

## Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

### Descripción General del Curso

NO.	26
Centro a cargo	Chugoku
campo	Cultura japonesa
Nombre del curso de formación (días)	Revitalización de la comunidad nikkei a través de la herencia de la cultura gastronómica de Japón (okonomiyaki)
Número de participantes	1
Período de aceptación	Segundo tiempo
Llegada a Japón	Domingo, 5 de octubre de 2025
Fecha de regreso	Sábado, 1 de noviembre de 2025
Organización de la propuesta (Japón)	Departamento de Formación del Centro Internacional de Hiroshima
Organizaciones de propuestas Dirección del sitio web	<a href="https://www.otafukusauce.com/e/">https://www.otafukusauce.com/e/</a>
Cualificaciones de los aprendices	Edad: 21 a 50 años Japonés: con capacidad de comunicarse a la hora de la capacitación Que cuente con conocimientos básicos de la cocina (que sepa utilizar cuchillos, etc.)
Los aprendices necesitan Años de experiencia laboral	No se cuestiona
Dominio del japonés (opcional) * Consulte las pautas para la certificación de la prueba de aptitud japonesa	N3
Dominio del inglés (Opcional)	No se cuestiona
Objetivos de la formación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprender a preparar el tradicional okonomiyaki hasta llegar a preparar profesionalmente para enseñar en su propia comunidad</li> <li>• Aprender a preparar el okomiyaki en grandes cantidades para vender en los eventos</li> <li>• Aprender a explicar atractivamente sobre la cocción del okonomiyaki</li> <li>• Aprender sobre la atención al cliente y sobre la gestión de higiene para poner en práctica en los eventos y actividades según sea necesario.</li> </ul>
Resultados esperados (Competencias a adquirir)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos de cocción del okonomiyaki (control de calidad, decoración, variaciones)</li> <li>• Logística y operación para la preparación del okonomiyaki en grandes cantidades</li> <li>• Conocimiento de la cultura alimentaria relacionada al okonomiyaki</li> <li>• Gestión de higiene</li> <li>• Atención al cliente</li> </ul>
Planes de formación (Contenido)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la cultura gastronómica relacionada con el okonomiyaki en Otafuku Sauce Co. y aprender métodos operativos para cocinar eficientemente okonomiyaki en grandes cantidades en eventos, etc.</li> <li>• Aprender métodos de cocción con un control de calidad exhaustivo, preparaciones con ingredientes locales, gestión de la higiene y métodos de atención al cliente mediante formación práctica en un restaurante de okonomiyaki presentado por Otafuku Sauce Co.</li> </ul>

<p>Importancia de esta formación Efectos beneficiosos para la comunidad nikkei en América Latina</p>	<p>El okonomiyaki se desarrolló junto con la reconstrucción de Japón en la posguerra y sigue siendo popular entre una amplia gama de personas, por lo que es una de las culturas gastronómicas que puede estimular la identidad de los nikkei. Además de su excelente equilibrio nutricional, el okonomiyaki es fácil de obtener en cualquier parte del mundo, y es fácil agregar arreglos que se adapten a la zona, y se puede servir en grandes cantidades en eventos japoneses a bajo costo. De esta manera, se considera que el okonomiyaki tiene un alto poder de transmisión como cultura alimentaria de Japón tanto en términos de calidad como de cantidad, y se piensa que al ser evaluado en cada país, las personas se enorgullecerán de ser nikkei, aumentarán la conciencia común y la solidaridad de la comunidad nikkei y conducirán a la revitalización.</p>
<p>Notas especiales para posibles solicitantes</p>	<p>Este proyecto se inició recientemente en el año fiscal 2024 y, en el primer año contamos con participantes de Brasil. Los comentarios de los participantes fueron muy positivos queriendo llevar a sus países las técnicas que aprendieron a través de la capacitación y venderlas en festivales locales como los festivales de Japón. Esperamos que aquellos que deseen postularse aprendan el conocimiento y las habilidades del okonomiyaki auténtico en la prefectura de Hiroshima, y contribuir a la difusión del okonomiyaki en sus países.</p>