

# elcafetal

ENERO, FEBRERO, MARZO  
Colección 2013, Edición No. 34

la revista del caficultor

Un año de retos **10**  
para nuevo presidente  
de Anacafé

En esta edición:

Análisis sobre eficiencia **03**  
de fungicidas contra la  
Roya del cafeto

Método de **06**  
muestreo de la  
Roya del Cafeto

Nuevo descenso **16**  
en los precios

 **Anacafé**<sup>®</sup>  
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE



## Índice

Carta del Presidente	02
Análisis sobre eficiencia de fungicidas contra la Roya del café	03
Método de muestreo de la Roya del Café	06
Un año de retos para nuevo presidente de Anacafé	10
Nueva directiva de Anacafé	12
Se gradúa primera promoción de Bachilleres en Caficultura	14
Nuevo descenso en los precios	16
Nuevas instalaciones al servicio del caficultor	18
Fincas cafetaleras se nutren con energía propia	20

## Directorio

<b>Presidente</b>	<b>Edición y Diagramación</b>
Nils Leporowski Fernández	Dos Puntos Crea, S.A.
<b>Consejo Editorial</b>	<b>Fotografías</b>
Marco Antonio Aguirre	Anacafé
Lucrecia Rodríguez	<b>Coordinación, Publicidad y Suscripciones</b>
Francisco Anzueto	Departamento de Comunicación de Anacafé.
Nancy Méndez	Calle del Café, 5.ª calle 0-50, Zona 14.
<b>Comisión de Edición</b>	Teléfono: 2421-3700 extensión 1025.
Francisco Anzueto	
Florencio Pappa	
Marco Antonio Aguirre	
Nancy Méndez	

# Carta del Presidente



## Amigos caficultores:

Servir en 2013 al gremio caficultor, desde la presidencia de Anacafé, es un honor. También, una gran responsabilidad. Junto a los demás integrantes de Junta Directiva, la asumo con decisión y confianza de lo que podremos hacer, trabajando unidos.

Mantenernos vigentes en el negocio del café, dependerá de nuestra propia capacidad de innovación y creatividad para desarrollar estrategias generadoras de ventajas a nuestro favor. Por eso, necesitamos una Asociación fortalecida, que ofrezca servicios efectivos y proyecte los cafés de Guatemala, de acuerdo con las exigencias que impongan los mercados.

En ese sentido, daremos continuidad al proceso de modernización, renovación e innovación institucional de Anacafé. Ya se reformuló nuestra Visión, Misión y Valores Institucionales, se establecieron los Ejes Transversales y definieron los Objetivos Estratégicos. Contamos con metas claras e identificamos los retos y situaciones adversas. Ahora debemos trabajar tenaz e inteligentemente para asegurar una caficultura productiva y sostenible.

Aprovecho este momento para hacer un llamado a los caficultores: Sí nosotros vivimos del café, es determinante nuestra participación, a todo nivel, siempre; no sólo en momentos coyunturales. Es necesario incrementar la participación de los productores en las entidades nacionales e internacionales, porque fortalece al sector.

Les invito, entonces, a que juntos sigamos trabajando para demostrar que la gente del café impulsa el desarrollo de Guatemala.

Con este espíritu, agradezco la confianza que me brindan. Estoy seguro que, juntos, lograremos metas importantes.

# Análisis sobre eficiencia de fungicidas contra la Roya del cafeto

*Investigación mide resultados de siete de ellos y un testigo sin aplicación.*

Oscar Guillermo Campos-Almengor  
 Julio César Gento-Reyes  
 Daniel Santos Colon  
 José Nery Reyes Maldonado  
 Rivelino Jasinto Mazariegos  
 Cedicafé - Anacafé

## Antecedentes

El potencial de daño de la Roya del café (*Hemileia vastatrix*) la convierte en la enfermedad más temida de la caficultura mundial. Debido al origen de las variedades tradicionales de la especie Arábica (*C. arabica*), como Borbón, Caturra, Catuai, Pache, Típica, se conoce que todas ellas son altamente susceptibles a la Roya.

Desde su llegada al continente americano, en Brasil 1970, y en Guatemala 1980, las acciones de control de la enfermedad han girado en torno al uso de fungicidas cúpricos y sistémicos. Para lograr buenos resultados en la aplicación de la estrategia química deben considerarse aspectos como: muestreo, época de aplicación, fungicidas específicos, dosis, frecuencia de aplicación, calidad de aplicación, capacitación del personal y calibración del equipo de aspersión.

Además del control químico es vital la integración de otras prácticas como nutrición, manejo y renovación de cafetales, regulación de sombra; y a mediano plazo, el uso de variedades resistentes en las zonas más críticas.

Durante el período de marzo a octubre de 2012 se evaluaron 7 fungicidas, en aplicaciones repetidas de cada uno de ellos. Si bien se recomienda la alternancia, en este experimento fueron repetidas a propósito las aplicaciones del mismo fungicida con el objetivo de evaluar su eficacia individual de control. Nuevos fungicidas serán evaluados bajo este esquema, y los más efectivos serán recomendados para programas de control alternando su aplicación por ingrediente activo.

## Evaluación de Fungicidas

La investigación se realizó en la finca “San Jerónimo Miramar”, Patulul, Suchitepéquez, lote “Santa Anita 90”, plantación de la variedad “Pache” de 22 años, 4,000 pies de altitud, 14° 32’59” Latitud Norte y 91° 9’48” Longitud Oeste. Temperatura anual promedio 26°C, precipitación pluvial 3,244 milímetros.

Se utilizó el diseño experimental de bloques al azar con 8 tratamientos y 4 repeticiones, los tratamientos se indican en el cuadro 1.

**Cuadro 1. Fungicidas evaluados para el control de la roya, Patulul, Suchitepéquez 2012.**

Trat.	Nombre comercial	Ingrediente activo	Grupo Químico	Modo de acción	Dosis producto/manzana
1	Caldo Bordelés	Sulfato de Cobre (SC) + Hidróxido de Calcio (HC)		Contacto	13.2 libras SC 17.6 libras HC
2	Oxicloruro de Cobre	Cobre 50% Cobre metálico		Contacto	5.5 lbs/Mz.
3	Nativo	Tebuconazole	Triazol + Estrobilurina	Sistémico	200 g
4	Alto 10 SL	Cyproconazole	Triazol	Sistémico	280 cc
5	Caporal	Triadimenol	Triazol	Sistémico	500 cc
6	Duett	Epoconazole	Triazol + Carbendazim	Sistémico	350 cc
7	Silvacur	Tebuconazole Triadimenol	Triazol + Triazol	Sistémico	500 cc
8	Testigo sin fungicida				

## Calendario de muestreos y aplicación de tratamientos

Se realizaron 4 aplicaciones por tratamiento, iniciando el 18 de abril de 2012, con una frecuencia de 40 días entre aspersiones. A través de muestreos se evaluó la eficacia del control, determinado por el porcentaje de infección de la Roya. Se efectuaron muestreos previos a cada aspersión, y 40 días después de las mismas, y dos muestreos adicionales (6° y 7°) para ampliar las observaciones.

