

elcafetal

OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE 2012

la revista del caficultor

Congreso Nacional del Café

Ahora estamos en radio
y relanzamos nuestro portal

En esta edición:

04

Lombricultura
producción
de lombricompost

06









**Manejo de
las aguas residuales**
del beneficiado
húmedo de café

08

Seguridad industrial
en el beneficio
húmedo de café



Índice

Carta del Presidente	03	
Efecto de la lombriz coqueta roja para la producción de lombricompost	04	
Manejo de las aguas residuales del beneficiado húmedo de café	06	
Seguridad industrial en el beneficio húmedo de café	08	
Desmucilaginado mecánico opción técnica para reducir el riesgo de pérdida de calidad del café	10	
Finaliza con éxito el evento más importante de la caficultura	14	
Alimentación y Nutrición en Congreso de Funcafé	16	
Análisis de mercado	18	
Anacafé en breve Presidente Otto Pérez Molina visita zona cafetalera de San Marcos	20	
Subasta Cup of Excellence Ventana directa para el café de Guatemala	22	
Control y trámite de exportaciones en www.anacafe.org	24	

Directorio

Consejo Editorial

Nils Leporowski Fernández

Marco Antonio Aguirre

Lucrecia Rodríguez

Francisco Anzueto

Nancy Méndez

Comisión de Edición

Francisco Anzueto

Florencio Pappa

Marco Antonio Aguirre

Nancy Méndez

Edición y Diagramación

Dos Puntos Crea, S.A.

Fotografías

Anacafé

Coordinación, Publicidad

y Suscripciones

Departamento de
Comunicación de Anacafé.

Calle del Café,

5.ª calle 0-50, Zona 14.

Teléfono: 2421-3700

extensión 1025.

Carta del Presidente

Estimados amigos caficultores:

Ponemos en sus manos la edición de la Revista El Cafetal correspondiente al último trimestre de 2012. Al cumplir con esta nueva entrega, me resulta oportuno ver en retrospectiva las publicaciones de este año. El ejercicio mental me permite comprobar, con mucha satisfacción, que estamos cumpliendo con el objetivo de presentar temas de interés para el caficultor, en una variedad de materias: agronómicas, mercado, proyección social y eventos varios de la Asociación, entre otros. Como parte de esta ambición editorial, hemos incrementado el número de páginas dedicadas al contenido técnico, con temas muy actuales y oportunos, según corresponda la época de publicación.

En sintonía con esa norma editorial, este número se dedica especialmente a procesos de postcosecha: aprovechamiento de la pulpa para la producción de lombricompost; manejo de aguas residuales; la importancia de la seguridad industrial en el beneficio húmedo de café y un estudio sobre la remoción mecánica del mucílago y el reposo del café lavado comparado con el proceso de fermentación natural.

Estamos seguros que estos contenidos servirán al caficultor para obtener conocimientos amplios y útiles para aprovechar de mejor forma sus recursos e iniciativas y sacar mejores resultados en su producción. Si esto pasa, el aporte de la Revista El Cafetal será un motivo de gran satisfacción para quienes integramos la Junta Directiva actual, porque el impacto positivo no sólo aplicará a nuestros agremiados, sino, en última instancia, a la economía nacional. Ello nos llenará con más entusiasmo para proseguir en esta tarea editorial.

En esta misma línea de pensamiento y acción, se cumplió el Congreso Nacional del Café 2012. Tuvimos dos intensos días de capacitación y actualización con expertos nacionales e internacionales en temas agronómicos; genética; fitopatología; suelos y nutrición vegetal; agroclimatología aplicada a la producción de café y postcosecha. Como complemento indispensable, el programa de actividades incluyó análisis de mercado y desarrollo rural.

El resultado de nuestro Congreso no pudo resultar más satisfactorio y edificante para nuestro sector. Se tuvo una asistencia record de participantes, con 2,007 registros y, a decir de todos, el evento fue exitoso: "con excelente contenido y expositores".

De nuestro lado, podemos destacar algunos esfuerzos puntuales que se hicieron para estar a la altura de las convenciones internacionales de primer nivel, con actualidad tecnológica e innovación. Marcamos



una nueva tendencia al transmitir en vivo todas las conferencias a través del Portal de Anacafé, lo que permitió que 705 usuarios se pudieran capacitar virtualmente utilizando las nuevas herramientas que brinda Internet. Además, durante los dos días del Congreso se habilitaron los salones de capacitación de las oficinas regionales de Anacafé en Cobán y Huehuetenango, para que los caficultores de ambas zonas pudieran participar a distancia, presenciando desde allí las conferencias.

Por último, y no menos importante, cabe destacar el interés que el caficultor mantiene en el ámbito humano y social, lo cual también representa, para la actual Junta Directiva, un motivo de entusiasmo y fuerza que se transmite gremialmente. Los días 18 y 19 de septiembre se llevó a cabo el Congreso Funcafé bajo el título Alimentación y Nutrición con la conferencia Visión y enfoque de la seguridad alimentaria en la caficultura.

Durante los dos días del evento se abrió un espacio de información y conocimiento que permitió compartir experiencias y buenas prácticas. Nuestra esperanza es que éstas puedan ser replicadas por otras organizaciones en diferentes contextos de Guatemala, y así podamos unificar esfuerzos, a manera de contribuir a alcanzar la gran meta de eliminar el hambre y la desnutrición en nuestro país, como principio para un mejor mañana.

Dejamos en sus manos la Revista El Cafetal. Confiamos que su contenido le sea útil, ameno y constructivo.

Ricardo Villanueva Carrera
Presidente de Anacafé

Efecto de la lombriz coqueta roja para la producción de lombricompost

Luis Felipe Pascual - Coordinador Oficina Regional V de Anacafé



Introducción

El uso de los fertilizantes sintéticos (químicos) ha venido a sustituir la gama de abonos orgánicos existentes que se utilizaban en la agricultura tradicional, dentro de los que se pueden mencionar los compostajes con materiales reciclables locales, la utilización de abonos verdes especialmente de la familia de las leguminosas, el uso de purines naturales y el vermicompost (abono procesado por la lombriz coqueta roja)

El presente trabajo se llevó a cabo como una alternativa más de la fertilización orgánica para café en el municipio de Chajul, El Quiché, con pequeños productores de café orgánico certificado, siendo esta la actividad más importante en su economía familiar.

La utilización de lombricompost, es una técnica sencilla que cualquier agricultor puede emprender y que es adecuada para recuperar suelos con baja fertilidad. Esto, porque con el uso de este material se incrementa el proceso de mineralización de la materia orgánica así como de los microorganismos benéficos, logrando una humificación natural del suelo, la cual mejora las condiciones físicas, químicas y biológicas del mismo, que al final redundan en la mejora de la productividad de los cultivos, especialmente del café.

Antecedentes

La lombricultura es la técnica de criar intensivamente lombrices en cautiverio; a través de su proceso digestivo transforman cantidades de desechos orgánicos en humus. La ventaja radica en acelerar el proceso de descomposición de los desechos orgánicos que pueda tener en su finca y obtener lombricompost y lombrices para utilización en la misma finca.

Las lombrices son hermafroditas. Cada individuo porta los órganos reproductores masculinos y femeninos, pero es necesario el apareamiento para que se realice la fecundación.

Objetivos

- Determinar el efecto de la lombriz coqueta roja (*Eisenia foetida*) sobre la calidad nutricional de 6 sustratos para la producción de abono orgánico.
- Establecer el valor nutricional del lombricompost obtenido en los diferentes sustratos evaluados.
- Comprobar el porcentaje aprovechable de los diferentes sustratos evaluados.
- Conocer el comportamiento poblacional de la lombriz coqueta roja en los diferentes sustratos.

Metodología

La investigación se realizó, utilizando lombrices coqueta roja (*Eisenia foetida*), para procesar 6 sustratos diferentes: pulpa de café, estiércol equino, estiércol bovino, desechos de cocina, mezcla de estiércol equino con pulpa de café y mezcla de estiércol bovino con pulpa de café. Se utilizaron cajas plásticas como lechos de 0.50 m de largo, 0.50 m de ancho y 0.40 m de alto con tapadera.

Para iniciar el pie de cría se utilizaron 388 lombrices en un sustrato inicial de 4.5 kilogramos, según el volumen de la caja utilizada. El experimento duró 90 días, a cada 30 días se hizo conteo de lombrices y pesaje del sustrato.

