

Lista de Curso de Capacitación para la Sociedad Japonesa Año Fiscal 2022

Table with columns: Centro receptor, Tipo, Aprobación, Clasificación, No., Sector, Denominación del curso en japonés, Denominación del curso en español, Denominación del curso en inglés, CUP, SIFC, INSTITUCIÓN ORIENTANTE, Institución orientante en inglés, Página WEB del orientador, Nombre del encargado, Nombre, E-mail, PROFESION/REQUISITOS/COMIENTOS, NIVEL ACADÉMICO, AÑOS DE EXPERIENCIA, EDAD, JAPONÉS, Inglés y Otros, Objetivo, Resultado, Contenido, Observación. It lists various courses such as Social Security, Agricultural Production, Medical Equipment, Rehabilitation, and Cultural Heritage.

研修員 No.	実施 国	研修期間 (月)	区分	No.	分野	研修題目 概要	研修題目 詳細	期上 下	日 目	日 下	日 目	日 下	研修団体	研修団体 名称	研修団体 URL	担当 者名	NAME	E-mail	履修 資格・修 得	学歴	職歴 年数	年齢	日本語 能力	英語 能力	①目標	②成果	③計画 (内容)	備考	
17	G O K U P A M A	1	SI	C17	Other	食生活に関する日本食文化の普及	Realization of the Commission of Dames of the Organization of Nikkei Women in Japan through Japanese Food	6	25	9 de enero	10 de febrero		The Association of Nikkei Japanese Abroad	The Association of Nikkei Japanese Abroad	http://www.jadass.or.jp/	MZUKAMI Takao (M.)	MZUKAMI Takao (M.)	tenku@jadass.or.jp	Miembro de la comisión de damas de organizaciones Nikkei	No se cuestiona	1 año	No se cuestiona		Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idiomas japoneses de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.	Adquirir conocimientos sobre las actividades de las comisiones de damas para la revitalización de la cocina a través de actividades de cocineras.	1. Adquirir técnicas de cocina principalmente de comida japonesa. 2. Adquirir conocimientos para el desarrollo de productos específicos de la localidad y la revitalización de la cocina japonesa. 3. Adquirir metodologías para la resolución de problemas que enfrentan la sociedad Nikkei en su país.	1. Clases técnicas: La sociedad Nikkei y las actividades de las comisiones de damas, actividades sin fines de lucro del Japón, entre otros. 2. Clases técnicas: Preparación de platos japoneses y otros. 3. Prácticas: Prácticas de cocina, otros.		
18	Y O K O H A M A	1	CO	C18	Sector Privado	食生活に関する日本食文化の普及	KAZEN y SS (Innov. S's)	12	1er	8 de mayo	3 de junio		Japan International Cooperation Center (JICE)	Japan International Cooperation Center (JICE)	http://www.jice.go.jp/	YOSHIMURA Jun (M.)	YOSHIMURA Jun (M.)	nika@jice.or.jp	Equivalente a egreso de un universitario	Más de 3 años posterior a la graduación del último estudio cursado.	No se cuestiona				Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase técnica en japonés y materiales para la presentación en inglés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de intérprete en español o en portugués.	Profundizar los conocimientos sobre "Kaizen", reflexionar sobre los problemas y adquirir las técnicas de gestión de la producción "5S" como la única consigna. También, discutir los problemas que deben ser priorizados con la práctica de técnicas necesarias para la resolución de problemas y profundizar y concientizar sobre el liderazgo necesario para implementar las actividades.	1. Comprende a profundidad la cultura empresarial japonesa y sus valores, así como el concepto y significado de "Kaizen". 2. Aprende métodos de control de producción dirigidos a disminuir los costos de mismo. 3. Aprende métodos de 5S para disminuir los costos de sector administrativo. 4. Profundiza el conocimiento y el concepto de la producción en japonés y el concepto de innovación en japonés. 5. Identifica y analiza los problemas en su lugar de trabajo o institución y elabora un plan de acción para su respectivo, con este fortalece sus capacidades de resolución de problemas.	1. Clases técnicas (online): Cultura empresarial japonesa y kaizen, generalidades del sistema de producción Toyota, eliminación de desperdicios (Muda) en las industrias manufactureras y servicios (Muda) en las industrias administrativas, control de calidad y método para solución de problemas. 2. Clases técnicas y Prácticas: Eliminación de desperdicios (Muda) en las industrias manufactureras, ejercicios prácticos de 5S (estudio de diseño, método de trabajo de producción), ejercicios prácticos de control de producción, liderazgo, análisis de problemas, elaboración de plan de acción. 3. Visita a empresas bases en la industria manufacturera, aplicación de 5S. 4. Debatido: Revisión de casos de éxito técnico y práctico, plan de acción. 5. Presentación: Informe de trabajo, plan de acción.	Las personas que hayan completado la capacitación a distancia de este curso en el 2020 y el 2021, están exentas su participación.
