



MEMORIA DE **LABORES** 2021 - 2022



MEMORIA DE **LABORES** 2021 - 2022

CONTENIDO



4	Junta Directiva 2021-2022
6	Carta del Presidente
10	Breve historia de Anacafé
12	Servicios Al Caficultor
13	Análisis de Mercado
22	Cedicafé y Sostenibilidad
22	• Centro de Investigaciones en Café - Cedicafé
37	• Ambiente
48	• Calidad, Poscosecha y Competitividad
68	• Sistema de Información Geográfica de Anacafé (GIS)
71	• Café Orgánico, Sellos y Certificaciones
76	Digitalización de documentos para Exportación
78	Fortalecimiento Organizacional
87	Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas – Analab
91	Laboratorio de Catación
104	Tostaduría
105	Transferencia de Tecnología

132 Mercadeo y Promoción

133	Acceso a Mercados
136	Posicionamiento Guatemalan Coffees
138	Promoción Internacional
143	Promoción Nacional y Consumo Interno
148	Stand Aeropuerto de los Cafés de Guatemala
149	Subastas Internacionales

158 Liderazgo Institucional

159	Congreso de la Caficultura 2022 – Edición 31
162	Convención de Consejeros Comerciales en Guatemala
164	Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café
165	Exportaciones del Café de Guatemala
169	Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural – Funcafé
173	Mesas de Enlace
174	Políticas para el sector café
176	Proyectos de Cooperación
183	Transferencia de Tecnología

Junta Directiva 2021 – 2022

Presidente

Juan Luis Barrios Ortega

Vicepresidente

José Tulio González Escamilla

Directores Propietarios

Guillermo Sánchez Ayau
Gerardo Flores Castañeda
Luis Gálvez Capilla
Teodoro Engelhardt Ortega
Marco Antonio Az Alonzo
Héctor Israel Cu Pop
Samy López García
Guadalupe Alberto Reyes Aguilar*

Directores Suplentes

Luis Enrique Valdés Martínez
Armando Soto Estrada
Jovita Castillo de Ortiz
Jaime Freire Bernat
Adolfo Boppel Archila
Karl Heinrich Ufer Gil
Emilio de León Ventura
Selvin Omar Guerra Martínez
Ciriaco Pirique Raguay
Gabriela Delgado Stubbs

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

* En julio 2022, sustituyó a Ricardo Arenas Menes.



Sentados, de izquierda a derecha:

1. Jaime Freire Bernat
2. Samy López García
3. Teodoro Engelhardt Ortega
4. Guillermo Sánchez Ayau
5. Juan Luis Barrios Ortega, **Presidente**
6. José Tulio González Escamilla, **Vicepresidente**
7. Ricardo Arenas Menes*
8. Luis Gálvez Capilla
9. Marco Antonio Az Alonzo
10. Héctor Israel Cu Pop

De pie, de izquierda a derecha:

1. Luisa Fernanda Correa Mancía, **Secretaria de Junta Directiva y Gerente General**
2. Luis Enrique Valdés Martínez
3. Karl Heinrich Ufer Gil
4. Ciriaco Pirique Raguay
5. Adolfo Boppel Archila
6. Jovita Castillo de Ortiz
7. Armando Soto Estrada
8. Gabriela Delgado Stubbs
9. Emilio de León Ventura

* Sustituido en julio 2022 por Guadalupe Alberto Reyes Aguilar.

Carta del presidente

Juan Luis Barrios a los productores de café.

A todos los productores de café de Guatemala:

En esta oportunidad en que me dirijo por última vez como presidente de esta distinguida Asociación, les comparto que no puedo imaginar un mayor honor que haber sido elegido para tan importante cargo. Así como la responsabilidad fue alta, también lo fue el compromiso que asumí desde el primer momento. Deseo aprovechar esta oportunidad para compartir, en grandes líneas, las iniciativas y estrategias que se implementaron en este periodo.

El café de Guatemala ha tenido como principal destino el mercado norteamericano, que en este ejercicio cafetero 2021-2022 importó el 52% de la cosecha guatemalteca. El 44% a Estados Unidos de América y 8% a Canadá.

Este año cafetalero se exportaron 4.33 millones de quintales de café oro (3.32 millones de sacos de 60 kg) equivalentes a US\$1,136,175,862. Según datos del Banco de Guatemala -Banguat- a agosto 2022, el café vuelve a ser el producto agroindustrial más importante en las exportaciones de Guatemala y el 2º más importante del total de exportaciones.

Desde su fundación en 1960, Anacafé trabaja con el objetivo de velar por los intereses de los productores de café del país, cimentando las bases para convertirse en un modelo a nivel mundial, promoviendo el desarrollo a través del cultivo del café y creando estrategias que han logrado el reconocimiento internacional.

Tomando esta responsabilidad como referente, el eje central del plan de trabajo se fundamentó en el dinamismo y la innovación. Desde el año 2021, Anacafé inició la implementación del Programa Rentabilidad Sustentable del Sector Café Guatemala. Se migró de un departamento de Asistencia Técnica a uno de Transferencia de Tecnología, lo que permite ampliar la cobertura de atención de la Asociación, y sobre todo el impacto en la rentabilidad de los productores. Desde la implementación del programa se han realizado 5,162 diagnósticos en unidades productivas para la identificación de una línea base con la finalidad de transformar las unidades productivas en empresas cafetaleras rentables y competitivas.

Como parte del plan de trabajo se implementaron desde el año pasado las Mesas de Enlace; un espacio para dialogar y articular acciones en beneficio de la caficultura. En cada región, estos espacios son coordinados por la alta dirección con el acompañamiento de directores de Anacafé; nos reunimos con pequeños, medianos y grandes productores individuales de café, incluyendo a organizaciones cafetaleras como las cooperativas. En las dos reuniones que se tuvo en cada región este año, se tocaron varios temas, destacando el seguimiento a los temas planteados en 2021 como la Guía de Exportación, avances en la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable, la tecnología al servicio de la caficultura, la activación del nuevo posicionamiento y nueva imagen de Guatemalan Coffees, las subastas y competencias regionales, la actualización del fideicomiso del café y otras fuentes de financiamiento a disposición del productor, entre varios otros temas.



La posición privilegiada que el café de Guatemala ha ganado hasta ahora en los mercados sólo se mantendrá si, como se ha hecho con los últimos años, los caficultores continuamos apostando a la calidad basada en buenas prácticas agronómicas, ahora amarradas al Programa de Rentabilidad Sustentable, buenas prácticas de cosecha y post-cosecha, buenos procesos de trilla para dar tazas limpias, y por supuesto con cumplimiento de contratos. Es indispensable continuar innovando con el uso de tecnología con las herramientas que tenemos a disposición gratuita para los caficultores, como el Coffee Search System para el apoyo en el mercadeo de nuestros cafés. Esta última nos ayuda alcanzar nuevos mercados, y así diversificar nuestra cartera de clientes en un mundo políticamente más complejo.

Manteniendo los valores de dinamismo e innovación, Anacafé continúa trabajando y apoyando la transferencia de tecnología y conocimiento para que el caficultor

cuenta con las herramientas necesarias para mantener la calidad y productividad de su cultivo. Este año se lanzó CoffeeTech, cuyo objetivo consiste en digitalizar y automatizar información de fuentes confiables para satisfacer las demandas de la cadena de valor. Esta iniciativa está integrada por un conglomerado de servicios web y aplicaciones móviles, diseñadas para proveer soluciones efectivas y oportunas para los productores de Guatemala, entre las que se mencionan el Coffee Search System, Coffee Cloud, Mejor Suelo-Mejor Café, Portal Meteorológico, El Cafetal Radio y Coffee Shops GT.

Analab continúa posicionándose como un laboratorio líder en el ámbito nacional y regional. Con el objetivo de incrementar su eficiencia y productividad, este año se realizaron inversiones para la automatización de procesos y ampliación de la capacidad instalada con equipos tecnológicos de vanguardia. Siguiendo con el valor de calidad de servicio al productor, se remodelaron y adecuaron las instalaciones del laboratorio para aumentar la satisfacción del cliente en general.

Desde su creación, a través del Centro de Investigaciones en Café -Cedicafé-, Anacafé ha sido un pilar en la investigación, con el objetivo de implementar innovaciones y ajustes de tecnología. Este año destacan las investigaciones relacionadas con el cultivo de café robusta (*Coffea canephora*) y la implementación de sistemas de riego y fertirriego, las cuales buscan reducir el impacto del cambio climático en el cultivo de café, permitiendo aumentar la productividad del sector en áreas de vulnerabilidad.

Las publicaciones representan la fase culminante del desarrollo de una investigación. Adicional a los boletines técnicos y reportes meteorológicos que ya se publican y comparten de forma periódica en nuestras plataformas de comunicación, este año destaca la publicación de la Guía para la Elaboración de Viveros y la Guía para la Implementación de Biofábricas, que se complementarán con la Guía de Mecanización, la Guía de Lombricompost y la Guía de Microorganismos que están en proceso final de publicación.

Después de 2 años alejados por la coyuntura del COVID-19, este año se marcó el regreso paulatino a los eventos presenciales en nuestra Asociación. En agosto se llevó a cabo el 31 Congreso de la Caficultura, al que asistieron más de 1,200 personas al edificio central, más de 2,300 en los 36 puntos de retransmisión en vivo en todo el país, e innumerables personas que siguieron el evento a través de nuestros canales en YouTube y Facebook. Contamos con la presencia de funcionarios de alto nivel, representantes del cuerpo diplomático acreditado en el país, representantes de la caficultura regional y productores del grano de toda Guatemala. La temática general giró en torno a la sostenibilidad económica, social y ambiental del cultivo con el lema “Rentabilidad Sustentable”.

En el caso del programa de Competencias Regionales y Nacionales de Café, por quinto año incluyó dos categorías más: Otros Especiales y Procesos. Con ello, se logró tener más amplitud en búsqueda, selección, inclusión y reconocimiento de unidades productivas que proyectan su calidad a partir de la diferenciación de variedades y/o procesos de especialidad. Este año se lanzó la primera competencia nacional de cafés Robustas Finos y la de Cafés Orgánicos para continuar cimentando el dinamismo y la vanguardia de la caficultura guatemalteca. Estas competencias buscan ser una herramienta de identificación y promoción de estos cafés al reconocer el esfuerzo de los caficultores por producir cafés diferenciados de calidad.

Con el objetivo de brindar oportunidades de promoción y acceso a mercado a más productores de café de Guatemala, Anacafé implementó en el año 2021 una nueva subasta de café llamada One of a Kind. En esta segunda edición de la subasta, Anacafé trabajó en coordinación con la Alianza para la Excelencia del Café -ACE- (por sus siglas en inglés) a través de su programa PCA (Private Collection Auction) con el objetivo de ampliar las oportunidades de mercado de los cafés ganadores. Se logró superar los US\$45,000 en precio total de venta de los 15 lotes de cafés subastados, obteniendo un precio promedio de US\$7.09/lb.

En el caso de la subasta Cup of Excellence, que se organiza en coordinación con ACE, este año se obtuvo un precio promedio récord para Guatemala de US\$31.59/lb. de los 30 lotes de café subastados. Otro logro de esta edición fue que el lote al que más bajo se vendió fue US\$15.00/lb que es el más alto de la historia de esta subasta internacional.

Anacafé continúa comprometido en ampliar la ruta hacia el mercado internacional especializado de café a través de estas plataformas electrónicas incentivando la mejora continua en la competitividad y calidad del grano guatemalteco, y en descubrir y posicionar nuevos perfiles de taza. Estas complementan parte de la estrategia de Promoción Internacional y Posicionamiento de los Cafés de Guatemala que es la participación protagónica en las principales ferias internacionales como la Specialty Coffee Expo de Estados Unidos de América celebrada en Boston en abril del 2022.

Siempre buscando la vanguardia, en enero Guatemalan Coffees fue parte de la primera edición de “World of Coffee Dubai 2022” que se desarrolló en el Dubai Exhibition Center en paralelo al evento mundial Expo 2020 Dubai. WOC Dubai fue la primera feria internacional dedicada únicamente al café en Emiratos Árabes Unidos, y se aprovechó tener la primera participación de los cafés de Guatemala en esa región, ya que es un mercado con potencial de crecimiento para la industria del café de especialidad. Guatemala fue el único país latinoamericano con un stand institucional en este evento, lo cual ayudó a impulsar el posicionamiento de nuestros cafés.

Como punto a destacar, a través de la marca Guatemalan Coffees, fuimos el país anfitrión (Portrait Country) en la Expo Café Chile y en World of Coffee Milán (Italia), donde se logró gestionar un espacio privilegiado al ingreso de la feria y tener presencia de marca en todos los materiales de comunicación del evento. También se llevaron a cabo distintas actividades de activación de la marca, incluyendo bebidas innovadoras como el cold brew tonic para conectar al consumidor con el nuevo posicionamiento.

En el ámbito del posicionamiento de la caficultura en política nacional se ha trabajado para cambiar la imagen, de una de un sector débil con poco futuro, al lugar que nos merecemos como el motor del desarrollo rural integral del país. Además de mejorar las relaciones con los medios de comunicación nacional e internacional, es importante indicar nuestra incidencia sectorial al consolidar las relaciones con otros sectores e instituciones. Se continuó el trabajo interinstitucional con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, el Ministerio de Relaciones Exteriores, el Ministerio de Economía, el Instituto Guatemalteco de Turismo -Inguat-, y con otras entidades internacionales cuyas actividades están ligadas con nuestro sector como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura -FAO-.

En la presente Memoria de Labores conocerán en detalle las actividades y metas alcanzadas a través de datos de impacto presentadas en este resumen.

Dejo la Directiva con la confianza 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 hacer frente a los retos que aún tenemos por delante.

Quiero expresar mi agradecimiento a los miembros de la Junta Directiva y a la Gerencia General quienes me acompañaron en este emocionante trayecto. También deseo agradecer a cada uno de las más de 125,000 familias caficultoras, productoras del mejor café del mundo, a quienes debemos nuestro trabajo y compromiso.

Insto a cada uno de nosotros, sin exclusión alguna, a trabajar juntos en forma propositiva, alegre, dinámica, innovadora y marcando tendencias para fortalecer al gremio y cumplir con nuestra responsabilidad nacional, logrando así que “si el café está bien, Guatemala está bien”.



Juan Luis Barrios

Presidente

Asociación Nacional del Café -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 62 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.

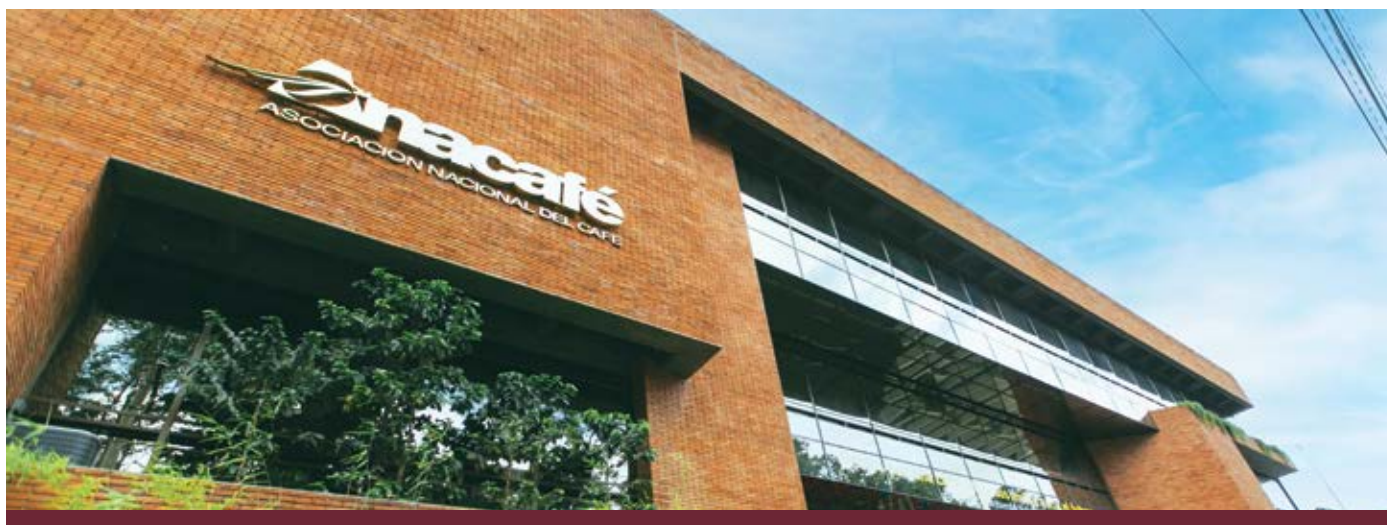
Valores

- **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



Análisis de Mercado

Antecedentes

Los precios del café en el contrato C cerraron el año cafetero al 30 de septiembre del 2022 en USD 221.55 por quintal oro ex dock NY comparado a USD 194.00 al 30 de septiembre del 2021 con un alza de 14%. El café se cotizó establemente en un rango de 191.30 a 260.45. Los precios tocaron nuevos altos de 11 años, rompiendo resistencia en 215.00 y 235.00.

El mercado se cotizó con menor volumen, la volatilidad se redujo como resultado de la incertidumbre climática, menor oferta global de café, tensiones geopolíticas, incremento de costos de producción, factores macroeconómicos que favorecieron la inversión en dólares, además de distorsiones en la cadena de suministros como poca disponibilidad de contenedores y bodegas, cancelación de embarques y servicios ferroviarios por el incremento de fletes.

La producción y exportaciones de café por parte de varios orígenes en Sudamérica, Centroamérica y África se redujo por clima adverso, incremento de costos de fertilizantes, insumos, menor disponibilidad de mano de obra y factores políticos.

El crecimiento de la economía global después de la pandemia fue frenado por temores inflacionarios y de recesión por el conflicto entre Rusia y Ucrania que se intensificó a partir del mes de febrero. Según el Fondo Monetario Internacional, la economía global creció 6.1% en el 2021 y bajará a 3.2% durante el 2022. El Banco de Guatemala estimó que la economía creció 8% en el 2021 y que crecerá 3.4% en el 2022. El FMI proyectó que la economía de Guatemala crecerá 4% en el 2022.

Comportamiento mensual de los precios del café

en Contrato C en cts./lb ex dock Nueva York al 30 de septiembre de 2022





Clima adverso e incremento de los precios del petróleo y el gas causaron que el índice de materias primas se incrementara por mayor demanda e inflación causada por el conflicto entre Rusia y Ucrania, mientras la participación en los mercados de acciones disminuyó.

Gráfica comparativa mensual del Dow Jones
vs. el índice de materias primas CRB al 30 de septiembre del 2022



El precio del barril de petróleo tocó brevemente USD 130.00 durante el mes de febrero, nuevo alto desde el 2008. Sin embargo, los precios retrocedieron dado que la OPEC incrementó la producción a 80 millones de barriles mensuales durante los meses de abril, junio, julio y agosto para satisfacer la demanda debido a las sanciones impuestas a Rusia. El incremento de fletes causó distorsiones en la cadena de suministros.

Precios del barril de petróleo

cierran el año cafetero en 80 USD el barril en el NYMEX con alza de 6.66%.



La pandemia y sus efectos

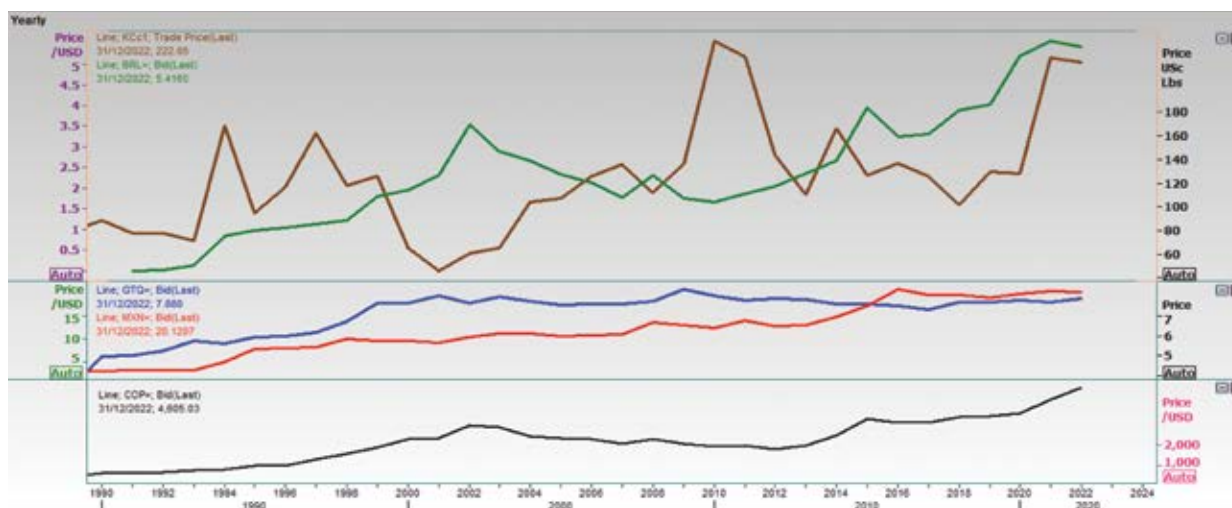
- La variante del Ómicron, la última ola de COVID-19 y su propagación durante la primera parte del año cafetero causaron distorsiones en la cadena de suministros por la cancelación de vuelos y embarques.
- En la segunda parte, fueron levantadas las restricciones de viaje en muchos países. Los países asiáticos fueron los últimos en quitar las restricciones de COVID-19 a locales y extranjeros.
- La Organización Mundial de la Salud dijo que la pandemia ha terminado.
- Se estima que 625 millones de personas en el mundo sufrieron de contagio y se creó un nuevo orden mundial que afectó las relaciones comerciales entre países y como resultado se incrementó la demanda de fertilizantes y de alimentos.

El dólar se fortaleció al nivel más alto de 20 años, subiendo más del 17%. Los inversionistas compraron dólares por el incremento de las tasas de interés, la economía fuerte en Estados Unidos e incertidumbre geopolítica por la guerra entre Rusia y Ucrania. La firmeza del dólar encarece el valor del café.

Dólar vs. 1 Euro gráfica comparativa



Gráfica comparativa del Contrato C vs. el real brasileño, peso mexicano, quetzal y peso colombiano



- El contrato C cerró en USD 221.55 vs. 194.00
- El real brasileño cerró en 5.40 vs. 5.47
- El quetzal cerró en 7.88 vs. 7.73
- El peso mexicano cerró en 20.14 vs. 20.63. En alza 2.4%
- El peso colombiano cerró en 4,600 pesos vs 3,760. Se devaluó 18.3%

Actualización de países productores

Brasil

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos estimó la cosecha 2021-22 que corre de julio a junio en 58.1 millones de sacos de 60 kilos; 11.8 millones de sacos debajo de lo producido la temporada anterior. La producción se redujo debido a lluvias por debajo y temperaturas arriba de los niveles normales. Además de heladas que afectaron los cafetales entre junio y julio del 2021, reduciendo especialmente la producción de café arábica.

Para la temporada 2022/23 la producción se estimó en 64.3 millones de sacos, pero empieza a ser revisada bajistamente a un promedio de 60 millones de sacos. El consumo para 2022/23 se estima en 22.45 millones de sacos, 100,000 sacos más que lo estimado la temporada anterior.

El país tiene una alta dependencia de fertilizantes procedentes de Rusia, la cual busca reducir para el 2030.

- Eliminó todos los impuestos a la importación de fertilizantes.
- Eliminó los impuestos a los productos de la canasta básica.
- Eliminó los subsidios a las tasas de interés para préstamos.
- Subió la tasa líder a 13.75% para frenar la inflación y evitar la fuga de capitales.
- Pidió a la comunidad internacional el pago de USD 270 billones en bonos de carbono para evitar la deforestación de las Amazonas.
- La producción de la temporada 2022/23 estimada en 64.3 millones de sacos por el USDA empieza a ser revisada bajistamente por la industria.

Vietnam

La producción se estima en 30.9 millones de sacos para la temporada 2022/23, comparado a 31.6 millones la temporada anterior según el USDA. Los precios de los fertilizantes se dispararon y los productores redujeron la inversión en los mismos. Las exportaciones se estiman en 25 millones de sacos y el consumo en 3.45 millones.

- 95% de la producción es robustas.
- Experimentó una gran demanda por la producción baja de Brasil.
- Las lluvias ocasionaron retrasos a la salida de la cosecha 2022/23.
- Los productores se están diversificando a la canela y el aguacate.

Colombia

La producción de Colombia para la temporada 2022/23 fue estimada por el USDA en 13 millones de sacos, similar a la temporada anterior. Las exportaciones se estiman en 11.8 millones de sacos.

- El país fue afectado por fuertes lluvias.
- Tiene alta dependencia de los fertilizantes rusos. Como los productores disminuyeron las aplicaciones los rendimientos pueden bajar.
- Las importaciones de café se estiman en 1.65 millones de sacos para la 2021/22 y 1.7 millones para la 2022/23.
- El consumo se estima en 2,150 millones de sacos.
- El peso colombiano se devaluó ante al dólar americano a un nuevo récord.

México y Centroamérica

- La producción para la temporada 2022/23 fue estimada en 18.02 millones de sacos comparada a 17.445 la temporada anterior.
- La temporada 2021/22 puede ser revisada bajistamente por clima adverso y bi anualidad de la producción.

- El consumo de café de México se estima en 2.7 millones de sacos para la temporada 2022/23.
- México eliminó los impuestos a la importación de fertilizantes.

Oferta y demanda global de café según el USDA
En millones de sacos de 60 kilos | Desde temporada 2014/15 hasta 2022/23

Año cafetero	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23
Produccion Total	153.82	152.94	161.70	159.85	176.76	168.50	176.36	167.13	174.95
Producción arábica	86.61	86.34	101.53	95.04	105.37	95.31	101.77	89.15	95
Produccioó robustas	67.21	66.60	60.18	64.81	71.39	73.19	74.58	77.98	79.95
Exportaciones Totales	123.64	133.39	133.55	131.16	141.24	135.21	144.39	140.49	141.56
Consumo total	145.64	152.73	153.89	159.75	164.96	162.84	161.87	165.24	167.04
Existencias finales	43.10	34.39	35.26	32.22	38.55	36.65	37.66	32.65	34.7
Union Europea	12.23	12.10	13.90	13.50	14.30	13.50	13.76	12.77	12.36
Brasil	9.31	2.37	3.12	5.06	1.85	4.79	4.39	2.23	5.11
Estados Unidos	6.12	6.20	7.19	6.44	7.35	6.40	6.02	6,20	6.54
Japón	3.35	3.49	3.31	2.79	3.22	2.90	2.69	2.44	2.2
India	2.59	2.65	1.87	1.25	0.93	0.92	0.92		
Honduras	na	na	0.30	0.33	0.58	0.73	0.92		
Vietnam	6.37	3.83	1.18	0.76	1.98	4.48	3.28	3.44	3.44
Indonesia	0.04	0.05	0.01	0.59	2.42	2.30	1.67	1.01	1.02
Filipinas	0.10	0.50	0.40	0.40	0.80	0.80	0.80	0.6	0.5
China							1.02	0.84	0.72
Tanzania							0.5	0.48	0.51
Colombia							1.23	0.78	0.48

Fuente USDA. Actualizado 23 de junio 2022 - Anacafé / Análisis de Mercado.

Nuevas tendencias de consumo

- La Asociación Nacional del Café en Estados Unidos reportó que, durante el 2022, 66% de los consumidores tomaron una taza de café diaria. Del total, 43% fue café tradicional y 42% de especialidad. Los consumidores prefieren el café al agua embotellada, té, aguas gaseosas y jugos.
- El consumo sigue creciendo dentro de la población joven.
- En Europa, los cafés son parte de la cultura con café normal o de especialidad.
- En China, Tim Hortons abrió su tienda número 500.
- Nestlé lanzó su plan 2030 para impulsar el desarrollo sostenible del café.

Principales tostadores de café en el mundo

1. Nestlé
2. JAB
3. Illy Café
4. Strauss
5. Lavazza

Existencias certificadas de café arábica -ICE

Las existencias certificadas de la bolsa totalizaron 426,180 sacos de 60 kilos; 1,663,213 abajo comparado a la temporada pasada. Este es el nivel más bajo de 23 años.

El ICE, que sirve de referencia de precios de 20 países productores de café arábica, se convirtió prácticamente en referencia del café lavado y semi lavado de Brasil; demostrando que el contrato C dejó de ser referencia de los otros 19 orígenes. En el 2013 la Bolsa aprobó la entrega de café lavado y semi lavado al contrato C a partir de marzo del 2016.



Existencias certificadas de café del ICE en sacos de 60 kilos al 30 de septiembre del 2022



Exportaciones de café durante el año cafetero 2021/2022

El año cafetero corre del 1 de octubre al 30 de septiembre.

La Organización Internacional del Café - OIC - reportó que las exportaciones a todos los destinos para la temporada 2021/22, que finalizó el 30 de septiembre, totalizó 128.986 millones de sacos de 60 kilos, 0.4% menos de lo exportado durante el mismo periodo del año pasado cuando las exportaciones totalizaron 129.508 millones de sacos.

Durante el periodo 2021/22, comparado al 2020/21, Sudamérica exportó 55.31 millones de sacos, 7.1% menos

Asia y Oceanía exportaron 46.86 millones de sacos, 12.8% de incremento.

África exportó 46.86 millones, 5.1% menos.

México y Centroamérica exportaron 16.09 millones de sacos, 3.3% menos.

Principales Países Exportadores de Café a todos los destinos
 Según la OIC temporada 2021-22 (octubre - septiembre) en millones de sacos de 60 kilos

Puesto	País	Total	Diferencia % vs. 2020 - 31
		128.07	-0.5
1	Brasil	38.12	-11.4
2	Vietnam	28.19	14.8
3	Colombia	10.84	-13
4	India	7.24	21.7
5	Indonesia	6.92	1.5
6	Uganda*	5.90	-9.2
7	Honduras	4.70	-20
8	Peru	4.58	39
9	Guatemala*	3.41	-7.1

* Uganda y Guatemala son países no miembros.
 (Datos de Uganda - Cámara de Café de Uganda)

Fuente - OIC - 4 de noviembre de 2022.
 Elaborado por Anacafé.

Conclusiones

1. Establecer costos de producción y tecnificarse.
2. Promover el consumo local por medio de competencias para que las fincas y productores aprendan a preparar buen café.
3. El café tiene soporte en 200.00, 180.00 y 166.00. Resistencia en 220.00 y 240.00.
4. Dividir la cosecha en tres partes y promediar las ventas.

Cedicafé y Sostenibilidad

Centro de Investigaciones en Café – Cedicafé

Investigaciones del Centro de Investigaciones en Café – Cedicafé

Investigaciones sobre Genética

Para el periodo 2021-2022 se realizaron 44 evaluaciones de variedades arábicas, híbridos y café robusta con el objetivo de generar información del comportamiento en las diferentes condiciones agroclimáticas de las zonas cafetaleras de Guatemala. En las evaluaciones se registraron datos de crecimiento vegetativo, producción de café cereza, tolerancia a plagas y enfermedades y calidad en taza.

No.	Nombre Investigación	Finaliza	Repeticiones
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	17
3	Evaluación de cuatro híbridos de café robusta desarrollados por Nestlé.	2025	13
4	Evaluación de adaptabilidad de 18 genotipos criollos de robusta en diferentes regiones cafetaleras.	2024	3
5	Validación de 16 materiales genéticos promisorios, seleccionados de Finca Las Flores, Anacafé.	2023	2
6	Evaluación de 4 Híbridos arábicos (H1, H3, H15, H17) comparados con Catuai rojo.	2024	1
7	Evaluación de adaptabilidad de variedades Colombia, Tupi, Oro Verde, Guapa y testigo Castillo.	2024	1
8	Validación comportamiento variedad tío Rolando.	2025	1

Investigaciones sobre producción sostenible

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

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

No.	Nombre Investigación	Finca	Inicia	Finaliza
1	Evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego y fertirriego por goteo en el cultivo de café.	San Serapio	2020	2025
2	Evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego y fertirriego por goteo en el cultivo de café.	La Esmeralda	2020	2025

Investigaciones sobre MIPE

En el periodo 2021-2022, se establecieron en diferentes fincas de las siete regiones cafetaleras, seis investigaciones sobre Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades.

No.	Nombre Investigación	Finaliza	Repeticiones
1	Desarrollo de una metodología para el muestreo comercial de <i>Phoma costarricensis</i> Ech.	2022	1
2	Importancia del trapeo para determinar la distribución espacial de la broca del fruto del café <i>Hypothenemus hampei</i> .	2022	1
3	Evaluación de Epoxiconazole y Cyproconazole en combinación con cepas especializadas de Bacillus sp. para el control de roya del cafeto (Hemileia vastatrix Berk. & Br.).	2022	3
4	Evaluación fungicidas biológicos para el control de roya del cafeto (Hemileia vastatrix Berk. & Br.).	2023	3
5	Evaluación del control del ingrediente activo Flutriafol para el control de roya del café (Hemileia vastatrix Berk. & Br.).	2023	7
6	Evaluación fungicidas químicos BASF para el control de roya del cafeto (Hemileia vastatrix Berk. & Br.).	2023	4

Capacitaciones

Dentro de la responsabilidad de transferir tecnología y conocimiento generado en el departamento, se participó en una serie de eventos internos y externos para compartir resultados o avances de investigaciones realizadas por Cedicafé.

Genética

Tema	Evento
Reseña histórica y tendencias de variedades de café en Guatemala.	2da. Convención Agrícola 2021.
Variedades de café: Retos y tendencias.	Capacitación virtual a caficultores centroamericanos (Evento BASF).

Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades – MIPE

Tema	Evento
Epidemiología de la Antracnosis del café <i>Colletotrichum Coffeanum</i> .	XXV Simposio de Caficultura Latinoamericana. San Salvador, El Salvador. 2021
Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades -MIPE-.	Capacitación dirigida a Asistentes de Investigación de Cedicafé. Laboratorio finca Buena Vista.
Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades -MIPE-.	Capacitación a personal de campo y administrativo de finca Buena Vista.
MIP Café	Congreso virtual: La tradición que nos une. Managua, Nicaragua.
Prácticas mecanizadas en el cultivo del café.	Congreso de la Caficultura. Anacafé 2022
Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades (MIPE)	Programa de Sostenibilidad Agrícola -Edición Caficultura. Intecap -Agrequima -Cámara del Agro – Anacafé.
MIP BROCA	3ra. Edición del Diplomado de Caficultura Innovadora. IICA- PROMECAFE

Uso y Manejo de Coffee Cloud

Se realizaron capacitaciones con el objetivo que más caficultores se sumen al uso de esta herramienta y que puedan tomar decisiones oportunas en el manejo integrado de la roya.

Las capacitaciones se dividieron en dos fases: Presentación del uso de la aplicación Coffee Cloud y práctica de campo.

Capacitaciones realizadas sobre uso y manejo de la aplicación móvil Coffee Cloud

Lugar	Dirigido a
El Quetzal, San Marcos	Encargados de plagas y enfermedades en la unidad productiva ONA.
La Reforma, San Marcos	Administrador y encargados de control de plagas y enfermedades de Finca Nueva América.
San Martín Sacatepéquez, Quetzaltenango	Personal de campo de la unidad productiva La Providencia.
Pochuta, Chimaltenango	Gerente, administrador y encargados de monitoreo de Sicasa.
San Bernardino, Suchitepéquez	Participantes del Diplomado Caficultura Rentable y Sustentable. Oficina RII.
Moyuta, Jutiapa	Administrador de la unidad productiva La Laguneta.
Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	Practicantes del Bachillerato de Caficultura.
Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa	Administrador de la unidad productiva Filipinas.
Barberena, Santa Rosa (Finca Las Flores)	Productores.
San Antonio Huista, Huehuetenango	Promotores y técnicos de ACODIHUE.
San Antonio Huista, Huehuetenango	Representantes legales de organizaciones de Fundación Hans R. Neumann.
San Juan Cotzal, Quiché	Promotores y encargado de campo de la Cooperativa Maya Ixil.
Senahú, Alta Verapaz	Dirigido a alumnos del Centro Educativo San Mateo.
San Pedro Carchá, Alta Verapaz	Personal de la unidad productiva Santa Paula.
Quezaltepeque, Chiquimula	Asociados de la Cooperativa COINCOCEQ.
La Unión	Asociados de la Cooperativa Nueva Esperanza.
Concepción las Minas, Chiquimula	Caficultores del municipio (Día de Campo Región VII).
Esquipulas, Chiquimula	Técnicos de Cooperativa Coosajo R.L.
Esquipulas, Chiquimula	Asociados a Cooperativa CADECH R. L.
Oficinas centrales Anacafé, Ciudad de Guatemala	Miembros de CAFCOM.



Capacitación Coffee Cloud Región IV.



Capacitación Coffee Cloud Región VII.

Producción sostenible

Tema	Evento
Panel Sistemas De Riego en el Cultivo de Café: Experiencias, Resultados y Expectativas	Congreso de la Caficultura. Anacafé 2022.
Sistemas de riego en el cultivo de café	Capacitación interna a Consultores de Transferencia de Tecnología.



Panel Sistemas de Riego en el Cultivo de Café: Alessandro Gueiro, Andrés Destarac, Sergio Castillo y Mariano Ventura.

Fertilización y enmiendas

Tema	Evento
Análisis de suelo por metodología de extracción Mehlich III	Actualización de metodología de análisis de suelo. Capacitación a equipo de Transferencia de Tecnología.

Publicaciones

Las publicaciones representan la fase culminante del desarrollo de una investigación, siendo ésta la vía que permite trasladar los resultados más relevantes.

En el cuadro siguiente se presentan las publicaciones realizadas durante este periodo.

Boletines técnicos y recomendaciones (Roya, Broca, Ojo de Gallo y Ley de Rendimientos Decrecientes)

Título	Estado
Epidemiología de la Antracnosis del café <i>Colletotrichum Coffeanum</i>	Publicada en las Memorias del XXV Simposio de Caficultura Latinoamericana. San Salvador, El Salvador. PROMECAFE.
Trifoliar Manejo Integrado de la Broca MIB	Publicado en la plataforma virtual de Anacafé.
Nueve boletines sobre reporte y recomendaciones sobre Roya	Publicado en la plataforma virtual de Anacafé.
Boletín sobre manejo integrado de Ojo de Gallo y recomendaciones	Publicado en la plataforma virtual de Anacafé.

Guías técnicas (Almácigos y mecanización en labores)

Título	Estado
Guía Técnica: para elaboración de viveros de café	Publicado en la plataforma virtual de Anacafé
Guía Técnica: Prácticas mecanizadas en el cultivo del café	En revisión



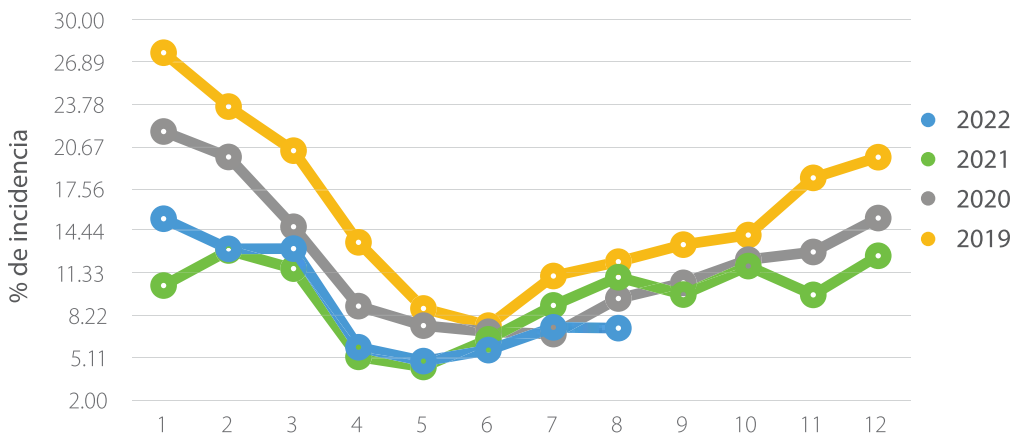
Sistema de monitoreo y vigilancia de plagas y enfermedades

El sistema de monitoreo y vigilancia de plagas y enfermedades establecido por Cedicafé, permite recolectar información desde campo para generar información sobre el estatus actual de la Roya y Ojo de Gallo, lo cual es de utilidad para ver tendencias y realizar recomendaciones oportunas a los caficultores.

Esta información está disponible en los boletines de reporte y recomendaciones publicados en la página de Anacafé.

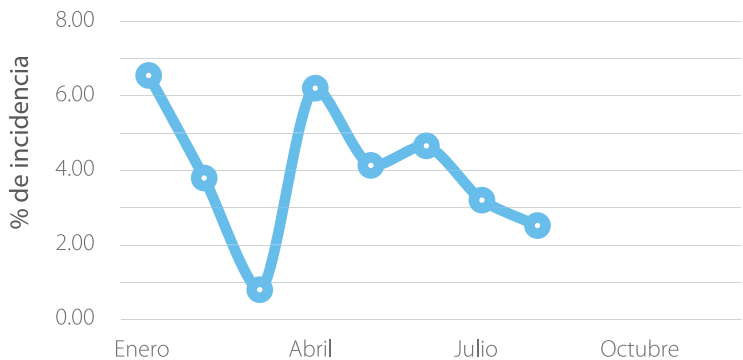
Roya agosto - 2022

Status de roya a nivel nacional y comparación con cuatro años pasados.



Ojo de Gallo agosto - 2022

Status de Ojo de Gallo para agosto del 2022 y curva de comportamiento en este periodo.



Módulo de propagación vegetativa

Durante 2022 se realizaron una serie de validaciones con el objetivo de implementar la metodología de reproducción vegetativa de café por microestacas. Esta tecnología fue ejecutada en los híbridos F1, Esperanza, Excelencia, Casiopea, H3 y Milenio, los cuales cuentan con características de alta productividad, tolerancia a la roya del cafeto y calidad de la bebida.

Híbridos F1

No.	Material
1	Excelencia: Caturra 7 x etíope 531
2	Casiopea: Caturra 7 x etíope 41
3	Milenio: Sarchimor T5296 x Rume Sudan
4	H3: Caturra x etíope 531
5	Esperanza: Sarchimor T5296 x etíope 41

Para poder llevar a cabo la técnica de reproducción vegetativa es importante establecer tres áreas, las cuales deben contar con condiciones específicas de temperatura y humedad relativa:

1. Área de jardín clonal

El jardín clonal es el área donde se brindan las condiciones de temperatura, humedad relativa, riego, dietas nutricionales, control de plagas y enfermedades a cada uno de los materiales genéticos los cuales, por medio de podas sistemáticas, se les estimula a poder generar estacas que posteriormente se podan para enraizar.



Camas de hidroponía, plantas madre.

2. Área de enraizamiento

En el área de enraizamiento es donde se brindan las condiciones de inocuidad, temperatura y humedad relativa (%HR) para generar el enraizamiento exitoso de los esquejes, las condiciones necesarias son 90% de humedad relativa y temperaturas no mayores a 28 °C.



Cámaras de alta humedad.



Cámaras de alta humedad.

3. Área de vivero

En esta área se lleva a cabo la aclimatación final de las nuevas plantas enraizadas y se realiza el manejo nutricional y fitosanitario en condiciones de un vivero comercial. Con 8 meses de almacigo, las primeras plantas enraizadas estarán listas para campo en los meses de mayo – abril 2023.



Vivero plantas enraizadas .

En la implementación de la metodología de propagación vegetativa de café por microestacas se obtuvieron como resultado más de 8,000 plántulas de café de los diferentes híbridos establecidos.

Programa de control biológico de broca

El programa de Control Biológico como componente del MIP, representa una alternativa valiosa para luchar contra la broca y otras plagas del cultivo, con beneficios económicos, sociales y ambientales para la caficultura.

Parasitoide de origen africano

La producción ascendió a 805 durante el periodo 2021-2022.

475 parasitoides *Cephalonomia stephanoderis* se distribuyeron como “pie de cría” a las unidades productivas del programa, y la otra parte fue liberada en lotes de cafetal de finca Buena Vista.

Beauveria bassiana

El programa brinda asesoría permanente, capacitación y donación de “pie de cría” de parasitoides y “semilla” de *B. bassiana* a las unidades productivas que forman parte del programa, con el objetivo de que los produzcan y liberen en sus plantaciones.

