ELCAFETAL a revista del caficultor





Casos exitosos
del Proyecto Cadenas de
Valor Rural -PCVR-

Buenas prácticas de cosecha y beneficiado húmedo de café

1255 años de Anacafé y la Evolución de la Caficultura





AGOSTO Colección 2015, Edición No. 42

Índice

Carta Presidente

03

Resultados del sistema de monitoreo de calidad

04

Casos exitosos del Proyecto Cadenas de Valor Rural - PCVR - 06

Buenas prácticas de cosecha y beneficiado húmedo de café 10

55 Años de Anacafé y la Evolución de la Caficultura

12

Funcafé: El Desarrollo de la Agenda Social 14

Análisis de Mercado: Evolución del mercado desde 1960

16

La Subasta Cup of Excellence

18

Ferias Internacionales: SCAA y SCAE 2015

: 20

Competencias Regionales
- Cosecha 2014/2015

22

Consejo Editorial

Presidente

Miguel Medina Godoy

Consejo Editorial

Marco Tulio Duarte Francisco Anzueto Erick José Herrera Alicia Larrave de Paiz

Comisión de Edición

Francisco Anzueto Florencio Pappa Marco Tulio Duarte

Edición y Diagramación

Dos Puntos Crea, S.A.

Fotografías

Anacafé

Coordinación, Publicidad y Suscripciones

Departamento de Mercadeo de Anacafé. Calle del Café, 5.ª calle 0-50, Zona 14. Teléfono: 2421-3700 extensión 1022.





CARTA DEL PRESIDENTE

55 años trabajando juntos por la caficultura

Reciban un cordial saludo de la Asociación Nacional del Café, Anacafé.

55 Años trabajando juntos por la caficultura es el lema de nuestro XXVI Congreso Nacional de la Caficultura y tema central de esta edición.

Existen varias razones para aseverar que hemos trabajado de la mano con la caficultura nacional, a lo largo de estos 55 años. Ha sido un largo camino a través de las variaciones de la producción, el procesamiento y la comercialización de este grano que hoy nos une.

En 1960 nace Anacafé y desde su creación, la meta de la caficultura ha sido clara: mejorar la producción y su calidad, descubrir mercados que reconozcan lo extraordinario del café guatemalteco y que estén dispuestos a pagar por esa calidad.

Ya en los setentas, Anacafé dio un importante paso hacia el futuro, al descentralizar la atención al abrir sus primeras oficinas regionales, en las principales zonas de producción del grano.

En los ochentas vimos como un mundo cambiante trajo nuevos retos para Anacafé. Se dio fin al sistema internacional de cuotas de café y también se llevó a cabo la primera convención de la Asociación de Cafés Especiales de América - SCAA.

Ya en los noventas y ante una inminente evolución de los mercados internacionales del café, Anacafé no se quedó atrás v fue pionera, a nivel mundial, al lanzar una nueva estrategia de mercadeo, por medio de la regionalización de los cafés guatemaltecos, según sus características de taza y microclimas. Esta importante estrategia aún es parte de la política de promoción de Anacafé, y se ha visto reforzada por las tendencias mundiales de comercialización.

En 1992, se marca otro hito en la historia, al inaugurar Anacafé su nueva sede, donde está ubicada hasta la fecha, la cual se convirtió desde el primer momento en uno de los principales referentes arquitectónicos de la Ciudad de Guatemala.

Dos años más tarde y como reflejo de la responsabilidad social de los caficultores, se creó oficialmente la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural, Funcafé, como brazo social de Anacafé, con el objetivo de desarrollar proyectos sostenibles sobre sus tres pilares estratégicos: educación, salud y seguridad alimentaria.

Podemos afirmar que hemos propiciado un ambiente de confianza con nuestros agremiados, pues sus sugerencias son tomadas en cuenta. Así lo practicamos, a través del contacto constante con nuestra base de datos, a quienes brindamos oportunos datos de mercado, del clima y de índole legal laboral. Asimismo auspiciamos y proponemos interesantes seminarios y talleres laborales, tecnológicos y administrativos, en nuestra sede central v nuestras 19 oficinas regionales.

Con un monitoreo semanal de indicadores y avances, hemos implementado un modelo de gestión cuya primera auditoria arroja un 95% de eficiencia. Tanto así, que hemos establecido solidos lazos de cooperación con entidades como el Banco Interamericano de Desarrollo, la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo USAID, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, la Unión Europea, Nestlé, Starbucks, la Cooperación Italiana, la Cooperación Canadiense y próximamente con la Agencia Alemana de Cooperación Internacional GIZ.

Otro importante logro es el respaldo que hemos dado a Funcafé a través de los años, como responsabilidad social de la caficultura, conscientes de que somos la única institución cafetalera que cuenta con una organización social certificada por SGS, en todo el mundo.

En el área de asistencia al caficultor, les compartimos que este año se institucionalizaron, además de los tradicionales Días del Caficultor, los Días de Campo y las Ruedas de Negocios, en nuestras 7 regiones, que son otra herramienta importante para acercar la Asistencia Técnica a los caficultores, por medio de charlas, talleres e intercambios tecnológicos con casa comerciales.

En el área de comunicación, hemos consolidado la preferencia de nuestro programa radial semanal, El Cafetal Radio, que se transmite dos veces a la semana, alcanzando rincones de Guatemala, llevando didáctica y práctica información por medio de personajes que el público ya identifica y recuerda. Además hemos fortalecido nuestra presencia en redes sociales, de manera que sean una plataforma de intercambio ágil y dinámica, no solo para nuestros agremiados, sino también para fomentar el consumo de buen café en Guatemala. Esta iniciativa va de la mano con las actividades que la Escuela de Café realiza, con sus degustaciones, clases de barismo y apoyo en eventos nacionales e internacionales.

Nuestra presencia en ferias internacionales también es fuerte y busca consolidar mercados sólidos, leales y nuevos para el posicionamiento internacional del Café de Guatemala.

Con enfoque de vanguardia en el ámbito tecnológico estamos lanzando durante el Congreso Nacional de la Caficultura 2015 nuestra propia app, un servicio innovador para todos los caficultores.

Es así como hoy, fortaleciendo nuestro compromiso con los caficultores y con los ojos puestos en el futuro, debemos estar unidos y defender nuestro patrimonio, la caficultura, no solo como nuestro, sino como un legado de Guatemala al mundo.

Señores caficultores, nuestro mayor interés es mantenernos cerca de ustedes, escucharlos, recibir en todo momento sus comentarios y sugerencias para servirlos cada vez mejor. Gracias por leernos y acercarse a Anacafé. Pero sobre todo, gracias por su unidad gremial y por el compromiso con la competitividad del café, que es el espíritu que prevalece entre los caficultores.

Miguel Antonio Medina Godoy

Resultados del sistema de monitoreo de calidad

Resultados del monitoreo de calidad del café: cosecha 2014-2015 Ing. Marco Antonio Barrios Orozco Asesor Técnico en Postcosecha Anacafé, Región II

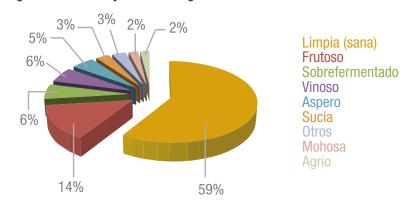
El monitoreo es el proceso sistemático de recolectar, analizar y utilizar información, para dar seguimiento al progreso de un programa, con la finalidad de alcanzar objetivos, así como guiar las decisiones de gestión. La calidad del café puede describirse como el conjunto de propiedades y características físicas y organolépticas, que le confieren su aptitud para satisfacer las necesidades del consumidor.

La calidad del café de Guatemala se ha visto amenazada durante los últimos años, por diferentes factores, tanto en el manejo del cultivo, como en el proceso de beneficiado húmedo, por lo que dicha calidad tiende a comportarse de diferente manera en cada cosecha. Anacafé, desde hace varios años, ha implementado el programa denominado monitoreo de calidad del café, el cual consiste en recolectar muestras de café pergamino seco en las fincas y organizaciones seleccionadas para tal efecto, en las 7 regiones cafetaleras.