19	Y O K O H A M A	1	CO	C18	Sector Privado	Fortalecimiento de las Capacidades de Gestión del Empleado y Sucesor	Enhancement of management for employee and successor	10	1er	24 de julio	17 de agosto		Japan International Cooperation Center (JICE)	Japan International Cooperation Center (JICE)	http://www.jice.go.jp/	YOSHIMURA Jun (M.)	YOSHIMURA Jun (M.)	nika@jice.or.jp	Equivalente a egreso de un universitario	Más de 5 años luego de graduarse	No se cuestiona		Persona que heredó o heredará un emprendimiento / negocio familiar. Emprendedor que administra su propio negocio, o persona que se está preparando para un emprendimiento con una idea concreta del mismo.	Adquiere los conocimientos y habilidades necesarias en el idioma japonés o en inglés (será clase técnica en japonés y materiales para la presentación en inglés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de intérprete en español o en portugués.	1. Se lementa la conciencia como líder de la organización/institución y su responsabilidad como administrador. 2. Adquiere el know how en gestión empresarial por medio de estudios de casos. 3. Aprende los conceptos básicos en gestión financiera y técnicas de marketing. 4. Analiza desde distintos enfoques su propia organización y elabora un plan de negocio viable.	1. Clases técnicas (online): Tendencias de emprendimientos y sucesión de negocios, nuevas medidas tomadas por los jefes para la renovación administrativa, estrategias de marketing, análisis del entorno empresarial, del estado de resultados, puntos a tener en cuenta sobre plan de valoración numérico. 2. Clases técnicas y Prácticas: Estudio de casos de nuevos negocios con expectativas de crecimiento, liderazgo/promoción de crecimiento, características de la gestión japonesa, 50/50 / CSR, administración de pymes, utilización de marco de resolución de problemas, ejercicio práctico de análisis de entorno empresarial, elaboración de estado de resultados, plan de valoración numérica, proceso y evaluación de elaboración de plan de negocio. 3. Visita a oficinas: empresas, emprendedor, negocio social, investigación de mercado a través de visita libre, etc. 4. Presentación: reporte de trabajo, plan de acción.	Las personas que hayan completado la capacitación a distancia de este curso en el 2020 y el 2021, están exentas su participación.		
