

Asamblea General



El martes 15 de noviembre de 2011, caficultores representantes de diversas asociaciones y cooperativas de todo el país estuvieron presentes en el Salón Los Presidentes de la Asociación Nacional del Café para participar en la Junta General Ordinaria.

Ricardo Villanueva, Presidente de Anacafé, al exponer su informe a la asamblea enfatizó la importancia que tiene el sector cafetalero en el desarrollo del país. En el periodo 2010-2011, el café generó unos USD1,100 millones en concepto de divisas por la exportación de 4.7 millones de quintales de café oro. Estas cifras reflejan el esfuerzo y trabajo diario de los caficultores guatemaltecos y confirman que la producción de café es un motor de la economía. Con toda confianza, los caficultores podemos afirmar que *la gente del café impulsa el desarrollo de Guatemala*, agregó.

Durante la Asamblea, los asistentes eligieron a Juan Luis Barrios, Eduardo Figueroa, Mario Aguilar, Luis Larrieu, Adolfo Boppel Archila, Alejandro Keller, Leonardo Delgado y Ciriaco Pirique como nuevos miembros para la Junta Directiva 2011-2012.

Villanueva también resaltó que para el 2012 se fortalecerán las acciones iniciadas, por lo que se asignó más recursos financieros a cuatro áreas primordiales: asistencia técnica al caficultor, mercadeo nacional e internacional, comunicación institucional y equipos de informática; elementos que nos ayudarán a mantener el posicionamiento internacional y apoyar el fortalecimiento institucional.

Junta Directiva 2011-2012

Ricardo Villanueva Carrera

PRESIDENTE

Nils Leporowski Fernández

VICEPRESIDENTE

DIRECTORES PROPIETARIOS

Miguel Antonio Medina Godoy

Eduardo Figueroa

Juan Luis Barrios Ortega

Adolfo Boppel Archila

Leonardo Otoniel Delgado

Luis Felipe Guzmán Asturias

Gerardo Alberto de León

Roberto Dalton Aceituno

DIRECTORES SUPLENTE

Mario Arturo Aguilar

Juan Diego de la Cerda Bianchi

Hans Masch Weisseberg

Erick Rolando Bulask Barrios

Alejandro Keller Bock

Luis Larrieu Ordóñez

Ciriaco Pirique Ragway

Rubén Darío Pacay Chocó

Italo Alberto Antoniotti Lira

Estuardo Hegel Girón

Martín Arévalo de León

SECRETARIO

Barreno de metal para muestreo de suelos

José Ángel Zavala Buechsel
Coordinador Oficina Regional VI de Anacafé



La elaboración de un programa de fertilización adecuado requiere conocer, entre otros factores, el nivel de fertilidad del suelo, estado nutricional de la planta y productividad de la plantación.

El muestreo de suelos constituye una práctica relevante que permite, en base a los análisis del laboratorio, elaborar un programa de fertilización que responda al nivel de producción de la plantación y garantice la inversión del caficultor.

Por lo tanto, el muestreo de suelos debe hacerse correctamente y la muestra, ser representativa del área considerada.

El método y equipo tradicional de muestreo presentan algunas limitantes que ponen en riesgo la calidad de la actividad como las dificultades para obtener muestras a una profundidad mayor de 20 centímetros y la contaminación del equipo entre otras.

Personal técnico de la región VI de Anacafé con sede en Cobán, Alta Verapaz, diseñó un barreno o broca de metal, la fabricación estuvo a cargo de un herrero. Esta herramienta penetra fácilmente y de igual manera extrae una porción uniforme de suelo de 0 a 20 y de 21 a 40 centímetros, además mejora considerablemente el rendimiento en cuanto al área de muestreo por día.

El barreno consta de las siguientes partes:

- a) Manecilla de tubo galvanizado de $\frac{3}{4}$ de pulgada y 24 pulgadas de largo.
- b) Eje principal de tubo de proceso cédula 20 (acero al carbono), con un largo de 30 pulgadas.
- c) Broca o gusano de 3 pulgadas de diámetro y un largo de 11 pulgadas, hecho de lámina acerada.
- d) Punta de rosca "gavilán" de la broca de 1 pulgada, que facilita la penetración o agarre inicial al suelo.

Siempre en el proceso de mejora y con la finalidad de ser eficientes en la práctica del muestreo de suelos, se fabricó un segundo modelo que extrae de forma simultánea la muestra de 0 a 20 y de 21 a 40 centímetros.



Forma adecuada de utilizar el barreno

Precio de fabricación del barreno según experiencia en Cobán, Alta Verapaz.

Modelo I, para muestrear de 0 a 20 centímetros: Q. 350.00

Modelo II, para muestrear de 0 a 20 y 21 a 40 centímetros: Q.500.00

Componentes del barreno

1. MANECILLA
2. EJE PRINCIPAL
3. BROCA O GUSANO
4. PUNTA DE ROSCA O "GAVILÁN" DE LA BROCA



Para lograr esto se duplicó el largo de la broca o gusano y por consiguiente aumentó también el largo del eje principal, lo que le da a esta herramienta una mayor altura que facilita su uso a quien la opere.

Los dos modelos son funcionales, pero se recomienda considerar el tipo de suelo a muestrear y utilizar el barreno que más facilite la actividad. En el caso específico de suelos arcillosos, la extracción de la muestra puede dificultarse con el modelo número dos, por lo que se recomienda emplear el modelo número uno y muestrear por separado a las profundidades sugeridas.

Semilla de café y sus cuidados

Mainor Vásquez y Vásquez / Coordinador Oficina Regional III de Anacafé
Edwin H. Peña / Asesor Técnico Oficina Regional III de Anacafé



Lote destinado a la producción de semilla de calidad.

La semilla de café debe ser producida en plantaciones seleccionadas que cuenten con determinadas características, como una buena condición vegetativa y altas producciones estabilizadas de varios años. Además, la semilla después de cosechada, debe ser procesada, envasada y almacenada bajo estrictas normas técnicas de selección. Dicho proceso permite garantizar la viabilidad de la semilla y la obtención de plántulas de la mejor calidad.

En términos generales, dependiendo la variedad, por libra de semilla se obtienen en promedio unas 1,000 a 1,500 plantitas, por lo anterior y con el fin de lograr los mejores resultados, se hacen las siguientes sugerencias técnicas para el mejor manejo y cuidados de la semilla de café.

Recomendaciones para obtener semilla de Café

- Los lotes de producción de semilla deben ser de una sola variedad, provenientes de plantas seleccionadas.
- Las plantas deben presentar el fenotipo propio de la variedad y óptimas condiciones de vigor.
- Cada campo de multiplicación de semillas debe constituir una unidad claramente separada de los lotes comerciales, por lo menos a tres metros, o considerar dos surcos de borde, para reducir la posibilidad de cruzamientos con otras variedades.
- Mantener los distanciamientos de siembra recomendados para variedades de porte bajo y alto.