Este monitoreo se complementa con el análisis de catación en el laboratorio de Anacafé central, quien, por medio de un análisis técnico "a ciegas" (muestras codificadas) determina el comportamiento de la calidad del café, producido en las diferentes zonas cafetaleras de Guatemala, dando como resultado final, una taza sana o defectuosa. Con ello, en primera instancia, se apoya al productor participante en este monitoreo, con una retroalimentación técnica oportuna. para la corrección de los problemas que presenta la calidad del café que produce.

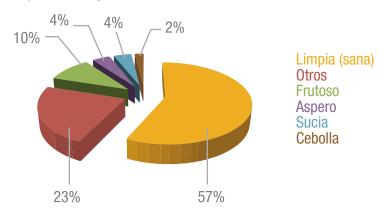
En seguida se presentan los resultados de cada región cafetalera establecida.

Región I: San Marcos y Quetzaltenango.



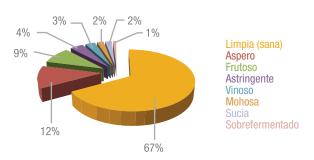
En la gráfica anterior se observa que, de las muestras analizadas, se obtuvo el 59 % de taza sana (limpia) y el 41 % de taza defectuosa; siendo los defectos más comunes: frutosa, sobre fermentada, vinosa y áspera.

Región II: Retalhuleu, Suchitepéquez, Sololá, Pochuta (Chimaltenango), El Palmar y Zunil (Quetzaltenango.



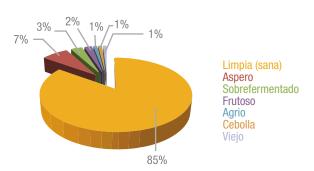
En los resultados de la Región II, se obtuvo el 57 % de taza sana (limpia) y el 43 % de taza defectuosa. Los $\,$ defectos significativos son: frutosa, áspera y sucia.

Región III: Chimaltenango, Sacatepéquez, Escuintla y Guatemala



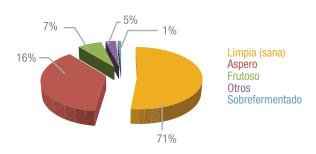
En el caso de la Región III, el 67 % es taza sana y el 33 % taza defectuosa. Los defectos sobresalientes son áspera, frutosa y astringente.

Región IV: Santa Rosa, Jutiapa y Jalapa



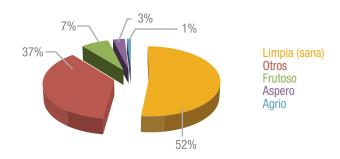
Los departamentos de Santa Rosa, Jutiapa y Jalapa, obtuvieron el mayor porcentaje de taza sana (85%). Áspera y sobre fermentada son los defectos mayoritarios.

Región V: Huehuetenango y El Quiché.



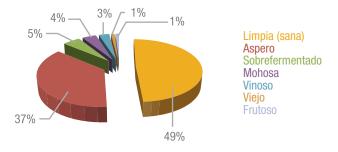
71 % de taza sana es el resultado en la Región V, del 29% de taza con defectos; áspera y frutosa son los defectos prioritarios.

Región VI: (Alta Verapaz, Baja Verapaz y El Estor (Izabal)



En la Región VI, se obtuvo el 52 % de taza sana y el 48 % de taza con defectos: frutosa y áspera.

Región VII (Zacapa, Chiquimula e Izabal)



En Zacapa, Chiquimula e Izabal, los resultados fueron del 49 % de taza sana y 51 % de taza con defectos, siendo los de mayor frecuencia: Áspera, sobre fermentada y mohosa.

Conclusiones

Los resultados muestran una alta variabilidad en cuanto a taza sana y taza defectuosa, debido a que cada región difiere, una de otra, en cuanto a condiciones ambientales, manejo del cultivo, época de cosecha y proceso de beneficiado húmedo, condiciones que dificultan o favorecen los procesos.

A nivel nacional, se obtuvo en promedio del 63% de taza sana y el 37 % de taza defectuosa. Siendo los defectos más comunes: Astringente, áspera, frutosa, vinosa, sobre fermentada, mohosa y sucia.

Las etapas del proceso de industrialización del café son el beneficiado húmedo, el beneficiado seco y la torrefacción, dentro de las cuales el proceso de beneficiado húmedo es la etapa clave, para mantener la calidad que viene del campo, y a su vez para que en las demás etapas se conserve dicha calidad.

Es importante hacer un buen proceso de beneficiado húmedo y así evitar defectos en taza. Esto requiere capacitación constante del personal, un mantenimiento oportuno de la infraestructura (construcción civil, maquinaria y equipo), la actualización de la capacidad instalada de los beneficios y sobre todo, actitud para hacer bien el trabajo.

La calidad no es producto de la casualidad..... Es el resultado del esfuerzo constante en busca de la excelencia.

5

Casos exitosos del Proyecto Cadenas de Valor Rural - PCVR -

Un aporte al desarrollo sostenible para las familias de Huehuetenango y San Marcos



Almácigo de café en Cooperativa Integral Agrícola Nuevo Porvenir, Nuevo Progreso, San Marcos.

Almácigo de café

El **Proyecto Cadenas de Valor Rurales**Huehuetenango y San Marcos (PCVR)
está siendo ejecutado en el marco del
Convenio Cooperativo # 520-A-1200004 suscrito el 31 de mayo 2012
entre la Asociación Nacional del Café
-Anacafé- y la Agencia de los Estados
Unidos de América para el Desarrollo
Internacional (USAID, por sus siglas en

La ejecución del PCVR es una responsabilidad del Consorcio integrado por Anacafé, como la organización representante principal ante USAID, la Confederación Guatemalteca de Federaciones de Cooperativas (CONFECOOP), a través de la Federación de Cooperativas Agrícolas de Productores de Café de Guatemala (FEDECOCAGUA), la Federación de Cooperativas Agrícolas de Guatemala, (FEDECOAG), y la Federación Integral de Cooperativas de Producción Artesanal (ARTEXCO); la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural (Funcafé) y la fundación privada FUNDASISTEMAS.

El PCVR tiene como objetivos: (a) reducir los índices de pobreza y desnutrición en 22 municipios seleccionados de los departamentos de Huehuetenango y San Marcos,

por medio del mejoramiento de los ingresos económicos de los pequeños productores participantes en las organizaciones de las cadenas de valor de café, hortalizas y artesanías; y (b) provocar en estos productores y sus familias un cambio profundo de conducta para que el mejoramiento en los ingresos sea sostenible y que asegure el mejoramiento de su estado nutricional en el corto, mediano y largo plazo.

Estos objetivos están armonizados con los esfuerzos que el Gobierno de Guatemala realiza en el marco del Plan Hambre Cero 2012-2016 y del Plan

inglés).

Estratégico de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2012-2016, cuyas acciones son focalizadas especialmente en el área rural y urbana marginal del país para atender la desnutrición crónica, la desnutrición aguda y la inseguridad alimentaria, que afectan principalmente a la niñez quatemalteca menor de cinco años que vive en condiciones de pobreza y pobreza extrema.

La implementación del PCVR se inició en mayo del 2012 y, a la fecha, está trabajando con 81 organizaciones de pequeños productores de café en las que participan 6,098 caficultores, 19 organizaciones de horticultores con una membresía de 1,887 productores y 20 organizaciones de artesanos conformadas por 1,111 productores (99% mujeres).

Para alcanzar los objetivos del PCVR, las organizaciones del Consorcio están ejecutando acciones en cinco Componentes. los cuales están íntimamente relacionados entre sí:

1. Mejoramiento en la competitividad de las cadenas de valor

Las acciones que se ejecutan en este Componente buscan que los productores conozcan y cumplan con los requisitos de mercado para la calidad, cantidad y entrega oportuna del producto. También se propone que los



Marta Vargas, productora de arveja china, Chiantla, Huehuetenango.

productores mejoren constantemente su productividad y tengan costos competitivos.

A la fecha, en este Componente se ha logrado que 120 organizaciones involucradas en el PCVR reciban apovo técnico baio la metodología del Sistema de Desarrollo Empresarial (SIDEM) para fortalecer la gobernanza, la administración, la comercialización y la proyección social; así como para que desarrollen una visión empresarial que les permita fortalecer sus capacidades competitivas. Como parte de las acciones implementadas, 33 organizaciones de caficultores han recibido certificaciones (orgánico, comercio justo, sostenible, entre otras) que les dan acceso a mercados de mayor valor. Además, en 25 organizaciones las mujeres asociadas son la mayoría y 79 organizaciones cuentan con mujeres en los niveles de toma de decisión (juntas directivas, consejos de administración).