20	Y O K O H A M A	1	CO	C20	Sector privado	サービス業における「おもてなし」の推進	Reforma de Servicio con el Modelo de Omoiyasashi	10	25	4 de diciembre	24 de diciembre		Centro de Cooperación Internacional del Japón (JICE)	Japan International Cooperation Center	http://www.jice.go.jp/	YOSHIMURA Jun (M.)	YOSHIMURA Jun (M.)	nika@jice.or.jp	Es deseable que trabaje en sector de servicios. Se espera que en el futuro ocario suya responsabilidad administrativa.	Más de 3 años luego de la graduación universitaria	No se cuestiona		Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase técnica en japonés y materiales para la presentación en inglés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de intérprete en español o en portugués.	Los locales que trabajan para la esencia del "omote-nashi" o la metodología para el mejoramiento, a través de los casos y experiencias del Japón, estudiar y analizar sobre la forma de suministro de servicios de su empresa y los problemas, para mejorarlos.	1. Comprender la esencia del servicio y aprender el enfoque para aumentar la satisfacción del cliente en el Japón. 2. Aprender el enfoque para el mejoramiento de la productividad en el Japón. 3. Analizar el problema de suministro de servicios de su empresa y recopilar la solución en un plan de acción.	1. Clases técnicas: La característica del japonés (estereotipo étnico) y la cultura del servicio, características y problemas de la industria de servicios en el Japón, claves para suministrar un servicio de excelencia, emprendimientos para la reducción de la rotación, a través de SS. 2. Clases técnicas: Cómo avanzar con la solución de los problemas (análisis de los problemas). 3. Visita: Visita a empresa de la industria del servicio. 4. Presentación: Informe de trabajo, resultado de la capacitación y plan de acción.			
21	Y O K O H A M A	1	SI	C21	Cuidado de la Salud	地域保健推進員養成課程から地域への発信による「ヘルスマネジメント」	Salud Comunitaria, Medicina y Bienestar - Métodos para Aprovechar los Recursos Sociales (asesoría para el cuidado de Adultos Mayores que requieren atención multidisciplinaria)	8	25	6 de noviembre	9 de diciembre		Saku University	Saku University	http://www.saku-u.ac.jp/	TSUKADA Yoshiko (M.)	TSUKADA Yoshiko (M.)	ytsukada@saku.ac.jp	No se cuestiona	2 años	No se cuestiona		1. Profesionales del sector de medicina: médicos, enfermeras, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionales, foniatrólogos, etc.) 2. Sector salud: trabajadores sociales, gerentes de establecimientos para el cuidado de adultos mayores y gerentes de programas de promoción de la salud y Day Services, etc. No se hace distinción de profesión u oficio. Day Services, etc. No se hace distinción de profesión u oficio. 3. Personas con interés en planificar, administrar Day Services, salones relacionados a las organizaciones Nikkei (en japonés o en inglés). 4. Estudiantes de posgrado de gerontología.	1. Aprender los sistemas de cuidados para adultos mayores que requieren cuidados especiales en las comunidades del Japón, para luego contribuir en el mejoramiento del cuidado de los adultos mayores en su país. 2. Aprender el cuidado de los adultos mayores en el idioma japonés o en inglés (será clase técnica en japonés y materiales para la presentación en inglés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de intérprete en español o en portugués.	1. Comprende los antecedentes históricos y la situación actual del cuidado de los adultos mayores y los cuidados de los sistemas cognitivos en el Japón y en comparación con las medidas adoptadas en su país para el cuidado de los adultos mayores. 2. Comprende respecto a la Medicina regional integral (visita médica, enfermería, rehabilitación, cuidados especiales) que se ofrece ya sea en el entorno urbano o rural. 3. Comprende la capacidad del hospital de ofrecer un servicio ininterrupto, en el punto de la atención de enfermería a través de la agricultura y la vida médica comunitaria del Hospital General de Saku. 4. Aprende en Tokio: Cuidado de adultos mayores en la zona urbana (hospitales, instalación para el cuidado, etc.) presentación de reporte de trabajo. 5. Comprende los trabajos realizados para aumentar la conciencia sobre la salud y la población local. 6. Comprende la gestión y manejo de los establecimientos para adultos mayores. 7. Comprende la conveniencia de las residencias adaptadas para los adultos mayores. 8. Comprende el cuidado que se puede dar utilizando la fuerza que tiene el adulto mayor y planifica su aplicación. 9. Comprende sobre los conocimientos y métodos de cuidados para prevención. 10. Aprender sobre el cuidado de los ancianos y el cuidado de los adultos mayores tanto en las instalaciones para los adultos mayores como en el entorno urbano o rural.	1. 1 semana en JICA Yokohama: clases sobre las generalidades, las instituciones públicas de salud en Japón, entorno socio económico del emprendimiento, estudio de informes japoneses, etc.) 2. 2 días en Tokio: Cuidado de adultos mayores en la zona urbana (hospitales, instalación para el cuidado, etc.) presentación de reporte de trabajo. 3. 2 semanas: Capacitación principalmente en la ciudad de Saku y la ciudad de Ueda (Saku University, establecimientos municipales de la ciudad de Saku, instituciones médicas como Nagano Prefectural Federation of Agriculture Cooperatives for Health and Welfare y la ciudad de Ueda (Saku Hospital especial de salud movement y otros centros de servicios de cuidados), Conclusions, Acto de cierre. 4. Durante 2 días: en JICA YOKOHAMA, presentación del Plan de Acción, Evaluación, Acto de cierre.			