- En los lotes seleccionados eliminar:
 - Plantas fuera de tipo, por ejemplo, portes altos dentro de un lote de porte bajo, brotes o “cogollos” de color diferente. Plantas raquíticas o enfermas, manteniendo un programa de resiembra permanente.
 - La productividad por manzana debe ser acorde a los estándares de producción de la zona.
 - El porcentaje de grano vano debe ser menor del 5%.
 - El sustrato del semillero debe ser de textura arenosa o franco arenosa y libre de materia orgánica.

El Beneficiado

- El beneficio debe estar limpio para evitar cualquier tipo de contaminación.
- Durante la cosecha recolectar frutos en su estado óptimo de madurez.
- Si es necesario, antes de iniciar el proceso de beneficiado se debe hacer una selección para depurar los granos no deseados.
- Darle el punto adecuado de fermentación para evitar problemas posteriores.

- Quitar la miel que queda adherida al pergamino de la semilla, por medio de la inmersión y paso de una corriente de agua en un canal de correteo. En esta fase se aprovecha para eliminar las semillas vanas o sea, las que flotan en la superficie del agua.
- Realizar el secamiento en canastos, parihuelas o costales de yute, a la sombra.
- La semilla se ventila en patios aproximadamente 6 horas, luego se traslada a lugares donde no esté expuesta directamente al sol, este lugar debe tener buena ventilación. Remover la semilla de tres a cuatro veces al día para obtener un secamiento uniforme.
- La semilla de café recién lavada contiene aproximadamente 50% de humedad, con el secamiento se llega a un 30% de humedad.
- Las semillas defectuosas (caracoles; triángulos; elefantes; granos pequeños, negros, picados, lastimados) y cualquier material extraño se deben eliminar.

Envasado y almacenamiento

El envase de la semilla debe ser en sacos limpios y porosos para evitar la exudación del grano. Se recomienda utilizar sacos de polipropileno, yute, kenaf o henequén. Debe envasarse en cantidades adecuadas para facilitar el transporte y movimiento, etiquetando por dentro y por fuera, donde se identifica la variedad, porcentaje de humedad de la semilla, la cantidad de libras, fecha de recolección y fecha de almacenamiento, sellándolo bien después de introducir la semilla.

Debe almacenarse en una bodega o cuarto con paredes aisladas a temperatura ambiente de 20° a 25° C, con una humedad relativa del 60%. Utilizar tarimas para que los costales no tengan contacto directo con el piso evitando apilar demasiados sacos. Para poder mantener un buen porcentaje de humedad relativa, se recomienda utilizar baldes con agua y realizar riegos en el piso del almacén para mantener una lámina de agua con intervalos de 3 a 5 días. No debe existir ningún otro material almacenado que pueda contaminar a la semilla, manteniendo el sitio completamente limpio. Si no se cuenta con las condiciones y estructuras adecuadas, no se recomienda almacenar la semilla por más de tres meses.



Secamiento de semilla

Para proteger la semilla almacenada por largo tiempo y libre de plagas, se puede tratar con un insecticida.

Manejo de la semilla

- Programe la adquisición de la semilla en un tiempo cercano a la siembra.
- Al momento de trasladar la semilla evite exponerla al sol, al calor o viento, que son factores externos desecantes de la semilla, que disminuyen su poder germinativo.
- Si la almacena, colóquela en un lugar seco, ventilado, sobre una tarima de madera alejada de las paredes y otros productos contaminantes.

Si la semilla se va a sembrar en 30 días a partir de su preparación, deberá tener de 25 a 30% de humedad y se puede obviar su tratamiento.



Prueba de frutos vanos



Proceso de la preparación de la semilla

Cuidados al realizar los semilleros

- El sustrato del semillero debe ser de textura arenosa o franco arenosa y libre de materia orgánica.
- El sustrato debe ser tamizado para descartar objetos extraños, terrones y piedras. Previamente desinfecte y desinfecte el semillero con productos conocidos y con la dosis recomendada.
- Al momento de la siembra evite confundir semilla de otras variedades. No entierre profundamente la semilla.
- Al cubrir el semillero, coloque poco material de cobertura sobre el sustrato. Haga riegos cuando sea necesario y en volúmenes apropiados.

Manejo de tejido: una forma de mejorar la productividad

Ing. Agr. Marco Tulio Duarte
Coordinador Región IV de Anacafé

ÉPOCA ADECUADA

El manejo de tejido es una actividad agronómica en la caficultura que implica el uso de podas (recepas, descope y despuntes entre otros), para aprovechar las características morfológicas especiales del crecimiento del café, con el objetivo principal de mantener la cantidad adecuada de "tejido productivo" para optimizar la producción del fruto.

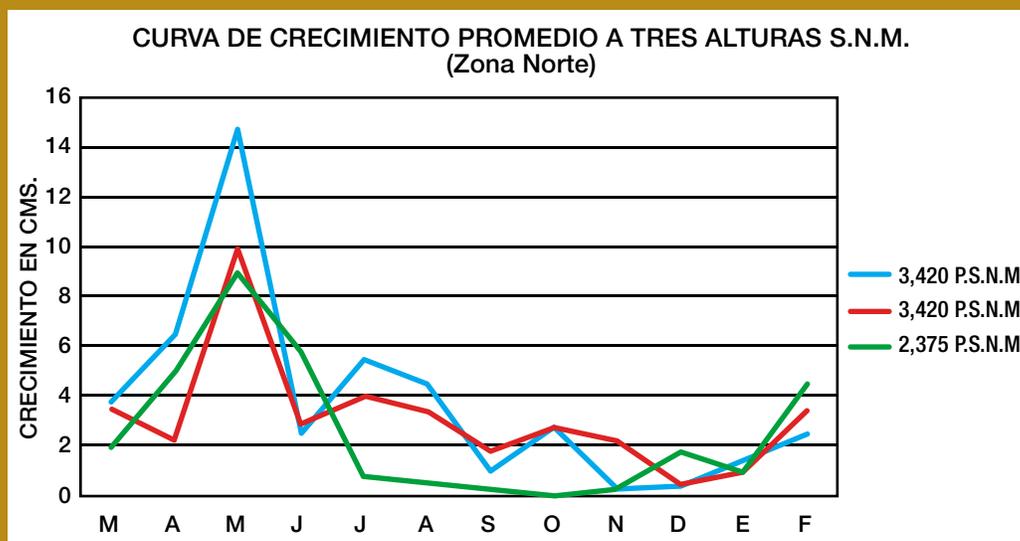
Al observar la morfología de una planta de café, se podrá notar dos formas de crecimiento que esta tiene: el crecimiento ortotrópico (vertical) y el plagiotrópico (horizontal). Cuando se hace una incisión o corte en cualquiera de las zonas de crecimiento se está estimulando o regenerando dichas zonas para mantener el balance deseado entre crecimiento vegetativo y producción de granos.