Durante el periodo 2021-2022 se trabajó con 7 fincas piloto con *Beauveria bassiana*, localizadas en las regiones I, II y VI, reportándose que, con la semilla donada por Anacafé, se logró una producción de 9,559 kilogramos del hongo reproducido en sustrato de arroz, superando la producción del periodo anterior en 43.04%. Con la producción indicada, y tomando como base la dosis de 4 kilogramos por manzana, se cubrió un área de 2,390 manzanas (1,672.8 ha.) del cultivo.



Esquejes enraizados.

Requerimientos especiales

Diagnósticos de sistemas de riego

En las unidades productivas visitadas se realizó el diagnóstico de los sistemas de riego y fertirriego implementados. Se determinó el área del cultivo con sistema de riego y fertirriego, el nivel de tecnología utilizado y la capacidad hídrica disponible.

Posteriormente se propusieron mejoras en el diseño, manejo y funcionamiento del sistema.

Evaluación de factibilidad para implementar sistemas de riego

Se visitaron 20 unidades productivas para evaluar la factibilidad para la instalación de sistemas de riego, desarrollando actividades como extracción e interpretación de análisis de suelos y aguas, diseño, instalación y gestión del sistema de riego.

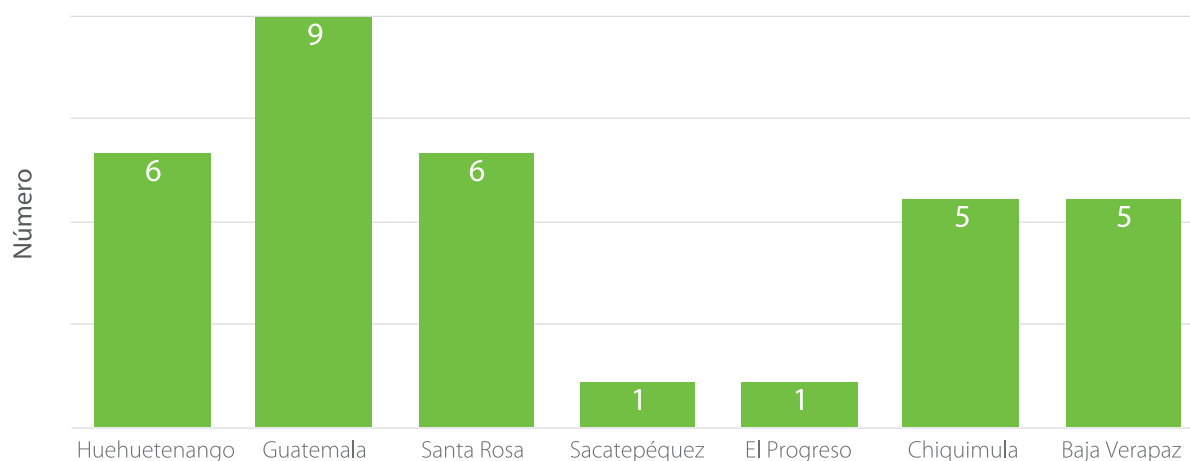


Reacondicionamiento de módulos de riego en unidad productiva San Gerardo, Amatitlán, Guatemala.



Instalación de sistema de riego y fertirriego en Unidad productiva el Valentón, Villa Canales Guatemala.

Unidades productivas visitadas



Resumen Unidades Productivas visitadas	
Visitadas	En seguimiento
33	26

Gira de observación y aprendizaje a zonas cafetaleras en Brasil

Se visitaron unidades productivas (Fazendas) de los estados de Minas Gerais y Espírito Santo en Brasil, observando aspectos como la siembra, mecanización y manejo de tejido del cultivo, así como la estructura y gestión de los sistemas de riego instalados en plantaciones de café Árabe y Canephora (Robusta y Conilon).



INCAPER, Fazenda Experimental de Marilândia, Espírito Santo, Brasil.



Fazenda Santa Emilia, Sooretama, Espírito Santo, Brasil.

Intercambio de experiencias

Giras de campo con Alessandro Gueiro

En el contexto del Congreso de la Caficultura 2022, se realizaron giras de campo con el consultor brasileño Alessandro Gueiro, caficultores de las 7 regiones del país y equipo técnico de Anacafé en parcelas de evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego.



Gira de campo con consultor brasileño Alessandro Gueiro, equipo técnico de Anacafé y caficultores en unidad productiva San Serapio, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.



Gira de campo con consultor brasileño Alessandro Gueiro, equipo técnico de Anacafé y caficultores unidad productiva La Esmeralda, Villa Canales, Guatemala.

Acompañamiento en visitas realizadas por consultor brasileño Alessandro Gueiro a unidades productivas con sistema de riego



Acompañamiento en visita realizada por consultor brasileño Alessandro Gueiro a unidad productiva San Gerardo, Amatitlán, Guatemala.



Acompañamiento en visita realizada por consultor brasileño Alessandro Gueiro a unidad productiva San José Las Victorias, Barberena, Santa Rosa.

Giras de campo con el Doctor Laercio Zambolim

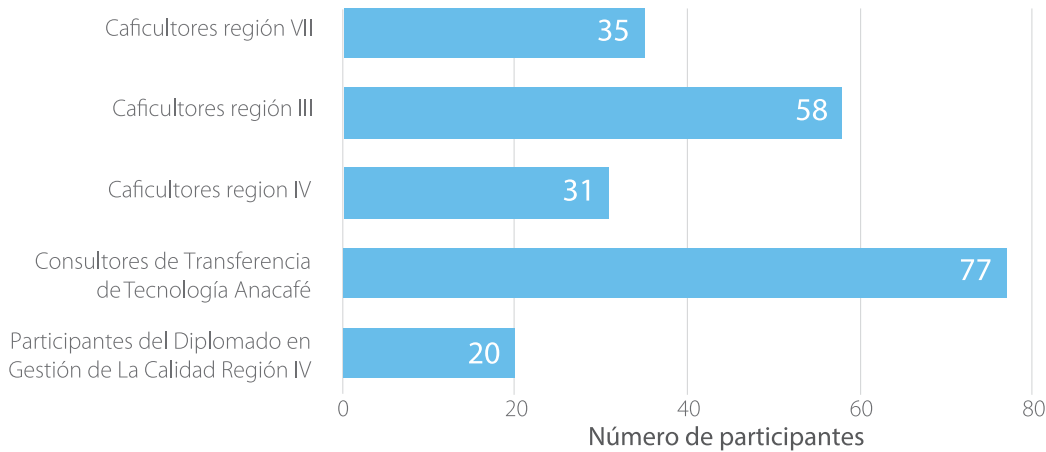
Gira de campo con el Dr. Laercio Zambolim y equipo técnico de Anacafé a parcela con sistema de riego por goteo, unidad productiva San Gerardo, Amatitlán, Guatemala



Giras de campo con equipos de Transferencia de Tecnología y productores de las siete regiones cafetaleras

Como parte de la dinámica de transferencia de tecnología interna y externa, se realizaron giras de campo con consultores del área de Trasferencia de Tecnología de Anacafé y caficultores de diferentes sedes regionales, atendiendo un total de 221 personas.

Gras de campo
en evaluaciones de adaptabilidad de sistemas de riego



Gira de campo con equipo de consultores de Transferencia de Tecnología Región II, en evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego, unidad productiva San Serapio, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa.



Gira de campo con caficultores de la Región III en evaluación de adaptabilidad de sistemas de riego, unidad productiva San Serapio, Pueblo Nuevo Viñas, Santa Rosa

Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable

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

En la medida que se han implementado estas acciones, Anacafé ha realizado las actualizaciones al plan de acción para el planteamiento de acciones de seguimiento, enfocadas en atender las futuras demandas de competitividad de los mercados internacionales, así como de la legislación ambiental.

Con base al **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**, el cual tiene como 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 lo siguiente:

a. Implementación y seguimiento 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 cientí-

fico, técnico, representantes del sector público, privado y agricultores que 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 multi institucionales, 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/mesas-agroclimaticas/>)

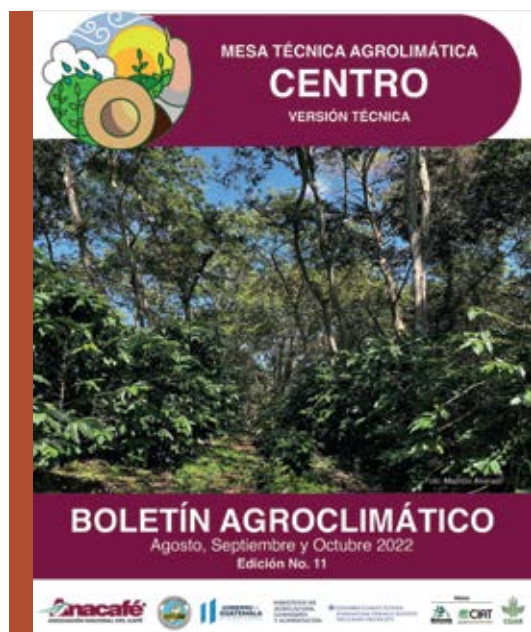
Existen varias Mesas Técnicas Agroclimáticas en Guatemala. Sin embargo, Anacafé lidera dos de ellas: La Mesa Técnica Agroclimática Centro con tres años de implementación y la Mesa Técnica Agroclimática Alta Verapaz con año y medio de anticipación.

Mesas Técnicas Agroclimáticas Centro y Alta Verapaz

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 con apoyo por parte del INSIVUMEH, CIAT, IRI, MAGA y otro grupo que asisten de diferentes entidades a nivel nacional público y privado.

Como resultados relevantes se trabajaron para la MTA Centro tres (03) boletines, siendo estos los números 09, 10 y 11. Además, para la MTA Alta Verapaz, se generaron tres (03) boletines, siendo estos los números 04, 05 y 06. Las mesas se llevan de forma presencial o híbrida, acorde a las restricciones por municipios en temas COVID-19.



Escanéame



MTA Centro Sur



Escanéame



MTA Alta Verapaz.

B. Medición de Huella Carbono para el sector café en Guatemala: Comparación 2017/2022

En 2017, Anacafé realizó la primera estimación sectorial de emisiones de Gases Efecto Invernadero -GEI-. Los objetivos de esta evaluación se enfocaron en establecer un pilotaje de emisiones para la caficultura de Guatemala, identificando las principales actividades.

En esta ocasión se colectaron los datos en 114 unidades productivas de café para proponer acciones de mitigación. Durante este proceso, distribuidas en las siete regiones de producción en Guatemala, se recopiló información sobre consumo de combustibles, consumo de energía eléctrica, aplicación de enmiendas agrícolas y fertilizantes; actividades que están directamente relacionadas con la emisión de GEI.

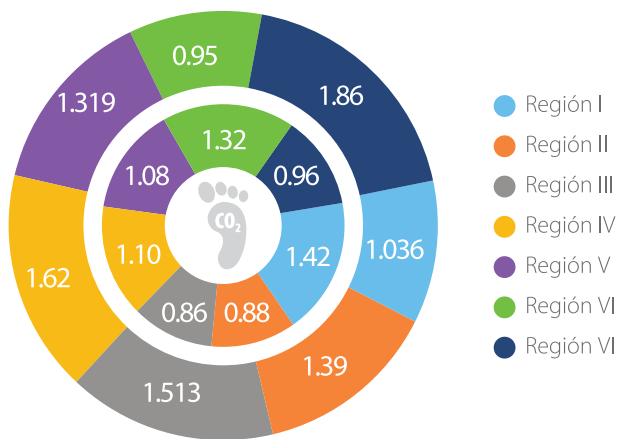
Se recabó información sobre el manejo del sistema agroforestal -SAF- de café, producción de café, densidad de siembra y árboles de sombra, a fin de estimar parámetros de productividad y cuantificar sumideros de carbono.

En este año 2022, se realizó la segunda medición. La Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable, en colaboración con el equipo de Asistentes de Investigación de Cedicafé, realizó la estimación de Huella de Carbono en 116 unidades productivas, en las 7 regiones cafetaleras con una APP en validación, tratándose de un avance para poder llegar a más productores de café, tomando menos tiempo.

El compromiso de Anacafé es continuar apoyando en la identificación de soluciones que encaminen a la caficultura guatemalteca a la sostenibilidad y el desarrollo con bajas emisiones, incrementando así la calidad de vida de todas las personas vinculadas a la cadena productiva del café.



Comparación huella de carbono por región
año 2017 - 2022



Año	Promedio Kg CO2e / kg cps
2017	1.34
2022	1.09

* La parte externa del anillo del gráfico corresponde al año 2017 y la interna al año 2022.

c. Construcción y factibilidad de la Iniciativa de Carbono en el parque cafetalero de Guatemala

Haciendo énfasis en la innovación y la trascendencia, Anacafé desde hace varios años ha buscado la oportunidad para poder realizar un proyecto de generación de créditos de carbono. Sin embargo, por las condiciones de práctica común con relación a los árboles y arbustos del parque cafetalero, no ha sido viable.

Anacafé ha identificado una ventana de oportunidad para llevar a cabo una iniciativa innovadora; promoviendo poder generar créditos de carbono como ingresos adicionales para productores de café, posicionando a nivel internacional los cafés de Guatemala.

Dicha iniciativa estará siendo diseñada de forma agrupada, lo que quiere decir que con el tiempo más caficultores se sumarán. Además, al marcar un precedente en la viabilidad de poder ejecutar esta iniciativa, se visualiza un interés genuino y legítimo para que otros productores de café quieran sumarse, al tomar la decisión en implementar esas buenas prácticas agrícolas que mejoran la productividad en el cultivo.

Para ello se llevó a cabo un taller para productores, con el objetivo de compartir dicha iniciativa y medir el interés, viabilidad, relevancia y disponibilidad de los productores que participaron; dando a conocer que es un gran compromiso y que existen requisitos, reglas y compromisos a corto, mediano y largo plazo.



d. Participación en la 3era. Comunicación Nacional sobre Cambio Climático Guatemala 2021: Producción Sostenible de Café

“Guatemala es un país multiétnico, pluricultural, multilingüe y megadiverso, que resguarda vastos conocimientos ancestrales de los pueblos indígenas, y que tiene una gran riqueza de recursos naturales y servicios ecosistémicos esenciales para el equilibrio biológico global. Siendo un país que aporta un porcentaje muy bajo de emisiones a nivel global, es uno de los países más vulnerables a los efectos del cambio climático. Por este motivo, se adhiere a los esfuerzos globales para contribuir a alcanzar la meta establecida de limitar el incremento de la temperatura del planeta por debajo de los dos grados Celsius con relación a la etapa preindustrial. Este compromiso ante la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático se materializa al reafirmar la meta asumida en el Acuerdo de París”

Ministro de Ambiente y Recursos Naturales de Guatemala. Presentación de la 3era comunicación nacional sobre el cambio climático.

Como resultados relevantes, el sector se ha comprometido a nivel nacional de manera sistemática a ser parte de este gran compromiso y se ha caracterizado por sus múltiples servicios ecosistémicos. Sin embargo, es una necesidad a nivel mundial que, aunque las emisiones de gases invernadero en la operativa de la agroindustria del café sean mínimas, se deben de realizar las mejores prácticas en la cadena productiva. Ahora las actividades y buenas prácticas son reconocidas como “Producción Sostenible de Café”, presentado dentro de la 3era. comunicación nacional sobre el cambio climático de Guatemala año 2021.

Con base al **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**, el cual tiene como 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 a ejecutado lo siguiente:

e. Talleres en diferentes regionales: “Implementando las herramientas para la cadena productiva del café en la implementación del Acuerdo Ministerial número 314-2018 “Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala”

Nuevamente y como un servicio al productor, se realizaron talleres en las diferentes regionales durante los meses de enero a marzo 2022, con el fin de presentar las actualizaciones y la validación de herramientas de la línea ambiental. Dichas actividades fueron brindadas para técnicos y productores en todas las regiones, con el objetivo de seguir implementando el Acuerdo Ministerial número 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 pudimos llegar a más de 400 productores en las 7 regiones de Anacafé.

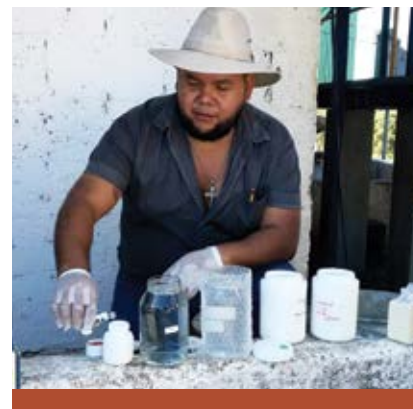
Esto es un proceso de fortalecimiento continuo para la gestión ambiental del sector Café de Guatemala y el objetivo de Anacafé y sus asociados en continuar con el «Seguimiento al Proyecto de Guía Ambiental del Sector Café», comprometidos con los compromisos adquiridos y con visibilizar las mejores prácticas en materia de ambiente y recursos naturales que el gremio ha alcanzado con el paso de los años; contando con un marco que permita legitimidad en los servicios ecosistémicos, y el reconocimiento y valorización de estos.



Para el **3er Eje temático** de la Política de Ambiente y Cambio Climático del sector café de Guatemala: **Gestión integral de los recursos hídricos vinculados al sector café**, el cual tiene como objetivo “Fomentar la gestión integrada de los recursos hídricos en todos los procesos de agroindustria del sector café”:

f. Apoyo a muestreos de efluentes en diferentes unidades productivas, con el fin de brindar informes de seguimiento y monitoreo institucional

Como parte de las actividades del cumplimiento del Acuerdo gubernativo número 236-2006 vinculante al “*Reglamento de las descargas y reúso de aguas residuales y de la disposición de lodos*” la Unidad de Ambiente en conjunto con la Unidad de Poscosecha, Calidad y Mercados busca participar con los diferentes asesores técnicos en poscosecha para dar el seguimiento correspondiente en apoyo al sector café. El objetivo final de esta actividad es realizar actividades en conjunto con todo el equipo de Poscosecha de las diferentes regiones para incentivar, tomar muestreos y análisis para servicio de productores que cuentan con beneficio húmedo, pudiendo tener resultados y recomendaciones del manejo y de sus aguas especiales y apoyarlos en su cumplimiento legal ambiental.



Para el **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**, el cual tiene como objetivo “Promover acciones y prácticas orientadas hacia la valorización y conservación de los bienes y servicios ecosistémicos.”

g. Sistematización e implementación de la “Iniciativa Estratégica Agroforestal: Diversificación Económica” en apoyo y como brazo ambiental del programa de rentabilidad sustentable

En apoyo y como brazo ambiental del programa de Rentabilidad Sustentable, impulsado por Anacafé, la Unidad de Ambiente y Cambio Climático realiza la Estrategia agroforestal de diversificación económica, pensada como herramienta de servicio a

la cadena agroindustrial del sector café. Tomando como referencia que en los últimos años la caficultura se ha visto vulnerable ante los precios internacionales, enfermedades e inclemencias al cambio climático, afectando directamente la producción de café. Además, este sistema agroforestal promueve la conservación de la cobertura forestal y con ello los servicios ecosistémicos, los cuales son aprovechados por el ser humano y la fauna local o migratoria

Anacafé ha buscado de distintas maneras brindarle sostenibilidad a la producción de café. En los últimos años se ha sistematizado la sombra utilizada en la producción de café y se denota la importancia que esta posee para su producción, ya que brinda las condiciones climáticas adecuadas para su desarrollo. Sin embargo, también representa una oportunidad para diversificar los ingresos económicos de los productores. Estas actividades las han realizado por muchos años, pero no se le ha brindado la importancia correcta y el manejo eficiente a la sombra.

A la fecha se han evaluado varios modelos de producción, los cuales se adaptan a diferentes condiciones climáticas

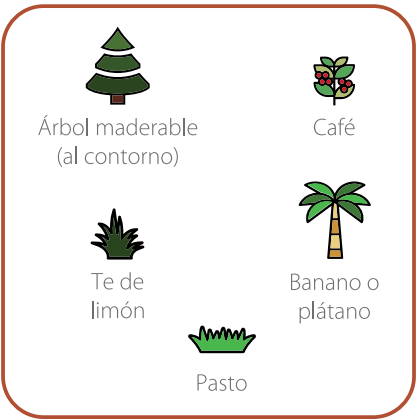
del parque cafetalero de Guatemala. No obstante, se han identificado algunos con alto potencial para ser implementados a nivel nacional, ya que estos sistemas agroforestales de café generan sostenibilidad económicos y mantienen los beneficios ambientales que tanto caracterizan a la producción de café en Guatemala.

A continuación, se mencionan algunos:

1. Implementación de sistemas agroforestales de café con sombra de banano y árboles de alto valor económico al contorno de la unidad productiva. En ocasiones, cuando la topografía es quebrada, se siembran pastos o herbáceas para promover la conservación de suelos. Este sistema agroforestal brinda estabilidad económica a los productores, derivado que la cosecha de banano y pasto es mensual, café anual y madera a largo plazo. Se realizan estimaciones de ingresos para la unidad productiva, asumiendo que ésta se encuentra en producción.

Sistema agroforestal multiestrato adaptado para pequeños productores

Diseño propuesto por la Unidad de Ambiente y Cambio Climático, con base en la Estrategia de Diversificación Económica -SAF Café. Anacafé 2022



2. De igual forma, se propone que, para unidades productivas nuevas o renovaciones, implementadas bajo el distanciamiento propuesto por el programa de Rentabilidad Sustentable, se realicen siembras de maíz o frijol al medio de los surcos; al menos por los primeros dos años del café y recordando la importancia de mantener en las mejores condiciones a la plantilla de café. Además, sumado a esto y a largo plazo, la siembra de árboles de alto valor. Asimismo, estos socios permitirán mantener la conservación de los suelos por medio de la cobertura y con esto disminuir el riesgo por erosión (perdida de suelo), principalmente en unidades productivas con pendientes medianas y altas.



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

Institución	Nombre del enlace	Objetivo del enlace	Productos del enlace	Periodicidad del enlace
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.	Semanales y 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
INSIVUMEH	Carta de entendimiento interinstitucional.	Acciones en conjunto para mejorar, liderar y completar la estrategia climática del sector.	Reuniones de coordinación, seguimiento y MTA.	Semestral
INSIVUMEH, MAGA, IRI, CIAT	Mesa Técnica Agroclimática Centro	Conocer las condiciones climáticas y con ello proponer recomendaciones técnicas para que los productores las tomen en cuenta dentro de sus sistemas productivos.	Boletines técnicos agroclimáticos trimestrales	Reuniones trimestrales

Continúa>

Institución	Nombre del enlace	Objetivo del enlace	Productos del enlace	Periodicidad del enlace
INSIVUMEH, MAGA, IRI, CIAT	Mesa Técnica Agroclimática Alta Verapaz.	Conocer las condiciones climáticas y con ello proponer recomendaciones técnicas para que los productores las tomen en cuenta dentro de sus sistemas productivos.	Boletines técnicos agroclimáticos trimestrales.	Reuniones trimestrales
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.	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.	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.	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 bosque y agua.	Bimensuales



Programa de Oficina Verde en Anacafé: Avances del Comité de Oficina Verde – COV- 2022

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

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

En el año 2018, Anacafé se sometió a un diagnóstico por parte del Centro Guatemalteco de Producción más Limpia -CGP+L-, en donde fueron brindados los lineamientos a seguir: revisión del análisis de brecha sobre cumplimiento del estándar, propuesta de Plan de Oficina Verde, conformación del Comité de Oficina Verde denominado -COV- y presentación de resultados, entre otros.

Actualmente, Anacafé cuenta con un sistema de gestión ya implementado, el cual es liderado por el Comité de Oficina Verde -COV-. Este se encuentra conformado por varios colaboradores de Anacafé y Funcafé. Por medio de éste, se gestionan buenas prácticas ambientales que se suman a la existencia de la cultura de mejora continua.

Anacafé también recibió un reconocimiento por las donaciones que realizó al “Fondo Federico Fasehn”, por medio del programa de reciclaje que promueve la Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala.

Para el presente año las actividades lideradas por COV fueron:

1. Capacitación para fomentar el manejo adecuado de los desechos sólidos, dirigido a nuevos colaboradores de Anacafé, donde se contó con la participación de 15 personas de nuevo ingreso.
2. Capacitación sobre el uso eficiente del agua, dirigido a todos los colaboradores de Anacafé en oficina central.
3. 10 reuniones del comité de oficina verde, en donde se abordaron temas de seguimiento respecto al COV.
4. Una reunión de coordinación con la recicladora Weya Verde, con el objetivo de facilitar el traslado de material de reciclaje de oficina central a la planta recicladora.
5. 10 campañas de reciclaje realizadas en oficina central de octubre 2021 a septiembre 2022; implementando la última en el mes de agosto 2021. Resultados de la campaña de reciclaje y la disminución de residuos sólidos al ambiente:

- Plásticos: 190 libras
- Latas: 122 libras
- Vidrio: 85 libras
- Cartón: 764 libras
- Papel blanco: 596 libras
- Papel mixto: 856 libras
- Nylon: 16 libras
- Revistas: 247 libras

Como resultado de las semanas de reciclaje y apoyo de los colaboradores del edificio central de Anacafé, se lograron recolectar 2,860 libras de material de reciclaje.



Fotografías de recolección y capacitaciones COV 2022.

Calidad, Poscosecha y Competitividad

Competencias Regionales y Nacionales Cosecha 2021/2022

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

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

Este año, se lanzó la primera competencia nacional de cafés Robustas Finos y de cafés Orgánicos. Estas competencias pretenden ser una herramienta de identificación y promoción de estos cafés, con la finalidad también de motivar y reconocer al esfuerzo de los caficultores por producir cafés diferenciados de calidad.

Este programa permitió reconocer a los ganadores de cada competencia, premiándoles por el esfuerzo y compromiso de producir con altos estándares de calidad.

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

Con el fin de validar y actualizar los perfiles de taza que distinguen a los cafés regionales de Guatemala, el laboratorio de Catación realizó un análisis sensorial de acuerdo con protocolos internacionales para determinar la intensidad del cuerpo, dulzura, complejidad, aroma, acidez y elegancia de taza. Este análisis se realizó con cada muestra participante en las competencias regionales, representativas de cada región.



Región I
Quetzaltenango y San Marcos

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
 Volcán San Marcos	7	7	Mezclas, Bourbon, Catimor y Villa Sarchí	86.31	84.41
Otros Especiales	2	2	Mezclas	86.5	83.91
Procesos	6	4	Sarchimor y Mezclas	88.41	86.25

Región II
Suchitepéquez, Sololá, Quetzaltenango, Retalhuleu

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
 Tradicional Atitlán	24	15	Mezclas, Caturra, Catuai	88.25	85
Otros Especiales	43	10	Geisha, Maragogype, Java, H1, Typica, Bourbon	87	84.5
Procesos	20	12	Rui-11, Java, Geisha, Caturra, Catuai, Sarchimor	89.75	86.62

Región III
Guatemala, Chimaltenango, Escuintla, Sacatepéquez y El Progreso

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
 Acatenango Valley	16	12	Bourbon, Catuai, Typica, Mezclas, Caturra	85.75	83.25

Continúa>

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
	9	7	Caturra, Catuai, Mezclas	86.25	84.25
	16	13	Villa Sarchí, Bourbon, Caturra, Catuai, Mezcla, Anacafé 14	87.16	83.5
Otros Especiales	26	10	SL-28, Caturra, Catuai, Paraíso MG, Geisha, Catimor, Bourbon	88.25	83.92
Procesos	19	9	Geisha, Bourbon, Typica, H1, Maracaturra, Catimor	89.67	87.33

Región IV

Santa Rosa, Jutiapa y Jalapa

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
Lavados	44	10	Geisha, Pacamara, Anacafé 14, Mezclas	91.33	86.75
Honeys	25	10	Pacamara, Geisha, Maragogype, Catuai, Maracaturra, Anacafé 14, Mezcla	90.08	86.08
Naturales	48	10	Pacamara, Geisha, Maragogype, Maracaturra, Marsellesa	91.5	88.83

Región V

Huehuetenango y Quiché

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
	27	24	Bourbon, Mezcla, Caturra, Typica, San Ramón	88.12	82.25
Otros Especiales	13	13	Geisha, Maragogype, Mezcla, Villa Sarchi, Marsellesa, Anacafé 14	89	81.87
Procesos	17	14	Geisha, Pacamara, Anacafé 14, Mezcla, Caturra	89.75	86.62

Región VI
Alta Verapaz, Baja Verapaz y El Estor - Izabal

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
	14	13	Catuaí, Caturra, Catimor, Sarchimor	87.75	82.58
Otros Especiales	11	11	Catuaí, Caturra, Obata, Maracaturra, Élite L5	88.5	83.83
Procesos	17	14	Geisha, Maracaturra, Maragogype, Bourbon, Catimor, Sarchimor	89.33	80.5

Región VII
Zacapa, Chiquimula, Morales – Izabal y San Luis - Petén

Categoría	Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
				Mayor	Menor
	19	16	Anacafé 14, Catuaí, Sarchimor, Catimor, Mezclas	86.63	82.13
Otros Especiales	7	7	Geisha, Pacamara	87.75	84
Procesos	24	23	Sarchimor, Pacamara, Anacafé 14, Parainema, Catuaí, Icatu	87.75	82

Competencia Nacional de Café Orgánico

Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
			Mayor	Menor
19	11	Geisha, Bourbon, Villa Sarchi, Catuaí, Anacafé 14, Mezcla	89.5	85.88

Competencia Nacional de Robustas Finos

Participantes	Premiadas	Variedades	Punteo SCA	
			Mayor	Menor
49	12	Criollas	80.75	79.33

Consolidado de participantes

Competencia	Participantes
8 Cafés Regionales	132
Otros Especiales - 7 regiones	146
Procesos – 7 Regiones	176
Café Orgánico - Nacional	19
Robustas Finos - Nacional	49
TOTAL	522

Proyecto Diagnóstico de la Calidad del Café en Organizaciones de Productores a Nivel Nacional

Se realizó un diagnóstico de control de calidad del café que se produce en organizaciones atendidas por la unidad de Fortalecimiento Organizacional en las regiones administrativas de Anacafé, con el objetivo de identificar debilidades en los procesos, así como identificar tipos (prima lavado, semi lavado, extra-prima lavado, duro y estrictamente duro) y diferenciaciones en punteos de taza según protocolo SCA.

Esta actividad se ejecutó con el apoyo de los consultores de la unidad de Fortalecimiento Organizacional y los consultores técnicos en calidad de cada una de las regiones.

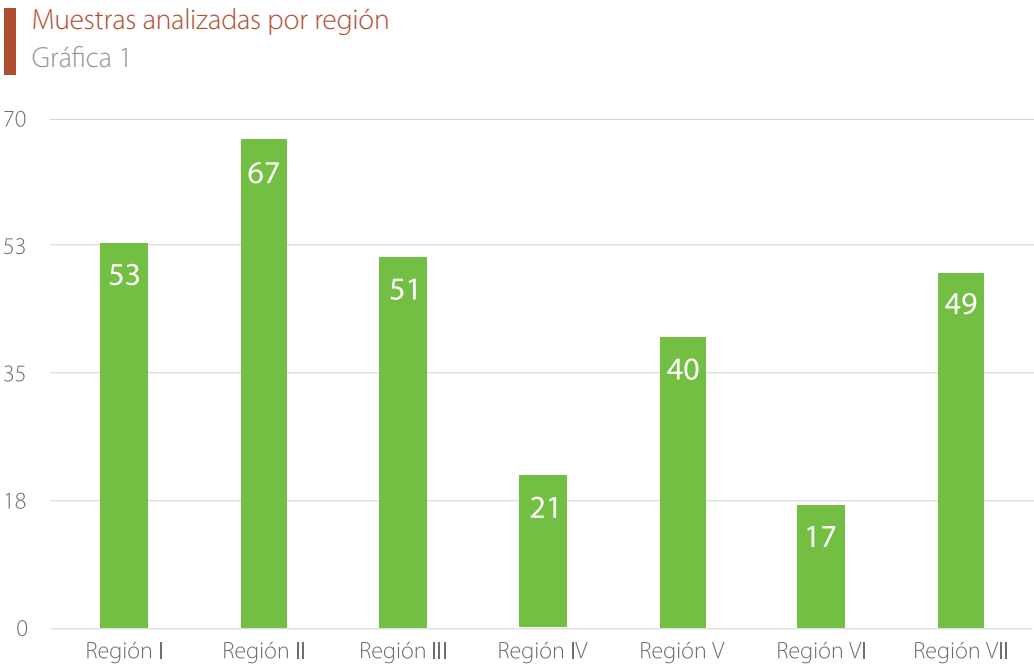
Organizaciones participantes

Las organizaciones que fueron tomadas en cuenta fueron las siguientes:

	Organización	Región
1	Cooperativa Entre Cerros	Región I
2	Cooperativa Mujeres con Esencia de Café	
3	Cooperativa Valle de la Amistad	
4	Cooperativa Mocaj Samajela	Región II
5	Cooperativa Nahualá	
6	Cooperativa Renacimiento	
7	Cooperativa Canaleña Grano de Oro	Región III
8	Cooperativa Tomastepec	
9	Cooperativa Unión Cerriteña de Caficultores	
10	Cooperativa San Martín Jilotepeque	Región IV
11	Cooperativa Valle de las Flores	
12	Cooperativa Unión el Escobal	
13	Cooperativa Nueva Flor de Viñas	Región V
14	Cooperativa San Miguel Arcángel	
15	Cooperativa Flor del Café Nojoya	
16	Cooperativa Inchehuex	Región VI
17	Cooperativa Flor de Mayo	
18	Asociación -APCC-	
19	Cooperativa Santa Cruz el Cerrón	Región VII
20	Cooperativa El Volcancito	
21	Cooperativa Cerro del Quetzal	
22	Cooperativa TaguaynÍ	Región VIII
23	Cooperativa Concepción las Minas	

Muestras analizadas

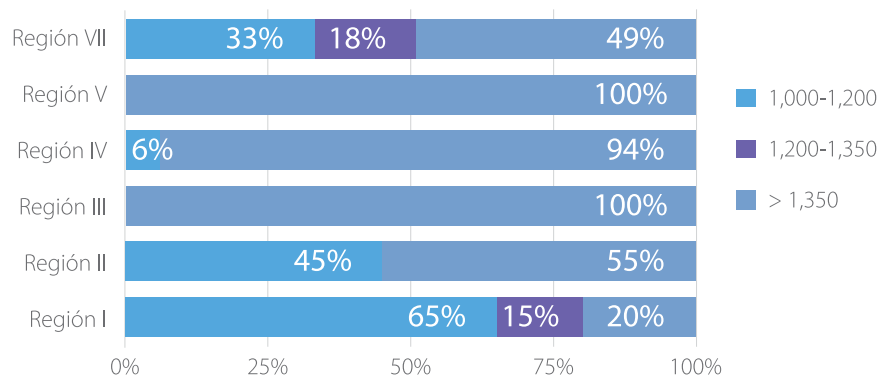
Fueron un total de 298 muestras analizadas considerando 3 organizaciones por cada una de las regiones administrativas. El número de muestras por región se muestra en la siguiente gráfica.



Participantes	Premiadas
750 – 900	Prima lavado
900 – 1,000	Extra-prima lavado
1,000 – 1,200	Semi duro
1,200 – 1,350	Duro
> 1,350	Estrictamente duro

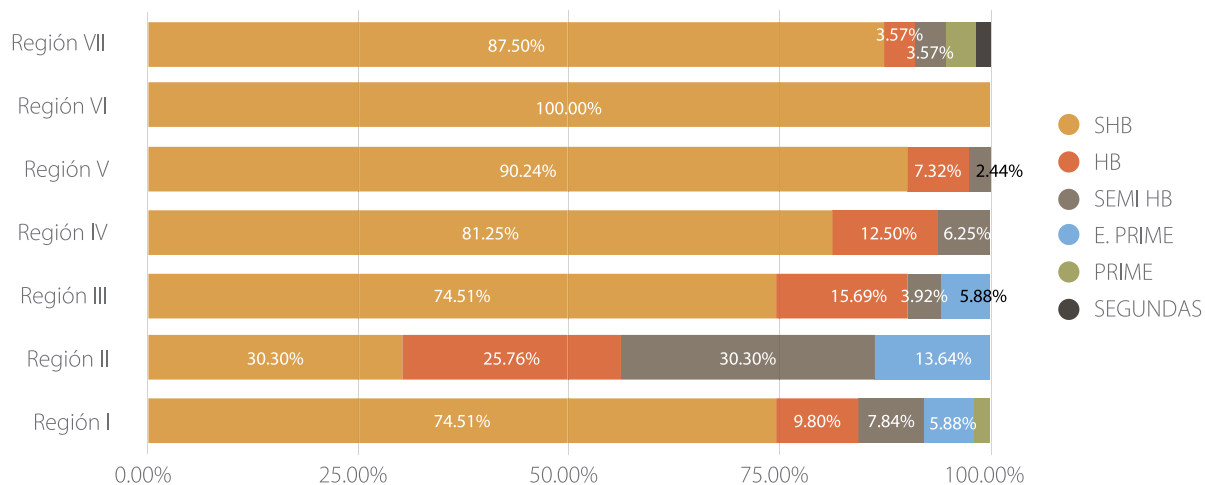
Rangos teóricos de alturas en metros sobre el nivel del mar

Rango altitudinal por región de las muestras analizadas
Gráfica 2



A continuación, se muestra la gráfica con los tipos de café que se encontraron en las muestras analizadas:

Tipos de café encontrados
Gráfica 3

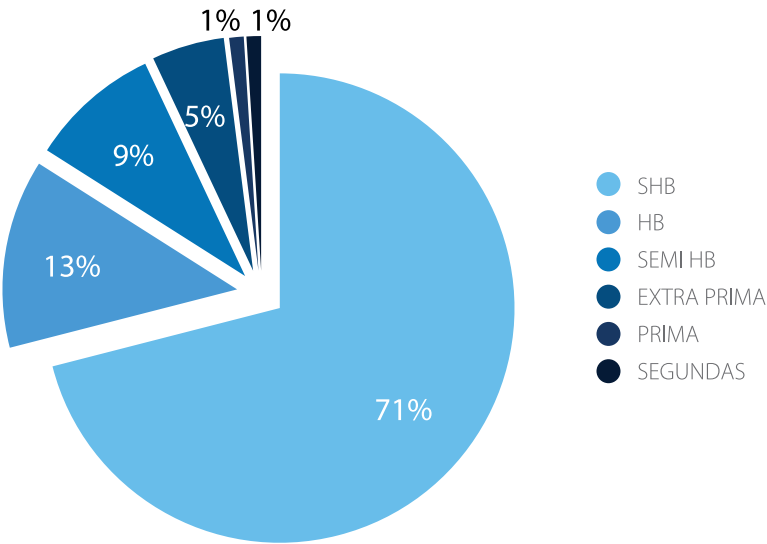


Número de muestras analizadas
por región y tipo

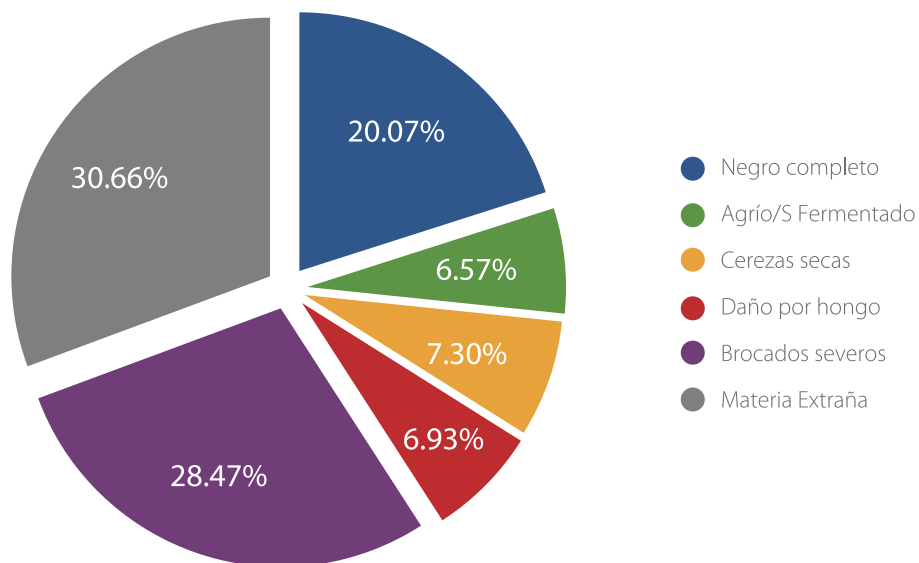
Región	SHB	HB	Semi HB	Extra Prime	Prime	Segundas	TOTAL
I	40	5	4	3	1	0	53
II	20	17	17	9	0	0	67
III	38	8	2	3	0	0	51
IV	15	2	1	0	0	0	21
V	36	3	1	0	0	0	40
VI	17	0	0	0	0	0	17
VII	41	2	2	0	2	1	49
TOTAL	207	37	27	15	3	1	298

Los tipos versus alturas puede variar según sean las condiciones en cuanto a manejo agronómico, microclima, variedad y/o proceso en postcosecha. En la mayoría de las organizaciones el tipo de café que más predominó fue el estrictamente duro, seguido por cafés duros, a excepción de la región II que fueron los cafés semi duros.

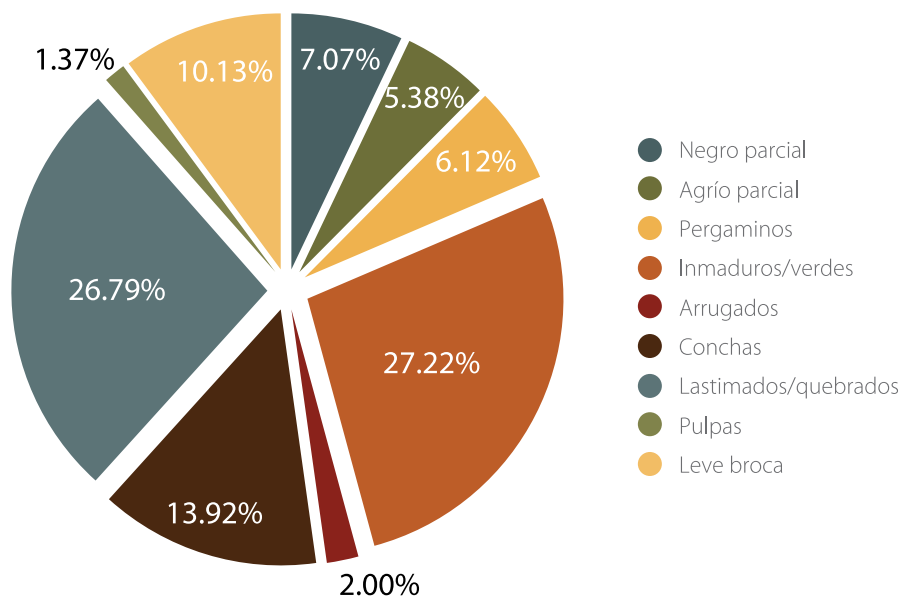
Perspectiva general de los tipos de café de las 7 regiones
Gráfica 4



Defectos físicos primarios encontrados
Gráfica 5

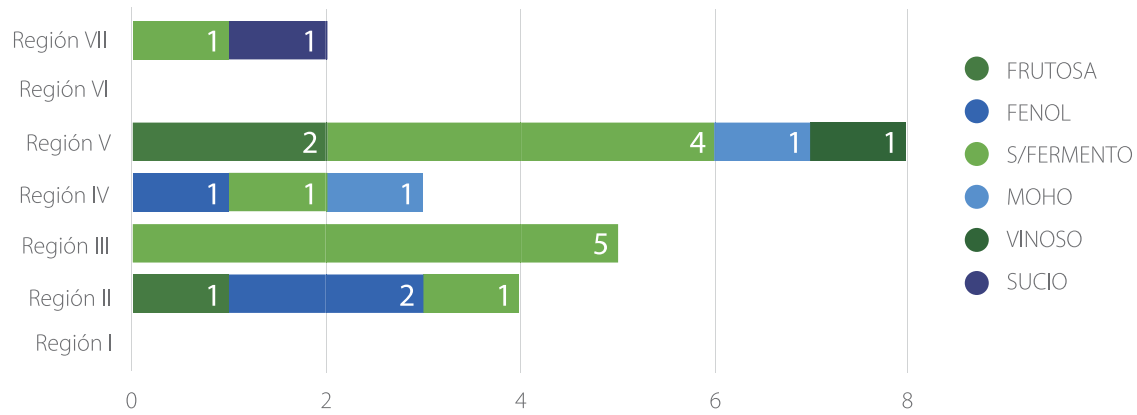


Defectos físicos secundarios encontrados
Gráfica 6



Presencia de defectos en taza

Gráfica 7



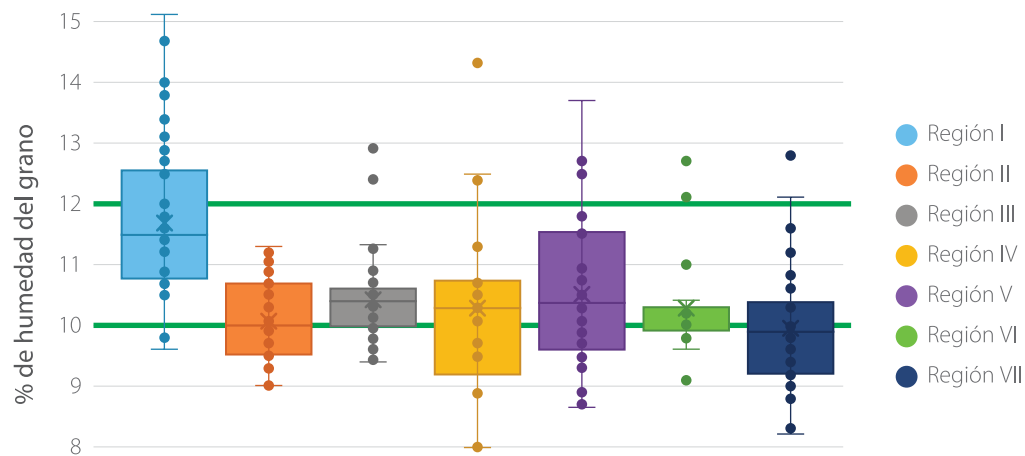
El 7% de las muestras fueron identificadas con defecto en taza, por lo que se considera un porcentaje dentro de los normal en cada cosecha, no obstante, se debe poner atención para corregir las fallas que los provocan.

