

elcafetal

JULIO 2011

la revista del caficultor

La catación del café como herramienta de **control de calidad**

En esta edición:

04

Manejo Integrado
de la Roya de Cafeto

06

Prácticas de Control
para la **Enfermedad**
Ojo de Gallo

10

Mercado japonés
y residuos del herbicida
2,4-D
en granos de café

Directorio

Presidente

Ricardo Villanueva Carrera

Gerente General

Martín Arévalo

Consejo Editorial

Adolfo Boppel Carrera

Nils Leporowski Fernández

Lucrecia Rodríguez

Francisco Anzueto

Nancy Méndez

Redacción de textos

Nancy Méndez

Alejandra Samayoa

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.

elcafetal

la revista del caficultor

Colección 2011, Edición No. 28

Índice

Carta del Presidente

03

Manejo integrado de la Roya de Cafeto

04

Prácticas de Control para la Enfermedad Ojo de Gallo

06

Perfiles de Tueste y Sabor dos elementos ligados a la calidad del café

07

Mercado japonés y residuos del herbicida 2,4-D en granos de café

10

La catación de café y su rol como herramienta de control de calidad

12

SCAA 2011: Presencia guatemalteca en diferentes foros

14

29 lotes de café serán subastados por internet

16

Guatemala presente en Competencia Mundial de Baristas 2011

18

Competencia nacional de injertadoras

20

Días del Caficultor 2011

22

Análisis de Mercado

24

Funcafé

26

Carta

del Presidente



Estimados amigos caficultores:

Cada edición de la Revista El Cafetal es un excelente oportunidad para el Consejo Editorial de la Asociación, porque tenemos el compromiso de transmitirles artículos que incrementen sus conocimientos; así como presentarles aquellas herramientas impulsadas por Anacafé que les permitan mejorar los procesos para seguir produciendo cafés de calidad.

Es un gusto compartirles este nuevo ejemplar de la revista, que creemos cumple con los preceptos descritos anteriormente. En este nuevo número encontrarán como artículo principal el tema *La catación como herramienta de calidad*, en el que nuestro Master Cupper Eduardo Ambrocio, hace una amplia explicación de la importancia de conocer las características del café que producimos. Dicho tema es complementado por una entrevista realizada a

Juan Antonio Silvestre, Encargado de la Tostaduría del Laboratorio de Catación quien comparte la importancia de conocer el perfil de tueste de los cafés y como el tostado puede influir en la taza al momento de ser catado.

Comprender la importancia de estas dos herramientas, la catación y el tueste, nos permitirá descubrir aquellas características únicas de nuestros granos y fortalecer nuestras estrategias al momento de venderlo.

Considero oportuno conocer dicha información en este momento, en que Guatemala ya no es percibida solamente como productor de calidad, sino como un país donde los caficultores también se caracterizan por conocer las diferentes etapas que involucran el proceso del café desde la semilla hasta la taza.

Dicha característica de compromiso con la calidad y profesionalismo, también incluye a las miles de personas que trabajan en las diferentes áreas de la cadena del café, quienes a través del compromiso diario con el sector desarrollan diversidad de actividades que fortalecen el liderazgo de la caficultura guatemalteca.

Les invito a que lean cada uno de los artículos incluidos en este ejemplar y lo más importante, que los conviertan en insumos de información que les permitan ampliar sus conocimientos para seguir produciendo el mejor café del mundo.

Atentamente,

Ricardo Villanueva
Presidente de Anacafé

Manejo Integrado de la Roya de Cafeto

Dr. Edin Orozco Miranda, Ing. Pablo Figueroa
Alex Pacheco, Gabriela Calderón - Tesistas FAUSAC
Cedicafé-Anacafé



La roya es ocasionada por el hongo *Hemileia vastatrix* y fue detectada en Guatemala desde 1980. Afecta principalmente hojas maduras y en ocasiones hojas jóvenes. Puede provocar defoliación y reducción de la productividad. Además, acentúa la bianualidad del café, lo cual incide directamente en la producción de las cosechas posteriores. Durante los últimos años se ha observado incremento de roya en plantaciones de café en Guatemala, lo cual merece atención para su manejo integrado.

Comportamiento de la roya del café

En Guatemala, el problema de roya del café se manifiesta severamente en altitudes de 2,500 a 3,500 pies (800 a 1,000 metros aproximadamente); arriba de 3,500 pies, la incidencia y severidad de la roya del café es menor debido al descenso de la temperatura.

Entre los factores más importantes para el desarrollo de la enfermedad están: variaciones de temperatura, mojado foliar, altitud, variedades de café, alta carga fructífera, edad de la planta, época de cosecha, nutrición

desequilibrada, fertilización deficiente y esporas del ciclo anterior, entre otros.

Con algunas variaciones se observa una fase de desarrollo lento de la roya del cafeto de mayo a agosto; luego, la enfermedad se incrementa de forma rápida a partir de agosto o septiembre. La curva de la enfermedad alcanza su máximo potencial en el período de diciembre a febrero.

En general, el mayor incremento de la enfermedad se observa durante los meses de maduración del grano y en la época de cosecha. Durante marzo y abril del siguiente año hay un descenso de la enfermedad por condiciones de clima adversas al hongo, caída de hojas durante la cosecha, por los vientos de la estación seca o daño por la enfermedad.

Recomendaciones de manejo de la roya del café

Monitoreo de la enfermedad. Observar la cantidad de inóculo primario de roya o esporas del año anterior. Este inóculo permanece en tejido necrosado en las hojas viejas e influye en los nuevos ciclos de la enfermedad.

Fungicidas de contacto y sistémicos. Los fungicidas sistémicos pueden aplicarse al inicio de las lluvias para reducir el inóculo primario. Los triazoles (epoxiconazole, tetraconazole, hexaconazole, cyproconazole, triadimenol) están recomendados para esta enfermedad. Actualmente existen mezclas de fungicidas sistémicos (triazoles + estrobirulinas) que ejercen mejor control del hongo. Posteriormente puede planificarse la aplicación de fungicidas de contacto como: caldo bordelés, caldo viçosa, oxicloruro de cobre y óxido e hidróxido de cobre, entre otros.

En lotes con alta carga productiva puede realizarse una segunda aplicación de fungicidas sistémicos en la primera quincena de agosto. Esta práctica ayuda a reducir la incidencia de roya durante la cosecha del café, ya que durante ese período hay una alta esporulación y dispersión del hongo debido al movimiento de personas entre los cafetales.

Las aplicaciones aisladas y tardías de fungicidas cercanas a la época de cosecha o después de la misma son ineficientes en el control de la roya. Para definir el número de aplicaciones debe considerarse la recomendación técnica, la carga productiva y los aspectos económicos.

Manejo de tejidos (podas). Con esta práctica se estimula el crecimiento y tejido productivo de la planta y se elimina parte del inóculo. Debe ser planificado y realizado de acuerdo a la edad de la plantación, registros de producción y la sanidad de tejidos, entre otros.

Fertilización equilibrada. Los nutrientes ejercen funciones específicas en el metabolismo del café en su crecimiento y producción. La fertilización mejora las condiciones de resistencia de la planta a enfermedades. Se deben realizar análisis de suelo y foliar, así como aplicar materia orgánica para mejorar las condiciones físicas, químicas y biológicas del suelo.

Control biológico. Existen algunos productos comerciales que pueden emplearse, como *Bacillus subtilis* (bacteria) *Verticillium hemileiae*, que es un hongo parásito de la roya del café, presente de manera natural. Así mismo, el uso de lixiviados del cultivo de lombriz coqueta roja, que aporta elementos nutricionales a la planta y contiene alta concentración microbiana antagonista.

