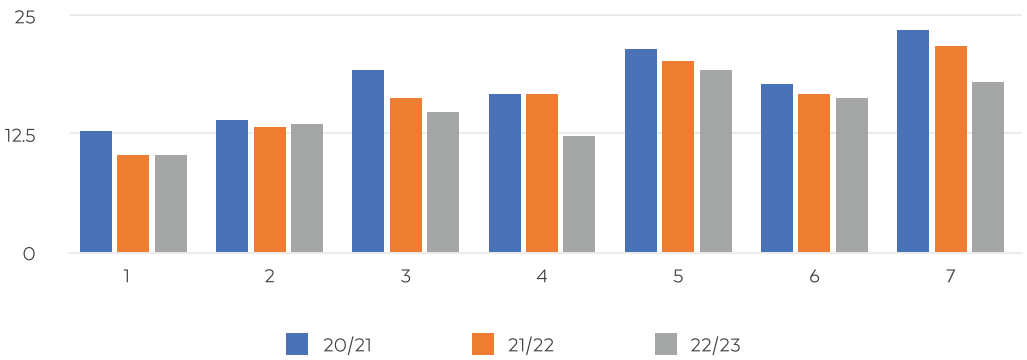
Indicadores de Rentabilidad Sustentable en Guatemala

Junto con la información recopilada sobre la situación actual del parque cafetalero de Guatemala, también se obtuvieron datos que permiten comparar al sector cafetalero guatemalteco con la industria a nivel global.

Estos indicadores son parte de la metodología implementada en el Programa de Rentabilidad Sustentable y se miden a través de tres indicadores estratégicos e impactantes. Uno de estos indicadores es:

Productividad: La productividad se mide en términos de la cantidad de quintales oro por hectárea que puede producir un lote o unidad productiva, y en este caso, a nivel nacional.

La gráfica a continuación muestra una comparación de la productividad entre los datos recopilados en las encuestas de las cosechas 2020-2021 (del 01 de julio al 30 de septiembre de 2021) y 2021-2022 (del 01 de octubre de 2021 al 30 de septiembre de 2022), en comparación con los datos obtenidos en la cosecha 2022-2023 (del 01 de octubre de 2022 al 30 de septiembre de 2023).



Uso eficiente de los recursos: Este indicador se evalúa mediante el análisis de los costos de producción en la unidad productiva.

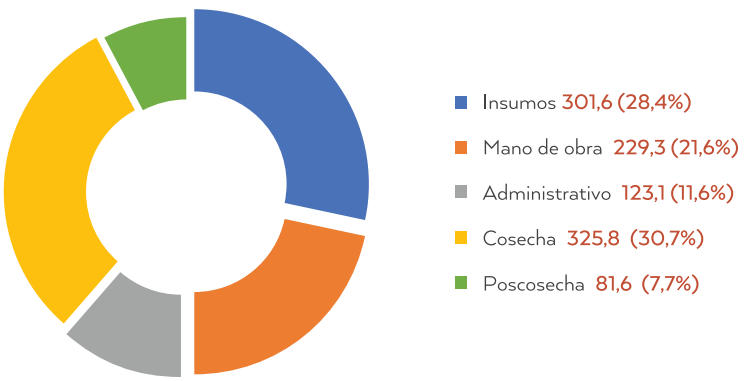
La siguiente gráfica muestra las comparaciones entre los años 2020-2021, 2021-2022 y 2022-2023 en términos de uso eficiente de los recursos. Es importante tener en cuenta que la disminución de costos en la mayoría de los casos se debe a la reducción de actividades agrícolas realizadas en el cafetal.

TABLA 4
PROMEDIO DE COSTOS POR QQ ORO

Región	Período		
	2020-2021	2021-2022	2022-2023
1	Q. 1,158.7	Q. 1,278.0	Q. 1,655.0
2	Q. 1,304.9	Q. 1,501.0	Q. 1,794.6
3	Q. 1,113.9	Q. 1,213.6	Q. 1,910.5
4	Q. 864.6	Q. 929.1	Q. 1,893.1
5	Q. 1,195.2	Q. 1,036.1	Q. 1,129.2
6	Q. 1,309.3	Q. 1,059.4	Q. 1,148.4
7	Q. 896.3	Q. 849.8	Q. 891.6
Nacional	**Q. 1,085.3**	**Q. 1,099.9**	**Q. 1,290.4**

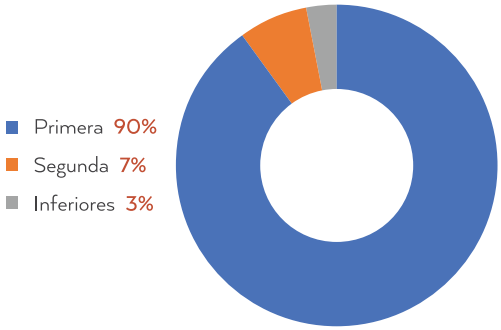
Como dato importante cabe resaltar que en el año 2022 y 2023 hubo un incremento en los fertilizantes y mano de obra.

DISTRIBUCIÓN DEL COSTO POR QQ ORO PRODUCIDO



Calidad: La definición institucional de calidad se relaciona con la ejecución de actividades agrícolas, cosecha y postcosecha de manera óptima y precisa. Por lo tanto, este indicador se mide a través de la conversión de café maduro a café pergamino. Los datos relativos a este indicador se presentan en los siguientes gráficos.

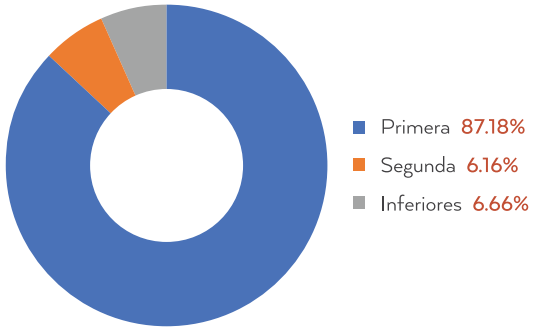
Porcentaje de calidades de referencia



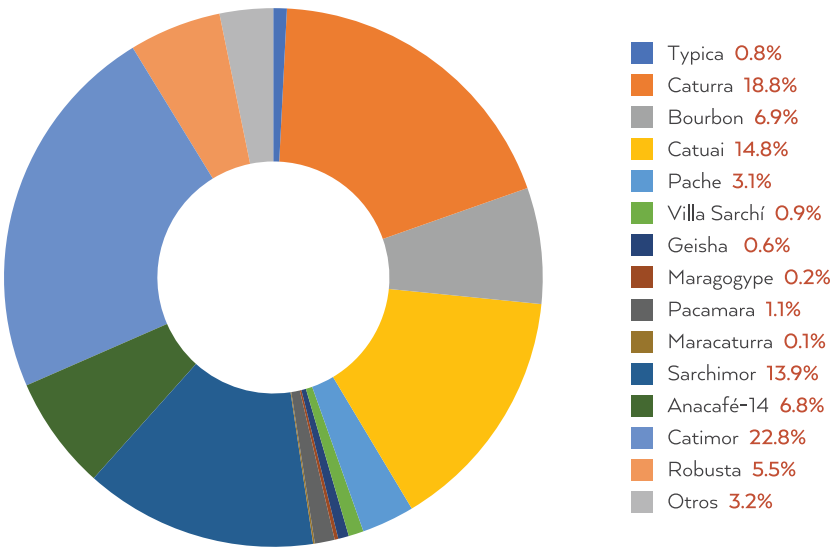
1030
sin registros

336
con registros

Porcentaje de calidades de empresas analizadas



VARIEDADES DEL PARQUE CAFETALERO DE GUATEMALA



Segundo año de implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable

El Departamento de Transferencia de Tecnología de Anacafé inició la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable en mayo de 2021, y ahora se han completado dos años de implementación exitosa del programa en la industria cafetalera de Guatemala. El objetivo principal de este programa es hacer que todas las unidades productivas, sin importar su tamaño, sean rentables.

La implementación del programa sigue una secuencia lógica de actividades. Comienza con la promoción del programa para que los productores lo conozcan. Luego se realiza un diagnóstico de rentabilidad sustentable, el cual se analiza, y se presenta al productor una propuesta que abarca el manejo a corto, mediano y largo plazo de su unidad productiva. Una vez validada la propuesta, se procede a desarrollar un cronograma y un presupuesto para la unidad productiva que se implementará, y se realiza un seguimiento continuo.

Además, se ha invertido en el fortalecimiento de las competencias del equipo técnico para brindar un servicio oportuno y de alta calidad a los productores. Esto tiene como objetivo aumentar la productividad del café y mejorar los ingresos y las condiciones de vida de las familias productoras.

TABLA 5
PRODUCTORES VISITADOS 2022-2023

Región	Productores visitados	En preparación para implementar RS / SMT
1	279	203
2	691	464
3	409	468
4	507	131
5	372	129
6	401	357
7	556	276
Nacional	**3,215**	**2,028**

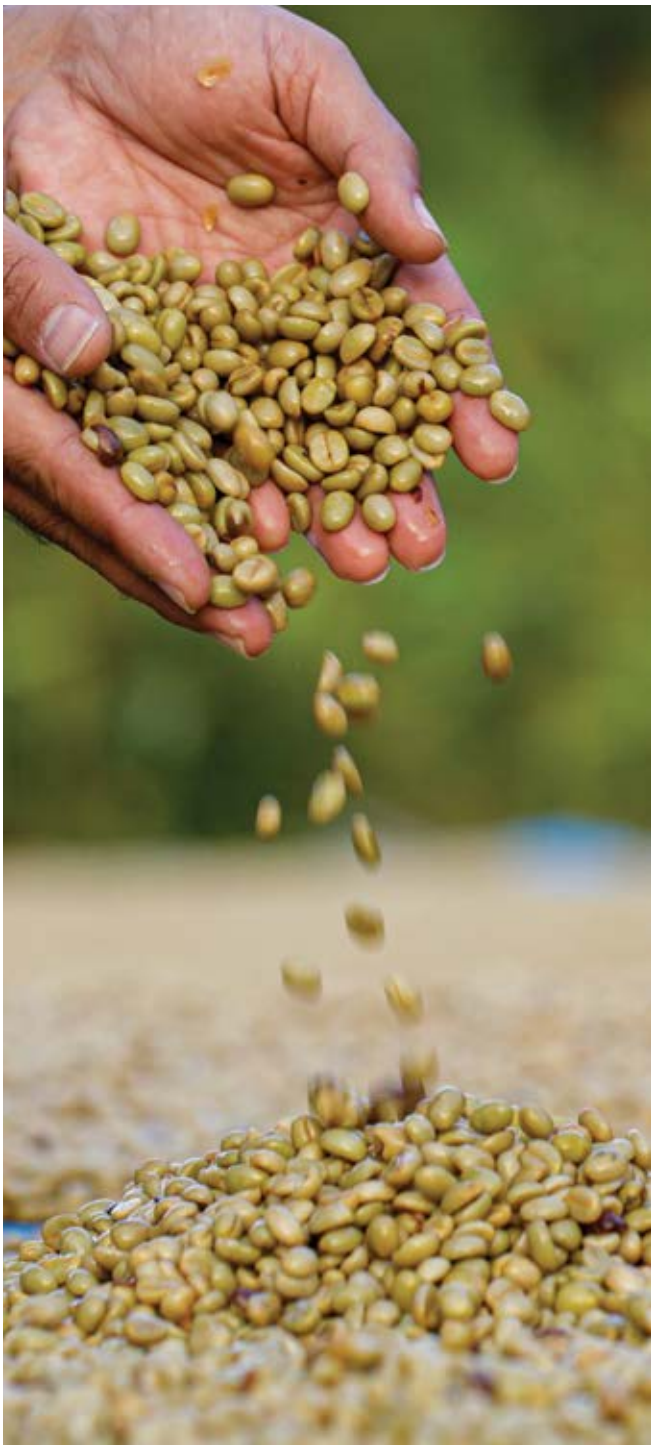


TABLA 6 PRODUCTORES QUE INICIARON A IMPLEMENTAR "RENTABILIDAD SUSTENTABLE" EN 2022-2023

Región	Productores	Área con SMT (Ha)	Área con café en RS (Ha)
1	174	494.99	1,494.83
2	415	1433.59	4,557.33
3	242	635.21	1,961.05
4	160	693.44	2,243.30
5	250	561.40	1,866.63
6	365	350.62	1,342.20
7	317	549.70	1,725.09
Nacional	**1,923**	**4,718.95**	**15,190.42**

TABLA 7 ACUMULADO DE PRODUCTORES IMPLEMENTANDO RENTABILIDAD SUSTENTABLE "RS"

Región	Productores	Área con SMT (Ha)	Área con café en RS (Ha)
1	180	825.68	1,512.21
2	445	1,826.68	4,765.71
3	280	918.87	2,418.97
4	202	1,093.59	3,009.70
5	279	913.88	1,935.81
6	381	490.47	1,439.51
7	349	630.27	1,899.49
Nacional	**2,116**	**6,699.42**	**16,981.39**

Ubicación de productores implementando el Programa de Rentabilidad Sustentable.

Finca Buena Vista.

Finca Las Flores.

Fincas de Anacafé implementando el Programa de Rentabilidad Sustentable

Finca Buena Vista: ubicada en Retalhuleu, se encuentra en el segundo año de implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable. El principal objetivo de este programa es proporcionar al empresario resultados y herramientas que se adapten de la mejor manera a su unidad.

Se establecieron siembras nuevas del cultivo de café, adecuando densidades que permiten alcanzar la productividad que beneficiará al empresario. También se establecieron siembras de robusta bajo las condiciones que el cultivo demanda, (sin sombra, genética de Nicaragua), esto permitió que las actividades agronómicas fueran semi-mecanizadas generando al empresario la reducción de costos y garantizando la rentabilidad del cultivo.

Finca Las Flores: ubicada en Barberena, Santa Rosa, inició la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable con un enfoque en el sistema de manejo de tejido con un ciclo de 3 años. Este sistema incluye diseños de surco y bloque, y se caracteriza por utilizar una poda alta a una altura de 0.80 metros como parte de su estrategia de manejo.

Durante el desarrollo del programa de Rentabilidad Sustentable se homologaron procesos del manejo agrícola, administrativo y financiero, haciendo énfasis en los 3 aspectos importantes que son: el uso eficiente de los recursos, la calidad y la productividad.

Durante el año 2023, se recibieron a diversas delegaciones que estaban compuestas por 18 cooperativas, 3 asociaciones, 2 universidades, 3 exportadoras, 6 Grupos de Amistad y Trabajo (GAT's), 3 delegaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), así como más de 80 propietarios y administradores de empresas cafetaleras de distintas regiones cafetaleras de Guatemala.

En total, se registró la visita de más de 500 visitantes. Durante estas visitas, se compartieron los resultados de la implementación del manejo de tejido bajo los lineamientos del Programa de Rentabilidad Sustentable, con el objetivo institucional de fomentar la adopción del programa por parte de un mayor número de caficultores en sus empresas cafetaleras.

Finca Manantial: situada en San Pedro Carchá, esta finca inició con el programa de a partir del año 2022 con poda en bloque para 5 años. Actualmente se ha intervenido un 40% del área con resepas realizadas a 50 cm cumpliendo con el programa.

Esta unidad productiva a integrado de buena manera los índices de productividad siendo modelo para los productores de la región.

Como se mencionó previamente, en las tres fincas se reciben visitas anuales de actores de la cadena cafetalera, tanto a nivel nacional como internacional. Estas visitas incluyen giras de observación que permiten a los participantes conocer y fortalecer sus conocimientos sobre el Programa de Rentabilidad Sustentable, así como el establecimiento y manejo de cafeto robusta.

Además, las fincas promueven la producción de lotes semilleristas de diversas variedades y operan viveros que se enfocan en la propagación de variedades altamente productivas. Estas actividades contribuyen a la difusión de prácticas y variedades de cultivo que pueden beneficiar a la cadena cafetalera en general.

Finca Manantial.

Inteligencia de Cosecha

En Guatemala se produce tanto Coffea arabica como Coffea canephora. Es importante destacar que, independientemente de la especie de café cultivada, es posible encontrar diferentes categorías de producción en un mismo municipio o incluso entre varios municipios.

La Unidad de Inteligencia de Cosecha de Anacafé establece puntos de alerta en todos los departamentos productores de café, con el propósito de definir la tendencia productiva de cada uno y realizar la proyección de cosecha nacional, Esta acción es denominada "Crop tour" y se realiza dos veces al año en momentos claves para las proyecciones.

El parque cafetalero de Guatemala se divide en varias categorías de producción, que incluyen:

- Un 1.88% son empresas cafetaleras tecnificadas (plantaciones bien establecidas con buenas proyecciones a largo plazo, gestión agronómica completa y producciones arriba de 35qq/ha/café verde).
- Un 4.15% son empresas cafetaleras semi-tecnificadas (plantaciones bien establecidas con poca gestión agronómica y producciones menores a los 25qq/ha/café verde).
- Un 5.23% son empresas cafetaleras en la categoría tipo "a" (plantaciones bien establecidas pero la gestión agronómica ha perdido su orientación).
- Un 25.64% son empresas cafetaleras en la categoría tipo "b" (plantaciones tipo "a" con baja productividad por manejos deficientes).
- Un 24.50% son empresas cafetaleras en la categoría silvestre (plantaciones con poco manejo que presentan una longevidad hasta que las plantas mueran).
- Un 37.10% son empresas cafetaleras en la categoría de abandono (plantaciones que solo las cosechan, sin ninguna actividad de mejora).
- Un 1.49% son empresas cafetaleras en la categoría de siembras nuevas (plantaciones que aún no tendrán producción).

Durante el período mencionado, se llevaron a cabo 20 eventos de capacitación y visitas a empresas cafetaleras con rentabilidad sustentable que solicitaron orientación y capacitación en la metodología de proyección de cosecha. Esto benefició a más de 150 productores en todo el país, fortaleciendo sus capacidades en esta área.

