

elcafetal

DICIEMBRE
Colección 2014, Edición No. 40

la revista del caficultor

En esta edición:

25 años del Congreso Nacional del Café **03**

Nueva plaga detectada en cafetales de Huehuetenango **08**

Costos de producción en la actividad cafetalera y su relación con la productividad **11**

Incertidumbre Marca el Mercado **19**

ratos en manzanos

TIPO	PRODUCTIVO
1X	26,85
2X	0%
3X	53,7%
4X	19,5%
5X	4,9
6X	2,82

Fuente: Larz, 1988

Hoja	10%	26,85
Fruta	62,5%	0%
Madera	22,5%	53,7%
Raíz	5%	19,5%
Superf. Follar m ²	3,42	4,9
Prod. Biomasa kg	4,65	2,82

Fuente: Larz, 1988

anacafé®
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE



Índice

Carta del presidente	02
25 años del Congreso Nacional del Café	03
Más producción gracias a PROSOL	06
Nueva plaga detectada en cafetales de Huehuetenango	08
Calidad en la cosecha: Corte de frutos	10
Costos de producción en la actividad cafetalera y su relación con la productividad	11
Agua segura	14
Control químico de las cochinillas	16
Incertidumbre marca el mercado	19
Eligen nuevas autoridades de Anacafé	23

Consejo Editorial

Presidente	Edición y Diagramación
Miguel Medina Godoy	Dos Puntos Crea, S.A.
Consejo Editorial	Fotografías
Evelio Francisco Alvarado R.	Anacafé
Marco Tulio Duarte	Coordinación, Publicidad y Suscripciones
Francisco Anzueto	Departamento de Mercadeo de Anacafé.
Erick José Herrera	Calle del Café,
Nancy Méndez	5.ª calle 0-50, Zona 14.
Comisión de Edición	Teléfono: 2421-3700
Francisco Anzueto	extensión 1022.
Florencio Pappa	
Marco Tulio Duarte	
Nancy Méndez	

Carta del Presidente

Estimados caficultores
y caficultoras:

Es un honor para mí dirigirme a ustedes por primera vez a través de esta publicación, que en cada edición busca apoyar y fortalecer la gestión de capacidades por medio de artículos técnicos fundamentados en las investigaciones realizadas por el equipo técnico de Anacafé.



La presente edición marca el inicio de un nuevo año cafetalero, y, con él, nuevos desafíos, retos y oportunidades. Estos no son más que aspectos motivantes para establecer estrategias que estén encaminadas en dos ejes fundamentales: la renovación y la innovación.

La coyuntura económica actual en el mercado internacional del café demanda la renovación como pilar fundamental del crecimiento. Ello implica gestionar de forma eficiente una cantidad de información como jamás anteriormente se había implementado. Es precisamente el hecho de tener información adecuada, en el momento adecuado, lo que fortalece la toma de decisiones en el momento justo. Anacafé cuenta con diversas plataformas de información que están su servicio y esta revista es una de ellas. Parte de las estrategias de innovación que se vienen implementando es precisamente la ampliación de esta revista hacia un medio masivo por excelencia: la radio. El Cafetal Radio es sólo un ejemplo de cómo la innovación permite expandir las posibilidades de mejora continua en la asistencia técnica que brinda Anacafé.

De nosotros, los caficultores, depende que conociendo los efectos de lo acontecido en los últimos años, podamos revertir cada desafío proyectándonos con trabajo y esfuerzo, como lo hemos hecho en el pasado, para que la principal actividad productiva del país continúe en esa posición, como uno de los principales motores de la economía nacional. De ahí que la idea de renovación e innovación siga siendo una constante en el devenir histórico de la caficultura en nuestro país. Mi compromiso es lograr que estos ideales se concreten con trabajo, esfuerzo y dedicación.

En la edición que tienen en sus manos podrán conocer las más recientes investigaciones realizadas sobre el cultivo del café, la importancia del análisis de mercado, la presencia de Funcafé en el desarrollo social del país, las recomendaciones técnicas y otros temas de particular interés para ustedes, los caficultores y las caficultoras.

Para finalizar, quiero aprovechar esta oportunidad y el espacio para agradecer la confianza depositada en mi persona para la gestión de tan importante cargo. Desde ya cuenten con mi compromiso, trabajo y entrega por la caficultura nacional. Estoy más que seguro que el trabajo en conjunto con ustedes logrará resultados excepcionales en beneficio del mejor café del mundo, el café de Guatemala.

Muchas gracias,

Miguel Medina Godoy
Presidente de Anacafé

25 años del Congreso Nacional del Café

Innovación y nuevas tecnologías, como la presentación de una variedad resistente a la roya, marcaron cita de la caficultura guatemalteca en 2014.

La presentación de una variedad de café resistente a la roya, bautizada por los expertos como “Anacafé-2014”, el intercambio de experiencias entre los productores de las distintas regiones del país y, especialmente, el acceso al conocimiento sobre innovación y nuevas tecnologías, nuevos productos, oportunidades y tendencias del mercado, fueron los resultados de una nueva edición del Congreso Nacional del Café, un encuentro promovido por la Asociación Nacional del Café (Anacafé).

En esta oportunidad, la Junta Directiva de la Asociación puso especial entusiasmo en la organización del evento. Se trataba ni más ni menos que la edición que coronaba una historia de 25 años y se cumplió los días 24 y 25 de julio en la sede de Anacafé.

Con la ayuda de la tecnología, este año, en las oficinas regionales de Anacafé en Cobán, Huehuetenango y Suchitepéquez los caficultores tuvieron la oportunidad de reunirse para ver la transmisión en vivo del evento.

Los resultados fueron muy satisfactorios. Los asistentes a las diferentes actividades consideraron haber cubierto sus expectativas, sobre todo por los nuevos conocimientos adquiridos a través de los expositores nacionales e internacionales en el programa académico del evento.



Caficultores se reunieron en las oficinas de Anacafé en Huehuetenango, Suchitepéquez y Cobán para ver la transmisión en vivo del congreso.



Miguel Medina vicepresidente de Anacafé, Elmer López ministro del MAGA, Nils Leporowski presidente de Anacafé durante la inauguración del 25 congreso

Origen del Congreso

En 1989 inició una tradición que se ha consolidado como el encuentro del sector cafetalero para actualizar conocimientos y conocer las tendencias mundiales en temas agrícolas, climáticos y de mercado de la mano de expertos nacionales e internacionales del más alto nivel.

Cita 2014

Nils Leporowski y Miguel Medina, presidente y vicepresidente de Anacafé, junto Elmer López, Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación, tuvieron a su cargo la inauguración de la cita 2014, junto a más de 1,300 caficultores.

Leporowski explicó que la importancia del Congreso radica en que representa un medio para “mejorar la capacitación que hace posible el mejor café del mundo”, en referencia al café guatemalteco.

En su discurso de inauguración Leporowski hizo un llamado al gobierno para que, a través de los ministerios relacionados, se continúe apoyando al sector cafetalero, particularmente en el tema del traslado de fondos al fideicomiso “Apoyo Financiero al Sector Cafetalero Guatemalteco”, único mecanismo viable de financiamiento para los caficultores en sus retos para el combate a la roya.



Nils Leporoswki, presidente de Anacafé hizo un llamado al gobierno para que continúe apoyando al sector cafetalero, particularmente en el traslado de fondos al fideicomiso.

Exposiciones de alto nivel

En esta edición se impartieron 12 conferencias magistrales impartidas por expertos de Francia, Brasil, Costa Rica, Nicaragua y Guatemala. El contenido estuvo relacionado a temas sobre el efecto de la sequía en el contexto del café en Brasil; la renovación y productividad; la caficultura orgánica; el cambio climático y el control de nematodos, entre otros temas.

También se impartieron talleres, cuatro de ellos sobre la preparación de café con diferentes métodos de extracción, y tres sobre catación, con enfoque a descubrir los sabores que ofrece el café de Guatemala. Fueron impartidos por especialistas del Laboratorio de Catación y los instructores de la Escuela de Café de Anacafé, respectivamente.

