

MEMORIA DE LABORES

2024 - 2025



ANACAFÉ
GUATEMALA





SOMOS
EL FUTURO
DEL CAFÉ
DE GUATEMALA

MEMORIA DE LABORES

2024 - 2025



CONTENIDO



- 4 **Junta Directiva
2024 - 2025**
- 6 **Carta del Presidente**
- 8 **Asociación Nacional
del Café - Anacafé**

01 SERVICIOS AL CAFICULTOR

- 14 **Análisis de Mercado**
- 27 **Transferencia de Tecnología**
- 41 **Innovación y Desarrollo**
- 46 **Cedicafé y Sostenibilidad**
- 46 Centro de Investigaciones en
Café - Cedicafé
- 56 Ambiente, Cambio Climático y
Agroforestería
- 65 Calidad, postcosecha e
innovación
- 80 Sistema de información
geográfica de Anacafé (GIS)
- 84 Agroecología, Normas y
Regulaciones
- 87 **Digitalización de
documentos para
Exportación**

- 88 **Fortalecimiento
Organizacional**
- 97 **Laboratorio de Análisis de
Suelos, Plantas y Aguas -
Analab**
- 102 **Laboratorio de Catación**
- 117 **Apoyo financiero para los
productores del sector
cafetalero guatemalteco
(Fideicomiso)**
- 121 **Tostaduría**

02 MERCADEO Y PROMOCIÓN

- 126 **Acceso a Mercados**
- 130 **Promoción Internacional**
- 134 **Subasta Internacional Cup
of Excellence**
- 143 **Promoción Nacional**
- 150 **Tazza Academia de Café**
- 158 **Guaco café**
- 162 **Guaco café - Aeropuerto
La Aurora**
- 163 **Beyond The Origin**

03 LIDERAZGO INSTITUCIONAL

- 164 **CAFEX: 34 Congreso
de la Caficultura 2025**
- 170 **Diplomado en
Administración
Aplicada a la Cadena
de Valor del Café**
- 171 **Exportaciones del
Café de Guatemala**
- 174 **Fundación de la Caficultura
para el Desarrollo Rural -
Funcafé**
- 186 **Mesas de Enlace**
- 188 **Proyectos de Cooperación**
- 200 **Convenio Interinstitucional
Anacafé - Ministerio de
Relaciones Exteriores
(Minex)**
- 204 **Políticas para
el Sector Café**
- 208 **Anatech**
- 210 **Plan Estratégico
2026-2030**

Presidente

Ricardo Andrés Destarac Bardales

Vicepresidente

Juan Carlos Estévez Calderón

Directores Propietarios

Adolfo Boppel Archila
Gerardo Flores Castañeda
Pedro Echeverría Falla
Franz Schippers Castellán
Waldemar Pacay Sacrab
Pablo Enrique García Castro
Juan Alberto Villatoro García
Alberto Reyes Méndez

Directores Suplentes

Javier Cabrera Roperti
Fernando Castillo Cohen
Francisco Adolfo Quezada Montenegro
José Luis Quilo Coronado
Ernesto Porras Mirón
Juan Miguel Wer Lozano
Pablo Gaspar Vásquez
Gabriela Delgado Stubbs

José David Oliva Ortiz

Secretaria de Junta Directiva y Gerente General:

Luisa Fernanda Correa Mancía

JUNTA DIRECTIVA 2024-2025



Sentados, de izquierda a derecha:

1. Luisa Fernanda Correa Mancía
Secretaria de Junta Directiva y Gerente General
2. Pablo Enrique García Castro
3. Adolfo Boppel Archila
4. Pedro Echeverría Falla
5. Ricardo Andrés Destarac Bardales
Presidente
6. Juan Carlos Estévez Calderón
Vicepresidente
7. Gerardo Flores Castañeda
8. Franz Schippers Castellán
9. Alberto Reyes Méndez
10. Waldemar Pacay Sacrab

De pie, de izquierda a derecha:

1. Juan Alberto Villatoro García
2. Gabriela Delgado Stubbs
3. José David Oliva Ortiz
4. Ernesto Porras Mirón
5. Pablo Gaspar Vásquez
6. Fernando Castillo Cohen
7. Javier Cabrera Roperti
8. Juan Miguel Wer Lozano
9. Francisco Adolfo Quezada Montenegro
10. José Luis Quilo Coronado

CARTA DEL PRESIDENTE

Estimados caficultores:

Este año, al frente de la Junta Directiva de Anacafé, he tenido el honor de representar a un sector que demuestra cada día su profundo compromiso con el país. Ser parte de este esfuerzo colectivo ha reafirmado mi convicción de que el futuro del café de Guatemala se construye con unidad, innovación y visión compartida.

En esta oportunidad, en la que me dirijo a ustedes, lo hago con la satisfacción de haber concluido exitosamente el año cafetalero 2024-2025. Este ciclo ha sido testigo de importantes logros y de la consolidación de esfuerzos en beneficio de la caficultura guatemalteca. A continuación, compartiré un resumen de los avances más relevantes alcanzados en diversas áreas estratégicas y proyectos, todos orientados a fortalecer el sector y proyectarlo hacia el futuro.

La cosecha cafetalera que concluyó el 30 de septiembre nos dejó cifras muy positivas. Los precios internacionales del café, alcanzaron récords históricos, que contribuyeron directamente a los ingresos de los productores y a la generación de divisas. Las exportaciones de café alcanzaron 3,725,808 quintales oro, generando divisas por US\$1,284,710,833. Estos resultados son un reflejo del arduo trabajo de los caficultores y de una estrategia bien enfocada.

El Centro de Investigaciones en Café continuó impulsando la ciencia y la innovación al servicio del productor. Durante este año, desarrolló el primer modelo de zonas de vida de la caficultura guatemalteca, realizó el Monitoreo Nacional de Viveros en siete regiones del país y evaluó nuevas variedades de arábicas, híbridos y robustas con alto potencial productivo. Además, fortaleció los estudios de manejo sostenible y control biológico de plagas y enfermedades, reafirmando su compromiso con una caficultura rentable, moderna y sustentable.

En relación con la Unidad de Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable, se fortaleció la implementación de la Política de Ambiente y Cambio Climático para el Sector Café, promoviendo la adopción de buenas prácticas y el cumplimiento de la legislación ambiental nacional e internacional. Durante este año se impartieron talleres



sobre la Guía Ambiental para el Sector Café y la normativa europea de libre deforestación (EUDR), beneficiando a más de mil quinientos productores y técnicos en todo el país. Asimismo, se desarrollaron jornadas agroforestales en coordinación con el INAB, orientadas al manejo responsable de los sistemas de sombra y al acceso a incentivos forestales.

En materia de gestión hídrica, se continuó con el monitoreo gremial de efluentes y la capacitación en el manejo adecuado de las aguas mieles, garantizando procesos productivos más sostenibles. Estas acciones refuerzan el compromiso de Anacafé con una caficultura que promueve la productividad, el cumplimiento ambiental y la conservación de los recursos naturales.

La calidad, los procesos de postcosecha y la innovación continuaron siendo pilares del trabajo de Anacafé durante este año. Se fortalecieron los procesos de capacitación, monitoreo y mejora de la calidad del café en todas las regiones del país, impulsando la producción diferenciada y el uso de tecnologías sostenibles. Además, Anacafé puso a disposición de los productores una serie de guías

técnicas para la implementación de sistemas altamente productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial, una herramienta que optimiza el uso del agua y los nutrientes, y permite aumentar la productividad y rentabilidad en las unidades productivas.

La Agroecología y las certificaciones fueron parte fundamental del trabajo realizado este año para fortalecer la sostenibilidad del cultivo. A través de talleres prácticos y asesorías especializadas, Anacafé promovió el uso de insumos biológicos elaborados en biofábricas, fomentando la producción de biofertilizantes, biocontroladores y abonos orgánicos que mejoran la salud del suelo y reducen los costos para el productor.

La innovación tecnológica aplicada al sector fue otro de los grandes avances de este año. A través de la Unidad de Sistemas de Información Geográfica —GIS—, Anacafé fortaleció la generación de productos y servicios que facilitan a los productores el acceso a información cartográfica precisa para la gestión de sus unidades productivas.

En apoyo al cumplimiento del reglamento europeo de libre deforestación, se desarrollaron herramientas para la geolocalización de unidades productivas y mapas de referencia que evidencian que más del 98% de las zonas cafetaleras del país están libres de riesgo de deforestación. Además, se amplió la red nacional de estaciones meteorológicas, alcanzando 145 puntos de medición activos que generan datos en tiempo real y fortalecen los servicios climáticos del sector. Estas acciones confirman el compromiso de Anacafé con la innovación tecnológica como pilar para la toma de decisiones informadas y la sostenibilidad de la caficultura guatemalteca.

Hemos seguido promoviendo el acercamiento entre los productores a nivel nacional y los miembros de la Junta Directiva de Anacafé, a través de las “Mesas de Enlace y Giras de Rentabilidad Sustentable”, que han servido como un espacio fundamental para fortalecer el diálogo y conocer de primera mano la importancia de la implementación del Programa y sus beneficios, permitiendo identificar retos y soluciones conjuntas.

Uno de los principales objetivos de nuestra gestión ha sido continuar fortaleciendo el posicionamiento internacional del Café de Guatemala, a través de la marca Guatemalan Coffees. Hemos incrementado nuestra participación en los distintos mercados internacionales, promoviendo la calidad de los cafés de nuestro país y generando nuevas oportunidades de negocio para los productores.

El Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas —Analab— reafirmó este año su liderazgo técnico y científico al servicio de

la caficultura. A través del Laboratorio de Biología Molecular, se ampliaron los servicios de diagnóstico genético y fitosanitario, incorporando análisis de pureza varietal, detección de genes de resistencia a roya y pruebas moleculares de enfermedades. Con el respaldo de equipos de última generación y personal especializado, Analab consolida su papel como un referente regional en biotecnología aplicada al café.

En materia de calidad, el laboratorio obtuvo la acreditación internacional ISO 17025:2017 otorgada por el ANSI National Accreditation Board (ANAB), la cual certifica su competencia técnica en ensayos de suelo, agua, fertilizantes y abonos orgánicos. De forma complementaria, se avanza en el proceso de acreditación bajo la norma ISO 17034:2016, que posicionará a Anacafé como productor de materiales de referencia reconocidos internacionalmente. Estas acreditaciones garantizan la trazabilidad y confiabilidad de los resultados emitidos, fortaleciendo la credibilidad del sector ante los mercados más exigentes.

El programa Rentabilidad Sustentable ha alcanzado más de 27,000 hectáreas con Sistema de Manejo de Tejido y ha impactado en un área de 52,565 hectáreas, en su cuarto año de implementación; fomentando la rentabilidad, productividad y sostenibilidad a largo plazo. Durante este año, más de 42,449 personas participaron en 2,030 eventos de capacitación.

Cada logro alcanzado refleja el esfuerzo de los caficultores, el compromiso de los colaboradores de Anacafé y el acompañamiento de la Junta Directiva, quienes juntos fortalecen una caficultura más rentable y sustentable. Mi reconocimiento a todos los que forman parte de esta Institución por su trabajo y dedicación. En el próximo año, seguiré liderando con la misma determinación para consolidar los avances alcanzados, fortalecer la rentabilidad sustentable, impulsar la innovación y mantener al café de Guatemala como un referente de calidad y orgullo nacional en los mercados internacionales.



Andrés Destarac Bardales
PRESIDENTE
ANACAFÉ





ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ 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.

Principales atribuciones de Anacafé

- Representar al sector caficulator 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 261 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 y representan el 50% del volumen de la producción nacional. Anualmente, el sector genera alrededor de medio millón de empleos, fuentes de trabajo que se generan principalmente en las unidades productivas medianas y grandes.

Este año, Anacafé estableció su Plan Estratégico 2026-2030, reafirmando el compromiso institucional de continuar guiando el desarrollo de la caficultura nacional bajo una visión de Rentabilidad Sustentable. Este nuevo plan consolida el propósito, las promesas y los valores que definen a la Asociación, fortaleciendo su papel como entidad de servicio público y líder del sector cafetalero. Con esta hoja de ruta, Anacafé orienta sus esfuerzos hacia la innovación, la excelencia y el acompañamiento permanente al productor, reafirmando su misión de transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala.

01

SERVICIOS
AL CAFICULTOR



ANÁLISIS DE MERCADO

Los precios del café terminan la temporada 2024/25 al alza

Los precios del café en el contrato KC cerraron el año cafetalero 2024/25 (octubre a septiembre) en **USD 394.90 por quintal oro** Exdock NY en el mes de entrega inmediata; comparado al cierre en USD 270.25 del 30 de septiembre de 2024.

El café se comportó de manera volátil; el rango más amplio en el que se cotizó fue de USD 117.15 durante el mes de agosto 2025.

Este año, el café probó el nivel más alto en la historia del contrato KC en USD 440.85 influenciado por múltiples factores, entre los que se destacaron los factores climáticos, geopolíticos, el volumen y calidad de la cosecha.

COMPORTAMIENTO MENSUAL DEL CAFÉ PARA ENTREGA INMEDIATA EN EL CONTRATO KC





Contexto del mercado mundial de café

El tamaño del mercado mundial de café fue valorado en USD 269,270 millones al cierre del año 2024 y se anticipa un crecimiento que podría llegar a USD 369,460 millones para el año 2030.

El mercado de café en grano se espera que crezca de USD 34,890 millones en 2024 hasta USD 61,600 millones para el año 2033.

El café es la bebida más consumida a nivel mundial, su popularidad se mantiene en crecimiento especialmente en los mercados emergentes como Asia Pacífico.

El crecimiento del mercado mundial de café se debe al incremento del consumo, la elevada demanda por el café de especialidad y una creciente cultura de café en el mundo.

Perspectivas climáticas que influyeron en el mercado de café

Esta temporada fue marcada por fenómenos meteorológicos que impactaron la cosecha de café en dos de los principales productores de café: Brasil, principal productor de arábica; y Vietnam, principal productor de robusta; con clima seco que afectó los rendimientos de la cosecha.

Por otra parte, durante el mes de agosto, el Cerrado Mineiro recibió una baja de temperaturas drástica que, según estimaciones de StoneX pudo haber afectado el 3.86% de la cosecha de ese lugar.

A mediados de septiembre, pronósticos meteorológicos indicaban mejora en el patrón de lluvias para las regiones productoras de café en Brasil lo que presionó los precios a la baja; pero a finales de septiembre el patrón seco volvió a generar incertidumbre sobre la próxima cosecha lo que brindó soporte a los precios del café.

Factores geopolíticos que influyeron en el mercado de café

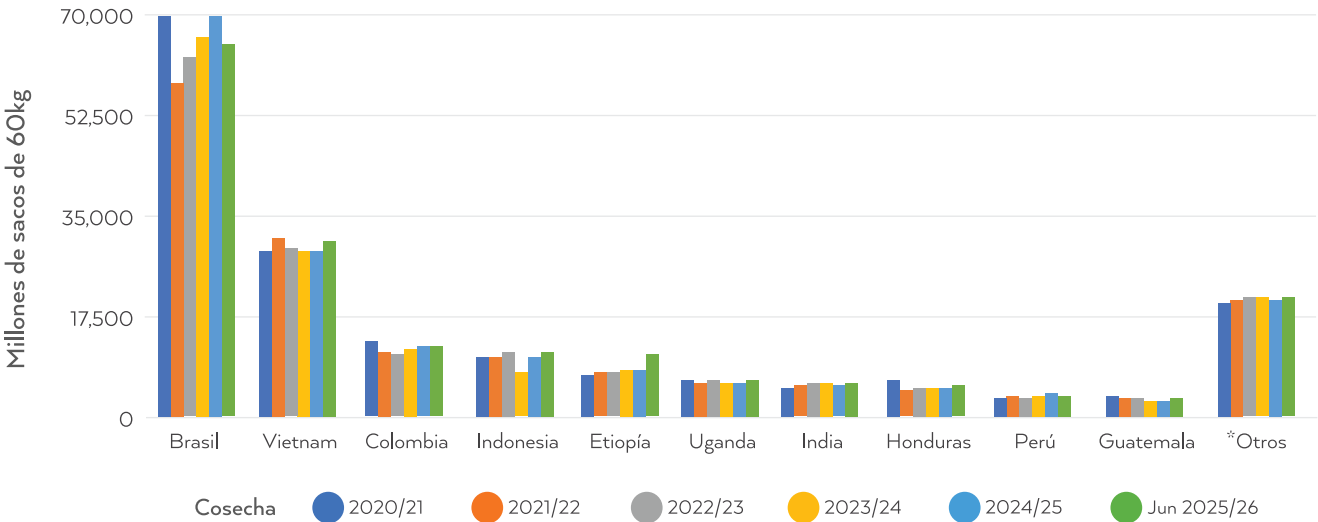
Durante la temporada 2024/25 existió un nuevo factor que afectó el comportamiento de los precios: los aranceles impuestos por Estados Unidos a varios países productores de café, una variable que agregó volatilidad a los precios.

Según la asociación brasileña de café soluble, las exportaciones de café instantáneo procedentes de Brasil rumbo a Estados Unidos se desplomaron un 59.9% durante el mes de agosto debido al impacto de los aranceles.

En el caso de las exportaciones de Brasil rumbo a Estados Unidos, el consejo de exportadores de café de Brasil, indicó que las exportaciones de café arábica totalizaron 244,700 sacos respecto del mes de julio 2025, una caída del 49% en tanto que la especie conilón cayó 75.1% en el mismo período con exportaciones de 9,500 sacos solamente.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ | GRÁFICAS DE USDA

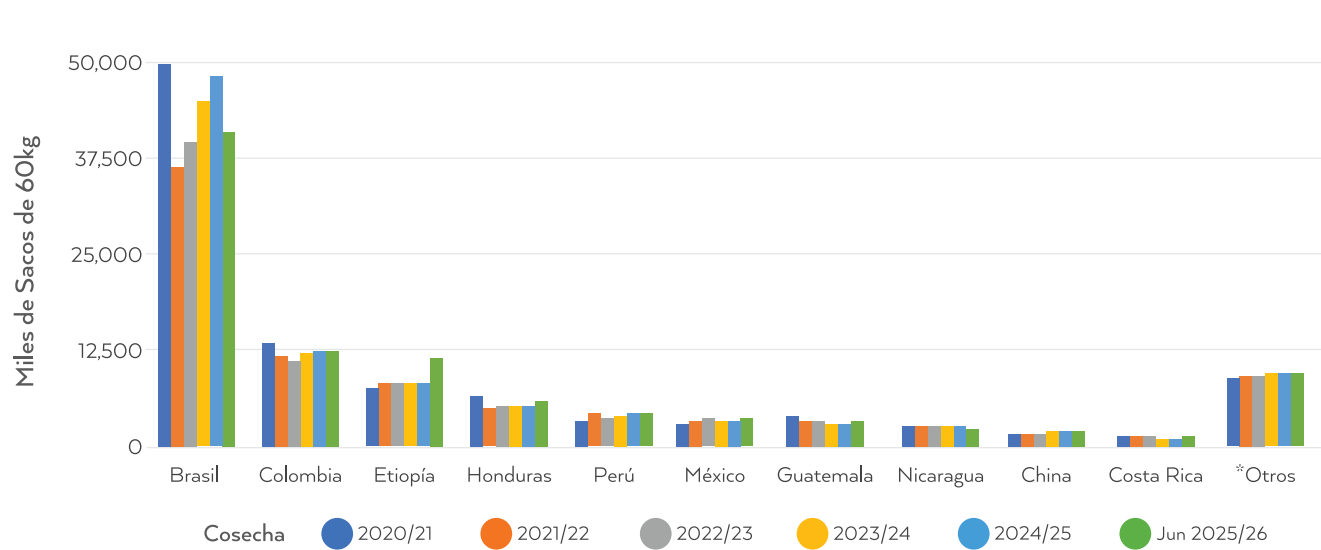
Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2025).



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

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ ARÁBICA | GRÁFICA DE USDA

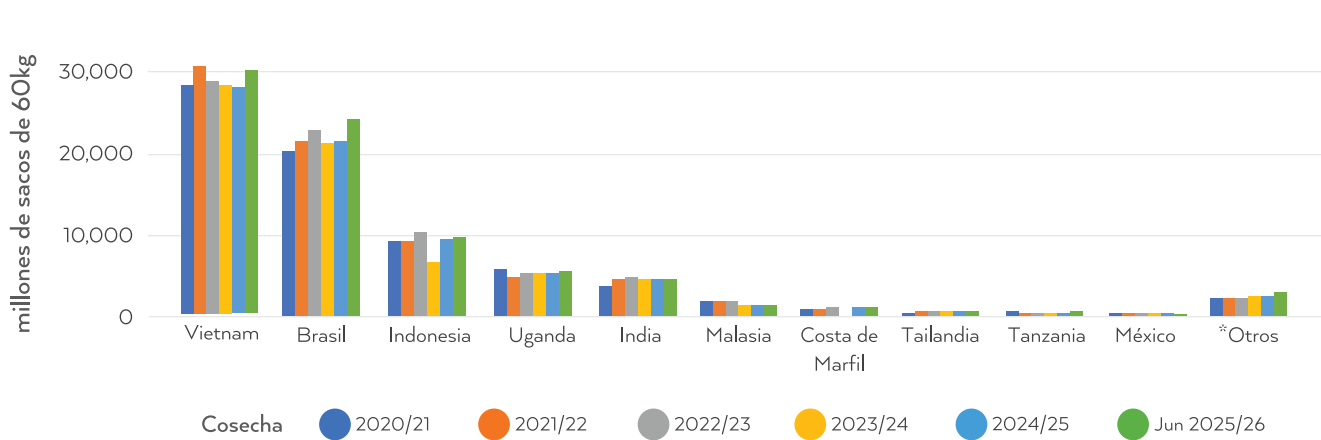
Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2025).



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

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ ROBUSTA | GRÁFICA DE USDA

Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2025).



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

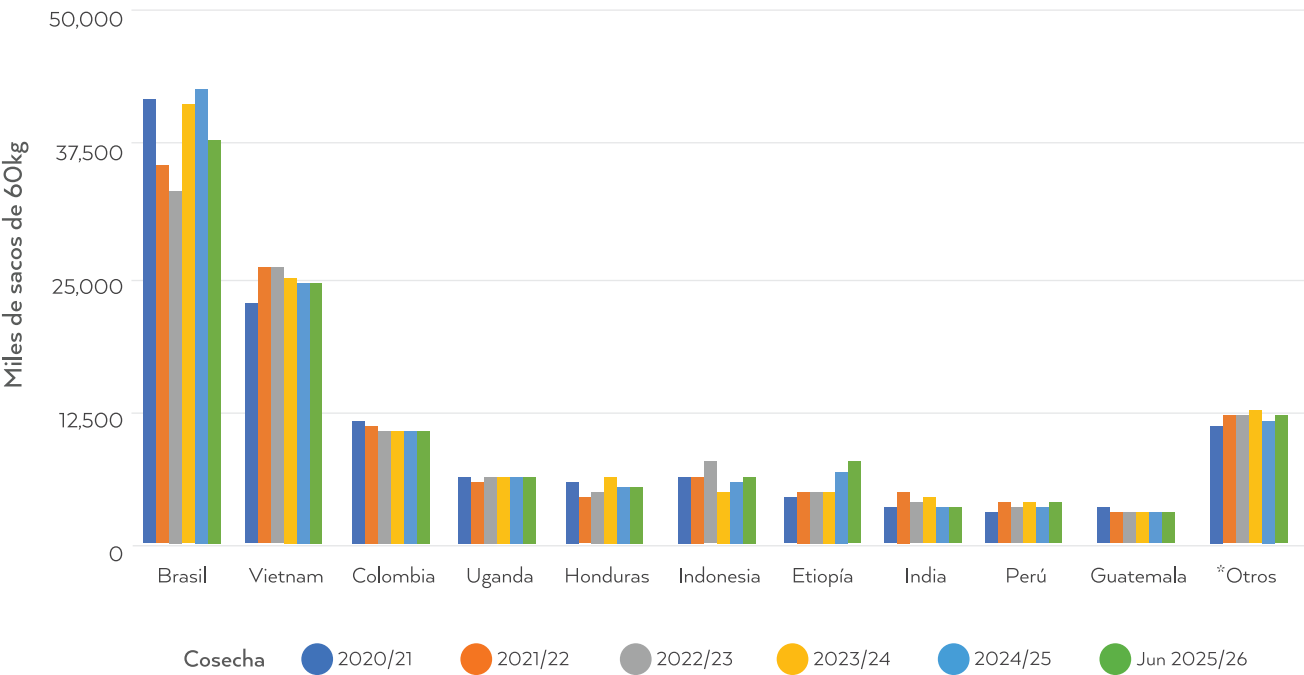
Exportaciones globales café oro

Los principales exportadores de café para la temporada 2025/26, según información a junio de 2025, son:

- **Brasil:** 38 millones de sacos de 60kg.
- **Vietnam:** 24.6 millones de sacos de 60kg.
- **Colombia:** 10.7 millones de sacos de 60kg

EXPORTACIONES DE CAFÉ ORO | GRÁFICA DE USDA

Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2025).



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

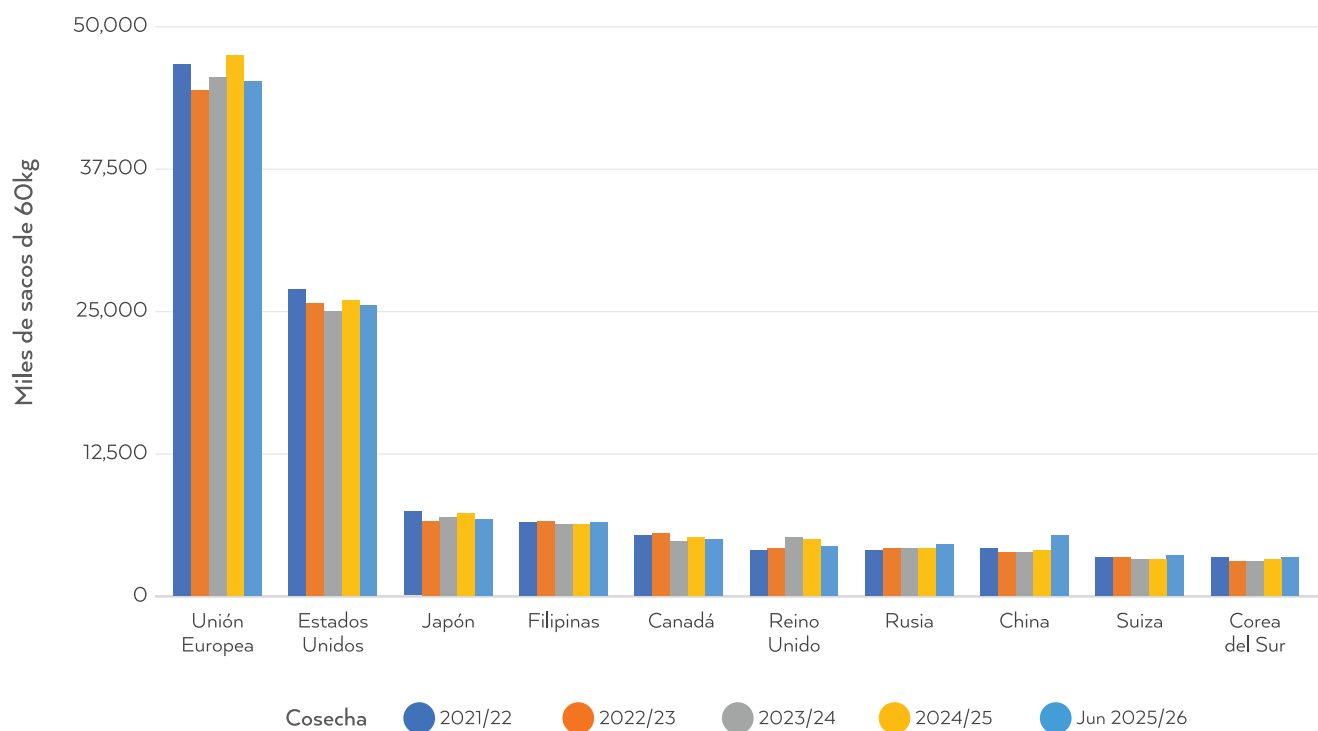
Importadores de café a nivel mundial

De acuerdo con las cifras del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, los principales países compradores para la temporada 2025/26 son:

- **Unión Europea** con 45.2 millones de sacos de 60kg.
- **Estados Unidos** con 25.5 millones de sacos de 60kg.
- **Japón** con 6.8 millones de sacos de 60kg.

10 PAÍSES CON MAYOR IMPORTACIÓN EN EL MUNDO | SEGÚN USDA

Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2025).



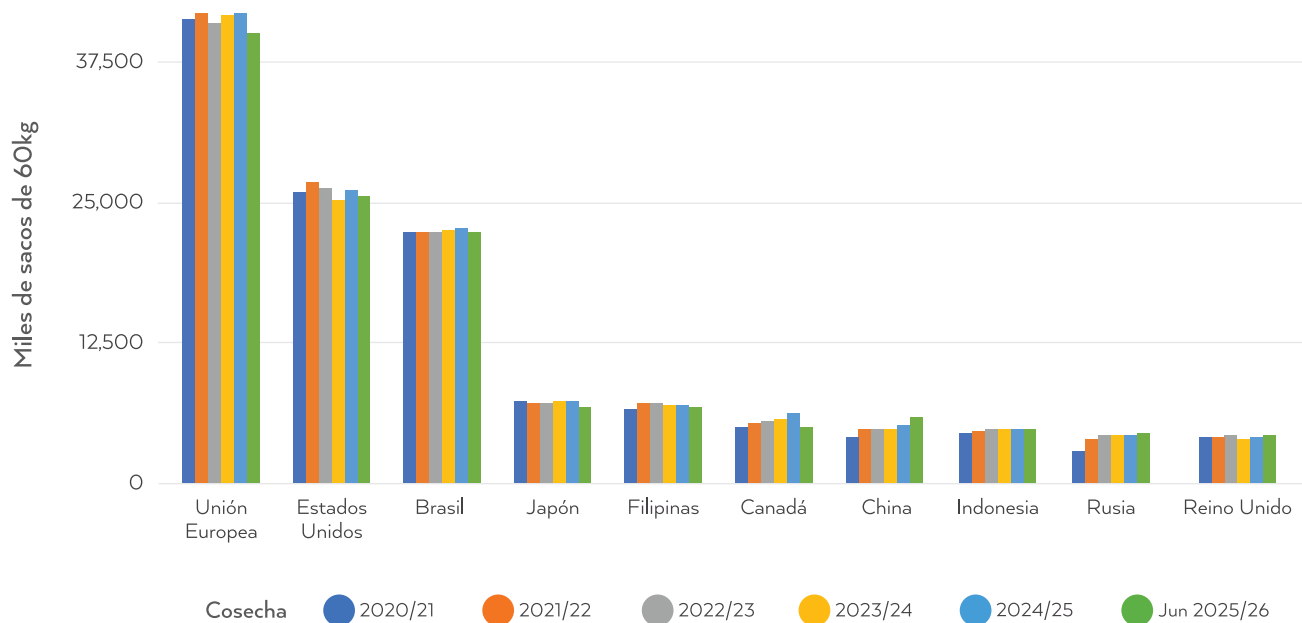
Consumo

Los principales países consumidores para la actual temporada:

- **Unión Europea** con 40.1 millones de sacos de 60kg.
- **Estados Unidos** con 25.6 millones de sacos de 60kg.
- **Brasil** con 22.3 millones de sacos de 60kg..
- **Japón** con 6.7 millones de sacos de 60kg.

10 PAÍSES CON MAYOR CONSUMO DOMÉSTICO | SEGÚN USDA

Fuente: Elaboración propia con información del USDA (2025).





Comportamiento del dólar vs. otras monedas (Individuales de StoneX)

Las principales monedas relacionadas con el mercado del café, como las de Brasil y Colombia, influyen significativamente en las ventas de café en estos países. Dado que el precio del café y los pagos se realizan en dólares, cuando se hace el cambio a la moneda nacional, los productores suelen estar más motivados a vender mayores cantidades de café, aprovechando las fluctuaciones favorables en el tipo de cambio.

DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS EURO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS REAL BRASILEÑO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS PESO COLOMBIANO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS QUETZAL GUATEMALTECO



DÓLAR ESTADOUNIDENSE VS LEMPIRA HONDUREÑA



DÓLAR INDEX



El dólar Index es un indicador que compara el valor del dólar estadounidense frente a una canasta de seis monedas internacionales: el euro (57.6%), el yen japonés (13.6%), la libra esterlina (11.9%), el dólar canadiense (9.1%), la corona sueca (4.2%) y el franco suizo (3.6%). Si el dólar Index se encuentra por encima de 100 puntos, significa que el dólar está fortalecido en relación con esas monedas.

Comportamiento materias primas

La relación entre los *commodities* está influenciada por el precio del petróleo, ya que su aumento incrementa el costo de los insumos básicos para la producción de café y otros cultivos de producción extensiva, como el hule y el azúcar.

PETRÓLEO WTI



HULE



AZÚCAR



Países Productores

Brasil

Se espera una buena cosecha para Brasil con el café robusta realizando un crecimiento constante año con año. El arábico se vio afectado por problemas climáticos como leves sequías y leves frentes fríos.

Vietnam

Se espera una recuperación de cosecha por clima favorable en las áreas productoras de café.

Colombia

Se espera que se recupere para el año entrante por clima favorable. Colombia también está viendo un aumento de importación de café de Brasil para la reexportación del café hacia Estados Unidos por los reducidos aranceles.

Centroamérica y México

Se estima un crecimiento de 300,000 sacos de 60kg para la cosecha, 2025/26 para una producción total de 17.7 millones de sacos de 60kg.

Tendencias del Mercado

Asia

Los inventarios de café verde de Japón se encuentran en aproximadamente 2.5 millones de sacos de 60kg, esto representa un aumento de alrededor de 500,000 sacos de 60kg a comparación del año pasado.

Europa

El Parlamento Europeo se encuentra con problemas de logística para la implementación de la ley de cero deforestación para los productos importados, por lo cual todavía no se encuentra en vigencia.

Estados Unidos

El mercado estadounidense se encuentra un poco nervioso, ya que el gobierno actual implementó aranceles hacia los países productores de café, incluyendo un 50% hacia Brasil, que es su mayor proveedor de café y esto puede llegar a causar un aumento de precios para los consumidores finales.

TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

Programa de Rentabilidad Sustentable

Cuarto año de implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable

Anacafé, por medio de su departamento de Transferencia de Tecnología, inició en mayo 2021 la implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable. Esta metodología busca hacer rentables a todas las unidades productivas de Guatemala, independientemente de su tamaño. Tras cuatro años de implementación del programa, se han logrado avances y resultados importantes.

La implementación del programa sigue una secuencia lógica de actividades, comenzando con la promoción del programa para que el productor esté informado. Luego se lleva a cabo un diagnóstico de Rentabilidad Sustentable, el cual se analiza y se presenta una propuesta al productor para el manejo de corto, mediano y largo plazo de su unidad productiva. Una vez validada la propuesta, se realiza el cronograma y presupuesto de la unidad productiva, que será monitoreado.

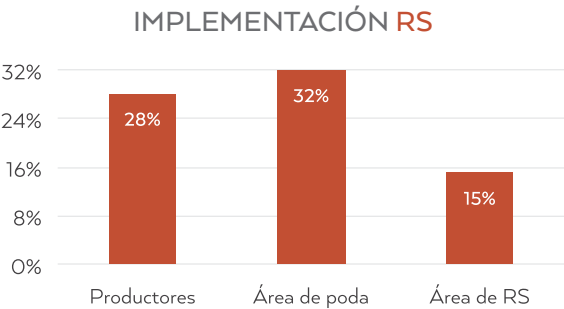


Anacafé ha invertido en el fortalecimiento de las competencias del equipo técnico para ofrecer un servicio oportuno y de calidad a los productores, con el fin de lograr una mayor productividad del café, mejores ingresos y condiciones de vida para las familias productoras.

En el 2024 se lanzó la actualización de la “Guía de Rentabilidad Sustentable”, en la cual se pueden conocer más detalles sobre el programa. Esta guía está disponible en el sitio web institucional www.anacafe.org (versión digital) o en las Oficinas Regionales de Anacafé (versión física). También se puede descargar escaneado el siguiente código QR.



Para este año, el número de productores creció más del 28%, el área en poda aumentó un 32% y el área en el Programa de Rentabilidad Sustentable se incrementó un 15% en comparación con el año anterior. Destaca particularmente el crecimiento sustancial del área de poda.



Fincas de Anacafé implementando el Programa de Rentabilidad Sustentable

Finca Buena Vista: ubicada en Retalhuleu. Con el conocimiento de la zona de vida y el crecimiento de la planta, se implementa el Programa de Rentabilidad Sustentable con un ciclo de 3 años, utilizando un diseño de surco y un tipo de poda alta (0.80 m). El objetivo principal es presentar resultados y herramientas que los empresarios cafetaleros puedan implementar en sus fincas.

Finca Las Flores: ubicada en Barberena, Santa Rosa. Con el conocimiento de la zona de vida y el crecimiento de la planta, se implementa el Programa de Rentabilidad Sustentable con un ciclo de 3 años, utilizando un diseño de surco y bloque, y una poda alta (0.80 m).

La implementación del programa en esta finca permitió estandarizar los procesos agrícolas, administrativos y financieros, cumpliendo con los principios de rentabilidad y uso eficiente de los recursos, logrando eficacia en cada actividad agrícola, mejorando la productividad y manteniendo la calidad del café. La finca recibe visitas constantes de productores interesados en observar los resultados del programa. También se han recibido visitas de instituciones nacionales e internacionales.

Finca Manantial: ubicada en San Pedro Carchá. Después de 3 años de implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable, con podas a 0.50 m, esta finca se ha convertido en un modelo para los caficultores de la zona. La respuesta a las podas ha sido muy positiva, y la productividad se mantiene con proyección a incrementarse.

Además de ser una finca modelo, se ha logrado la aceptación e implementación del Programa de Rentabilidad Sustentable en la región, cumpliendo con el objetivo de ofrecer a los empresarios cafetaleros alternativas para ser productivos y rentables, logrando la sostenibilidad de sus empresas.



Finca El Manantial.



Finca Las Flores.



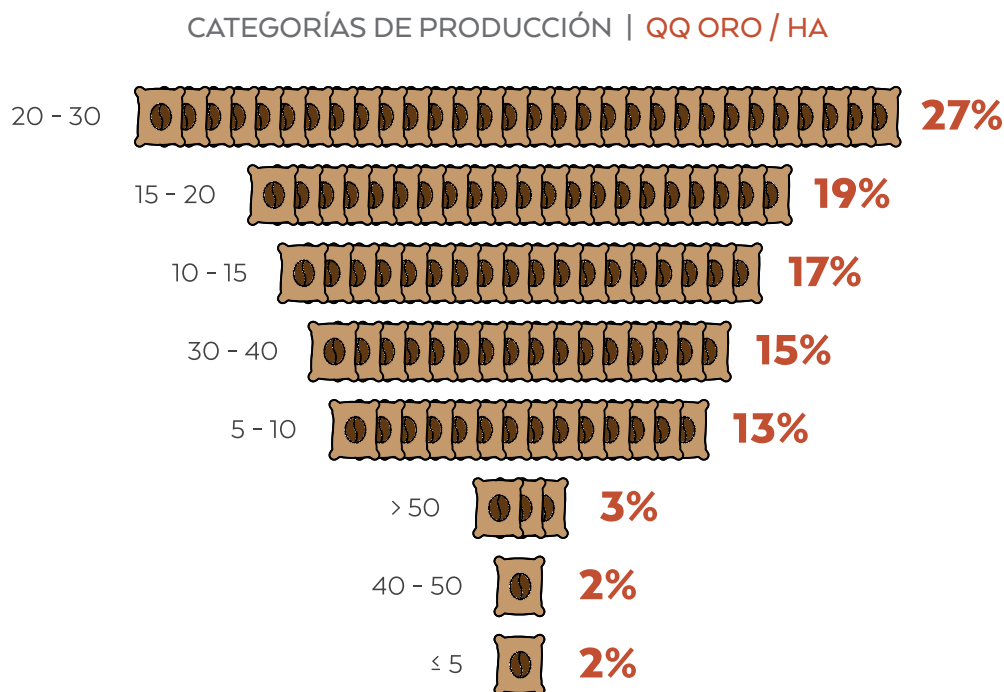
Finca Buena Vista.

Inteligencia de cosecha

En Guatemala se produce *Coffea arábica* y *Coffea canephora*. Independientemente de la especie, se obtienen distintas categorías de producción dentro de un mismo municipio o entre varios municipios, especialmente cuando existe influencia de factores económicos.

A través de la Unidad de Inteligencia de Cosecha, se establecen puntos de alerta en todos los departamentos productores de café del país para definir la tendencia productiva de cada departamento y proyectar la cosecha nacional. Este proceso, denominado “Crop tour”, se realiza dos veces al año en momentos clave para las proyecciones.

El parque cafetalero de Guatemala se divide en las siguientes categorías de producción:



La Unidad de Inteligencia de Cosecha estima la producción del parque cafetalero y capacita a los productores en el uso de la aplicación “Proyecta”, lanzada en marzo de 2024 por Anacafé. Esta aplicación móvil permite generar de dos a tres estimaciones en el ciclo de cosecha.

Proyecta es la aplicación diseñada para los productores de café que buscan conocer y gestionar su producción de manera eficiente. La herramienta permite realizar estimaciones de cosecha de forma práctica, facilitando la toma de decisiones basadas en datos. La aplicación está enfocada en la usabilidad del productor.