Uso de resistencia genética. A mediano plazo sería la principal estrategia para enfrentar la roya en aquellas zonas más propicias a su desarrollo. Se consideran resistentes a la roya del café las líneas de Catimor y Sarchimor. Algunas de estas se encuentran en fase de validación, sin embargo debe considerarse su comportamiento frente a otras enfermedades como el ojo de gallo, al que son muy susceptibles. Todas las variedades de café tradicionales como Caturra, Bourbon, Catuai rojo y amarillo, Pache, Villa Sarchi y Mundo Novo, no tienen resistencia a la roya.

Registro de información. Es necesario acompañar los ciclos de producción del café en la finca y datos climáticos, principalmente datos de lluvia.

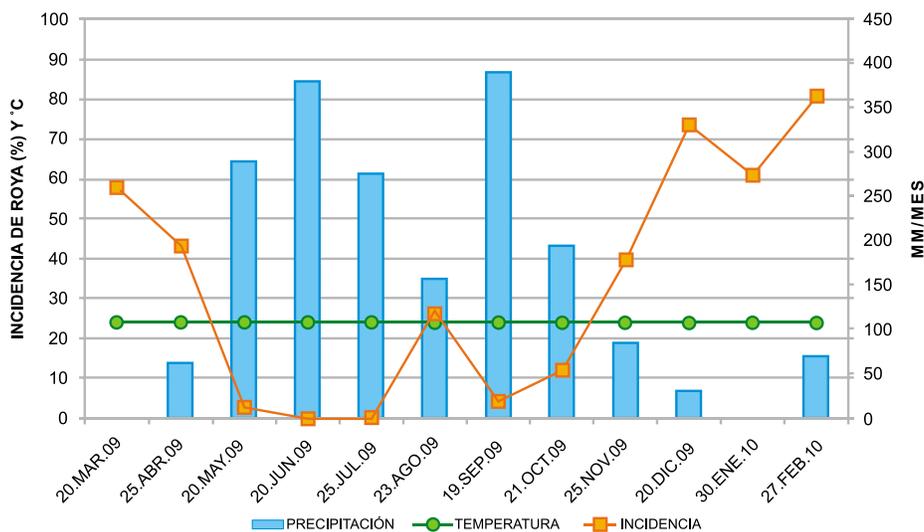


Figura 1. Curva de desarrollo de la roya del café variedad Caturra, Alotenango, Sacatepéquez, ciclo 2009-2010.

Prácticas de Control para la Enfermedad Ojo de Gallo

Dr. Edin Orozco Miranda, Ing. Pablo Figueroa, Ing. Luis Peñate
Gabriela Calderón y Alex Pacheco - Tesistas FAUSAC
Cedicafé-Anacafé

En las ediciones de abril y julio de 2010 de la Revista El Cafetal, se publicaron artículos relacionados al control preventivo del ojo de gallo. Como complemento a dichas publicaciones, en este número se presenta un resumen de las prácticas de control; algunas de las cuales ya deberían haberse realizado al momento de esta publicación.

Es importante recordar que las prácticas aisladas tienen poco éxito en la reducción de la enfermedad, por lo que se recomienda realizar el manejo integrado con las siguientes acciones:

Aplicación de fungicida de preferencia sistémico 15 días previos al inicio de las lluvias para reducir la reproducción del hongo, a partir del inóculo primario presente en las hojas del café. Continuar con el programa fitosanitario indicado en el cuadro respectivo.

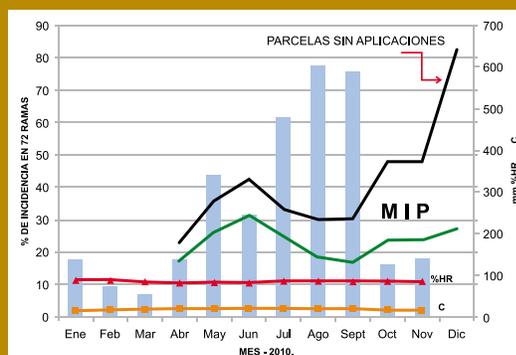
El uso constante de productos biológicos reduce la reproducción del hongo.

Manejo de tejidos y reducción del número de ejes. Esto favorece la ventilación, entrada de luz y reduce el periodo de mojado foliar.

Fertilización basada en análisis de laboratorio y recomendaciones técnicas.

Registro de variables climáticas en la finca, principalmente lluvia, temperatura y humedad relativa.

La gráfica anexa muestra un ejemplo de diferencias en la evolución de la enfermedad con manejo integrado (MIP) y un testigo.



Gráfica mostrando las curvas de progreso del ojo de gallo con manejo integrado (MIP) -línea color verde-, y tratamiento testigo -línea color negro-, San Pedro Carchá, Alta Verapaz, 2010.

Programa Fitosanitario para el control del Ojo de Gallo

MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DECIEMBRE
Fungicida	* Manejo de Tejidos			Sistémico		Contacto	Biológico o Contacto	Sistémico	Contacto	Biológico		
Periodo			15 días antes de inicio de lluvias									

Fungicidas sistémicos: pyraclostrobin, epoxiconazole, tebuconazole, triadimenol.
Fungicidas de contacto: caldo viçosa, caldo bordelés, enlazador.
Productos biológicos: Bacillus subtilis, Trichoderma spp., lixivados de lombriz.

Perfiles de Tueste y Sabor, **dos elementos ligados** a la calidad del café



El proceso de tostar café es uno de los momentos importantes que puede determinar la calidad percibida en la taza. Cada tipo de café debe ser tostado de acuerdo a sus características particulares, porque de eso depende que se resalten o anulen sus cualidades.

Por lo tanto, catación y tostado son dos elementos íntimamente ligados, que se convierten en herramientas que el caficultor puede utilizar para conocer mejor los granos que está produciendo.

A continuación presentamos una entrevista con Juan Antonio Silvestre, Tostador y Catador del Laboratorio de Catación de Anacafé, quien tiene más de 15 años de experiencia y que nos comparte algunos conocimientos generales sobre el arte de tostar café.

¿Por qué es determinante el proceso de tostado en la industria del café?

Antes de responder la pregunta, me gustaría aclarar que es importante que el caficultor conozca que los procesos de tostado de café para catación son totalmente diferentes a los utilizados en la industria.

Ahora con relación a la pregunta, les puedo compartir que cada proceso forma parte de la cadena de calidad en el café y el proceso de tueste no es la excepción. Podemos mencionar tres factores importantes que se deben considerar durante el tostado: Factor humano, ambiental y tecnológico.

La determinación de estos tres factores hará que en un café un sabor se convierta en un gran sabor, considerando que la calidad del grano ya viene desde el campo, las cualidades del café son intrínsecas y un experto en el proceso de tostado sólo ayudará a mantener la calidad de cada grano.

¿Qué puede hacer el proceso de tostado en cuanto a las características del café? ¿Pueden estas variar en función del tueste?

Actualmente todo va en función de los tres factores mencionados anteriormente; estos ayudarán a mantener cada característica del grano. Ahora, lo importante de este proceso es que esas cualidades sí pueden variar dependiendo de la técnica utilizada para desarrollar perfiles de tueste.

¿Los caficultores son expertos en producir cafés de calidad, pero todavía deben fortalecer sus conocimientos sobre el proceso de tostar y moler. ¿Qué elementos básicos cree deben conocer sobre el tueste del grano?

Para el caficultor es importante conocer tres elementos básicos:

- Conocer el potencial del grano.
- Tener una máquina de tostar café con funciones básicas que le permita practicar y determinar el sabor del café.
- Capacitar a las personas que estarán designadas para realizar dicho proceso.

Con relación al molido del café, me gustaría compartir que se debe poner atención en ese paso, porque se puede desarrollar el mejor perfil de tueste para un café de alta calidad, pero en su gran mayoría se descuida el molido del grano. Durante este paso se debe controlar el molino, la forma en que se trabaja y el tiempo que se utiliza para este proceso.



Juan Antonio Silvestre y Marvin Medina
/ Laboratorio de Catación de Anacafé



¿Existen diferentes tipos de tueste para los cafés de Guatemala?