Otras acciones de Transferencia de Tecnología

Programa de capacitación permanente "Aprendiendo para competir mejor"

A nivel nacional, durante el presente año se llevaron a cabo diversos eventos de capacitación con el propósito de fortalecer las competencias, que incluyen conocimientos, habilidades y actitudes, tanto de los productores como de otros actores en la industria del café. Estos eventos tenían como objetivo promover el desarrollo de la caficultura en Guatemala.

Entre los temas abordados en estas capacitaciones se incluyen:

- Genética
- Nutrición
- Manejo integrado de plagas y enfermedades
- Manejo de sombra
- Control de malezas
- Legislación ambiental
- Estimación de cosecha
- Cultivo de café robusta
- Caficultura rentable y sustentable
- Catación básica
- Renovación de cafetales
- Temas de calidad
- Gestión organizacional
- Cooperativismo y desarrollo
- Administración del recurso humano

Es importante destacar que todas estas temáticas se revisan y actualizan de manera constante, y se facilitan con una metodología interactiva, un enfoque andragógico (centrado en el aprendizaje adulto) y sistémico, y se imparten a un alto nivel para los participantes. Estas capacitaciones son esenciales para mejorar la calidad y la productividad en la industria cafetalera guatemalteca.

Diplomado Región II.

Diplomado RIII.

Diplomado RIV.

EVENTOS DE CAPACITACIÓN POR CATEGORÍA Y REGIÓN

Evento Capacitación	Eventos	Hombres	Hombres Jóvenes	Mujeres	Mujeres Jóvenes
Diplomado	292	4,803	1,688	1,567	698
Curso	700	7,015	1,207	2,830	651
Gira	620	6,266	936	1,640	379
Curso taller	83	790	112	287	76
Online	11	155	90	64	34
Seminario	1	60	45	20	20
Total	**1,707**	**19,089**	**4,078**	**6,408**	**1,858**

Región	Eventos	Hombres	Hombres Jóvenes	Mujeres	Mujeres Jóvenes
1	213	2,697	535	789	197
2	345	4,042	1,249	1,436	502
3	289	3,221	295	917	105
4	192	2,087	420	542	157
5	216	2,219	248	1,011	225
6	205	2,936	940	1,103	510
7	247	1,887	391	610	162
Total	**1,707**	**19,089**	**4,078**	**6,408**	**1,858**

Capacitación sobre el deshije en el Sistema de Manejo de Tejido, Región VII.

Capacitación sobre Rentabilidad Sustentable, Región V.

Días de Campo

El modelo de capacitación masiva que se utiliza como estrategia de divulgación del Programa de Rentabilidad Sustentable y otros temas prioritarios se ha convertido en una herramienta importante para llegar a una amplia audiencia.

Durante el año, se llevaron a cabo 21 días de campo en las 7 Regiones de Guatemala:

- Región I - 3
- Región II - 4
- Regiones III y VII - 4
- Región IV - 3
- Región V - 5
- Región VI - 2

Estos eventos se desarrollaron en municipios representativos con una mayor área de cultivo y un mayor número de caficultores.

La participación en estos eventos masivos involucra a cientos de productores en cada ocasión. Además, participan aliados estratégicos y diversas casas comerciales que brindan capacitación y promoción de sus productos y tecnología relacionados con la caficultura.

Estos eventos no solo ofrecen oportunidades de aprendizaje, sino que también son un espacio de intercambio de conocimientos y experiencias en el cultivo de café. Además, cuentan con un sólido respaldo institucional y contribuyen significativamente al valor del servicio ofrecido a los caficultores.

Giras de Rentabilidad Sustentable

Son una iniciativa importante con el objetivo de dar a conocer a los productores los resultados de la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable. Estas giras proporcionan una oportunidad para analizar los cambios y las oportunidades que se han generado a través del programa, al mismo tiempo que motivan a más personas a unirse a esta iniciativa.

En el transcurso del año, se llevaron a cabo más de 600 eventos de giras de Rentabilidad Sustentable, con la participación de más de seis mil asistentes.

Estos eventos incluyen a productores, empresarios, organizaciones de base, técnicos, estudiantes y otros actores relevantes en la industria cafetalera. Durante estas giras, los participantes tienen la oportunidad de ver de cerca, intercambiar conocimientos y compartir experiencias. Las giras se programan de acuerdo con la temporalidad de las actividades clave en el cultivo de café, como podas, deshijes y otras prácticas agronómicas significativas.

Gira del programa Rentabilidad Sustentable en Región VII.

Gira del programa Rentabilidad Sustentable en Región VI

Festivales de Café y Ruedas de Negocios

En el marco del proyecto PROCAMPO con el respaldo financiero de USDA y Counterpart International, se llevaron a cabo diversas iniciativas para fortalecer las oportunidades de acceso al mercado que las organizaciones y unidades productivas cafetaleras necesitan. Estas iniciativas incluyen festivales de café y rondas de negocios:

Ronda de Negocios:

Se realizó una ronda de negocios en las oficinas centrales de Anacafé con la participación de 15 empresas compradoras. Durante este evento, las empresas tuvieron la oportunidad de catar los cafés de las organizaciones participantes y establecer relaciones comerciales.

En la Región VI se celebró la octava edición de la rueda de negocios en Cubulco, Baja Verapaz. Esta región se destaca por sus condiciones de vida, que permiten la producción de café estrictamente duro con características especiales. Esto hace que el evento sea atractivo para catadores y potenciales compradores que asisten para negociar directamente con los productores.

Ronda de negocios PROCAMPO.

Festival de Café en San Juan La Laguna, Sololá.

Ganadoras de la 10ª Competencia Regional de Injertadoras de Café.

Estas actividades tienen como objetivo promover la caficultura y facilitar la conexión entre los productores y los compradores, fortaleciendo así las oportunidades de acceso al mercado para las unidades productivas cafetaleras.

Festivales de Café:

Mazatenango, Suchitepéquez: Se llevó a cabo un festival con la participación de 15 organizaciones y unidades productivas. Más de mil personas asistieron al festival, degustaron los cafés presentados y realizaron compras.

San Juan La Laguna, Sololá: En este segundo festival participaron 19 organizaciones y unidades productivas, quienes presentaron sus productos a los visitantes. Se realizó una catación con la participación de 7 empresas compradoras que evaluaron 14 lotes diferentes. El evento atrajo a más de 1,500 personas.

Otros eventos regionales relevantes

Concurso de injertación: El 14 de abril de 2023 se celebró la 10ª Competencia Regional de Injertadoras de Café, un evento que se lleva a cabo simultáneamente en las Regiones I, II, III y IV. Estos concursos son organizados por Anacafé y la Asociación de Mujeres en Café de Guatemala. El concurso tiene como objetivo reconocer y valorar la habilidad de las mujeres en la técnica de injertar café.

Un total de 11 injertadoras ganadoras de los concursos regionales se clasificaron para la Competencia Nacional. La gran final se llevó a cabo en la Finca Buena Vista, ubicada en San Sebastián, Retalhuleu, el 26 de mayo de 2023. Las ganadoras de la Competencia Nacional fueron:

- Primer lugar: Delmy Xivir de la Región II.
- Segundo lugar: Margarita Xivir de la Región II.
- Tercer lugar: Marta Sajar, Región III.

Este concurso destaca y premia la destreza de las mujeres en el arte del injerto de café, reconociendo su contribución al sector cafetalero guatemalteco.

Feria del café Las Verapaces.

Feria del Café Las Verapaces: es un evento que tiene como objetivo facilitar el acercamiento entre productores y potenciales compradores en la región. La feria busca promover la calidad del café producido en la Región VI de Guatemala. Durante este evento, se presentan diversos tipos de café, incluyendo aquellos que han pasado por procesos de lavado y otros métodos de procesamiento.

El enfoque principal de la Feria del Café Las Verapaces es abrir oportunidades de mercado para los caficultores y crear un espacio donde se pueda apreciar y reconocer la calidad del café guatemalteco, especialmente el producido en la Región VI. Este tipo de ferias son fundamentales para la promoción y comercialización del café, contribuyendo al desarrollo sostenible de la industria cafetalera en la región y el país.

Programa de semilla

En la Región VI, se brindó apoyo a 53 organizaciones de pequeños productores mediante la donación de más de 650 libras de semillas de café. Esta donación de semillas tenía como objetivo promover la renovación de plantaciones poco productivas. Además de la entrega de semillas, se proporcionaron capacitaciones para enseñar a los productores cómo crear semilleros y almácigos de manera efectiva.

En la Región V, se donaron 400 libras de semillas de café en la Región de Ixcán, Quiché, en apoyo a casi 400 pequeños productores que trabajan en conjunto. Esta donación de semillas también tiene como finalidad impulsar la renovación y el fortalecimiento de las plantaciones de café en la región.

Estos esfuerzos de apoyo a través de la donación de semillas y la capacitación en técnicas de propagación ayudan a los pequeños productores a mejorar la calidad y la productividad de sus cultivos de café, lo que a su vez contribuye al crecimiento y la sostenibilidad de la industria cafetalera en estas regiones.

Entrega de semilla – Región VI

Programa de insumos agrícolas para el sector caficultor

La alianza entre Anacafé y empresas comerciales ha dado lugar a la promoción de servicios adicionales para los productores de café. Entre estos servicios, se destaca la emisión de vales que permiten a los productores adquirir insumos agrícolas para el cultivo de café a un precio más bajo. Estos vales cuentan con respaldo técnico para garantizar su eficacia.

Los principales resultados de esta iniciativa incluyen la participación de 9 casas comerciales y la emisión de un total de 684 vales. Estos vales representan una oportunidad importante para los productores de café, ya que les permiten acceder a insumos agrícolas de calidad a precios más accesibles.

MERCADEO Y PROMOCIÓN

COSECHAMOS EXCELENCIA PARA
COMPARTIRLA CON EL MUNDO

ACCESO A MERCADOS Y SOSTENIBILIDAD

Presentación y rueda de negocios de café a compradores de Taiwán

Con el apoyo de la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala y la Central America Trade Office - CATO, Anacafé organizó la visita de una misión comercial compuesta por 8 empresas taiwanesas que tenían interés en adquirir café guatemalteco. Este esfuerzo tenía como objetivo fortalecer las relaciones comerciales bilaterales y aumentar las exportaciones de café guatemalteco al mercado asiático.

Para llevar a cabo este proceso, se realizó una convocatoria abierta dirigida a productores de café. Se seleccionaron las 15 muestras con las puntuaciones más altas, las cuales fueron sometidas a una sesión de catación privada y se llevaron a cabo rondas de negocios con empresarios taiwaneses. Esta iniciativa permitió a los productores guatemaltecos conectarse directamente con potenciales compradores taiwaneses.

Asimismo, visitaron varias unidades productivas de café al igual que un beneficio húmedo y seco. La misión comercial estuvo integrada por importadores de café, tostadores, comercializadores de café oro/tostado y propietarios de tiendas de café de especialidad "Coffee Shops" de Taiwán.

En la cosecha 2022/2023 se exportó un total de 66,909 quintales de café oro al mercado taiwanés, convirtiéndolo en el 9° mercado para el café de Guatemala con un 2% del total exportado.

Rueda de Negocios con compradores taiwaneses.

Encuentro comercial dirigido a organizaciones

A través del proyecto Food For Progress, financiado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos -USDA-, ejecutado por Counterpart International y en coordinación con Anacafé, se desarrolló un encuentro comercial entre compradores locales con organizaciones de productores de café de 5 departamentos de Guatemala (Sololá, Quiché, Huehuetenango, Quetzaltenango y San Marcos).

Se realizó una sesión de catación con 22 cafés de las regiones participantes, las cuales fueron catadas por 8 potenciales empresas compradoras de café oro.

Posterior a esto se tuvo un espacio de negociación directamente entre las cooperativas y los potenciales compradores, dando como resultado una venta directa.

Vinculación directa con productores y potenciales compradores.

Festival de Atitlán

Durante la cuarta edición del Festival de Atitlán, se realizó una actividad comercial con fines de vinculación entre productores de Región II y potenciales compradores, catando y descubriendo distintos perfiles de taza.

Para esta actividad se tuvo participación de 9 cooperativas de la región, donde cada una de ellas presentó diversas muestras para que pudieran ser catadas por 6 potenciales empresas compradoras de café oro y tostado.

Durante la sesión se presentaron 14 muestras de café de variedades tradicionales, proceso lavado, honey y natural, en un rango de 83.5 a 87.5 en formato SCA.

Al finalizar la sesión de catación se vinculó a los potenciales compradores interesados con las cooperativas de los cafés de mayor interés, donde se tuvo un espacio de negociación para fines de compra.

Sesión de catadores con potenciales compradores.

Cata de café guatemalteco en Taiwán

En coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala, Central America Trade Office -CATO- y Anacafé, se realizó el envío de muestras para ser catadas por 26 empresas importadoras de café en Taiwán.

Durante esta actividad se promocionó el café guatemalteco fortaleciendo la presencia de Guatemala, promoviendo e incrementando el intercambio comercial entre Guatemala y la República de China (Taiwán).

Los cafés con mayor demanda fueron de las regiones de Antigua, Huehuetenango, Nuevo Oriente y Cobán.

Sesión de catación con importadores taiwaneses.

Alianza Anacafé y Ueshima Coffee Company – UCC

Como parte de la alianza entre Anacafé y la empresa japonesa UCC (Ueshima Coffee Company), empresa líder en el mercado japonés de tueste, fabricación y comercialización de productos de té y café; se llevó a cabo la cuarta edición "UCC – Anacafé Cupping Contest 2023" con el objetivo de seleccionar perfiles de taza únicos, distintivitos y atractivos del café de Guatemala para consumo en el mercado japonés.

Para dicho evento, 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 UCC Coffee Academy, colaboradores del departamento de ventas y clientes de esta empresa.

El panel eligió los 3 mejores perfiles de café, los cuales fueron posteriormente comprados por UCC 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 este importante mercado asiático.

En la cosecha 2022/2023 se exportó un total de 452,751 quintales de café oro al mercado japonés, convirtiéndo en el segundo mercado de mayor importancia para el café de Guatemala con un 12% del total exportado.

Las unidades productivas ganadoras en esta cuarta edición fueron:

Posición	Unidad Productiva	Proceso	Punteo
1er lugar	La Merced	Lavado	87.17
2do lugar	El Vergel	Natural	86.78
3er lugar	Platanillo	Natural	86.71

Sesión de catación con compradores japoneses.

App Coffee Search System

Como parte de las iniciativas que buscan fortalecer la cadena productiva de café e identificar oportunidades en el mercado nacional e internacional para la promoción del café de Guatemala, se lanzó la aplicación Coffee Search System (Sistema de Búsqueda de Café) para teléfonos inteligentes.

Esta herramienta fue creada para mejorar la trazabilidad e incrementar las oportunidades comerciales de los productores de café de Guatemala, articulando y generando vínculos directos con compradores.

En esta aplicación los productores tienen la oportunidad de crear el perfil de la unidad productiva a cargo y publicar ofertas de café, dando a conocer la disponibilidad, especificaciones y características de su café.

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 aplicación a través de bases de datos, redes de Guatemalan Coffees y ferias internacionales.

Durante este periodo se registraron y sumaron a la herramienta 150 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 Turquía, Chile, China, Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Corea del Sur, Francia, Holanda, España, entre otros.

COFFEE
SEARCH SYSTEM
ANACAFÉ

Escanee el código para descargar la aplicación del Coffee Search System.

POSICIONAMIENTO GUATEMALAN COFFEES

New York Coffee Festival

Del 7 al 9 de octubre de 2022 se llevó a cabo el New York Coffee Festival en el Metropolitan Pavilion en Chelsea, NY, en el cual Guatemalan Coffees fue patrocinador.

Dicho evento contó con la participación de más de 80 expositores, 24 patrocinadores y 8,100 asistentes durante los 3 días.

El objetivo de dicha participación fue el tener presencia de marca en un evento enfocado no sólo a industria, sino a consumidores de café; grupo objetivo apegado a la personalidad de marca de Guatemalan Coffees.

El patrocinio y presencia de marca incluyó lo siguiente:

- Presencia de marca en página web, redes sociales y materiales impresos durante la feria.
- Logo en newsletter del evento, enviado a más de 155,000 contactos.
- Artículo de Guatemalan Coffees en uno de los newsletters enviados.

Espacios con presencia de marca Guatemalan Coffees durante New York Coffee Festival.

Conversatorio con Mighty Oak, comprador cafés de Guatemala.

Presentación Guatemalan Coffees.

- Artículo en blog de New York Coffee Festival (https://www.newyorkcoffeefestival.com/Blog/2022/October/Guatemalan-Coffees-Transforming-the-Future-of-Coff)
- Marca incluida en plan de comunicación y relaciones públicas, con mención en medios relevantes (Sprudge, Barista Magazine, Roast Magazine, etc.)
- Sorteo de 1 entrada al evento, el cual se llevó a cabo en la cuenta de Instagram de Guatemalan Coffees.
- 10 entradas sin costo al evento.
- Espacio de 45 minutos para charla durante el evento. En el cual se aprovechó a presentar qué hace tan especiales a los cafés de Guatemala y la estrategia y posicionamiento de Guatemalan Coffees, así como a tener un conversatorio con un comprador de café de Guatemala en Nueva York (Mighty Oak) y preparación y degustación de café de Guatemala en el método VacOne.

Actividad “The Fix” Madrid España

En el marco de la participación de Guatemalan Coffees en la Feria Internacional de Turismo – FITUR 2023, celebrada en Madrid, España; el viernes 20 de enero se llevó a cabo una presentación y sesión de catación de cafés de Guatemala en “The Fix”.

Dicha tostaduría y coffee shop fue fundado en 2018, con el objetivo de comprar, tostar y servir el mejor café de especialidad de diferentes orígenes al mercado español. Actualmente, no compran ni venden café por debajo de los 86 puntos.