En el siguiente código QR, se puede acceder a más información:



Indicadores de Rentabilidad Sustentable en Guatemala

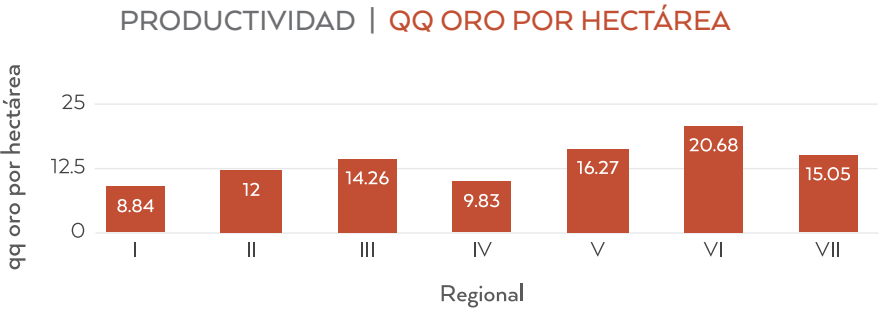
Junto a la información levantada de la situación actual del parque cafetalero de Guatemala, también se obtuvieron datos que sirven para comparar al sector café de con la industria global.

Estos indicadores son parte de la metodología implementada con el Programa de Rentabilidad Sustentable y se miden a través de tres indicadores estratégicos y de impacto:

Productividad

Se mide por la cantidad de quintales oro por hectárea que puede tener un lote, una unidad productiva o, en este caso, a nivel nacional. Este dato se obtiene por a través del análisis de estimación de cosecha (Crop Tour).

En la siguiente gráfica se puede observar un comparativo de productividad. La referencia de la industria es la barra roja, siendo 40 quintales oro por hectárea.



Observaciones: Los datos presentados en este documento son de carácter promedio. Por lo tanto, es posible que existan cifras particulares más altas o bajas que las aquí mostradas.

Uso eficiente de los recursos

Este indicador se calcula mediante el análisis de los costos de producción de la unidad productiva. A continuación, se presenta la estructura de distribución de referencia de dichos costos por hectárea:

- **Mano de obra:** 47%
- **Insumos:** 39%
- **Gastos administrativos:** 14%

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

Otras Acciones de Transferencia de Tecnología

Programa de capacitación permanente “Aprendiendo para competir mejor”

A nivel nacional, durante el presente año se realizaron diversos eventos de capacitación con el propósito de fortalecer las competencias (conocimientos, habilidades y actitudes) de los productores y otros actores, promoviendo así el desarrollo de la caficultura.

En el siguiente código QR, puede acceder al calendario de capacitaciones de cada región.



Entre los temas abordados se incluyen: nutrición, manejo integrado de plagas y enfermedades, manejo de sombra, control de malezas, legislación ambiental, estimación de cosecha, cultivo de café robusta, caficultura rentable y sustentable, catación básica, renovación de cafetales, temas de calidad, gestión organizacional, cooperativismo y desarrollo, administración del recurso humano, entre otros.

Infografías

Para que el productor pueda consultar información sobre las 5 actividades agronómicas no negociables, se realizaron los siguientes materiales de apoyo:

- Sistema de manejo de tejido -SMT- (poda y deshije)
- Nutrición
- Manejo de malezas
- Manejo preventivo de plagas y enfermedades
- Manejo de sombra



En el siguiente código QR, puede acceder a las diferentes infografías para implementar adecuadamente el programa de Rentabilidad Sustentable en su unidad productiva.



Capacitaciones realizadas

Todas las temáticas se revisan y actualizan constantemente, y se imparten mediante una metodología interactiva, con un enfoque andragógico y sistémico de alto nivel para los participantes.



Capacitación sobre Rentabilidad Sustentable RII.



Capacitación sobre Rentabilidad Sustentable RIV.

EVENTOS DE CAPACITACIÓN | POR CATEGORÍA

Evento de capacitación	Eventos	Hombres	Hombres jóvenes	Mujeres	Mujeres jóvenes
Días de campo	19	3,893	413	1,842	325
Diplomado RS	132	3,060	1,460	1,231	617
Cursos, talleres y giras	1,547	18,965	2,703	7,353	1,552
TOTAL	1,698	25,918	4,576	10,426	2,494

EVENTOS DE CAPACITACIÓN | POR REGIÓN

Región	Eventos	Hombres	Hombres jóvenes	Mujeres	Mujeres jóvenes
I	268	3,914	218	862.	87
II	177	3,211	663	1,076	329
III	252	4,396	606	1,294	339
IV	504	7,352	1,147	2,294.	644
V	150	4,007	299	1,083	193
VI	152	2,968	934.	1,058	427
VII	195	2,650	296	917	150
TOTAL	1,698	28,498	4,163	8,584	2,169



| Gira de R.S. con productores del Jutal, La Libertad, Huehuetenango. Región V.



| Capacitación SMT – Deshije Cooperativa Chicoj, Cobán, Alta Verapaz. Región VI.



| Día de campo Fraijanes, Región III.

Días de campo

Los días de campo son un modelo de capacitación masiva utilizado como estrategia de divulgación del programa de Rentabilidad Sustentable y otros temas priorizados. En el año, se realizaron 19 días de campo en las 7 regiones, seleccionando municipios representativos con mayor área de cultivo y número de caficultores.

Cada evento contó con la participación de cientos de productores, aliados estratégicos y diversas casas comerciales, que facilitaron la capacitación y promoción de productos y tecnología. Estos encuentros fueron espacios de intercambio de conocimientos y experiencias sobre el cultivo de café, con gran trayectoria y reconocimiento institucional, aportando valor al servicio ofrecido a los caficultores.

El evento tuvo la participación de cientos de productores. También estuvieron presentes aliados estratégicos y diferentes casas comerciales que facilitaron la capacitación y promoción de sus productos y tecnología. Estos eventos son un espacio de intercambio de conocimientos y experiencias en el cultivo de café con mucha trayectoria y reconocimiento institucional que aportan valor al servicio ofrecido al caficultor.

Región	Cantidad de días de campo por región
I	3
II	3
III	2
IV	3
V	4
VI	2
VII	2
TOTAL	19



| Gira de Rentabilidad Sustentable Región V.



| Gira de Rentabilidad Sustentable Región I.



| Décima feria de café, Cubulco, Baja Verapaz.

Giras de Rentabilidad Sustentable

Las giras de intercambio de experiencias se desarrollaron con el objetivo de dar a conocer a los productores los resultados de la implementación del programa, analizar cambios y oportunidades, y motivar a más personas a sumarse.

En el periodo 2024-2025 se realizaron más de 500 eventos, con más de 10,000 participantes, entre productores, empresarios, técnicos, estudiantes y otros actores, quienes compartieron conocimientos y experiencias. Las giras se llevaron a cabo según la temporalidad de podas, deshije y otras actividades clave.

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

Festivales de Café

Estas actividades tienen como objetivo mejorar el acceso al mercado de las unidades productivas cafetaleras, festivales y promoción en ferias patronales.

10ª Feria Café de la Sierra de Chuacús, Cubulco, Baja Verapaz:

Este evento promueve el acercamiento entre productores y compradores, en busca de mercados que reconozcan la calidad del café producido en la Región VI.

Para la cosecha 2024-2025, participaron 112 muestras de café lavado, honey y natural.



| Décima feria de café, Cubulco, Baja Verapaz.

Festival de Café San Marcos y Quetzaltenango

Se llevó a cabo la primera edición del “Festival de Café San Marcos y Quetzaltenango”, con la participación de organizaciones y unidades productivas. Más de 300 personas asistieron al festival, donde degustaron los cafés presentados y realizaron compras. En este segundo festival participaron 8 organizaciones y 9 unidades productivas, que presentaron sus productos a los visitantes. También se realizó una capacitación sobre métodos de preparación de bebidas de café, y se promovió el programa de Rentabilidad Sustentable de la caficultura.

Festival de Café Volcanic San Marcos

En San Marcos, se realizó el primer festival con la participación de 8 organizaciones y 3 unidades productivas. Más de 350 personas asistieron al festival, degustaron los cafés presentados y realizaron compras.

También se llevó a cabo la Batalla de Brewing en conjunto con Escuela de Café.

Festival del Café Barberena, Santa Rosa

Por segundo año consecutivo se llevó a cabo el segundo Festival del Café, donde participaron más de 150 productores, 10 unidades productivas y más de 15 emprendedores, quienes pusieron a disposición de los asistentes, café de degustación, café por libra y productos elaborados a base de café.

Por parte de Anacafé, se impartieron dos charlas sobre Rentabilidad Sustentable y sobre la Calidad del Café, motivando así a los productores a seguir en la mejora continua.



| Festival de café, San Marcos y Quetzaltenango.



| Festival de Café Volcánico San Marcos.



| Coffee Fest, Izabal.

Posteriormente, la Municipalidad de Barberena hizo entrega de reconocimientos a la constancia y trayectoria de Caficultores del área, así como reconocimientos a Unidades Productivas por su constancia en mantener la calidad del café.

Coffee Fest Puerto Barrios, Izabal

La Asociación Nacional del Café, en conjunto con actores de la cadena en el municipio de Puerto Barrios y caficultores de la región NEW ORIENTE coordinan el primer Coffee Fest “La Tierra de Dios”, un evento destinado a promocionar, vender y degustar los diversos cafés producidos en la región.

Festival de Costa Sur

El 8 de marzo de 2025, se llevó a cabo el Festival de Cafés de la Costa Sur, con la participación de productores individuales y organizados de los municipios de Pueblo Nuevo, Santo Tomás La Unión y San Francisco Zapotitlán, del departamento de Suchitepéquez. También participaron productores de Boca Costa de Sololá.

El evento se realizó en el parque central de Mazatenango, Suchitepéquez, donde asistieron más de 250 personas.

Festival de Café del Lago de Atitlán

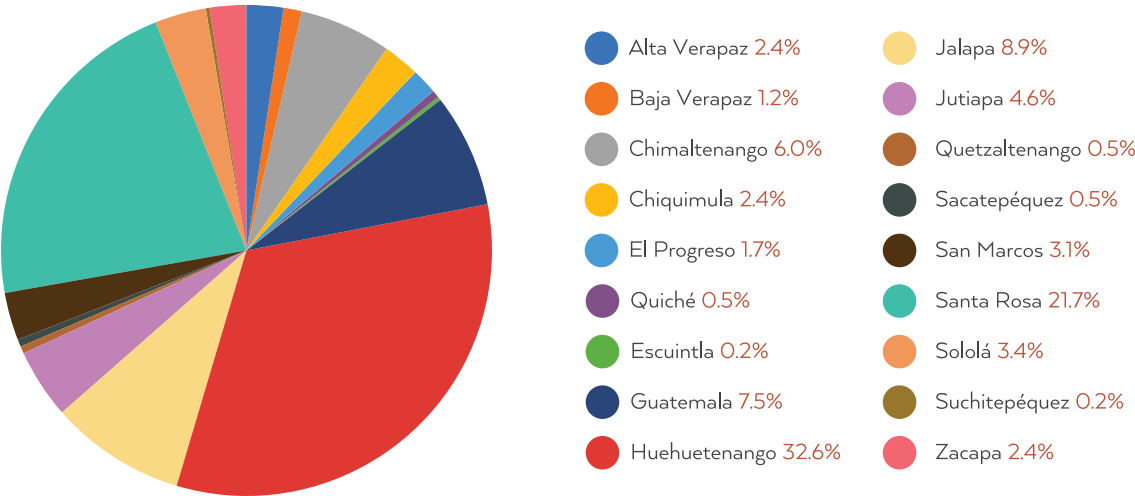
El 17 de mayo de 2025, se llevó a cabo el “Festival de Café Atitlán”, evento que se realiza desde 2017 en el municipio de San Juan La Laguna, Sololá. En esta oportunidad, participaron más de 900 personas, tanto nacionales como extranjeros, quienes degustaron y compraron los diferentes cafés promocionados.

Programa de insumos agrícolas

Anacafé, en alianza con empresas comerciales, promueve la emisión de vales para la adquisición de insumos agrícolas a menor precio, con el respaldo técnico necesario.

- **8** casas comerciales participantes.
- **414** vales emitidos.

PROGRAMA DE INSUMOS | POR DEPARTAMENTO



INNOVACIÓN Y DESARROLLO: MODELOS PARA UNA CAFICULTURA SUSTENTABLE

Modelos productivos para la sostenibilidad y la adaptación climática

Como parte de las estrategias de sostenibilidad y adaptabilidad al cambio climático, Anacafé promueve actividades que fortalecen la resiliencia del cultivo a través de modelos productivos diseñados para optimizar los recursos disponibles y aumentar de forma estable la productividad por área. En este marco, se desarrollaron dos modelos altamente productivos de café: con sistemas de riego y sin riego.

Sistemas Altamente Productivos con riego y fertirriego por goteo

Anacafé impulsa el desarrollo de modelos productivos con sistema de riego por goteo superficial, los cuales han demostrado ser una alternativa eficiente para satisfacer la demanda hídrica del cultivo, con la versatilidad de aprovechar el sistema instalado para realizar los aportes nutricionales en las dosis y momentos justos a través del uso del fertirriego.

Con esta tecnología, se logra expresar el potencial genético del café arábico y canephora, consiguiendo aumentar la producción del cultivo de forma rentable y sustentable.

Sistemas Altamente Productivos sin riego

En los modelos altamente productivos sin riego se enfocan principalmente a canephora, conocido como robusta o conilon; estos representan una alternativa con alto potencial productivo. La capacidad del café robusta o conilon para adaptarse a zonas con condiciones ambientales limitantes para los cafés arábicos, ha captado la atención de agricultores y expertos en la industria cafetalera, debido a su potencial para diversificar y expandir la producción de café a regiones no habituales para este cultivo.

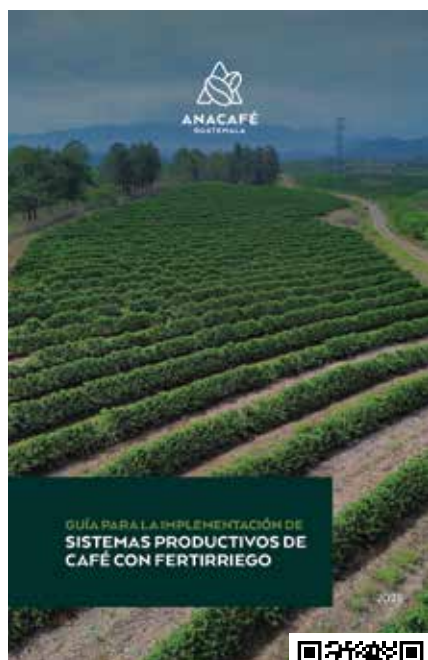
Publicaciones técnicas al servicio de productores

Anacafé puso a disposición de los productores información técnica especializada mediante la elaboración de guías que fortalecen sus capacidades en la implementación de sistemas altamente productivos de café.

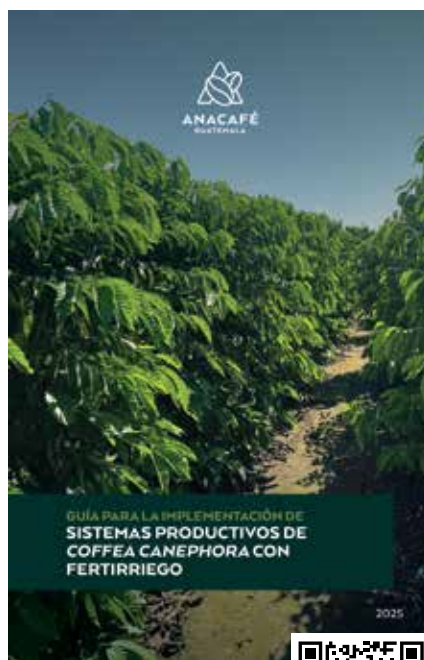
Las publicaciones abordan de manera práctica los temas clave para establecer sistemas rentables y sostenibles: selección y preparación del terreno, elección de variedades productivas y resistentes, elaboración de viveros, distanciamientos de siembra, nutrición según las etapas fenológicas del cultivo y manejo de tejido.

Estas guías son una orientación para que el caficultor pueda establecer y cumplir los requerimientos y metas que necesita un sistema altamente productivo para que sea rentable.

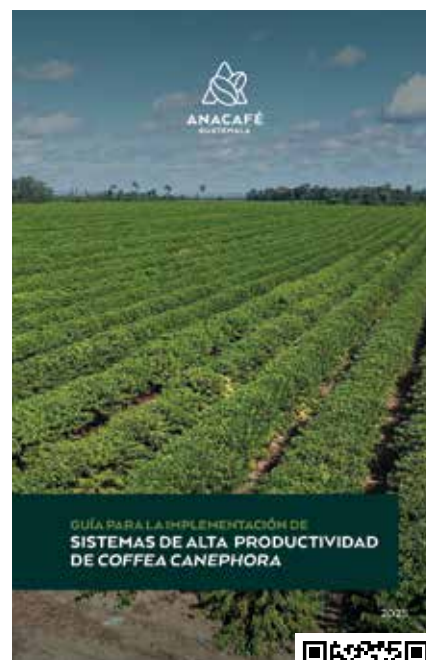
En los siguientes códigos QR puede acceder a las guías para su descarga:



Guía para la implementación de sistemas productivos de café con fertirriego.



Guía para la implementación de sistemas productivos de coffea canephora con fertirriego.



Guía para la implementación de sistemas de alta productividad de coffea canephora.



Capacitación técnica en sistemas de riego y fertirriego

El equipo de Innovación y Desarrollo llevó a cabo una serie de eventos internos y externos orientados a la transferencia de conocimiento y fortalecimiento de capacidades técnicas de los caficultores.

Las actividades abordaron temas relacionados con el diseño, implementación y manejo de sistemas de riego y fertirriego por goteo superficial, con el propósito de incrementar la productividad y sostenibilidad del cultivo de café.

Tema	Evento
Los no negociables del riego en café arábico	Diplomado a caficultores de Fraijanes
Sistemas de riego en el cultivo de café	Diplomado en administración aplicada a la cadena de valor del café, UVG
Sistemas de riego en el cultivo de café	Gira de campo, en sistemas productivos de riego y fertirriego en café robusta
Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial	Gira de campo, en sistemas productivos de riego y fertirriego en café robusta con productores AGSOGUA
Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial	Gira de campo, en sistemas productivos de riego y fertirriego en coffea canephora, con asesores brasileños en finca Buena Vista
Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial	Gira de campo con estudiantes del Bachillerato en Ciencias y Letras con diplomado en Caficultura Finca la Cabaña, Villa Canales
Sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial	Mesa de Enlace Región I,III,IV,V,VI,VII Anacafé. Tema sobre Sistemas Productivos de Café con riego y Fertirriego
Capacitación en sistemas productivos de café con riego y fertirriego por goteo superficial	Formación a técnicos de innovación y desarrollo en sistemas altamente productivos en café
Establecimiento del sistema productivo de café con riego. Operación y mantenimiento del sistema de riego	Capacitación a técnicos de transferencia de tecnología región VI, en sistemas altamente productivos en café. Finca San Lorenzo, Salamá
Capacitación y presentación del equipo de innovación y desarrollo a las oficinas regionales	Requerimientos para establecimientos de sistemas altamente productivos



Capacitación a técnicos de región VI, en inyección de fertilizantes con ventury vía fertirriego. Finca San Lorenzo, Salamá.



Diplomado a caficultores de Fraijanes, en parcela con sistema de riego y fertirriego por goteo.



Capacitación en sistemas de riego de equipo de Innovación y Desarrollo en finca San Jerónimo, La Gomera, Escuintla.



Capacitación a especialistas de Transferencia de Tecnología en sistemas altamente productivos en Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu.



| Gira de campo en café arábica con el especialista Alessandro Guieiro en Carmo Do Paranaíba, Brasil.



| Participación en mesas de enlace promoviendo sistemas altamente productivos.

Atención a unidades productivas

Durante el último período, se realizaron visitas de prefactibilidad, diagnóstico y seguimiento a diversas unidades productivas de café en todo el país. Actualmente, 133 unidades forman parte del acompañamiento técnico del programa, de las cuales 99 reciben apoyo directo del equipo de Innovación y Desarrollo, fortaleciendo sus capacidades productivas y contribuyendo al incremento de la productividad nacional.



| Gira de campo en sistemas altamente productivo en canephora con equipo Inteligencia de Cosecha e Innovación y Desarrollo.

Giras e intercambio de experiencias

Como parte del intercambio de experiencias el equipo de innovación y desarrollo participó en una gira internacional realizada en Brasil, visitando unidades altamente productivas y tecnificadas de café arábica y canephora, adquiriendo mayores conocimientos para mejorar y aumentar la productividad del café en Guatemala.



| Gira de campo en Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu con productores y asesores brasileños, Gerles Malanquini y Tiago Camiletti.

CEDICAFÉ Y SOSTENIBILIDAD

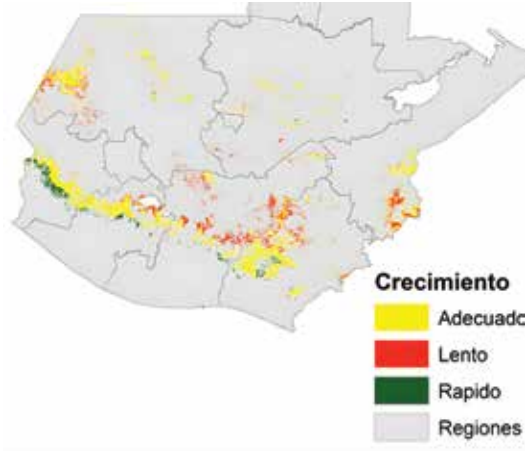
Centro de Investigación en Café - Cedicafé

Plan de trabajo y estructura de Cedicafé

Durante el presente año, el Centro de Investigaciones en Café de Anacafé —Cedicafé ejecutó un plan de trabajo que busca la eficiencia y la calidad de las evaluaciones que se se encuentran en desarrollo, esta estrategia avalada por la junta directiva permite orientar los esfuerzos de manera objetiva y puntual.

Esta estrategia ha permitido desarrollar el primer modelo de zonas de vida de la caficultura guatemalteca que busca agrupar las diferentes condiciones agroclimáticas con base en el desarrollo de la planta de café, con la finalidad de definir de manera objetiva y precisa las localidades de las futuras evaluaciones.

El agrupamiento parte de la respuesta de las plantas de café a las condiciones agroclimáticas; para este primer modelo se han determinado 3 zonas de vida: Zona de crecimiento lento, zona de crecimiento adecuado y zona de crecimiento rápido.



Mapas de zonas de vida.

Avances en desarrollo genético

La estrategia de desarrollo genético agrupa todas aquellas iniciativas que permiten mejorar el proceso de producción desde la obtención de semilla hasta el trasplante a campo definitivo y la evaluación de materiales genéticos de Coffea arábica y Coffea canephora promisorios para la caficultura guatemalteca.

No.	Evaluación	Repeticiones
1	Evaluación de la adaptabilidad de ocho variedades de café arábico provenientes de Brasil en distintas regiones edafo-climáticas de la zona cafetalera de Guatemala.	8
2	Evaluación agronómica y adaptabilidad de 11 híbridos de world coffee research (WCR).	1
3	Evaluación de 5 híbridos de café arábigo desarrollados por Nestlé comparados con Anacafé 14.	6
4	Evaluación de la adaptabilidad, rendimiento y rentabilidad de Coffea canephora var. EMCAPER 8151 - Robusta tropical con 3 diferentes sistemas de manejo.	3
5	Importación de clones altamente productivos de origen Brasil.	1
6	Evaluación del crecimiento y desarrollo vegetativo de jardines clonales de Coffea canephora.	1

Monitoreo Nacional de Viveros

El éxito de una plantación de café depende de múltiples factores, y uno de los más determinantes es la calidad de las plantas a establecer en campo definitivo. Para garantizarlo, es indispensable contar con un proceso riguroso y sistematizado en la elaboración de viveros, que asegure la producción de plantas sanas, vigorosas y con alto potencial productivo. La implementación de buenas prácticas en esta etapa es esencial para obtener plantas longevas y uniformes. En este sentido, la producción de viveros de calidad representa el primer paso hacia una caficultura rentable, sostenible y resiliente.

El monitoreo nacional de viveros tiene como objetivo el análisis de la situación actual de la caficultura mediante indicadores de calidad, y a partir de estos resultados es posible identificar oportunidades de mejora y establecer acciones concretas que aseguren la calidad de los viveros en Guatemala. Se realizó en las siete regiones cafetaleras del país que en conjunto representan a más de seis millones de plantas.

Se realizó en dos fases, la primera es una evaluación en campo, por medio de una encuesta realizada por los consultores del departamento de transferencia de tecnología y los técnicos validadores Cedicafé en los viveros a nivel nacional, en esta primera fase se obtuvo información sobre la procedencia de la semilla, tamaños de bolsa, variedades, tiempo de elaboración y una muestra aleatoria de ocho plantas por vivero, las cuales fueron enviadas al laboratorio de Anacafé. La segunda fase consiste en realizar una caracterización morfológica de la planta (altura, diámetro, peso fresco y seco del área foliar y raíces, defectos de raíz) y análisis de suelo (textura, pH, CIC, acidez intercambiable y análisis de nematodos).

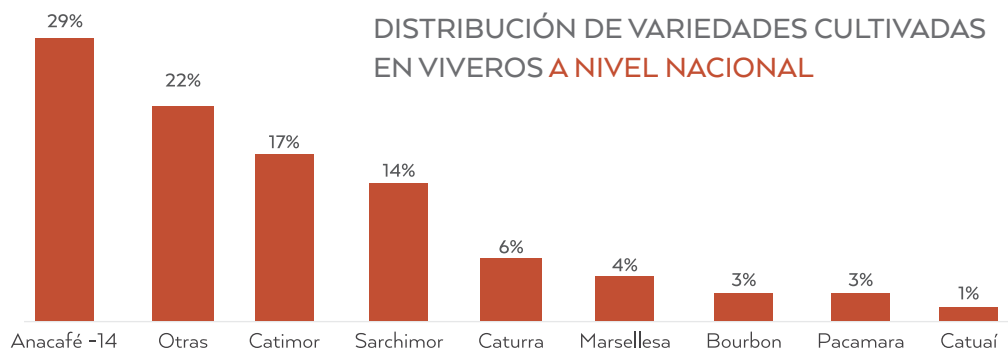
Resultados:

Los resultados se agrupan en genética, planificación, manejo agronomico, indicadores e índices morfológicos de calidad. Estos índices permiten obtener una visión general del estado actual y del futuro de la caficultura nacional.

El año cafetalero 2024-2025 presentó los siguientes resultados en relación con los índices de calidad:

Genética

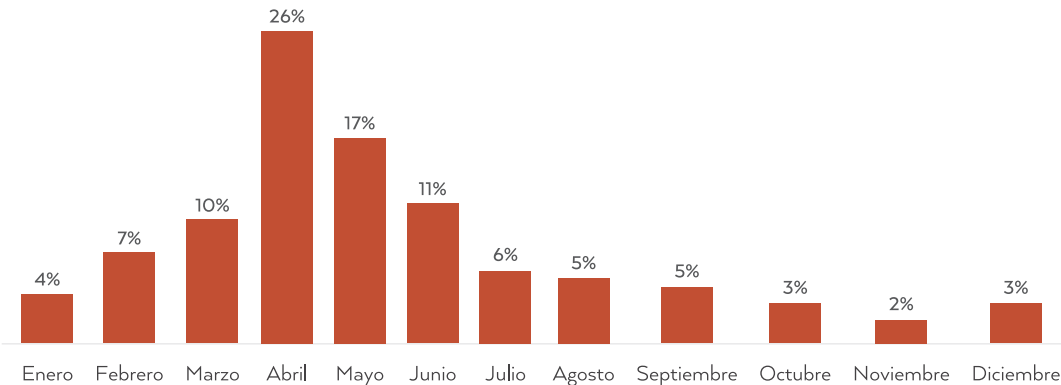
La mayor cantidad de plantas de vivero cultivadas para el 2025, corresponden a materiales genéticos con tolerancia a roya y en menores porcentajes plantas con calidad de taza.



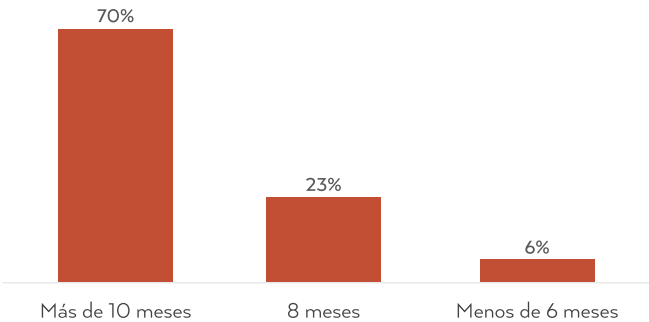
Planificación

El monitoreo 2025 determinó que en Guatemala se elaboran semilleros y viveros todo el año, en diferentes proporciones, pero en todos los meses, siendo los de mayor importancia para el inicio del ciclo abril, mayo y junio que agrupan al 53.7% del total de viveros monitoreados, a su vez se determinó que el 70.5% de los viveros a nivel nacional producen plantas de 10 meses de edad antes de salir a campo definitivo.

ÉPOCA DE ELABORACIÓN DE VIVERO



EDAD DE LA PLANTA EN VIVERO



El resultado final del monitoreo se resume en índices e indicadores de calidad que permiten determinar de manera cuantitativa el estado de un vivero. Estos índices son producto del adecuado cumplimiento de los tres componentes: genética, planificación y manejo agronómico.

ÍNDICES DE CALIDAD MNV 2025

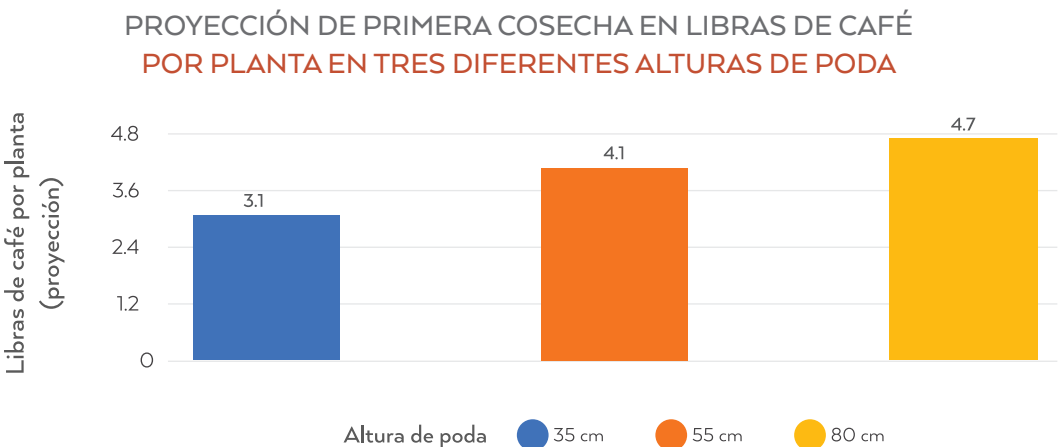
Índice		Parámetro ideal	Calidad		
			Alta	Media	Baja
Índices morfológicos	Robustez	6.1	11.7%	49.2%	39.1%
	ITR	3.2	7.5%	49.8%	42.7%
	Dickson	1.1	6.8%	48.2%	45.0%
Indicadores de raíces, tallos y sustrato	Raíz	Sin defectos	1%	99%	
	Tallos	Tallos rectos	18%	82%	
	Sustrato	Sin nematodos	97%	3%	

Validación del programa Rentabilidad Sustentable

Evaluación del efecto de tres alturas de poda sobre el desarrollo vegetativo y la producción de café maduro en un sistema de manejo de tejido con ciclo de tres años

La evaluación se estableció con el objetivo de validar el efecto de tres distintas alturas de poda sobre la recuperación y productividad del cultivo de café en un ciclo de tres años. Se comparan tres alturas de poda a 35, 55 y 80 cm, realizando mediciones periódicas de cruces, número de ramas, ramas productivas, nudos productivos y estimación de cosecha. El estudio se inició en el año 2024 en finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez; donde se han realizado 8 lecturas de variables de crecimiento y una proyección de cosecha; posteriormente se implementó la evaluación en el resto de las regiones cafetaleras.

Los resultados preliminares indican que la poda a 35 cm presenta un mayor número de plantas con limitada respuesta vegetativa, mientras que las mediciones muestran tendencia favorable en la poda a 80 cm, tratamiento que coincide con las recomendaciones del programa de Rentabilidad Sustentable. Se espera la caracterización de la primera cosecha para confirmar los resultados observados.



La proyección indica mayor productividad en podas altas, alcanzando 4.70 libras por planta a 80 cm, seguida de 55 cm con 4.09 libras. La poda a 35 cm mostró el menor rendimiento, confirmando la tendencia favorable de podas superiores, sujeta a validación con los datos de cosecha.

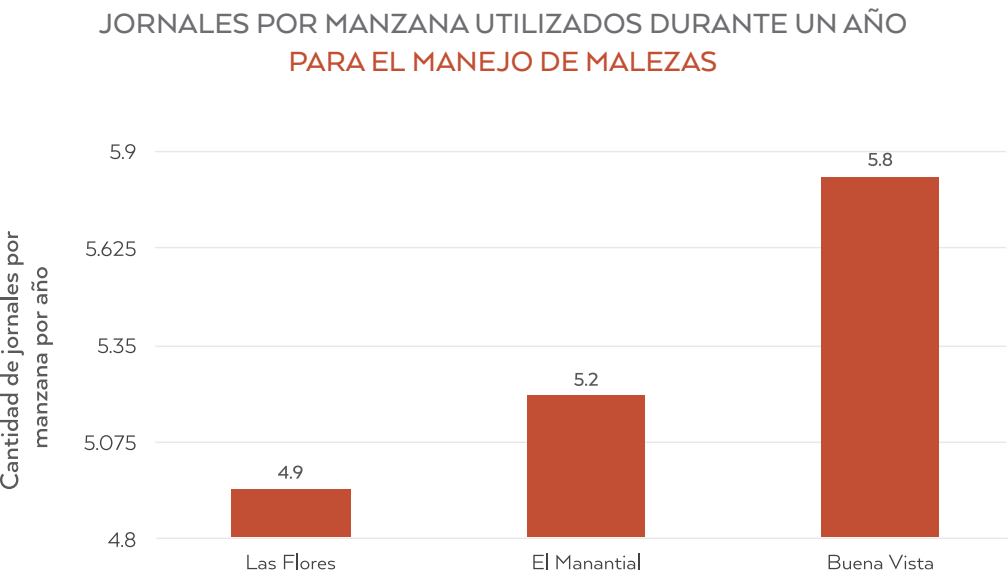
Eficiencias en ejecución de los no negociables

a. Eficiencia en aplicaciones de herbicidas

Los indicadores de rentabilidad representan las metas a cumplir en términos de productividad, uso eficiente de los recursos y calidad. En el caso del manejo de malezas, el indicador establecido para el control de malezas es de 5.6 jornales por manzana por año, considerando un promedio de cinco aplicaciones anuales.

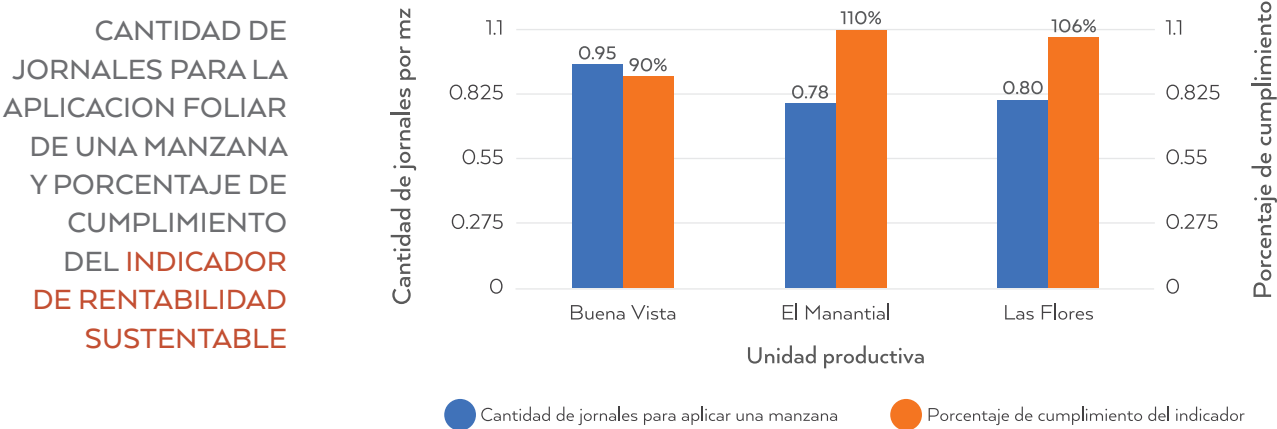
El manejo de malezas es la actividad que según los indicadores de rentabilidad sustentable demanda la mayor cantidad de jornales, de acuerdo con estos indicadores; en unidades productivas de Anacafé que son Buenas Vista Retalhuleu, Las Flores Santa Rosa y El Manantial Alta Verapaz, se está realizando la documentación y levantamiento de datos para analizar el cumplimiento del indicador de usos eficiente de los recursos.

De acuerdo con los resultados obtenidos, se observa que el número total de jornales empleados por manzana durante el año de manejo de malezas varió entre las tres unidades productivas. Buena Vista registró el valor más alto con 5.8 jornales/mz, seguida de El Manantial con 5.2 jornales/mz, mientras que Las Flores presentó el valor más bajo con 4.9 jornales/mz.



b. Eficiencia en aplicaciones foliares

Cedicafé durante el 2025, por medio del equipo de investigación, desarrolló un proceso de evaluación y recolección de información en Finca Buena Vista (Retalhuleu), Las Flores (Barberena, Santa Rosa) y El Manantial (San Pedro Carchá, Alta Verapaz). La actividad consistió en registrar el área cubierta por jornal, la cantidad de mezcla aplicada por manzana y la eficiencia operativa del equipo de aplicación, tomando en cuenta que en las tres fincas se utilizó equipo motorizado con capacidad de 25 litros. Con estos datos se realizaron proyecciones del grado de cumplimiento del indicador de eficiencia.



Como se puede observar en el gráfico, en finca El Manantial y Las Flores superaron el cumplimiento del indicador arriba del 100%, lo cual indica que son eficientes en el uso de los recursos humanos. Finca Buena Vista no está muy lejos de cumplir el indicador, ya que se tiene hasta la fecha un 90% de cumplimiento del indicador que son 4.25 jornales por manzana en cinco aplicaciones.

Los resultados demuestran que el empleo de equipos motorizados en el control de plagas y enfermedades incrementa significativamente la eficiencia del trabajo en campo, al optimizar el uso de agroquímicos, volumen de agua y tiempo operativo. Esta precisión en la aplicación mejora la cobertura foliar y la penetración del producto, asegurando un control más efectivo de plagas y enfermedades con menor impacto ambiental y menor variabilidad entre jornales.

c. Eficiencia de aplicación de fertilizantes al voleo

El estudio de Cedicafé confirmó que la aplicación al voleo sin ploteo es el método más eficiente en mano de obra, requiriendo solo 1.7 jornales por manzana frente a los 5 a 7 jornales de los tratamientos con ploteo e incorporación. Este resultado representa un ahorro operativo superior al 60%, sin diferencias significativas en la producción de café cereza. La optimización del método de aplicación permite reducir costos y mejorar la eficiencia del trabajo en finca, siempre bajo condiciones adecuadas de humedad del suelo.

CUADRO DE EFICIENCIA DE MANO DE OBRA EN LA APLICACIÓN DE FERTILIZANTES

Tratamientos	Sub-tratamientos		Minutos por planta	Plantas / mz.	Jornaleros / mz. por aplicación
	No.	Actividad			
Aplicación al voleo	1	Sin plateo	0.23	3,500	1.70
	2	Con Plateo sin incorp.	0.75	3,500	5.49
	3	Con Plateo con incorp.	0.93	3,500	6.81
Aplicación en banda	1	Sin plateo	0.44	3,500	3.21
	2	Con Plateo sin incorp.	0.79	3,500	5.78
	3	Con Plateo con incorp.	1.00	3,500	7.29



Xilosandrus compactus.



Rama con daño y pérdida de frutos por X. compactus.

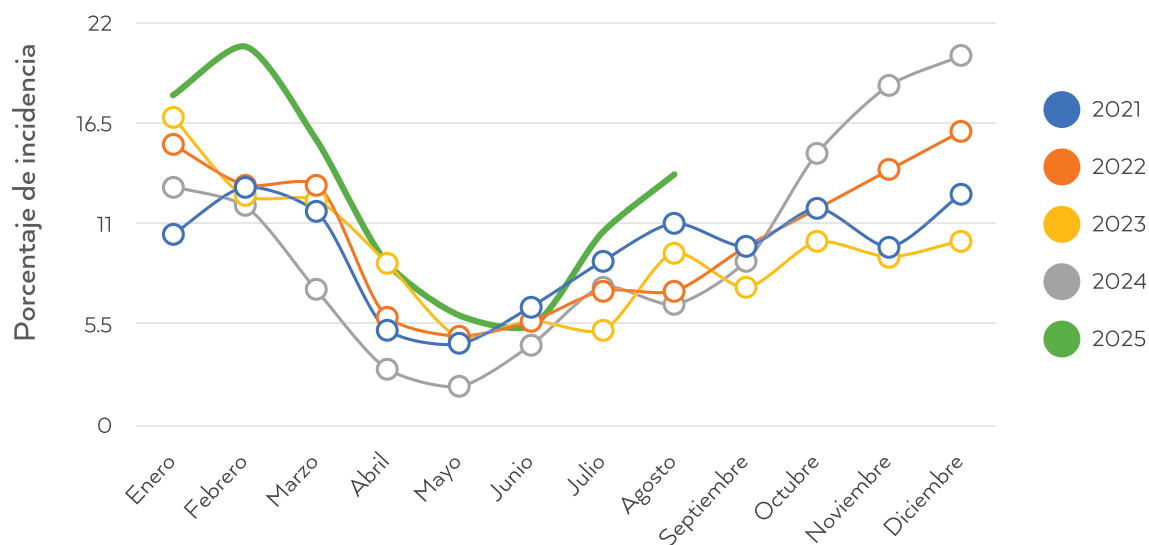
Plagas y enfermedades

- a. **Identificación y evaluación del manejo integrado de Xilosandrus spp**
- Durante el año se identificó la presencia del insecto barrenador de ramas y tallos *Xylosandrus compactus* (Eichhoff) en plantaciones de café, una especie previamente reportada en aguacate y cedro en Guatemala, así como en otros países productores de café. Cedicafé llevó a cabo su identificación y caracterización, determinando los daños que provoca y desarrollando un programa de manejo integrado que incluye muestreo, control manual, uso de trampas y atrayentes, control biológico y químico. Los resultados obtenidos indican que el control manual, aplicado al primer apareamiento de la plaga, es el método más efectivo para su manejo.