Lo anterior indica que el café es una planta que produce frutos sobre tejido nuevo y no sobre tejido viejo y leñoso. Por lo tanto, el caficultor es quien decide si regenera

el tejido de su plantación y la mantiene productiva o mantiene plantas con tejido agotado y viejo con poca producción.

En manejo de tejido debe realizarse en la época oportuna, es decir, en los meses previos en que la planta está en su mayor crecimiento, que generalmente coincide con la finalización de la cosecha. En los últimos años, debido a los precios altos del mercado, se ha dejado madurar hasta los últimos frutos provocando un traslape entre el último corte y la época de mayor crecimiento de la planta.

En la siguiente gráfica de la Zona Norte se muestra el comportamiento de las curvas de crecimiento de la planta de café en tres diferentes rangos altitudinales. Obsérvese que la época de mayor crecimiento vegetativo inicia en el mes de enero teniendo su mayor expresión de crecimiento en el mes de mayo, de tal manera que para estas condiciones de altitud los trabajos de poda deben realizarse en el mes de enero y febrero.



Fuente: Departamento de Investigaciones en Café, Hábito de Crecimiento del Cafeto en Guatemala, 1981.

Objetivos de realizar el manejo productivo

- 1) Renovar el tejido productivo modificando la arquitectura de la planta de improductiva a productiva.
- 2) Mantener una adecuada relación entre cosecha y follaje (índice de área foliar).
- 3) Estimular la producción con mayor luminosidad en la zona limitada por efecto de auto sombrío.
- 4) Minimizar los efectos de la bianualidad productiva.
- 5) Eliminar material vegetativo dañado por enfermedades y plagas.

Factores que condicionan el manejo de tejido

Existen varios factores que condicionan las podas en nuestro país y se deben tomar todas en cuenta para que el manejo de tejido tenga los resultados esperados.

• Agroecológicos

Intensidad lumínica
Precipitación Pluvial
Temperatura
Viento
Suelos

• Manejo

Varietades
Densidades de siembra
Conservación de suelos
Sombra
Fertilización
Control de malezas
Control fitosanitario

• Tipos de podas

Baja o recepa
Alta (rock and roll) o descope
Despunte herbáceo
Guatemala o agobio
Esqueleteado

• Sistema de manejo de tejido o poda

Poda selectiva

Por planta
Por rama
Grupo de plantas

Por surcos o ciclos

Simple o Dobles
De 2 años
De 3 años
De 4 años
De 5 años
Lotes Completos o Compacto

Manejo posterior a la poda

Luego de la emisión de brotes, se hace necesaria la aplicación de fertilizantes de acuerdo al análisis de suelos con el fin de estimular el crecimiento del follaje de éstos. La dosis puede reducirse inicialmente por planta e ir aumentando poco a poco conforme el desarrollo de los brotes (hijos).

El mantenimiento y conservación del ambiente y la provisión adecuada de nutrimentos para sostener el estímulo vegetativo que conlleva cualquier tipo de poda es imprescindible. De ahí que se requiera mantener un buen programa de fertilización y enmiendas de los suelos, control integrado de las malezas, plagas y enfermedades, entre otras, para obtener los beneficios de la poda.

Ningún tipo ni sistema de poda puede por sí solo dar resultados positivos si no es acompañado por el conjunto de prácticas adecuadas del cultivo.

Resumen costos de manejo de tejido

	Cola de zorro	Motosierra	Chapeadora con disco tornado
Costo de la herramienta	Q 45.00	Q 2,542.33	Q 4,635.00
Total a depreciar	Q 45.00	Q 2,542.33	Q 4,635.00
Vida útil (meses)	12	36	36
Depreciación/mes	Q 3.75	Q 70.62	Q 128.75
Depreciación/día	Q 0.12	Q 1.39	Q 2.54
Total costos (sal+comb+lub+dep/día)	Q 108.07	Q 275.91	Q 303.48
Matas podadas	Q 350.00	Q 1,600.00	Q 3,500.00
Costo/mata	Q 0.31	Q 0.17	Q 0.09
Costo/manzana – 3500pts.	Q 1,080.67	Q 603.55	Q 303.48

Salario Mínimo Q63.70 + 8.33 de Bonificación (para el uso de Motosierra y Disco se utilizan 2 personas en el manejo de las máquinas y se turnan el equipo).

Fuente: Experiencia de campo, empresas cafetaleras de Santa Rosa.

Importancia del tueste

Entrevista con Chris Wade



Juan Antonio Silvestre y Marvin Medina, tostado café en el Laboratorio de Catación de Anacafé

Puedes destruir completamente un excelente café debido a un mal tostado, Chris Wade.

Anacafé organizó la visita de Chris Wade, comprador de café verde de calidad de la empresa estadounidense Coffee Bean International, ubicada en Portland, Oregon, EE. UU. Wade, con 14 años de experiencia como tostador, catador y comprador de café, nos comparte en esta entrevista algunas percepciones sobre los consumidores de Estados Unidos, así como las tendencias del mercado.

¿Por qué es importante el proceso de tostado en la calidad del café?

Ese proceso final es importante porque si como productor has hecho las cosas de forma correcta, se ha cortado bien el café, se procesó de forma adecuada, se secó correctamente y luego lo colocas en la máquina de tostado y lo toastas de forma incorrecta, puedes tener un buen café y convertirlo en malo. Realmente puedes destruir completamente un excelente café debido a un mal tostado.

Por el otro lado, considero que existe otra razón importante de por qué el tostado influye en la calidad y es la consistencia; porque si sabes cómo tostar de forma consistente todo el tiempo, puedes obtener cafés de calidad de forma permanente y constante.

¿Cuál es su experiencia con los Cafés de Guatemala?

He trabajado con los Cafés de Guatemala el mismo tiempo que llevo trabajando en la industria del café, que son unos 14 años. He tenido experiencia con diferentes tipos de cafés guatemaltecos, por supuesto con los tipo Estrictamente Duro, como Antigua; pero también he tenido experiencia de trabajar con cafés orgánicos y con algunos micro-lotes.

Además, tengo un año de trabajar como juez catador para el programa de subastas Cup of Excellence. Hace dos años participé como observador en el Jurado Nacional en Guatemala y estuve una semana catando cafés con catadores nacionales, período que se convirtió en una experiencia educativa porque me permitió conocer más sobre los granos guatemaltecos.

Realmente me gustan mucho los Cafés de Guatemala, los estrictamente duros con la acidez muy marcada; además los cafés de este país se caracterizan porque tienen un nivel de calidad consistente y estable todo el tiempo.

¿Qué cree que buscan actualmente los consumidores de Estados Unidos?

