

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE AGRONOMÍA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGRONÓMICAS



MARIO ROLANDO PÉREZ LIQUIDANO

Guatemala, julio de 2012

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE AGRONOMÍA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGRONÓMICAS



**SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS EN LA DECLARACIÓN DE
ACATENANGO, CHIMALTENANGO COMO OCTAVA REGIÓN DE CAFÉS
FINOS DE GUATEMALA C.A.**

TESIS

**PRESENTADO A LA HONORABLE JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD DE
AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

POR

MARIO ROLANDO PÉREZ LIQUIDANO

EN EL ACTO DE INVESTIDURA COMO

INGENIERO AGRÓNOMO

EN EL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADO

Guatemala julio de 2012

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE AGRONOMÍA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGRONÓMICAS

RECTOR MAGNÍFICO
LIC. CARLOS ESTUARDO GÁLVEZ BARRIOS
JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA

DECANO	Dr. Lauriano Figueroa Quiñónez
SECRETARIO	Ing. Agr. Carlos Roberto Echeverría
VOCAL PRIMERO	Dr. Ariel Abderraman Ortíz López
VOCAL SEGUNDO	Ing. Agr. Marino Barrientos García
VOCAL TERCERO	Ing. Agr. Oscar René Leiva Ruano
VOCAL CUARTO	Br. Ana Isabel Fión Ruíz
VOCAL QUINTO	Br. Luis Roberto Orellana López

TRIBUNAL QUE PRACTICO EL EXAMEN PRIVADO

EL 13 DE AGOSTO DE 1984

DECANO	Ing.Agr. Cesar Castañeda S.
EXAMINADOR	Ing.Agr Felix Diaz M.
EXAMINADOR	Ing.Agr. Gilberto Alvarado C.
EXAMINADOR	Ing.Agr. Marco A. Najera.
SECRETARIO	Ing.Agr. Rodolfo Albizurez P.

Guatemala, julio de 2012

Guatemala, julio de 2012

Honorable Junta Directiva

Honorable Tribunal Examinador

Facultad de Agronomía

Universidad de San Carlos de Guatemala

Señores representantes:

De conformidad con las normas establecidas en la Ley Orgánica de la Universidad de San Carlos de Guatemala, tengo el honor de someter a su consideración el documento de graduación titulado: **“SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS EN LA DECLARACIÓN DE ACATENANGO, CHIMALTENANGO COMO OCTAVA REGIÓN DE CAFÉS FINOS DE GUATEMALA C.A.”**

Trabajo que presento como requisito previo a optar al título de Ingeniero Agrónomo, en el grado académico de Licenciado.

En espera de su aprobación, me es grato presentarles mi agradecimiento.

Respetuosamente

Mario Rolando Pérez Liquidano

Guatemala, julio de 2012

Dr. Lauriano Figueroa Quiñónez
Decano Facultad de Agronomía
Universidad de San Carlos de Guatemala

Señor Decano:

Me dirijo a usted para manifestarle que atendiendo a mi responsabilidad como Asesor, he procedido a asesorar y revisar la tesis de grado del estudiante **MARIO ROLANDO PÉREZ LIQUIDANO** titulada: **“SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS EN LA DECLARACIÓN DE ACATENANGO, CHIMALTENANGO COMO OCTAVA REGIÓN DE CAFÉS FINOS DE GUATEMALA, C.A.”**

Considerando que dicho trabajo CUMPLE con los requisitos exigidos por la Facultad de Agronomía, por lo cual me permito comunicárselo para los efectos consiguientes.

Sin otro particular, me suscribo de usted respetuosamente,

Ing. Agr. M. Sc. Manuel de Jesús Martínez Ovalle

Colegiado No. 324

Guatemala, julio de 2012

Dr. Lauriano Figueroa Quiñónez
Decano Facultad de Agronomía
Universidad de San Carlos de Guatemala

Señor Decano:

Me dirijo a usted para manifestarle que atendiendo a mi responsabilidad como Asesor, he procedido a asesorar y revisar la tesis de grado del estudiante **MARIO ROLANDO PÉREZ LIQUIDANO** titulada: **“SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS EN LA DECLARACIÓN DE ACATENANGO, CHIMALTENANGO COMO OCTAVA REGIÓN DE CAFÉS FINOS DE GUATEMALA, C.A.”**

Considerando que dicho trabajo CUMPLE con los requisitos exigidos por la Facultad de Agronomía, por lo cual me permito comunicárselo para los efectos consiguientes.

Sin otro particular, me suscribo de usted respetuosamente,

Ing. Agr. Juan Herrera Ardón

Colegiado No. 2469

ACTO QUE DEDICO

A:

- DIOS** De quien tantas bendiciones he recibido todos los días de mi vida.
- MIS PADRES** Mariano Pérez Meléndez (QEPD), Eluvia Liquidano de Pérez (QEPD), Como un tributo póstumo a todos sus esfuerzos, amor y sacrificios.
- MI ESPOSA** Jovita Elizabeth Monterroso de Pérez, con mucho amor y gratitud por ser mi fiel compañera y apoyarme en todo momento.
- MIS HIJOS** Mario Vinicio, Verny Fabián, Néstor Rodrigo (QEPD), y Francis Gabriel. Con todo mi amor y un ejemplo a seguir para su superación.
- MIS NIETAS** Vania Elizabeth, Brissia María y Nazareth Paola, continuación de mi vida, con todo amor.
- MIS HERMANOS** Dr. Jorge T. Pérez Liquidano (QEPD), Mauro Antonio Pérez Liquidano (QEPD), Ing. Herbert E. Pérez Liquidano, María Catalina Pérez Liquidano, Sandra E. Pérez Liquidano. Por todas sus manifestaciones de cariño, amor y solidaridad durante todos los días de sus vidas.
- MI NUERA** Alicia Paola, con respeto y cariño.
- MIS SOBRINOS** Diego Guillermo, Sergio Estuardo, Carlos Antonio, Kevin Alexander, Jamal Ariel, Estrella, Katerine Eluvia, Jorge Mariano y José María. Con especial cariño.
- MIS TIOS** Arturo (QEPD), Fernando (QEPD), María Laura (QEPD), Miriam y Zoila Angelica. Especialmente a Rosa (QEPD), Leonor (QEPD), y María Espectación (QEPD). Por su apoyo moral y sabios consejos que me dieron durante su vida.
- MIS PRIMOS** En especial Enio Raúl, Julio Roberto, Marco Aurelio, Álvaro, Walter, Daniel Gandolfo, Silvia, Olga, Karen, Mónica y Juan Pablo. Con aprecio y cariño
- MIS AMIGOS** Ingenieros, Mario Batten, Néstor Larrazábal, Alejandro Vega, Dr. Manuel de Jesús Pérez Valle. Por su amistad sincera.

TRABAJO DE GRADUACIÓN QUE DEDICO

A:

GUATEMALA	Que algún día pueda alcanzar el completo potencial que se merece.
ACATENANGO	Principalmente a todos los caficultores de este municipio.
FACULTAD DE AGRONOMÍA	Donde me formé profesionalmente en el campo agrícola.
ENCA	Donde recibí mis primeras enseñanzas como agrónomo.
COLEGIO SEMINARIO "SAN JOSÉ"	Por mi formación académica, moral y religiosa en el nivel básico.
ESCUELA "JULIO MORALES SANTIZO"	Por mi formación en el nivel primario.

AGRADECIMIENTOS

A:

Mis asesores de este trabajo, Ingeniero Agrónomo Manuel de Jesús Martínez Ovalle e Ingeniero Agrónomo Juan Alberto Herrera Ardón, quienes en todo momento me apoyaron y orientaron en la realización de este proyecto.

Dr. Lauriano Figueroa Quiñónez Decano de la FAUSAC, por su apoyo brindado desde el inicio de este trabajo.

Enio Raúl Pérez Meléndez por su colaboración desinteresada en la realización de este trabajo.

Mis padrinos Ernesto Pérez Lima y esposa, por el cariño recibido de parte de ellos hacia toda mi familia.

Mi sobrino Ingeniero Agrónomo Diego Guillermo Pérez Linares, por su apoyo incondicional en la realización de este trabajo.

La Asociación Nacional del Café – ANACAFE-, por la información brindada a este servidor, la cual fue muy valiosa.

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
ÍNDICE DE FIGURAS.....	iii
ÍNDICE DE CUADROS.....	iii
RESUMEN.....	iv
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
3. MARCO TEÓRICO.....	4
3.1 Marco Conceptual.....	4
3.1.1 Historia del café.....	4
3.1.2 Clasificación.....	5
3.1.2.1 Tipos de café por su altitud en pies sobre el nivel de mar.....	6
3.1.3 Regiones cafetaleras.....	6
3.1.4 Programa de sostenibilidad.....	7
3.1.5 Clasificación taxonómica del café.....	8
3.1.6 Caracterización del café Acatenango.....	8
3.1.7 Datos agronómicos.....	8
3.1.8 Topografía.....	9
3.1.9 Clima.....	10
3.1.10 Geología y suelos.....	11
3.1.11 Áreas sembradas.....	11
3.1.12 Descripción del tipo de café producido.....	12
3.1.13 Descripción de los productores.....	14
3.2 Marco Referencial.....	16
3.2.1 Descripción de la unidad productiva.....	16
3.2.1.1 Datos generales.....	16
3.2.2 Localización geográfica.....	16
3.2.3 Tamaño del municipio.....	17
3.2.4 Vías de acceso.....	18
3.2.5 Medios de comunicación.....	18
3.2.6 Recursos.....	19

CONTENIDO	PÁGINA
3.2.6.1 Naturales	19
3.2.6.2 Físicos o infraestructura	24
3.2.6.3 Humanos.....	26
3.2.7 Tenencia de la tierra	27
3.2.8 Densidad de la población total	27
4. OBJETIVOS	28
4.1 Objetivo General	28
4.2 Objetivos Específicos.....	28
5. METODOLOGÍA.....	29
5.1 Inicio del Proceso.....	29
5.2 Caracterización de la zona de producción de café Acatenango	29
5.3 Criterios	29
5.4 Procedimiento.....	30
5.5 Descripción geográfica de la zona	31
5.6 Primeros pasos para la caracterización	31
5.7 Nueva solicitud a ANACAFE por parte de ACAU	32
5.8 Aprobación del Café de Acatenango como octava región de cafés finos	32
6 RESULTADOS	33
7 CONCLUSIONES.....	36
8 RECOMENDACIONES.....	37
9 BIBLIOGRAFÍA.....	38
10 ANEXOS.....	39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Factores que influyen en la calidad del café	39
Figura 2. Mapa del municipio de Acatenango	40
Figura 3. Volcanes de Acatenango y de Fuego, apreciándose plantaciones de café	41
Figura 4. Mapa de Acatenango donde se muestran la ubicación de las fincas	42
Figura 5. Primer oficio de ACAU a ANACAFE en el cual se solicitó la regionalización.....	43
Figura 6. Oficio del presidente de ACAU a directivo de ANACAFE	44
Figura 7. Respuesta al oficio presentado por el presidente de ACAU	45
Figura 8. Acta de junta directiva de ANACAFE, en la cual se discute la regionalización...	46
Figura 9. Continuación del acta de junta directiva de ANACAFE	47

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Comparativo del tamaño del grano de café Acatenango y otras regiones.....	12
Cuadro 2. Comparación de densidad café oro.....	13
Cuadro 3. Estratificación de fincas productoras de café con base en el área cultivada	14
Cuadro 4. Criterios de delimitación	30
Cuadro 5. Listado de fincas de Acatenango que han subastado café 2001- 2010.....	34
Cuadro 6. Premio especial obtenido por “Finca La Pampa”	35

SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS EN LA DECLARACIÓN DE ACATENANGO, CHIMALTENANGO COMO OCTAVA REGIÓN DE CAFÉS FINOS DE GUATEMALA, C.A.