En dicha actividad se llevó a cabo una presentación de la estrategia y marca de Guatemalan Coffees y se dieron a catar cafés de ganadores de competencias regionales y subastas Cup of Excellence y One of a Kind a 12 compradores y clientes del coffee shop.

Presencia de marca “Guatemalan Coffees” y sesión de catación en “The Fix” (Madrid, España).

Inauguración de alianza estratégica con autoridades de Gobierno de Guatemala y Taiwán.

Activación y alianza estratégica entre Guatemalan Coffees y Mr. Brown Coffee en Taiwán

En alianza con el Ministerio de Relaciones Exteriores y con ejecución de la Embajada de Guatemala en Taiwán y Central American Trade Office – CATO, en el mes de abril se llevó a cabo la inauguración de la exhibición y venta de café de Guatemala en el conocido coffee shop Mr. Brown Coffee en Taipei, Taiwán.

Dicha actividad resaltó y tuvo a la venta los cafés guatemaltecos por un período de dos meses (abril a junio).

Dichos cafés fueron seleccionados por la representante de Mr. Brown Coffee que asistió a la visita y rueda de negocios de CATO en Anacafé en el mes de marzo, generando una venta directa para 3 productores ganadores de Competencias Regionales.

Cafés guatemaltecos regionales seleccionados y comprados directamente por Mr. Brown Coffee.

Adicional a la exhibición en el coffee shop, se inauguraron dos "coffee trucks", los cuales estuvieron participando en diferentes degustaciones y actividades de café de Guatemala en Taiwán.

Y, como parte de estas actividades y alianzas, se estableció una comunicación directa y negociación para que el café guatemalteco fuera declarado bebida oficial del tren bala de Taiwán.

Derivado de esto, actualmente se está en comunicación directa con la empresa que suple dicho café al tren bala, generando contactos directos con diferentes organizaciones de café que puedan suplir la demanda requerida para el próximo año.

Coffee trucks ofreciendo café de Guatemala, bajo la marca Guatemalan Coffees en Taipei, Taiwán.

PROMOCIÓN INTERNACIONAL

Ferias internacionales

Uno de los principales objetivos de Anacafé es proyectar el café de Guatemala al mundo y continuar fortaleciendo y afianzando los lazos comerciales de los productores con más compradores de cafés especiales, 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 alrededor del mundo impulsando el incremento en el consumo y demanda del grano guatemalteco a largo plazo.

La participación en las principales ferias internacionales de cafés especiales, como herramienta para fomentar estas oportunidades directas, ha permitido acercarse cada vez más a dichos objetivos.

Taiwan International Coffee Show 2022
Taipéi, Taiwán

El Taiwan International Coffee Show 2022, uno de los eventos más grande de Asia que atrajo a más de 210,000 asistentes en esta edición, se llevó a cabo del 18 al 21 de noviembre del 2022 en Taipéi, Taiwán. La participación en esta feria es gracias al apoyo de CATO (Central America Trade Office), la Embajada de Guatemala en la República de China (Taiwán) y la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala, quienes patrocinaron la misión de tres productores cafetaleros para asistir a la feria con el objetivo de afianzar y promover lazos comerciales con el mercado de Taiwán y Asia.

En la cosecha 2022/2023, Guatemala exportó a Taiwán un total de **66,909** quintales de café oro (51,297 sacos de 60 kg), equivalentes a **US$17,381,981**, representando el 1.7% del total de exportaciones. Taiwán actualmente es el noveno destino de exportación de los cafés de Guatemala.

Stand de Guatemalan Coffees en Taiwan International Coffee Show 2022.

Café Show 2022
Seúl, Corea

Del 23 al 26 de noviembre del 2022, Guatemalan Coffees participó en la feria de Cafe Show en Seúl, Corea, donde los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala además de interactuar con la marca dentro del stand.

A esta feria asistieron un total de 120,435 visitantes entre consumidores finales y compradores locales, durante los 4 días que se llevó a cabo la feria. Además, se contó con la participación de 3 productores de café de los departamentos de Huehuetenango, El Progreso y Alta Verapaz, quienes participaron en la convocatoria abierta y fueron seleccionados para contar con un espacio de degustación dentro del stand.

En la cosecha 2022-2023, Corea se posicionó como el sexto mercado más importante para los cafés de Guatemala (segundo más importante en Asia después de Japón), representando el 4.5 % del total de exportaciones, con un total de **172, 727** quintales de café oro exportados hacia este destino.

Cafe Show 2022, Seúl, Corea.

World of Coffee 2023, Dubai, EAU.

FITUR 2023, Madrid, España

World of Coffee Dubai
Dubái, EAU

Guatemalan Coffees participó en la segunda edición del World of Coffee Dubai contó con la presencia de más de 10,000 visitantes, con el objetivo de continuar con la promoción y el posicionamiento del café de Guatemala en una de las regiones con mayor potencial de crecimiento en el Medio Oriente.

En el evento, que se realizó del **11 al 13 de enero 2023** en el Dubai World Trade Center, los asistentes tuvieron la oportunidad de catar y degustar café de las distintas zonas cafetaleras de Guatemala.

EAU es uno de los mercados de café más desarrollados en Medio Oriente, con Dubai como punto focal de la innovación en café. En la cosecha 2022/2023, Guatemala exportó a Emiratos Árabes Unidos un total de **9,041** quintales de café oro, equivalentes a **US$2,266,489**.

FITUR
Madrid, España

Por primera vez Guatemalan Coffees fue parte de la Feria Internacional de Turismo -FITUR- que se celebró del **18 al 22 de enero de 2023** en Madrid, España.

FITUR es la feria de turismo más importante del año que reúne a 165 países y más de 6,000 empresas líderes para los mercados receptivos y emisores de turismo de Iberoamérica. En esta edición No. 43, Guatemala participó por primera vez como País Socio.

Guatemala se proyectó como destino turístico a través de su café, gastronomía y demás atractivos culturales y naturales.

Se estima que a la feria asistieron un total de 215,000 personas y se sirvieron alrededor de 3,500 cafés calientes de las distintas regiones cafetaleras de Guatemala y más de 1,000 bebidas cold brew tonic.

En la cosecha 2022/2023, España presentó un crecimiento del 38% vs la cosecha pasada, con un total de **23,268** quintales de café oro exportados hacia este destino. Europa representa el **26%** de las exportaciones totales del café de Guatemala.

Feria Internacional de Turismo ITB Berlín
Berlín, Alemania

Guatemalan Coffees participó como coexpositor en la feria Internacional de Turismo ITB Berlín que se celebró del **7 al 9 de marzo 2023** en Berlín, Alemania y la cual contó con más de 10,000 expositores y aproximadamente 160,000 visitantes.

La actividad se realizó gracias al Convenio interinstitucional vigente entre Anacafé e Inguat dando a degustar ante los asistentes los distintivos perfiles de taza del grano guatemalteco.

En la cosecha 2022/2023, Guatemala exportó a Alemania un total de **171,953** quintales de café oro, equivalentes a **US$41,604,441**, un 3% más en volumen respecto a la cosecha anterior. Actualmente es el séptimo destino más importante para las exportaciones de café de Guatemala.

ITB Berlín 2023.

Amsterdam Coffee Festival
Ámsterdam, Países Bajos

Guatemalan Coffees fue parte del Amsterdam Coffee Festival que se celebró del **30 de marzo al 1 de abril 2023** en Ámsterdam, Países Bajos.

En el evento, participaron tostadurías locales que trabajan actualmente con café de Guatemala, se promovió y compartió a través de degustaciones las características que hacen únicos al café de nuestro país.

La actividad se realiza gracias al Convenio interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores - Minex, a través de la Embajada de Guatemala ante el Reino de los Países Bajos.

En la cosecha 2022/2023, el **1.6%** de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Países Bajos, donde se exportaron un total de **63,152** quintales de café oro (un 80% más que la cosecha anterior).

Amsterdam Coffee Festival 2023.

Specialty Coffee Expo - SCA
Portland, Estados Unidos

Estados Unidos es el mercado más importante para los cafés de Guatemala. En la actualidad representa el 41% de las exportaciones de café del país. Debido a esta gran relevancia, la participación en esta feria es una de las más importantes para la estrategia de Promoción Internacional.

Este año la feria se llevó a cabo en la ciudad de Portland, Oregón (Estados Unidos) del 21 al 23 de abril y contó con la participación de alrededor de 13,000 visitantes (en su mayoría tostadores, importadores de café y baristas).

Guatemalan Coffees fue uno de los stands más visitados durante el evento, en donde se dieron a degustar los distintos perfiles de taza de las regiones cafetaleras de Guatemala. Además, se contó con la participación de 15 productores de café quienes tuvieron un espacio dentro del stand de Guatemalan Coffees para promocionar, exponer y degustar su café ante los asistentes y una sesión de catación dirigida a potenciales compradores.

En la cosecha 22/23, el **41%** de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Estados Unidos donde se exportaron **1,585,183** quintales de café oro, equivalentes a **US$390,439,118**, siendo el destino más importante para las exportaciones de café nacional.

Specialty Coffee Expo -SCA 2023, Portland, Estados Unidos.

Arabian Travel Market
Dubái, EAU

En el marco del Convenio Interinstitucional firmado entre Anacafé e INGUAT, del 1 al 4 de mayo, 2023 Guatemalan Coffees, representado por el Campeón Mundial de Barismo Raúl Rodas, participó en el Arabian Travel Market 2023, la feria internacional de turismo que se organiza anualmente en Dubái.

Los asistentes al evento pudieron apreciar la cultura, el arte, las tradiciones y los distintos destinos turísticos de Guatemala, además de degustar los diferentes perfiles de taza de las regiones cafetaleras de nuestro país.

Arabian Travel Market, Dubái, EAU.

Coffex Istambul 2023.

Coffex Istanbul
Estambul, Turquía

Guatemalan Coffees participó del 4 al 7 de mayo 2023 en el Coffex Istanbul a través de la Consejería Comercial en Turquía.

Durante el evento se contó con una charla magistral impartida por Stephanie Garcia de Elbay, Consejera Comercial de la Embajada de Guatemala en Turquía. También se brindó una degustación de los distintos perfiles de taza de nuestro país, donde se sirvieron más de 1,000 tazas de café, logrando el objetivo de posicionar a Guatemala como un origen de café de calidad.

En la cosecha 2022/2023 se exportaron a Turquía un total de 17,059 quintales de café oro, equivalentes a US$3,649,745

World of Coffee Athens, 2023.

World of Coffee Athens
Atenas, Grecia

Guatemalan Coffees participó como país anfitrión en World of Coffee Athens, celebrado en Atenas (Grecia) del 22 al 24 de junio 2023, contando con una presencia significativa en toda la comunicación digital e impresa dentro del evento. Esta es una de las ferias de cafés especiales más importantes de Europa; este año contó con la asistencia de más de 10,000 personas y 400 compañías exhibidoras.

En el marco de la feria se realizaron distintas actividades en colaboración con aliados del mercado local con el objetivo de exponer las distintas cualidades sensoriales del grano guatemalteco.

José Tulio González, Presidente de Anacafé, junto con los miembros de la Junta Directiva de la Specialty Coffee Association (SCA), participó en la ceremonia de inauguración. Además, se contó con la participación de 11 productores de café de Guatemala que dieron a degustar su café en el stand de Guatemalan Coffees y tuvieron la oportunidad de presentar su café en sala de catación a potenciales compradores.

Adicional, en esta feria se celebraron los Campeonatos Mundiales en donde Guatemala fue representada por Paulo Meléndez, Campeón de Barismo, y Héctor González, Campeón de Catación.

En la cosecha 2022/2023, las exportaciones hacia Europa totalizaron un 26%, siendo los mercados más importantes: Bélgica 10%, Italia 5% y Alemania 4%.

Carlos Medina, Campeón Mundial de la Competencia de Filtrados en el Stand de Guatemalan Coffees en Expo Café Chile, 2023.

Expo Café Chile
Santiago de Chile, Chile

Guatemalan Coffees participó de manera conjunta con la Embajada de Guatemala en Chile en la quinta edición de la Expo Café Chile 2023, celebrada en Santiago de Chile los días 1 y 2 de julio.

El stand contó con degustación de los distintos perfiles de taza de café guatemalteco y la participación especial del actual campeón mundial de la competencia de filtrados, Carlos Medina. También se impartió una charla educativa sobre los cafés de Guatemala a cargo de Edvin González, Barista Senior de la Escuela de Café de Anacafé.

El evento contó con una asistencia de más de 15,000 personas y convocó a los principales actores del sector público y privado chileno, amantes y profesionales del café.

La industria del café en Chile está en auge debido al incremento en el número de consumidores que buscan conocer más sobre el grano, sus variedades y calidad. En la cosecha 22/23 se exportaron un total de **1,196** quintales de café oro hacia este destino (un **97%** de crecimiento en comparación con la cosecha pasada).

Feria Kahve Zirvesi, Estambul, Turquía, 2023.

Feria Kahve Zirvesi
Estambul, Turquía

Guatemalan Coffees fue parte de la feria Feria Kahve Zirvesi que se celebró el 16 y 17 de septiembre en Estambul, Turquía, donde se entregaron más de 500 tazas de café a los asistentes al evento.

Esta participación se realizó a través de la Embajada de Guatemala en Turquía y contó con la representación de la Consejera Comercial en este país.

Publico local interactuando con la marca Guatemalan Coffees en el World Specialty Coffee Conference and Exhibition - SCAJ, 2023.

World Specialty Coffee Conference and Exhibition - SCAJ

Tokio, Japón

Guatemalan Coffees participó en la feria de SCAJ (World Specialty Coffee Conference and Exhibition) que se llevó a cabo del 27 al 29 de septiembre en Tokio, Japón y que en esta edición contó con una asistencia de más de 69,000 personas.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, establecer contactos con productores e interactuar con la marca dentro del stand Guatemalan Coffees.

Como parte de la participación también se impartió un seminario donde se presentó al público local, perfiles de taza excepcionales de cafés producidos exclusivamente por mujeres, cafés orgánicos y robustas finos.

En la cosecha 2022/2023, Japón se posicionó como el segundo destino más importante para los cafés de Guatemala y el número uno de los mercados en Asia. Se exportaron un total de **452,751** quintales de café oro, equivalentes al **12%** del total de las exportaciones de café del país.

PROMOCIÓN NACIONAL Y CONSUMO INTERNO

Competencia Nacional de Barismo y Catación 2022

Con el objetivo de incentivar la mejora continua en el gremio de profesionales del café, se celebró en las oficinas centrales de Anacafé la Competencia Nacional de Baristas y Catadores en octubre de 2022. El evento fue liderado por el equipo de instructores de la Escuela de Café, con el apoyo de El Cafetalito, Tecnochef y Nuova Simonelli. Su propósito fue encontrar a los profesionales para representar a Guatemala en la Competencia Mundial de Barismo (World Barista Championship) y en la Competencia Mundial de Catadores (World Cup Tasters Championship), las cuales se celebraron en Atenas, Grecia, en 2023.

Paulo Meléndez – Campeón Nacional de Baristas 2022 (izquierda) y Héctor González – Campeón Nacional de Catadores 2022 (derecha).

En la Competencia Nacional de Catadores, participaron 28 profesionales del café, de los cuales resultaron ganadores: Jonathan Rangel en el tercer puesto, Pedro Orlando Quiñonez en el segundo, y Héctor González en el primero, obteniendo el título de Campeón.

En la Competencia Nacional de Baristas, compitieron 12 profesionales del café, de los cuales resultaron ganadores: Víctor Ramírez en el tercer puesto, Julio Figueroa en el segundo, y Paulo Meléndez en el primero, obteniendo el título de Campeón.

Ganadores de la Brewers Demo Competition.

Brewers Competition Demo 2023

La "Brewers Competition Demo" fue una competencia no oficial que se celebró en marzo, siguiendo los lineamientos de World Coffee Events. Esto para establecer una base que permitiera organizar la primera Competencia Nacional de Brewers.

En esta Demo participaron 10 profesionales del café de diversas tiendas, tostadurías y distribuidores de café en el país. Los ganadores de la Demo fueron los siguientes: Julio Enrique Abzún en el tercer puesto (representando a El Injerto), Carlos Ricardo Morales en el segundo puesto (representando a Golden Cup) y Byron García en el primer puesto (representando a Family Bonds Café).

Escuela de Café

Durante más de 16 años, el área de la Escuela de Café ha sido uno de los centros educativos de café más importantes en Guatemala y Centroamérica. Como resultado, ha puesto a disposición del público en general una variedad de cursos y talleres con el objetivo de proporcionar las bases para la formación de baristas, brewers, catadores, tostadores y entusiastas de este preciado grano.

Curso de Preparación de Café Negro (Coffee Brewing) impartido en oficinas centrales de Anacafé.

En el año cafetalero 2022-2023, la Escuela de Café continuó desempeñando un papel fundamental en la promoción y el reconocimiento de la excelente calidad del café producido por los caficultores guatemaltecos. Esto se logró a través de diversos módulos, que incluyeron:

- Preparación de Café Negro (Coffee Brewing)
- Barismo
- Latte art básico
- Catación básico e intermedio
- Tueste básico e intermedio

Como resultado de estos esfuerzos, se logró capacitar a más de 500 personas, tanto nacionales como extranjeras, a través de más de 60 cursos presenciales disponibles durante todo el año en las instalaciones de la Escuela de Café, que es reconocida como un Campus Premier de la Specialty Coffee Association (SCA) y está ubicada en las oficinas centrales de Anacafé.

Además, también se impartieron cursos de "Preparación de café negro" y "Barismo" dirigidos a colaboradores responsables de las degustaciones de café en las siete oficinas regionales de Anacafé, así como al personal de las áreas de Promoción Nacional, Comercialización, Proyectos, Unidad de Ambiente y Mantenimiento.