Monitoreo nacional del comportamiento de la roya del café

El monitoreo mensual de la roya del café se realiza en diferentes unidades productivas del país, con el propósito de determinar su incidencia y comportamiento en el parque cafetalero nacional. Durante 2025, la incidencia promedio fue de 13.7% en agosto, un valor ligeramente superior al de años anteriores, aunque aún manejable. El incremento se asocia al aumento de precipitaciones y a temperaturas favorables para el desarrollo del hongo. Los resultados del sistema de vigilancia confirman que las unidades productivas con programas preventivos de fungicidas presentan una menor incidencia de la enfermedad, evidenciando la importancia de mantener un manejo oportuno y continuo para reducir su propagación.

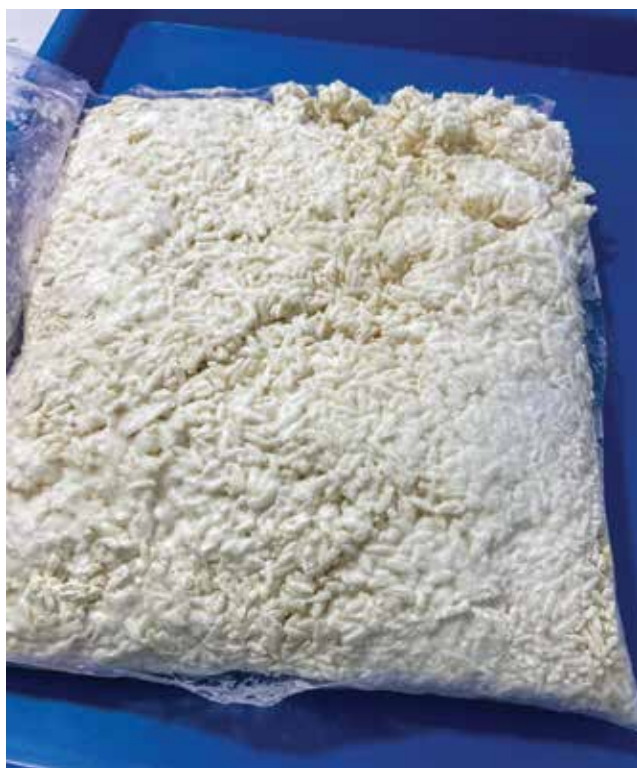
COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DE LA INCIDENCIA DE ROYA A NIVEL NACIONAL



Producción de productos biológicos

En finca Buena Vista de Anacafé ubicada en San Sebastián Retalhuleu este año se inició la producción del hongo entomopatógeno *Beauveria Bassiana* y el insecto benéfico *Cephalonomia stephanoderis* para venta a caficultores interesados, para ambos es bien conocido el beneficio que presentan en el manejo integrado de la broca del café y otros insectos; a la fecha se han producido y entregado más de dos mil kilos de *Beauveria Bassiana* y se están produciendo más de 1 millón de parasitoides.

A su vez el laboratorio ofrece también asesoría y seguimiento a las unidades productivas que deseen implementar sus propios laboratorios de producción de estos enemigos naturales de diferentes plagas.



Reproducción exitosa de *Beauveria Bassiana*.



Asesoría y capacitación a personal de UP en la producción de hongos y parasitoides.

Ambiente, cambio climático y agroforestería

Anacafé, en su proceso de implementación y seguimiento de la Política de Ambiente y Cambio Climático para el Sector, publicada en 2016, ha continuado trabajando en el cumplimiento de sus objetivos. Entre ellos destacan los lineamientos estratégicos para mejorar la gestión ambiental, la conservación de la biodiversidad, la adaptación al cambio climático, la competitividad y el desarrollo con bajas emisiones en toda la cadena de producción del sector café.

A medida que se implementan estas acciones, la Asociación realizó actualizaciones al plan de acción y así dar seguimiento, según las necesidades del mercado. Esto también buscó atender las futuras demandas de competitividad internacional y asegurar el cumplimiento de la legislación nacional ambiental, marcando un hito en la sostenibilidad de la cadena productiva.

Cumplimiento de la legislación ambiental y tratados internacionales

El segundo eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático del Sector Café de Guatemala —en adelante “Política de Ambiente y Cambio Climático”— se enfoca en el cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector. Su objetivo es promover la implementación de acciones orientadas a garantizar dicho cumplimiento, de manera que el sector adopte progresivamente las medidas correctivas y preventivas. En este marco, se ejecutaron diversas iniciativas para avanzar en esa dirección.



■ Talleres ambientales sobre la Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala.

Talleres para técnicos y productores

Los talleres para productores incluyeron la implementación de la Guía Ambiental para el Sector Café de Guatemala, aprobada mediante el Acuerdo Ministerial 314-2018, que actualiza el marco normativo ambiental aplicable al sector y proporciona lineamientos específicos para que técnicos y productores aseguren el cumplimiento de la legislación a lo largo de la cadena agroindustrial del café.

Durante más de nueve años, este proceso ha representado un esfuerzo continuo de fortalecimiento para la gestión ambiental del sector en Guatemala. El objetivo de Anacafé y sus asociados fue continuar implementando prácticas que promuevan la sostenibilidad y el cumplimiento ambiental.

En este marco, se realizaron dos tipos de talleres: uno dirigido a productores que aún no contaban con instrumento ambiental y otro

enfocado en quienes ya lo poseían. Ambos abordaron el cumplimiento de distintos componentes establecidos en la Guía, documento que respalda la legitimidad de las buenas prácticas del sector y contribuye a mantener los servicios ecosistémicos y su valorización.

En total, se impartieron 16 talleres ambientales en las diferentes regionales de Anacafé durante los meses de febrero y marzo de 2025, con un alcance estimado de 377 participantes.

Regulación europea de libre deforestación en la cadena productiva

Por tercer año consecutivo y como parte de las herramientas de servicio al productor, se tuvo la oportunidad de impartir 28 talleres sobre la normativa EUDR, Reglamento (UE) 2023/1115 del Parlamento Europeo y del consejo relativo a la comercialización en el mercado de la Unión y la exportación desde la Unión de determinadas mercancías y productos asociados a la deforestación y la degradación forestal.

Dicha actividad se dirigió a la cadena productiva en las diferentes regiones cafetaleras, así como al equipo de Transferencia de Tecnología de Anacafé, con la finalidad de comunicar las directrices de dicho reglamento, el área de influencia y la importancia de su cumplimiento para la exportación de café hacia la UE, así como productos derivados del café en cualquier proporción. Como resultado, se alcanzaron 789 miembros de la cadena productiva en las siete regionales de Anacafé.



| Talleres sobre la normativa EUDR de libre deforestación en la cadena productiva.



Talleres sobre la iniciativa agroforestal libre deforestación y normativa forestal

La Unidad de Ambiente y Cambio Climático desarrolló, por segundo año consecutivo, talleres agroforestales entre abril y agosto de 2025, con el objetivo de brindar servicios técnicos y de calidad a los caficultores del país.

Representantes del Instituto Nacional de Bosques (INAB) participaron con el propósito de fortalecer y transmitir a los productores los lineamientos técnicos y legales requeridos por dicha institución, en el marco de un trabajo conjunto orientado a consolidar los esfuerzos interinstitucionales. Estas actividades se desarrollaron en alineación con el Programa de Rentabilidad Sustentable, la Política de Ambiente y Cambio Climático y la legislación forestal vigente.

Como resultado de los talleres implementados, se obtuvo la participación de 412 productores de café interesados en el manejo de su sistema agroforestal, cumplimiento e incentivos forestales.

Gestión integral de recursos hídricos

El tercer eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático tiene un enfoque en la gestión integral de los recursos hídricos vinculados al sector. Su objetivo es fomentar la gestión integrada de los recursos hídricos en todos los procesos de agroindustria.





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



Actualización y capacitación anual para la toma de muestras de aguas mieles para analizar efluentes y abonos orgánicos.

Monitoreo institucional 2024–2025: muestreos de efluentes

Desde hace más de seis años se realiza el muestreo gremial anual de aguas mieles para analizar efluentes y abonos orgánicos. El objetivo es cumplir el Acuerdo Gubernativo No. 236-2006, relacionado con el reglamento de las descargas y reúso de aguas residuales y de la disposición de lodos.

En estas actividades se realizan muestreos institucionales y se actualiza al equipo Postcosecha de cada región para incentivar al productor a realizar sus muestreos según los protocolos establecidos por la ley e implementar buenas prácticas con las “aguas mieles”, siendo estas un subproducto del procesamiento de café.

En el marco de este alcance, el equipo de la Unidad de Ambiente se actualiza anualmente en la metodología para dicho muestreo en el Laboratorio de Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé —Analab—, lo que permite mantener sus procesos y metodologías vigentes y, además asegurar que cumplan con los requerimientos técnicos aplicables.

Para ello, las Unidades de Ambiente y Cambio Climático y Unidades de Calidad, Postcosecha e Innovación, trabajaron en conjunto para el cumplimiento del objetivo, contando con el apoyo de un experto externo en el tema para el análisis de los datos.

Conservación y manejo sostenible de la biodiversidad

El cuarto eje temático de la Política de Ambiente y Cambio Climático se centra en la conservación y manejo sostenible de la biodiversidad en el sector. Su objetivo es promover acciones y prácticas orientadas hacia la valorización y conservación de los bienes y servicios ecosistémicos.

INTEGRACIÓN DEL SECTOR CAFÉ EN LA ESTRATEGIA AMBIENTAL NACIONAL

Institución	Nombre del enlace	Objetivo del enlace	Productos del enlace	Periodicidad del enlace
MARN	Carta de representación de diferentes mesas y convenio	Dar cumplimiento al convenio establecido con el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales de Guatemala (MARN).	Coordinaciones, mesas de discusión, liderazgo del sector.	Mensuales
CAMAGRO	Comisión de Ambiente	Conocer, buscar y plantear necesidades ambientales de los diferentes sectores del agro.	Minutas, revisiones y acciones estratégicas y puntuales para el servicio del agro.	Mensuales
Sistema Guatemalteco de Ciencias del Cambio Climático	Mesa de Mitigación e Inventarios de Gases de Efecto Invernadero	Generar líneas de investigación y acciones de adaptación y vulnerabilidad al cambio climático.	Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a acciones de mitigación e inventarios de gases de efecto invernadero.	Mensuales
			Compartir las buenas prácticas que el sector café ya implementa con relación al tema.	
			Mejorar y actualizar constantemente las estrategias del sector para alinearlas a la estrategia de país	
INAB	Mesa Nacional de Restauración del Paisaje Forestal	Promover los sistemas agroforestales de café como medio de restauración del paisaje forestal de Guatemala.	Fortalecimiento de capacidades en temas de restauración del paisaje forestal asociado a sistemas agroforestales de café. Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, en temas de restauración del paisaje forestal asociado a sistemas agroforestales de café.	Bimensuales
	Mesa temática de apoyo al servicio ecosistémico hídrico asociado a los bosques (agua y bosques)	Promover los sistemas agroforestales de café como medio de conservación y gobernanza del recurso hídrico	Fortalecimiento de capacidades en temas de servicio ecosistémico hídrico asociado a sistemas agroforestales de café. Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a temas de servicio ecosistémico hídrico asociado a sistemas agroforestales de café.	Cuatrimestrales
	Mesa Temática de Apoyo al Servicio Ecosistémico “Recursos Genéticos Forestales”	Vincular los sistemas agroforestales de café con la conservación y mejora de la genética forestal de Guatemala.	Fortalecimiento de capacidades en temas de genética forestal nacional asociado a sistemas agroforestales de café. Conocer y participar en las distintas iniciativas que se llevan a cabo en Guatemala, respecto a temas de recursos genéticos forestales asociados a sistemas agroforestales de café.	Cuatrimestrales

Divulgación técnica y comunicación ambiental

Con el objetivo de brindar material técnico e informativo de servicio al productor, la Unidad de Ambiente publicó el siguiente material en temática agroforestal y agua:

Material	Objetivo	Código QR para acceder
Infografía: El agua en la producción de café	Difundir aspectos generales del uso del agua en la producción de café a nivel nacional y los principios de las buenas prácticas en el beneficiado húmedo del café.	
Boletín Agroforestal 06: ¿Es necesario registrar las motosierras ante el INAB?	Orientar al productor de café para el proceso de inscripción de motosierras en el Sistema Electrónico del Registro Nacional Forestal —SERNAF— y, fundamentos legales y recomendaciones al respecto.	
Infografía: Sabías qué: ¿Los beneficios húmedos de café en Guatemala tienen una operación desde 30 a 90 días al año?	Comunicar el uso del agua temporal, controlado y eficiente, en los beneficios húmedos de café en Guatemala.	
Infografía: ¿Conoce usted cuánta agua se utiliza para transformar la fruta del café?	Comunicar la cantidad de agua que se utiliza para transformar la fruta de café en Guatemala.	
Infografía: ¿Cómo se logra un uso eficiente del agua en los beneficios húmedos de café?	Comunicar las buenas prácticas para el uso eficiente del agua en los beneficios húmedos.	
Infografía: El proceso del beneficiado húmedo	Comunicar que el proceso de beneficiado húmedo funge como una herramienta de valor agregado, trazabilidad y competitividad para el café de Guatemala.	

Por otro lado, con el objetivo de garantizar al productor información vigente y de calidad, se llevó a cabo una revisión continua de literatura, lo que permitió mantener actualizados los boletines agroforestales.

Material	Código QR para acceder
Boletín Agroforestal 02: Conozca la importancia y nueva plataforma del Registro Nacional Forestal del Instituto Nacional de Bosques para la caficultura de Guatemala	
Boletín Agroforestal 03: ¿Por qué inscribirse como sistema agroforestal en el Registro Nacional Forestal del INAB?	
Boletín Agroforestal 04: ¿Sabías que, para transportar productos forestales provenientes del sistema agroforestal de café, es necesario contar con notas de envío del INAB?	
Boletín Agroforestal 05: Cómo recibir beneficios con tu Sistema Agroforestal de Café a través de incentivos forestales del INAB	

En el marco de la cooperación con entidades nacionales con competencia en temas ambientales, la Unidad de Ambiente participó en los siguientes espacios:

Participación en la mesa técnica para el mapa de conectividad biológica

Con el objetivo de que los sistemas agroforestales de café sean considerados por sus aportes a la conectividad biológica de Guatemala, la Unidad de Ambiente participó en la mesa técnica para la elaboración del mapa de conectividad a nivel nacional.



| Mesa técnica para el mapa de conectividad biológica.

Durante este proceso se discutieron los factores que favorecen la conectividad biológica, incorporando a los sistemas agroforestales de café como parte de dichos corredores. En la mesa también participaron instituciones como INAB, CONAP y MARN, entre otras.

Aportes del sector café a la actualización de las NDC 3.0

La Unidad de Ambiente participó en los distintos talleres sectoriales convocados por el MARN. Se compartieron las buenas prácticas ambientales del sector para el cumplimiento de las Contribuciones Nacionalmente Determinadas (NDC) 3.0, en alineación con el Acuerdo de París.

Durante estas jornadas, se realizaron aportes técnicos para la definición de actividades estratégicas, indicadores y metas para el cumplimiento de los compromisos ambientales del país.



| Participación en los distintos talleres sectoriales convocados por el MARN.

Diálogo entre productores, INAB y DIPRONA - Región I

Con el apoyo de la Unidad de Ambiente y del técnico territorial de la Región I, Anacafé actuó como mediador en el diálogo entre los productores, el INAB y la División de Protección a la Naturaleza (DIPRONA) de la Policía Nacional Civil (PNC).

El objetivo fue facilitar acuerdos para el manejo responsable de los recursos forestales asociados a los sistemas agroforestales de café. Como resultado, se esclarecieron aspectos legales del manejo forestal y se definieron mecanismos para fortalecer la comunicación entre los actores locales.



Diálogo entre productores, INAB y DIPRONA, Región I.

Taller sobre el plan de acción para sistemas productivos forestales y agroforestales sostenibles

Con el fin de alinear las iniciativas del INAB en beneficio del sector café, la Unidad de Ambiente participó en el taller de socialización del Plan de Acción para Promover el Establecimiento de Sistemas Productivos Forestales y Agroforestales Sostenibles.

Durante la actividad, se presentaron criterios técnicos para la aplicación de incentivos forestales a sistemas agroforestales, el uso de portales electrónicos del INAB y otras acciones estratégicas de relevancia.



Participación en el taller de socialización del Plan de Acción para Promover el Establecimiento de Sistemas Productivos Forestales y Agroforestales Sostenibles de INAB.

Competencias en 2025: reconocimiento a la calidad y diferenciación

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

En la sexta edición del programa se añadieron dos categorías: “Otros especiales” y “Procesos”, ampliando así la búsqueda, selección, inclusión y reconocimiento de unidades productivas que se destacan por su calidad a través de variedades y procesos especializados.

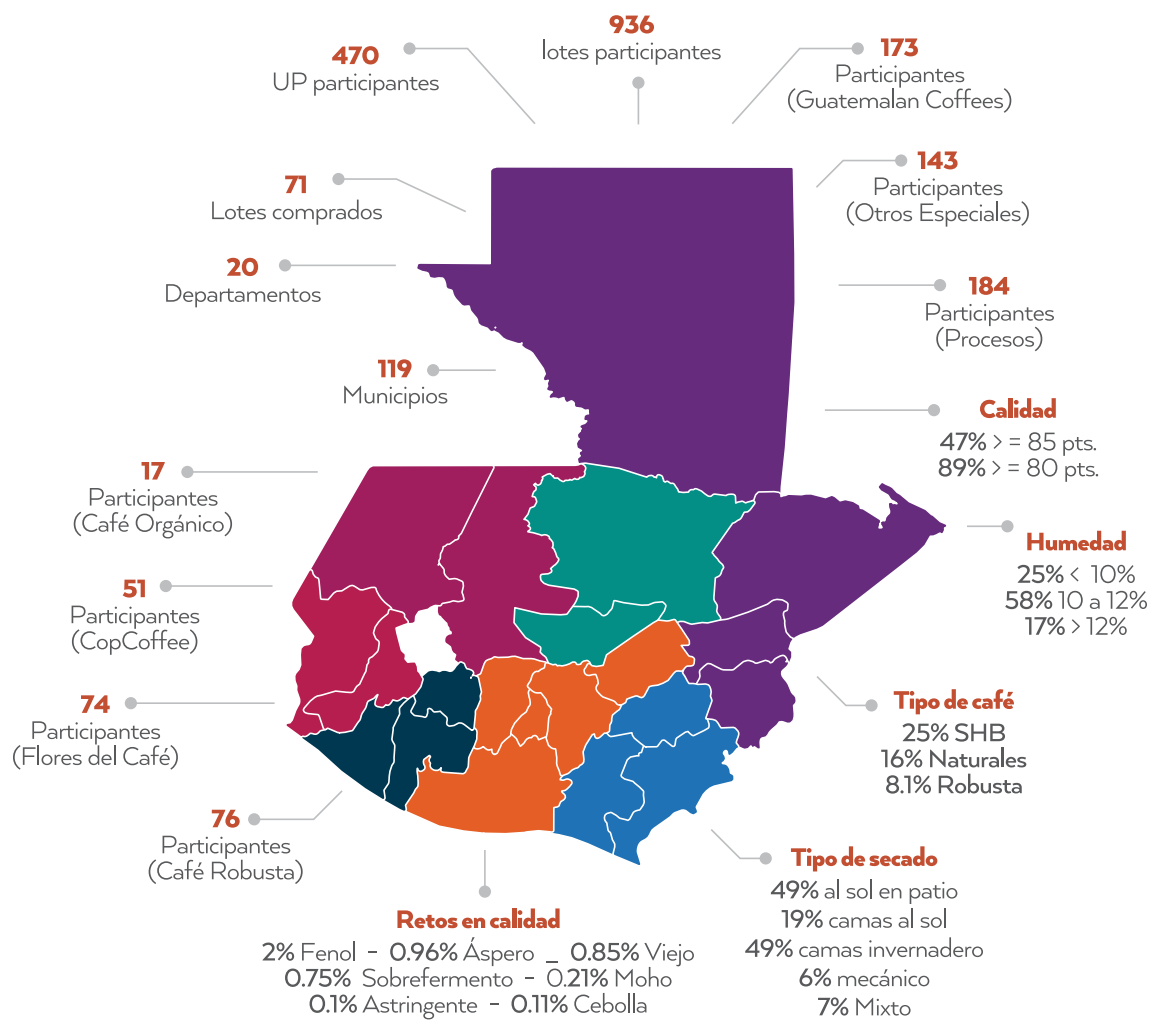
Por cuarto año consecutivo, se celebró la competencia nacional de cafés robustas finos y cafés orgánicos, con el fin de identificar y promover estos cafés, reconociendo los esfuerzos de los caficultores por producir cafés diferenciados de alta calidad.

Este año se celebró la tercera edición de la competencia nacional “Flores del Café”, en coordinación con la Asociación de Mujeres en Café | Guatemala. Esta competencia premió y reconoció la labor de las mujeres caficultoras en Guatemala, destacando la calidad excepcional de su café y brindando oportunidades para acceder a mercados especializados.

Asimismo, se celebró la primera competencia nacional orientada a promover el posicionamiento de los productores que decidieron trabajar de manera asociativa en la producción de café de calidad. Esta competencia fue denominada CopCoffee y participaron 51 organizaciones que destacaron por su calidad en taza.

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

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



Competencias regionales Guatemalan Coffees (categorías: Café Regional, Otros Especiales y Procesos)

REGIÓN I						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
	20	18	Borbón, Caturra, Catuai, Sarchimor, Anacafé 14, Catimor, Villa Sarchi	88.00	72	81.92
Otros Especiales	40	21	SI28, Geisha, Caturra, Marsellesa, Pacamara, Centroamericano H1, Borbón, Catimor, Catuai, Typica, Anacafé 14, Tupy, Sarchimor, Obata, Tabi	87.28	72	81.19
Procesos	34	23	Borbón, Caturra, Catuai, Sarchimor, Anacafé 14, Catimor, Marsellesa, Centroamericano H1, Geisha, Marsellesa, Obata, San Isidro	88.25	76.25	83.03
TOTAL	94	62				

REGIÓN II						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
	30	29	Borbón, Caturra, Catuai, Sarchimor, Pache, Anacafé 14, Catimor, Villa Sarchi.	86.5	81.5	84.90
Otros Especiales	26	22	SI28, Geisha, Caturra, Marsellesa, Pacamara, Borbón, Catimor, Catuai, Typica, Anacafé 14, Tupy, Sarchimor, Obata, Tabi, Catuai Amarillo, Java, San Pancho.	87.13	72	77.13
Procesos	29	20	Borbón, Caturra, Catuai, Sarchimor, Anacafé 14, Catimor, Maragotype, Pacamara RUI-11.	86.50	72	82.00
TOTAL	85	71				

REGIÓN III						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
	14	14	Borbón, Caturra, Catuai.	85.9	83.6	84.80
	23	17	Borbón, Caturra, Catuai, Anacafé 14, Marsellesa, Borbón Rojo.	87.00	82.6	85.3
	15	12	Anacafé 14, Sarchimor, Centroamericano H1, Borbón, Catuai, Marsellesa, Pache, Caturra, Mundo Novo, RUI-11.	86.60	72	82.40
Otros Especiales	35	12	Geisha, Pacamara, Borbón, Pache, Caturra, Tabí, Maragogype, Borbón Amarillo, Maracaturra, Anacafé 14, Villa Sarchi, Tupý, San Ramón, Colís, Parainema, Obata.	88.50	82.50	85.23
Procesos	42	13	Geisha, Pacamara, Centroamericano H1, Caturra, Catuai, Villa Sarchi, Borbón, Anacafé 14, Maragogype, Obata, Parainema, Borbón Amarillo, Typica, Sarchimor.	88.50	72	83.72
TOTAL	129	68				

REGIÓN IV - Sur Oriente						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
Lavados	41	10	Geisha, Maragogype, Pacamara, Catuai, Java, Pache, Borbón, Centroamericano H1, Typica, Sarchimor, Catimor, Arara.	89.3	72	84.6
Naturales	31	11	Pacamara, Geisha, Maragogype, Borbón, Pache, Catuai Amarillo, Typica, Caturra, Centroamericano H1, Marsellesa, Obata, Anacafé 14.	89.9	78.4	85.6
Honey	17	12	Geisha, Pacamara, Marsellesa, Borbón, Catuai Amarillo, Anacafé 14.	89.5	72	85.2
TOTAL	89	33				

REGIÓN V						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
	34	32	Borbón, Caturra, Catuai, Typica, Centroamericano H1, Borbón Amarillo, San Ramón, Pache, Sarchimor, Anacafé 14.	87.63	79.38	85.32
Otros Especiales	25	13	Geisha, Pacamara, Borbón, Maragogype, Marsellesa, Anacafé 14, Caturra, Typica, Catimor, Villa Sarchi, Sidra Amarillo.	90.88	84.25	87.77
Procesos	40	18	Geisha, Maracaturra, Borbón, Caturra, Mundo Novo, Pacamará, SL 28, Maragogype, Typica.	91.00	72.00	86.38
TOTAL	99	63				

REGIÓN VI						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
	19	19	Borbón, Catuai, Caturra, Catimor, Anacafé 14, Sarchimor, Icatu, H1, Venecia.	86.3	81.5	84.5
Otros Especiales	18	10	Borbón Amarillo, Caturra, Catuai, Geisha, Maragogype, Obata, Borbón Sidra, H1, Obata Amarillo, Venecia, Pacamara, Sarchimor, SL-28	88.1	79.1	84.5
Procesos	33	12	Anacafé 14, Sarchimor, Catimor, Caturra, Catuai, Geisha, Maragogype, H1, Pacamara	88.3	80	84.6
TOTAL	70	41				

REGIÓN VII						
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo	Punteo promedio
	17	13	Anacafé 14, Catuai, Marsellesa, Catucaí, Catuai Rojo, Costa Rica 90, Cuscatleco, Parainema, Sarchimor,	86.6	72	82.7
Otros Especiales	5	4	Geisha, Maragogype, Pacamara	88.3	78	84.3
Procesos	15	9	Anacafé 14, Catuai, Geisha, Maragogype, Cuscatleco, Costa Rica 95, Pacamara, Sarchimor	88.6	72	82.00
TOTAL	37	26				

Competencias Nacionales Robustas Finos, Café Orgánico y CopCoffee					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
Orgánico	17	15	Caturra, Geisha, Catuai, Centroamericano H1, Anacafé 14, Sarchimor, Borbón, Typica, Catimor	88.00	81
Robustas Finos	76	56	Robusta	88.63	74.88
CopCoffee	51	20	Geisha, Borbón, Catuai, Caturra, Anacafé 14, Pacamara, Villa Sarchi, Pache, Centroamericano H1, Sarchimor, San Ramón, Marsellesa, Typica,	88.13	76.33
TOTAL	144	91			

Competencia Nacional Flores del Café					
Competencia	Número de participantes	Número de premiados	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
Lavado	43	12	Geisha, Caturra, Borbón, Catuai, Catimor, Pacamara, Anacafé 14, Pache, Maracaturra, Centroamericano H1, Sarchimor,	88.13	79.25
Honey	14	10	Maragogype, Pacamara, Centroamericano H1, Caturra, Catuai, Anacafé 14, Borbón, Maracaturra, Geisha, Typica.	89.00	82.50
Natural	17	11	Caturra, Catuai, Anacafé 14, Pacamara, Maragogype, Borbón Sidra, Catimor, Centroamericano H1, Typica, Villa Sarchi	88.63	81.50
TOTAL	74	33			



Región VI – Feria de la Sierra de Chuacús y Las Verapaces				
Competencia	No. de participantes	Variedades	Punteo máximo	Punteo mínimo
Feria de la Sierra de Chuacús	112	Catimor, Pacamara, Sarchimor, Catuai, Caturra, Costa Rica 95, Parainema, Maragogype, Pache Colis, Marsellesa, Anacafé 14, Borbón.	87.75	81.13
Las Verapaces	23	Centroamericano H1, Caturra, Anacafé 90, Icatú, Catuai, Anacafé 14, Catimor, Sarchimor, Geisha, Obata.	86.50	79.38
TOTAL	135			

Resumen Competencias de Café 2025			
Región	Categoría	Participantes	Premiados
I	Volcanic San Marcos	21	18
	Otros especiales	40	21
	Procesos	34	23
II	Traditional Atitlán	30	29
	Otros especiales	26	22
	Procesos	29	20
III	Antigua Coffee	14	14
	Acatenango Valley	23	17
	Fraijanes Plateau	15	12
	Otros especiales	35	12
	Procesos	42	13
IV	Sur Oriente	89	33
V	Highland Huehue	34	32
	Otros especiales	25	13
	Procesos	40	18
VI	Rainforest Cobán	19	19
	Feria de la Sierra de Chuacús	112	18
	Las Verapaces	23	14
	Otros especiales	18	10
	Procesos	33	12
VII	New Oriente	17	13
	Otros especiales	5	4
	Procesos	15	9
NACIONALES	Orgánico	17	15
	Robustas Finos	76	56
	CopCoffee	51	20
	Flores de café	74	33

Total – Competencias de Café

Total de muestras	Total de unidades productivas premiadas	Variedades
936	520	Anacafé 14, Borbón, Catisic, Catuaí, Catimor, Caturra, Costa Rica 95, Centroamericano H1, Cuscatleco, Geisha, Pacamara, Maracaturra, Maragogype, Marsellesa, Mundo Novo, Pache, Parainema, SL-28, Sarchimor, Villa Sarchi, RUI-11, Typica, Robusta, Obata, Venecia, Sidra, Java.

El 100% de las muestras de café se analizaron de forma sensorial y técnica bajo el formato SCA en el laboratorio de catación de Anacafé, con una inversión en análisis de catación de Q.203,200, que forma parte de la sostenibilidad y sinergia que se desarrolla con otros departamentos.



Premiación Acatenango.



Premiación New Oriente.

De igual forma, con el objetivo de promover el acceso a mercados en coordinación con los departamentos de Catación y Mercadeo se implementaron seis ruedas de catación en las cuales participaron 33 interesados en comprar cafés diferenciados.

Ruedas de catación 2025

Nombre de la rueda de catación	Ubicación	Número de participantes
Rueda de catación Feria de la Sierra de Chuacús	Cubulco, Baja Verapaz	3
Rueda de catación Feria de café de las Verapaces	Oficina regional, Cobán Alta Verapaz	4
Rueda de catación Robustas finos y Cafés orgánicos	Anacafé, Zona 14, Ciudad de Guatemala	10
Rueda de catación Flores de café	Anacafé, Zona 14, Ciudad de Guatemala	8
Rueda de catación Sur Oriente	Oficinas regionales, Barberena, Santa Rosa	4
Rueda de catación en San Martín Jilotepeque	Finca Catalán de las Mercedes, San Martín Jilotepeque	4



| Rueda de negocios Región III.



| Rueda de negocios Región VI.

Talleres de calidad y Cafés de Guatemala

El fomento de la cultura del café es de suma importancia para la generación de capacidades técnicas que aportarán a comprender de mejor manera las características sensoriales y perfil de taza del café de Guatemala.

Por esta razón, durante este año se implementaron talleres sobre métodos de preparación de café negro, introducción a la catación y de cultura general del café de Guatemala. Estos talleres fueron dirigidos a productores, miembros de la cadena productiva y al público general de distintas entidades.

Se implementaron cuatro talleres distribuidos en las siguientes regiones: uno en la región III, uno en la región VI, uno en la región V. Como resultado, se capacitaron a 150 personas (60 mujeres y 90 hombres).

Participación en ferias nacionales

Parte importante de la promoción del café de especialidad es realizar acercamientos directos con los compradores. Por tal razón, se participó en la logística, implementación y activación de distintas ferias nacionales en diferentes regiones del país.

Las ferias tenían como objetivo dar a conocer la calidad del café de Guatemala con consumidores locales para generar intercambio y negocios con compradores directos.

A continuación, se describen las ferias en donde se tuvo participación:

- **Región I:** Feria de Volcanic San Marcos, con participación aproximada de 300 personas.
- **Región II:** Tradicional Atitlán en San Juan la Laguna, Sololá, con participación aproximada de 500 personas.
- **Región IV:** café de Barberena, desarrollado en Barberena, Santa Rosa, con participación aproximada de 300 personas.
- **Región VII:** Feria de Tierra de Dios, desarrollada en Puerto Barrios, Izabal, con participación aproximada de 400 personas, y Feria de Café de Gualán, donde participaron más de 400 personas.



| Taller Introducción a catación Región VI.



| Feria de Café Puerto Barrios, Izabal.



| Taller Introducción a catación Región VI.



| Feria de Café Barberena, Santa Rosa.



Taller de actualización postcosecha 2025

Con el objetivo de estandarizar criterios técnicos, se organizó y ejecutó el taller de actualización técnica dirigido a los ocho consultores de transferencia de tecnología de empresas cafetaleras especializados en Postcosecha y Calidad de las siete regiones administrativas de Anacafé.

Este taller se desarrolló en instalaciones de la región VII (Chiquimula, Chiquimula) de Anacafé, donde se implementó de forma dinámica y se abordaron temas de tendencia: Manejo y estandarización de decisiones en establecimiento y manejo de beneficios húmedos, uso de herramientas para el manejo de beneficios húmedos, calidad de café, entre otros temas de interés.



Talleres sobre pronósticos climáticos para decisiones postcosecha

Previo a la cosecha del año cafetalero, se implementaron siete talleres dirigidos a productores y técnicos de las regiones cafetaleras de Guatemala. En los cuales se abordaron temas de relevancia, principalmente sobre la calidad de café, pronósticos climáticos y orientación oportuna para la toma de decisiones en la agroindustria cafetalera.

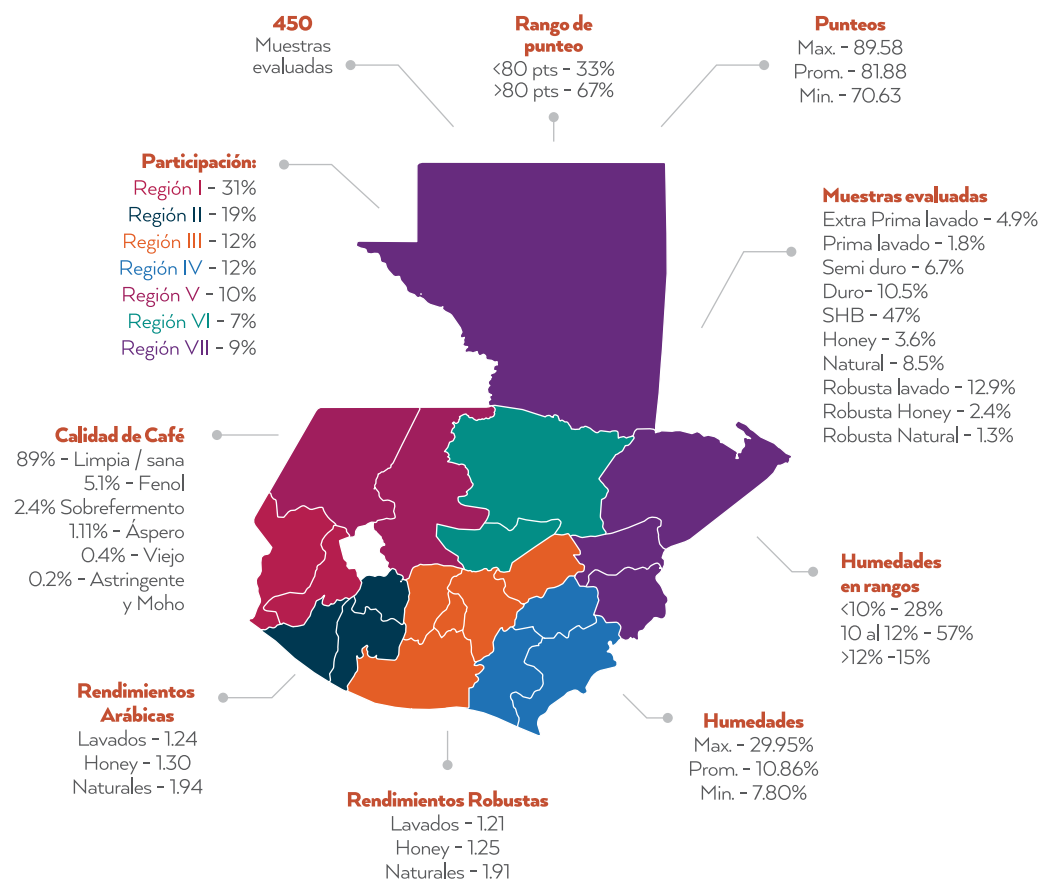
Los talleres tuvieron como resultado más de 1,000 productores y 60 técnicos que fueron capacitados. Estos temas fueron de importancia para mantener la calidad del café de Guatemala. Se desarrollaron gracias a la coordinación con el equipo de Proyectos, Regionales y Unidad de Sistemas de Información Geográfica de Anacafé.

Programa de monitoreo de calidad

Este programa tiene como objetivo hacer un análisis de la calidad de café producido a nivel nacional, en el cual se toman muestras de distintas unidades productivas del parque cafetalero y se analizan de forma técnica y sensorial en el laboratorio de calidad.

Durante la cosecha 2024-2025 se analizaron 450 muestras a nivel nacional, generando una inversión en análisis de catación de Q.90,000.00.

Entre los datos se destaca que el 57% de los cafés evaluados se encuentran dentro de los parámetros ideales de humedad. Sin embargo, el 28% se encontró por debajo del 10% de humedad. Además, se evidencia que el 67% de los cafés evaluados presentaron punteos por encima de 80 puntos.



Sistema de Información Geográfica de Anacafé (GIS)

Productos y servicios GIS al caficultor

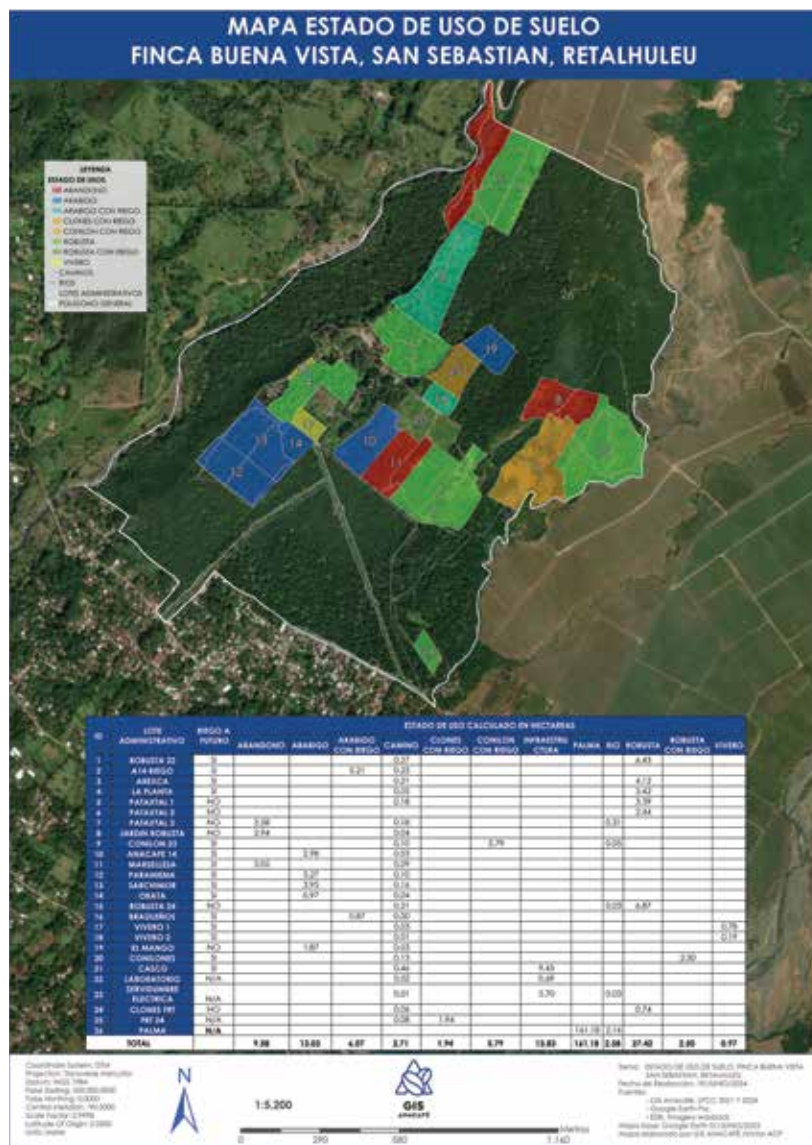
Anacafé dispone de un sólido Sistema de Información Geográfica (GIS) con amplia experiencia en la generación de productos cartográficos. Gracias a esta capacidad fue posible elaborar mapas temáticos y análisis de terreno que contribuyen a una mejor toma de decisiones orientadas a una caficultura rentable y sostenible.

Una de las principales fortalezas de este sistema es su capacidad para facilitar el acceso a la información territorial desde diversas perspectivas, integrando plataformas gratuitas con formatos de datos geospaciales aplicables a cualquier escala de producción cafetalera.

De esta manera, tanto los caficultores de pequeña escala como aquellos que poseen altos niveles de tecnificación, pueden aprovechar las ventajas de la tecnología geoespacial para la planificación y gestión de sus unidades productivas.