En el área de exhibición, los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer los productos y servicios de 48 empresas relacionadas al mundo del café. El evento contó con el patrocinio del Proyecto de Cadenas de Valor Rurales (PCVR), Cafcom, Nuestro Diario, Waelti Shoenfeld, Yara Guatemala, Syngenta, Calera San Miguel, Disagro, Agrofil y Sertinsa.

Variedad resistente a roya

Como resultado del cruce natural entre plantas de las variedades Pacamara y Catimor, en la aldea El Tesoro, Camotán, Chiquimula, en 1984 se descubre una planta vigorosa y con frutos más grandes, la cual propició el inicio del desarrollo de una nueva variedad. El 25 Congreso Nacional

del Café fue el escenario perfecto para presentar al público la nueva variedad de café con resistencia a la roya, tolerancia a la sequía y alta productividad denominada “Anacafé -14”.

Francisco Anzueto, doctor en Genética e investigador líder para Anacafé, explicó que “este tipo de variedades excepcionales son producto de la naturaleza y del apoyo técnico brindado por el hombre para su optimización y beneficio”.

La variedad Anacafé-14 es de porte bajo, tiene abundantes ramificaciones, los frutos son de forma ovalada y más grandes con relación al estándar. Actualmente Anacafé realiza estudios de adaptabilidad en otras zonas cafetaleras. El manejo de la semilla de esta nueva variedad, se integra al ya recurrente programa de semilla garantizada de Anacafé.



Anacafé -14, nueva variedad de café resistente a roya de Guatemala.



Nuestro
futuro
se **ve...**!

Cultivos sanos y vigorosos



Su doble mecanismo y modo de acción hace que sea:

- **Sistémico y Traslaminar**
- **Amplio espectro de acción**
- **Actúa de forma preventiva, curativa y erradicante**
- **Manejo anti resistencia**

Características

Acción sistémica y
mecanismo de
acción doble.



Control eficiente de:

Roya	<i>Hemileia vastatrix</i>
Ojo de gallo	<i>Mycena citricolor</i>
Antracnosis	<i>Colletotrichum spp</i>
Mancha de hierro	<i>Cercospora coffeicola</i>

¿Qué enfermedades controla?

Roya	Ojo de gallo	Antracnosis	Mancha de hierro

Dosificación

0.5 L/ha (0.35 L/Mz)	para control de roya, antracnosis y mancha de hierro	(250 ml de Amistar Xtra® por tonel de 200 Lts de agua)
0.6 L/ha (0.420 L/Mz)	para control de ojo de gallo	(300 ml de Amistar Xtra® por tonel de 200 Lts de agua)

- Se recomienda una presión de 20 a 40 libras por pulgada cuadrada y un volumen de 400 litros de mezcla por hectárea.
- Se recomienda un máximo de tres aplicaciones en la época lluviosa al inicio del apareamiento repetir la aplicación con un intervalo de 30 a 45 días.

Fenología del cultivo

Floración	Grano	Cosecha

Meses

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Fungicidas											
Amistar Xtra 285C											



syngenta.

Producto tóxico. Lea la etiqueta antes de usar
Amistar Xtra® Registro No. 302-252
Septiembre 2014
Guatemala
Centro de Servicio al Agricultor: 1-801-0017000
Centro de Información y Asesoría Toxicológica: (502) 225 135 60 - 223 207 35 / 01-801-0029832



TM

Más producción gracias a PROSOL

Servando Santos es el Gerente de la Cooperativa San Miguel, ubicada en la aldea Tzampetey, San Antonio Palopó, Sololá. La cooperativa ha sido una de las beneficiarias del apoyo técnico y financiero otorgado por la Cooperación Canadiense por medio del Proyecto de Desarrollo Económico Rural de Sololá (PROSOL) entre los años 2009 y 2014. El apoyo a los caficultores de la región se realizó en alianza con las organizaciones y cooperativas locales y con la Asociación Nacional del Café (Anacafé) quien ha sido un socio estratégico de la intervención del proyecto tanto por las alianzas hechas con estas organizaciones como por el trabajo realizado con los Grupos Amistad y Trabajo (GAT) en los cuales se aglutinan productores independientes.

Asistencia técnica y renovación de cafetales

Santos cuenta que antes de la intervención de PROSOL la realidad era difícil: tenían cafetales muy viejos, que producían muy pocas libras de café por manzana, los escasos 32 miembros de la cooperativa debían conformarse con vender el café en pergamino, la gestión administrativa y financiera de la cooperativa carecía de procesos establecidos y se hacía sin conocimiento. Orlando Reyes, Coordinador del Componente de Cadenas Agrícolas de PROSOL, coincide con lo señalado por Santos y recuerda que en general en el departamento de Sololá los niveles de rendimiento de los cafetales eran muy bajos ya que se estaban produciendo alrededor de 6 quintales de café pergamino por manzana mientras que podrían obtenerse hasta 46 quintales.

Reyes señala como causantes de la baja productividad a los malos niveles de fertilización, mal manejo del tejido y de la regulación de la sombra. De esa cuenta, PROSOL impulsó dentro del Componente de Cadenas Agrícolas, el programa de renovación de la cepas (por medio de recepas y podas bajas) se alcanzaron 200 hectáreas y 1332 productores. Para Otto Cabrera, Asesor Técnico de la Oficina de Anacafé, localizada en San Pedro La Laguna, el apoyo financiero pero sobre todo la asistencia técnica de PROSOL brindada a través de la contratación de ocho promotores y dos técnicos permitió ampliar la cobertura de Anacafé y brindar paquetes tecnológicos e insumos a los productores. El programa también incluyó 200 eventos de capacitación por año en los cuales se atendió a cerca de 2,500 productores, aunque algunos de ellos no participaron en la renovación.

Un elemento importante es que al recepar una planta de café, se debe esperar 3 años para producir café. Por este motivo era importante para Anacafé y PROSOL dar a conocer que existen alternativas de renovación de plantaciones en asocio con cultivos de ciclo corto. Los productores aceptaron el reto y optaron por sembrar frijol, garbanzos, chile, repollos y tomate con lo cual los productores lograron una producción alterna. Se debe tener en cuenta también que muchos productores no se animan a hacer cambios en un primer momento, señala Reyes, “muchos quieren ver para empezar a hacer y otros quieren ver muchas más veces antes de hacer” y también reconoce que algunos productores replican lo que hace su vecino y es así como las buenas prácticas se multiplican.

Santos recuerda que en el 2010 se empezó la renovación en nueve parcelas demostrativas, que sumaron cinco hectáreas, se recibieron insumos para fertilización, apoyo técnico para incorporar cultivos de corto plazo y sobre todo, añade Santos, empezaron a conocerse “y a dejarnos trabajar, ya que PROSOL hacía su trabajo pero nos dejaba hacer el nuestro”. Recuerda que tuvieron promotores y agrónomos apoyándolos. En total con la Cooperativa San Miguel, PROSOL apoyó en la renovación de 23 hectáreas y en la recepa de nueve hectáreas lo cual implicó además apoyo en el manejo de tejido, mantenimiento y fertilización. También la cooperativa aumentó su membresía hasta 84 hombres y 44 mujeres y se amplió la cobertura de la cooperativa a seis comunidades.



Exposición de café Tzampetey



Servando Santos durante rueda de negocios organizada por PROSOL

Cosechando resultados

Santos está orgulloso de lo que han logrado los miembros de la cooperativa en todo el proceso del café, desde el corte, la selección del grano en cereza, el mantenimiento de los patios de secado y de la maquinaria y ahora la tostaduría. El apoyo de PROSOL ha sido incluso para la comercialización, en donde también recibieron el apoyo canadiense, ya que ahora venden su producto como café especial tanto en el mercado nacional como a Japón, Estados Unidos y Corea, a un buen precio y con su propia marca: Tzampetey.