Cursos regionales

Como parte de la estrategia de capacitación en las zonas cafetaleras del país, se llevaron a cabo cursos en Esquipulas, Chiquimula; San Juan La Laguna, Sololá; y Huehuetenango, Huehuetenango.

Los participantes en estos cursos incluyeron caficultores, dueños de cafeterías, baristas, brewers, catadores, emprendedores y consumidores de café. Además, algunos de los participantes fueron becados a través del proyecto Procampo, el cual recibe financiamiento del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) a través de Counterpart International.

Estos cursos regionales se llevaron a cabo con éxito gracias a la colaboración con el personal de las oficinas regionales, tostadurías, cooperativas y tiendas de café que comparten el objetivo de impulsar el desarrollo económico y social en estas áreas.

Curso regional de Barismo impartido en Región V, Huehuetenango.

Ganadores de la Batalla de Espresso edición 2023.

Batalla de Espresso - Festival de Café Atitlán 2023

Como parte del Festival de Café Atitlán en su edición 2023, el equipo de la Escuela de Café llevó a cabo la tercera edición de la Batalla de Espresso a nivel nacional, siendo la segunda vez que se celebra en el Lago de Atitlán.

La dinámica de las Batallas de Espresso se originó como una iniciativa del equipo de la Escuela de Café en el año 2022. La primera Batalla se celebró en las oficinas centrales de Anacafé y la segunda en San Juan La Laguna como parte del Festival de Café de Atitlán en 2022.

El principal objetivo de estas Batallas es promover la mejora continua en las técnicas y conocimientos de los baristas en la preparación óptima del Espresso, que es la bebida base fundamental para la elaboración de la mayoría de las bebidas calientes en una tienda de café y que cumple el papel de carta de presentación del trabajo del caficultor ante los consumidores.

En la edición de la Batalla de Espresso 2023, participaron 16 profesionales del café que representaban a cooperativas, tostadurías y tiendas de café de diferentes departamentos del país, como Sololá, Huehuetenango y Ciudad de Guatemala. Los ganadores fueron los siguientes: Amy Belen Campa (Café Jade y Finca Jade) en el tercer lugar, Valentín Cholotío (Taa Kape) en el segundo lugar y Juana Ramírez (Cooperativa Integral Agrícola Atitlán Paraíso Tzutujil, R.L.) en el primer lugar.

Antes de esta edición de la Batalla, se llevó a cabo un curso de Preparación de Café Negro (Coffee Brewing) en la Cooperativa La Voz, al que asistieron más de 20 participantes de cooperativas de la zona. Este evento se realizó en colaboración con Counterpart y el USDA.

Participación en el Congreso de la Caficultura

Como en ediciones anteriores, la Escuela de Café participó en la celebración anual del Congreso de la Caficultura, en esta ocasión en su edición número 32, que tuvo lugar en las oficinas centrales de Anacafé.

La participación de la Escuela de Café en este evento se destacó por estar en el centro de la acción, ofreciendo degustaciones a más de 1,000 asistentes. Se presentaron las 8 regiones de Guatemalan Coffees (ganadores de Competencias Regionales), cafés ganadores de la Competencia Flores del Café, cafés orgánicos, cafés con procesos de fermentación únicos y cafés de las subastas Cup of Excellence 2023 y One of a Kind 2023.

Además, se llevaron a cabo talleres (workshops) impartidos por el equipo de instructores, que incluye a Mariana Caraveo, Mario Folgar, Luis Ovalle, Alejandro Cofiño y Edvin González. Estos talleres abordaron temas como "Fundamentos de una receta de Café Negro (Brewing)", "Un recorrido por los Guatemalan Coffees a través de la Catación" e "Introducción al Barismo" en el stand de la Escuela de Café.

En el salón de la Escuela de Café, también se ofrecieron conferencias adicionales, que incluyeron temas como el "Nuevo sistema de evaluación 2023 para las Competencias de Barismo" impartido por Roukiat Delrue (World Coffee Events), "La importancia de la evaluación sensorial en el café" impartido por Maria Andreé Negreros (Artista de Café) y "Aprovechando las oportunidades que crean las Competencias de Café" impartido por José Miguel "Teco" Echeverría (Teco Coffee House).

Charla "La importancia de la evaluación sensorial en café" impartido por María Andreé Negreros (Artista de Café).

Taller "Fundamentos de una receta de Café Negro (Brewing)" durante el Congreso de la Caficultura.

Participación en el Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café

Durante los meses de julio y agosto, la Escuela de Café participó en el Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café, un programa liderado por Anacafé y avalado por la Universidad del Valle de Guatemala (UVG).

En este diplomado, la Escuela de Café estuvo a cargo del "Módulo 5: Técnicas de Barismo", que incluyó charlas y conferencias centradas en la introducción al tueste de café, la catación, la preparación de café negro, la correcta elaboración del Espresso y las bebidas a base de Espresso y leche.

Talleres

En respuesta a la creciente demanda del público en general que desea participar en los cursos ofrecidos por la Escuela de Café, se han lanzado cursos y talleres disponibles los sábados. Esto brinda la oportunidad de participación a personas de diversas edades, departamentos y sectores laborales que, debido a sus agendas, no pueden asistir a los cursos regulares programados de lunes a viernes.

Esta nueva modalidad de cursos se lanzó en marzo con cursos de Barismo. Luego, en septiembre, se llevó a cabo el Taller Bases de Barismo: Espresso, que capacitó al personal de varias franquicias de café en Guatemala, así como a consumidores. Está previsto continuar con esta modalidad de talleres en el próximo año cafetalero.

Lanzamiento nueva imagen

Como parte de la renovación y cambio de imagen institucional de Anacafé, la Escuela de Café ha presentado una nueva propuesta gráfica en sus redes sociales, incluyendo Instagram, Facebook y su página web.

Un aspecto destacado de esta actualización es la incorporación de un nuevo apartado en los "highlights" de Instagram, denominado "Comunidad". Este apartado tiene como objetivo resaltar la participación e interacción de todos los participantes y visitantes de la Escuela de Café.

En cualquiera de estos espacios, se ha logrado crear un medio de comunicación con el público en general más atractivo y dinámico. Esta actualización es una respuesta a la constante actualización del contenido de los cursos y talleres impartidos por la Escuela de Café.

Equipo de instructores de Escuela de Café.

Lanzamiento Guaco Café

Como parte de la estrategia de promoción nacional de Anacafé, se inauguró "Guaco Café" el 11 de julio. Este nuevo espacio educativo tiene como objetivo promover y posicionar los cafés de Guatemala, fortaleciendo, incrementando y transformando el consumo de café a nivel nacional. La meta es convertirse en líderes, pioneros y referentes en el mercado local de café.

La conceptualización y diseño de este Coffee Shop han sido desarrollados por el equipo de Promoción de Anacafé en colaboración con dos aliados estratégicos: la agencia de branding Eikon, que cuenta con más de 15 años de experiencia y lideró la nueva imagen de la marca Guatemalan Coffees; y la firma Olik Studio, con más de 10 años de experiencia, encargada del diseño arquitectónico del proyecto.

Guaco Café se encuentra en la entrada principal del edificio de Anacafé y su horario de atención es de lunes a sábado de 7:30 a 19:00 horas y los domingos de 7:30 a 17:00 horas.

Este innovador espacio se dedica a ofrecer café de la más alta calidad. Desde la selección de los granos hasta la preparación de la bebida final, se han cuidado todos los detalles para garantizar una taza de café excepcional. Los expertos baristas detrás de la barra están capacitados para extraer los sabores más sutiles y resaltar las características únicas de cada café.

También es un espacio inclusivo en el que todos los productores del país que cuenten con una marca de café tostado pueden exponer su café a través de la iniciativa de "La Semana del Productor".

Esta iniciativa consiste en un espacio de degustación en termos durante toda una semana, promoviendo ante los clientes que nos visiten a aquellos productores que venden café tostado por libra. En la primera convocatoria, se recibieron un total de 51 muestras de distintos productores del país con resultados muy positivos. Esta es la primera convocatoria, que durará hasta el mes de marzo, y la siguiente se realizará en febrero de 2024.

STAND CAFÉS DE GUATEMALA AEROPUERTO LA AURORA

Durante más de 10 años, el stand ubicado en el Aeropuerto Internacional La Aurora ha sido un espacio que ha permitido que el café de Guatemala destaque por su inigualable calidad ante locales y extranjeros.

La implementación de nuevos mupis publicitarios con la característica imagen colorida, llamativa y fresca, en línea con el posicionamiento e innovación de la marca Guatemalan Coffees, ha generado un mayor impacto y reconocimiento de la marca entre los pasajeros.

Además, este año se ha mantenido la alianza con la empresa de vuelos privados, LAATS, lo que ha permitido la venta de los Guatemalan Coffees. Esto brinda una oportunidad para exponer el gran potencial de los cafés de Guatemala a un nicho de mercado exclusivo.

Adicionalmente, se ha mantenido el horario de atención de 4:00 a 18:00 horas todos los días del año, lo que ha proporcionado una mayor exposición y presencia ante todas las personas que salen del país, que se traduce en mayores ventas anuales.

Stand Guatemalan Coffeees puerta No. 7, Aeropuerto Internacional La Aurora.

SUBASTAS INTERNACIONALES

Subasta Cup of Excellence 2023

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. Por segundo año consecutivo se eliminó el requisito de la licencia productor/exportador para incentivar la participación de cada vez más productores en este tipo de plataformas.

El Programa contó este año con el apoyo de **5 aliados comerciales**, quienes se sumaron a los esfuerzos realizados por Anacafé para apoyar y promover la producción de café de calidad: **GrainPro, Disagro, BASF, UPS y BUNN**.

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 **177 muestras** de café de todas las regiones cafetaleras del país las cuales fueron evaluadas por un selecto grupo de **14 jueces nacionales** bajo la coordinación de Paul Songer, juez líder de -ACE-.

En conjunto, el panel de **14 catadores** seleccionó las **80 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.

Panel de Jueces Nacionales, COE 2023.

Competencia Nacional

El panel de jueces nacionales cató nuevamente las **80 muestras** y seleccionó las **40** (número máximo de muestras permitidas por -ACE- para entrar a esta fase de la competencia) que cumplían con los parámetros de clasificación para la siguiente etapa: Competencia Internacional.

Panel de Jueces Internacionales, COE 2023.

Competencia Internacional

En esta etapa, un panel de 13 jueces internacionales seleccionados por ACE, junto con 2 jueces nacionales y 6 jueces observadores, evaluaron las 40 muestras en dos rondas para dar su dictamen final. Entre los jueces, se encontraban representantes de Estados Unidos, Japón, Corea del Sur, Tailandia, Taiwán, Holanda, Alemania, Australia, China y otras nacionalidades.

Siguiendo los lineamientos de ACE, que requieren una calificación por encima de +87 puntos, 28 de las 40 muestras fueron clasificadas para la Subasta en línea. Tres de estos cafés alcanzaron una puntuación por encima de 90 puntos y se denominaron cafés Presidenciales.

Después de la premiación, se enviaron un total de 104 kits a diversos compradores en todo el mundo, incluyendo países como Corea del Sur, Japón, China, Estados Unidos, Taiwán, Reino Unido, Australia, Hong Kong, Noruega, Tailandia, Francia, Alemania, Arabia Saudita, Emiratos Árabes y otros.

Subasta

El 25 de Julio se realizó la Subasta Electrónica Cup of Excellence -COE- 2023 donde los 28 lotes de café fueron subastados, alcanzando un precio promedio de **$23.73 por libra**, siendo el tercer mejor precio promedio en las 20 ediciones de este evento organizado por Anacafé y COE desde 2001. Siete productores fueron ganadores por primera vez en esta edición de la subasta.

El precio más alto alcanzado en esta edición fue de **$131.85** y se subastaron un total de **18,678 libras de café**, equivalentes a **$443,195**. Estos resultados nos posicionaron por encima de los resultados obtenidos a nivel regional en las subastas Cup of Excellence.

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 **36%** de los compradores de cafés de esta subasta fueron de **Japón**, el **23% Corea del Sur** y el **19% de China**.

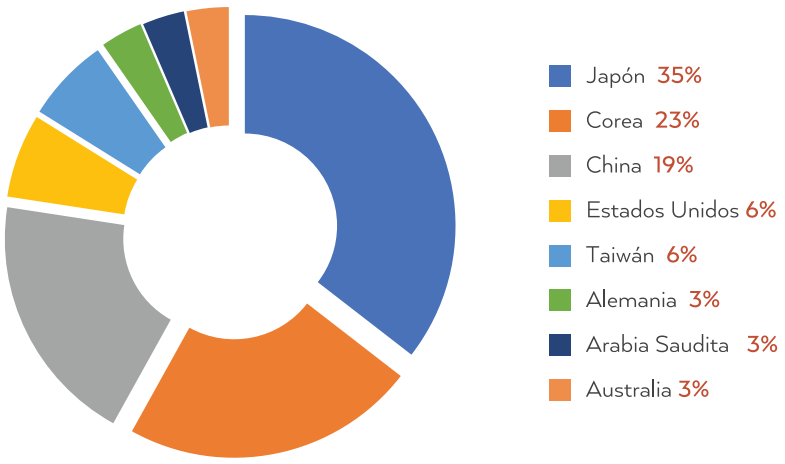
En la Subasta de los National Winners se subastaron un total de **1,765.60 lbs** en 3 lotes de café, obteniendo un total de ingresos de **$USD 17,252.38.** El precio más alto alcanzado fue de **$11.10/lb** y el precio promedio fue de **9.77/lb.**

Desde el año 2001, Anacafé realiza este programa, para lograr tres objetivos: tener una ruta hacia el mercado internacional especializado de café, convertirlo en incentivo para la mejora continua en la competitividad y calidad del grano guatemalteco, y descubrir y posicionar nuevos perfiles de taza. Desde entonces, la subasta Cup of Excellence ha servido para confirmar al mundo la excepcional calidad de los cafés de Guatemala.

Productores ganadores de la Subasta Cup of Excellence 2023.

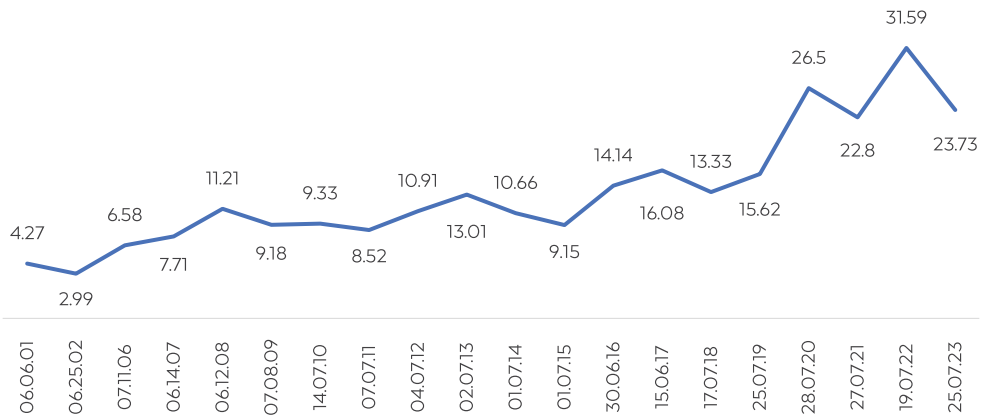
Estadísticas COE 2023

DISTRIBUCIÓN POR PAÍS, COMPRADORES LOTES COE 2023



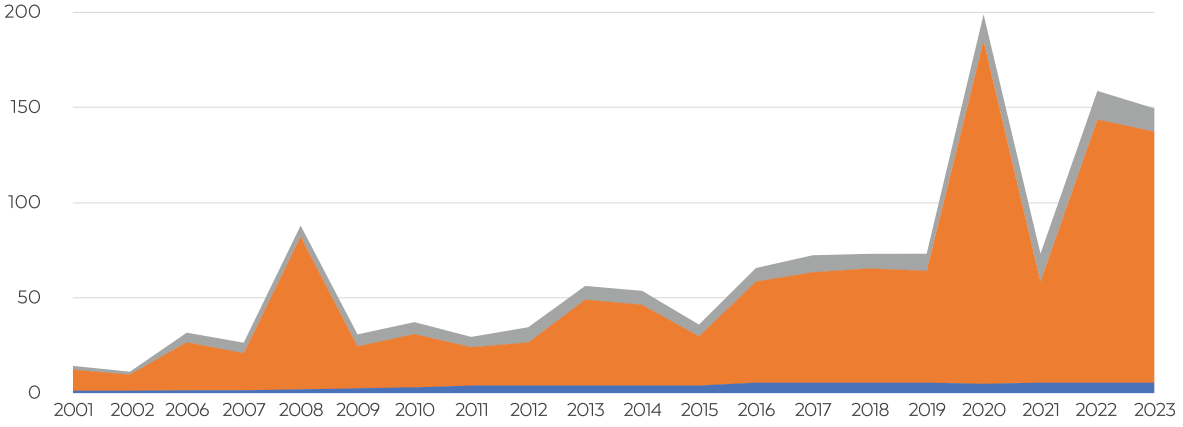
PRECIO PROMEDIO POR LIBRA (USD)

DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



PRECIO PROMEDIO POR LIBRA (USD)

