

セミナー名		2018年 FNCマイルドコーヒースペシャリスト養成講座							
セミナー期間		2018年2月12日(月)～2月23日(金) *カルタヘナ港視察 2月24日(土)～25日(日)							
* 日目	月 日	時間	スケジュール	食事			宿泊		
				朝	昼	晩	国名	都市名	ホテル名
1 日目	2月11日(日)		ホテル・チェックイン (Rosales Plaza Hotel)				コロンビア	ボゴタ(Bogotá)	Rosales Plaza Hotel
		12:00	昼食		ホテル				
		12:30～17:30	黄金博物館・市内視察						
2 日目	2月12日(月)		朝食	ホテル				ボゴタ(Bogotá)	Rosales Plaza Hotel
		7:00							
		8:30～8:45	受付						
		8:45～9:00	歓迎の挨拶および概説						
		9:00～10:00	① コロンビアのコーヒー団体 マリオ・ベガ (FNCチーフコマーシャルオフィサー) ・FNCコロンビアコーヒー生産者連合会						
		10:00	休憩 (Coffee Break)						
		10:15～11:15	② コーヒーと世界貿易 マリオ・ベガ (FNCチーフコマーシャルオフィサー) ・コーヒー市場 ・消費者と生産国 ・特色と生産量						
		11:15～12:30	③ 味覚分析の背景 パトリシア・レストレポ、ロドリゴ・アラルコン (コロンビア国立大学化学部) ・歴史と重要性 ・視覚、嗅覚、味覚 - 測定ツールとしての役割 ・カップパー、選別とトレーニング						
		12:30	昼食		FNC				
		14:00～15:30	④ 味覚分析 実践 Part 1 ロドリゴ・アラルコン S.、シルビア・トボン F. (品質管理部) ・基本的フレーバーテスト ・探知と識別入門						
15:30	休憩 (Coffee Break)								
15:45～17:45	⑤ 豆の識別 実践 Part 1 フェルナンド・オソリオ、マウリシオ・デルガド、ネストル・ペリージャ、 カルロス・アリスティサバル (品質管理部) ・欠点豆：原因 ・欠点豆：識別								
							ボゴタ(Bogotá)	Rosales Plaza Hotel	

セミナー名		2018年 FNCマイルドコーヒースペシャリスト養成講座							
セミナー期間		2018年2月12日(月)～2月23日(金) *カルタヘナ港視察 2月24日(土)～25日(日)							
* 日目	月 日	時間	スケジュール	食事			宿泊		
				朝	昼	晩	国名	都市名	ホテル名
3 日目	2月13日(火)	未定	朝食						
		8:30～10:00	⑥ 味覚分析 実践 Part 2 ロドリゴ・アラルコン S.、シルビア・トボン F. (品質管理部) ・基本的フレーバーテスト ・探知と識別入門	ホテル					
		10:00	休憩 (Coffee Break)						
		10:15～11:15	⑦ 香りと味に対する考え方 実践 Part 1 シルビア・トボン (品質管理部) ・どのように五感を使うか						
		11:15～12:15	⑧ ファン・バルデス (Juan Valdez) コーヒーショップ・プログラム アレハンドラ・ロンドニヨ (Procafecol)						
		12:15	昼食		FNC				
		14:00～15:00	⑨ 豆の等級付け 実践 Part 1 フェルナンド・オソリオ、カルロス・アリスティサバル、 マウリシオ・デルガド、ネストル J. ベリージャ (品質管理部) ・エクセルソ等級付け						
		15:00～16:00	⑩ 香りと味に対する考え方 実践 Part 2 シルビア・トボン (品質管理部) ・どのように五感を使うか						
		16:00	休憩 (Coffee Break)						
		16:15～17:30	⑪ 味覚分析 実践 ロドリゴ・アラルコン S.、シルビア・トボン F. (品質管理部) ・カップに反映される要因：焙煎、サイズ、凝縮度、水質 ・カップの属性：香り、味、酸味、ボディ、苦味、爽やかさ、など ・水質と抽出法						
4 日目	2月14日(水)	未定	朝食	ホテル					
		6:00	ホテル・チェックアウト (Rosales Plaza Hotel)					ボゴタ(Bogotá)	Rosales Plaza Hotel
		7:45発	フライトAV8407 (ボゴタ07:45発ーペレイラ08:45着)						
			チンチナへ移動						
		9:30～10:30	⑫ セニカフェ (CENICAFE) 視察 アルバロ・ガイタン (CENICAFE ディレクター) ・プレゼンとコーヒー研究センター視察						
		10:30	休憩 (Coffee Break)						
		10:45～11:45	⑬ 植物学と生理学 クラウディア・フロレス (CENICAFE 訓練リーダー) ・世界のコーヒー品種と多様性 ・コロンビアコーヒーの品種と多様性 ・カスティージョ種						
		未定	ホテル・チェックイン (Curazao Hotel)					チンチナ(Chinchiná)	Curazao Hotel
		未定	昼食		ホテル				
		14:00～17:00	⑭ “ESTACION CENTRAL NARANJAL” 視察 カルロス G. メヒア、クラウディア・フロレス (CENICAFE) ・世界のコーヒー品種とその多様性コレクション						
						チンチナ(Chinchiná)	Curazao Hotel		

