

PROGRAMA DE **ACTIVIDADES**



CONGRESO DE LA **CAFICULTURA**

2022 • Edición 31

CONFERENCIAS

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

8:00 - 9:30

INAUGURACIÓN 31 CONGRESO DE LA CAFICULTURA

9:30 - 10:15

EL CAFÉ EN LA POST-PANDEMIA: VOLATILIDAD, RECESIÓN, INFLACIÓN Y VISIÓN CAFETERA GLOBAL

Albert Scalla / StoneX - *Estados Unidos*

10:15 - 11:00

PERSPECTIVAS ECONÓMICAS PARA GUATEMALA Y EL SECTOR CAFETALERO

Ricardo Rodríguez / Central American Business Intelligence - *CABI - Guatemala*

11:00 - 11:15

RECESO

11:15 - 12:00

IMPLEMENTACIÓN DE RENTABILIDAD SUSTENTABLE

Alvaro Llobet / Lloto del Café - *Costa Rica*

12:00 - 13:00

PANEL

APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE RENTABILIDAD SUSTENTABLE EN LA CAFICULTURA GUATEMALTECA

Moderador: Gerardo Flores Castañeda / *Guatemala*

13:00 - 14:00

ALMUERZO

14:00 - 14:45

CARACTERIZACIÓN DE LA DIVERSIDAD GENÉTICA DEL CAFÉ DE AMÉRICA CENTRAL

Laercio Zambolim / Universidad Federal de Viçosa - *Brasil*

14:45 - 15:30

EXPECTATIVAS Y PARADIGMAS EN LAS INNOVACIONES DE LOS PROCESOS POSCOSECHA EN LA ACTUALIDAD

Hernando Tapasco / *Café y Procesos - Colombia*

15:30 - 15:45

RECESO

15:45 - 16:30

CAFÉ 360°: DESDE LA FINCA HASTA LA TAZA

Jonathan Moral / *Café de Finca - España*

16:30 - 17:15

APP DE ESTIMACIÓN DE HUELLA DE CARBONO: ANÁLISIS 2017-2022

Mariela Meléndez y Nelson Pérez / *Anacafé - Guatemala*

CHARLAS ALTERNAS

SALÓN PERGAMINO (3er nivel)

REGISTRO: 15 MINUTOS ANTES FRENTE AL SALÓN

13:45 - 14:15

GUÍA DE EXPORTACIÓN: EL PASO A PASO DE LA EXPORTACIÓN DE CAFÉS DE GUATEMALA

Silvia Reyes / *Anacafé - Guatemala*

14:30 - 15:30

PREPARACIÓN DE MUESTRAS DE CAFÉ VERDE PARA EXPORTACIÓN

Byron Castillo / *Anacafé - Guatemala*

15:45 - 16:15

EXPORTACIÓN DE CAFÉ A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

Dr. Antonio Ferraté / Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación - *Guatemala*

16:30 - 17:15

CAFICULTURA CONSERVADORA Y MANEJO DEL SUELO

Alessandro Guieiro / A.G. Consultoria e Pesquisa Agronómica - *Brasil*

17:45 - 18:30

PRÁCTICAS MECANIZADAS EN EL CULTIVO DE CAFÉ

Oscar Campos / *Anacafé - Guatemala*

TALLERES Y VISITAS

11:00 - 12:30

TÉCNICAS E IMPORTANCIA DE TUESTE PARA POTENCIALIZAR LOS SABORES Y AROMAS DEL CAFÉ

Renato Maselli / Bruu Coffee Roasters

Registro: 15 minutos antes, frente a Escuela de Café

10:00 - 11:00

GUATEMALAN COFFEES: DEGUSTACIÓN GANADORES COMPETENCIAS REGIONALES Y SUBASTAS

Registro: 1 hora antes, frente a Laboratorio de Catación

10:00 y 14:00

RECORRIDO LABORATORIO DE ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS DE ANACAFÉ-ANALAB-

Registro: 15 minutos antes, en stand Analab



JUEVES

11

CONFERENCIAS

SALÓN LOS PRESIDENTES (2do nivel)