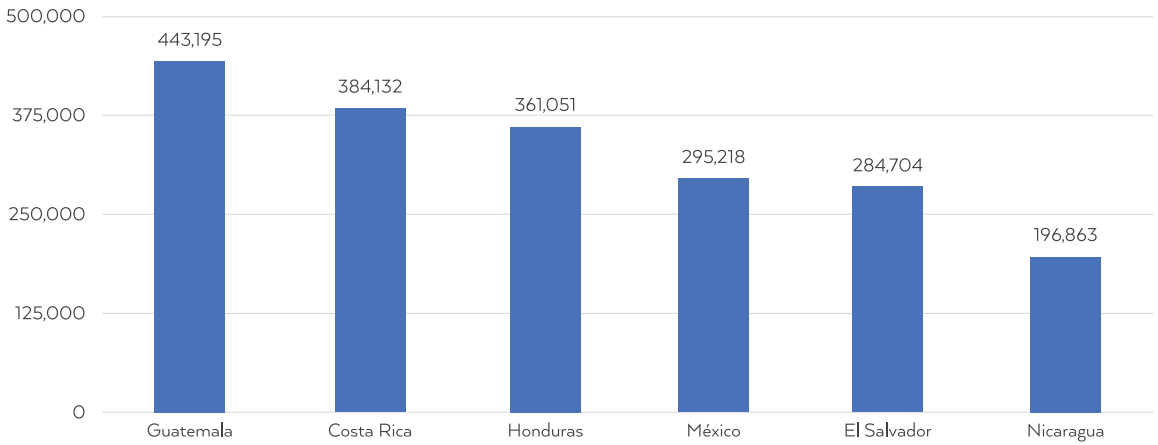
DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



	2001	2002	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Precio más bajo	$2.01	$1.50	$5.05	$5.47	$5.80	$6.30	$6.28	$5.40	$8.00	$7.20	$7.30	$6.20	$7.10	$8.90	$7.65	$9.00	$13.80	$14.60	$15.00	$12.20
Precio más alto	$11.00	$8.45	$25.20	$19.50	$80.20	$22.04	$28.00	$20.12	$22.60	$45.10	$42.40	$25.80	$53.10	$58.00	$60.00	$58.70	$180.20	$53.10	$138.20	$131.85
Precio base	$11.30	$1.30	$1.50	$1.50	$2.00	$2.50	$3.00	$4.00	$4.00	$4.00	$4.00	$4.00	$5.50	$5.50	$5.50	$5.50	$4.90	$5.50	$5.50	$5.50

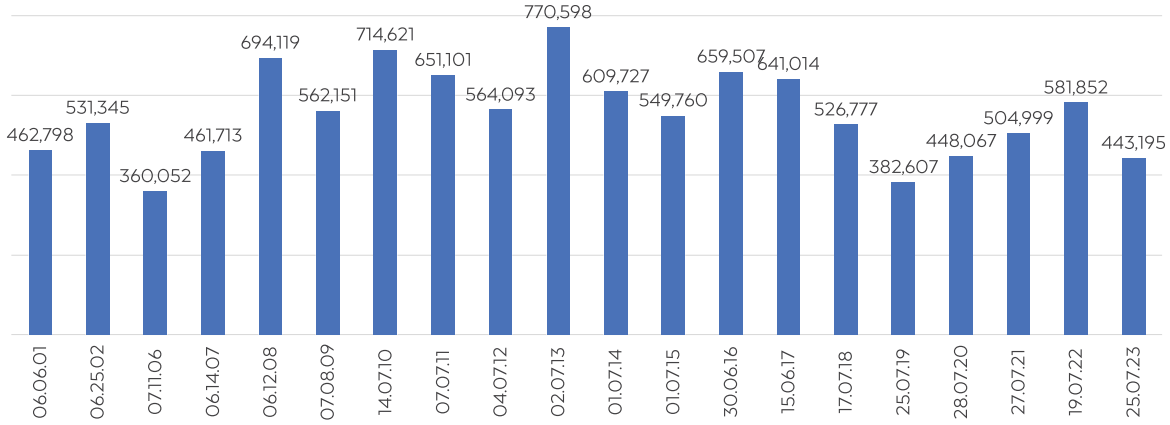
VALOR TOTAL SUBASTADO POR PAÍS (USD)

EN EL 2023



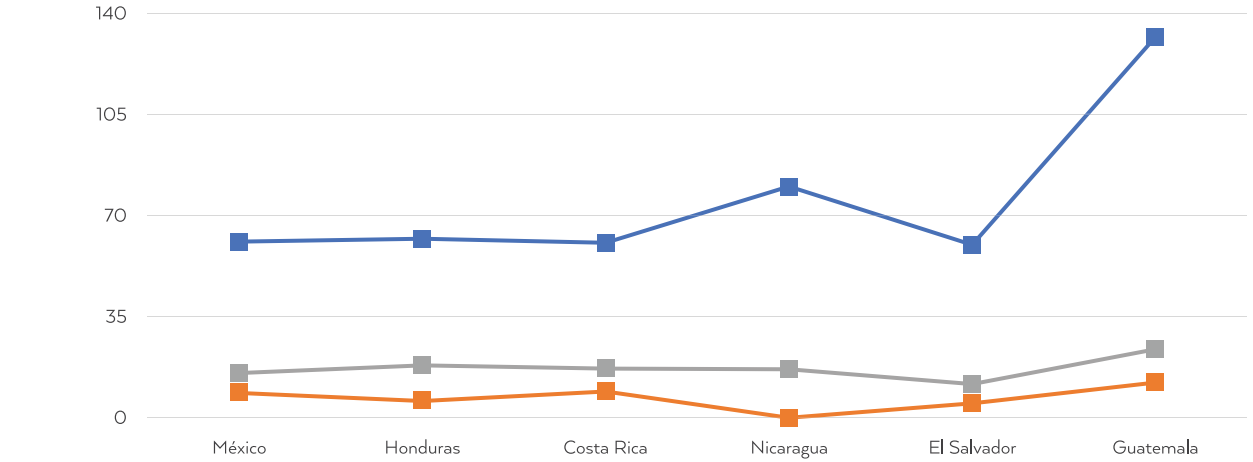
VALOR TOTAL SUBASTADO POR AÑO (USD) EN GUATEMALA

DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



PRECIOS LOTES SUBASTADOS POR PAÍS (USD)

EN EL 2023



	México	Honduras	Costa Rica	Nicaragua	El Salvador	Guatemala
P. más alto	$61.00	$62.00	$60.60	$80.10	$59.90	$131.85
P. más bajo	$8.60	$5.80	$9.10	$0.00	$5.00	$12.20
P. prom. / lb.	$15.49	$18.15	$17.03	$16.80	$11.67	$23.73

Subasta One of a Kind

Con el fin de motivar a los productores a innovar y dar respuesta a las tendencias de mercados emergentes, se realizó la tercera edición de la subasta implementada por Anacafé llamada "One of a Kind" (único en su clase).

Con dicha subasta, se busca continuar construyendo sobre la calidad de los cafés de Guatemala, siendo estos nano y micro lotes únicos, variedades tradicionales con procesos diferenciados en su desarrollo.

Esta subasta tuvo el apoyo de 6 aliados comerciales, quienes se sumaron en la promoción de la innovación y calidad de los cafés de Guatemala: Eco Coffee, FedEx, Handelsa, Inverflohorsa, Optiscan, UPS, al igual que los aliados estratégicos: Avance, Dinámica y Alliance for Coffee Excellence - ACE.

Recepción de Muestras

En la fase inicial de la subasta, se recibieron un total de 109 muestras (55 lavados, 16 honey y 38 naturales). De éstas, 37 productores participaron por primera vez en una subasta y 72 ya habían participado en eventos similares.

El 28% del total de las muestras ingresadas fueron mezclas y el 72% una sola variedad, predominando las variedades Bourbon, Caturra y Catuaí.

Los participantes fueron de las regiones de Alta Verapaz, Baja Verapaz, Chimaltenango, Chiquimula, El Progreso, Guatemala, Huehuetenango, Jalapa, Jutiapa, Quetzaltenango, Sacatepéquez, San Marcos, Santa Rosa, Sololá, Suchitepéquez, Zacapa.

Preselección

Las 109 muestras fueron calificadas por un panel de 9 expertos catadores nacionales (1 catador de Anacafé y 8 catadores externos), liderados por Luis Rodríguez, juez líder de ACE. Los jueces seleccionaron 58 cafés con punteo arriba de 86, los cuales participaron en la Clasificación Nacional (26 lavados, 10 honeys y 22 naturales).

Panel de Jueces Nacionales.

Recepción de lotes en beneficio.

Juez líder representante de ACE.

Productores ganadores de la subasta.

Kits de muestra para compradores internacionales.

Clasificación Nacional

El panel de jueces nacionales cató nuevamente las 58 muestras, de las cuales clasificaron 39 cafés con punteo arriba de 86, los cuales participaron en la Ronda Internacional (26 lavados, 16 honeys y 15 naturales).

Competencia Internacional

Para esta etapa, 14 jueces internacionales seleccionados por ACE (Alemania, Taiwán, Estados Unidos, Japón, Corea del Sur y República Popular de China) y 4 jueces nacionales cataron los 37 cafés seleccionados durante la ronda nacional.

El jueves 15 de junio se llevó a cabo la ceremonia de premiación en Anacafé, donde se dieron a conocer los resultados del top 20 de los cafés con un punteo +86 que serían subastados.

El punteo más alto que se alcanzó en esta subasta fue de 90.00 puntos y el más bajo 86.89 (8 lavados, 4 honey y 8 naturales).

Envío de Kits a Compradores Internacionales

En la semana del 3 de julio se realizó el envío de kits con muestras de los 20 lotes de café a potenciales compradores alrededor del mundo (Estados Unidos, Japón, Corea del Sur, China, Grecia, República Checa, Nueva Zelanda, Emiratos Árabes Unidos, Arabia Saudita, Francia).

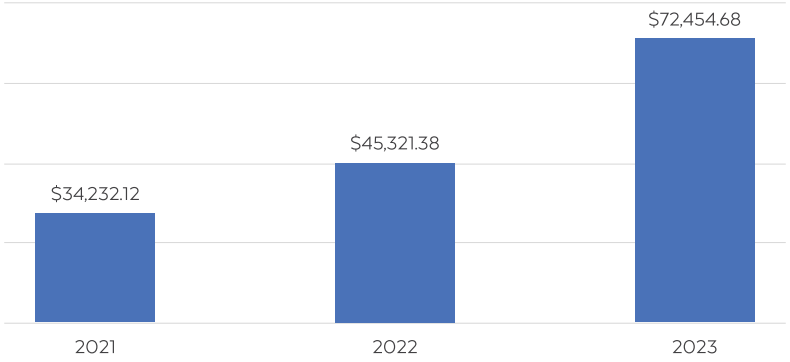
Subasta Electrónica One of a Kind

El jueves 3 de agosto se llevó a cabo la subasta electrónica, por medio de la cual fueron vendidos los 20 lotes subastados, haciendo un total de 9,663.02 libras equivalente a $72,454.68, alcanzando un precio promedio de $7.50.

Los compradores de los lotes de One of a Kind están distribuidos en Estados Unidos, Corea del Sur, Grecia, Japón y China.

Estadísticas One of a Kind 2023

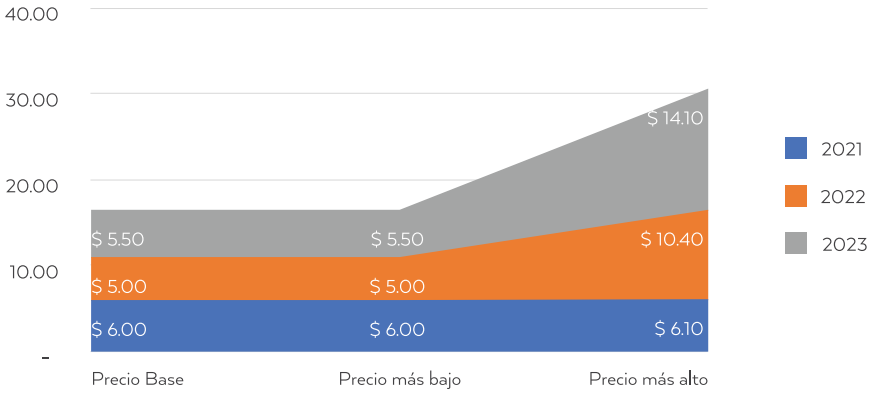
VALOR TOTAL SUBASTADO POR AÑO (USD)
DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2021



PRECIO PROMEDIO POR LIBRA (USD)

PRECIO MÁS ALTO/PRECIO MÁS BAJO

DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2021



Subasta electrónica One of a Kind 2023.

LIDERAZGO INSTITUCIONAL

EVOLUCIONAMOS A UNA CAFICULTURA
HUMANA, DINÁMICA, RENTABLE Y SOSTENIBLE

SEMINARIO JEFES DE MISIÓN 2022 DEL MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Luisa Fernanda Correa, Gerente General de Anacafé, presentó una actualización sobre aspectos relevantes del café de Guatemala.

En el seminario participaron embajadores y cónsules guatemaltecos radicados en países con los que Guatemala mantiene relaciones diplomáticas.

Ana Lucrecia Glaesel, Coordinadora de Mercadeo y Comunicación de Anacafé, presentó la nueva estrategia de posicionamiento de Guatemalan Coffees.

Anacafé participó en el Seminario de Jefes de Misión 2022, organizado por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala. En este evento, asistieron los embajadores y cónsules guatemaltecos radicados en países con los que Guatemala mantiene relaciones diplomáticas.

Como parte del seminario se realizó una presentación con actualización sobre aspectos relevantes del café de Guatemala y las oportunidades de mercado identificadas en diferentes partes del mundo. así como la presentación de la nueva estrategia de posicionamiento de Guatemalan Coffees.

Esta actividad se llevó a cabo como parte del convenio interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores. Este acuerdo permite concretar iniciativas para promover y posicionar el café de Guatemala en los mercados de cafés especiales de los países en los que Guatemala tiene representación diplomática.

Junta Directiva de la Specialty Coffee Association (SCA) en unidad productiva "La Playa"; unidad modelo de Programa de Rentabilidad Sustentable.

SESIÓN JUNTA DIRECTIVA SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION EN GUATEMALA

Del 5 al 9 de diciembre de 2022, las Oficinas Centrales de Anacafé fueron la sede de la sesión anual de la Specialty Coffee Association (SCA). Durante esa semana, los miembros de la Junta Directiva de la SCA participaron en actividades con la Junta Directiva de Anacafé, con el fin de llevar a cabo un intercambio de experiencias y conocimientos sobre el mundo del café de especialidad.

Entre ellas, se gestionó la visita a 3 unidades productivas, siendo una de ellas ejecutora de los programas de la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural - Funcafé y otra pequeña unidad, modelo del Programa de Rentabilidad Sustentable, con el objetivo de dar a conocer la metodología de trabajo, así como los resultados obtenidos en su plantación.

Como parte del cóctel de clausura, la Junta Directiva de Anacafé brindó un reconocimiento a Juan Luis Barrios, presidente de la SCA durante el 2022 y ex presidente de Anacafé, por su invaluable trabajo al servicio de la caficultura.

Esta visita no sólo fortaleció los lazos de cooperación entre ambas organizaciones, sino que también permitió la difusión de las últimas tendencias y avances en la industria del café.

Además, consolidó la posición de Anacafé como líder en el sector y fortaleció a la SCA como una fuerza motriz en la promoción de la excelencia en el café de especialidad a nivel internacional.

Junta Directiva de la Specialty Coffee Association (SCA) 2022

Junta Directiva de Anacafé entrega reconocimiento a Juan Luis Barrios.

Intercambio de experiencias entre Junta Directiva de SCA y Junta Directiva de Anacafé.

ANACAFÉ
GUATEMALA

LANZAMIENTO NUEVA IMAGEN ANACAFÉ

Como parte de la proyección del café de Guatemala a nivel nacional e internacional y con el objetivo de evolucionar hacia una identidad visual que represente la nueva estrategia institucional, Anacafé lanzó en junio una nueva imagen bajo el eslogan "Somos el futuro del café de Guatemala", con la cual evoluciona hacia una caficultura humana, dinámica, rentable y sostenible.

Palabras de José Tulio González, Presidente de Anacafé, durante el lanzamiento de la nueva imagen de Anacafé.

Por más de 30 años Anacafé se identificó con una imagen institucional dirigida principalmente a nivel local, destacando los elementos tradicionales de la producción de café en Guatemala.

El proceso de evolución de la imagen de Anacafé inició con la misión por transformar el futuro del café de Guatemala. Con un lenguaje inclusivo, la nueva imagen de Anacafé proyecta un enfoque en el que se desarrollan mensajes que refuerzan los pilares de la institución: calidad, innovación, comunidad y sostenibilidad.

Paulina Prado, Directora de Eikon Branding, presenta los detalles de la nueva imagen de Anacafé.

La conceptualización y diseño de la nueva imagen fue desarrollada por el equipo de Mercadeo de Anacafé, en coordinación con la agencia de branding Eikon, que cuenta con más de 15 años de experiencia en el sector.

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

Valorando la importancia del café en la economía nacional, Anacafé tiene clara la visión y se adapta a las necesidades de la caficultura moderna, innovando en la atención y la comunicación con productores, exportadores, tostadores, consumidores y demás involucrados en la cadena de valor del café.

Campaña de lanzamiento de la nueva imagen de Anacafé.

Colaboradores de Anacafé, posterior a la develación de la nueva imagen de Anacafé.

Conferencias magistrales en Salón Los Presidentes de Anacafé.

CONGRESO DE LA CAFICULTURA 2023 – EDICIÓN 32

Los días 20 y 21 de julio se celebró el 32 Congreso de la Caficultura, un evento al que asistieron funcionarios de alto nivel, representantes del cuerpo diplomático acreditado en el país, representantes de la caficultura regional y productores del grano de toda Guatemala.

En esta edición del Congreso de la Caficultura la temática general giró en torno a generar una caficultura humana, dinámica, rentable y sostenible bajo el lema "Somos el futuro del café de Guatemala". En el evento, los productores y actores de la cadena del café encontraron alternativas para generar mayores niveles de competitividad de los cafés de Guatemala, a través de conferencias magistrales, paneles, charlas y talleres impartidos por expositores de talla internacional.

Cada año, Anacafé realiza este Congreso con el objetivo de actualizar los conocimientos de los caficultores guatemaltecos sobre las buenas prácticas agrícolas y la situación de la industria del café a nivel nacional e internacional. Esta tradición inició en 1989, reuniendo en un mismo lugar a la mayor cantidad de productores, empresarios y entusiastas de la cultura del café en Guatemala.