Creo que muchos consumidores conocen los cafés de Guatemala, especialmente el de Antigua, ya que es un nombre bien conocido en el mercado desde hace varios años; creo que el café con las características como la acidez es bien recibido por el público americano.

Pero algo que es interesante es cuando vas al área de Portland, que es un lugar muy importante en la industria del café, encuentras a muchos tostadores de café que están procesando micro-lotes provenientes de fincas individuales. En general, los consumidores de Portland quieren conocer más acerca de los cafés de Guatemala, pero ellos también esperan que estos cafés tengan una acidez marcada, con mucho aroma, un café complejo, que sea considerado de alta calidad. En dicho lugar es común que tú puedas ver en las pizarras de los anuncios de los coffee shops los nombres completos de los orígenes de los cafés. Es algo bastante típico y común. Es interesante porque en Portland no están ofreciendo solamente Cafés de Guatemala, sino específicamente de las regiones; además, también puedes encontrar cafés orgánicos. Las personas están reconociendo otras micro-regiones de Guatemala de donde vienen los cafés.

¿Considera que el consumo de café es diferente ahora que hace 10 años?

Sí, por ejemplo, considero que ahora en Estados Unidos hay varios elementos que están creciendo, como: el conocimiento del café, la expectativa por mejor calidad de café y la del consumidor de pagar un poco más por cafés de calidad. Debido a los problemas económicos recientes, se percibió un descenso en las ventas en los coffee shops porque las personas ya no estaban dispuestas a gastar mucho, pero aun así seguían comprando cafés de calidad.

Otro aspecto que considero que ha cambiado en el mercado es que ahora los consumidores tienden a ser más consistentes en querer cafés de calidad todo el tiempo, de forma consistente. Actualmente se ofrecen más cafés de origen y vemos ofertas de más lotes pequeños, las personas han empezado a pedir lotes especiales. Otro elemento muy importante en el mercado es que al consumidor le gusta que le expliquen de donde viene el café, la región, la finca, la altura y cualquier otra información extra vinculada al café es muy importante para comprender las razones de por qué el café que están tomando es de esa forma y cómo todos esos elementos contribuyeron al resultado final.

¿Por qué es importante para Coffee Bean International apoyar el mercado directo y los programas de certificación?

Existen varias razones, una es porque para nuestros clientes es importante y para la empresa también es importante que tengan esa conexión directa con los caficultores. La responsabilidad social es primordial para nuestra empresa, para nuestros empleados y para los clientes, porque consideramos que colaboramos a hacer una industria del café sostenible.

Creemos que si estamos trabajando con los caficultores, ellos tendrán la posibilidad de mejorar su nivel de vida y por lo tanto tendrán las condiciones para seguir produciendo cafés de calidad. Por otro lado, la certificación es importante, actualmente existen varios programas, como cafés orgánicos y fair trade que tiene un mercado de consumidores muy grande, ya que mucha gente adquiere esos cafés porque les gusta saber que el productor está recibiendo directamente el precio justo por su productos.

Ahora para Coffee Bean Internacional negociar de forma directa con el productor de café se ha convertido en algo muy importante, porque nos ha permitido hacer relaciones con los caficultores y luego compartir esa experiencia con nuestros clientes. Sentimos que tenemos una verdadera conexión con los caficultores, así como la posibilidad de contarles esas historias a los clientes. Esta forma de negociación nos permite otra ventaja, que es la trazabilidad del café para conocer el proceso, el origen, etc. El mercado directo es una tendencia nueva que inició hace algunos años y que se está convirtiendo en importante en la industria del café. Ahora algunas empresas lo utilizan y existen en el mercado muchos buenos programas, todos diferentes; considero que los mismos deberían tomar en cuenta el elemento de trazabilidad para darles credibilidad; esto permitirá que el mercado directo se incremente, que más gente compre café y que los consumidores conozcan de primera mano a quienes producen los cafés que degustan.

Sugerencias para iniciar a tostar café:

- 1)** Asegúrese de que sea un negocio sostenible, que tendrá una buena cadena de proveedores, no solo de café sino de todos los productos y suministros que necesitará. También es importante obtener una base de clientes para promover el negocio.
- 2)** Debe estar seguro de que el lugar o edificio donde estará ubicada la maquinaria para tostar café tiene las condiciones eléctricas necesarias para soportar el equipo.
- 3)** Tiene que aprender a catar su propio café y comprenderlo, porque si conoce su propio producto lo producirá mejor, pero si no lo conoce, no tendrá la disponibilidad de producir de forma consistente y obtendrá diferentes calidades.
- 4)** Aprenda mucho acerca del café, debe conocerlo y comprenderlo. No debería conformarse solo con que el café le gusta sino profundizar en todos los aspectos desde el cultivo hasta el almacenamiento y preparación.

Integración vertical de la Educación: Ejemplo del compromiso de la caficultura con el desarrollo de Guatemala



Estudiantes de Bachillerato en Caficultura
en actividades de capacitación

Desde 1994, Funcafé ha ejecutado diversas acciones sociales con resultados que han permitido desarrollar nuevas herramientas, ampliar cobertura y contribuir a mejorar la calidad de los servicios sociales en el área rural, incidiendo más allá de las zonas caficultoras.

El área de educación es un ejemplo de compromiso y mejora continua en la responsabilidad social de la caficultura guatemalteca. Se inició con un programa de becas para niñas del área rural. Luego se implementó el programa de Escuela Rural Activa –ERA– para atender con calidad educativa en el nivel primario. Posteriormente se amplió este programa a secundaria con la metodología de telesecundaria e institutos por cooperativa.

Estos esfuerzos fueron buenos, sin embargo, no suficientes, pues existía un déficit en el nivel preprimario como la base del aprestamiento y preparación para incursionar en primer grado con mayor probabilidad de éxito escolar y, finalmente, surgió la necesidad de extender los servicios a un ciclo diversificado que permitiera elevar las competencias del recurso humano especializado en la agroindustria del café. Es así como se crea la Escuela de Caficultura. Actualmente se puede constatar que la caficultura cuenta con una integración vertical de los servicios educativos desde el nivel preprimario hasta el nivel secundario en el ciclo de diversificado graduando jóvenes para ingresar a la Universidad.

Integración de la escolaridad en los programas de educación

Preprimaria: Coffee Kindergarden es un programa de atención preescolar que se implementa en unidades productivas de café, especialmente en época de cosecha. El objetivo es brindar cuidado físico, preparación escolar, control médico y reforzamiento nutricional a los niños y niñas. Contribuye a la prevención del trabajo infantil, asegura el éxito escolar en primer grado y aumenta productividad de los padres. Al finalizar el ciclo mínimo de 35 días intensivos, los participantes del programa reciben una acreditación de parte del Ministerio de Educación que facilita su inscripción al siguiente nivel educativo.