Resultados

	Tratamiento	Relación C/N	Nitrógeno (%)	Fósforo (%)	Potasio (%)	Calcio (%)	Magnesio (%)	Materia orgánica (%)
1	Estiércol bovino	21.27	2.14	0.46	0.18	1.80	<u>0.51</u>	<u>78.75</u>
2	Estiércol equino	17.55	1.87	<u>0.67</u>	0.41	1.52	0.48	52.75
3	Pulpa de café	13.88	<u>3.18</u>	0.36	<u>1.52</u>	1.57	0.34	<u>79.50</u>
4	Desechos de cocina	13.70	<u>1.73</u>	0.37	0.21	1.71	0.27	48.75
5	Estiércol bovino + pulpa	23.23	1.95	0.37	0.70	2.15	0.37	<u>77.00</u>
6	Estiércol equino + pulpa	17.17	1.73	<u>0.60</u>	<u>0.79</u>	1.73	<u>0.48</u>	<u>53.35</u>

En el cuadro anterior se observa que el tratamiento: 3 (Pulpa de café), tiene los valores más altos de Nitrógeno, Potasio y materia orgánica. La materia orgánica mejora las condiciones físicas y químicas del suelo agotado.

Abono orgánico aprovechable por tratamiento:

Los tratamientos 3 (pulpa de café), 1 (Estiércol bovino) y 5 (estiércol bovino + pulpa) en su orden, presentaron los mejores porcentajes en conversión de los sustratos en abono orgánico, debido a que favorece el apareamiento y la reproducción de la lombriz. El valor de conversión de sustratos a abono orgánico final está influenciado por muchos factores como calidad del pie de cría, manejo e instalaciones.

Comportamiento poblacional de lombriz coqueta roja:

El número inicial de lombrices fue de 388, cantidad derivada de la relación del número ideal de lombrices por metro cúbico de sustrato, en relación al área de cada unidad experimental. Los dos mejores tratamientos en cuanto a población de lombriz, son los que contienen estiércol bovino (T5 y T1) el cual estimula el apareamiento.

El tratamiento 4 (Desechos de cocina), presentó el menor número de lombrices debido a que en este sustrato se inicia un proceso de descomposición por hongos y bacterias, lo que provoca una elevación natural de temperatura.

Conclusiones

- La lombriz coqueta roja (*Eisenia foetida*) al transformar el sustrato alimenticio en abono orgánico, favorece la proliferación de las bacterias y hongos benéficos, éstos a su vez, transforman los minerales en compuestos más simples y fácilmente asimilables por las plantas.

- El estiércol bovino en mezcla con pulpa de café reportó valores importantes de nitrógeno, fósforo, potasio y materia orgánica, así también el mayor incremento poblacional de lombrices.
- Los sustratos de estiércol de ganado bovino y equino reportaron incremento considerable en la población de lombrices.
- El estiércol bovino aplicado como sustrato alimenticio en el cultivo de la lombriz coqueta roja promueve su reproducción, por lo que se acelera la conversión del sustrato en lombricompost.

Recomendaciones

- Fomentar la producción de abono de alta calidad nutricional usando lombriz coqueta roja para la fertilización orgánica de las plantaciones de café.
- Utilizar estiércol de ganado bovino o equino prefermentado, en la etapa inicial de la producción de lombricompost para garantizar la reproducción de la lombriz coqueta roja.
- Para obtener lombricompost de alta calidad nutricional usar pulpa de café prefermentada como sustrato alimenticio, después de la reproducción del pie de cría con estiércol de ganado bovino o equino.
- No utilizar desechos de cocina como sustrato alimenticio de la lombriz coqueta roja sin un proceso previo de prefermentación, pues la densidad poblacional no aumenta por falta de alimento disponible.
- Hacer 2-3 aplicaciones de lombricompost al año a razón de 3 libras por planta de café.

Manejo de las aguas residuales del beneficiado húmedo de café

Manuel Quiñonez - Coordinador Oficina Regional VII de Anacafé
Luis Mejía - Asesor Técnico en Postcosecha de Anacafé

Introducción

Consientes de la importancia que tiene el adecuado manejo de los subproductos del proceso de beneficiado húmedo del café, el presente artículo describe el proceso del tratamiento primario de las aguas residuales que utiliza la Asociación de Comercialización Integral Taguayni, -ACORITA- ubicada en La Unión, Zacapa. Este proceso lo implementan como una alternativa para reducir la carga contaminante del agua utilizada.

Descripción del sistema

El proceso inicia con la sedimentación de sólidos en un tanque homogenizador, seguido de un canal de tamizado para separar los sólidos suspendidos de mayor tamaño, a través de un percolado del agua miel utilizando tamices de $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{8}$ de pulgada. Luego, se agrega una solución de Hidróxido de calcio, en un tanque mezclador homogenizador de forma cónica para provocar una turbulencia adecuada.

Posteriormente, durante aproximadamente 48 horas se realiza la neutralización y sedimentación de la solución en dos tanques. Luego, el agua clarificada debe pasar por un filtro de grava y arena, para que finalmente sea trasladada a una fosa o laguna de oxidación. El sistema corresponde al tipo “escalonado o en serie” y está diseñado para manejar un volumen diario de 18,000 litros de agua miel. Sin embargo, se puede adaptar al volumen de agua utilizado en cualquier beneficio.

El proceso comprende cinco etapas, siendo estas:

1. Tanque colector y separador de sólidos

Su función es homogenizar las aguas residuales de uno o dos días de proceso, realizar la separación de sólidos por sedimentación. Cuenta con dos salidas de 4 pulgadas de diámetro dirigidas hacia la fosa de lodos y al canal de tamizado. El tiempo que permanece el agua en esta etapa es de 24 a 48 horas. Aquí se logra separar hasta un 60% de los sólidos totales.

2. Tamizado del agua miel

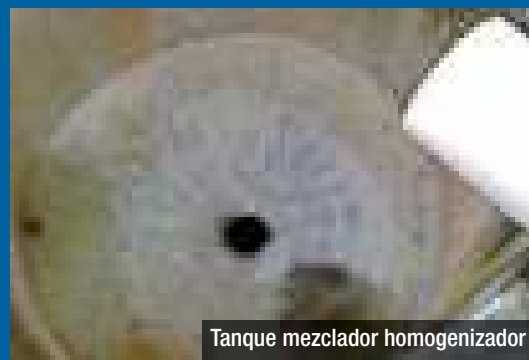
Se separan los sólidos de mayor tamaño a través de un canal de tamizado, utilizando cedazos de $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{8}$ de pulgada con marcos metálicos. Es necesario realizar limpieza de los mismos diariamente, para evitar su taponamiento. Los sólidos capturados en los cedazos pueden ser mezclados con la pulpa de café y los lodos extraídos en la primera etapa de separación.



Canal de tamizado

3. Tanque mezclador homogenizador

En esta etapa se realiza la mezcla de la solución de Hidróxido de calcio con las aguas mieles ya tamizadas. Su diseño cónico tipo embudo, provoca la turbulencia necesaria para obtener una mezcla homogénea; la dosis utilizada es de 0.6 a 1 gramo de cal hidratada por litro de agua residual. Para la aplicación de esta solución alcalina se utiliza un tonel con capacidad de hasta 200 litros al cual se le adapta una llave de paso para dosificar progresivamente. El paso del agua en el tanque es continuo.



Tanque mezclador homogenizador

4. Tanques de neutralización y sedimentación

Son dos tanques construidos de block y concreto reforzado, con capacidad de 18,000 litros cada uno. En el primer tanque se depositan las aguas mieles ya tamizadas y homogenizadas, por 24 horas. Luego, se trasladan al segundo tanque por otras 24 horas. Durante este tiempo se produce la sedimentación, suspensión de los sólidos y clarificación del agua. En esta etapa se logra la máxima eficiencia del sistema, lo cual se hace notar físicamente en la claridad del agua.



5. Fosa de lodos y fosa de oxidación

El agua clarificada en el segundo tanque se vierte en una fosa de oxidación, que consiste en una excavación en el suelo, alejada de ríos o quebradas. En esta fosa se aplica una solución de bacterias en una dosis de 100 cc de solución por 10 metros cúbicos de agua.