SYSTEMATIZATION OF EXPERIENCES IN THE STATEMENT OF ACATENANGO, CHIMALTENANGO AS THE EIGHT REGION OF FINE COFFEES FROM GUATEMALA, C.A.

RESUMEN

El municipio de Acatenango, departamento de Chimaltenango es una región con una extensión territorial de 172 kilómetros cuadrados que posee condiciones climáticas, edáficas y geográficas favorables para la explotación del cultivo del café, razón por la cual la mayoría de propietarios de tierras en este lugar se han dedicado desde hace muchos años a la producción de este preciado grano, habiendo fincas grandes, medianas y pequeñas.

El café en este municipio es de mucha importancia por la generación de empleo durante todo el año, así como ingresos importantes para propietarios y consecuentemente para el comercio local.

El café es el cultivo más importante de Guatemala, ya que es el que genera la mayor cantidad de divisas para el país, además las plantaciones de café se consideran como bosques artificiales ya que generan oxígeno ayudando a contrarrestar la contaminación por emisiones de Dióxido de Carbono.

Por la reconocida calidad del café de este municipio el cual es tipo **“Estrictamente Duro”**, (excelente fragancia, buen cuerpo, acidez y fineza), cultivado a más de 4800 pies sobre el nivel del mar y por los premios en calidad obtenidos por varias fincas de la localidad, los productores de la zona a través de las asociaciones y cooperativas organizadas impulsaron la regionalización de la zona para ser reconocido como una región más de cafés finos de Guatemala.

Dicho proceso legal dio inicio en el año 2001, habiéndose logrado la meta en el año 2006, cuando ANACAFE mediante la resolución **No.JD-010-2005/2006: 17-enero/2006**, acordó **“Reconocer el área de Acatenango como una nueva región cafetalera, la cual se hizo pública durante el Congreso Nacional de la Caficultura del año 2006”**.

Con este logro los caficultores de la zona se han esmerado en mejorar la calidad en todos los procesos del cultivo, para mantener el potencial de las características finas de su producto para que los haga competitivos en el mercado de especialidad.

A partir de esta fecha se han visto los beneficios en la comercialización del café, gracias a los diferenciales (sobre precio), obtenidos arriba de la cotización de la bolsa de New York, lo cual ha ayudado a los productores de la zona; pues también los requerimientos del cultivo son más exigentes, lo que genera mayor inversión al tener que estar certificados, pero los márgenes de ganancia han sido más altos que antes de la regionalización.

Varias fincas de la zona han obtenido premios a nivel nacional e internacional en los últimos años debido a la alta calidad de la taza, con lo que se han posicionado dentro del grupo selecto que han ganado la subasta por internet llamada “**Cup of Excellence Coffee**”, (excelencia de la taza del café), lo cual ha permitido a dichas fincas lograr comercializar lotes especiales a precios mucho más altos que los de la bolsa internacional de New York.

Todo este proceso ha llevado a los caficultores a tener sus fincas bajo normas y parámetros establecidos por las diferentes certificadoras internacionales tales como: C.A.F.E Practices (Starbucks), Rainforest Alliance, UTZ KAPEH y otras, para poder mantener la calidad del café de Acatenango, que se caracteriza por su exquisito aroma, acidez, cuerpo limpio y de esta forma tener un nombre reconocido entre exportadores, importadores y tostadores a nivel mundial el cual es “**Acatenango Valley**” (café del valle de Acatenango).

1. INTRODUCCIÓN

La calidad Internacional del café de Guatemala, es reconocida desde 1915, año en el cual el café Guatemalteco ganó el primer lugar del premio al “Mejor Café del Mundo” en la exposición internacional de San Francisco, California U.S.A.

La región de Acatenango tiene condiciones privilegiadas para la producción agrícola y caficultores innovadores que cada día se preparan para hacerle frente al reto que representa la globalización de mercados, que se ha constituido en una obligación y no en una alternativa.

Estos productores en su mayoría caficultores de tercera y cuarta generación, han heredado esa cultura de sus ancestros y difícilmente dejarán de producirlo a pesar de las crisis que han existido a lo largo del tiempo en la caficultura nacional. La inversión en el proceso de la producción de café se ha mantenido, en beneficio de la rentabilidad de la actividad y de los ingresos de los productores. Esto garantiza a los caficultores de Acatenango, la producción sostenible del grano y mantenimiento de la calidad del mismo.

La calidad en productos alimenticios es muy compleja, ya que su interpretación depende en gran medida de variables subjetivas (en el caso del café, características tales como aroma, cuerpo, sabor y otras), cuyos jueces son directamente los consumidores.

En vista de lo anterior, el mercado consumidor de café se ha especializado de tal manera que la segmentación del mismo como producto de consumo se ha vuelto más compleja. De tal manera que esto requiere que los productores busquen estrategias de mercadeo que lleven a la identificación de cafés y así sobresalir en un mercado competitivo.

Como iniciativa la Asociación de Caficultores Acatenango Unido (ACAU), se planteó el monitoreo de la calidad con el apoyo de ANACAFE, para la identificación de características especiales que pueden distinguir al café de Acatenango y utilizarlas en el futuro para la promoción y mercadeo del mismo.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El café de Acatenango, reúne los requerimientos indispensables para ser considerado un café de alta calidad.

El clima de dicho municipio es ideal para el cultivo del café, ya que las condiciones de temperatura, precipitación pluvial, altitud sobre el nivel del mar y características edafológicas son las adecuadas para el establecimiento de este cultivo. Los suelos son de origen volcánico con abundante materia orgánica y que se caracterizan por ser profundos, fértiles, con buena textura y estructura, buen drenaje por lo tanto las características físicas y químicas de dichos suelos son óptimas para la producción de café de calidad.

Del año 1960 a la fecha, distintas fincas del municipio han obtenido premios a la calidad del café organizados por ANACAFE, como Finca La Pampa que en el año cafetalero 1966-1967 obtuvo el segundo lugar a nivel nacional para beneficiado y calidad del grano en fincas arriba de 4,000 pies de altura sobre el nivel del mar. Además otras fincas han obtenido distintas menciones por la calidad de su café, eventos reconocidos a nivel nacional e internacional.

Por lo anterior los caficultores del municipio representados por la Asociación de Caficultores Acatenango Unido –ACAU- se dieron a la tarea de dar a conocer la calidad del café de Acatenango, para así volver el mismo una región más de cafés finos de Guatemala.

Otra de las razones por la que los caficultores de Acatenango lucharon para que el café del municipio se reconociera como la Octava Región, fue debido a la caída en los precios en la bolsa de New York, a partir de los años 2,000 – 2005, ya que con los precios del café durante ese período los productores obtenían márgenes bajos de ganancias o pérdidas, lo cual derivó en ventas de algunas fincas, hipotecas, esto también implicó que productores ya no le dieran el manejo técnico adecuado a sus plantaciones bajando los rendimientos por unidad de área.

El 13 de noviembre de 2,006, el municipio de Acatenango fue declarado pública y oficialmente como la Octava Región de Cafés Finos de Guatemala, siendo el Licenciado Oscar Berger Perdomo, Presidente de la República de ese entonces quien tuvo el honor de presidir el evento que fuera realizado en Finca La Providencia del propietario Ernesto Pérez Lima, la cual se ubica a 15 km. de la cabecera municipal a donde asistieron caficultores del municipio y de otras regiones, Directivos de ANACAFE y autoridades gubernamentales.

A partir de la oficialización de la **región**, los productores obtuvieron en sus ventas del grano de café, un diferencial sobre el precio de la bolsa de New York, lo que implicó que los productores de nuevo volvieran a tecnificar sus plantaciones, sin descuidar la calidad que ya fué reconocida nacional e internacionalmente, por exportadores y tostadores a nivel mundial quienes importan el preciado grano, siendo los destinos principales USA, Japón, Europa y otros.

3. MARCO TEÓRICO

3.1 Marco Conceptual

3.1.1 Historia del café

El cafeto es originario de Etiopía; la especie **arabica** es indígena de la región que circula el lago Tana localizado en una latitud entre los 12 y 16^o norte.

Los padres jesuitas reciben el crédito de haber introducido el cafeto a Guatemala por el año 1,760, quienes lo trajeron como una planta ornamental para sus jardines de Antigua, Guatemala. De allí se propagó a otros lugares como la hacienda del Soyate, Jutiapa de don Miguel Álvarez de las Asturias. El primer registro de cafeto en plantación data de 1,800 como un cultivo en las orillas de la ciudad de Guatemala. Probablemente su plantación se originó de los cafetos del Soyate. En noviembre de 1,803, por Real Orden se impulsa el cultivo del cafeto al otorgar exoneración de Alcabala, diezmos y cualquier impuesto durante diez años, al cacao, azúcar, algodón y café. Estos acuerdos se ratifican y amplían en 1,805 y 1,807: “EL fruto del cafeto queda exonerado del pago de diezmos y de todo derecho a impuestos”. En 1,826, se reglamentó esta medida quedando incluido el cafeto como un cultivo (8).

En 1,835 se da un paso trascendental para el fomento del café en el decreto de octubre 1 que dice: Se darán 200 pesos al primer agricultor que coseche 100 quintales de café y de 100 el segundo, tercero y cuarto lugares. Esta ley logró que un buen número de finqueros en diferentes zonas del país se dedicaran al cultivo del cafeto (8).

El 4 de mayo de 1,853 el gobierno decreta “Un premio de 25 pesos por cada 1000 árboles (cafetos) que se planten y estén en estado de cosecha y 2 pesos por cada quintal que se exporte por 10 años”. En ese mismo año se exportaron por Izabal 4 sacos de café y por Ixtapa 4 sacos. En 1,854 se hizo la primera exportación, consistente en 95 quintales de café. En 1,858 se exportaron 480 quintales café oro a Europa, embarcándose en el puerto de San José en un vapor estadounidense en el mes de noviembre (8).

En 1867 el café guatemalteco participó por primera vez en un evento mundial, “La Exhibición Internacional de París” y en 1,888 ganó el **primer lugar** de Exhibición de París, alcanzando sus mayores niveles de producción debido a una alta cotización en el mercado internacional (8).

En 1,910 los guatemaltecos, Dr. Federico Lehnhoff y Eduardo T. Cabarrus, desarrollaron el café soluble en Francia, pero la Primera Guerra Mundial, impidió que se comercializara quedando la patente en Francia. La fórmula que se usa actualmente es la misma, desde entonces no ha sido mejorada (8).

En ese mismo año el caficultor guatemalteco, Ingeniero Roberto Okrassa, desarrolló en su finca de Antigua Guatemala, una retrilla con quebradora y pulidora que sigue siendo usada mundialmente. Su invento recibió el conocido nombre de Retrilla Okrassa (8).

En 1,915 el café guatemalteco nuevamente es galardonado, obteniendo el Primer Lugar en la Exposición de San Francisco California, U.S.A. (8).