La respuesta es afirmativa, tomando en cuenta que Guatemala tiene diferentes regiones, con variedad de microclimas. Además, existen otros factores que influyen para el desarrollo de un perfil de tueste y que se tiene que considerar al momento de tostar. Por ejemplo, no es lo mismo tostar una variedad Pacamara que un café de la variedad Catuai; cada una tiene su propio potencial de sabor y por lo tanto, de esa forma diferente será la técnica de tostar para cada uno.

¿Cree que es importante que el caficultor conozca el proceso de tostado de su café? ¿Cómo le beneficia ese conocimiento?

Creo que es muy importante que los productores de café tengan acceso a la mayor cantidad de conocimientos que involucren la calidad del grano. Es importante que conozcan el proceso de tostado, porque eso les permitirá seguir el control de la cadena de calidad que iniciaron en su plantación. Esa información les ayudará a poder mercadear mejor su producto, basándose en los perfiles de tueste y de sabor.

Según su experiencia, ¿cómo ha evolucionado la industria tostadora en los últimos 10 años?

Considero que todavía es un tema bastante nuevo; pero creo que en los últimos años ha tomado mucho auge y principalmente ahora existe la preocupación de mantener la calidad en este eslabón de la cadena, cada vez se brinda más importancia a los perfiles de tueste.

¿Qué es perfil de tueste?

El perfil de tueste realizado para catación consiste en registrar los controles cuidadosos realizados a cada café durante el proceso del tostado. Incluye las descripciones de las diferentes etapas realizadas durante el tueste, dichas etapas son:

1- Carga

En esta etapa se registra: La temperatura de cilindro y del grano, y la temperatura que bajó.

2- Dorado

Este paso toma en cuenta: Tiempo, temperatura de cilindro y del grano.

3- Primer crack

Esta etapa se refiere al momento que el grano perdió casi en su totalidad el grado de humedad y se anotan los factores: Tiempo, temperatura de cilindro y del grano.

4- Final

Concluye el proceso de tostado y se considera: Tiempo, temperatura de cilindro y del grano.

Cursos

El Laboratorio de Catación de Anacafé impartirá el curso de Catación del 8 al 13 de agosto, mismo que incluye un módulo de tueste.

Ayudando a
Incrementar
su Productividad



Desde la
semilla
hasta la **taza**

En el Laboratorio Analab, a través de los laboratorios de Plantas y Aguas, Suelos y Protección Vegetal, podemos asesorarle durante todo el proceso de producción para mejorar la productividad y calidad del café.

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



Mercado Japonés y residuos del herbicida **2,4-D** en granos de café

Dr. Francisco Anzueto, Ing. Álvaro Hernández, Ing. Moisés Peñate,
Ing. Pablo Figueroa, Alex Pacheco – Tesista FAUSAC
Cedicafé-Anacafé

Las normas sanitarias de Japón sobre alimentos importados

Japón ocupa el segundo lugar como principal país de destino del café guatemalteco, con una exportación de 687 mil 375 quintales oro en el ciclo cafetalero 2009-10, lo que representó el 15% del total de exportaciones. De igual manera Guatemala se ubica dentro de los principales proveedores de café para Japón, situado en el quinto puesto.

Desde 1947 existe en Japón una especial atención sobre la sanidad de los alimentos y materias primas alimenticias, expresada en la Ley Fundamental sobre Alimentos (Food Sanitation Law), misma que ha sido fortalecida progresivamente por leyes auxiliares, revisiones, normas y sistemas específicos.

El Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón introdujo en mayo de 2006 el “Sistema de la Lista Positiva” para residuos de agroquímicos. Dicho sistema prohíbe el ingreso de materias primas alimenticias o alimentos que contengan residuos de agroquímicos arriba de determinados límites. Los agroquímicos incluyen los siguientes productos: plaguicidas, aditivos de alimentos y drogas veterinarias. Previo al establecimiento de esta norma, ya existía un control y prohibición del ingreso a Japón de alimentos excediendo límites de residuos de agroquímicos, pero el Sistema de la Lista Positiva amplió la base de vigilancia y de control.

La importación de alimentos o materias primas alimenticias es vigilada a través de un muestreo cercano al 10% de los embarques que llegan a Japón, generando una estadística de consulta pública. El Ministerio de Salud de Japón reporta en la página oficial en internet los datos actualizados de las infracciones con las descripciones de: materia prima, país de origen, plaguicida detectado, puerto de ingreso y la sanción administrativa correspondiente.



Situación de residuos del herbicida 2,4-D en granos de café

En junio de 2010, el Ministerio de Salud de Japón reportó una infracción en café originario de Guatemala por la presencia de residuos del herbicida 2,4-D excediendo la norma japonesa de 0.010 partes por millón (ppm). A inicios del 2011 se tuvo un segundo reporte de infracción por residuos con el mismo herbicida. A partir del reporte del 2010 se estableció una investigación en Finca Las Flores, Santa Rosa, orientada a evaluar el riesgo de acumulación de residuos en los granos de café por aplicaciones en campo del herbicida 2,4-D.

Descripción del área experimental

- Finca Las Flores, Santa Rosa, variedad Caturra, coordenadas N14°17'57.2" W90°21'54.4".
- Área total del experimento: 3,400 m².
- Área dividida en cuatro bloques de 850 m² cada uno.
- Cada bloque corresponde a un tratamiento de aplicación.
- Se ubicó otra parcela fuera del área experimental, como testigo sin aplicación (tratamiento 5).
- Sustancia activa aplicada 2,4-D, composición química 720 g de equivalente ácido por litro, dosis recomendada por el proveedor 1.5 – 3.0 litros/ha (1.0 a 2.1 litros por manzana).

El tratamiento 1 corresponde a la dosis más baja, 0.9 litros/manzana, donde la aplicación se realizó exclusivamente sobre las malezas y el área de goteo o plato, evitando cualquier contacto con hojas y frutos de las bandolas bajas.

Para el tratamiento 2 se repitió la dosis anterior, ampliando de manera intencional la cobertura de la aplicación hacia las bandolas bajas de los cafetos. El objetivo era evaluar el riesgo de acumulación adicional de residuos por una “deriva” del producto. Los tratamientos 3 y 4 corresponden a las dosis 1.4 y 2.8 litros por manzana, con una cobertura de área igual al tratamiento 2.

El experimento fue cosechado entre noviembre y diciembre de 2010, se enviaron las muestras a un laboratorio en Alemania en febrero de 2011 y los resultados se recibieron en marzo del mismo año.

Resultados

En todos los tratamientos donde se aplicó el herbicida 2,4-D se detectaron residuos en los granos de café, incluido el correspondiente a la menor dosis usada 0.9 litros por manzana, que dio un dato de 0.016 ppm (excediendo el límite japonés de 0.010 ppm). En este caso el herbicida debió absorberse y transportarse internamente desde las raíces, hasta los frutos de los cafetos.

El tratamiento 2 recibió la misma dosis 0.9 litros por manzana, pero con una aplicación adicional sobre las bandolas bajas. La concentración de 0.470 ppm de residuos obtenida sugiere una alta absorción vía foliar del herbicida, adicional a la de las raíces y su traslado posterior hacia los frutos.

En el caso de las mayores dosis aplicadas, 1.4 y 2.8 litros por manzana respectivamente, los resultados de residuos fueron más elevados. Los datos de residuos de 2,4-D en granos de café en este experimento indican una respuesta lineal a las dosis y tipos de aplicación realizados.

En opinión de algunos expertos consultados, esta acumulación de residuos del herbicida 2,4-D en granos de café podría explicarse por la naturaleza hormonal del herbicida, que es una auxina sintética y al contenido de aceites o lípidos de los granos de café, que en variedades de la especie Arábica representa cerca de 16% de materia seca. Los residuos de 2,4-D se habrían acumulado en las células del grano dentro de la fracción de lípidos.

Según la información disponible, estos resultados representan la primera referencia publicada sobre la acumulación de residuos del herbicida 2,4-D en granos de café, debido a su aplicación en cafetales para el control de malezas.

