

SELECCIONE SU CAFE Y MEJORE SUS INGRESOS

Roberto López-Alzate*
Alfonso Gallo-Cardona*
Alvaro Valencia-Merchán**

Los tipos de café pergamino que normalmente resultan del beneficio en la finca son el tipo Federación, el tipo corriente y el tipo pasilla.

El café *Federación* es aquel producto cuya proporción de granos defectuosos (guayaba, mediacara, trillado, etc.) no pasa del 3% en el café pergamino y del 5,5% (granos picados, mordidos, vinagres, cucarrones o negros, vanos, cardenillo, etc.) en el producto trillado.

El café *corriente* es aquel producto que posee granos defectuosos en una proporción superior al 3% en el café pergamino, dependiendo su precio de la cantidad de este tipo de grano defectuoso.

El café *pasilla*, cuya calidad depende de muchos factores, es aquel producto que contiene más del 50% de granos defectuosos, resultando generalmente dos clases de pasillas, según el método de selección que se emplee:

1. La de "escogedura" o de selección manual, por medio de la cual se separan los granos guayaba, mediacara, trillados, partidos y conchas, entre otros, resultando así una pasilla que es de mejor calidad y precio que las demás, debido a que en ella van granos que poseen aún toda o gran parte de la almendra o endospermo.

2. La "espuma" que es la que flota en el agua debido a la diferencia de densidad al lavarse el producto fermentado, grupo en el cual podría también clasificarse el producto que resulta en la zarandada o cernida del café seco.

Los anteriores tipos de café los obtiene en mayor o menor proporción el agricultor a causa de múltiples factores en el cultivo del arbusto, especialmente por mala fertilización, o como consecuencia de problemas ecológicos y depende en mucho de las instalaciones de que se disponga para beneficiar el producto. Generalmente el agricultor produce un café de calidad intermedia, por el cual

*Respectivamente, Jefe y Asistente de la Sección de Investigaciones Económicas del Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé, Chinchiná, Caldas, Colombia.

**Jefe de la Sección de Beneficio de Café del Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé, Chinchiná, Caldas, Colombia.

recibe un precio relativamente bajo sin preocuparse en muchos casos por los mayores ingresos que pudiera obtener si mejora la calidad del producto antes de llevarlo al mercado.

Para ilustrar la anterior situación, se analizan en la tabla 1, dos alternativas en las cuales se muestran las ganancias derivadas del mejoramiento de la calidad del café en el proceso del beneficio. De los registros del beneficiadero del Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), se obtuvieron los siguientes datos: del café beneficiado en 1967, el 65% era tipo federación, el 23% tipo corriente y el 12% era pasilla, de tal manera que una carga de café a precios actuales valdría \$ 2.900,00 (columna 4) vendiéndola en las proporciones que se anotaron. Sin embargo para 1974, y gracias a algunas mejoras en el proceso de beneficio del grano, se logró que una carga de café tuviera el 91% de café tipo federación, un 3% de café tipo corriente y tan solo un 6% de pasilla, de tal manera que al vender dicha carga se obtienen unos ingresos totales de \$ 3.088,30 (columna 7), o sea que se recibió un mayor ingreso de \$ 188,30 por carga de café vendida en 1974 (columna 8) frente a la misma carga producida en el año 1967.

TABLA 1. IMPLICACIONES ECONOMICAS DERIVADAS DEL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFE EN EL PROCESO DE BENEFICIO EN CENICAFE (A PRECIOS DE NOVIEMBRE DE 1975).

Tipo de café beneficiado	1967			1974			Diferencia en valor por carga beneficiada (columna 7 menos columna 4)
	porcentaje	Precio por carga*	Valor proporcional	porcentaje	Precio por carga*	Valor proporcional	
1	2	3	4	5	6	7	8
Federación	65	3.250	2.113	91,24	3.250	2.965,30	+852,30
Corriente	23	2.900	667	3,30	2.900	95,70	-571,30
Pasilla**	12	1.000	120	5,46	500	27,30	- 92,70
SUMA	100		2.900	100,00		3.088,30	188,30

*Carga de 125 kg con un valor por kg de \$ 26,00 - \$ 23,20 y \$ 8,00 respectivamente para los tres tipos de café anotados.

**La pasilla de 1974 correspondió en su mayor proporción al tipo "espuma" que es de inferior calidad y precio que la demás pasilla.

