

**Monitoreo nacional de calidad de café  
en el avance de la cosecha 2024 - 2025**

Guatemala se caracteriza por ofrecer al mercado internacional café de calidad excepcional. Esto se debe a diversos factores, como las condiciones climáticas, las variedades de café, las prácticas manuales en la cosecha y la innovación en el procesamiento postcosecha, respaldadas por una cultura y tradición cafetalera de más de 200 años, comprometida con la calidad de nuestros cafés.

Este estudio presenta el estado de la cosecha a enero de 2025 e incluye datos relevantes para la toma de decisiones orientadas al aseguramiento de calidad del café y mejora continua de los procesos.

A continuación, se presentan recomendaciones y en el enlace al final de la tabla puede encontrar la información detallada:

**ETAPA**

**RECOMENDACIONES**

**COSECHA**



- Idealmente, recolectar solo frutos en su madurez óptima, separando los inmaduros (verdes, camagües o pintones) y estableciendo un estándar de aceptación no mayor al 5 %.
- Monitorear la cantidad de frutos sobremaduros y, principalmente, secos. Su alta presencia en una partida puede deberse a la falta de personal en el corte, a una planificación inadecuada o a la incidencia de alguna plaga o enfermedad que afecte el cultivo.

**BENEFICIO  
HÚMEDO**



- El café cosechado debe procesarse el mismo día de su recolección. En algunas zonas de altitud con clima frío, es posible extender este período, pero debe planificarse y consultarse previamente con el asesor postcosecha de Anacafé.
- Al recibir la fruta de café clasificada por madurez, esta debe procesarse por separado y conservar su trazabilidad.
- La infraestructura y maquinaria (tanques y equipos) deben limpiarse diariamente para evitar contaminación y garantizar la efectividad de la transformación física y bioquímica de cada partida de café.
- El mantenimiento y calibración del equipo son clave para optimizar los rendimientos y la calidad del café durante el proceso y su comercialización.
- Lavar el café inmediatamente después de alcanzar su punto óptimo de fermentación.
- Evitar amontonar el café recién lavado, ya que aún contiene restos de mucílago que pueden provocar una postfermentación y generar defectos en taza.
- Posterior al lavado, es importante exponer el café al sol, idealmente en las primeras horas del día. El uso de equipos centrífugos, que eliminan la humedad superficial de los granos, es una excelente opción para sistemas altamente tecnificados, especialmente cuando se combina con secado mecánico.
- Las capas de café en patios o camas africanas no deben superar los cinco centímetros de espesor. Es importante mantener un movimiento constante y colocar una cobertura durante la noche.
- Si se utilizan guardiolas, es fundamental monitorear los parámetros de flujo de aire y temperatura (máximo 60 °C). Se recomienda llenar la guardiola hasta el 80 % de su capacidad.
- Durante el secado, la temperatura del grano debe mantenerse constante y no superar los 40 °C. Es importante evitar exponer los granos a temperaturas extremas (altas y/o bajas).

**ALMACENAMIENTO**



- Almacenar el café dentro del rango ideal de humedad del grano entre el 10% al 12%.
- Mantener el almacenamiento en espacios frescos, ventilados, oscuros y sobre tarimas de madera.
- Envasar y resguardar el café de forma adecuada, identificando cada partida y asegurando que esté libre de materiales extraños. Evitar la proximidad con productos como agroquímicos y combustibles que emitan olores intensos.
- Monitorear las condiciones del ambiente, manteniendo una humedad relativa alrededor al 60% y una temperatura inferior a 20 °C para lograr una adecuada estabilización o reposo del café.
- En condiciones climáticas de alta humedad, se recomienda el uso de bolsas herméticas para el almacenamiento de granos.

**DESCARGAR BOLETÍN COMPLETO**

**MÁS INFORMACIÓN**

**Mauricio Alvarado**  
Administrador de Calidad y Acceso a Mercados  
Mauricio.aar@anacafe.org

**Roberto Soto**  
Especialista en Calidad, Postcosecha e Innovación.  
Luis.rf@anacafe.org