22	Y O K O H A M A	1	CO	C22	Desarrollo Agrícola Rural	次世代を担う農業の担い手を育てよう(スチーム農業 - コーヒーバリューチェーン - 持続可能な農業)と「食の未来」を築こう(食の未来を担う農業)	Desarrollo de Recursos Humanos Innovadores (asesoría para Aprovechar los Recursos Sociales (asesoría para el cuidado de Adultos Mayores que requieren atención multidisciplinaria)	10	1er	8 de mayo	31 de mayo		Global Agriculture Crossroad, TERRAKOYA	Global Agriculture Crossroad, TERRAKOYA	http://terraoya.jp/	MORI Erika (Ms.)	MORI Erika (Ms.)	erika@mori-terraoya.jp	Personas relacionadas a la agricultura y promoción regional	No se cuestiona	1 año	No se cuestiona	Es deseable que pueda comprender el japonés básico	1. Agricultura Inteligente, ICTICT de la agricultura. 2. Cadenas de valor de alimentos. 3. Promoción de desarrollo comunitario a través de "Mochi no Eki". 4. Agricultura Inteligente, ICTICT de la agricultura. 5. Elaboración de planes de recuperación y ejemplos concretos. 6. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 7. Clases técnicas y Prácticas: Elaboración de estrategias sobre la gestión agropecuaria sustentable, a través de los casos de éxito de la agricultura en Centro y Sudamérica. 8. Elaboración de estrategias de promoción de la agricultura local. 9. Fortalecimiento de la administración agraria propia a la revitalización de la agricultura local, aprovechando los conocimientos y métodos aprendidos a través de la capacitación.	1. Clases técnicas: Agricultura Inteligente (Investigación y difusión de la agricultura aprovechando el ICTICT: Agencia de Investigación Agropecuaria), Agricultura Inteligente (Formación de recursos humanos para la agricultura aprovechando ICTICT: King Onias, decano de la facultad de salud y bienestar de Takasaki). 2. Cadenas de valor de alimentos. 3. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 4. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 5. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 6. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 7. Clases técnicas y Prácticas: Elaboración de estrategias sobre la gestión agropecuaria sustentable, a través de los casos de éxito de la agricultura en Centro y Sudamérica. 8. Elaboración de estrategias de promoción de la agricultura local. 9. Fortalecimiento de la administración agraria propia a la revitalización de la agricultura local, aprovechando los conocimientos y métodos aprendidos a través de la capacitación.	1. Clases técnicas: Agricultura Inteligente (Investigación y difusión de la agricultura aprovechando el ICTICT: Agencia de Investigación Agropecuaria), Agricultura Inteligente (Formación de recursos humanos para la agricultura aprovechando ICTICT: King Onias, decano de la facultad de salud y bienestar de Takasaki). 2. Cadenas de valor de alimentos. 3. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 4. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 5. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 6. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 7. Clases técnicas y Prácticas: Elaboración de estrategias sobre la gestión agropecuaria sustentable, a través de los casos de éxito de la agricultura en Centro y Sudamérica. 8. Elaboración de estrategias de promoción de la agricultura local. 9. Fortalecimiento de la administración agraria propia a la revitalización de la agricultura local, aprovechando los conocimientos y métodos aprendidos a través de la capacitación.			
