

## 2019年 FNCマイルドコーヒースペシャリスト養成講座

1日目	2月10日(日) - Bogotá (ボゴタ)	
	昼食 Rosales Plaza Hotel	12:00
	黄金博物館 - 市内視察	12:30
2日目	2月11日(月) - Bogotá (ボゴタ)	
	朝食 ホテル	6:45
	FNCコロンビアコーヒー生産者連合会到着	7:30
	歓迎の挨拶および概説 Roberto Vélez <i>F.N.C General Manager Colombian Coffee Growers Federation</i> Herman Uribe room, 8階	8:00
	受付	8:30
	安全の確認 ・避難経路など	
	1. コロンビアのコーヒー団体 Carlos González <i>F.N.C Administrative Manager Colombian Coffee Growers Federation</i> Herman Uribe room, 8階	9:00
	休憩 Colombian coffee break	10:00
	2. コーヒーと世界貿易 Santiago Rojas <i>F.N.C Sales Coordinator Commercial Management</i> Arturo Gómez Jaramillo オーディトリウム	10:15
	・ コーヒー市場 ・ 消費者と生産国 ・ 特色と生産量	

**3. 味覚分析の背景** 11:15

Patricia Restrepo S., MSc.

*Chemistry Department - Universidad Nacional de Colombia*

**Arturo Gómez Jaramillo オーディトリウム**

- ・ 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 12:30

**4. 味覚分析 ワークショップ Part 1** 14:00

Rodrigo Alarcón S. / Silvia Tobón F.

*Coffee Quality Office*

- ・ 基本的フレーバーテスト
- ・ 探知と識別入門

休憩 Colombian coffee break 15:00

**5. 物流と農薬** 15:15

Esteban Ordóñez

*Commercial Logistics Director*

*Commercial Management*

**Arturo Gómez Jaramillo オーディトリウム**

**6. ALMACAFE (アルマカフェ) - コーヒー品質管理オフィス** 16:15

Fernando Osorio

*ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Director*

**Arturo Gómez Jaramillo オーディトリウム**

夕食 Rosales Plaza Hotel 19:00

2日目 終了

3日目 2月12日(火) - Bogotá (ボゴタ)

**7. 味覚分析 ワークショップ Part 2** 8:30

Rodrigo Alarcón S. / Silvia Tobón F.

*Coffee Quality Assurance Office*

- ・ 基本的フレーバーテスト
- ・ 探知と識別入門

休憩 Colombian coffee break	10:00
<b>8. 味覚、味と香り</b> Coffee Quality Assurance Office	10:15
<b>ワークショップ Part 1</b> どのように五感を使うか	
<b>9. コーヒー豆の等級付け</b> Fernando Osorio Coffee Quality Assurance Office Director <b>Arturo Gómez Jaramillo オーディトリアム</b>	11:15
昼食 Rosales Plaza Hotel	12:15
<b>10. Juan Valdez (ファン・バルデス) コーヒーショッ プログラム</b> Alejandra Londoño Procafecol <b>Arturo Gómez Jaramillo オーディトリアム</b>	13:45
<b>11. コーヒー豆の識別 ワークショップ</b> Carlos Aristizábal / Mauricio Delgado / Juan Rivera / Néstor Perilla Coffee Quality Assurance Office	14:45
休憩 Colombian coffee break	15:30
<b>12. 味覚、味と香り</b> Coffee Quality Assurance Office	15:45
<b>ワークショップ Part 2</b> ・どのように五感を使うか	
<b>13. 味覚分析 ワークショップ</b> Coffee Quality Assurance Office	16:30
夕食 Rosales Plaza Hotel	
3日目 終了	

<b>4日目</b>	<b>2月13日(水) - Manizales (マニサレス) Chinchiná (チンチナ)</b>	
	ホテル・チェックアウト Rosales Plaza Hotel	6:00
	フライトAV8407 (ボゴタ07:45発 - ペレイラ08:45着)	7:45
	<b>14. CENICAFE (セニカフェ) 視察</b>	9:30
	Álvaro Gaitán <i>CENICAFE Director</i>	
	・プレゼンとコーヒー研究センター視察	
	休憩 Colombian coffee break	10:30
	<b>15. コロンビアにおけるの遺伝子</b>	10:45
	Pilar Montaca <i>CENICAFE, Leader of the discipline</i>	
	ホテル・チェックイン (Curazao Hotel)	
	昼食 Curazao Hotel	12:00
	<b>16. ESTACION CENTRAL NARANJAL 視察</b>	14:00
	Carlos Magdonaldo	
	・世界のコーヒー 品種とその多様性	
	<b>17. Manuel Mejía Foundation - Educational Center</b>	16:15
	(マヌエル・メヒア財団-教育センタ) 視察	
	Margarita Ovalle	
	・コーヒー生産者の大学	
	夕食 Curazao Hotel	19:30
	4日目 終了	