Conclusiones y recomendaciones

Las aplicaciones del herbicida 2,4-D en cafetales para control de malezas provocaron la acumulación de residuos en los granos de café. Esta acumulación se detectó aun a la menor dosis usada con una aplicación convencional dirigida al área de malezas y plato.

Anacafé recomienda categóricamente no utilizar el herbicida 2,4-D en plantaciones de café en aquellas regiones y fincas que proveen o pueden proveer de café con destino a Japón. Esta recomendación de no uso del 2,4-D es válida también para otras regiones y fincas donde no se conoce con exactitud el destino de las exportaciones del café.

Tratamiento	Dosis 2,4-D	Forma de aplicación	Residuos 2,4-D PPM
T - 1	0.9 L/mz	Sobre malezas y área de goteo (plato)	0.016
T - 2	0.9 L/mz	Sobre malezas y área de goteo + bandolas bajas (hojas y frutos)	0.470
T - 3	1.4 L/mz	Sobre malezas y área de goteo + bandolas bajas (hojas y frutos)	0.850
T - 4	2.8 L/mz	Sobre malezas y área de goteo + bandolas bajas (hojas y frutos)	1.200
T - 5	0.0	Cafetal sin aplicación	<0.010

Cuadro 1. Tratamientos y resultados de residuos de 2,4-D acumulados en los granos de café

La catación

de café y su rol como herramienta de Control de Calidad



Eduardo Ambrocio
Master Cupper Anacafé

Juan Luis Alvarado
Catador Anacafé

La catación se ha considerado como herramienta importantísima para el control de calidad del café. Primero, debemos partir por definir catación. En su definición más sencilla, catar es “probar, gustar algo para examinar su sazón” (Real Academia Española). En una definición más compleja, Ted Lingle en su libro “The basics of Cupping Coffee” define la catación de café como “una evaluación sistemática de aroma y sabor de una muestra de granos de café”, añade que es una manera prescrita de preparación y una serie de pasos que conduce a una evaluación sensorial completa del café por medio de los sentidos sensoriales del catador, olfato, gusto y sensación bucal. Esta técnica permite entonces someter el café como bebida al juicio sensorial humano para la identificación de atributos o características (positivos) o bien defectos (negativos) para su categorización, que generalmente está asociada a propósitos económicos.

En el café, al igual que en otros productos, la catación se ha vuelto una actividad especializada mediante la formación de catadores expertos encargados de esta labor. El papel fundamental de estos catadores es la función de “intérpretes” entre los diferentes participantes

de la cadena comercial del café, de tal forma que se puedan identificar posibles errores en la transformación del grano, o bien, proveer la orientación de características específicas a gustos particulares.

El rol de la catación en los procesos de transformación

A menudo se hace la comparación del café con otros productos especializados, como el vino. El café, sin embargo, tiene la particularidad de que antes de llegar a una taza, listo para ser consumido, ha pasado por diferentes manos en una cadena de transformación larga en el que la calidad debe ser controlada. En el caso del vino, una compañía o incluso una persona individual es capaz de encargarse de la plantación, agricultura, cosecha, proceso y empaque. El café, en un esquema muy simplificado, pasa como materia prima por diferentes manos hasta llegar el consumidor final. Es por ello que los países productores son especializados en la agricultura y transformación del grano hasta la etapa de café “oro” listo para ser tostado en los países importadores, quienes a su vez se encargan de mezclar y adecuarlo al consumidor.

Partiendo de que una de las funciones primarias de la catación es la identificación de sabores desagradables o aspectos negativos, el control de calidad a través de esta técnica se vuelve entonces crucial en todas las fases de transformación del café. Para el modelo comercial de muchos países productores, particularmente aquellos de cafés lavados, se han identificado las diferentes fases de transformación del café en las que las características del café pueden ser afectadas.



Beneficio Húmedo: Este proceso generalmente está en manos de los productores y comprende la transformación de las frutas recolectadas en el campo hasta el café pergamino, pasando por etapas cruciales tales como cosecha, despulpado, remoción de mucílago, lavado, clasificación y secamiento. En esta fase, la catación está muy orientada a la identificación de sabores desagradables provocados por errores durante las diferentes partes del proceso. Muchos errores cometidos en este proceso generan sabores particulares, por lo que con facilidad pueden ser rastreados y corregidos.

Un aspecto particular, y con lo que los productores tienen que lidiar día a día, es que el proceso de beneficio húmedo es contra el tiempo debido a la naturaleza inestable de los granos en esta fase. Por mencionar algunos, tardanzas en la recolección, despulpado, fermentación y secado pueden ocasionar problemas de calidad. Desde la maduración hasta la etapa de secado, el monitoreo de calidad debe ser constante para no perjudicar la taza final. Por tal razón se hace mucho énfasis en la importancia de que los productores hagan muestreos periódicos a los lotes producidos para llevarlos a un análisis de catación y evitar errores sistemáticos en la cosecha.

Beneficio Seco: En este proceso de transformación del café están involucrados los exportadores de café. Aunque cada vez hay más casos en que los productores tienen la oportunidad de vender directamente su producto a un comprador, rara vez tienen la capacidad de montar una infraestructura de alta inversión para su propia utilización, de tal forma que recurren a la capacidad y experiencia de un beneficio seco.

La eficiencia de este proceso depende en gran medida del trabajo realizado en el beneficio húmedo. La catación del café juega también un papel importante en la adecuación del café preparado a las exigencias previamente pactadas en su preparación. Los aspectos medidos van desde el conteo de imperfecciones físicas, medición de tamaño y, por supuesto, las características de taza en la

identificación de defectos y atributos, función a cargo de un catador.

El rol de la catación en la orientación del producto y adecuación al mercado

Hasta el momento se ha analizado la catación únicamente como herramienta para identificación de errores, lo cual es crucial para la rentabilidad de los productores. No obstante, la catación cumple también la función de identificación de atributos y características y, consecuentemente, la orientación del mismo a mercados específicos. Esta labor se da desde el momento en el que el productor hace la separación de lotes de acuerdo a características particulares para categorizarlo por tipos. En el caso de Guatemala, por ejemplo, los cafés pueden ser agrupados de acuerdo a altura, lo que por consecuencia hace posible la identificación de cinco tipos comerciales con características distintas.



En el momento en que se identifican cafés con características distintas se abre la posibilidad de colocarlos en diferentes mercados con opción a precios más competitivos. El surgimiento de compradores interesados en Cafés Especiales, o cafés que ofrecen más que un producto “commodity”, propicia que los productores puedan diferenciar mejor sus cafés mediante diversas estrategias, incluidas en estas el control de calidad a través de métodos sensoriales. Por ello es cada vez más común que muchos productores se preocupen no solo en el proceso de beneficiado, sino también en la diferenciación de los cafés producidos a nivel de taza, como producto de la óptima combinación de variedades, suelos y microclimas.

Finalmente, la catación de café es una función fundamental entre los tostadores y consumidores, siendo en esta etapa en la que las características originales deben ser preservadas. Contando con cafés de diferentes orígenes y preparaciones, los tostadores son capaces de diseñar una vasta cantidad de mezclas utilizando cafés únicos y distintos, o bien, preservando las características originales de un café para presentarlos como un origen único. Generalmente estas decisiones parten de una catación en un laboratorio. A medida que el café es más conocido y apreciado, las exigencias son mayores en toda la cadena, convirtiéndose la catación de café en una herramienta fundamental en el control de calidad y la toma de decisiones.

SCAA 2011:

Presencia **guatemalteca** en diferentes foros



Los proyectos realizados por Anacafé en temas ambientales, sociales y de productividad fueron los protagonistas del espacio guatemalteco en el área de exhibición durante la 23 Conferencia y Exhibición organizada por la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA por sus siglas en inglés). El encuentro mundial reunió a unas 8 mil personas representantes de la industria del café y se realizó en la cálida ciudad de Houston, Texas, Estados Unidos, del 29 de abril al 1 de mayo. Los cafés de las ocho regiones de los Cafés de Guatemala nuevamente fueron colocados en lugar preferencial de la exhibición.