23	U G L A	GRUPAL	Nuevo	C23	Other	日系社会が地域資源の活用	Técnicas de Conservación y Aprovechamiento de los Recursos Locales de la Sociedad Nikkei	8	1er	19 de junio	17 de julio		Entidad educativa Instituto Junesa Universidad Internacional Kofu	Kofu International University	https://kui.jp/	TAMBO Ichiro	TAMBO Ichiro (M.)	tambo@kui.ac.jp	Es deseable que pueda realizar operaciones básicas de PC (Word, Excel, PPT, entre otros). Es deseable que tenga varias experiencias de participación en las actividades locales de la sociedad Nikkei como organizador (gestión, elaboración de contenido, personal de administración).	No se cuestiona	21-50	Nivel de conversación cotidiana		El becario adquiere conocimientos y técnicas necesarias para reconocer, reparar, conservar y aprovechar los recursos naturales de la sociedad Nikkei local.	1. Aprender los conocimientos y técnicas para reconocer los recursos locales en la prefectura de Okayama. 2. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la evaluación de la situación actual de los recursos locales (análisis de recursos). 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la creación de archivo digital de recursos locales. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la elaboración de planes de conservación y promoción de recursos locales. 5. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario.	1. Charla: 1) Nociones generales relacionadas con el aprovechamiento de recursos locales, 2) Ejemplos concretos de aprovechamiento de recursos locales en la prefectura de Okayama, 3) Impacto local, 4) Evaluación de la situación actual de recursos locales, 5) Teoría y aplicación de la situación actual de los recursos locales (análisis de recursos). 6) Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 7) Clases técnicas y Prácticas: Elaboración de estrategias sobre la gestión agropecuaria sustentable, a través de los casos de éxito de la agricultura en Centro y Sudamérica. 8. Elaboración de estrategias de promoción de la agricultura local. 9. Fortalecimiento de la administración agraria propia a la revitalización de la agricultura local, aprovechando los conocimientos y métodos aprendidos a través de la capacitación.			
24	S H I O U P A L	GRUPAL	SI	C24	Desarrollo regional	日系ネットワークを強化し地域を活性化させる	Promoción Regional Mediante el Fortalecimiento de la Red entre Descendientes Japanese	6	1er	24 de julio	19 de agosto		Kochi hope plans foundation	Kochi hope plans foundation	N/A	Shigeru YAMANAKA (M.)	shigeru@yamanaka.or.jp	Persona de quien se espera cumplir la función de líder en la sociedad Nikkei	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	Se prevé disponer de intérpretes	1. Formar jóvenes líderes locales con capacidades de manejo de redes de diversidad. 2. Formular un Plan de acción para la promoción regional mediante el fortalecimiento de la red Nikkei.	1. Adquirir capacidades para la creación de una nueva red Nikkei, ideas para el fortalecimiento y capacidades de gestión creativa e innovadora. 2. Adquirir algunas ideas concretas de los planes de promoción regional donde exista sinergia con la identidad de la sociedad Nikkei que sea diversificada. 3. Se construye una nueva red sostenible mediante el intercambio entre los jóvenes líderes locales.	1. Clases técnicas: Festival Yosakoi y la promoción local, teoría del liderazgo en la diversidad, desarrollo de la red, Museo Memorial del lugar de nacimiento de Sakamoto Ryoma. 2. Clases técnicas: Teoría de la red, teoría de la promoción regional donde exista sinergia con la identidad de la sociedad Nikkei que sea diversificada. 3. Prácticas: Festival de baile Yosakoi Nanako, Foro de desarrollo de jóvenes y jóvenes líderes globales, Jornada de seminario de intercambio internacional de jóvenes líderes. 4. Presentación: Situación de la sociedad Nikkei actual (Informe de su país de origen), Plan de Acción (Informe de los resultados de la capacitación). 5. Otros: Visita de cortesía a la Prefectura de Kochi, al la Asamblea Prefectural de Kochi, visitas a casas particulares.				
