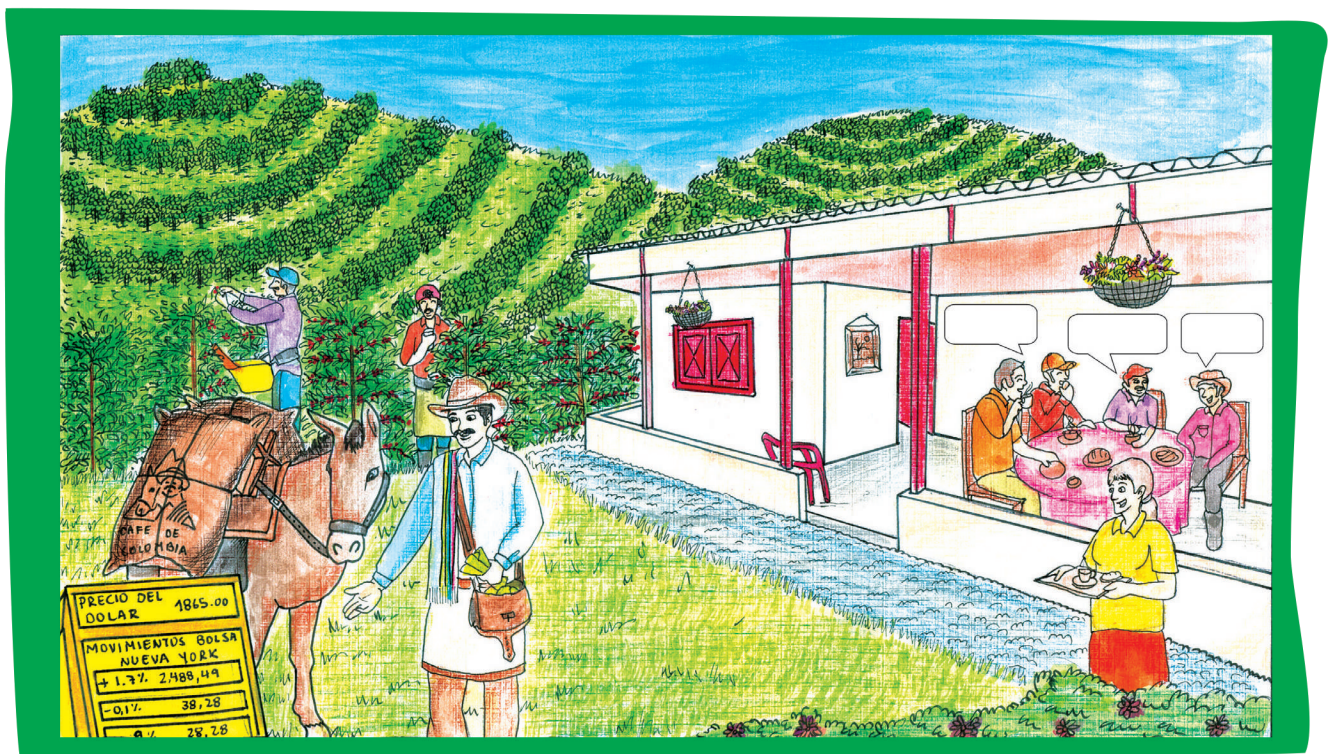


# Guía 4

## Mecanismos de venta del café



### Logro o elemento de competencia

Conozco las características que determinan un café de óptima calidad, con el fin de obtener los mejores precios.

Además de los logros académicos propuestos en esta guía, tendremos la oportunidad de desarrollar la Competencia Laboral General "Solución de Problemas". Esta competencia busca generar habilidades para resolver problemas en forma acertada y oportuna.

# a. Vivencia

## Trabajo individual

1. Imagina que te encuentras en la plaza de mercado de tu municipio, reflexiona sobre los siguientes interrogantes y respóndelos en el cuaderno de Escuela y Café:



- ¿Cuando en tu casa compran hortalizas, cuáles son las características que exigen en estos productos?
  - ¿En la plaza de mercado, cuáles son los lugares que prefieren frecuentar?
  - ¿Si les ofrecen un producto que no cumple con las características que esperan qué actitud asumen?
  - ¿Cuando los productos son de buena calidad, qué hacen?
  - ¿Crees que en las plazas de mercado se realiza algún proceso de clasificación de los productos? ¿En qué forma?
2. Ahora, imagina la Cooperativa de Caficultores de tu municipio:
    - ¿Qué similitudes encuentras con la plaza de mercado?
    - ¿Sabes cómo se realiza allí el proceso de compra de café?



Presento las actividades realizadas al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.

## **b.** Fundamentación Científica

Después de culminar el proceso productivo de café, llega la hora de venderlo y recuperar la inversión que se ha realizado.

¿Cuánto sabemos de las normas que debe cumplir el café para venderlo al mejor precio posible?

