

1 日目 (日曜日)

2024 年 2 月 11 日 - BOGOTÁ (ボゴタ)

昼食 Rosales Plaza Hotel	12:00 pm.
黄金博物館 - 市内視察	2:30 pm.

2 日目 (月曜日)

2024 年 2 月 12 日 - BOGOTÁ (ボゴタ)

朝食ホテル 6:45 am.

FNC コロンビアコーヒー生産者連合会 到着
受付 7:30 am.

安全の確認 8:00 am.
● 避難経路など
Hernan Uribe Room, 8th floor

歓迎の挨拶および概説 8:15 am.
Germán Bahamon
CEO Colombian Coffee Growers Federation
Hernan Uribe Room, 8th floor

1. コロンビアコーヒー団体 8:45 am.
Esteban Ordoñez
Chief Commercial Officer
Colombian Coffee Growers Federation
Hernan Uribe Room, 8th floor

2. コーヒーと世界貿易 9:45 am.
● コーヒー市場
● 消費国と生産国
● 特色と生産量
Esteban Ordoñez
Chief Commercial Officer
Colombian Coffee Growers Federation
Hernan Uribe Room, 8th floor

3. サステナビリティ戦略 10:15 am
Mario Vega
Regional Commercial Director
Colombian Coffee Growers Federation
Hernan Uribe Room, 8th floor

休憩 Colombian coffee break 10:45 am

4. 味覚分析の背景 11:00 am
Lilian Palomeque F., M.Sc. Dr. Sc.
Chemistry Department - Universidad Nacional de Colombia
Hernan Uribe Room, 8th floor

- 歴史と重要性
- 視覚、嗅覚、味覚 - 測定ツールとしての役割
- カッパー、選別とトレーニング

昼食 Rosales Plaza Hotel 12:15 pm.

5. 味覚分析 ワークショップセッション PART 1 2:00 pm.
Rodrigo Alarcón – Johan Choren
Central Laboratory – LaCe –
ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

- フレーバーテスト基本
- 探知と識別入門

休憩 Colombian coffee break 3:00 pm.

6. ALMACAFE (アルマカフェ) – コーヒー品質管理オフィス 3:15 pm.
Fernando Osorio
ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Director
Hernan Uribe Room, 8th floor

7. コーヒー豆の等級付け 4:15 pm.
Fernando Osorio
ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Director
Hernan Uribe Room, 8th floor

夕食 Rosales Plaza Hotel 7:00 pm.

終了

3 日目 (火曜日)

2024 年 2 月 13 日 – BOGOTÁ (ボゴタ)

8. 味覚分析 ワークショップセッション PART 2 8:30 am.

- フレーバーテスト基本
- 探知と識別入門

Rodrigo Alarcón S. – Johan Choren

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

休憩 Colombian coffee break 10:00 am.

9. 味覚、味と香り ワークショップセッション 10:15 am.

感覚の活用

Rodrigo Alarcón S. – Johan Choren

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

10. コーヒー豆の等級付け ワークショップ 11:15 am.

Carlos Aristizábal – Mauricio Delgado – Néstor Perilla – Javier Ciceri

Assignment Group

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

昼食 Rosales Plaza Hotel 12:15 pm.

ホテル・チェックアウト Rosales Plaza Hotel 1:45 pm.

11. “JUAN VALDEZ” (ファン・バルデス) コーヒーショッププログラム 1:45 pm.

Diego Santamaría

Procafecol

Hernan Uribe Room, 8th floor

12. 味覚分析 ワークショップセッション 2:45 pm.

Rodrigo Alarcón – Lina Serrano – Jesús Tonguino

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

“El Dorado” (エル・ドラド) 空港／車で移動 4:00 pm.

フライト Bogotá (ボゴタ) – Pereira (ペレイラ) / 便 AV9419 6:00 pm.



Pereira (ペレイラ) 空港から Chinchiná (チンチナ) /車で移動 7:00 pm.

ホテル・チェックイン **Hotel Varuna Resort – Chinchiná (チンチナ)** 8:00 pm.

夕食 **Hotel Varuna Resort – Chinchiná (チンチナ)** 8:30 pm.

終了

4 日目 (水曜日)

2024 年 2 月 14 日 MANIZALES (マニサレス) & CHINCHINÁ (チンチナ)

13. CENICAFE (セニカフェ) 視察 9:30 am.

Lucio Navarro

CENICAFE Entomologist

- プレゼン、コーヒー研究センター視察

休憩 Colombian coffee break 10:30 am.

14. コロンビアにおいての遺伝子 10:45 am.

Carlos Ernesto Maldonado

CENICAFE Research Scientist

昼食 Club Campestre Manizalez – Chinchiná (チンチナ) 12:00 pm.

15. “ESTACION CENTRAL NARANJAL” 視察 2:00 pm.

Julio Quiroga

CENICAFE Research Scientist – Genetic Improvement

- 世界のコーヒー 品種とその多様性

16. “MANUEL MEJIA FOUNDATION – EDUCATIONAL CENTER” 視察 4:15 pm.