Como dato relevante, hasta la fecha 56 jóvenes han sido becados para cursar estudios de nivel medio con diplomados en caficultura y hortalizas. 13 de estos ióvenes se graduaron en noviembre de 2014, como Bachilleres en Ciencias y Letras con Diplomado en Caficultura, en la Escuela Privada de Caficultura Las Nubes, Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.

2. Expansión de la participación en las cadenas de valor

En el marco de este Componente se desarrollan acciones de asistencia técnica, servicios de extensión, crédito v la coordinación con los gobiernos municipales y el gobierno central, orientadas a impulsar la expansión de las organizaciones. Bajo este Componente, el PCVR ha logrado proporcionar asistencia técnica y capacitación a 6.098 productores de café, 1,887 productores de hortalizas y 1,111 productores de artesanías. De estos productores, el 31 % son mujeres. Además, se han mejorado las condiciones productivas en 8,605 hectáreas de café v en 147 hectáreas de hortalizas, a través de la difusión de buenas prácticas agrícolas.

Mejoramiento de la productividad agrícola

Componente, el PCVR de buenas prácticas agrícolas y tecnologías mejorar la producción y

A través de las acciones implementadas, los productores de café han generado 4.93 millones de jornales y ventas estimadas en 48.98 millones de dólares. Además, se han renovado 604 hectáreas de café, con variedades resistentes a la roya, para lo cual el Proyecto ha contribuido donando 78.454 plantas.

En el caso de los productores de hortalizas, éstos han generado 208,000 iornales y alcanzado ventas calculadas en 2.6 millones de dólares. Con fines demostrativos, se han instalado 120 macro túneles para producción de hortalizas bajo condiciones controladas, en coinversión con 93 productores.

4. Incremento en la productividad de alimentos v meioramiento en su utilización

En el marco de este Componente el PCVR, a través de Funcafé, proporciona asistencia técnica en Seguridad Alimentaria y Nutricional, Salud Sexual y Reproductiva y producción orgánica de alimentos en huertos familiares y escolares. Hasta la fecha, el PCVR ha logrado capacitar a 4,800 familias de asociados a organizaciones de productores de café, hortalizas y artesanías, en temas de Seguridad Alimentaria y Nutricional y Salud Sexual y Reproductiva.

Asimismo, se ha capacitado y brindado a asistencia técnica a 6,949 personas en la producción orgánica de alimentos en huertos familiares. Hasta junio

de 2015, más de 4,000 familias cosechan alimentos en sus huertos. El PCVR también capacita sobre las preparaciones nutritivas, para lograr variar las formas de consumo de las hortalizas producidas.

A la fecha, 114 centros educativos se encuentran implementando prácticas en seguridad alimentaria y nutricional llegando a un total de 535 maestros y 8,534 alumnos (4,516 hombres y 4,018 mujeres). Las escuelas han establecido su propio huerto escolar e introducido en la refacción escolar alimentos cosechados en los huertos. En el trimestre enero – marzo de 2015, los productos cosechados fueron principalmente rábanos, acelgas, zanahorias y remolachas. Además, cada una de las familias y escuelas participantes han recibido un sistema de micro riego por goteo impulsado por gravedad, con los cuales pueden regar 50 metros cuadrados (el área de cada huerto), más una primera provisión de semillas de siete especies de vegetales nutritivos. También se les ha dotado de filtros purificadores de agua y educación en aspectos de higiene y limpieza para contribuir a la reducción de diarreas y, por lo tanto, al mejor desarrollo nutricional. Durante el trimestre enero - marzo de 2015, se observó que el 97% de las familias monitoreadas (245) se encontraba libres de diarrea.

Adicional a esto, 51 escuelas y 665 familias han recibido estufas ahorradoras de leña. Con el uso de estas estufas el consumo de leña para cocinar se reduce hasta en un 61.5% y se elimina totalmente la contaminación por humo en el interior del hogar.

5. Mejoramiento de la cadena de valor de artesanías

Dentro de este Componente, el PCVR proporciona a los artesanos capacitación, asistencia técnica y asesoría para el diseño y producción de artesanías con estándares de calidad que les permita competir en los mercados nacionales e internacionales. A la fecha, el PCVR ha logrado la participación de 1,111 artesanos (99% mujeres) en la producción de 45 nuevos productos artesanales, generando el equivalente a 145 empleos de tiempo completo. A través del PCVR se han entregado 138 telares de cintura y 100 telares de pie a las productoras de artesanías, para fortalecer sus capacidades productivas.

Además de los componentes antes descritos, en el PCVR se están desarrollando acciones también en los siquientes temas transversales:

• **Género:** Se busca lograr que en las organizaciones de productores las mujeres tengan iguales oportunidades de participación y se consideren sus necesidades e intereses de manera diferenciada.

- Mitigación ambiental: Se ejecutan acciones para mitigar los posibles impactos ambientales de las actividades que se ejecutan en el marco de los Componentes del Proyecto. También se busca fortalecer las capacidades de adaptación al Cambio Climático de los productores y sus familias. Para este propósito, se cuenta con Planes de Mitigación Ambiental y Planes de Acción para el Uso Seguro aprobados por USAID.
- Desarrollo Empresarial: El Proyecto, por medio de FUNDASISTEMAS, ha implementado el SIDEM, el cual busca aumentar la competitividad de las organizaciones a través de un proceso educación, entrenamiento formal y acompañamiento al personal técnico que está trabajando el modelo con las organizaciones de productores locales. Como resultado de este proceso, 33 organizaciones de caficultores han logrado certificaciones que les dan acceso a mercados de mayor valor. Además, 25 organizaciones de productores de café, 7 de productores de hortalizas y 1 de artesanos,

Entrega de almácigos de variedades resistentes a la roya a organizaciones participantes de Huehuetenango.

Entrega de almácigos



cuentan con personal pagado en posiciones gerenciales, aumentando su grado de formalidad. En 25 organizaciones las mujeres asociadas son la mayoría y 79 organizaciones cuentan con mujeres en los niveles decisorios; y 35 organizaciones crecieron en número de miembros y patrimonio.

• Vínculos con los gobiernos locales y con el gobierno nacional: El Proyecto tiene una estrategia de vinculación con los gobiernos locales y consejos de desarrollo, con la cual se busca que las organizaciones participantes abran espacios para que sus comunidades se beneficien de los programas sociales que el gobierno central ejecuta. El objetivo es que las organizaciones logren apalancar recursos financieros del gobierno central y de los gobiernos municipales para inversiones en infraestructura de apoyo al desarrollo rural, y mejoren su incidencia en los procesos de desarrollo de sus respectivas comunidades.



Hortencia Vásquez, artesana de San José Ixcunen, La Democracia, Huehuetenango.

Hortencia Vásquez



Buenas prácticas de cosecha y beneficiado húmedo de cáfe

Ing. Marco Antonio Barrios Orozco

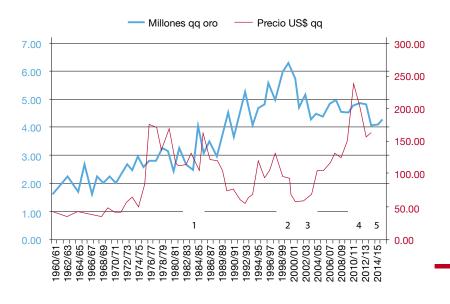
Café de calidad es aquel que se produce con buenas practicas agronómicas y de post-cosecha; cumpliendo con todas las normas de un buen proceso, en cada una de sus fases, dando como resultado final, una taza sana, libre de defectos y que satisface las necesidades, deseos y preferencias del consumidor.