5日目	2月14日(木) - Chinchiná (チンチナ) - Buencafé (ブエンカフェ)	
	ホテル・チェックアウト Curazao Hotel	7:45
	<b>18. コーヒー国内市場 コーヒールート</b>	8:30
	Fernando Osorio <i>Coffee Quality Office Director</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農園から港まで</li> <li>・コーヒー生産者共同組合</li> <li>・ALMACAFE S.A.</li> </ul>	
	休憩 Colombian coffee break	9:45
	<b>19. FNC フリーズドライ製造工場設備 BUENCAFE (ブエンカフェ) 視察</b>	10:00
	Andrés Cruz <i>Quality Manager</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プレゼンと工場視察</li> <li>・カップテスト</li> </ul>	
	昼食 BUENCAFE	12:00
	Pereira (ペレイラ) へ移動	14:45
	<b>20. Risaralda (リサルルダ) コーヒー生産者委員会視察</b>	16:00
	Jorge Humberto Echeverri M. <i>Executive Director</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カップテスト</li> </ul>	
	アルメニアへ移動	19:00
	ホテル・チェックイン Hotel Campestre Palma Verde	
	夕食 Hotel Campestre Palma Verde	19:30
	5日目 終了	

6日目 2月15日(金) - Armenia (アルメニア)

**21. EL AGRADO 農園視察** 7:30  
José Martín Vásquez A.  
*Executive Director, Quindío Coffee Committee*

**22. EL AGRADO 農園視察**  
Mauricio Salazar  
*Leader Extension Service*

- ・ 植え付け、肥料、刈り、ペストコントロール

昼食 EL AGRADO 農園 12:00

**23. EL AGRADO 農園視察** 13:30  
John Jairo Jiménez  
*Quindío Coffee Committee - Specialty Coffees*

- ・ コーヒー手摘み
- ・ 伝統的水洗方式 13:30
- ・ Becolsud-Ecomil
- ・ 乾燥法 (天日干しと機械乾燥)
- ・ カップ焙煎

**24. EL AGRADO 農園視察** 16:00  
・ カップ焙煎

夕食 Hotel Campestre Palma Verde 19:30

6日目 終了

7日目 2月16日(土) - Armenia (アルメニア)

**25. キンディオ・コーヒー農園視察** 8:30  
*Quindío Coffee Committee*

**26. キンディオ協同組合視察** 11:00  
Lilia Cardona  
*Quindío Cooperative Growers*

昼食 Club Campestre - Free Time 13:00

	夕食 Hotel Campestre Palma Verde	19:30
8日目	2月17日(日) - Armenia (アルメニア)	
	<b>27. National Coffee Park (国立コーヒー公園) 視察</b> Montenegro - Quindío	10:30
	夕食 Hotel Campestre Palma Verde	19:00
	8日目 終了	
9日目	2月18日(月) - Armenia (アルメニア)	
	<b>28. コーヒーの世界の標準 ワークショップ</b> Daniel Acuña P. Coffee Quality Assurance Office	8:00
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ I S O方式と手順 (湿度、サイズ選別)</li> <li>・ 焙煎度 (カラーテスト)</li> </ul>	
	休憩 Colombian coffee break	10:30
	<b>29. コーヒー倉庫</b> Jaime Ospina ALMACAFE S.A. Quality Analyst	10:45
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 評価と分類</li> </ul>	
	昼食 ALMACAFE S.A. Armenia	12:15
	<b>30. 配布</b> Jaime Ospina / Fernando Osorio ALMACAFE S.A.	13:45
	<b>31. コーヒーミリング工場視察</b> Jaime Ospina ALMACAFE S.A. Quality Analyst	14:45
	休憩 Colombian coffee break	16:00
	<b>32. カッピング - キンディオコーヒー</b>	16:15