1° muestreo 1ª aplicación	2° muestreo 2ª aplicación	3° muestreo 3ª aplicación	4° muestreo 4ª aplicación	5° muestreo -----	6° muestreo -----	7° muestreo -----
17 / 18 abril	28 mayo	09 julio	16 agosto	25 sept.	05 octubre	15 octubre

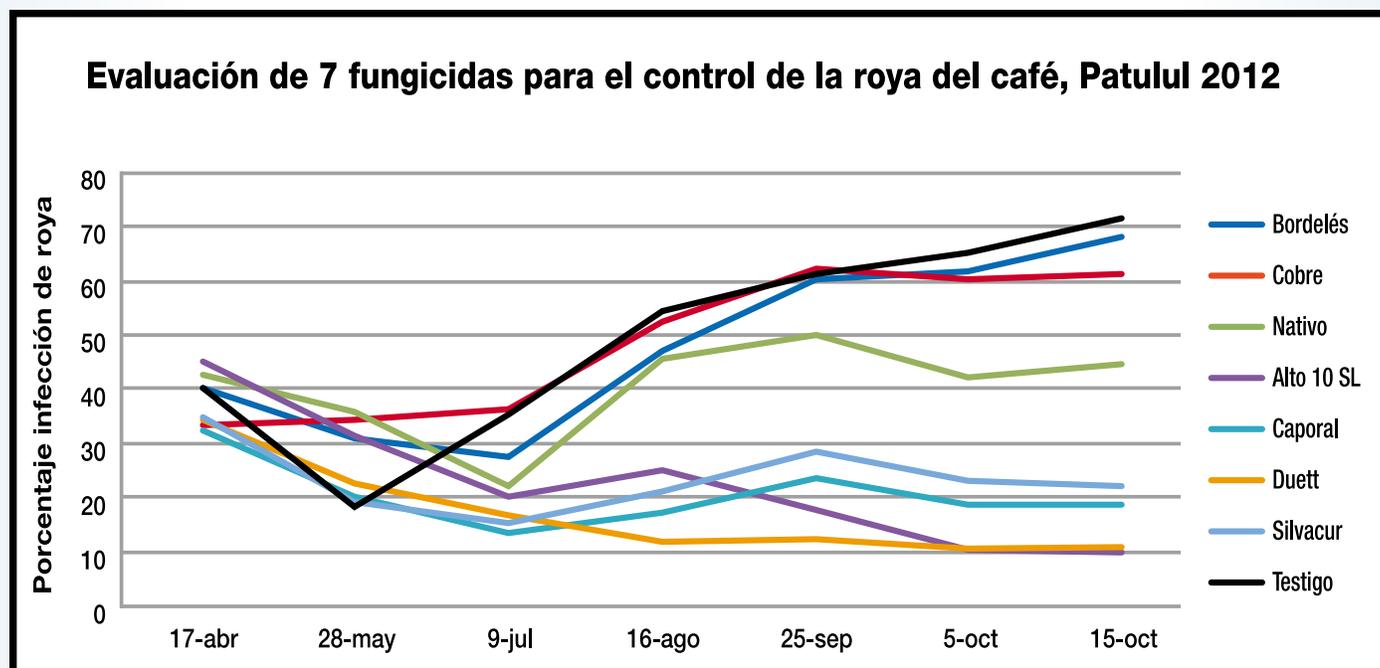
## Resultados

Los índices promedio de infección inicial indican que la enfermedad se encontraba bien distribuida en el área de estudio, condición necesaria para una evaluación objetiva. Los resultados medidos como porcentaje de infección de Roya se analizaron estadísticamente y se presentan en la gráfica 1.

Los datos del segundo muestreo (28 mayo), realizado cuarenta días después de la primera aplicación, muestran a todos los tratamientos con una tendencia a la baja, incluido el testigo sin aplicación (fueron estadísticamente similares). Esto podría explicarse por el descenso natural de la infección de la Roya, como consecuencia de caída de hojas enfermas y viejas en este periodo, y el nuevo crecimiento vegetativo del cafeto.

En el tercer muestreo (09 julio) los datos muestran diferencias en los porcentajes de infección; los más elevados corresponden al oxicloruro de cobre y al testigo sin aplicación.

En el cuarto muestreo (16 agosto) se observan mayores porcentajes de infección en los tratamientos oxicloruro de cobre, caldo bordelés, Nativo y el testigo. Los fungicidas Alto 100, Caporal, Duett y Silvacur presentan porcentajes de infección estadísticamente más bajos.



Gráfica 1. Curvas de infección (%) por efecto de 7 fungicidas para el control de la Roya y testigo sin aplicación.

En los datos del séptimo muestreo (15 de octubre) se observa un grupo de fungicidas con menores porcentajes de infección: “Alto 100”, 9.79% y “Duett”, 10.6%; seguidos de “Caporal”, 18.6% y “Silvacur”, 22.3%. Los otros fungicidas presentaron niveles de infección estadísticamente más elevados: “Nativo”, 44.8%; “oxicloruro de cobre”, 61.4%; “Caldo Bordelés” 68%; y el testigo sin aplicación 71.2%.



*Planta con la Roya.*



*Planta tratada contra la Roya.*

## Conclusiones y Recomendaciones

- Bajo las condiciones del experimento, el mejor control de la Roya lo ejercieron los fungicidas sistémicos Alto 100 y Duett, seguidos de Caporal y Silvacur. El fungicida sistémico Nativo no mostró un control eficiente.
- Los fungicidas de protección o preventivos oxiclورو de cobre y Caldo Bordelés no controlaron la Roya, presentando un comportamiento similar al testigo sin aplicación. Esto puede explicarse por el elevado porcentaje de infección inicial de Roya al inicio del experimento (abril), en tal sentido los fungicidas preventivos no deben aplicarse en estas circunstancias.
- Con estos resultados se confirma que las aplicaciones contra la Roya deben iniciarse en el período abril-mayo.
- Con base a la observación de la caída natural de la curva de infección de la enfermedad, no se recomiendan aplicaciones muy tempranas (enero-abril).
- Realizar aspersiones alternando los fungicidas sistémicos más eficientes, tomando en cuenta su eficiencia y costo.
- Además de los fungicidas, los buenos resultados de control dependen del uso de las dosis recomendadas, muestreo, época de aplicación, personal capacitado, calibración de equipo y buena cobertura de aplicación.

# Método de muestreo de la Roya del Cafeto

Oscar Guillermo Campos-Almengor

Julio César Gento-Reyes

Nidia Monterroso, Daniel Santos Colon, José Nery Reyes Maldonado,

Rivelino Jasinto Mazariegos

Cedicafé-Anacafé



Síntomas de la Roya en las hojas.

## Introducción

El control de la Roya del cafeto debe enfocarse dentro de un marco de manejo integrado, siendo el muestreo uno de sus componentes importantes. Dicho componente aplicado en forma oportuna permite conocer los índices de infección y distribución espacial de la enfermedad, y las épocas oportunas de control. Dentro de los usos del muestreo puede indicarse el monitoreo de la calidad de las aspersiones y el desempeño de los fungicidas utilizados para el control de la enfermedad.

En el presente artículo se dará énfasis a la explicación de la metodología de muestreo de la Roya, basada en una investigación que permitió desarrollar un método de muestreo comercial para monitorear el comportamiento de la Roya y hacer más eficientes

los programas de control. Las personas interesadas en conocer los detalles específicos del estudio básico pueden contactar a los autores.