Defectos Posibles Causas Como evitarlo • Presencia de frutos sobremaduros y secos • En lo posible cortar sólo fruto maduro, **FRUTOSO** · Que no ingresen frutos sobremaduros y secos al proceso de beneficiado • Tardar más tiempo de lo normal en iniciar el • Evitar retrasos en el despulpado despulpado • No lavar bien el café fermentado • Lavar bien el café y en su punto óptimo de fermentación • Temperaturas altas mayor de 60°C y llenado total No más de 50-60 °C del aire desecante v 40°C en secadoras tipo Guardiola del grano y sólo llenar el 80 % de la capacidad total de la Guardiola Falta de movimiento del café en secadora • No más de 50 °C del aire desecante, 40 °C del estática grano y 30 centímetros de masa de café con movimientos constantes • Tubos rotos y mal diseño de ventiladores • Verificar ventiladores, lo que seca es la combinación de temperatura con un buen caudal de aire • El buen uso de desmucilaginadoras implica buenas Uso inapropiado de desmucilaginadoras prácticas en la recolección y secado del café. En lo posible combinar el desmucilaginado mecánico con la fermentación natural Presencia de fruto sobremaduro en una partida · Cortar solo fruto maduro VINOSO Tardanza en iniciar el despulpado • Despulpar el fruto, el mismo día de su corte • Exceso de pulpa en los tanques de fermentación Dar mantenimiento a los despulpadores, cribas y zarandas • Uso inapropiado de desmucilaginadoras • El buen uso de desmucilaginadoras, implica buenas prácticas en la recolección y secado del café. • En lo posible combinar el desmucilaginado mecánico con la fermentación natural Fruto sobremaduro · Cortar solo fruto maduro **AGRIO** • Tardanza en iniciar el despulpado • Despulpar el fruto, el mismo día de su corte No lavar el café en el momento que dio punto • Lavar el café inmediatamente que dio punto de fermentación de fermentación • Mal lavado y amontonar el café recién lavado • Lavar bien el café y ponerlo a secar inmediatamente • Falta de limpieza de los tanques de fermentación. • Limpiar todos los días los tanques de fermentación Uso inapropiado de desmucilaginadoras • El buen uso de desmucilaginadoras, implica buenas prácticas en la recolección y secado del café. • En lo posible combinar el desmucilaginado mecánico con la fermentación natural • No lavar el café en el momento que dio punto • Lavar el café inmediatamente que dio punto **SOBRE - FERMENTADO** de fermentación de fermentación

SOBRE - FERMENTADO	 Amontonar el café recién lavado Falta de limpieza de maquinaria y equipo, tanques de fermentación 	 El café recién lavado contiene restos de miel, se debe poner a secar inmediatamente. Si no, déjelo con agua limpia, corriendo en el correteo Limpieza diaria de maquinaria de despulpado, tanques de fermentación, secadoras, los granos rezagados se fermentan y dañan la partida del día siguiente 	
FENÓLICO	 Frutos que han caído al suelo y/o secos que se mezclan con los de primera 	No mezclar frutos recogidos del suelo y/o secos, con los de primera	
ASTRINGENTE	 Presencia de fruto verde, camagüe, bayo o sacán en una partida. Uso de productos químicos madurantes 	 Cortar sólo fruto maduro Clasificar el fruto verde, camagüe, bayo o sacán Conservar la maduración natural 	
ÁSPERO	 Lavar el café antes de dar punto en los tanques de fermentación Uso inapropiado de desmucilaginadoras Fruto camagüe, bayo y sacán (semimaduro) 	 Lavar el café en su punto óptimo de fermentación El buen uso de desmucilaginadoras implica buenas prácticas en la recolección y secado del café. En lo posible combinar el desmucilaginado mecánico con la fermentación natural Cortar solo fruto maduro 	
MOHOSA	Café almacenado con exceso de humedad	El café pergamino para almacenar, trillar o catar, debe tener de 10 a 12 % de humedad en oro.	
	 Malas condiciones de almacenamiento Amontonar el café recién lavado 	 La bodega debe estar bien ventilada con paredes, piso y techo interno de madera, separadas las estibas 50 centímetros de la pared, instalar medidor de humedad y de temperatura (65 % humedad relativa y 20 °C de temperatura) Poner a secar inmediatamente el café recién lavado 	
	Capas gruesas y falta de movimiento en el patio	 No más de 5 a 7 centímetros de grueso de café en el patio y movimientos constantes (15 a 20 minutos) 	
	Falta de aire desecante en la secadora estática	 Verificar el caudal de aire desecante y secar no más de 50 °C, 40 °C del grano, 30 centímetros de masa de café y movimientos constantes (30 a 60 minutos) 	
RANCIO	 Cafés de segundas, natas, con exceso de grano negro. 	No mezclar natas con cafés de primeraMejorar los sistemas de clasificación	
	 Malas condiciones de almacenamiento que puede envejecer más rápido el café 	 La bodega debe estar bien ventilada con paredes, piso y techo interno de madera, separadas las estibas 50 centímetros de la pared, instalar medidor de humedad y de temperatura (65 % humedad relativa y 20 °C de temperatura) 	
нимо	Homos o quemadores en mal estado	Dar mantenimiento oportuno al equipo de secado mecánico	
SUCIA	Lavar mal el café y con agua sucia	 Lavar bien el café y con agua limpia Lavar todos los días la infraestructura del beneficio 	
	Presencia de fruto defectuoso	 Clasificar bien el fruto (separar los frutos enfermos, brocados, secos) 	
CONTAMINADA	 Almacenar café con productos de olores fuertes (detergentes, cardamomo, químicos, combustibles, aceites, grasas, etc.) Secadoras en mal estado. 	mo, químicos, almacenen otros productos con olores fuertes grasas, etc.)	

55 años de Anacafé y la Evolución de la Caficultura

55 años de la Anacafé y la dinámica de la caficultura 1960-2015 Dr. Francisco Anzueto Coordinador Científico



Producción exportable 1960/61 a 2014/15 en millones de quintales oro y precio promedio US\$ por quintal oro (no indexado).

Gráfica 1

En este artículo se analiza la evolución de la caficultura guatemalteca a lo largo de los últimos 55 años, de 1960 al 2015, en 5 etapas indicadas en la gráfica 1. El objetivo es destacar el crecimiento cuantitativo de la caficultura en este período, a partir de la fundación de la institución rectora, la Asociación Nacional del Café – ANACAFÉ-.

Desde su fundación la ANACAFÉ de acuerdo su mandato, ha brindado entre otros servicios los siguientes: asistencia técnica, capacitación, investigación, laboratorios de suelos y catación, registros y estadísticas, análisis de mercado, promoción nacional e internacional, apoyando el desarrollo de

la caficultura guatemalteca.

Crecimiento lineal de los 60's al 2000, y transición de zonas de altitud baja y media, hacia zonas de estricta altura.

Al inicio de los años 60's predominaban los departamentos de San Marcos, Quetzaltenango y Suchitepéquez como los tres departamentos productores mayoritarios, representando en conjunto el 52% de la producción nacional. El rendimiento promedio nacional era de 7 quintales pergamino por manzana al inicio de ese período.

En la misma época los departamentos de Huehuetenango, Chiquimula, Jalapa, Sololá, Zacapa, Jutiapa y El Progreso, sumaban 3% de la producción como grupo, y que luego tendrían un rol importante en el desarrollo cafetalero.

A partir de la intensa helada de Brasil de 1975, los altos precios brindaron un fuerte impulso estimulando inversiones en áreas tradicionales y un incremento del cultivo en nuevas áreas.

2. Cambios territoriales, reducciones de área y producción, reajustes del 2000 al 2002/03.

La crisis de los 2000's acentuó importantes modificaciones en la estructura productiva del café. La mayor parte de la zona cafetalera de la

costa suroccidental ubicada debajo de 3,000 pies de altitud, tuvo un cambio de uso del suelo hacia otros cultivos, como el hule, palma africana, caña de azúcar, plátano y banano.

Paulatinamente continuó el desarrollo del cultivo del café en las montañas de Huehuetenango, Chiquimula, Jalapa, Sololá, Zacapa, Jutiapa y El Progreso, que pasaron de tener la pequeña participación de 3% ya citada, a un significativo 42% de peso en la producción actualmente, con climas muy favorables para cafés de calidad. Miles de pequeños y medianos productores fueron y son los principales actores de esta dinámica que marca el predominio del tipo de café Estrictamente Duro, cultivado arriba de 4,500 pies, con una participación superior a 75% de la producción y exportación nacional (Gráfica 2.)