De igual manera, Santos valora el hecho que PROSOL les haya enseñado a trabajar en coordinación con otras cooperativas y organizaciones, en las capacitaciones, en la aplicación en campo de los conocimientos e incluso para la compra de los fertilizantes, consiguiendo de esa forma, mejores precios. Reyes cuenta que los beneficiarios recibieron fertilizante orgánico y químico con una fórmula especial – para las recepas – con poco contenido de fósforo. Pero talvez lo más importante en este punto es que se enseñó a hacer un uso racional de los insumos agrícolas y a fertilizar con criterios técnicos. Cabrera valora que el planteamiento del proyecto de apoyo a los caficultores fue realizado en conjunto entre PROSOL y Anacafé.

“Prosol ha sido una entidad magnífica”, señala Santos quien reconoce que ellos han crecido significativamente. Para Reyes es importante que los productores hayan aumentado su productividad desde 4 hasta 12, quintales de café

pergamino por manzana, e incluso hasta 20 en el segundo año. Algunos productores luego de todo este proceso van a tener un 500% más café del que tenían al principio, según señala Reyes. Cabrera por su parte valora que PROSOL no impuso ciertas técnicas sino que valoró y utilizó las que Anacafé venía utilizando.

Santos reconoce que deben mejorar la comercialización del producto y ampliar sus mercados ya que actualmente esta cooperativa tiene 24 hectáreas renovadas y 61 hectáreas de café adulto de las cuales se podrían obtener, según cálculos de Santos, unos 2 mil setecientos quintales de café pergamino. Santos se pregunta “¿dónde vamos a meter ese café? Ahora tenemos café, lo que nos falta es mercado, pero queremos seguir trabajando en eso”, añade.

Reyes señala como elementos de éxito la alianza estratégica con Anacafé, el profesionalismo de sus asesores técnicos, la convicción del pequeño productor, el compromiso con su trabajo y el ofrecer subsidios “dirigidos inteligentemente que realmente impacten en la vida de las familias y que los productores queden capacitados y apropiados de la técnica y de las buenas prácticas”. Cabrera coincide con este planteamiento mientras cuenta sobre los buenos resultados obtenidos al trabajar a través de los GAT: “hay parcelas preciosas que parecen jardines”. Los miembros de los GAT recibieron igualmente capacitación, insumos y asistencia técnica y es a través de esta figura que se llegó a un mayor número de productores, enfatiza Cabrera.

PROSOL se ha ejecutado con el objetivo de fomentar el desarrollo de los principales motores económicos de Sololá por medio de CECI y SOCODEVI, gracias al financiamiento de la Agencia Canadiense de Desarrollo Internacional (ACDI) el cual asciende a Q32 millones, un 37% del monto total invertido. La contraparte aportó Q 11 millones (13%), y se tuvo un cofinanciamiento de Q44 millones que representa un 51%, para una inversión total de Q87.3 millones que equivalen a 12 millones de dólares canadienses.

Nueva plaga detectada en cafetales de Huehuetenango

Se considera que es en la época seca cuando las poblaciones de chicharritas son mayores. Esta plaga también afecta plantaciones forestales y frutales.

Una nueva plaga, de la clase Insecta, está causando daño en el cultivo del café y otras especies en las plantaciones de La Democracia, Huehuetenango. Para evaluar el posible daño y recomendar a los caficultores las acciones técnicas para controlar oportunamente esta plaga, el equipo de investigadores de Cedicafé-Anacafé de la Oficina Regional V realizaron este año el presente estudio.

El daño se presentó en focos dispersos en el cultivo del café. La localización de la finca en donde se evidenció el primer síntoma es la aldea Chamuxu, La Democracia, Huehuetenango.

El daño se encontró en una plantación de café aproximadamente de 12-15 años de edad, aunque esta plaga también afecta plantaciones forestales y frutales, especialmente: Aguacate, Guayaba, Encino, Ingas, Gravilea. Cabe mencionar que es de esperarse que la plaga tenga varios hospederos. El daño en los cafetales fue más evidente en los meses de marzo y abril del presente año.

Descripción del daño

La afección aparece principalmente en las partes jóvenes de las ramas del café. Justamente en la regiones no lignificadas, aproximadamente de entre 15-20 cm de los brotes tiernos del café hacia el centro de la planta. Se manifiesta con perforaciones en la corteza y el centro de la rama, dentro de la misma se encuentra los huevos, los cuales tienen un tamaño aproximado de 2 mm de largo, con forma de arroz y de color blanquecino. La bandola tiende a quebrarse justamente en donde empiezan las perforaciones.



Bandola de café afectada por chicharritas.

Diagnostico final

Según la información recabada se diagnostica que la plaga corresponde a:

- Clase: Insecta
- Orden: Homoptera
- Suborden: Auchenorrhyncha
- Familia: Cicadidae
- Genero: Quesada, Dorisiana, Fidicina, Carineta.



Los huevecillos de chicharra tienen forma de granos de arroz y color blanquecino.

Descripción del insecto

Son insectos hemimetábolos, lo que nos indica que al eclosionar los huevos surgen las ninfas que van creciendo y mudando hasta convertirse en adulto. El tamaño varía desde 20 hasta 60 mm. El ciclo de vida puede durar desde 2 hasta 17 años. Al eclosionar los huevos, las ninfas caen al suelo y debido a su primer par de patas modificadas para escavar (Ilustración No. 7), se insertan en el suelo y se alimentan de raíces de distintos cultivos, emergiendo y convirtiéndose en adulto para luego copular y morir.

Condiciones y épocas de aparición

Por las características que presenta y por su aparición en meses de febrero, marzo y abril se considera que es en la época seca cuando sus poblaciones están más elevadas, reduciéndose drásticamente en los meses de inicio de las lluvias.

Manejo

Realizar podas de saneamiento, cortando las ramas secas a partir de donde observan las perforaciones, posteriormente quemarlas fuera de la plantación. Es importante no aplicar insecticidas sin previo muestreo para verificar los niveles de la población.



El daño aparece principalmente en las partes jóvenes de las ramas del café.

*Innovación
tecnológica
al servicio del caficultor*



En Anacafé ahora contamos con una aplicación para teléfonos inteligentes donde también podrá escribirnos para realizar sus consultas o comentarios.

Puede acceder directamente a nuestro sitio móvil a través del siguiente código QR:



Una vez que haya ingresado a nuestro sitio móvil le recomendamos guardarlo entre sus favoritos, marcadores o bookmarks para que siempre tenga acceso directo.



Calidad en la cosecha: Corte de frutos

La calidad del café se define en el campo por las variedades cultivadas, condiciones agroclimáticas y las prácticas agronómicas. Es muy importante recordar que el proceso de beneficiado húmedo solamente conserva la calidad que viene del campo.

El corte, cosecha o recolección se considera como una fase en el proceso de beneficiado y quizá una de las más importantes, ya que si se realiza correctamente se evitan problemas en las siguientes fases del proceso.

Debido a que es la primera etapa, es importante recolectar únicamente los frutos que están maduros. Los frutos verdes, bayos, sacan, camagües, sobre-maduros, brocados, secos, enfermos, entre otros, dificultan el proceso de beneficiado y alteran la calidad del producto final.

La recolección puede ser afectada por las condiciones climatológicas que prevalecen en su terreno, por ejemplo: la época lluviosa, ocasiona que la maduración se retrase y ocurra la caída del fruto, principalmente el maduro; contrario a esto la época de canícula provoca maduraciones tempranas. Por lo que es necesario prepararse para estos inconvenientes con suficientes cortadores.



Recolección de frutos correcta



Muestra de frutos adecuados para el corte



Diversos defectos en el corte del fruto

Además de seleccionar adecuadamente los frutos a cortar, es importante limpiar los utensilios y equipo que se usa para la recolección y traslado después de cada día de trabajo, para evitar que queden frutos que podrían dañar el producto del día siguiente.

Costos de producción en la actividad cafetalera y su relación con la productividad

El factor con mayor repercusión en los costos de producción es la mano de obra. En los últimos 10 años el salario mínimo tuvo un incremento del 118%, lo que requiere de mayor cantidad de “masa dineraria” para la producción.

