

## 2020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9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10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
受付	
安全の確認 ・ 避難経路など	8:00
<b>1. コロンビアのコーヒー団体</b> Mario Vega <i>National Planning Director Colombian Coffee Growers Federation</i> <b>Herman Uribe Room, 8 階</b>	8:15
<b>2. 味覚分析の背景</b> Patricia Restrepo S., MSc. <i>Chemistry Department - Universidad Nacional de Colombia</i> <b>Herman Uribe Room, 8 階</b>  ・ 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	9:30
休憩 <b>Colombian coffee break</b>	10:15
<b>歓迎の挨拶および概説</b> Roberto Vélez <i>F.N.C General Manager Colombian Coffee Growers Federation</i> <b>Herman Uribe Room, 8 階</b>	10:30

**3. コーヒーと世界貿易** 11:00  
Juan Camilo Ramos  
*F.N.C Commercial Management*  
**Herman Uribe Room, 8 階**

- ・ コーヒー市場
- ・ 消費国と生産国
- ・ 特色と生産量

**昼食 Rosales Plaza Hotel** 12:15

**4. 味覚分析 ワークショップ Part 1** 14:00  
Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt  
*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*

**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*

**夕食 Rosales Plaza Hotel** 19:00

**2日目 終了**

**3日目** 2月11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. - Zulma Betancourt  
*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>	10:15
Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	
<b>ワークショップ Part 1</b> ・ 五感の活用	
<b>9. コーヒー豆の等級付け</b>	11:15
Fernando Osorio <i>Coffee Quality Assurance Office Director</i>	
<b>昼食 Rosales Plaza Hotel</b>	12:15
<b>10. Juan Valdez (ファン・バルデス) コーヒーショップ プログラム</b>	13:45
Sebastián Mejía <i>Procafecol</i>	
<b>11. コーヒー豆の識別 ワークショップ</b>	14:45
Carlos Aristizábal, Mauricio Delgado, Néstor Perilla <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	
<b>休憩 Colombian coffee break</b>	15:30
<b>12. 味覚、味と香り</b>	15:45
Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	
<b>ワークショップ Part 2</b> ・ 五感の活用	
<b>13. 味覚分析 ワークショップ</b>	16:30
Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	
<b>夕食 Rosales Plaza Hotel</b>	19:00
<b>3日目 終了</b>	

4日目	2月12日(水) - Manizales (マニサレス) Chinchiná (チンチナ)	
	ホテル・チェックアウト Rosales Plaza Hotel (ボゴタ)	6:00
	フライト ボゴタ-ペレイラ AV8407 (ボゴタ07:29発 - ペレイラ08:29着)	7:29
	<b>14. CENICAFE (セニカフェ) 視察</b> Álvaro Gaitán <i>CENICAFE Director</i>	9:30
	・プレゼンとコーヒー研究センター視察	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	10:30
	<b>15. コロンビアにおけるの遺伝子</b> Carlos Ernesto Maldonado <i>CENICAFE, Leader of the discipline</i>	10:45
	<b>昼食 Cayana Restaurant (チンチナ)</b>	12:00
	<b>16. ESTACION CENTRAL NARANJAL 視察</b> Carlos Ernesto Maldonado	14:00
	・世界のコーヒー 品種とその多様性	
	<b>17. Manuel Mejía Foundation - Educational Center</b> <b>(マヌエル・メヒア財団-教育センター) 視察</b> Ximena Arango	16:15
	・コーヒー生産者の大学	
	Chinchiná (チンチナ) から Manizales (マニサレス) へ移動	18:15
	ホテル・チェックイン Carretero Hotel (マニサレス)	19:00
	<b>夕食 Don Juan Restaurant (マニサレス)</b>	19:30
	<b>4日目 終了</b>	

5日目	2月13日(木) - Manizales (マニサレス) Chinchiná (チンチナ)	
	ホテル・チェックアウト Carretero Hotel	7:00
	<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>	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	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>	
	<b>昼食 BUENCAFE</b>	12:00
	Pereira (ペレイラ) へ移動	
	<b>20. Risaralda (リサルルダ) コーヒー生産者委員会視察</b>	14:45
	Jorge Humberto Echeverri M. <i>Executive Director</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ カップテスト</li> </ul>	16:00
	アルメニアへ移動	
	ホテル・チェックイン Hotel Campestre Palma Verde	19:00
	<b>夕食 Hotel Campestre Palma Verde</b>	19:30
	<b>5日目 終了</b>	
6日目	2月14日(金) - Armenia (アルメニア)	
	<b>21. EL AGRADO 農園視察</b>	7:30
	José Martín Vásquez A. <i>Executive Director, Quindío Coffee Committee</i>	