セミナー名		2018年 FNCマイルドコーヒースペシャリスト養成講座							
セミナー期間		2018年2月12日(月)～2月23日(金) *カルタヘナ港視察 2月24日(土)～25日(日)							
* 日目	月 日	時間	スケジュール	食事			宿泊		
				朝	昼	晩	国名	都市名	ホテル名
5 日目	2月15日(木)	未定	朝食	ホテル					
		7:30	ホテル・チェックアウト (Curazao Hotel)					チンチナ(Chinchiná)	Curazao Hotel
		8:30～9:45	⑮ コーヒー国内市場 コーヒールート フェルナンド・オソリオ (品質管理部) ・農園から港まで ・生産者協同組合 ・ALMACAFE株式会社						
		9:45	休憩 (Coffee Break)						
		10:00～12:00	⑯ FNC・BUENCAFE (Freeze dried coffee)製造工場設備視察 コンスタンサ・メヒア・デ・ロス・リオス (ゼネラル・マネージャー) ・プレゼンと工場視察 ・カップテスト						
		12:00	昼食		BUENCAFE				
		未定	ペレイラへ移動						
		14:45～18:00	⑰ リサルダ・コーヒー生産者委員会視察 ホルヘ・ウンベルト・エチェベリM. (エグゼクティブ・ディレクター) ・カップテスト						
		未定	アルメニアへ移動						
	19:30	ホテル・チェックイン (Hotel Campestre Palma Verde)					アルメニア(Armenia)	Hotel Campestre Palma Verde	
	未定	夕食		ホテル				アルメニア(Armenia)	Hotel Campestre Palma Verde
6 日目	2月16日(金)	未定	朝食	ホテル					
		7:30～12:00	⑱ EL AGRADO 農園視察 ホセ・マルティン・バスケス (キンディオ・コーヒー生産者委員会エグゼクティブ・ディレクター)						
		12:00～13:30	昼食		農園				
		13:30～17:00	⑲ EL AGRADO 農園視察 キンディオ・コーヒー生産者委員会 ・コーヒー手摘み ・伝統的水洗方式 ・Becolsud-Ecomil ・乾燥法 (天日干しと機械乾燥) ・カップ焙煎						
							アルメニア(Armenia)	Campestre Palma Verde Hotel	
7 日目	2月17日(土)	未定	朝食	ホテル					
		8:30～17:00	⑳ キンディオ・コーヒー農園視察 キンディオ・コーヒー生産者委員会						
		未定	昼食		未定				
		未定	夕食			ホテル			
							アルメニア(Armenia)	Campestre Palma Verde Hotel	

セミナー名		2018年 FNCマイルドコーヒースペシャリスト養成講座									
セミナー期間		2018年2月12日(月)～2月23日(金) *カルタヘナ港視察 2月24日(土)～25日(日)									
* 日目	月 日	時間	スケジュール	食事			宿泊				
				朝	昼	晩	国名	都市名	ホテル名		
8 日目	2月18日(日)	未定	朝食	ホテル							
		10:30～16:00	⑳ 国立コーヒー公園視察 モンテネグロ市								
		未定	夕食			ホテル				Campestre Palma Verde Hotel	
								アルメニア(Armenia)		Campestre Palma Verde Hotel	
9 日目	2月19日(月)	未定	朝食	ホテル							
		8:00～10:00	㉑ 品質としての外見分析「コーヒーの形」 ダニエル・アクーニャ P. (品質管理部) ・ISO方式と手順(湿度、サイズ選別) ・焙煎度(カラーテスト)								
		10:00	休憩 (Coffee Break)								
		10:15～12:30	㉒ コーヒー倉庫・ミリング工場視察 フェルナンド・エスコバル (ALMACAFE Armenia マネージャー) ・工程、コーヒー選別 ・プロセスを通じ品質管理部								
		12:30	昼食								
		14:00～16:00	㉓ キンディオ・組合視察								
		未定	夕食			ホテル				Campestre Palma Verde Hotel	
								アルメニア(Armenia)	Campestre Palma Verde Hotel		
10 日目	2月20日(火)	7:00～7:30	朝食	ホテル						Campestre Palma Verde Hotel	
		8:30～9:30	㉔ 農業生態品質条件の影響 フェルナンド・オソリオ R. (品質管理部)								
		9:30	休憩 (Coffee Break)								
		9:45～12:00	㉕ ワークショップ生豆格付け								
		12:00	昼食			未定					
		未定	ホテル・チェックアウト (Hotel Campestre Palma Verde)						アルメニア(Armenia)	Campestre Palma Verde Hotel	
		15:51発	フライトAV9844 (アルメニア15:51発ーボゴタ 16:58着)								
		18:00	ホテル・チェックイン (Rosales Plaza Hotel)							ボゴタ(Bogotá)	Rosales Plaza Hotel
19:00	夕食			ホテル							
								ボゴタ(Bogotá)	Rosales Plaza Hotel		