■ Lic. Florencio Pappa Santos, Coordinador Región II

Toda empresa al producir incurre en costos. Los costos de producción están en el centro de las decisiones empresariales, ya que todo incremento en los costos de producción normalmente significa una disminución de los beneficios de la empresa.

La actividad cafetalera se desenvuelve en un mercado, en cuyo caso, el precio de venta del producto no es fijado por el caficultor, por lo que el conocimiento del comportamiento de los costos es básico para tomar decisiones efectivas en la planeación, control y gestión de la unidad productiva. En ese sentido, el objetivo de búsqueda constante de mejora en la productividad de los procesos es clave.

¿Qué es costo? Se denomina coste o costo, al importe económico que representa la fabricación o producción de cualquier producto o la prestación de cualquier servicio. También suele denominarse a la erogación o desembolso para producir un bien o la prestación de un servicio.

De acuerdo con la función que cumplen los costos, se clasifican en costos de producción, de administración, de financiamiento o financieros y de comercialización o mercadeo.

Para efectos del presente artículo se hace énfasis en los costos de producción, entendidos estos como “parte del valor de los productos elaborados, que se expresa en forma monetaria e incluye las inversiones en insumos consumidos y en la remuneración de la mano de obra”.

Importancia de los costos de producción

- Sirven de base para fijar precios de venta y para establecer políticas de comercialización del producto.
- Facilita la toma de decisiones administrativas, para determinar en qué cuentas se debe de actuar.
- Permite la valuación de inventarios.
- Facilita el control de la efectividad de las operaciones.
- Permite desarrollar mecanismos para planificar, controlar y minimizar los costos.
- Útiles para determinar las áreas de la empresa en la que deben agilizarse medidas de racionalización.
- Comparar el costo presupuestado, con el realmente generado.

Relación de los costos de producción con la productividad

La productividad es un elemento interno de toda empresa y es la “capacidad de incrementar rendimientos y/o reducir los costos por unidad de trabajo, unidad de superficie de tierra cultivada, equipo agrícola e industrial, manteniendo la calidad en un período determinado”.

Es necesario considerar que el concepto de productividad lleva implícito varios criterios: el mantener o mejorar la calidad de las actividades realizadas, disminuir los costos de producción por actividad, bajar los tiempos de operación, mejorar los ingresos y como consecuencia final mejorar el superávit de la empresa.

Para poder iniciar procesos de productividad en la empresa cafetalera, el conocimiento pleno de los costos de producción es clave. Estos constituyen la base para establecer objetivos que permitan planificar, controlar y minimizar su ejecución monetaria. La productividad permite a la empresa mayor competitividad.

Situación actual de los costos de producción

Derivado de los constantes incrementos en el valor del salario mínimo, se observa que el elemento con mayor repercusión en los costos de producción es, justamente, la mano de obra. Obsérvese la siguiente gráfica.

Al revisar los costos de producción en la actividad cafetalera, alrededor del 70% de los mismos corresponde a mano de obra y el restante 30% al valor de insumos utilizados en la actividad.

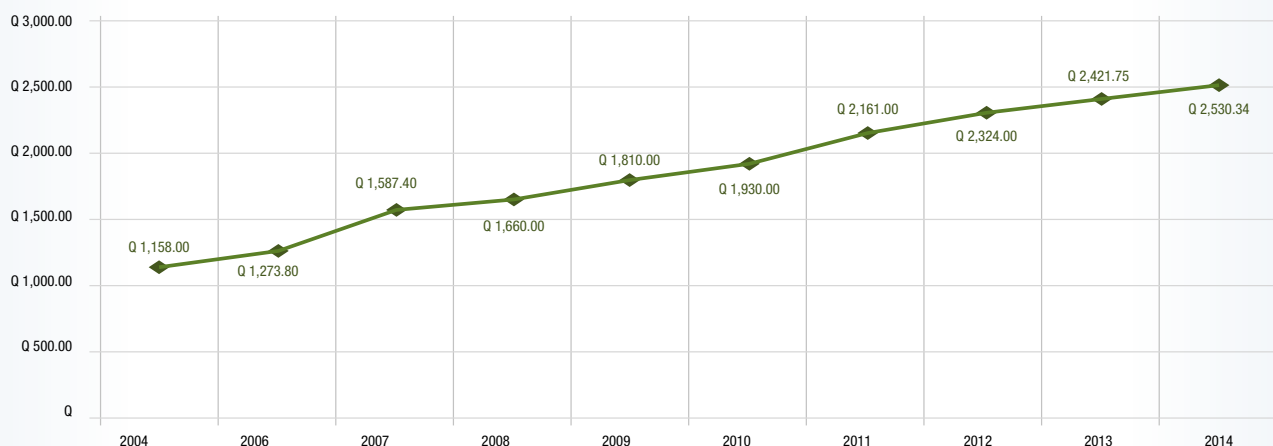
Acciones necesarias para iniciar procesos de productividad

El concepto de productividad debe concebirse a partir de dos enfoques, que deben ir unidos:

- **Productividad Tecnológica:** es la implementación de tecnología apropiada en las diferentes actividades agronómicas para incrementar la producción cafetalera por área: variedades recomendables, distanciamientos de siembra óptimos, programas adecuados de manejo de tejido, sombra, control de malezas, etc.
- **Productividad Económica:** resultado en términos monetarios, que permite obtener una rentabilidad que facilite las futuras inversiones en la unidad productiva cafetalera para la prosperidad de la empresa en su conjunto.

Para propiciar una efectiva gestión de los costos de producción, el caficultor debe analizar cuáles son los rubros más significativos e iniciar procesos de productividad para minimizar su impacto. Se requiere:

Gráfica 1: Evolución salario mínimo mensual, sector agrícola



En los últimos 10 años se ha tenido un incremento del 118%, tomando como base el salario mensual al 2004 (Q 1,158.00) en relación al pagado en el 2014 (Q 2,530.34). Esto repercute en la necesidad de mayor cantidad de “masa dineraria” para la producción.

1. Conocer la estructura de costos de la empresa para identificar las actividades e insumos que absorben más recursos e iniciar acciones en estos, para lograr su reducción. Debe analizarse la forma actual de realizar la actividad y su costo.

2. Evaluar las alternativas para realizar la actividad, considerando aquellas que mejoren los rendimientos e ingresos del colaborador, manteniendo o mejorando la calidad de la misma. Las alternativas a analizar, entre otras, pueden ser:
 - Maneras diferentes de aplicación de los productos.
 - Pagar por unidad de trabajo (quintal, manzana, cuerda, planta, etc.)
 - Entrega previa del producto en el lugar de aplicación.
 - Formas de asignación de áreas de trabajo (pantes, lotes, secciones, etc.).
3. Definir la forma de realizar la actividad y manera de pago de la alternativa elegida (tiempo, tarea, unidad), que permita reducir el costo actual.
4. Explicar a los colaboradores el beneficio mutuo (colaborador-empresa), que se logra al efectuar los trabajos bajo esta nueva modalidad. El éxito de la implementación del sistema de productividad, depende en gran parte del convencimiento de los mandos medios.
5. Implementar un programa de desarrollo y entrenamiento del recurso humano que facilite al colaborador la adopción de técnicas que permitan la correcta ejecución de las alternativas de productividad a realizar.
6. Iniciar la actividad con los colaboradores dispuestos a trabajar bajo la nueva modalidad. La experiencia de éstos facilitará que en el futuro el resto de personal se involucre.
7. La supervisión de la ejecución de las actividades debe orientarse a verificar que las mismas se desarrollen de acuerdo a lo demostrado y con la calidad requerida.
8. La evaluación y seguimiento debe orientarse a analizar las actividades ejecutadas para determinar sus resultados, implementando las correcciones necesarias.



Agradecemos
la preferencia de
Finca Kalibus - La Sierra
por los productos de

agrocentro®

agrocentro® 14 calle 3-01 zona 9 • 2381-2381 • ventas@agrocentro.info

Agua segura

En Guatemala, el 29.7% de los niños menores de cinco años, a nivel departamental, sufren episodios graves de diarrea, muchas veces a causa de agua contaminada.