## Investigación sobre el método de muestreo

La investigación se realizó en la finca “San Jerónimo Miramar”, Patulul, Suchitupéquez, lote “Santa Anita 90” en un área de 15.5 manzanas, plantación de la variedad “Pache” de 22 años, 4,000 pies de altitud, 14° 32’59’ Latitud Norte y 91° 9’48’ Longitud Oeste. Temperatura anual promedio 26°C, precipitación pluvial 3,244 milímetros.

Se evaluaron tamaños de muestra de 50, 75, 100, 125, 150, 175 y 200 hojas por sitio de muestreo, correspondiendo cada sitio a ¼ de manzana (1,750 metros cuadrados).

El análisis de la información permitió establecer la presencia de diferencias significativas entre tratamientos. El rango de confianza que se estableció fue de  $n = 139$  o 150 hojas por sitio (J. Valle, 2012). De acuerdo a los resultados el tamaño de muestra adoptado será de 140 hojas por sitio de muestreo.



Figura 1. Croquis de parcelas y sitios de muestreo.

### Aplicación del método

Se distribuyen 20 sitios de muestreo en un área de 5 manzanas (o menos). Cada sitio consta de ¼ de manzana (1,750 metros cuadrados). Para facilitar la interpretación de los resultados se recomienda que las parcelas (pantes) y sitios de muestreo estén numerados, y que las secciones o lotes de cafetal cuenten con un croquis, como el correspondiente al área de estudio (figura 1).

En caso la finca se utilizaron cuerdas de 25 x 25 varas, el sitio quedó conformado por 4 cuerdas; si utilizan cuerdas de 40 x 40 varas, el sitio equivale a 1.56 cuerdas. Para facilitar la labor del muestreo los sitios se distribuyen siguiendo la orientación de las parcelas por tener trazos rectos.

### Colecta de las muestras

Se toman al azar 14 cafetos, colectando un total de diez hojas igualmente al azar de la parte baja, media y alta de la planta, y los 4 puntos cardinales (figura 2). Para facilitar la labor del muestreo, el operario debe llevar una bolsa o morral para guardar las hojas extraídas de los cafetos correspondientes a cada sitio.

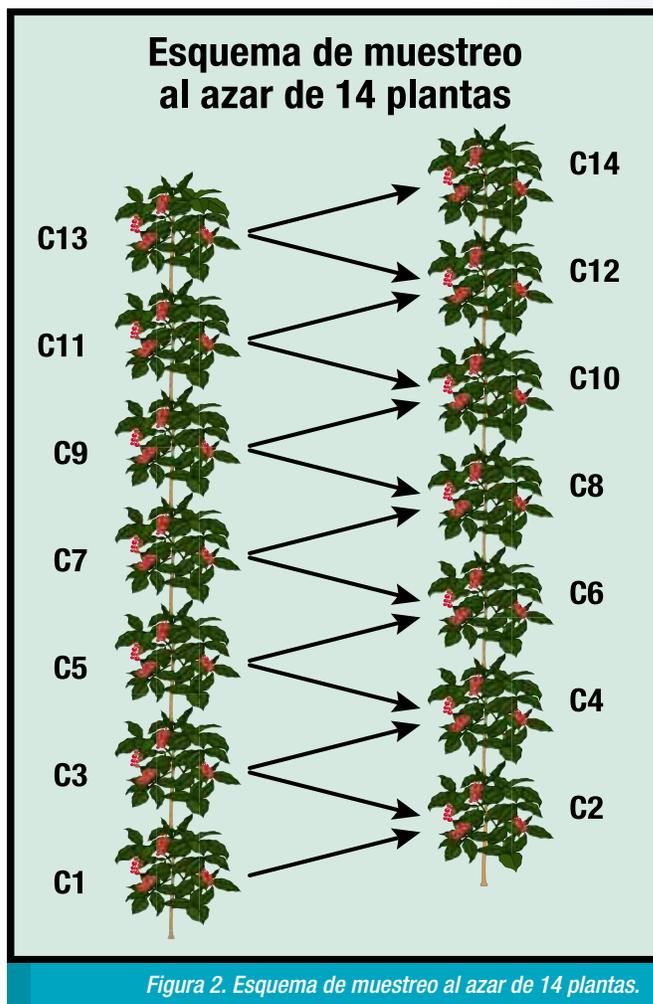


Figura 2. Esquema de muestreo al azar de 14 plantas.

## Determinación del porcentaje de infección por sitio

Se separan las hojas infectadas y las hojas sanas, y el porcentaje de infección en el sitio se determina dividiendo el número de hojas infectadas entre el total de hojas de la muestra (140), multiplicado por cien. El índice de infección se anota en la boleta de muestreo correspondiente. La fórmula del porcentaje de infección por Roya (%IR) es:

$$\% \text{ IR} = \frac{\text{Hojas infectadas por sitio}}{\text{Total hojas de la muestra}} \times 100$$

### BOLETA DE MUESTREO PARA DETERMINAR % DE INFECCIÓN POR ROYA

<b>Finca</b>				
Lote y/o sección de cafetal: _____			Área: Cdas., y/o	
Mz. _____				
Fecha de muestreo: ____/____/____			Días después de la floración	
principal: _____				
Responsable del muestreo: _____				
Sitio	Tamaño de la muestra (hojas)	Hojas sanas	Hojas infectadas	% de infección
1	140			
2	140			
2	140			
.				
.				
20	140			
<b>Total</b>				
<b>% infección*</b>				

\* % infección en los 20 sitios (5 Mz.) = Total columna % de infección dividido 20.

## Validación y costo del muestreo comercial

Para establecer la viabilidad del método se evaluó durante 5 días el rendimiento de un equipo de 4 operarios o "plagueros", muestreando 16 lotes o secciones de cafetal con diferentes grados de pendiente en un área de 78 manzanas. Con el análisis de la información se estableció que el rendimiento promedio por cada operario fue de 15.55 sitios por día, equivalentes a 3.89 manzanas. De acuerdo con las condiciones donde se realizó el estudio, se estableció un costo de Q 17.48 por manzana de muestreo.

## Conclusiones y Recomendaciones

Se estableció un modelo de monitoreo de la Roya para determinar los índices de infección de la enfermedad, que permiten evaluar la calidad de las aspersiones y el desempeño de los fungicidas utilizados.

- Implementar de manera permanente el muestreo en los programas de control de Roya.
- Iniciar el muestreo 60-70 días después de la floración principal. Su realización no debe exceder 15 días para que las aspersiones inicien cuando el fruto tenga 70 o 75 días de edad. Con esta medida se persigue proteger el mayor porcentaje del área foliar de la planta y asegurar el desarrollo de los frutos.
- Cuando el programa de control considere 2 o más aspersiones de fungicidas, se recomienda realizar muestreos previos entre las mismas, con el fin de evaluar su efectividad y considerar las correcciones pertinentes.



...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



**SEMIAGRO**

...más que semillas

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

# Un año de retos para nuevo presidente de Anacafé

*La caficultura guatemalteca enfrenta serios desafíos en 2013, comenzando con la amenaza de la Roya y la incertidumbre ante la caída del precio internacional.*

## Protagonista

Nils Pablo Leporowski Fernández, guatemalteco, ingeniero agrónomo egresado de la Universidad Del Valle de Guatemala. Es parte de la tercera generación de caficultores de su familia y lleva más de 30 años administrando el patrimonio familiar, en el suroriente del país.