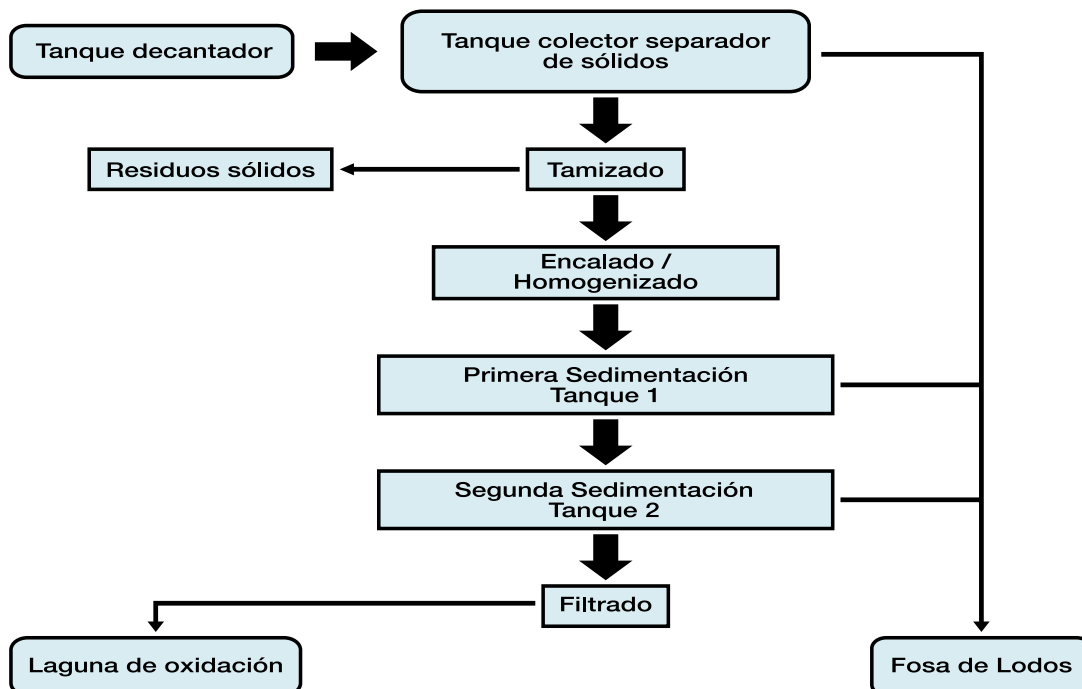
Los sólidos que se extraen de la sedimentación se vierten en una fosa para lodos. Estos ya deshidratados tienen un alto contenido de nutrientes, por lo que se recomienda sean aprovechados en el cultivo de café.



Monitoreo del agua

Se recomienda realizar, al menos, dos muestreos durante la cosecha, en los puntos siguientes: fuente de agua (limpia) y al momento de vaciar el agua residual en las fosas de oxidación (disposición final). Las muestras de agua deben analizarse en un laboratorio, recomendando el A-12 de Analab.

Esquema de proceso



Seguridad industrial en el beneficio húmedo de café

Héctor Armando Mendoza Herrera – Asesor Técnico en Postcosecha de Anacafé
José Ángel Zavala B. – Coordinador Oficina Regional VI de Anacafé

La seguridad industrial es un conjunto de normas y procedimientos que desarrollan una serie de reglas técnicas en las instalaciones industriales; además, garantiza una producción con el mínimo de riesgos para el ser humano y para los elementos como equipo, herramientas, edificaciones, etc. La seguridad industrial es preventiva, su misión principal deberá ser trabajar para prevenir y reducir los siniestros.

En el beneficio húmedo de café se han de tomar acciones para proteger a los trabajadores y optimizar el uso de equipo y maquinaria. Se deben identificar lugares de riesgo por medio de la delimitación y señalización de las áreas. Con éstas medidas estamos fortaleciendo la productividad en el proceso y la producción de café de calidad de manera sostenible y con responsabilidad social.

Señalización y delimitación

Utilizar símbolos fáciles de interpretar y colores adecuados.

1. Rojo, significa alto, peligro o prohibido, prevención de incendios. Puede utilizarse para:
 - Avisos de peligros específicos como alto voltaje, inflamable, explosivos, etc.
 - Dispositivos de paro de emergencia en máquinas y equipos.
 - Equipo contra incendios: extinguidores, hidrantes, cajas de alarma entre otros.



2. Verde, color de seguridad básica e información. Se sugiere su uso para ubicar e identificar:
 - Botiquines de primeros auxilios.
 - Dispositivos de seguridad como camillas, mascarillas contra gases, duchas y fuentes lava ojos.
 - Tableros para avisos de seguridad.

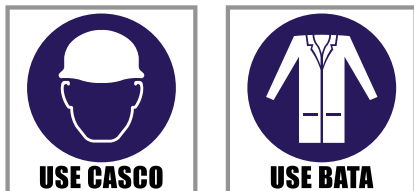


3. Naranja, indica alerta o puntos peligrosos de la maquinaria que puede cortar, prensar, causar choque o en general causar lesiones; ejemplo: partes expuestas de maquinaria como poleas, fajas, engranes, puntos de corte, rodillos, etc.
4. Amarillo, señal universal de precaución, riesgo y peligro, para llamar la atención con más énfasis. Se utiliza con mayor frecuencia para marcar áreas cuando existen riesgos de tropezar o caer.



Se utiliza el color amarillo con franjas negras alternas en bordes de plataformas de carga y descarga, rampas, etc.

5. Azul, color preventivo de uso obligado, también es una advertencia específica en contra de utilizar equipo en reparación.



6. Negro, blanco y gris, indican sitios de tránsito y donde se realizan labores de aseo como escaleras, pasillos cerrados y la ubicación de botes de basura.

Para la demarcación se utilizan diferentes colores, los cuales contienen significados que llaman la atención sobre los peligros potenciales y equipos de seguridad, se recomienda su uso en el piso, almacenes, pasillos, etc.



Implementar la señalización cromática para identificar el riesgo por fluidos, según se ejemplifica en el siguiente cuadro:

COLOR	FLUIDO
Rojo	Vapor
Verde	Agua fría potable o de río
Azul	Aire
Amarillo	Gas
Naranja	Óxidos
Lila	Legía
Pardo	Aceite
Negro	Alquitrán
Gris	Vacío
Bandas blancas sobre rojo	Vapor recalentado
Bandas verdes sobre rojo	Vapor de escape

Además de la señalización y delimitación adecuadas, es necesario adiestrar, capacitar y supervisar a los operarios en cada una de las áreas del beneficio húmedo de café que corresponden a las etapas del proceso de beneficiado.

También velar para que estas personas se encuentren en su plena capacidad física y mental, y utilicen correctamente equipo de protección necesario y en buen estado.



Desmucilaginado mecánico, opción **técnica** para **reducir** el **riesgo** de pérdida de **calidad** del café

Estudio de Anacafé realizado en fincas de Santa Rosa, compara dos métodos de remoción del mucílago del café.

La práctica que realizan dos fincas en el departamento de Santa Rosa sirvió de base a investigadores de Anacafé para realizar un estudio sobre la remoción mecánica del mucílago y reposo del café lavado y comparar sus resultados en la calidad física y organoléptica del grano frente a los procesos de fermentación natural. A continuación se presenta el informe de la investigación: “efecto en la calidad física y organoléptica del café al reposarlo bajo agua, comparando dos métodos de remoción del mucílago”.

Autor: Daniel A. Santos Salazar - Técnico de Postcosecha de la Región IV de Anacafé,
Coautores: Luis Roberto Soto - Coordinador de Postcosecha de Anacafé,
Josúe J. Girón Torres - Cedicafé de Anacafé.

El beneficio húmedo del café consiste en la transformación del fruto maduro del cafeto a café pergamino seco, utilizando agua al menos en una de sus etapas. El fruto maduro está conformado por varias capas que recubren al grano (oro). La miel o mucílago es una capa de tejido celular de consistencia viscosa, rica en azúcares y pectinas, y representa entre 18 y 22% del peso del fruto maduro.

La remoción del mucílago puede realizarse en forma natural por fermentación (en pilas), o en forma mecánica utilizando desmucilagadoras. Este último método ha incrementado su importancia debido a que minimiza el uso del agua, acorta el proceso de beneficiado y facilita el manejo de los residuos del proceso.

Esta investigación se desarrolló en Finca La Ilusión y El Obraje, en el municipio de Pueblo Nuevo Viñas, con altitud promedio de 3,526 pies (1,075 m) y en Finca El Carmen, municipio de Santa Cruz Naranjo, con altitud promedio de 4,250 pies (1,295 m), ambas del departamento de Santa Rosa.

En las dos fincas realizan un óptimo proceso de beneficiado húmedo, iniciando por el corte, hasta llegar al almacenamiento. Desde hace varios años realizan la remoción mecánica del mucílago con desmucilagadoras de flujo vertical ascendente, y la práctica de reposo del café lavado bajo agua limpia por un período de 15 a 36 horas, con secamiento del café al sol.

Objetivo y tratamientos

Evaluar el efecto en la calidad física y organoléptica del café, luego de la implementación de dos métodos de remoción del mucílago y la práctica de reposo del café lavado bajo agua.

TRATAMIENTOS	
1	Fermentación Natural
2	Fermentación Natural + Reposo
3	Desmucilaginado Mecánico
4	Desmucilaginado Mecánico + Reposo

- Cada tratamiento tuvo tres repeticiones (épocas):
 - Repetición I – Al inicio de la cosecha.
 - Repetición II – En pico de la cosecha.
 - Repetición III – Al final de la cosecha.
- Se colectaron 3 muestras por tratamiento, para cada repetición o época.