Primaria: Este nivel es atendido a través del programa Escuela Rural Activa, considera la atención integral a la comunidad educativa (padres, niños, docentes y autoridades locales) con: capacitación, asesoría, diseño y dotación de materiales y acompañamiento en el aula. El modelo está integrado por varios elementos curriculares a nivel de niño, docente y escuela que permiten el aprendizaje significativo, trabajo cooperativo, participación comunitaria, autoformación y promoción flexible. El abordaje metodológico y contenido responde al Currículo Nacional Base oficializado por el Ministerio de Educación.

Secundaria – Ciclo básico: Para aliviar el déficit de cobertura se promueve la modalidad de Telesecundaria, que es un modelo pedagógico-científico, dirigido a estudiantes del ciclo básico del área rural. Este se centra en el alumno y alumna y se desarrolla a través de métodos visuales y prácticos. La telesecundaria se basa en la filosofía de “Aprender haciendo y aprender para vivir mejor”, a través de la cual se busca que los alumnos sean capaces de asimilar lo aprendido con la mínima ayuda de un experto. El programa pretende la consecución de los siguientes objetivos:

- a) Dotar un aprendizaje socio-cognitivo y la capacidad de realizar mapas conceptuales y mentales que ayuden a los alumnos a aplicar y entender mejor la información.
- b) Promover un aprendizaje mediante estrategias de codificación y organización, así como un conocimiento base que promueva su capacidad para desenvolverse en su medio.
- c) Utilizar métodos de enseñanza participativa por medios audiovisuales.

Secundaria – Ciclo diversificado: En este ciclo se promueve la educación a través de los institutos por cooperativa para formar maestros especializados en metodología activa intercultural y durante el 2011 se inauguró la Escuela de Caficultura para la formación de bachilleres con especialidad en caficultura. Tiene como misión formar recurso humano en los procesos prácticos-agrícolas, capacitado en la producción de café y comprometido con la conservación de los recursos naturales, incidiendo en su familia, comunidad y en el desarrollo rural de Guatemala. La escuela está ubicada en la finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez y busca los siguientes objetivos:

- a) Promover y consolidar una red de profesionales que se constituya el sustento técnico para el diseño y desarrollo de la agroindustria del café con base en estándares de productividad y calidad.
- b) Incrementar la competitividad de la caficultura, formando recurso humano con énfasis en agregación de valor y la diferenciación del producto.
- c) Formar profesionales con competencias agroambientales.

La implementación de los proyectos y programas de educación tiene como enfoque principal el desarrollo del ser humano a través de los siguientes principios: Aplicación de la metodología de aprender haciendo; consideración del contexto como medio de enseñanza-aprendizaje; promoción de la participación comunitaria; consideración la pertinencia cultural; y adaptabilidad a las condiciones locales y exigencias del mercado globalizado.

Para mayor información:
FUNCAFÉ
Calle del Café
5.a calle 0-50, Zona 14.
3.er nivel, edificio de Anacafé.
PBX: 2421-3700 / 2421-3760.
www.funcafe.org



Estudiantes durante sus actividades de campo

www.anacafe.org renueva su imagen



Agilidad, dinamismo y facilidad para encontrar información son las principales características de la nueva imagen del sitio de Internet de Anacafé, que será presentada oficialmente en el 2012; portal que permitirá acercar las herramientas técnicas al caficultor.

La página de Internet contará con una imagen renovada que incluye nuevas características enfocadas en mejorar el servicio hacia los caficultores guatemaltecos y el público en general. Una de las novedades es que ahora se ofrecerá más capacitaciones en línea, lo que nos permitirá acercar la transferencia de tecnología a los caficultores. Esta iniciativa confirma nuevamente el liderazgo institucional como impulsores de herramientas tecnológicas.

Además, el sitio contará con otras herramientas novedosas como:

- Implementación de tecnología que ofrece al visitante una navegación y una búsqueda más ágiles.
- Buscador integrado en todo el sitio web con un motor de búsqueda moderno que incluye: búsquedas de texto completo, filtro de consultas por categorías y campos de metadatos, y sugerencia de búsquedas por aproximación.
- Manejo interactivo de galería de imágenes y videos.
- Funcionalidad para compartir documentos a través de las principales redes sociales.
- Apego riguroso a estándares web, con los que el sitio resulta más accesible para el usuario desde la mayoría de navegadores.
- Una sección renovada para Noticias del sector. Una herramienta de correo electrónico renovada y en español que se podrá configurar para dispositivos móviles.

Algunos de los beneficios mencionados estarán disponibles únicamente para los caficultores que registren sus datos en el portal, lo que les permitirá acceder a las nuevas herramientas creadas para brindarles el mejor servicio.

Anacafé en breve

Inauguración nueva sede regional de Anacafé en Huehuetenango

El jueves 8 de diciembre se inauguró la nueva sede Regional de la Asociación Nacional del Café en Huehuetenango, oficina que atenderá a los caficultores de los departamentos de Quiché y Huehuetenango. La inauguración estuvo a cargo del Presidente de Anacafé, Ricardo Villanueva, quien informó que la Asociación invirtió Q5,3 millones en la compra del terreno y construcción de la sede. Esta nueva sede forma parte del proceso de modernización para acercar los servicios de transferencia de tecnología a los caficultores, enfatizó Villanueva durante su intervención.

En el acto y recorrido inaugural estuvieron presentes Nils Leporowski, Vicepresidente de Anacafé, Hans Masch y Ciriaco Pirique, ambos de la Junta Directiva de la Asociación, autoridades locales y cientos de productores de café de los departamentos atendidos. Las nuevas instalaciones están totalmente equipadas además, cuentan con un laboratorio de catación, amplios salones para capacitación, un centro de servicio con acceso a Internet, salas para atender las consultas técnicas de los caficultores y un amplio parqueo.

Oficina Regional V - Aldea Chimusinique, Zona 12, Huehuetenango. Teléfono 7764-2171.



INAB y Anacafé firman convenio de Cooperación Técnica

El miércoles 30 de noviembre de 2011 en la sede de la Asociación Nacional del Café (Anacafé), Josué Morales, Gerente del Instituto Nacional del Bosques (INAB), y Martín Arévalo, Gerente de Anacafé, firmaron el Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional para la implementación de la unidad de manejo forestal dentro de Anacafé.

El objetivo del acuerdo es implementar una unidad que permita que ambas instituciones realicen acciones de cooperación técnica en la actividad de manejo de sombra del cultivo de café para realizar podas, raleos y aprovechamientos, además asistencia y asesoría a los propietarios o poseedores de tierra que llenen los requisitos, para el ingreso a programas de Incentivos Forestales de INAB.

Además, como resultado de la firma del convenio, los técnicos de Anacafé serán capacitados en los temas relacionados al manejo forestal y la Ley Forestal en Guatemala.