Se caracteriza como una persona analítica, perseverante, pragmática, abierta al diálogo y a la toma de decisiones por consenso. Al describir sus cualidades fundamentales se descubre en él una persona positiva y visionaria.

Se considera a sí mismo como un caficultor innovador *“En Guatemala hemos sido muy conservadores en el manejo del café, y para lograr una mejor productividad hay que investigar y atreverse a implementar nuevas técnicas de cultivo”*, sostiene.



Sin duda, el 2013 representa un año de fuertes retos para la caficultura nacional. La presencia de la Roya y la caída del precio internacional constituyen las principales preocupaciones.

Este cuadrante de desafíos pondrá a prueba la madurez y audacia de la nueva directiva de la Asociación Nacional del Café (Anacafé), ahora bajo la presidencia de Nils Leporowski Fernández. La historia muestra que los caficultores saben salir adelante ante cualquier escenario desalentador, como lo han demostrado en diferentes épocas y ante diversos problemas. Esta vez no será la excepción.

Leporowski tiene la responsabilidad de conducir la estrategia para que la caficultura sea capaz de enfrentar eficazmente este difícil panorama. Una conversación más amplia con él, permite conocer su visión y capacidad para enfrentar turbulencias:

## ¿Cuál es su diagnóstico sobre la situación de la caficultura nacional para el presente año?

En términos generales, la cosecha 2012-13 se perfila con una producción similar al año anterior, pero me llama fuertemente la atención la forma dispareja en que se está desarrollando. Ya se están percibiendo los efectos de la Roya y las variaciones en las condiciones climáticas.

Estamos conscientes que los cafetales no estarán en sus mejores condiciones para la próxima cosecha, por lo que se instruyó al equipo técnico de Anacafé para que brinde la asesoría y recomendaciones a los caficultores sobre el manejo necesario, para recuperar la producción. A los productores nos corresponde invertir eficientemente en las plantaciones.

Otros factores que afectarán la caficultura es el nuevo incremento del 5% al salario mínimo y la actualización tributaria al Impuesto sobre la Renta, 6 % para el 2013 y 7% para el 2014. Estas son cargas impositivas sumamente altas para el pequeño y mediano caficultor, especialmente ahora que los precios del grano están a la baja.

## Tomando en cuenta el marco anterior ¿cuáles son las líneas de acción para el 2013?

Anacafé se concentrará en ejecutar su presupuesto de forma eficiente y austera. Brindar servicios de calidad al caficultor continúa siendo la prioridad, por lo que nos concentraremos en consolidar la asistencia técnica y la investigación.



Visita del presidente de Anacafé a la Cooperativa Nuevo Sendero, Chapas, Santa Rosa.

Con miras a elevar la productividad, vamos a invertir en capacitación para el personal técnico; de sus conocimientos y especialización depende, en buena parte, el éxito de nuestra empresa cafetalera. Presupuestariamente, estamos haciendo esfuerzos extraordinarios para que los técnicos puedan atender a la mayor cantidad de caficultores.

No es casualidad que para el año 2013 contemos con la infraestructura que nos permitirá atender a más caficultores. Además, le apostamos a crear nuevos formatos para la transferencia de tecnología, como el programa El Cafetal Radio, que se transmite por radio Sonora los martes y jueves a partir de la 5 de la mañana y la actualización del sitio web de Anacafé [www.anacafe.org](http://www.anacafe.org).

Por ser los destinos principales de exportación, la promoción internacional del café se enfocará en Estados Unidos y Europa a través de las ferias de cafés especiales. Australia tiene un gran potencial para el consumo de café de calidad, por lo que se ha elegido como un nuevo nicho a desarrollar. Con ese propósito asistiremos por primera vez a la feria de café en Melbourne. También continuaremos con el programa de subasta a través de Cup of Excellence.

Queremos convertir a Guatemala en un centro de capacitación mundial, al cual vengan personas del negocio del café a capacitarse sobre tueste, barismo y nuevas técnicas de preparación, sin descuidar el objetivo por el que fue creada la Escuela de Café: que los guatemaltecos conozcamos y disfrutemos de una excelente taza de café. Así que, para lograr estas metas, vamos a fortalecerla y dinamizarla.

## Anacafé cuenta con un plan estratégico a cinco años, ¿En qué consiste?

La Asociación venía trabajando sobre el Plan de Competitividad de la Caficultura, planteado del 2002 al 2012. El año pasado nos dedicamos a analizar varios temas como el mandato de Anacafé establecido en la Ley del Café y la coyuntura del sector, entre otros. Decidimos hacer un nuevo plan con un período de duración más corto y con objetivos estratégicos diferenciados entre el sector y la Asociación.

El proceso de análisis llevó a la reformulación de la visión, misión y valores institucionales. La elaboración del plan fue participativo y abierto, pues se involucró a miembros de la Junta Directiva, staff, mandos medios y personal operativo de la Asociación.

Inicié mi gestión el 20 de noviembre de 2012 ratificando la implementación del plan y comprometiéndome junto a la Junta Directiva en crear las bases para cumplir los cuatro objetivos estratégicos propuestos:

- \* Un liderazgo de Anacafé fortalecido, capaz de propiciar e incidir en procesos e iniciativas de beneficio para el sector cafetalero.
- \* Capacidades técnicas y administrativas de Anacafé, actualizadas y sistematizadas.
- \* Una imagen de Anacafé y del sector cafetalero positiva en el ámbito nacional e internacional.
- \* Beneficios sociales y servicios ambientales de la caficultura, especialmente en su área de influencia, positivos.

## En resumen, ¿Cómo visualiza a Anacafé y al sector en los próximos dos años?

En la actualidad estamos viviendo una situación difícil pero no tengo la menor duda que la superaremos porque en Anacafé vamos hacia adelante, con objetivos y metas claras, conscientes de los retos y situaciones adversas. A los caficultores les pido recibir a nuestros técnicos e implementar las recomendaciones; participar de las actividades de la Asociación y sacar provecho de los programas y herramientas disponibles. Nada de lo que realicemos desde la Asociación tendrá sentido, si falta el compromiso y la disposición de los productores a utilizarlos.

Al finalizar mi gestión, junto a los miembros de la Junta Directiva, deseamos dejar una Anacafé sólida, eficiente y efectiva; en cuanto al sector queremos dejar una caficultura productiva y sostenible. Lo consideramos un compromiso con el gremio y con Guatemala.

# Nueva directiva de Anacafé

*Nils Leporowski fue electo como nuevo presidente de la entidad*

Por votación unánime de la Junta Directiva de la Asociación Nacional del Café (Anacafé), fueron electos Nils Leporowski Fernández y Miguel Antonio Medina, como presidente y vicepresidente de la entidad para el período 2012-2013.

La votación unánime se basó en el reconocimiento a su amplia trayectoria en la industria del café, de acuerdo con los directivos.

El nuevo presidente de Anacafé expresó durante su discurso que en su gestión darán continuidad al proceso de modernización, renovación e innovación institucional de la entidad. Además, ratificó el Plan Estratégico 2013-2017 y su implementación a partir del próximo año. “Necesitamos contar con una Asociación fortalecida que brinde servicios efectivos y que proyecte los cafés de Guatemala en congruencia con la situación nacional e internacional”, enfatizó Leporowski.