Metodología de campo:

Las épocas de cosecha (repeticiones) fueron definidas así: Inicio de cosecha, 24 de noviembre de 2010; Pico de cosecha, 22 de diciembre de 2010; y final de cosecha, 15 enero de 2011.

Para los tratamientos de fermentación, luego del recibo y clasificación del café maduro, se procedió de la siguiente manera:

- Despulpado
- Clasificación
- Toma de muestra de 80 libras (café despulpado) para establecer los tratamientos 1 y 2 (sin reposo y con reposo).

Para los tratamientos de desmucilaginado mecánico, siguiendo el proceso de la misma partida del día, se procedió así:

- Desulpado previamente
- Desmucilaginado mecánico
- Toma de muestra de 80 libras (café lavado) para establecer los tratamientos 3 y 4 (sin reposo y con reposo).

Luego de haber completado las etapas de remoción del mucílago y reposo del café lavado, se llevó a cabo el secamiento del café al sol hasta una humedad de 10-12%. Finalmente, el total de muestras procesadas se almacenaron durante 5 meses. Las muestras de café pergamino seco se codificaron antes del análisis sensorial en el laboratorio de catación (junio de 2011).

Metodología de laboratorio para análisis sensorial (catación)

El análisis del perfil de taza se realizó en el laboratorio de catación de Anacafé con base al protocolo de la Asociación Americana de Cafés Especiales –SCAA– (Specialty Coffee Association of America) que evalúa los siguientes 10 parámetros: fragancia/aroma, sabor, postgusto, acidez, cuerpo, uniformidad, preferencia, balance, taza limpia y dulzor. La suma de las calificaciones de cada parámetro establece la calificación final de la muestra. Cada parámetro se califica con la escala:

- 6.00 a 6.75 = Bueno
- 7.00 a 7.75 = Muy Bueno
- 8.00 a 8.75 = Excelente
- 9.00 a 9.75 = Extraordinario

Resultados y discusión

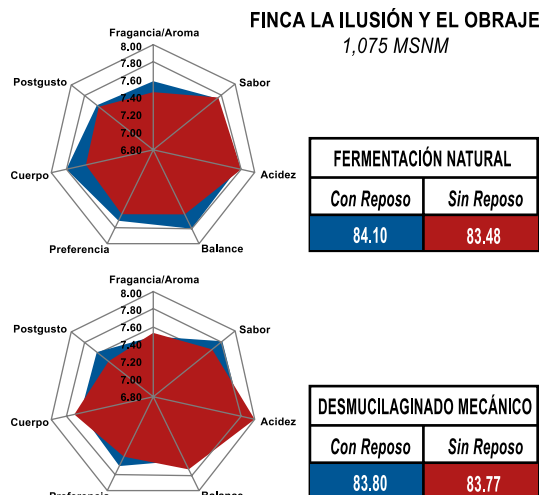
- **Finca La Ilusión y El Obraje:** el cuadro 1 presenta las calificaciones promedio para los métodos de remoción del mucílago, y práctica de reposo y sin reposo.

Cuadro 1. Resultados de métodos de remoción de mucílago y práctica de reposo

FERMENTACIÓN NATURAL	
CON REPOSO	SIN REPOSO
84.10	83.48

DESMUCILAGINADO MECÁNICO	
CON REPOSO	SIN REPOSO
83.80	83.77

Al comparar los dos métodos de remoción del mucílago no se observaron diferencias significativas, sin embargo con el método de fermentación natural más reposo, este último acentúa algunas de las características de taza (gráfica 1).



Gráfica 1. Comparación de perfiles de taza con dos métodos de eliminación del mucílago y práctica de reposo y sin reposo, Finca La Ilusión y El Obraje.

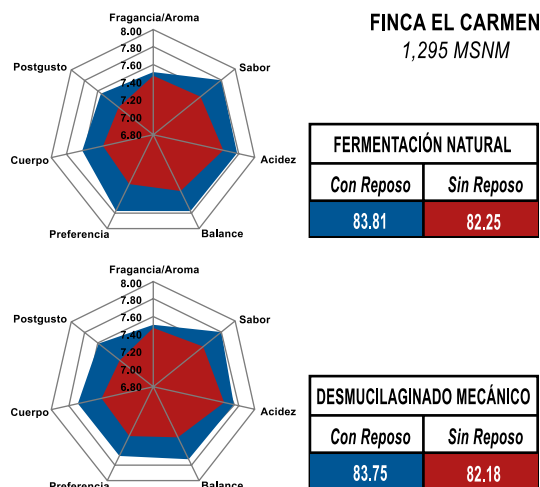
- **Finca El Carmen:** el cuadro 2 presenta las calificaciones promedio para los métodos de remoción del mucílago, y práctica de reposo y sin reposo.

Cuadro 2. Resultados de métodos de remoción de mucílago y práctica de reposo

FERMENTACIÓN NATURAL	
CON REPOSO	SIN REPOSO
83.81	82.25

DESMUCILAGINADO MECÁNICO	
CON REPOSO	SIN REPOSO
83.75	82.18

Como en el anterior caso, al comparar los dos métodos de remoción del mucílago, no se observaron diferencias significativas. En ambos métodos la práctica del reposo acentúa algunas de las características de taza (gráfica 2).



Gráfica 2. Comparación de perfiles de taza con dos métodos de eliminación del mucílago y práctica de reposo y sin reposo, Finca El Carmen.

Se realizó con base al protocolo del laboratorio de catación de Anacafé, determinando en grano: - color del café pergamino, - olor del café oro y - color del café oro.

Análisis físico

COLOR DEL PERGAMINO				
	FERMENTACIÓN	FERMENTACIÓN + REPOSO	DESMUCILAGINADO	DESMUCILAGINADO + REPOSO
INICIO	Limpio	Limpio	Limpio	Limpio
	Manchado	Limpio	Limpio	Limpio
	Limpio	Limpio	Disparejo	Limpio
PICO	Limpio	Limpio	Manchado	Limpio
	Limpio	Limpio	Manchado	Limpio
	Limpio	Limpio	Manchado	Limpio
FINAL	Limpio	Limpio	Manchado	Limpio
	Limpio	Limpio	Manchado	Limpio

En el parámetro olor del café oro no se observaron mayores diferencias entre sistemas de remoción del mucílago (vía fermentación y mecánico).

Hay algunas notas de frutoso en fermentación y sucio en desmucilaginado que son corregidas con el reposo.

COLOR DEL CAFÉ ORO				
	FERMENTACIÓN	FERMENTACIÓN + REPOSO	DESMUCILAGINADO	DESMUCILAGINADO + REPOSO
INICIO	Película plateada	Película plateada	Disparejo/ Película plateada	Película plateada
	Película plateada	Película plateada	Película plateada	Disparejo/ Película plateada
	Película plateada	Disparejo/ Película plateada	Disparejo/ Película plateada	Disparejo/ Película plateada
PICO	Película plateada	Película plateada	Disparejo/ Película plateada	Película plateada
	Película plateada	Película plateada	Película plateada	Disparejo/ Película plateada
	Película plateada	Película plateada	Película plateada	Película plateada
FINAL	Película plateada	Película plateada	Película plateada	Película plateada
	Película plateada	Película plateada	Película plateada	Película plateada
	Película plateada	Disparejo/ Película plateada	Película plateada	Película plateada

Al respecto del color del café oro, la película plateada adherida no se considera un defecto para los cafés Estrictamente Duros (SHB) sino una característica de la región del estudio, que no afecta la calidad de taza. Se comprueba para dichas condiciones que la formación de película plateada no puede atribuírsele al sistema de café desmucilaginado.

Conclusiones:

- De acuerdo con la evaluación sensorial o catación, no se detectaron defectos de taza en los procesos de fermentación natural y desmucilaginado mecánico, con reposo y sin reposo.
- En ambos procesos la práctica del reposo del café mejoró la apreciación sensorial de las características de taza.
- Al comparar los resultados del perfil de taza entre los procesos estudiados no se aprecian diferencias significativas.
- De acuerdo al presente estudio, la práctica del reposo de café bajo agua después de remover el mucílago, es una alternativa para conservar y acentuar las cualidades organolépticas del café.
- El desmucilaginado mecánico es una opción técnica para reducir el riesgo de pérdida de calidad, por fermentaciones prolongadas o disparejas, y que también facilita el manejo de subproductos del beneficiado.
- Debe considerarse que los métodos y prácticas evaluadas en el presente estudio, forman parte del manejo integral del beneficiado húmedo de café, orientado a buenas prácticas.

Finaliza con éxito el evento más importante de la caficultura

Con un llamado a los caficultores a seguir trabajando con decisión, responsabilidad e innovación para, “demostrar cómo la gente del café impulsa el desarrollo de Guatemala” el presidente de la Asociación Nacional del Café, Ricardo Villanueva, abrió el 23 Congreso Nacional del sector que comprendió un amplio programa de conferencias sobre genética, clima, desarrollo rural y nutrición vegetal, entre otros.