Durante su discurso, el Gerente de Anacafé enfatizó la importancia de estas coordinaciones interinstitucionales que ayudan a fortalecer el intercambio de conocimientos entre ambos sectores.



Martín Arévalo Gerente de Anacafé y Josué Morales Gerente de INAB, momento en el cual firman el acuerdo.

Coffee Fest 2011

El punto de encuentro para compartir con el guatemalteco más famoso ¡el café de Guatemala!



8a. Competencia Guatemalteca de Baristas

La asistencia de cientos de familias guatemaltecas durante el Coffee Fest es el mejor parámetro para confirmar nuevamente el éxito del evento, comentó Nils Leporowski, Vicepresidente de la Asociación Nacional del Café, Anacafé, durante la clausura del evento el domingo 20 de noviembre. Además, añadió que este es el quinto año consecutivo en que Anacafé organiza esta actividad con el objetivo de promover el consumo interno de café, en un ambiente familiar, festivo y educativo.

Los 4,000 asistentes al Coffee Fest disfrutaron de un fin de semana divertido, emocionante y variado, ya que el programa de actividades incluyó la 8a. Competencia Guatemalteca de Baristas, la Competencia Guatemalteca de Catadores de Café, la Competencia Gastronómica de Café, el Coffee Design, presentaciones artísticas, juegos infantiles y un área de exhibición con coffee shops, maquinaria y equipo para café espresso, artesanías en café y venta de café tostado y molido de cooperativas de pequeños productores, y demostraciones de nuevos métodos para preparar una excelente taza de café negro impartido por la Escuela de Café de Anacafé.

Este año se contó con el patrocinio de Caña Real, El Cafetalito, Tecnochef y la Asociación de Exportadores de Café de Guatemala, ADEC. Para la realización del Coffee Design se contó con el apoyo de la Universidad Rafael

Landívar para crear el primer concurso de diseño para café, el cual contó con la participación de 90 alumnos de la carrera de Diseño Industrial que compitieron para diseñar el recipiente perfecto para disfrutar el café perfecto.

Nuevos Campeones Nacionales

Raúl Rodas de Paradigma Coffee se coronó como el nuevo Campeón Nacional de Baristas, título con el que representará a Guatemala en el 2012 en la Competencia Mundial de Baristas que se realizará en Viena. Josué González de Café Saúl obtuvo el Segundo lugar y José Miguel Echeverría de Café El Injerto ganó el Tercer lugar.

Gerardo Morales obtuvo el título de Campeón Nacional de Catadores de Café; Walter David López Montenegro de la Universidad Mariano Gálvez ganó el 1er. Lugar en la categoría de plato dulce y Juan Raymundo Cato, el 1er. Lugar de la categoría de plato salado, ambos de la Competencia Gastronómica de Café. Todas las recetas de los platillos participantes en la competencia gastronómica están disponibles en www.anacafe.org.

También se realizó la premiación del concurso Coffee Design en el que resultó ganadora Sofía Véliz, quien diseñó el recipiente perfecto para disfrutar una taza de café.

El jurado calificador de todas las competencias estuvo formado por expertos nacionales e internacionales, quienes evaluaron diferentes aspectos a los competidores.



Chef Claudia Gómez durante su clase magistral de preparación de postres a base de café

Primeros Lugares

Competencia Nacional de Catación "Paladar Distinguido"

- 1er. Lugar Gerardo Morales de Flora, S.A.
- 2do. Lugar Amílcar Méndez de Sertinsa
- 3er. Lugar José Alfredo Iboy de Sertinsa

Coffee Desing

- 1er. Lugar Sofía Véliz
- 2do. Lugar María Fernanda Prera
- 3er. Lugar Cecilia González

Competencia Gastronómica - Categoría Salado

- 1er. Lugar Juan Raymundo Caló de Universidad Mariano Gálvez con el platillo "Cerdo en salsa de café".
- 2do. Lugar David Tala de Escuela "Las Margaritas" con el platillo "Lomito al café"
- 3er. Lugar Cristina Montenegro de Universidad Rafael Landívar con el platillo "Entrecoté al café"

Competencia Gastronómica - Categoría Dulce

- 1er. Lugar Nicole Bressani de Escuela "Las Margaritas" con el platillo "Panqueques chapines"
- 2do. Lugar Nicol Marie Wiggins Iriarte de la Universidad del Istmo con el platillo "Bavaois de Café"
- 3er. Lugar Walter David López Montenegro de la Universidad Mariano Gálvez con el platillo "Babaroisa de Café".



Concierto del Tambor de la Tribu



Área infantil



Premiación Competencia Guatemalteca de Baristas



Premiación Competencia Gastronómica



Panel de jueces evaluando los platillos de la Competencia Gastronómica de Café

Más estimulante y sería ilegal.



Cada gránulo está
activado con
nuestra patentada

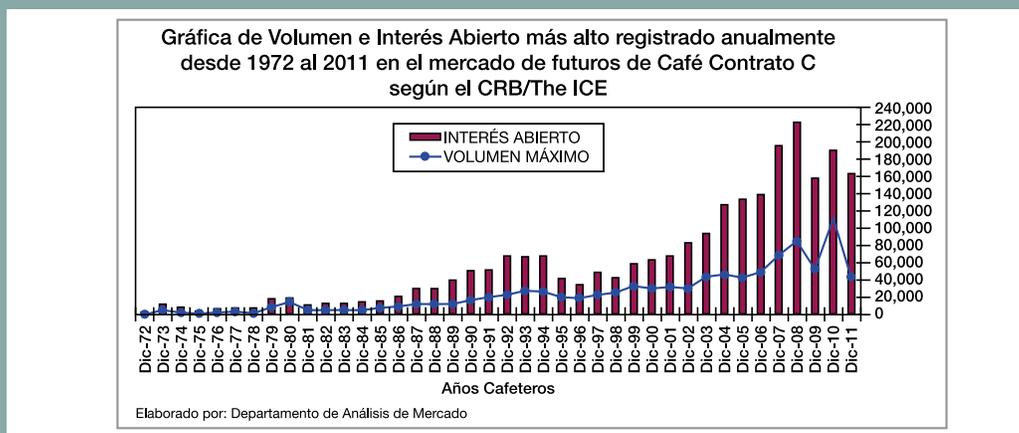


ENCIENDE EL PODER DE LA NATURALEZA®



Los precios del café permanecen en un rango volátil por la incertidumbre generada por el rango de estimaciones de la próxima cosecha de **Brasil**

Por: Esther Eskenasy
Analista de Mercado – Anacafé



El año 2011 finalizó con el precio bajo más alto de la historia del café

Los precios del Café, desde la última parte de septiembre de 2011, se cotizaron en un rango amplio de USD220.00 a USD250.00 por quintal oro en mercado de futuros y, en noviembre, este rango se redujo de USD220.00 a USD240.00 en el mes de entrega inmediata. El café ha mostrado una gran estabilidad a pesar de la incertidumbre de todos los mercados financieros y de una probable inmensa producción para la temporada 2012/13 en Brasil, el principal productor de café en el mundo y cuyo recolección es de mayo a agosto. El mercado sigue en un rango estable, debatiéndose en que predominará la falta de café arábigo en el mercado o una probable recuperación de la producción mundial para la temporada 2012/13. Por el momento, aparte de conjeturas, cada vez que los precios tocan la parte baja del rango desaparecen las ventas de origen y surgen las compras escalonadas por parte de la industria. El café para entrega marzo 2012, desde inicios de 2011 ha rebotado al menos 17 veces en el nivel de USD220.00, además, USD210.00 representa el bajo de 2011.