Las conferencias fueron impartidas por expertos en café, siendo 10 conferencistas nacionales, 11 conferencistas internacionales y 8 productores. Los talleres alternos fueron impartidos por expertos invitados y por los equipos de Transferencia de Tecnología, Laboratorio de Catación, Escuela de Café y el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé -Analab.

Adicional, se contó con el apoyo y participación de 40 casas comerciales, 6 aliados comerciales Oro y 3 aliados comerciales plata, quienes durante los 2 días del evento expusieron su marca y servicios a los asistentes.

El evento tuvo una asistencia física de más de 1,700 personas durante los días de evento. Y este año, con el apoyo del equipo de Transferencia de Tecnología, se llevó a cabo la transmisión en 38 puntos regionales, lo cual permitió llegar a un total de 3,351 personas.

El Congreso de la Caficultura se ha ido consolidando como un encuentro para que los caficultores se actualicen y conozcan las tendencias mundiales en temas agrícolas, climáticos y de mercado de la mano de expertos nacionales e internacionales del más alto nivel, buscando que los participantes obtengan herramientas y se fortalezcan para mejorar la competitividad y la calidad del café guatemalteco.

Inauguración del 32 Congreso de la Caficultura.

Stands de casas comerciales participantes en el Congreso.

Talleres de catación | Top 10 de subastas Cup of Excellence y One of a Kind 2023.

Charlas alternas | 32 Congreso de la Caficultura.

DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ

Durante un período de 6 meses, con una duración total de 120 horas y clases impartidas los martes y jueves (4 horas a la semana), se llevó a cabo la cuarta edición del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena del Valor del Café de manera híbrida, combinando la enseñanza en línea y presencial.

En esta edición, un total de 28 estudiantes se inscribieron, con un 61% de hombres y un 39% de mujeres, la mayoría de ellos con edades comprendidas entre los 25 y 32 años. Hasta la fecha, un total de 61 alumnos han completado este programa.

El Diplomado está dirigido a todas las personas que tienen alguna relación directa o indirecta con cualquiera de las etapas de la cadena de valor del café. Su objetivo es promover y fomentar el conocimiento para aumentar la competitividad en cada uno de los eslabones de la cadena. Además, cuenta con el respaldo académico de la Universidad Del Valle de Guatemala (UVG), una de las universidades más prestigiosas en Guatemala y Centroamérica. UVG comparte con Anacafé el compromiso de impactar positivamente en nuestra sociedad ofreciendo programas educativos de excelencia.

Las clases iniciaron el martes 2 de mayo, y como parte de la metodología del programa, se llevaron a cabo tres giras: a una unidad productiva y beneficio húmedo, a un beneficio seco y al Puerto Quetzal. La graduación de los estudiantes de esta cuarta edición se realizó el jueves 2 de noviembre en las instalaciones de las oficinas centrales de Anacafé.

Estudiantes del diplomado en la gira de campo a finca.

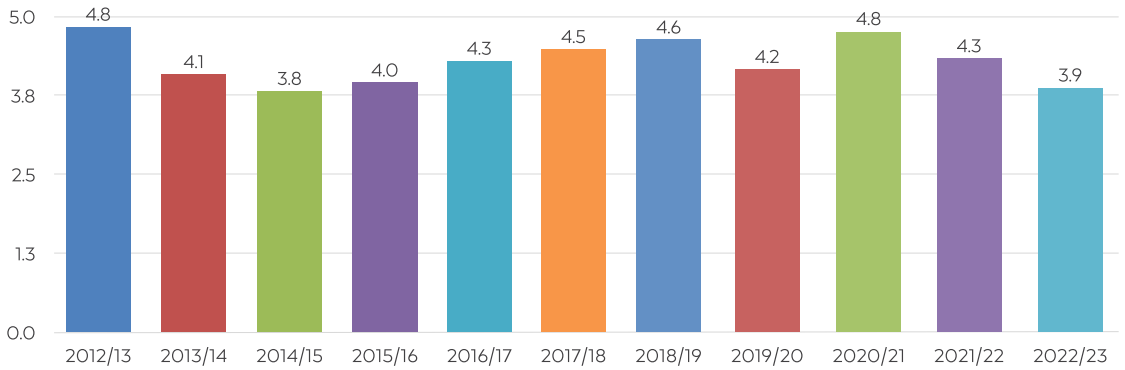
Estudiantes del diplomado en la gira de campo a beneficio húmedo.

EXPORTACIONES DEL CAFÉ DE GUATEMALA

Las exportaciones de café en el ejercicio cafetero 2022/2023 cerraron en 3,870,807 quintales de café oro, lo que representa una disminución del 11% con respecto al ejercicio cafetero 2021/2022, en el que se exportaron 4,314,119 quintales de café oro. Estas cifras se tradujeron en un ingreso de divisas de US$944,376,660.

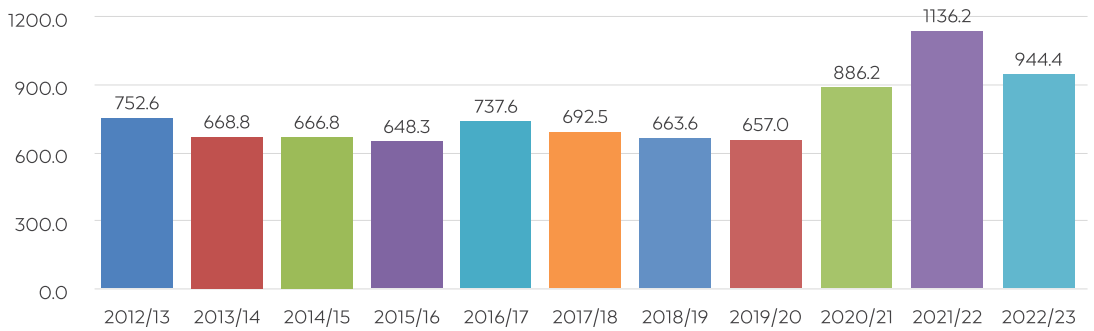
VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA

EN MILLONES DE qq ORO



EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA - INGRESO DE DIVISAS

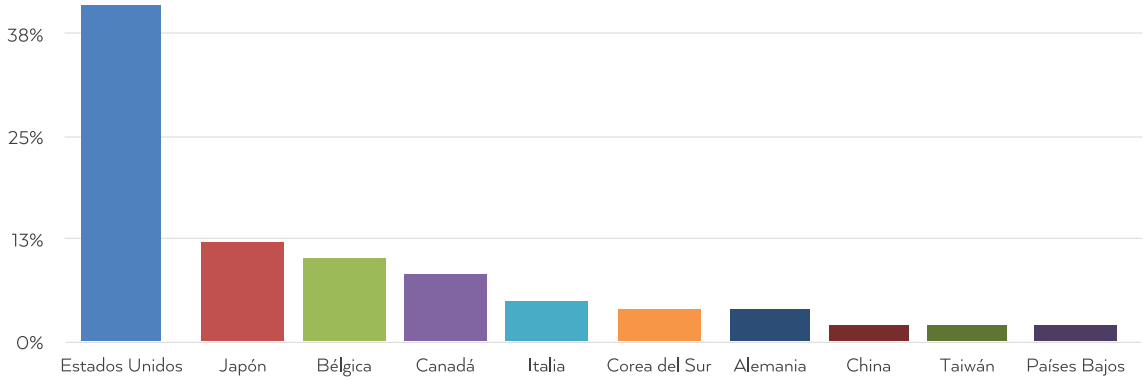
EN MILLONES US$



DIEZ PRINCIPALES COMPRADORES

Entre los diez principales compradores del café de Guatemala se encuentran, en primer lugar, Estados Unidos de América, que representó el 41% de las exportaciones. En segundo lugar está Japón, con un 12% de participación; en tercer lugar se encuentra Bélgica, con un 10%, seguida de Canadá con un 8%. Italia representó el 5%, Corea del Sur el 4%, Alemania el 4%, la República Popular de China el 2%, Taiwán el 2% y los Países Bajos el 2%.

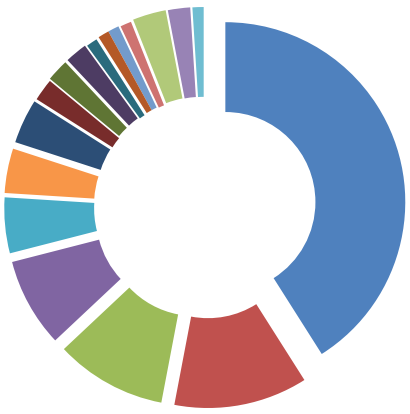
10 PRINCIPALES DESTINOS



PARTICIPACIÓN POR PAÍS DE DESTINO

EJERCICIO CAFETERO 2022 / 2023

3.9 millones de quintales oro
3 millones de sacos de 60 kilos



- Estados Unidos 41%
- Japón 12%
- Bélgica 10%
- Canadá 8%
- Italia 5%
- Corea del Sur 4%
- Alemania 4%
- China 2%
- Taiwán 2%
- Países Bajos 2%
- Países Nórdicos 1%
- Reino Unido 1%
- Francia 1%
- Malasia 1%
- Otros 3%
- Resto de Europa 2%
- Resto de Asia 1%

TIPOS DE CAFÉ

Los cafés estrictamente duros incrementaron su participación alcanzando un 85%, mientras los duros y semiduros representaron un 8% y los primas y extra primas con 2%. El café robusta se mantiene con una participación de 1%. El rubro "Otros" representa el 4%.

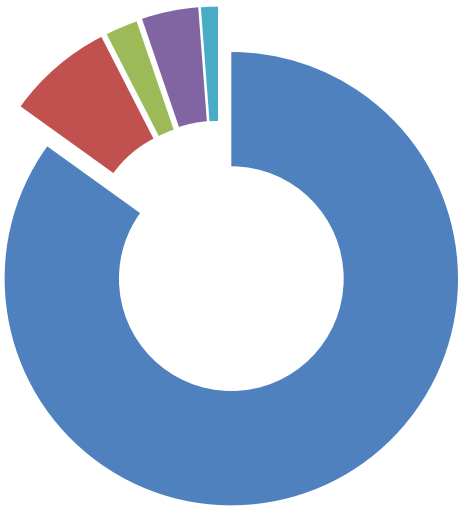
EXPORTACIÓN CAFÉ DE GUATEMALA POR TIPO

EJERCICIO CAFETERO 2022/2023

3.9 MILLONES DE qq ORO

EJERCICIO CAFETERO 2022 / 2023

3.9 millones de quintales oro
3 millones de sacos de 60 kilos



FUNCAFÉ

HISTORIA

La Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural -Funcafé- fue creada en 1994 por caficultores visionarios. Es una organización privada de desarrollo civil, no lucrativa, con personalidad jurídica y patrimonio propio, sin finalidad política. Es el brazo social de la caficultura guatemalteca.

Funcafé cuenta con 29 años de experiencia, implementando programas y proyectos enfocados en brindar servicios de salud, educación y seguridad alimentaria y nutricional, con el objetivo de mejorar el nivel de desarrollo humano de la población en el área rural, generando condiciones para una actividad cafetalera económica competitiva y sustentable, con cobertura y calidad de servicios sociales.

EDUCACIÓN

En educación se cuenta con programas exitosos que han permitido ampliar la cobertura educativa a zonas en donde existe ausencia de programas educativos estatales y, en las zonas donde ya existe cobertura, se han mejorado procesos enfocados a la calidad educativa. De esta cuenta Funcafé mantiene una relación de constante coordinación y apoyo con el Ministerio de Educación.

Los programas se han implementado en 95 establecimientos educativos privados y 444 estatales principalmente en los departamentos de San Marcos, Huehuetenango, El Quiché y Baja Verapaz. La experiencia y trayectoria de Funcafé en el área de educación han permitido desarrollar materiales educativos, adecuados al contexto nacional, apoyando a más de 50 mil niños y adolescentes (hombres y mujeres). Estos proyectos y programas son apoyados por diferentes donantes de cooperación nacional e internacional.

También se continúan las acciones para la prevención del trabajo infantil a través de los Programas de Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil (Centros Coffee Kindergarten y Coffee Camp) en donde se atendieron para la cosecha 2022-2023 a 1,850 niños (856 niños y 994 niñas) quienes asistieron a 154 en centros vacacionales mientras sus padres trabajaban en el corte de café. En estos centros se le brinda alimentación complementaria a cada niño,

Concurso de Lectura en Escuela de Unidad Productiva El Siglo, El Tumbador, San Marcos.

Escuela para Padres - Escuela Felix Calderon Ávila, Malacatancito, Huehuetenango.

Estudiantes de la Escuela Unidad Productiva Capetillo, Alotenango.

Capacitación a niños de Escuela Unidad Productiva El Pacayalito, San Miguel Pochuta, Chimaltenango.

Huerto Escolar Unidad Productiva Manila, La Reforma, San Marcos.

Producción de rábanos. Huerto Escolar Manila, La Reforma, San Marcos.

así como monitoreo de crecimiento a través de las áreas de Salud y Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Dentro del Programa de Bachillerato en Ciencias y Letras con Orientación en Productividad y Emprendimiento con Diplomado en Caficultura, 444 estudiantes se han graduado e incorporado laboralmente en diversos campos del sector caficultor, aplicando sus conocimientos en unidades productivas en las diferentes zonas cafetaleras. Este programa representa una oportunidad para generar de forma responsable el empalme generacional de la caficultura guatemalteca orientada a que sea rentable y sustentable. Este año se encuentran en formación 131 jóvenes dentro del programa.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

En el eje de seguridad alimentaria y nutricional, se han creado y desarrollado servicios enfocados en mejorar la calidad de vida y la salud de las familias del área rural. Dentro de las acciones impulsadas y desarrolladas se encuentran talleres de capacitación que incluyen temas de higiene y limpieza, agua segura y sana alimentación, entre otros relacionados.

Desde sus inicios, se ha impactado a más de 15,000 hogares. Además, se trabaja en alianzas interinstitucionales a través de intervención técnica para promover la apertura de Oficinas y Direcciones Municipales en Seguridad Alimentaria y Nutricional, así como el asesoramiento en planes de acción municipal con presupuesto definido.

Como resultado, se ha logrado que 3 municipalidades hayan decidido crear sus propias estructuras locales para trabajar en beneficio de la seguridad alimentaria y nutricional de sus municipios. Estos procesos han sido acompañados por la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SESAN-.

Este año se extendió la cobertura a 18 municipalidades para apoyarlos en temas de gobernanza municipal en Seguridad Alimentaria y Nutricional y a 533 escuelas para abordar de forma integral el tema de Agua, Higiene y Saneamiento Ambiental (WASH, por sus siglas en inglés). Se continúa fortaleciendo el sistema nacional de seguridad alimentaria y nutricional del país. Este año, Funcafé tiene la representación del sector privado ante la Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional -CONASAN-, y desde esta instancia se promueven políticas nacionales que favorecerán a miles de familias del área rural del país.

SALUD

El área de Salud de Funcafé opera en base al modelo de Atención Primaria en Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-, cuya vocación es eminentemente preventiva. Para ello, el equipo conformado por el Médico General, enfermeros y técnicos en Salud Rural aplican los pilares de promoción y prevención en salud, detección temprana y tratamiento oportuno de enfermedades en las unidades productivas y comunidades de pequeños productores de café en el territorio nacional.

A través de visitas a las comunidades, se imparten charlas educativas, talleres y cursos continuos con el propósito de promover la adquisición de estilos de vida saludables que prevengan el desarrollo de enfermedades, tanto crónicas como agudas, así como de transmisión sexual, de acuerdo y en cumplimiento con la Política Laboral sobre VIH/Sida de Anacafé.

Asimismo, se desarrollan y promueven servicios de salud a través de jornadas médicas para la detección de enfermedades como la malnutrición y el cáncer cervicouterino, entre otras, detectadas a través de diagnósticos médicos realizados mediante ultrasonidos y controles médicos, entre otros. En cada servicio de salud se hace entrega de material informativo y tratamiento farmacológico.

La cobertura del área de salud se implementa en comunidades y municipios de los departamentos de Huehuetenango, Suchitepéquez, Sololá, Retalhuleu, Alta Verapaz, Baja Verapaz y Santa Rosa. Para la cosecha 2022-2023, Funcafé brindó 43,409 servicios de salud.

Jornada médica. Aldea Chejoj, San Pedro Necta, Huehuetenango.

Charla informativa. Aldea Chejoj, San Pedro Necta, Huehuetenango.

Jornada de tamizaje nutricional. Escuela EORM, aldea Xabaj, San Andrés Semetabaj, Quiché.

HISTORIAS DE ÉXITO

André: un niño apasionado por la lectura

André Santiago Alonzo Camas, originario de El Tumbador, San Marcos, tiene siete años. Inició sus estudios como oyente en primer grado de primaria a la edad de seis años en la Escuela Privada de la unidad productiva El Faro, la cual forma parte del Programa de Educación de Funcafé.

Andre Alonso Camas recibiendo medalla por ganar concurso de lectura.

Durante su tiempo de estudio, sus padres se vieron en la necesidad de mudarse a la ciudad capital debido a motivos económicos, dejando a André bajo el cuidado de sus abuelos maternos, Nery Oswaldo Camas y Evangelina Morales.

Durante su período de estudio como oyente, André aprendió a leer y escribir y logró un estándar de lectura con una fluidez de 48 palabras por minuto, acorde a su nivel de primer grado de primaria. Su maestro se mostró muy contento por su progreso.

Con el apoyo y el amor de sus abuelos, André se sintió inspirado para practicar la lectura y participar activamente en el aula. Con el tiempo, se enteró de que Funcafé organizaba concursos de lectura y preguntó a su maestro si podía participar. En ese año (2022), no fue posible su participación porque seguía siendo oyente. Su maestro le dijo: "André, en esta ocasión no puedes participar, pero seguiremos practicando para que el próximo año (2023) puedas concursar y ser el ganador del primer lugar".