Estuvo presente en la jornada inaugural el presidente de Guatemala, Otto Pérez, ratificando su interés por esta actividad productiva, históricamente la más importante del país y la cual generó en 2011 US\$ 1,136 millones de dólares en concepto de divisas y 500 mil empleos.



Presidente Otto Pérez reconoce decisivo rol de la caficultura para el país y de la necesidad de “tomar acciones” de apoyo.

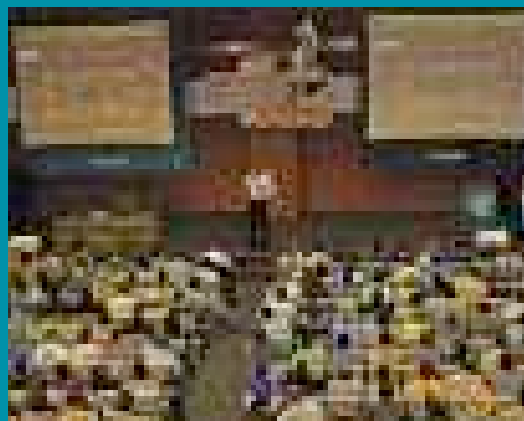
El presidente Pérez en su discurso manifestó que las acciones que desarrollan los caficultores son importantes ya que buscan mejorar la competitividad de este sector. Expresó que *“el Gobierno está consciente que debe tomar acciones en beneficio de la caficultura y promover un clima adecuado para que esta actividad sea más competitiva”*.

También asistió como invitado Sebastián Marcucci, Viceministro de Ganadería y Alimentación, junto a otros representantes de gobierno, cuerpo diplomático y agencias de cooperación internacional.

Ricardo Villanueva destacó en su discurso los aportes económico y social de la caficultura y expuso algunas de las necesidades del sector para mantener la competitividad, tales como: mejores condiciones de infraestructura, la revisión de la reforma del Impuesto sobre la Renta (ISR) y acceso a fuentes de financiamiento por parte de los pequeños productores para la renovación de cafetales.

En el Congreso, realizado los días 26 y 27 de julio en la sede central de Anacafé y el cual estuvo enfocado en los temas de productividad y calidad, participaron 2,007 personas.

Programa académico de alto nivel



Jacques Avelino de CATIE, Costa Rica, durante su exposición sobre La roya del café: razas y dinámica de la enfermedad

Este año se impartieron 12 conferencias magistrales sobre temas de genética, agro climatología, nutrición vegetal, análisis de mercado, mercadeo y desarrollo rural. Además, se impartieron siete talleres: cuatro sobre “Catación de cafés Cup of Excellence 2012”, y tres sobre “Efectos del grado de tueste en la taza”, a cargo del personal del Laboratorio de Catación y los instructores de la Escuela de Café, respectivamente.

Los asistentes al Congreso aprovecharon la experiencia y conocimientos de destacados conferencistas: Luiz Carlos Fazuoli y José Antonio Quaggio, de IAC de Brasil; Mario Ordóñez, del IHCAFÉ de Honduras; John Mellor, consultor independiente; Juan Diego de la Cerda, productor/exportador de Guatemala; Maja Wallengren, consultora independiente; Jacques Avelino, de Catié, Costa Rica; Álvaro Jaramillo, de Cenicafe, Colombia; Marco Antonio Aguirre, Humberto Jiménez, José Ángel Zavala, Moisés Peñate y Daniel Santos, de Anacafé.



Maja Wallengren, consultora independiente, durante su exposición sobre las perspectivas del precio del café

Como parte de la actualización tecnológica al servicio del caficultor que implementa Anacafé, este año por primera vez se realizó la transmisión en vivo de las conferencias a través de Internet, las cuales están disponibles visitando el sitio web de Anacafé: www.anacafe.org.



Stand de Anacafé, caficultores realizando el diagnóstico de productividad de su plantación

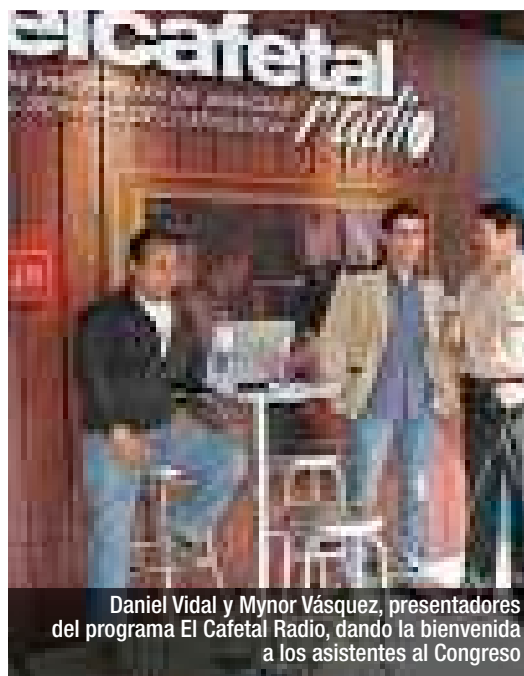
En el área de exhibición se contó con la participación de 39 empresas que ofrecieron a los caficultores sus productos y servicios.

El cierre del Congreso estuvo a cargo de Nils Leporowski, quien durante su intervención con mucho orgullo expresó: *“En esta edición nos esforzamos para presentarles a los caficultores un grupo de conferencistas del más alto nivel, para conocer las tendencias mundiales en temas de interés para el caficultor. Esperamos que estas experiencias nos ayuden y comprometan como caficultores a mejorar nuestra productividad y ser más competitivos”*.



Nils Leporowski, Vicepresidente de Anacafé, durante el discurso de cierre del Congreso

Anacafé representa a más de 90 mil caficultores de todo el país. Se estima que el cultivo del café ocupa el 2.5% del territorio nacional y está presente en 20 de los 22 departamentos. El Congreso Nacional del Café es la actividad organizada por Anacafé que cada año reúne a todos los sectores involucrados en el desarrollo la caficultura guatemalteca para compartir conocimientos, proveer nuevas herramientas técnicas y promover mejores prácticas.



Daniel Vidal y Mynor Vásquez, presentadores del programa El Cafetal Radio, dando la bienvenida a los asistentes al Congreso

En el área de exhibición se contó con la participación de 39 empresas que ofrecieron a los caficultores sus productos y servicios.

Alimentación y Nutrición en Congreso de Funcafé

EL CAFETAL • OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE 2012



Alimentación y Nutrición fue el tema abordado en el Congreso de la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural (Funcafé), realizado los días 18 y 19 de septiembre. Estuvo enfocado a la seguridad alimentaria y nutricional de nuestro país.



Ricardo Villanueva, Presidente de Funcafé, durante el discurso de Inauguración del Congreso

Ricardo Villanueva, presidente de Funcafé, dijo durante el acto de inauguración: *“la seguridad alimentaria y nutricional es un tema de país y debe abordarse de forma integral; esa es la razón que nos reúne. Es evidente que los componentes del proyecto social de la caficultura guatemalteca están dando frutos”*.

Funcafé, a través de su Congreso Alimentación y Nutrición, proporcionó un espacio de información, conocimiento, experiencias y buenas prácticas para



que lo aprendido pueda ser replicado por otras organizaciones en diferentes contextos de Guatemala, a manera de contribuir a alcanzar la gran meta de eliminar el hambre y la desnutrición crónica en nuestro país.

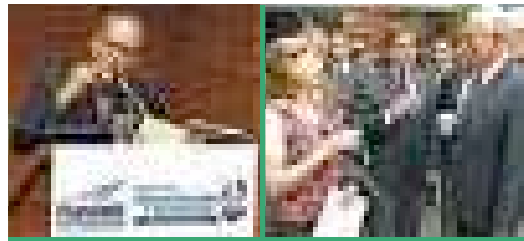
Efraín Medina, Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación señaló que estos proyectos contribuyen de manera significativa a erradicar el hambre en Guatemala.



Área de exhibición

El Congreso reunió a 21 expositores expertos en el área de seguridad alimentaria y nutricional, quienes abordaron temas como “La educación de la mujer en la reducción de la desnutrición”, “Impacto de la nutrición en la productividad”, “Plantas nativas de Guatemala en la dieta familiar”, “Modelos de vigilancia nutricional”, “Cambio Climático y Seguridad Alimentaria”, entre otros.

El evento dio a conocer muchos aspectos relacionados a la seguridad alimentaria y nutricional, que afectan al desarrollo del país, tales como la violencia, educación, salud, capacidad y principalmente la calidad de vida.



“Este Congreso se realizó con el objetivo de dar a conocer los resultados del trabajo que el sector cafecultor ha llevado a cabo en el ámbito de la seguridad alimentaria y nutricional, pero además mostrar el vínculo que el tema posee con el desarrollo del país”, comentó Villanueva.