Humedad del grano

Para el café, el rango ideal es de 10% al 12% para poder mantener su estabilidad química y microbiológica.

Comportamiento de la humedad del grano por región

Gráfica 8



Región I - La mediana se encuentra en 11.5 donde la tendencia se refleja en tener muestras que indican aumento de humedad en las muestras.

Región II - La mediana se encuentra en 10% de humedad y la tendencia es al incremento, o sea a tener un rango más aceptable dentro de un grupo mayoritario de muestras al rango aceptable de 10% a 12%.

Región III - Se refleja con datos atípicos con un grupo de muestras en una mediana muy aceptable dentro de un rango del 10% al 12%.

Región IV- Con una mediana aceptable de 10.20% de humedad, pero con tendencia a un grupo de muestras por debajo del rango permitido que es el 10%.

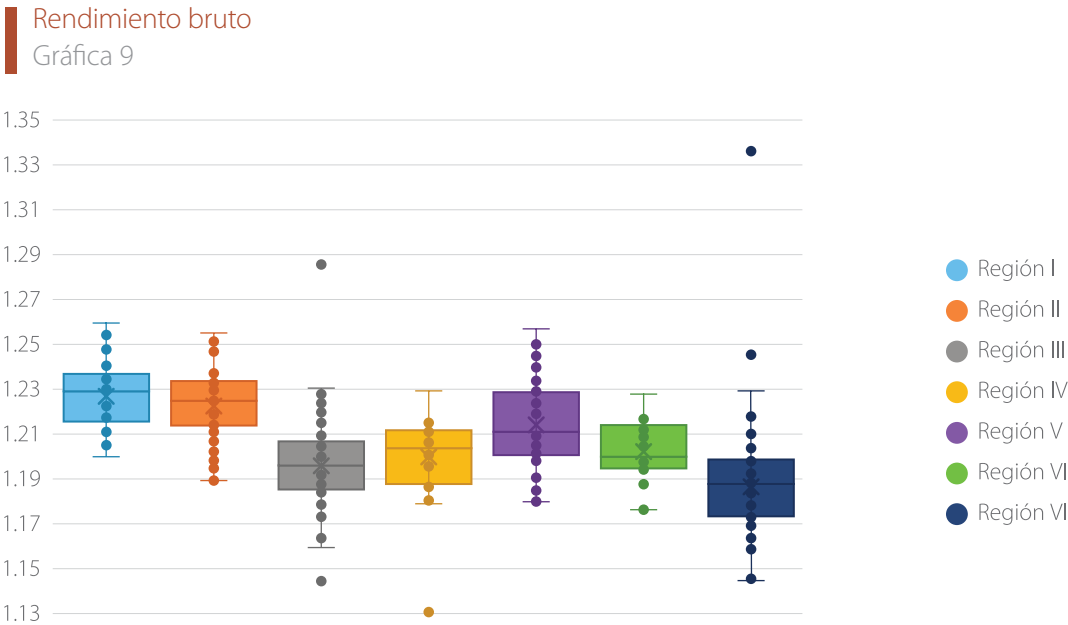
Región V - A una mediana de 10.25% de humedad con tendencia a un rango más amplio y aceptable dentro del 10% al 12% de contenido de humedad.

Región VI - Con una mediana del 10% y un rango muy estrecho. Las muestras se encuentran al límite inferior del 10% de humedad.

Región VII - Con una mediana del 9.9 en un grupo de muestras, hay una tendencia a estar por debajo del límite inferior permitido en el contenido de humedad que es el 10%.

Rendimiento bruto

Es la pérdida de peso por la eliminación de la cascarilla (endocarpio o cascabillo) que recubre el café oro en una muestra y/o lote de café pergamino.



El rendimiento bruto puede variar según el tipo y la densidad del grano. La densidad puede ser afectada también por el % de humedad.

Región I - El mínimo encontrado fue de 1.20 y el máximo de 1.26 siendo en su mayoría entre el rango de 1.22 a 1.24 con un promedio de 1.23.

Región II - El mínimo que se encontró fue 1.19 y el más alto de 1.25. La mayoría de las muestras entre el rango de 1.22 y 1.23, con un promedio de 1.22.

Región III - El mínimo encontrado fue de 1.16 y un máximo de 1.23. La mayoría de las muestras entre el rango de 1.19 a 1.21, con promedio de 1.20.

Región IV – El mínimo encontrado fue de 1.18 y un máximo de 1.23. La mayoría de las muestras entre el rango de 1.19 y 1.21 con un promedio de 1.20.

Región V - El mínimo encontrado fue de 1.18 y un máximo de 1.26. La mayoría de las muestras entre el rango de 1.20 y 1.23 con un promedio de 1.21.

Región VI - El mínimo encontrado fue de 1.18 y el máximo de 1.23. La mayoría de las muestras entre el rango de 1.20 y 1.22, con un promedio de 1.20.

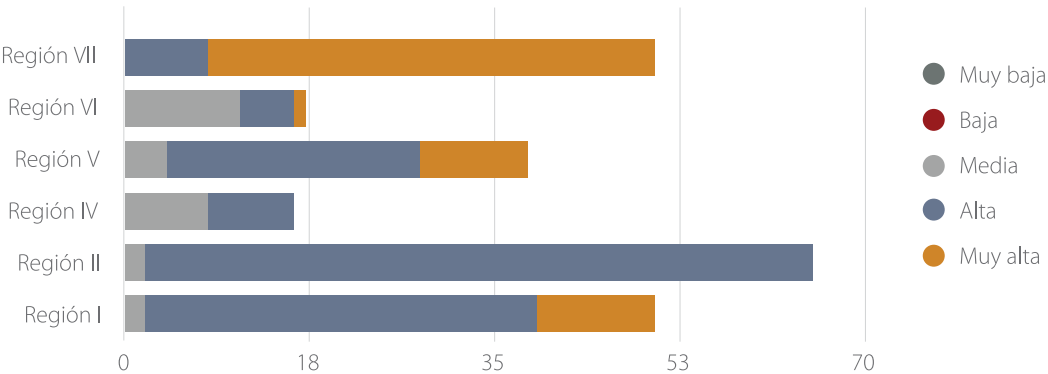
Región VII - El mínimo encontrado fue de 1.14 y un máximo de 1.23. La mayoría de las muestras entre el rango de 1.17 y 1.20 con un promedio de 1.19.

Densidad

La densidad del grano es un dato que sirve a los tostadores como referencia para calcular el grado de calor a utilizar al momento de tostar café. Los factores que interfieren en la densidad es el tipo de café, la altura de siembra y la humedad del grano.

Tipos de densidad	Rango
Muy alta	Mayor a 751 gramos por litro
Alta	701 a 750 gramos por litro
Media	651 a 700 gramos por litro
Baja	601 a 650 gramos por litro
Muy baja	Menor a 600

Comportamiento de la densidad según su tipo
Gráfica 10



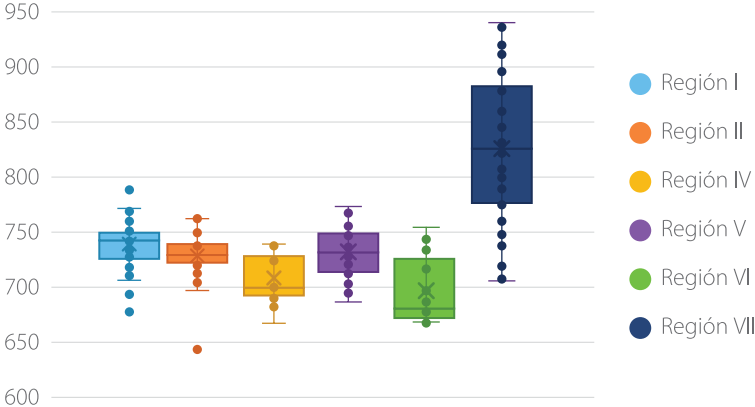
En su mayoría, predomina la densidad alta, a excepción de la región IV y VI ya que en ambas predominan la densidad media.

A continuación, se presenta de otra manera la conducta de la densidad por región y se visualiza la región VII por encima a las demás. Este dato puede tener correlación con el rendimiento bruto.

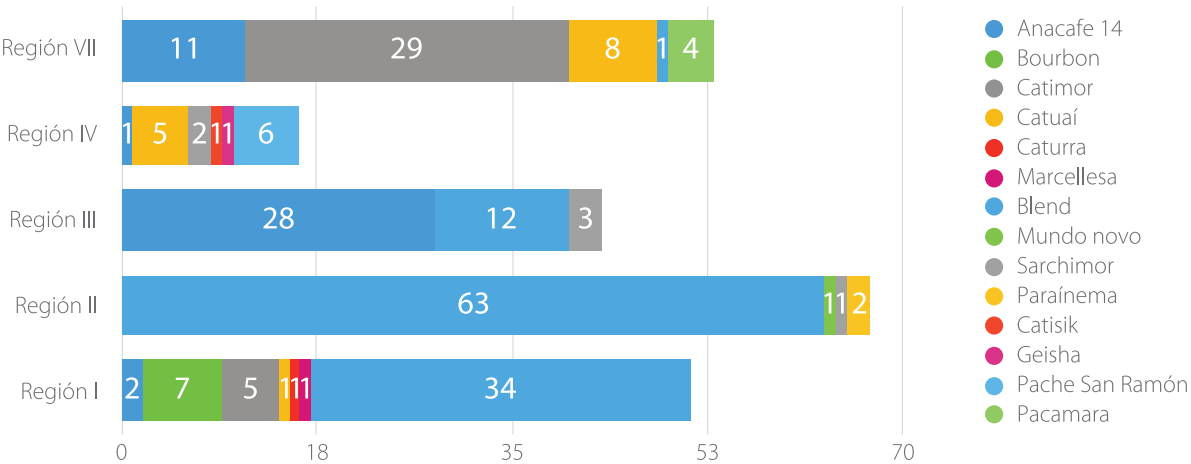
Correlación de la densidad según región
Gráfica 11

Región	Densidad promedio
I	742.09
II	728.40
IV	705.60
V	730.96
VI	697.63
VII	824.87

Densidad
Correlación de la mediana y media por región



Variedades participantes por región
Gráfica 12

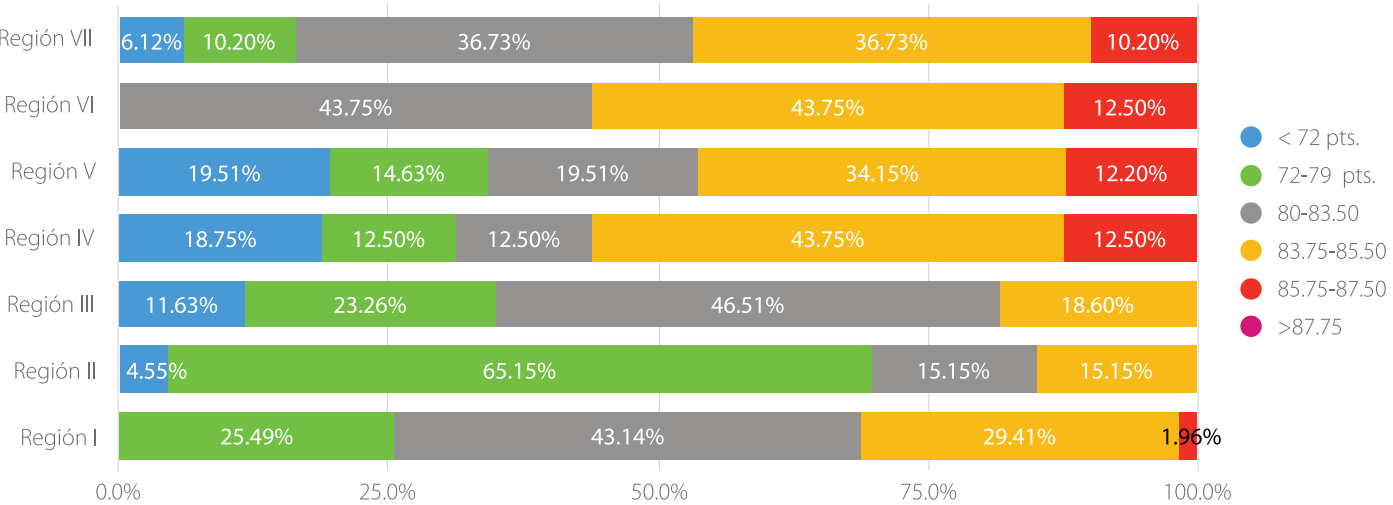


Punteos en taza - formato SCA -

Número de muestras
Según rango de punteos

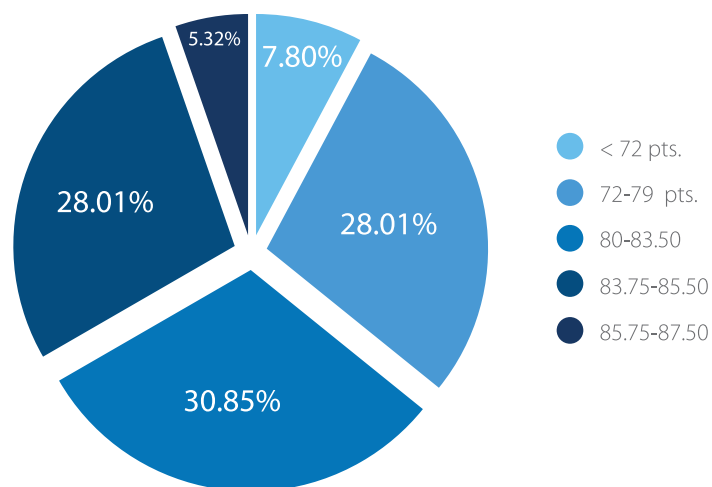
Región	Punteos						TOTAL
	< 72	72-79	80-83.50	83.75-85.50	85.75-87.50	>87.75	
I	0	13	22	15	1	0	51
II	3	43	10	10	0	0	66
III	5	10	20	8	0	0	43
IV	3	2	2	7	2	0	16
V	8	6	8	14	5	0	41
VI	0	0	7	7	2	0	16
VII	3	5	18	18	5	0	49
TOTAL	22	79	87	79	15	0	282

% de participación por región según rangos de punteo en taza
Gráfica 13



Perspectiva general de punteos en taza de las 7 regiones

Gráfica 14



Conclusiones

1. Fueron un total de 298 muestras recolectadas de las 7 regiones, de 23 organizaciones atendidas por la unidad de Fortalecimiento Organizacional.
2. Todas las muestras que se analizaron fueron mayor o igual a 1,000 msnm. Siendo un 28.81% de las muestras en el rango altitudinal de 1,000 a 1,200 m.s.n.m. (potencial a cafés semiduros); un 6.04% en el rango altitudinal de 1,200 a 1,350 m.s.n.m. (cafés con potencial a duros) y un 64.15% mayor a 1,350 m.s.n.m. (cafés con potencial a estrictamente duros).
3. No siempre se relaciona la altura con el tipo de café. Este puede variar según manejo agronómico, variedad y proceso en postcosecha. Las muestras como se comportaron en lo general para las 7 regiones fueron 71% para estrictamente duros, 13% para duros, 9% para semi duros, 5% para extra-prima lavado; 1% para prima lavados y otro 1% para segundas.
4. Los defectos primarios predominantes fueron negro completo con el 18% de presencia; brocados severos con 26.26% y el 28.28% de las muestras con materia

extraña. Los defectos físicos predominantes fueron inmaduros/verdes con un 27.22%; conchas con 13.92 y lastimados/quebrados con un 26.79% de las muestras atendidas.

5. El 7% de las muestras salieron defectuosas y todas por mal proceso en postcosecha.
6. En el dato estadístico para todas las regiones, respecto al % de humedad, la mediana se encuentra dentro del rango aceptable del 10% al 12%.
7. Para la región I presentó un rendimiento bruto promedio de 1.23; para la región II fue de 1.22; para la región III fue de 1.20; para la región IV y V fue de 1.21; para la región VI fue de 1.20 y para la región VII fue de 1.19.
8. Las muestras reflejaron en un 11% una densidad media (651 a 700 gramos por litro); para una densidad alta (701 a 750 gramos por litro) un 60% y un 28% para una densidad muy alta (mayor a 751 gramos por litro).
9. Las variedades con mayor participación de las 298 muestras fueron Anacafé 14, Catimor (sin especificar línea), Catuai, Caturra, Pacamara y mezcla de variedades.

10. Los punteos en taza, un 7% cafés abajo de 72 puntos; de 72 a 79 puntos “cafés comerciales” un 28%; de 80 a 83.50 puntos “cafés especiales” una participación de 30.85%; de 83.75 a 85.50 “cafés blenders” con una participación del 28% y del 85.75 a 87.50 “cafés extraordinarios” con una participación de 5.32%.
11. De las 298 muestras analizadas se presenta la inversión realizada. Dándole un precio simbólico a los dictámenes técnicos y perfiles de taza.

Número de muestras	Análisis	Costo asumido por Anacafé
298	Técnico	Q. 44,700.00
298	Perfil de taza	Q. 74,500.00
TOTAL		Q. 119,200.00

Recomendaciones

1. Altitud y tipos de café:

Según los estratos altitudinales de las muestras analizadas en las 7 regiones, se encuentra potencial a producir cafés semi duros, duros y estrictamente duros. En la gráfica No. 3 se puede observar el comportamiento y en la región I, II y III se cuenta con poca participación de cafés extra-prima lavado y prima lavado. Esos resultados se dan por un mal corte y proceso en postcosecha.

2. Defectos físicos:

- Defectos primarios:

Negro completo: En la etapa de cosecha se está dando una mala recolección, además de cosechar mal está repercutiendo en la fermentación.

Brocados severos: Se recomienda que las organizaciones cuenten con un plan de manejo integrado de broca y capacitaciones para el control etológico de la misma.

Materia extraña: Por falta de mantenimiento en patios se da el desprendimiento de piedras, afectando directamente a la contaminación de materia extraña en el café.

- Defectos secundarios:

Inmaduros/verdes: Capacitar a asociados y personal de campo sobre la importancia del corte de cerezas maduras para mejorar la calidad del café.

Conchas: La buena selección de semilla desde la planta garantiza tener buena genética, buenas condiciones de producción y calidad.

Lastimados/quebrados: La falta de mantenimiento y calibración a pulperos ocasiona este tipo de defectos dañando la calidad del café.

3. Defectos en taza

Los defectos en taza que resaltaron fueron por fermentaciones, por lo que se debe poner atención al tema de fermentación del café desde que el grano madura en la planta, en todo el proceso de postcosecha y el secado.

4. **Humedad del grano**

Aunque la media en general este muy bien respecto al rango del 10% al 12% de humedad, existe cierta tendencia en la mayoría de las regiones en producir por debajo de este rango. Se recomienda poner mucha atención y capacitar a las organizaciones, así como la calibración de equipos de medición.

5. **Variedades**

Es importante capacitar sobre la importancia de las variedades para la sustentabilidad del cultivo. Enseñar sobre el potencial que cada una presenta en cuanto a la calidad y conocer sobre el buen manejo de cada una.

6. **Punteos formato SCA**

Respecto a las organizaciones de la región II, por la zona en la que se encuentran, cuentan con un buen potencial de calidad. Sin embargo, sus punteos y características no coinciden por la falta de azúcares en el grano, una mala colección de la fruta, mala nutrición y cuidado de la planta.

Laboratorios Regionales

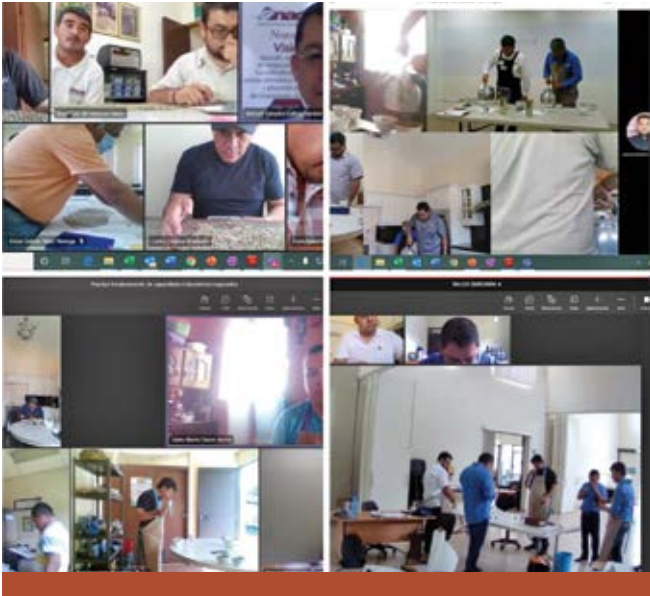
Anacafé, a través de las distintas regiones administrativas, cuenta con capacidad instalada de equipos de catación y, desde el año 2021 se inició el proyecto de crear una estandarización de los servicios para el control de calidad atendidos por los consultores de Transferencia de Tecnología.

Uno de los pilares más importantes para este proyecto son los técnicos de Transferencia de Tecnología en calidad, por lo que se realizaron esfuerzos para el fortalecimiento de las capacidades.

Se llevaron a cabo diversas capacitaciones con el propósito de unificar formatos y criterios en lo sensorial y analizar de manera objetiva café verde (oro).

Las capacitaciones fueron virtuales, con el propósito de ser más eficientes en tiempo y recursos económicos.

El objetivo para la cosecha 2022-2023 es que la mayoría de los laboratorios cuenten con la capacidad para elaborar análisis físico con metodología SCA y análisis sensorial para definir tipos en taza.



Para hacer una práctica más intensa con el equipo de consultores, se hizo una preselección de los cafés de la competencia de cafés especiales de Sur Oriente, analizando el siguiente número de muestras:

Cafés lavados	47
Cafés honeys	24
Cafés naturales	47

Fue una actividad que duró una semana, donde se cumplió el proceso de análisis de café verde, tueste de muestras y dictaminar el tipo de café.

Talleres de capacitación

Fortalecimiento de capacidades a productores de La Unión, Zacapa y Esquipulas de la Región VII

Se capacitó en temas de control de calidad, procesos de poscosecha y catación básica a 15 productores del municipio de la Unión, Zacapa en Región VII. Esto con el propósito de fortalecer las capacidades e inculcar una caficultura de calidad en taza en la zona.

Nombre del taller	Lugar	No. de participantes
Control de calidad y catación básica.	La Unión, Zacapa	15
Potencial de sabores a través de métodos de preparación para café negro.	La Unión, Zacapa	15
Procesos de fermentación para una taza persistente en calidad.	La Unión, Zacapa	15
Catación básica.	Esquipulas, Chiquimula	20
TOTAL DE PARTICIPANTES		65

Con el objetivo de mejorar la humedad equilibrio del café en las bodegas de almacenamiento de las unidades productivas, se realizaron diversos talleres en cada una de las regionales, enseñando a los caficultores sobre la importancia del mantenimiento y calibración de los determinadores de humedad.

Esta actividad fue desarrollada en las 7 regiones administrativas de Anacafé.





Apoyo a programa de capacitación interna “Factores determinantes en la calidad del café”

Se apoyó al departamento de Transferencia de Tecnología a elaborar un taller virtual sobre los factores determinantes en la calidad del café, acompañado por un taller de catación para conocer el protocolo y los defectos en taza predominantes.

Para este evento se capacitaron a los siguientes participantes por región:

Lugar	Número de participantes
Central	2
Región I	19
Región II	37
Región III	25
Región IV	21
Región V	20
Región VI	21
Región VII	16
Administrativo	6
TOTAL	167



En cada región, a través del equipo de Transferencia de Tecnología y Calidad, quienes están a cargo de los laboratorios de control de calidad, se llevó a cabo el **“Diplomado Gerencial en Control de Calidad”**; en el cual se les brindó apoyo en temas de control de calidad, catación básica y preparación de café negro en diferentes métodos de preparación.

Con el propósito de seguir haciendo capacitaciones de profesionalización se creó el taller **“Entrenamiento para Q Arábica Grader”**, con una participación de 16 personas. Este taller se hizo en alianza con Escuela De Café para crear mejor sinergia entre departamentos y unir capacidades.

Resumen de capacitaciones

Nombre de la capacitación	Segmento	Región / Departamento	Número de participantes
Potencial de sabores en diferentes métodos de extracción para café negro.	Escuela de caficultura Las Nubes.	II	22
Potencial de sabores en diferentes métodos de extracción para café negro.	Diplomado Gerencial en Gestión de la Calidad.	II	20
Catación Básica.	Diplomado Gerencial en Gestión de la Calidad.	II	20
Catación Básica.	Diplomado en beneficio húmedo del café.	II	20
Potencial de sabores en diferentes métodos de extracción para café negro.	Diplomado en beneficio húmedo del café.	II	20
Taller Variedades de Café y su Importancia en la Calidad.	Diplomado Gerencial en Gestión de la Calidad.	III	20
Factores que influyen en la calidad del café.	Diplomado en Administración de la Cadena de Valor del Café.	Mercadeo	22
Factores determinantes en la calidad del café.	Diplomado en Administración de la Cadena de Valor del Café.	Mercadeo	22
Taller habilidades sensoriales (4 eventos).	Laboratorios regionales.	Transferencia de Tecnología	7
Capacitación sobre el origen de las variedades de café y como influyen en la calidad.	Departamento de Catación.	Catación	8
Taller Catación Básica.	Diplomado Gerencia en Gestión de la Calidad.	IV	22
Factores determinantes en la calidad del café.	Departamento de Transferencia de Tecnología.		167
Curso de entrenamiento para Q Arábica Grader.	Clientes Escuela de Café.		16

TOTAL DE PARTICIPANTES 370

Sistema de información geográfica de Anacafé (GIS)

Servicios de información geográfica a caficultores

Variables de información del territorio para la actividad cafetalera a escala de unidad productiva y regional se gestionan mediante la cartografía digital, análisis espacial y digitalización de mapas físicos, así como la integración de conocimiento de experto de caficultores, consultores y otros conocedores de las zonas de interés, todo dentro de un sistema de información geográfica de vanguardia adaptado de naturaleza del sistema productivo café.

A continuación, se presenta el resumen de las cifras de gestión para el ejercicio cafetalero 2021-2022.

Cifras de gestión de la unidad GIS



Avances en desarrollo de herramientas digitales

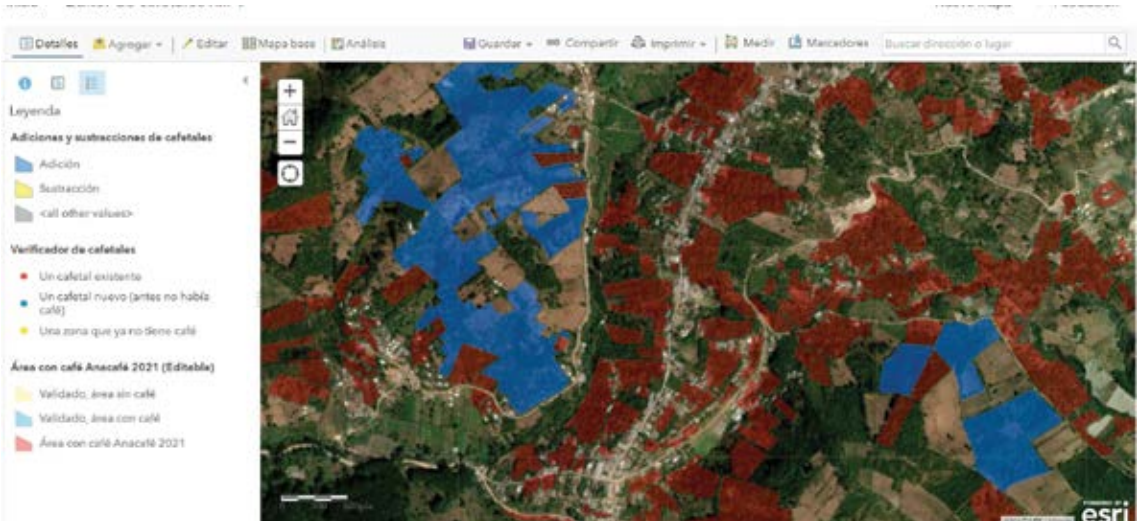
De acuerdo con las oportunidades que ofrecen los avances tecnológicos, se avanzó en el desarrollo de herramientas que permiten incrementar la cobertura, la capacidad instalada y el tiempo de respuesta en productos y servicios GIS; esto ha sido posible mediante la automatización de flujos de trabajo, la creación de herramientas que trasladan la información generada mediante la conexión oportuna a internet y el uso de dispositivos móviles como colectores de datos GPS.

Como resultado, se han creado aplicativos de acceso a usuarios y colaboradores, para que más clientes internos y externos puedan crear y obtener información del territorio. Uno de los primeros emprendimientos que se han puesto en marcha bajo este sistema de trabajo es la actualización del área cafetalera de Guatemala, que permite la colaboración de los equipos de trabajo regionales para acelerar la productividad y tiempo de actualización.

Para la actualización del área cafetalera se crearon dos herramientas: a) un colector de datos en campo para la verificación de sitios cafetaleros y b) un editor de cafetales para la digitalización de áreas con café mediante la interpretación de imágenes satelitales y aplicación del conocimiento de la zona de cada colaborador.

En las dos imágenes siguientes se muestran ejemplos de los aplicativos:

Resultados del verificador de cafetales



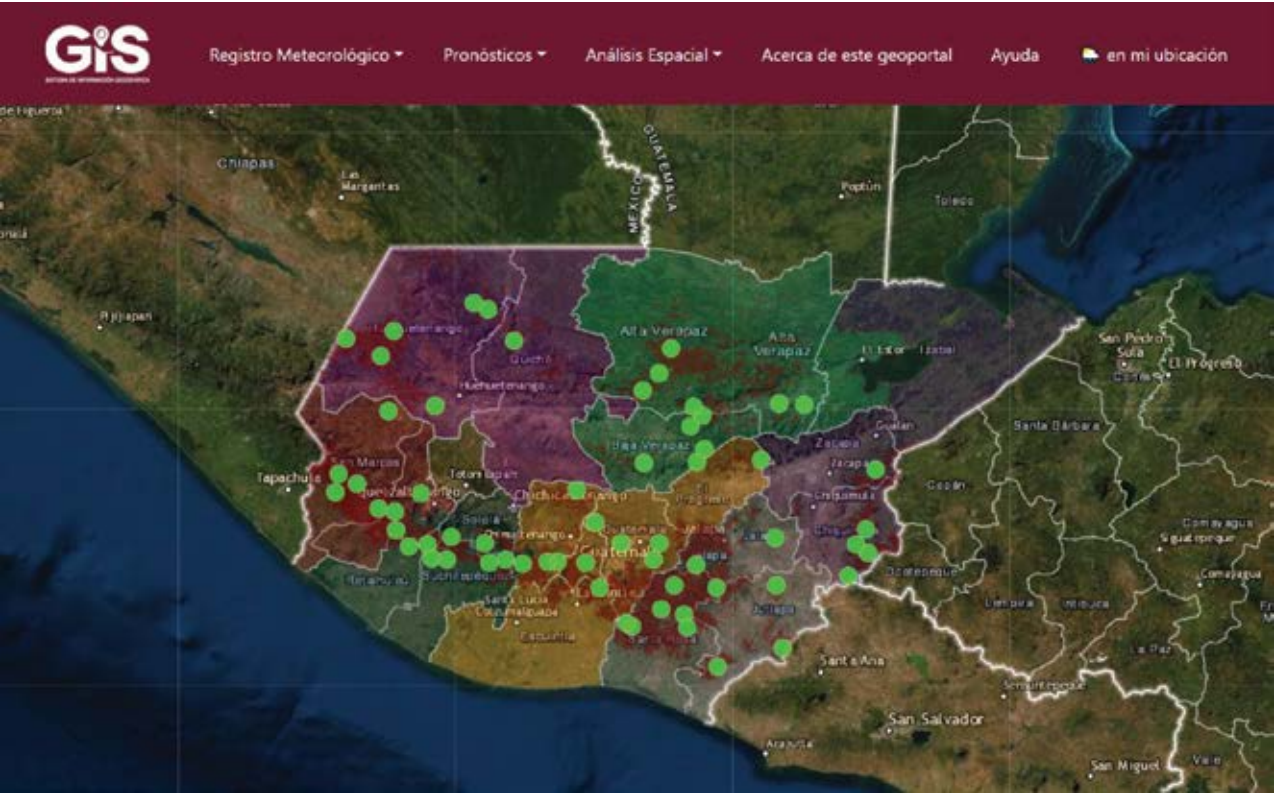
Editor de cafetales

Una red meteorológica con información en tiempo real

Atendiendo a las necesidades del sector en materia de información meteorológica para la gestión de sus sistemas productivos, durante este ejercicio se realizaron esfuerzos por disponer más sitios con información en tiempo real. De esa cuenta al cierre del año cafetalero se dispone de 60 estaciones generando información cada 15 minutos, distribuidas estratégicamente dentro del parque cafetalero y con la colaboración de caficultores y personal de Anacafé.

Por otra parte, en sitios donde no hay estaciones meteorológicas se dispone de información satelital dentro del portal meteorológico, data proveniente de servicios meteorológicos internacionales.

Estaciones meteorológicas en tiempo real



Café orgánico, sellos y certificaciones

Guía Técnica Biofábricas: producción de insumos biológicos para su uso en la caficultura

Esta guía forma parte de las iniciativas de Anacafé que buscan mejorar y optimizar los procesos productivos, promoviendo herramientas que fortalecen la sostenibilidad ambiental y económica del cultivo del café.

En la guía se presentan recomendaciones técnicas, datos y cálculos para que el caficultor construya su propia biofábrica y formule insumos para nutrición y compuestos biológicos para el control de plagas y enfermedades.

Esperando que el productor de café identifique a la biofábrica como un elemento más de su sistema de producción para la elaboración, uso e incluso comercialización local de los insumos, tomando en cuenta el plan de manejo establecido para el cultivo y la zona de vida en donde se establecerá la biofábrica.

A continuación, se presenta el resumen de las cifras de gestión para el ejercicio cafetalero 2021-2022.

Talleres: Productos de la biofábrica para la caficultura

Se llevaron a cabo 6 talleres, desarrollados en distintas localidades en comunidades de Baja Verapaz y Chiquimula con el proyecto: Sistemas agroforestales adaptados para el corredor seco centroamericano Agro-Innova.

Dirigido a más de 14 organizaciones de pequeños caficultores atendidos por el proyecto; se indicaron las directrices



Portada de la Guía Técnica de Biofábricas.

para el establecimiento de biofábrica y procedimientos de formulación de diversos productos tales como: abonos orgánicos, caldos minerales, extractos vegetales y bioles.



Insumos para la fabricación de abonos orgánicos durante desarrollo de talleres con pequeños productores de café en Baja Verapaz y Chiquimula.



Taller: Productos de la biofábrica. Asociación de Comité de Producción Comunitaria de Xesiwan -ACPC Rabinal, Baja Verapaz.



Taller: Productos de la biofábrica. Asociación de Comité de Producción Comunitaria de Xesiwan -ACPC Rabinal, Baja Verapaz.

Clases de sistemas de producción agroecológica: agricultura biodinámica, agricultura ecológica, agricultura natural, agricultura orgánica y permacultura

En 5 de las 6 escuelas de Bachillerato en Caficultura de Funcafé se impartió la clase: “Sistemas de producción agroecológica”, con el objetivo de enseñar a los jóvenes estudiantes las bases ecológicas y fundamentos de sistemas productivos alternativos al convencional, estos enfocados en la vida del suelo y la interrelación de las especies. Tomando en cuenta la preocupación por la protección ambiental y el auge de marcas ecológicas en el mercado y la creciente de insumos de origen biológico, homeopático y botánico.

Las escuelas visitadas fueron: Escuela de Caficultura Volcanic San Marcos, en San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos. Escuela de Caficultura Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez. Escuela Antigua Coffee en San Juan el Obispo, Sacatepéquez. Escuela de Caficultura Las Flores, Barberena, Santa Rosa y Centro Educativo San Mateo Senahú, Alta Verapaz.



Capacitación sistemas de producción agroecológica. Centro Educativo San Mateo Senahú, Alta Verapaz.



Capacitación sistemas de producción agroecológica. Escuela de Caficultura Volcanic San Marcos, en San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos.



Capacitación sistemas de producción agroecológica. Escuela Antigua Coffee en San Juan el Obispo, Sacatepéquez.

Capacitación e implementación en unidades productivas de sistema de recolección, multiplicación y aplicación de microorganismos benéficos nativos

Debido a la importancia de los microorganismos del suelo 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; se promovió en diferentes unidades productivas la capacitación para el establecimiento de un sistema de recolección, multiplicación y aplicación de los microorganismos benéficos ya existentes en la zona.



Implementación de sistema de recolección, multiplicación y aplicación de microorganismos benéficos nativos en unidades productivas.

Capacitación a grupos organizados sobre procesos de certificación y emisión de dictámenes técnicos orgánicos

Se impartió a grupos de pequeños productores organizados, conocimiento básico sobre sellos y certificaciones vigentes disponibles para el cultivo de café, enfocando los lineamientos que una organización debe considerar para someterse a un proceso de certificación en alguna normativa internacional, principalmente las normativas orgánicas USDA NOP, la regulación europea y lineamientos JAS para la exportación de café orgánico a Japón.

Se brindó asistencia a unidades productivas ya certificadas orgánicas cuando, de carácter excepcional, han podido acceder a un reconocimiento retroactivo del periodo de conversión a la agricultura orgánica, bajo el reglamento USDA-NOP; emitiendo un dictamen técnico orgánico, con lo cual los caficultores han podido completar este requisito para su auditoría.



Capacitación en sellos y certificaciones en café dirigido a pequeños productores de la región V, Cobán.

Participación en el 31 Congreso de la Caficultura, impartiendo la charla: Biofábrica para una caficultura sostenible

Durante el Congreso de la Caficultura se presentó la propuesta de un modelo de infraestructura y la implementación de un sistema de producción con enfoque industrial de insumos biológicos de una biofábrica, con el fin de forjar una caficultura ecológicamente sostenible y rentable. Además, se atendieron dudas e intereses en este modelo de varios caficultores para dar el respectivo seguimiento.



Ponencia durante el 31 Congreso de la Caficultura: Biofábrica para una caficultura sostenible.



LA ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ EXTIENDE LA PRESENTE LICENCIA DE

Productor Exportador

A: *** 999-ANACAFE ***

PROPIETARIO(A) DE LA(S) FINCA(S)
*** 80-FINCA ANACAFE EJEMPLO ***

EN VIRTUD DE HABER CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LOS ARTICULOS 17 DE LA LEY DEL CAFÉ, DECRETO DEL CONGRESO DE LA REPUBLICA NO. 19-69; 20 Y 21 DE SU REGLAMENTO; Y LAS RESOLUCIONES DE JUNTA DIRECTIVA.



ESTA LICENCIA ES VALIDA HASTA EL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023
DEBIENDO RENOVARSE CADA PERIODO CAFETERO SIGUIENTE
DE ACUERDO A LAS LEYES VIGENTES

LUISA FERNANDA CORREA MANCIA
GERENCIA GENERAL

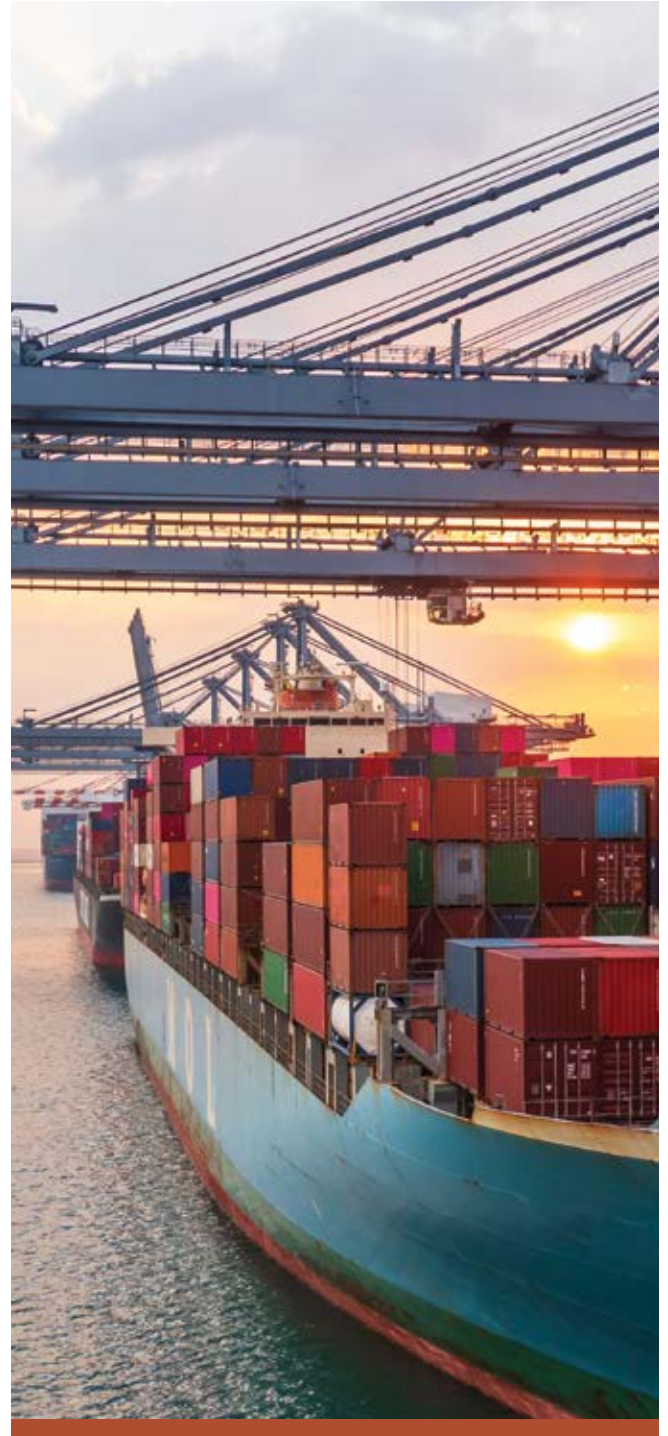


Calle del Café, 5a calle 0-50 zona 14 - Tel.: (502) 2421 - 3700

Este documento tiene dos características que dan certeza jurídica al mismo:

- Firma electrónica avanzada, avalada por una de las entidades autorizadas por el Ministerio de Economía, y
- Código QR, a través del cual se puede garantizar la vigencia de la licencia al escanearlo.

Con este procedimiento, el interesado reduce tiempos en el desplazamiento para la entrega y recepción del expediente; proceso que antes podía tomarle alrededor de dos semanas, y elimina costos en los viajes a las oficinas centrales de Anacafé.



Fortalecimiento Organizacional

El departamento de Fortalecimiento Organizacional, a través del equipo de consultores asignados a cada región administrativa, atendió las necesidades de los productores de café organizados, brindando acompañamiento en procesos administrativos, legales, contables, financieros, vinculación de mercados potenciales y gestión de proyectos, fundamentado en un diagnóstico de desarrollo empresarial asociativo.

