



Los invita a participar en las

COMPETENCIAS DE CAFÉ 2023

Cosecha 2022 - 2023

Región II

Suchitepéquez, Retalhuleu,
Sololá y los municipios de
Pochuta, Chimaltenango;
El Palmar y Zunil, Quetzaltenango

Con el apoyo de:



CONTENIDO

Competencia Guatemalan Coffees

- Traditional Atitlán 03

Competencias Regionales

- Otros Especiales 05
- Procesos 06

Competencias Nacionales

- Robustas Finos 07
- Café Orgánico 08
- Flores del Café 09

OBJETIVO DE LAS COMPETENCIAS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores y productoras de café de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad, origen y proceso.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN



Café Regional
Región II

10 al 14 de abril	Recepción de muestras y formularios Oficina Región II San Bernardino, Suchitepéquez
17 al 21 de abril	Preselección y competencia Oficinas Centrales
11 de mayo	Premiación y cierre

OBJETIVO

Premiar el trabajo de los productores de café de calidad, identificando sistemáticamente los lotes con características físicas y sensoriales propias y representativas de cada región de los Guatemalan Coffees.

De acuerdo con la disponibilidad y confirmación de los lotes, **Anacafé podrá comprar hasta 6 lotes de los cafés que obtengan los mejores puntajes en la competencia.***

De no haber disponibilidad o confirmación de los lotes de café, Anacafé podrá adquirir otros lotes seleccionados entre los primeros 10 lugares de la competencia.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

- Para esta categoría, se aceptarán variedades tradicionales (Borbón, Caturra, Catuaí, Pache o Típica) con la finalidad de obtener un perfil de taza representativo de cada región.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, **entregar una muestra de 5 libras de café pergamino.** La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor. **No se aceptan muestras sin formulario.**
- El lote debe ser de un mínimo de 10 qq a un máximo de 20 qq pergamino y debe estar disponible durante todo el proceso de la competencia.
- Del total de participantes, se seleccionarán los cafés con el perfil de taza más representativo de cada región. Finalmente, Anacafé comprará un total de 6 lotes equivalente a 6 unidades productivas distintas.*

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023.
- Estrictamente duro (SHB).
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado).

BENEFICIOS

- En esta competencia Anacafé premiará los 20 mejores cafés a nivel regional y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Participar en el grupo de productores que asistirán al **Taiwán Internacional Coffee Show 2023** en el mes de noviembre. Con el objetivo de lograr la participación de más productores, no podrán optar a este beneficio productores que hayan asistido a cualquiera de las últimas 5 ediciones de esta feria (evento sujeto a confirmación o cambios por parte de los organizadores).

Beneficios adicionales

Una vez acepten ser proveedores de Anacafé, con el café que compitieron, el **1º, 2º, 3º, 4º, 5º y 6º lugar** tendrán derecho a:

- Impresión de los datos de contacto del productor y la unidad productiva en materiales promocionales de Anacafé, entre estos las etiquetas de las bolsas de libra de los Guatemalan Coffees.

- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional.
- Participar en la selección de Unidades Productivas que visitarán las delegaciones de compradores internacionales en 2023.

El **7º, 8º, 9º y 10º lugar** tendrán derecho a:

- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores siempre y cuando los productores estén dispuestos a **facilitar muestras para estas dinámicas**.

Todos los participantes de cada competencia, formarán parte de una base de datos general que será utilizada en las estrategias de promoción y acceso a mercados, para compartirla con potenciales compradores nacionales e internacionales.

Los precios de compra se fijan tomando como base el punteo obtenido en la competencia, otorgado por el laboratorio de Catación de Anacafé.

Rango de punteos	Precio de compra por qq pergamino* Incluye IVA
85 o más	Q 2,100.00
83-84.9	Q 2,000.00
80-82.9	Q 1,900.00

***Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría “Café Regional” que compra Anacafé para fines promocionales.**

***Sin excepción, la persona individual y/o jurídica propietaria de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.**

***Los precios de compra indicados ya incluyen el monto correspondiente al impuesto al valor agregado.**

***El pago a realizarse por la compra de cafés será cancelado a nombre de la persona invidual y/o jurídica que aparezca en los registros de Anacafé como propietaria de la unidad productiva.**

CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

20 al 24 de marzo	Recepción de muestras y formularios Oficina Región II San Bernardino, Suchitepéquez
27 al 31 de marzo	Preselección y competencia Oficinas Centrales
05 de mayo	Premiación y cierre

En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café, tradicional y no tradicional, y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan.