夕食 Hotel Campestre Palma Verde 19:00

9日目 終了

10日目 2月19日(火) - Armenia (アルメニア) - Bogotá (ボゴタ)

朝食 Hotel Campestre Palma Verde 7:00

**33. 等級付け** 8:00

Mauricio Delgado  
Coffee Quality Assurance Office

- ・エクセルソ

**34. 等級付け ワークショップ Part 1** 9:00

- ・エクセルソ等級付け

休憩 Colombian coffee break 10:15

**35. 等級付け ワークショップ Part 2** 10:30

昼食 Hotel Campestre Palma Verde 12:15

ホテル・チェックアウト Hotel Campestre Palma Verde

フライトAV8518 (ペレイラ17:19発 - ボゴタ18:14着) 17:19  
ホテル・チェックイン Rosales Plaza Hotel

夕食 Rosales Plaza Hotel 19:00

10日目 終了

11日目 2月20日(水) - Bogotá (ボゴタ)

**36. コーヒー焙煎分析 ワークショップ** 8:30

Coffee Quality Assurance Office

- ・焙煎、加熱、品質への影響

休憩 Colombian coffee break 10:00



**37. 味覚分析 ワークショップ** 10:15  
*Coffee Quality Assurance Office*

- ・ カッピング

昼食 Rosales Plaza Hotel 12:30

**38. 味覚分析 ワークショップ** 14:00  
Mauricio Delgado / Néstor Perilla  
*Coffee Quality Assurance Office*

- ・ コロンビアのカップ・プロファイル

**39. フレーバーに影響する焙煎** 15:00  
*Coffee Quality Assurance Office*

休憩 Colombian coffee break 16:15

**40. JUAN VALDEZ ORIGENES (ファン・バルデス)** 16:00  
コーヒーショップ視察とカッピング  
Juan Rivera / Daniel Acuña  
*Coffee Quality Assurance Office*

夕食 Rosales Plaza Hotel 19:00

11日目 終了

12日目 2月21日(木) - Bogotá (ボゴタ)

**41. 味覚分析 ワークショップ** 8:30  
*Coffee Quality Assurance Office*

- ・ エクセルソコーヒーのカッピング
- ・ カッピングの様々な基準

休憩 Colombian coffee break 9:45

**42. 味覚分析 ワークショップ** 10:00  
*Coffee Quality Assurance Office*

- ・ コロンビアとその他の産地

昼食 Rosales Plaza Hotel 12:00

**43. 焙煎とブレンドワークショップ** 14:00  
*Coffee Quality Assurance Office*

- ・ワークショップ：焙煎、加熱手順
- ・カップリング：産地別コロンビアコーヒー

休憩 Colombian coffee break 15:30

**44. さまざまな淹れ方** 15:45  
*Coffee Quality Assurance Office*

夕食 Rosales Plaza Hotel 19:00

12日目 終了

13日目 2月22日(金) - Bogotá (ボゴタ)

**45. エスプレッソワークショップ** 8:30  
Eva Julia Celeita  
*PROCAFECOL - Manager of Research and Product Development*

休憩 Colombian coffee break 10:45

**46. 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** 11:00  
Giovanna Yanguas  
*COLCAFE, Coordinator of Commercial Development and Coffee*  
José Franco  
*COLCAFE, Coordinator of Commercial Development and Coffee*  
**Arturo Gómez Jaramillo オーディトリウム**

昼食 Rosales Plaza Hotel 12:30

**47. 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** 14:00  
Henry Martinez S.  
*F.N.C. Specialty Coffee Director*  
**Arturo Gómez Jaramillo オーディトリウム**

休憩 Colombian coffee break 15:00

**48. 修了式** 15:30

・ 修了証明書授与

13日目 終了

14日目 2月23日(土) - Cartagena (カルタヘナ)

Bogotá (ボゴタ) - Cartagena (カルタヘナ)

フライトAV8556 (ボゴタ08:05発 - カルタヘナ09:37着) 8:05

コーヒー出荷・輸出港視察 10:30

フリータイム

15日目 2月24日(日) - Cartagena (カルタヘナ)

フリータイム

Cartagena (カルタヘナ) - Bogotá (ボゴタ)

フライトAV9547 (カルタヘナ15:42発 - ボゴタ17:12着) 15:42