El avance del modelo asociativo que se fortalece en el sector café, actualmente da acompañamiento a 953 organizaciones con diferente figuras asociativas como lo son: cooperativas, asociaciones, empresas campesinas asociativas “ECA’s” y grupos de amistad y trabajo “GAT’s”, con lo cual se obtuvo una cobertura de 35,000 productoras y productores.

Adicional, se brindó apoyo directo a los grupos que realizaron gestiones de proyectos, según las oportunidades y cumplimiento de requisitos. Entre ellas, organizaciones e instituciones que enfocaron sus esfuerzos a caficultores organizados, con lo cual se contribuyó al objetivo de mejorar la calidad de vida de las familias cuya economía está basada en la actividad cafetalera, promoviendo así el desarrollo integral de las organizaciones de productores de café en las diferentes regiones administrativas de Anacafé, con enfoque en rentabilidad, sostenibilidad, competitividad y calidad.

El modelo de atención en Fortalecimiento Organizacional incluye la transferencia de tecnología en poscosecha, calidad, mercados, gestión financiera asociativa y la práctica de un concepto de empresarialidad, adaptado a los recursos y competencias de los productores en las diferentes áreas cafetaleras.

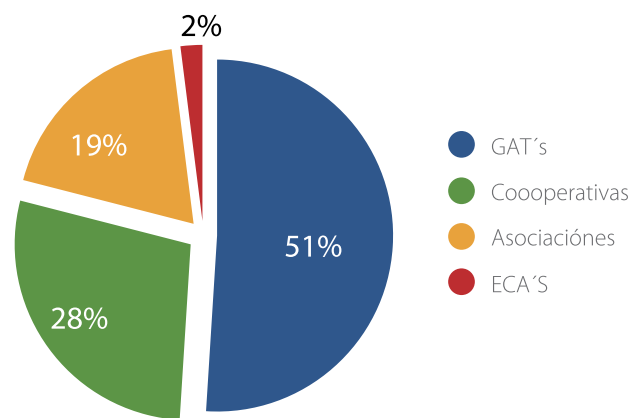


Equipo de Fortalecimiento Organizacional.

Importancia de las organizaciones de productores

La organización de productores ha estado orientada en el desarrollo de negocios y búsqueda de la generación de excedentes económicos de beneficios concretos, fundamentando su accionar en la asociatividad empresarial.

Organizaciones de productores



Impacto de fortalecimiento organizacional

El fomento de la asociatividad de productores de café permitió alcanzar los objetivos trazados, al enfrentar los retos en común, inherentes a los diferentes escenarios de la caficultura, habiendo obtenido avances en las siguientes líneas de acción:

- Desarrollo de una visión empresarial
- Empoderamiento

- Mejoramiento de competencias técnicas, productivas y de gestión de proyectos
- Fortalecimiento del posicionamiento empresarial
- Apertura de oportunidades de comercialización
- Acceso a servicios tecnológicos y financieros
- Esfuerzos orientados hacia un objetivo común

Gestión estratégica organizacional

Nuevas organizaciones atendidas

- La dinámica de la caficultura y la economía mundial han propiciado la creación de nuevas organizaciones de productores. Por ello, se obtuvo la conformación de nuevos grupos de productores de café que siguen un proceso de integración, iniciando como GAT's. Las mismas pasaron por un proceso de perfilamiento que definió su prefactibilidad y continuaron los procesos para alcanzar la legalización en asociaciones y cooperativas.

Ampliación de cobertura en atención a organizaciones

Tipo de organización	Cantidad
GAT's	40
Cooperativas	27
Asociaciones	7
TOTAL	74

Acompañamiento en la elaboración de planes estratégicos y planes de negocios

- Un factor de éxito en las organizaciones atendidas mediante Fortalecimiento Organizacional ha sido que de manera gradual han fortalecido sus competencias relacionadas a la planeación estratégica y planes de negocios, según la estructura asociativa y el grado de desarrollo de los grupos. Así mismo, se implementaron herramientas administrativas que facilitan la identificación de los procesos relacionados a esta temática.
- El acompañamiento en planeación estratégica y planes de negocios tuvo mayor incidencia y compromiso en los caficultores que conforman 125 organizaciones, en donde se proyectó una dinamización económica por un monto de Q4,000,000.00 en infraestructura productiva y servicios.



Acompañamiento en planeación estratégica y planes de negocios, subvenciones en efectivo (proyecto PROCAMPO).

Capacitaciones de fortalecimiento organizacional

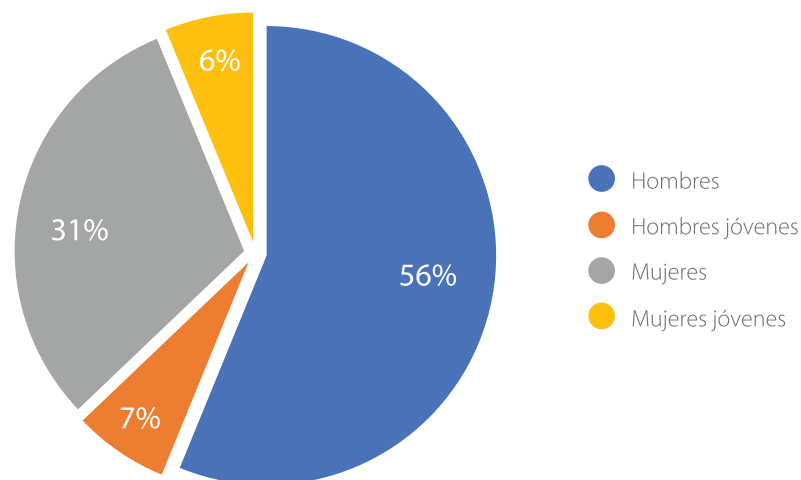
- En este programa de atención a los productores que trabajan de manera organizada se desarrollaron los siguientes ejes estratégicos:
 - Importancia de las organizaciones de productores
 - Administración de la gestión asociativa
 - Gestión estratégica organizacional
 - Sostenibilidad, inclusión y cooperación
 - Administración financiero – contable
 - Gestión estratégica para la sostenibilidad



Capacitación sistema financiero contable.

3,090 Productores capacitados

134 Eventos realizados



Sostenibilidad, inclusión y cooperación

Participación integral y empalme generacional

Para reducir la brecha existente en las organizaciones en cuanto a la participación de mujeres y jóvenes, se implementaron acciones que promueven la igualdad de oportunidades en el desarrollo del proyecto asociativo, mediante el involucramiento del núcleo familiar en la toma de decisiones y participación en eventos de capacitación. De igual manera, se fortalecieron distintos aspectos de desarrollo integral como:

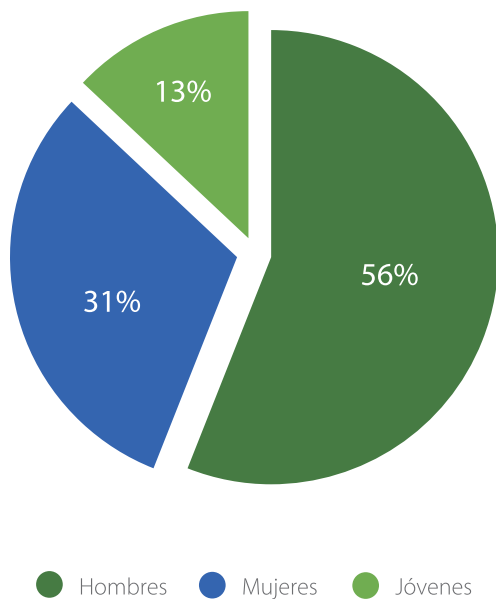
- Condiciones propicias y establecimiento de bases para trabajar la equidad de género y juventud.

- Fortalecimiento de confianza en las capacidades de liderazgo, administrativas y gerenciales de mujeres y jóvenes.
- Sensibilización y homogenización de criterios para abordar el tema de género y juventud con el equipo de consultores de las distintas áreas de la asociación.
- Transversalización de los temas de equidad de género y juventud.
- Seguimiento a la aplicación de la política de género de la Asociación Nacional del café.
- Participación en eventos que promueven la importancia de los temas género y juventud.



Equipo de Fortalecimiento Organizacional.

Participación integral



Estrategias de crecimiento del capital institucional en las organizaciones de productores

- La formación de capital de trabajo en las organizaciones de productores es fundamental para la facilitación de servicios entre productores asociados. De esta manera los grupos han formado su capital mediante la implementación de las siguientes acciones:
 - Colocación de dinero como aportaciones.
 - Cuotas de sostenimiento para operar servicios.
 - Implementación de proyectos productivos.
 - Aporte del 30% del capital recibido cuando son beneficiarios de programas de insumos, maquinaria y capital semilla.

Estrategias para formalización de la comercialización

- Uno de los grandes desafíos de los productores consiste en la búsqueda de mejores alternativas para la remuneración de su producto cuando es colocado en el mercado. Por lo tanto, en esta temática se abordaron y aplicaron las siguientes estrategias:
 - Acercamiento de organizaciones con empresas compradoras legalmente establecidas en el país.
 - Actualización de registros en el departamento de comercialización de Anacafé.
 - Implementación de talleres para uso de plataforma de promoción Coffee Search System.
 - Monitoreo de calidad de café producido en organizaciones.

- Desarrollo e implementación de políticas y reglamentos internos de comercialización en las organizaciones.
- Diseño, apoyo en gestión y ejecución de proyectos en la cadena productiva del café, tales como: beneficio húmedo, beneficio seco y tostaduría.

Sistema financiero contable y tributario

Entre los indicadores de gestión empresarial, está el sistema financiero contable y la operatividad de la institución, ajustada correctamente al sistema tributario. De esa manera, en las organizaciones atendidas, uno de los acompañamientos de mayor relevancia ha sido las contabilidades al día y cumplimiento de obligaciones tributarias de manera oportuna. Para el alcance de los resultados de 150 organizaciones actualizadas, se contó con la facilitación de este acompañamiento por medio de profesionales especializados y capacitación interna en donde se involucró a todos los consultores que transfieren tecnología.

Cooperativismo y desarrollo en el sector café

El funcionamiento de las cooperativas de café data de más de 50 años, brindando apoyo a sus asociados y permitiéndoles ser más competitivos, promoviendo servicios financieros y de comercialización principalmente, así como la diversificación de ingresos de manera muy exitosa.

La definición que se utilizó para facilitar el acompañamiento y capacitación en cooperativismo y desarrollo en el sector café dirigido a más de 250 cooperativas fue: *“Una cooperativa de café es una empresa autónoma de productores unidos voluntariamente, para satisfacer sus necesidades*



Talleres para organizaciones, plataforma de promoción Coffee Search System.

y aspiraciones económicas, sociales y culturales en común, a través de una asociatividad de recursos, para la gestión de negocios que los vuelve más competitivos en un marco de rentabilidad sustentable”.

Opciones de financiamiento para la empresa cafetalera

Como parte de su misión, Anacafé presta servicios efectivos para lograr una caficultura rentable, sostenible, competitiva y de calidad, para lograr un mayor impacto, Anacafé genera alianzas estratégicas con actores e instituciones que facilitan herramientas de gestión a los productores, entre éstas las que brindan opciones de financiamiento con plazos y tasas adecuadas para los productores de café de Guatemala.

El acceso a financiamiento tiene como objetivo general permitir el acceso a nuevas opciones de crédito enfocadas en incrementar la rentabilidad y sostenibilidad del cultivo.

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 son 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.

Se toman en cuenta metodologías de productos financieros asequibles para el sector, dirigidas principalmente a financiar necesidades de capital para la generación de bienes y servicios en el sector cafetalero, mediante condiciones de pago definidas y asociadas a la producción y comercialización, alineadas al programa de Rentabilidad Sustentable que impulsa la Asociación.

Con acompañamiento técnico, capacitación financiera, inclusión, transferencia de tecnología y capital de trabajo, promovemos la sostenibilidad y competitividad en el sector café, mejorando la calidad de vida de las familias y comunidades.

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

Acompañamiento a caficultores en la gestión de financiamiento

- Informar a caficultores sobre los requisitos con base al reglamento del fideicomiso, que se deben cumplir para obtener el financiamiento.
- Apoyo en el cumplimiento de dichos requisitos, dentro de los cuales se encuentra la elaboración de planes de inversión o estudios de factibilidad. Se elaboran a requerimiento del caficultor (pequeño, mediano o grande).

Coordinación con equipos regionales para el cumplimiento de requisitos solicitados por el fiduciario según el reglamento de crédito

- Anacafé, a través del Departamento de Fideicomisos y el equipo técnico de las diferentes regiones cafetaleras, continúa apoyando a los caficultores en la elaboración de planes de inversión o estudios de factibilidad para adjuntar a la solicitud de crédito de inversión. De igual manera, en la elaboración de los documentos requeridos por el banco, para la reestructuración de las cuotas de los créditos o la ampliación del plazo de estos.

Acompañamiento en el proceso de reestructuración de créditos

- Acompañamiento y seguimiento a los productores que ya han recibido financiamiento para que, derivado de enfermedades en el cultivo, problemas de sequía y finalmente precios del producto debajo de los costos de producción, puedan solventar sus deudas con apoyo de los instrumentos aprobados por el Comité Técnico (ampliación de plazo de sus créditos, reestructuración de amortizaciones de préstamo atrasadas, etc.).

Coordinación de actividades con fideicomitente y fiduciario

- Participación en el Comité Técnico del Fideicomiso, en cumplimiento al decreto de creación del mismo, defendiendo y apoyando los intereses de los caficultores.
- Participación en reuniones de coordinación con MAGA (Fideicomitente) y BANRURAL (Fiduciario).

Financiamiento para la empresa cafetalera - Fundación Génesis Empresarial

Características del producto de crédito:

- **Destinos:**
 - Mantenimiento
 - Renovación (implementación de SMT y sustitución)
 - Inversión en activos fijos
 - Comercialización
 - Diversificación
 - Viveros
 - Renovación de cafetales
- **Montos:**
 - Mínimo Q1,000
 - Máximo Q. 250,000
- **Garantía:**
 - Sin garantía
 - Fiduciaria
 - Derecho de posesión
 - Hipotecaria
 - Depositaria

Financiamiento para la empresa cafetalera Micoope

Características del producto de crédito:

- **Destinos:**
 - Mantenimiento
 - Renovación de cafetales (implementación de SMT)
 - Inversión en activos fijos

- **Montos:**
 - Mínimo Q5,000.00
 - Máximo Q2,000,000.00
- **Garantías:**
 - Fiduciaria
 - Derecho de posesión
 - Hipotecaria

Financiamiento para la empresa cafetalera G&T

Crédito revolvente: Busca mejorar la liquidez de la empresa cafetalera, siendo un crédito a corto plazo que permite desembolsos parciales o totales.

- **Destinos:**
 - Capital de trabajo
 - Inversión de pronta recuperación
 - Pago a proveedores
 - Compra de insumos y materia prima
- **Garantía:**
 - Fiduciaria
 - Hipotecaria

Crédito decreciente: Diseñado para el desarrollo de la empresa cafetalera y pactado para un plazo adecuado a la magnitud y destino de la inversión.

- **Destinos:**
 - Inversión en maquinaria o equipo
 - Adquisición de activos fijos
- **Garantía:**
 - Fiduciaria
 - Hipotecaria



Cupo de comercio exterior

Es una línea de crédito revolvente, disponible para clientes importadores y exportadores, brindándoles la disponibilidad de utilizarlo en cualquier momento, de acuerdo con la necesidad y desarrollo de su negocio internacional.

- **Destinos:**

- Financiamientos de importación máximo 180 días
- Financiamientos de pre-exportación máximo 180 días

- **Garantías:**

- Fiduciaria (plazo 1 año)
- Hipotecaria (plazo 2 años)

Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas – Analab

Conmemoración de los 50 años de servicio del laboratorio Analab

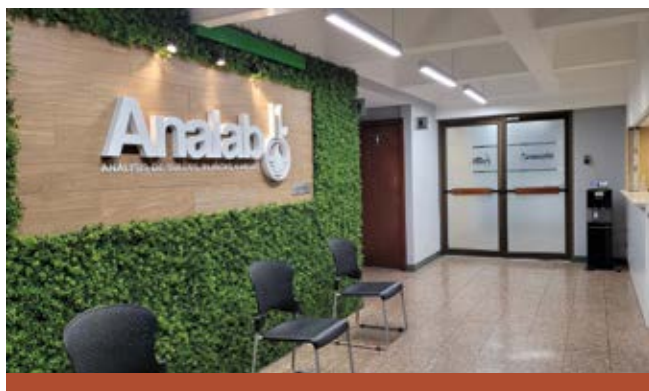
Durante el mes de marzo del presente año, el Laboratorio de Suelos, Plantas y Aguas – Analab, cumplió 50 años de prestar servicios a la caficultura y sector agrícola en general.

En la actualidad, Analab es un laboratorio líder, acreditado con la norma ISO 17025 / 2017, un estándar que garantiza que presta servicios de calidad mundial.

Anualmente, el laboratorio atiende aproximadamente a 20,000 productores. El 68% de muestras analizadas provienen del sector café y el 32% de otros sectores agrícolas, entre estos: caña, palma, aguacate y banano; contribuyendo así a la sostenibilidad agrícola del país.

Con el objetivo de incrementar la eficiencia y productividad del laboratorio, en beneficio de todos los productores, Anacafé realizó importantes inversiones para la automatización de procesos y ampliación de la capacidad instalada con equipos tecnológicos de vanguardia, entre los cuales se menciona: un nuevo sistema de microondas para digestión ácida de aguas, foliares y abonos; un ICP de última generación que permitirá determinaciones de trazas de elementos en matrices complejas como agua potable y residual, así como análisis de fertilizantes.

Las instalaciones del laboratorio fueron remodeladas y adecuadas para prestar un mejor servicio a los productores y clientes, inaugurándose la sala de atención a productores “Héctor Chávez” como un homenaje por destacada trayectoria como colaborador de Analab por más de 20 años.



Recepción laboratorio.



Sala de atención al cliente “Héctor Chávez”.

Ampliación del alcance Microbiología y Turbidez de Agua Acreditación ISO 17025-2019

El laboratorio realizó los trabajos de validación para la acreditación de los métodos de Microbiología en Coliformes Totales y E. Coli para fines de potabilidad en aguas potable y residual. El otro alcance es análisis de turbidez en aguas potables, subterráneas, superficiales, desechos domésticos e industriales. Con estos nuevos parámetros se refuerzan los servicios del sector café para requerimiento de licencias de operación del Ministerio de Salud y también monitoreo de las fuentes de aguas de las unidades productivas de café para temas de certificación.

Implementación de la bioseguridad en el laboratorio

Analab, a través de la Política de Calidad y Bioseguridad, está comprometido a proteger al personal de laboratorio, la comunidad y el medio ambiente del escape accidental o de la liberación intencionada no autorizada de materiales biológicos fuera de las instalaciones.

El laboratorio cuenta con un Manual de Bioseguridad, en el cual se establecen los lineamientos para que el personal transporte, manipule y descarte adecuadamente todo material bioinfeccioso, conforme a los requisitos de la norma UNE-ISO 35001:2021.

En el marco del proyecto con GIZ, la Organización Guatemalteca de Acreditación -OGA- realizó una prueba piloto de Auditoría Externa al Sistema de Gestión de Riesgos Biológicos del laboratorio. Los comentarios por parte de la OGA fue que Analab evidenció compromiso, responsabilidad, trabajo en equipo, buena disposición y coordinación, lo que permite alcanzar los objetivos previstos.

Nuevos servicios al productor: Análisis de fertilizantes

Los fertilizantes son insumos agrícolas que tienen como objetivo proporcionar nutrientes a las plantas y aumentar la productividad y calidad de los cultivos en general. Analab, a través del área de Calidad, Investigación y Desarrollo, ha implementado el análisis de elementos mayores y menores (N, P₂O₅, K₂O, CaO, MgO, SO₄, ZnO, MnO, FeO, B₂O₃, CuO y Na), así como análisis de metales pesados (As, Cd, Ni, Pb, Cr, Se, Mo y Co) en fertilizantes.

El laboratorio verificó dichos análisis en base a métodos normalizados como AOAC 993.13 para Nitrógeno; AOAC 2017.02 para Ca, Mg, S, Zn, Mn, Fe, B, Cu, Na, As, Cd, Ni, Pb, Cr, Se, Mo y Co y; AOAC 2015.18 para P y K.

Metodología Mehlich III: Actualización de solución extractora para el sector café

Con el objetivo de incrementar la eficiencia de los análisis que se realizan en Analab, se implementó la metodología Mehlich III. Esta innovación coloca a Analab a la vanguardia en los análisis de suelos en beneficio de los productores de café de Guatemala, quienes contarán con información actualizada, utilizando equipo de última tecnología, permitiéndoles tomar mejores decisiones de inversión para la fertilización y enmiendas de suelo.

Mehlich III es una solución extractora multiparamétrica utilizada para cuantificar los elementos esenciales en el suelo para el cultivo del café. Esta metodología, basada en comprobados métodos científicos a nivel internacional, conlleva la implementación de rangos de suficiencia adecuados para cada elemento nutritivo del café. Los resultados obtenidos son clave para mejorar el rendimiento y calidad del café en cada unidad productiva.

La implementación de la metodología Mehlich III en Analab contó con el apoyo del BID-LAB y del Centro de Investigaciones en Café de Anacafé -Cedicafé, quienes apoyaron en el desarrollo de la investigación y financiamiento.

El proceso de la recolección de las muestras y la investigación inició en 2019, año en el que se inició tomando muestras de suelo de las siete regiones administrativas de café y fueron evaluadas por un comité técnico-científico, quienes realizaron las observaciones y el desarrollo para optimizar los rangos ideales para cada elemento.

Con la metodología de análisis de suelos Mehlich III, Analab incrementará la eficiencia en sus procesos de análisis de suelos, permitiendo una mejora en los tiempos de entrega de resultados al productor. El equipo de campo de Anacafé transferirá a los productores los conocimientos y la tecnología necesaria para la mejor interpretación de los resultados que permitirá una mejor toma de decisiones en la Unidad Productiva.

La App “Mejor Suelo, Mejor Café” ha sido actualizada para que los productores puedan hacer uso de ella con los nuevos parámetros y puedan generar su plan de fertilización y enmienda de forma automática con el acompañamiento del Consultor de Transferencia de Tecnología de Anacafé que le atiende.



Pesado suelos metodología Mehlich III.



ICP AVIO 550 Max para análisis multielemental.



Digestor microondas.



Equipo PCR Tiempo final.

Actualización tecnológica

ICP AVIO

Como parte de los procesos de actualización tecnológica, Anacafé adquirió la nueva versión de plasma conocido como ICP AVIO, el cual es un instrumento compacto y realiza lectura de más de 73 elementos en simultáneo. Las matrices que se ingresaran en el equipo son: aguas, suelos, foliares y abonos. Con la adquisición de estos equipos, Anacafé una vez más se coloca a la altura de un laboratorio de clase mundial y con esto el sector café tiene un laboratorio acreditado y con el respaldo de tecnología, la cual hace que los servicios y tiempos de entrega sean una prioridad para el laboratorio.

Digestor microondas

Los servicios del laboratorio requieren equipos que preparen la muestra y luego llevarlas a lectura final. Para esto, se utilizan tecnologías como lo son los Microondas, las cuales que realizan la digestión de la muestra. El laboratorio adquirió un Microondas Marca Anton Paar serie 5000 lo cual refuerza las capacidades instaladas para la preparación de muestras foliares, aguas y abonos. Con este tipo de tecnologías el laboratorio adquiere eficiencia en tiempos de respuesta al productor y otros sectores agrícolas.

PCR Tiempo final

El laboratorio adquirió el equipo conocido como PRC Tiempo Final, el cual realiza un diagnóstico de hongos y bacterias fitopatológicas de una manera mas precisa y segura. Con este equipo el laboratorio desarrollará la nueva área de Biología Molecular en la cual complementará con nuevos servicios al sector café.

Laboratorio de Catación

Comportamiento de calidad, cosecha 2021-2022

El laboratorio de análisis sensorial de Anacafé – Catación, continúa aportando valor por medio del control de calidad al productor guatemalteco, esta herramienta genera información importante para validar el comportamiento de calidad a nivel de unidad productiva.

Durante la cosecha 2021-2022, el Laboratorio de Catación atendió un total de 4,267 evaluaciones provenientes de 10 rubros diferentes, siendo los más relevantes el rubro de Puerto Santo Tomás, Investigadores, Productores, Guatemalan Coffees y Monitoreo de Calidad. En conjunto, estos 5 rubros representan el 92% de todos los análisis realizados por parte del Laboratorio de Catación.

Con relación al año anterior, se observa un crecimiento neto de 6.8% de los análisis realizados, equivalente a 270 muestras más que la cosecha anterior. El crecimiento observado es resultado de un aumento de 600 servicios y una disminución de 330 obteniendo una variación positiva neta de 270 ensayos; las disminuciones se distribuyen de la siguiente manera: Actividad del agua (54); Análisis técnico (270) y Perfil SCAA (6). Mientras que, los aumentos fueron en el servicio de Análisis tostado/molido (9); Granulometría (182); Monitoreo de puertos (108); Preparación de muestras (6); Técnico y perfil (235) y Tueste de muestras (60). 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 SCAA, de esta forma hacen un monitoreo de la calidad más eficaz.

El Laboratorio de Catación realiza análisis para los rubros de Investigadores y Monitoreo de Calidad. Ambos rubros para la presente cosecha representaron un 29.44%, equivalente a 1,256 servicios distribuidos en Análisis técnico (102); Granulometría (282); Perfil SCAA (149), adicional, Análisis técnico y perfil (723), 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 36.51% solicitaron los servicios de Análisis técnico y Perfil de taza, el 13.66% solicitaron únicamente Análisis técnico, alrededor del 10.64% de las muestras fueron analizadas como perfiles de taza y un 0.56% de los clientes solicitó el servicio de análisis de tostado/molido.



Distribución de muestras

Tipo de análisis requerido por cliente

Ejercicio	Rubro	Actividad del agua	Análisis técnico	Análisis Tostado/ Molido	Granulometría	Monitoreo de Puentes	Perfil SCAA	Preparación de muestras	Técnico y Perfil	Tueste de muestras	Total por rubro
29	Acceso a mercados	0	0	0	0	0	33	0	15	0	48
29	Clientes	50	47	8	0	0	35	0	73	21	234
29	Exportador	21	0	0	0	0	0	3	1	0	25
29	Finca Las Flores	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
29	Guatemalan Coffees	0	57	0	0	0	8	0	589	0	654
29	Investigadores	0	66	0	282	0	128	0	444	0	920
29	Monitoreo de calidad	0	36	0	0	0	21	0	279	0	336
29	Productor	7	377	16	0	0	228	15	157	39	839
29	Pto. Quetzal	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
29	Pto. Sto. Tomas	0	0	0	0	1,198	0	0	0	0	1,198
TOTAL		78	583	24	282	1,210	454	18	1,558	60	4,267

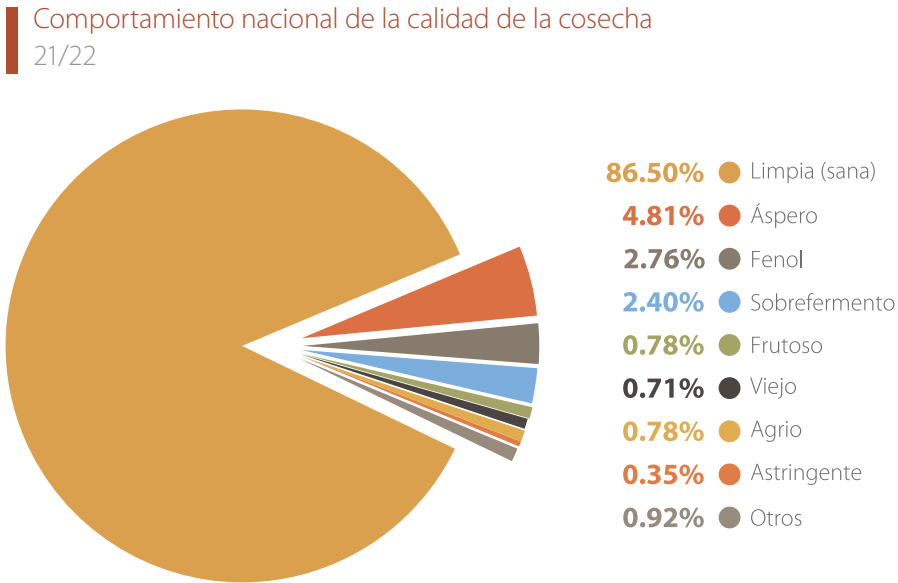
Tanto Análisis técnico como Análisis técnico y perfil de taza son los análisis principales para el monitoreo de la calidad de los cafés de Guatemala. Durante la cosecha 2021-2022 se corrieron 2,141 ensayos, equivalente al 50.18% de todos los servicios que el Laboratorio de Catación brindó.



Equipo de catación.

Comportamiento nacional de la calidad de cosecha 2021-2022

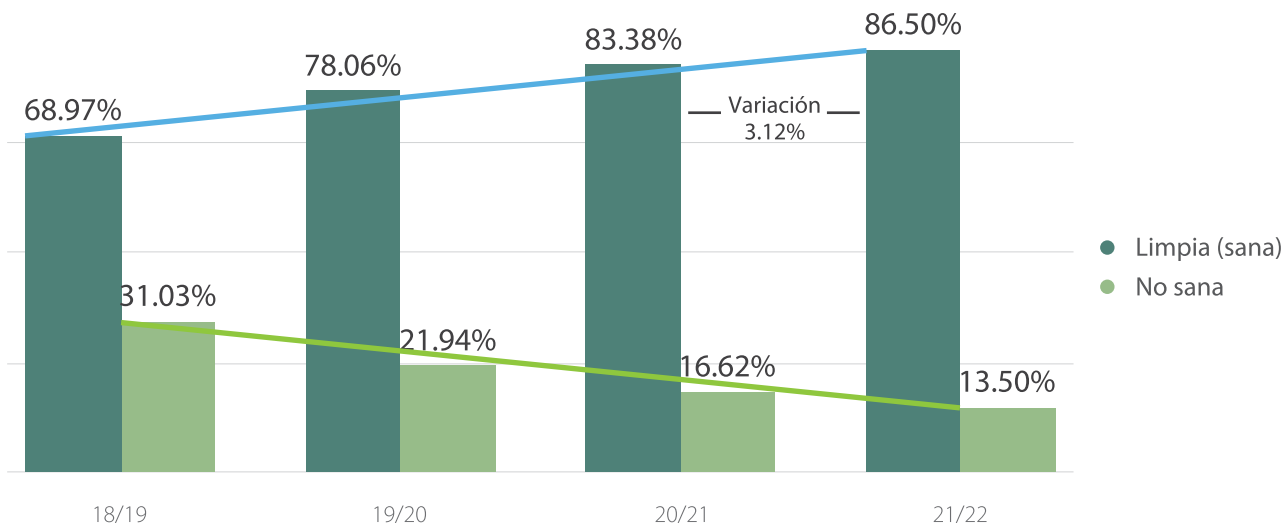
Para la cosecha 2021-2022 la cantidad de muestras limpias (sanas) en taza ascendió a 86.50%. Esto representa un incremento de 3.12% en relación con el período 2021-2022. Asimismo, se determina que los defectos que tienen mayor presencia al evaluar la calidad del café son áspero (4.81%) y fenol (2.76%).



Se validó que la calidad de cosecha comparada con el año anterior aumentó en 3.12%. Resultado de la disminución de los siguientes defectos: áspero (1.39%), fenol (0.67%) y sobrefermento (0.37%). Esto explica un 2.44% del aumento observado en la percepción de calidad, evidenciando el principio de pareto en el análisis de calidad, debido a que tres defectos explican en gran medida el incremento total que se reflejó en la cosecha 2021-2022.

La gráfica comparativa de calidad de cosecha presenta los datos desde la cosecha 18-19 hasta la cosecha 21-22, con el objetivo de visualizar la tendencia alcista en la percepción de taza limpia (sana), resultado de la evaluación del café por medio del Análisis técnico.

Comparación nacional de la calidad de cosecha 2018-2022



En la cosecha 18-19 la distribución entre taza sana y no sana era de 68.97% y 31.03% respectivamente. Como resultado de la mejora continua en el sector cafetalero, se ha observado una tendencia al alza y, año con año, se ha evidenciado una mejora significativa. Para la presente cosecha 21-22 se observó una variación de 3.12% respecto al año anterior y la distribución fue del 86.5% de taza sana y un 13.5% no sana.

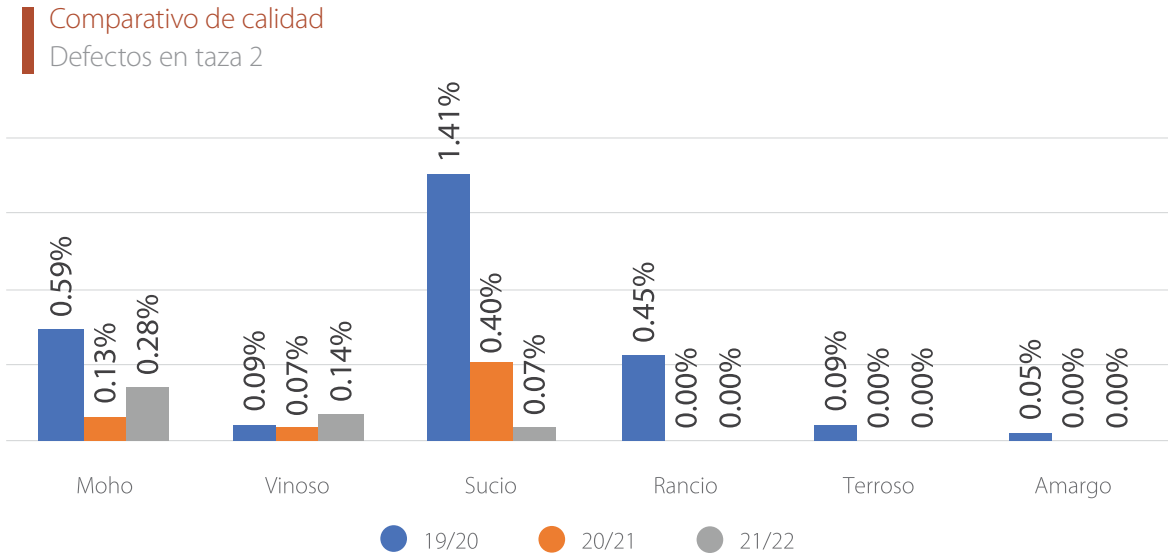
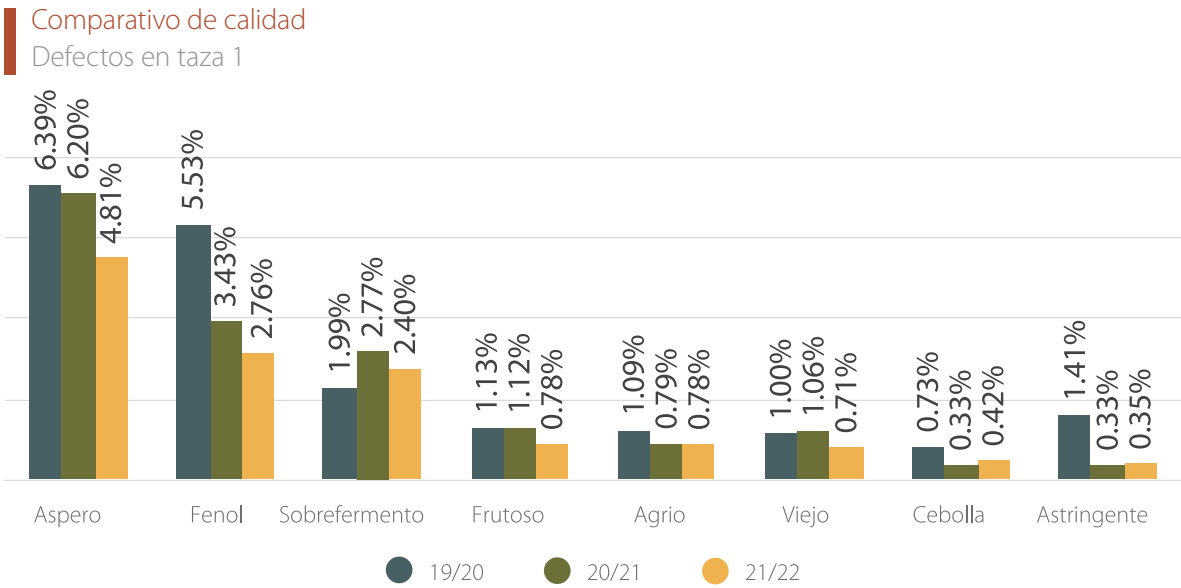
Es necesario indicar que, en los defectos de mayor relevancia, se observa una tendencia a la baja. Este comportamiento se ha evidenciado con mayor notoriedad en la percepción de taza áspera debido a que en la cosecha 19-20 la participación de este fue de 6.39%; en 20-21 de 6.20% y para la presente cosecha es de 4.81%.

Esta disminución evidencia las medidas correctivas que los caficultores han adoptado para mitigar la presencia de defectos en taza, principalmente en defectos áspero y fenol, logrando como resultado un incremento en la calidad del café guatemalteco.

Cuadro comparativo Defectos en taza

Defectos en taza	19/20	20/21	21/22
Áspero	6.39%	6.20%	4.81%
Fenol	5.53%	3.43%	2.76%
Sobrefermento	1.99%	2.77%	2.40%
Frutoso	1.13%	1.12%	0.78%
Agrio	1.09%	0.79%	0.78%
Viejo	1.00%	1.06%	0.71%
Cebolla	0.73%	0.33%	0.42%
Astringente	1.41%	0.33%	0.35%
Moho	0.59%	0.13%	0.28%
Vinoso	0.09%	0.07%	0.14%
Sucio	1.41%	0.40%	0.07%
Rancio	0.45%	0.00%	0.00%
Terroso	0.09%	0.00%	0.00%
Amargo	0.05%	0.00%	0.00%

En la tabla anterior se puede observar que en la cosecha 2019-2020 se percibieron 14 defectos en taza, en la cosecha 2020-2021 y 2021-2022 se contabilizaron únicamente 11 defectos, siendo el de mayor relevancia en las tres cosechas la presencia de taza áspera. No obstante, se observa un comportamiento hacia la baja en este defecto derivado de medidas de correctivas que los productores han implementado.



La gráfica comparativa de los defectos percibidos en taza muestra como los defectos de rancio, terroso y amargo se registraron únicamente en la cosecha 19-20 y no tuvieron presencia en la cosecha 20-21 y 21-22. Esto evidencia que se han tomado medidas correctivas adecuadas con el objetivo de mejorar la calidad sensorial del café.

El análisis de granos defectuosos predominantes evidencia que los granos inmaduros y lastimados representan un 44.07% de los defectos totales, presentando una disminución en granos inmaduros de 0.52% y un incremento de 1.03% en granos lastimados en relación con el ejercicio anterior. Asimismo, durante la cosecha 2021-2022 los granos negros parciales presentaron una disminución importante del 4.32% en relación con el dato observado de 7.86% en la cosecha anterior.

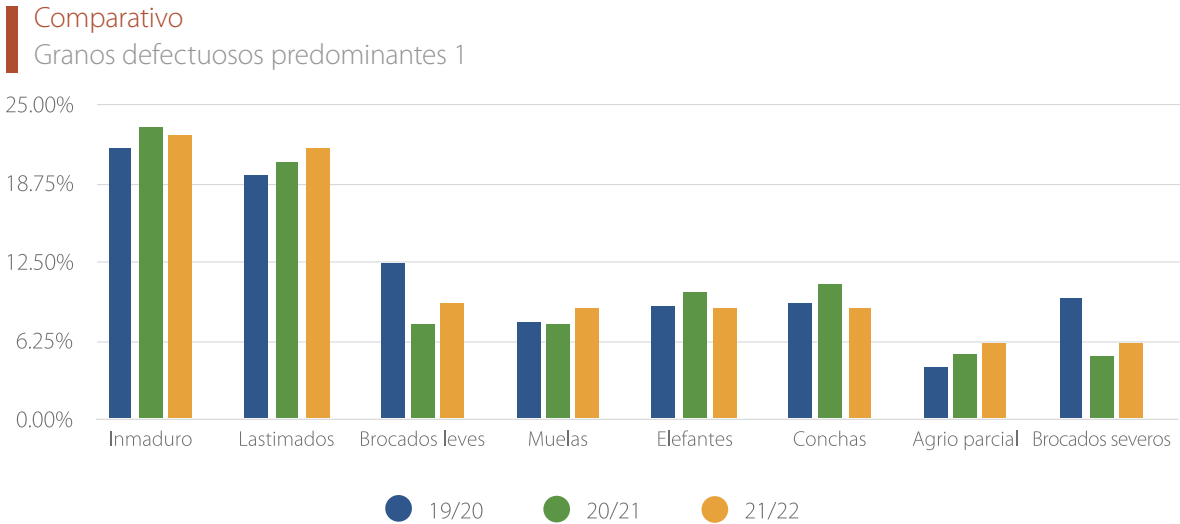
Granos defectuosos predominantes

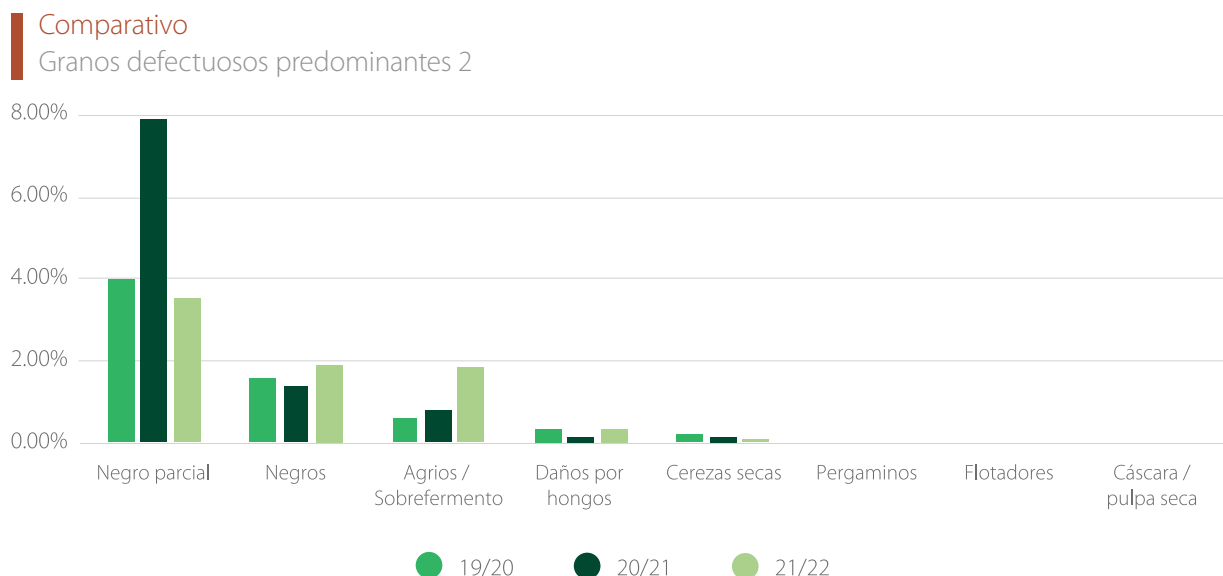
También, dentro de las variaciones más relevantes se encuentra un incremento de 1.80%; 1.29%; 1.17% y 1.03% en granos brocados leves, muelas, brocados severos y lastimados respectivamente.

Comparación porcentual

Identificación de defectos físicos

Granos defectuosos predominantes	19/20	20/21	21/22
Inmaduro	21.56%	23.12%	22.61%
Lastimados	19.41%	20.43%	21.46%
Brocados leves	12.48%	7.48%	9.28%
Conchas	9.19%	10.78%	8.87%
Elefantes	9.00%	10.08%	8.87%
Muelas	7.67%	7.58%	8.87%
Agrio parcial	4.05%	5.16%	6.12%
Brocados severos	9.73%	4.94%	6.11%
Negro parcial	4.00%	7.86%	3.54%
Negros	1.60%	1.41%	1.95%
Agrios / Sobrefermento	0.63%	0.82%	1.83%
Daños por hongos	0.38%	0.16%	0.36%
Cerezas secas	0.24%	0.14%	0.10%
Flotadores	0.03%	0.03%	0.02%
Pergaminos	0.02%	0.02%	0.02%
Cáscara / pulpa seca	0.03%	0.00%	0.00%





En el período cafetalero 2021-2022 el secamiento disparejo fue del 65.11%, presentando una disminución de 0.95% en relación con el año anterior. La variación más relevante fue en la categoría de sobre seco, la cual disminuyó un 7.56%. Estas disminuciones observadas se trasladan de una forma positiva como un incremento de 4.83% en el secamiento parejo y de una forma negativa en un incremento de grano húmedo.