OBJETIVO

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café diferenciado por sus características sensoriales de especialidad, de todas las zonas cafetaleras del país, con perfiles de taza distintos a los de las 8 regiones de los Guatemalan Coffees.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.

- Se aceptarán un máximo de 3 muestras de distinta variedad por unidad productiva u organización de productores participante.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar **una muestra de 5 libras de café pergamino**. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

No se aceptan muestras sin formulario.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023.
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado).

BENEFICIOS

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé, y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor puntaje.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé y Guatemalan Coffees.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

CATEGORÍA PROCESOS

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

20 al 24 de marzo	Recepción de muestras y formularios Oficina Región II San Bernardino, Suchitepéquez
27 al 31 de marzo	Preselección y competencia Oficinas Centrales
05 de mayo	Premiación y cierre

En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café, tradicional y no tradicional, y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan.

OBJETIVO

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café de especialidad según el proceso de beneficiado utilizado diferenciado - Lavados, Honey y Naturales de todas las zonas cafetaleras del país.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural), por unidad productiva u organización de productores.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, **entregar una muestra de 5 libras de café pergamino seco o una muestra de 6 libras de café pergamino Honey / Cereza seca natural**. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

No se aceptan muestras sin formulario.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023.
- Procesado vía húmeda, semihúmeda o seca (pergamino lavado, pergamino Honey o Cereza seca natural).

BENEFICIOS

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor punteo.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

CATEGORÍA ROBUSTAS FINOS

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

**13 al 17
de marzo** **Recepción de muestras y formularios**
Oficina Región II
San Bernardino, Suchitepéquez

**20 al 24
de marzo** **Preselección y competencia**
Oficinas Centrales

14 de abril **Publicación de ganadores**
anacafe.org y redes sociales

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino (Lavado, Honey o Natural). La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

No se aceptan muestras sin formulario.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural

BENEFICIOS

En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.

Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.

Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2023.

Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial para venta en barra de café de Anacafé.

OBJETIVOS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores de café Robusta, de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad y origen.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptan todas las variedades de café Robusta. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

CATEGORÍA CAFÉ ORGÁNICO

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

06 al 10
de marzo

Recepción de muestras y formularios
Oficina Región II
San Bernardino, Suchitepéquez

13 al 17
de marzo

Preselección y competencia
Oficinas Centrales

21 de abril

Publicación de ganadores
anacafe.org y redes sociales

- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino (Lavado, Honey o Natural). La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.

No se aceptan muestras sin formulario.

OBJETIVOS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores de café orgánico, de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad y origen.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptan todas las variedades Arábicas. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- Presentar copia simple de los sellos o certificaciones vigentes.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023
- Certificado orgánico vigente
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2023.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales.

CATEGORÍA FLORES DEL CAFÉ

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

06 al 10 de marzo	Recepción de muestras y formularios Oficina Región II San Bernardino, Suchitepéquez
13 al 17 de marzo	Preselección y competencia Oficinas Centrales
31 de marzo	Publicación y rueda de catación Anacafé y Oficina regional

OBJETIVOS

- Premiar y reconocer el trabajo de las mujeres caficultoras al identificar la calidad excepcional de su café, brindando opciones para facilitar el acceso a mercados.
- Incentivar la competitividad de las mujeres caficultoras para posicionar su café en mercados especializados.

REQUISITOS

- Estar registrada en Anacafé con datos actualizados.
- Ser una mujer caficultora individual o jurídica.
- Si es mujer y es representada por una personería jurídica, es la organización a la que pertenece quien tendrá el aval de inscribirla.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural) por unidad productiva.
- La participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.

- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino lavado y 6 libras para los cafés de un proceso de innovación Lavado, Honey y Natural. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por la caficultora.

No se aceptan muestras sin formulario.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023
- Tipos de procesos
 - Lavado
 - Procesos de innovación en poscosecha:
 - Lavado
 - Honey
 - Natural

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todas las competidoras.
- Los resultados se publicarán en las redes sociales de Anacafé.
- Promoción de los 3 primeros lugares en, al menos, 1 evento internacional en donde participe Anacafé durante el 2023.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores, para fines promocionales y creación de edición especial para venta en barra de café de Anacafé.
- Si cuenta con membresía de Asociación De Mujeres en café podrá participar en promoción de las ferias internacionales de IWCA Global.



CONSULTAS

Roberto Soto

Especialista en
Calidad y Poscosecha
Luis.RSF@anacafe.org

Byron Castillo

Administrador en
Calidad y Mercados
Byron.ECA@anacafe.org