## 22. EL AGRADO 農園視察

Juan García  
*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

*Quindío Coffee Committee - Specialty Coffees*

13:30

- ・ 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

## 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15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 - フリータイム

13:00

夕食 Hotel Campestre Palma Verde

19:30

8日目	2月16日(日) - Armenia (アルメニア)	
	<b>27. National Coffee Park (国立コーヒー公園) 視察</b>	10:30
	<i>Montenegro - Quindío</i>	
	<b>夕食 Hotel Campestre Palma Verde</b>	19:00
	<b>8日目 終了</b>	
9日目	2月17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>	8:00
	Daniel Acuña P. <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ISO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>	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	10:30
	<b>29. コーヒー倉庫</b>	10:45
	Jaime Ospina <i>ALMACAFE S.A. Quality Analyst</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 評価と分類</li> </ul>	
	<b>昼食 ALMACAFE S.A. Armenia</b>	12:15
	<b>30. 配布</b>	13:45
	Jaime Ospina / Fernando Osorio <i>ALMACAFE S.A.</i>	
	<b>31. コーヒーミリング工場視察</b>	14:45
	Jaime Ospina <i>ALMACAFE S.A. Quality Analyst</i>	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	16:00
	<b>32. カッピング - キンディオコーヒー</b>	16:15
	<b>夕食 Hotel Campestre Palma Verde</b>	19:00
	<b>9日目 終了</b>	

10日目 2月18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 アルメニア-ボゴタ AV8402 (アルメニア14:38発 - ボゴタ15:37着) 14:38

ホテル・チェックイン Rosales Plaza Hotel 19:00

夕食 Rosales Plaza Hotel 19:30

10日目 終了

11日目 2月19日(水) - Bogotá (ボゴタ)

36. コーヒー焙煎分析 ワークショップ 8:30

Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt  
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

Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt  
Coffee Quality Assurance Office

- ・カップング



	<b>昼食 Rosales Plaza Hotel</b>	12:30
	<b>38. 味覚分析 ワークショップ</b> Mauricio Delgado - Néstor Perilla <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	14:00
	・ コロンビアのカップ・プロファイル	
	<b>39. フレーバーに影響する焙煎</b> Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	15:00
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	16:15
	<b>40. JUAN VALDEZ ORIGENES (ファン・バルデス)</b> <b>コーヒーショップ視察とカップping</b> Daniel Acuña <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	16:30
	<b>夕食 Rosales Plaza Hotel</b>	19:00
	<b>11日目 終了</b>	
<b>12日目</b>	<b>2月20日(木) - Bogotá (ボゴタ)</b>	
	<b>41. 味覚分析 ワークショップ</b> Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	8:30
	・ エクセルソコーヒーのカップping ・ カップpingの様々な基準	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	9:45
	<b>42. 味覚分析 ワークショップ</b> Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	10:00
	・ コロンビアとその他の産地	
	<b>昼食 Rosales Plaza Hotel</b>	12:00

	<b>43. 焙煎とブレンドワークショップ</b>	14:00
	Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークショップ：焙煎、加熱手順</li> <li>・カップリング：産地別コロンビアコーヒー</li> </ul>	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	15:30
	<b>44. さまざまな淹れ方</b>	15:45
	Rodrigo Alarcón S. - Zulma Betancourt <i>Coffee Quality Assurance Office</i>	
	<b>夕食 Rosales Plaza Hotel</b>	19:00
	<b>12日目 終了</b>	
<b>13日目</b>	<b>2月21日(金) - Bogotá (ボゴタ)</b>	
	<b>45. エスプレッソワークショップ</b>	8:30
	Eva Julia Celeita <i>PROCAFECOL - Manager of Research and Product Development</i>	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	10:45
	<b>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</b>	11:00
	Giovanna Yanguas <i>COLCAFE, Coordinator of Commercial Development and Coffee Experience</i> José Franco <i>COLCAFE, Chief Quality Assurance</i>	
	<b>昼食 Rosales Plaza Hotel</b>	12:30
	<b>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</b>	14:00
	Henry Martinez S. <i>F.N.C. Specialty Coffee Director</i>	
	<b>休憩 Colombian coffee break</b>	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22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09:36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23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AV9789 (カルタヘナ14:32発 - ボゴタ16:04着)

14:32