La sala de negocios instalada en el área de exhibición de "Guatemalan Coffees" fue el espacio ideal para que los miles de visitantes degustaran la excelencia de los cafés, recibieran información sobre la calidad del aromático y para que los caficultores guatemaltecos presentes tuvieran acercamientos con representantes de la industria cafetalera de diferentes países.

Houston con aroma a café guatemalteco

Promover la presencia de los Cafés de Guatemala en diferentes ámbitos, así como fortalecer la imagen de ser un país productor de cafés de calidad, es uno de los principales objetivos que impulsa la participación de Anacafé en diferentes foros internacionales.

La participación en SCAA 2011 fue en diferentes espacios, desde la Primera Vicepresidencia de la Junta Directiva de SCAA ocupada por el señor Max Quirin, hasta los diferentes foros y conferencias dictadas durante los días del evento.

Arturo Aguirre de finca El Injerto de Huehuetenango fue uno de los caficultores participantes en SCAA, quien organizó una sesión de catación a la que asistieron más personas de las programadas, lo que generó una mecánica de colaboración entre el caficultor guatemalteco y los participantes que se convirtieron en protagonistas de la catación.

Las bases de las actividades de SCAA se concentran en promover y desarrollar los cafés especiales del mundo, dentro de una industria de constantes cambios, manteniendo los estándares, expandiendo sus programas de certificación, conduciendo estudios específicos para la industria y brindando las mejores oportunidades de intercambio y de trabajo conjunto de la cadena de producción.



Es por eso que fue importante la participación de caficultores guatemaltecos que compartieran experiencias exitosas, como fue el caso de Juan Luis Barrios de finca Las Mercedes en Sacatepéquez, quien expuso en el foro “La Nueva Realidad del Mercado” sobre la realidad de los precios en el mercado internacional; y de Hans Masch de Finca Pastores, quien fue panelista en la conferencia *Pregúntele a los compradores de café verde*, a la que asistieron compradores y productores de café.

Por otro lado, el evento anual de la SCAA es un espacio que permite presentar los proyectos exitosos realizados en el sector y que pueden servir de inspiración para ser replicados, como el caso de la conferencia dictada por la caficultora Olga Hazard, quien fue una de las panelistas de la conferencia *Género y equidad: el papel que jugarán las mujeres en el futuro de la industria del café*.

Reconocimiento a la caficultura guatemalteca

El trabajo realizado por los caficultores guatemaltecos para producir cafés de calidad fue reconocido durante el evento. Ese fue el caso de las fincas El Zapote y de la Asociación de Desarrollo Económico y Social Los Chujes, cuyo producto fue reconocido como Mejor café con la certificación Rainforest Alliance.

A estos reconocimientos se sumaron los cafés de Finca Teanzul de Barberena, Santa Rosa, y Finca el Socorro en Fraijanes, que se ubicaron entre los 10 mejores cafés del año seleccionados por la Asociación de Tostadores en su programa “Coffee of the Year”.

Lifetime Achievement Award

Uno de los momentos especiales para la delegación guatemalteca fue participar en la entrega del principal reconocimiento otorgado por SCAA, el ***Lifetime Achievement Award***, entregado al Señor William Hempstead, ex-Presidente y ex-miembro de Junta Directiva de Anacafé.

Durante su discurso, el señor Hempstead agradeció a tres instituciones que hicieron posible que pudiera recibir el premio: SCAA, Anacafé y a los 90 mil caficultores guatemaltecos, a quienes agradeció por su visión y compromiso con los cafés de calidad.

Este premio fue un reconocimiento a la trayectoria y los logros obtenidos dentro de la industria del café de Guatemala, ya que el señor Hempstead ha creado y promovido herramientas exitosas de mercadeo a través de las que se ha promocionado la calidad excepcional del café de Guatemala.



29 lotes de café serán subastados por internet



Competencia Nacional,
panel catadores guatemaltecos

La diversidad de las regiones cafetaleras de Guatemala estará representada en la Subasta por internet “Taza de Excelencia” que se realizará el 7 de julio, ya que los lotes de café participantes provienen de lugares diversos, como: Palencia, Fraijanes, San Juan Sacatepéquez y Villa Canales, Guatemala; La Libertad, Huehuetenango; San Miguel Dueñas, Ciudad Vieja, Antigua y Alotenango, Sacatepéquez; Santa Rosa de Lima, Pueblo Nuevo Viñas, Barberena, Santa Rosa; San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz; Concepción La Minas, Chiquimula; Chajul, Quiché; Nuevo Progreso, San Marcos y Acatenango, Chimaltenango.

El anuncio de los participantes lo realizó Ricardo Villanueva, Presidente de Anacafé, quien durante el discurso resaltó la importancia de esta herramienta de mercadeo *que tiene como objetivo promover la excelencia de los cafés de Guatemala y fortalecer las relaciones de negocios directas con compradores de todo el mundo.*

Durante el acto también estuvo presente el Sr. Jon Lewis, Representante de la Alianza para la Taza de la Excelencia – ACE-, la señora Sherri Johns, Juez Líder de la Competencia y el representante de Delloitte; firma auditora externa encargada de garantizar la transparencia durante todo el proceso y quienes decodificaron las muestras para anunciar a los ganadores.

La selección de las muestras ganadoras estuvo a cargo de seis observadores y 20 catadores internacionales originarios de Alemania, Australia, Estados Unidos, Guatemala, Japón, Noruega, Rusia, Reino Unido y Suecia.

La Juez Líder fue apoyada por el Master Cupper de Anacafé Eduardo Ambrocio, quienes durante cinco días dirigieron el grupo de expertos que escogieron entre 47 lotes de café.

Camino estricto de selección

El primer proceso superado por los 169 lotes de café ingresados para competir, fue la preselección realizada por los miembros del Laboratorio de Catación de Anacafé, quienes seleccionaron los 78 lotes que participaron en la Competencia Nacional.

El evento nacional fue dirigido por la Juez Líder Sherri Johns y por el Master Cupper de Anacafé, Eduardo Ambrocio, quienes junto a 25 catadores nacionales seleccionaron los 47 lotes que participaron en la Competencia Internacional.

La subasta por internet, organizada y administrada por la Alianza para la Excelencia del Café (ACE, por sus siglas en inglés) y ejecutada por Anacafé, se realizará el 7 de julio, fecha en la que serán subastados los lotes ganadores de la Competencia Internacional.



Lotes participantes en la subasta por Internet "Taza de Excelencia 2011"

No.	Finca	Departamento
1	El Socorro y Anexos	Palencia, Guatemala
2	La Esperanza	La Libertad, Huehuetenango
3	El Injerto I	La Libertad, Huehuetenango
4	San Sebastián	San Miguel Dueñas, Sacatepéquez
5	Las Macadamias	La Libertad, Huehuetenango
6	Los Cuxinales y Anexos	Ciudad Vieja, Sacatepéquez
7	Trinidad	Santa Rosa de Lima, Santa Rosa
8	Santa Isabel	San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz
9	La Perla y Anexos	Chajul, El Quiché
10	Aragon	Antigua Guatemala, Sacatepéquez
11	Bella Vista	Ciudad Vieja, Sacatepéquez
12	La Maravilla	La Libertad, Huehuetenango
13	San Bernardo	Fraijanes, Guatemala
14	San José La Travesía	San Miguel Dueñas, Sacatepéquez
15	Manila y Anexos	Nuevo Progreso, San Marcos
16	Linda Vista	Pueblo Nuevo Viñas; Santa Rosa
17	San Rafael Urías	Ciudad Vieja, Sacatepéquez
18	San Julián	Palencia, Guatemala
19	Santa Bárbara	Fraijanes, Guatemala
20	Concepción, Pixcaya	San Juan Sacatepéquez, Guatemala
21	Cabrejo	Antigua Guatemala, Sacatepéquez
22	Teanzul	Barberena, Santa Rosa
23	Alotepeque	Concepción Las Minas, Chiquimula
24	San Juan El Velentón	Villa Canales, Guatemala
25	Pavón y Anexos	Antigua Guatemala, Sacatepéquez
26	Retana y Anexos	Antigua Guatemala, Sacatepéquez
27	Santa Elisa Pochup	Acatenango, Chimaltenango
28	Capetillo y Anexos	Alotenango, Sacatepéquez
29	Los Caballitos	Chajul, El Quiché

Guatemala presente en Competencia Mundial de Baristas 2011



53 baristas representantes de todo el mundo se dieron cita en la 12 Competencia Mundial de Baristas, WBC (por sus siglas en inglés), realizada del 2 al 5 de junio, en Bogotá, Colombia, donde el salvadoreño Alejandro Méndez fue el ganador del título de Campeón Mundial de Baristas.