Sin embargo estas nuevas zonas no suplieron las áreas de altitudes baja y media que salieron de la producción del café. El área cafetalera a finales de los 90's se estimaba en 565,000 manzanas (~395,000 hectáreas), creándose un "déficit" de área cercano a 128,500 manzanas (~90,000 hectáreas) respecto al área actual, y revirtiéndose la tendencia de crecimiento de la etapa anterior, con una incidencia directa en la disminución de las producciones y exportaciones luego del ciclo 1999/2000.

En este período de cambio de uso de suelo en las zonas bajas y medias, y del avance del cultivo en las zonas altas, el promedio de producción nacional oscilaba entre 12 y 14.5 quintales pergamino por manzana

3. Estabilización del 2003/04 al 2012/13.

Luego de los reajustes de áreas y territorios se tienen para el ciclo del 2003/04 a 2012/13 los siguientes promedios de 10 años: exportación 4.65 millones de quintales oro, producción 5.05 millones de quintales oro, y rendimiento de 14.5 quintales pergamino por manzana a nivel nacional. El área total estimada actualmente es de 436,525 manzanas (305,000 hectáreas).

4. La roya del café, impactos 2012/13 y baja en la exportación 2013/14.

La roya del café presentó un atípico comportamiento epidémico a partir del año 2012. La asistencia técnica y capacitación de ANACAFÉ fue reforzada en temas de manejo integrado de la roya, además del establecimiento del programa de pre-inversión de fungicidas, que permitió trasladar a los productores precios más favorables.

Las pérdidas se hicieron visibles en la exportación 2013/14, de 4.08 millones de quintales oro, o sea 750,000

quintales oro menos que lo exportado en 2012/13.

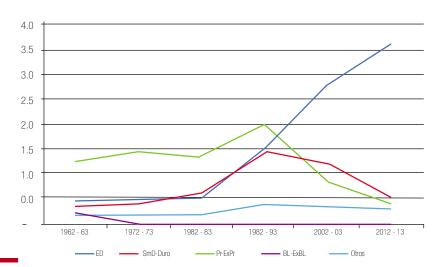
Referido al promedio histórico de 10 años 2003/04 – 2012/13, la pérdida acumulada por la roya en las cosechas 2013/14, 2014/15 y 2015/16 (1er. pronóstico), sería aproximadamente de 1.5 millones de quintales oro exportables.

5. Después de la roya, 2014/15 y 2015/16.

Para el ciclo 2014/15 se estima una exportación de 4.1 millones de quintales oro, y se pronostican 4.3 millones exportables en el ciclo 2015/16. Considerando el área podada y el manejo de la roya, la producción podrá recuperarse con exportaciones promedio de 4.6 millones de quintales oro en un futuro cercano, en función de los precios internacionales y la capacidad de inversión de los productores.

A mediano y largo plazo la sostenibilidad de la caficultura dependerá de su rentabilidad basada en rendimientos, costos de producción y oportunidades de negocios. El trabajo y la pasión de los caficultores guatemaltecos brindan la certeza de un futuro optimista, esperando la celebración de otros 55 años institucionales, y más, en pro del desarrollo económico y social del país.

Dinámica de la producción exportable 1962/63 – 2012/13 en millones de quintales oro por tipos de café. ED (Estrictamente Duro), SmD-Duro (Semi Duro y Duro), Pr-ExPr (Prima y Extra-Prima), BL-ExBL (Bueno Lavado y Extra Bueno Lavado).



Gráfica 2

Funcafé: El Desarrollo de la Agenda Social





A través de la historia los caficultores se han comprometido a promover el bienestar del país a través de su actividad económica. En un inicio, los esfuerzos se llevaron a cabo a través de las primeras Asociaciones de caficultores como el caso de ACOGUA (Asociación En 1960 con el de Caficultores del Oriente suraimiento de de Guatemala), que se la Asociación ocupó de proteger a sus Nacional del Café miembros y sus trabajadores -Anacafécon campañas sanitarias, servicios médicos y odontológicos.

En 1960 con el surgimiento de la Asociación Nacional del Café —Anacafésurgió el programa de Acción Social que promovía Centros Asistenciales y Puestos de Salud en empresas caficultoras.

En la década de los 90 los miembros los miembros de la Junta Directiva de Anacafé con el liderazgo del ingeniero William Stixrud, se propusieron consolidar este aporte con la visión de desarrollo integral que caracteriza a la caficultura, producto de la misma surgió en 1994 el brazo social de la caficultura guatemalteca con el nombre de Fundación para el Desarrollo Rural, (Funrural, ahora Funcafé).

La misión y visión se enfoca a trabajar en tres ejes estratégicos para mejorar las oportunidades y condiciones de vida de la población rural, estas son: Educación, Salud y Seguridad Alimentaria Nutricional.

Educación:

En 1997 se diseñó el plan para trabajar el tema de educación en la zona cafetalera, esto dio origen al Programa Escuela Rural Activa, que se desarrolla en las escuelas particulares

dentro de las empresas caficultoras. Un año más tarde se implementó el programa de becas escolares para la niña del área rural llegando a atender a más de 48,000 niñas de educación primaria a nivel nacional en estrecha colaboración

con el Ministerio de Educación y la Cooperación Internacional.

Dentro del tema de educación se estableció una alianza estratégica con la Organización Internacional del Trabajo, para implementar un proyecto piloto para la Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil en la Agroindustria del café. Los resultados fueron buenos y esto permitió instituir acciones de prevención y educación a los padres de familia dando como resultado un nuevo programa denominado Coffee Kindergarden, que se implementa en épocas de cosecha de café para atender a los pre-escolares para prepararlos para el primer grado de primaria.

En el 2011 surge el Bachillerato en caficultura en un centro educativo ubicado en la Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez. Con ello se consolida la formación del recurso humano especializado para mantener una agroindustria competitiva y rentable.

Funcafé está certificada con el código "NGO Benchmarking" sobre buenas prácticas de gestión de calidad con estándares internacionales.

Salud:

En el tema de se ha mantenido la atención de salud curativa y preventiva a través de los Centros Asistenciales co-ejecutados por asociaciones y cooperativas de café. Adicionalmente en 1999 se estableció una alianza con el Ministerio de Salud para ampliar la cobertura de los servicios básicos de salud en el primer nivel de atención llegando a ejecutar 15 convenios para llevar servicios de salud a través de equipos móviles a más de 150 mil personas anualmente.

Durante el presente año se complementará los servicios de salud con el Centro de Atención a la Mujer que se implementará en 6 cooperativas ubicadas en Huehuetenango, Sololá y Alta Verapaz, esto gracias al apoyo de la Cooperación Italiana.

Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-:

Con el apoyo de la Cooperación Española Funcafé inició a trabajar en el tema de SAN, promoviendo la producción de alimentos para autoconsumo, diversificando la dieta familiar, educando a las familiar sobre las preparaciones nutritivas con los recursos locales y la conservación de los alimentos. Se introduce tecnología a través de agricultura biointensiva y sistemas de micro riego de baja presión, también se promueve y facilita el uso de estufas ahorradoras de leña para tener cocinas libre de humo, reducción de CO2 y enfermedades respiratorias, además de reducir el consumo de leña.

Se promueve el consumo de agua limpia y se enseña a las familias rurales sobre los diferentes métodos de tratar el agua y se facilitan filtros purificadores en escuelas y familias de pequeños productores.

Indicador	Funcafé	Línea Base
Promoción escolar en área rural		81%
Prevención en Trabajo Infantil		3000%
Lectura: logro de 60 palabras por minuto 2do primaria	66%	25%
Mortalidad materna: 14 comunidades (durante los 8 últimos años # de casos reportados)	00	05
Años Protección Pareja (Planificación Familiar)	118	00
Diarreas (San Marcos, Huehuetenango y corredor seco)	2%	20%
Nuevos cultivos introducidos (hortalizas y hierbas)		03
Preparaciones nutritivas incorporadas		05
Consumo de leña		100%

Ejemplos de impacto en la intervención

Cobertura Acumulada

Educación:

919,439 personas

Salud

10,569,392 atenciones

SAN:

113,204 familias

1994 - 2014



Cobertura Acumulada

Análisis del Mercado: Evolución del mercado desde 1960

Por Esther Eskenasy





Década 1960 – Nace Anacafé y la Organización Internacional del Café

La década de los 60

El 4 de noviembre de 1960 el Congreso de la República de Guatemala decreta la Ley de Creación de la Asociación Nacional del Café de Guatemala con el objeto de proteger la economía nacional, en lo relativo a la producción de café y los intereses gremiales de los productores del grano. La Asociación será la única autorizada para extender los permisos de exportación y embarque y estará obligada a concederlos en cuanto se hayan satisfecho los requisitos legales. De acuerdo a sus recursos económicos, operará servicios técnicos de investigación, experimentación, promoción, citación, registros y estadísticas.