La gráfica de arriba histórica del interés abierto y volumen desde 1972 hasta el 2011 muestra que los precios se elevaron por segunda vez en 14 años al área de USD300.00, pero la participación en el mercado se

redujo y operadores que estaban previamente vendidos se vieron obligados a liquidar posiciones a medida que los precios se elevaban. La gráfica también demuestra que habían otros mercados que resultaron más atractivos para los inversionistas y que los precios se elevaron debido a factores fundamentales relacionados con la oferta y demanda y no a factores especulativos.

El principal elemento del soporte del mercado ha sido que las existencias de café permanecen en los niveles más bajos desde 1960, el margen de maniobra es muy reducido debido a que la producción apenas satisfizo la demanda. Según cifras de la OIC durante el año cafetero 2010/11, las exportaciones de café subieron a una cifra récord de 103.1 millones de sacos. Las exportaciones fueron 9% más altas que el año anterior, pero los inventarios en bodegas de Estados Unidos, Europa o Japón apenas muestran un ligero incremento de existencias porque el café exportado sirvió para consumo, no para inventarios.

Los eventos climáticos se han intensificado en los países productores. El fenómeno de la Niña regresó con menor intensidad en el último trimestre del año 2011, afectando la calidad y la producción de varios países productores de café de especialidad, como Colombia, cuya producción no será mayor de 8 millones de sacos para el 2011, según la última revisión de la cosecha que publicó la Federación Colombiana. Por tercer año consecutivo, la

producción ha sido afectada por intensas lluvias. El centro de Investigaciones de Café de Colombia previno a los productores de que si las lluvias continúan, la producción para el 2014 podría estabilizarse en un rango de 8.5 a 9.5 millones de sacos. Los países centroamericanos mantendrán sus producciones de estables a bajistas, ya que también fueron afectados durante octubre por fuertes lluvias que causaron cuantiosos daños a la infraestructura. Recientemente, Kenia ha sido el último de los países productores de café de especialidad afectado por las lluvias y puede que no vea materializado su deseo de incrementar las exportaciones de 630 mil a 800 mil sacos, como tenía previsto para el año 2014.

Los fondos inversionistas han sido muy cautelosos de participar en este mercado y han favorecido a las monedas, el oro, la carne y los productos energéticos para protegerse de las tensiones políticas en el medio oriente y la inestabilidad del Euro y consecuentemente del Dólar norteamericano.

La siguiente gráfica comparativa muestra que durante el 2011 los precios de la libra de café han mostrado el comportamiento más estable de su historia. Los precios durante este año también han registrado el bajo más alto de su historia. El bajo más alto registrado anteriormente fue de USD185.00 en 1977. Entre el nivel más bajo de 2011 y el cierre al 31 de diciembre de 2010 apenas existe una diferencia de USD30 cts/lb de café.

Panorama económico mundial

En Estados Unidos durante noviembre de 2011 cayó la cifra de desempleo a 8.5%, lo más bajo de dos años y medio. En Europa y China, los bancos siguen inyectando liquidez para incrementar los créditos. La economía de los países asiáticos sigue creciendo, lo que neutraliza los problemas financieros de Europa, por lo tanto el crecimiento del consumo continuará. La volatilidad de los mercados se intensificará por una sola razón: El mundo se prepara para alimentar a 9 billones de personas para el año 2050. La Organización Internacional del Café estimó que el crecimiento anual promedio es de 2.5% y que se consumieron 135 millones de sacos de 60 kilos durante la temporada 2010/11.

Los países productores

Brasil:

Exportó una cifra récord de 35 millones de sacos durante la temporada 2010/2011.

El consumo interno crece a un ritmo de 4% anual porque la población tiene mejores ingresos y demanda más café de calidad.

La bianualidad de la producción se ha reducido a un 10% debido a mejores prácticas agronómicas e incrementos en el uso de los fertilizantes.

El rango de producción de la cosecha 2012/2013 se encuentra actualmente de 49.3 a 60 millones de sacos. Con una producción de 54.5 millones de sacos según lo estimado por el USDA, los precios se elevaron hasta

USD 300.00 por quintal oro en el 2011 debido a que las existencias de café en el país permanecen en niveles históricamente bajos. Esta situación podría cambiar si el país tiene una producción cercana a 60 millones de sacos para el año 2012, pero existe una gran incertidumbre sobre el efecto de las lluvias tardías de noviembre y su impacto en la floración de la temporada 2012/13.

Vietnam:

Fuentes vinculadas al sector exportador estimaron que la producción de la temporada 2011/12 será de 20.6 millones de sacos, 8% arriba de lo producido durante la temporada pasada, pero por debajo de los 23-24 millones de sacos estimados por otras fuentes de la industria. La revista Fortune en su edición de noviembre destaca que Cargill, la empresa más grande de alimentos en Estados Unidos, ha establecido una alianza con el gobierno de Vietnam y uno de sus clientes más importantes entre los fabricantes de chocolate en el mundo: Mars. Con el objeto de crear una economía basada en la exportación de cacao del país. Cargill está incentivando a productores de café, pimienta y semilla de marañón para que cambien de cultivo. Por el momento, de acuerdo con el reporte abrió dos estaciones compradoras de cacao en la provincia de Dak Lak, donde tiene lugar el 60% de la producción de café en Vietnam. Para atraer a los vendedores se envían precios internacionales y locales por medio de mensajes de texto, permitiendo a los productores fijar precios hasta por tres semanas anticipadamente, el tiempo requerido para secar y procesar el cacao. Actualmente se estima que Vietnam puede subir la producción de cacao de 2,500 toneladas producidas actualmente a 100,000 toneladas para el año 2020. Además de poseer más de 100 fincas demostrativas, el objetivo de Cargill es alcanzar más rápidamente el mercado de China y Rusia. El artículo de la revista Fortune además indica que muchos productores de café están observando este fenómeno que va permitir la exportación del producto en forma de grano, licor y polvo de cacao. Las zonas productoras de café en Vietnam tienen sus linderos sembrados de árboles de pimienta y una baja de precios en el mercado de robustas fomentaría más aceleradamente el proceso de transición de producción de café a cacao.

