



Los invita a participar en las

COMPETENCIAS DE CAFÉ 2023

Cosecha 2022 - 2023

Región IV

Jalapa, Jutiapa y Santa Rosa

Con el apoyo de:



CONTENIDO

Sur Oriente	03
Competencias Nacionales	
• Robustas Finos	04
• Café Orgánico	05
• Flores del Café	06

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

Sur Oriente

Hasta el 10 de abril	Recepción de muestras y formularios Oficina Regional IV Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
12 al 21 de abril	Preselección y competencia Oficinas Centrales
27 de abril	Rueda de catación y premiación Oficina Regional IV Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

OBJETIVO

- Identificar y premiar el trabajo de los productores a través de la identificación de cafés con características sensoriales de calidad.
- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

CATEGORÍA

- Cafés Lavados
- Cafés Honeys
- Cafés Naturales

CRITERIOS BÁSICOS DE CALIFICACIÓN

- La muestra participante debe contar con un porcentaje de humedad del café en verde entre el 10 - 12%.
- La muestra participante debe contar con el peso requerido: 5 lbs en pergamino lavado, 6 lbs en pergamino Honey y/o 6 lbs en cereza seca.
- Limpieza en taza.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- La fecha límite de recepción de muestras es el **lunes 10 de abril de 2023**.
- Llenar un formulario por cada muestra ingresada.
- Cada unidad productiva podrá presentar una sola muestra por categoría y variedad.
- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.

CATEGORÍA ROBUSTAS FINOS

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

13 al 17
de marzo

Recepción de muestras y formularios
Oficina Región I
Coatepeque, Quetzaltenango

20 al 24
de marzo

Preselección y competencia
Oficinas Centrales

14 de abril

Publicación de ganadores
anacafe.org y redes sociales

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.

- 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.

CATEGORÍA CAFÉ ORGÁNICO

CALENDARIO DE PARTICIPACIÓN

06 al 10
de marzo

Recepción de muestras y formularios
Oficina Región I
Coatepeque, Quetzaltenango

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 I Coatepeque, Quetzaltenango
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