3.1.2 Clasificación

Los cafés que se producen en Guatemala se clasifican como “Arabigos Lavados”, tienen diferentes características por la altitud, tipo de suelo, temperatura, nubosidad y régimen de lluvias de la región donde se cultiva. Esto afecta las características del grano del café en tamaño, estructura y consistencia, produciendo calidades que además de ser distintas son diferenciables entre sí (8).

Esta regionalización natural única produce varios tipos exclusivos de café. Entre los más conocidos se encuentran: El Café Fraijanes, Café Cobán, Café Huehuetenango, Café Atitlán y Café Antigua, este último constituye un tipo de café reconocido internacionalmente que es objeto de un sobreprecio en los mercados gourmet. Se cultiva en una zona localizada entre volcanes, cuyas laderas forman un valle, con condiciones ecológicas y climáticas particularmente propicias para el cultivo del mejor café. Los suelos, de origen volcánico, son jóvenes y presentan condiciones óptimas de fertilidad para el grano, algunos expertos nacionales y extranjeros, consideran que el café Genuino Antigua es uno de los cafés más finos del mundo (8).

El café de Guatemala tiene buen aroma y acidez. Todo el café es arábica, su aroma es seco (8).

3.1.2.1 Tipos de café por su altitud en pies sobre el nivel de mar

Tipo	Pies	Metros	Características
Bueno Lavado (Good washed)	2000	Hasta 606	Aroma suave, sin cuerpo ni acidez
Extrabuenolavado (Extra good washed)	2000-2500	606 – 758	Es de mejor calidad, con una taza más limpia
Prima Lavado (Prime washed)	2500-3000	758 – 909	Aroma suave y sabor, sin cuerpo ni acidez
Extra Prima Lavado (Extra prime washed)	3000-3500	909- 1060	Aroma, cuerpo y acidez más pronunciados
Semiduro (Semi hard)	3500 - 4000	1060 – 1212	Aroma fragante, acidez balanceada
Duro (Hard bean)	4000-4500	1212 – 1364	Aroma fragante, cuerpo y acidez balanceados
Duro de Fantasía (Fancy hard)	4500-5000	1364 – 1455	Aroma penetrante, agradable. Buena acidez y cuerpo
Estrictamente Duro (Strictly hard bean)	Más de 4800	1364 y más	Excelente fragancia, buen cuerpo. acidez y fineza

Fuente (7).

3.1.3 Regiones cafetaleras

Desde principios de 1,990, se ha llevado un esfuerzo pionero para definir las regiones del país que producen café sobre la base de la información geográfica, climática y las características del café (1).

Como resultado distinguimos 8 regiones distintas productoras de café:

I.	Antigua Coffee	Café de Antigua
II.	Traditional Atitlan	Café Tradicional de Atitlán
III.	Rainforest Coban	Café Bosque Húmedo de Cobán
IV.	Fraijanes Plateau	Café Meceta de Fraijanes
V.	Highland Huehue	Café Tierras Altas de Huehuetenango
VI.	New Oriente	Café de Nuevo Oriente
VII.	Volcanic San Marcos	Café Volcánico de San Marcos
VIII.	Acatenango Valley	Café del Valle de Acatenango

Fuente: (7).

Los cafés de estas regiones se promueven como Cafés Regionales de Guatemala en el marco de sus Marcas de Origen Individuales (1).

3.1.4 Programa de sostenibilidad

La importancia del sector cafetalero en Guatemala se expresa en la promulgación de la Ley del Café (decreto No. 19-69 del Congreso de la República), y su Reglamento, en la que se establece que la autoridad máxima del sector es el Consejo de Política Cafetera. Este tiene a su cargo la definición, organización y ejecución de las políticas cafeteras del país (1).

La Ley del Café reglamenta el funcionamiento de la Asociación Nacional del Café (ANACAFE), que fue fundada por decreto legislativo en 1960. Esta Asociación es un ente de derecho público, de carácter no lucrativo está constituida por caficultores, tiene personería jurídica propia y patrimonio propio, fondos privativos y teniendo la capacidad de adquirir y contraer obligaciones para el cumplimiento de sus objetivos (1).

El propósito de la Asociación gira alrededor de apoyar al Estado en la protección de la economía nacional en lo que se refiere a la producción y comercialización de café y defiende los intereses de sus afiliados. En tanto el ente rector del sector cafetalero, brinda servicios de asistencia técnica, investigación y divulgación de la producción cafetalera, promueve actividades agrícolas, económicas y agrícolas relacionadas con el cultivo del café, desarrolla programas de diversificación agrícola. Adicionalmente ANACAFE brinda servicios de catación, arbitraje, registros, estadística y servicios auxiliares a la producción y comercialización de café. Puede actuar como almacenadora de depósitos y brindar servicios de almacenamiento. Las actividades de investigación las realiza ANACAFE dentro de su departamento de Investigaciones en Café, que para algunas actividades recibe apoyo del Programa IICA/PROMECAFE (1).

ANACAFE es la única entidad encargada de extender permisos de exportación y embarque de café; para este fin, coordina una serie de actividades con el banco de Guatemala. Llama la atención el hecho que en un organismo rector de la actividad cafetalera nacional, los exportadores de café no tengan representación a nivel de la Junta Directiva. La ANACAFE coordina las actividades internacionales con la Representación del Estado en las mencionadas actividades. Los recursos financieros de Anacafe tienen su origen en un impuesto al café exportado (1% del valor de la venta FOB en puerto guatemalteco) y en una cuota fija de 25 centavos de quetzal por quintal oro exportado (1).

3.1.5 Clasificación taxonómica del café

Reino	Vegetal
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Subclase	Asteridae
Orden	Rubiales
Familia	Rubiaceae
Género	Coffea
Especie	<i>Coffea arabica</i> L. (7).

3.1.6 Caracterización del café Acatenango

Situado entre los departamentos de Chimaltenango a sólo 45 minutos de la bella ciudad colonial de Antigua Guatemala, Acatenango es un área importante para el cultivo de varios productos de exportación; pero también es un área estratégica para el turismo. La belleza del volcán de Acatenango se puede apreciar a lo largo de todo su ascenso. Impresiona la variedad y marcada vegetación, como la vista de los volcanes vecinos: Agua, Fuego, Atitlán y Tolimán. El volcán de Acatenango ocupa un lugar especial en los recuerdos del turista que logra conquistar la tercera cumbre más alta de Centro América y admirar sobre las faldas del mismo las plantaciones de café (3).

3.1.7 Datos agronómicos

La cultura cafetalera de Acatenango está constituida básicamente por dos procesos: Proceso de Crecimiento y Producción y el Proceso de Transformación.

El proceso de producción inicia con la selección de la semilla, la cual se elige de las mejores plantas. Luego se hace el semillero donde después de dos a tres meses es transplantado a los almácigos que son áreas donde las plantas crecen por espacio de 8-12 meses, tiempo durante el cual alcanzan la altura mínima para ser plantados en el campo definitivo dando lugar a las plantaciones

en crecimiento. Las plantaciones en crecimiento tardan 2-3 años para producir formalmente, considerándose entonces como plantaciones en producción (4).

Todo el café Acatenango se produce bajo sombra protectora de árboles de las especies gravilea (*Gravilea robusta* E.), chalum (*Inga edulis* M.), y guachipilin (*diphysa robinoides* B.), principalmente.

La recolección del fruto del café tarda 4 meses promedio. Inicia a finales del mes de noviembre y termina en marzo. La recolección es una actividad muy especial, los recolectores con gran esmero y dedicación realizan la actividad colectando únicamente los frutos que han llegado a su plena madurez fisiológica, como les exige el riguroso control de calidad que implementan los beneficios húmedos de la región (3).

Con la recolección del fruto se da inicio al segundo proceso de la cultura cafetalera de Acatenango. Es un proceso delicado ya que debe mantenerse la calidad del café obtenido en el proceso de producción.

En la etapa de beneficiado húmedo se seleccionan nuevamente los granos que tienen el color y la forma deseada y se despulpan. La pulpa resultante se usa como material principal para fabricar abono orgánico, el cual es retornado a las plantaciones de café. Últimamente se ha innovado mediante la introducción de la lombricultura (3).

En la zona predomina la fermentación natural del mucilago que luego es lavado en correteos donde se separa la miel del grano para luego estos ser clasificados por peso donde las semillas de primera calidad permanecen en el fondo y las de calidades inferiores flotan.

En Acatenango la mayor parte de café es secado por los rayos del sol en patios de cemento, para obtener un secamiento óptimo (3).

3.1.8 Topografía

La mayor parte de la región donde se produce el café Acatenango tiene topografía irregular. La región está dividida por montañas, cerros y volcanes de elevadas altitudes, en la cuenca del río xayá (conocido también como coyolate), lo que permite sembrar cafés especiales desde los 1,300-2,000 metros sobre el nivel del mar (4).

El valle de Acatenango está rodeado por tres conos volcánicos. Al este por el Volcán de Acatenango (3,975msnm), y el Volcán de Fuego (3,835msnm) al oeste por el Volcán de Atitlan (3,020msnm), teniendo el cerro de Balanjuyú y el cerro la Cumbre de por medio, mientras que al norte limita con el parte aguas de la Vertiente del Pacífico y la Vertiente del Atlántico, teniendo de por medio la Montaña el Socó. La región cafetalera limita al norte con el río Cucuyá el cual es afluente del río Xayá (2).

3.1.9 Clima

El clima de la región productora de Café Acatenango es predecible. Las condiciones climáticas son perfectas para producir café, con estaciones lluviosas y secas bien definidas.

Se presentan dos estaciones: Invierno o época de lluvia y Verano o época seca. El invierno bajo condiciones normales inicia en el mes de mayo y finaliza en el mes de octubre, mientras que el período de verano se inicia en el mes de noviembre y finaliza en el mes de abril. Es normal que existan precipitaciones esporádicas durante el verano. La precipitación promedio es de 1,800mm anuales.

El clima varía de templado, húmedo-seco en la parte norte a cálido, húmedo en la parte sur.

Sin embargo la mayor parte de la región cafetalera está localizada en un clima húmedo-templado y muy húmedo semicálido.

La temperatura anual máxima es de 31⁰ centígrados y la temperatura anual mínima es 14⁰ centígrados. Las temperaturas bajo 10⁰ centígrados en esta región son raras, por tanto las posibilidades de sufrir daños por heladas son poco probables. La temperatura es mayor en la parte sur y menor en la parte norte. De acuerdo a la clasificación de Zonas de Vida de Guatemala elaborado por Holdridge, el bosque húmedo y el bosque Montano bajo Subtropical son las principales zonas de vida del departamento de Chimaltenango.

El valle irregular de la región de Acatenango, reúne condiciones climáticas y edáficas muy favorables para la producción de un café tipo “**Estrictamente Duro**”, de alta calidad, a excepción de las partes bajas del municipio (6).

3.1.10 Geología y suelos

Los suelos de esta región cafetalera tienen una gran riqueza natural, gracias a la variedad de minerales y nutrientes provenientes de los volcanes y cerros que la rodean.

De acuerdo con Malcom E. Summer, Larry T West y Juan E. Leal, estos son suelos Mólicos, franco arenosos, color café oscuro en la parte central y norte de la región cafetalera y arena franca gruesa muy gravosa, café muy oscura al sur y en las faldas del volcán de Acatenango. Con niveles de pH entre 5-6 y 2.5 – 4 % de contenido de materia orgánica.

