



COMPETENCIA DE CAFÉS REGIONALES 2021



Con el apoyo de:





CATEGORÍA CAFÉ REGIONAL

OBJETIVO

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

De acuerdo con la disponibilidad y confirmación de los lotes, Anacafé podrá comprar hasta 6 lotes de los cafés identificados, los 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 competencia.

BENEFICIOS PARA LOS GANADORES DE LA CATEGORÍA DE CAFÉ REGIONAL:

- Se premiarán a los 10 primeros lugares de cada competencia y se publicarán los resultados en los medios digitales de Anacafé y Guatemalan Coffees (Portales web y Redes Sociales).
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores.
- Participar en la selección de productores que asistirán al Taiwán Internacional Coffee Show 2021 en el mes de noviembre. Con el objetivo de lograr la participación de más productores, este año no podrán optar a este beneficio productores que hayan asistido a las últimas 5 ediciones de esta feria (evento sujeto a confirmación o cambios).

Adicional

Una vez acepten ser proveedores de Anacafé los primeros 3 lugares (1º, 2º y 3º), con el café que compitió, tendrán derecho a:

- Impresión de los datos de contacto del productor en materiales promocionales de Anacafé, entre estos las etiquetas de las bolsas de los Guatemalan Coffees.
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el 2021.
- Participar en la selección de Unidades Productivas que visitarán las delegaciones de compradores internacionales en 2021.

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

- Impresión de los datos de contacto del productor en materiales promocionales de Anacafé, entre estos las etiquetas de las bolsas de los Guatemalan Coffees.
- Participar en la selección de Unidades Productivas que visitarán las delegaciones de compradores internacionales en 2021.
- Participar en sesiones de catación con potenciales compradores internacionales durante el 2021.

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 locales.

Los precios fijos de compra se basarán en el puntaje obtenido en la competencia otorgado por el laboratorio de Catación de Anacafé:

Rango de puntajes	Precio de compra por qq pergamino*
80-82.9	Q 1,400
83-84.9	Q 1,500
85-86.9	Q 1,600

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

*El propietario o representante legal de la unidad productiva proveedora (sin excepción), deberá emitir factura por el café vendido a Anacafé.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- El participante debe estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptará un máximo de 2 unidades productivas por representación legal y solamente una muestra por unidad productiva u organización.
- Deberá seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.
- Para esta categoría, preferiblemente se aceptarán variedades tradicionales (Borbon, Caturra, Catuai, Pache o Típica), con la finalidad de obtener un perfil de taza representativo de cada región.
- En oficinas regionales, entregar una muestra debidamente identificada de 5 libras de café pergamino con su formulario de participación llenado por el productor. **No se aceptarán muestras sin formulario.**
- Para competir, el lote mínimo es de 10 qq pergamino y máximo de 20 qq pergamino.
- Compromiso de la disponibilidad del lote que compite durante todo el proceso de la competencia.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Estrictamente duro (SHB)
- Cosecha 2020 - 2021
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado)





CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

OBJETIVO

Identificar y premiar el esfuerzo de los caficultores, de todas las zonas cafetaleras del país, que produzcan cafés diferenciados por sus características sensoriales de especialidad.

BENEFICIOS PARA LOS GANADORES DE LA CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

- Se premiarán a los primeros 5 lugares de esta categoría, por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé. En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.
- Se publicarán los resultados en los medios digitales de Anacafé y Guatemalan Coffees (Portales web y Redes Sociales).
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2021.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- El participante debe estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptará un máximo de 2 unidades productivas por representación legal y solamente una muestra por variedad, por cada unidad productiva u organización participante.
- Para esta categoría, 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.
- En oficinas regionales, entregar una muestra debidamente identificada de 5 libras de café pergamino con su formulario de participación llenado por el productor. **No se aceptarán muestras sin formulario.**

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2020 - 2021
- Proceso vía húmeda (pergamino lavado).



CATEGORÍA PROCESOS

OBJETIVO

Identificar y premiar el esfuerzo e innovación de los caficultores, de todas las zonas cafetaleras del país, que produzcan cafés de especialidad según su proceso de beneficiado – **Honeys y Naturales**.

BENEFICIOS PARA LOS GANADORES DE LA CATEGORÍA PROCESOS:

- Se premiarán a los primeros 5 lugares de esta categoría, en cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé. En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.
- Se publicarán los resultados en los medios digitales de Anacafé y Guatemalan Coffees (Portales web y Redes Sociales).
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el 2021.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- El participante debe estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptará un máximo de 2 unidades productivas por representación legal y solamente un café por proceso (Honey y Natural) por cada unidad productiva u organización participante.
- Para esta categoría 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.
- En oficinas regionales, entregar una muestra debidamente identificada de 6 libras de café pergamino honey o cereza seca natural con su formulario de participación llenado por el productor. **No se aceptarán muestras sin formulario.**

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2020 - 2021
- Proceso vía semihúmeda y seca (pergamino honey y cereza seca).

CALENDARIO GENERAL

COMPETENCIAS REGIONALES 2021



Café
Regional
Región II

Otros
Especiales
y Procesos
Región II

01 al 05
de marzo RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional II
San Bernardino, Suchitupéquez

08 al 12
de marzo PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

15
de abril PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DE CAMPO
San Juan La Laguna, Sololá

01 al 05
de febrero RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional II
San Bernardino, Suchitupéquez

08 al 12
de febrero PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

18
de marzo PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DEL CAFICULTOR
Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu

15 al 19
de febrero RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional I
Coatepeque, Quetzaltenango

22 al 26
de febrero PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

11
de marzo PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DEL CAFICULTOR
El Tumbador, San Marcos

15 al 19
de marzo RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficinas Centrales

22 al 26
de marzo PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

06
de mayo PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DEL CAFICULTOR
San Martín Jilotepeque, Chimaltenango



Café Regional,
Otros Especiales
y Procesos
Región I



Café
Regional,
Región III



Café Regional
Región III

22 al 26
de marzo RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional III
Guatemala, Guatemala

05 al 09
de abril PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

06
de mayo PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DE CAMPO
San Martín Jilotepeque, Chimaltenango



Café Regional,
Otros Especiales
y Procesos
Región III

05 al 09
de abril RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional III
Guatemala, Guatemala

12 al 16
de abril PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

06
de mayo PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DEL CAFICULTOR
San Martín Jilotepeque, Chimaltenango



Café Regional,
Otros Especiales
y Procesos
Región VII

15 al 19
de marzo RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional VII
Chiquimula, Chiquimula

22 al 26
de marzo PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

27
de mayo PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DEL CAFICULTOR
Camotán, Chiquimula



Café Regional,
Otros Especiales
y Procesos
Región VI

12 al 16
de abril RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional VI
Cobán, Alta Verapaz

19 al 23
de abril PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

03
de junio PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DEL CAFICULTOR
Rabinal, Baja Verapaz



Café Regional,
Otros Especiales
y Procesos
Región V

22 al 26
de marzo RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS
Oficina Regional V
Huehuetenango, Huehuetenango

05 al 09
de abril PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA
Oficinas Centrales

08
de julio PREMIACIÓN Y CIERRE
DÍA DEL CAFICULTOR
Huehuetenango, Huehuetenango



CONSULTAS

Roberto Soto

Especialista en Calidad y Poscosecha

Luis.RSF@anacafe.org

