



Asociación Unión de Pequeños Caficultores.

La Asociación Unión de Pequeños Caficultores, conocida como **UPC**, representa a 33 comunidades de los municipios de La Libertad, San Antonio Huista, Unión Cantinil, San Pedro Nécta y La Democracia de la región de Huehuetenango.

Su misión es promover y fomentar el desarrollo social de los caficultores a través de proyectos enfocados en la educación, capacitación, producción, procesamiento y comercialización del café.

Los caficultores cultivan, fermentan, lavan y secan su café individualmente, para luego acopiarlo y comercializarlo a nivel nacional e internacional por la asociación. Promueven el enfoque BLUE HARVEST, usando metodologías de agricultura regenerativa para la restauración y protección de las cuencas hídricas y suelos.

Contacto:



Jacinto Gabriel Ruiz



+(502) 7773-8213 +(502) 4009-5368



upcgerencia@yahoo.com

CONTROL DE CALIDAD:

Cuentan con un laboratorio de catación donde se llevan a cabo procesos de verificación y aseguramiento de la calidad. Este compromiso les permite garantizar que el café cumpla con los más altos estándares y satisfagan las expectativas de los clientes.

Información:



Producción:
13,500 sacos
pergamino (46 kg)



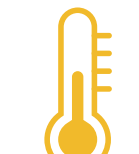
Tipo de café:
Estrictamente
duro (SHB)



**Precipitación
anual:**
1,200 – 1,800 mm



Proceso:
Lavado y secado
al sol.



**Temperatura
promedio:**
27 C



Altitud:
1,200 - 1,800
msnm



Variedades:
Caturra, Bourbon,
Catuaí, Catimor.



Tipo de sombra:
Ingas y arboles
maderables.



Certificaciones:



Ubicación:



Aldea Camojallito, La Democracia, Huehuetenango,
Guatemala.



Información de la calidad del café:

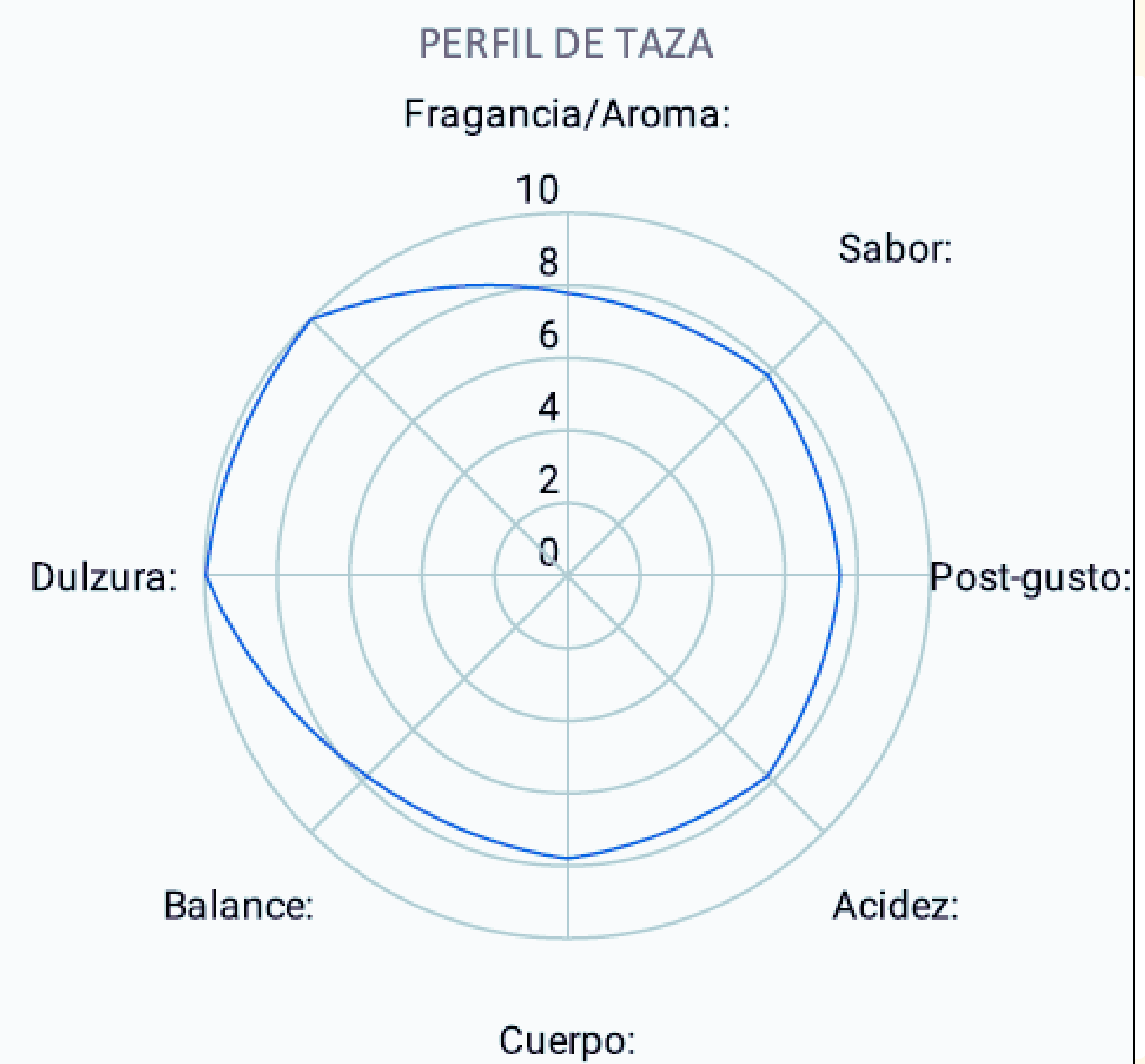


Caramelo, chocolate, avellanas, balanceado.



Perfil de taza:

Fragancia/Aroma:	7.75	Cuerpo:	7.75	Taza limpia:	10
Sabor:	7.75	Balance:	7.75	Puntaje Catador:	7.75
Post-gusto:	7.5	Dulzura:	10	PUNTEO TOTAL:	84.00
Acidez:	7.75	Uniformidad:	10		



Información adicional:

Ofrecen diversos servicios a sus asociados como:

- Comercialización de su café.
- Asistencia técnica y capacitación en producción y beneficiado húmedo del café.
- Créditos para el mantenimiento de las plantaciones.
- Servicio de trillado, tueste, molienda y empackado de café.
- Financiamiento para emprendimientos de jóvenes.

Programa de inclusión:

Es importante resaltar que, tienen un enfoque en género y juventud, ayudando a las mujeres y jóvenes a su integración en la cadena de valor del café para promover la diversificación de sus ingresos.



Redes sociales



THE HOWARD G.
BUFFETT
FOUNDATION

OCRS

Horizontes