Durante esta década, los precios del café se cotizaron en un rango de 35.00 a 52.00 cts.USD /lb. El precio de referencia era el contrato de café de Brasil. El barril de petróleo se cotizaba alrededor de USD 4.00. Esta década se destacó por la guerra fría entre Estados Unidos y la Unión Soviética, la guerra de Vietnam, existencias record de café, equivalentes a más de un año de consumo. En agosto de 1961, John F Kennedy es electo Presidente de Estados Unidos. En 1962, para contrarrestar la influencia del comunismo, el presidente Kennedy crea la Alianza para el Progreso, para cooperar con los gobiernos aliados, en los países latinoamericanos. Por medio de la Alianza, Estados Unidos y otros países consumidores se comprometieron a cooperar en aspectos

técnicos y financieros, tales como mejorar la productividad agrícola, técnica y financiera de los países productores. La Organización Internacional del Café - OIC se establece en 1963, cuando entra en efecto el acuerdo por 5 años, para manejar cuotas de exportación entre países importadores y productores. La producción mundial, durante la década, inició en 65 millones de sacos de 60 kilos. Las existencias continuaron subiendo, hasta un alto histórico de 86 millones de sacos, lo que dio lugar a una sobreoferta de café en el mercado mundial

La década de los 70

Los precios inician la década en 45.00 cts. USD/lb. Se registran incrementos en la producción hasta 83 millones de sacos de 60 kilos, mientras las existencias, en el transcurso de la década, caen a un bajo histórico de 25 millones de sacos. En 1972 se inicia el contrato C de futuros que sirve de referencia y permite la entrega de café arábica lavado de Colombia y los centrales - México, Centroamérica. El mercado de un contrato B de Brasil pasa a un contrato En 1975, según la OIC, se negocia otro acuerdo muy diferente al negociado en 1962, debido a una helada negra que afecta Brasil causando graves daños a la producción. En 1976, el terremoto de Guatemala, además de conflictos políticos en África (Etiopia, Angola, Uganda) y Latinoamérica, que amenazan con causar distorsiones en la oferta y la demanda, hacen que el sistema de cuotas de exportación se suspenda y por primera vez en la historia, los precios se elevan, en abril de 1977, a un alto de 337.00 cts. /lb con bajo volumen. Hay poca liquidez en el mercado lo que incrementa la volatilidad de los precios. Surge la OPEC – Organización de Países Exportadores de Petróleo - para controlar los precios del petróleo, lo que da lugar a crisis en el sector energético y a la inflación.

La década de los 80

Los precios se cotizan en un rango de 85.00 centavos a 276.00 cts. por USD /lb. En un ambiente dominado por el retorno al sistema de cuotas de exportación por parte de la OIC, las cuales causan estabilidad por un corto periodo de tiempo pero fomentan la producción ineficiente de café. Las cuotas son suspendidas a inicios de 1986 y los precios del café se elevan hasta 276.00 cts. /lb. debido a una sequía en Brasil, pero la subida es de corta duración, por el alza que causa la liberación de las existencias acumuladas por el sistema de cuotas, las cuales son reintroducidas nuevamente en 1987. Se inicia la política neoliberal y el sistema de cuotas se suspende definitivamente en 1989. Un agotamiento del sistema comunista causa que ese mismo año se derrumbe la Unión Soviética lo que da lugar a cambios en el consumo de café, la música y la moda. Con el colapso de las bolsas en 1987, surge la revolución tecnológica con el aparecimiento del internet. Se inicia el crecimiento de las economías asiáticas, lo que impulsa el desarrollo del consumo de café en Japón y Asia. Guatemala es el primer país productor en el mundo en iniciar un programa de regionalización de la producción de café y de promoción internacional, con enfoque en la calidad.

La década de los 90

Con la caída del muro de Berlín, los países occidentales inician el acercamiento con la Unión Soviética y Vietnam. La guerra del Golfo Pérsico ocasiona el desarrollo de los mercados energéticos a inicios de la década. En 1993 se crea la Unión Europea, como un bloque económico y político, Después de más de 30 años, los precios del café regresan a niveles de 40 centavos, como resultado del exceso de oferta en el mercado v le toma al mercado cinco años absorber las existencias acumuladas dentro del sistema de cuotas. La producción mundial rompe en esta década los 100 millones de sacos. En 1994, conflictos en África y dos heladas en Brasil causan una rápida subida de precios a niveles de 263.50. Después de esta alza de precios, el Banco Mundial promueve la producción de café robustas en Vietnam, para proteger la frontera con Camboya. Én 1997, por segunda vez en la historia, los precios tocan el nivel de 318.00 cts. /la libra, como resultado de una huelga de transportistas en Colombia. Pero el alza



Década 1990

es de muy corta duración y da lugar a que se entreguen masivas cantidades de café a la Bolsa. Los tostadores inician el uso del método de vaporización para sustituir café arábica por robustas, en sus mezclas. En el este de Europa surgen una serie de pequeños países Durante esta década la producción se eleva hasta 114.00 millones de sacos. Surge la telefonía móvil. En 1998 el huracán Mitch causa estragos en Centroamérica. Los países de la Unión Europea crean en 1999 el Euro, como moneda única.

La década del 2000

A inicios de la década, surge Vietnam como un masivo productor de café robustas, Brasil traslada la producción de café al norte del país, donde es menos susceptible a las heladas, surgen variedades resistentes a las enfermedades y se inicia la producción intensiva de café en esos países. El mercado cae a la más grave crisis de su historia, por la amplia oferta en el mercado durante el periodo del 2000 al 2004. Surgen grandes tensiones geopolíticas en el mundo, después de los atentados terroristas en Estados Unidos, en septiembre del 2001. Ese año los precios retroceden nuevamente a niveles de 41.50 cts. US/lb El barril de petróleo se eleva de US 16.70 dólares en el 2001 hasta un alto histórico de 147.00 en el 2008. En el 2008, Estados Unidos es afectado por una crisis financiera, causada por la burbuia de las hipotecas. Los precios de las materias primas colapsan y el café prueba nuevamente los 100.00 cts. /lb. Grandes paquetes de estímulo a la economía inician posteriormente una tendencia inflacionaria en todos los mercados, dando lugar a incrementos en el consumo de los países emergente y mayores incrementos en el consumo del café de especialidad. Surge el mercado electrónico para el café, lo que activa la participación de fondos especulativos y el volumen e interés abierto registran niveles record.

La década actual 2010

Durante la actual década, los precios del café probaron, por tercera vez en la historia, el nivel de 300.00 en abril del 2011, como resultado de un descenso de 8 millones

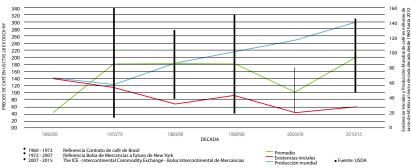
de sacos en la producción de café arábica en el mundo, por problemas climáticos en Centroamérica y la propagación de la roya en Colombia. Los precios se cotizan, en lo que va de la década, en un rango de 100.00 cts. /lb a 306.00 cts. de US/lb. En el 2014, una sorpresiva sequía en Brasil, eleva los precios del café a un alto de US 225.00 cts. /lb. La producción mundial registra un alto record de 155 millones de sacos durante la temporada 2015/16. Las existencias de café empiezan a recuperarse de un bajo de 25 millones de sacos registrados en la temporada 2011/12. Después de la primavera árabe, los precios del petróleo retroceden hasta USD 42.00 el barril y se desvanece la inflación. El contrato C pasa a ser referencia del café de Brasil, al aceptarse las entregas a partir de mayo del 2013. El Intercontinental Exchange, donde se cotiza el Contrato C de café compra la Bolsa de Mercados Futuros Financieros de Londres, donde se cotiza el mercado de robustas y además adquiere el NYSE – La Bolsa de Acciones de Nueva York. lo que consolida al ICE como el mercado financiero más grande del mundo. La producción de Guatemala se ha estabilizado en un rango de 3.4 a 4.1 millones de sacos de 60 kilos y el país ha iniciado la tercera década, para consolidarse como líder de café de especialidad en el mundo,

promoviendo el desarrollo, la transparencia y la competitividad, en un mundo globalizado. Es importante recordar que la Asociación Nacional del Café. Anacafé, es la primera institución productora del mundo, que fomento la capacitación y apertura, en todos los temas de mercado. La caficultura de Guatemala ha iniciado un programa de renovación, a variedades resistentes a la roya, para integrarse a un mercado que, en el futuro, se desarrollará por el incremento en la demanda y a la mayor disponibilidad de ingresos de los consumidores.