(マヌエル・メヒア財団-教育センター)

Ximena Arango

- コーヒー生産者の大学

Chinchiná (チンチナ) / 車で移動 6:15 pm.

夕食 Hotel Varuna Resort – Chinchiná (チンチナ) 7:30 pm.

終了

5 日目 (木曜日)

2024 年 2 月 15 日 – MANIZALES (マニサレス) & CHINCHINÁ (チンチナ)

ホテル・チェックアウト **Hotel Varuna Resort – Chinchiná (チンチナ)** 7:00 am.

17. コーヒー国内市場 – コーヒールート 8:30 am.

Fernando Osorio

Coffee Quality Office Director

- 農園から港まで
- コーヒー生産者共同組合
- ALMACAFE S.A.

休憩 **Colombian coffee break** 9:45 am.

18. FNC フリーズドライ製造工場“BUENCAFE” (ブエンカフェ) 視察 10:00 am.

Darío Maya Zuluaga – Marketing and Sales Coordinator

Rafael Quintero – Research and Development

- プレゼン、工場視察
- カップテストセッション

昼食 **Buencafé** 12:00 pm.

Armenia (アルメニア) /車で移動

19. ALMACAFE ARMENIA (アルマカフェ・アルメニア) 視察 3:45 pm.

Jaime Orlando Ospina – John V. Cadavid

ALMACAFE S.A.

- カッピングセッション、雑味

Armenia (アルメニア) /車で移動 4:00 pm.

ホテル・チェックイン **Hotel Campestre Palma Verde** 6:30 pm.

夕食 **hotel campestre Palma Verde** 7:30 pm.

終了

6 日目 (金曜日)

2024 年 2 月 16 日 - EL AGRADO コーヒー農園 - ARMENIA (アルメニア)

朝食 hotel campestre Palma Verde

6:00 am.

20. QUINDIO (キンディオ) コーヒー委員会視察

7:30 am.

José Martín Vásquez

Executive Director, Quindío Coffee Committee

21. EL AGRADO (エル・アグラド) コーヒー農園視察

- 植え付け、肥料、刈り、ペストコントロール (Re-Re)

Luis Fernando Marín

Special Coffee Program Coordinator

Jhon Jairo Giraldo

Program Coordinator

昼食 El Agrado コーヒー農園

12:00 pm.

22. QUINDIO (キンディオ) コーヒー委員会 - スペシャルティコーヒー

1:30 pm.

Luis Fernando Marín

Special Coffee Program Coordinator

- コーヒー手摘み
- 伝統的水洗方式
- Becolsub - Ecomil
- 乾燥：天日干し
- カッピングセッション

夕食 hotel campestre Palma Verde

7:30 pm.

終了

7日目 (土曜日)

2024年2月17日 - ARMENIA (アルメニア)

朝食ホテル	6:30 am.
23. QUINDIO (キンディオ) のコーヒー農園視察 Villa Quindío Coffee Committee	8:00 am.
24. QUINDIO (キンディオ) 協同組合視察 Lilia Cardona Quindío Cooperative Growers	11:00 am.
昼食 hotel campestre Palma Verde - フリータイム	2:00 pm.
夕食 hotel campestre Palma Verde	7:30 pm.
終了	

8日目 (日曜日)

2024年2月18日 - ARMENIA (アルメニア)

25. THE NATIONAL COFFEE PARK (国立コーヒー公園) Montenegro - Quindío department	10:30 am.
夕食 hotel campestre Palma Verde	7:00 pm.
終了	

9 日目 (月曜日)

2024 年 2 月 19 日 – ARMENIA (アルメニア) & BOGOTÁ (ボゴタ)

ホテル・チェックアウト **hotel campestre Palma Verde** 6:00 am.

フライト Armenia (アルメニア) – Bogotá (ボゴタ) / 便 AV4888 7:47 am.

ホテル・チェックイン **hotel Rosales Plaza** 10:00 am.

昼食 **hotel Rosales Plaza** 12:00 pm.

26. 生豆グレード– PART 1 1:30 pm.

- エクセルソ

Carlos Aristizábal – Mauricio Delgado – Néstor Perilla – Javier Ciceri
Assignment Group

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

休憩 **Colombian coffee break** 3:00 pm.

27. 生豆グレード– PART 2 3:15 pm.

- エクセルソ

Carlos Aristizábal – Mauricio Delgado – Néstor Perilla – Javier Ciceri
Assignment Group

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

夕食 **hotel Rosales Plaza** 7:00 pm.