8:00 - 8:45

VIVERO DE CAFÉ: CLAVE PARA GARANTIZAR UNA CAFICULTURA PRODUCTIVA, RENTABLE Y SUSTENTABLE

Eder González / Anacafé - Guatemala

8:45 - 9:45

PANEL
LA TECNOLOGÍA COMO HERRAMIENTA EFICIENTE PARA LOGRAR ACCESO A MERCADOS

Moderadora: Ana Lucrecia Glaesel / Anacafé - Guatemala

9:45 - 10:00

RECESO

10:00 - 10:45

USO INTELIGENTE DEL AGUA EN DIFERENTES SISTEMAS DE RIEGO

Alessandro Guieiro / A.G. Consultoria e Pesquisa Agronómica - Brasil

10:45 - 11:45

PANEL
SISTEMAS DE RIEGO EN EL CULTIVO DE CAFÉ: EXPERIENCIAS, RESULTADOS Y EXPECTATIVAS

Moderador: Sergio Castillo / Anacafé - Guatemala

11:45 - 12:15

CONSTRUCCIÓN DE MARCA:
¿CÓMO CREAR UNA MARCA DESDE CERO?

Paulina Prado / Eikon Branding - Guatemala

12:15 - 13:00

ESTRATEGIAS DE MARKETING DIGITAL PARA COMUNICAR EL ORIGEN AL MERCADO INTERNACIONAL DEL CAFÉ

Juan Carlos de León / Perfect Daily Grind - El Salvador

13:00 - 14:00

ALMUERZO

14:00 - 14:45

TENDENCIA DE CAFÉ EN EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

Mohamad Merhi / Cypher Roastery - Emiratos Árabes Unidos

14:45 - 15:30

ANÁLISIS DE SUELOS POR MELICH III: ALTERNATIVA PARA HACER FRENTE A CRISIS DE FERTILIZANTES Y ENMIENDAS

Edgar López y Daniel Martínez / Anacafé - Guatemala

15:30 - 16:00

CONTROLAR LA FERMENTACIÓN EN EL CAFÉ: ¿UNA NECESIDAD O UNA MODA?

Julián Cucuñame / Colombia

VIERNES **12**



CHARLAS ALTERNAS

SALÓN PERGAMINO (3er nivel)
REGISTRO: 15 MINUTOS ANTES FRENTE AL SALÓN

9:00 - 9:45

BIOFÁBRICAS PARA UNA CAFICULTURA SOSTENIBLE

Yessenia Navarro / Anacafé - Guatemala

10:00 - 10:45

GENERACIÓN DE CARTOGRAFÍA BÁSICA CON DISPOSITIVOS MÓVILES Y APLICACIONES DE USO LIBRE

Mario Chavez y Marco Rodriguez / Anacafé - Guatemala

11:00 - 11:45

COFFEE SEARCH SYSTEM: HERRAMIENTA DE ACCESO A MERCADOS

Silvia Reyes / Anacafé - Guatemala

12:00 - 12:45

METODOLOGÍA DE ESTIMACIÓN DE COSECHA EN LA EMPRESA CAFETALERA

Hector España / Anacafé - Guatemala

14:30 - 15:30

LAS VARIETADES DE CAFÉ Y SU POTENCIAL EN CALIDAD

Byron Castillo / Anacafé - Guatemala

TALLERES Y VISITAS

11:00 - 12:30

EL POTENCIAL DE LOS ROBUSTAS FINOS DE GUATEMALA PARA PREPARAR UN EXCELENTE ESPRESSO

Luisa Fernanda Rodríguez / Industrias Noviembre
Registro: 15 minutos antes, frente a Escuela de Café

10:00 - 11:00

GUATEMALAN COFFEES: DEGUSTACIÓN GANADORES COMPETENCIAS REGIONALES Y SUBASTAS

Registro: 1 hora antes, frente a Laboratorio de Catación

10:00 y 14:00

RECORRIDO LABORATORIO DE ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS DE ANACAFÉ -ANALAB-

Registro: 15 minutos antes, en stand Analab

PATROCINADORES **ORO**



Knowledge grows

CONGRESO DE LA
CAFICULTURA

2022 • Edición 31