La elección se realizó en el marco de la Junta General Ordinaria realizada el 20 de noviembre de 2012. También fueron electos como nuevos integrantes de la Junta Directiva: Erick Bulask, Estuardo Falla, Renardo Ovalle, Ricardo Arenas, Luis Felipe Guzmán y Ruben Darío Pacay.

La Junta Directiva de Anacafé está conformada por 20 representantes de diferentes organizaciones de caficultores del país y es la máxima autoridad de la Asociación, ellos son:

## **JUNTA DIRECTIVA 2012/2013**

### **PRESIDENTE**

Nils Leporowski Fernández

### **VICEPRESIDENTE**

Miguel Antonio Medina Godoy

### **DIRECTORES PROPIETARIOS**

Eduardo Figueroa  
Juan Luis Barrios Ortega  
Adolfo Boppel Archila  
Erick Bulask Barrios  
Leonardo Otoniel Delgado  
Luis Felipe Guzmán Asturias  
Gerardo Alberto de León  
Sebastián Marcucci Ruíz

### **DIRECTORES SUPLENTE**

Mario Arturo Aguilar  
Alejandro Keller Bock  
Ricardo Arenas Menes  
Renardo Ovalle Vides  
Rubén Darío Pacay Chocó  
Estuardo Falla Castillo  
Ciriaco Pirique Raguay  
Italo Alberto Antoniotti Lira  
Carlos Alfonso Anzueto Del Valle

Lucrecia Rodríguez Peñalba  
Secretaría en Funciones de Junta Directiva





## Subasta Cup of Excellence® 2013

### Inscríbete

- Descarga el formulario de inscripción en nuestro sitio web [www.anacafe.org](http://www.anacafe.org)
- Imprime y llena el formulario con todos tus datos.
- Entrega el formulario con una muestra de 5 libras de café pergamino en oficinas centrales y regionales de Anacafé.

*Para más información llama al 2421-3713 ó visita [www.anacafe.org](http://www.anacafe.org)*

**¡No pierdas esta oportunidad!**  
**¡Trae tu mejor café!**

**Anacafé®**  
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Recepción de muestras del 1 al 5 de abril de 2013

# Se gradúa primera promoción de Bachilleres en Caficultura

*Programa de Funcafé fortalece oportunidades de jóvenes en la costa sur*



La primera promoción en obtener el título académico de Bachiller en Caficultura está conformada por 11 jóvenes. La ceremonia de graduación se realizó en diciembre de 2012, en la Finca Las Nubes en San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.

La creación de este bachillerato es una iniciativa de Funcafé en coordinación con el Ministerio de Educación. Además, cuentan con el patrocinio de Finca Las Nubes para el funcionamiento del centro de estudios en sus instalaciones las cuales brindaron un ambiente adecuado para el desarrollo de las actividades académicas y prácticas en campo.

El pènsum de estudio tiene una duración de dos años y fue cuidadosamente seleccionado para el desarrollo de competencias particulares y diferenciadas, acorde a la orientación de la carrera.

La oferta laboral para los jóvenes no se hizo esperar, actualmente los bachilleres han sido contratados como técnicos en las siguientes empresas:

No.	Nombre del graduado	Lugar de trabajo
1	Edgar Rolando Solís Zetino	Continuará sus estudios en la carrera de Ingeniero Agrónomo en Sistemas Agrícolas en la USAC.
2	Aldo David Carrió López	Finca Margarita, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.
3	Ángel González Gómez	Finca Panamá, Santa Bárbara, Suchitepéquez.
4	Fernando Geremías Molina Chacaj	Parcelamiento Monte Margarita, El Palmar, Quetzaltenango.
5	Eliseo Mas Balán	Finca Los Andes, Santa Bárbara, Suchitepéquez.
6	Wifer Osbelí Mejía Ramírez	Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.
7	Francisca Fabiola Carrió Domínguez	Finca L Esperanza, Zunilito, Suchitepéquez.
8	José Gerónimo García Cifuentes	Finca El Zambo y Finca Colima, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.
9	Olvy Patrocinia Santos Xic	Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.
10	Pedro Conrado Pec Osorio	Finca Santa Ana Mispillá, Chicacao, Suchitepéquez.
11	Hugo Leonel Ramírez Lopez	Finca Santa Margarita, La Reforma, San Marcos.

Con estos primeros frutos se hace realidad la visión de la Escuela de Caficultura en formar a “jóvenes y señoritas con competencias empresariales, para una agroindustria rentable y competitiva ante una economía globalizada”.

Funcafé felicita a los 11 nuevos bachilleres, deseándoles muchos éxitos en su vida profesional. Además, invita a jóvenes y señoritas con vocación en caficultura a inscribirse en el próximo ciclo de estudios.

## Requisitos de admisión

1. Dos certificaciones de nacimiento, extendidas por el Renap.
2. Certificados originales del ciclo básico, con su respectiva matrícula o código personal.
3. Diploma original de tercero básico.
4. Certificado de mecanografía.
5. Constancias de buena conducta emitidas por el director del establecimiento de educación básica.
6. Fotocopia de Cédula de Vecindad o DPI del encargado.
7. Prueba de Admisión (permite identificar habilidades y destrezas del alumno para los intereses de su formación).

## Modalidad

Clases presenciales tres días por semana con prácticas dirigidas y supervisadas en el lugar donde radica. Se contempla un máximo de 30 alumnos por clase.

## Horario de clases

Día	Entrada	Salida
viernes	10:00 a.m.	7:00 p.m.
sábado	6:00 a.m.	7:00 p.m.
domingo	6:00 a.m.	12:00 p.m.

Para mayor información comuníquese a los teléfonos: 4012-8171, 5203 - 9095, o al correo electrónico [escuelacaficulturallasnubes@gmail.com](mailto:escuelacaficulturallasnubes@gmail.com)



*Primera promoción Bachilleres en Caficultura, Finca Las Nubes, San Francisco Zapotitlán, Suchitepéquez.*



USE BENEFICIOS PARA CAFÉ



PARA BENEFICIAR EL  
**MEJOR CAFÉ**  
DEL MUNDO, SE REQUIERE EL  
**MEJOR EQUIPO**  
DEL MUNDO.

- Bajo costo de operación
- Bajo consumo de agua
- Bajo nivel de contaminación
- Alto rendimiento
- Mayores ganancias



Secadora de café



Módulo semi integrado



Despulpadora de café



Módulo BECOLSUB

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA GUATEMALA

Of. Central: 26 calle 07-23 Z.11, Ofibodegas San Luis; Interior # 13  
Tels.: ( 502 ) 2442-0114 / 5819-1498 / 5200-2615 / 4144-8420 / 4144-7946

Email: [ventas@mayeca.com](mailto:ventas@mayeca.com)  
[www.mayeca.com](http://www.mayeca.com)



**Soluciones  
Analíticas**  
Agricultura • Industria • Ambiente

Tel. 2416-2916

**Análisis de  
herbicidas en café**



*Verifique que sus  
productos cumplan con  
las normas sanitarias del  
país al que exporta*

14 Av. 19-50 Condado El Naranjo, Bodega 23, Ofibodegas San Sebastián  
Zona 4 de Mixco, Guatemala - Tel. 502-24162916 -  
[ambientales@solucionesanaliticas.com](mailto:ambientales@solucionesanaliticas.com)