De acuerdo con Simmons; casi toda el área ha sido cubierta por cenizas volcánicas, principalmente pomáceas. Una pequeña parte yace sobre esquistos y arcilla esquistosa a poca profundidad, un área considerable ha sido cubierta por ceniza volcánica máfica, o escórea, durante las erupciones del volcán de Fuego y también probablemente por el volcán de Acatenango.

Malcom E. Summer, Larry T. West y Juan E. Leal, realizaron en el año 1992, un estudio sobre los suelos de la Agroindustria Cafetalera de Guatemala y describen que los valles entre los volcanes son en general más anchos y con topografía más ondulada. Sin embargo las montañas que se encuentran en toda el área poseen laderas con inclinaciones pronunciadas. El drenaje es generalmente hacia el sur y más desarrollado por ser más antiguo (6).

3.1.11 Áreas sembradas

De acuerdo a un trabajo de geoposicionamiento de las Empresas Cafetaleras de Acatenango, realizado por la Asociación de Productores de Café Acatenango Unido (ACAU), en cooperación con la Asociación Nacional del Café – ANACAFE- se tienen cultivadas 7,250 hectáreas con café que representan el 66 % del área total que poseen las empresas cafetaleras. Este dato corresponde únicamente a empresas cafetaleras y pequeños productores organizados en cooperativas. Según opinión de técnicos de ANACAFE, conocedores de la región, existe más área cultivada con café que no está registrada en ANACAFE. La mayor concentración de pequeños productores está al Este, al Norte y en el Centro de Acatenango (4).

3.1.12 Descripción del tipo de café producido

La Asociación de Caficultores Acatenango Unido –ACAU- realizó un monitoreo de calidad con el apoyo de ANACAFE. Las muestras fueron analizadas por 5 catadores expertos 3 de ellos trabajan para ANACAFE y se contrataron 2 expertos de reconocido prestigio en el ámbito exportador.

Para evaluar este monitoreo de calidad, se definieron 8 variables organolépticas junto a variables físicas, que son usuales en el mercado de especialidad del café a quienes los expertos catadores dieron una ponderación para describir el perfil de la taza, las variables organolépticas evaluadas fueron: Limpieza, Dulzura, Acidez, Cuerpo, Sabor, Postgusto, Balance y Preferencia.

De acuerdo a encuestas realizadas como parte del monitoreo de la calidad de las Empresas Cafetaleras de Acatenango esta región se caracteriza por cultivar la variedad Caturra y Bourbon tradicional y en un tercer lugar Catuaí (de acuerdo al análisis realizado por Illycafe al estudio de la influencia de la variedad respecto a la calidad del café, las variedades cultivadas en esta región son sinónimo de calidad). Las plantaciones de café son cultivadas arriba de los 1,300 msnm, equivalentes a 4,264 pies.

Cuadro 1. Comparativo del tamaño del Grano de Café Acatenango y otras Regiones Cafetaleras (%).

REGIÓN	Medida de zaranda para clasificación del tamaño del grano de café.					
	MENOR 15	15	16	17	18	19
ACATENANGO	7.5	22.5	10.2	20.4	28.4	11
	30%		30.6%		39.4%	
Antigua	6	10	17.9	46.1	12.9	7.1
	16%		64%		20%	
Atitlán	14.2	16.5	20.8	37.4	7.5	3.7
	30.7%		58.2%		11.2%	
Fraijanes	6.6	9.9	15.1	44.3	14.2	10
	16.5%		59.4%		24.2%	
Cobán	6.4	10	14.4	39	16.7	13.5
	16.4%		53.4%		30.2%	
Huehuetenango	7.5	8.3	11.5	43.5	16.1	13.1
	15.8%		55%		29.2%	

Fuente: Proyecto Cadena del Café, ANACAFE/Comisión de la Unión Europea, Junio 1995.

El tamaño del grano se determinó con zaranda de laboratorio, con unidad de medida de 1/64 de pulgada, que es el estándar para cualquier preparación comercial en los cafés de exportación. La zaranda menor o igual a 15 se considera grano pequeño, 16 y 17 grano mediano y 18 y 19 grano grande.

Se determinó como parte de las características físicas que el tamaño del grano del café tipo **estrictamente duro** Acatenango es similar al del tipo **estrictamente duro** tradicional. Sin embargo, es un café de buena apariencia. Cuando se realizó el análisis del tamaño del grano los porcentajes se distribuyeron de manera muy uniforme en las diferentes zarandas, particularmente al momento de agruparlas en criterios de pequeño, mediano y grande. Es un grano con densidad 7.5g/lt, con un 84.20% de rendimiento de café tostado (2).

En cuanto a características de taza las sobresalientes fueron Sabor y Preferencia, es decir un café que llamó la atención de los expertos catadores, con un buen equilibrio en las demás características, particularmente Acidez y Cuerpo. Aunque no alcanzaron niveles de excepcional se comportaron como cafés agradables y finos (4).

Cuadro 2. Comparación de densidad oro, rendimiento tostado y densidad tostado de Café Acatenango versus otras regiones

REGIÓN	Dens. Oro G/L	Rend. Tost %	Dens. Tost G/L	Hinch %
Acatenango	735	84.2%	382	62.2%
Antigua	759	82.8%	409	53.7%
Atitlán	861	72.8%	395	58.2%
Cobán	791	81.3%	402	60.0%
Fraijanes	782	81.2%	409	55.6%
Huehue	784	81.5%	429	49.1%

Fuente: Proyecto Cadena del Café, ANACAFE/Comisión de la Unión Europea, junio 1995.

En la presente tabla se puede apreciar el comportamiento granulométrico del café de Acatenango con relación a las otras regiones. Es interesante notar que posee la menor densidad aparente café oro (735g/lt), lo que indica un café voluminoso, sin embargo al momento de tostarlo presentó el mejor rendimiento 84.2%, o menor pérdida de peso. En cuanto a densidad aparente en tostado, debido a la relación directa con el café oro, presentó la menor densidad, con 382g/lt. Debido a la baja densidad tanto en café oro como en tostado, también presentó un hinchamiento al momento de tostar de 62.2%, el más alto en la tabla comparativa.

Finalmente es importante mencionar que los resultados en este estudio obedecen específicamente al muestreo de una cosecha en particular. Recordemos que los factores agroclimáticos existen variables que pueden cambiar de una cosecha a otra y como consecuencia variar las cualidades intrínsecas del café. No obstante son datos que ayudan a definir características iniciales del café Acatenango.

3.1.13 Descripción de los productores

Tenencia de la Tierra y Estratificación

La mayoría de las fincas que pertenecen a las empresas cafetaleras de la región de Acatenango, tienen escrituras debidamente legalizadas en el Registro General de la Propiedad Inmueble de Guatemala. Algunos productores principalmente pequeños, carecen de escrituras registradas y poseen en cambio documentos municipales o escrituras públicas.

La mayoría de empresas cafetaleras de la región de Acatenango son pequeñas, medianas y grandes respectivamente. Otro estrato importante es el sector de pequeños productores donde se tienen dos sub sectores: Los que están integrados a organizaciones cooperativas principalmente y quienes trabajan en forma individual.

Producción y Estratificación

El trabajo de geoposicionamiento de las empresas cafetaleras de Acatenango permitió determinar la estratificación de las fincas en Empresas Grandes, Medianas y Pequeñas y en Pequeños Productores organizados e individuales.

Cuadro 3. Estratificación de Fincas Productoras de café con base en el área cultivada

TIPO DE EMPRESA	CANTIDAD	ÁREA
Grandes Empresas	5	Mayor de 157.5 hectáreas
Medianas Empresas	5	95.2 – 157.5 hectáreas
Pequeñas Empresas	42	3.5 – 95.2 hectáreas
Pequeños Productores		Menor de 3.5 hectáreas
• Organizados	334	
• Individuales	3,200	
TOTAL	3,586	

Fuente: Monografía de Acatenango, Chimaltenango (6).

Es importante indicar que como Grandes Empresas Cafetaleras se consideran aquellas que producen más de 6,000 quintales café oro, contratan mano de obra para realizar sus actividades y tienen una extensión con café generalmente mayor que 157.5 hectáreas; como Medianas Empresas Cafetaleras,

las que pueden llegar a producir hasta 6,000 quintales café oro y contratan mano de obra para la ejecución de las actividades en una extensión cultivada entre 95.2 a 157.5 hectáreas con café, mientras que las Pequeñas Empresas Cafetaleras, son aquellas que cultivan de 3.5 a 95.2 hectáreas, pueden llegar a producir hasta 2,000 quintales café oro y contratan mano de obra para la ejecución de las actividades. Finalmente como Pequeños Productores se consideran aquellas unidades de producción familiares donde las labores de producción son realizadas por sus miembros (3).

3.2 Marco Referencial

3.2.1 Descripción de la unidad productiva

3.2.1.1 Datos generales

Reseña histórica

Según una descripción realizada por Fray Francisco de Zuaza en 1,686, Acatenango se conocía como San Antonio Nexapa (Nejapa). Este municipio fue fundado durante la colonia y fue declarado como tal el 27 de agosto de 1836. Su nombre **Acatenango**, su etimología viene del náhuatl **acatl** – caña o carrizo, utilizado en la elaboración de canastas o cestas; **tenán** – derivado de tenamit; **tinamit** – muralla, casa o cercado. Es decir “Cercado de los carrizos” puede interpretarse también como “amurallado” de cañaveral (6).

Se puede decir también que es parte de la historia el 3 de octubre de 1,934 fecha en que por acuerdo gubernativo San Antonio Nejapa fue Anexado a esta población teniendo Acatenango una aldea más desde entonces (6).

3.2.2 Localización geográfica

La unidad productiva se encuentra ubicada en el municipio de Acatenango, departamento de Chimaltenango, situada a 85 km. de distancia de la ciudad de Guatemala y a 30 km. de la cabecera departamental de Chimaltenango (6).

Acatenango se encuentra ubicado en las coordenadas:

Latitud 14⁰ 44'15'' X 175896.00564929913

Longitud 90⁰ 56'35'' Y 1549780.3923160233

Sus colindancias son las siguientes:

- Al norte con Patzicia, Zaragoza y Patzún (Chimaltenango)
- Al sur con San Pedro Yepocapa (Chimaltenango)
- Al este con San Andrés Itzapa (Chimaltenango), y San Miguel Dueñas (Sacatepéquez).
- Al oeste con Pochuta (Chimaltenango)

3.2.3 Tamaño del municipio

El municipio cuenta con un total de 172 km.² de superficie, no está dividida en cantones, pero si cuenta con nomenclatura la cual se divide en tres zonas; cada una con sus avenidas y calles respectivas dentro del municipio (6).

Además está conformada por 15 aldeas y 3 caseríos:

Aldea	Distancia en km/Cabecera Municipal
1. Quizaché	18
2. El Campamento	14
3. La Soledad	10
4. Pajales I	06
5. Pajales II	5.5
6. Los Planes	03
7. La Concepción	03
8. La Pampa	01
9. San Antonio Nejapa	02
10. Pueblo Nuevo	03
11. Pacacay	3.5
12. Paraxaj	0.4
13. Pacoc	05
14. El Tesoro	14
15. El Socorro	14
16. Caserío el Mirador	3.5
17. Caserío los Jerez	02
18. Caserío Siquinyá	3.5

El municipio cuenta con 52 fincas, todas cultivadas de café (6).