Evaluando los resultados económicos que para el productor puede tener la práctica de mejorar la calidad del café que saca al mercado se puede observar en la tabla 2, que si un agricultor vende el café que produce como tipo corriente, que es lo normal, obtendrá un ingreso total por carga de \$ 2.900,00 (columna 4); pero si él hace una selección de su café bien sea a mano o en el canalón, puede convertir su producto de tipo corriente a tipo federación, resultando también una pequeña proporción de pasilla o escogedura (5 a 10%) y así recibir por carga un ingreso de \$ 3.070,00 (columna 6) en lugar de los \$ 2.900,00 que recibía antes. Es decir, que el caficultor obtiene unos ingresos

adicionales de \$ 170,00 por carga seleccionada (columna 7). Como la selección manual de esa carga vale aproximadamente \$ 40,00 las ganancias en la misma serán de \$ 130,00.

TABLA 2. RESULTADOS ECONOMICOS DE LA SELECCION DEL CAFE EN LA FINCA (A PRECIOS DE NOVIEMBRE DE 1975).

Tipo de café vendido	Sin seleccionar			Seleccionado		Diferencia en valor por carga (columna 6 menos columna 4)
	Precio por carga (\$)	Porcentaje de cada calidad	Valor proporcional (\$)	Porcentaje de cada calidad	Valor proporcional (\$)	
1	2	3	4	5	6	7
Federación	3.250	0	0	92	2.990	+2.990
Corriente	2.900	100	2.900	0	—	-2.900
Pasilla	1.000	0	0	8	80	+ 80
SUMA		100	2.900	100	3.070	170

FUENTE: Datos obtenidos en la Cooperativa de Caficultores de Chinchiná, Caldas.

Esto significa que si un agricultor posee una finca cafetera de 10 hectáreas de extensión que produzca 10 cargas (1.250 kg) por hectárea y por año de café pergamino seco, con la adopción de esta práctica recibirá un ingreso adicional por año de \$ 13.000,00.

En la tabla 3 se muestra el ingreso adicional que se recibiría con la adopción de esta práctica para varios niveles de producción a nivel de agricultor.

TABLA 3. INGRESO ADICIONAL ESTIMADO PARA DIFERENTES NIVELES DE PRODUCCION AL SELECCIONAR EL CAFE EN LA FINCA (A PRECIOS DE NOVIEMBRE DE 1975).

Kg.	Producción por finca		Ingreso adicional \$
		Cargas*	
1.250		10	1.300
2.500		20	2.600
3.750		30	3.900
6.250		50	6.500
12.500		100	13.000
37.500		300	39.000
62.500		500	65.000

*Una carga corresponde a 10 arrobas ó 125 kilogramos.

Existen diferentes procedimientos para organizar la selección del producto en la finca, cuya adopción por el agricultor depende de la situación particular en que se encuentre:

1. Mediante el empleo apropiado de un canalón de clasificación del café fermentado. En este se pueden obtener las llamadas "espumas o vanos" que flotan en el agua de lavado y el café tipo Federación queda sumergido en la misma por efecto de su mayor peso.

2. Un procedimiento que puede ser muy adecuado para las condiciones de la zona cafetera nuestra, es el de efectuar una selección manual ocupándose de esta labor la familia del agricultor, evitando así un pago en efectivo y recibiendo en cambio un mayor ingreso por el café producido en la finca.

3. La misma selección manual pero al contrato, consiguiendo personas en la región, a las cuales se les paga una cantidad determinada por carga de café pergamino seco seleccionado, al igual como lo hacen quienes compran actualmente el producto.

4. Otra modalidad que puede adoptarse con buenos resultados, es la de dar un ingreso adicional a los trabajadores de la finca que quieran dedicarse a la selección de café en las horas libres, especialmente durante la noche y durante el día en las horas de lluvia, cuando se suspenden las labores agrícolas en el cafetal.

De todas maneras, cualquier procedimiento que el productor adopte para hacer la selección del café en la finca, le reportará unas buenas ganancias lo cual justifica plenamente su aplicación, sobre todo en las pequeñas fincas, que son las que constituyen la mayor proporción en la zona cafetera colombiana.

SECCION DE DIVULGACION CIENTIFICA
CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFE

NOTA: Los trabajos suscritos por el personal técnico del Centro Nacional de Investigaciones de Café son parte de las investigaciones realizadas por esta Institución. Sin embargo, tanto en este caso como en el de personas no pertenecientes a este Centro, las ideas emitidas por los autores son de su exclusiva responsabilidad y no expresan necesariamente las opiniones de la entidad.