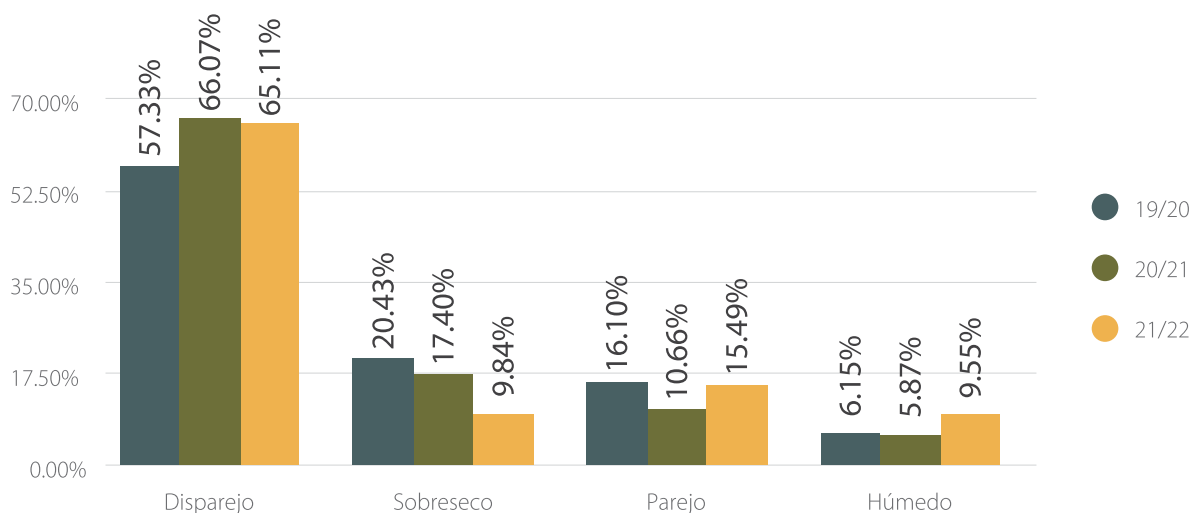
Comportamiento de calidad de secamiento

Comparación Inter cosechas Calidad del secamiento

Secamiento	19/20	20/21	21/22
Disparejo	57.33%	66.07%	65.11%
Sobre seco	20.43%	17.40%	9.84%
Parejo	16.10%	10.66%	15.49%
Húmedo	6.15%	5.87%	9.55%

Comparación gráfica entre cosechas

Calidad del secamiento



Al analizar la tendencia del secado de café, se puede observar un comportamiento a la baja en el aspecto de sobre seco del grano, esto como resultado de la aplicación de técnicas eficaces en el proceso de secamiento. Sin embargo, 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.

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



Comportamiento de calidad a nivel de regiones

Región I

San Marcos, Quetzaltenango.

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

Taza	Estructura
Limpia (Sana)	84.71%
Áspero	5.29%
Sobre fermento	4.12%
Fenol	1.18%
Frutoso	1.18%
Moho	0.59%
Cebolla	0.59%
Agrio	0.59%
Sucio	0.59%
Viejo	0.59%
Astringente	0.59%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	22.04%
Lastimados	21.64%
Brocados leves	13.44%
Brocados severos	9.68%
Elefantes	5.78%
Muelas	5.78%
Conchas	5.78%
Negro parcial	5.11%
Negros	4.17%
Agrio parcial	3.36%
Agrios / Sobre fermentados	1.75%
Daños por hongos	1.48%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	26.46%
Lastimados	25.68%
Brocados leves	11.23%
Brocados severos	8.01%
Elefantes	6.35%
Muelas	6.35%
Conchas	6.35%
Agrio parcial	4.30%
Negro parcial	2.44%
Negros	1.46%
Agrios / Sobre fermentados	0.78%
Daños por hongos	0.59%

Taza	Estructura
Limpia (Sana)	84.75%
Viejo	0.71%
Frutoso	0.71%
Áspero	7.45%
Astringente	0.71%
Fenol	1.06%
Sobre fermento	3.19%
Cebolla	1.42%

Región II

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

Secamiento	Estructura
Disparejo	64.08%
Parejo	13.51%
Sobre seco	11.78%
Húmedo	10.63%

Región III

Guatemala, Chimaltenango,
El Progreso, Escuintla,
Sacatepéquez

Secamiento	Estructura
Disparejo	59.29%
Parejo	18.93%
Sobre seco	12.50%
Húmedo	9.29%

Taza	Estructura
Limpia (Sana)	93.18%
Áspero	2.27%
Viejo	2.27%
Agrio	0.91%
Vinoso	0.91%
Frutoso	0.45%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	22.60%
Lastimados	20.64%
Muelas	10.63%
Conchas	10.63%
Elefantes	10.63%
Brocados leves	7.43%
Agrio parcial	6.50%
Brocados severos	4.95%
Agrios / Sobre fermentados	2.17%
Negro parcial	2.06%
Negros	1.65%
Cerezas secas	0.10%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	22.07%
Lastimados	16.83%
Agrio parcial	13.15%
Brocados leves	7.92%
Muelas	7.64%
Elefantes	7.64%
Conchas	7.64%
Brocados severos	5.80%
Agrios / Sobre fermentados	5.23%
Negros	2.97%
Negro parcial	2.12%
Cerezas secas	0.42%
Daños por hongos	0.28%
Pergaminos	0.14%
Flotadores	0.14%

Taza	Estructura
Limpia (Sana)	89.94%
Sobre fermento	4.40%
Agrio	2.52%
Áspero	1.26%
Astringente	1.26%
Fenol	0.63%

Región IV

Jutiapa, Santa Rosa, Jalapa

Secamiento	Estructura
Disparejo	54.82%
Parejo	24.87%
Húmedo	12.69%
Sobre seco	7.61%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Lastimados	23.23%
Inmaduro	22.95%
Conchas	10.76%
Muelas	10.76%
Elefantes	10.76%
Agrio parcial	6.23%
Brocados leves	5.38%
Negro parcial	4.72%
Brocados severos	2.74%
Agrios / Sobre fermentados	1.13%
Negros	1.13%
Daños por hongos	0.09%
Cerezas secas	0.09%

Taza	Estructura
Limpia (Sana)	84.86%
Áspero	5.58%
Fenol	5.18%
Frutoso	1.59%
Agrio	1.20%
Moho	0.80%
Viejo	0.40%
Sobre fermento	0.40%

Región V

Huehuetenango, Quiché

Secamiento	Estructura
Disparejo	65.44%
Parejo	17.45%
Húmedo	9.06%
Sobre seco	8.05%

Región VI

Alta y Baja Verapaz;
El Estor, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	69.42%
Parejo	16.49%
Sobre seco	7.22%
Húmedo	6.87%

Taza	Estructura
Limpia (Sana)	83.46%
Fenol	6.69%
Áspero	4.72%
Sobre fermento	3.94%
Frutoso	0.39%
Moho	0.39%
Cebolla	0.39%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Inmaduro	19.00%
Lastimados	18.54%
Conchas	11.40%
Muelas	11.40%
Elefantes	11.40%
Brocados leves	10.33%
Brocados severos	6.53%
Agrio parcial	4.86%
Negro parcial	3.65%
Negros	1.37%
Agrios / Sobre fermentados	1.29%
Daños por hongos	0.15%
Cerezas secas	0.08%

Región VII

Zacapa, Chiquimula y
Morales, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	75.26%
Sobre seco	10.31%
Húmedo	9.28%
Parejo	5.15%

Taza	Estructura
Limpia (Sana)	86.08%
Áspero	6.33%
Fenol	3.80%
Viejo	1.27%
Agrio	1.27%
Frutoso	1.27%

Granos defectuosos predominantes	Estructura
Lastimados	26.90%
Inmaduro	26.90%
Brocados leves	10.69%
Negro parcial	6.90%
Agrio parcial	6.55%
Brocados severos	5.17%
Conchas	4.48%
Elefantes	4.48%
Muelas	4.48%
Negros	2.07%
Agrios / Sobre fermentados	1.38%

Por medio del control de calidad, el Laboratorio de Catación identificó que las regiones que destacan por su comportamiento de taza sana son Región III con un 93.18%, Región IV con un 89.94% y Región VII con un 86.08%.

A nivel general, se percibe una mejora en la taza sana de todas las regiones. Sin embargo, es necesario señalar que la Región I pasó de un 68% en la cosecha 2020-2021 a un 84.71% en la cosecha 2021-022, equivalente a una mejora del 16.71%.

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

Servicios al productor

Cataciones privadas de cafés

En la cosecha 2021-2022 se realizaron cataciones privadas para Finca El Injerto de Huehuetenango y Finca Santa Felisa de Acatenango. En dichas cataciones se retroalimentaron las características y atributos de distintas variedades, procesos y ensayos que a nivel de finca realizaron. Todo esto con el soporte de los catadores Q Graders del Laboratorio de Catación de Anacafé.





Otros servicios

Actividad de agua

El análisis de actividad de agua ha sido uno de los servicios más solicitados en la cosecha 2021-2022, tomando en cuenta que se ha vuelto un requerimiento muy específico por los clientes internacionales. 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 convertido en una necesidad para la calibración y ajuste de los medidores de porcentaje de humedad en finca o laboratorios de control de calidad.

Las muestras patrón se obtienen luego de correr procedimientos estandarizados con soporte de la norma ISO 6673:2003 Green coffee – Determination of loss in mass at 105 degrees.



Preparación de muestras para oferta de exportación

El envío de muestras de café verde (de oferta) a clientes potenciales es una estrategia de posicionamiento del café guatemalteco, el Laboratorio de Catación sigue prestando el servicio de preparar muestras de café verde según los criterios que solicita el comprador en el extranjero (preparación especial, preparación europea).

Tueste de muestras

El servicio de tueste de muestras funciona perfectamente para realizar cataciones de control de calidad, identificación de características y atributos de una muestra que representa un lote de café.

Renta de salón

En la cosecha 2021-2022 se dio soporte logístico a productores que buscaban identificar sus mejores lotes para competencias de alta calidad como Cup of Excellence y One of a Kind. Dichas actividades se realizaron en el salón certificado por SCA que se ubica en el Laboratorio de Catación.

Tostaduría

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

Durante este período se actualizaron e integraron diversos equipos técnicos, así como estándares de control de calidad para mejorar continuamente 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 cómo resultado un mejor promedio mensual en ventas, superando los ingresos obtenidos antes de pandemia.



Colaboradores de Tostaduría utilizando el equipo de tueste y empaque de café.

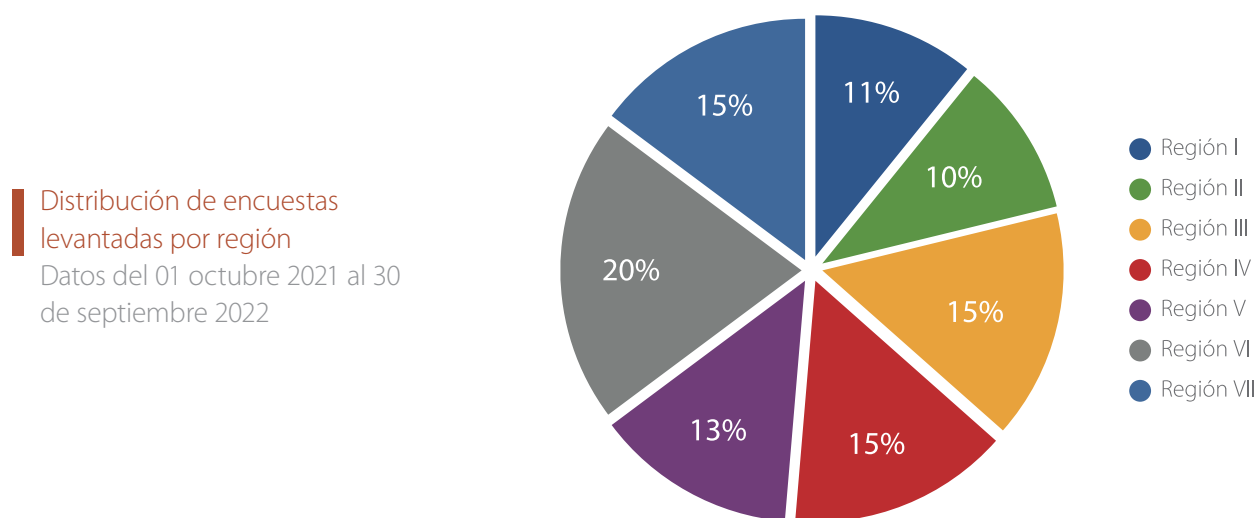
Transferencia de Tecnología

Programa de Rentabilidad Sustentable

Actualización de la situación del parque cafetalero de Guatemala

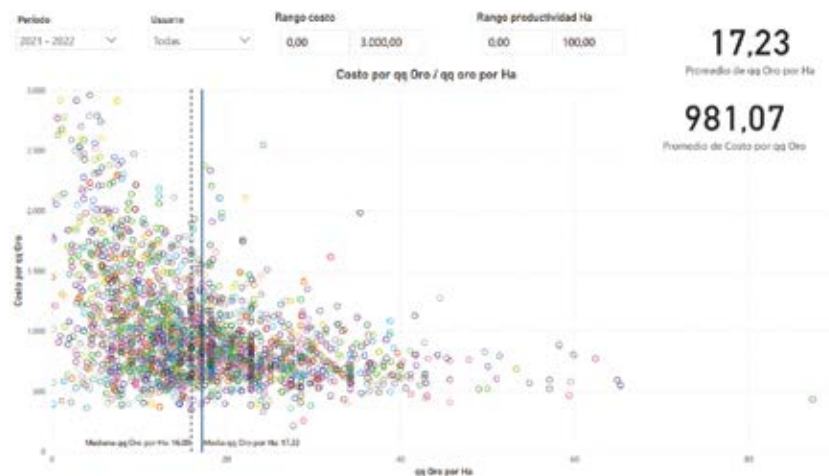
En el 2021, el departamento de Transferencia de Tecnología realizó el levantamiento de información por medio de diagnósticos de rentabilidad sustentable, con el objetivo de tener una radiografía de cómo se encuentra el parque cafetalero de Guatemala. Esta estrategia continúa día a día en las acciones del equipo de trabajo, con el fin de mantener información actualizada de la zona cafetalera de Guatemala.

De esta forma, para la cosecha 2021-2022 se realizaron 2,392 diagnósticos de rentabilidad sustentable, lo que representa 23,385 hectáreas de café diagnosticada. Es decir, un 7% del parque cafetalero.



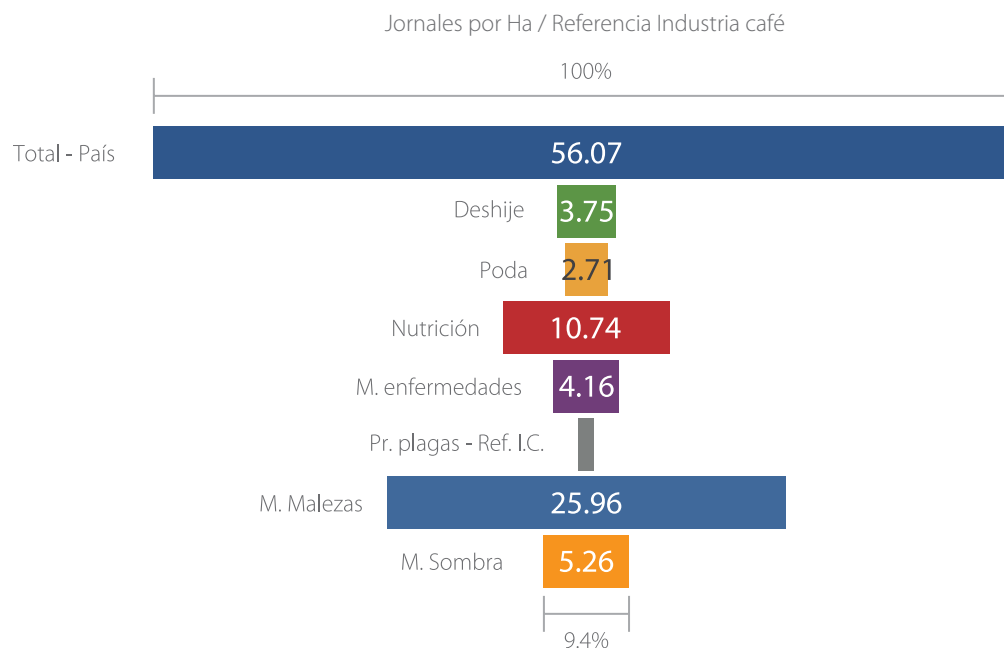
Entre los datos relevantes a nivel nacional que se obtuvieron, valen la pena resaltar:

- La productividad es altamente variable por las características de cada unidad productiva. La media nacional es de 17.23 quintales oro por hectárea; la mediana es de 16 quintales oro por hectárea; con una desviación estándar de 9.57 quintales oro por hectárea.



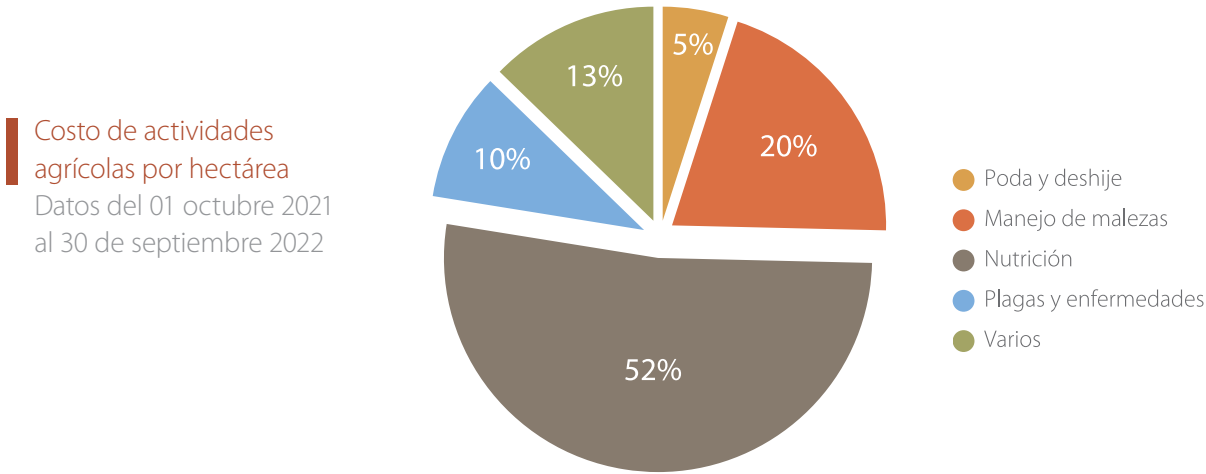
Dispersión del promedio de quintales oro por hectárea y promedio del costo por quintal oro en quetzales
 Datos del 01 octubre 2021 al 30 de septiembre 2022

- b) En promedio, a nivel nacional, se gastan 56 jornales por hectárea para realizar las actividades agrícolas del cultivo; siendo la referencia de la industria del café 32 jornales por hectárea. El mayor porcentaje de jornales gastados es en manejo de malezas.

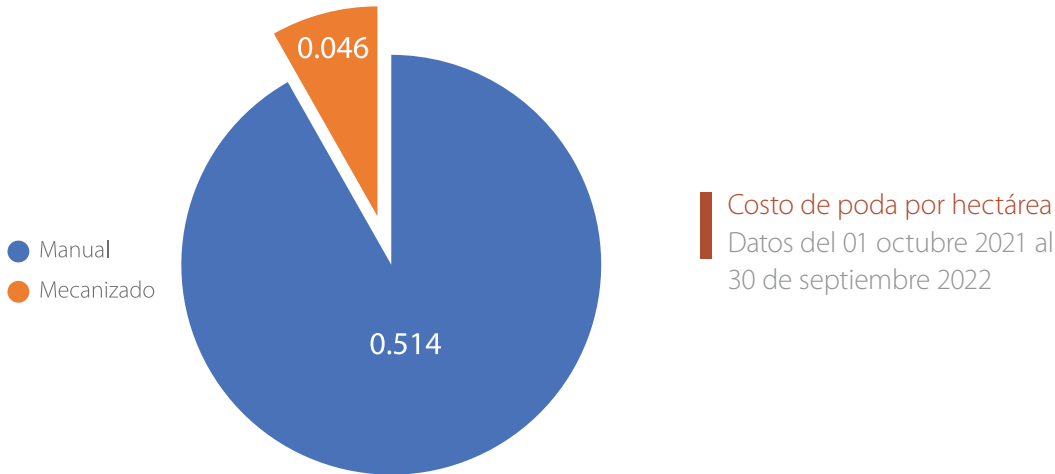


Distribución de jornales por hectárea a nivel nacional
 Datos del 01 octubre 2021 al 30 de septiembre 2022

c) El cultivo del café cuenta con cinco actividades agrícolas que deben realizarse en la época y forma adecuada, siendo estas: poda, manejo de malezas, nutrición, control de plagas y control de enfermedades. El costo agrícola por hectárea, el cual incluye mano de obra e insumos, cuesta en promedio nacional Q 7,239.81, siendo su distribución por actividades:



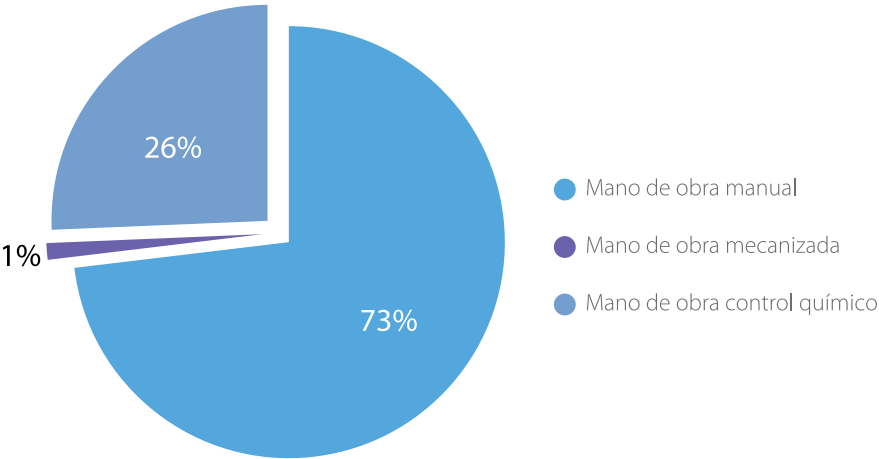
d) De los Q 359.09 que se invierte en la poda y deshierpe, un 43.90% es costo de deshierpe y un 56.10% de poda, la cual se distribuye en:



e) En cuanto al manejo de malezas, la actividad que actualmente más jornales por manzana consumen a nivel nacional, tiene un costo promedio de Q 1,477.65 por hectárea.

Costo de mano de obra de malezas por forma de realización

Datos del 01 octubre 2021 al 30 de septiembre 2022



Indicadores de Rentabilidad Sustentable en Guatemala

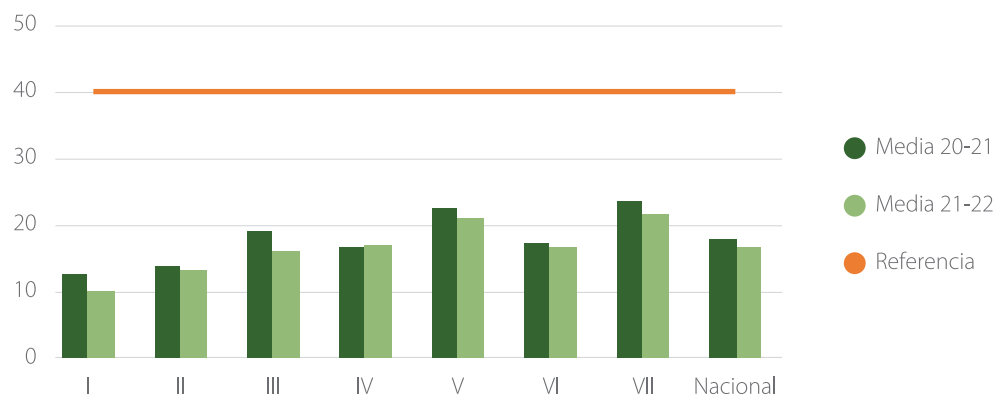
Junto con la información levantada de la situación actual del parque cafetalero de Guatemala, también se obtuvieron datos que sirven para comparar al sector café de Guatemala con la industria global.

Estos indicadores son parte de la metodología implementada con el Programa de Rentabilidad Sustentable, el cual se mide por medio de tres indicadores estratégicos y de impacto, los cuales son:

- 1. Productividad:** La productividad se mide por la cantidad de quintales oro por hectárea que puede tener un lote, una unidad productiva y en este caso, a nivel nacional.

En la siguiente gráfica se puede observar un comparativo de productividad entre los datos obtenidos en las encuestas de la cosecha 2020-2021 (del 01 de julio al 30 de septiembre 2021) versus los datos obtenidos en la cosecha 2021-2022 (del 01 de octubre 2021 al 30 de septiembre 2022). La referencia de la industria es la barra roja, siendo 25 quintales oro por hectárea.

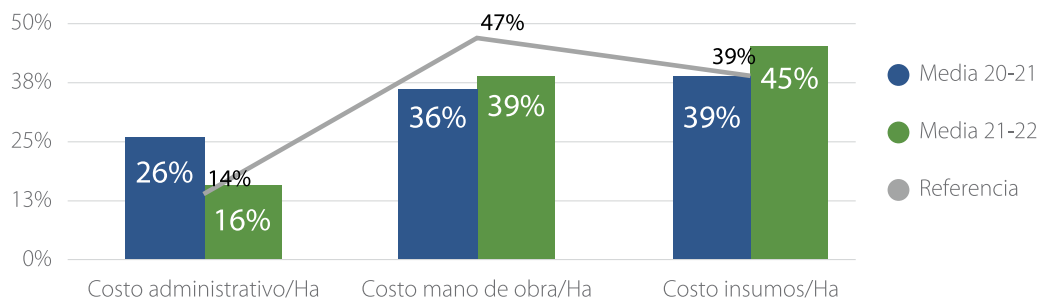
Promedios de productividad por región, comparativo 2020-2021 y 2021-2022
 Datos expresados en quintales oro por hectárea / del 01 octubre 2021 al 30 de septiembre 2022



2. Uso eficiente de los recursos: Este indicador se mide por medio de los costos de producción de la unidad productiva.

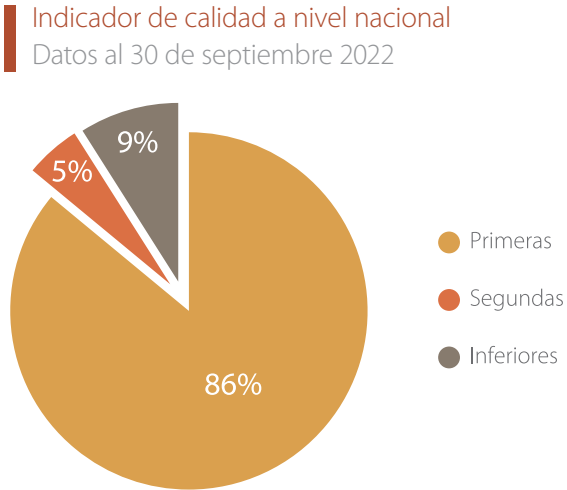
En la siguiente gráfica se observan los comparativos 2020-2021 y 2021-2022 del uso eficiente de los recursos; tomando en cuenta que una disminución de costos en su mayoría de casos se debe a la falta de actividades agrícolas realizadas en el cafetal.

Uso eficiente de los recursos a nivel nacional, costo por hectárea
 Comparativo 2020-2021 y 2021-2022
 Datos del 01 octubre 2021 al 30 de septiembre 2022



3. Calidad: La definición institucional de calidad es la ejecución de actividades agrícolas, cosecha y postcosecha de una forma humanamente perfecta. Es por ello por lo que este indicador se mide cuantitativamente en la cantidad de café de primera, segunda e inferior que se produce. Este indicador fue el reto más grande de poder medir, ya que únicamente un 11% de los diagnosticados a nivel nacional contaban con datos de conversión, siendo éstos verbales y no registros documentales.

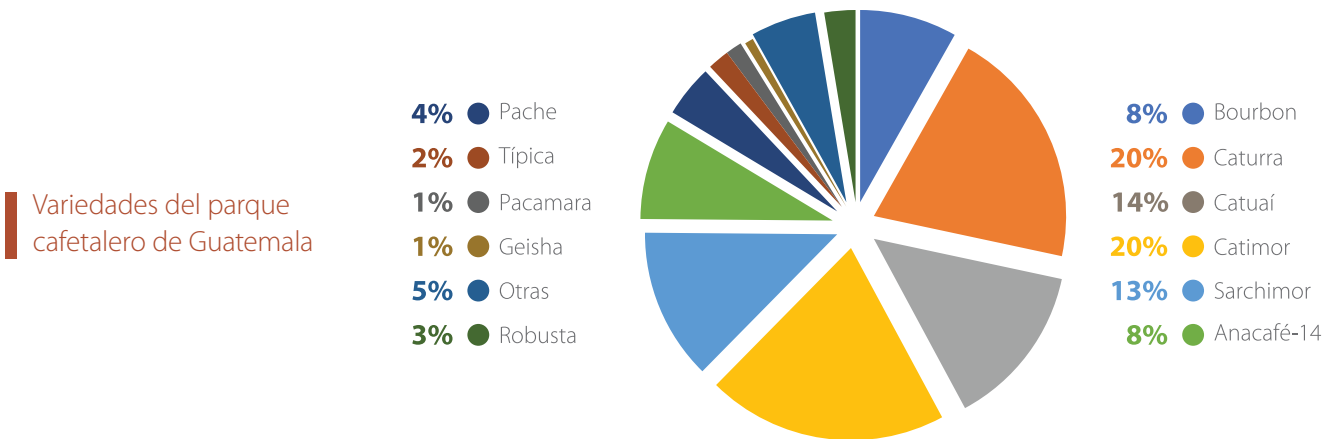
De los datos recolectados, el 86% de la producción fue café de primera.



Variedades del parque cafetalero de Guatemala

Con la metodología de Rentabilidad Sustentable, la estrategia de recomendación de variedades ha cambiado, enfocado en la zona de vida en donde se encuentra la unidad productiva y el nicho comercial donde desea vender su café el productor.

Sin embargo, es importante conocer que, a nivel nacional, prevalece el cultivo de variedades tradicionales con un 48.3% del área; un 7.6% con variedades consideradas como exóticas; un 41.5% del área cultivada con café corresponde a sarchimores y catimores; y un 2.6% a variedad Robusta. La gráfica siguiente, refleja la situación de las variedades cultivadas a nivel nacional.



Exitoso primer año de implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable

Anacafé, por medio de su departamento de Transferencia de Tecnología, inició en mayo 2021 con la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable, cuya metodología busca convertir a todas las unidades productivas de Guatemala, sin importar su tamaño, en empresas cafetaleras rentables y sustentables.

Habiéndose cumplido ya un año cafetalero implementando el programa, se cuentan con avances de gran impacto y con un primer año exitoso del programa.

La implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable conlleva una secuencia lógica de actividades a realizar para su implementación, iniciando con la promoción del programa para que el productor conozca del mismo; siguiendo con el levantamiento de un diagnóstico de rentabilidad sustentable, el cual se analiza y se le presenta una propuesta al productor para el manejo del corto, mediano y largo plazo de su unidad productiva. Una vez validada la propuesta, se procede a realizar el cronograma y presupuesto de la unidad productiva sobre la cual se le dará seguimiento.

Basado en esta secuencia de Transferencia de Tecnología implementada, en la presente cosecha se obtuvieron los siguientes resultados:

- a) Se realizaron 2,092 visitas de promoción del programa de Rentabilidad Sustentable a nivel nacional.
- b) Se levantaron 2,392 diagnósticos de rentabilidad sustentable. Es importante hacer la observación que para poder elaborar un diagnóstico no es indispensable haber realizado la promoción del programa.

- c) Se elaboraron 1,951 propuestas de implementación; estas propuestas inician con la definición del sistema de manejo de tejido acorde a la zona de vida y la calidad de la plantación en campo. Para poder hacer esta definición, los Consultores de Transferencia de Tecnología visitaron estas unidades productivas para conocer estos dos aspectos.

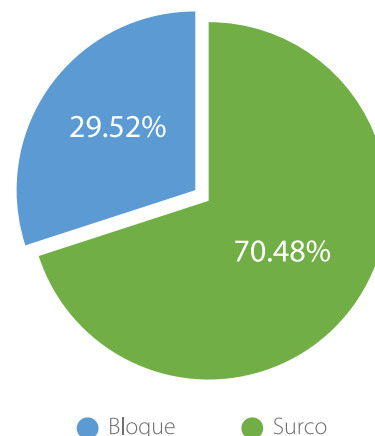
El sistema de manejo de tejido – SMT – consta de un diseño (surco o bloque), un ciclo (3, 4, 5 y 6 años) y un tipo (poda alta o baja).

El 70.48% de las propuestas fueron en un diseño de surco, mientras un 29.52% de bloque.

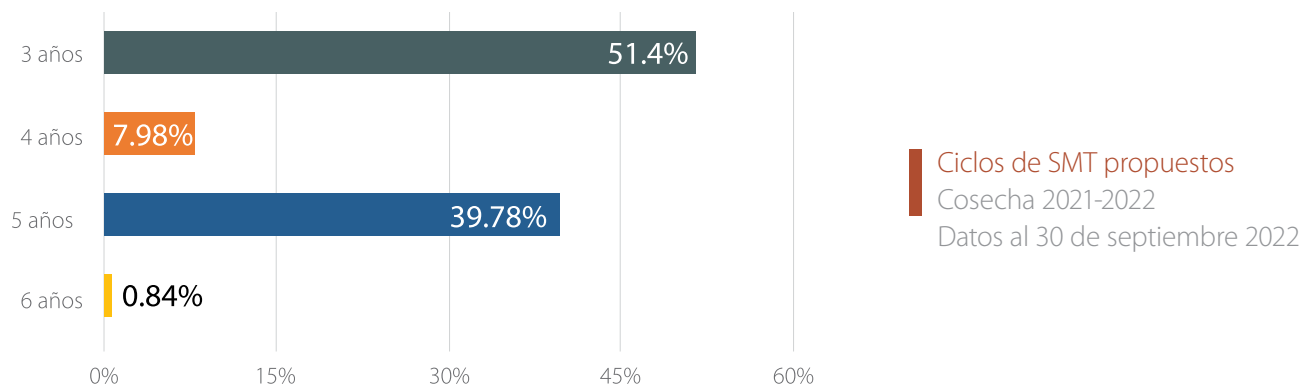
Diseños de SMT propuestos

Cosecha 2021-2022

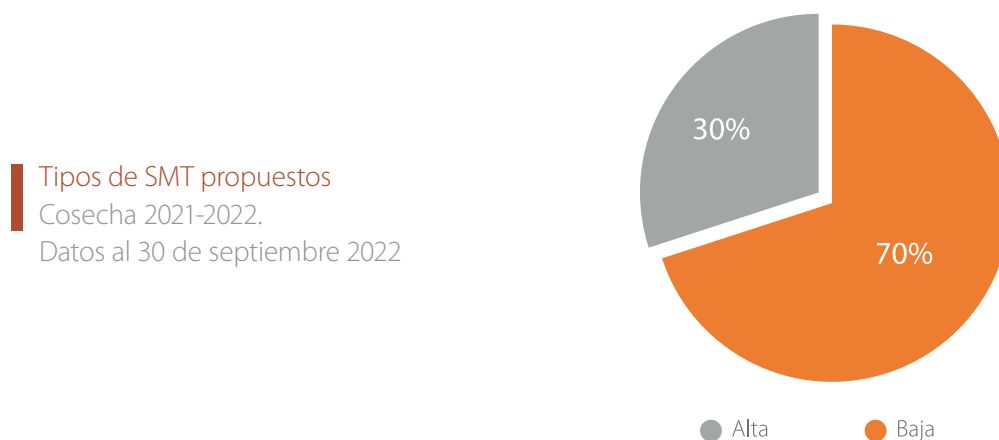
Datos al 30 de septiembre 2022



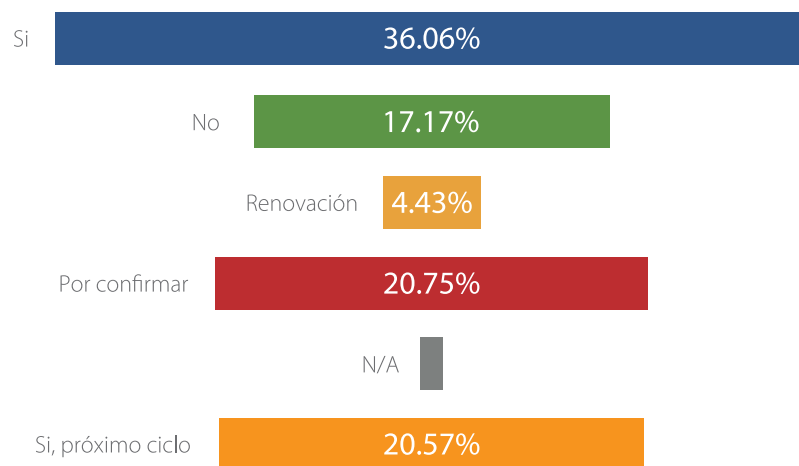
El 51.4% de las propuestas fueron para ciclo de 3 años, 39.78% de 5 años, 7.98% ciclo de 4 años y un 0.84% un ciclo de 6 años.



El 70% de las propuestas fueron podas bajas, menores a 70 centímetros; y, el 30% podas altas que son mayores a 71 centímetros.



Se realizaron 1,672 sesiones de retroalimentación del diagnóstico financiero y presentación de propuestas de sistema de manejo de tejido para alcanzar la rentabilidad sustentable. De las cuales, un 36.06% aceptaron en la cosecha 2021-2022 y un 20.57% aceptaron para implementar en el próximo año cafetalero.



Respuestas a validaciones realizadas
Cosecha 2021-2022.
Datos al 30 de septiembre 2022

La gráfica anterior muestra las diversas opciones que puede responder el productor al validar la propuesta. El dato de N/A corresponde a plantaciones de Robusta.

- Se implementaron 62 unidades productivas modelo, las cuales se convertirán en escuelas de campo en la próxima cosecha para mostrar los resultados de implementar el programa. Un dato importante de las unidades productivas modelo es que el área cultivada debía ser menor a 20 hectáreas, idealmente a la orilla de caminos transitables y que el productor permitiera la coadministración.
- Se implementaron 426 unidades productivas réplicas, cuya función será similar a las unidades productivas modelo, con la diferencia del área intervenida con el programa.
- 984.47 hectáreas intervenidas, es decir, con un sistema de manejo de tejido realizado.

En la siguiente tabla se puede observar el número de unidades productivas modelo y réplicas, así como las áreas intervenidas por región.

Unidades productivas modelo y réplicas implementadas en la cosecha 2021-2022
Datos al 30 de septiembre 2022

Unidades productivas modelo implementadas:

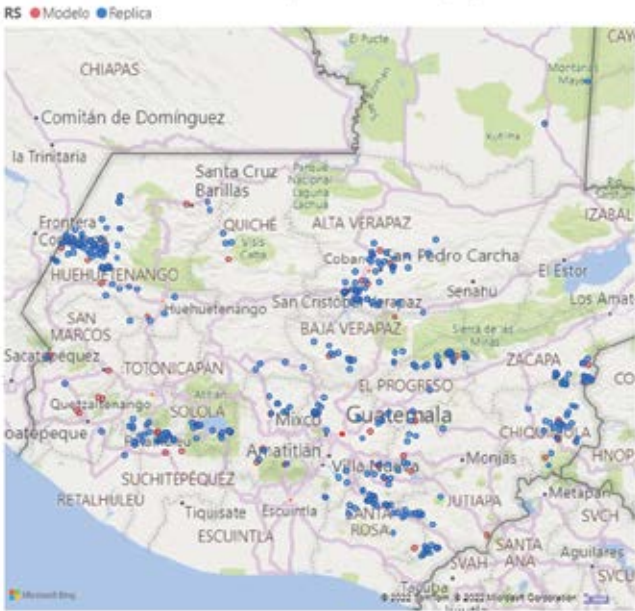
62

Unidades productivas réplica implementadas:

426

Área con SMT implementada (Hectáreas)				
Región	Modelo	Modelo - Área	Réplicas	Réplicas - Área
I	9	3.87	6	7.21
II	9	42.34	59	151.97
III	9	41.56	61	118.44
IV	10	28.41	76	302.48
V	6	5.25	88	61.28
VI	10	11.71	73	127.65
VII	9	6.94	63	75.36
Total	62	140.08	426	844.39

Datos al 30 de septiembre 2022



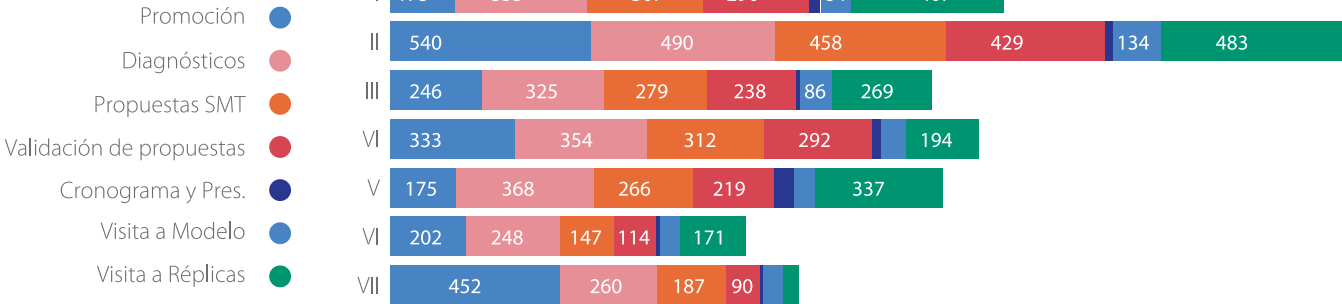
- a
- b

L
dU
i
EB
li
e
p
le
v
C

1003

Cosecha 2021-2022

Datos al 30 de septiembre 2022.



Las unidades productivas de Anacafé se encuentran estratégicamente ubicadas en tres diversas regiones cafetaleras, siendo estas:

1. Finca Buena Vista, ubicada en San Sebastián, Retalhuleu, Región II.
2. Finca Las Flores, ubicada en Barberena, Santa Rosa, Región IV.
3. Finca El Manantial, ubicada en San Pedro Carchá, Alta Verapaz, Región VI.

La implementación se inició con el levantamiento del diagnóstico financiero, en donde se determinaron las fuentes de ingresos y egresos de las fincas, los rubros más altos y las oportunidades de mejora que se tenían en cada una de las mismas.

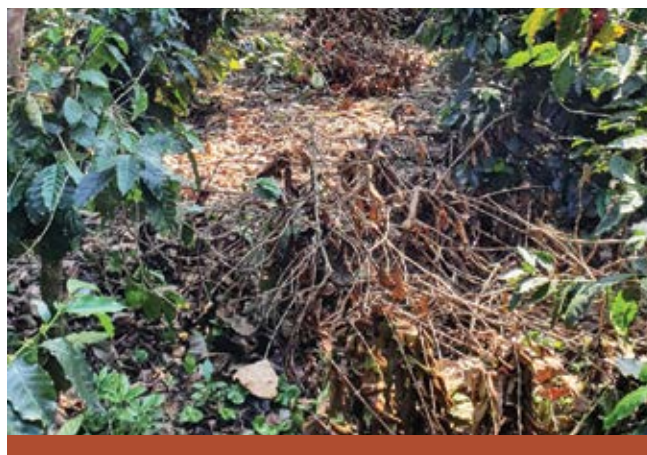
La toma de decisiones partió de este diagnóstico, en donde para la cosecha 2021-2022 se propusieron los sistemas de manejo de tejidos, que, acorde a las zonas de vida, eran los más recomendados para ser implementados, quedando de la siguiente manera:

a. Finca Buena Vista

El enfoque es convertirla en una unidad productiva de café robusta, por la zona de vida donde se encuentra, las condiciones climáticas son adecuadas para la adaptabilidad de la especie.