El agua es un recurso muy importante para los seres vivos, es fuente de vida, sin ella no pueden vivir las plantas, animales, ni las personas. Se utiliza en diferentes actividades diarias, pero principalmente para beber, cocinar y mantener la higiene personal. El agua se ha convertido en un recurso escaso, debido al aumento de la población y el mal uso que se hace del mismo.

La concientización del uso adecuado del agua es una tarea importante, pues de ello depende garantizar la conservación de un recurso tan vital como este. Además del poco acceso al agua que tienen las personas, generalmente las fuentes disponibles de agua no tienen tratamiento y por lo tanto se encuentra contaminada.

La importancia del abordaje de este tema radica en que en Guatemala a nivel nacional el 22.5% de los niños menores de 5 años presentan episodios de diarrea y a nivel departamental hasta el 29.7% de prevalencia¹. Muchos de estos casos tienen como causa el consumo de agua contaminada o malos hábitos de higiene, lo que se convierte en un problema de salud pública. Ante la dificultad de disponer de agua potable para consumo humano, se utiliza el término Agua Segura, como el agua que no contiene bacterias ni microorganismos dañinos para la salud, y cuyo consumo, por lo tanto, no provoca enfermedades al ser humano.

Métodos de desinfección del agua

Existen varios métodos para tratar el agua y hacerla apta para consumo humano. Funcafé promueve los siguientes métodos: Hervido, desinfección con cloro, método SODIS y filtrado purificador.

1. Hervido: Es el método más antiguo para desinfectar el agua. El calor elimina los microorganismos, por ello es importante esperar hasta 5 minutos después de que salgan las burbujas de ebullición. Si el agua está muy sucia, debe filtrarse a través de una tela limpia para eliminar las impurezas visibles. Los pasos para hervir el agua son:

- a. Colocar el agua que desea consumir en una olla.
- b. Encender el fuego que utilizará y poner la olla en la llama.
- c. Dejar hervir el agua durante 5 minutos.
- d. Retirla de la llama y dejar que enfríe. Taparla.

2. Desinfección con cloro: Este es un método químico, se hace agregando unas gotas de cloro líquido al agua. El cloro elimina a la mayoría de los patógenos en 30 minutos. Los pasos para este tratamiento son:

- a. Colocar el agua a tratar en un recipiente.
- b. Agregar cloro líquido según sea la cantidad de agua a tratar.
 - Para 1 litro agregue 1 gota de cloro
 - Para 1 galón agregue 3 gotas de cloro
 - Para 4 galones agregue 12 gotas de cloro
 - Para 1 tonel agregue 4 tapitas de cloro

3. Método SODIS: Este es un método fácil y muy simple de hacer. Consiste en llenar de agua botellas plásticas transparentes y limpias, y exponerlas al sol. La temperatura y los rayos del sol eliminan la mayoría de los microorganismos que el agua pueda tener. Siga el siguiente procedimiento:

- a. Lavar bien las botellas de plástico transparente, debe tener tapa.
- b. Colar el agua con una manta limpia y fina para eliminar basuras y lodos.
- c. Llenar las botellas con agua a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y taparlas bien.
- d. Colocar las botellas donde reciban suficiente sol. Dejar las botellas durante 6 horas mínimo en días bien soleados y 2 días si está nublado.
- e. Recoger las botellas al finalizar el tiempo de exposición, dejar un tiempo para que enfríen y el agua estará lista para el consumo.

Recomendación: no utilizar botellas de agroquímicos, detergentes ni envases de productos no alimentarios.

¹ Fuente: ENSMI 2008/2009.

4. Filtro Purificador: hoy día existen en el mercado varios tipos, tamaños y marcas de filtros. En su mayoría son filtros que utilizan como material filtrante cerámica, plata coloidal y carbón activado. Los pasos para su uso son relativamente sencillos:
- Armar el filtro purificador.
 - Llenar de agua el recipiente superior.
 - Coloque la tapadera superior y espere que inicie la filtración por la unidad filtrante.

Es importante:

- Lavar los recipientes del filtro por lo menos una vez por semana.
- No presionar con fuerza la unidad filtrante, pues esta se puede quebrar.
- Lavar por lo menos cada 15 días la unidad filtrante.
- No utilice jabón para lavar la unidad filtrante únicamente con agua filtrada y un estropajo exclusivo para ello.

Cobertura

Durante el 2014 Funcafé capacitó en el manejo de Agua Segura y apoyó a 1,896 familias y 361 escuelas primarias en el área rural proveyéndoles de un filtro purificador de agua.

Resultados

El monitoreo a las familias reveló una disminución en un 65% de diarreas después de utilizar el filtro.

En promedio las familias disponen de 19 litros, y las escuelas de 38 litros de agua segura por día.

Durante los últimos años, han ocurrido fenómenos que han disminuido el recurso agua, así como el deterioro de la calidad, con graves consecuencias para la salud y la vida de todos. Es importante analizar de dónde viene el agua que consumimos, con cuánta contamos, cómo es su calidad y que estamos haciendo para cuidarla.

Gracias al agua podemos vivir, al igual que las plantas y los animales.

Para mayor información:

Tel: 2421-3760

info@funcafe.org • www.funcafe.org



Soluciones Analíticas
Agricultura • Industria • Ambiente

¡Las mejores Cales agrícolas!

IMERCA DOLOMITICA
50 Kgs. 108.7 Lbs.
50% Ca CO₃
40% Mg CO₃
CALIDAD EXPORTACION

CALIDAD Y SOLUCIÓN DESDE HACE 20 AÑOS

- Yeso Agrícola
- Cal Dolomítica
- Magnesita
- Mejorador Plus

70-30 / 60-40 / 50-50 / 30-70
(cal+yeso)

Contáctanos:
2416-2916

14 Av. 19-50 Condado El Naranjo, Bodega 23,
Ofibodegas San Sebastián Zona 4 de Mixco,
Ventas@solucionesanaliticas.com
www.solucionesanaliticas.com

Control químico de las cochinillas

*Los *Dysmicoccus cryptus* y *Geococcus coffea*, parásitos en las raíces del cafeto, son consideradas plagas de importancia económica y se constituyen en una limitante para la producción.*

Oscar Guillermo Campos Almengor*

*Coordinador Programa Manejo Integrado de Plagas

Cedicafé-Anacafé

Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.

La entomofauna que habita en el agro ecosistema cafetero es abundante en especies benéficas y dañinas para el cultivo. Entre el complejo de plagas que depredan el sistema radicular de los cafetos se encuentran los nematodos parasíticos de los géneros *Pratylenchus* y *Meloidogyne*, y las cochinillas *Dysmicoccus cryptus* (Hempel, 1918) Hemiptera: *Pseudococcidae* y *Geococcus coffeae*, siendo consideradas plagas de importancia económica pues representan una limitante para la producción.

En Guatemala, el daño causado por las cochinillas harinosas de la raíz del café, es conocido por los caficultores desde los años 60's y 70's. En los últimos años, se han reportado ataques alarmantes de cochinillas en fincas de la región suroccidental, provocando la muerte de cafetos en estado adulto y plantillas, así como de árboles jóvenes de sombra de varias especies de *Ingas*.

Aspectos biológicos

Esta especie puede poner más de 600 huevecillos en una sola postura, pasando por fases larvarias antes de ser adulto. De acuerdo a las condiciones ambientales, su ciclo de vida puede durar entre 30 y 60 días. Son insectos de talla muy pequeña, de forma ovalada y aplanada recubierta con una capa blanca cerosa de aspecto harinoso que la protege; en su estado adulto no llegan a medir más de 5 milímetros de largo.



Cochinillas en cuello de la raíz pivotante.