セミナー名		2018年 FNCマイルドコーヒースペシャリスト養成講座								
セミナー期間		2018年2月12日(月)～2月23日(金) *カルタヘナ港視察 2月24日(土)～25日(日)								
* 日目	月 日	時間	スケジュール	食事			宿泊			
				朝	昼	晩	国名	都市名	ホテル名	
1 1 日 目	2月21日(水)	未定	朝食	ホテル						
		8:30～10:00	⑲ 味覚分析 実践 ロドリゴ・アラルコン (品質管理部) ・カップの欠点の見分け方 (過発酵・カビ臭・古い臭い、フェノール臭、土臭)							
		10:00	休憩 (Coffee Break)							
		10:15～12:30	⑳ 焙煎分析 実践 ロドリゴ・アラルコン S. (品質管理部) ・焙煎工程・加熱手順が品質にもたらす影響							
		12:30	昼食		FNC					
		14:00～15:00	㉑ 味覚分析 実践 フェルナンド・オソリオ、マウリシオ・デルガド、ネストル J. ペリージャ (品質管理部) ・コロンビアコーヒー・プロフィール							
		15:00～16:00	㉒ コーヒーフレーバーに影響する焙煎の知識 ロドリゴ・アラルコン (品質管理部)							
		16:00	休憩 (Coffee Break)							
1 2 日 目	2月22日(木)	未定	朝食	ホテル						
		8:30～9:45	㉓ 味覚分析 実践 ロドリゴ・アラルコン (品質管理部) ・エクセルソコーヒーのカッピングテスト ・カッピングの様々な基準							
		9:45	休憩 (Coffee Break)							
		10:00～12:00	㉔ 味覚分析 実践 ロドリゴ・アラルコン (品質管理部) ・多様なコロンビアコーヒー市場、銘柄 (USA、EU諸国、日本)							
		12:00	昼食		FNC					
		14:00～17:30	㉕ 焙煎とブレンド 実践 ロドリゴ・アラルコン (品質管理部) ・ワークショップ: 焙煎、加熱手順 ・カッピング: 産地別コロンビアコーヒー							
									ボゴタ (Bogotá)	Rosales Plaza Hotel
									ボゴタ (Bogotá)	Rosales Plaza Hotel
1 3 日 目	2月23日(金)	未定	朝食	ホテル						
		8:30～10:45	㉖ エスプレッソ ワークショップ エバ・フリア・セレイタ (PROCAFEOL 研究・製品開発マネージャー)							
		11:00～12:30	㉗ 焙煎、挽いたコロンビアコーヒー産業・品質とマーケティング グロリア・ベレス (Colcafe 品質管理ディレクター)							
		12:30	昼食		未定					
		14:30～15:00	㉘ スペシャルティコーヒー・プログラムとサスティナビリティ ヘンリー・マルティネス S. (FNCスペシャルティ・コーヒー)							
		15:00	休憩 (Coffee Break)							
	15:30～16:30	㉙ 修了式 ・修了証明書授与								

セミナー名		2018年 FNCマイルドコーヒースペシャリスト養成講座							
セミナー期間		2018年2月12日(月)～2月23日(金) *カルタヘナ港視察 2月24日(土)～25日(日)							
* 日目	月 日	時間	スケジュール	食事			宿泊		
				朝	昼	晩	国名	都市名	ホテル名
14日目	2月24日(土)	未定	朝食	ホテル					
		未定	ホテル・チェックアウト						
		8:05発	フライトAV8556 (ボゴタ発08:05発ーカルタヘナ09:37着)						
		10:30～12:30	コーヒー出荷港視察						
			フリータイム						
							カルタヘナ	未定	
15日目	2月25日(日)	未定	朝食	ホテル					
			フリータイム						
		14:32発	フライトAV9789 (カルタヘナ14:32発ーボゴタ 16:02着)						