La responsabilidad de representar a Guatemala y de hacer lo mejor es muy fuerte; sumado a la presión de competir con todos los países, fue una experiencia enriquecedora y exigió otro nivel de participación... fue uno de los comentarios de José de la Peña, barista de Café Chipacay; quien representó a Guatemala como Campeón Nacional 2010. Gracias a su excelente desempeño obtuvo el puesto 12 en la ronda de Semifinales en la Competencia Internacional.

Desde el año 2004, Anacafé ha realizado la Competencia Guatemalteca de Baristas, con el objetivo de promover la mejora continua en la preparación de taza de café, así como de incrementar el consumo interno de la bebida.

Como en otros ámbitos internacionales, Guatemala tuvo una destacada participación en diferentes escenarios de la Competencia desde la dirección del evento como maestro de ceremonias oficial, en el Comité de Eventos y Logística y en el Comité de Coordinadores Regionales, hasta el Comité de Entrenamiento.

Práctica, apoyo y pasión por el café

Además de patrocinar la participación del Campeón Nacional en la Competencia Mundial, Anacafé también invierte en la capacitación intensa de los representantes de Guatemala. Resultado de ese trabajo en equipo entre el barista y los instructores de Escuela de Café de la Asociación, se han obtenido metas satisfactorias como el 2.º Lugar en la Competencia Mundial de Baristas 2010.

De la Peña dedicó, de lunes a sábado, medio día a su entrenamiento en la Escuela de Café de Anacafé. Dos meses antes de la Competencia Mundial, las prácticas fueron todo el día, siempre dirigidas por los instructores de Anacafé. El barista reconoce que en todo el proceso fue trascendental el apoyo recibido de la señora Sylvia Talbert de Lazo, caficultora y propietaria de Café Chipacay, quien además del impulsarlo a participar en la competencia, también le proporcionó ayuda financiera y de capacitación en temas agronómicos, de catación e inglés.

En mi vida he visto a gente maravillosa que no puede llegar a donde quiere y cuando conocí a José, observé a una persona con talento a quien apoyar y no lo pensé dos veces, comenta la señora De Lazo. Café Chipacay es su nuevo proyecto y a 10 meses de haberlo inaugurado ha recibido grandes satisfacciones. Doña Sylvia produce, procesa y vende su café y en su opinión el coffee shop se ha convertido en la mejor forma de entender su café.

Tanto para el barista como para la propietaria del coffee shop, la experiencia en la Competencia Mundial fue enriquecedora. Para De Lazo fue la oportunidad de concebir nuevas ideas, como capacitar más al personal de su finca e incluir temas sobre catación y preparación de taza a través de cursos de barismo que serán impartidos por De la Peña. Y para José fue la oportunidad de descubrir que el café es mucho más y que siempre hay cosas nuevas por descubrir.

En la bebida de especialidad se representaron los sabores de los cafés con diferentes infusiones, logrando un interesante sabor de ciruela con lima.

- Finca Rosma, San Pedro Necta, Huehuetenango, tiene un postgusto a ciruela y dulzura agradable.
- Finca El Socorro, Palencia, Guatemala, variedad Maracaturra con acidez cítrica como de lima, dulzura de azúcar morena y aroma y postgusto floral.
- Para el café de la finca La Rosma se preparó una infusión de ciruela.
- Para el café de Finca El Socorro se preparó una infusión con ralladura de naranja, limón y toronja con azúcar morena.

Controle el Ojo de Gallo

(Mycesla Citrifactor)

ENLAZADOR® WP

TRIPLE EFECTO

SUPRESIVO

Suprime colonias del hongo.

CURATIVO

Inhibe crecimiento y avance de la lesión.

PREVENTIVO

Evita la Germinación de esporas.

VENTAJAS

- Producto de contacto que no genera resistencia genética.
- Excelente alternativa para rotación de fungicidas triazoles.
- Rentable costo de control por manzana.

Dosis:

5 a 10 kilos por manzana.
Se recomienda aplicación con boquilla No. 8001 y utilización de adherente especializado marca Pegador® de ENLASA.



Hongo no controlado



Hongo muerto.
Después de 30 minutos



ENLASA – CENTROAMERICA

Av. Ferrocarril 22-00 Zona 12 – Empresarial El Corrijo No. 2 OfiBoheda No. 102

CP. 01012. Guatemala Ciudad, Guatemala, Centroamérica.

Ventas: (502) 4018-2312 ; Tel. (502) 2328-1800; fax (502) 2328-1804

export@grupoenlaza.com - www.grupoenlaza.com

Primera Competencia Nacional de Injertadoras



Blanca Caná, Romelia Macario y Florentina Aguilar ganadoras de los primeros lugares en la Competencia Nacional.

Seleccionan a Campeona Nacional de Injertación

Precisión, rapidez y habilidad son algunas de las características comunes de las mujeres injertadoras de café que participaron en la Primera Competencia Nacional de Injertadoras, realizada el 20 de mayo en la finca Candelaria, ubicada en Alotenango, Sacatepéquez.

Ese día en medio de un ambiente festivo se reconoció a Blanca Caná, representante de la Cooperativa San Pedrana, San Pedro Yepocapa, Chimaltenango, como la Primera Campeona Nacional de Injertación, quien recibió Q5 mil como premio. Romelia Isabel Macario obtuvo el segundo lugar y Q3 mil de premio, y Florentina Aguilar Chay el tercer lugar y Q2 mil, estas dos últimas representantes de la Finca El Faro, El Palmar, Quetzaltenango.

El jurado calificador estuvo integrado por Paola Gudiel, Hans Mash y Bernardo Santos, quienes evaluaron el número de injertos realizados y calidad de los mismos, entre otros elementos.

Esta actividad fue organizada por la Asociación de Mujeres en Café en coordinación con la Asociación Nacional del Café (Anacafé) y tenía como objetivos reconocer y valorar en las mujeres del área rural la habilidad para realizar el injerto en café, así como estimular e impulsar la capacitación de más mujeres en la técnica de injertación y promover la creación de conocimiento y el desarrollo personal entre las asociadas para mejorar la calidad de su producto.

Competencias regionales

Las 12 mujeres que participaron en la final llegaron hasta la Competencia Nacional, luego de haber sido seleccionadas como ganadoras de los concursos regionales. Las competencias regionales se realizaron en las cuatro regiones donde se practica principalmente la injertación, que son: Región I (Quetzaltenango y San Marcos); Región II (Retalhuleu, Suchitepéquez y Sololá, El Palmar y Pochuta); Región III (Escuintla, Chimaltenango y Sacatepéquez) y Región IV (Santa Rosa, Jutiapa y Jalapa).

La participación de las mujeres en esta primera edición fue positiva, ya que en total participaron unas 170 mujeres representantes de diversidad de fincas de las regiones mencionadas.

Esta práctica es realizada casi en exclusividad por mujeres quienes han adquirido la habilidad a través de las capacitaciones o por transferencia de conocimientos de una mujer a otra. Por lo general las mujeres que conocen y saben hacer la injertación son contratadas por las fincas de las diferentes regiones, por lo que existe un período del año en que la mano de obra de estas hábiles trabajadoras es muy solicitada.