Entre los servicios más destacados para los caficultores se encuentra la digitalización de croquis y mapas de las unidades productivas, así como el análisis de terreno para tecnificación.

Durante el ejercicio cafetalero 2024-2025, se desarrollaron 114 productos GIS, entre ellos digitalizaciones cartográficas, levantamientos fotográficos con drones y mapas impresos.



Mapa de estado de uso del suelo, Finca Buena Vista.



| Estación Meteorológica.



| Video tutorial - Colección de datos GPS.

Servicios climáticos para el sector café

En el ámbito de los servicios climáticos para el sector café, se destaca el fortalecimiento continuo de la red de estaciones meteorológicas, que mantuvo un crecimiento sostenido respecto a los años anteriores.

Al cierre de este ejercicio, la red está conformada por 145 estaciones distribuidas en todo el país, de las cuales 39 fueron incorporadas gracias a la colaboración de productores que adquirieron sus propios dispositivos con soporte del equipo de Anacafé en la selección, instalación, mantenimiento y control de calidad de los equipos. Como resultado, los productores integraron estas estaciones a la red nacional, alcanzando una cobertura de 104 estaciones con transmisión continua de datos en tiempo real.

Como parte de la divulgación de información climática, se generaron boletines meteorológicos mensuales que presentan un resumen de las condiciones observadas y las perspectivas meteorológicas mensuales y trimestrales emitidas por el INSIVUMEH. Adicionalmente, se elaboraron análisis específicos basados en los pronósticos del ICC sobre el inicio y la finalización de la época lluviosa.

Entrenamiento virtual en cartografía digital

Se desarrollaron nueve nuevos materiales en formato de video y documento escrito, dado el potencial evidenciado por los primeros tutoriales publicados sobre la geolocalización de unidades productivas en café. Estos abordan diferentes etapas y enfoques, la construcción de información cartográfica de la unidad productiva.

Con ello, los productores con cierto nivel de familiaridad en plataformas tecnológicas y dispositivos pueden elaborar sus propias composiciones cartográficas y fortalecer la autogestión del conocimiento, aprovechando de manera integral las herramientas tecnológicas, aplicaciones, internet y dispositivos móviles como colectores de datos GPS.



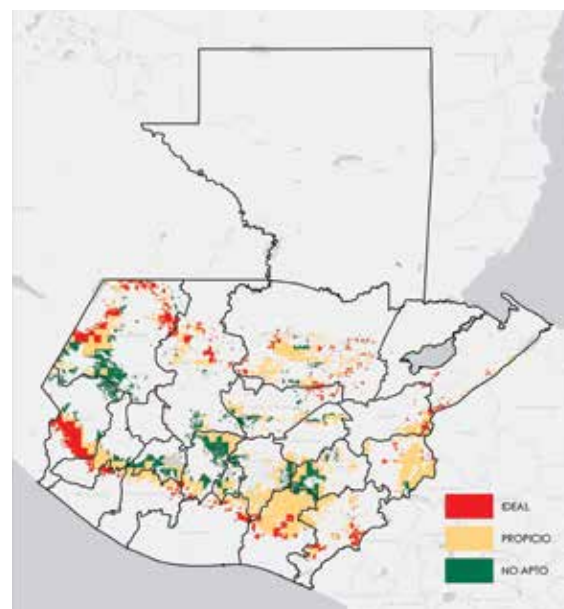
Maqueo para riego.

Innovaciones y desarrollo geoespacial

Las innovaciones del presente año cafetalero se orientaron hacia dos líneas de acción principales. En primer lugar, la gestión automatizada de grandes volúmenes de datos mediante plataformas como Google Earth Engine, que permite procesar información a escala nacional directamente en la nube, optimizando la obtención y el análisis de extensos conjuntos de datos. Esta capacidad ha sido fundamental para la elaboración de un mapa nacional de riesgo de deforestación en cumplimiento del EUDR.

En segundo lugar, se fortaleció la base de datos de Anacafé con variables que describen las características del terreno, lo cual sienta las bases para un proyecto de caracterización territorial por zonas de vida ecológicas del territorio nacional.

Este enfoque permitió orientar esfuerzos focalizados en el manejo de los componentes prioritarios del Programa de Rentabilidad Sustentable, incorporando la perspectiva de paisaje como un factor clave para la optimización de recursos.



Mapa de broca.

Agroecología, Normas y Regulaciones

Talleres y cursos

Talleres sobre productos de la biofábrica: herramientas para la producción sostenible

Durante 2025, la Unidad de Agroecología, Normas y Regulaciones fortaleció el uso de insumos biológicos a través de talleres prácticos dirigidos a productores, técnicos y extensionistas. Estos espacios se enfocaron en la elaboración y aplicación de biofertilizantes, biocontroladores y abonos orgánicos —sólidos y líquidos— elaborados en las biofábricas de distintas unidades productivas.

Con esta estrategia, se promovió la reducción de costos de producción, el cierre de ciclos de nutrientes y la sostenibilidad ambiental de las unidades productivas de café. Los participantes destacaron la utilidad de los productos para mejorar la fertilidad del suelo, el manejo integrado de plagas y la resiliencia de los cafetales frente al cambio climático.



| Elaboración de insumos biológicos en biofábrica.

Capacitación en sistemas agroecológicos en el Diplomado del Café y Escuelas de Funcafé

La unidad desarrolló el diplomado especializado en la cadena de valor del café que se imparte entre Anacafé y la Universidad del Valle de Guatemala (UVG), así como en tres de las seis Escuelas de Bachillerato en Caficultura de Funcafé.

En estas instancias se promovieron los principios de la producción agroecológica, el manejo responsable de los recursos naturales y las buenas prácticas agrícolas, con el propósito de contribuir a la formación de jóvenes, técnicos y productores capaces de implementar sistemas más sostenibles y competitivos.

Estas acciones fortalecieron la divulgación del conocimiento y la generación de capacidades en nuevas generaciones vinculadas con la caficultura guatemalteca.



| Estudiantes del Bachillerato en Caficultura de Funcafé.

Como parte de la estrategia de comunicación y divulgación, se desarrollaron infografías didácticas orientadas a productores y técnicos, abordando temas clave para la sostenibilidad de la caficultura, tales como:

- Evaluación de la calidad de los abonos orgánicos
- Compostaje de la pulpa de café
- Producción de lombricompost
- Establecimiento de biofábricas
- Servicios ecosistémicos del cultivo de café

Estas herramientas visuales facilitaron la comprensión y aplicación de prácticas agroecológicas en las unidades productivas, contribuyendo a la difusión del conocimiento de manera accesible y práctica.

Asimismo, se promovieron prácticas mediante afiches informativos para uso en las unidades productivas.

| Afiche sobre abonos orgánicos para el cafetal.

■ Afiche sobre producción de lombricompost.

Guía de rentabilidad sostenible de los sistemas agroecológicos

Se elaboró un documento técnico que integra prácticas agroecológicas, indicadores económicos y herramientas de gestión orientadas a mejorar la competitividad de los caficultores.

La guía aborda de manera integral la relación entre productividad, protección del suelo y fomento de la biodiversidad funcional, manejo de costos, mercados especiales y conservación de los recursos naturales y propone estrategias viables.

Este material constituye una herramienta de referencia para productores, técnicos y organizaciones, contribuyendo a la toma de decisiones que garanticen la sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura guatemalteca.

Atención técnica al caficultor

Durante el periodo 2024-2025, la Unidad brindó atención técnica especializada a caficultores en diversas áreas clave para el fortalecimiento de la sostenibilidad productiva y el cumplimiento normativo. Entre los principales servicios se destacan:

Establecimiento de unidad productiva modelo orgánica bajo el Programa de Rentabilidad Sustentable. Se brindó acompañamiento en el diseño e implementación del sistema demostrativo con prácticas regenerativas u orgánicas.

Implementación de prácticas ecológicas

1. **Producción de lombricompost:** asistencia técnica para la instalación y operación de módulos de producción de abono de lombriz.

2. **Biofábricas para unidades productivas autosuficientes:** diseño de infraestructura y protocolos para elaborar insumos biológicos en sitio.
3. **Producción de abono orgánico:** divulgación de prácticas validadas para la elaboración de compost y abonos sólidos, así como el fomento de nuevas técnicas de producción de abono en pilas de compostaje con oxígeno inyectado.



Producción de abono orgánico.

DIGITALIZACIÓN DE DOCUMENTOS PARA EXPORTACIÓN

Permiso de embarque simplificado para comercio electrónico para cantidades pequeñas de café tostado

Con el objetivo de facilitar la participación de los productores en el comercio electrónico internacional, la Junta Directiva de Anacafé aprobó en enero la creación de una aplicación web para la emisión de un permiso de embarque simplificado, distinto al tradicional, diseñado específicamente para pequeñas exportaciones de café tostado, en grano o molido.

Este nuevo mecanismo permite realizar envíos puerta a puerta, en cantidades que van desde 1 hasta 60 libras, mediante el servicio de FedEx, inicialmente con destino a los Estados Unidos. La herramienta busca fomentar la venta directa y el acceso a nuevos nichos de mercado, reduciendo los procesos administrativos y logísticos asociados a la exportación.

Para acceder a este beneficio, los interesados deben ser productores registrados en Anacafé, contar con la licencia de Productor Exportador autorizada y poseer un registro activo de usuario con FedEx.

ANACAFÉ		LA ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ AUTORIZA	
PERMISO DE EMBARQUE - E-COMMERCE		INFORMACIÓN CONFIDENCIAL	
1. Exportador ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ		4. Comprador JOHN SMITH	
5. País final de destino ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA		6. Puerto de embarque EXPRESS AÉREO	
7. Precio total libras café tostado 40.00	8. Equivalente en kg café tostado 18.40	9. Total de quintales oro 0.4760	
10. Precio de referencia FOB por quintal oro USD 2.521.00		11. Precio venta libras de café tostado USD 30.00	
12. Número y serie de factura Número 10235419 Serie A			
13. Producto LA FLOR DEL CAFÉ			
14. Clase de café TOSTADO	15. Tipo de café SHB	16. Región ACATENANGO	
18. Observaciones			
LA ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ CERTIFICA QUE PARA LA EXPORTACIÓN DEL CAFÉ A QUE SE REFIERE EL PRESENTE DOCUMENTO SE HAN LLENADO LOS REQUISITOS DEL CASO Y EN CONSECUENCIA, EL ADMINISTRADOR DE ADUANA DE: AEROPUERTO INTERNACIONAL LA LAURORA PUEDE PERMITIR SU EMBARQUE. NOTA: NO SE PERMITEN ENMIENDAS NI CORRECCIONES EN ESTE CERTIFICADO.			
24/01/2025  COORDINADOR GENERAL ANACAFÉ		FECHA DE EMISIÓN: 24/01/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 29/01/2025 	

| Permiso de embarque E-commerce de Anacafé.

FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL

Durante el periodo 2024-2025, el departamento de Fortalecimiento Organizacional de Anacafé impulsó la asociatividad, la buena gobernanza y el fortalecimiento técnico-administrativo de las organizaciones de productores. Se ejecutaron diagnósticos, planes de mejora y capacitaciones especializadas, además de asistencia en sistemas contables y tributarios.

Las intervenciones priorizaron la sostenibilidad empresarial y la diversificación de servicios, mediante alianzas estratégicas con instituciones nacionales e internacionales afines al desarrollo del sector cafetalero.

Contexto nacional de la asociatividad en la caficultura

La asociatividad en la caficultura guatemalteca se consolidó como un mecanismo esencial para que los productores enfrenten retos comunes y fortalezcan su sostenibilidad económica y familiar. A través de organizaciones legalmente constituidas y adaptadas a sus necesidades, los caficultores ampliaron sus capacidades institucionales y empresariales, mejorando la gestión y la calidad del producto.

Este modelo también facilitó su formalización en el mercado nacional, permitiendo relaciones comerciales más sólidas con empresas que cumplen la normativa nacional e internacional. El entorno organizativo se vio fortalecido por políticas públicas y marcos legales que otorgan beneficios tributarios y financieros a las asociaciones que operan conforme a la ley

Las capacitaciones se desarrollaron con un enfoque andragógico, privilegiando el aprendizaje práctico y la aplicación inmediata de conocimientos en las organizaciones cafetaleras. Se incorporaron los ejes de equidad de género y participación juvenil para asegurar el relevo generacional y una gobernanza más inclusiva y sostenible en el sector.



Empoderamiento y participación de caficultores.



| Ventajas de la asociatividad.

Ventajas de la asociatividad en la caficultura nacional

La asociatividad impulsó una visión empresarial entre los productores, fortaleciendo sus capacidades técnicas, productivas y de gestión. Gracias al trabajo colectivo, las organizaciones accedieron a recursos financieros, mejoraron su poder de negociación y optimizaron sus procesos mediante buenas prácticas productivas y de postcosecha. Este modelo consolidó su gestión financiera y administrativa, favoreciendo inversiones y proyectos de comercialización conjunta que agregan valor al café guatemalteco.

Se elaboró un mapeo regional que identificó el nivel de desarrollo de las organizaciones cafetaleras, diferenciando entre consolidadas, en formalización y en etapa inicial. Con base en este diagnóstico se definieron rutas de intervención: acompañamiento avanzado, procesos de formalización y capacitación en gobernanza según las necesidades de cada grupo.

Indicadores de alcance en Fortalecimiento Organizacional 2024–2025

La unidad consolidó indicadores institucionales sobre cobertura, formalización y mejora de prácticas administrativas, financieras y de gobernanza, incorporando procesos de automatización en los dos primeros ámbitos. Esta información permitió evaluar resultados y orientar la priorización de futuras acciones.

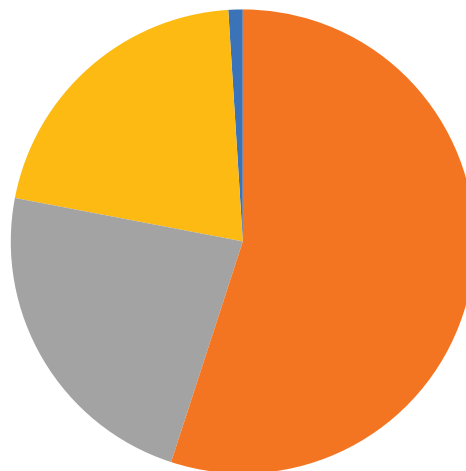
Número de organizaciones atendidas

El acompañamiento institucional se enfocó en organizaciones con mayor potencial de impacto social y económico, incluyendo cooperativas, asociaciones y grupos de trabajo. La intensidad de las acciones se definió según las necesidades detectadas en los diagnósticos iniciales

Asociados incorporados (miembros)

Se actualizaron y fortalecieron las membrecías organizativas mediante procesos de gestión asociativa, comunicación interna y estrategias de afiliación. La depuración de registros mejoró la transparencia, la toma de decisiones y el diseño de estrategias del Programa de Rentabilidad Sustentable.

ATENCIÓN EN FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL 2024-2025



ECA's

1%

23%

GAT's

Cooperativas

55%

21%

Asociaciones



| Promoción de la asociatividad.



Organización Modelo.

Resultados clave y casos de éxito

La Unidad de Fortalecimiento Organizacional documentó casos de éxito de organizaciones que incrementaron su membresía, mejoraron servicios a los productores y obtuvieron reconocimiento local, regional e internacional. Estas entidades destacaron por su buena gestión legal, tributaria y financiera, fortalecieron la rendición de cuentas y generaron aprendizajes replicables en otras organizaciones del país.

Durante el periodo, la Unidad fortaleció el modelo cooperativo como una estrategia clave para integrar producción, transformación y comercialización de manera sostenible y competitiva. Se promovió la formación de nuevas cooperativas y se brindó acompañamiento en procesos de ajuste estatutario, actualización de manuales y fortalecimiento de órganos directivos, fomentando la transparencia y la buena gobernanza.

Asimismo, se impulsó la modernización organizacional y el desarrollo de líderes con visión de impacto social y económico, incorporando la equidad de género y la participación juvenil en los espacios de toma de decisión.

A través de programas de mentoría y gestión estratégica, las organizaciones cafetaleras consolidaron sus capacidades directivas y avanzaron hacia una gestión empresarial orientada a la sostenibilidad y la competitividad del sector.

Promoción de la asociatividad (nuevas organizaciones atendidas)

Se impulsó la creación y vinculación de nuevas organizaciones cafetaleras mediante campañas de sensibilización y presentaciones del modelo asociativo en los territorios. La unidad brindó acompañamiento en la legalización y actualización de figuras organizativas en coordinación con INACOP, INGECON, el Registro de Personas Jurídicas del MINGOB, la SAT y otras entidades, ampliando la cobertura de atención en un 25%.

Inteligencia de negocios aplicada a la gestión asociativa

La unidad promovió el uso de herramientas de inteligencia de negocios y la elaboración de planes de negocios asociativos, lo que fortaleció la toma de decisiones, la identificación de oportunidades de mercado y la definición de estrategias colectivas de comercialización y valor agregado.

Diversificación de servicios

El acompañamiento técnico impulsó la diversificación de servicios en las organizaciones, incorporando tostaderías, suministro de insumos y servicios financieros básicos. Estas iniciativas fortalecieron su sostenibilidad económica y generaron ingresos adicionales para las empresas cafetaleras asociativas.

Herramientas digitales y automatización de procesos

La unidad promovió la adopción de herramientas digitales para modernizar procesos, reducir costos y mejorar la competitividad. Las organizaciones avanzaron del registro manual a sistemas en línea para su gestión, comunicación y operaciones comerciales y financieras. Este proceso contó con capacitaciones y acompañamiento operativo que facilitaron su adaptación al entorno digital.

Planeación de negocios a través de herramientas digitales

Se desarrollaron plantillas digitales que fortalecieron la planeación y evaluación de proyectos de inversión, aplicadas en sesiones prácticas con proyectos reales. El uso de indicadores de producción, comercialización y precios internacionales permitió a las organizaciones analizar tendencias, ajustar sus estrategias y mejorar su competitividad e ingresos.

Sistemas contables y tributarios

El acompañamiento contable fortaleció los sistemas financieros de las organizaciones, garantizando registros transparentes y coherentes con la normativa tributaria. Como resultado, el 100% de las cooperativas cumplieron con sus cierres contables, declaraciones e informes fiscales, consolidando una cultura de rendición de cuentas y uso responsable de las ventajas tributarias.

Se promovió la adopción de herramientas digitales y la automatización de procesos administrativos y contables mediante talleres sobre plataformas de registro, inventarios y control financiero. Esta modernización mejoró la eficiencia en los cierres fiscales, redujo costos y permitió a las organizaciones adaptarse plenamente a las exigencias y sistemas en línea del ente recaudador.



| Sistematización y automatización.



| Automatización de planes de negocio (CAFEPROCO).



| Acompañamiento contable.

Acompañamiento contable

El apoyo contable se enfocó en la implementación y mejora de sistemas financieros según el nivel de desarrollo de cada organización y los requerimientos de los entes reguladores. Las acciones se realizaron mediante consultorías y capacitaciones basadas en diagnósticos contable-financieros, en cumplimiento con las Normas Internacionales de Información Financiera y la legislación tributaria y mercantil vigente.

Sistematización y automatización

El departamento brindó apoyo en la presentación de informes y declaraciones tributarias a través del sistema digital de la SAT. Además, se estandarizaron cuentas contables y se acompañó a las organizaciones en la adopción de software contable acorde con su capacidad económica y administrativa.



| Automatización sistema contable.

Organizaciones actualizadas

Se actualizaron los registros y estados contables de 222 organizaciones, priorizando aquellas que buscaban acceder a financiamiento y fortalecer su gestión interna y competitividad.

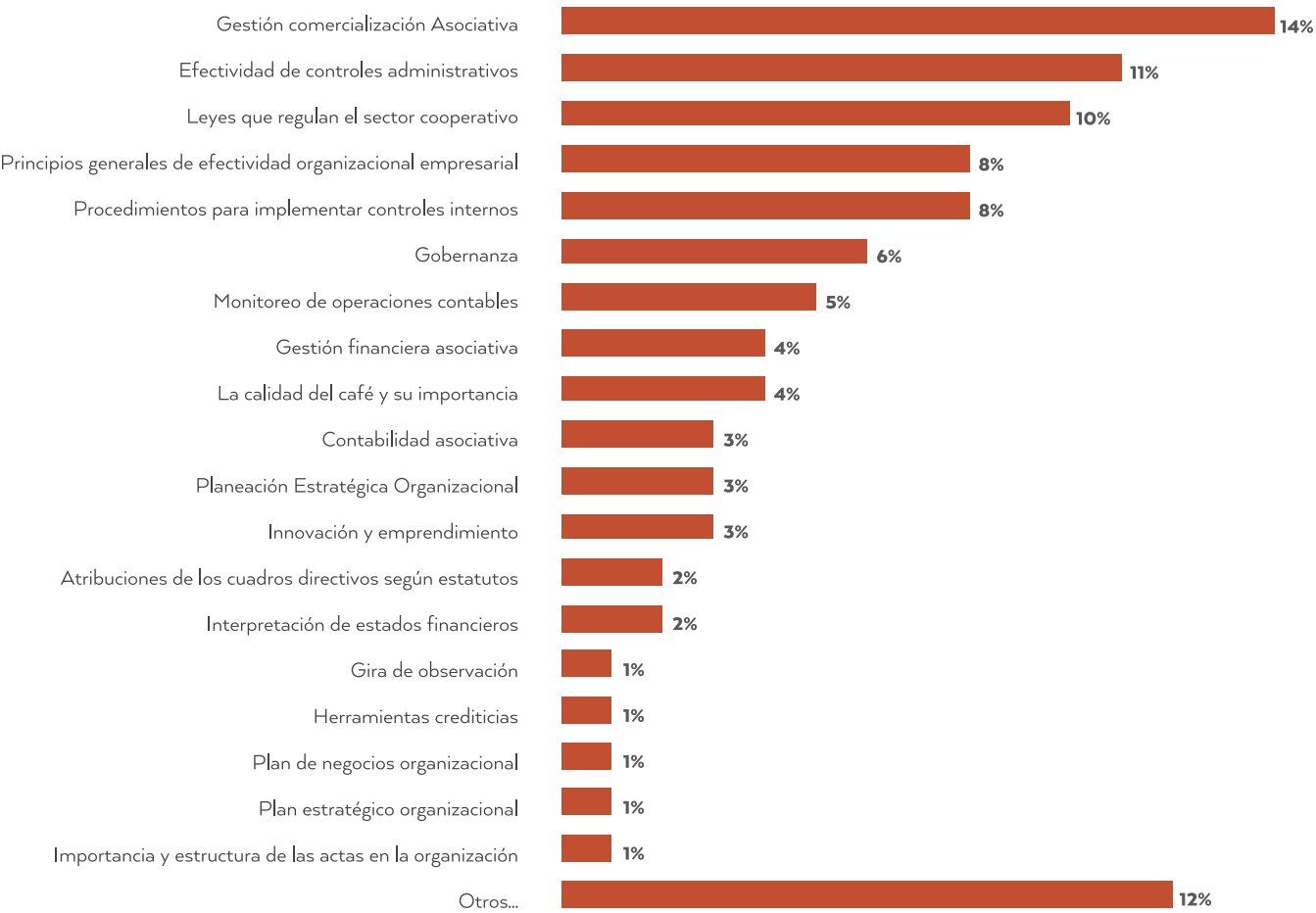
Fortalecimiento de competencias organizacionales

La unidad fortaleció las competencias estratégicas, operativas e innovadoras de las organizaciones cafetaleras. Las primeras se centraron en la planificación a corto, mediano y largo plazo; las operativas, en la administración eficiente, contabilidad y comercialización; y las innovadoras, en la adopción de nuevos procesos y tecnologías para adaptarse a los cambios del entorno empresarial asociativo.

Plan de capacitaciones FO (módulos impartidos 2024–2025)

Se implementó un plan de capacitación para fortalecer las competencias organizacionales, con módulos en gobernanza, planificación, finanzas, gestión de proyectos y comunicación institucional. Los contenidos se adaptaron a los diagnósticos y se evaluaron mediante ejercicios prácticos y planes de acción.

EVENTOS DE CAPACITACIÓN EN FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL



Sostenibilidad económica y social

Se impulsó la sostenibilidad económica y social de las organizaciones, promoviendo su crecimiento a largo plazo y la participación activa de los miembros como inversionistas en las actividades comerciales y financieras.

Estrategias de crecimiento de capital institucional en organizaciones de productores

Se promovieron estrategias para fortalecer el capital institucional mediante mecanismos de autofinanciamiento, fondos rotatorios y capitalización de utilidades. Estas acciones incrementaron la inversión colectiva y redujeron la dependencia de financiamiento externo.

Alianzas estratégicas de gestión financiera asociativa

Se establecieron alianzas con entidades financieras y organizaciones técnicas para mejorar el acceso a crédito y servicios financieros. La unidad apoyó la elaboración de expedientes para el fideicomiso “Apoyo financiero para los productores del sector cafetalero guatemalteco”, así como estudios de factibilidad, garantías colectivas y capacitaciones en gestión de préstamos y mitigación de riesgos.

Metodología de inversiones y empoderamiento empresarial

Para impulsar la inversión colectiva, se implementó una metodología que convierte a los productores en inversionistas de sus propios proyectos. Gracias a ello, se desarrollan iniciativas como centros de acopio, tostaderías, cajas rurales, agencias y adquisición de equipo agrícola.

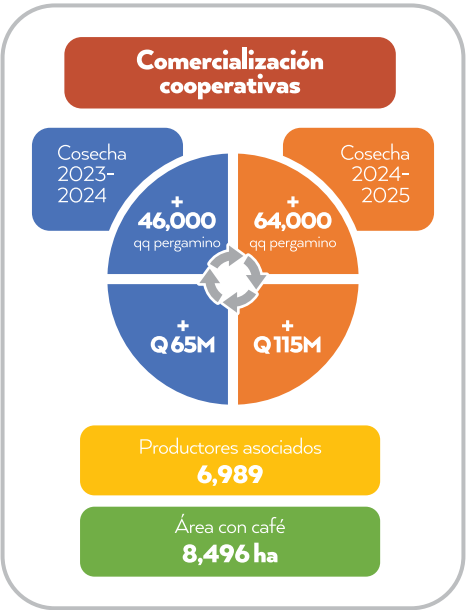


I Crecimiento de capital Institucional.



I Gestión Financiera Asociativa.

COMERCIALIZACIÓN ASOCIATIVA 2024-2025



Alcances de la comercialización asociativa

Se promovieron estrategias de comercialización asociativa que fortalecieron la relación con compradores y mejoraron las condiciones de negociación, priorizando calidad, volumen y cumplimiento de acuerdos. Entre las acciones destacaron la consolidación de marcas colectivas y la participación en ferias, ruedas de negocio y competencias de café.

Gestión asociativa de proyectos y financiamiento

El departamento apoyó la formulación de proyectos técnicos y financieros para aumentar la producción, mejorar la calidad y ampliar la infraestructura de servicios. Se gestionaron expedientes y fondos con socios estratégicos, alcanzando una inversión estimada de Q12 millones.



Preparación de terreno para construcción de centro de acopio.



LABORATORIO DE ANÁLISIS DE SUELOS, PLANTAS Y AGUAS - ANALAB

Diagnósticos biomoleculares al servicio de la caficultura

Caracterización de variedades de café

El laboratorio de suelo, plantas y aguas -Analab- de Anacafé inició el proceso de caracterización genética de variedades de café arábica con el propósito de ofrecer un servicio especializado que garantice la trazabilidad y pureza del material vegetal utilizado por los productores. Para ello, se realizaron muestreos en distintas regiones del país, seleccionando aquellas unidades productivas que contaban con certeza sobre el origen genético de sus materiales, desde la recolección de semilla hasta la compra de almácigos, asegurando así la confiabilidad de las primeras lecturas de variedades.

El respaldo técnico de dos laboratorios internacionales, ubicados en Suecia y Francia, permitió validar los resultados y descartar materiales con mezcla genética.

Durante el último periodo, la creación del panel de controles genéticos, que establece un patrón específico y único por variedad de café, fortaleció la capacidad de ofrecer un servicio confiable, preciso y eficiente. La incorporación de equipos de última generación, como el secuenciador Sqstudio, ha contribuido a garantizar resultados de alta calidad.

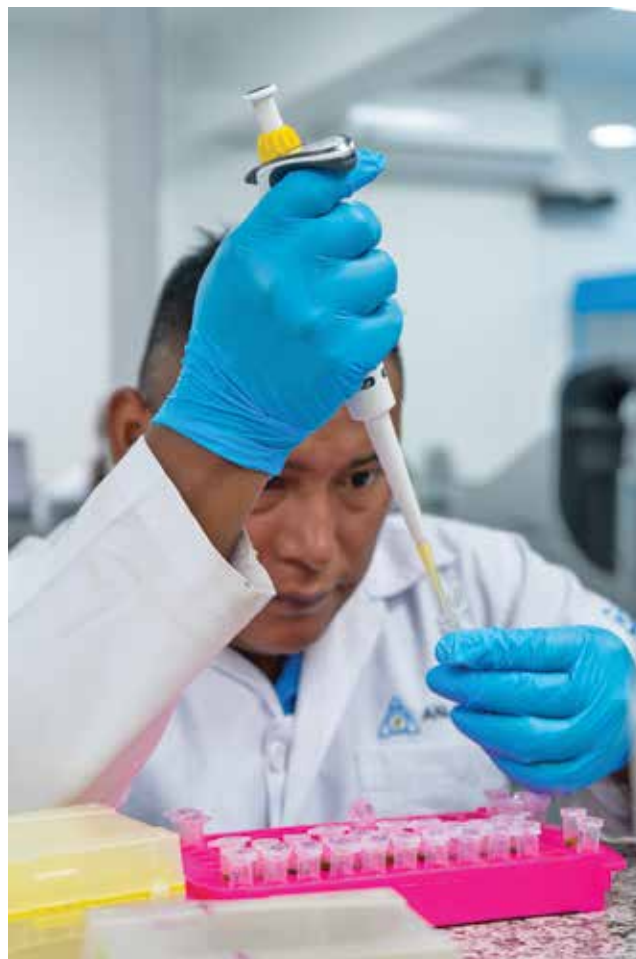
Actualmente, el laboratorio Analab cuenta con la capacidad de diagnosticar la pureza genética de más de diez variedades, entre ellas Anacafé 14, Geisha, Bourbon, Marsellesa, Catuai, Caturra y Costa Rica 95, entre otras, consolidándose como un referente técnico en la región.

Detección de enfermedades (HLB)

Desde 2024, Analab implementa la detección del Huanglongbing (HLB), la enfermedad más destructiva de los cítricos, mediante técnicas de biología molecular (PCR), ofreciendo una herramienta rápida y confiable para el diagnóstico. El proceso comprende la recolección y limpieza de hojas enfermas, la extracción de ADN y la amplificación mediante PCR con primers específicos, confirmando la presencia o ausencia de la bacteria. Con esta innovación, Analab amplía sus capacidades en diagnósticos moleculares y continúa fortaleciendo sus servicios orientados al sector agroindustrial y cafetalero.

Caracterización de genes de resistencia a roya

La detección de genes de resistencia a la roya del café (*Hemileia vastatrix*) constituye una herramienta esencial en los programas de mejoramiento genético de *Coffea arábica*. En Analab se analizan genes como SH3, QTL-LG2 y QTL-LG5, cuya presencia determina el nivel de resistencia, tolerancia o susceptibilidad de los materiales evaluados. Esta labor fortalece el desarrollo de variedades más resilientes y contribuye al avance científico en la protección del cultivo de café.



Entrenamiento del personal para el desarrollo de los servicios para el productor

Capacitación en metodologías de análisis de suelos en IAC

En noviembre de 2024, especialistas de Analab participaron en una pasantía técnica en el Instituto Agronómico de Campinas (IAC), en São Paulo, Brasil, con el objetivo de fortalecer las competencias técnicas y actualizar las metodologías analíticas aplicadas en el laboratorio. Durante la visita se revisaron los métodos de resinas, DTPA y pH en cloruro de calcio, así como los procesos de lectura en ICP para la determinación de nutrientes esenciales. Gracias a esta actualización, Analab mantiene su alineación con estándares internacionales y se consolida como el único laboratorio en Centroamérica que implementa esta metodología, generando interés y demanda regional por sus servicios.



Visita IAC con el Dr. Heitor Cantarella Autor Resinas Intercambio, Investigador Científico.

Capacitación en YSI para muestreo de agua residual

En septiembre de 2025 se hizo una visita técnica a la fábrica de equipos YSI de Xylem, ubicada en Yellow Springs, Ohio, Estados Unidos. El equipo de Analab, conformado por César González y Gelver Larios, participó en una capacitación especializada sobre el uso de auto muestreadores de agua.

Durante la formación se abordaron aspectos clave como el funcionamiento del equipo, su mantenimiento, cuidados y los procedimientos de calibración para la obtención de muestras compuestas y simples.

Con esta actualización técnica, Anacafé fortalece sus capacidades para la ejecución de muestreos compuestos en aguas residuales y la prestación de servicios especializados a la industria y el sector café para cumplir con la legislación ambiental.



Visita a NIST Recorrido al Laboratorio Ciencias Químicas Avanzadas.

Visita al National Institute of Standards and Technology (NIST)

Como parte de la gira de trabajo realizada en septiembre, se visitó el National Institute of Standards and Technology (NIST), agencia del Departamento de Comercio de los Estados Unidos dedicada a promover la innovación y la competitividad mediante el desarrollo de ciencia de la medición, estándares y tecnología.

Durante el recorrido por el Laboratorio de Ciencias Químicas Avanzadas se conocieron las tecnologías utilizadas para la asignación de valores en parámetros y mediciones aplicables a laboratorios de suelos, aguas y análisis foliar, similares a los desarrollados en Anacafé.

Anacafé ha utilizado históricamente los estándares del NIST en sus mediciones para diversas matrices, por lo que esta visita representó una experiencia altamente valiosa y alineada con el fortalecimiento de la calidad analítica institucional.

Actualización tecnológica al servicio de la caficultura

Equipo productor de agua tipo I

El laboratorio Analab incorporó un nuevo sistema de producción de agua ultrapura Tipo I y Tipo II de la marca Innova. Esta adquisición permite generar internamente el agua requerida para los diferentes procesos analíticos, eliminando la dependencia de proveedores comerciales.

Con esta implementación, se fortalecen los análisis en todas las matrices atendidas por el laboratorio, garantizando mayor control, calidad y trazabilidad en los resultados.

Implementación de sistemas de gestión de calidad

Auditoría para acreditación bajo la norma ISO 17034:2016 “Requisitos para la competencia de productores de materiales de referencia”

Analab avanza en el proceso de acreditación bajo la norma ISO 17034:2016, con el propósito de obtener reconocimiento internacional por la calidad, trazabilidad y confiabilidad de sus materiales de referencia. En junio se realizó una auditoría interna con el apoyo del especialista Adrián Reyes, y en octubre está prevista la auditoría externa por parte de la ANSI National Accreditation Board (ANAB). Esta acreditación fortalecerá la competitividad

del laboratorio y su papel como proveedor confiable de materiales de referencia para laboratorios acreditados bajo la norma ISO 17025, contribuyendo al aseguramiento de la calidad en sus métodos de ensayo.

Alcances acreditados bajo la norma ISO 17025:2017 “Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración”

Analab posee un sistema de gestión implementado y acreditado bajo la norma ISO 17025:2017 ante el ente ANAB (ANSI National Accreditation Board), el cual es uno de los organismos de acreditación más grandes y reconocidos a nivel mundial, con sede en los Estados Unidos de América.

En octubre del 2024, se llevó a cabo una auditoría externa por parte de ANAB, evaluando cada uno de los requisitos de la norma y otorgando la acreditación número ANAB AT-3337. Los ensayos acreditados son: metales en aguas, turbidez en agua, pH en agua, microbiología en agua, pH en suelo, macronutrientes en suelo por el método Mehlich 3, NPK en fertilizantes, nitrógeno foliar y abonos orgánicos.

Esto demuestra que Analab cumple con los estándares internacionales de competencia técnica, imparcialidad y calidad requeridos por Estados Unidos. También brinda a los clientes nacionales e internacionales confianza y credibilidad en los resultados emitidos por el laboratorio. Con esta acreditación, Analab se posicionó como el primer laboratorio agrícola de la región latinoamericana, reconocido con esta acreditación internacional.



Presencia institucional en ferias y jornadas técnicas

Durante 2025, Analab participó activamente en diversas actividades técnicas y de divulgación, incluyendo 15 días de campo desarrollados en las regiones I a VII del país, así como en eventos especializados como CAFEX, el II Congreso de Limón, el Congreso de Aguacate, el Congreso de Recursos Hídricos y ATAGUA, entre otros. La participación en estos espacios tuvo como propósito promover los servicios que ofrece el laboratorio a productores afiliados, no afiliados y otros sectores, abarcando análisis de fertilidad, plagas, enfermedades, aguas, abonos, fertilizantes, microbiología de suelos y biología molecular, contribuyendo así al fortalecimiento técnico de la caficultura y de otras cadenas agroproductivas del país.



LABORATORIO DE CATACIÓN

Comportamiento de calidad cosecha 2024-2025

El Laboratorio de Análisis Sensorial de Anacafé – Catación, reafirma su compromiso de ofrecer servicios de control de calidad que fortalezcan el valor del productor guatemalteco, permitiendo un seguimiento constante de la excelencia en su café.

Anacafé, en su misión de mejora continua, garantiza la emisión de resultados confiables respaldados por un equipo de catadores certificados Q Grader, quienes aplican su conocimiento y experiencia técnica en cada evaluación realizada.

Durante la cosecha 2024-2025, el Laboratorio de Catación procesó un total de 5,650 evaluaciones, distribuidas en 13 categorías diferentes. Entre los rubros más relevantes se encuentran Guatemalan Coffees, Productores, Monitoreo de Calidad, Puerto Santo Tomás y Clientes. Estos cinco rubros concentraron el 74.4% de todas las actividades ejecutadas por el laboratorio, destacando la atención prioritaria en procesos de calidad, trazabilidad y servicio al gremio caficultor.

Dentro de los servicios prestados, técnico y perfil fue el rubro con mayor demanda, representando el 39% del total de evaluaciones, equivalente a 2,216 dictámenes. El Monitoreo de Puertos se situó como la segunda actividad más relevante, con 1,350 dictámenes emitidos, mientras que el Análisis Tostado/Molido contribuyó con 558 evaluaciones, representando el 9.9% del total. En comparación con la cosecha anterior, se observa un incremento en la actividad general, reflejando la consolidación del laboratorio como un referente en control de calidad y análisis sensorial dentro del sector cafetalero guatemalteco.

Distribución de tipo de análisis requeridos por el cliente

Los datos del periodo reflejan que el laboratorio mantiene una participación integral en la evaluación de la calidad del café, concentrándose en áreas estratégicas para la cadena de valor, como la preparación de muestras, el análisis técnico y el monitoreo de puertos clave de exportación. Se observa un aumento significativo en la demanda de sus servicios, consolidando su posición como un actor esencial dentro del sector cafetalero guatemalteco, mientras asegura la confiabilidad y los altos estándares de calidad en todos sus procesos de evaluación.

Distribución de tipo de análisis requeridos por el cliente													
Rubro	Actividad del agua	Análisis técnico	Análisis Tostado /Molido	Granulometría	Monitoreo de puertos	Pérdida de masa	Perfil robusta	Perfil SCAA	Preparación de muestras	Técnico y Perfil	Trillado	Tueste de muestras	Total General
Acceso a mercados	0	1	0	0	0	0	3	92	73	147	8	0	324
Aseguramiento de calidad	64	52	138	0	0	6	0	0	0	3	0	0	263
Clientes	0	40	7	0	0	0	2	14	37	150	172	18	440
Exportador	9	43	6	0	0	0	0	6	2	35	23	1	125
Finca Las Flores	0	3	0	0	0	0	2	0	0	3	0	0	8
Guatemalan Coffees	2	194	0	0	0	0	148	10	0	942	0	0	1,296
Investigadores	0	0	0	41	0	0	4	0	0	41	13	0	99
Monitoreo de calidad	0	76	0	0	0	0	76	0	0	386	0	0	538
Presidencia	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	45
Productor	16	149	7	0	0	1	6	91	128	426	123	38	985
Proyectos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
Puerto Quetzal	0	0	0	0	350	0	0	0	0	0	0	0	350
Puerto Santo Tomás de Castilla	0	0	0	0	1,000	0	0	0	0	0	0	0	1,000
YARA Clientes	0	4	0	0	0	0	0	76	0	12	0	0	88
YARA Productores	0	0	0	0	0	0	0	18	0	68	0	0	86
Total General	91	558	158	41	1,350	7	241	352	240	2,216	339	57	5,650

Comportamiento nacional de la calidad de la cosecha 2024-2025

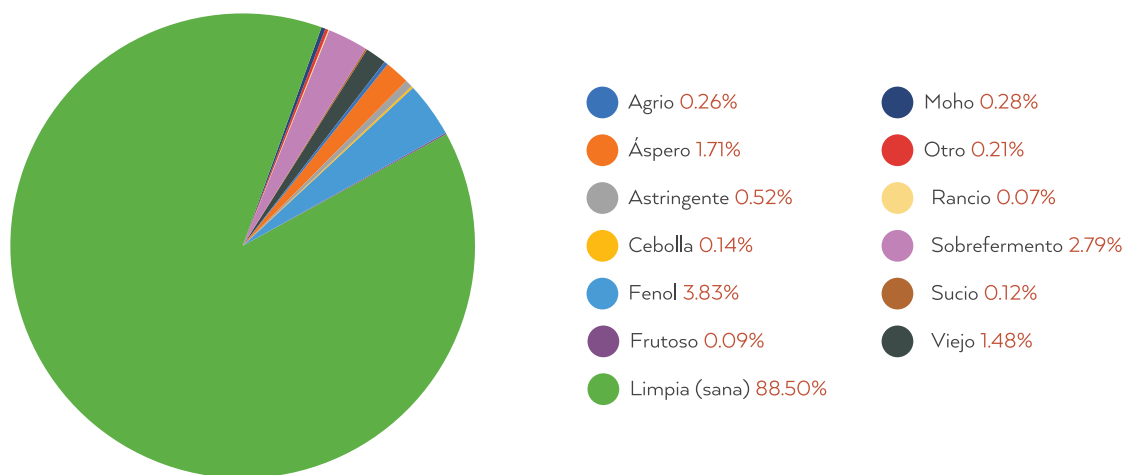
El análisis de las características de los cafés evaluados durante el periodo revela un predominio de muestras limpias y sanas, representando el 88.50% del total, lo que refleja un manejo cuidadoso en el proceso de producción y almacenamiento, así como el compromiso de los productores con la calidad del grano guatemalteco.

