

FEDERACION NACIONAL
DE
CAFETEROS DE COLOMBIA

GERENCIA TECNICA

DIVISION DE INVESTIGACION Y EXPERIMENTACION
CHINCHINA - CALDAS

AVANCES TECNICOS

Cenicafé

ISSN - 0120 - 0178

JULIO 1978 N° 80

Registros de beneficio, ventas y existencias de café.

Roberto López-Alzate *
Alonso Gallo-Cardona **

El costo de la recolección, el beneficio y el mercadeo del café, representa entre el 30 y el 40% de su precio de venta en el mercado. Por esta razón, el cafetero debe ejercer un control estricto sobre estos gastos ya que están influyendo en sus ingresos en forma significativa. Por otra parte, como el café es un producto que se puede mercadear en diferentes formas y lugares, se debe vigilar muy bien tanto el producto en cereza, como el que está en el proceso de beneficio o mercadeo.

En este trabajo se presentan dos tipos de registros para la toma de información de la etapa industrial de la producción del café, a saber:

1. Para conocer los costos del beneficio, y
2. Para anotar la recolección, ventas y existencias de café en la finca

En la tabla 1, se muestra un modelo en donde se puede registrar la información necesaria para conocer los COSTOS DE BENEFICIO DEL CAFE por lote beneficiado, para lo cual se anota la cantidad del producto que se recibe, el tiempo que se gastó en esta labor, el número de personas que la ejecutaron y los insumos requeridos. Luego se hace lo mismo en las fases de la despulpada, lavada, etc., y por último, se anota la cantidad que resulta de café beneficiado (peúltima fila).

Con respecto al agua y la electricidad consumidas, cuando se dificulte su cálculo para cada lote de café que se beneficie, se puede obtener el consumo anual de acuerdo con el valor total pagado por estos conceptos durante todo el año. A este valor, se le resta el gasto en actividades diferentes al beneficio, el cual se puede

* Jefe de la Sección de Investigaciones Económicas del Centro Nacional de Investigaciones de Café, CENICAFE, Chinchiná, Caldas, Colombia.

** Asistente de la Sección de Investigaciones Económicas del Centro Nacional de Investigaciones de Café, CENICAFE, Chinchiná, Caldas, Colombia.

TABLA 1.- REGISTROS SOBRE LABORES DEL BENEFICIO DE CAFE

Finca: El Porvenir

Municipio: Sta. Rosa de Cabal

Propietario: José Dolores Marín

Fecha: Octubre 23 a 28/78

Tipo de gasto Actividad	Cantidad de café *	Tiempo empleado	Número de personas	Combustible gastado	Agua gastada **	Electricidad gastada **	Observaciones
Recibo y pesada del café en cereza	4500 Kg.	6 horas	2				
Despulpada y zarandada	»	5 horas	1		5 m ³	2 Kilovatios	Dos despulpadoras N° 3 Un motor de 1/2 H.P.
Fermentación	»	12 horas					No se emplea mano de obra.
Lavado y clasificación	»	6 horas	2		6 m ³		En cernidón
Presecado (Incluye acarreo y manipuleo)	»	—					No se efectuó
Secado (Incluye acarreo y manipuleo)	»	25 horas	1	52 cañones de A.C.P.M.		40 Kilovatios	Silo de 1000 kilos (80 arrobas) un motor de 2 H.P.
Selecionada	»	8 horas	1				Manual
Empacada y pesada café seco	1000 Kg.	4 horas	2				En sacos de fique (Costales)
Otras actividades del beneficio (Especificar)							

* Cuando se trata de un mismo lote de café, basta con anotar la cantidad recibida para beneficiar y la obtenida luego de beneficiado el producto.

** En caso de dificultarse su registro por lote de café, se puede calcular la cantidad y valor anual y con base en ello asignar lo que corresponde a cada unidad de peso beneficiada.

obtener multiplicando por 12 el pago promedio mensual en los meses en que no se benefició café. La diferencia así obtenida se divide por el número de kilogramos o arrobas beneficiados en el año, lo cual dará el costo del agua y la electricidad por kilogramo o arroba beneficiados.

Una forma aproximada de calcular el consumo de electricidad y de agua en los diferentes procesos del beneficio, consiste en partir de la base de que por cada caballo de potencia en los motores que se tengan, se consume entre 0,6 y 0,8 kilovatios de energía por hora, y que para beneficiar en forma completa un kilogramo de café pergamino seco se gastan entre 15 y 20 litros de agua.

Una vez obtenidos los costos de procesamiento por arroba, el productor debe calcular los COSTOS FIJOS del beneficio. Para ello se avalúa el beneficiadero bien sea en forma total o por equipos y se divide este valor por el número de años de vida útil estimados, para tener el valor de la depreciación anual. Esta cifra, al dividirla por el número total de kilogramos o arrobas beneficiados en el año, dará el costo de la depreciación por unidad de peso procesado.

Otro gasto importante que necesita calcular el productor, es el interés a los activos fijos y semifijos. Para ello, debe tomar como base el valor calculado de éstos, al cual se le estima el interés respectivo. El resultado así obtenido se divide por el número de los kilogramos o arrobas beneficiados en el año, para tener el costo que por este concepto le corresponde a cada unidad de peso del producto.

De esta manera, el COSTO TOTAL POR KILOGRAMO O ARROBA BENEFICIADOS será igual al costo de procesamiento, más el valor de la depreciación, más el interés sobre los activos fijos y semifijos.

Con esta información, el productor podrá ejercer un control más efectivo de los gastos en que incurre al beneficiar su café.

Otros aspectos que el caficultor debe manejar con mayor cuidado, son la cantidad de café que le está produciendo la finca, cómo es el flujo de esa producción a través del año, cómo ha sido la venta de ese café (de qué calidad, etc.) y cuáles son las existencias del mismo en la finca. Para ello se ha diseñado el modelo de anotación que se presenta en la tabla 2: REGISTRO DE RECOLECCION, VENTAS Y EXISTENCIAS DE CAFE EN LA FINCA, el cual se llena con la cantidad de producto que se recolecta bien sea en "latas" o en kilogramos, para deducir de ésta, su equivalente en café pergamino seco. Cuando se vende café, se anota la cantidad de éste en la columna correspondiente de acuerdo a su tipo, y por diferencia, se deduce cuánto producto debe quedar en la finca.

Con estos registros se pretende facilitar al productor la supervisión y control de algunas labores que ocasionan mucha congestión en la época de cosecha y de las cuales el cafetero tiende a subestimar su costo. También permiten conocer el flujo anual de la cosecha y facilitan el control de las existencias de café, lo cual permite planificar el mercadeo del producto.