En esta finca se implementó, en los lotes de variedades arábicas, un Sistema de Manejo de Tejido – SMT- de diseño en surcos, a ciclo de 3 años, a 90 centímetros.

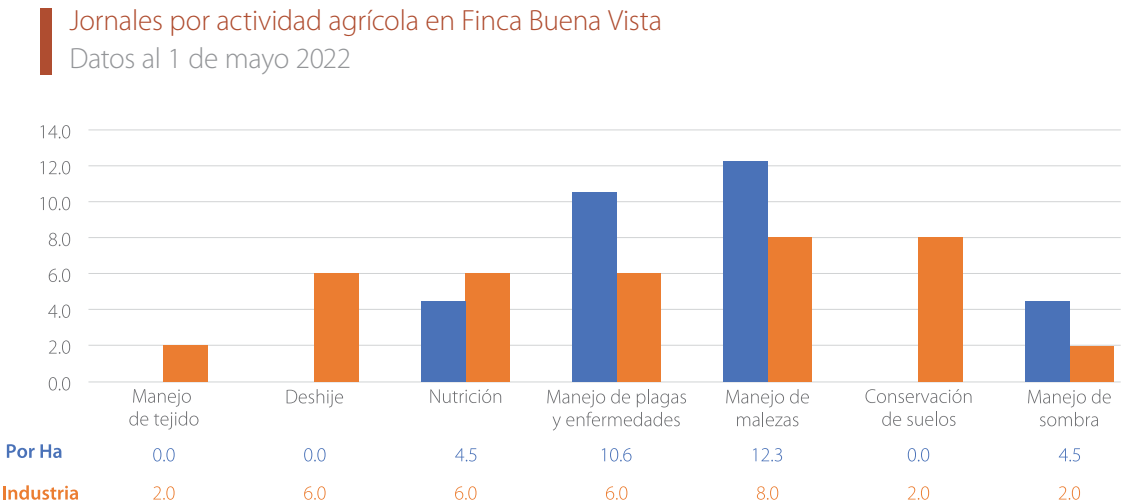
Se implementó la planificación de labores de campo y el registro de los rendimientos de las personas que trabajaron en él. La planificación y supervisión general de las actividades de campo fueron parte fundamental de los resultados obtenidos durante este año en las fincas.



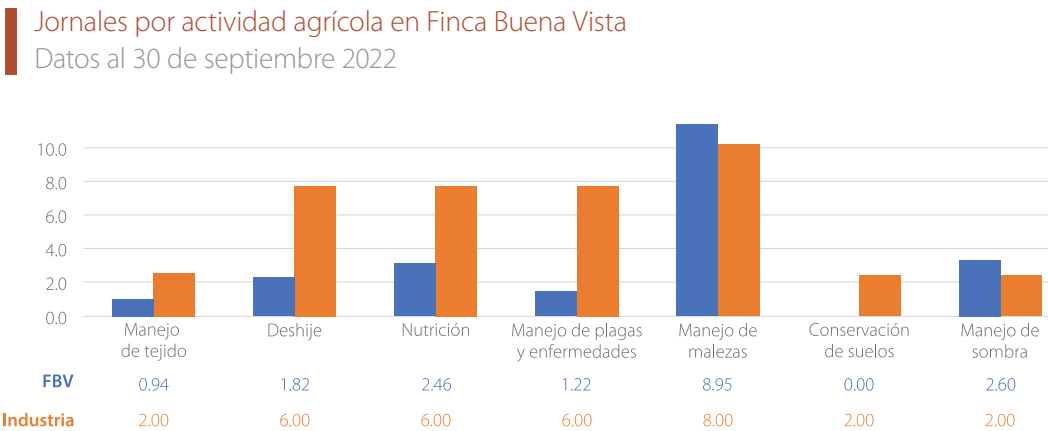
Fotos del sistema de manejo de tejido – SMT – implementado en Finca Buena Vista.

La implementación de controles en los ingresos y egresos es una herramienta que responde tanto al eje administrativo y financiero del Programa de Rentabilidad Sustentable, en donde se complementan con el eje agrícola, lo que permite tomar las decisiones correspondientes para una mejora continua.

A continuación, una referencia de los indicadores y las mejoras obtenidos durante el presente año cafetalero:



La gráfica anterior muestra las áreas de mejora en cuanto a jornales por hectárea, especialmente en las actividades de nutrición, manejo de plagas y enfermedades y manejo de sombra. En cuanto a manejo de malezas, por la zona de vida donde se encuentra Buena Vista, tiene un mayor número de jornales por hectárea por el manejo brindado.



En la gráfica anterior se pueden observar los resultados al 30 de septiembre 2022, en los cuales se puede ver que algunos indicadores están por debajo del promedio de la industria; esto es debido a que las labores agrícolas para la cosecha 2022-2023 aún no han finalizado. Se puede evidenciar que los jornales de manejo de malezas ya sobrepasaron la referencia de la industria, sin embargo, a meses de finalizar las actividades agrícolas de la próxima cosecha, es posible una reducción en los mismos.

b. Finca El Manantial

En el caso de Finca El Manantial, el SMT implementado fue un diseño a bloque, con un ciclo de 5 años, con una poda baja, debido al hábito de crecimiento de la planta en la zona de vida donde se encuentra.

Al estandarizar el plan de manejo agrícola de las fincas bajo el enfoque del programa de Rentabilidad Sustentable, se verifica el cumplimiento de éstas, se identifican las actividades onerosas del mismo y se impulsa a la mejora continua, creando una línea base para poder hacer estos cambios.

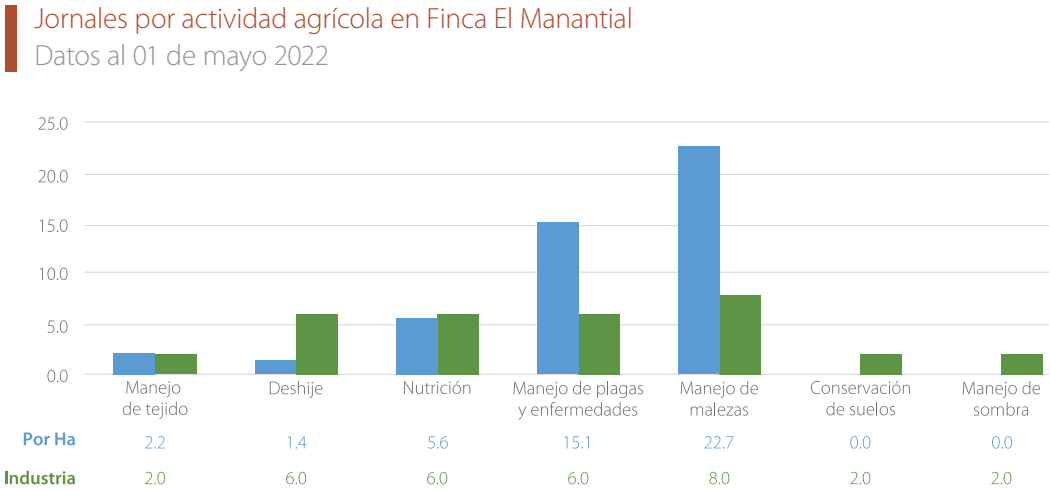


Respuesta al sistema de manejo de tejido – SMT – implementado en Finca El Manantial.

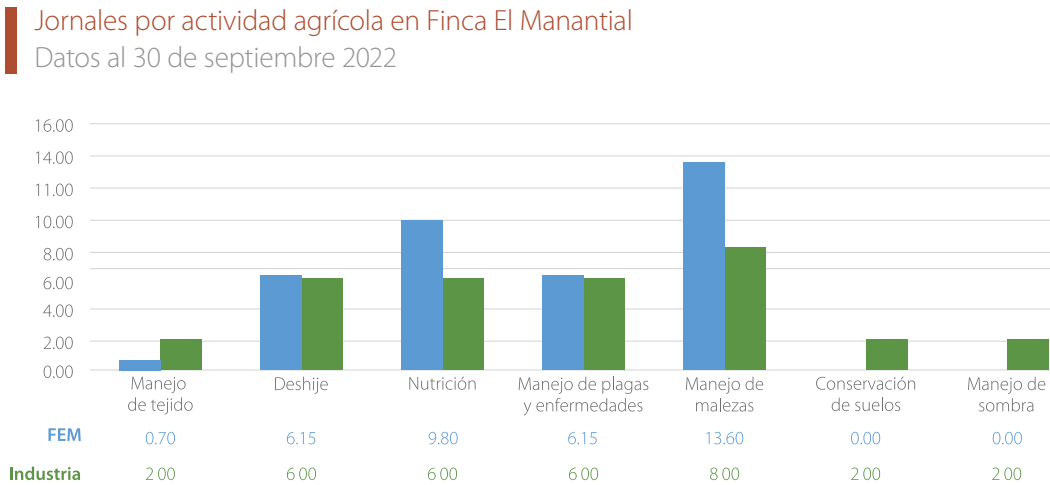


Cultivo intervenido con podas paliativas en Finca El Manantial.

A continuación, una referencia de los indicadores y mejoras obtenidos durante el presente año:



La gráfica anterior evidencia los resultados obtenidos en el diagnóstico actualizado en la cosecha 2021-2022, en donde se puede observar los jornales usados en cada una de las cinco actividades agrícolas, así como las áreas de mejora a implementar en la cosecha 2022-2023. Algunas de estas prácticas son en manejo de tejidos, el deshije, manejo de plagas y enfermedades y manejo de malezas.



Para la nueva cosecha, a unos meses de culminar las actividades agrícolas que impactan en la cosecha 2022-2023, se han reducido jornales en manejo de malezas.

Se puede observar que, en otras actividades, se han logrado disminuir jornales, acercándose a la referencia de la industria. Entre estas actividades se tienen el manejo de tejidos en temas de deshije y el manejo de plagas y enfermedades.

c. Finca Las Flores

Para esta finca, el SMT propuesto inicialmente era a un ciclo de 5 años. Sin embargo, a lo largo del 2021-2022 y con la constante capacitación recibida del Programa, se pudo observar el comportamiento en unidades productivas cercanas, por lo cual se modificó a un ciclo de 3 años con un diseño de surco y un tipo alto, ya que la respuesta de las plantas al manejo de tejidos ha sido mejor de la esperada.

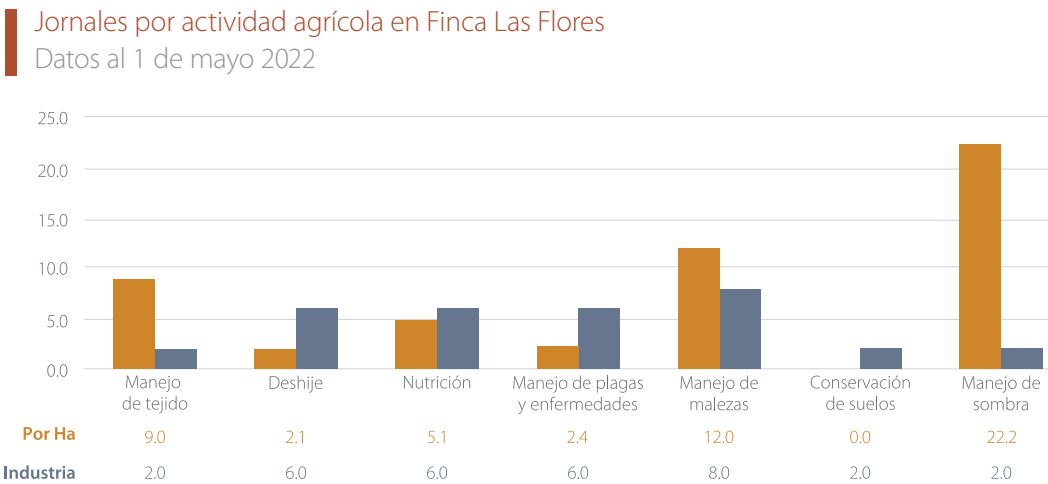
Basados en el programa de Rentabilidad Sustentable, se homologaron procesos de manejo agrícola, haciendo uso de maquinaria agrícola en labores en los cuales anteriormente se realizaba de forma manual, con esto se eficientiza la mano de obra que hoy en día es un tema que cada vez es más escaso. Con el uso de implementos agrícolas, equipos y herramientas adecuadas, se logra hacer la medición de rendimientos, y con esto, buscar reducir y aprovechar de mejor manera al personal.



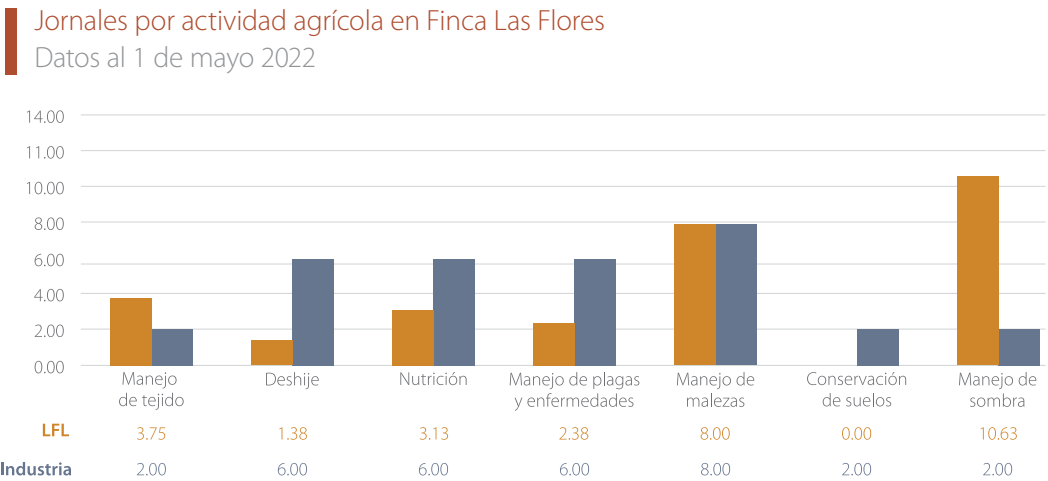
Fotos de cultivo intervenido con podas en Finca Las Flores.



A continuación, una referencia de los indicadores y las mejoras obtenidos durante el presente año:



En la gráfica anterior se puede observar que se deben disminuir los jornales para las actividades agrícolas de manejo de tejidos, manejo de malezas y manejo de sombra, mientras que los jornales de manejo de plagas y enfermedades fueron menores ya que no se tuvieron mayores complicaciones para el manejo de éstas.



En la gráfica anterior, se logran visualizar los jornales por actividad que impactarán en la cosecha 2022-2023, en donde se han reducido en algunas actividades y en otras están muy apegado a la referencia de la industria. Se puede observar que el manejo de sombra sigue siendo un reto ya que está por encima de la meta.

Ampliación de cobertura de atención

Anacafé cuenta con 7 oficinas regionales y 5 sub-regionales, por medio de las que descentraliza los servicios que ofrece a los productores, los cuales se han caracterizado por ser dinámicos con el objetivo de cumplir las necesidades de los caficultores.

Este año, conociendo la necesidad de acercar más los servicios de Anacafé al productor, se dio la apertura de 1 oficina sub-regional en Mataquescuintla, Jalapa.

Con ésta se logró atender de mejor forma a más de 5 mil familias productoras de café.

Entre las acciones que impactaron en la ampliación de cobertura en el año cafetalero 2021-2022, se pueden mencionar:

- a) **Identificación de productores:** Entre las metas a mediano plazo que tiene Anacafé es tener registrados/ identificados a los 125,000 productores dentro de su base de datos. Conociendo que existen diversos factores por los cuales los productores, especialmente los

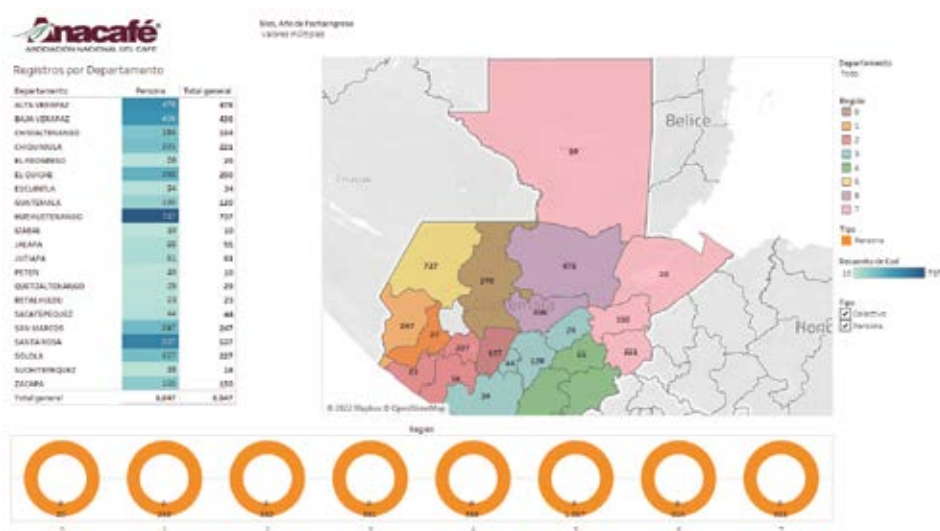


Inauguración de oficina subregional Mataguacuintla, Jalapa.

de pequeñas áreas, pueden llevarse más tiempo para registrarse, se desarrolló la estrategia de identificación.

La identificación de productores consiste en la captura de datos de los productores atendidos por Transferencia de Tecnología, tanto del productor como de su unidad productiva.

En la cosecha 2021-2022, se identificaron 3,947 productores nuevos en la plataforma institucional.



Identificación de productores 2021-2022

Por departamento y por
Región administrativa.

b) Atención a nuevos territorios: El año 2021-2022 se realizó una fuerte labor de atención a nuevos municipios que carecían de atención, entre estos:

En la Región I, se logró identificar y brindar acompañamiento a más de 240 productores de los municipios de Flores y Génova del departamento de Quetzaltenango; y de los municipios Nuevo Progreso, La Reforma, El Quetzal, Tacaná, Concepción Tutuapa, San José Ojetenam, El Rodeo, Catarina, Malacatán y El Tumbador, del departamento de San Marcos.

En Región II, en el municipio de San Miguel Pochuta, Chimaltenango, se identificaron 4 comunidades netamente cafetaleras. Al mismo tiempo, se ha iniciado a visitar a diversos pequeños productores del municipio de Pueblo Nuevo, Suchitepéquez.

En Región III, se atendieron a 500 nuevos productores de los municipios de San Juan Sacatepéquez, Alotenango, Ciudad Vieja, San Miguel Dueñas, del departamento de Sacatepéquez; Acatenango, del departamento de Chimaltenango; Fraijanes, del departamento de Guatemala; Sansare, San Antonio La Paz y San Agustín Acasaguastlán del departamento de El Progreso.



Ampliación de cobertura, Región III.

En Región V, se lograron atender a 240 nuevos productores de los municipios de Unión Cantinil, La Democracia, Santa Bárbara, Malacatancito, Cuilco, del departamento de Huehuetenango y Chinique, Chiché, Joyabaj, Nebaj del departamento de Quiché.

En Región VI, se lograron atender 300 nuevos productores en Cubulco y Rabinal, del departamento de Baja Verapaz; y, en San Pedro Carchá, Alta Verapaz.

En Región VII, entre los municipios de Gualán, del departamento de Zacapa; Jocotán, Esquipulas, Concepción las Minas, San Juan La Ermita, del departamento de Chiquimula; Morales y Los Amates, del departamento de Izabal; San Luis y Poptún, del departamento de Petén, se lograron atender a 500 nuevos productores.

Inteligencia de cosecha

Con el objetivo de contar con mejores estadísticas del parque cafetalero, específicamente en datos de producción, para contar con un pronóstico de cosecha con datos cada vez más finos, en el mes de junio 2022 se formó la unidad de Inteligencia de Cosecha.

Esta unidad se enfocó en el presente año cafetalero, en levantar todos los datos que dieran como resultado el conocer el comportamiento de la producción de café a nivel nacional, así como el estado de las empresas cafetaleras del país y los factores de impacto al sector; datos que sirven para la toma de decisiones de las estrategias institucionales.

En Guatemala se produce café *Coffea arabica* y *Coffea canephora*, independientemente la especie, se adoptan distintas categorías de producción en un mismo municipio o entre municipios, específicamente cuando existe influencia de un crecimiento económico o una economía en depresión.

El parque cafetalero, a nivel nacional, actualmente se divide en las siguientes categorías de producción:

- Empresas tecnificadas: plantaciones bien establecidas, con buena gestión agronómica y una planificación administrativa. Actualmente representa un 2% del parque cafetalero.
- Empresas semi-tecnificadas: plantaciones bien establecidas, en donde no se empleó tecnología aplicada cuando se iniciaron las siembras; representa un 6% del parque cafetalero.
- Empresas tradicionales: plantaciones bien establecidas, pero con un manejo agronómico inadecuado, lo que lleva a una reducción del potencial productivo. Representa un 30% del parque cafetalero.
- Empresas tipo silvestre: plantaciones donde no existe un manejo agronómico, su longevidad es hasta que todas las plantas mueren. Representa un 24% del parque cafetalero actual.
- Empresas en abandono: plantaciones donde eventualmente se cosecha el café, actualmente es un 29% del parque cafetalero.
- Siembras nuevas: todas aquellas plantas menores a un año, que no tendrá producción para esta cosecha. Representa un 9% del parque cafetalero.

Estas categorías se fundamentan en base a la productividad por área. Es importante indicar que entre los factores que impactan al sector caficultor se tienen:

- Ausencia de sistemas de manejo de tejido, que garanticen la renovación de tejido productivo constante sin impactar en los costos de producción.
- Planes agronómicos que no van acorde a la capacidad financiera de las empresas cafetaleras.
- Mala calidad de almácigo, entre otros.

Adicional, en los 4 meses de operativa en el año cafetalero 21-22, la unidad de inteligencia de cosecha brindó soporte a empresas cafetaleras individuales e impartió eventos

de capacitación para fortalecer las capacidades de los productores de Guatemala.

Entre los datos relevantes de capacitación, se tienen:

- Se atendieron 7 empresas cafetaleras para capacitar sobre la metodología de estimación de cosecha.



Capacitación sobre metodología de estimación de cosecha.

- Ponencia como charla alterna en el Congreso de la Caficultura 2022, sobre el tema de estimación de cosecha.



Charla alterna en el Congreso de la Caficultura sobre metodología de estimación de cosecha.

- Tabulación y análisis de 336 encuestas de inteligencia de cosecha, levantadas por el equipo de Transferencia de Tecnología de las 7 regiones cafetaleras.

Actividades de Transferencia de Tecnología

Programa de capacitación permanente “Aprendiendo para competir mejor”

La capacitación es la respuesta a la necesidad que tienen las empresas cafetaleras de contar con personal calificado y productivo con capacidades, habilidades, actitudes y conocimientos en el desarrollo de tareas que mejoran el rendimiento productivo.

La capacitación a todos los niveles constituye una de las mejores inversiones y una de las principales fuentes de bienestar para el personal y la empresa.

Los objetivos de un programa de capacitación efectivo son: a) lograr productividad y actitudes más positivas en las personas, b) seguimiento a las metas y objetivos establecidos, c) mejorar el conocimiento del puesto y las labores realizadas, d) crear mejor imagen de la empresa cafetalera, e) mejorar la relación entre el superior y los colaboradores, f) promover una mejor comunicación y trabajo en equipo; y f) agilizar la toma de decisiones y la solución de problemas.

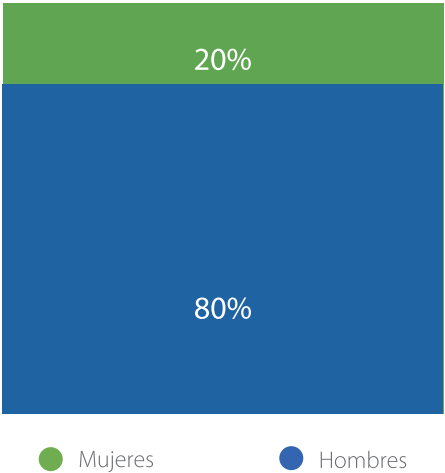
Atendiendo a la metodología del Programa de Rentabilidad Sustentable, en el período 2021-2022, se hizo una revisión de las capacitaciones brindadas en el marco de la estrategia institucional de “Aprendiendo para competir mejor”; alineando y estandarizando temas, contenidos y mensajes de las diversas capacitaciones implementadas a nivel institucional.

El departamento de Transferencia de Tecnología ejecutó en total 1,497 eventos de capacitación con una participación de 27,116 personas, donde un 73% fueron hombres y 27% de mujeres; de los cuales un 24% fueron jóvenes.

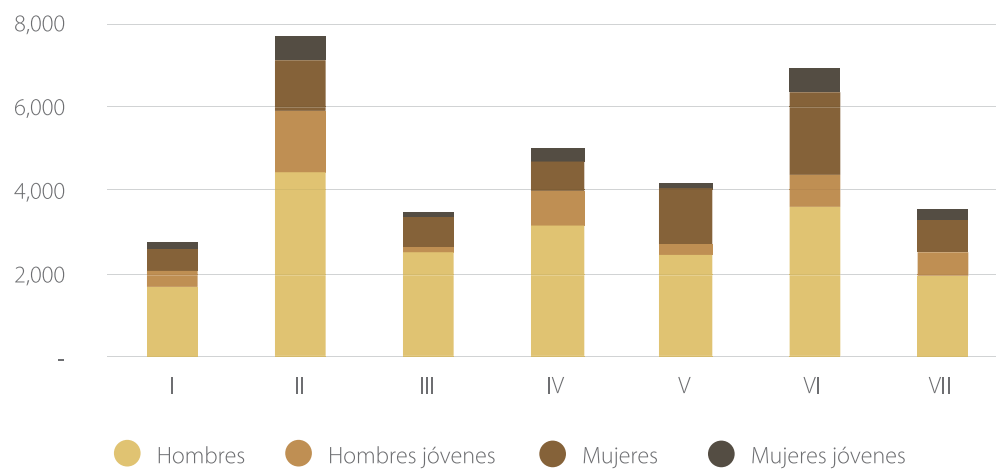
Es importante recalcar que, de los 1,497 eventos realizados, 100 fueron giras para dar a conocer el Programa de Rentabilidad Sustentable a los productores.

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

Productores capacitados en metodología de cosecha
Datos al 30 de septiembre 2022



Productores participantes en capacitaciones
 Datos al 30 de septiembre 2022



Capacitación Programa Rentabilidad Sustentable, RI.



Diplomado, RV.



Día de campo RII, Santiago Atitlán, Sololá.



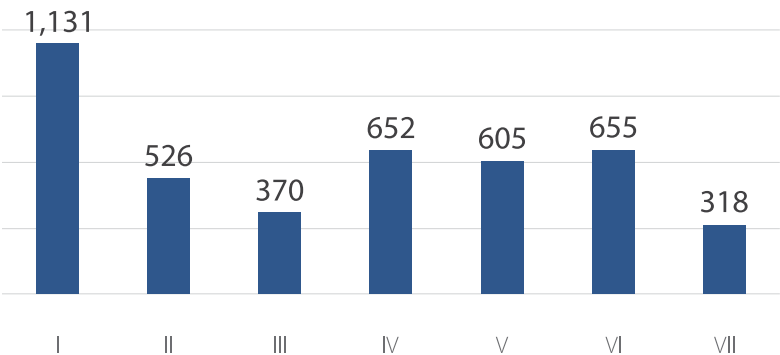
Día de campo RIV, Mataquescuintla, Jalapa.

Días de campo

Siendo las capacitaciones masivas una metodología para ampliar la cobertura de atención, así como intercambiar experiencias entre los caficultores de cada área, se realizan días de campo en lugares estratégicos en donde el impacto de estos eventos genera un valor agregado al servicio del caficultor.

En el año 2021-2022, con el objetivo de llegar a más productores, se cambió la propuesta de realizar días del caficultor y se realizaron más días de campo. La metodología de los días de campo consiste en realizar diversas estaciones para tener el acercamiento de los productores con diversas casas comerciales. Adicional, una estación para explicar el Programa de Rentabilidad Sustentable y una estación para los servicios que brinda Anacafé.

En el año cafetalero 2021-2022 se realizaron 19 eventos entre las siete regiones. Se contó con la participación de 4,257 productores y un promedio de 10 casas comerciales por evento.



Participantes en días del caficultor

7ª Feria Café de Las Verapaces

Este evento se realiza con la finalidad de propiciar acercamiento entre productores y potenciales compradores, en busca de mercados que reconozcan la calidad de café que se produce en la Región VI. Es importante recalcar que en esta Feria participan todos los tipos de café: prima, extra prima, semi duro y estrictamente duro; este año cafetalero se incorporaron unidades productivas que implementan otros procesos de postcosecha.

La 7ª Feria Café de Las Verapaces, en la cosecha 2021-2022, tuvo el siguiente impacto:

- La participación de un total de 16 muestras.
- De las 16 muestras, 12 eran de cafés lavados.
- Se tuvieron 2 muestras de café natural.
- 14 muestras fueron taza limpia y 2 descalificadas por taza sucia.



7ª Feria Café de Las Verapaces.



7ª Rueda de Negocios, Mercado y Calidad.

7ª Rueda de Negocios, Mercado y Calidad

La séptima edición de este importante evento se realizó en Cubulco, Baja Verapaz, con la participación de productores de este municipio, Rabinal, Santa Cruz El Chol, Granados y San Jerónimo, todas del mismo departamento.

El café de Baja Verapaz se encuentra en auge, debido a que las condiciones de zona de vida donde se ubican las plantaciones de café permiten producir café estrictamente duro con descriptores o características muy especiales. Debido a esto, el evento fue atractivo para catadores y potenciales compradores, quienes buscaron negociar el café a un mejor precio, beneficiando a los productores participantes. En esta edición también participaron unidades productivas que implementan otros procesos.

La 7ª Rueda de Negocios, Mercado y Calidad, en la cosecha 2021-2022, tuvo el siguiente impacto:

- Se recibieron 49 muestras.
- Del total de muestras, 47 eran de café lavado.
- Se tuvo la participación de 02 muestras de café natural.

Festival de Café en Huehuetenango

Entre las estrategias para promover el consumo interno, en alianza con otras instituciones nacionales y locales, se apoyan actividades que reconocen la importancia económica que el café tiene en los municipios. Tal es el caso de la 7ª Edición de ExpoHuehue – Turismo, Cultura y Gastronomía, realizado el 20 de septiembre 2022 en Huehuetenango. Este festival fue realizado por Inguat y organizaciones del área.

Entre los resultados de impacto que se tuvieron al participar, además de posicionar al café de la Región:

- Se logró contactar a chefs de diferentes restaurantes y hoteles de Huehuetenango, quienes degustaron los diferentes cafés y manifestaron su interés por participar en cursos de capacitación sobre Catación y Barismo.
- El alcalde de Huehuetenango, Gustavo Cano, y el Gobernador departamental, Jorge Juan de León, visitaron el stand, degustando el café de la región.

Festival de Café Atitlán 2022

El Festival de Café Atitlán en su edición 2022, se desarrolló en el municipio de San Juan La Laguna, Sololá; en el marco del programa de acceso a mercados de la Región II, con el apoyo del proyecto Procampo y en alianza estratégica con Counterpart e Inguat.

Durante el evento se desarrolló la exposición de productos que ofrecen las organizaciones de caficultores de Sololá. Adicional, como parte del programa, Escuela de Café realizó “La Batalla de Espresso” con participación de diferentes baristas de cafeterías del departamento de Sololá.

Inguat desarrolló un recorrido con operadores de tours del departamento para ofrecer la ruta ecológica de café Atitlán.



Stand de Anacafé, Festival de Café en Huehuetenango.



Stand de Anacafé, Festival de Café en Huehuetenango.



Festival de Café Atitlán 2022.

El Cafetal Radio

Como parte de la estrategia de promover una mejor divulgación del Programa de Rentabilidad Sustentable, con apoyo del proyecto Mocca, se lanzó la segunda temporada del Cafetal Radio.

Con el apoyo del departamento de Mercadeo y Comunicación, se grabaron 12 nuevos programas, en donde se entrevistaron a especialistas en los temas tratados, todos colaboradores del equipo multidisciplinario de Anacafé. Los temas abordados fueron:

No. de programa	Tema
1	Fertilización disuelta como alternativa de nutrición del café.
2	Producción de abonos orgánicos.
3	Almácigos de café.
4	Injertación del café.
5	Manejo y control de malezas.
6	Prevención y manejo de plagas y enfermedades del café.
7	Manejo integral de la broca del fruto del café.
8	Instrumentos ambientales.
9	Manejo de sombra.
10	Manejo y selección de semilla.
11	Sistema de manejo de tejido.
12	Rentabilidad sustentable de la empresa cafetalera.

Concurso de injertación

El 28 de abril 2022 se llevó a cabo la 9ª Competencia Regional de Injertadoras de Café, evento que se realiza de forma simultánea en las Regiones I, II, III y IV. Estos concursos, organizados en conjunto por Anacafé y la Asociación de Mujeres en Café de Guatemala, tienen como objetivo reconocer y valorar la habilidad de las mujeres para realizar el injerto en café; además de motivar, estimular e impulsar que más mujeres se capaciten y realicen la técnica de injertación, ya que es una práctica relevante para la rentabilidad sustentable de la empresa cafetalera.



Concurso Regional de injertación, RII.



Concurso Regional de injertación, RI.

En la fase Regional del concurso, participaron 84 mujeres; 12 injertadoras en la Región I; 41 en la Región II; 20 en la Región III y 11 en la Región IV.

En los concursos se efectuaron de una a seis rondas de 20 a 25 minutos cada una, donde cada participante contó con tiempo suficiente para demostrar sus habilidades en esta importante práctica.

El jurado calificador fue integrado por representantes de la Junta Directiva de la Asociación de Mujeres en Café de Guatemala y del equipo de Transferencia de Tecnología de Anacafé. La calificación se basó en número de injer-

tos realizados, compatibilidad en los materiales usados, calidad en el corte del patrón e injerto y la efectividad en el vendaje de la operación.

A la Competencia Nacional clasificaron 19 injertadoras, ganadoras de los concursos Regionales. La gran final se llevó a cabo en finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu el 19 de mayo.

Las ganadoras de los primeros lugares de la Competencia Nacional fueron:

1° lugar: Margarita Nicolasa Xivir, de Asomaya, Santo Tomás La Unión, Suchitepéquez.

2° lugar: Manuela Elvira López Baquix, de Asomaya, Santo Tomás La Unión, Suchitepéquez.

3° lugar: Eulalia Chay Zabala, de Asomaya, Santo Tomás La Unión, Suchitepéquez.



Ganadoras Concurso Nacional de Injertación.



Programa de semilla garantizada, RIV

Programa de semilla garantizada

Uno de los pilares fundamentales de la Rentabilidad Sustentable del cultivo del café es la genética. Es por ello que se le dio continuidad al Programa de Semilla Garantizada, el cual consiste en vender semilla producida en dos de las fincas de Anacafé que han pasado un proceso agrícola especializado.

Para la cosecha 2021-2022 se implementó la estrategia de precio diferenciado para productor registrado, así como para apoyos con aliados estratégicos.

En cuanto a los aliados estratégicos, encontramos organizaciones de productores, municipalidades y proyectos de apoyo a caficultores.

Se distribuyó en total 3,670 libras de café, de las cuales 2,791 libras de semilla fueron de diferentes variedades arábicas y 879 libras de Robusta Nemaya, variedad que sirve como portainjerto.

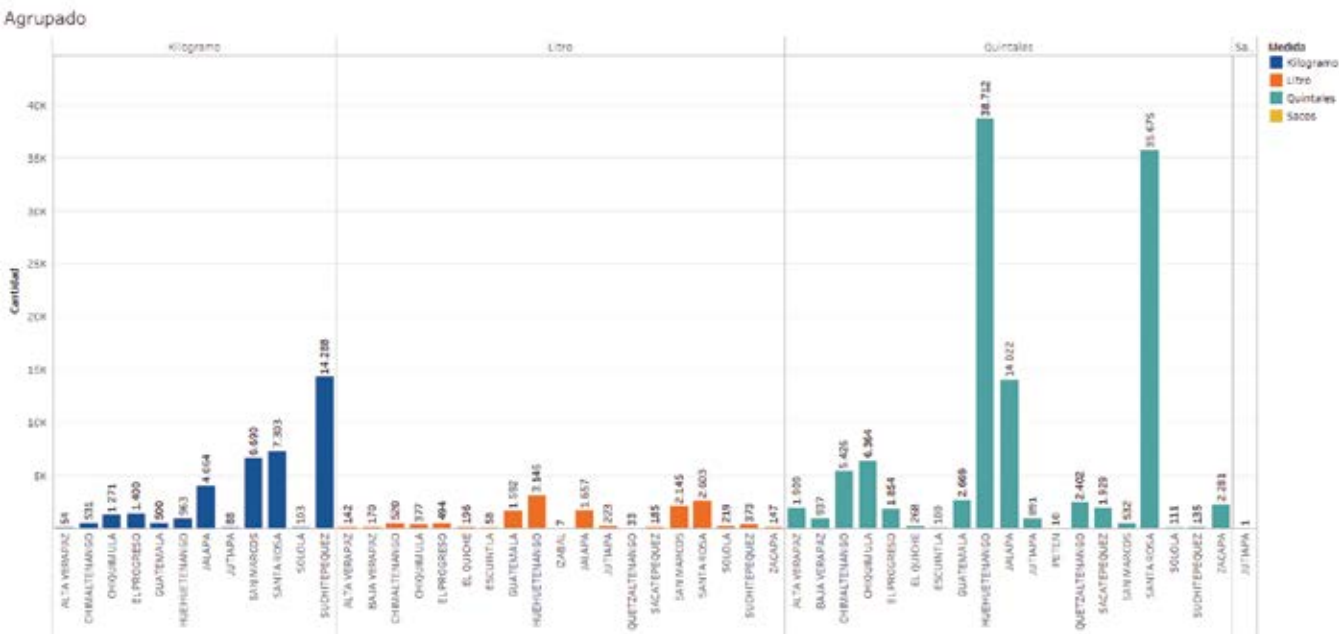
Programa de insumos agrícolas para el sector caficutor

En el año 2012-2013 se inició la emisión de vales de fungicidas por la coyuntura de la pandemia de la roya. 10 años después, el programa se renovó convirtiéndose en el Programa de Insumos Agrícolas para el Sector Caficutor de Guatemala, siendo un programa más integral, el cual cuenta con variedad de productos para el productor.

Los resultados del año 2021-2022 en cuanto a este programa son:

- 07 casas comerciales participantes
- 618 vale emitidos
- 3 nuevas alianzas comerciales
- 09 promociones de fungicidas
- 06 promociones de enmiendas
- 08 promociones de fertilizantes para el suelo
- 23 promociones de fertilizantes foliares
- 02 promociones de insecticidas
- 02 promociones de equipos y herramientas
- 11 promociones de productos variados, entre bioestimulantes, protectores solares, coadyuvantes y acondicionadores de suelo

Resultados del programa de insumos agrícolas



MERCADEO Y PROMOCIÓN



Acceso a Mercados

Coffee Search System

Durante 2022, con el apoyo de Transferencia de Tecnología y Fortalecimiento Organizacional, el Coffee Search System (Sistema de Búsqueda de Café) fue dado a conocer nacionalmente a productores individuales y grupos asociados a través de diversos talleres realizados en oficinas regionales de Anacafé. Estos talleres fueron diseñados con una sección informativa y una sección práctica del uso y funcionalidad de cada categoría.

Se realizó un total de 5 capacitaciones: dos en Región I, una en Región III, una en Región V y una durante el Congreso de la Caficultura; llegando a un total de 70 personas, entre ellas 15 Cooperativas.

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

Durante este periodo se registraron y sumaron a la herramienta 130 unidades productivas en la categoría “Explore” (Explorar) de diferentes regiones cafetaleras del país y más de 30 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, entre otros.



Capacitación Coffee Search System en San Rafael Pie de La Cuesta, San Marcos.

Guía de Exportación para el Sector Café de Guatemala

Con el objetivo de brindar información para facilitar la toma de decisiones en la comercialización de café y fortalecer las capacidades comerciales de los caficultores, se desarrolló la Guía de Exportación Marítima y Aérea como una herramienta de consulta para los integrantes de la cadena de suministro de café.

Esta Guía explica conceptos básicos de logística, permisos y documentación necesaria para el proceso de exportación tanto vía aérea como marítima.

El lanzamiento se llevó a cabo el 31 de marzo a través de un Seminario Web y durante el Congreso de la Caficultura se llevó a cabo una charla en donde se compartió de forma impresa.

Dicha Guía se encuentra disponible en el sitio web de Anacafé para su descarga gratuita: <https://www.anacafe.org/guia-de-exportacion/>



Escanéame



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 tercera edición "UCC – Anacafé Cupping Contest 2022" con el objetivo de seleccionar perfiles de taza únicos, distintivos 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 Academy y del departamento de ventas 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.



Panel de catadores de UCC Academy y departamento de ventas.

Se espera continuar realizado este concurso todos los años con miras a incrementar la participación del café de Guatemala en este importante mercado asiático.

En la cosecha 2021/2022 se exportó un total de 461,692 quintales de café oro al mercado japonés, convirtiéndolo en el segundo mercado de mayor importancia para el café de Guatemala con un 11% del total exportado.

Las Unidades Productivas ganadoras en esta tercera edición fueron:

Posición	Unidad productiva	Proceso	Punteo
1er lugar	El Vergel	Natural	88.18
2do lugar	San José Ocaña	Natural	87.8
3er lugar	Amatillo	Natural	87.42





Posicionamiento Guatemalan Coffees

En seguimiento a la estrategia de posicionamiento y nueva imagen de Guatemalan Coffees lanzada en septiembre de 2021, este año se siguió construyendo sobre dicha imagen para incrementar, del lado de la demanda, el consumo internacional del café guatemalteco.

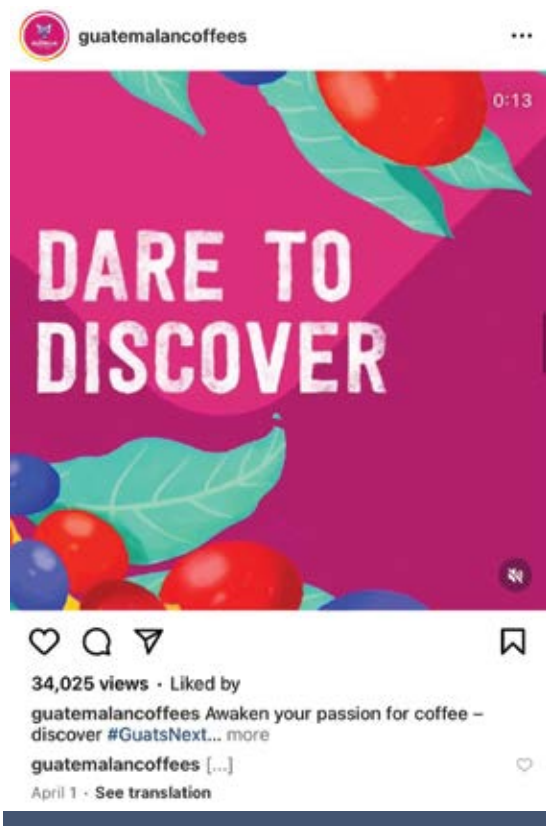
Dicha imagen fue utilizada en todas las participaciones y comunicación en ferias y eventos internacionales, obteniendo una reacción e interacción positiva de forma orgánica de parte de los usuarios con la marca, sobre todo en redes sociales.