Entre las características defectuosas, los defectos más frecuentes fueron fenol (3.83%) y sobrefermento (2.79%), seguidos de áspero (1.71%) y viejo (1.48%), mientras que otros defectos como moho, agrio, astringente, cebolla, rancio y sucio presentaron incidencias menores, todos por debajo del 0.3%.

Este registro indica que, aunque la mayoría del café cumple con los estándares de calidad, existen áreas de oportunidad para mejorar ciertos aspectos sensoriales específicos y minimizar defectos menores en la cosecha.

Los resultados obtenidos confirman que el laboratorio mantiene un control riguroso sobre la calidad de las muestras, lo que permite a los productores guatemaltecos identificar fortalezas y oportunidades en sus procesos, asegurando que la oferta de café cumpla con los parámetros nacionales e internacionales de excelencia.

COMPORTAMIENTO NACIONAL DE LA CALIDAD DE LA COSECHA 24 - 25

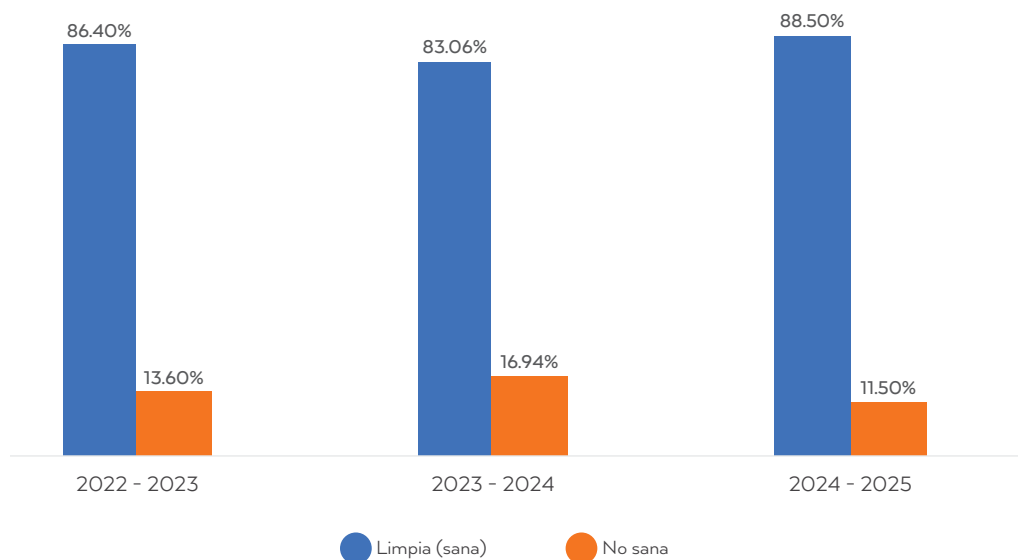


Comparación nacional de la calidad de la cosecha 2024-2025

Para la cosecha 2024 - 2025 se puede observar al cierre del ejercicio un porcentual de tazas limpias del 88.50% y en tazas no sanas del 11.50%, mostrando un incremento de 5.44% en la proporción de tazas limpias respecto a la cosecha anterior (2023 - 2024), que registró un 83.06%. Este resultado evidencia una mejora significativa en la calidad de la cosecha, reflejando un manejo más adecuado en las fases de cultivo, cosecha y secado del grano de café en las diferentes regiones del país.

Entre las características detectadas en las tazas no sanas, los defectos más recurrentes fueron fenol (3.83%), sobrefermento (2.79%), áspero (1.71%) y viejo (1.48%), mientras que otros defectos como agrio, astringente, cebolla, moho, sucio y rancio presentaron incidencias menores, todos por debajo del 0.3%. Estos resultados confirman que, aunque la mayoría de las tazas cumplen con los estándares de calidad, aún existen oportunidades de mejora para reducir la incidencia de defectos menores y mantener la excelencia del café guatemalteco.

COMPARACIÓN NACIONAL CALIDAD DE LA COSECHA 2023 - 2024

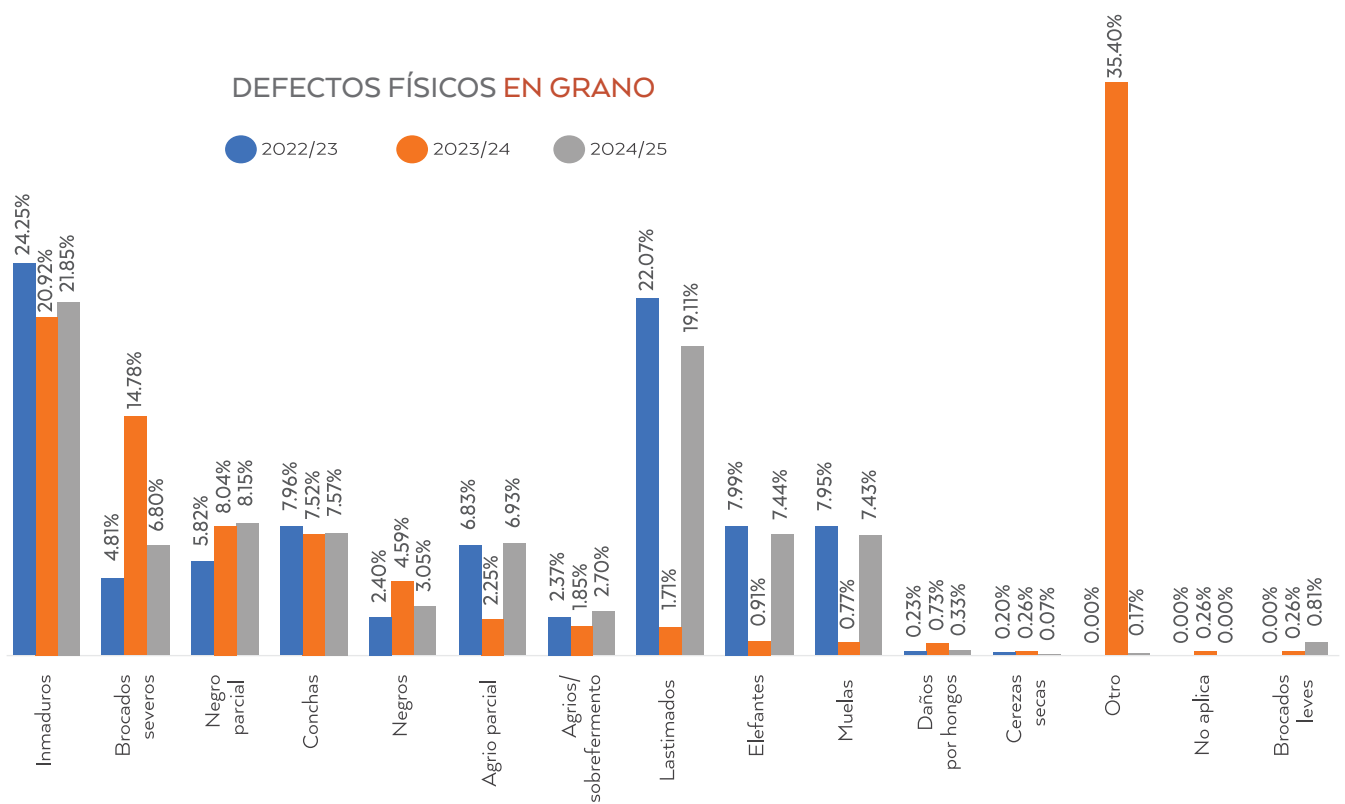


Comparativo porcentual de la identificación de defectos físicos

En el comparativo de defectos físicos del café para la cosecha 2024–2025, se puede observar que los granos inmaduros se mantienen como el defecto predominante, representando el 21.85%, mostrando una ligera recuperación respecto al periodo anterior (20.92%). Los brocados severos descendieron a 6.80%, mientras que los defectos negro parcial (8.15%), conchas (7.57%) y negros (3.05%) mantienen una participación relativamente estable en comparación con las cosechas previas.

Otros defectos destacados incluyen lastimados (19.11%), elefantes (7.44%) y muelas (7.43%), reflejando que, aunque se han implementado mejoras en los procesos de recolección y manejo postcosecha, todavía existen áreas críticas que requieren atención. Por otro lado, rubros como daños por hongos, cerezas secas y brocados leves permanecen por debajo del 1%, indicando un control efectivo en estos aspectos.

Estos resultados evidencian que los productores guatemaltecos continúan trabajando en la optimización de sus prácticas agrícolas y de procesamiento, apoyados por capacitaciones técnicas y monitoreos constantes. La reducción en ciertos defectos y la estabilidad en otros reflejan un esfuerzo sostenido por mantener altos estándares de calidad, asegurando que el café guatemalteco conserve su competitividad y reputación en los mercados nacionales e internacionales.



Comportamiento de la calidad en el secamiento

En la cosecha 2024-2025, el comportamiento del secamiento del café refleja que la categoría dispareja representó el 49.71%, evidenciando que casi la mitad de las muestras presentaron diferencias en el nivel de secado. La categoría pareja alcanzó el 16.66%, mientras que el Sobreseco se ubicó en 27.28% y el húmedo en 6.35%.

Estos resultados indican que, aunque se han aplicado mejoras en los procesos de secado, persisten desafíos en la uniformidad de esta fase crítica. El porcentaje relativamente alto de secamiento disparejo sugiere la necesidad de continuar optimizando las prácticas de manejo en patios y camas de secado, control de temperatura y volteo de granos, con el objetivo de mejorar la calidad final del café y asegurar un producto consistente y competitivo en los mercados nacionales e internacionales.

Comparación intercosechas sobre calidad del secamiento

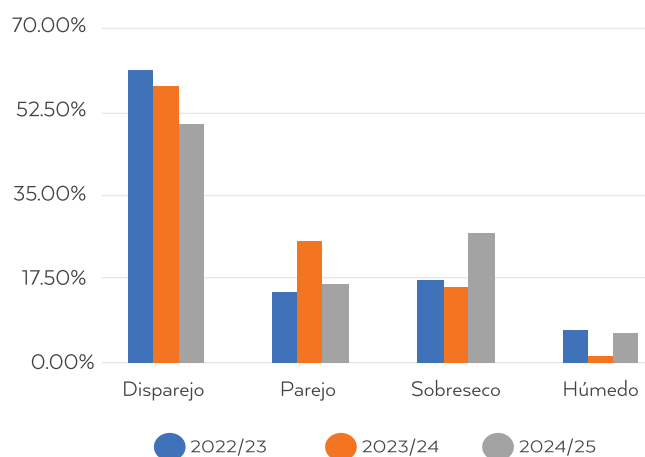
El comparativo de la calidad del secamiento entre las cosechas 2022-2023, 2023-2024 y 2024-2025 muestra tendencias claras en el manejo postcosecha.

La categoría dispareja disminuyó progresivamente de un 60.87% en 2022-2023 a un 49.71% en 2024-2025, reflejando una mejora en la uniformidad del secado. Por otro lado, el secado pareja incrementó significativamente en 2023-2024 (25.40%) respecto a 2022-2023 (14.78%), pero descendió a un 16.66% en 2024-2025, evidenciando cierta variabilidad en la consistencia de esta cosecha.

El secado sobreseco aumentó de 15.72% en 2023-2024 a 27.28% en 2024-2025, indicando que un porcentaje mayor de granos alcanzó niveles de secado superiores a los deseados. Finalmente, la categoría húmedo se mantiene baja, aunque presenta un incremento respecto a la cosecha anterior, pasando de 1.46% a 6.35%.

En conclusión, los datos reflejan avances en la reducción del secamiento disparejo, aunque también señalan un aumento en los granos sobresecos y una ligera disminución en la uniformidad del secado. Estos resultados subrayan la necesidad de reforzar los mecanismos de control para mantener la calidad del café durante esta etapa del proceso.

COMPARATIVO SECAMIENTO 2022 - 2025



Comportamiento de humedad del grano cosecha 2024-2025

El rango adecuado de humedad del grano de café se sitúa entre 10% y 12%, asegurando la conservación de sus características sensoriales y evitando la proliferación de microorganismos que puedan afectar la calidad tanto en grano como en taza. Durante la cosecha 2024-2025, se registró un comportamiento positivo en todas las regiones del país, aunque con algunas diferencias que reflejan las condiciones locales y el manejo del secamiento.

Comportamiento de la calidad cosecha 2024-2025 por región

Región I

La humedad promedio del grano fue de 11.33%, indicando un manejo eficiente en el secado. La mayoría de las muestras se ubicaron dentro del rango recomendado, lo que garantiza la estabilidad del grano y la calidad sensorial del café producido en esta región.

Región II

Con un promedio de 11.14%, las muestras de esta región también cumplen con los estándares óptimos de humedad. Este resultado evidencia un control adecuado durante el secado y una buena práctica en la manipulación del grano, contribuyendo a la conservación de su perfil aromático y sensorial.

Región III

La humedad promedio fue de 10.99%, manteniéndose dentro del rango recomendado. Esto refleja que, a pesar de posibles variaciones climáticas, el manejo del secado fue suficiente para preservar la calidad de los granos.

Región IV

Con un promedio de 11.01%, la mayoría de las muestras se encontraron dentro del rango óptimo, demostrando que las prácticas de secado en esta región aseguran un café con buena estabilidad y bajo riesgo de deterioro.

Región V

La humedad media alcanzó 10.61%, ligeramente menor que en otras regiones, pero aun dentro de los niveles recomendados. Esto sugiere que, aunque el secado fue efectivo, se podrían implementar ajustes para mantener una uniformidad aún mayor en todos los lotes.

Región VI

La media de humedad fue de 10.95%, reflejando un adecuado control en las fases de secado y almacenamiento, con granos que cumplen con los parámetros de calidad requeridos para la exportación y consumo local.

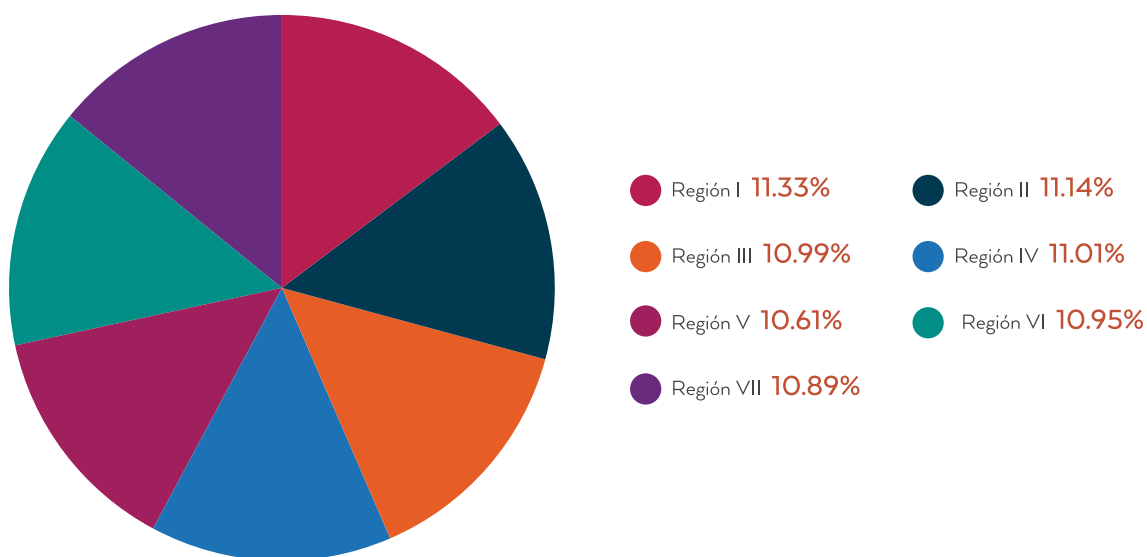
Región VII

Con un promedio de 10.89%, la región muestra un buen manejo de la humedad, asegurando que la mayoría de los granos se mantengan dentro del rango recomendado, preservando sus características físicas y sensoriales.

Total Nacional

La media general de humedad del grano para la cosecha 2024-2025 fue de 10.99%, indicando que, en términos generales, el manejo del secamiento en todas las regiones del país fue efectivo. Este control adecuado de la humedad contribuye a la conservación de la calidad del café guatemalteco, garantizando un producto estable y competitivo en los mercados nacionales e internacionales.

HUMEDAD POR REGIÓN



REGIÓN I
San Marcos,
Quetzaltenango

Secamiento	Estructura
Disparejo	58,55%
Sobre seco	20,08%
Húmedo	11,43%
Parejo	9,94%

Taza	Estructura %
Agrio	0,14%
Áspero	2,60%
Astringente	1,16%
Fenol	1,59%
Frutoso	0,14%
Limpia (sana)	89,88%
Moho	0,72%
Sobrefermento	1,45%
Sucio	0,29%
Viejo	2,02%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	5,82%
Agrios/sobrefermento	2,38%
Brocados leves	13,21%
Brocados severos	10,52%
Cáscara / pulpa seca	0,04%
Cerezas secas	0,07%
Conchas	4,35%
Daños por hongos	0,67%
Elefantes	4,17%
Flotadores	0,04%
Inmaduros	23,69%
Lastimados	21,77%
Muelas	4,17%
Negro parcial	5,75%
Negros	3,29%
Otros	0,07%

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

Secamiento	Estructura
Disparejo	54,97%
Sobre seco	22,24%
Húmedo	7,13%
Parejo	15,66%

Taza	Estructura %
Agrio	0,57%
Áspero	2,10%
Astringente	0,57%
Fenol	2,29%
Limpia (sana)	87,19%
Otro	0,38%
Moho	0.00%
Sobrefermento	4,40%
Viejo	1,72%
Cebolla	0,76%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	7,29%
Agrios/sobrefermento	2,68%
Brocados leves	10,64%
Brocados severos	8,45%
Cerezas secas	0,04%
Conchas	6,44%
Daños por hongos	0,72%
Elefantes	6,30%
Flotadores	0,04%
Inmaduro	22,84%
Lastimados	19,22%
Muelas	6,26%
Negro parcial	5,50%
Negros	3,44%
Pergaminos	0,04%
Otros	0,09%

REGIÓN III
Guatemala, Chimaltenango,
El Progreso, Escuintla,
Sacatépequez

Secamiento	Estructura
Disparejo	44,98%
Sobre seco	24,98%
Húmedo	6,54%
Parejo	23,50%

Taza	Estructura %
Agrio	0,67%
Áspero	1,35%
Astringente	0,56%
Fenol	0,56%
Limpia (sana)	92,58%
Otro	0,00%
Moho	0,11%
Sobrefermento	1,80%
Viejo	2,02%
Frutoso	0,34%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	7,19%
Agrios/sobrefermento	2,25%
Brocados leves	5,63%
Brocados severos	4,31%
Cáscara / pulpa seca	0,03%
Cerezas secas	0,16%
Conchas	9,59%
Daños por hongos	0,05%
Elefantes	9,35%
Flotadores	0,05%
Inmaduros	22,51%
Lastimados	19,15%
Muelas	9,25%
Negro parcial	7,98%
Negros	2,43%
Pergaminos	0,08%

REGIÓN IV
Jutiapa, Santa Rosa,
Jalapa

Secamiento	Estructura
Disparejo	45,36%
Sobre seco	24,97%
Húmedo	7,60%
Parejo	22,07%

Taza	Estructura %
Agrio	0,18%
Áspero	2,28%
Astringente	0,70%
Fenol	1,40%
Limpia (sana)	87,74%
Otro	0,18%
Rancio	0,35%
Sobrefermento	4,90%
Sucio	0,35%
Viejo	1,93%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	9,01%
Agrios/sobrefermento	4,38%
Brocados leves	8,39%
Brocados severos	6,93%
Cáscara / pulpa seca	0,13%
Cerezas secas	0,04%
Conchas	5,76%
Daños por hongos	0,25%
Elefantes	5,80%
Flotadores	0,04%
Inmaduros	22,61%
Lastimados	17,44%
Muelas	5,80%
Negro parcial	8,64%
Negros	4,76%
Otros	0,04%

REGIÓN V
Huehuetenango, Quiché

Secamiento	Estructura
Disparejo	46,56%
Sobre seco	31,01%
Húmedo	3,70%
Parejo	18,73%

Taza	Estructura %
Áspero	0,81%
Fenol	2,26%
Astringente	0,00%
Fenol	0,00%
Limpia (sana)	96,77%
Otro	0,00%
Rancio	0,00%
Sobrefermento	0,16%
Sucio	0,00%
Viejo	0,00%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	6,25%
Agrios/sobrefermento	1,05%
Brocados leves	4,76%
Brocados severos	3,60%
Cáscara / pulpa seca	0,04%
Conchas	10,14%
Daños por hongos	0,04%
Elefantes	10,03%
Flotadores	0,04%
Inmaduros	22,24%
Lastimados	20,28%
Muelas	10,03%
Negro parcial	9,99%
Negros	1,49%
Pergaminos	0,04%
Otros	0,00%

REGIÓN VI
Alta y Baja Verapaz,
El Estor, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	48,27%
Sobre seco	36,96%
Húmedo	3,30%
Parejo	11,47%

Taza	Estructura %
Áspero	0,93%
Astringente	0,27%
Cebolla	0,13%
Fenol	10,95%
Limpia (sana)	80,77%
Moho	0,67%
Rancio	0,27%
Sobrefermento	5,07%
Sucio	0,13%
Viejo	0,80%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	6,76%
Agrios/sobrefermento	3,56%
Brocados leves	9,26%
Brocados severos	7,86%
Cáscara / pulpa seca	0,05%
Cerezas secas	0,05%
Conchas	8,07%
Daños por hongos	0,31%
Elefantes	7,92%
Inmaduro	18,82%
Lastimados	17,48%
Muelas	7,99%
Negro parcial	8,69%
Negros	3,09%
Pergaminos	0,03%
Otros	0,05%

REGIÓN VII Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal

Secamiento	Estructura
Disparejo	55,14%
Sobre seco	28,66%
Húmedo	6,54%
Parejo	9,66%

Taza	Estructura %
Áspero	3,23%
Astringente	0%
Cebolla	0,46%
Fenol	14,29%
Limpia (sana)	75,58%
Moho	0,92%
Otro	1,84%
Sobrefermento	1,38%
Viejo	2,30%
Sucio	0,00%

Granos defectuosos	Estructura
Agrio parcial	5,92%
Agrios/sobrefermento	2,47%
Brocados leves	7,11%
Brocados severos	6,32%
Cerezas secas	0,10%
Conchas	7,01%
Daños por hongos	0,69%
Elefantes	7,01%
Inmaduros	20,73%
Lastimados	18,26%
Muelas	7,01%
Negro parcial	13,13%
Negros	3,75%
Flotadores	0,00%
Pergaminos	0,00%
Otros	0,49%

Servicios al productor

El Laboratorio de Catación de Anacafé mantiene un compromiso permanente con los productores guatemaltecos, brindando servicios orientados a garantizar la calidad del café desde la finca hasta los mercados nacionales e internacionales. Durante la cosecha 2024-2025, estos servicios se centraron en la evaluación de la calidad en taza, la identificación de defectos físicos, el control del secamiento y el monitoreo de la humedad del grano, permitiendo a los productores tomar decisiones fundamentadas para mejorar sus prácticas de producción y postcosecha.

En conjunto, los servicios al productor ofrecidos por el laboratorio proporcionan información técnica y confiable, fortaleciendo la capacidad de los caficultores para producir granos de alta calidad, mejorar sus rendimientos y cumplir con los estándares requeridos por los mercados internacionales. La retroalimentación constante sobre calidad, defectos, secado y humedad constituye una herramienta estratégica que contribuye a la competitividad y sostenibilidad del café guatemalteco.

Actividad de agua

Durante la cosecha 2024-2025, el Laboratorio de Anacafé realizó 91 mediciones de actividad de agua (Aw) en granos de café, un parámetro clave para garantizar la conservación, estabilidad y calidad del producto durante el almacenamiento y transporte. Este análisis permite a los productores conocer con precisión los niveles de humedad libre en sus granos, prevenir la proliferación de microorganismos y mantener las características sensoriales del café, contribuyendo así a preservar su calidad y vida útil.

Muestras patrón

El Laboratorio de Anacafé avanza en el proceso de acreditación del servicio de muestras patrón bajo la norma ISO 17025, siguiendo el procedimiento de la ISO 6673:2003 para la determinación de humedad por pérdida de masa a 105 °C. Este proceso busca garantizar la precisión y confiabilidad de las mediciones de humedad utilizadas para la calibración de medidores, fortaleciendo la calidad de los análisis realizados en campo y laboratorio. La acreditación permitirá otorgar respaldo técnico y reconocimiento internacional a este servicio, asegurando que los productores cuenten con herramientas confiables para mantener la humedad de sus granos en rangos óptimos y preservar la calidad del café durante el secado, almacenamiento y transporte.



| Muestra patrón.



| Tueste de muestras.

Preparación de muestras para oferta de exportación

En el último periódico, el Laboratorio de Catación de Anacafé procesó 240 dictámenes en el rubro de preparación de muestras para exportación, consolidándose como uno de los servicios más relevantes para productores y clientes. De este total, 128 dictámenes correspondieron a productores, 73 al rubro de acceso a mercados y 37 a clientes. Este servicio, que garantiza muestras representativas y homogéneas mediante procesos estandarizados de selección, limpieza, molienda y tueste, asegura resultados precisos en los análisis sensoriales, físicos y químicos. Su aplicación fortalece la trazabilidad, la toma de decisiones técnicas y la competitividad del café guatemalteco en los mercados nacionales e internacionales.

Tueste de muestras

Durante la cosecha 2024-2025, el Laboratorio de Catación de Anacafé brindó el servicio de tueste de muestras, procesando un total de 57 dictámenes, de los cuales 38 correspondieron a productores, 18 a clientes y 1 a exportadores. Este servicio garantiza que los granos sean evaluados bajo condiciones estandarizadas, permitiendo obtener resultados confiables sobre el perfil de taza, defectos sensoriales y características aromáticas. Con ello, se fortalece la trazabilidad y la toma de decisiones técnicas orientadas a mejorar la calidad del café y su competitividad en los mercados nacionales e internacionales.



| Curso SCA – CVA Q Grader.



| Curso Futuro Catador.

Cursos internos y externos

El Laboratorio de Catación de Anacafé desarrolla cursos internos y externos orientados a fortalecer las competencias técnicas de productores y catadores, impulsando la profesionalización y mejora continua del sector cafetalero. En las regionales, los cursos internos están dirigidos a productores, quienes adquieren conocimientos teóricos y prácticos sobre manejo del café desde la cosecha hasta el postcosecha, buenas prácticas de cultivo, secado, selección de granos y control de calidad, contribuyendo así a mejorar la competitividad del café guatemalteco en los mercados nacionales e internacionales.

Paralelamente, se imparten programas especializados para catadores, entre ellos el SCA CVA for Cuppers y la certificación Q Grader, en sus modalidades de arábico y robusta. En 2025, Guatemala hizo historia al ser sede del primer curso piloto a nivel mundial del nuevo sistema de certificación SCA – Q Grader, desarrollado en alianza con la Specialty Coffee Association (SCA) y Anacafé. Estas iniciativas consolidan la excelencia técnica del laboratorio y fortalecen el capital humano del sector, garantizando la calidad, confiabilidad y reconocimiento internacional del café de Guatemala.

APOYO FINANCIERO PARA LOS PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETALERO GUATEMALTECO (FIDEICOMISO)

Anacafé, como miembro del Comité Técnico del Fideicomiso Apoyo financiero para los productores del sector cafetalero guatemalteco (2001-2051), brindó acompañamiento a los caficultores en la gestión de financiamiento y actuó como enlace técnico entre los productores, el MAGA (fideicomitente) y BANRURAL (fiduciario). Su labor garantizó que los recursos se destinaran a inversiones viables con impacto socioeconómico positivo.

Marco normativo y atribuciones

En su calidad de miembro del Comité Técnico del fideicomiso, Anacafé participó en la aprobación y actualización de políticas de crédito que mejoraron su operatividad y alinearon las metas del fondo con los objetivos institucionales. A través del Departamento de Fideicomisos, se brindó acompañamiento a los caficultores en la gestión de financiamiento con recursos del programa.

Participación en la mesa técnica y comité técnico

Anacafé participó activamente en las sesiones de la Mesa Técnica del fideicomiso, donde se discutieron y aprobaron modificaciones al reglamento de crédito que ampliaron la atención tanto a caficultores individuales como a organizaciones.

Cobertura y alcance del acompañamiento financiero en el fideicomiso

El acompañamiento brindado permitió canalizar, a través del fideicomiso, Q32.4 millones en financiamiento para la renovación de cafetales en nueve departamentos del país, beneficiando a productores de todos los tamaños e incorporando acciones del Programa de Rentabilidad Sustentable.

Acompañamiento técnico a los caficultores

Se aplicaron procedimientos estandarizados que garantizaron la debida diligencia en el uso de los recursos financieros.

Apoyo en la formulación de solicitudes y expedientes

Se brindó apoyo en la socialización de requisitos y en la elaboración o revisión de expedientes de crédito durante eventos nacionales y mesas de enlace, ofreciendo asesoría especializada para facilitar la gestión crediticia ante el banco fiduciario.

Elaboración de estudios de factibilidad y verificación en campo

Se apoyó la elaboración y revisión de planes de inversión y estudios de factibilidad requeridos por el banco fiduciario. Se actualizó y estandarizó el formato de estos estudios para incorporar los cambios derivados del reglamento de crédito del fideicomiso.

Seguimiento durante la vigencia del crédito

Se dio seguimiento a las gestiones de crédito mediante visitas y llamadas al banco para conocer el avance en análisis, resolución, legalización y desembolso de fondos. Tras el otorgamiento, se asesoró a los productores en cronogramas de pago, reestructuraciones y ampliaciones de plazo.



Participación en espacios de socialización.



Socialización de fideicomiso en mesas de enlace.



Acompañamiento en gestión crediticia.

Coordinación Interinstitucional

Actividades con fideicomitente (MAGA) y fiduciario (BANRURAL)

Anacafé mantuvo coordinación permanente con el MAGA y BANRURAL, como fideicomitente y fiduciario del fideicomiso, para asegurar que los recursos se destinaran a los fines establecidos y maximizar el impacto del crédito en el sector cafetalero. Esta comunicación se fortaleció mediante reuniones de trabajo y seguimiento continuo a través de diversos canales y plataformas.

Articulación para mejoras operativas y normativas del fideicomiso

Se propusieron y aprobaron modificaciones al reglamento de crédito y a la política de recuperación de cartera, mejorando la operatividad del fideicomiso y reactivando el financiamiento a organizaciones cafetaleras. Además, se gestionó el desembolso de Q13.3 millones de los Q20 millones que asignaron en el presupuesto nacional.

Incidencia técnica a favor de los productores

Anacafé aseguró el cumplimiento de los objetivos del fideicomiso mediante liderazgo técnico y coordinación con los sectores público y financiero. Todo el trabajo se orientó a mejorar la calidad de vida de los productores y garantizar el cumplimiento regulatorio del fondo.

Como resultado de la incidencia técnica, se consolidaron las siguientes acciones clave:

- Gestión para agilizar procesos administrativos y crediticios, fortaleciendo la eficiencia en la atención a solicitudes de financiamiento.
- Coordinación con las agencias del banco fiduciario para garantizar una atención oportuna y efectiva a los caficultores que requieren crédito.
- Defensa de criterios técnicos adaptados al sector cafetalero, asegurando condiciones acordes con su dinámica productiva y comercial.

Participación en espacios de coordinación interinstitucional para incorporar mejoras a los instrumentos operativos y regulatorios, facilitando su adaptación a las necesidades del sector.





Estado de disponibilidad y uso de recursos

Según información del banco fiduciario, entre 2001 y 2025 el fideicomiso otorgó créditos por Q1,403.5 millones para diversos destinos. Los caficultores beneficiarios han cancelado Q842.6 millones en capital y Q356.8 millones en intereses, consolidando al fideicomiso como una herramienta clave para enfrentar los desafíos del sector cafetalero, como los precios bajos, el clima y las enfermedades.

Disponibilidad de recursos para crédito

Además de los aportes estatales por Q13.3 millones, el fideicomiso incorporó ingresos provenientes de la recuperación de créditos, alcanzando una disponibilidad aproximada de Q200 millones. Estos recursos, resguardados en el banco fiduciario, se destinan a financiar proyectos de inversión conforme al Reglamento de Crédito y Operaciones del fideicomiso.



| Servicio de tostaduría.

TOSTADURÍA

La Tostaduría de Anacafé tiene como objetivo prestar los servicios de trillado, tostado, molido y empaclado de café utilizando equipo de alta tecnología y personal capacitado.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

Con el propósito de fortalecer la calidad y seguridad de los servicios ofrecidos por Tostaduría, se ha evaluado la implementación del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Este sistema preventivo permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad alimentaria a lo largo de todo el proceso productivo.

La Tostaduría presta los servicios de trilla (de café pergamino), tueste, molienda y empaque, al integrar el enfoque HAACCP en cada una de estas etapas, se logran mejoras tangibles como el control de calidad y la confianza en el cliente.

Incremento en la seguridad alimentaria

La aplicación del sistema HAACCP permite identificar posibles fuentes de contaminación física y biológica en cada fase del proceso, lo cual permite un producto final más seguro, lo cual es fundamental para Tostaduría en cuanto a su fin de proporcionar un servicio de excelencia y un producto de calidad.

Procesos

Al introducir HAACCP en los procesos, se observaron las siguientes mejoras:

Trilla

Se minimiza el riesgo de contaminación cruzada, ya que mediante el sistema permite identificar todos aquellos aspectos que pueden afectar el proceso.

Tueste

Se controlan parámetros críticos, como la temperatura y el tiempo, que inciden directamente, en la inocuidad. Adicional, se realizaron acercamientos con la marca alemana Probat, fabricante de la máquina tostadora, con el objetivo de que su personal especializado se encargue de las labores de mantenimiento. Al tratarse de los desarrolladores del sistema, cuentan con amplio conocimiento técnico sobre su funcionamiento, lo que garantiza un tueste óptimo y consistente para el cliente.

Molienda

Se establecen controles para evitar la presencia de cuerpos extraños o contaminación por equipos.

Empaque

Se protege el producto frente a agentes externos, asegurando su conservación y calidad, creando vínculos con los proveedores que nos proporcionan el empaque para que este sea almacenado correctamente antes de entregarlos y de esta forma asegurar la inocuidad de estos.

Asimismo, mediante los lazos con los proveedores, asegurar estandarización en cuanto al color, tamaño y otros factores que involucran la satisfacción del cliente, ya que ayuda a mantener la consistencia del producto final.

Satisfacción del cliente

Como parte del compromiso con la mejora continua, la Tostaduría de Anacafé implementa la herramienta Net Promoter Score (NPS) para evaluar el nivel de satisfacción y lealtad de sus clientes, identificando su disposición a recomendar los servicios recibidos. Esta métrica, obtenida a través de encuestas completadas por los usuarios, constituye una herramienta clave para la toma de decisiones estratégicas y la optimización de la experiencia del cliente.

Durante el ejercicio 33 (cosecha 2024-2025), se alcanzó un NPS de 91 puntos, con un total de 912 clientes encuestados, lo que representa una mejora de 6 puntos respecto al año anterior. Del total, 840 clientes fueron promotores, 55 pasivos y 17 detractores, reflejando un alto nivel de satisfacción con los servicios brindados. La tasa de respuesta del 74% otorgó validez y representatividad estadística al análisis, permitiendo identificar oportunidades de mejora que han contribuido a optimizar los procesos operativos y fortalecer la calidad del servicio ofrecido.

Total encuestados	Detractores	Pasivos	Promotores
320	9	30	281
912	17	55	840



| Empaque.

Como parte de las mejoras en la atención al cliente, la Tostaduría de Anacafé incorporó un informe técnico digital que presenta el rendimiento del café procesado, la curva de tueste graficada y la trazabilidad completa de cada lote. Este reporte, enviado al finalizar el procesamiento mediante un enlace digital, garantiza una comunicación oportuna y segura, permitiendo a los clientes acceder de forma inmediata a información precisa sobre el desempeño de su producto y optimizar sus procesos con base en datos técnicos confiables.



| Satisfacción del cliente..

Formación del personal

Durante el periodo, todo el equipo de la Tostaduría de Anacafé fue capacitado en temas relacionados con la inocuidad, normativas vigentes y procesos del café, fortaleciendo sus competencias técnicas y el cumplimiento de estándares de calidad. Las capacitaciones incluyeron Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) —impartido por un especialista externo con amplia experiencia en el tema—, preparación correcta de café negro y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), consolidando una cultura de mejora continua y seguridad en los procesos del laboratorio.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en HACCP

Tras conocer los requisitos necesarios para mantener la calidad e inocuidad en los ámbitos humano, técnico y administrativo, la Tostaduría de Anacafé implementó diversos controles y registros orientados a fortalecer sus procesos. Entre ellos destacan las pruebas de medición rápida de nivel de limpieza (ATP) aplicadas tanto al personal como a los insumos y herramientas utilizadas en el empaque, la verificación del lavado correcto de manos y la realización de pruebas periódicas microbiológicas y fisicoquímicas del agua, garantizando condiciones óptimas de higiene y seguridad en todas las etapas de operación.



| Operando maquinaria.

Competitividad a través de tecnología y servicio de calidad

En el marco del fortalecimiento de la competitividad, la Tostaduría se consolidó como un referente en eficiencia y calidad gracias a su equipamiento de alta tecnología, que permite un control preciso en cada etapa del proceso, desde la trilla hasta el empaque final. Este nivel de especialización asegura una operación eficiente, consistente y respetuosa de las características del grano, garantizando un producto uniforme y de alta calidad.

Entre la maquinaria de gama alta destacan el tostador Probatone 25 (P25), cuyo mantenimiento es realizado directamente por la marca alemana Probat, y el molino Mahlkoning, calibrado de manera periódica para asegurar una molienda uniforme. Asimismo, como parte del compromiso con la excelencia en el servicio, se implementó el “servicio prioritario”, diseñado para atender solicitudes con tiempos de entrega de hasta tres días hábiles, ofreciendo una respuesta ágil sin comprometer los estándares de calidad en cada fase del proceso.

Auditoría Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS)

En el último periodo, y al igual que en años anteriores, se recibió la visita de inspección por parte del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS), con el objetivo de evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las condiciones de las instalaciones, la trazabilidad de los procesos y los controles implementados para garantizar la inocuidad del producto final.

Como resultado de dicha auditoría, se obtuvo una calificación de 95 puntos, lo cual evidencia el alto nivel de cumplimiento normativo y el compromiso del departamento con la entrega de productos seguros e inocuos y de alta calidad al consumidor.

Instrumento ambiental

Durante el ejercicio 32 se realizó la auditoría externa del instrumento ambiental correspondiente al área de Tostaduría. Los resultados reflejaron un cumplimiento total de los requisitos establecidos, ya que la evaluación no generó observaciones ni hallazgos, lo que confirma la correcta implementación y funcionamiento del instrumento auditado.

02

MERCADEO Y
PROMOCIÓN



GUATEMALAN
COFFEES



JOIN US FOR
GUAT'S NEXT



GUATEMALAN
COFFEES

ACCESO A MERCADOS

Lanzamiento proyecto e-commerce para café tostado

Con el propósito de impulsar las exportaciones de café tostado guatemalteco y posicionar nuestro producto en mercados internacionales de manera segura, eficiente y directa, la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, en alianza estratégica con FedEx Express, presentó una nueva alternativa logística con tarifas preferenciales para los productores. Esta herramienta permite a los caficultores realizar envíos internacionales de forma directa, simplificando el proceso de exportación y ampliando sus oportunidades comerciales.

Esta iniciativa busca generar un mayor alcance hacia el consumidor final, mejorar la rentabilidad del productor y



fortalecer la presencia del café guatemalteco en el mundo.

Atención y rueda de negocios delegación CATO

Con el apoyo de la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala y Central America Trade Office -CATO-, Anacafé recibió y organizó la visita de una misión comercial conformada por 14 empresas taiwanesas interesadas en adquirir café de Guatemala.



Rueda de negocios de productores con compradores taiwaneses.



Sesión de catación con potenciales compradores taiwaneses.

Para lo cual se realizó una convocatoria abierta dirigida a productores y las muestras con punteo entre 80 y 86 contaron con una sesión de catación privada y rueda de negocios con empresarios taiwaneses con el fin de fortalecer las relaciones comerciales bilaterales e incrementar las exportaciones al mercado asiático.

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

En la cosecha 2024/2025, se exportó un total de 77,969 quintales de café oro al mercado taiwanés, convirtiéndolo en el noveno destino de exportación del café de Guatemala, con una participación del 2.1% del total exportado.

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 sexta edición “UCC – Anacafé Cupping Contest 2024” 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 del café del país. Las muestras ingresadas fueron catadas en el Laboratorio de Catación de Anacafé y las 15 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.

Se prevé la continuidad anual de este concurso, con el objetivo de fortalecer la presencia y participación del café de Guatemala en este importante mercado asiático.

En la cosecha 2024/2025, se exportó un total de 427,278 quintales de café oro al mercado japonés, convirtiéndolo en el tercer destino más importante para el café de Guatemala, con una participación del 11.5% del total exportado.