2,4-D  
2,4-DB  
2,4,5 - T  
2,4,5-TP  
Aminopirralida  
Bentazon  
Clopiralid  
Dalapón  
DCPA  
Dicamba  
Dicloroprop  
Dinoseb  
MCPA  
MCPP  
Pentaclorofenol  
Picloram  
Triclopir

# Nuevo descenso en los precios

*Tormenta Sandy, exportaciones récord de café durante la temporada 2011/12 y ventas con más de dos años de antigüedad, la causa.*

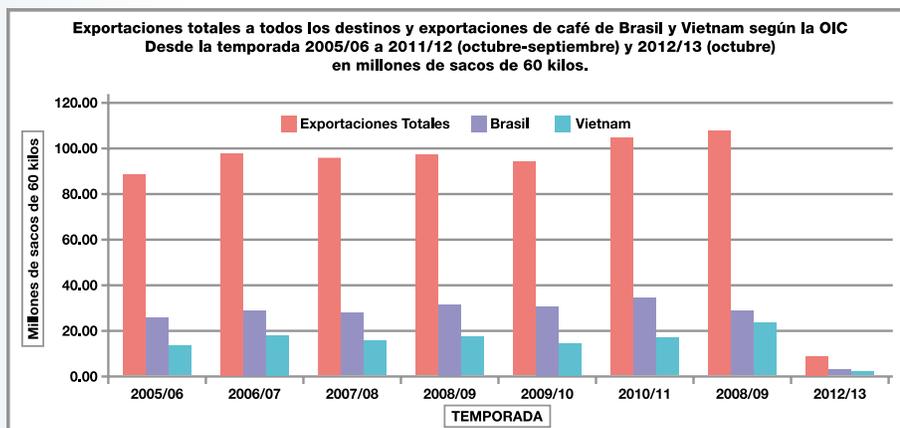
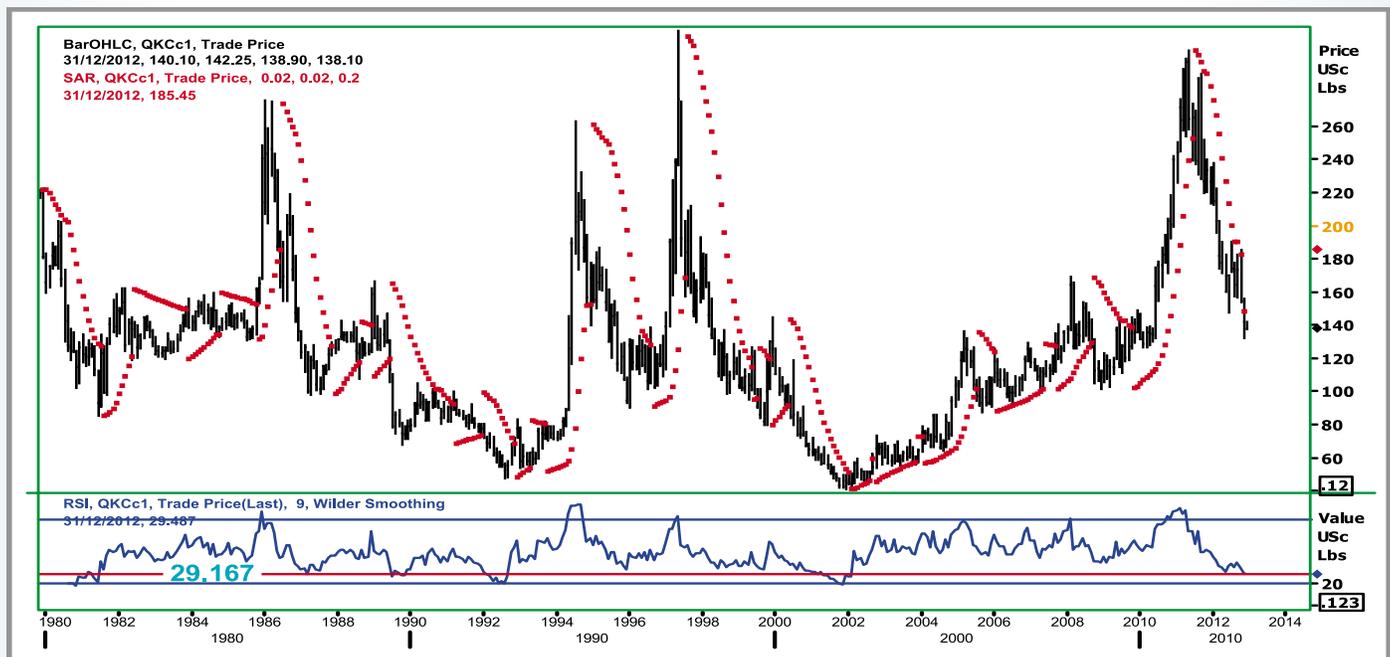
Esther Eskenasy – Analista de Mercado de Anacafé

Los precios del café se han tranzado con gran volatilidad desde el 1 de octubre cuando se inició la temporada 2012/13. El café para entrega en marzo inició el año cafetero con precios por encima de US\$185.00 por quintal oro, pero en la primera parte de diciembre han descendido por diversos factores hasta US\$ 142.20 por quintal ex dock en la Bolsa de Nueva York.

En octubre, el ingreso de lluvias a las principales regiones cafeteras en Brasil, aliviaron las condiciones secas de varios meses estimulando la floración para la temporada 2013/14. Disipados los temores de sequía, los precios empezaron a descender por ventas de origen estabilizándose en el bajo de

junio en el área de US\$157.50 a US\$160.00. Pero antes de que finalizara el mes de octubre, los precios partieron ese importante soporte debido a la liquidación generalizada de todas las materias primas que ocasionó la tormenta Sandy. La tormenta afectó la Costa Este de Estados Unidos causando daños devastadores.

Debido a las inundaciones, falta de energía eléctrica y problemas de transporte por varios días, los inversionistas liquidaron posiciones. La tormenta afectó un área de alto consumo de café. Muchas empresas se vieron forzadas a reubicarse, lo que causó una paralización de los negocios. Las ventas al detallista durante el mes de octubre y noviembre fueron afectadas.



Otro factor que contribuyó a deteriorar los precios fueron las altas cifras de exportaciones con las que cerró el año cafetero 2011/12. Según datos de la Organización Internacional del Café (OIC), las exportaciones de café a todos los destinos cerraron con una cifra récord de 107.31 millones de sacos de 60 kilos. El récord anterior fue de 104.7 millones de sacos exportados, durante la temporada pasada. Por segundo año consecutivo en la historia, las exportaciones del año cafetero cerraron arriba de 100 millones de sacos.

Durante la temporada 2011/12 no se produjo la bianualidad en la producción mundial debido a que menores exportaciones por parte de Brasil fueron compensadas por exportaciones más altas de otros orígenes, especialmente de Vietnam, Indonesia y Honduras. Por primera vez en la historia, Vietnam exportó 23.47 millones de sacos, sólo 5.3 millones menos que Brasil. El récord de exportaciones de Vietnam es impresionante ya que el país entró a la gran liga de productores de más de 20 millones de sacos. En la historia, sólo Brasil había logrado ese comportamiento.

Debido a la gran producción de Vietnam, algunos tostadores continuaron sustituyendo café arábico por café robustas en sus mezclas debido a que el precio es menor. Fuentes de la industria estiman que Vietnam produjo una cifra récord de 26.5 millones a 28 millones de sacos. Las existencias de café certificado arábica en las bodegas del ICE se encuentra en el alto de dos años por encima de 2.5 millones de sacos mientras las existencias de robustas están declinando rápidamente.