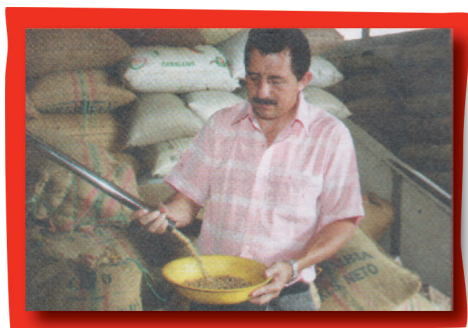
### Trabajo en equipo

1. Leemos la Fundamentación Científica con mucha atención. Durante la lectura extraemos las ideas principales y las consignamos en el cuaderno de Escuela y Café.

## Mecanismos para la venta del café

### Tipos de café pergamino

- 1. Tipo Federación:** Es el café pergamino seco, en condiciones óptimas de limpieza y calidad de almendra.
- 2. Tipo Corriente:** Es el café pergamino que no cumple los requisitos anteriores y es pagado por debajo del tipo Federación.



Para determinar la calidad del café, en los puntos de compra de la Cooperativa realizan un análisis preliminar, en el que se controlan aspectos como:

**Olor:** El café debe presentar su olor fresco característico. Cafés con olores extraños como moho, fermento, derivados del petróleo y otros, no se pueden recibir.

**Empaque:** El café debe estar en un empaque apropiado para su manejo. No se debe empacar en costales donde se hayan transportado productos químicos y sustancias derivadas del petróleo o cualquier sustancia que pueda alterar la composición física o química del café.

**Color:** Debe presentar un color uniforme, característico del café beneficiado correctamente.

**Temperatura:** No se acepta el café que esté caliente.

Después de este análisis se realiza un muestreo que debe ser representativo y tomado al azar. De la muestra obtenida se analizan los siguientes aspectos:

**Determinación de infestación por insectos:** Observación de la presencia de huevos, larvas, pupas o adultos vivos o muertos de cualquier plaga que ataque el café almacenado o cualquier otro insecto.

**Determinación de materia extraña o impurezas:** Observación de la presencia de cisco, cáscara, cacotas, grano espuma, piedras, palos, semillas y clavos, entre otros.

**Determinación de humedad:** Se analiza el contenido de humedad del café pergamino seco.

Las normas generales para la compra de café pergamino Tipo Federación son:



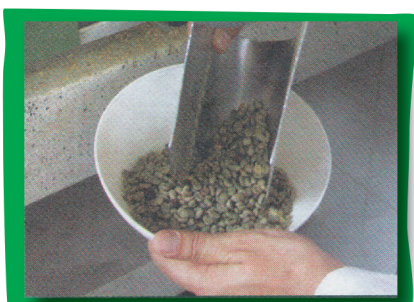
- **Humedad:** Entre el 10% y el 12%, medida en equipos basados en la constante dieléctrica del café.
- **Grano pelado:** Es todo grano seco de trilla, al cual le falta la mitad o más del pergamino. Se admite **hasta 2%** en peso, con base en pergamino.
- **Guayaba y media cara:** Es todo grano de café seco de trilla que tiene adherido al pergamino la mitad o más de la pulpa seca. Se admite **hasta 3%** en peso, con base en pergamino.
- **Pasilla:** Es todo grano defectuoso según la tabla de clasificación de los defectos del café de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Se admite **hasta 5,5%** de pasilla en peso, con base en almendra. No debe contener granos flojos, es decir, aquellos que presenten exceso de humedad.
- **Olor:** El pergamino debe estar libre de olores extraños o de cualquier tipo de contaminación.
- **Infestación:** El café debe estar libre de todo insecto, vivo o muerto.
- **Broca:** El porcentaje de infestación menor al 1,5%.
- **Materia extraña o impurezas:** No debe existir presencia de materiales extraños ni impurezas. Se admite **hasta 0,5%** de éstas.
- **Prueba de taza:** El café deberá tener sabor característico, libre de sabores defectuosos como fermento, producto químico, moho y reposo, entre otros.



En los puntos de compra, al café se le analiza una característica muy importante, **porcentaje de almendra sana y porcentaje de almendra defectuosa**, estos porcentajes determinan la cantidad de café pergamino que es necesario trillar para obtener un saco de 70 kilogramos de café excelso. Se tienen como porcentajes base el pergamino con contenido de 75% de almendra sana y 5% de almendra defectuosa.

El procedimiento para determinar estos porcentajes es muy sencillo:

1. Se obtiene una muestra de 250 gramos de café pergamino.



2. La muestra se trilla, evitando pérdidas del grano. Se retiran materiales extraños como palos, piedras y clavos, entre otros.
3. Se pesa la totalidad de las almendras sin retirar las pasillas.



4. La muestra se tamiza pasando el café trillado por la malla 13/64" y 0 (cero), realizando movimientos uniformes durante dos minutos. Se determina el peso en gramos para cada una de las mallas.
5. Los granos defectuosos se retiran (basándose en los defectos de café que se han venido analizando en las guías anteriores), y se determina el peso correspondiente a defectos y granos brocados.