Las unidades productivas ganadoras en esta sexta edición fueron:

Posición	Unidad productiva	Proceso	Variedad
1er lugar	Miralvalle	Lavado	Caturra, Catimores, Pache, Bourbon
2do lugar	San Agustín Las Minas y Anexos	Lavado	Caturra, Catuaí, Mundo Novo, Pache, Geisha
3er lugar	San Isidro Maldonado	Lavado	Bourbon



Catación realizada en Japón por Ueshima Coffee Company - UCC.



| Sesión de catación con potenciales compradores taiwaneses.



| Sesión de catación con potenciales compradores taiwaneses.



| Catadores y Baristas de Café Martínez.

Sesión de Catación Cafés de Guatemala en Taiwán

En coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala, Central America Trade Office —CATO—, y Anacafé, se realizó el envío de muestras para ser catadas por 70 participantes de 33 empresas importadoras de café en Taiwán en donde el volumen de compra fue aproximadamente de 255.717 toneladas de café comercial y 46.31 toneladas de café de especialidad.

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

Los cafés con mayor demanda fueron de las regiones de San Marcos, Huehuetenango y Cobán.

Alianza estratégica entre Anacafé y la cadena Café Martínez de Argentina

La delegación de Café Martínez, reconocida cadena argentina especializada en café, inició su visita a Guatemala con un recorrido por las instalaciones de Anacafé, donde conocieron los distintos espacios y servicios que la institución pone a disposición de los caficultores guatemaltecos.

Durante su estadía, la delegación visitó unidades productivas en Antigua Guatemala y Atitlán, con el objetivo de conocer de primera mano el proceso de producción y las características que distinguen al café guatemalteco en el mercado internacional.

Como parte de esta visita, se realizó una convocatoria abierta dirigida a productores participantes en competencias regionales. Las muestras con puntajes entre 80 y 86 fueron seleccionadas para una sesión de catación privada, orientada a fortalecer las relaciones comerciales y fomentar el incremento de exportaciones hacia el mercado suramericano.



| Capacitación productores individuales y organizaciones.

Coffee Search System

Como parte de las iniciativas que buscan fortalecer la cadena productiva de café e identificar oportunidades en el mercado nacional e internacional para la promoción del café de Guatemala, se capacitó sobre el uso de la aplicación Coffee Search System (Sistema de Búsqueda de Café), esta herramienta fue creada para mejorar la trazabilidad e incrementar las oportunidades comerciales de los productores de café de Guatemala, articulando y generando vínculos directos con compradores.

Durante este periodo se registraron y sumaron a la herramienta 220 unidades productivas en la categoría “Explore” (Explorar) de diferentes regiones cafetaleras del país y más de 130 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, Taiwán, Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Corea del Sur, Alemania, Francia, Holanda, España, entre otros.



PROMOCIÓN INTERNACIONAL



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

El eje central de esta estrategia de promoción y posicionamiento internacional de los cafés de Guatemala es la marca Guatemalan Coffees, que, con su nueva imagen y enfoque, busca conquistar a más consumidores alrededor del mundo e impulsar el incremento en el consumo y la demanda del grano guatemalteco a largo plazo.

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



| Café Show 2024 - Seúl, Corea del Sur.

Café Show 2024

Guatemalan Coffees participó en la feria Cafe Show, celebrado en Seúl, Corea del Sur del 24 al 27 de octubre, se realizó con el apoyo de la Embajada de Guatemala en Corea, como parte del convenio de cooperación interinstitucional vigente entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala.

Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluidos aquellos que fueron ganadores de competencias nacionales, regionales y de la subasta Cup of Excellence.

La feria recibió a más de 160,000 visitantes, entre consumidores finales y compradores locales, durante los 4 días de actividad.

En la cosecha 2024-2025, Corea del Sur se consolidó como el sexto mercado más importante para los cafés guatemaltecos, representando el 4% del total de las exportaciones del grano. Este desempeño reafirma su creciente preferencia por el café de Guatemala y sitúa a Corea como el segundo mercado más significativo en Asia, después de Japón.



| Taiwan International Coffee Show 2024.

Taiwan International Coffee Show 2024

El Taiwan International Coffee Show 2024, uno de los eventos más destacados de Asia, atrajo a visitantes de más de 50 países del mundo y se llevó a cabo del 15 al 18 de noviembre en Taipéi, Taiwán.

La participación en esta feria fue posible gracias a la coordinación de Anacafé con el apoyo de CATO (Central America Trade Office), la Embajada de Guatemala en la República de China (Taiwán) y la Embajada de la República de China (Taiwán) en Guatemala, quienes patrocinaron la misión de cinco productores cafetaleros. El objetivo fue afianzar y promover lazos comerciales con el mercado de Taiwán y Asia.

En la cosecha 2024-2025, Guatemala exportó a Taiwán un total de 77,970 quintales de café oro (equivalentes a 59,777 sacos de 60 kg) por un valor de US\$ 26.9 millones, lo que representa el 2% del total de exportaciones.

Taiwán se consolida como el octavo destino de exportación de los cafés de Guatemala, reflejando el creciente interés del mercado asiático por la calidad y el perfil distintivo del café guatemalteco.

Programa de Embajadores del grupo Lavazza (LGAP)

Por segundo año consecutivo, Anacafé participó como socio anfitrión del Lavazza Group Ambassador Programme, que se llevó a cabo en Guatemala del 8 al 14 de diciembre de 2024.

En este evento, los participantes, seleccionados a través de un proceso de asignación, tuvieron la oportunidad de viajar al origen y adquirir conocimientos profundos sobre toda la cadena de valor del café. Además, los embajadores visitaron un proyecto comunitario local para observar el trabajo positivo realizado en el origen en relación con los desafíos ambientales y sociales que enfrenta la industria cafetera en Guatemala.



SIGEP WORLD – The World Expo for Foodservice Excellence

Participación de Guatemalan Coffees en SIGEP World celebrado en Rimini, Italia, del 20 al 24 de enero. En esta edición se contó con la asistencia de más de 1350 expositores y 200,000 asistentes.

Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluidos aquellos que fueron ganadores de competencias nacionales, regionales.

World of Coffee Dubai

Participación de Guatemalan Coffees en World of Coffee Dubai, celebrado en Dubái (Emiratos Árabes Unidos) del 18 al 20 de enero. Esta es una de las ferias más importantes del medio oriente que en esta edición contó con la asistencia de más de 290 expositores y 17,000 asistentes.

Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluidos aquellos que fueron ganadores de competencias nacionales, regionales y de la subasta Cup of Excellence y se contó con la participación de tres productores de café de Guatemala que dieron a degustar su café.



Participación en SIGEP World.



Programa de Embajadores del Grupo Lavazza (LGAP).



World of Coffee Dubai - Emiratos Árabes Unidos.



World of Coffee Dubai - Emiratos Árabes Unidos.

Coffee Fest Madrid

Participación de Guatemalan Coffees en Coffee Fest Madrid celebrado en Madrid (España) del 15 al 17 de febrero. En esta edición se contó con la asistencia de más de 138 expositores y 43,000 asistentes.

Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, incluidos aquellos que fueron ganadores de competencias nacionales, regionales y de la subasta Cup of Excellence y se contó con la participación de tres productores de café de Guatemala que dieron a degustar su café.

The Amsterdam Coffee Festival

Participación de Guatemalan Coffees en The Amsterdam Coffee Festival celebrado en Ámsterdam, Países Bajos, del 16 al 18 de abril. En esta edición se contó con la asistencia de más de 10,000 personas.

El evento permitió a los participantes conocer y degustar diferentes perfiles de taza representativos de los cafés de Guatemala, incluyendo aquellos reconocidos en competencias nacionales, regionales y en la subasta Cup of Excellence. Tres productores nacionales participaron ofreciendo muestras de sus cafés.



| Coffee Fest Madrid - España.



| The Amsterdam Coffee Festival - Países Bajos



| Guatemalan Coffees en la Specialty Coffee Expo 2025.



| Productores apasionados compartiendo el fruto de su trabajo.

Specialty Coffee Expo – SCA

Estados Unidos es el mercado más importante para los cafés de Guatemala, representando actualmente el 42% 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, en su trigésima sexta edición, la feria se llevó a cabo en la ciudad de Houston (Texas, EE. UU.), del 25 al 27 de abril, y contó con la participación de más de 17,000 asistentes, principalmente tostadores, importadores y baristas de café.

En el stand de Guatemalan Coffees se ofrecieron degustaciones de los distintos perfiles de taza de las regiones cafetaleras de Guatemala, buscando consolidar su posición como sinónimo de calidad y excelencia en la industria del café a nivel mundial. Además, se realizaron importantes colaboraciones de tostadores de la industria local; ZEST, Peace, San Antonio y Friday Coffee Roaster.

Se contó con la participación de 15 productores de café, quienes tuvieron la oportunidad de promocionar, exponer y degustar su café ante los asistentes, además de participar en una sesión de catación dirigida a potenciales compradores.

En la cosecha 2024-2025, se exportaron a Estados Unidos un total de 1,555,445 quintales de café oro, equivalentes a US\$ 532.1 millones, siendo el destino más importante para las exportaciones de café nacional.

World of Coffee Geneva

Participación de Guatemalan Coffees en World of Coffee Geneva, celebrado en Ginebra (Suiza) del 26 al 28 de junio. Esta una de las ferias de cafés especiales más importantes de Europa que en esta edición contó más de 20,000 asistentes y 400 expositores.

En el stand de Guatemalan Coffees se ofrecieron degustaciones de los distintos perfiles de taza de las regiones cafetaleras de Guatemala, buscando consolidar su posición como sinónimo de calidad y excelencia en la industria del café a nivel mundial. Además, se realizaron importantes colaboraciones de tostadores de la industria local; Vero Coffee House, Perky Blenders, Five Ways, entre otros.

Se contó con la participación de 11 productores de café, quienes tuvieron la oportunidad de promocionar, exponer y degustar su café ante los asistentes, además de participar en una sesión de catación dirigida a potenciales compradores.

En el marco de la feria, también se participó en la Competencia Mundial de Catadores con la participación de Dulce Barrera.

Los mercados más importantes para la exportación de café de Guatemala en el continente europeo durante la cosecha 2024-2025, fueron:

- **Bélgica**, con 343,217 quintales oro, equivalentes a US\$ 112,241,375.19 (9.2% del total exportado).
- **Italia**, con 201,663 quintales oro, equivalentes a US\$ 72,692,100.86 (5.4%).
- **Alemania**, con 123,154 quintales oro, equivalentes a US\$ 43,211,170.64 (3.3%).
- **Francia**, con 62,518 quintales oro, equivalentes a US\$ 22,611,475.43 (1.7%).

Con estos resultados, Bélgica e Italia se consolidan como los principales socios comerciales en Europa, concentrando más del 15% del total de las exportaciones de café guatemalteco en el período 2024-2025.



World of Coffee Geneva.



Delegación de Guatemalan Coffees en el World of Coffee Geneva.



| Expo Café Chile.

Expo Café Chile

Participación de Guatemalan Coffees de manera conjunta con la Embajada de Guatemala en Chile en la 6a edición de Expo Café Chile 2025, celebrada en Santiago de Chile, Chile, el 19 y 20 de julio, gracias al Convenio Interinstitucional vigente entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores.

Este evento, considerado el más importante de la industria de café en Chile, reunió a más de 22,000 personas, incluyendo emprendedores, industriales, cafeterías, innovadores tecnológicos, tostadores, importadores, así como a profesionales y amantes del café.

La industria del café en Chile está en auge debido al incremento en el número de consumidores que buscan conocer más sobre el grano, sus variedad y calidad. En la cosecha 2024-2025 se exportaron un total de 1,519 quintales de café oro hacia ese destino.

Expo Café Uruguay

Gracias al Convenio Interinstitucional entre Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores, Guatemalan Coffees participó en la cuarta edición de Expo Café Uruguay 2025, un evento dedicado a la promoción de la cultura del café en este país. Los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza del café guatemalteco, destacando la calidad de nuestro grano.



| Expo Café Uruguay.



| SCAJ 2025, Tokio, Japón.

World Specialty Coffee Conference and Exhibition – SCAJ

Participación de Guatemalan Coffees en la feria de SCAJ (World Specialty Coffee Conference and Exhibition) que se llevó a cabo del 24 al 27 de septiembre en Tokio, Japón. Los más de 79,561 asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los distintos perfiles de taza de los cafés de Guatemala, establecer contactos con productores interactuar con la marca dentro del stand Guatemalan Coffees.

Como parte de la participación también se impartió un seminario donde se presentó al público local la importancia de la innovación como clave para posicionarse en mercados internacionales.

En la cosecha 2024-2025 Japón se posicionó como el segundo país destino más importante para los cafés de Guatemala y el número uno de los mercados de Asia. Se exportaron un total de 427,278 quintales de café oro equivalentes a USD 148,459,680 hacia este destino.

Expo Mundial Osaka

Guatemalan Coffees tuvo una destacada participación en la Expo Mundial celebrada en Osaka, Japón, un evento internacional que se organiza cada cinco años en diferentes países del mundo.

En esta ocasión, Guatemala contó con un espacio de exhibición de 15 metros cuadrados, diseñado para resaltar la riqueza y diversidad de los perfiles sensoriales del café guatemalteco. Durante la exposición, se presentaron las características únicas que distinguen a los cafés de las distintas regiones productoras del país, destacando su calidad, aroma y sabor.

Como parte de la estrategia de promoción, se contó con la presencia de autoridades gubernamentales, quienes reforzaron el mensaje sobre la importancia del café guatemalteco en el mercado japonés, un destino clave para la exportación del café de Guatemala.



| Expo Mundial Osaka, Japón.

SUBASTA INTERNACIONAL CUP OF EXCELLENCE 2025

Entre los proyectos de promoción internacional de la Asociación, cada año se realiza el programa de subasta Cup of Excellence —COE—, coordinado internacionalmente por el Alliance for Coffee Excellence —ACE—. Este programa tiene entre sus objetivos principales identificar, exaltar y promocionar los cafés de Guatemala de la más alta calidad, sirviendo de plataforma para proyectar nuestro café al mundo y así propiciar las relaciones directas entre compradores internacionales y nuestros productores. Este sistema, además, premia el esfuerzo y dedicación de los productores a través de mejores precios obtenidos por su café versus los obtenidos en el mercado tradicional. Por cuarto año consecutivo, se eliminó el requisito de la licencia productor/exportador para incentivar la participación de cada vez más productores en este tipo de plataformas.

Con el objetivo de presentar al mercado internacional una gama más representativa de la oferta de café en Guatemala y dar mayor oportunidad a la participación de cafés de diversos procesos, de variedades exóticas y tradicionales, se llevó a cabo la categorización por segundo año consecutivo:

One of a Kind: Incluye todas las variedades tradicionales de proceso lavado, honey o natural, con algún proceso de innovación.

Exótico Lavado: Incluye todas las variedades exóticas de proceso lavado.

Exótico Proceso: Incluye todas las variedades exóticas de proceso honey o natural.



El Programa contó este año con el apoyo de 7 aliados estratégicos, quienes se sumaron a los esfuerzos realizados por Anacafé para apoyar y promover la producción de café de calidad: **BUNN, GRAINPRO, UPS, ECOCOFFE, RICZA, MIIR, Y PALO ALTO.**

Preselección

En cada etapa se evaluaron rigurosamente las características físicas y sensoriales de cada muestra presentada. Este año ingresaron a la competencia 186 muestras de café de todas las regiones cafetaleras del país, las cuales fueron evaluadas por un selecto grupo de 11 jueces nacionales bajo la coordinación de Ricky Dyson, juez líder de —ACE—.

En conjunto, el panel de 11 catadores seleccionó las 89 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 89 muestras en dos rondas y seleccionó las 40 (número máximo de muestras permitidas por —ACE— para entrar a la siguiente fase de la competencia) que cumplían con los parámetros de clasificación para la etapa de Competencia Internacional.



Panel de Jueces Nacionales, COE 2025.



| Panel de Jueces Internacionales, COE 2025.

Competencia Internacional

Para esta etapa, 17 jueces internacionales, 3 jueces observadores y 2 jueces nacionales evaluaron las 40 muestras en tres rondas para dar su dictamen final. Corea del Sur, Japón, Estados Unidos, Dinamarca, Alemania, Noruega y Taiwán 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 fueron clasificados para la Subasta en línea (cinco de ellos alcanzaron un puntaje por encima de 90+ puntos, denominados cafés Presidenciales).

Posterior a la premiación, se enviaron un total de 78 kits a distintos compradores alrededor del mundo, entre ellos Japón, Corea del Sur, Taiwán, Estados Unidos, Arabia Saudita, Noruega, Reino Unido, Italia, Alemania, Singapur, entre otros.



Productores ganadores de la Subasta Cup of Excellence 2025.

Subasta

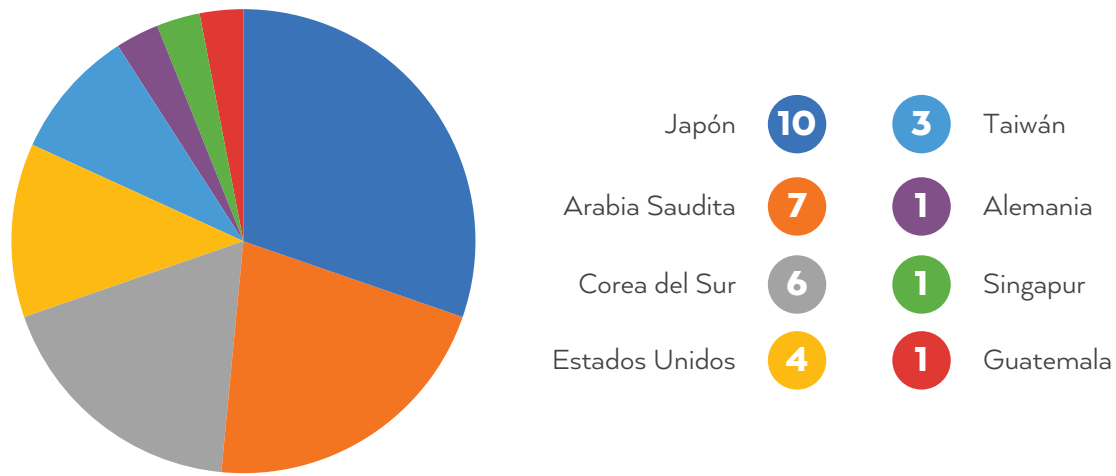
El 15 de julio se realizó la Subasta Electrónica Cup of Excellence —COE- 2025, donde los 30 lotes de café fueron subastados, alcanzando un precio promedio de US\$ 30.63 por libra, siendo el segundo mejor precio promedio en las 22 ediciones de este evento organizado por Anacafé y COE desde 2001. Tres productores fueron ganadores por primera vez en esta edición de la subasta. El precio más alto alcanzado en esta edición fue de \$USD 143.10 y se subastaron un total de 20,674 libras de café, equivalentes a \$USD 633,140.14.

El 30% de los compradores de cafés de esta subasta fueron de Japón, el 21% de Arabia Saudita, el 18% Corea del Sur, el 12% de Estados Unidos, el 9% de Taiwán, y el 3% en partes iguales de Alemania, Singapur y Guatemala.

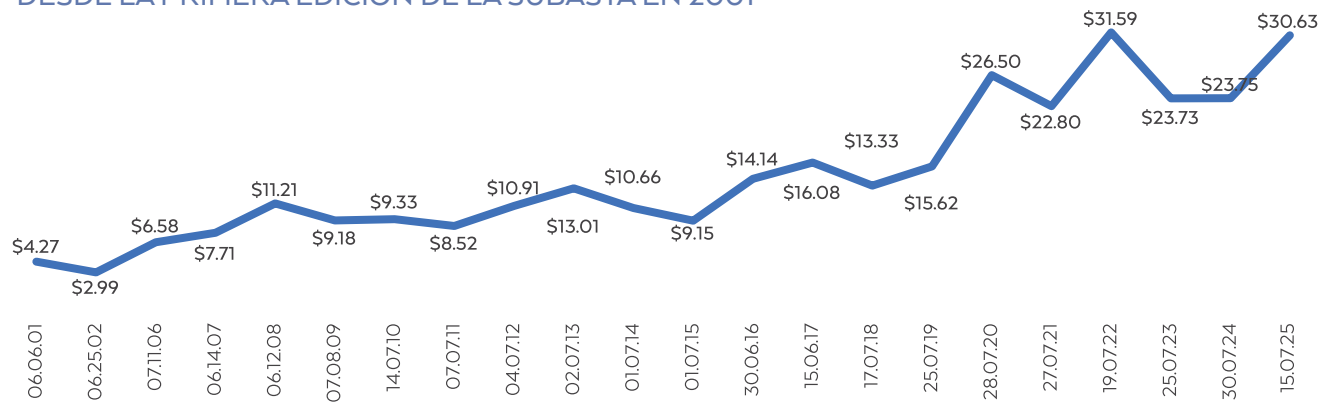
En la Subasta de los National Winners se subastaron un total de 3,298.8 lbs en 5 lotes de café, obteniendo un total de ingresos de \$USD 23,813.03 El precio más alto alcanzado fue de \$13.10/lb y el precio promedio fue de \$USD 7.22/lb.

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

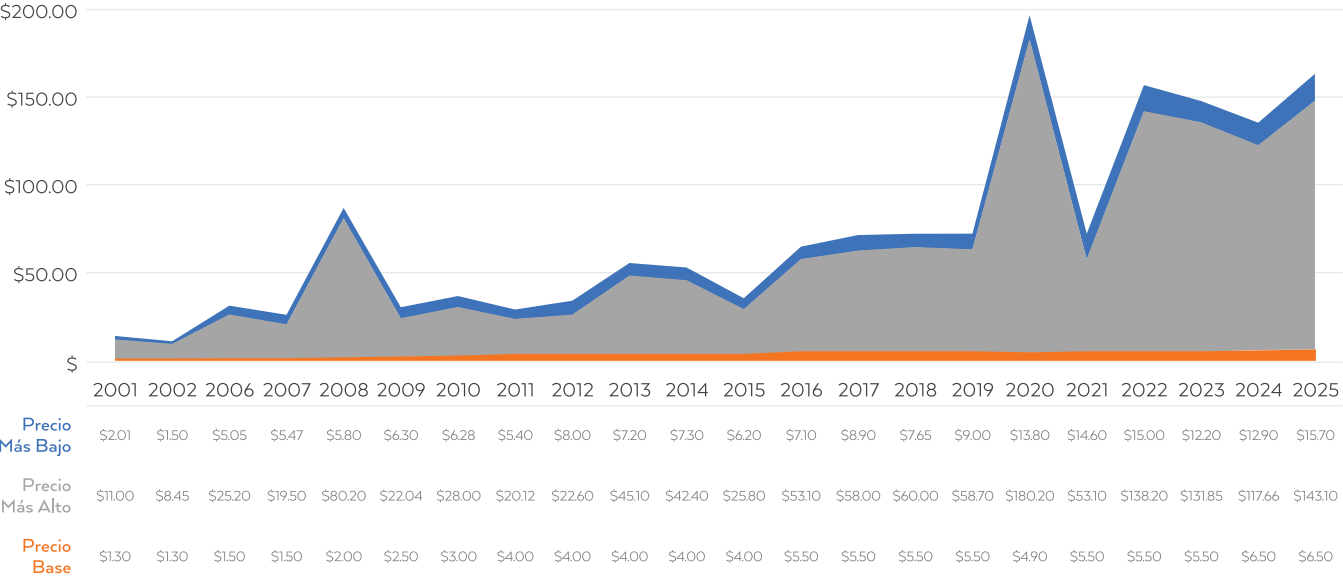
DISTRIBUCIÓN POR PAÍS | COMPRADORES LOTES COE 2025



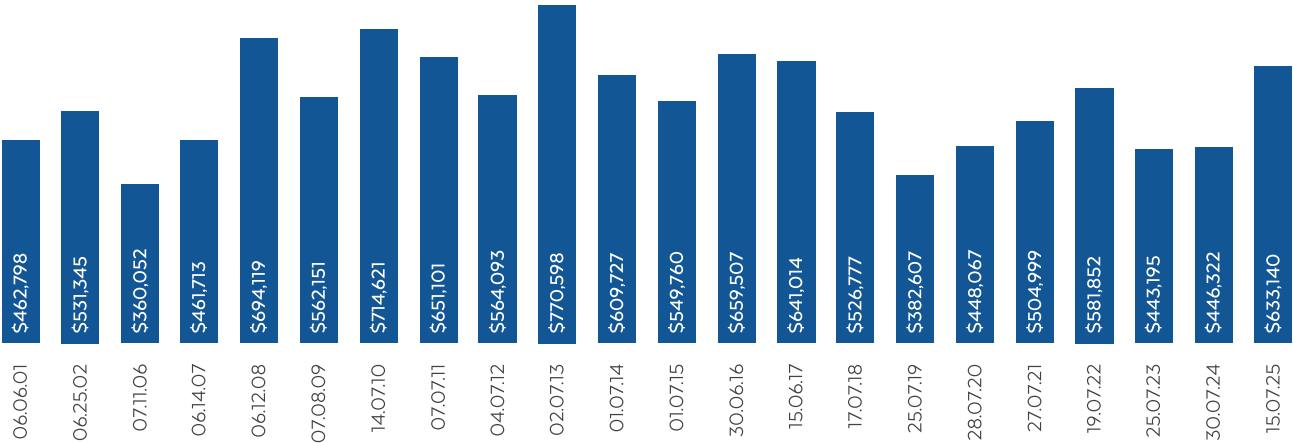
PRECIO PROMEDIO POR LIBRA (USD)
DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



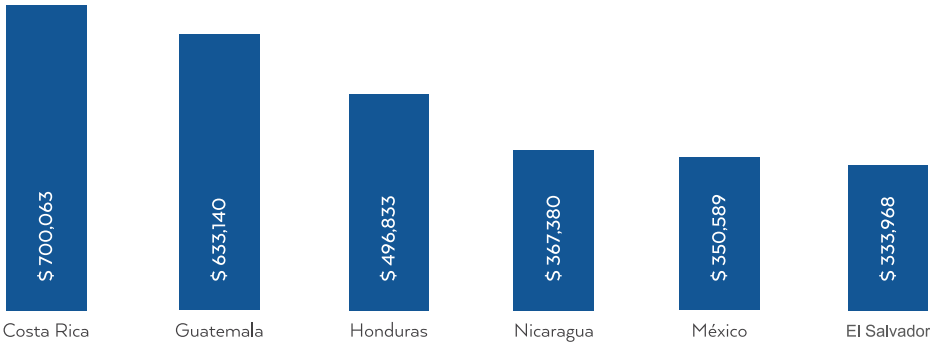
PRECIO MÁS ALTO / PRECIO MÁS BAJO DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



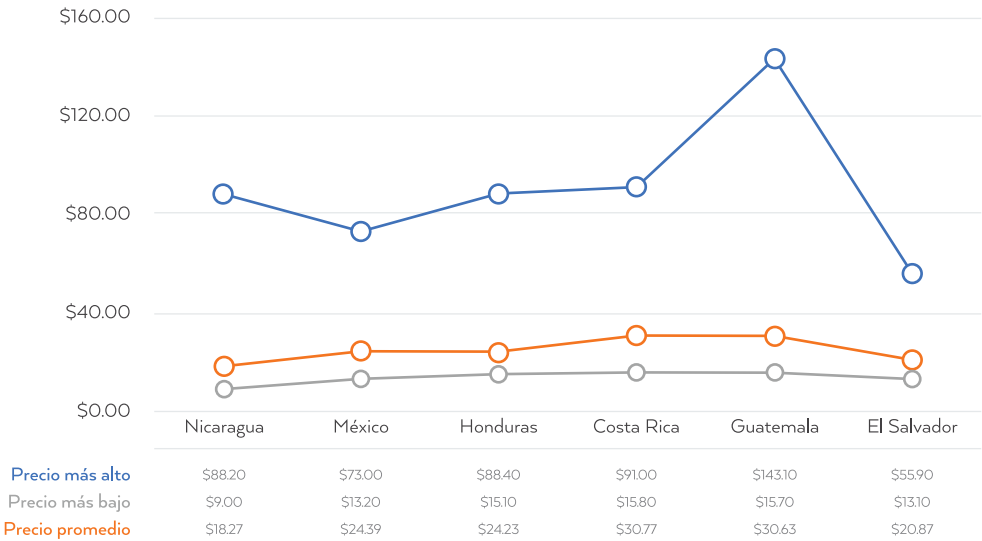
VALOR TOTAL SUBASTADO POR AÑO (USD) EN GUATEMALA DESDE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA SUBASTA EN 2001



VALOR TOTAL SUBASTADO POR PAÍS (USD) EN 2025



PRECIOS LOTES SUBASTADOS (USD) POR PAÍS EN 2025



PROMOCIÓN NACIONAL

Tazza Academia de Café



Cursos y capacitaciones

Como parte del compromiso institucional y alineado con los objetivos de la Asociación, este año la Escuela de Café evolucionó y cambió de nombre y de imagen a: **Tazza Academia de Café**, continuará reflejando el compromiso con la formación de alta calidad académica de profesionales en la industria.

En continuidad, el equipo de instructores impartió cursos con programación mensual basados en módulos de preparación de bebidas de café: Barismo, Latte art básico y Preparación de café negro (coffee brewing).

De igual manera, los módulos técnicos de café: Tueste básico, Tueste intermedio, Catación básico y Catación intermedio.

En continuidad con las innovaciones implementadas el año anterior, se ampliaron las opciones de formación mediante talleres impartidos durante fines de semana y en horario nocturno, entre ellos: Bases de Catación, Bases de Barismo: Espresso, Bases de Latte Art y Bases de Brewing. Asimismo, se incorporó una nueva propuesta dirigida a los entusiastas de la coctelería con café: el taller Bases de Carajillos.

La programación de cursos y talleres reafirmó el compromiso de la ahora Tazza Academia de Café de continuar fortaleciendo la formación en café a nivel nacional y de fomentar la cultura cafetera, reconociendo la calidad excepcional de los granos de Guatemala y el valor de toda la cadena productiva, desde el esfuerzo de los caficultores en el campo hasta la dedicación de los baristas en cada taza, ya sea en cafeterías o en el hogar. De ahí nuestro lema: “Un viaje por el mundo del café, de la A a la Z.”

Este año, nuestra Academia recibió a alumnos de diferentes países en el mundo, entre los que destacan países centroamericanos como Honduras, Nicaragua, El Salvador, Costa Rica y Panamá, países norteamericanos como México, Estados Unidos y Canadá, sudamericanos como Argentina, Chile y Colombia y mostrando cada vez más interés de público europeo y asiático, demostrando que la calidad educativa de nuestra Academia es reconocida en el mundo.

Como resultado, con este programa de calendarización durante el año cafetalero 2024-2025 contamos con la participación de un aproximado de 800 asistentes a nuestros cursos y talleres, tanto nacionales como extranjeros a través de más de 75 cursos y talleres presenciales disponibles en las instalaciones del edificio Anacafé y en las oficinas regionales distribuidas en el país.



Cursos especiales

Como parte de los servicios que se ofrecen al público es la reserva de nuestra Academia para participar en cursos o talleres para personas o empresas de manera privada, dentro de las que destacan como principales participantes provenientes del gremio hotelero, restaurantes y cafeterías —HORECA—.

Dentro de estas capacitaciones especiales, es importante mencionar los siguientes destacables:

Participación en el programa del Bachillerato en Caficultura del departamento de San Marcos, la cual se celebró del 7 al 10 de octubre del 2024, dentro de la cual participaron 15 jóvenes en curso de Catación básico y de técnicas de Barismo fortaleciendo su conocimiento en otras partes de la cadena de valor del café.

Capacitación orientada a degustadores de la Vicepresidencia de la República, partiendo de la solicitud de fortalecer en áreas importantes del Gobierno de la República respecto a técnicas correctas de preparación de café y fortaleciendo el conocimiento a nivel institucional sobre la calidad de nuestros granos y la diferencia que hace único al café de Guatemala por su excelencia.

Programa de capacitación privado para baristas de la marca Café Gitane, la cual se inició con la primera fase de capacitación para más de 180 personas dentro de las cuales se incluyen baristas y otras áreas de la marca orientado en conocimientos básicos de Catación y apreciación sensorial de la calidad de los granos; fortaleciendo de esta manera, el vínculo y la participación con otras marcas a nivel educativo y de formación.





Participación en festival del café.

Participación en Festivales de Café a nivel nacional

Como parte de los servicios que se ofrecen al público es la reserva de nuestra Academia para participar en cursos o talleres. En seguimiento al compromiso del fortalecimiento y el trabajo en conjunto con los diferentes equipos de la Asociación a nivel regional, se contó con la participación del equipo de instructores en diversas actividades a nivel nacional, dentro de las cuales destacan:

- **Festival de Cafés de la Costa Sur**, celebrado en el parque central de Mazatenango, Suchitepéquez dentro de los cuales se brindaron diversas degustaciones de café de la zona a todos los asistentes, dentro de los cuales el principal público fue potenciales consumidores

locales del grano. Adicionalmente, nuestra Academia, como parte de la actividad, impartió un Taller de Bebidas de Frías, ofreciendo una exploración de degustación diferenciada y con un potencial de consumo creciente.

- **Festival de Cafés de San Marcos** celebrado en el parque central del departamento de San Marcos, dentro de la cual nuestra Academia organizó una Batalla de Brewers, fomentando la participación de baristas de diversas tiendas de café pertenecientes a comunidades de la zona y demostrando técnicas de preparación de café a los asistentes. De esta competencia resultaron ganadores: Antonio Hernández de Antagonista Coffee en tercer lugar, Eddy Aguilar de Te quiero Roastery y Specialty Coffee en segundo lugar y en primer lugar Daniel Aguilar de D60 Coffee.

- **Festival de Cafés de Atitlán** celebrado en el parque central de San Juan La Laguna, Sololá dentro de la cual nuestra Academia organizó la tradicional Batalla de Espresso incentivando el interés de la preparación de bebidas de café en los asistentes y la excelencia de la técnica de los baristas en una zona de importancia turística. De esta competencia resultaron ganadores: Antonio Hernández de Antagonista Coffee en tercer lugar, Hugo Maldonado de Diletto Specialty Coffee en segundo lugar y Valentín Cholutío de Baraka Roastery en primer lugar. Cabe resaltar que el Campeón de esta batalla, como parte de los premios, obtuvo un cupo directo en la Competencia Nacional de Baristas 2025.
- **Organización y programación de otras actividades de promoción** tales como Diciembre un evento organizado para brewers durante el mes de diciembre generando convivencia en la comunidad y demostrando el liderazgo de nuestra Academia en el gremio, de esta Batalla resultó ganador Julio Figueroa de Bella Vista Coffee. Así como la Batalla de Carajillos organizada en conjunto con Guaco Café como parte de las Guaco Sessions: Argentina Edition, dentro de las cuales se promovió el uso del café como ingrediente principal en bebidas y la diversidad de su uso en coctelería, para este evento se contó con la participación de invitados internacionales, jueces tales como Carla Báez y David Ledesma de la franquicia Café Martínez de Argentina y de bartenders con suma experiencia como Daniel Díaz representante de Guatemala en la Competencia Mundial de Licor 43 en 2024, de esta Batalla resultó ganadora Dulce Romero de Ambrosía Casa de Café.

Adicional a estos eventos, también se destaca la participación de la Academia en el Coffee Party celebrado en la Universidad del Valle de Guatemala, ofreciendo todos los servicios disponibles respecto a cursos y talleres acompañado de degustaciones de cafés diferenciados y de las diferentes regiones cafetaleras del país.



| Diversidad de métodos de preparación presentados en Festivales de café.



| Taller de Carajillos y cocteles.

Lanzamiento Taller de Carajillos y cocteles

Como parte de la innovación educativa se lanzó el Taller de Carajillos, orientado en la preparación de cocteles con base del ingrediente insignia el café. Con este taller se busca la exploración de este tipo de bebidas en el menú de tiendas de café elevando la experiencia sensorial utilizando ingredientes de alta calidad en armonía con la excelente calidad de los granos del país a través de cocteles populares tales como Carajillos, Irish Coffee y Espressos Martinis.

Certificaciones SCA y participación en CAFEX 2025

En cumplimiento con los objetivos de la Academia, se incrementaron las capacidades y se certificaron los conocimientos del equipo de instructores a través de un riguroso programa de capacitación de la Specialty Coffee Association en los módulos de Barismo, Brewing (extracciones y filtrados de café) y Tueste en los niveles “Foundation” e “Intermediate” obteniendo un resultado satisfactorio en las



| Certificación SCA y participación en CAFEX.

evaluaciones teóricas y prácticas necesarias para la obtención de las respectivas certificaciones.

El programa fue impartido por Fabiola Solano, Authorized SCA Trainer —AST— durante el mes de agosto del 2025, quien también contó con una participación destacada en CAFEX en su edición 34 como expositora, impartiendo sus conocimientos sobre el impacto de la calidad del agua en la preparación de café.

En este mismo sentido, como parte del programa de la Academia para CAFEX, se contó también como expositor con Carlos Medina, Campeón Mundial de Filtrados (World Brewers Cup) de 2023, compartiendo su experiencia y técnica al gremio de baristas en Guatemala.

El equipo de instructores también lideró el stand promocional de la Academia en el evento, en el mismo se brindaron degustaciones de ganadores de Competencias Regionales de las diferentes regiones del café de Guatemala y otras categorías, tales como variedades tradicionales, variedades exóticas, procesos de fermentación, cafés orgánicos, cafés de cooperativas, de unidades productivas liderados por mujeres y de cafés robustas.



Competencia Nacional de Baristas, Brewers y Catadores edición 2025.

Competencia Nacional de Baristas, Brewers y Catadores edición 2025

Reforzando el compromiso con el gremio, Tazza Academia de Café organizó y ejecutó la Competencia Nacional de Baristas, Brewers y Catadores bajo la licencia de World Coffee Championships -WCC- durante el mes de septiembre, misma que nos brinda como Asociación el respaldo internacional como organizadores del evento junto con el apoyo de Tecnochef, Nuova Simonelli y El Cafetalito.

En esta edición se contó con la participación de 10 baristas, 23 brewers y 33 catadores provenientes de diferentes regiones del país.

Respecto a la Competencia Nacional de Brewers, es importante mencionar, que esta es la tercera edición que se celebra esta Competencia y de la cual se rompió un récord histórico de inscripciones en esta categoría.

Como parte importante de este evento se contó también con la participación de stands como aliados comerciales, sumándose en elevar la experiencia del público y demostrando la variedad que ofrece el país respecto a productos de café.

Las finales de la Competencia Nacional de Baristas dieron como resultado a: David Vielman de Beneficio La Joya y Radamantis en el tercer puesto, David Solano de 12 Onzas en el segundo puesto y se proclamó como Campeón Nacional Paulo Meléndez de Finca El Zapote, quien representará a Guatemala en la World Barista Championship 2026 (Competencia Mundial de Baristas) que se estará celebrando en la Ciudad de Panamá, Panamá del 23 al 25 de octubre de 2026.

En la Competencia Nacional de Brewers, las finales dieron como resultado a: David Amador de Arista de Café en el tercer puesto, Joshua Tumax de Stima Coffee en el segundo puesto y se proclamó como Campeón Nacional Kevin de León de Café Filtrado y Coffee Minds, quien representará a Guatemala en la World Brewers Cup 2026 (Competencia Mundial de Brewers / Filtrados) que se estará celebrando en Bruselas, Bélgica del 25 al 27 de junio de 2026.

Por último, las finales de la Competencia Nacional de Catadores dieron como resultado a: Martín Ríz de OFI Guatemala en el tercer puesto, Byron Chinchilla de Coyote Specialty Coffee en el segundo puesto y se proclamó como Campeona Luisa Fernanda Rodríguez de Bicafé S.A., quien representará a Guatemala en la World Cup Tasters Championship 2026 (Competencia Mundial de Catadores) que se estará celebrando en Bangkok, Tailandia del 7 al 9 de mayo de 2026.

El panel de jueces que respaldaron el evento estuvo liderado por Katarzyna Zyzalo-Moczydlowska de Polonia y por Miguel Vicuña de Estados Unidos, ambos jueces representantes de World Coffee Championships.

La logística y organización del evento estuvo liderado por el equipo de instructores de Tazza Academia de Café: Dulce Palacios, Rita Pineda, Mariana Caraveo, Josué Guaré, Mario Folgar y Edwin González, con el apoyo del equipo de Mercadeo y Promoción, junto a diversos departamentos de la Asociación.



Campeones de la Competencia Nacional de Baristas, Brewers y Catadores 2025.

Guaco Café



Experiencia Guaco 2024

En el marco del Mes del Café, se realizó la “Experiencia Guaco Café”: un recorrido único del grano a la taza, donde los participantes pudieron elegir un café de las 8 regiones de los Guatemalan Coffees, pasar por la trilladora, tostar, moler y empacar su propio café, experimentando de manera práctica todo el ciclo de producción.

La actividad estuvo dirigida a familias y grupos de amigos, ofreciendo una experiencia educativa sobre la elaboración de una taza de café, orientada a fomentar el conocimiento sobre el producto y fortalecer el vínculo emocional entre los clientes y la marca.



| Experiencia Guaco 2024.

Esta experiencia estuvo disponible por consumos mínimos de Q60 en Guaco Café, del 4 al 25 de octubre, de lunes a viernes, de 9:00 a 12:00 y 14:00 a 16:00 horas en el edificio de Anacafé y contó con la asistencia de más de 150 personas en esta edición.

Guaco Session - Diciembrew 2024

Dentro del programa de Guaco Session, se llevó a cabo una activación enfocada en el público amante del café de especialidad, con la organización de una batalla de métodos de filtrado. Esta actividad permitió mostrar distintos perfiles sensoriales del café, fortalecer la interacción con la comunidad cafetera y proyectar a Guaco Café como un espacio innovador en experiencias de consumo. Fue un evento gratuito y contó con la asistencia de más de 100 personas.