Con la noticia que le dio su maestro, André siguió practicando hasta que llegó su oportunidad en agosto de 2023. Estaba nervioso ese día, pero con el apoyo de sus abuelos y su maestro, logró superar sus nervios y, seguro de sí mismo, comenzó su lectura frente a un jurado calificador. Logró leer a una velocidad de 60 palabras por minuto, lo cual superó el estándar requerido para su nivel educativo.

Al finalizar el concurso, André recibió la mejor noticia: era el ganador del primer lugar en el concurso de lectura. El jurado calificador le entregó una medalla y un diploma que lo acreditaban como ganador del concurso. André no podía creer que su sueño se había hecho realidad después de un gran esfuerzo, práctica y perseverancia en la lectura.

La cobertura del área de salud se implementa en comunidades y municipios de los departamentos de Huehuetenango, Suchitepéquez, Sololá, Retalhuleu, Alta Verapaz, Baja Verapaz y Santa Rosa. Para la cosecha 2022-2023, Funcafé brindó 43,409 servicios de salud.

El Programa de Educación Flexible devuelve el sueño de estudiar a Olga García

Olga Marina García es una joven de 23 años, originaria de la aldea Vainillas, Salamá, Baja Verapaz.

Olga comenta que siempre le ha gustado estudiar y su sueño es ser enfermera. Años atrás, tuvo que abandonar sus estudios de nivel primario para cuidar a sus hermanos, lo que cambió sus planes, ya que tuvo que buscar empleo para proporcionarles lo que necesitaban. Ella se ha dedicado a cuidar a personas de edad avanzada en las comunidades cercanas a su hogar. Además, es madre de un niño de 7 años, quien es su mayor fuente de motivación para seguir persiguiendo su sueño.

Recientemente, Olga se enteró de la existencia de los Centros de Educación Extraescolar (CEEX) de Funcafé, que son centros de educación flexible destinados a jóvenes y adultos que, por diversas razones, han abandonado sus estudios y tienen limitaciones para continuar en el sistema de educación formal.

Olga fue aceptada en este programa y está emocionada por la oportunidad que se le presenta. A través de este programa podrá completar el ciclo básico en un corto período de tiempo, lo que le permitirá obtener mejores ingresos económicos para su familia.

Olga Marina García está emocionada por la oportunidad de finalizar sus estudios.

MESAS DE ENLACE

Por tercer año consecutivo, se realizaron las denominadas "Mesas de Enlace", que son un espacio integrado por directores de Junta Directiva de Anacafé y caficultores de las regiones cafetaleras.

El objetivo principal es establecer canales de comunicación eficientes para conocer el avance e incidencia de las iniciativas y planes implementados por Anacafé, así como buscar soluciones en conjunto de los diversos retos que se tienen en la caficultura guatemalteca.

Este año, como parte de la metodología se implementó una gira de campo para conocer en detalle los avances del Programa de Rentabilidad Sustentable de Anacafé.

Al cierre del año cafetalero 2022-2023 (30 de septiembre 2023) se han realizado 5 mesas de enlace a nivel nacional:

- Región I: Oficina Regional de Anacafé en Coatepeque, Quetzaltenango, 40 participantes.
- Región II: Santiago Atitlán, Sololá (sede Cooperativa Coatitlán), 45 participantes.
- Región III: Finca Cabaña, Villa Canales, 90 participantes.
- Región IV: Oficina Regional de Anacafé en Barberena, Santa Rosa (Finca Las Flores), 160 participantes.
- Región VI: Oficina Regional de Anacafé, Cobán, Alta Verapaz, 75 participantes.

Las Mesas de Enlace son un espacio para dialogar y articular acciones a nivel regional.

El objetivo principal de las Mesas de Enlace es establecer canales de comunicación eficientes para conocer el avance e incidencia de las iniciativas y planes implementados por Anacafé en el área.

Este año, como parte de la metodología se implementó una gira de campo para conocer en detalle los avances del Programa de Rentabilidad Sustentable de Anacafé.

PROYECTOS DE COOPERACIÓN

Anacafé como institución gremial representante de los caficultores nacionales, cuyo principal objetivo es fortalecer la economía nacional a través de la producción y exportación de café, promueve políticas e iniciativas sectoriales, dentro de su marco de acción y orientados a incrementar la productividad y competitividad de los caficultores, busca establecer alianzas y estrategias para potenciar sus servicios en beneficio de las más de 125 mil familias productoras.

Estas alianzas facilitan recursos financieros y técnicos que contribuyen a desarrollar actividades para lograr una caficultura rentable, competitiva y de calidad.

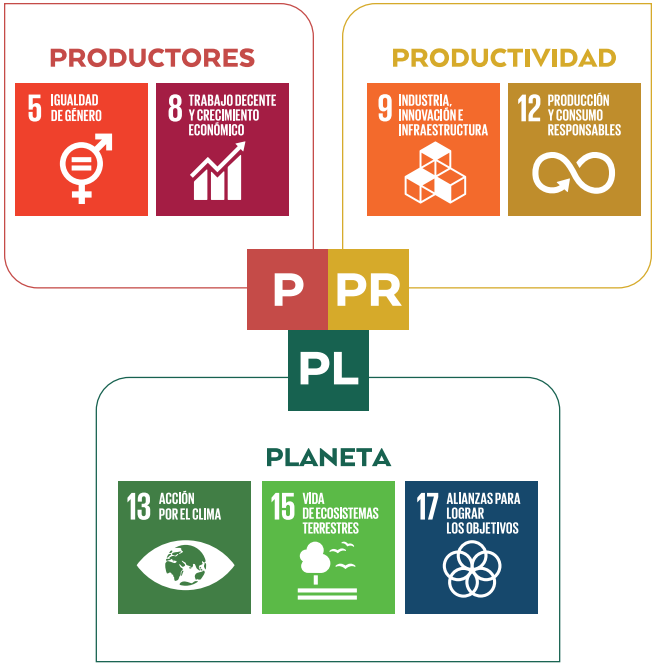
Alineadas al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en el periodo 2022/ 2023 a través de sus diferentes proyectos e iniciativas se han diseñado y desarrollado herramientas para promover la rentabilidad de la empresa cafetalera, mejorando la calidad de vida del productor y su familia, mediante la adopción de metodologías y mecanismos con un enfoque de sostenibilidad con medidas de adaptación al cambio climático.

En el 2023 se contribuyó al cumplimiento de la agenda 2030 en lo siguiente:

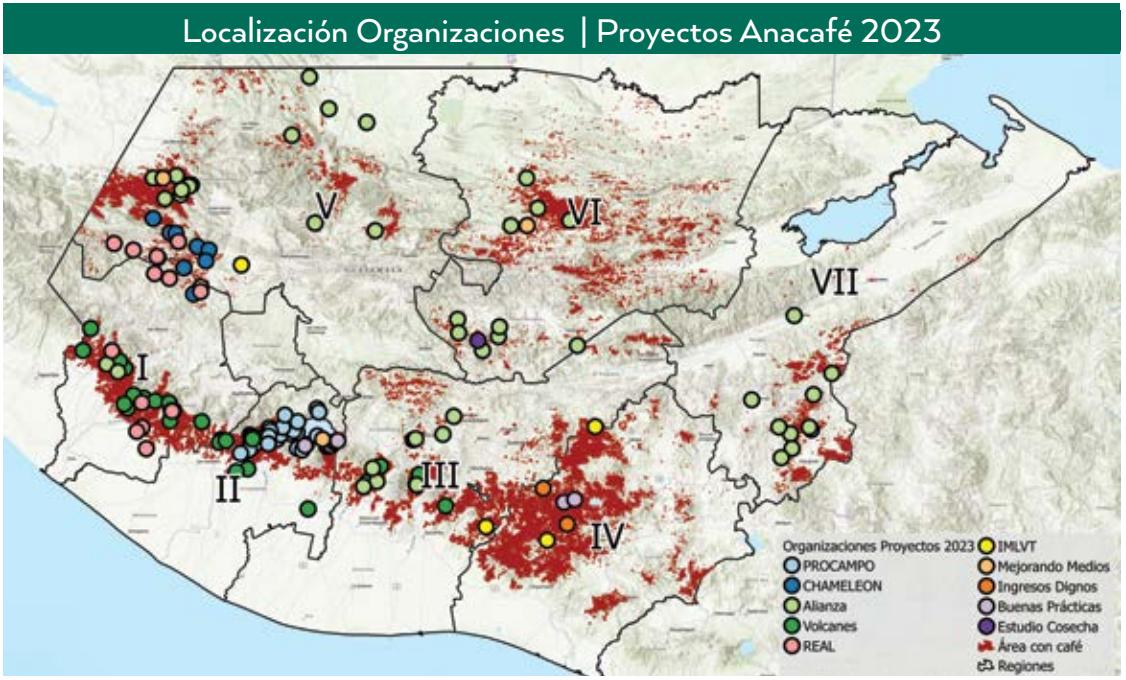
- **4,649** productores beneficiados con capacitación y asesoramiento, los cuales están integrados por:
  - 1,581 mujeres
  - 3,068 hombres
  - 334 jóvenes
- 111 microempresas de productores de café beneficiadas con capacitación y fortalecimiento administrativo, financiero y comercial.
- **52** grupos de amistad y trabajo Gat's de café con asesoramiento y capacitación.
- **474** empleos rurales creados
- **10** emprendimientos de caficultores apoyados financieramente a través de acceso a fondos no reembolsables.

La metodología para la implementación y cumplimiento de acciones de resultados de los proyectos ejecutados por la asociación enfoca sus acciones que se alinean a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible y a las siguientes iniciativas de sostenibilidad promovidas por Anacafé:

- Productores: Personas, desarrollo humano, equidad de género.
- Productividad: Prosperidad, Rentabilidad para el productor y su familia, Calidad, I+D+I.
- Planeta: Sistema Agroforestal SAFM-CAFÉ según el paisaje, biodiversidad, Aprovechamiento responsable de los recursos naturales.
- Alianzas: Liderazgo institucional, participación en espacios de incidencia, mesas de diálogo Público – Privadas, Organismos de Cooperación Nacional/Internacional.



La vinculación a los ODS y agenda de país 2030.



Mapa de área de implementación de los proyectos de cooperación.

FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES Y COMPETENCIAS

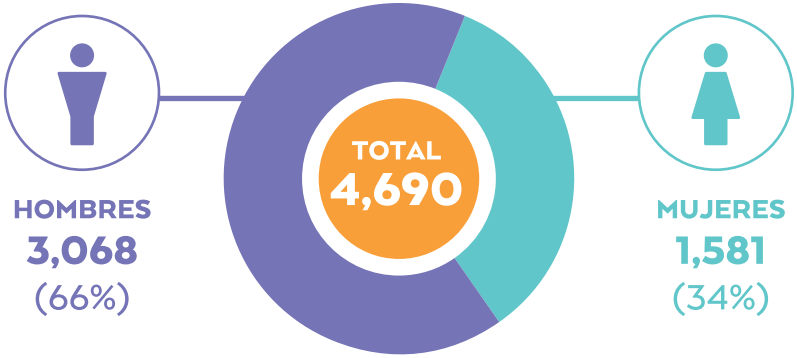
A través de los distintos proyectos de cooperación y alianzas estratégicas se ejecutan acciones que apoyan los programas y servicios, impulsados por Anacafé en las 7 regiones cafetaleras estratégicamente identificadas, las cuales se caracterizan por contar con una riqueza cultural y natural.

Entre los principales resultados; **207** organizaciones de productores han sido beneficiadas con los proyectos de cooperación, impactando en la cadena productiva de café a un total de **8,522** miembros, de los cuales el **42%** es representado por mujeres.

Utilizando programas de capacitación de Anacafé y apoyados en toda la estructura de consultores multidisciplinarios, se logró el fortalecimiento en competencias de los productores, a través de los más de **200 eventos de capacitación**, con una participación promedio de **25** caficultores por evento.

Proyecto	No. de organizaciónes de productores beneficiadas
Procampo	74
Chameleon	30
Alianza para el Desarrollo	55
Volcanes	30
REAL	14
Ingresos Dignos y Resiliencia	3
Estudio con las mejores prácticas en la cosecha	1
Total	**207**

Capacitaciones orientadas a mejorar la productividad y rentabilidad de los productores, así como fortalecer su gestión comercial, administrativa, empresarial y ambiental. Del total de participantes un 34% son mujeres y 66% hombres.



Giras de intercambio | Webinars | Cursos y talleres | Visitas de campo | Programas de radio | Festivales

Las principales prácticas de fortalecimiento de competencias y capacidades implementadas para los eventos de capacitación se abordan en 6 modalidades figura 3.

En los eventos de capacitación relacionados a giras, cursos y talleres, y visitas de campo, se priorizaron enfoques de una transferencia de tecnología participativa, con la finalidad del desarrollo de capacidades a productores de café articulando los principios técnicos/temáticos de los programas y líneas de acciones de Anacafé, priorizando los siguientes:

- Gobernanza y empresarialidad a través del Fortalecimiento organizacional.
- Temas agronómicos, financieros y administrativos a través del programa de Rentabilidad Sustentable
- Generación de ingresos adicionales a través de la estrategia de diversificación económica, SAFM-CAFÉ, planes de negocio de iniciativas de inversión.
- Oportunidades comerciales a través del acceso a mercados y acceso a financiamiento.

Capacitación a productores de café de San Juan La Laguna, Sololá.

Transferencia de tecnología

A través del acompañamiento de forma conjunta con Equipos multidisciplinarios, se ha brindado el acompañamiento al productor, logrando la implementación de innovaciones y/o practicas mejoradas en alrededor de 2500 hectáreas en 51 municipios de las 7 regiones administrativas.

1 **16 municipios** con resultados de Monitoreo Biológico en SAFM - CAFÉ.

2 **600 hectáreas** con prácticas de conservación y herramientas de manejo del paisaje.

3 **2,118 hectáreas** bajo el Programa Rentabilidad Sustentable.

4 **53 hectáreas** de área renovada.

Se fortalecieron 130 viveros agroforestales por medio de capacitación, asesoría y entrega de insumos. Se obtuvo un estimado de más de 1.5 millones de plántulas entre café, frutales y forestales en producción para la renovación de más de 200 hectáreas de café con modelos agroforestales basado en el programa de Rentabilidad Sustentable.

Con el objetivo de aumentar los modelos de producción, se promovió la incorporación de buenas prácticas agrícolas, de conservación y ambientales a través de la implementación de herramientas de manejo del paisaje, conservación de la biodiversidad, gestión sostenible de los bosques y de la tierra. Además, se implementaron 20 modelos de producción diversificados, denominados Sistemas Agroforestales Multiestrato en Café (SAFM-Café). Estos modelos no solo contribuyen a la conservación, sino que también mejoran los ingresos y el acceso a alimentos de las familias productoras.

INNOVACIÓN, INVESTIGACIONES Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

Anacafé se encuentra en constante investigación y validación de nuevas tecnologías aplicables a la cadena de valor que contribuyen a la rentabilidad, productividad y resiliencia de la producción de café, desde la semilla hasta la taza. Esto ha sido posible gracias al apoyo de diferentes aliados, como World Coffee Research (WCR) e Intecap.

Gira a modelo SAFM-Café, San Miguel Dueñas, Sacatepéquez.

Durante el 2023, a través de Cedicafé y Sostenibilidad, se llevaron a cabo las siguientes investigaciones y estudios:

- 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. **WCR.**
- 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. **WCR**.
- Recolección de muestras de campo para genotipar SNP en lotes de producción de semillas. **WCR.**
- Estudio para orientar el diseño de oferta formativa con las mejores prácticas en la cosecha de café. **Intecap.**

Presentación de resultados estudio para orientar el diseño de oferta formativa con las mejores prácticas en la cosecha de café, oficinas centrales de Intecap.

FORTALECIMIENTO DE HERRAMIENTAS Y PLATAFORMAS DIGITALES

Con el objetivo de digitalizar y automatizar la información y servicios para los productores, Anacafé desarrolló "Anatech", que consta de una serie de herramientas digitales diseñadas para mejorar:

I) Productividad y resiliencia.
II) Promoción y posicionamiento del café.
III) Acceso al financiamiento para los productores.

En el marco de esta iniciativa, durante el 2023 y con el apoyo de aliados y socios estratégicos, se llevaron a cabo actualizaciones y mejoras en las siguientes herramientas:

- Coffee Cloud
- Coffee Search System
- Calculadora de huella de carbono
- Geoportal y ampliación de servicios meteorológicos
- Transmisión y alojamiento de la tercera temporada de los programas "El Cafetal Radio"

Para conocer más de las herramientas y servicios digitales de Anacafé puede visitar el sitio: https://www.anacafe.org/anatech/

ANATECH
ANACAFÉ

COMUNICACIÓN EFECTIVA

Dada la necesidad de facilitar la transferencia de conocimientos a los productores a través de diversos medios y plataformas, Anacafé creó la estrategia denominada "El Cafetal". Esta estrategia integra medios de comunicación tanto tradicionales como no tradicionales y utiliza diversos formatos de contenido, que van desde programas radiales y webinars hasta infografías y videocápsulas, entre otros. Esto ha dado lugar a un ecosistema de transferencia de buenas prácticas al productor, adaptado al medio que mejor se adecúe a sus necesidades.