3.2.4 Vías de acceso

El municipio de Acatenango, tiene acceso desde la Carretera Interamericana por medio de una vía principal la cual está asfaltada y se encuentra a una distancia de 15 km.; entre el municipio de Patzicia y la cabecera municipal. Internamente la comunicación con las comunidades es por medio de carreteras de terracería, caminos empedrados y veredas las cuales se encuentran en su mayoría en aceptables condiciones (6).

Existen diversas vías de acceso de Acatenango hacia distintos lugares de la República de Guatemala:

- La carretera de Acatenango Chimaltenango vía Patzicia que es la más inmediata a la ciudad capital con carretera asfaltada y distancia de 85 km.
- De Acatenango al departamento de Sacatepéquez, ingresando por el municipio de San Miguel Dueñas hacia la ciudad de Antigua Guatemala, carretera que actualmente es de terracería, a una distancia de 22 km.
- La carretera que comunica al municipio con la costa sur o carretera del pacífico, pasando por San Pedro Yepocapa y Santa Lucía Cotzumalgua (Escuintla), la cual está siendo asfaltada actualmente.
- La distancia de Acatenango a San Pedro Yepocapa es de 22 km.

3.2.5 Medios de comunicación

Existe telefonía domiciliar de la empresa TELGUA y además tres diferentes compañías de telefonía celular: TIGO, CLARO y MOVISTAR. También se cuenta con servicio de internet satelital (6).

3.2.6 Recursos

3.2.6.1 Naturales

a) Flora.

Especies Forestales (8).

Nombre común	Nombre técnico
Amate	<i>Ficus glabrata</i> H.
Chalum	<i>Inga edulis</i> M.
Ciprés	<i>Cupressus lusitánica</i> M.
Conacaste	<i>Enterolobium cyclocarpum</i> G.
Encino	<i>Quercus suber</i> T.
Gravilea	<i>Gravillea robusta</i> E.
Güachipilín	<i>Diphysa robinooides</i> B.
Laurel	<i>Copaifera aromatica</i> D.
Liquidambar	<i>Liquidambar styraciflua</i> L.
Matilisguate	<i>Tabebuia rosia</i> B.
Palo de Hormigo	<i>Platymisciun diomophaundrun</i> L.
Palo Jiote	<i>Bursera simarouba</i> L.
Paterna	<i>Inga paterna</i> M.
Pino macho	<i>Pinus montezumae</i> L.
Pino ocote	<i>Pinus oocarpa</i> S.
Pino candelillo	<i>Pinus maximinoi</i> H.
Roble	<i>Quercus acatenanguensis</i> T.
Sauce	<i>Salix alba</i> L.

Especies Frutales (8).

Nombre común	Nombre técnico
Aguacate	<i>Persea americana</i> M.
Anona	<i>Annona cherimola</i> M.
Banano	<i>Musa sapientum</i> C.
Café	<i>Coffea arabica</i> L.
Cushin	<i>Inga jinicuil</i> M.
Durazno	<i>Pirus comunis</i> L
Jocote	<i>Spondias purpurea</i> L.
Limón	<i>Citrus limonia</i> O.
Macadamia	<i>Macadamia integrifolia</i> M.
Mandarina	<i>Citrus reticulata</i> T.
Mango	<i>Manguifera indica</i> R.
Nance	<i>Byarsonia crassifolia</i> L.
Naranja	<i>Citrus sinensis</i> O.
Plátano	<i>Musa balbisiana</i> C.

Especies Hortícolas (8).

Nombre común	Nombre técnico
Arveja china	<i>Pisum sativum</i> L.
Ayote	<i>Cucurbita pepo</i> L.
Brócoli	<i>Brassica oleracea</i> var. Italica L.
Chile pimiento	<i>Capsicum annum</i> L.

Frijol	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Maíz	<i>Zea mays</i> L.
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> L.
Repollo	<i>Brassica oleracea</i> var. Capitata L.
Tomate	<i>Lycopersicum sculentum</i> M.
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L.

Especies Forrajeras (8).

Nombre común	Nombre técnico
Coyolillo	<i>Cyperus rotundus</i> L.
Grama	<i>Paspalum conjugatum</i> L.
Jaragua	<i>Hysparrenia rufa</i> N.
Napier	<i>Pennisetum purpureum</i> S.
Pangola	<i>Digitaria sanguinalis</i> L.
Maicillo	<i>Sorghum halepense</i> L.

a) Fauna.

Fauna Domésticas (8).

Nombre común	Nombre técnico
Bovinos	<i>Bos taurus</i> L.
Equinos	<i>Equus caballus</i> L.
Gallinas	<i>Gallus domesticus</i> L.
Gatos	<i>Felis catus</i> S.
Patos	<i>Anas platyrhynchos</i> L.

Pavos	<i>Meleagris gallopavo</i> L.
Perros	<i>Canis lupus familiaris</i> L.
Porcinos	<i>Sus scrofa domestica</i> L.

Fauna Silvestre (8).

Nombre común	Nombre técnico
Ardillas	<i>Sciurus carolinensis</i> G.
Armados	<i>Priodontes maximus</i> K.
Cenzontles	<i>Turdus rufitorques</i> H.
Colibríes	<i>Mellisuga helenae</i> L.
Comadrejas	<i>Mustela nivalis</i> L.
Conejos de monte	<i>Sylvilagus floridanus</i> A.
Gatos de monte	<i>Vulpes vizginianus</i> L.
Gavilanes	<i>Accpiter nisus</i> L.
Iguanas	<i>Iguana iguana</i> L.
Lagartijas	<i>Sceloporus malachiticus</i> S.
Lechuzas	<i>Speotyto cunicularia</i> M.
Mapaches	<i>Procyon cancrivoros</i> C.
Martín pescador	<i>Alcedo atthis</i> L.
Pájaro carpintero	<i>Dendrocopus major</i> L.
Pericos	<i>Aratinga acuaticaudata</i> V.
Ranas	<i>Rana ridibunda</i> P.
Ratas	<i>Rattus norvegicus</i> B.
Sapos	<i>Bufo bufo</i> L.

Serpientes	<i>Najas Tripudians</i> E.
Tacuazines	<i>Didelphis marsupialis</i> L.
Zanates	<i>Cassidix mexicanus</i> L.
Zopilotes	<i>Coragyps atratus</i> B.
Zorros	<i>Vulpes vulpes</i> L.

Entomofauna (8).

Nombre común	Nombre técnico
Arañas	<i>Latrodectos mactans</i> F.
Chinches	<i>Triatoma infestans</i> K.
Gusano Alambre	<i>Agriotes lineatus</i> L.
Gusano Cogollero	<i>Laphygma frugiperda</i> S.
Gusano Medidor	<i>Mocis repanda</i> F.
Hormigas	<i>Formica rufa</i> L.
Mariposas	<i>Charaxes jasius</i> L.
Mosca doméstica	<i>Musca domestica</i> L.
Picudo del banano	<i>Cosmopolites sordidus</i> G.
Pulgón	<i>Aphis glycines</i> L.
Tortuguilla	<i>Diabrotica balteata</i> C.
Zancudos	<i>Aedes aegypti</i> L.
Zompopos	<i>Atta laevigata</i> S.

b) Recursos hídricos.

En todo el municipio de Acatenango existen importantes ríos, 2 riachuelos y 16 quebradas. Entre sus ríos principales se pueden mencionar los siguientes: Xayá Pixcaya, que atraviesa casi todo el municipio, Las Lajas, El Caracol, Quiquiyá, El Arco, Tehuya, Cocoya, El Zapote (8).

c) Relieve y topografía.

Existe un pequeño porcentaje de tierras planas (5-6%) con una pendiente de aproximadamente 8 % y en un alto porcentaje (94-95%) del total de las tierras que poseen una elevación que va desde 10% hasta 45% ó más (8).

d) Suelos.

Según el orden taxonómico de los suelos de Acatenango se originaron de las rocas ígneas y metamórficas. El municipio de Acatenango se localiza dentro de la zona sísmica correspondiente a la cadena volcánica, las Montañas Volcánicas del centro del país. Y volcanes de Acatenango y Fuego (8).

Los suelos de este municipio se clasifican como suelos Acatenango (8).

El 60% de las tierras son franco arenosas y el 40% arenosas, las de la parte alta son de vocación hortícola y siembras de durazno, mientras que las otras son aptas para el cultivo del café. Sus características topográficas son partes planas muy pequeñas, y en un porcentaje alto, son suelos quebrados (8).

3.2.6.2 Físicos o infraestructura

Acatenango posee los servicios básicos para vivir como son: energía eléctrica, agua potable, drenajes, letrinización, dos agencias bancarias, Banco Inmobiliario y Banrural, dos Cooperativas cafetaleras, las cuales son: Cooperativa Integral Agrícola El Pensativo, R.L. y Cooperativa Integral Agrícola Acatenango, R.L., un mercado el cual fue construido en el año 2,000, que cuenta con instalaciones aceptables, un centro público de salud. Se cuenta con un moderno edificio municipal de dos niveles que se ubica frente al parque central e Iglesia

Católica, fue construido por la corporación municipal durante el período edilicio 2004-2008 encabezada por el profesor Gerardo Gedeón Montufar Oliva (8).

La Cooperativa Integral Agrícola Acatenango, R.L.

Fue constituida el diecisiete de noviembre de mil novecientos sesentiséis por veintisiete personas emprendedoras, que se organizaron con el propósito de solucionar varios problemas económicos y necesidades que se tenían especialmente sobre el cultivo y producción de café. Desde esa fecha su función principal ha sido la comercialización de café maduro y pergamino que producen los asociados en sus parcelas individuales, así como la gestión de financiamiento para uso agrícola (1).

Los asociados de la cooperativa, poseen muchos años de experiencia en el cultivo del café, lo que les ha permitido mantener su organización, no obstante durante la existencia de la cooperativa, la asistencia técnica recibida ha sido por parte de FEDECOCAGUA (Federación de Cooperativas Cafetaleras de Guatemala), ANACAFE (Asociación Nacional del Café), INGECOP (Inspección General de Cooperativas), e INACOP (Instituto Nacional de Cooperativas), con niveles aceptados de productividad (1).

Recursos financieros:

El principal problema con que cuentan las cooperativas a nivel nacional, es la carencia de recursos propios y dificultades de acceder al crédito en el sistema bancario Guatemalteco y las cafetaleras no son la excepción a esta generalidad.

Los recursos financieros que tradicionalmente la cooperativa maneja desde hace cuatro años provienen de BANRURAL, con intermediación de FEDECOCAGUA, con el compromiso de entregarles a la federación parte de la cosecha para cancelar el préstamo de un millón de quetzales, que el banco le da a la cooperativa para financiar una parte de la cosecha, contribuyendo la cooperativa con una garantía prendaria para la operación financiera (1).

Crédito interno y canalización hacia los asociados:

La cooperativa tradicionalmente ha proporcionado financiamiento a sus asociados, el que regula en forma proporcional a la cantidad de café maduro que cada asociado produce, requiriendo en cada paso la garantía correspondiente por medio de un contrato cooperativa-asociado, escritura del terreno como depósito de cada asociado, que se encuentran en poder de la cooperativa, documento que puede ser verificado a requerimiento de la Institución. Con este programa se espera aumentar el volumen de producción de los asociados, mejorar los controles internos y toda la gestión administrativa de la cooperativa, creando condiciones para la aplicación adecuada del crédito que se solicita y el cumplimiento de las obligaciones contraídas (1).