Semana del productor

Como parte de las acciones para fortalecer la promoción del café nacional, se desarrolló en Guaco Café un espacio de degustación en termos durante una semana, donde los clientes pudieron descubrir distintos perfiles de sabor y conocer a los productores que ofrecen café tostado por libra, junto con la historia de sus unidades productivas.

Este año se realizó la tercera convocatoria, en la que participaron 42 unidades productivas de todo el país, con variedades que van desde tradicionales como bourbon, caturra, catuaí y typica, hasta exóticas como pacamara y geisha.

Guaco Session – Edición Argentina

Dentro del programa de las Guaco Session, se realizó una activación especial con la participación de dos baristas expertos de la reconocida cadena argentina - Café Martínez, quienes atendieron la barra de Guaco Café durante una hora y compartieron sus conocimientos con los consumidores asistentes. Como parte de la actividad, se desarrolló además una batalla de carajillos, en la que ambos baristas fueron jueces y eligieron al campeón. La sesión generó gran interés y afluencia, reforzando la proyección de Guaco Café con la comunidad cafetera nacional.



Competidores de la Guaco Sessions - Diciembrew.



David Ledesma y Carla Báez, baristas invitados de la reconocida cadena argentina: Café Martínez.



Equipo ganador del concurso Coffee Design Guaco Café y UVG.



Proyecto Coffee Design - Guaco Café y UVG

Anacafé, a través de Guaco Café y la Universidad del Valle de Guatemala (UVG) realizaron el lanzamiento oficial de “Primacafé”, la taza diseñada por estudiantes de primer año de la Licenciatura en Diseño de Producto e Innovación, como parte del proyecto Coffee Design.

Esta iniciativa busca integrar el diseño con la identidad del café de Guatemala, a través del desarrollo de una pieza que representa los valores de Guaco Café y el trabajo de los caficultores del país. La propuesta seleccionada fue producida en una edición limitada de 70 unidades.

El proyecto promueve la participación de nuevas generaciones en iniciativas que contribuyen a destacar al café guatemalteco desde distintas disciplinas.

Con esta actividad, Anacafé reafirma su compromiso de promover el café de Guatemala y generar espacios de colaboración con instituciones académicas.

Guaco Session – Pace and Coffee

Dentro del programa de las Guaco Session, se realizó una activación dirigida a la comunidad de runners y al público afín al estilo de vida saludable, logrando reunir a más de 150 participantes. El evento incluyó rutinas de calentamiento y una charla sobre la importancia de la cafeína en el entrenamiento físico, conectando la cultura del café con el deporte y la salud, y expandiendo la presencia de Guaco Café hacia nuevos segmentos de consumidores.



| Guaco Session – Pace and Coffee.

Lanzamiento Ritual del Café Guatemalteco

En las instalaciones de Anacafé y en alianza con las marcas Mr. Menú y La Cosecha, se llevó a cabo el lanzamiento de “El Ritual del Café Guatemalteco” en su cuarta edición, una experiencia de maridaje que combina café de especialidad con postres cuidadosamente seleccionados. Para esta edición se presentó un café Maragogype de Santa Rosa, proceso natural, acompañado de tres postres: petit cake de naranja con cardamomo, macarrón de frutos del bosque y brownie de Snickers.

La experiencia estuvo disponible únicamente en 12 cafeterías del país, del 11 de septiembre al 11 de octubre, tiempo en el cual se vendieron en Guaco Café un total de 270 Rituales a un precio de Q90 cada uno.

Además de brindar la experiencia de maridaje, esta iniciativa permitió a los consumidores que pagaron con Tarjetas Bi llevarse la taza coleccionable del artista Erick Boror a casa.



| Key visual campaña El Ritual del Café Guatemalteco.

Guaco Café en Pedidos Ya

Como parte de la estrategia de crecimiento, Guaco Café ahora está disponible en la aplicación Pedidos Ya. Este canal permite acercar los productos de Guaco Café a los consumidores que prefieren realizar compras en línea, ampliando el alcance de la marca, diversificando los puntos de contacto con los clientes y respondiendo a las tendencias actuales de consumo.

Guaco Café: vitrina del café guatemalteco en el Aeropuerto La Aurora

El punto de venta de Guaco Café ubicado en la puerta 7 del Aeropuerto Internacional La Aurora se ha consolidado como un espacio estratégico para promover el café de Guatemala ante viajeros nacionales e internacionales. Este lugar representa una vitrina institucional que acerca la experiencia del café guatemalteco a miles de personas cada año, fortaleciendo la presencia de la marca y contribuyendo al posicionamiento de los cafés de Guatemala en un entorno de alto flujo turístico y comercial.

Durante este periodo, se implementó un proceso de fortalecimiento operativo y de atención al cliente, mediante la reorganización del equipo de trabajo y la incorporación de nuevo personal en áreas clave.

Con el propósito de brindar una mejor experiencia y responder a las necesidades de los pasajeros, se amplió el horario de atención hasta las 22:00 horas todos los días de la semana. Esta acción permitió atender vuelos nocturnos, ampliar el alcance de servicio y generar mayores oportunidades de promoción y venta, reafirmando a Guaco Café como embajador del café de Guatemala ante el mundo.



Beyond The Origin

El proyecto Beyond The Origin nació con el propósito de fortalecer la promoción internacional de los Guatemalan Coffees, posicionándolo como un producto de origen con identidad, calidad y sostenibilidad. A través de una experiencia inmersiva, esta iniciativa permite a compradores, tostadores y profesionales del café conocer de cerca el proceso de producción, los valores culturales y las historias que dan vida a cada taza de café guatemalteco.

La primera edición del programa se desarrolló del 10 al 14 de marzo de 2025, ofreciendo a los participantes una agenda integral que incluyó visitas a las instalaciones de Anacafé, recorridos por unidades productivas en las regiones de Antigua Guatemala y Atitlán, así como experiencias en coffee shops de especialidad en la Ciudad de Guatemala. Esta dinámica permitió apreciar la diversidad de perfiles de taza, los métodos de beneficio y la dedicación que caracteriza al productor guatemalteco.

Como parte de la continuidad de esta estrategia, se anunció la convocatoria para la segunda edición del programa, que se llevará a cabo en marzo de 2026, reafirmando su compromiso de abrir nuevos espacios de conexión entre el origen y el mercado, y de seguir proyectando al café de Guatemala como un referente mundial de excelencia y autenticidad.



**BEYOND
THE ORIGIN
GUATEMALA**

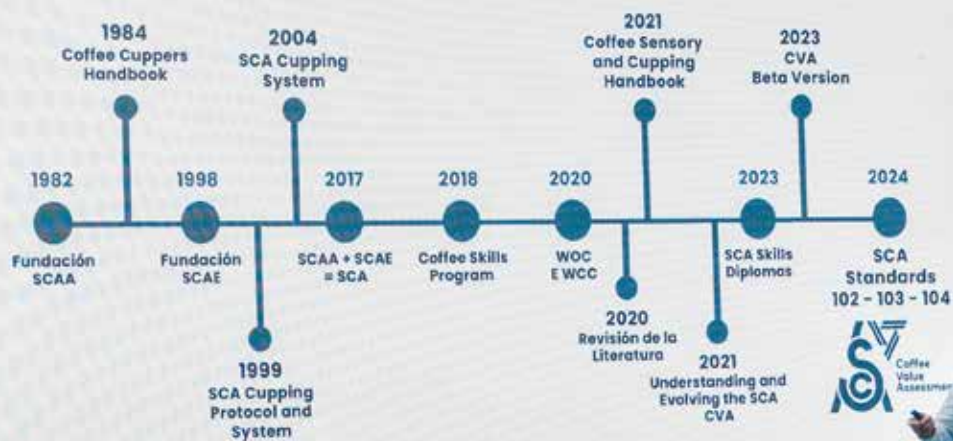


Primera Edición - Beyond The Origin 2025.

03

LIDERAZGO
INSTITUCIONAL

LÍNEA DEL TIEMPO



CAFEX



CAFEX

CAFEX: 34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA 2025

CAFEX: 34 Congreso de la Caficultura, el principal encuentro anual del sector cafetalero guatemalteco fue realizado el 7 y 8 de agosto y reunió a más de 2,000 productores de café, aliados estratégicos, empresarios y entusiastas del café bajo el lema “Innovación que une al café de Guatemala”, en dos días dedicados a compartir conocimiento, impulsar buenas prácticas y fortalecer la competitividad de la caficultura nacional.

La ceremonia inaugural se celebró en el Salón Los Presidentes del edificio Anacafé, con la participación de Mayra Motta, Viceministra de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones (VISAR); el Presidente de Anacafé, Andrés Destarac; el Vicepresidente, Juan Carlos Estévez, y la Gerente General, Luisa Fernanda Correa.



Durante el acto se reconocieron a los actuales campeones nacionales de las competencias de Barismo, Brewing y Catación y a los productores ganadores en las tres categorías de la Subasta Cup of Excellence Guatemala 2025. Así mismo, se reconoció con la Orden “Flor del Café” al Señor Álvaro Llobet, por el impacto positivo que su labor y conocimientos han tenido en la industria del café en Guatemala a través del Programa de Rentabilidad Sustentable, iniciativa de su autoría, que ha fortalecido las capacidades productivas de las empresas cafetaleras, contribuyendo a mejorar la rentabilidad y sustentabilidad del café en el país.

En esta edición, CAFEX 2025 ofreció un programa de más de 50 actividades, entre conferencias magistrales, talleres técnicos y prácticos, recorridos especializados y espacios de interacción comercial. Las temáticas incluyeron sostenibilidad, tecnología, mercados internacionales, cumplimiento normativo y productividad entre otras, abordadas por expertos de Guatemala, Colombia, Brasil, Costa Rica, Canadá, España, Chile y Alemania. Además, contó con un área de exhibición comercial donde más de 50 empresas presentaron soluciones, productos e insumos para el desarrollo de la caficultura.

Con cada edición, CAFEX se consolida como una plataforma que impulsa la evolución de la caficultura guatemalteca hacia una producción rentable, sustentable y con visión de futuro.



| Señor Álvaro Llobet.



DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ

Durante un período de 6 meses, con una duración total de 120 horas y clases impartidas los martes y jueves (4 horas a la semana), se llevó a cabo la sexta edición del Diplomado en Administración Aplicada a la Cadena de Valor del Café de manera virtual, con giras de campo y cursos presenciales en Tazza - Academia de Café y el laboratorio de catación de Anacafé.

En esta edición, un total de 25 estudiantes se inscribieron, con un 64% de hombres y un 36% de mujeres, la mayoría de ellos con edades comprendidas entre 23 y 33 años. Hasta la fecha, un total de 99 alumnos han completado este programa.

El Diplomado está dirigido a todas las personas que tienen alguna relación directa o indirecta con cualquiera de las etapas de la cadena de calor del café. Su objetivo es promover y fomentar el conocimiento para aumentar la competitividad en cada uno de los eslabones de la cadena.

Además, cuenta con el respaldo académico de la Universidad Del Valle de Guatemala (UVG), una de las universidades más prestigiosas en Guatemala y Centroamérica. UVG Comparte con Anacafé el compromiso de impactar positivamente en nuestra sociedad, ofreciendo programas educativos de excelencia

Las clases iniciaron el 6 de mayo, y como parte de la metodología del programa, se llevaron a cabo tres giras: a una unidad productiva y beneficio húmedo, a un beneficio seco y al Puerto Quetzal. La graduación de los estudiantes se celebró el 5 de noviembre.



Desde la producción hasta su consumo final



Avalado por:
UVG UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

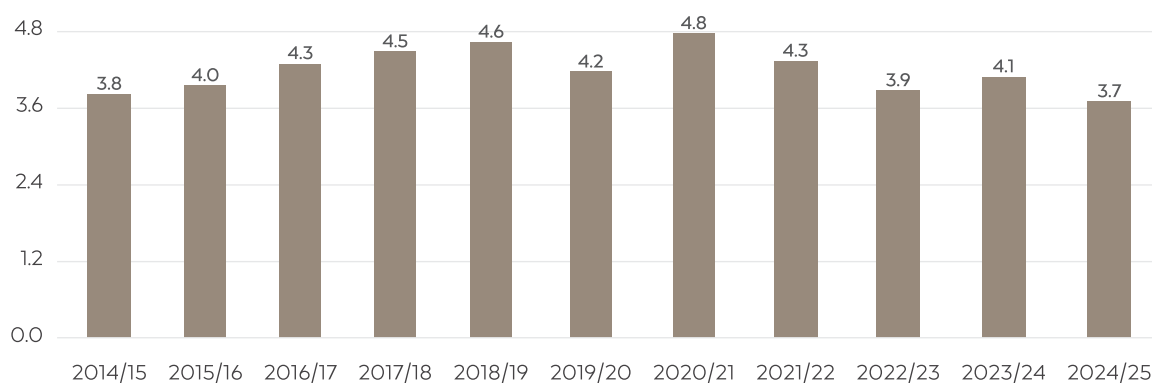


| Graduación Diplomado en Administración aplicada a la cadena de valor del café 2025

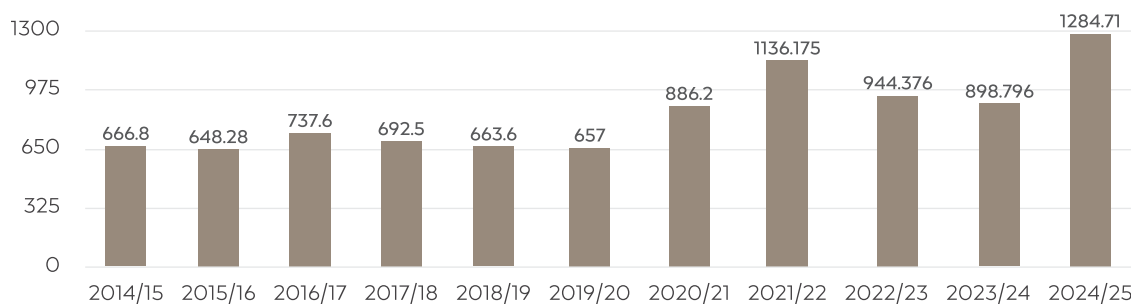
EXPORTACIONES DEL CAFÉ DE GUATEMALA

Las exportaciones de café en el ejercicio cafetero 2024/2025 cerraron en 3,725,808 quintales oro, lo que representa 9% abajo respecto al ejercicio cafetero 2023/2024, en el que se exportaron 4,088,525 quintales oro. Estas cifras se tradujeron en un ingreso de divisas de US\$1,284,710,833.

VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA | EN MILLONES DE QQ ORO



EXPORTACIONES DE CAFÉ DE GUATEMALA | INGRESO DE DIVISAS EN MILLONES DE US\$

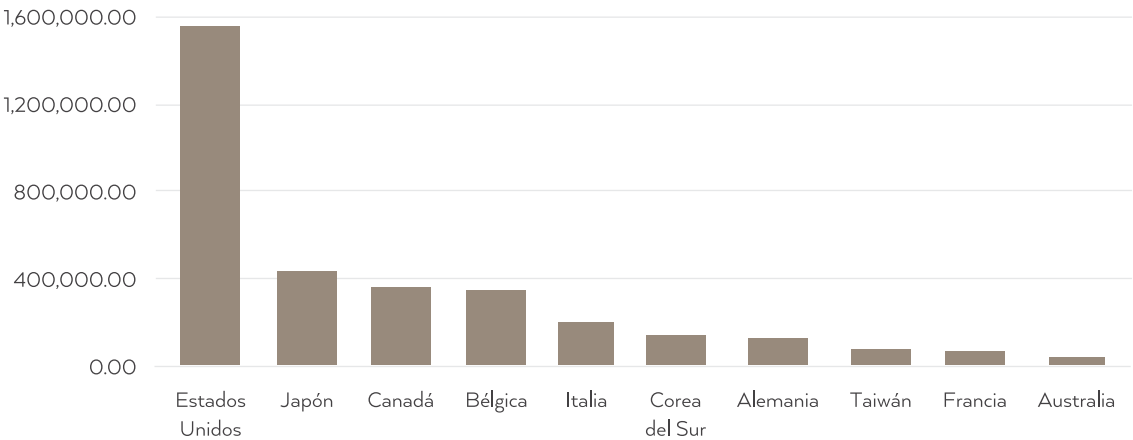




Diez principales compradores

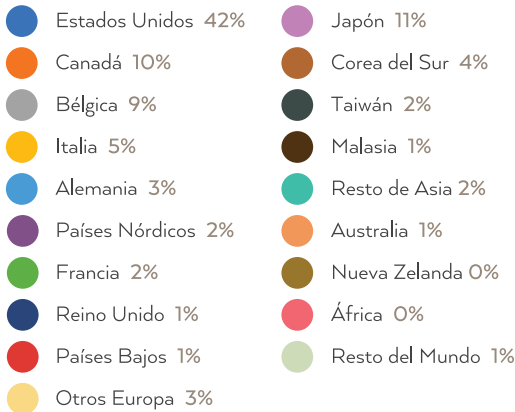
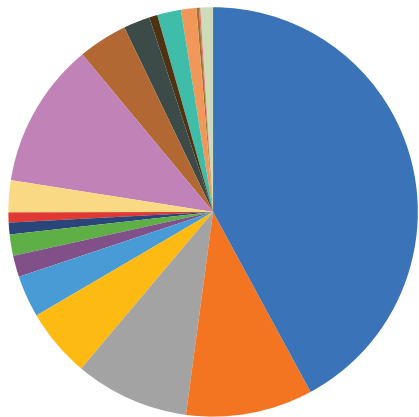
En general, la participación de algunos países se mantuvo tomando en consideración el descenso que hubo en las exportaciones. Dentro de los diez principales destinos del café guatemalteco, el mercado americano sigue siendo el principal destino, donde Estados Unidos mantiene una participación del 41.7%; Japón volvió a recuperar el segundo lugar con una participación del 11.5%, desplazando a Canadá al tercer lugar con una participación de 9.6% el resto de los principales destinos mantienen su participación, resaltando que Francia y Australia lograron subir al noveno y décimo lugar con un 1.7% y 1.2% respectivamente, desplazando a los Países Bajos al 14 lugar y Reino Unido al lugar 15.

10 PRINCIPALES DESTINOS



EXPORTACIÓN CAFÉ DE GUATEMALA POR DESTINO | EJERCICIO CAFETERO 2024/2025

3.726 millones de quintales oro | 2.856 millones de sacos de 60 kilos



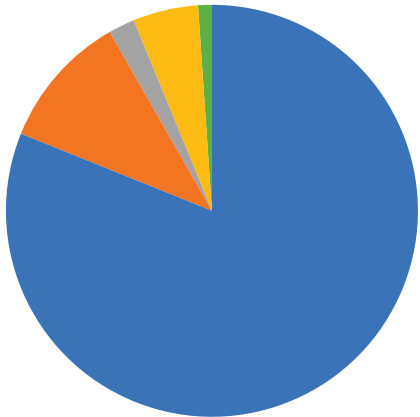
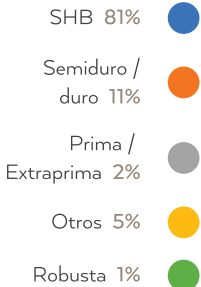
América del Norte **52%** Europa **26%** Asia **20%** África y Oceanía **1.5%**

Tipos de café

La calidad del café de Guatemala continúa prevaleciendo, enfocándose en el café estrictamente duro, con una participación del 81%. El café semiduro y duro subió a un 11%, mientras que el café prima y extraprima tuvo una participación del 2%. El café robusta aún no se refleja en las exportaciones manteniendo el 1% de participación. En el porcentaje de otros se incluyen cafés que no se identifican con las características de los tipos y no por ello dejan de ser buenos cafés, representando el 5% en la exportación.

EXPORTACIÓN CAFÉ DE GUATEMALA POR TIPO
EJERCICIO CAFETERO 2024/2025

3.726 millones de quintales oro
2.856 millones de sacos de 60 kilos







FUNDACIÓN DE LA CAFICULTURA PARA EL DESARROLLO RURAL FUNCAFÉ

Funcafé, brazo social de la caficultura guatemalteca, promovió programas y servicios que mejoran el acceso a la educación, la salud y la seguridad alimentaria y nutricional, contribuyendo al bienestar integral y la sostenibilidad de las comunidades rurales cafetaleras del país.

Educación

El Pilar de educación brindó transferencia de tecnología educativa para que niños, adolescentes, jóvenes y adultos de las comunidades cafetaleras rurales cursen los niveles preprimario, primario, medio y diversificado con equidad, pertinencia y calidad; formando competencias esenciales para la vida.

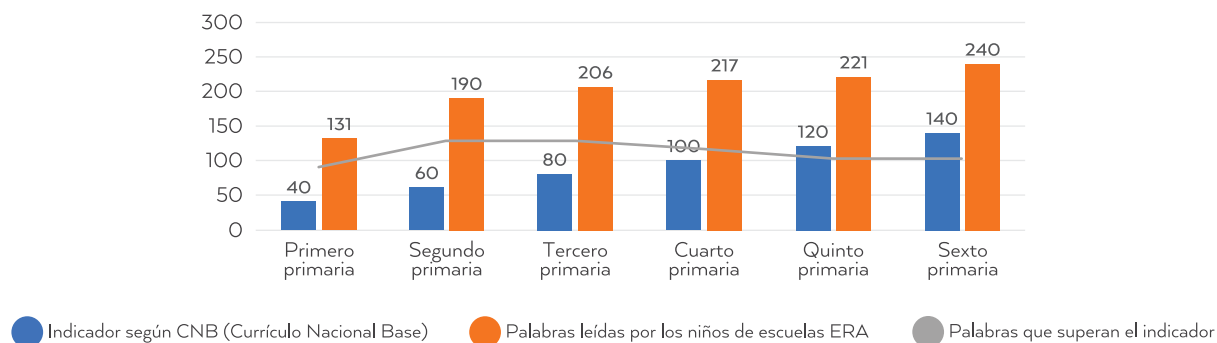
En estrecha colaboración con el Ministerio de Educación de Guatemala (MINEDUC), Funcafé colabora con el fortalecimiento de la cobertura nacional de los servicios de

educación, ya sea con metodologías propias, con enfoque sectorial o bien, con la ampliación de la oferta educativa.

Escuela Rural Activa – ERA

Un total de 86 escuelas ubicadas en unidades productivas continuaron implementando este modelo multigrado en el que los 2,289 estudiantes cursaron los niveles preprimario y primario, correspondientemente.

La correcta implementación metodológica, acompañada por el equipo de Funcafé, permitió el 100% de transición al grado escolar inmediato en todas las escuelas. Adicionalmente, el desempeño en indicadores clave como la comprensión y fluidez lectora ha demostrado resultados sobresalientes, con hasta 227.5% de cumplimiento del indicador establecido por el currículo nacional base para primero de primaria.





■ Niños participantes de Coffee Kindergarten & Camp en Aldea La Esperanza, en el municipio de Unión Cantinil, Huehuetenango.

Coffee Kindergarten y Coffee Camp

Funcafé lideró la implementación de los programas Coffee Kindergarten y Coffee Camp, orientados al cuidado, la educación y la recreación de los niños que acompañan a sus padres durante la cosecha de café. Estas iniciativas buscan contribuir con la sostenibilidad de las comunidades cafetaleras y fortalecer el bienestar infantil y familiar durante este proceso.

Además, promueven la prevención del trabajo infantil, brindando entornos seguros y adecuados, así como servicios de alimentación complementaria que favorecen el desarrollo integral de la niñez mientras sus padres participan en las labores de recolección.

RESULTADOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DURANTE LA COSECHA 2024-25



2,644

Niñas y niños
participantes
(de 4 a 13 años)



99

Centros de
atención ubicados



Cobertura en

30

municipios de
12 departamentos
del país



108,200

Raciones de
alimentación
complementaria



849 madres y **144** padres
de familia participaron en
"Escuela para Padres" con
énfasis en el desarrollo
integral de los niños y la
prevención del trabajo infantil.

Gracias al compromiso y participación de productores, exportadores, tostadores y la industria cafetalera internacional, 993 hogares fueron beneficiados con programas educativos durante la temporada de cosecha 2024-2025.



| Bachilleres graduados de la Escuela de Caficultura “Las Flores”, en Barberena, Santa Rosa.

Educación alternativa acelerada

Este modelo de educación flexible permite a jóvenes y adultos continuar o completar sus estudios para los niveles básico y diversificado, especialmente en comunidades en las que la oferta académica es limitada.

Durante la cosecha 2024-25, 64 jóvenes estudiaron básico y bachillerato en tres comunidades cafetaleras. Adicionalmente, gracias al apoyo de aliados internacionales, 266 jóvenes concluyeron tercero básico en 15 centros de educación extraescolar —CEEX— en los departamentos de San Marcos, Huehuetenango, Quiché y Baja Verapaz.

Formación académica y técnico-agronómica

El Bachillerato en Ciencias y Letras con orientación en Productividad y Emprendimiento y Diplomado en Caficultura forma desde 2010 las siguientes generaciones de empresarios del café. El programa impartido en cinco escuelas de caficultura —EDCA— ofrece formación académica y técnico-agronómica para formar competencias integrales para la adecuada administración de la empresa cafetalera.

Durante el ciclo escolar 2024, 148 jóvenes cursaron el programa, de los cuales 73 culminaron exitosamente el quinto bachillerato.

Escuela para Padres

Durante el periodo escolar 2024, más de 2,000 padres y madres participaron en las diferentes jornadas de escuela para padres, con el propósito de fortalecer la dinámica familiar para el desarrollo integral de cada uno de sus integrantes.

Proyecto “fortalecimiento de comunidades educativas”

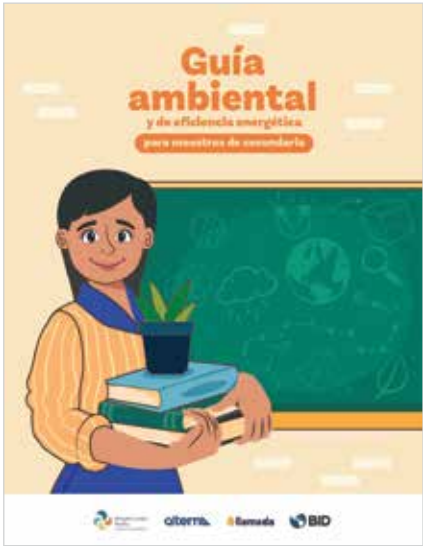
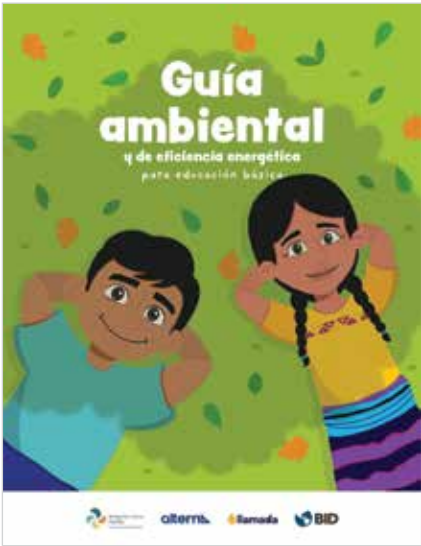
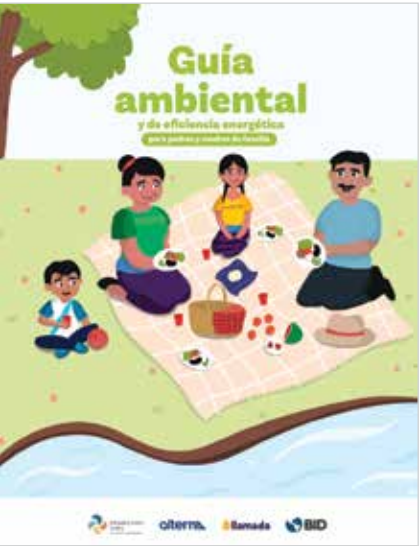
Funcafé, en alianza con Alterna y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), implementó el proyecto Fortalecimiento de comunidades educativas en 89 centros educativos rurales de Guatemala, con el propósito de promover espacios educativos más seguros y saludables.

El mismo se desarrolló bajo un modelo de gestión del conocimiento que impulsa cambios sociales y de

comportamiento, orientados a la transición del uso de fogones abiertos hacia estufas mejoradas (EM), reduciendo así el consumo de leña en los hogares rurales.

Como parte del plan piloto, se elaboraron cinco guías ambientales y de eficiencia energética —superando la meta inicial de tres— integrando contenidos ambientales en los niveles de primaria, básico y diversificado conforme al currículo nacional base (CNB). Estas guías, junto con 28 talleres de formación y la entrega de 30 estufas mejoradas en centros educativos, fortalecieron a directores, docentes, alumnos y padres de familia, fomentando la adopción de tecnologías limpias y eficientes en las escuelas y hogares.

La articulación interinstitucional permitió que Funcafé se integrara a la mesa técnica de ambiente liderada por MINEDUC, compartiendo resultados con autoridades del MARN, INAB y otros actores clave que conocerán las guías, las cuales podrán ser integradas en cualquier entorno educativo.



El proceso también incluyó el modelo “Escuela para Padres”, mediante el cual 1,122 madres y padres de familia (1,018 hogares) recibieron formación para promover entornos familiares responsables y sostenibles.

A ello se sumó la participación estudiantil: desde abril a septiembre, 201 docentes y 2,400 alumnos de primaria se integraron al piloto, demostrando un cambio significativo en sus conocimientos ambientales y en la valoración de las EM como solución para conservar los bosques.

Además, 495 alumnos de básico y diversificado participaron en el proceso, alcanzando un 165% de la meta prevista. La instalación de estufas mejoradas permitió que los estudiantes vivieran de primera mano sus beneficios, favoreciendo así su promoción en los hogares y consolidando la estrategia para las siguientes generaciones.



| Estufa mejorada en el Centro Educativo Santa Margarita, Retalhuleu.



| Estufa mejorada en el Centro Educativo Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.

Seguridad Alimentaria y Nutricional

El Pilar de Seguridad Alimentaria y Nutricional —SAN— busca garantizar que las familias de las comunidades cafetaleras tengan acceso permanente a alimentos suficientes, seguros y nutritivos.

A través de los programas de educación alimentaria, promoción de huertos familiares, aprovechamiento de los recursos locales y capacitación en hábitos saludables se fortalece la resiliencia de las comunidades, contribuyendo a mejorar la salud y el bienestar de las familias rurales.

Seguridad alimentaria escolar

Se implementaron 52 huertos escolares en escuelas de nivel primario, secundario y diversificado, con el propósito de incrementar la seguridad alimentaria en la población estudiantil. Se benefició a 1,345 niños y adolescentes de los departamentos de San Marcos, Quetzaltenango, Retalhuleu, Mazatenango y Huehuetenango. En esta iniciativa participaron 94 docentes y 146 niños fueron capacitados y acompañados en el proceso de implementación del huerto, desde la siembra hasta la cosecha.

Los alimentos producidos fueron aprovechados principalmente en la alimentación escolar y el excedente fue vendido a precio de mercado. Los ingresos generados fueron reinvertidos en los huertos escolares, incluyendo una provisión para la cosecha del año 2025; así como en insumos didácticos, lúdicos y de limpieza para las escuelas.

Cultivos	Unidades	Medida	Precio Local	Ingresos
Rábano	345	Manojos	Q 3.00	Q 1,035
Acelga	120	Manojos	Q 3.00	Q 360
Chile jalapeño	235	Libras	Q 5.00	Q 1,175
Tomate determinado	245	Libras	Q 5.00	Q 1,225
Pepinos	210	Unidad	Q 1.35	Q 283.50
Escarola	96	Unidad	Q 4.00	Q 384
Guicoy tierno y sazón	189	Unidad	Q 4.00	Q 756
Cilantro	410	Manojos	Q 2.00	Q 820
Remolacha	94	Manojos	Q 12.00	Q 1,128
Cebolla	69	Manojos	Q 10.00	Q 690
Bledo	68	Manojos	Q 5.00	Q 340
Chipilín	75	Manojos	Q 5.00	Q 375
Espinaca	30	Manojos	Q 5.00	Q 150
Mostaza	78	Manojos	Q 6.00	Q 468
Rentabilidad del periodo			Q 9,189.50	



Supervisor de seguridad alimentaria orienta a estudiantes sobre el establecimiento de un huerto escolar en la finca Hamburgo, San Felipe, Retalhuleu.

Adicionalmente, a través del proyecto FORTIFIK 2, en alianza con Alimentos S.A., se implementaron 23 huertos escolares adicionales en establecimientos del sector oficial en San Marcos y Huehuetenango. Asimismo, se impartieron 71 talleres para la promoción de recetas de alto valor nutricional y bajo valor económico, en línea con el menú escolar aprobado por el ministerio de educación.

Seguridad alimentaria para productores

Durante la cosecha 2024-25, el programa de transferencia de tecnología de seguridad alimentaria y nutricional de Funcafé orientado a mejorar las condiciones nutricionales de las comunidades rurales y de las familias productoras de café acompañó a 667 productores de San Marcos, Huehuetenango, Santa Rosa, Jutiapa, Jalapa y Chiquimula.

Este año, fueron priorizadas seis cooperativas de Huehuetenango y San Marcos por los índices de desnutrición

crónica y aguda, prevalencias en ambos departamentos. Para ello, 58 productores participaron en la implementación de cinco huertos comunitarios demostrativos. Asimismo, 16 familias se han incorporado al programa, participando en talleres agrícolas y nutricionales, así como en la implementación de su huerto familiar.

Funcafé firmó un acuerdo de cooperación con el Programa Mundial de Alimentos (PMA) para ejecutar el proyecto “Comunidades cafetaleras resilientes”, financiado por Starbucks, con el objetivo de fortalecer la gestión comunitaria y el bienestar nutricional. La iniciativa impulsa la transferencia tecnológica, la formación de grupos de ahorro y crédito, la planificación comunitaria con enfoque de género y la adopción de buenas prácticas de seguridad alimentaria. En su implementación se establecieron huertos familiares, se entregaron filtros purificadores de agua y estufas mejoradas, y se desarrollaron capacitaciones sobre monitoreo climático y el programa de Rentabilidad Sustentable de Anacafé, promoviendo comunidades más saludables y resilientes.

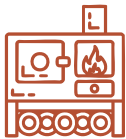


| Implementación de huerto comunitario del programa SAN productores en caserío Checruz, Colotenango, Huehuetenango.

DATOS CLAVES DE INTERVENCIÓN DEL PROYECTO DE COMUNIDADES CAFETALERAS RESILIENTES



609
familias productoras de café
beneficiadas.



292
familias utilizan estufas mejoradas
(dotadas por el proyecto).



300
huertos familiares implementados.



8
grupos de ahorro y crédito para
empoderamiento de la mujer —
GACEM— constituidos.



496
familias consumen agua segura gracias
al uso de filtros purificadores de agua
(dotados por el proyecto).



250
productores implementan al menos
una práctica de Rentabilidad
Sustentable.



Desparasitación de escolares en Finca Olas de Mocá, Santiago Atitlán, Sololá.

Salud

El Pilar de Salud brindó atención médica integral y oportuna a las familias cafecultoras de las comunidades rurales del país, con el objetivo de reducir las inequidades en el acceso a los servicios de salud. Su enfoque se fundamenta en las estrategias de atención primaria y salud pública de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y en el Plan Estratégico de la Organización Panamericana de la Salud (OPS). A través del programa “Salud Comunitaria”, se ofreció atención primaria integral mediante un modelo mixto: de forma permanente con el equipo de técnicos en salud y de manera itinerante con la clínica móvil.

Las acciones se centraron en la prevención de enfermedades mediante campañas médicas, jornadas de inmunización y actividades de sensibilización, así como en la promoción de la salud a través de prácticas que fortalecen el bienestar individual y comunitario. Durante la cosecha 2024-2025, 7,610 pacientes recibieron consultas y medicamentos para el tratamiento de enfermedades endémicas como resfriados, infecciones respiratorias, hipertensión arterial, diabetes tipo 2 y desparasitación, generando un ahorro estimado de Q1,200,000 para las familias beneficiadas.

ATENCIÓN BRINDADA DURANTE LA COSECHA 2024-25



34,835

servicios de
atención primaria
en salud



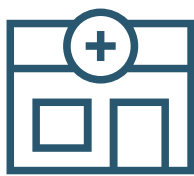
18,710

usuarios atendidos



11

departamentos
de cobertura



2

clínicas de atención
permanente
(Retalhuleu y Jalapa)



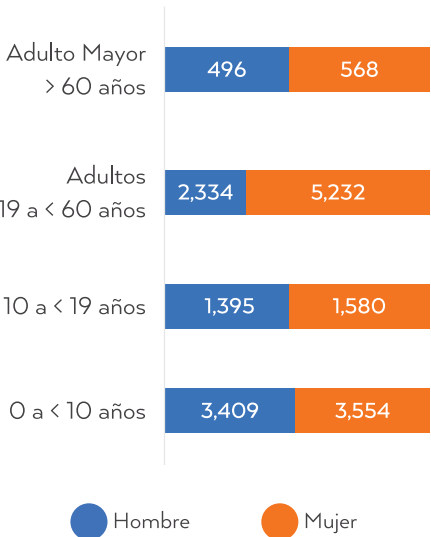
Más de

Q.1,200,000

de ahorro en servicios y
medicamentos para los
usuarios del programa

Respecto a los usuarios del programa durante esta cosecha, 41% fueron adultos de hasta 60 años, de los cuales 53% fueron mujeres, 38% fueron niños menores de 10 años, 16% fueron adolescentes y 6%, adultos mayores.

USUARIOS DEL PROGRAMA
SALUD COMUNITARIA



Atención médica en clínica Ayarza-El Retiro, en colaboración con Olam Food Ingredients -OFI |El Retiro, Jalapa.

Proyecto “Raíces Fuertes”

El programa Raíces Fuertes tiene como propósito prevenir y tratar la malnutrición infantil mediante la entrega de alimento complementario fortificado como parte de una estrategia integral de atención a la primera infancia. Durante el periodo, Funcafé, en alianza con productores individuales y Olam Food Ingredients (Ofi), dio continuidad al proyecto en las comunidades de La Fuente, El Jardín y Cerritos, del cantón Valencia, Jutiapa, beneficiando a 252 niños con la entrega de 2,499 raciones de suplementación.

Además, se inició la distribución de 90 raciones en tres escuelas privadas de unidad productiva, ubicadas en San Francisco Zapotitlán, Patulul y Santa Bárbara, Suchitepéquez, beneficiando a 60 niños. Las entregas se acompañan de un monitoreo nutricional sistemático, que permite dar seguimiento al crecimiento y desarrollo de los participantes, asegurando la efectividad del programa.



Monitoreo nutricional a niños de Escuela Las Nubes | San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.

Impacto social real

Iniciativa de merchandising solidario impulsada por Funcafé, que vincula el consumo de café con el financiamiento directo de sus programas sociales. A través de la venta de café y vasos conmemorativos, se generaron recursos destinados a brindar servicios de salud, seguridad alimentaria y nutricional y educación rural a comunidades cafetaleras.

Este modelo representa un canal sostenible y transparente de apoyo, que refuerza el compromiso social de la caficultura guatemalteca y promueve la participación de consumidores, aliados y donantes en la construcción de comunidades más justas y sostenibles.

Para más información:

info@funcafe.org 2421-3700 extensión 3022.



MESAS DE ENLACE

Por quinto año consecutivo, las Mesas de Enlace crearon un espacio de diálogo entre miembros de la Junta Directiva de Anacafé y caficultores de diversas regiones del país.

Estas actividades han sido un enlace para fortalecer la comunicación y compartir los avances de las iniciativas impulsadas por Anacafé, lo que permitió trabajar en conjunto en los retos que enfrenta la caficultura guatemalteca.

Como parte de la metodología, se implementó una gira de campo para conocer de cerca el impacto del programa de Rentabilidad Sustentable, reafirmando el compromiso de seguir impulsando una caficultura rentable y sostenible.

Al cierre del año cafetalero 2024-2025, se realizaron siete mesas de enlace en todo el país.

- Región I:** Finca La Gringa, El Rodeo, San Marcos – 210 productores
- Región II:** Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez – 126 productores
- Región III:** Finca El Chocolate, San Martín Jilotepeque, Chimaltenango – 191 productores
- Región IV:** Finca Las Flores – Anacafé, Barberena, Santa Rosa – 300 productores
- Región V:** Finca San Simón, San Sebastián, Huehuetenango – 110 productores
- Región VI:** Cooperativa Agrícola Integral Chicoj, R.L. Cobán, Alta Verapaz – 200 productores
- Región VII:** Finca Las Rositas, Gualán, Zacapa – 100 productores.



| Junta Directiva.



Región I: Finca La Gringa, El Rodeo, San Marcos.



Región II: Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.



Región III: Finca El Chocolate, San Martín Jilotepeque, Chimaltenango.



Región IV: Finca Las Flores - Anacafé, Barberena, Santa Rosa.



Región V: Finca San Simón, San Sebastián, Huehuetenango.



Región VI: Cooperativa Agrícola Integral Chicoj, R.L. Cobán, Alta Verapaz.



Región VII: Finca Las Rositas, Gualán, Zacapa.

PROYECTOS DE COOPERACIÓN

Relevancia de la Cooperación Nacional e Internacional en el sector cafetalero

La articulación de esfuerzos nacionales e internacionales fortalece el sector cafetalero, promoviendo el empoderamiento del caficultor, el posicionamiento del café de Guatemala en los mercados globales y el desarrollo económico del país. A nivel nacional, la cooperación entre productores, gremios, entidades gubernamentales y el sector privado impulsa programas de capacitación, innovación tecnológica, asistencia técnica y acceso a mercados, mejorando la rentabilidad y sostenibilidad de la caficultura. En el ámbito internacional, las alianzas con organismos de cooperación, socios estratégicos y países aliados facilitan el financiamiento de proyectos, la transferencia de conocimientos y la adopción de prácticas sostenibles alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Impulsando el desarrollo cafetalero a través de proyectos.