終了

10日目 (火曜日)

2024年2月20日 - BOGOTÁ (ボゴタ) & SOACHA (ソアチャ)

朝食 hotel Rosales Plaza	6:00 am.
Bogotá (ボゴタ) から Soacha (ソアチャ) / 車で移動	6:30 am.
28. プレゼン、コーヒー倉庫視察 Henry Amorocho – Gonzalo Jiménez ALMACAFE S.A. ● 認定、分類	8:30 am.
休憩 Colombian coffee break	10:00 am.
29. プレゼン、ミリング工場視察 Henry Amorocho – Gonzalo Jiménez ALMACAFE S.A.	10:15 am.
30. プレゼン CRAFT COFFEE by FNC ALMACAFE S.A.	11:15 pm.
昼食 Almacafé Soacha	12:00 pm.
31. AGROCHEMICAL AND OCHRATOXINS LABORATORY – ALAO – (農薬・オクラトキシン研究所) プレゼン、視察 Dr. Fausto Prada ALMACAFE S.A.	1:15 pm.
32. 焙煎工場 プレゼン、視察 John Fredy Mora ALMACAFE S.A.	2:15 pm.
33. JUAN VALDEZ (フアン・バルデス) 物流センター視察 Óscar Sánchez ALMACAFE S.A.	3:30 pm.
Bogotá (ボゴタ) / 車で移動	4:00 pm.
夕食 hotel Rosales Plaza	7:00 pm.
終了	

1 1 日 目 (水曜日)

2024 年 2 月 21 日 – BOGOTÁ (ボゴタ)

34. 格付け 8:00 am.

Mauricio Delgado

ALMACAFE S.A. – Coffee Quality Assurance Office

35. コーヒー焙煎の基準とコーヒーの風味に与える影響 9:00 am.

Rodrigo Alarcón – Lina Cerrano – Jesús Tonguino

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

休憩 Colombian coffee break 10:00 am.

36. 味覚分析 ワークショップセッション 10:15 am.

- カッピング

Rodrigo Alarcón – Lina Cerrano – Jesús Tonguino

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

昼食 hotel Rosales Plaza 12:00 pm.

37. コーヒーの世界の標準 ワークショップセッション 1:30 pm.

- ISO 方式と手順 (湿度、サイズ選別、カッピング)
- “Paladar del café” (五感)

Daniel Acuña P. – Maria Diaz

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

38. 味覚分析 – マイクロロット ワークショップセッション 2:45 pm.

- カッピング

Craft by FNC – Juan Sebastián Rivera

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

休憩 Colombian coffee break 3:45 pm.

39. コーヒー焙煎分析 ワークショップセッション 4:00 pm.

- 焙煎、加熱、品質への影響

Rodrigo Alarcón – Lina Cerrano – Jesús Tonguino

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

夕食 hotel Rosales Plaza 7:00 pm.

終了

1 2 日 目 (木曜日)

2024 年 2 月 22 日 – BOGOTÁ (ボゴタ)

40. 味覚分析 ワークショップセッション 8:30 am.

- エクセルソコーヒーのカッピング
- カッピング方式

Rodrigo Alarcón – Lina Cerrano – Jesús Tonguino

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

休憩 Colombian coffee break 9:45 am.

41. 味覚分析 ワークショップセッション 10:00 am.

- さまざまな産地とコロンビア

Rodrigo Alarcón – Lina Cerrano – Jesús Tonguino

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

昼食 hotel Rosales Plaza 12:00 pm.

42. 焙煎とブレンド ワークショップセッション 2:00 pm.

- ワークショップ：焙煎、加熱手順
- カッピングセッション：コロンビア産地別

Rodrigo Alarcón – Lina Cerrano – Jesús Tonguino

Central Laboratory – LaCe –

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

休憩 Colombian coffee break 3:30 pm.

43. エスプレッソ ワークショップセッション 3:45 pm.

Ronal Valero

Lead Barista & Innovation

PROCAFECOL

44. “JV ORIGENES” (ファン・バルデス・オリジン) コーヒーショップ 5:00 pm.

視察とカッピング

Coffee Quality Assurance Office

夕食 hotel Rosales Plaza 7:00 pm.

終了

**13日目（金曜日）
2024年2月23日－BOGOTÁ（ボゴタ）**

45. コロンビアコーヒー、イノベーションと傾向 08:30 am.
Rodrigo Alarcón – José Felipe Jaramillo – Alexandra Rodríguez
Hernan Uribe Room, 8th floor

休憩 Colombian coffee break 10:45 am.

46. 焙煎・挽きコロンビアコーヒー産業、品質とマーケティング 11:00 a.m.
Carolina Quintero Ochoa
COLCAFE, Research, Development and Quality Manager
Hernan Uribe Room, 8th floor

昼食 hotel Rosales Plaza 12:30 pm.

47. スペシャルティコーヒーの進化 2:00 pm.
Henry Martinez S.
Regional Commercial Director
Colombian Coffee Growers Federation
Hernan Uribe Room, 8th floor

休憩 Colombian coffee break 3:00 pm.

48. 修了式 3:30 pm.
修了証明書授与

養成講座講座終了

14日目 (土曜日)

2024年2月24日 - CARTAGENA (カルタヘナ)

フライト Bogotá (ボゴタ) - Cartagena (カルタヘナ) / 便 AV8556 7:45 am.

ホテル・チェックイン 9:00 am.

コーヒー出荷・輸出港視察 10:30 am.

フリータイム

15日目 (日曜日)

2024年2月25日 - BOGOTÁ (ボゴタ)

フリータイム

ホテル・チェックアウト 1:00 pm.

フライト Cartagena (カルタヘナ) - Bogotá (ボゴタ) / 便 AV9789 3:00 pm.