Entrevista a Ricardo Villanueva, Presidente de Funcafé

Recomendaciones nutricionales para trabajadores del sector café

Determinar los requerimientos nutricionales de una persona de acuerdo a su género y actividad es fundamental para pueda desenvolverse adecuadamente tanto física como intelectualmente. En este sentido vale la pena aclarar que malnutrición no es sinónimo de desnutrición, este termino también aplica a quienes se nutren en exceso.

Con el objetivo de velar por la salud de los trabajadores en café durante la época de cosecha, Funcafé realizó

un diagnóstico para determinar los aspectos que afectan el estado nutricional de dichos trabajadores y así poder recomendar una dieta con la cantidad apropiada de nutrientes.

Tomando en cuenta la edad; género; características de la población; estado nutricional y la actividad que realizan, Funcafé recomienda incluir en la dieta raciones de los siguientes alimentos:

Desayuno/Grupos de alimentos	Porción	Almuerzo/Grupos de alimentos	Porción	Cena/Grupos de alimentos	Porción
Atol fortificado*	1	Carne	4	Bebida* fortificada	1
Leche	1	Verdura	3	Verdura	2
Cereales**	4	Cereal	5	Cereal	4
Fruta	1	Grasa	2	Grasa	1
Carne***	2	Fruta	2	Fruta	2
Grasa****	2				

Ejemplo de combinaciones de alimentos:

- * Atol Fortificado puede ser: 1 vaso - Incaparina, Bienestarina u otro similar.
 - ** Cereales puede ser cualquiera de los siguientes: ½ taza de arroz cocido, 1 tortilla, ½ taza de frijol, avena, yuca, camote o malanga, 1 pan desabrido, dulce, 1 tamalito.
 - *** Carne puede ser cualquiera de los siguientes: 1 huevo, 1 onza de queso, 1 salchicha, 1 onza de pollo, res o cerdo.
 - **** Grasa puede ser cualquiera de los siguientes: 1 cucharadita de aceite o mantequilla/margarina, ¼ de aguacate.
- Nota: para las frutas, la porción incluye ½ unidad o 1 unidad y para las verduras la porción es ½ taza de verduras ya preparadas.

Análisis de mercado

Precios del café se estabilizan en el nivel de US\$ 160.00

Esther Eskenasy - Analista de Mercado de Anacafé

Los precios del café arábico en el Contrato C desde el mes de marzo 2012 se han cotizado en un rango amplio de US\$ 150.00 a US\$ 190.00 por quintal oro es el mes de entrega inmediata. Desde el mes de agosto del presente año el rango intermedio ha sido de US\$157.00 a US\$ 182.50. El contrato para entrega en marzo 2013 ha encontrado un importante soporte en el nivel de los US\$ 160.00.

Lo anterior significa que el café ha iniciado una lenta consolidación de precios después de la drástica caída experimentada desde mayo del 2011.

1. Factores Técnicos:

Los principales factores que seguirán afectando los precios hasta el fin del 2012 son los siguientes:

- Las gráficas mensuales desde la década de los 70's nos permiten estudiar el mercado desde una perspectiva a largo plazo y su tendencia a futuro según diversos osciladores, como el Índice Relativo de Fuerza (RSI) o los estocásticos que son análisis que se mueven en un rango de 0 a 100 y nos indican los niveles de sobre compra o de sobre venta del mercado.

- En las dos oportunidades que los precios del café se acercaron o bajaron del nivel de US\$ 160.00 durante el 2012, el mercado confirmó que el índice había tocado nuevamente el nivel más bajo de la última década en diversos osciladores.

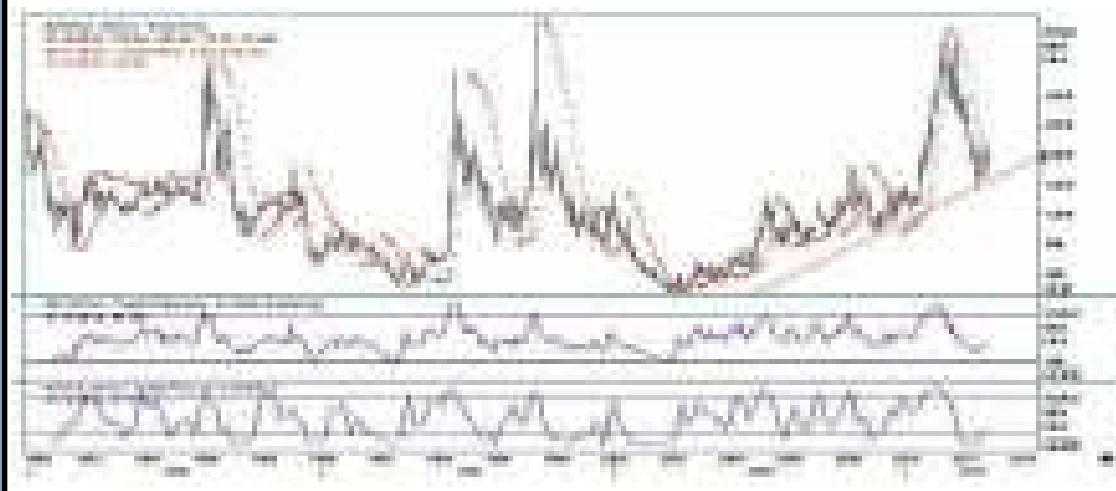
En otro estudio técnico llamado Línea Parabólica, indica que hasta el mes de septiembre la tendencia del mercado ha sido bajista durante 15 meses. El mercado ha empezado a dar síntomas de estabilidad debido a señales de que la economía mundial ha iniciado un período de lenta recuperación a pesar de la crisis de la Eurozona.

2. El Índice de Materias Primas:

Mide la dirección de materias primas y la tendencia inflacionaria o deflacionaria en los mercados. Es utilizado por portafolios de bancos e inversionistas para invertir en varias materias primas tomando como referencia 17 mercados, incluyendo el café. En agosto, el índice de materias primas CRB rompió 14 meses de tendencia a la baja, quedando rezagado únicamente el café.

Este índice reaccionó al alza debido al clima seco que afectó la cosecha de granos en Estados Unidos durante los meses de junio y julio.

GRÁFICA DEL COMPORTAMIENTO HISTÓRICO MENSUAL DE LOS PRECIOS DEL CAFÉ EN EL CONTRATO C, DESDE NOVIEMBRE DE 1979 HASTA OCTUBRE DE 2012



Las lluvias recientes han mejorado las condiciones de los granos pero el impacto se reflejará hasta el año 2013. El índice Goldman Sachs y el S&P que compara 24 materias primas registró en su informe de septiembre que el café era la materia prima que más descendió en 2012.

3. La diferencia de precio entre arábico y robustas

Esta diferencia sigue controlada por los arbitrajes, debido a que se ha incrementado la demanda de café robustas por su precio más bajo a expensas del café arábico.

Fuentes de la industria estiman que para la temporada 2012-13, la demanda de robustas será de 46% de la demanda total comparada a 40% durante la temporada 2010-11. La compra simultánea de café robusta y venta de café arábico permanece estable desde agosto en un rango de 65.00 a 85.00 centavos del alto de US\$ 1.85 registrado en septiembre del 2011.

4. La demanda de café robustas creció en Estados Unidos y Japón durante los primeros siete meses del 2012

Normalmente el café robustas representaba 20% de las importaciones anuales en Japón y Estados Unidos pero durante los primeros 7 meses del 2012 subió a 28.4 % y 26.4% respectivamente.