Colombia y Centro América:

La firma de tostadores Italiana Lavazza dijo que durante el 2012 ellos y otros tostadores comprarían más café de Centro América y Colombia y menos cafés de Brasil, revirtiendo la tendencia de los últimos años de utilizar solo café brasileño en sus mezclas. Lavazza abrirá durante los próximos 5 años, 200 tiendas de café en China, además de ofrecer bebidas de especialidad también ofrecerá un menú italiano.

El grupo de países de café arábico suave lavado durante el año 2010/11 experimentaron una recuperación de sus exportaciones de 11%, comparados a la temporada anterior y por los problemas de clima experimentados en el 2011 se prevé que las exportaciones se mantengan estables.

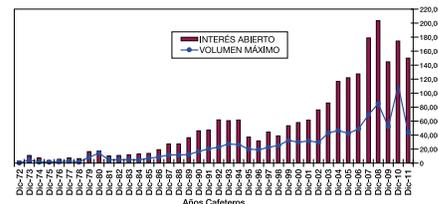
África:

Los países productores de café en África introdujeron la variedad Batían que es resistente a las enfermedades fungosas y los países estiman que la producción se puede recuperar de 2 a 5 millones de sacos para el año 2015. Pero según las cifras que dio la OIC, las exportaciones de Café Robustas y Arábicas durante la temporada 2010/11 fueron de 11.7 millones de sacos, actualmente se han venido recuperando lentamente. De 50 países productores listados por la OIC, la mitad son africanos con exportaciones durante la temporada 2010/11 que oscilaron desde 750 sacos exportados por Gabón hasta 3.15 millones de sacos exportados por Uganda. A pesar de los grandes esfuerzos que se hacen, la producción en África sigue sensible a las tensiones políticas y al clima.

Los principales tostadores de café en el mundo, como Nestlé, Sara Lee y Starbucks, invierten y anuncian ampliaciones de plantas y de aperturas de tiendas de café en países emergentes, como Rusia, China, la India, México, debido al crecimiento de la población y mejores ingresos en dichos países.

Conclusión

Los precios del café siguen rebotando en el nivel de USD220.00 por quintal oro Ex-Dock Nueva York, con una resistencia de USD240.00 y USD250.00. El mercado, a pesar de varios intentos, mantiene el soporte de USD220.00 porque el mercado está sobrevendido en el largo plazo. El rango de estimaciones en las producciones de Brasil y Vietnam es tan grande que representa un elemento de incertidumbre para el mercado. Además de cuidar el nivel de USD220.00 en el café de marzo de 2012, también hay que cuidarlo en marzo de 2013. Si el mercado rompe ese nivel, el siguiente soporte sería de USD200.00.



Elaborado por: Departamento de Análisis de Mercado - ANACAFE.

Gráfica del Comportamiento Mensual de los precios del café en el Contrato C mes de entrega inmediata desde julio del 2003 hasta diciembre del 2011. En cts/lb. Ex -dock Nueva York.



**Podemos hacer más rentable
cada libra de café que produzca.**

Pregúntenos cómo.



Oficina: 2442-0114 Email: ventas@mayeca.com Website: mayeca.com

Laboratorios



¡Equipo Nuevo! ICP con tecnología vanguardista. Capacidad de leer 71 Elementos de la tabla periódica.



- Servicio de muestreo
- Equipos de muestreo



- Estaciones meteorológicas y ambientales para aire y aguas
- Degradadores de materia orgánica e hidrocarburos
- Enmiendas
- Reactivos

info@solucionesanaliticas.com

14 Ave. 19-50 Condado El Naranjo, Bodega 23, Ofibodegas San Sebastián, zona 4 de Mixco, Guatemala.

Tels.: 2416-2916 Fax: 2416-2917



Soluciones Analíticas
Agricultura • Industria • Ambiente

Ahora que los precios del Café están buenos, seamos buenos con el Café

Apliquemos:

Mejorador Plus, Cal Dolomítica y Yeso Agrícola,
para enriquecer el suelo
para mejorar sus suelos y hacerlos más efectivos.

Mejorador Plus
para enriquecer el suelo
22% Calcio
8% Magnesio
5% Azufre

Cal Dolomítica
50% CaCO_3
40% MgCO_3

Yeso Agrícola
22% Calcio
16% Azufre

14 Avenida 19-50 Condado El Naranjo, Ofibodegas San Sebastián Bodega No. 23, zona 4 de Mixco.

PBX: (502) 2416-2916
Fax: (502) 2416-2917



Soluciones Analíticas
Agricultura • Industria • Ambiente

E-mail: info@solucionesanaliticas.com www.solucionesanaliticas.com





Aumente sus Cosechas

FertiEnmiendas

Triple Beneficio = Triple Ganancia

Alta Pureza = Máxima Eficacia



Floración

Múltiple Estimulación = Máxima Cosecha



Enlasa Centroamérica
Guatemala

1era. Calle 18-60, Zona 13 Villa Nueva, Complejo Industrial Mayan Golf
Pbx (502) 2328 1800 • Fax (502) 2328 1804 • Ventas: 4019 2312
www.grupoenlasa.com • export@grupoenlasa.com
Costa Rica - El Salvador - Honduras - Nicaragua - Panamá - Ecuador





...más
productividad
con **Brachiaria**
dentro del café

La siembra de *Brachiaria ruziziensis* dentro del cultivo de café,
es una técnica brasileña que mejora:

⊙ Reciclado de
nutrientes



⊙ Humedad
del suelo



⊙ Porosidad
del suelo



⊙ Aumenta fertilidad
del suelo



y reduce el
uso de fertilizantes



Calzada Aguilar Batres 47-52 Zona 11 • PBX: (502) 2202-2360
infoventas@semiagro.com • www.semiagro.com


SEMIAGRO
...más que semillas

DÍA DEL CAFICULTOR 2012

Recuerde
reservar en su
agenda la fecha
que estaremos
cerca de su
localidad



2012 • IMPULSANDO EL DESARROLLO DE GUATEMALA

Calendario Días del Caficultor 2012

Región I	8 de marzo	Finca Concepción Candelaria, La Reforma, San Marcos
Región IV	29 de marzo	Finca las Flores, Barberena, Santa Rosa
Región II	19 de abril	Finca Buena Vista, San Sebastián, Retalhuleu
Región III	3 de mayo	Finca San Rafael Urías, San Miguel Dueñas, Sacatepéquez
Región VII	17 de mayo	Escuela Regional, Olopa, Chiquimula
Región VI	7 de junio	Finca El Tiro, San Cristóbal Alta Verapaz
Región V	5 de julio	Oficina Región V de Anacafé Aldea Chimusinique, Zona 12, huehuetenango

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.