3.2.6.3 Humanos

a) Ocupación.

La mayor parte de la población se dedica a la agricultura, siendo propietarios de pequeñas parcelas, propietarios de fincas (pequeñas, medianas y grandes) o trabajadores jornaleros. Aproximadamente el 70% son jornaleros y el 30% son productores dueños (8).

Dentro de la población, ya sea de los productores o jornaleros en baja escala algunos se dedican también a la crianza de aves de corral, crianza de ganado porcino, producción de miel de abeja. Los agricultores, siembran en su mayoría: maíz, frijol y hortalizas en menor escala como la zanahoria, repollo, coliflor, arveja, rábano, remolacha, tomate y otros; hierbas como culantro, quiletes (macuy o hierba mora), apio, coles, chipilines, etc. y en las aldeas de mayor altitud, árboles frutales como durazno, melocotón, manzana y ciruela (8).

Además de la agricultura, existen pobladores del municipio de Acatenango, que se dedican a la fabricación de canastos, petates, tejidos que son elaborados en los mismos hogares indígenas, surtiendo el mercado local y otros municipios (8).

Dentro del grupo de personas que se dedican a la artesanía encontramos: carpinteros, albañiles, sastres, modistas y panaderos (8).

b) Alfabetismo (8).

Total de Población Estudiantil 14,143 Habitantes

Hombres 7,025 Habitantes

Mujeres 7,118 Habitantes

Población alfabetizada 9,402 Habitantes

Hombres 5,054 Habitantes

Mujeres 4,348 Habitantes

Población Analfabeta 4,741 Habitantes

3.2.7 Tenencia de la tierra

Existen 199 fincas cafetaleras registradas, con una extensión de siembra de café de aproximadamente siete mil manzanas (7,000 Mz.) (8).

POBLACIÓN TOTAL:	19,184 habitantes
POBLACIÓN URBANA:	3,862 habitantes
POBLACIÓN RURAL:	15,322 habitantes
ESTRUCTURA DE GÉNERO:	
HOMBRES:	8,378 habitantes
MUJERES:	10,806 habitantes
POBLACIÓN INDIGENA:	15,347 habitantes
POBLACIÓN NO INDIGENA:	3,837 habitantes

Fuente: (8).

3.2.8 Densidad de la población total

111.53 habitantes / kilómetro cuadrado.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General

- Impulsar el café producido en Acatenango para que sea reconocido por su buena calidad como una nueva región de cafés finos de Guatemala.

4.2 Objetivos Específicos

- Mantener el potencial de características finas para los cafés de Acatenango que los hagan competitivos en el mercado de cafés de especialidad.
- Obtener un diferencial de precio sobre la bolsa de New York, lo cual se logra solo siendo una región reconocida como cafés finos de Guatemala.
- Mantener la calidad de la producción de café en Acatenango por los caficultores para así continuar comercializándolo con mejores precios.

5. METODOLOGÍA

5.1 Inicio del Proceso

En el año 2001 ACAU presidido por el Sr. Neftali Pérez Lima, dio inicio al proceso de solicitud a ANACAFE para que Acatenango fuera promovida como la Octava Región de Cafés Finos de Guatemala, a dicha solicitud se le dio seguimiento por parte de la Junta Directiva de ese mismo año; siendo un proceso lento por lo que tuvo que esperarse varios años, agotando todas las instancias legales requeridas por Anacafé.

5.2 Caracterización de la zona de producción de café Acatenango

Esta información fue necesaria para luego volver a realizar la solicitud a ANACAFE, ya que era algo requerido por dicha institución.

Para este caso en particular, ANACAFE con el apoyo de los productores de Acatenango, realizó una “Caracterización de la Zona”, en el año 2004; la que sirvió de base para crear la Octava Región Cafetalera, dentro del programa de Guatemalan Coffees. Las características geográficas de la zona de Acatenango, se describen a continuación.

5.3 Criterios

Para delimitar la zona de producción de café Acatenango, se utilizaron criterios Geográficos, Humanos y de Producción que se detallan en el siguiente cuadro:

Cuadro 4 Criterios de Delimitación

CRITERIO	SUB-CRITERIO	INDICADORES
Geográfico	Fisiográfico	<ul style="list-style-type: none"> • Vertiente del pacífico (Cuenca del Río Xayá) • Montañas: (Montaña El Soco, Cerro Balanjuyú, Volcán Acatengo y Volcán de Fuego, Cerro Buena Vista Pacayal) • Uso del suelos: (Área cultivada con café)
Geográfico	Climático	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura (12-14°C mínima, 22-31°C máxima) • Precipitación pluvial: (1600 mm promedio) • Altitud: (1300 mínima – 2000 msnm máxima)
Geográfico	Hidrológico	<ul style="list-style-type: none"> • Límites municipales • Río Cucuyá y Río Xayá.
Humano	Cultura Organizacional	<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de organización formal.
Humano	Cultura de Producción	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de dependencia del cultivo
Sistema de Producción	Volumen de Producción	<ul style="list-style-type: none"> • Área cultivada con café.
Sistema de Producción	Manejo del Cultivo	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de sombra • Variedades tradicionales.
Sistema de Producción	Calidad del Producto	<ul style="list-style-type: none"> • Perfil de taza • Participación en subastas

Fuente: ANACAFE, 2010.

5.4 Procedimiento

La delimitación de la zona se realizó de la siguiente manera:

- **Polígono preliminar:** El polígono preliminar se delimitó utilizando una hoja topográfica escala 1:50,000, tomando como referencia los criterios geográficos detallados en el cuadro No.1. Luego se procedió a calcular las coordenadas geográficas de lugares con cierta accesibilidad para proceder a organizar una visita de reconocimiento.
- **Navegación:** Las coordenadas geográficas de los puntos localizados en el mapa topográfico, fueron ingresados a una unidad receptora de señales GPS marca Garmin modelo Etrex Vista y se procedió a buscar en campo dichos puntos. Al encontrar el lugar, se verificó la existencia del cultivo del café y el cumplimiento de los parámetros geográficos de altitud previamente establecidos.
- **Verificación del polígono:** La verificación del polígono permitió geoposicionar puntos que fueron utilizados para delimitar el polígono que

abarca la zona de producción del café Acatenango, el cual fue validado por los productores de café de la zona en una reunión de trabajo.

- **Mapas finales:** Con base en el polígono verificado y socializado con los productores se procedió a elaborar los mapas temáticos que permitieron describir la zona geográfica. Los mapas temáticos fueron realizados con el apoyo de los Sistemas de Información Geográfica (SIG por sus siglas en español), se utilizó ArcView 9.1.3 y sus extensiones de análisis (3D analyst, Spatial analyst y Geostatistical analyst).

5.5 Descripción geográfica de la zona

La zona donde se produce el café Acatenango abarca 94.15 kilómetros cuadrados (9,415 hectáreas) y el 58% actualmente está cultivado con café (Según datos del MAGA, 2006). La zona delimitada, se localiza en la vertiente del Pacífico Guatemalteco sobre la parte alta de la cuenca del Río Coyolate específicamente en la sub-cuenca del Río Xáya entre los 14°30'45" y 14°39'0" latitud norte (N) y los 90°53'15" y 91°01'37" longitud oeste (W).

5.6 Primeros pasos para la caracterización

En el año 2004 a solicitud de la Asociación de Caficultores Acatenango Unido -ACAU-, ANACAFE inició los estudios para el análisis del clima y suelo de la zona, las variedades cultivadas, el manejo del cultivo y las características de taza del café producido en la zona de Acatenango. El resultado demostró la existencia de un café de excepcional calidad, procedente en su mayoría de las variedades Bourbon, Caturra, Catuai y Arabigo, que se sumó a los cafés regionales que poseen características particulares y se promueven internacionalmente bajo las marcas "Cafés de Guatemala" y "Guatemalan Coffees". Otro de los aspectos tomados en cuenta por ANACAFE para proceder a hacer los análisis mencionados fue el resultado de las competencias de subasta en las que han calificado los mejores cafés del país entre ellas "**Cup of Excellence Coffee**".

"**Cup of Excellence Coffee**" es el premio más prestigioso de las competencias de subasta, el cual se otorga a los mejores cafés producidos en un país, en un año en particular. Estos premios provienen de una competencia estricta, en la que un selecto grupo de catadores nacionales e internacionales eligen los cafés ganadores, los cuales se catan al menos cinco veces con el objeto de evaluar su dulzura, acidez, cuerpo, sabor residual o post gusto, equilibrio y la ausencia completa de manchas y defectos. Sólo los cafés que reciben

continuamente un puntaje no menor a 84 puntos, pueden pasar a otras etapas de la competencia. Los ganadores finales reciben el prestigioso premio “**Cup of Excellence Coffee**” y se venden al mejor postor durante una subasta en internet. Esta competencia se ha venido realizando en Guatemala desde el año 2001, a excepción de los años 2003, 2004 y 2005 durante los cuales se desarrolló la **Subasta Q** y la competencia **The Exceptional Cup**.

Muchos de los cafés provenientes de las fincas de la zona de Acatenango, han calificado en las diferentes subastas de café mencionadas.

Además de clasificar en las competencias de subasta, varios de los cafés de la zona de Acatenango han obtenido otros reconocimientos a nivel nacional e internacional, tanto por la técnica en el beneficiado del café como por el manejo sostenible de las plantaciones.

5.7 Nueva solicitud a ANACAFE por parte de ACAU

Se realizó una nueva solicitud a ANACAFE por medio de la Asociación de Caficultores Acatenango Unido –ACAU-, presidida por el Sr. Enio Raúl Pérez Meléndez en la fecha del 11 de abril de 2005, junto a la solicitud se entregó un informe de caracterización del café de Acatenango, esta solicitud fue dirigida al Sr. William Hempstead, Presidente de la Comisión de Promoción y Mercadeo de la Asociación Nacional del Café – ANACAFE-.

Se obtuvo respuesta a dicha solicitud de recepción en la fecha del 11 de abril de 2005 de dos copias del informe de caracterización del café de Acatenango y sus respectivas copias digitales en CDs para darle trámite al proyecto respectivo, por el Ing. Rodolfo Gonzáles, Gerente General de ANACAFE.

5.8 Aprobación del Café de Acatenango como octava región de cafés finos de Guatemala

La Junta Directiva de ANACAFE después de un amplio cambio de impresiones ACORDO: en el acta No. 2213 de fecha 17 de enero de 2006 presidida por el Lic. José Angel López Camposeco, “Reconocer el café de Acatenango” por medio de la resolución No. JD-010-2005/2006: 17-Enero/2006, la cual dice así: “**Reconocer el área de Acatenango como una nueva región cafetera, la cual se hará pública durante el Congreso Nacional de la Caficultura” del año 2006**”.