5. Otros Factores Fundamentales

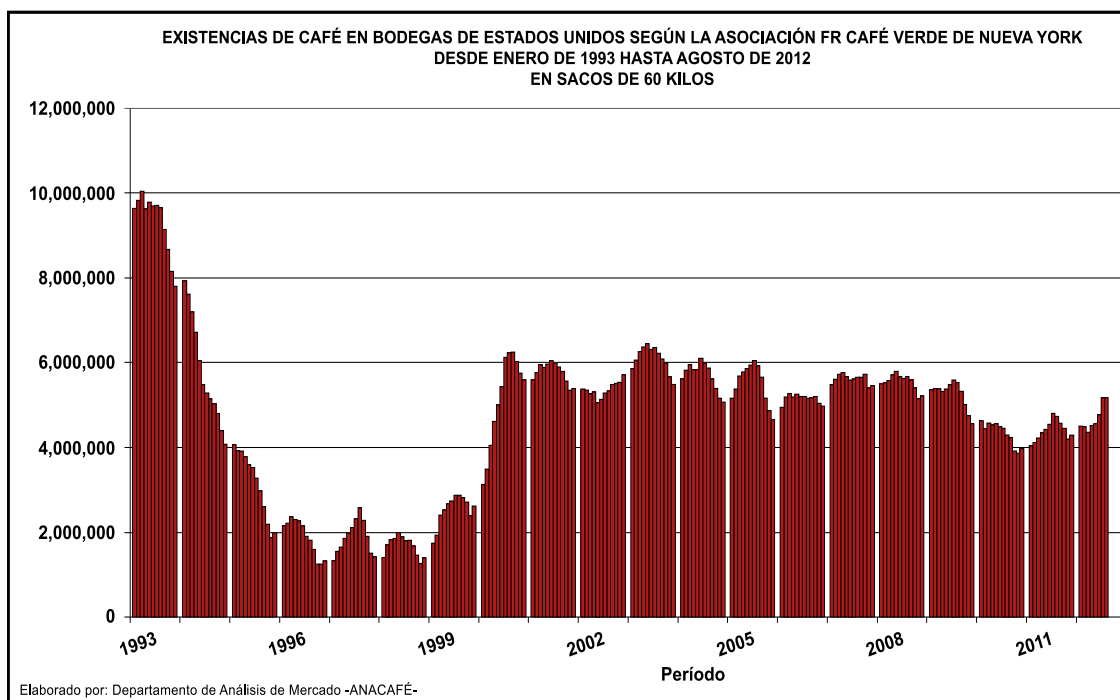
Preliminarmente se estima una producción record mundial para la temporada 2012/13 cercana a 148 millones de sacos, 10 millones de sacos arriba de lo producido durante la temporada pasada. El rango de estimaciones de consumo para la misma temporada es amplio desde 135 a 144 millones de sacos. La firma estadista alemana FO Licht estima que el consumo retrocedió a 133.1 millones de sacos durante la temporada 2011/12 y aun no publica la estimación del 2012/13.

Conclusión

Debido al incremento de costos de producción, factores técnicos, riesgo climático, inestabilidad financiera y competencia entre cultivos, el café sigue consolidándose en el rango de US\$ 160.00 a US\$ 190.00. Debajo de 160.00 el mercado en el largo plazo regresa a los niveles altos de sobre venta de la década además encuentra soporte de tostadores que anticipan la bianualidad baja en la producción de Brasil para la temporada 2013-14.

Recomendaciones para enfrentar un mercado volátil:

- 1- Promediar ventas cuando el mercado está en alza.
- 2- Sí tiene diferencial tiene derecho a fijar.
- 3- Sí el mercado llega a un nivel donde no hay compradores de café físico recurra al instrumento de opciones o fije por medio del mercado de futuros.
- 4- Establezca cuál es el precio mínimo al que puede vender.
- 5- No embarque café sin precio.



Anacafé en breve

Presidente **Otto Pérez Molina** visita **ZONA cafetalera** en **San Marcos**

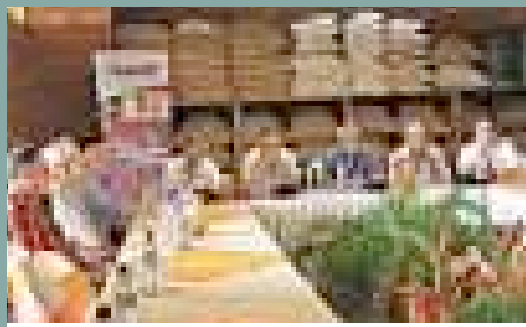
Con el objetivo dar a conocer el modelo de trabajo que implementa Anacafé para impulsar el desarrollo rural, el 28 de agosto Otto Pérez Molina, Presidente de la República junto a Sergio de la Torre, Ministro de Economía y Francisco Cuevas, Secretario de Comunicación Social de la Presidencia visitaron la zona cafetalera de San Miguel Ixtahuacán y San Pablo, ambos municipios de San Marcos. En esta visita de campo los funcionarios comprobaron los resultados tangibles del impacto de la caficultura en la vida económica y social del país.



En el caserío la Unión en San Miguel Ixtahuacán recorrieron parcelas de pequeños caficultores donde Anacafé y Funcafé brindan asistencia integral promoviendo productividad y desarrollo.



Posteriormente, se visitaron la finca El Edén, donde su propietario Luis Alberto De León, Ricardo Villanueva y Nils Leporowski presidente y vicepresidente de Anacafé respectivamente, expusieron sobre la situación actual de la caficultura y los retos para los próximos años.



El municipio de San Miguel Ixtahuacán está compuesto por 29 comunidades productoras de café, que involucra el trabajo de 1,150 familias aproximadamente; en la actualidad producen 2,000 quintales de café pergamino en su mayoría tipo estrictamente duro.

Subasta Cup of Excellence:

Ventana directa para el café de Guatemala

El programa de subastas por Internet Cup of Excellence ofrece a productores guatemaltecos amplias oportunidades para ingresar al mercado internacional de cafés finos.

La subasta de café por Internet *Cup of Excellence* representa la ventana que los caficultores guatemaltecos necesitan para encontrar las oportunidades que su producto merece por su calidad. La posibilidad de la venta directa, el establecimiento de relaciones comerciales de largo plazo y la posibilidad de fijar precio basado en la calidad de la taza (o sea por encima del precio de la Bolsa de Nueva York), son algunos de los puntos positivos que esta herramienta promocional brinda a los productores de Guatemala. Así lo expuso Juan Diego de la Cerda, sobre la base de su propia experiencia como caficultor, en el marco del Congreso Nacional del Café 2012, donde disertó sobre los resultados que obtuvo en la promoción y mercadeo del café de la finca El Socorro.



Juan Diego de la Cerda durante su intervención en el Congreso Nacional del Café

Además comentó que este tipo de programas exalta las cualidades de los cafés, por lo que instó a los caficultores guatemaltecos a aprovechar la facilidad de promoción y posicionamiento que la subasta brinda.

“Para que a un caficultor sea contactado por clientes interesados en producto de calidad, necesita darlo a

conocer y la subasta es la ventana para presentarse a los compradores internacionales de café de especialidad”, comentó de la Cerda.

En la décima edición de la subasta *Cup of Excellence* (2012) participaron 23 lotes, seis de ellos por primera vez. Gustavo Alfaro, de finca Santa Rosa Buenos Aires de Huehuetenango, elogió la iniciativa de Anacafé de promover esta subasta, al expresar que “este tipo de eventos mejora la competitividad y calidad de los cafés de Guatemala y nos muestra al mundo como líderes de cafés lavados de calidad”.



Arturo Aguirre y Gustavo Alfaro, ambos caficultores de Huehuetenango durante la Subasta

Por su parte, Nils Leporowski, vicepresidente de Anacafé, instó a los caficultores participantes a divulgar con sus vecinos los beneficios del programa de subastas como un mecanismo que abre la posibilidad de ingresar en el mercado internacional y poder promover su café directamente.

Guatemala con el mejor precio promedio por libra 2012

Los 23 lotes de café subastados en el programa *Cup of Excellence* Guatemala 2012 consiguieron venderse exitosamente a un precio promedio por libra de US\$ 10.91. Consistentemente, Guatemala ha destacado al obtener el promedio más alto comparado con los otros países participantes del programa.



Caficultores compartiendo el avance de las ofertas durante la subasta

La subasta cerró a las 11:20 de la mañana, hora de Guatemala, con muy buenos resultados: La finca El Injerto I de La Libertad, Huehuetenango obtuvo la oferta más alta, US\$22.60 dólares por libra, seguido por Finca Santa Rosa Buenos Aires de La Democracia, Huehuetenango, con US\$17.60. En tercera posición se encuentra Finca Santa Isabel de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz con US\$11.70. El valor grueso de los 23 lotes de café fue US\$569,396.13.

En relación a los destinos estos lotes serán exportados a Estados Unidos, Japón, Europa y por primera vez en este programa Australia.

Esta fue la décima edición de la Subasta *Cup of Excellence* que se realiza en Guatemala como parte del convenio entre Anacafé y la Alianza para la Excelencia del Café (ACE, por sus siglas en inglés). Esta relación ha permitido el descubrimiento de los más exquisitos cafés que Guatemala produce.