### **Producción y consumo mundial para la temporada 2012/2013**

La producción de la temporada 2012/13 fue estimada por el USDA en una cifra record de 151.2 millones de sacos de 60 kilos comparado a 148 millones estimados en junio. La producción de la temporada anterior fue revisada alcistamente en 6.4 millones de sacos a un total de 144.42 millones gracias a la producción más alta por parte de Vietnam 5 millones y 1 millón de sacos por parte de Honduras. El consumo de la presente temporada se estima en 141.4 millones de sacos mientras el consumo de la temporada anterior fue revisado alcistamente en 2 millones de sacos en 140.97 comparado a 139 millones previamente estimados. El consumo se mantiene en muchos países con ligeros cambios excepto en varios países de la Unión Europea donde hay un ligero descenso causado por la debilidad económica.

### **Producción de café de calidad en Centroamérica y África bajo amenazas**

La producción de café de calidad en Centro América y África está amenazada por el cambio climático, lo que aumenta el costo para combatir las enfermedades, como la Roya, en Centro América. En algunas regiones de África se estima que será difícil que las plantaciones en el largo plazo puedan sobrevivir pestes y enfermedades si las temperaturas continúan incrementándose. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) dijo que será más difícil cumplir con la meta de incrementar la producción en África para el año 2015. Estos problemas en la producción de café de África se suman a los problemas que están experimentando otros países de café arábico de calidad en Latinoamérica, como el caso de Colombia, donde la producción ha permanecido estancada por cinco años.

En el caso de Centro América, la Roya parece haberse extendido en varios países, se anticipa una merma en la producción de la temporada 2013/14. En algunos casos, hay que renovar totalmente los cafetales.

El jardín botánico de Gran Bretaña, en colaboración con científicos etíopes, dijo que muchas áreas de producción se pueden perder si las temperaturas continúan incrementándose.

### **Devaluación en Brasil y ventas de café viejo, antes de que se inicien las entregas de café arábico al contrato C**

Durante los últimos 12 meses, el real brasileño experimentó una devaluación de 168.90 a 213.84. El real se depreció en 27% compensando parte de la baja del mercado e incentivando las ventas de café viejo de dicho país antes de que entre en efecto la nueva tabla de descuentos que implementará el ICE a partir de las entregas de marzo de 2013. Según fuentes de la industria, aproximadamente 30% del café que actualmente se encuentra certificado en la bolsa tiene más de dos años de antigüedad. Esto significa que si éste café se mantiene almacenado, de acuerdo con fuentes de la industria, puede experimentar un castigo de US\$0.35 cts. mensualmente, a partir de febrero.

La presión de venta de Brasil fue tan alta que los precios en el mes de entrega inmediata retrocedieron el 26 de noviembre a un bajo de US\$132.25, porque nadie quiere acarrear café a futuro. La diferencia contra el contrato de marzo se amplió ese día a casi 0.14 cts. la libra, reflejando las ventas de café viejo contra diciembre y café fresco, de la actual cosecha, contra marzo.

El 20 de febrero, Brasil iniciará las entregas de Café arábico y semi lavado al contrato C, y el tono del mercado es cauteloso; la industria se protege en los dos lados del mercado y, por eso, también se ha incrementado la venta simultánea del mes de enfrente y compra del mes lejano en el contrato C. El sentimiento macro en el corto plazo es bajista, mientras se resuelven los problemas fiscales de varios países de la euro zona y de Estados Unidos.

El índice de materias primas del Standard & Poor que agrupa a 24 productos incluyendo el café, experimentó durante el mes de noviembre y la primera parte de diciembre el retroceso más grande desde junio por los niveles bajos de demanda de materias primas, suficiente disponibilidad de productos en el corto plazo y preferencia de los inversionistas de tener productos más líquidos. En toda esta baja de los mercados, el café sigue siendo el campeón con la materia prima que más ha descendido durante el 2012. El mercado en lo que va del año se ha tranzado en un rango de US\$238.50 a US\$132.25 y retrocedió hasta un 42% de su valor en el transcurso del año.

### **Conclusión**

El mercado de café ha permanecido con una tendencia a la baja por 18 meses consecutivos. La tendencia a la baja más prolongada duró 22 meses durante el período del 2001 al 2002, cuando los precios permanecieron en un rango de 0.40 a 0.60 centavos la libra. Después, los precios iniciaron un largo período de consolidación. Diversos indicadores a largo plazo señalan que la tendencia puede ser similar. Técnicamente, el mercado se encuentra en el nivel más alto de sobre venta de 10 años y medio. Muchos productores tendrán que renovar totalmente las plantaciones para enfrentar la Roya y otros problemas climáticos y los actuales precios no cubren este costo. El café de marzo tiene soporte en US\$ 136.00 a US\$140.00 y resistencia inmediata en US\$150.00 y US\$ 160.00.

# Nuevas instalaciones al servicio del caficultor

*Inauguran sede regional de Anacafé en San Bernardino, Suchitepéquez*



*Ceremonia de inauguración de la Oficina Regional II*

La sede Regional de la Asociación Nacional del Café (Anacafé) ubicada en el kilómetro 152.5 San Bernardino, Suchitepéquez, fue inaugurada el jueves 15 de noviembre.

En esta sede se atenderá a los caficultores de los departamentos de Suchitepéquez; Retalhuleu; Sololá; así como los municipios de Pochuta, Chimaltenango y El Palmar, Quetzaltenango.

Anacafé estableció un plan de modernización, renovación e innovación institucional con el fin de que los caficultores reciban asistencia técnica oportuna y de calidad, acorde con la situación de cada empresa cafetalera.

Las instalaciones 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.

Durante el discurso de inauguración, Ricardo Villanueva, Presidente de Anacafé, expresó que *“con la construcción de esta sede se cumple con la meta de acercar los servicios de transferencia de tecnología a los caficultores”*.

Además, informó que se invirtió Q3.9 millones en la compra del terreno y construcción del edificio.

En el acto y recorrido inaugural estuvieron presentes Mario Aguilar, Luis Felipe Guzmán y Erick Bulask de la Junta Directiva de la Asociación, Roberto Mombiola y Otto Castillo, Presidente y Vicepresidente de la Asociación Palajunoj, autoridades locales y más de 200 productores de café de los departamentos atendidos.



*Más de 200 caficultores de la Región II asistieron a la inauguración de las nuevas oficinas*

# elcafetal

UN PROGRAMA DE ANACAFÉ  
AL SERVICIO DEL CAFICULTOR

## radio



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

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

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

# Fincas cafetaleras se nutren con energía propia

*Figura del “Generador Distribuido Renovable” (GDR), definida en la legislación actual, promueve el funcionamiento de pequeñas centrales de generación hidroeléctrica.*

Ing. Oscar Arriaga - Comisión Nacional de Energía Eléctrica (CNEE)

Ing. José Andrés Escobar - Comisión Nacional de Energía Eléctrica (CNEE)

La energía eléctrica que generan las fincas cafetaleras a través de pequeñas centrales hidroeléctricas para su uso en el proceso mecánico del fruto de café, puede convertirse en una opción de interconexión comercial, con retorno económico, según la Norma Técnica para la Conexión, Operación, Control y Comercialización de la Generación Distribuida Renovable (NTGDR) y Usuarios Autoprodutores con Excedentes de Energía (Resolución CNEE 171-2008).