Durante el periodo 2024-2025 se ejecutaron proyectos de cooperación orientados a fortalecer la caficultura nacional. La implementación se desarrolló en diferentes regiones productoras, apoyando en procesos de sostenibilidad y gestión de conocimiento, con énfasis en mejorar la productividad, la resiliencia climática, la comercialización y la competitividad.

Los resultados generales de los proyectos incluyeron el fortalecimiento de capacidades de 118 organizaciones de manera directa, así como la participación de más de 300 organizaciones en diferentes actividades y eventos de fortalecimiento institucional. En conjunto, los proyectos lograron una cobertura en 43 municipios y 13 departamentos, abarcando las siete regiones administrativas a nivel nacional.

Alianzas estratégicas para una caficultura sostenible y competitiva

Las alianzas han sido la base del trabajo interinstitucional, como resultado en este ejercicio cafetalero se firmaron 11 nuevos convenios de cooperación técnica con instituciones de cooperación, sector privado, y academia, fortaleciendo en sí relaciones bilaterales y la institucionalidad dentro del sector de cooperación.

Las nuevas alianzas han permitido la movilización de recursos financieros, técnicos y humanos ampliando los diversos alcances de proyectos, garantizando una sostenibilidad a largo plazo.

Con el seguimiento a convenios de cooperación con instituciones nacionales e internacionales, los impactos sostenibles en la producción y comercialización de café continúan fortaleciendo la caficultura nacional.

Entre los principales destacan 11 acuerdos suscritos con organismos de cooperación bilateral, los cuales permitieron ampliar las oportunidades de apoyo técnico y financiero para organizaciones y productores.



| Firma de convenio Anacafé – Agrequima.

ALIADOS ESTRATÉGICOS





Asistencia técnica en calidad y post cosecha.



Impacto de las alianzas

Las alianzas estratégicas contribuyeron de manera significativa al fortalecimiento de la caficultura. Se generaron beneficios en términos de costo-eficiencia, donde cada recurso invertido se tradujo en impactos directos para las organizaciones y sus productores.

La relevancia de las alianzas se resaltan ejemplos como son los casos de la cooperación con la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, siglas en inglés FAO) en el marco del programa RESICLIMA, que permitió la implementación del programa de Rentabilidad Sustentable como estrategia para la adaptación y mitigación de los sistemas agroforestales de café entre los efectos de la variabilidad climática.

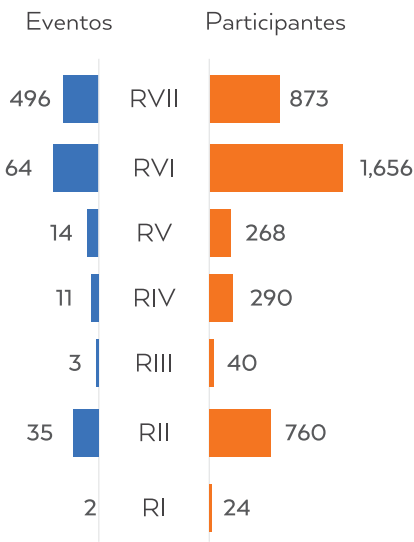
Otro escenario ha sido la cooperación con GIZ (Cooperación Técnica Alemana en alemán GIZ) con quien se está gestionando el apoyo para la innovación tecnológica de procesos de sostenibilidad, trazabilidad y gestión de conocimiento en cadenas de suministros de café libres de deforestación.

Atención a productores

Fortalecimiento de capacidades

Se fortalecieron las capacidades de productores y actores del sector cafetalero a nivel nacional mediante transferencia de tecnología, visitas de campo, giras, cursos y talleres, alcanzando las 7 regiones cafetaleras en 13 departamentos del país. Estas acciones se complementaron con asistencia técnica continua, asegurando acompañamiento en cada etapa de la cadena de valor. Los espacios de aprendizaje e intercambio promovieron el empalme generacional, impulsando la participación de jóvenes en procesos de liderazgo, innovación y adopción de nuevas tecnologías. En conjunto, estas actividades proporcionaron herramientas prácticas y estratégicas que empoderan al caficultor y contribuyen a una caficultura más rentable y sustentable.

PARTICIPACIÓN POR REGIÓN



Líneas de acción para la competitividad cafetalera

Durante el periodo 2024-2025, las acciones ejecutadas se enfocaron en fortalecer las capacidades de los productores mediante ejes estratégicos orientados a la rentabilidad y sustentabilidad del sector cafetalero. Estas intervenciones se desarrollaron sobre tres pilares fundamentales: agronómico, administrativo y financiero.

A través de programas y actividades, se promovió la transferencia de conocimientos y herramientas prácticas, beneficiando directamente a miles de productores. Los resultados alcanzados se reflejan en las principales áreas de fortalecimiento.

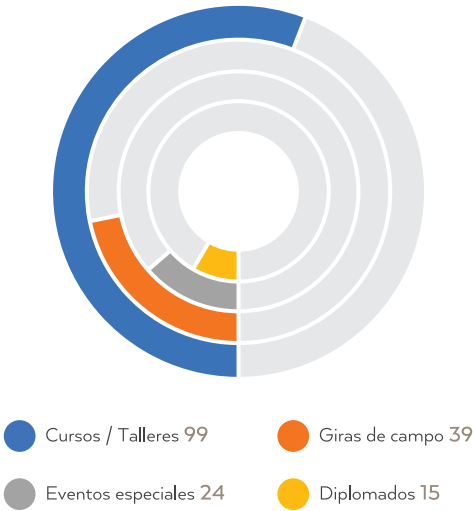


Estos resultados evidencian un impacto positivo en la mejora de procesos, calidad del café y sustentabilidad de la actividad cafetalera, consolidando las bases para una mayor competitividad en el corto, mediano y largo plazo.

Modalidades de capacitaciones

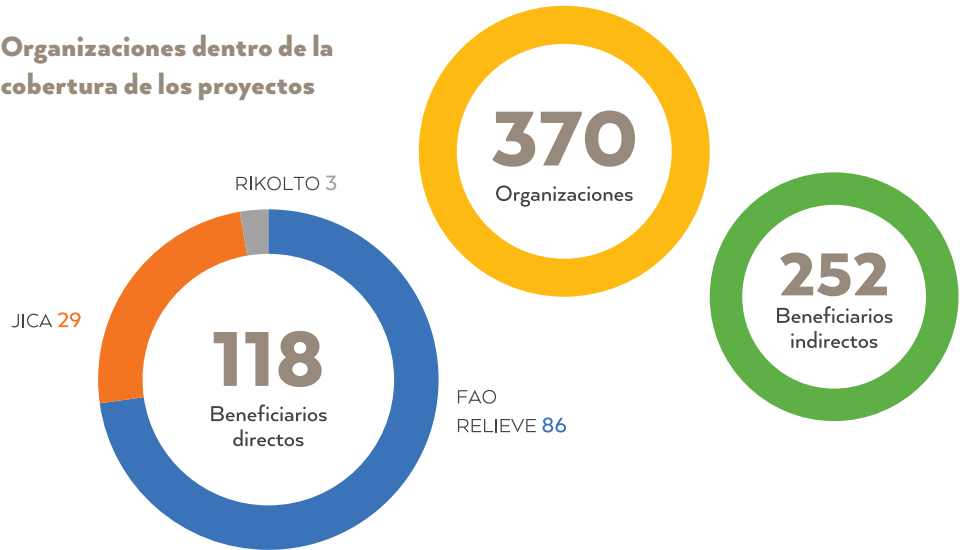
Las actividades de fortalecimiento de capacidades se desarrollaron bajo diferentes modalidades de trabajo, adaptadas a las necesidades de los productores y actores del sector, entre ellas:

MODALIDAD DE TRABAJO



ALCANCE EN FORTALECIMIENTO A ORGANIZACIONES
IMPACTO DE LOS PROYECTOS EN ORGANIZACIONES

Organizaciones dentro de la
cobertura de los proyectos





| Capacitaciones.

A través de los proyectos se han impactado a 370 organizaciones, de las cuales 118 se beneficiaron directamente mediante mecanismos que han promovido su innovación de procesos productivos, transformación y comercialización, incentivando la asociatividad de productores y apoyando para un acompañamiento técnico cercano, mientras tanto 252 reciben beneficios indirectos, fortaleciendo su participación en cadenas de valor locales y su capacidad organizacional.

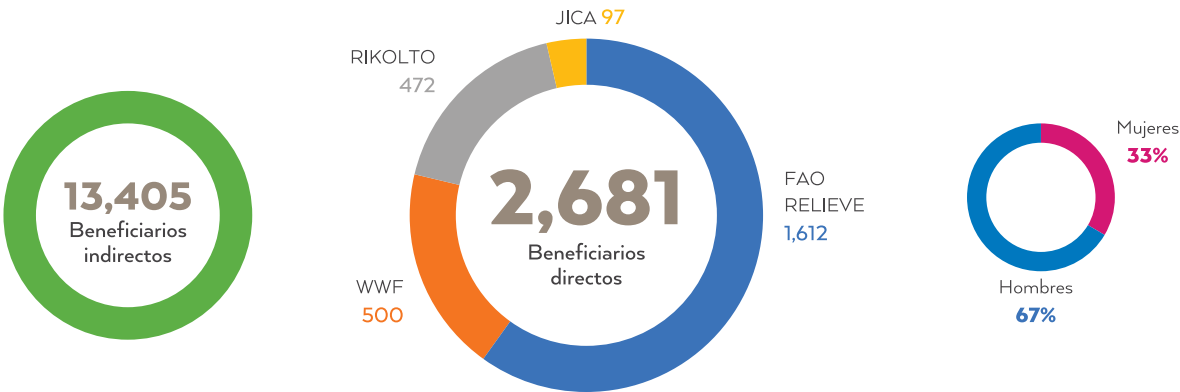
Las organizaciones beneficiarias, tanto directa como indirectamente, han participado en el programa integral de capacitación y talleres especializados con cobertura nacional, asegurando que los conocimientos adquiridos por los productores se distribuyan a lo largo de diversas regiones del país. Esto contribuye a mejorar la calidad, eficiencia y sostenibilidad en el cultivo del café.

Productores fortalecidos

Como resultado de las acciones de los proyectos ejecutados en el periodo 2024-2025, orientados al fortalecimiento de capacidades en los tres pilares fundamentales — agronómico, administrativo y financiero—, se ha contribuido al mejoramiento de los procesos que abarcan desde la selección de semilla hasta la taza, de acuerdo con la cadena de valor del café.

En este marco, se desarrollaron capacitaciones en temas como siembra, producción, cosecha, poscosecha, comercialización y exportación, entre otros, beneficiando de forma directa a 2,681 productores y de manera indirecta a 13,405 personas.

BENEFICIARIOS DIRECTOS E INDIRECTOS

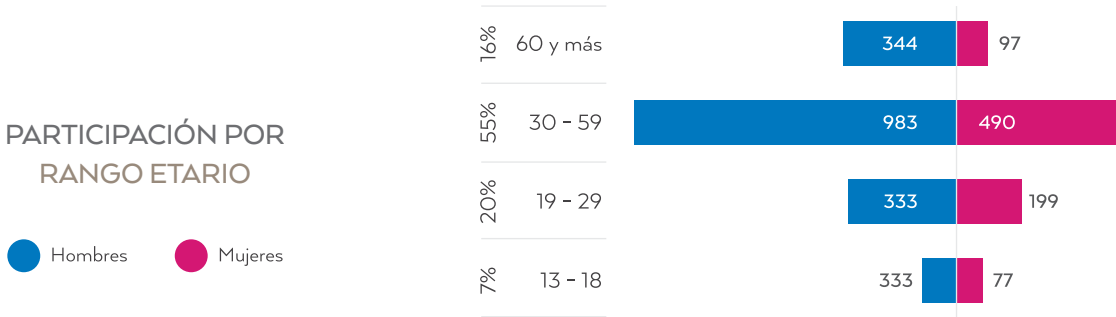


Empalme generacional

La participación de diferentes grupos etarios en las capacitaciones y talleres ha sido fundamental para fortalecer la sostenibilidad y competitividad del sector cafetalero. Cada generación aporta conocimientos y habilidades que, al complementarse, garantizan la continuidad y evolución de la caficultura a largo plazo.

La participación de diferentes grupos etarios en las capacitaciones y talleres ha sido crucial para asegurar el desarrollo sostenible y la competitividad. Cada grupo con perspectivas, habilidades y necesidades únicas que, al combinarse, complementan los esquemas de la cadena de valor del café y aseguran su continuidad, a largo plazo.

Durante este periodo, se ha alcanzado la participación de:



Nota: menores de 13 años excluidos del gráfico = Hombres (28) y mujeres (22)

La pirámide etaria evidencia un cambio generacional, donde los jóvenes comienzan a ocupar espacios clave mientras la población adulta mantiene un rol predominante en la producción.

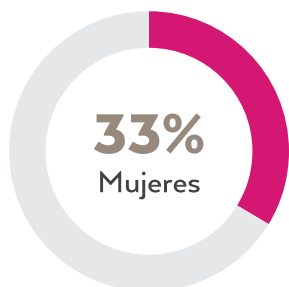
Participación por género

Por medio de las alianzas se promueve el desarrollo sostenible del sector e impulsa la inclusión y la igualdad de género. La participación equitativa de mujeres y hombres fortalece las capacidades, garantiza el acceso a oportunidades de forma justa y fomenta el empoderamiento en las comunidades cafetaleras.

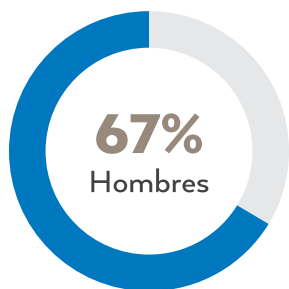
Igualdad y equidad de género (ODS 5), promoviendo espacios de participación inclusivos para hombres y mujeres en todas las actividades del sector.



Participación de jóvenes.



3 de cada 10 participantes son mujeres



7 de cada 10 participantes son hombres



Enfoque de género.

Fortalecimiento de capacidades con pertinencia cultural

El conocimiento y uso de los idiomas locales durante los eventos de capacitación facilita la comprensión y adopción de nuevos conocimientos por parte de los participantes.

Las alianzas se desarrollan bajo los principios de las leyes internacionales de no discriminación y respeto a los idiomas locales, promoviendo una participación inclusiva y culturalmente respetuosa.

La transferencia de conocimiento se realiza en los idiomas maternos de las comunidades, garantizando que toda la información técnica y formativa llegue de manera efectiva a los caficultores. Esta práctica reafirma el compromiso de inclusión, asegurando y fortaleciendo la equidad en el acceso al conocimiento.

El sector caficultor experimenta un cambio generacional el cual se puede percibir desde los diferentes espacios de participación a los cuales tienen acceso, el grueso de la población se encuentra en una edad de 30 a 59 años quienes se encuentran en su etapa adulta, grupos étnicos y comunidades lingüísticas.



| Enfoque cultural.



| Enfoque cultural.

Fomento de la Innovación y la Productividad

BTCA, Soil fert, FAO MAPEOS, Analab

Con el apoyo de Rikolto, WWF, JICA-BTCA, FAO y otras entidades aliadas, se impulsaron acciones de innovación productiva y sostenibilidad orientadas a fortalecer la caficultura nacional. Entre ellas destacan los mapeos de suelos, estudios de fertilidad y análisis especializados realizados por laboratorios como Analab, los cuales generaron información técnica clave para la toma de decisiones y la mejora continua de las prácticas agrícolas.

En 450 unidades productivas se llevaron a cabo análisis de suelos y planes de nutrición, promoviendo el uso eficiente del suelo y el incremento de la productividad del cultivo. Los resultados fueron compartidos con los productores, acompañados por técnicos especializados en la interpretación de datos, lo que permitió identificar perfiles nutricionales del suelo, aplicar programas de nutrición adecuados y optimizar las prácticas agronómicas en los cafetales.



| Muestreo de suelo.

Fortalecimiento de viveros agroforestales

En el marco de la Alianza WWF, se identificó la necesidad de disponer de plántulas de calidad para fortalecer los sistemas agroforestales del café. Se fortalecieron 5 viveros agroforestales, los cuales recibieron insumos, herramientas y semillas para incrementar su sostenibilidad económica y productiva.

Estas acciones mejoraron las capacidades locales de producción de plántulas y generaron mayores ingresos y resiliencia para los productores. Además, la relevancia de esta actividad impulsó la creación de la Cooperativa Integral Agrícola Joya del Hielo La Laguna, orientada al establecimiento de un vivero de café y al fortalecimiento de la gestión comunitaria.

Innovación

Digitalización de pagos:

En el marco de la Alianza BTC, se impulsó la digitalización de pagos, promoviendo la transformación hacia sistemas electrónicos que permiten reducir costos en la cadena de valor del café y disminuir la dependencia del uso de efectivo, fortaleciendo así la eficiencia y transparencia de las transacciones.

Asimismo, se avanzó en la elaboración de planes de negocio mediante el uso de tecnología, con el desarrollo de la Guía Técnica para la Elaboración de Planes de Negocios V3 por expertos japoneses y la creación de una herramienta automatizada en KoboToolbox. Estas acciones fueron complementadas con eventos de validación y retroalimentación en campo, que permitieron ajustar la herramienta según las necesidades específicas de las organizaciones participantes.



Descarga el reporte Sembrando el futuro, fruto de la alianza Anacafé / Better Than Cash Alliance (BTC).

Acceso a mercados

Con el apoyo del Proyecto JICA-CAFEPROCO, se promovió la participación de las organizaciones priorizadas en la competencia COPCOFFEE, destacando valores como la comercialización asociativa, calidad, equidad, diversidad cultural y participación juvenil. En esta edición, 14 de 29 organizaciones (48%) participaron y obtuvieron 6 distinciones, entre ellas, la Cooperativa Integral de Producción San Miguel Dueñas, R.L., que alcanzó el Primer Lugar en la categoría Proceso Lavado con un puntaje de 87.25. Estos resultados fortalecieron la visibilidad y competitividad de las organizaciones productoras, impulsando su acceso a mercados internacionales y su reconocimiento en espacios locales.



Premiación de COPCOFFEE.



Mejoras en calidad y valor agregado

Con el apoyo de socios estratégicos como JICA, BTCA, FAO y otras entidades, se desarrollaron acciones de innovación orientadas a mejorar la productividad y sostenibilidad, mediante mapeos de suelos, estudios de fertilidad y análisis especializados realizados por laboratorios como Analab, generando información técnica clave para la toma de decisiones productivas.

En el marco del Proyecto JICA-CAFEPROCO, se estableció un programa de monitoreo de calidad que benefició a 28 organizaciones a través de muestreos de control (análisis técnico y perfil de taza). La retroalimentación de resultados permitió a las organizaciones mejorar unidades productivas con puntajes bajos, fortalecer sus procesos de calidad, incrementar su capacidad de negociación y ampliar el acceso a mercados especializados y de mayor valor.

Fortalecimiento de la identidad y presencia de las organizaciones:

Durante el periodo 2024–2025, las organizaciones fueron dotadas con kits promocionales diseñados para proyectar una imagen sólida y profesional, fortaleciendo su reconocimiento dentro del sector caficultor y ante diversos actores estratégicos. Estos kits reflejan el compromiso de las alianzas con el desarrollo del sector y del país, promoviendo la innovación y el fortalecimiento institucional mediante una gestión eficiente de los recursos. Su entrega permitió reforzar la identidad y representatividad institucional, impulsar la participación en eventos y espacios de interacción y fomentar el sentido de pertenencia y compromiso entre los integrantes.

De esta manera, los kits contribuyen a consolidar la presencia de las organizaciones, impulsar la innovación y fortalecer el impacto de las alianzas en el desarrollo sostenible del sector caficultor y de la comunidad.

CONVENIO INTERINSTITUCIONAL ANACAFÉ – MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES (MINEX)

Seminario de Embajadores Concurrentes para Guatemala

El 29 de octubre de 2024, diplomáticos de 23 estados visitaron la sede de Anacafé como parte del Seminario de Embajadores Concurrentes para Guatemala, coordinado por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala (MINEX). Su propósito fue fortalecer las relaciones bilaterales en los ámbitos comercial, cultural, político y de cooperación. En este encuentro, los representantes participaron en actividades organizadas por la Cancillería y otras instituciones, con el fin de profundizar su conocimiento sobre Guatemala.

Como parte de su agenda, los embajadores visitaron las instalaciones de Anacafé, donde conocieron las características que hacen único a los cafés de Guatemala y participaron en una degustación.

Los embajadores concurrentes, jefes de misión que representan a un Estado en varios países, cubren Guatemala desde naciones como México, Estados Unidos, Cuba y Panamá, entre otros.

Seminario Consejeros Comerciales

El 18 de noviembre del año pasado, Anacafé recibió a la delegación de la Red de Consejeros Comerciales del Ministerio del MINEX como parte del “Seminario de Consejeros Comerciales 2024”.

Durante la visita, los Consejeros Comerciales conocieron en detalle las características únicas de los cafés de Guatemala, además de analizar casos de éxito derivados de este convenio interinstitucional.

El Convenio Interinstitucional entre Anacafé y el MINEX permitió concretar iniciativas y coordinar un trabajo en conjunto para promocionar y posicionar los cafés de Guatemala en los mercados de cafés especiales en los países donde se tiene representación diplomática.



| Delegación de Embajadores Concurrentes para Guatemala.



| Delegación de la Red de Consejeros Comerciales del Ministerio de Relaciones Exteriores.



| Jefes de misión de Guatemala en el exterior.



| Renovación Convenio Interinstitucional Anacafé - Minex.

Seminario de Jefes de Misión de Guatemala en el exterior

Como parte del Seminario de Jefes de Misión 2024, organizado por el MINEX, el 27 de noviembre, Anacafé llevó a cabo una gira de campo con la participación de 75 embajadores y cónsules guatemaltecos. Durante esta experiencia, los funcionarios conocieron de cerca el proceso de producción del café de Guatemala, recorriendo su trayectoria “del campo a la taza”.

La actividad incluyó visitas a dos unidades productivas de café: Capetillo y La Playa, ubicadas en el departamento de Sacatepéquez. En estas visitas, los diplomáticos observaron de primera mano las etapas del proceso de producción. También conocieron los avances logrados a través del Programa de Rentabilidad Sustentable, una iniciativa clave impulsada por Anacafé dentro de su estrategia institucional.

Adicionalmente, los embajadores y cónsules recibieron información actualizada sobre los aspectos más relevantes de la caficultura nacional, así como sobre las oportunidades de mercado identificadas en diversas regiones del mundo y las estrategias de promoción internacional implementadas para posicionar los cafés de Guatemala.

Renovación del Convenio Interinstitucional

Anacafé y el Ministerio de Relaciones Exteriores renovaron el 14 de julio de 2025 el Convenio de Cooperación Interinstitucional que ha permitido, desde 2018, posicionar los cafés de Guatemala en mercados estratégicos internacionales. Esta alianza fortalece la diplomacia económica del país y abre nuevas oportunidades para más de 125,000 familias productoras.

Durante el periodo 2018–2025, la alianza permitió la participación conjunta en más de 50 eventos internacionales de promoción del café. Los mercados incluyeron a Turquía, Chile, Corea del Sur, República de China (Taiwán), Emiratos Árabes Unidos, Tailandia, Francia, Argentina, Italia, Países Bajos, Uruguay, Qatar, España y Japón.

Además, se desarrollaron seminarios de formación y actualización técnica dirigidos a embajadores, cónsules y consejeros comerciales, lo que fortaleció su conocimiento sobre los cafés de Guatemala como herramienta para la promoción y atracción de oportunidades comerciales en el exterior.

La renovación del convenio consolidó el compromiso de ambas instituciones por seguir trabajando de manera coordinada, con visión de país, para posicionar el café de Guatemala como producto insignia en el mercado internacional y como motor del desarrollo rural.



POLÍTICAS PARA EL SECTOR CAFÉ

Anacafé ha establecido una cultura de cumplimiento mediante diversas políticas que refuerzan su compromiso con una caficultura competitiva, sostenible y de calidad. A lo largo de los años, se han desarrollado e implementado varias políticas sectoriales, las cuales se comunican ampliamente mediante campañas de divulgación y capacitaciones continuas para garantizar su implementación y adopción.

La caficultura en Guatemala ha desarrollado políticas que se alinean con los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). Estas políticas se enfocan en prácticas sostenibles que abarcan la reducción de la pobreza, el fomento de empleos y la protección del medio ambiente. En el contexto del café, esto implica la implementación de técnicas agrícolas responsables, el fortalecimiento de comunidades locales y el compromiso con el comercio justo. De este modo, el sector cafetalero no solo contribuye a la economía del país, sino que también se convierte en un ejemplo de responsabilidad social y ambiental a nivel global.

Conozca más sobre cada Política escaneando el código QR:



| Políticas y normativas para el sector café de Guatemala.



Política de ambiente y cambio climático para el sector café

Orienta todas las actividades relacionadas con la cadena de producción de café, con un enfoque en la disminución de la vulnerabilidad ante el cambio climático y la mitigación de gases de efecto invernadero. Esta política busca garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental vigente, promover una gestión integral de los recursos hídricos y fomentar la conservación y generación de bienes y servicios ecosistémicos. A través de la implementación de estrategias sostenibles, se pretende fortalecer la resiliencia del sector cafetalero frente a los impactos del cambio climático, asegurando su sostenibilidad a largo plazo y contribuyendo al bienestar ambiental.

Se realizaron 2 actividades de socialización con el personal de Anacafé, 12 reuniones del Comité de Oficina Verde y 8 campañas de reciclaje, mediante las cuales se lograron recaudar 5,500 libras de material reciclado, equivalentes a 17.42 árboles, 4,514 litros de agua, 1,320 libras de acero o 440 libras de carbón.



Política para fomentar la equidad entre mujeres y hombres en la caficultura guatemalteca

Tiene como objetivo promover la igualdad de oportunidades y garantizar el pleno acceso de mujeres y hombres a los recursos, beneficios y espacios de decisión en el sector cafetalero. Esta política se enfoca en eliminar las barreras de género que limitan la participación de las mujeres en la producción, comercialización y gestión de café, promoviendo su rol en la cadena de valor. A través de la implementación de estrategias específicas, se busca contribuir al desarrollo sostenible de la caficultura, creando un entorno inclusivo que reconozca y valore las aportaciones de todos los géneros y favorezca un crecimiento equitativo en el sector.

En el sector de la caficultura guatemalteca, la implementación de la Política para Fomentar la Equidad entre Mujeres y Hombres ha generado resultados positivos en la inclusión de las mujeres dentro de la cadena productiva. Esta política ha promovido la participación de las mujeres en actividades de producción, comercialización y toma de decisiones en cooperativas y asociaciones de café, reconociendo su contribución fundamental al sector.

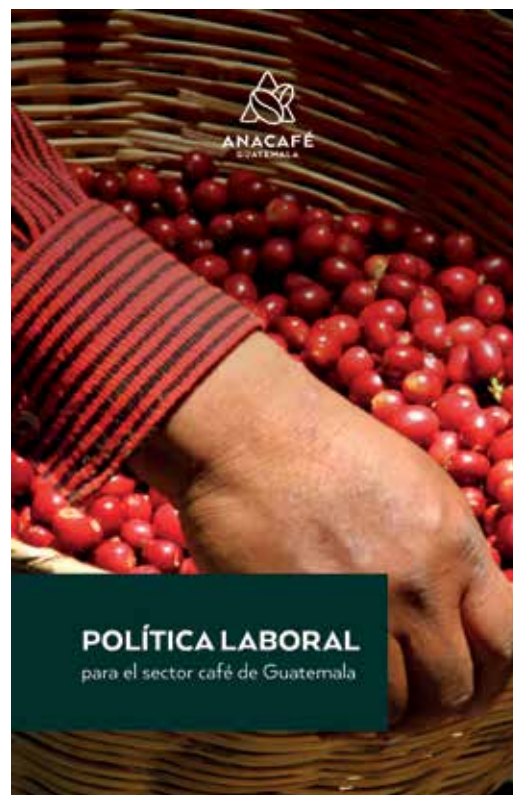
Además, se han establecido programas de capacitación específicos para mujeres, que fortalecen sus habilidades técnicas y de liderazgo, contribuyendo a reducir las brechas de género. Estos avances no solo mejoran las condiciones de equidad en la caficultura, sino que también potencian el desarrollo económico y social de las comunidades cafetaleras.

Política laboral para el sector café de Guatemala

Esta política vela y promueve condiciones de trabajo dignas y justas en toda la cadena de valor del café, enfatizando la importancia de garantizar un entorno laboral seguro y saludable para todos los trabajadores, respetando sus derechos y bienestar. La erradicación del trabajo infantil se destaca como una de las prioridades fundamentales, mediante la implementación de actividades educativas y la creación de centros de aprestamiento escolar que brinden a los niños y adolescentes un acceso adecuado a la educación y oportunidades de desarrollo.

Además, esta política busca fomentar la capacitación y el desarrollo profesional de los trabajadores, así como promover la equidad de género y la inclusión en el ámbito laboral. Al fortalecer estas condiciones, se contribuye a la sostenibilidad del sector cafetalero y se asegura un futuro más próspero para todos los involucrados en la producción de café en Guatemala.

Educar a la niñez guatemalteca ha sido una de las estrategias clave para prevenir y erradicar el trabajo infantil. Se brinda asistencia educativa para los ciclos básicos y bachillerato en el sector cafetalero a través del programa Bachillerato con Diplomado en Caficultura, con el fin de promover un relevo generacional en el sector café. Asimismo, el programa vincula a jóvenes con sobreedad que no han podido finalizar su nivel primario y que son vulnerables a la violencia o la migración, permitiéndoles completar sus ciclos educativos en centros de educación alternativa acelerada, lo que se traduce en una mejora de sus ingresos y en un nivel de vida de mejor calidad y estabilidad. Este año 9,173 niños y adolescentes fueron atendidos en los procesos de educación. Durante el ciclo escolar 2024, 73 jóvenes culminaron exitosamente el bachillerato.





Política laboral de la caficultura sobre VIH / SIDA

A través de la implementación de programas de capacitación y la provisión de recursos adecuados, se pretende fomentar la salud integral de la fuerza laboral, asegurando el derecho a la salud y el bienestar de todos los colaboradores en la caficultura de Guatemala.

Se llevó a cabo una campaña de sensibilización en temas relacionados con salud sexual y reproductiva, VIH/SIDA, educación sexual, planificación familiar y vacunación para la prevención del VIH y enfermedades de transmisión sexual. Esta campaña alcanzó a casi 400 niños y niñas en jornadas preventivas y a más de 400 adultos en actividades preventivas y tamizajes.

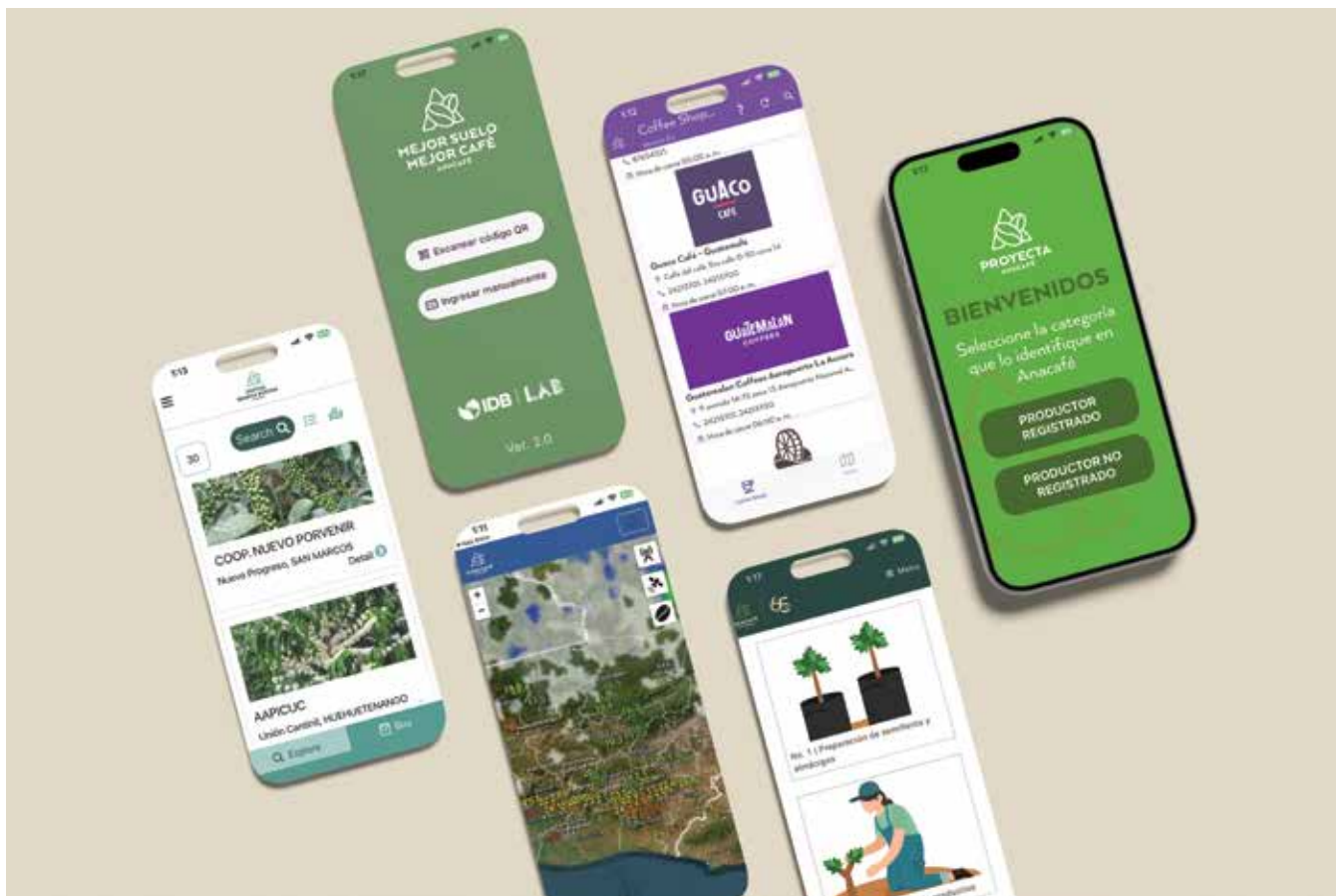


Política de respeto a los derechos humanos

Reafirma el compromiso del sector cafetalero guatemalteco en la promoción y protección de los derechos humanos, basándose en más de 60 años de acciones orientadas a fortalecer las capacidades de los productores de café y establecer lineamientos de mejora en temas ambientales, sociales y económicos. La política se enfoca en dos prioridades identificadas, cada una con diferentes líneas de acción, para garantizar un enfoque sistemático y efectivo en la defensa de los derechos humanos dentro del sector cafetalero.

En el sector de la caficultura, se han logrado avances significativos en materia de respeto de los derechos humanos, con un enfoque en la protección de los derechos laborales y la dignidad de los trabajadores. Las políticas implementadas han promovido condiciones de trabajo seguras y justas, así como la prohibición del trabajo infantil y la igualdad de oportunidades en el empleo. Además, se ha fortalecido el acceso a servicios básicos, como salud y educación, en las comunidades cafetaleras, mejorando la calidad de vida de las familias productoras.

Estos esfuerzos reflejan un compromiso creciente por parte de las empresas y cooperativas de café en cumplir con estándares internacionales de derechos humanos, promoviendo un entorno de trabajo ético y sostenible.



ANATECH

Tecnología al servicio de la caficultura

Es una iniciativa revolucionaria cuyo objetivo es digitalizar y automatizar información de fuentes confiables para satisfacer las demandas de la cadena de valor. Está integrada por un conjunto de servicios web y aplicaciones móviles diseñadas

para proporcionar soluciones efectivas y oportunas a los productores de Guatemala en tres categorías:

- Producción de café
- Comunicación efectiva
- Acceso a mercados



Anatech es una iniciativa liderada por el equipo multidisciplinario de tecnología e innovación de Anacafé, dedicada al diseño y desarrollo de soluciones efectivas para la rentabilidad y sostenibilidad del café de Guatemala.

Para más información y descargar las aplicaciones, escanee el código QR:



| Descargar aplicaciones de Anatech para dispositivos móviles.

PLAN ESTRATÉGICO 2026 - 2030



| Líderes con propósito.



| Taller de Jefe a Líder.

Formación de Jefe a Líder

En enero de 2025, más de 50 líderes de Anacafé participaron en el taller “De Jefe a Líder”, impartido por el coach y especialista en liderazgo Carlos Castillo, con el objetivo de fortalecer las capacidades de gestión, fomentar el trabajo en equipo y promover una cultura institucional orientada a resultados. Esta formación sentó las bases para el proceso de construcción del nuevo Plan Estratégico 2026-2030.

Entre marzo y abril, la Presidencia, Vicepresidencia, Gerencia General y un equipo de líderes de Anacafé participaron en cinco sesiones de trabajo guiadas por el coach Carlos Castillo, en las que se definieron el propósito, promesas, valores, prioridades estratégicas y la ambición 2030 de la Asociación.



Plan Estratégico 2026-2030: Transformando la calidad de vida de los caficultores de Guatemala

Con la mirada puesta en el futuro, la Asociación definió y presentó el Plan Estratégico 2026–2030, un instrumento que orienta las acciones institucionales de los próximos cinco años. Este plan integra la visión, los valores y las prioridades estratégicas que guiarán los esfuerzos de Anacafé para continuar transformando la calidad de vida de los caficultores de Guatemala.

Antecedentes

Durante el Plan Estratégico 2017–2021, Anacafé consolidó su liderazgo institucional orientando sus esfuerzos hacia la eficiencia operacional, la diversificación de ingresos y la competitividad del productor. Este período marcó un avance en la modernización de procesos internos, la implementación de buenas prácticas agrícolas, y la proyección internacional del café de Guatemala como un producto sostenible y de alta calidad. Asimismo, se fortaleció la gestión del conocimiento, la innovación tecnológica y la formación del talento humano, sentando las bases para una organización más eficiente y orientada al servicio del caficultor.

Con el Plan Estratégico 2021–2025, la Asociación reafirmó su compromiso con la rentabilidad del productor, la sostenibilidad y el liderazgo nacional e internacional. Este marco estratégico promovió la digitalización de procesos, la captación de fondos de cooperación, y el desarrollo de estrategias de mercadeo y comunicación para fortalecer el posicionamiento de Guatemala como un origen de excelencia. A través de la transferencia tecnológica, la formación de capacidades y la armonización de esfuerzos para el desarrollo sostenible, se consolidaron pilares que hoy orientan la visión de largo plazo hacia la caficultura rentable y sustentable planteada en el Plan Estratégico 2026–2030.

Lanzamiento Plan Estratégico 2026-2030

En julio de 2025, las autoridades de Anacafé presentaron oficialmente el Plan Estratégico con el propósito de fortalecer la cultura organizacional y alinear a todos los equipos con la nueva visión institucional, se creó la Estrategia Conecta: propósito que inspira, valores que nos unen. Esta iniciativa busca promover la integración de todos los colaboradores y la apropiación de los valores institucionales, reforzando el compromiso colectivo con el propósito y las metas que orientarán la gestión hacia la ambición 2030.



| Lanzamiento primer grupo 16 de julio de 2025.



| Lanzamiento segundo grupo 18 de julio de 2025.



| Lanzamiento tercer grupo 29 de julio de 2025.



| Lanzamiento cuarto grupo 20 de julio de 2025.

Propósito

La misión y visión de la Asociación se unen y crean el propósito que nos identifica: “Transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala”. Brindamos servicios que garantizan la rentabilidad y sustentabilidad para transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala.

Promesas

Las promesas constituyen nuestro compromiso ante todos los miembros de la Cadena de Valor del Café y Guatemala, siendo estas:

“Empoderamos al Caficultor: Brindamos las herramientas para que sean mejores”.

“Posicionamos a Nivel Mundial: Impulsamos la preferencia por los Cafés de Guatemala”.

“Velamos por el Sector: Impulsamos el desarrollo del sector y del país”.



| “Transformar la calidad de vida de los caficultores de Guatemala”



| Empoderamos al caficultor.



| Posicionamos a nivel mundial.

Valores CAFES

Los valores CAFES, constituyen una guía de comportamiento para todos los colaboradores de la Asociación, estos fueron definidos bajo un acrónimo:

C

Compromiso

A

Actúo con
Honestidad

F

Fomento
la Innovación

E

Excelencia

S

Servicio



| Valor: Compromiso.



| Valor: Actúo con honestidad.



| Valor: Excelencia.



| Valor: Fomento la Innovación.



| Valor: Servicio.

Prioridades Estratégicas

Las prioridades estratégicas fueron definidas como las iniciativas más importantes y en las que, todos los miembros de Anacafé deben enfocarse para lograr alcanzar la Ambición 2030, estas son:

A

Atención al
productor

M

Mercadeo

A

Alianzas

G

Gestión

T

Talento

Atención al productor

Desarrollamos y transferimos tecnología e innovación, nos comunicamos y escuchamos efectivamente, ampliamos la cobertura y damos acompañamiento para lograr su rentabilidad y sustentabilidad.

Mercadeo

Desarrollamos y ejecutamos estrategias para posicionarnos como el referente nacional e internacional y aumentar la preferencia por los Cafés de Guatemala.

Alianzas

Impulsamos relaciones interinstitucionales de largo plazo, nacionales e internacionales para lograr el desarrollo del sector y del país.

Gestión

Desarrollamos procesos eficientes, automatizados e integrados, generando información para tomar las mejores decisiones, cumplir los objetivos con excelencia y mantenernos a la vanguardia.

Talento

Construimos un equipo que es ejemplo de nuestros Valores, empoderándolo a impulsar nuestras Promesas y Prioridades Estratégicas para cumplir los objetivos y alcanzar la Ambición.



| Atención al productor.



| Mercadeo.



| Gestión.



| Talento.







SOMOS EL FUTURO
DEL CAFÉ DE GUATEMALA



ANACAFE.ORG