Daños

D. cryptus, conocida como cochinilla harinosa de la raíz pivotante, se adhiere al cuello de la raíz para succionar la savia de la planta, debilitándola y favoreciendo, a través de las heridas provocadas, el ingreso de agentes patógenos llegando a provocar su muerte. De acuerdo con las condiciones de textura, humedad y drenaje de los suelos, se localiza entre 0 y 40 centímetros de profundidad, concentrándose las mayores poblaciones entre 0 a 20 Cm.

Síntomas

Inicialmente, las plantas pueden presentar una apariencia normal, pero en la medida que el daño avanza, se tornan amarillentas, se presenta necrosis en el borde de las hojas, defoliación y caída de frutos. La sintomatología de plantas afectadas puede confundirse con deficiencias nutricionales y con el ataque de nematodos.

Control

Las acciones deben enfocarse en el marco del manejo integrado de plagas, considerando la inclusión de estrategias como: muestreo, plantas injertadas y control químico.

Muestreo

Su implementación permite conocer la distribución espacial y la delimitación de focos, evitando la aplicación generalizada de insecticidas. Además de buscar cochinillas, el muestreo también debe enfocarse en observar la presencia de hormigas, por la relación simbiótica existente entre éstas y las cochinillas.

Al observar plantas sospechosas (cloróticas) es recomendable muestrear los cafetos vecinos con apariencia sana. El tallo de las plantas jóvenes debe moverse en forma circular tratando de dejar libre el cuello de la raíz para poder observar la presencia de cochinillas y hormigas. En plantas mayores, con la ayuda de un machete recortado conocido como “cuta”, debe retirarse el suelo que cubre el cuello de la raíz a una profundidad de 10 centímetros para hacer las observaciones. Por ser hospederos de las cochinillas, es recomendable observar árboles de sombra y malezas.

Injertos

El propósito de usar porta injertos es proveer mayor anclaje a los cafetos, abundante sistema radicular para mejorar la extracción de nutrientes y mayor tolerancia al ataque de plagas del suelo.

Control químico

Considerando que las poblaciones son susceptibles a las variaciones de humedad, la época de aplicación resulta determinante para tener éxito en el programa de control. Las poblaciones son más abundantes en el periodo lluvioso junio-octubre, mientras que en la época seca, las poblaciones son poco perceptibles debido a la poca humedad existente en el suelo.

La aplicación de 300 centímetros cúbicos por cafeto de los caldos preparados con los insecticidas Diazinon en la dosis de 1.5 litros por 200 litros de agua; Lorsban (Clorpirifos) y Malathion, a razón de 1 litro por el mismo volumen de agua, ha dado buenos resultados en el control de la plaga.

Experiencia en la aplicación del control químico

En junio de 2014, se presentó en finca El Patrocio, El Palmar, Quetzaltenango, un caso de ataque severo de cochinillas harinosas de la pivotante de la raíz del cafeto, localizado en la Sección 22 Pacayal, cultivada con una plantilla de Sarchimor Coffea arábica L. de 2 años de edad cultivada en asocio con aguacate Persea americana L. variedad Booth-8, con una pérdida de cafetos superior al 10 %.



Clorosis generalizada observada el 25 de junio 2014 en la plantilla de Sarchimor de dos años causada por ataque severo de D. cryptus . Finca El Patrocio, El Palmar, Quetzaltenango.

Acciones implementadas

A través del muestreo, se detectaron varios focos con plantas cloróticas atacadas por cochinillas harinosas de la raíz pivotante, antracnosis y maduración anormal de frutos. El muestreo incluyó los árboles de aguacate, estableciéndose en estos la presencia de la plaga.

Control químico

Por el daño observado, se implementó un tratamiento de choque mediante 2 aplicaciones químicas, con intervalo de 30 días del insecticida organofosforado Diazinon 60 EC en la dosis de 1.5 litros de producto comercial en 200 litros de agua.

Forma de aplicación

Se aplicó una dosis de 300 centímetros cúbicos de la solución por cafeto, dirigida al cuello de la raíz pivotante y el área próxima a esta.

Para una incorporación inmediata del caldo químico, se realizó un plateo para evitar que la hojarasca limitara su acción. Se utilizó equipo de mochila manual debidamente calibrado.

Resultados

Dos semanas después de la primera aplicación se observaron signos positivos de recuperación. Después de la segunda aplicación del insecticida, las plantas se recuperaron totalmente manifestando vigor y brillo foliar.

Las imágenes evidencian la efectividad del programa de control químico de *D. cryptus*. Se observa la recuperación de las plantaciones de Sarchimor y aguacate.

Recomendaciones

Para evitar la muerte de cafetos por ataque de cochinillas, se sugiere la implementación de un programa de manejo integrado, considerando muestreos periódicos de las plantaciones que permitan detectar en forma temprana la presencia de la plaga y combatirla de manera eficaz y oportuna. No perder de vista que el programa de control químico también debe enfocarse a combatir a las hormigas, ya que estas contribuyen a la dispersión de la plaga.

La presencia en las plantaciones de síntomas de deficiencias nutricionales pueden confundirse con el ataque de cochinillas, razón por la que además de la toma de muestras foliares para su análisis en el laboratorio, es aconsejable muestrear el sistema radicular de la planta para tener un diagnóstico más completo que permita establecer de manera precisa las causas responsables de la sintomatología observada.



*Las imágenes evidencian la efectividad del programa de control químico de *D. cryptus*. Se observa la recuperación de las plantaciones de Sarchimor y aguacate.*

Incertidumbre marca el mercado

Brasil: La producción de café para la temporada 2015/16 se ve tan incierta como la de 2014/15 debido a la sequia

■ Esther Eskenasy - Analista de Mercado de Anacafé

Los precios del café en el contrato C, que sirve de referencia para 20 países entre los que se encuentra Guatemala y Brasil, han fluctuado desde el mes de agosto en un rango de US\$ 163.50 a US\$ 225.50 para entrega diciembre 2014.

Grafica 1. El comportamiento mensual de los precios del café en el contrato C desde diciembre 1979 hasta octubre 2014



Durante el 2013, el café fue la segunda materia prima más devaluada del planeta y durante el 2014 el mercado se ha regido por circunstancias muy volátiles debido a la incertidumbre del clima en Brasil, condiciones macros e inestabilidad política en el medio oriente. Los inversionistas han preferido en este periodo trasladarse a monedas en lugar de permanecer activos en las materias primas con excepción del mercado de café donde han participado en los dos lados del mercado.

Durante el mes de octubre los precios rompieron a nuevos altos de 30 meses. Todos los avances del mercado arriba del nivel de 204.00 han encontrado gran cantidad de ventas de origen.

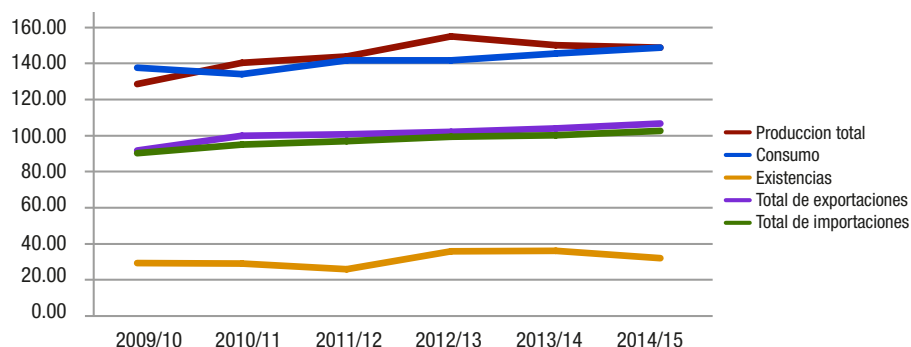
Oferta de café en Estados Unidos

Durante el mes de agosto, la Asociación de Café Verde de Estados Unidos reportó que las existencias de café en bodegas de Estados Unidos totalizaban 6,038,503 sacos de 60 kilos.

Desde el mes de julio, las existencias se encuentran por encima de 6 millones de sacos, esta cifra no se veía desde abril del 2005, confirmando las grandes cantidades de café que siguen fluyendo por parte de Brasil lo que ha permitido que los consumidores tengan cubiertas sus necesidades en el corto plazo.