Práctica del injerto desarrollada en Guatemala por Humberto Reyna.



CAFE

¡Tenemos lo que le hace falta!



Yara Guatemala S.A.
Teléfono: (502) 2421 - 2600
Ventas: guatemala.ventas@yara.com

Días del Caficultor 2011:

Puntos de Encuentro y Capacitación



Los Días del Caficultor 2011 fueron nuevamente el punto de reunión para miles de caficultores de las diferentes regiones cafetaleras del país, quienes respondieron a la invitación realizada por la Asociación Nacional del Café (Anacafé).

El programa de este año incluyó las conferencias *Los pilares de productividad de la caficultura* y *Pasado, presente y futuro de las empresas cafetaleras*, así como cursos de preparación de taza ofrecidos por personal de la Escuela de Café y conferencias relacionadas a salud, a cargo de la Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural (Funcafé). Además, dentro del programa se incluyó una presentación cultural a cargo de un artista de cada región.

Es importante resaltar que uno de los elementos comunes durante todas las actividades regionales fue la presencia del Presidente de Anacafé, Ricardo Villanueva, o del Vicepresidente de la Asociación, Nils Leporowski, acompañados por representantes de la Junta Directiva.

Según Ricardo Villanueva, los Días del Caficultor son la oportunidad para intercambiar experiencias sobre el café y escuchar las conferencias preparadas por los expertos de Anacafé, lo que permite confirmar el compromiso de la caficultura guatemalteca con seguir produciendo cafés de calidad.

Como en ediciones anteriores, los productores de café nuevamente tuvieron acercamiento con varias casas comerciales que participaron en el área de exhibición, ofreciendo diversidad de productos y servicios.

Los Días del Caficultor son organizados por el personal técnico y administrativo de cada Oficina Regional y tienen como objetivo ser un espacio de capacitación para los productores de café.



Olopa, Chiquimula, cálida reunión de caficultores

Zacapa y Chiquimula fueron los departamentos representados por unos 1,525 caficultores que asistieron el 9 de junio a la Escuela Regional de Olopa, para participar en el evento.

Huehuetenango, cierre de los Días del Caficultor 2011

La Aldea Chimusinique, en Huehuetenango, fue el punto de reunión el 14 de julio de unos mil caficultores provenientes de Quiché y Huehuetenango que participaron en la actividad.

San Marcos, el primer evento del año

La finca Los Cerros, ubicada en El Rodeo, San Marcos, fue la sede de la actividad que se realizó el 10 de marzo y contó con la asistencia de 1,150 caficultores de los departamentos de San Marcos y Quetzaltenango.

Barberena, Santa Rosa, punto de encuentro en el Oriente

1,500 caficultores originarios de los departamentos de Jalapa, Jutiapa y Santa Rosa asistieron el 14 de abril al Día del Caficultor realizado en finca Las Flores.

San Sebastián, Retalhuleu, sede de la Región II

1,117 caficultores de Suchitepéquez, Sololá, Retalhuleu y Chimaltenango participaron de las actividades organizadas el 28 de abril en la finca Buena Vista.

San Miguel Dueñas, Sacatepéquez, anfitriones de la Región III

La finca San Rafael Urías fue el punto de encuentro de 1,537 caficultores de Sacatepéquez, Chimaltenango y Guatemala que participaron en esta actividad el 12 de mayo.

Cobán, Alta Verapaz, un evento rodeado de naturaleza

1,500 caficultores de Alta y Baja Verapaz estuvieron presentes el 2 de junio, en Villa Elena para reunirse durante el Día del Caficultor y participar en las actividades programadas.



Análisis de Mercado

Esther Eskenasy

Precios históricos del café en el Contrato C

Por tercera vez en la historia, los precios del café prueban el nivel US\$ 3.00 por libra en el Contrato C

Durante las primeras semanas de mayo, los precios del café se elevaron hasta un nivel de US\$ 306.00 por libra de café oro ex-dock NY. La última ocasión en que el mercado observó ese nivel fue en mayo de 1997, cuando la disponibilidad de café se redujo en el corto plazo. El precio permaneció arriba de ese nivel por un día y luego colapsó. La primera vez que los precios llegaron a ese nivel fue en 1977, una helada negra en Brasil, eventos políticos en países productores y alza en los precios del petróleo causaron que los precios establecieran un record histórico de US\$ 3.37 por libra. Los precios retrocedieron rápidamente debido a la inversión de muchos países en nuevos cultivos. Igualmente sucedió durante el alza breve de 1997. Queda en la historia que en las tres ocasiones el alza se registró durante el mes de mayo.

Desde el mes de junio del 2010 hasta mayo del 2011, los precios han registrado una nueva alza consecutiva cada mes, algo nunca visto en la historia. Este año después de establecer el alza, el mercado ha retrocedido del alto en más de US\$ 0.50 cts./lb para consolidarse cerca del nivel de US\$ 253.00, donde se encuentra el soporte más importante desde el mes de febrero en el mes de entrega inmediata. Los precios finalmente empezaron a aliviar el severo nivel histórico de sobre-compra alcanzado en los últimos meses.

Varios factores podrían mantener los precios del café en un rango estable:

- A diferencia de lo ocurrido en 1977, la industria, por cuestiones de supervivencia y de una gran presión inflacionaria, sigue respondiendo más ágilmente al alza, trasladando rápidamente los precios a los consumidores finales. Esta tendencia ha sido más marcada en los precios a nivel de supermercados. Tostadores como Folgers; Nestlé, dueño de Nescafé, y Starbucks han anunciado varios incrementos de precios en lo que va del año. Se subió desde el precio del café hasta los precios de los combustibles, carnes, aceites, lácteos, etc., debido a los desequilibrios ocurridos entre oferta y demanda, problemas de clima se encontraron con existencias en niveles históricamente bajos.

- A pesar de los altos precios, la Organización Internacional de Café y otras fuentes de la industria concuerdan en que los consumidores no han reducido el consumo, desvaneciendo temores de que el café sea sustituido por otras bebidas más baratas o que las tiendas de café pierdan a sus clientes. Estos temores han retrasado las fijaciones de café por parte de países consumidores, pero los mismos han sido infundados. El mensaje es claro: el incremento de precios tiene que ser rápidamente trasladado para mantener un flujo de caja saludable. Al igual que los productores tienen que trasladar a los compradores los incrementos de costos para asegurar también su supervivencia. Las proyecciones de incrementos en la demanda de países productores y emergentes y el incremento en el riesgo climático indican que la volatilidad de los productos agrícolas será cada día mayor. Durante la última década las exportaciones de café arábico lavado se han reducido y las mismas fueron por debajo de 30 millones de sacos durante la temporada 2009/10.



El retroceso reciente del mercado también está relacionado con la salida masiva de fondos inversionistas de todas las materias primas para trasladarse temporalmente a otros activos más líquidos, como el dólar.

Los mercados permanecen sensibles debido a estimaciones de diversos economistas y países productores de petróleo que consideran que la espiral inflacionaria y la demanda de productos energéticos no ha terminado, ya que una fuerte distorsión en la producción de petróleo podría elevar los precios hasta US\$ 120.00/US\$ 140.00 el barril durante este año, comparado a los US\$ 100.00 como promedio que actualmente se pagan. Durante los últimos dos meses, las compras de café se realizan de la mano a la boca, el interés abierto se encuentra en niveles deprimidos, la reciente volatilidad en los precios mantiene a muchos participantes fuera del mercado. Entre los meses de febrero y junio el interés abierto se redujo en más de 43,000 contratos, producto de una gran liquidación en el mercado.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos estimó que la producción de café de Brasil en la temporada 2011/12, cuyo período de recolección ya inició, será de unos 49.5 millones de sacos de 60 kilos, únicamente 10% debajo de los 54.4 millones producidos durante la temporada 2009/10. Gracias al clima favorable e inversión en fertilizantes, la bianualidad de Brasil, descontando cualquier evento climático, se ha reducido únicamente a 10%, comparado con el 30% anterior. Otras fuentes de la industria estiman la producción en un promedio de 45 millones de sacos. Brasil y otros países están invirtiendo en fertilizantes para mejorar los rendimientos de los cafetales en lugar de incrementar el área de plantaciones. Preliminarmente se estima una producción cercana a 135 a 140 millones de sacos para la temporada 2011/12, con cifras de consumo que varían de 130 a 134 millones de sacos y estimaciones que citan un incremento anual de consumo de hasta 2%.