6. Se determina el peso total del café excelso, constituido por la almendra sana sobre malla 13 y los granos incorporados con broca de punto. Con este dato se estima el porcentaje de almendra sana.
7. Los granos defectuosos se pesan a su vez y se determina el porcentaje de almendra defectuosa.

Veamos un ejercicio con datos reales:

De la muestra de 250 gramos de café, después de la trilla quedaron 200 gramos de café excelso.

**Porcentaje de merma**

$$\frac{200 \text{ g} \times 100}{250 \text{ g}} = 80\% \text{ de café excelso y } 20\% \text{ de merma}$$

**Peso de la almendra sana**

$$192,5 \text{ g}$$

**Porcentaje de almendra sana**

$$\frac{192,5 \text{ g} \times 100}{250 \text{ g}} = 77\%$$

**Peso de la almendra defectuosa**

$$7,5\% \text{ g}$$

**Porcentaje de almendra defectuosa**

$$\frac{7,5 \text{ g} \times 100}{250 \text{ g}} = 3\%$$

$$\text{Precio} = \frac{(\$ \text{alm. sana} + (\text{puntos} \% \text{ del } 75\% \times \text{el incentivo})) \times \% \text{almendra sana} + \$ \text{alm. defect.} \times \% \text{alm. defect.}}{100}$$

Suponiendo que en la Cooperativa los precios establecidos sean:

Precio almendra sana: \$6.060 kg ó \$75.750 @

Precio almendra defectuosa: \$5.000 kg ó \$62.500 @

Incentivo de calidad: \$70 kg ó \$875 @

$$\text{Precio} = \frac{((6.060 + (2 \times 70)) \times 77\%) + 5.000 \times 3\%}{100}$$

$$\text{Precio} = \frac{((4.774) + 150)}{100}$$

$$\text{Precio} = \$4.924 \text{ Kg ó } \$61.550 @$$

## Prueba de taza

De acuerdo a las exigencias del mercado internacional, la tendencia en los puntos de compra de las Cooperativas es la de implementar laboratorios de catación, en los que se pueden realizar pruebas de taza al café. Éste es un procedimiento que permite establecer el perfil del sabor, grado de acidez, aroma y cuerpo del café.

La prueba de taza también permite catalogar un café con cualidades consistentes, es decir, que al realizar seguimiento a un producto, éste arroja el mismo perfil de taza, cosecha tras cosecha.

Presento las actividades realizadas al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.



## Actividades de ejercitación

### Nota importante:

Para realizar el siguiente ejercicio, identifiquemos los materiales que requerimos y definamos las estrategias para conseguirlos.

Todos muy atentos a aportar alternativas que nos permitan un desarrollo exitoso de la actividad.

## Trabajo con nuestro profesor

1. Para la realización del siguiente ejercicio, con la ayuda de la profesora o profesor, proponemos una metodología adecuada a nuestras condiciones.
  - Identifiquemos los recursos disponibles y los que nos hacen falta, para determinar el porcentaje de almendra sana y porcentaje de almendra defectuosa, y el precio de dos muestras de café conseguidas en dos fincas de la vereda.
  - Para determinar ambos resultados tengamos en cuenta los procedimientos e información vistos en la Fundamentación Científica.

Procuremos que las muestras analizadas sean un café de buena calidad y un café de mala calidad, para que el ejercicio nos permita encontrar diferencias tanto en el peso como en el precio final.

## Trabajo en equipo

2. Obtenidos los resultados realicemos una discusión sobre los siguientes aspectos:
  - Características de las fincas de donde provienen las muestras.
  - Principales defectos y posibles causas encontradas en cada una de las muestras.
  - Diferencia en pesos(\$)/arroba(@) entre los dos tipos de café.
  - Recomendaciones para contrarrestar los problemas de calidad que se presentan en las fincas.
3. En el cuaderno de Escuela y Café escribamos las conclusiones más importantes de la discusión realizada.

**Presento las actividades realizadas al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.**





## Actividades de Aplicación

### Nota importante:

Para realizar el siguiente ejercicio, identifiquemos los materiales que requerimos y definamos las estrategias para conseguirlos.

Todos muy atentos a aportar alternativas que nos permitan un desarrollo exitoso de la actividad.

### Trabajo con mi familia

1. Pregunto a mis padres o personas con quienes vivo, si venden el café en la Cooperativa de Caficultores.
  - Si es así, solicito una factura de venta de café y en ella analizamos la información que contiene.
  - Nos detenemos a analizar los datos de **Porcentaje de almendra sana y Porcentaje de almendra defectuosa**, explicando a mi familia de acuerdo a lo aprendido, lo que éstos significan.

2. De acuerdo a estos datos, en el cuaderno de Escuela y Café respondemos:

¿Cómo es la calidad del café que se produce en la finca?

¿Se puede mejorar la calidad del café producido? ¿De qué manera?

- De acuerdo a la respuesta anterior, proponemos un plan de mejoramiento para la producción de café con calidad. Nos comprometemos a realizar un seguimiento periódico a este plan.

¿El precio recibido por el café que se produce está acorde con las expectativas de la familia? ¿Por qué?

Presento las actividades realizadas al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.