Oferta y demanda de café - El Departamento de Agricultura de Estados Unidos estimó la demanda de café a nivel global para la temporada 2014/15 en 147.7 millones de sacos contra una producción de 148.7 millones de sacos comparado a 150.15 millones producidos en el 2013/14 y 145.6 millones consumidos. Estas cifras tienen que ser revisadas en el mes de diciembre.

Gráfica 2. Oferta y demanda global de café según el USDA desde cosecha 2009/10 hasta cosecha 2014/15 (oct/sep)



Fuente: USDA junio 2014.

La Organización Internacional del Café (OIC) reportó el 30 de septiembre que las exportaciones de café a todos los destinos para el periodo de octubre 2013 al mes de agosto del 2014 totalizó 101.04 millones de sacos de 60 kilos, comparado a 103.10 millones de sacos exportados durante el mismo periodo la temporada pasada, lo que representa una baja de 2%. Durante el periodo, de 11 meses, Brasil, Colombia y Vietnam incrementaron las exportaciones en 6.96 millones de sacos de 60 kilos, neutralizando la baja de 7.89 millones de sacos que han experimentado otros países productores, especialmente Indonesia con 4.63 millones de sacos, mientras México y Centroamérica han descendido más de dos millones de sacos durante el periodo.

Principales países productores

Brasil - El principal productor y exportador de café en el mundo fue afectado a inicios de año por la peor sequía de varias décadas dejando al mercado en el limbo ya que las condiciones secas que experimentaron las principales regiones productoras ocurrieron después del principal periodo de floración.

La sequía ocurrió también cuando los precios experimentaban la peor baja de cinco años y las condiciones más altas de sobreventa de más de tres décadas porque Brasil y el mundo

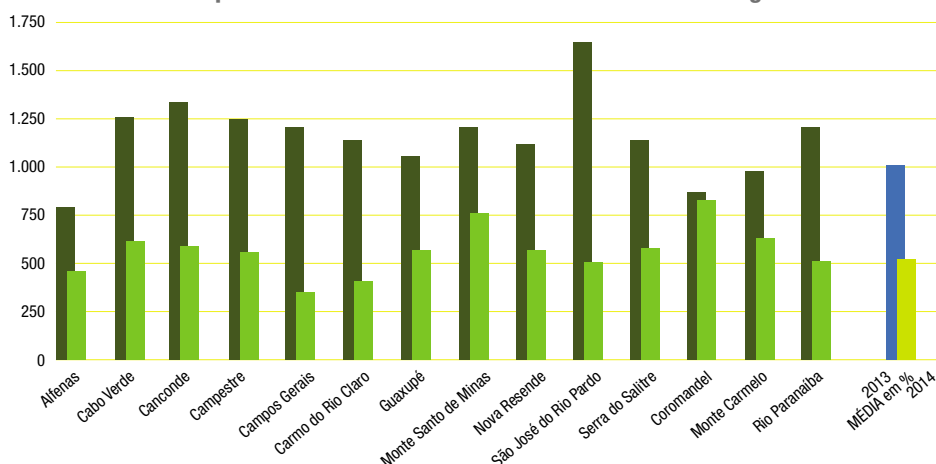
entero anticipaban una abundante cosecha estimada por varias fuentes de la industria en más de 60 millones de sacos.

Después de la falta de lluvias a inicios de año, las lluvias han sido irregulares para causar una floración óptima de los cafetales para la temporada 2015/16. La producción de la temporada 2014/15 ha sido estimada preliminarmente en un promedio de 47 a 49 millones de sacos comparado a un promedio de 50 a 53 millones de sacos producidos para la temporada 2013/14.

La temporada 2015/16 ha sido estimada preliminarmente en un rango desde 40 hasta 53 millones de sacos basados en las lluvias irregulares según estimaciones de fuentes de la industria. La agencia gubernamental Compañía Nacional de Abastecimiento (Conab) estimó en septiembre que debido a la sequía a inicios de año la producción de la temporada 2014/15 será de 45.1 millones de sacos y la de la temporada 2015/16 de 48.83 millones de sacos.

El mercado se cotiza con extremo nerviosismo debido a que no se han materializado las lluvias que se anticipaban para la primera parte de octubre y las condiciones secas pueden continuar hasta el 18 de octubre. Se estima que hasta que la cosecha 2015/16 se levante se conocerá el verdadero impacto de la sequía en la producción.

Gráfica 3. Cooxupe – lluvias acumuladas desde enero 2013 hasta agosto del 2014.



El consejo de exportadores de café - Cecafe estima que Brasil exportará un total de 34 a 35 millones de sacos para la temporada 2014/15, el país ha tomado ventaja de la reciente caída del Real para liberar existencias en el mercado.

El consumo anual de café se estima en 20 millones de sacos anuales. Euromonitor International reportó recientemente que los consumidores se están pasando al consumo de café tostado y molido donde se utiliza la variedad de café arábica. Euromonitor estima que el consumo en Brasil crecerá 20% durante el periodo del 2013 al 2018, mientras durante el mismo periodo el consumo crecerá solo 5% en Estados Unidos. Durante el 2014 se estimó un crecimiento de 4.7% a pesar de la sequía.

Colombia - La Federación Nacional de Cafeteros revisó la producción de 11.5 a 12.0 millones de sacos de 60 kilos para el año calendario 2014/15 comparado a 10.9 millones de sacos producidos en el 2013/14. Colombia dijo que para el 2015/16 puede producir hasta 13 millones de sacos gracias a clima favorable y al programa de renovación de cafetales por medio del cual se sembraron 3 billones de plantas nuevas de café. La producción de Colombia se ha recuperado de los efectos de la roya.

La cadena de tiendas Starbucks abrió su primera tienda de café donde se utilizara solo café regional de Colombia.

Centroamérica y México - La región se recupera lentamente de los estragos de la roya. Recientemente, tres países: El Salvador, Honduras y Guatemala experimentaron condiciones secas en el corredor seco debido a que se extendió la canícula durante el mes de agosto pero el daño a la producción ha sido mínimo. La sequía ha impactado la producción de maíz y frijol y terminado el periodo de lluvias, miles de familias pueden sufrir de escases de alimentos. Durante la temporada 2013/14 los países más afectados por la roya han sido El Salvador, México y Guatemala. Fuentes de la industria estiman que la región puede recuperarse hasta en 1 millón de sacos durante la temporada 2014/15. En Honduras se anticipa un incremento en la producción de 500,000 a 600,000 sacos debido a la siembra de nuevas plantaciones, mientras el resto de países hace todos los esfuerzos para controlarla.

Vietnam - Después de un periodo de baja, las exportaciones se han recuperado por encima de los niveles del año pasado. Las más recientes estimaciones indican que la producción de la temporada 2013/14, que finaliza el 30 de septiembre, está en un rango de 26.6 a 28.5 millones de sacos. Vietnam es el principal productor de café robustas en el mundo.

El precio de la libra de café robustas se ha cotizado establemente en los últimos tres meses en un rango de US\$ 0.88 centavos Lb. a US\$ 0.98 centavos Lb. La Asociación Vietnamita de café y cacao estimo en septiembre que la producción de la temporada 2014/15 será de 25 millones de sacos debido al envejecimiento de 20% de las plantaciones y porque muchos productores se están trasladando a la producción de pimienta. Fuentes de la industria reportan que las existencias de Vietnam son de aproximadamente 3% de la producción lo que equivale a menos de 800,000 de sacos.

La industria se sigue consolidando

El 26 de agosto, la cadena de restaurantes de comida rápida Burger King anunció que hizo un acuerdo para comprar la cadena de tiendas de donas y café Tim Hortons (TH), basada en Ontario, Canadá. La Cadena de noticias CNN informó que se pagarán US\$ 11.4 billones para completar la transacción.

Burger King trasladará sus operaciones a Canadá. TH dijo que no cambiará nada, en los más de 4,646 restaurantes de los cuales 3,630 están en Canadá, 866 en Estados Unidos y 50 en el Golfo Pérsico.