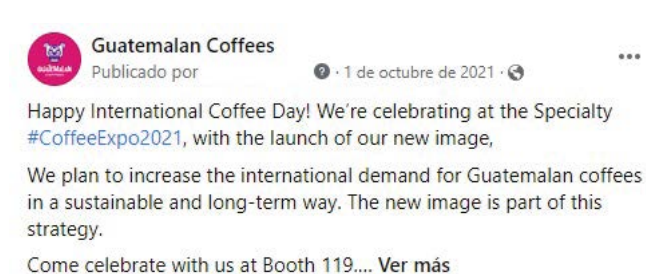
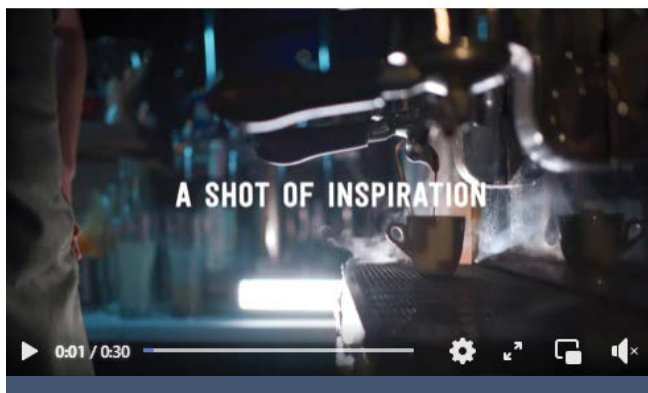
Adicional, se implementó una campaña de pauta digital en Facebook, Instagram y Youtube a lo largo del año, enfocada en los siguientes mercados: Estados Unidos (California, Texas, Florida y Nueva York), Corea del Sur (Seoul), Italia (Venecia, Roma, Milán, Turín y Florencia) y Finlandia (Helsinki).

Dicha campaña tenía como objetivo generar alcance, reconocimiento e interacciones con la marca y fue dirigida a público con intereses en viajes, moda, fotografía, arte, comida y café.

Algunas de las conclusiones y resultados obtenidos fueron:

- El público masculino tiene una presencia fuerte en la interacción con el contenido de la marca.
- En Estados Unidos Facebook es la red social con mejores resultados, obteniendo casi 1 millón de alcance y aproximadamente 3 millones de impresiones. Los estados con mejores impresiones fueron Texas y California, llegando en su mayoría a un rango de edad entre 35 y 44 años.





- En Italia, aunque Instagram es la red social con mejores resultados, obteniendo 680,000 de alcance y aproximadamente 3 millones de impresiones, YouTube es el medio que genera más interacciones con la marca (más de 350,000). Las ciudades con mejores impresiones fueron Roma y Milán, llegando en su mayoría a un rango de edad bastante amplio entre 18 y 34 años.
- Finlandia, uno de los mercados con mayor consumo per cápita de café en el mundo, demuestra una preferencia por Facebook, obteniendo mayor alcance (160,000) e impresiones (1 millón aproximadamente). Pero, al igual que en Italia, Youtube es el medio que genera más interacciones con la marca (178,000), llegando en su mayoría a un rango de edad entre 25 – 34 años.
- En Corea del Sur, nuevamente Facebook demuestra ser la red social con mayores resultados en alcance (687,858), impresiones (2.8 millones) e interacciones (192,000). Llegando en su mayoría a un rango de edad entre 18 y 24 años. En este mercado, existe también la oportunidad de poder explorar otras redes sociales y plataformas digitales de uso específicamente en el mercado asiático.

Actualmente, se sigue trabajando en estrategias que buscan que los cafés de Guatemala ocupen un lugar distintivo, relativo a la competencia, en la mente y el corazón de los consumidores finales, principalmente los jóvenes, quienes al comprar café en cafeterías o supermercados prefieran, pidan y consuman Guatemalan Coffees, logrando así el consumo internacional del café guatemalteco de forma sostenible y a largo plazo.

Promoción Internacional

Ferias internacionales

Uno de los objetivos más importantes de Anacafé es continuar fortaleciendo y afianzando lazos comerciales de los productores con compradores de café internacionalmente. La principal estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca *Guatemalan Coffees*, a través de la cual se dan a conocer mundialmente los distintos perfiles de taza y las características únicas que guarda el café de Guatemala.

La participación en las principales ferias internacionales de café ha permitido acercarse cada vez más a los objetivos. En el transcurso de ellas, se realizan diferentes actividades, entre las cuales se encuentran la catación y degustación de cafés en sus procesos lavado, honey y natural. El principal objetivo es exponer a los distintos paladares internacionales los mejores y más representativos perfiles de taza de la caficultura guatemalteca.

También, se participó en seminarios que dan la oportunidad de demostrar, dar a conocer y educar a los asistentes sobre las principales características que les otorgan a los cafés de Guatemala su alta calidad. Entre los asistentes a estos seminarios se encuentran distintos perfiles del gremio (compradores, exportadores, tostadores, baristas entre otros).

Como herramienta para fomentar oportunidades directas de acceso a mercado se abrieron paquetes de participación para productores interesados en viajar a las ferias y contar con un espacio de degustación dentro del stand de *Guatemalan Coffees*. Anacafé brindó apoyo en la preparación de trilla, tueste y empaque del café que cada productor expuso. Además, desarrolló las tarjetas promocionales con la información de cada unidad productiva y apoyó en la preparación de las degustaciones de estos cafés durante la feria.

World of Coffee – Dubai

Guatemalan Coffees participó en la primera edición de la feria World of Coffee Dubai que se desarrolló en el Dubai Exhibition Center del 12 al 14 de enero y que contó con una afluencia de 4,183 asistentes de los diferentes eslabones de la cadena de valor del café de la región. Una de las actividades que se llevó a cabo fue la degustación de los cafés ganadores de las subastas COE y OOAQ y de los ganadores de la Competencias Regionales 20/21. Así mismo, se entregaron muestras de café verde a potenciales compradores y se promocionó la herramienta del Coffee Search System.

Durante la feria, se pudo detectar el gran potencial de crecimiento para la industria de café de especialidad en este mercado, por lo que se seguirá trabajando para seguir estrechando lazos para el año 2023.

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 2021/2022, Guatemala exportó a Emiratos Árabes Unidos un total de **4,565** quintales de café oro, equivalentes a **US\$1,488,054**, un 30% más en volumen respecto a la cosecha anterior.



Stand Guatemalan Coffees, World of Coffee Dubai 2022

Expo Café – Chile

Del 26 al 27 de marzo, en Santiago de Chile, Guatemalan Coffees participó como país anfitrión en la 3ª edición de la Expo Café Chile 2022 gracias al convenio vigente de cooperación interinstitucional entre el Ministerio de Relaciones Exteriores y Anacafé. Se contó con el apoyo de la Embajada de Guatemala en Chile y la Asociación Nacional de Profesionales y Amantes del Café (Chile) -Anapac (entidad organizadora del evento) para la participación en este evento que recibió más de 12,300 personas que forman parte de la cadena productiva y económica del café en Chile. Contó con la participación de 51 empresas, entre estas 35 grandes y medianas y 16 emprendimientos.

El stand de Guatemalan Coffees estuvo ubicado en la entrada de la feria, por lo que facilitó la visibilidad de la marca y la degustación de café. Se tuvo participación directa en la inauguración del evento, la cual se llevó a cabo en el stand de Guatemalan Coffees. También, se contó con la degustación y explicación de los diferentes perfiles de taza de las ocho regiones cafetaleras del país. Se trabajó con un barista voluntario que realizó preparaciones en filtrado y se entregaron diferentes tipos de materiales promocionales de la marca. Se impartió la charla *“Guatemalan Coffees: Transformando juntos el futuro del café”*, la cual tuvo una participación de más de 30 asistentes. Durante la feria se llevaron a cabo las competencias nacionales de Filtrado, Latte Art y Barismo de Chile y se contó con la presencia de Guatemalan Coffees en la ceremonia de premiación.

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 21/22 se exportaron un total de 608 quintales de café oro hacia este destino.



Stand Guatemalan Coffees, Expo Café Chile 2022.



Presencia de Guatemalan Coffees en la ceremonia de premiación de las Competencias Nacionales de Barismo, Filtrado y Latte Art.

Specialty Coffee Expo – Boston

Estados Unidos es el mercado más importante para los cafés de Guatemala, en la actualidad representa el 44% 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 Boston, Massachussets del 8 al 10 de abril y contó con la participación de alrededor de 10,000 visitantes (en su mayoría tostadores, importadores de café y baristas), 420 empresas expositoras y 250 voluntarios.

Se realizaron varias actividades con la finalidad de crear interacción con los visitantes de la feria. Se crearon dos espacios “instagramables” dentro del stand para que los asistentes pudieran interactuar con la marca y generar contenido orgánico en redes sociales. También se tuvo la participación en dos conferencias, las cuales tuvieron cada una asistencia de más de 30 personas aproximadamente. La primera enfocada en el desarrollo de la digitalización de la información, generando herramientas para gestionar el riesgo y facilitar la toma de decisiones de los caficultores y la segunda, el sector cafetalero de Guatemala (Anacafé) a través de su brazo social Funcafé; presentó la trayectoria de 19 años para la prevención del trabajo infantil.

Se contó con la degustación de bebidas innovadoras que se repartieron a los visitantes como el Sparkling Cascara, Espresso Tonic, cafés de subasta Cup Of Excellence y One Of A Kind y degustación de las ocho regiones de Guatemalan Coffees.

Se contó con la participación de 14 productores de café, quienes tuvieron un espacio dentro del stand para promocionar, exponer y degustar su café ante los asistentes. Anacafé brindó apoyo en la preparación de trilla, tueste y empaque del café que cada productor expuso. Además, desarrolló las tarjetas promocionales con la información de cada unidad productiva y apoyó en la preparación de las degustaciones de estos cafés durante la feria.

En la cosecha 21/22, el 44% de las exportaciones del café de Guatemala tuvieron como destino Estados Unidos, donde se exportaron 1,913,427 quintales de café oro, siendo el destino más importante para las exportaciones de café nacional.



Stand Guatemalan Coffees, Specialty Coffee Expo 2022.

World of Coffee – Milán, Italia

Este año Guatemalan Coffees fue el país anfitrión en la feria World of Coffee que se llevó a cabo en la ciudad de Milán (Italia), después de 2 años de no llevarse a cabo por la pandemia del Covid-19. La feria contó con un récord de asistencia de más de 11,000 visitantes de 137 países, 350 exhibidores y 230 voluntarios.

Durante la feria se llevaron a cabo 5 competencias mundiales, 28 sesiones de catación, más de 25 conferencias y 9 workshops. Byron Chinchilla representó a Guatemala en la Competencia Mundial de Catación, obteniendo el quinto puesto.

Como país anfitrión, durante los tres días, Guatemalan Coffees dio la bienvenida a todos los asistentes a la feria con un ambiente apegado a la nueva personalidad de la marca: alegre, innovadora y dinámica. Con el lema "*The first coffee of World of Coffee*", con música, *cold brew tonic* y dulces típicos de café, se abordó asertivamente a todos los visitantes a la entrada de la feria, generando una importante interacción con la marca. También, se llevó a cabo la ceremonia de inauguración de la feria en el stand de Guatemalan Coffees con todo el grupo directivo de la SCA.

Las actividades que se llevaron a cabo durante la feria fueron las degustaciones de café de las 8 regiones de Guatemalan Coffees y de las bebidas innovadoras *sparkling*



Ceremonia de inauguración feria World of Coffee Milán 2022 en el stand de Guatemalan Coffees

cascara y *espresso tonic*. Adicional, se contó con la presencia de 11 productores que participaron en la convocatoria abierta para poder dar a conocer y degustar su café durante la feria. Anacafé brindó apoyo en la preparación de trilla, tueste y empaque del café que cada productor expuso. Además, desarrolló las tarjetas promocionales con la información de cada unidad productiva y apoyó en la preparación de las degustaciones y cataciones de estos cafés durante la feria.

Se realizaron varias actividades con la finalidad de crear interacción con los visitantes de la feria. Se crearon espacios "instagramables" dentro del stand y en la entrada de la feria para que los asistentes pudieran interactuar con la marca y generar contenido orgánico en redes sociales. También, se realizaron colaboraciones con invitados especiales como Raúl Rodas y Kristofer Leyton, además de nuestras bebidas innovadoras.

La Unión Europea representa el 33% del consumo mundial de café siendo el mercado de consumo más grande. Adicional, tiene el mayor consumo per cápita en el mundo (5kg de café al año por persona). Las exportaciones hacia este destino totalizaron 22%, siendo los mercados más importantes: Bélgica 8%, Italia y Alemania 4% respectivamente.



Stand Guatemalan Coffees – World of Coffee Milán 2022.



Presencia de marca Guatemalan Coffees en todo el material promocional y de comunicación del evento – World of Coffee Milán 2022.



Bienvenida a los asistentes de la feria con café de Guatemala.



Stand Guatemalan Coffees – World of Coffee Milán 2022.



Stand Guatemalan Coffees – Istanbul Coffee Festival 2022.

Istanbul Coffee Festival

La Participación de Guatemalan Coffees en el Istanbul Coffee Festival se llevó a cabo del 6 al 8 de octubre, gracias al apoyo de la Consejería Comercial de la Embajada de Guatemala en Turquía.

En este evento los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar el café de las distintas regiones cafetaleras, además de participar en una charla sobre los cafés de Guatemala. En los últimos años, el mercado turco ha experimentado un importante crecimiento en las importaciones de café guatemalteco.

Esta actividad forma parte del convenio interinstitucional entre Anacafé y el Minex Guatemala que permite concretar iniciativas para promocionar y posicionar el café de Guatemala en los mercados de cafés especiales de los países en los que Guatemala tiene representación diplomática.

En la cosecha 21/22, el **0.6%** del total de las exportaciones de café de Guatemala tuvieron como destino Turquía, equivalentes a **23,976 quintales oro**, un 56% arriba en comparación con las exportaciones de la cosecha pasada.

Promoción Nacional y Consumo Interno



Curso regional de catación básico en Cobán, Alta Verapaz.



Curso regional de preparación de café negro en Xela.

Escuela de Café

Este año, se cumplió el objetivo de Escuela de Café, llevar más y mejor a café a toda Guatemala, a través del programa de cursos que se desarrollaron:

- Barismo
- Latte art
- Métodos de preparación de café negro
- Catación nivel básico e intermedio
- Tueste nivel básico e intermedio

Los cursos fueron impartidos a diversos públicos, desde caficultores que desean tener una marca de café tostado y empacado, hasta emprendedores de bebidas servidas y estudiantes amantes del café.

El número de estudiantes inscritos en Escuela de Café de Anacafé ascendió a casi 600 cupos en diferentes metodologías, llevando a cabo más de 70 cursos durante el 2022. Se impartieron los cursos regulares en el *Premier training campus* (aula certificada por SCA) ubicada en el edificio de oficinas centrales de Anacafé. Adicional, se llevaron a cabo los cursos regionales en Huehuetenango, Quetzaltenango y Cobán gracias al apoyo del recurso humano en las oficinas regionales, quienes contribuyeron al exitoso desarrollo de estos proyectos.

En colaboración con *Procampo – Counterpart* y *USDA*, se impartieron capacitaciones a productores de diferentes municipios del departamento de Sololá, específicamente en temas de tueste y barismo. La mayoría de estos cursos fueron impartidos en las instalaciones de Escuela de Café y otros en las instalaciones de Cooperativa La Voz que Clama en el Desierto, en San Juan la Laguna.



Curso de barismo, patrocinado por Procampo. San Juan La Laguna, Sololá.



Curso de tueste patrocinado por Procampo, dirigido a productores de café de Sololá.

Se impartió el Módulo 7 “Técnicas de Barismo” del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café, abordando cinco temas principales:

1. Conceptos de tueste
2. Introducción a la catación
3. Preparación de café negro
4. Espresso correcto
5. Desarrollo de bebidas con leche

En otros eventos, se dirigió y organizó una catación de los distintos perfiles de taza de las regiones cafetaleras de Guatemala a un grupo de 10 estudiantes de La Cafeothèque ubicada en París, Francia.

También se impartió un taller de preparación de café negro a 10 estudiantes de la Universidad Emory, en donde aprendieron técnicas de preparación y perfiles de taza, desarrollado en diferentes métodos de extracción de café.

Como parte del control de calidad Escuela de Café, con el acompañamiento del departamento de Gestión de Calidad, se diseñó la “Guía de preparación de café negro” para las degustaciones de las oficinas de Anacafé; la cual se logró divulgar a través de una capacitación en línea, con el objetivo de tener una excelente taza de café disponible a todos los visitantes en las siete oficinas regionales de la Asociación Nacional del Café.

Además, Escuela de Café estuvo a cargo de las degustaciones de eventos importantes para Anacafé:

1. Premiación y subasta de Cup of Excellence
2. Premiación y subasta de One of A Kind
3. Congreso Nacional de la Caficultura

Comprometidos con la preparación de calidad del café espresso y dada la importancia que esta bebida tiene en el consumo nacional e internacional, se desarrollaron y ejecutaron dos competencias tituladas “Batalla de Espresso”.

La primera edición se realizó en el atrio del edificio central de Anacafé y contó con la participación de 24 baristas de diferentes regiones de Guatemala. Se contó con alrededor de 100 asistentes de Antigua, Atitlán, Chimaltenango, Quetzaltenango, Totonicapán, y Xela. A continuación, los resultados:

Primer lugar:
Cristian Girón, Coffea Cafés Especiales

Segundo lugar:
Diego Mendoza, Café Coatitlán

Tercer lugar:
Andrés Herrera, Entre Volcanes

La segunda edición se ejecutó en San Juan La Laguna, Sololá, en el marco del “Festival de Café Atitlán”. Evento que fue liderado por Anacafé, Counterpart, USDA e Inguat como iniciativa para impulsar el consumo interno de café en la región.

Se inscribieron un total de 16 baristas, y la feria contó además con foodtrucks y la participación de Cooperativas de Sololá que tuvieron stands con degustación de su café. A continuación, los resultados:

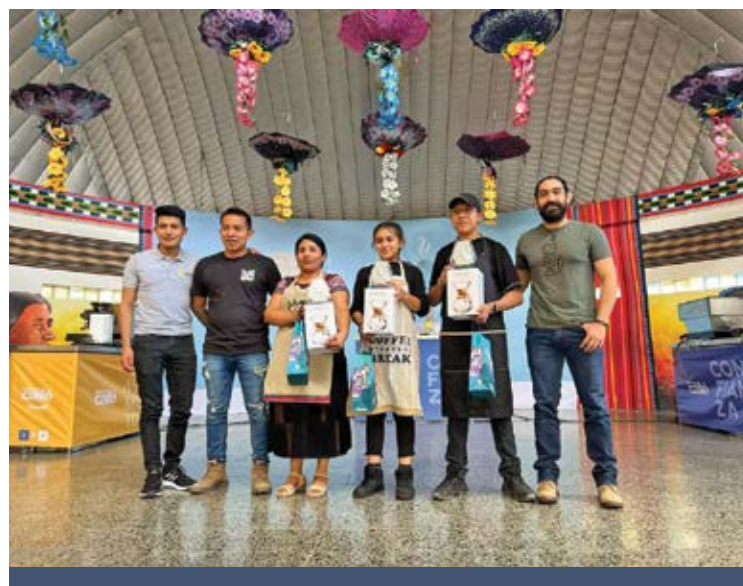
Primer lugar:
Laidy Paola Ixtamer

Segundo lugar:
Haris Angélica González

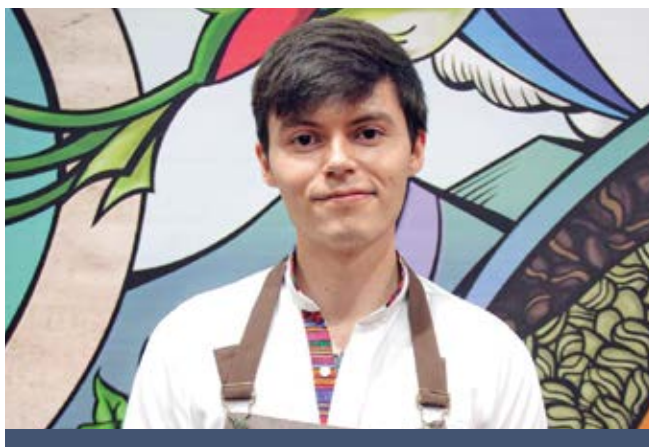
Tercer lugar:
Valentín Hernández



Ganadores de la primera edición de la “Batalla de Espresso”.



Ganadores de la segunda edición de la “Batalla de Espresso”, Sololá.



Edvin González, instructor de Escuela de Café / Jurado Nacional Subasta COE 2022.

Los instructores también se desarrollaron como jurado nacional durante las subastas de café. Edvin González participó en Cup of Excellence y Jaquelin Medinilla en One of A Kind.

Fue así como el 2022 se desarrolló para Escuela de Café, un año en donde se aprovechó cada momento para compartir información de café en su proceso de transformación a todo que quiera aprender y desarrollarse en esta profesión.

Barra de los Cafés de Guatemala - Oficinas Centrales Anacafé

Con el objetivo de continuar promoviendo la cultura y el consumo de café a nivel nacional, durante este año cafetalero se continuó prestando los servicios de la Barra de Café ubicada en el atrio del edificio de Anacafé, donde se impulsa la venta de *Guatemalan Coffees* y otros productos promocionales, ofreciendo una experiencia al preparar, tomar y compartir una taza de café.



Jaquelin Medinilla, instructora de Escuela de Café / Jurado nacional para Subasta One Of A Kind 2022.

La venta de *Guatemalan Coffees* es una forma de promover y de proyectar al productor nacional con el consumidor local. Por lo que, adicional, se implementó el servicio a domicilio, permitiendo de esta manera llegar a más clientes que están en una constante búsqueda de nuevas experiencias relacionadas con el café.

En conjunto con el área de Promoción Nacional, durante el año se realizaron distintas promociones para conmemorar fechas especiales, impulsar el consumo del grano y dar a conocer distintos procesos y variedades en presentaciones de edición limitada tales como:

- Día del cariño
- Día de la madre
- Día del padre
- Selección Escuela de Café - Aficionado
- Café procesos
- Café orgánico
- Café navidad



Artículos Promocionales, Barra de café.

Además, se desarrollaron distintos productos promocionales para promover y posicionar la marca *Guatemalan Coffees* como los Tote Bags, la Gabacha Edición Especial y los tumblers de café.

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

Stand Aeropuerto de los Cafés de Guatemala

Desde hace un poco más de 10 años, el Aeropuerto Internacional La Aurora ha sido uno de esos espacios donde el café destaca por su indiscutible calidad entre otros productos que están disponibles para los cientos de pasajeros que visitan Guatemala.

Teniendo esto como referencia, el punto de venta en el Aeropuerto ha evolucionado en la forma de presentar el café y de cómo proyectarse a los diferentes visitantes, teniendo además una nueva imagen colorida, llamativa y fresca, apegada al nuevo posicionamiento y rebranding de la marca Guatemalan Coffees, generando una experiencia única al compartir y disfrutar de la cultura de café.

Este año continuó en vigencia la alianza con la empresa de vuelos privados, LAATS, la cual ha permitido la venta de Guatemalan Coffees, brindando una oportunidad y una ventana para exponer el gran potencial de los cafés de Guatemala a un nicho de mercado exclusivo.

Desde el inicio de la pandemia, los horarios en el aeropuerto habían sido muy irregulares debido a la poca afluencia de vuelos de salida. Sin embargo, este año se retomó el horario habitual de 04:00 a 18:00 horas, lo cual permitió tener una mayor exposición ante todas las personas que salen del país y por consiguiente se ha tenido un crecimiento sostenido en ventas, alcanzando los niveles de ingreso antes de pandemia.



Nueva imagen del stand de Guatemalan Coffees en el Aeropuerto Internacional La Aurora.

Subastas Internacionales

Subasta Cup of Excellence 2022

Entre los proyectos de promoción internacional de la Asociación, cada año se realiza el programa de subasta Cup of Excellence -COE-.

Este programa tiene entre sus objetivos principales identificar, exaltar y promocionar los cafés de Guatemala de la más alta calidad, sirviendo de plataforma para proyectar nuestro café al mundo y así propiciar las relaciones directas entre compradores internacionales y nuestros productores. Este sistema, además, premia el esfuerzo y dedicación de los productores a través de mejores precios obtenidos por su café versus los obtenidos en el mercado tradicional. En esta edición, 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 7 patrocinadores, quienes se sumaron a los esfuerzos realizados por Anacafé para apoyar y promover la producción de café de calidad: GrainPro, Disagro, BASF, UPS, Rainforest Alliance, BUNN y Crento.

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 158 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 Erwin Mierisch, juez líder de -ACE-.



Gracias al apoyo y patrocinio de



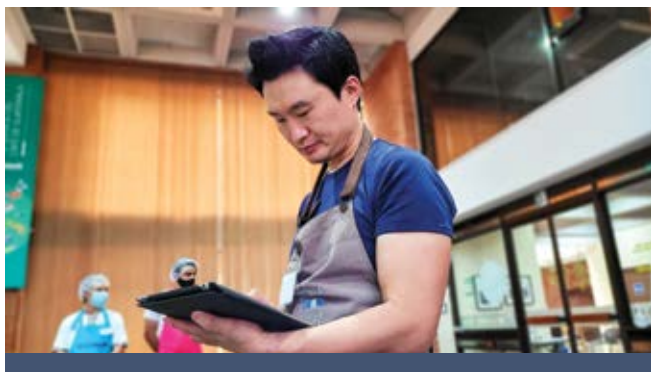


Panel de Jueces Nacionales, COE 2022.

En conjunto, el panel de 14 catadores seleccionó las 92 muestras que se apegaban a los lineamientos de -ACE- de tener una calificación por encima de +86 puntos y cumplir con los parámetros de humedad y actividad de agua, para clasificar a la siguiente etapa: Competencia Nacional.

Competencia Nacional

El panel de jueces nacionales cató nuevamente las 92 muestras y seleccionó las 40 (número máximo de muestras permitidas por -ACE- para entrar a esta fase de la competencia) que cumplieran con los parámetros de clasificación para la siguiente etapa: Competencia Internacional.



Panel de Jueces Internacionales, COE 2022.

Competencia Internacional

Para esta etapa, 15 jueces internacionales seleccionados por ACE, 2 jueces nacionales y 4 jueces observadores evaluaron las 40 muestras en dos rondas para dar su dictamen final. Corea del Sur, Taiwán, Estados Unidos, Tailandia, Bélgica, Nueva Zelanda, República Checa y Japón fueron algunas de las nacionalidades de este panel de jueces.

Apegados a los lineamientos de ACE de tener una calificación por encima de +87 puntos, 30 de los 40 cafés (el máximo número de cafés permitidos) fueron clasificados para la Subasta en línea (tres de ellos alcanzaron un puntaje por encima de 90+ puntos, denominados “Cafés Presidenciales”).

Posterior a la premiación, se enviaron un total de 99 kits a distintos compradores alrededor del mundo, entre ellos Corea de Sur, Japón, China, Estados Unidos, Taiwán, Australia, Noruega, Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Grecia, Hong Kong, Taiwán, Reino Unido, Canadá, Francia, Alemania, Italia, Holanda, Nueva Zelanda, Reino Unido y Vietnam.



Panel de Jueces Internacionales, COE 2022.



Productores ganadores de Subasta Cup of Excellence 2022.

Subasta

El 19 de julio se realizó la Subasta Electrónica Cup of Excellence -COE- 2022 donde durante más de 7 horas (récord en subasta más larga para Guatemala).

Los 30 lotes de café fueron subastados, alcanzando un precio promedio de \$31.59 por libra, rompiendo récord en mejor precio promedio de las 19 ediciones de este evento organizado por Anacafé y COE desde 2001. El precio más alto alcanzado en esta edición fue de \$138.20 y se subastaron un total de 18,418.90 libras de café, equivalentes a \$581,851.77, un 15% más que el año pasado.

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 28% de los compradores de cafés de esta subasta fueron de Japón, el 21% China y el 21% de Corea del Sur. Vale la pena destacar la impor-

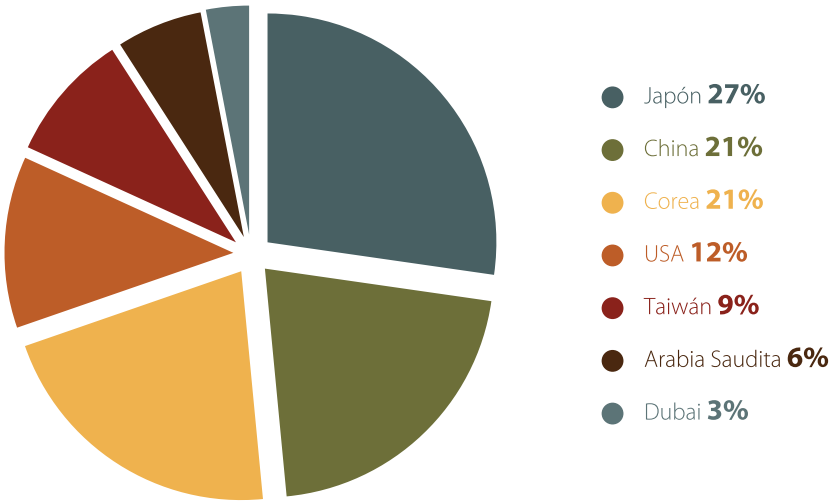
tante participación que ha ganado China en la compra de cafés de subasta, convirtiéndose en el segundo mayor comprador de lotes para Guatemala (pasó del 6% al 21% del total de lotes).

En la Subasta de los National Winners se subastaron un total de 4,363.70 lbs en 5 lotes de café, obteniendo un total de ingresos de \$USD 47,534.26. El precio más alto alcanzado fue de \$25.63/lb y el precio promedio fue de \$10.80/lb, el más alto alcanzado por Guatemala en esta subasta.

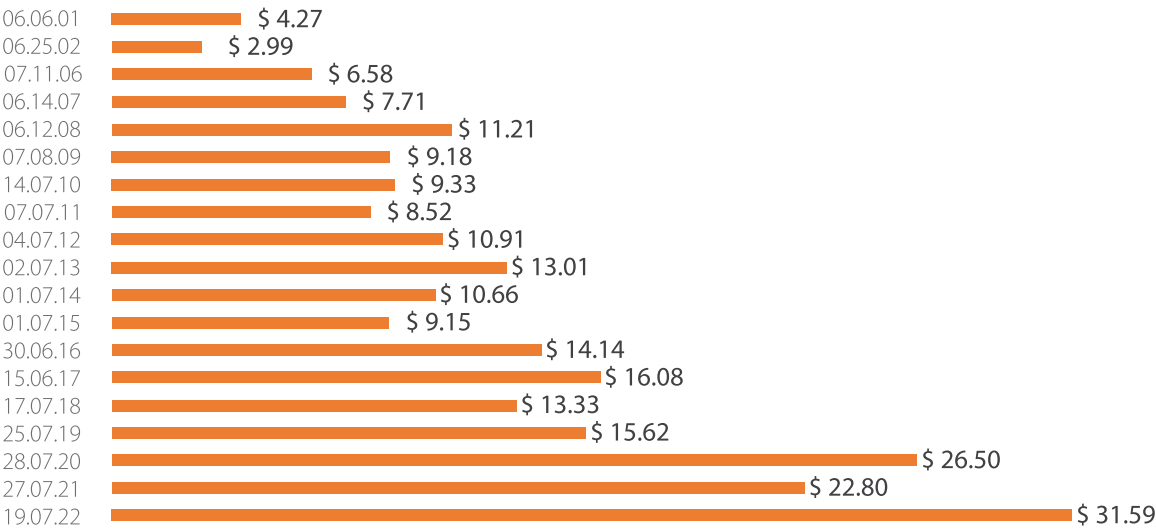
Desde el año 2001, Anacafé realiza este programa para lograr tres objetivos: tener una ruta hacia el mercado internacional especializado de café, convertirlo en incentivo para la mejora continua en la competitividad y calidad del grano guatemalteco, y descubrir y posicionar nuevos perfiles de taza. Desde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

Estadísticas

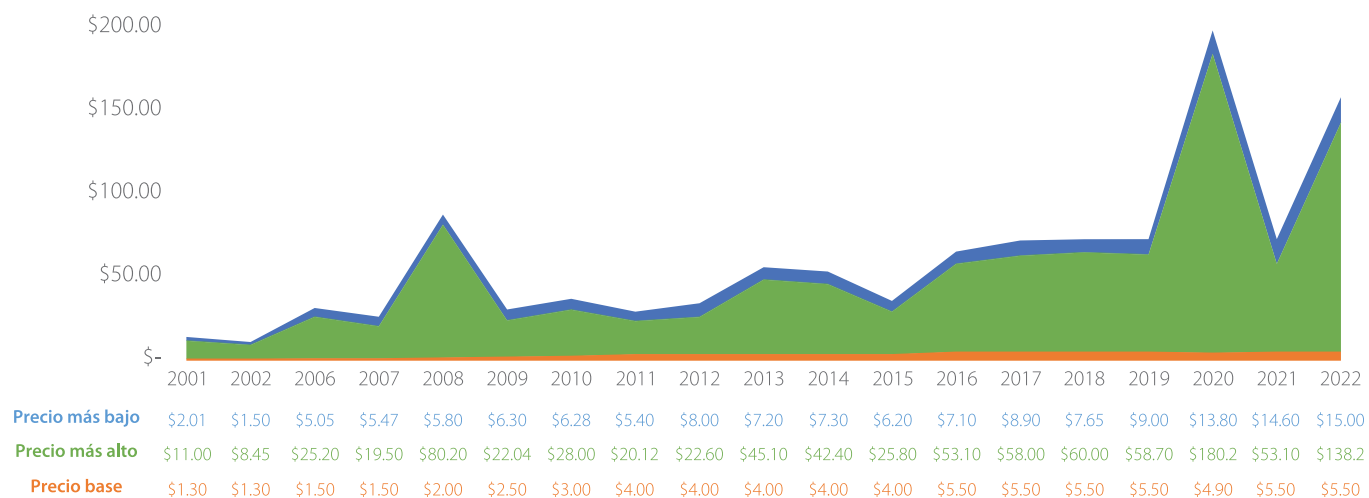
Distribución por país
Compradores lotes COE 2022



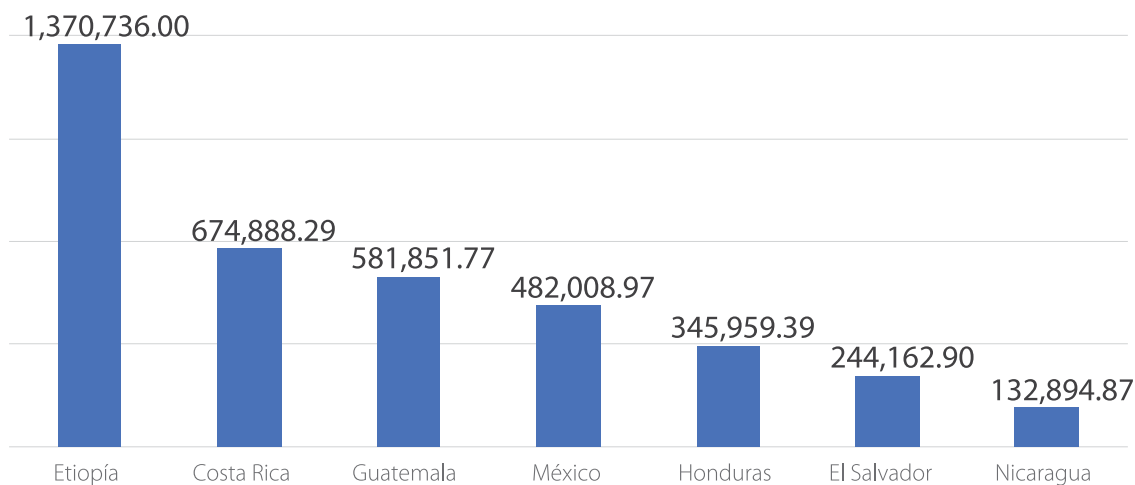
Precio promedio por libra (USD)
desde la primera edición de la subasta en 2001



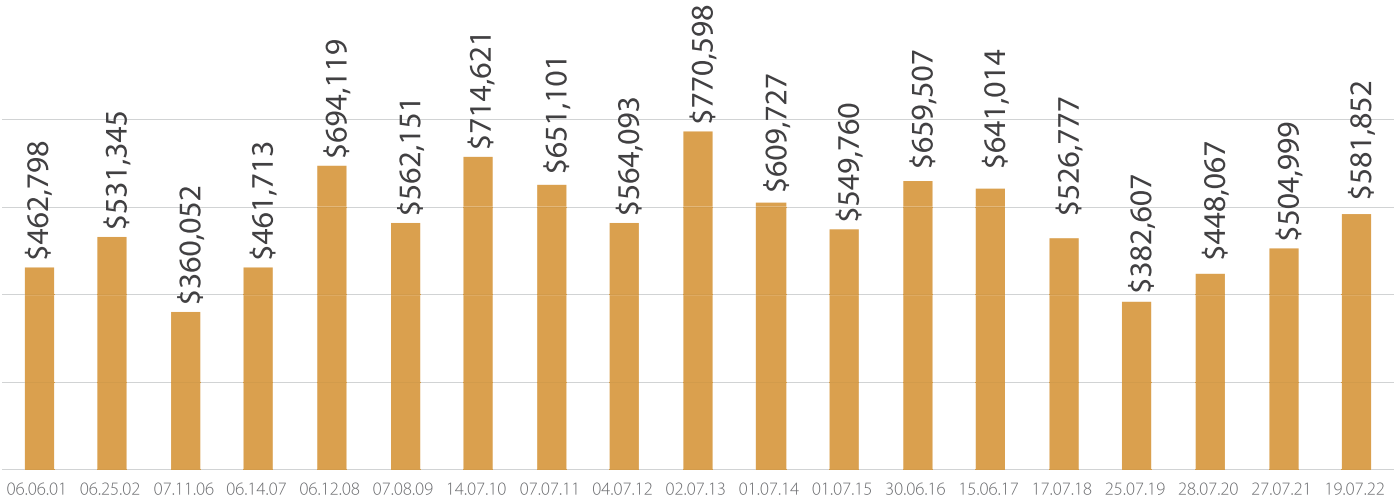
Precio más alto/Precio más bajo
Desde la primera edición de la subasta en 2001



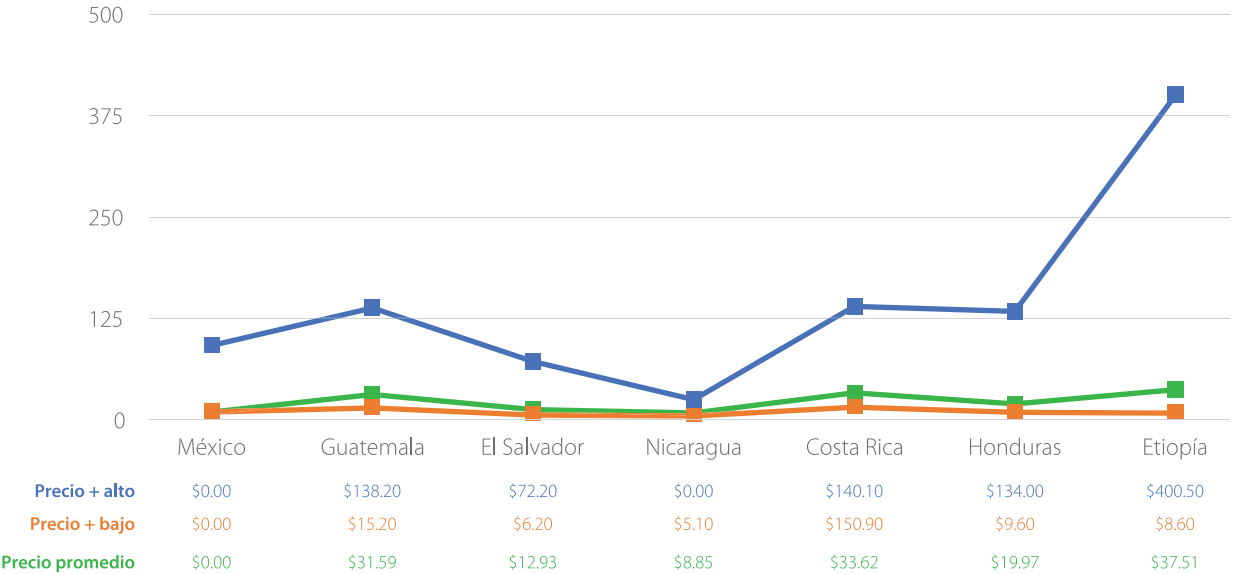
Valor total subastado por país (USD) en el 2022



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



Precios lotes subastados (USD) por país en 2022



Subasta One of a Kind 2022

Con el fin de motivar a los productores a innovar y dar respuesta a las tendencias de mercados emergentes, se realizó la segunda 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 ano y micro lotes únicos de variedades tradicionales con procesos diferenciados en su desarrollo.

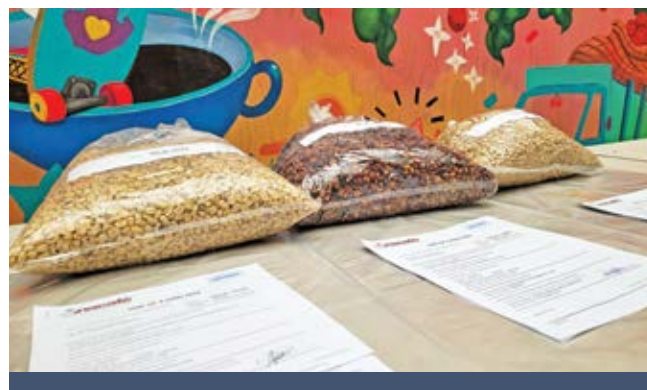


Recepción de Muestras

En la fase inicial de la subasta, se recibieron un total de 118 muestras (67 lavados, 13 honeys y 38 naturales). De éstas, 23 productores participaron por primera vez en una subasta y 95 ya habían participado en eventos similares.

El 33% del total de las muestras ingresadas fueron mezclas y el 67% una sola variedad, predominando variedades como Bourbon, Caturra y Catuai.

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



Preselección

Las 118 muestras fueron calificadas por un panel de 11 expertos catadores nacionales (3 catadores de Anacafé y 7 catadores externos) liderados por Alex Pond, juez líder de Alliance for Coffee Excellence - ACE. Los jueces seleccionaron 54 cafés que obtuvieron arriba de 86 puntos, los cuales participaron en la Ronda Nacional (25 lavados, 7 honeys y 22 naturales).





Clasificación Nacional

El panel de jueces nacionales cató nuevamente las 54 muestras, de las cuales clasificaron 39 cafés con puntaje arriba de 86, los cuales participaron en la Ronda Internacional (20 lavados, 4 honeys y 15 naturales).

Competencia Internacional

Para esta etapa, 9 jueces internacionales seleccionados por ACE (República Checa, Grecia, Taiwán, Corea del Sur, Emiratos Árabes Unidos y Estados Unidos) y 4 jueces nacionales fueron quienes cataron los 39 cafés seleccionados durante la ronda nacional.

Los resultados entregados por los catadores internacionales fueron tabulados por la firma auditora Avance, encargada de certificar los procesos del programa en Guatemala.

El jueves 9 de junio se llevó a cabo la ceremonia de premiación en Anacafé, donde se dieron a conocer los resultados del top 15 cafés con puntaje +86 que serían subastados.

El puntaje más alto que se alcanzó en esta subasta fue de 90.95 puntos y el más bajo 87.32 (5 lavados y 10 naturales).



Envío de Kits a Compradores Internacionales

En la semana del 27 de junio se realizó el envío de 32 kits con muestras de los 15 lotes de café a potenciales compradores alrededor del mundo (Australia, República Checa, Grecia, Hong Kong, Japón, Holanda, Singapur, Corea del Sur, Taiwán, Estados Unidos y Omán).





Subasta Electrónica One of a Kind

El jueves 28 de julio se llevó a cabo la subasta electrónica, por medio de la cual fueron vendidos los 15 lotes subastados, haciendo un total de 6,392.57 libras equivalente a \$45,321.38, alcanzando un precio promedio de \$7.09.

Los compradores de los lotes de One of a Kind fueron de Estados Unidos, Corea del Sur, República Checa, Grecia y Australia.

LIDERAZGO INSTITUCIONAL





Evento de inauguración Congreso de la Caficultura 2022 – Edición 31

Congreso de la Caficultura 2022 – Edición 31

En esta edición del Congreso de la Caficultura, que regresó al formato presencial después de 2 años de realizarse virtualmente debido a la pandemia Covid-19, la temática general giró en torno a la sostenibilidad económica, social y ambiental del cultivo con el tema de “Rentabilidad Sustentable”.

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.

Este año fue llevado a cabo el 11 y 12 de agosto con formato presencial en las oficinas centrales de Anacafé y transmisión en vivo a través del portal y redes sociales institucionales.

Durante la inauguración se contó con la presencia del Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación, José Ángel López; con el Ministro de Economía, Janio Rosales; el Presidente de Anacafé, Juan Luis Barrios; Vicepresidente de Anacafé, José Tulio González y la Gerente General de Anacafé, Luisa Fernanda Correa.