6 RESULTADOS

- El café de Acatenango se cultiva bajo sombra de gravílea e ingas principalmente y el uso de variedades tradicionales como: arábigos, caturra, bourbón y catuaí son muy representativas en la zona. Esta es una de las razones por lo que la calidad de la bebida de café proveniente de esta zona sea bastante apreciada por el consumidor, lo cual queda evidenciado en la participación de las competencias de cafés especiales que desde el año 2001 realiza ANACAFE.
- Varias fincas de la zona han obtenido premios a nivel nacional e internacional en los últimos años debido a la alta calidad de la tasa por ser cafés finos.
- Varias fincas de la zona han logrado posicionarse dentro del grupo selecto que han ganado la subasta por internet llamada “**Cup of Excellence Coffee**”, lo cual ha permitido a dichas fincas lograr comercializar lotes especiales a precios mucho más altos que los de la bolsa internacional de New York.

Cuadro 5. Listado de fincas de Acatenango que han subastado café en competencias durante el Período 2001- 2010

Finca	Propietario	Nombre de la competencia	Año de la subasta
San Rafael Pacún	Cafetalera el Túnel, S.A.	Cup of Excellence	2001
San Rafael Pacún	Cafetalera el Túnel, S.A.	Cup of Excellence	2002
El Granadillo y Anexos	Juan Carlos Pérez Pellecer	The Exceptional Cup	2004
Chalabal	Julio José García Soto	Subasta Q	2005
Cooperativa Acatenango R.L	Cooperativa Acatenango R.L.	Subasta Q	2005
Arcoiris	Antonio Ovalle	The Exceptional Cup	2005
El Naranjo Kikiyá	Alberto Moreira	The Exceptional Cup	2005
Santa Clara	Agrisar, S.A	The Exceptional Cup	2005
Valparaíso	Ernesto Pérez Lima	The Exceptional Cup	2005
El Platanar y Anexos	Héctor de la Roca Pérez	Cup of Excellence	2006
El Potrerito	Elmer Lima Rosales	Cup of Excellence	2006
La Soledad y Anexos	Enio Pérez Meléndez	Cup of Excellence	2006
Valparaiso	Ernesto Pérez Lima	Cup of Excellence	2006
El Platanar y Anexos	Héctor de la Roca Pérez	Cup of Excellence	2007
San Rafael Pacún	Cafetalera el Túnel S.A.	Cup of Excellence	2007
Chalabal	Julio José García Soto	Cup of Excellence	2008
La soledad y Anexos	Enio Pérez Lima	Cup of Excellence	2008
San Rafael Pacún	Cafetalera el Túnel, S.A.	Cup of Excellence	2008
El Libano	Herbert Pérez Liquidano	Cup of Excellence	2009
La Soledad y Anexos	Enio Pérez Meléndez	Cup of Excellence	2009
Chalabal	Julio José García Soto	Cup of Excellence	2010
La Pampa	Mario Rolando Pérez Liquidano	Cup of Excellence	2010

Fuente: Información del Departamento de Promoción y Mercadeo de ANACAFE.

Cuadro 6. Premio especial obtenido por la Finca La Pampa y Anexos

Finca	Propietarios	Premio	Año
La Pampa y Anexos	Mario Pérez Liquidano y Hermanos	Rainforest Alliance Cupping	2009

Fuente: Artículo Periódico Prensa Libre. 24 de Abril de 2009. Página 19

Dicho galardón es muy prestigioso a nivel mundial, solamente los cafés de alta calidad pueden optar al mismo. La finca obtuvo un puntaje de 84.96 siendo el tercer lugar a nivel internacional y segundo a nivel nacional. El resto del “top 10” fue ocupado por fincas de Brasil, Colombia, El Salvador, Etiopía, Costa Rica, Indonesia y Panamá.

El 94% de las muestras de café degustado obtuvo puntuaciones de 80 o más. Calificaciones que les otorga estatus de cafés especializados y que demuestra las prácticas de agricultura sostenible.

En el año 2006 se logró por medio de la Junta Directiva de ANACAFE reconocer el café de Acatenango como la “**Octava Región de Cafés Finos de Guatemala**”.

7 CONCLUSIONES

- Las características de un buen café están determinadas por sus propiedades organolépticas las cuales son limpieza, dulzura, acidez, cuerpo, sabor, postgusto, balance y preferencia. Estas características se pueden mejorar con un buen manejo del cultivo y de cosecha, se debe realizar el corte del grano en el momento óptimo de madurez del mismo, para que no se corten granos verdes, sobremaduros y con otros desperfectos que son indeseables para la calificación de la taza. En postcosecha es importante el adecuado manejo en el beneficiado húmedo por la fermentación del grano, para poder ser lavado el café al tener una total remoción del mucílago y luego en el proceso de secamiento en patios de cemento al sol, se debe tener el personal calificado y aparatos adecuados para que la humedad al momento de almacenar el grano para su comercialización sea la indicada, la cual debe estar comprendida en un rango de 10 – 12% de humedad.
- A partir de la oficialización del lanzamiento de la octava región de cafés finos de Guatemala, se han logrado diferenciales en los precios del grano sobre la bolsa internacional de New York, además los logros obtenidos por la calidad del café de la zona han hecho que compradores-tostadores principalmente de países como USA, Alemania, Suiza, Francia, Japón y otros, visiten fincas de la región para conocer todo el proceso del cultivo y su beneficiado, esto se ha logrado a través de las casas exportadoras del café de Guatemala, dichos visitantes han regresado complacidos a sus países de origen siendo portavoces de la calidad del cultivo.
- Los caficultores deben continuar dando el manejo técnico adecuado a sus fincas de acuerdo a las normas y parámetros establecidos por las diferentes certificaciones internacionales tales como: C.A.F.E. Practices (Starbucks), Rainforest Alliance, UTZ KAPEH y otras. Para de esta forma mantener la calidad del café ya que el grano de Acatenango se caracteriza por su exquisito aroma, acidez y cuerpo limpio lo que le ha valido para tener un nombre reconocido entre los exportadores, importadores y tostadores a nivel mundial el cual es “**Acatenango Valley**”.

8 RECOMENDACIONES

- Que en los caficultores de la zona se estimule el mantener la calidad del café, por medio de asesoría técnica brindada por ANACAFE, sobre el manejo adecuado del cultivo, cosecha, postcosecha, comercialización y todo lo concerniente que vaya en beneficio de los productores. Para que de esta forma se les dé a conocer los beneficios que dichas actividades tienen para la producción de café de calidad, y de esta forma obtener márgenes mayores de ganancia.
- Que en cada unidad productiva de café se cuente con el personal calificado, para que todas las actividades en la empresa se realicen de la mejor manera, de acuerdo a las capacitaciones recibidas por las casas certificadoras y ANACAFE para que todo el recurso humano responda de la mejor manera.

9 BIBLIOGRAFÍA

1. ACAU (Asociación de Caficultores Acatenango Unido, GT). 2005. Informe caracterización del café Acatenango. Acatenango, Chimaltenango, Guatemala. 20 p.
2. ANACAFE (Asociación Nacional del Café, GT). 1998a. Manual de caficultura. 3 ed. Guatemala. 318 p.
3. _____. 1998b. Manual de caficultura. Guatemala. 169 p.
4. Dávila Ramírez, R. 2011. Caracterización del café Acatenango. Guatemala, ANACAFE. 64 p.
5. García Figueroa, O. 2011. Descripción geográfica de la zona de producción de café Acatenango. Guatemala, ANACAFE, Unidad GIS. 10 p.
6. Municipalidad de Acatenango, GT. 2004. Monografía de Acatenango. Acatenango Chimaltenango, Guatemala. 30 p.
7. Pensamiento Montepeque, OR. 2005. Evaluación del efecto del manejo agronómico, recolección y beneficiado del café sobre el rendimiento de café maduro: pergamino en el municipio de Acatenango, Chimaltenango. Tesis Ing. Agr. Guatemala, USAC, Facultad de Agronomía. 52 p.
8. Rubio, M. 1968. Historia del cultivo del café en Guatemala. Guatemala. v. 3, 30 p. Sin publicar.

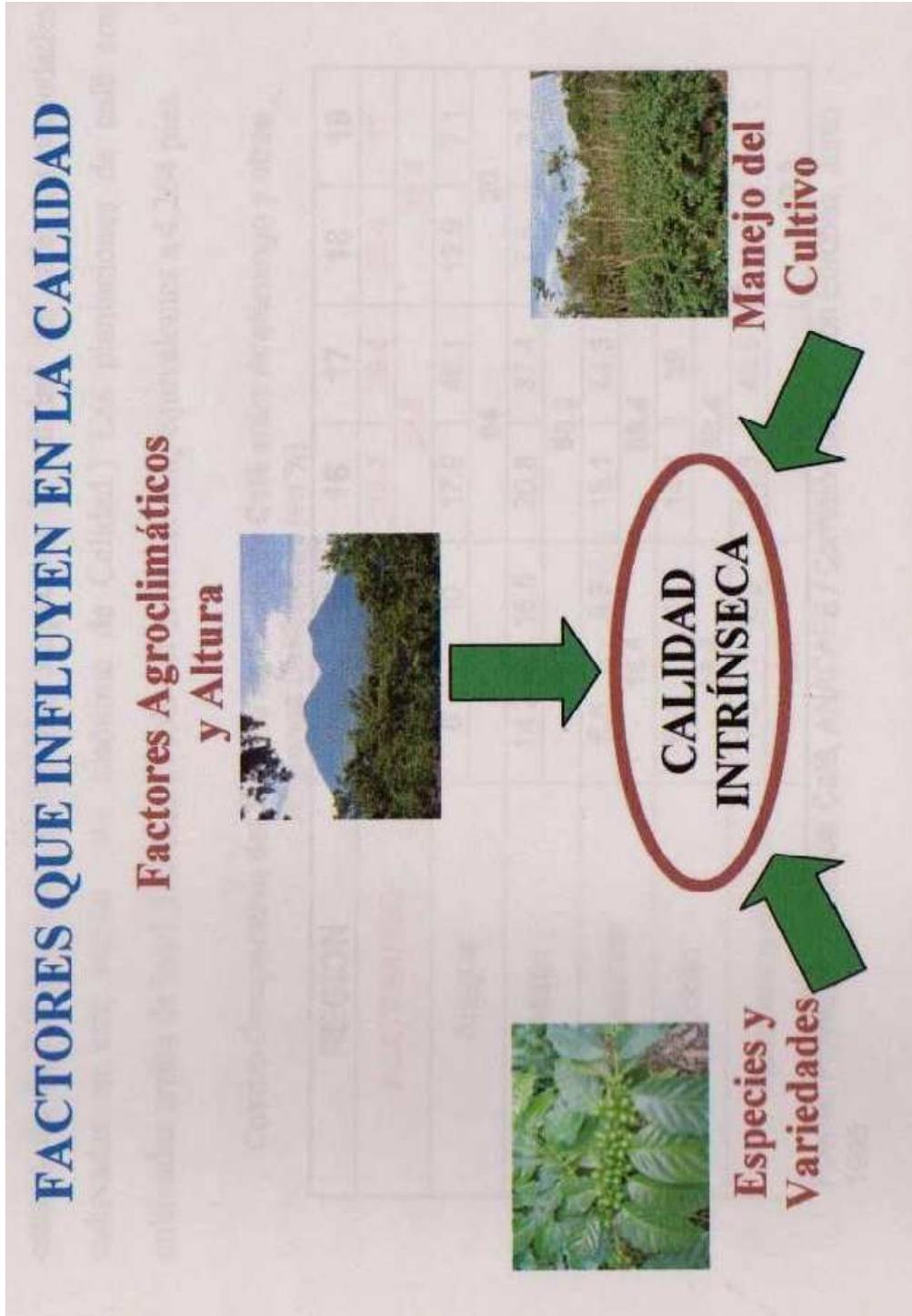


Figura 1. Factores que influyen en la calidad del café



Casco Municipal de Acatenango, y Plantaciones de Café a sus alrededores.