Burger King en el 2013, era propietario de 13,000 restaurantes en 79 países. Las tiendas son operadas por medio de franquicias y subfranquicias.

El Rabobank estima que a partir del mes de noviembre los principales tostadores pudieran incrementar el precio a los consumidores para ajustarse al alza más reciente.

Conclusión

La industria permanece cautelosa durante este periodo de gran volatilidad ya que a pesar de la sequía los más recientes reportes indican que Brasil exportara una cifra cercana a los 36 millones de sacos durante la temporada 2013/14.

El mes de entrega inmediata tiene soporte en 180.00 y resistencia en 215.00, 225.50 y 230.00.

La diferencia entre café arábica y robusta se ha estabilizado en un rango de US\$ 0.80 centavos a US\$ 1.15 centavos la libra.

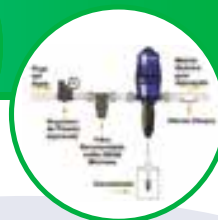
Los productores deben de mantener un patrón de ventas escalonadas para promediar sus resultados y en caso que las condiciones de sequía se agraven en Brasil empezar a contemplar estrategias de venta para la temporada 2015/16.

Inyector de Fertilizantes

EXCELENTE HERRAMIENTA PARA VIVEROS

VENTAJAS:

- Trabajan de forma hidráulica y son proporcionales, muy precisos.
- Diferentes caudales.
- **IDEAL PARA:** fertilizantes, fungicidas, alguicidas, ácidos, desinfectantes y para cualquier producto líquido o soluble.
- Fácil de instalar y operar.
- No requiere electricidad o aire.
- Fácil de ajustar.
- Mezcla homogénea.
- Materiales de alta calidad y durabilidad.

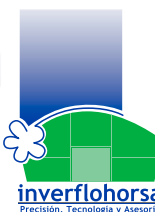


Síguenos



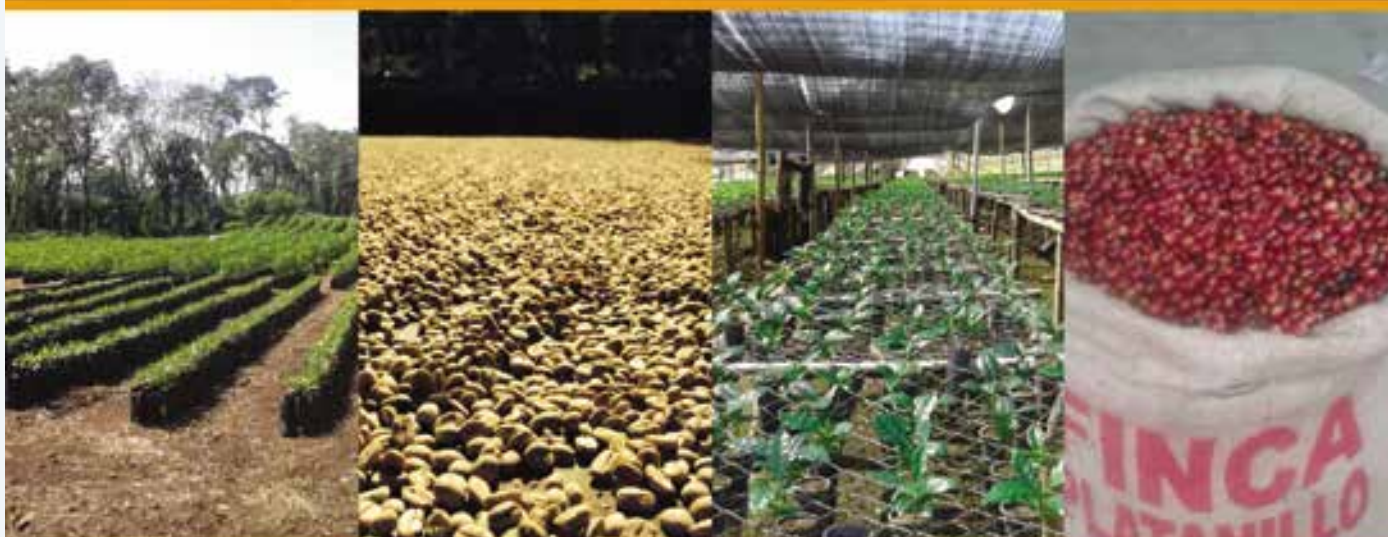
1era. Avenida 2-51 zona 1
Boca del Monte - Bodega #14
Guatemala, Centro América
PBX: (502) 2448-9099

www.inverflohors.com
info@inverflohors.com



Haga fácil su fertilización, hágalo en menores cantidades, todo el tiempo, utilizando los mejores fertilizantes del mercado.

Plantaciones el Tesoro, S.A.



Venta de semilla:

- * Icatu (resistente al roya)
- * Sarchimor (resistente a la roya)
- * Robusta
- * Maragogipe
- * Pacamara

Venta de Almacigos de:

- * Tubete variedad Icatu
- * Almacigos de Hule RRIM-600 y PB260
- * Forestales

0 av. 1-31 zona 6, Los Alamos San Miguel Petapa, Guatemala
Tels. (502) 2327-5900 - 5315-0019 - 5806-8614 - 5527-6210 - 3009-0531
luis@grupocatesco.com

Eligen nuevas autoridades de Anacafé



Miguel Medina (al centro) asume la presidencia de Anacafé y Alejandro Keller la vicepresidencia.

En el marco de la Junta General Ordinaria celebrada el martes 18 de noviembre, en la sede central de la Asociación Nacional del Café -Anacafé- en la que participaron caficultores representantes de diversas asociaciones y cooperativas provenientes de todo el país, se realizó la elección de ocho nuevos integrantes de la Junta Directiva del período 2014/2016.

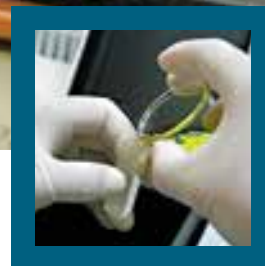
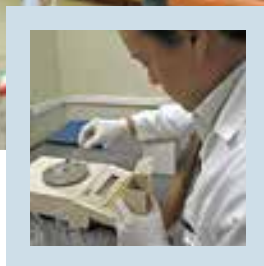
Para conformar la Junta Directiva fueron elegidos por los miembros de la Asamblea los caficultores: Sergio Mariano Aycinena Lainfiesta, Miguel Antonio Medina Godoy, Juan Diego de la Cerda Bianchi, Dulce María Ralda Villadeleón, Ricardo Arenas Menes, Diter Alejandro Keller Bock, Luis Felipe Guzman Asturias y Ruben Darío Pacay Chocó. Por votación los miembros de la Junta Directiva, fueron electos Miguel Medina, como Presidente y Alejandro Keller como Vicepresidente de Anacafé, ambos reconocidos por su trayectoria en el sector caficultor.

Durante su discurso Miguel Medina reiteró que Anacafé seguirá trabajando en estrategias que busquen el desarrollo sostenible del cultivo del café, la aplicación de nuevas plataformas de promoción nacional e internacional, el uso de la inteligencia de mercado y el fortalecimiento institucional. “Para esto también se requiere el compromiso de los diferentes actores de la cadena productiva del café, de manera que nosotros, los caficultores, seamos el motor y el motivo de la Asociación”, enfatizó Medina.

La Junta Directiva de Anacafé está conformada por 20 representantes de diferentes organizaciones de caficultores del país y es la máxima autoridad de la Asociación.



Ayudando a **Incrementar** su productividad



Desde la **semilla** hasta la **taza**

En los laboratorios de Plantas y Aguas, Suelos y Protección Vegetal de ANALAB, podemos asesorarle durante todo el proceso de producción para mejorar la productividad y calidad del café.

Para obtener más información sobre las tarifas y procedimientos, visite nuestra página de Internet **www.anacafe.org** o visite nuestras oficinas centrales.