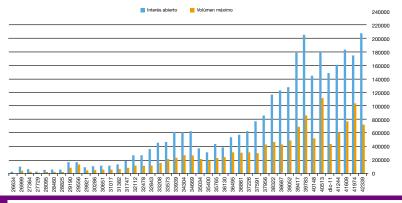
Cápsulas individuales de café

Cuadro de la distribución de la oferta y demanda mundial de café desde 1960 Comportamiento de los precios del café arábico por década Alto, Bajo y promedio de la deuda en ctvs de USA/Lb



Cuadro de la distribución de la oferta y demanda mundial de café desde 1960

Gráfica de Volúmen e Interés Abierto máximo registrado anualmente en el Contrato C de Café desde 1972 hasta 2015



Gráfica del interés abierto y volumen del mercado de café desde 1970

La Subasta Cup of Excellence

Por Elizabeth Baeza y Joan Godinez

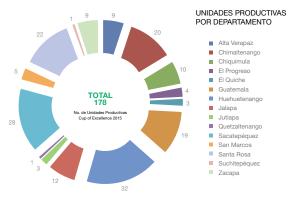


La Asociación Nacional del Café, Anacafé, presentó, por doceavo año consecutivo, el programa de Subasta de Café por Internet.

Este es un programa administrado y coordinado por la Alianza para la Excelencia del Café, ACE; el cual brinda la oportunidad a los productores de promover su café dentro de un grupo selecto de compradores miembros del programa y así obtener prestigio y reconocimiento internacional. El objetivo del proyecto es identificar y premiar el esfuerzo de los productores de café de calidad.

Para poder cumplir con el objetivo el programa consta de tres etapas:

• Pre – selección: Esta es la etapa en la que ingresan las muestras de café de todos los productores que desean participar. Este año se contó con 178 muestras, en las que predominó el departamento de Huehuetenango con mayor número de participantes, seguido de Sacatepéquez y Santa Rosa.



Luego de la recepción de muestras, las cuales son codificadas con el respaldo de una reconocida firma de auditores, el siguiente paso es la primera selección de los cafés que pasarán a la segunda ronda.

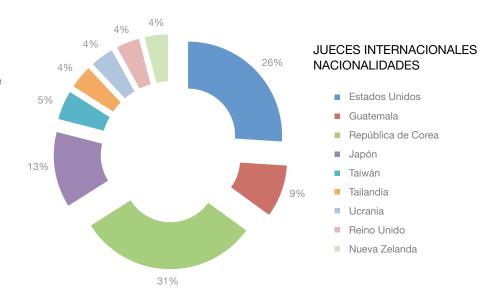
Para ello se realiza un taller que tiene por objetivo seleccionar al panel de jueces catadores nacionales, que participarán durante las primeras dos fases del evento. Para este año se contó con la participación de 32 catadores guatemaltecos profesionales, de los cuales fueron escogidos 13 para que fueran ellos encargados de la selección de los cafés.

De la mano con el juez líder, quien es asignado por ACE, este año el catador inglés John Thompson, se dieron a la tarea de seleccionar aquellos cafés cuyas características cumplieran con un punteo no menor a los 85 puntos. Los cafés que cumplieron con el punteo requerido continuaron a la siguiente etapa. En esta edición clasificaron 48 muestras de las 178 ingresadas al inicio.

• Competencia Nacional: Los cafés clasificados son catados nuevamente por el panel de jueces catadores nacionales. En esta etapa se hace una nueva depuración, siguiendo la misma metodología. Aquellos cafés que no obtengan un punteo de 85 puntos no clasifican a la siguiente ronda. Así también, como parte de motivación a los jueces, al final de esta etapa se seleccionan a los dos catadores con el mejor desempeño, para que sean parte de la siguiente fase y puedan participar junto al panel de jueces internacionales. En esta fase clasificaron 29 de las 48 unidades productivas iniciales.

• Competencia Internacional: Se citó a un panel de 23 jueces internacionales, que incluyó a los dos nacionales ya mencionados. Durante esta fase se seleccionan las unidades productivas que participarán en la subasta por internet. Para Guatemala el resultado fue de 24 cafés de diferentes unidades productivas para ser

subastados.



• Ceremonia de Premiación:

En la etapa final del programa, se realizó la ceremonia de premiación en la que se dio a conocer los resultados de las unidades productivas que fueron subastadas.





• Subasta por Internet: El pasado 1º de julio se celebró la Subasta por Internet en directo, la cual fue transmitida en Anacafé. Durante 4 horas se vivieron momentos de tensión, nervios y alegría por parte de los productores, sus familias y todos los demás involucrados. El precio más alto obtenido fue de \$25.80 por libra, monto perteneciente al primer lugar del Cup of Excellence, unidad productiva El Injerto.





COMPRADORES COE 2015 POR PAÍS

- Australia
- Alemania
- Noruega
- Japón
- Corea del Sur
- Taiwán
- Estados Unidos

País de origen de los compradores de los cafés guatemaltecos subastados

Ferias Internacionales: SCAA y SCAE 2015

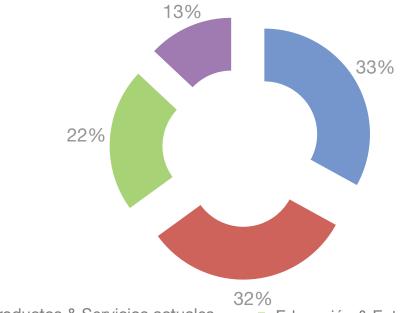
Este año Anacafé busca resaltar la importancia de un Direct Trade, promocionando a los mejores cafés de las competencias regionales del 2015, en las ferias en las que participa Guatemalan Coffees.

Specialty Coffee Association of America – SCAA

Es una de las ferias más importantes y, con una afluencia de unos 10,000 visitantes, este año se llevó a cabo en Seattle, Washington, EEUU, del 9 al 12 de abril.

La información que se brindó, de las fincas que se promocionaron, causó gran interés y muchos tostadores y compradores de café verde se interesaron en contactar a los productores de las fincas promocionadas, directamente, y dejar a un lado a las figuras intermediarias. Durante el evento se llevó a cabo la competencia mundial de baristas - World Barista Championship, en la cual, José de la Peña, representante de Guatemala (Tecnochef) quedó en 14.0 lugar.

PRINCIPALES RAZONES DE ASISTENCIA AL EVENTO DE LOS VISITANTES



- Productos & Servicios actuales
- Educación & Entrenamiento
- Newtworking para negocios
- Eventos especiales & otros

Datos importantes del mercado de café en Estados Unidos:

- 59% de los estadounidenses beben café cada día, mientras que un 71% lo hace solo una vez por semana.
- 72-75% de la población que consume café es mayor de 25 años, pero este dato dependerá del tipo de bebida. Las bebidas a base de espresso son muy populares en edades entre 18-39 años. Y el rechazo a un consumo de café no gourmet es acentuado en aquellos entre 18-24 años de edad.
- En las oficinas, un 54% de los encuestados aseguran estar insatisfechos con el café que toman, por lo que hay un mercado de oportunidad para suplir esas necesidades.
- Además este mercado se ha enfocado en un consumo denominado "Single-cup", al punto que en el 2014, un 50% de los consumidores remplazaron la tradicional cafetera por un método de preparación single-cup.

Specialty Coffee Association of Europe –

Esta feria europea se llevó a cabo en la ciudad de Gotemburgo, Suecia, del 16 al 18 de junio, con una afluencia de aproximadamente 5,000 personas, para conocer mejor el mercado nórdico.