El evento tuvo un total de asistencia de más de 1,200 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 36 puntos regionales, lo cual permitió llegar a 2,700 personas más en las Regiones I, II, IV, V, VI y VII.



Transmisión del Congreso de la Caficultura en diferentes regionales.

El programa incluyó 10 conferencistas internacionales y 9 conferencistas nacionales para un total de 14 charlas y 3 paneles en Salón Presidentes y 12 charlas alternas/talleres en Salón Pergamino (10) y Escuela de Café (2). Adicional, se contó con visitas y actividades en el Laboratorio de Sueños, Plantas y Aguas – Analab y en Laboratorio de Catación.

Se contó con el apoyo y participación de 33 casas comerciales y 4 patrocinadores oro. Adicional, en el segundo nivel se contó con stands individuales de los diferentes servicios que presta Anacafé. Siendo estos: Analab, Cedicafé, Coffee Tech, Funcafé y Programa de Rentabilidad Sustentable.



Charlas y talleres paralelos durante Congreso de la Caficultura.



Charlas magistrales con conferencistas nacionales e internacionales en Salón Presidentes.



Participación de casas comerciales en Atrio.

Convención de Consejeros Comerciales en Guatemala

En el año 2020, el Ministerio de Relaciones Exteriores llevó a cabo el establecimiento de la Red de Consejeros con funciones comerciales, con el objetivo de propiciar el incremento de las exportaciones, la inversión extranjera directa y el desarrollo de la industria turística en las representaciones diplomáticas, de acuerdo a la política exterior de Guatemala.

Actualmente la Red de Consejeros Comerciales está presente en 21 países alrededor del mundo, ubicados en consejerías en Europa, América, Medio Oriente y Asia.

Bajo el marco del actual Convenio Interinstitucional entre Ministerio de Relaciones Exteriores – MINEX y la Asociación Nacional del Café – Anacafé, el 19 de septiembre se

llevó a cabo una presentación y degustación de café de Guatemala como parte de la I Convención de Consejeros Comerciales en Guatemala.

En dicha actividad, se llevó a cabo una presentación institucional por parte de Anacafé, en donde se tocaron puntos importantes como la institucionalidad del sector café, los mercados relevantes para el café de Guatemala, la estrategia de marca “*Guatemalan Coffees*” y casos de éxito del convenio interinstitucional entre Minex y Anacafé.

Para finalizar, se llevó a cabo una preparación y explicación del perfil de taza de los cafés de Guatemala, brindado por el equipo de Escuela y Barra de Café.





Desde su establecimiento en 2020, Anacafé a trabajado de la mano con la Red de Consejeros Comerciales, ejecutando diferentes actividades que promocionan y posicionan el café de Guatemala en los mercados de cafés especiales en los países en los que Guatemala tiene representación diplomática.

En este primer encuentro en Guatemala, se contó con la participación de la Viceministra de Minex, Shirley Aguilar; el Presidente de Anacafé, Juan Luis Barrios; la delegación de 21 Consejeros Comerciales y equipo administrativo de Minex y Anacafé.



Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café

Durante 6 meses, con una duración total de 120 horas y clases impartidas los martes y jueves (4 horas semanales), se llevó a cabo la tercera edición 100% presencial del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café en las instalaciones de las oficinas centrales de Anacafé zona 14. En esta edición se contó con 21 estudiantes inscritos, 52% hombres y 47% mujeres, en su gran mayoría entre los 20 y 30 años.

Este programa se encuentra dirigido a todas las personas que directa o indirectamente se encuentran relacionadas en cualquiera de las etapas de la cadena de valor del café. Tiene como objetivo promover y fomentar el conocimiento para incrementar 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 de más alto prestigio en Guatemala y Centro América, quienes comparten con Anacafé el compromiso de impactar positivamente nuestra sociedad ofreciendo programas educativos de excelencia.

El martes 3 de mayo se iniciaron las clases del diplomado y se realizaron tres giras durante el transcurso de éste como complemento al contenido del programa, las cuales fueron a: beneficio húmedo, beneficio seco y Puerto Quetzal. La graduación de los estudiantes de esta tercera edición se llevará a cabo el martes 8 de noviembre en las instalaciones de las oficinas centrales de Anacafé zona 14.



Estudiantes del diplomado en la gira a beneficio húmedo.



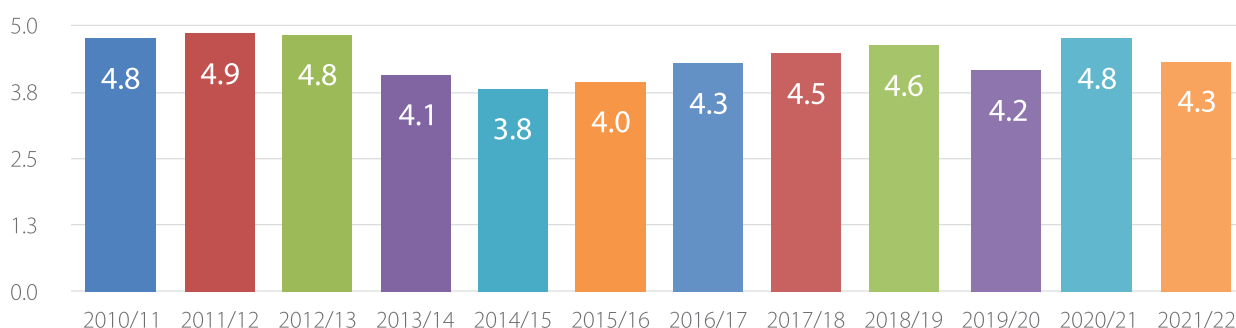
Estudiantes del diplomado en la gira a beneficio seco.

Exportaciones del Café de Guatemala

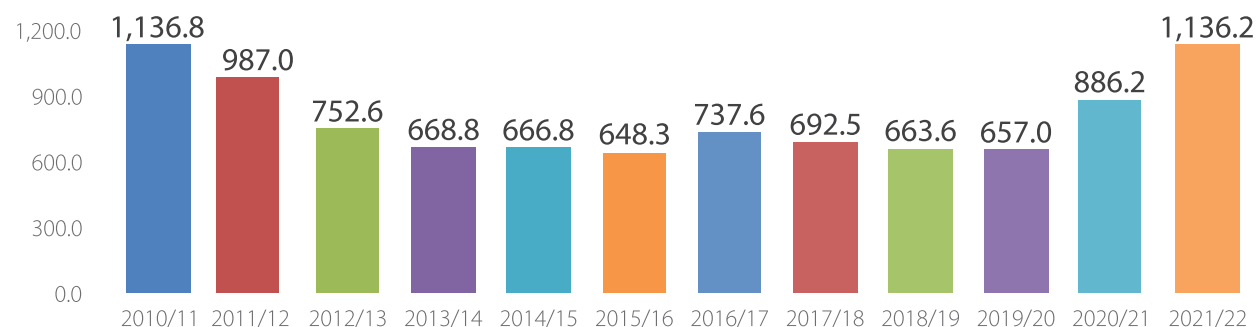
Volumen e Ingreso de Divisas

Las exportaciones de café en el ejercicio cafetero 2021/2022 cerraron en 4,334,119 quintales oro, 9% abajo en relación con el ejercicio cafetero 2020/2021 en que se exportaron 4,764,444 quintales oro. Esta cifra representó en concepto de divisas un ingreso de US\$1,136,832,677, un 28% arriba en relación con US\$886,259,030 del ejercicio cafetero 2020/2021.

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

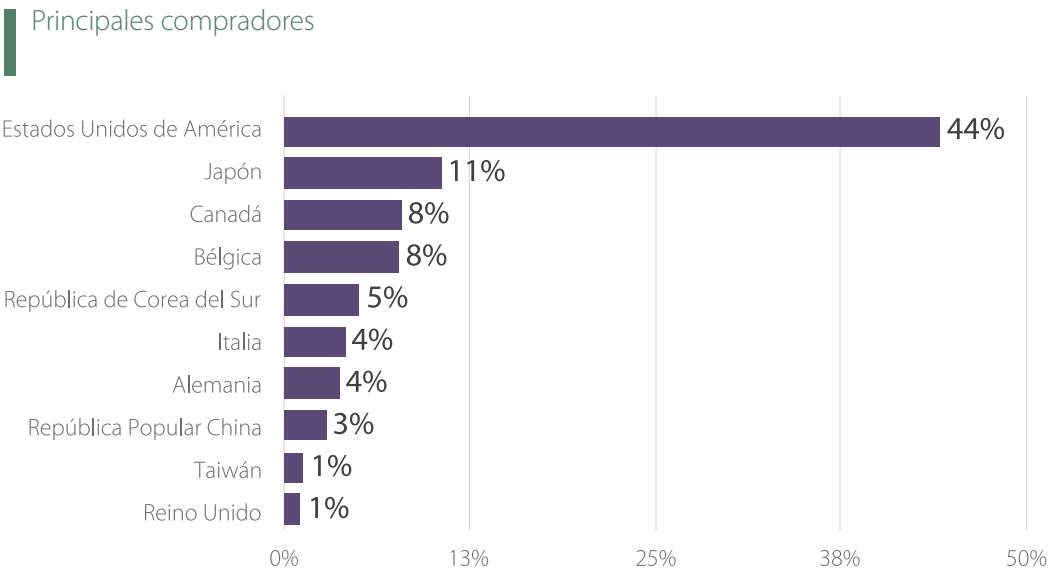


Exportación de Café de Guatemala ingreso de divisas
en millones de US\$

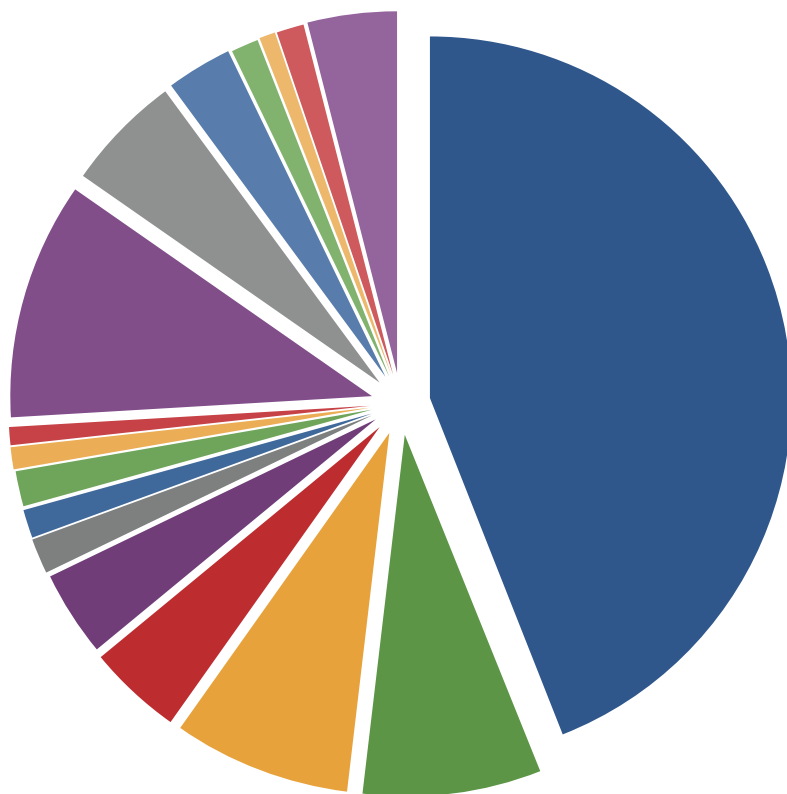


Diez principales compradores

El café de Guatemala ha tenido como principal destino el mercado norteamericano, el cual en este ejercicio cafetero 2020/21 importó el 52% de la cosecha, distribuyéndose principalmente el 44% a Estados Unidos de América y 8% a Canadá. Seguidamente el mercado asiático continúa incrementando su interés por el café de Guatemala; este año adquirió el 22% del total de la cosecha, equiparándose con los países europeos, dándose algunos cambios como Japón que volvió a ocupar el segundo lugar del total de exportaciones al comprar un 11%, Corea del Sur subió ligeramente a un 5%, mientras la República Popular de China descendió al octavo lugar con un 3% de participación.



Por otro lado, el mercado europeo representó también 22% en su participación, destacando nuevamente Bélgica con un 8%, Alemania e Italia con un 4% y volvió a colocarse entre los diez principales el Reino Unido con un 1%.



Exportación Café de Guatemala por destino
en millones de US\$
Ejercicio cafetero 2021/2022
4.3 millones de quintales oro
3.3 millones de sacos de 60 kilos

53% América del Norte

22% Europa

22% Asia

44% Estados Unidos

8% Canadá

8% Bélgica

4% Italia

4% Alemania

2% Países Nórdicos

1% Reino Unido

2% Francia

1% Países Bajos

1% Otros Europa

11% Japón

5% Corea del Sur

3% República Popular de China

1% Taiwán

1% Malasia

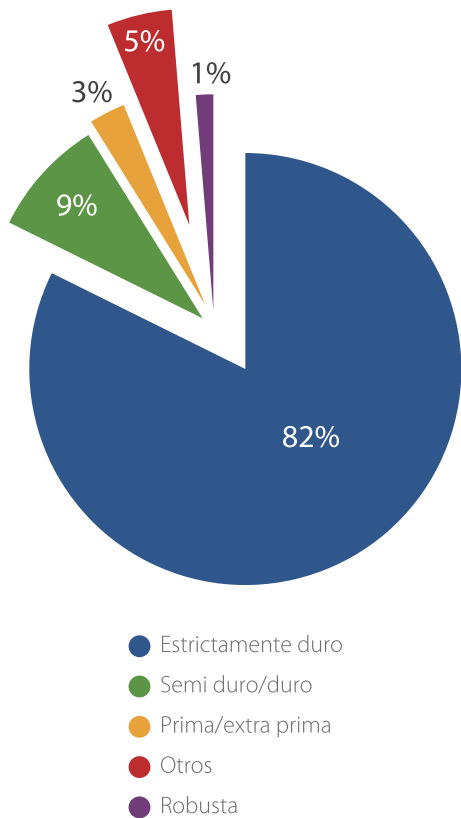
1% Resto de Asia

4% Resto del mundo

Tipos de café

Con la baja en las exportaciones, los cafés estrictamente duros también redujeron su participación a un 82% y parte de esa baja se compensó con cafés duros y semiduros que subieron a un 9% de participación y primas y extra primas con 3%. El robusta se mantiene con una participación de 1%.

Exportación Café de Guatemala por tipo
Ejercicio cafetero 2021/2022



Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural – 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 trabaja para 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, principalmente en las áreas de Salud, Educación y Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Seguridad Alimentaria y Nutricional

Desde 2018, Funcafé implementó el Proyecto Chameleón, que tiene como fin impulsar la producción agrícola y el comercio mediante el aumento del uso de técnicas agrícolas mejoradas y tecnológicas, disminuir la incidencia de diarreas en niños menores de cinco años, entrega de filtros purificadores de agua, disminución del uso de leña a través de la sensibilización del correcto uso de los recursos naturales y mejora en la calidad de vida al implementar buenos hábitos de higiene y limpieza. Para la cosecha 2021-2022 se han beneficiado a 360 familias en San Pedro Necta, Colotenango, Santa Bárbara, Todos Santos Cuchumatanes, Santiago Chimaltenango, Unión Cantinil y Petatán en Huehuetenango y en Sipacapa y San Miguel Ixtahuacán en San Marcos.

Así mismo, se ha trabajado en alianzas interinstitucionales para trabajar a través de intervención técnica en incidencia para 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 4 municipalidades han 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-.



Comunidad Los Magueyes, Sipacapa, San Marcos.



Comunidad Los Magueyes, Sipacapa, San Marcos



San Sebastián, Retalhuleu.



San Francisco, Zapotitlán, Suchitepéquez.



CEEX, Asociación Nacional del Café.

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.

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

Así mismo, se desarrolla y promueven los servicios de salud a través de jornadas médicas para detención de enfermedades como malnutrición y cáncer cervicouterino, detectadas a través de diagnósticos médicos realizados mediante ultrasonidos, controles médicos, entre otros. En cada servicio de salud se hace entrega de material informativo y tratamiento farmacológicos.

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 2021-2022, Funcafé brindó 46,276 servicios de salud.

Educación

Contribuyendo a elevar el nivel educativo de niños y jóvenes en zonas cafetaleras y en riesgo a la migración irregular, Funcafé desde 1994 implementa programas y proyectos enfocados desde el nivel preprimario hasta el diversificado.

Actualmente, se brinda cobertura a 8,728 personas (2,724 hombres y 6,004 mujeres) a través de cuatro programas y tres proyectos educativos, avalados por el Ministerio de Educación. Estos proyectos y programas son apoyados por diferentes donantes de cooperación nacional e internacional.

Así mismo, se continúa previniendo el trabajo infantil a través de los Centros Coffee Kindergarten para niños de 4 a 6 años, en donde se atendieron para la cosecha 2021-2022 a 689 niños (325 niños y 364 niñas) y Coffee Camp para niños de 7 a 13 años 801 niños (430 niños y 371 niñas), quienes estudiaron en centros vacacionales mientras sus padres trabajaban en el corte de café. En estos centros se le brinda alimentación complementaria a cada niño, así como monitoreo de crecimiento a través de las áreas de Salud y Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Reconocimientos

Premio Maestro 100 Puntos a docentes del sector café de Guatemala

Tres docentes de formación de los programas “Escuela Rural Activa” y “Educación Alternativa Acelerada”, impulsados por Funcafé en el sector café, fueron galardonados por Empresarios por la Educación con el Premio “Maestro 100 Puntos”. Este premio se realiza desde hace 16 años con el apoyo y respaldo del Ministerio de Educación y entidades pública y privadas, como reconocimiento a las buenas prácticas de los docentes en el aula y establecimiento educativo en el que laboran. Funcafé brinda acompañamiento técnico y monitorea la calidad de los servicios educativos en más de 90 escuelas del sector café. En estas escuelas se transfieren metodologías educativas que contribuyen a mejorar la calidad de educación que se brinda a los niños y como resultado los maestros crean técnicas educativas innovadoras.



Alumnos de Escuela de Caficultura Volcánica, San Marcos.



Parcelamiento Caballo Blanco, Retalhuleu.



Premiación Maestro 100 puntos.

IV Edición del Premio Iberoamericano de Educación en Derechos Humanos Óscar Arnulfo Romero

La Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI) y su instituto Iberoamericano de Educación en Derechos Humanos en colaboración con la Fundación SM, crearon el Premio Iberoamericano de Educación en Derechos Humanos Oscar Arnulfo Romero, para fomentar la toma de conciencia sobre la educación y valores en derechos humanos en Iberoamérica.

En 2021, Funcafé participó en la convocatoria para el Premio, presentando para el efecto el Programa Coffee Kindergarten, estrategia para la prevención y erradicación del trabajo infantil en el sector café y fue reconocida su destacada participación por parte de la Procuraduría de los Derechos Humanos y la Organización de Estados Iberoamericanos de Guatemala, como un modelo ejemplar desarrollado dentro del sector caficultor del país.

Iniciativas a favor de la Primera Infancia

En 2021, la Red América y el Diálogo Interamericano lanzaron la convocatoria para identificar, documentar y difundir experiencias significativas que ilustran cómo las empresas, las fundaciones y organizaciones empresariales están contribuyendo a la atención de la primera infancia. Como resultado de esto, Funcafé participó entre más de 100 postulaciones de 15 países de América Latina y el Caribe.

Funcafé fue preseleccionado entre las 10 mejores experiencias en la categoría “Inversión Social y Primera Infancia a nivel de los territorios” con el Programa Coffee Kindergarten y obtuvo una mención honorífica en los medios oficiales de la Red América. Más información en: <https://www.redeamerica.org/Primera-Infancia>



IV Edición del Premio Iberoamericano de Educación en Derechos Humanos Óscar Arnulfo Romero.

Mesas de Enlace

Por segundo 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 la Asociación Nacional del Café, así como buscar soluciones en conjunto de los diversos retos que se tienen en la caficultura guatemalteca.

En la cosecha 2021-2022 se realizaron dos eventos en las regiones I, II, III, IV, VI y VII, y cuatro eventos en la RVI. Una primera ronda en los meses de febrero, marzo y mayo, una segunda ronda en septiembre y un aún pendiente por realizar dos eventos en el mes de octubre 2022.

El siguiente cuadro muestra la participación por evento y por región:

Región	Eventos	# participantes primera ronda	# participantes segunda ronda	TOTAL
I	2	10	32	42
II	2	53	69	122
III	2	28	38	66
IV	1	64	Evento a desarrollarse en octubre	64
V	4	42	80	122
VI	2	44	80	124
VII	1	27	Evento a desarrollarse en octubre	27
TOTAL	14	268	299	567



Mesa de enlace, Región I.



Mesa de enlace, Región III.



Mesa de enlace, Región V.

Políticas para el sector café

Política de Respeto a los Derechos Humanos

Anacafé, como ente rector de la caficultura nacional, comprometida con el desarrollo sostenible y la producción responsable, promueve iniciativas estratégicas que impactan la vida de todas las personas que integran la cadena de valor del café, desde las familias productoras hasta los consumidores del café de Guatemala en todo el mundo.

Estas iniciativas realizan aportes directos para las personas, el planeta, la prosperidad y el desarrollo de alianzas; las cuales se traducen en una conducta empresarial responsable y de debida diligencia.

Con todo, el sector cafetalero contribuye con acciones relevantes para el cumplimiento de las metas de los siguientes objetivos de desarrollo sostenible:



En reconocimiento de que la caficultura es tanto una actividad económica como humana, Anacafé desde su inicio ha promovido el respeto a los derechos humanos de todas las personas que integran la cadena de valor. Como resultado, el sector cuenta con políticas que integran buenas prácticas para la conducta empresarial responsable y la competitividad; siendo estas las políticas sectoriales sobre VIH/Sida (2013), ambiente y cambio climático (2016), laboral (2017), y fomento de la equidad de género (2019).

En 2022, Anacafé reafirmó su compromiso de garantizar los derechos fundamentales e inherentes de las personas que integran la cadena de valor del café mediante la publicación de la política sectorial de Respeto a los Derechos Humanos -DD.HH.

La política tiene dos áreas prioritarias:

- Prácticas internas de promoción y respeto a los derechos humanos: enfocada en fortalecer la cultura organizacional de Anacafé para continuar proveyendo servicios efectivos, de calidad y con responsabilidad a los caficultores y los grupos de interés del sector.
- Fomento del respeto a la dignidad humana en el sector café: orientada a la implementación de acciones efectivas para fomentar el respeto de los derechos y la dignidad humana de todos los integrantes de la cadena de valor del café.

Para la implementación de esta y las demás políticas sectoriales, Anacafé continuará ejerciendo la debida diligencia en sus procesos y servicios, con miras a fortalecer las prácticas de respeto a los derechos humanos; incluyendo programas de formación, divulgación y promoción.

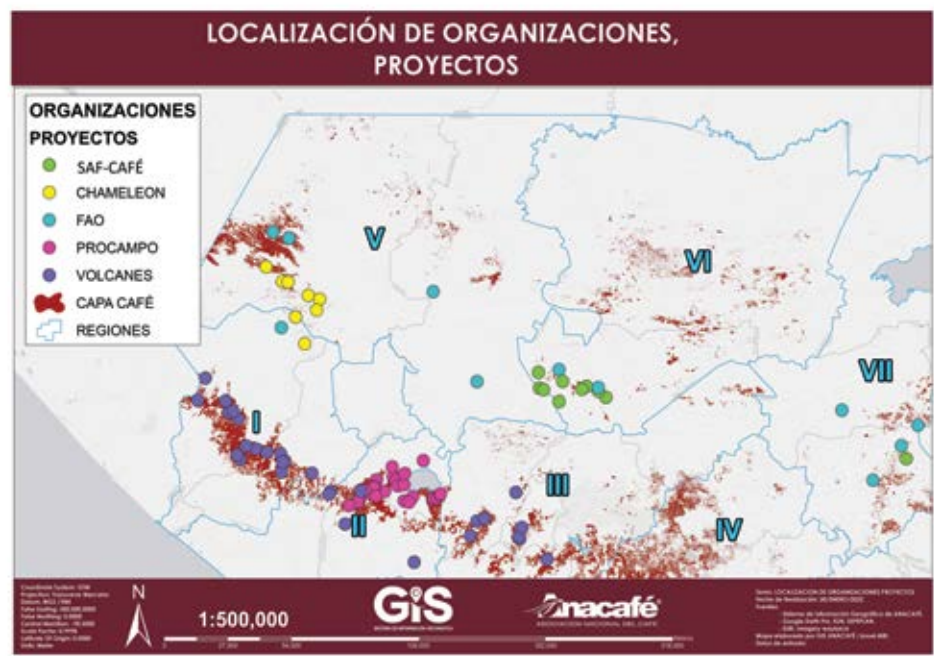
La elaboración de la política tuvo el apoyo de la Cámara del Agro y la Organización Internacional del Trabajo -OIT- a través del proyecto “apoyando el respeto de las condiciones laborales de los trabajadores del sector agro-exportador en Guatemala”.

Para consultar las políticas sectoriales puede visitar el sitio web de Anacafé a través del código QR



Proyectos de Cooperación

Anacafé cuenta con el valioso apoyo de una cartera de Proyectos de Cooperación que complementan con recursos (humanos, físicos y financieros) los programas y servicios que la Asociación facilita a los productores y familias caficultoras a nivel nacional. Dichos proyectos se identifican por región en el siguiente mapa:



Proyecto	Regiones
Procampo	II
Chameleon	V
Technoserve MOCCA	I, II, VII
Agroinnova	VI, VII
FAO Alianza	I, III, V, VI
Volcanes	I, II, III
Rural REAL	I, II
WCR	II, IV
Neumann	IV, V

Participación productores en feria SCA 2022

Dos organizaciones de productores de café participaron en la “Specialty Coffee Expo SCA”, realizada del 8 al 10 de abril del presente año en Boston, Estados Unidos; evento de exposición más grande de la industria del café que reunió a productores, baristas, entusiastas del café, exportadores, importadores, agencias internacionales de cooperación, entre otros; con la participación de 10,000 personas aproximadamente.

Guatemala, como país de origen, tuvo una importante participación bajo la marca “Guatemalan Coffees”, facilitando un stand para promocionar los cafés de Guatemala. Se facilitó la participación de los cafés de dos cooperativas socias del Proyecto Anacafe-FAO, siendo ellas: (1) San Miguel Arcángel R.L ubicada en San Miguel Ixtahuacán, San Marcos y (2) El Volcancito, las Cebollas R.L. de Quetzaltenango, Chiquimula.

El proceso de selección de los grupos participantes utilizó como base los criterios siguientes:

- 1. Organizaciones de categoría “A”
- 2. Organizaciones con perfil en Coffee Search System
- 3. Disponibilidad de café para degustación en feria
- 4. Dictamen técnico y perfil de taza sana

Los cafés de ambas cooperativas seleccionadas fueron colocados para degustación junto a las tarjetas de contacto de las organizaciones, la cual contiene información de la unidad productiva e identificación del café, para que los interesados pudieran comunicarse directamente con cada grupo.

Durante la degustación se invitó a visitar el perfil de cada grupo en la plataforma Coffee Search System y se facilitó la información sobre las características especiales del café como se aprecia en la siguiente imagen:



Creación de Coffee Tech

Con el apoyo de los recursos de cooperación externa y como parte del proceso de modernización institucional, Anacafé pone la tecnología e innovación al servicio de la caficultura a través del CoffeeTech, cuyo objetivo consiste en digitalizar y automatizar información de fuentes confiables para satisfacer las demandas de la cadena de valor.

Coffee Tech está integrado por un conglomerado de servicios web y aplicaciones móviles diseñadas para proveer soluciones efectivas y oportunas para los productores de Guatemala en tres categorías: Producción de café, Comunicación efectiva y resiliente y Acceso a mercados.



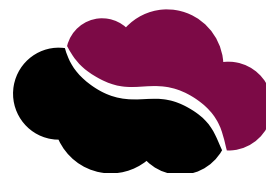
Actualmente se cuenta con 6 aplicaciones siendo las siguientes:



**Mejor suelo,
mejor café**

Crea planes de fertilización y enmiendas personalizados basados en el análisis de muestras de laboratorio.

Más información: Gelver.FLS@anacafe.org



COFFEE CLOUD

Alerta la incidencia y severidad de eventos epidemiológicos a través del muestreo y monitoreo de plagas y enfermedades.

Más información: Nelson.EPR@anacafe.org



Departamento de Sistemas
de Información Geográfica

Facilita información climática del parque cafetalero capturada por la red de estaciones meteorológicas.

Más información: GIS@anacafe.org



Incrementa el acceso a mercados internacionales facilitando enlaces directos entre productores y compradores.

Más información: Silvia.ARV@anacafe.org



Podcast con formato de entrevista que incluye cápsulas técnicas enfocadas en el proceso de producción del café.

Más información: info@anacafe.org



Portafolio de Coffee Shops a nivel nacional.

Más información: coffeeshopsgt@anacafe.org

Firma de convenios interinstitucionales

Con el propósito de sumar esfuerzos y potencializar las fortalezas institucionales, la suscripción de convenios es de vital importancia para Anacafé, puesto que implica apoyo técnico y/o financiero e intercambio de servicios con otras entidades u organizaciones (nacionales/internacionales, públicas/privadas/no gubernamentales).

El presente año se firmaron 6 convenios según se detallan a continuación:

- Fundación Génesis Empresarial
- Fundación Hans R. Neumann
- Rikolto
- Banco Interamericano para el Desarrollo
- FAO
- PNUD (Volcanes)

Participación en reunión regional de cooperantes

A nivel de la región Centroamericana, Anacafé cuenta con un liderazgo institucional que permite la gestión de recursos en beneficio del sector café.

En este sentido, se participó en la reunión de intercambio regional de países productores de café en Panamá, en donde se llevó a cabo el intercambio técnico con cooperantes, la presentación de resultados, se compartieron experiencias exitosas que puedan ser replicadas en otros países con condiciones similares, entre otros.

Creación de iniciativas

Fomento de consumo local

La iniciativa integra las siguientes actividades de forma estratégica:

- 1) Fomentar el consumo interno de café a través de la promoción de los cafés locales por medio de actividades y la producción y/o elaboración de materiales y piezas audiovisuales o gráficas que permitan fortalecer la estrategia de marketing de las organizaciones.
- 2) Fortalecer las capacidades de negociación y comercialización de las organizaciones participantes.
- 3) Establecer nuevas líneas de comercialización directas que brinden más y mejores oportunidades al productor.

Cercafé

Con el objetivo de mejorar la productividad, resiliencia climática y la seguridad alimentaria de los hogares y con el apoyo de recursos de cooperación, se apoyaron y fortalecieron 18 Cercafés (unidades modelo activas) en los departamentos de Baja Verapaz y Chiquimula. Principalmente con servicios de: transferencia de tecnología, capacitación en modelos de gestión y estrategias de innovación, entrega de insumos para implementación de las unidades modelo bajo la metodología de rentabilidad sustentable, acciones de fortalecimiento organizacional y otras que permiten mitigar riesgos.



Ampliación de cobertura a través de promotores

La ejecución de proyectos apoya y fortalece a nivel nacional las acciones de asistencia técnica y capacitación que Anacafé impulsa con 16 promotores y 10 consultores en temas específicos de apoyo al alcance de resultados de los proyectos. La figura de los promotores, quienes están en contacto directo con los productores, son jóvenes que viven y conocen las zonas de trabajo, así como el contexto sociocultural, lo que facilita su interacción con la población objetivo.

Contratación de consultorías

A través de la contratación de consultorías con recursos de proyectos, se ha logrado el desarrollo y mejoras de las actuales aplicaciones tecnológicas que la Asociación promueve (Apps), así como el diseño y diagramación de documentos relevantes para el productor y otros actores de la cadena productiva.

Compra de insumos agrícolas, herramientas y equipo para el productor

Compra y distribución de insumos y herramientas para mantenimiento de 18 Cercafés en Región VI (Baja Verapaz), por un monto de más de 190 mil quetzales (Agroinnova).

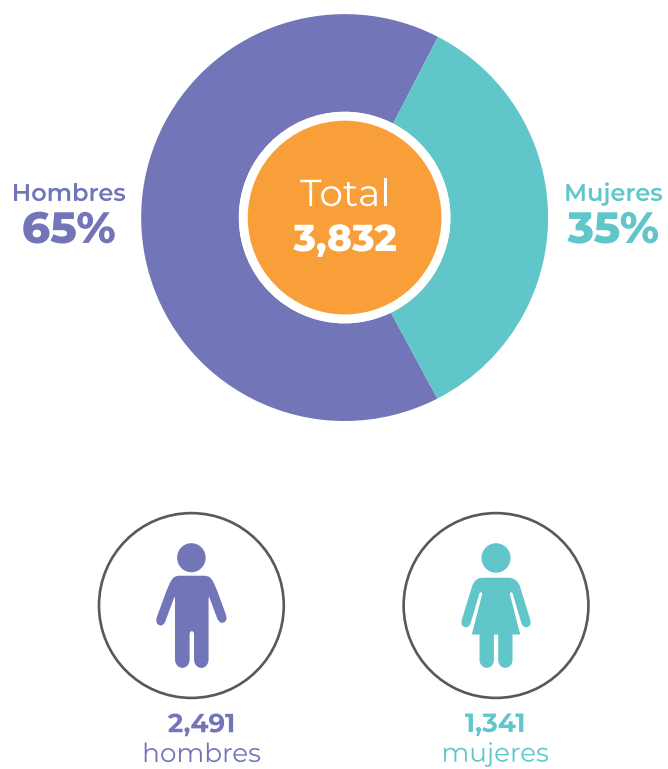
El Cafetal Radio

Generación de fondos y apoyo, junto con el equipo de Transferencia de Tecnología y Comunicación de Anacafé, en la coordinación de elaboración y publicación de 12 programas radiales, 12 piezas promocionales y 12 pautas.

Capacitación, giras e intercambios

A través de los recursos de cooperación externa, Anacafé ha logrado ampliar su servicio de fortalecimiento de competencias y asistencia técnica y llegar a más productores de todas las regiones cafetaleras del país. En el periodo se organizaron y desarrollaron más de 194 eventos de capacitación (cursos, diplomados, talleres, giras de intercambio, entre otros) sobre temas diversos (agronómicos, organizacionales, financieros, promoción y comercio), logrando capacitar a través de metodologías interactivas a un total de 3,525 personas (hombres, mujeres y jóvenes de todas las regiones).

Número de productores capacitados



Curso tueste básico 2022.



Desarrollo 3er. Festival Café Atitlán 2022.



Clausura diplomados fortalecimiento organizacional Región II, 2022.



Opciones de financiamiento para el productor

- Acompañamiento en procesos de subvenciones a organizaciones.
- Acompañamiento en la elaboración de proyectos productivos y solicitud de subvenciones. Entrega de subvenciones a 14 organizaciones.
- Capital semilla a 25 productoras.

Financiamiento de investigaciones

Los proyectos de cooperación también permiten organizar y desarrollar estudios específicos identificados y priorizados por los Departamentos de Anacafé para eficientizar ciertos aspectos de la cadena productiva del café.

En el periodo que nos ocupa se ejecutó el siguiente:

Ensayo internacional de variedades en múltiples ubicaciones, con el objetivo de incrementar la productividad, expandir el comercio e incrementar la capacidad de los productores para adoptar prácticas de rehabilitación y renovación.

Se encuentra en proceso de ejecución en las fincas Las Flores y Buena Vista regiones II y IV (proyecto WCR) y comprende 2 resultados:

- (a) Evaluación de la respuesta de diferentes niveles de fertilización al híbrido H1 Centroamericano (L13 A44): Sarchimor y Rume Sudan (Etiópico) con resistencia a la roya.
- (b) Evaluación del uso de inoculantes en la fermentación del café, comparado con el método tradicional de fermentación natural y sus efectos en las características sensoriales de la taza de variedades arábicas.

Transferencia de Tecnología

Acercamientos y apoyos a Municipalidades

Uno de las principales alianzas estratégicas y apoyos en beneficio de los productores es con las Municipalidades. En el año 2021-2022 se realizaron los siguientes acercamientos estratégicos:

- **Región I:** se coordinó con la Municipalidad de Concepción Tutuapa, San Marcos el apoyo para el día de campo de la región.

Con el apoyo de la Municipalidad de Tajumulco, San Marcos se logró el traslado y participación de 25 productores en el día de campo en San Pablo, San Marcos.

Con el apoyo de la Municipalidad de San José Ojetenam, San Marcos, se participó en la Feria Agrícola, coordinada por la Unidad Técnico Agrícola Municipal – UTAM, en donde se presentó el Programa de Rentabilidad Sustentable.

Con la Municipalidad de San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos, se coordinó el apoyo del uso del salón para impartir cursos y transmisión del 31 Congreso de la Caficultura.

- **Región II:** en conjunto con la Municipalidad de San Miguel Pochuta, Chimaltenango, se desarrolló un almacigo municipal; el cual se estima que beneficiará a más de 1,000 empresas cafetaleras pequeñas del municipio.



Desarrollo de almacigo municipal.

- **Región III:** se realizó el acercamiento y presentación a la Municipalidad de Palencia, Guatemala; el objetivo fue coordinar acciones donde se tenga un mayor alcance a caficultores para la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable. De este apoyo en conjunto se logró la contratación de un asesor de la municipalidad para ampliar cobertura.



Apoyo con la Municipalidad de Palencia.

- **Región IV:** en conjunto con la Municipalidad de Moyuta, se desarrollaron 1000,000 almácigos para beneficiar a más de 200 productores del municipio.
- **Región V:** se tuvo el acercamiento con el Alcalde de San Pedro Necta, en conjunto con caficultores del área, para iniciar las coordinaciones de apoyo para promover el consumo interno de café de Huehuetenango. Adicional, se iniciaron las gestiones para nombrar la ruta de pavimentación ubicada entre el Boquerón a la Garita como “La Ruta del Café”.
- **Región VII:** con la Municipalidad de Concepción Las Minas, Chiquimula y, en conjunto con la Cooperativa Coincep, R.L., se realizó la producción de 300,000 almácigos de café para el beneficio de más de 400 productores. Estas plantas fueron entregadas en el mes de agosto 2022.

Se realizó en conjunto con la Municipalidad de La Unión, Zacapa la producción de 250,000 almácigos para entregar a empresas cafetaleras pequeñas del municipio.

Coordinación con gobernadores departamentales

Otra de las alianzas estratégicas son los Gobernadores Departamentales, con quienes se busca implementar acciones que beneficien a los productores. En la cosecha 2021-2022 se tuvieron los siguientes acercamientos con gobernadores:

- **Región I:** se sostuvo una reunión con el Gobernador de San Marcos, Policía Nacional Civil – PNC-, delegados del Ejército de Guatemala y productores de dicho departamento. Entre los resultados principales de esta reunión se tuvo el enlace entre instituciones de seguridad con productores de café, usando para esto un grupo de WhatsApp para enlazarlos; se identificaron

y trasladaron los puntos críticos con necesidad de patrullajes y control en época de cosecha; se compartió el estatus de subestaciones de PNC para contemplar la capacidad de acción y apoyo.

- **Región VI:** se tuvo reunión con los gobernadores de Alta Verapaz y Baja Verapaz; reuniones donde también se contó con la participación de caficultores de dichos departamentos. Entre los resultados de relevancia se puede mencionar el acercamiento con autoridades departamentales, oportunidad de dar a conocer la caficultura de la región y definir acciones de seguimiento en apoyo al sector.



Reunión con el Gobernador de Alta Verapaz.



Reunión con el Gobernador de Baja Verapaz.

Participación mesas técnicas agroclimáticas

Anacafé, como ente rector de la caficultura en Guatemala, participa en las diversas mesas técnicas agroclimáticas.

En la Región VI, las Verapaces, lidera la Mesa Técnica Agroclimática – MTA- de Alta Verapaz. La MTA es una plataforma que genera los espacios de discusión entre los diversos actores de la región para la gestión de información agroclimática local, con el fin de identificar las mejores prácticas de adaptación a los fenómenos climáticos, que son transferidas a técnicos y agricultores locales por medio del Boletín Agroclimático Local.

Adicional, se tiene participación en MTA en las Regiones III y VII.



MTA Región VI.

Apoyo a Escuela de Caficultura

Conociendo que los jóvenes son el futuro de la caficultura y por ello deben contar con las bases educativas para darle continuidad al cultivo, el equipo de Transferencia de Tecnología, en apoyo a la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural – Funcafé, impartió clases a las 6 escuelas que cuentan con Bachillerato en Caficultura a nivel nacional, estando estas ubicadas en:

RI: Finca Panorama, San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos.

RII: Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.

RIII: Finca Carmona, San Juan El Obispo, Sacatepéquez.

RIV: Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

RV: San Antonio Huista, Huehuetenango.

RVI: Centro Educativo San Mateo, San Antonio Senahú, Alta Verapaz.

Con el fin de fortalecer diferentes conocimientos, se impartieron 3 diplomados a los estudiantes de:

- Diplomado de Caficultura Rentable y Sustentable
- Diplomado de Beneficiado del Café
- Diplomado Administración del Recurso Humano.

A su vez, en algunas regiones se complementó con talleres sobre preparación de cafés y catación básica.



Escuela de Caficultura Región VI.



Apoyo en Región II.

Coordinación interinstitucional (EFA, Universidades, ONG's, otros)

Región I: se impartió capacitación en el tema de beneficiado húmedo del café a alumnos del Instituto Técnico Agrícola de Coatepeque – ITAC.

Región II: se tuvo estrecha coordinación con la Escuela de Formación Agrícola de Sololá, para la formación de futuros peritos agrónomos; específicamente se dieron 3 talleres y se brindó asesoría al proyecto de café establecido en las instalaciones de la escuela.

Entre otro de los apoyos que también se realizó, fue impartir un diplomado de caficultura rentable y sustentable en el instituto Adolfo V. Hall de Retalhuleu.

Región VI: con el apoyo del Instituto Nacional de Electrificación – INDE – se entregaron 94,064 plantas de diversas especies forestales a productores miembros de diferentes organizaciones de los municipios de San Pedro Carchá, San Cristóbal Verapaz y Tamhú, todos de Alta Verapaz. Las especies donadas fueron: Pino Maximinoi, Eucalipto Camaldulensis, Eucalipto Torreliana, Aripin, Cuje, Cedro, Caoba, Nance, Matilisque y Ciprés.



Entrega de viveros, alianza estratégica con INDE, RVI.

Los productores beneficiados aportaron transporte y su colaboración en la recepción, traslado y entrega de las plantas.

RIV y RVII: Se realizó la coordinación estratégica con el Instituto en Recursos Naturales- Intermach - para la inclusión de juventud en la elaboración de semilleros y almácigos, apoyando en transferir los conocimientos para que los jóvenes establecieran sus parcelas de experimentos en el instituto.

Participación en la Mesa del Café de la Región Trifinio

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

En el año 2021-2022 se realizaron coordinaciones técnicas para definir acciones y estrategias integrales, con el objetivo de crear planes de acción para la caficultura a nivel

Trifinio; estas participaciones se realizan mensualmente alternando modalidad presencial o virtual. A partir de octubre del 2021 a septiembre 2022 se participaron en 13 reuniones.

Adicional, en diciembre 2021 se participó en el VII Foro Trinacional. Este es un evento el cual une a caficultores, organizaciones locales, ONG's y a los institutos de café de los tres países. En el evento se abordaron temáticas actuales con relación al cultivo del café, como: el efecto de la migración en la caficultura, variabilidad climática, temas de mercadeo del café, calidad y rentabilidad del cultivo.

SAF Finca Buena Vista

Como parte de la diversificación del cultivo de café, 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).



SAF – Aprovechamiento forestal.

El contar con este registro permite comercializar especies forestales bajo un sistema de manejo dinámico y ecológico de los recursos naturales que, a través de la integración de los árboles en las fincas, diversifica y sustenta la producción con el objeto de incrementar los beneficios económicos, sociales y ambientales de los usuarios. 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

En el año cafetalero 2021-2022 se realizaron los siguientes monitoreos de daños por factores climáticos y otros:

- **Erupción de volcanes de Fuego y Pacaya:** por medio del equipo de Transferencia de Tecnología de la Región III, se monitoreó las diversas erupciones que tuvieron los volcanes de Fuego y Pacaya, los cuales no ocasionaron daño a plantaciones de café de las áreas aledañas.
- **Daños causados por lluvias:** en los meses de lluvia, se realizó un monitoreo constante de áreas afectadas por la precipitación, teniéndose reportados daños en 10 manzanas de plantaciones en Zacapa.



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



anacafe.org