Diversos representantes del agro brasileño se congregaron el 5 de abril ante el Congreso en la ciudad de Brasilia para reclamar la aprobación de una nueva Ley Forestal donde se incluyen otros sectores, porque reduce las áreas de selva y bosques protegidos. Los agricultores de Brasil estiman que el mundo pretende que la amazonia sea gratis y que ellos sean los que tengan que pagar

por preservar el ambiente. El calentamiento global ha endurecido las leyes ambientales que empezarán a cerrar el avance de varios productos agrícolas sobre los bosques.

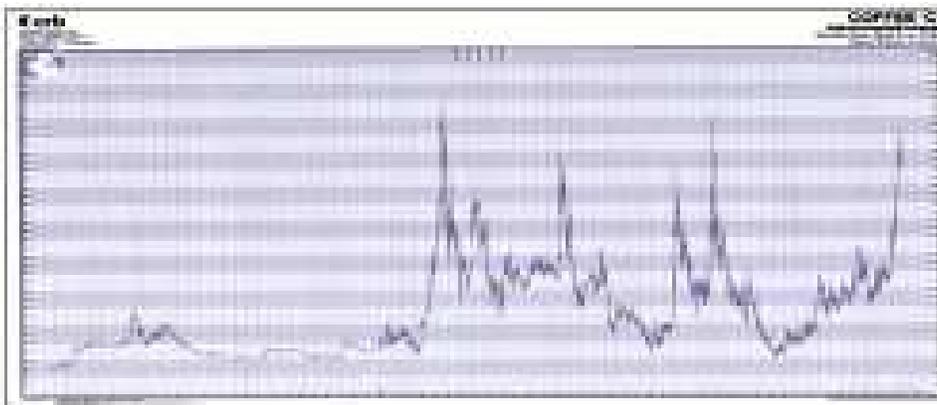
El gobierno de Brasil se ha comprometido a frenar la deforestación en un 80%, lo que podría impactar en el crecimiento de la producción de varios productos en la región del Cerrado, ya que consideran que reducen su competitividad porque los obliga a mantener la vegetación a la orilla de los ríos. Según declaraciones del Fiscal General brasileño, el país restringirá la adquisición de tierra cultivable a fondos de inversionistas e intereses extranjeros, pero dará la bienvenida a aquellos productos que generen valor agregado, trabajo e incremento en las exportaciones. Mientras el país trata de mejorar el clima de inversión, también es claro en decir que no permitirá que se impongan precios límites o se regulen los precios de los alimentos, porque los emisores de gases de carbono tendrán que pagar por el oxígeno.

Nada mejor entonces que diversificar el café con áreas forestales que cuiden el ecosistema, porque el cambio climático obligará a cambios en nuestro estilo de vida.

Perspectivas

Desde junio de 2010, el café para entrega en marzo 2012 permanece estable. El mercado tiene situaciones pendientes de definirse en los próximos meses:

- 1) Los tostadores están todavía atrasados con sus fijaciones.
- 2) El invierno de Brasil se ha iniciado, las últimas heladas ocurrieron en 1994 y pueden ingresar al mercado algunas protecciones debido a los riesgos relacionados con el cambio climático.
- 3) Desde finales de abril, el alza de precios atrae el ingreso de café certificado a la Bolsa y esa tendencia podría continuar por parte de todos los países que ven el C como alternativa de vender el café.
- 4) Un mercado alcista tiende a corregirse. El café para entrega en marzo del 2012 muestra gran soporte en el nivel de US\$260.00 donde ha rebotado por 5 ocasiones consecutivas desde el mes de febrero. Resistencia inmediata en US\$285.00 US\$y 295.00. Si el soporte de US\$260.00 se rompe, el siguiente nivel de soporte estaría en el área de US\$225.00.



Gráfica de existencias de café en bodegas de USA al mes de abril, según la Asociación de Café Verde de Nueva York

Guatemaltecos beneficiados por el **brazo social** de la **caficultura**

La Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural (Funcafé) continúa durante el 2011 ejecutando proyectos que mejoren la calidad de vida de miles de guatemaltecos del área rural. Es por esto que recientemente se realizó la entrega de útiles escolares y filtros purificadores de agua, como parte de las actividades programadas para el 2011.

Campaña “Libros y cuadernos con corazón”

El ciclo escolar 2011 inició de forma diferente para 62,955 alumnos de 911 escuelas de 58 municipios y 16 departamentos, quienes fueron beneficiados con las bolsas escolares de la Campaña “Libros y cuadernos con corazón”, de la cual formó parte la Funcafé.

Este es el segundo año consecutivo que Funcafé se une a dicho movimiento, impulsado en coordinación con la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días, Emisoras Unidas, USAID-Alianzas, Cargo Expreso, Cámara de Comercio, Walmart, Banrural, Piedra Santa, Asociación de Colegios Privados y Club Rotario de Guatemala.

Gracias a los donativos recibidos, Funcafé distribuyó libros y cuadernos con corazón en escuelas rurales de los niveles de educación preprimaria y primaria. Cada niño recibió: tres cuadernos, borrador, sacapuntas, caja de crayones, juego de geometría, tres lápices y tres lapiceros.

Además, se donaron mini-bibliotecas a 200 escuelas primarias de Chiquimula, con lo cual se espera fortalecer la calidad lectora de los niños de primaria. A los docentes de dichas escuelas se les brinda capacitación permanente.

Este aporte de organizaciones privadas constituye acciones de responsabilidad social y se espera que contribuya a la economía de las familias rurales, así como a estimular a los niños, niñas y maestros para mantener la asistencia y autoestima de la comunidad educativa.

Agua segura en familias rurales

A través de los proyectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Funcafé contribuye a mejorar el desarrollo de las familias necesitadas ubicadas en el oriente de Guatemala. Por lo anterior, recientemente se entregaron filtros purificadores de agua a 5 mil familias rurales, con el objetivo de prevenir las enfermedades diarreicas durante la época lluviosa y mejorar el aprovechamiento biológico de los alimentos. Además, cada familia fue capacitada en los temas de instalación, uso y mantenimiento del filtro, agua segura, higiene personal, inocuidad de alimentos, preparaciones nutritivas y diversificación de la dieta alimenticia.



No.	Departamento	Escuelas	Total
1	Alta Verapaz	4	275
2	Chimaltenango	15	512
3	Escuintla	19	588
4	Guatemala	1	47
5	Huehuetenango	5	327
6	Quezaltenango	21	914
7	Retalhuleu	29	2,894
8	Sacatepéquez	4	242
9	San Marcos	30	1,465
10	Sololá	4	174
11	Suchitepéquez	25	915
12	Jutiapa	91	7,894
13	Chiquimula	405	29,095
14	Jalapa	78	5,180
15	Santa Rosa	108	8,927
16	Zacapa	72	3,556
TOTAL		911	62,955



En
Guatemala
todos somos
gente del café

 **Anacafé**®

ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE
Impulsando el desarrollo de Guatemala

www.anacafe.org



22 CONGRESO
Nacional del Café
2011 • IMPULSANDO EL DESARROLLO DE GUATEMALA

Julio
21 y 22
de 2011
en oficinas de **Anacafé**

www.anacafe.org



*La gente del Café impulsa
el desarrollo de Guatemala*