El mercado nórdico busca la más alta calidad y ciertas garantías, como la trazabilidad y las certificaciones, que constituyen un "gancho" para poder establecer una relación comercial. Dentro del formato de la feria se llevó a cabo una competencia de catadores, donde nuestro representante, Jorge Ovalle, obtuvo el octavo lugar a nivel mundial.

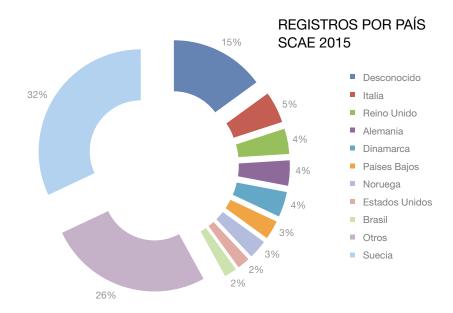
Participación de Guatemalan Coffees:

Este año se continuó con la participación de Anacafé bajo el programa establecido por CBI, el Ministerio de Asuntos Exteriores de Holanda, con el apoyo del consejo Netherlands Council for Trade Promotion. Bajo dicho programa, participamos junto a los demás países centroamericanos, en un mismo pabellón.

Mercado nórdico de cafés especiales:

El mercado sueco es considerado un consumidor consciente, por lo que los aspectos sociales, de medio ambiente y de salud, juegan un papel importante a la hora de elegir un café. La demanda de productos orgánicos y certificados Fair trade ha incrementado. En el 2013 se reportó un incremento del 10% de demanda de productos orgánicos. Los países nórdicos lideran el ranking de los países que consumen más café. Finlandia lidera la lista con 11-12kg por persona al año. En la última posición de los países nórdicos esta Suecia con 9kg al año por persona, que equivale a 3.5 tazas por día (ICO).

El consumo in-house se realiza principalmente vía supermercados y tiendas de conveniencia y constituye un



65-70% del consumo total. El consumo del 30-35% restante se realiza en coffee shops, restaurantes y en oficinas. Las ventas netas de los coffee shops han incrementado y en 2013 se reportó un aumento del 9%.

Expo Milano 2015

Esta feria mundial se lleva a cabo este año en la ciudad de Milán, Italia, del 1 de mayo a 31 de octubre. Está abierta al público los 7 días de la semana, de 10:00am a 11:00pm. El tema de la feria es "Feeding the Planet, Energy for life", por lo que incluye todo lo que tiene que ver con alimentación, educación alimentaria y la grave carestía de alimentos que afligen al mundo, además de los organismos genéticamente manipulados (OGM). Guatemala participa en el Clúster de Café junto con Burundi, Yemen, El Salvador, Etiopía, Kenia, República Dominicana, Ruanda, Uganda y Timor Leste.

Illycafé es el socio oficial de la Expo para el área del clúster de café, que fue creado en colaboración con la International Coffee Organization (ICO). La exposición narra el pasado, presente y futuro del café, enfocándose en 3 áreas:

- El producto, desde el grano hasta la taza
- La creatividad, arte y cultura que se desarrolló alrededor de la cultura del café y
- Las historias y tradiciones de los países productores

La promoción del café y del país se lleva a cabo gracias a la colaboración del Ministerio de Relaciones Exteriores, el Instituto Guatemalteco de Turismo Inquat y por supuesto. Anacafé.



Competencias

Regionales – Cosecha 2014/2015 Un Reconocimiento a la Calidad de Origen

Luis Roberto Soto Fuentes Centro de Investigaciones en Café



Competencias regionales de café

Un país de muchos y variados microclimas, de altas montañas y una gran diversidad de suelos, son algunas de las condiciones que convierten a Guatemala en el origen de una gama de cafés con características especiales; los cuales son reconocidos entre los mejores cafés del mundo y apetecidos por el mercado internacional.

Desde la década de los 90s, la Asociación Nacional del Café, Anacafé, impulsa el reconocimiento a la calidad del café de origen, concretizándolo a través de la creación y promoción de 8 regiones de café, lanzándolas al mundo como Guatemalan Coffees.

En un esfuerzo por identificar los cafés más representativos de estas regiones, se diseñó un programa de Competencias Regionales el cual se ejecutó por primera vez durante la cosecha 2014/2015 en las ocho regiones que existen actualmente. Este programa, además de ser considerado como una herramienta que permite identificar los cafés representativos de Guatemalan Coffees, ha brindado un reconocimiento al esfuerzo de los caficultores por producir con calidad.

Fue entonces la celebración del Día del Caficultor en cada una de las regiones cafetaleras de Guatemala, el escenario ideal en el que se reconoció públicamente a los ganadores de cada competencia, premiándoles por el esfuerzo y compromiso de producir con altos estándares de calidad.

Además del reconocimiento público, como parte de este programa, es que el producto de cada uno de los ganadores, ahora tiene la oportunidad de ser el referente principal de su respectiva región, pues se convierte en la bebida que Anacafé promociona en las distintas ferias internacionales de cafés especiales en las que participa Guatemala.

Ferias Internacionales 2015:

- Melbourne International Coffee Expo – MICE
- Specialty Coffee Association of America – SCAA
- Specialty Coffee Association of Europe – SCAE
- Specialty Coffee Association of Japan SCAJ
- Seoul International Café Show
- Taiwan Tea, Coffee and Wine Expo
- Sintercafé, Costa Rica

Las unidades productivas que fueron premiadas por producir los cafés de cada región:

CAFÉ REGIONAL	PUESTO	GANADOR
Acatenango Valley	1	Finca La Palma
	2	Finca El Líbano
V	3	Finca Mama Cata
Antigua Coffee	1	Finca Las Nubes
	2	Finca Capetillo
	3	Finca San Sebastián
	4	Finca La Travesía
Traditional Atitlan	1	Finca Pampojilá
	2	ADENISA
	3	Finca San Isidro Chacayá
	4	Finca Pachaj
	5	Finca Pachuj
	1	Finca Villaure
	2	Finca Miralvalle y Anexos
Highland Huehue	3	Finca El Zapote y Anexos
	4	Finca Bella Elizabeth
	5	Finca La Flor del Café
Fraijanes Plateau	1	Finca El Aguacate
	2	Cooperativa Tomastepec
	3	Finca El Amate
New Oriente	1	Finca Liquidámbar
	2	APOLO
	3	Finca Hacienda Real
	4	Finca Montecristo
Rainforest Coban	1	Finca Santa Isabel
	2	Finca Santa Sofía
	3	Finca Linda Vista
	1	Finca Medio Día
Volcanic San Marcos	2	Finca El Consuelo
	3	Finca Buenos Aires
	4	Finca María Eliza
	5	Finca Australia

Anacafé agradece la participación de los caficultores en estas competencias regionales e invita a otros a que se sumen a este programa (cosecha 2015/2016), que tiene como principal finalidad impulsar el desarrollo de nuestro país, a través de la promoción del mejor café del mundo, el café de Guatemala.





WWW.VERMEER.COM | TEL. + 1 (561) 733-3901

Para un mejor aprovechamiento de los desperdicios vegetales

Las astilladoras Vermeer son el aliado perfecto en las plantaciones de café, ayudando a procesar la poda de sus árboles.

Biomasa, abono orgánico y control de erosión son sólo algunas de las aplicaciones que se le puede dar a la materia resultante del proceso, evitando así el desperdicio de recursos y fomentando procesos más eficaces.

OFICINAS CORPORATIVAS

1060 W. Industrial Avenue Boynton Beach, FL. 33426 U.S.A.

GUATEMALA / BELIZE JorgeBarraza@VermeerSouthEast.com Tel. + (502) 6630-6467 EL SALVADOR DiegoRivera@VermeerSouthEast.com Tel. + (503) 7729-8578

HONDURAS / NICARAGUA / COSTA RICA / PANAMÁ JoseRivera@VermeerSouthEast.com Tel. + 1 (561) 758-3810

EQUIPPED TO **DO MORE**.



Llevando en alto el nombre de Guatemala hasta los lugares más lejanos del mundo. XXVI Congreso Nacional del Café

13 y 14 de agosto 2015 en oficinas
centrales y regionales de anacafé.