Representantes de USAID que acompañaron a los caficultores el día de la subasta

Resultados

No.	Finca	Ubicación	Precio por libra US\$
1	El Injerto I	La Libertad, Huehuetenango	\$22.60
2	El Socorro y Anexos	Palencia, Guatemala	\$11.30
3	Santa Isabel	San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz	\$11.70
4	Santa Rosa Buenos Aires	La Democracia, Huehuetenango	\$17.60
5	Las Macadamias	La Libertad, Huehuetenango	\$12.60
6	Santa Clara y Anexos	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	\$10.10
7	LA Esperanza	La Libertad, Huehuetenango	\$11.20
8	Vinaros	San Miguel Tucurú , Alta Verapaz	\$12.00
9	Santa Ana	Pueblo Nuevo Viñas, Guatemala	\$12.00
10	Concepción Pixcayá	San Juan Sacatepéquez, Guatemala	\$10.00
11	San José Ocaña	San Juan Sacatepéquez, Guatemala	\$10.30
12	San Antonio de Esquipulas y Anexo	La Democracia, Huehuetenango	\$11.07
13	Rosma	San Pedro Necta, Huehuetenango	\$10.58
14	Chalabal	Acatenango, Chimaltenango	\$10.00
15	Isnul	La Democracia, Huehuetenango	\$10.15
16	San Julián	Palencia, Guatemala	\$9.30
17	La Tacita	San Miguel Dueñas, Sacatepéquez	\$8.80
18	Pacaybal y Anexos	San Juan La Laguna, Sololá	\$8.90
19	La Merced	San Martín Jilotepeque, Chimaltenango	\$8.90
20	La Soledad	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	\$8.00
21	El Pintado y Anexo	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	\$8.02
22	Catalán de las Mercedes	San Martín Jilotepeque, Chimaltenango	\$9.60
23	Carmona	Antigua Guatemala, Sacatepéquez	\$8.01

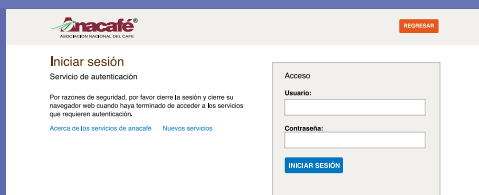
Control y trámite de exportaciones en www.anacafe.org

Hellen Gálvez - Administradora Portal de Anacafé

El nuevo portal de Anacafé le brinda en una sola página todas las herramientas que necesita para realizar sus trámites de exportación. Puede acceder desde la página de inicio a través del enlace titulado "Trámite de exportaciones":



Al ingresar a la página encontrará el enlace para realizar sus trámites de exportación en línea, un servicio que Anacafé ofrece para que usted realice sus transacciones los 7 días a la semana, 24 horas al día y desde cualquier lugar del mundo.



La página también pone a su disposición los diferentes formularios y registros requeridos por el Departamento de Registros y Operaciones de Anacafé para realizar trámites específicos. Están clasificados de la siguiente forma:

Formularios para registro a Internet:

- Inscripción Productor o Productor-Exportador a Internet
- Inscripción Comprador-Exportador a Internet
- Autorización de Comprador-Intermediario a Internet para Exportadora
- Autorización de Productor-Exportador para Comprador-Exportador

Información referente a embarques hacia Japón:

- Regulación japonesa de agroquímicos para café oro
- Anexo 1. Sustancias que no poseen efectos adversos en la salud humana
- Anexo 2. Agroquímicos que no deben ser detectados en ningún alimento
- Anexo 3. Listado de límites máximos permitidos de residuos de pesticidas en café oro
- Formulario Solicitud de muestreo de embarques a Japón
- Artículo técnico: Calidad e inocuidad en el café
- Artículo técnico: registros y documentación base para el aseguramiento de la inocuidad del café.

Registros y Licencias:

- Cambio de propietario
- Declaración Jurada de Cosecha
- Inscripción Beneficio Seco
- Inscripción de Cooperativas, Asociaciones y ECAS
- Inscripción de Finca
- Licencia Comprador/Exportador Café Tostado
- Licencia de Comprador Intermediario
- Licencia Productor/Exportador
- Renovación: Beneficio Seco
- Renovación: Beneficio Húmedo
- Renovación: Comprador/Exportador
- Renovación: Comprador/Exportador de Café Tostado
- Renovación: Licencia Comprador Intermediario
- Renovación: Licencia Productor/Exportador
- Solicitud de constancias
- Solicitud Muestreo Embarques a Japón

Como complemento a los servicios de control y trámites de exportaciones, el portal de Anacafé también le ofrece información actualizada sobre precios del café, a la cual puede acceder desde la página de inicio:

PRECIOS DEL CAFÉ

Sep/2012 177.40 2.35
Dec/2012 169.45 -4.20

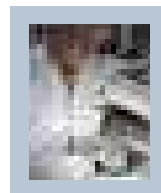
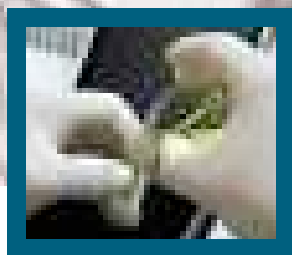
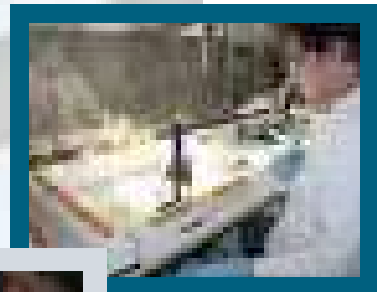
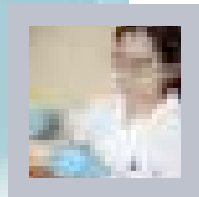
Al hacer click sobre la flecha roja podrá ingresar a la página con información más detallada sobre los precios del café según la bolsa Nueva York / ICE, dividida por meses y complementada por un comentario de mercado que se actualiza todos los días.

También en la portada encontrará la información actualizada del tipo de cambio al día según el Banco de Guatemala. Al ingresar en la flecha roja podrá acceder a información histórica del año 2008 a la fecha actual.

TIPO DE CAMBIO

Q 7.95637 x 1USD
FUENTE
Banco de Guatemala

Si desea mayor información o asesoría para realizar sus trámites puede comunicarse con el Departamento de Registros y Operaciones al teléfono 2421-3700 extensión 1061. También puede escribir sus consultas vía correo electrónico a la dirección: comercializacion@anacafe.org.



Modernización de **Analab** para beneficio de los **caficultores**

Mejorar los servicios para el caficultor es uno de nuestros principales objetivos, porque creemos que a través del conocimiento y de la transferencia de tecnología se puede mejorar la productividad y optimizar los recursos de los caficultores. Es por esa razón que iniciamos este proceso de modernización de Analab; que esperamos fortalezca nuestra posición como una institución innovadora, declaró Ricardo Villanueva, Presidente de Anacafé, al referirse al proceso de modernización iniciado por Analab durante el período 2009-2010 y que ha continuado durante el período actual. Para realizar este proceso de modernización del laboratorio, fue necesario tomar en cuenta no solo el fortalecimiento de capacidades del personal técnico, sino la actualización de los equipos, que permiten mejorar los resultados de los análisis realizados y reducir el tiempo en que se obtienen los resultados.

De la misma manera se modernizaron las áreas de trabajo, lo cual permite brindar mejor atención al cliente. Además se construyó el anexo del laboratorio para analizar las muestras de aguas, materia orgánica y acidez del suelo.

Es importante recordar que todas estas acciones están estrechamente vinculadas al sistema de gestión de calidad de acuerdo a la Norma ISO 17025:2005, que garantiza la confiabilidad de los resultados emitidos por Analab, agregó Villanueva. De esta forma y para brindar mejores resultados, Analab continuará innovando, no solo con la adquisición de equipo, sino con la investigación necesaria para apoyar la labor del sector cafetalero, y con ello, continuar en un lugar preferencial de los consumidores de los cafés de calidad de Guatemala en el mundo.



Para obtener más información sobre las tarifas y procedimientos, visite nuestra página de Internet www.anacafe.org o visite nuestras oficinas centrales.



**Las mejores recomendaciones
para el cultivo del café llegan a su casa.**

Aprenda cómo mejorar la productividad de su cafetal sintonizando El Cafetal Radio los martes y jueves de 5:00 a 5:30 a.m. en Radio Sonora.

- Capital: 96.9 FM y 1150 AM
- Antigua: 96.9 FM
- Escuintla: 88.3 FM
- Suchitepéquez: 101.5 FM
- Retalhuleu: 89.5 y 105.9 FM
- Coatepeque: 89.5 FM
- Costa de San Marcos: 89.5 FM
- Quetzaltenango: 92.3 FM
- Huehuetenango: 93.7 FM
- Totonicapán: 92.3 FM
- Sololá: 96.7 FM
- Chimaltenango: 96.9 FM
- Chimaltenango / Occidente: 106.7 FM
- El Quiché: 89.5 FM
- Santa Rosa: 89.1 FM
- Jalapa: 98.7 FM
- Chiquimula: 97.9 FM
- Jutiapa: 103.1 FM
- Zacapa: 97.9 FM
- El Progreso: 96.9 FM
- Esquipulas: 97.9 FM
- Alta Verapaz: 102.3 FM
- Izabal: 95.5 FM
- Centro Petén: 96.5 FM
- Melchor Petén: 106.1 FM
- Sur del Petén: 93.3 FM
- Baja Verapaz: 107.1 FM
- Baja Verapaz: 101.9 FM