Con el fin de cumplir con este objetivo, en 2023 se lanzó la tercera temporada de "El Cafetal Radio", la cual consta de un total de 12 programas que recopilan recomendaciones técnicas, administrativas, financieras y ambientales para el cultivo de café. Para escuchar el contenido de la tercera temporada de "El Cafetal Radio", puede ingresar a: https://www.anacafe.org/elcafetalradio/

CAFETAL
RADIO
ANACAFÉ

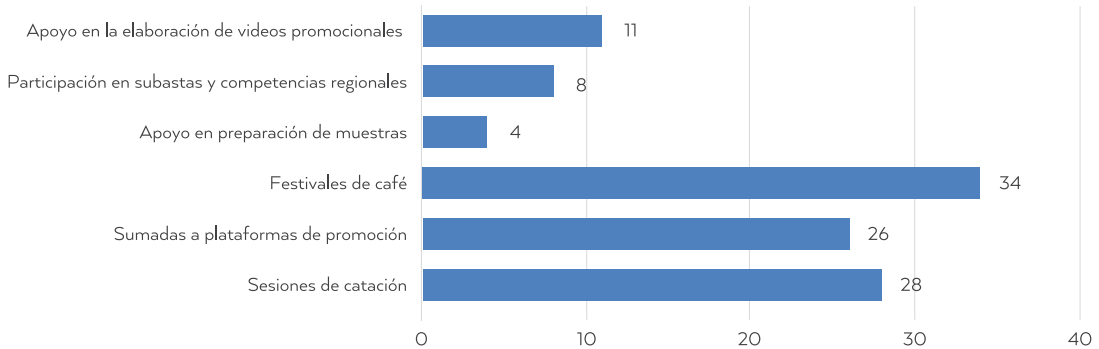
ACCESO A MERCADOS

Dentro del marco de la estrategia de promoción nacional y posicionamiento del café de Guatemala, con el apoyo de diversas alianzas se promueve la participación y adhesión de organizaciones de productores a diversas herramientas de promoción, tales como:

- Monitoreo de calidad
- Competencias (regionales, orgánica, procesos y robusta)
- Festivales de Café
- Sesiones de catación
- Coffee Search System
- Videos promocionales

La comercialización efectiva de los productores es esencial para que sean sostenibles, razón por la cual se promueve el uso de las distintas herramientas como estrategia de posicionamiento, alcanzando la participación de organizaciones de productores en las distintas herramientas, contribuyendo a tener acceso a mercados nacionales e internacionales.

NÚMERO DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES APOYADAS CON HERRAMIENTAS DE PROMOCIÓN



Sesión de catación en el marco del proyecto PROCAMPO, oficinas centrales de Anacafé, abril 2023.

Festivales de café 2023.

ACCESO A FINANCIAMIENTO

Con el objetivo de incrementar la rentabilidad de las empresas cafetaleras de Guatemala, Anacafé, a través de sus distintos aliados y socios consolida acciones que potencialicen un flujo de recursos financieros. Estas opciones de financiamiento toman en cuenta las particularidades de la actividad productiva de café y se adaptan a las necesidades financieras del sector. Las opciones de financiamiento trabajadas en conjunto van desde el acompañamiento en procesos de subvención, elaboración de proyectos productivos, créditos y entrega de insumos a través de los distintos proyectos.

A través de proyectos de cooperación se han beneficiado a **15 organizaciones de productores de café**, con la elaboración de herramientas gerenciales y de orientación en ideas de negocios, las cuales se denominan "**Planes de negocio**". Estos han sido articulados a las cadenas de valor del café, permitiendo a los beneficiarios orientar la gestión de recursos económicos a una alternativa rentable y de comercialización asociativa. Los principales enfoques de los planes de negocio son:

- Implementación de Agro servicios,
- Procesamiento de café, tostaduría y procesos postcosecha,
- Ecoturismo y centros recreativos
- Comercialización de subproductos del sistema agroforestal de café y
- Viveros.

Por otro lado, con un proyecto piloto se logró la colocación de más de un millón cuatrocientos mil quetzales (**Q1.4M**) en 83 créditos, destinados para el cultivo de café en 9 municipios de 4 regiones administrativas.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS Y FIRMA DE CONVENIOS INTERISTITUCIONALES

Con el propósito de sumar esfuerzos y ampliar los servicios de Anacafé en beneficio de las familias productoras del país, durante el 2023 se firmaron 7 acuerdos de cooperación.

Estos acuerdos tienen como objetivo fortalecer la capacidad técnica en las regiones cafetaleras, desarrollar mejoras en las aplicaciones y herramientas digitales para uso de los caficultores, promover modelos de negocios innovadores, rentables, sostenibles y competitivos, llevar a cabo investigaciones para nuevas alternativas de modelos productivos diversificados, promover prácticas sostenibles y climáticamente inteligentes, así como reducir costos en la producción del café a través de la incorporación de nuevas tecnologías y pagos digitales en la cadena de valor.

Instituto de Investigación y de Desarrollo Maya (IIDEMAYA)

El acuerdo lleva la finalidad de brindar transferencia de tecnología y capacitación a caficultores, así como a los diferentes miembros de las comunidades educativas, en el marco del desarrollo de la caficultura y la formación de técnicos, así como la proyección del desarrollo comunitario de los Institutos Tecnológicos Mayas IIDEMAYA, mediante la implementación de estrategias de mejoramiento tecnológico para el manejo, la producción, el procesamiento y la comercialización del cultivo del café.

Asociación Vredeseilanden Coopibo Veco (Rikolto)

El acuerdo lleva por objetivo contribuir a la reducción de la brecha del ingreso digno de los productores de café y contribuir a su resiliencia a través de la implementación de prácticas agrícolas sostenibles, para ello durante el 2023 se han desarrollado mejoras a la aplicación de módulo de huella de carbono, que permita la implementación de prácticas climáticamente inteligentes.

Emprendimiento rural para medios de vida agrícolas REAL

Anacafé y Funcafe, en consorcio con la Universidad EARTH de Costa Rica, forman parte de la iniciativa GEDI (Guatemalan Entrepreneurship Development Iniciative).

El acuerdo tiene como finalidad desarrollar las capacidades de los productores para lograr sistemas productivos resilientes y negocios sostenibles, así como mejorar la gestión de la organización. Esto se logra mediante el fortalecimiento e innovación de sus modelos de negocios. Gracias a esta alianza, se ha desarrollado un plan que integra las áreas productiva, administrativa y financiera de 14 organizaciones de café en los departamentos de San Marcos y Huehuetenango. Esto permite la expansión de sus modelos comerciales asociativos y, con ello, la mejora de sus ingresos y calidad de vida.

Fundación Solidaridad Latinoamericana (FSLA)

El acuerdo lleva la finalidad de establecer el marco de coordinación y cooperación interinstitucional que permita colaborar con procesos e iniciativas de fortalecimiento al sector caficultor del país a través de: a) fortalecimiento de capacidades, b) mejora productiva, c) acceso a financiamiento, d) acceso a mercados especializados de café y subproductos, e) gestión del conocimiento y desarrollo de tecnologías digitales para la optimización del manejo del cultivo y toma de decisiones.

World Coffee Research (WCR)

Durante el 2023 se han firmado diversos acuerdos con el World Coffee Research con la finalidad de evaluar el 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, así como la evaluación de la respuesta a diferentes niveles de fertilización al híbrido H1 Centroamericano (L13 A44): Sarchimor x Rume Sudán (etíope), con resistencia a la roya.

World Wildlife Fund, Inc. (WWF)

El acuerdo se firmó con el objetivo de promover de manera eficiente y eficaz la implementación de prácticas de sostenibilidad para el cultivo de café, en el marco del proyecto para la implementación de buenas prácticas de gobernanza hídrica y la restauración de cobertura vegetal en cuencas productoras de café en Guatemala.

Tigo Money

El objeto del acuerdo es establecer el inicio de una relación que permita la implementación del plan piloto en el sector café de dispersión de dinero por medio del sistema Tigo Money, a través del servicio de billetera digital electrónica Tigo Money.

Visita comité de inversión Argidius a Guatemala, Proyecto REAL.

PARTICIPACIÓN EN ESPACIOS DE INCIDENCIA

Anacafé, comprometida con transformar la caficultura en una actividad rentable y sostenible, en la que cada miembro de la cadena de valor tenga acceso a información valiosa, busca participar en espacios que permitan la gestión de recursos para innovar servicios. Asimismo, busca opciones que generen desarrollo en beneficio de las familias de caficultores.

A finales del 2022, Anacafé tuvo una participación en el intercambio de experiencias en "**Digitalización Responsable de Pagos en Cadenas de Valor de Agronegocios**" la participación contribuyó a un intercambio exitoso de conocimientos e ideas, pero principalmente a un fuerte compromiso con impulsar pagos digitales responsables en las cadenas de valor del café, a través de estudios, pilotos, iniciativas de promoción y generación de conocimientos, buscando a través de estas acciones construir economías digitales inclusivas, igualdad financiera para toda la cadena de valor y economías rurales.

Para ratificar el compromiso, Anacafé sumó esfuerzos con la Alianza Better Than Cash, con el objetivo de fortalecer la operación de las empresas cafetaleras de Guatemala a través de la implementación de pagos digitales responsables, y generar desarrollo económico a mediano y largo plazo.

El uso de pagos digitales responsables contribuirá a generar mayor eficiencia operativa al reducir costos en la cadena de valor, permitiendo la trazabilidad de los pagos y reduciendo riesgos en el traslado del efectivo para facilitar el desarrollo de productos y servicios financieros acordes a las necesidades del sector.

En el marco de la Alianza, se llevó a cabo el "Taller para impulsar la competitividad en el sector caficultor guatemalteco mediante pagos digitales responsables". Como resultado del taller, se desarrollaron métodos innovadores de análisis de datos financieros, operativos y de gestión de riesgo. Estos métodos se sumarán a los servicios web y aplicaciones móviles que Anacafé ya implementa como parte del objetivo de proporcionar opciones tecnológicas a los caficultores.

El taller contó con la participación de integrantes del ecosistema del sector cafetalero en Guatemala, incluyendo a los sectores públicos, privados, compradores, tostadores, exportadores, organizaciones internacionales de desarrollo y productores de café.

MENSAJES CLAVES

Los pagos digitales responsables se alinean con la Estrategia Nacional de Inclusión Financiera de Guatemala.

Los pagos digitales responsables reducen los costos de producción, operación, y otros productos financieros.

Intercambio pagos digitales Ruanda.

Taller - Impulsar la Competitividad en el Sector Caficultor Guatemalteco mediante Pagos Digitales Responsables.

Evento Regional de Lanzamiento y Talles de la Implementación de OCOP.

ONE COUNTRY ONE PRIORITY PRODUCT (OCOP)

La Iniciativa Global "Un País, Un Producto Prioritario" propone el desarrollo de la cadena de valor del café de Guatemala como Producto Agrícola Especial, con el objetivo de hacer frente a los desafíos globales, regionales y locales, y desarrollar cadenas de valor sostenibles, inclusivas, eficientes e innovadoras.

Durante el evento de Lanzamiento Regional y Taller de la FAO sobre la Implementación de Proyectos, Anacafé, como punto focal de la OCOP, presentó el Café de Guatemala.

A través de esta iniciativa, se busca establecer mecanismos de coordinación y sinergias para la asociación, así como la movilización de recursos que resalten las características especiales y elementos vinculantes asociados a ubicaciones geográficas y patrimonios culturales. Esto contribuye a la prosperidad y desarrollo de las familias productoras de Guatemala

FORO DE INVERSIÓN DE LA INICIATIVA MANO DE LA MANO

En el marco del Foro Mundial de la Alimentación organizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Anacafé participó en representación del sector del café de Guatemala. El objetivo del foro fue reunir a autoridades nacionales, corporaciones tanto mundiales como nacionales, instituciones financieras, bancos multilaterales de desarrollo y donantes.

Durante el foro, Anacafé buscó aliados estratégicos para ampliar y mejorar servicios, así como promover iniciativas de inversión que impulsen el crecimiento y desarrollo de Guatemala. A través de estas alianzas y programas, se promueven iniciativas que contribuyen al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, impulsando el crecimiento y desarrollo de Guatemala.

Puede visitar el siguiente enlace: www.anacafe.org/iniciativas

ALIADOS ESTRATÉGICOS SECTORIALES DE PROYECTOS DE COOPERACIÓN

Todos estos resultados e impactos en las familias productoras de café fueron posibles gracias al apoyo y contribución de los siguientes aliados y socios sectoriales:

Aliados de Cooperación Internacional

Aliados de Cooperación Nacional

TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

APOYO A MUNICIPALIDADES

Una de las principales alianzas estratégicas y apoyos en beneficio de los productores es con las Municipalidades. En el año 2022-2023 se realizaron las siguientes actividades estratégicas:

1. Entrega de semillas a la municipalidad de Palencia (Guatemala) para la creación de un vivero municipal con 75,000 plantas de café. Se brindó seguimiento para su manejo agronómico.

2. Donación de 75 libras de semilla de café a la municipalidad de Concepción Las Minas, Chiquimula. La municipalidad también aportó 100 libras de semilla para la creación de un almácigo con 130,000 plantas de café, beneficiando a más de 450 productores.

3. Donación de 100 libras de semilla de café a la municipalidad de La Unión, Zacapa, para la producción de 100,000 plantas que beneficiaron a más de 300 pequeños caficultores del municipio.

Vivero Municipal La Unión, Zacapa.

Además, con las municipalidades se gestionan áreas para la realización de eventos importantes, como días de campo, ruedas de negocios y festivales. Se presta mobiliario cuando es necesario y, ocasionalmente, en algunas regiones se brinda apoyo a los productores en la solicitud de certificación municipal como parte del expediente para su inscripción en Anacafé.

Reunión con Gobernador de Alta Verapaz.

COORDINACIÓN CON GOBERNADORES DEPARTAMENTALES

Se llevaron a cabo reuniones con gobernadores de varios departamentos, en las que también participaron caficultores. Estas reuniones brindaron la oportunidad de destacar la importancia y los desafíos de la caficultura a nivel nacional y regional, y permitieron definir acciones de seguimiento para apoyar al sector.

PARTICIPACIÓN EN MESAS TÉCNICAS AGROCLIMÁTICAS

Anacafé, como ente rector de la caficultura en Guatemala, participa en las diversas mesas técnicas agroclimáticas.

Los integrantes de las Oficinas Regionales de Anacafé participan de forma constante y activa en todas las convocatorias de estas mesas, las cuales se conforman por diferentes actores públicos y privados que aportan ideas, herramientas y conocimientos que permiten mapear la información agroclimática local, generar propuestas conjuntas de trabajo e identificar las mejores prácticas de adaptación a los fenómenos climáticos.

Mesa Técnica Agroclimática.

APOYO A ESCUELA DE CAFICULTURA

Anualmente, a través del equipo de Transferencia de Tecnología de las Oficinas Regionales, Anacafé brinda apoyo al desarrollo del pensum de estudios en las Escuelas de Caficultura que Funcafé promueve y coordina a nivel nacional. En algunos casos, estas escuelas también funcionan dentro de las instalaciones de las Sedes Regionales.

Se facilitan cursos relacionados con la caficultura rentable y sostenible, estadísticas agrícolas, administración y postcosecha, promoviendo el método "aprender haciendo" (aula-campo). Los estudiantes se involucran en giras del programa de Rentabilidad Sustentable, Días de Campo en todas las regiones y el Congreso de la Caficultura.

Región II, Escuela Las Nubes.

Cierre diplomado Intermcah, RVII.

Gira EFA Cobán, RVI.

COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL

Anacafé coordina y colabora con diferentes servicios y actividades académicas y de capacitación relacionadas con el cultivo de café, incluyendo:

- Centros educativos con orientación agrícola, como el Instituto Adolfo V. Hall del Sur y el Instituto Adolfo V. Hall del Quiché, el Instituto en Recursos Naturales (Intermach), el Instituto Técnico en Recursos Naturales (ITERN), y las Escuelas de Formación Agrícola (EFAs), entre otros.
- Universidades y centros universitarios, tanto de la Universidad de San Carlos de Guatemala (USAC) como de universidades privadas.
- Instituciones gubernamentales y no gubernamentales.
- Federaciones.
- Exportadores.
- Cooperativas.
- Empresas privadas, tanto nacionales como internacionales.

PARTICIPACIÓN EN 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. Los entes rectores del café de cada país lideran la mesa, siendo estos Anacafé, Ihcafé y el Consejo Salvadoreño del Café (CSC), junto con la Comisión del Plan Trifinio, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, así como cooperativas y asociaciones de la misma región.

En el transcurso del año se llevaron a cabo 9 reuniones de coordinación técnica para definir acciones y estrategias integrales que permitan generar planes de acción para la caficultura a nivel Trifinio.

SAF FINCA BUENA VISTA

Finca Buena Vista cuenta con un Sistema Agroforestal (SAF), en el cual se asocian árboles de alto valor comercial con el cultivo de café. Este sistema agroforestal está inscrito ante el Registro Nacional Forestal (RNF) del Instituto Nacional de Bosques (INAB).

El contar con este registro permite comercializar especies forestales bajo un sistema de manejo dinámico y ecológico de los recursos naturales. El proceso se inició con la implementación de un censo forestal de todas las especies forestales que se encuentran en la unidad productiva. Posteriormente se procedió a registrar el Sistema Agroforestal de Café ante el Registro Nacional Forestal y a continuación se solicitaron las Notas de Envío, las cuales facultan el traslado del insumo forestal fuera de la unidad productiva.

Esta estrategia fue promovida debido al asocio que se da entre el café y especies maderables, las cuales pueden ser fuente de otros ingresos para la unidad productiva. Los sistemas agroforestales son sistemas multifuncionales que pueden proporcionar una gran variedad de beneficios económicos, socioculturales y ambientales.

EVALUACIÓN DE DAÑOS POR FACTORES CLIMÁTICOS Y OTROS

A través del equipo de Transferencia de Tecnología y en coordinación con la Unidad de Información Climática (GIS) y el Centro de Investigaciones en Café -Cedicafé-, se llevó a cabo el monitoreo a nivel nacional de diversos eventos geoclimáticos, como erupciones y caídas de ceniza provenientes de los volcanes activos.

También se realizó un monitoreo constante de áreas afectadas por granizo, inundaciones y otros eventos climáticos que podrían afectar la producción de café, emitiendo boletines con recomendaciones e información relevante para la toma de decisiones.

ANACAFE.ORG