Figura 2. Mapa del Municipio de Acatenango

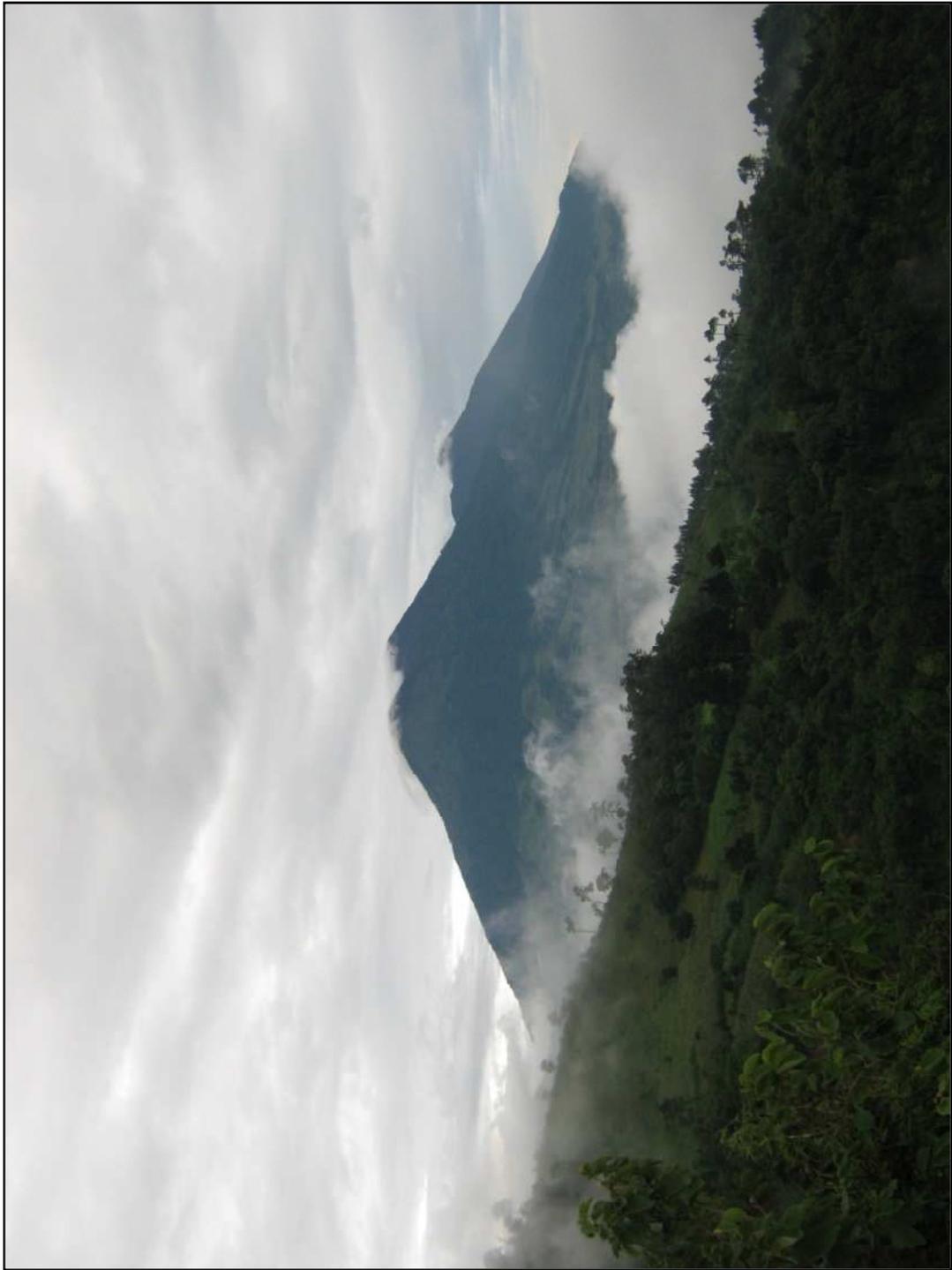


Figura 3. Volcanes de Acatenango y de Fuego, apreciándose plantaciones de café en las faldas de los mismos

Guatemala, Abril 18 del 2001.-

Ing.
Manfredo Toke
Presidente "ANACAFE"
5a. Calle C-5C zona 14.
Guatemala.-

Ingeniero Topke:

Hace algun tiempo ya, la Junta Directiva de la Asociación de Caficultores "Acatenango Unido" que me honro en presidir; en derezó ante su despacho un documento integrado dentro del cual, respetuosamente solicitamos a su persona la epilización de promover la regionalización del café del Municipio de Acatenango y las áreas circunvecinas que se enmarcan dentro de la region, a travez de nuestra asociación.-

Dentro de los detayes del documento, le solicitamos que a través de esa Asociación, se recolectaran las muestras de café de la region.-

Personalmente he accedido al técnico de Anacafé en Acatenango, quien me transfirió a la persona del Ingeniero Mynor Vasquez a quien consulté telefonicamente respondiendome que aún no había recibido la orden de hacerlo de parte de su jefe inmediato superior y que el se abocaría personalmente a su persona para proceder a ejecutar su ordenanza.-

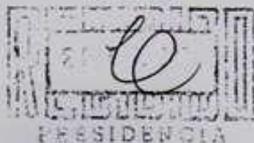
El día miércoles 4 de los corrientes, solicitamos nuevamente información a la oficina del técnico de la Región III con sede en Acatenango. Al respecto, me permito adjuntarle fotocopia de su respuesta.-

En virtud de tal respuesta, le ruego con todo respeto y consideración, se sirva poner sus buenos oficios para que este trámite se inicie lo mas pronto posible.-

Considerando la importancia que para la region represente esta iniciativa y considerando todo lo anterior, me permito solicitarle de la manera mas enfatica se sirva notificarme la fecha y hora durante la cual podríamos reunirnos con Ud., para discutir a profundidad el tema citado.-

En espera de su fina atención al asunto me suscribo de Ud., Atento Servidor. p

ASOCIACION NACIONAL
DEL CAFE



Manfredo Toke
Manfredo Toke
Presidente ANACAFE
C-3 4,877

Figura 5. Primer Oficio de ACAU a ANACAFE en el cual se solicitó la regionalización del café de Acatenango.

Guatemala 11 de abril del 2,005

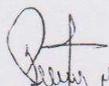
Sr.

William Hempstead S.
Presidente de la Comisión de Promoción y Mercadeo
Presente.

Adjunto a esta nota le envío dos copias y sus respectivos CDs del trabajo de caracterización del café Acatenango, esperando ser tomados en cuenta para una próxima región.

Sin otro particular y en espera de su respuesta.

Atentamente,



Enio R. Pérez M.
Presidente de ACAU



Figura 6. Oficio del presidente de ACAU a directivo de ANACAFE

11 de abril del 2005

Señores
Asociación de Caficultores
ACAU
Presente

Estimados Señores:

Por este medio hago constar que el día de hoy recibimos de la Asociación de Caficultores Acaltenango Unido, dos copias del Informe de Caracterización del Café de Acaltenango y su respectiva copia digital en CD para darle trámite al proyecto respectivo.

Sin otro particular y en espera de seguir coordinando actividades.

Atentamente,


Ing. Rodolfo González
Gerente General



Figura 7. Respuesta al Oficio presentado por el Presidente de ACAU

El Ing. Coto tomó nota de las sugerencias e indicó que se discutirán en la reunión del próximo lunes 23 a las 16:30 horas y posteriormente se someterá a consideración de la Junta Directiva.

La Junta Directiva se manifestó de acuerdo.

C) El Director William Hempstead indicó que para la Comisión de Promoción y Mercadeo es importante se tome la decisión si se autoriza o no la nueva región de Acatenango, para poder incluirla dentro de todo el material promocional y programar su lanzamiento oficial para el Congreso de la Caficultura.

El Director Khalil Musa indicó que la solicitud de Acatenango no debe estar vinculada al procedimiento presentado por la Comisión de Comercialización y si además cumple con lo considerado estima no debe existir ningún impedimento para que se apruebe.

El Lic. López indicó que, cuando se recibió la solicitud de Acatenango, se consideró oportuno reglamentar los requisitos para autorizar nuevas regiones, por lo que el procedimiento presentado sería aplicado a otros casos y no específicamente al que se hace mención.

El Ing. Rodolfo González hizo una presentación a los señores Directores sobre la producción de Acatenango, características, calidades, el número de productores y diferentes aspectos que se tomaron en consideración para la consideración de esta nueva región.

El Lic. Ciriaco Pirique indicó es necesario establecer mecanismos para controlar la procedencia del café. Al respecto el Director Hempstead indicó que en los próximos días se estarán presentando una serie de proyectos para aprobación de la Junta Directiva relacionados con la denominación de origen, con lo cual estima se solucionarán los problemas planteados.

El Director Gerardo de León solicitó a la Administración elaborar un informe técnico de la diferencia que existe entre el café de Acatenango y Antigua para poder comparar sus calidades. *El Gerente tomó nota.*

La Junta Directiva después de un amplio cambio de impresiones ACORDO:

Figura 8. Acta de junta directiva de ANACAFE, en la cual se discute la regionalización del Café de Acatenango

"Reconocer el área de Acatenango como una nueva región cafetera, la cual se hará pública durante el Congreso Nacional de la Caficultura". RESOLUCION No. JD-010-2005/2006: 17-enero/2006.

- D) El Ing. Coto indicó se está trabajando en la elaboración de un procedimiento para la solicitud de uso de "Estate Coffee" y oportunamente se presentará para aprobación de los señores Directores.

La Junta Directiva se dio por enterada.

Promoción y Mercadeo

- A) El Director William Hempstead indicó que la Junta Directiva aprobó dentro del presupuesto la cantidad de Q.1.5 millones para llevar a cabo el proyecto de subastas, monto que fue ratificado y autorizado por la Asamblea General. La semana pasada se acordó que el día de hoy se tomaría una decisión sobre cuál sería el mecanismo a implementarse que representara mejores beneficios para los productores.

ANACAFE participó durante dos años en Cup of Excellence y dos en The Exceptional Cup, definitivamente los mejores precios para los productores han sido en COE además de la superioridad de los jueces internacionales que participan en esta subasta.

Si se decidiera continuar con TEC la imagen de la Asociación podría verse desgastada por la poca participación de los productores, por los precios que se alcanzan y la calidad de los catadores internacionales que intervienen en esta subasta.

El Director Ulrich Gurtner indicó si no se podría hacer una competencia entre regiones y los mejores de cada una sean los que participen en la subasta. Al respecto el Director Hempstead indicó que esta decisión no se ha tomado porque todos los cafés de Guatemala son excelentes.

El Lic. López recomendó a la Comisión de Promoción y Mercadeo considerar nuevos mecanismos para continuar promoviendo con éxito los cafés de Guatemala, incluso considerar la sugerencia de una competencia intraregional. *El Coordinador de la Comisión tomó nota.*

Figura 9. Continuación del acta de junta directiva de ANACAFE, Aprobando que Acatenango sea constituido como la Octava Región de Cafés Finos de Guatemala