## Antecedentes

Históricamente, el recurso hídrico se ha aprovechado para procesar el fruto del café y así obtener el café pergamino en los beneficios húmedos.

Debido a que estas instalaciones requieren la utilización de diversas máquinas, es necesario contar con una fuente de abastecimiento de energía eléctrica estable y constante. Es por ello que en numerosas fincas de café existen pequeñas centrales hidroeléctricas que fueron instaladas desde que se inició la operación de los beneficios húmedos.

Algunas otras fincas, aunque no cuenten con beneficios húmedos, aun así necesitan la electricidad para la rancharía y para la operación normal de la actividad cafetalera.

Estos equipos hidroeléctricos presentes en las fincas cafetaleras, operan y funcionan actualmente. En la mayoría de los casos se puede aprovechar el recurso hídrico existente, y al sustituir la maquinaria actual por equipos más modernos podrían optar a opciones de interconexión y comercialización.

Con la legislación eléctrica es posible inyectar esta energía eléctrica a las redes de distribución, con retorno económico hacia el generador, por medio de una normativa que entró en vigencia desde el 2008.

## Generador Distribuido Renovable

La legislación actual denomina como Generador Distribuido Renovable –GDR- al poseedor de una central de generación de energía eléctrica, que utiliza recursos energéticos renovables, con una potencia eléctrica que va desde algunos kilovatios hasta el máximo de 5,000 kilovatios.

Un GDR se puede conectar directamente a las redes de distribución, las cuales se encuentran más cerca del recurso (en Guatemala principalmente son EEGSA, y las empresas de

Energuate anteriormente conocidas como Deorsa y Deocsa), sin la necesidad de construcción de una subestación eléctrica para su conexión, que es una instalación que resulta muy costosa.

Los generadores distribuidos renovables pueden ser generadores donde se aproveche el recurso hídrico, pero también hay otros recursos que es posible usar, por ejemplo la biomasa proveniente de la madera o de la caña de azúcar, el viento y el sol entre otras.

La norma específica para regular las conexiones de los GDR es la NTGDR CNEE-171-2008 a través de la cual se garantiza el procedimiento de conexión de estas pequeñas generaciones. Desde la emisión de la NTGDR, actualmente existen 21 proyectos en el país, que ya tienen autorización para conectarse a las redes y de éstos, hay 16 que ya están generando. La generación total de estos GDRs es 35,000 kilovatios.

## Autoprodutor con excedentes de energía

Existen proyectos que son más pequeños que un GDR, pero que aun así cuentan con equipo para la generación eléctrica. Estos equipos de generación normalmente los posee un consumidor pequeño, por ejemplo una casa, un pequeño chalet, o una pequeña industria, en los cuales la potencia puede ser en promedio de 2, 3 ó 5 kilovatios. La intención de este generador no es vender energía sino generar energía para el consumo propio. En los casos en que la energía que generan estos proyectos supere su consumo, es posible inyectarla a la red. Esta opción se denomina, dentro de la misma Norma Técnica, como “Usuario autoprodutor con excedentes de energía”.

Lo único que es necesario para realizar esta forma de generación es poseer un contador eléctrico de consumo energético adecuado y poner a funcionar un generador eléctrico. Un ejemplo que últimamente se ha vuelto muy popular, es el usuario que instala un panel solar en la terraza de su casa.



Autoprodutor con paneles solares instalados en el techo de una residencia

Es posible entonces, que esta residencia por medio de paneles solares en su techo, genere electricidad de la luz solar que recibe y consume la totalidad o parte de ella, mientras que el excedente lo inyecte a la red de distribución. Este excedente le generará un crédito que le será descontado de la energía que consume del distribuidor en su factura mensual. Después de cierto tiempo, el contador vuelve a ponerse a cero y vuelve a iniciar la cuenta de consumo de electricidad.

La diferencia entre un GDR y un Usuario Autoprodutor con Excedentes de Energía, es que el primero vende la energía mientras que el segundo solamente inyecta energía a la red de distribución y con esta inyección reduce su factura mensual de electricidad. Al momento hay aproximadamente 50 usuarios que generan energía de esta forma y el total de potencia instalada es de 208 kilovatios.



*Casa de máquinas de una pequeña  
centra hidroeléctrica*

Con el fin de orientar a los caficultores, Anacafé cuenta con la legislación mencionada, la cual está también disponible en su portal institucional. Además, el personal técnico está en la capacidad de atender consultas de este tema.

Por otro lado, Anacafé ha suscrito convenios con empresas especializadas que han desarrollado este tipo de proyectos, como lo son PAH Guatemala y más recientemente Grupo Secacao. Además, cuenta con una lista de empresas que han instalado proyectos GDR y que pueden constituirse como asesores para proyectos nuevos entre los caficultores.

Es de suma importancia incorporar estos esquemas de generación dentro del sector caficultor, considerando las distintas capacidades de generación, ya sea como GDRs o autoprodutores con excedentes de energía y así aportar al abastecimiento de la demanda eléctrica nacional.

Así mismo, estas opciones se consideran benéficas con el ambiente ya que se aprovechan los recursos naturales para generar electricidad, y repercute en un ahorro o retorno económico.



**Soluciones  
Analíticas**  
Agricultura • Industria • Ambiente

**Tel. 2416-2916**

**Las mejores cales agrícolas  
desde hace 20 años**

**Yeso Agrícola**

**Cal Dolomítica**

**Mejorador Plus (cal + yeso)**

14 Av. 19-50 Condado El Naranjo, Bodega 23, Ofibodegas San Sebastián  
Zona 4 de Mixco, Guatemala - Tel. 502-24162916 -  
ventas@solucionesanaliticas.com  
www.solucionesanaliticas.com





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

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

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

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



Para obtener más información sobre las tarifas y procedimientos, visite nuestra página de Internet [www.anacafe.org](http://www.anacafe.org) o visite nuestras oficinas centrales.

# Aquí preferimos el café bien “cargado.”

Bandolas más  
productivas  
únicamente  
acondicionando  
el suelo con:

## granumax®



- ✓ mayor cuaje de floración
- ✓ mejor calidad de taza
- ✓ reduce la bianualidad



DIRIGIDO A TODAS LAS PERSONAS INTERESADAS EN EL COMERCIO DEL CAFÉ

# III CONVENCION INTERNACIONAL IWCA Café & Comercio Feb. 7-9 2013



Stands • Conferencias • Ruedas de Negocios



**Patricia Francis**  
Directora Ejecutiva  
ITC, Naciones Unidas



**Samuel Reyes**  
Vicepresidente  
República de Honduras



**Grace Mena**  
Presidente  
Deli-Café & IWCA



**Max Quirin**  
Presidente  
SCAA



**Dan Cox**  
Fundador  
Coffee Enterprises



**Maja Wallengren**  
Analista  
y Reportera del café



**Craig Holt**  
Director  
Atlas Coffee Importers



**Lindsey Bolger**  
Calidad  
Green Mountain Coffee

¡Regístrese hoy y participe en las Ruedas de Negocios con su café!



[www.IWCAguatemala2013.com](http://www.IWCAguatemala2013.com)

Tel. (502) 2421-3700 ext. 1009

