

## Así funciona el programa de compra de pasillas de finca

- Las compras de pasillas las realizan las Cooperativas de Caficultores y se pagan con base en el precio publicado diariamente por la Federación.
- El caficultor debe llevar las pasillas aparte, en empaques limpios y con las mismas condiciones de salubridad que aplican al café pergamino seco.
- El pago al caficultor se calcula con base en un sistema estándar de “punto por arroba”.

**Medellín, 27 de abril de 2020.** Para mejorar el ingreso de los caficultores y sus familias, la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) puso en marcha el programa nacional de compra de pasillas, por medio de las Cooperativas de Caficultores y Almacafé. El piloto se realizó con las Cooperativas de Caficultores de Antioquia.

Las pasillas son granos que tienen defectos o son de inferior calidad, por daños en el beneficio, defectos en la formación del fruto o afectación por insectos como la broca. “En esa masa de café hay valor, hay capacidad de generar un mejor ingreso, hay un producto que puede ser mucho más valioso para los productores y puede complementar el ingreso de las familias cafeteras”, dijo el Gerente General de la FNC, Roberto Vélez Vallejo. “Con verdadero júbilo registro el lanzamiento del programa nacional de compra de pasillas de finca. Era una ambición desde que llegué a la Gerencia. Con esto garantizamos un precio justo para ese producto que sale de las cosechas y que hoy se vende a intermediarios”, añadió.

Se estima que el mercado de Colombia demanda anualmente alrededor de 1 millón 800 mil sacos de café, entre excelsos y cafés de segunda para la producción de solubles. Con este programa permanente de compra de pasillas por parte de las cooperativas, se busca que los caficultores obtengan un ingreso adicional. Este tipo de compras no sustituye la comercialización tradicional del café, ni implica que el caficultor baje la calidad de su producción, pues su principal ingreso depende del café pergamino y de la calidad de este.

El pago se hará mediante el sistema de punto de pasilla por arroba (un sistema similar al de factor de rendimiento). Una vez se obtiene el puntaje o producido de pasilla, se multiplica por el precio del día.

**Misión:** Procurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa.

NIT 860007538-2  
Carrera 43 A # 1 sur 220 – Piso 10 - Edificio Porvenir- El Poblado (Medellín)  
Conmutador: 576 95 00  
[www.federaciondefcafeteros.org](http://www.federaciondefcafeteros.org) - [www.fncantioquia.org](http://www.fncantioquia.org)



## ¿Cómo funcionan las compras de pasilla?

Las Cooperativas de Caficultores compran las pasillas con base en el precio de referencia publicado diariamente por la Federación Nacional de Cafeteros.

La Federación definió un procedimiento estándar para que los compradores tomen muestras homogenizadas para hacer el análisis, de entre 200 y 250 gramos de la pasilla llevada por el caficultor.

Una vez trillada la muestra, se pasa por la malla 13 (una malla es una lámina con orificios de ciertos calibres, que permite el paso de algunos granos y retiene los de mayor tamaño) y se pesa la almendra que quedó sobre la malla. Con esta almendra se calculará el precio.

## ¿Cómo se calcula el precio?

Una vez se pase la muestra trillada por la malla 13, se pesa la almendra que queda sobre la malla y se aplica esta fórmula para obtener el puntaje:

$$\text{Puntaje} = \frac{\text{Masa}}{\text{Muestra}} \times 100\%$$

*Masa: La almendra que quedó sobre la malla 13 después de pasarla por allí.*

*Muestra: cantidad de gramos de pasilla que se tomó para realizar el procedimiento*

Obtenido el puntaje de la pasilla, este se multiplica por el precio del día.

## Ejemplo:

Tomamos una muestra de 250 gramos de una arroba de pasilla (12,5 kilogramos), la trillamos y la pasamos por la malla 13. Supongamos que después de este proceso obtuvimos este resultado:

- ✓ Peso malla 13: **190 gramos**
- ✓ Dividimos ese peso entre **2.5** (por los 250 gramos de la muestra):

$$190/2.5 = 76$$

(Este sería el producido o puntaje. En otras palabras, esa arroba de pasilla tenía 76 puntos)

- ✓ Este producido lo multiplicamos por el valor del punto previamente establecido (o sea el valor que publica diariamente la Federación).

Para este ejemplo tomamos el precio por punto de **\$600** pesos, que equivale al publicado para el 24 de abril.

- ✓ Entonces el valor a pagarle al caficultor sería:

$$76 \text{ (producido)} \times \$600 \text{ (precio por punto)} = \$45.600 \text{ x arroba.}$$

- ✓ Si dividimos este valor entre 12,5 (los kilogramos de la arroba), obtenemos el precio por kilogramo de pasilla:

$$\$45.600/12,5 = \$3.648 \text{ x kilogramo}$$

- ✓ Y así podemos obtener el precio por carga de pasilla de **125** kilogramos:

$$\$3.648 \times 125 = \$456.000 \text{ por carga}$$

## ¿Desde cuándo se pueden vender las pasillas?

Las Cooperativas de Caficultores en Antioquia ya empezaron a comprar las pasillas en todos sus puntos de atención. Tenga en cuenta que debe llevarlas aparte y darles un manejo adecuado, pues al igual que el café pergamino, son un producto que se destinará al consumo humano.

## Recomendaciones de manejo de pasillas

Al igual que el café pergamino seco, las pasillas conservan alta humedad antes del secado, lo que las hace susceptibles de crecimiento de hongos que alteran el producto. Para evitar estos problemas, se recomienda al productor:

- ✓ Separar las pasillas que resultan del beneficio principal.
- ✓ Secarlas oportunamente para evitar riesgos de calidad y escape de broca.
- ✓ Solarizar las pasillas con broca.
- ✓ Retirarlas del secadero una vez la humedad esté entre 10% y 12%.
- ✓ Almacenarlas en sitios libres de humedad y sobre estibas, protegidas de la lluvia, la luz solar directa y fuentes de calor.
- ✓ Protegerlas de insectos, roedores, animales domésticos y productos que las puedan contaminar.