25	S H I O U P A L	GRUPAL	CO	C25	Educación	野球指導者の人材育成	Formación de Recursos Humanos para Entrenadores de Baseball	6	1er	8 de mayo	8 de junio		Kochi Fighting Dogs, Inc.	Kochi Fighting Dogs, Inc.	http://www.fighting-dogs.jp/	Jun KITAKAWA (M.)	jun.kitakawa@gmail.com	Requisito: recursos humanos capaces de enseñar en japonés el básico en la comunidad japonesa.	Preferentemente con experiencia en competición	No se cuestiona	No se cuestiona		Formar recursos humanos que promuevan y disfruten el trabajo en la sociedad Nikkei observando la cultura del béisbol desarrollada en forma particular en el Japón. El aprendizaje sobre la gestión deportiva, el manejo de equipos y el entrenamiento del béisbol, junto con los siguientes elementos relevantes para la formación humana: 1. "Formar recursos humanos que promuevan y disfruten el trabajo en la sociedad Nikkei observando la cultura del béisbol desarrollada en forma particular en el Japón. El aprendizaje sobre la gestión deportiva, el manejo de equipos y el entrenamiento del béisbol, junto con los siguientes elementos relevantes para la formación humana: 2. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario.	1. Aprender las técnicas de entrenamiento mediante los métodos de entrenamiento y prácticas que tienen los equipos de béisbol profesional. 2. Aprender las técnicas de manejo de equipos mediante la articulación del aprendizaje sobre la gestión deportiva, el manejo de equipos y el entrenamiento del béisbol, junto con los siguientes elementos relevantes para la formación humana: 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	Programa de capacitación "Gestión de Equipos y Entrenamiento de Béisbol" 1. Clases técnicas: teoría del coaching, teoría de entrenamiento, teoría de deportes, con Profesor asistente. 2. Visitas: partidos de pretemporada de Fighting Dogs Kochi (DF), visitas a jugadores de béisbol local, NPB (Liga Japonesa de béisbol). 3. Prácticas: participación en los entrenamientos del equipo Kochi FD (entrenamiento, prácticas de defensa y de bateo). 4. Otros: participación en eventos de promoción local como festivales locales, visitas a escuelas primarias, etc.				
26	S H I O U P A L	GRUPAL	CO	C26	Desarrollo del Sector Privado	小規模食品ビジネスの発展	Desarrollo de Pequeñas Empresas de Alimentos (asesoría para Aprovechar los Recursos Sociales (asesoría para el cuidado de Adultos Mayores que requieren atención multidisciplinaria))	14	25	6 de noviembre	30 de noviembre		Kagawa University	Kagawa University	http://www.kagawa-u.ac.jp/	Luis Peter Gerald (M.)	Luis Peter Gerald (M.)	luis.peter@kagawa-u.ac.jp	Requisito: emprendedor o futuro emprendedor en el sector del negocio de alimentos.	No se cuestiona	-	No se cuestiona	Conversación cotidiana	Las clases serán en japonés por lo que requiere un nivel intermedio o del nivel avanzado de idioma japonés o inglés (será clase técnica en japonés y materiales para la presentación en inglés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de intérprete en español o en portugués.	1. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 2. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	1. Clases técnicas: negocios relacionados a alimentos, seguridad de alimentos y la contaminación microbiológica, tradición de la comida japonesa, Banzaijingu y ceto FODCA, propiedad saludable de los alimentos, método de negocios, tradición de la comida japonesa, 2. Ejercicios Prácticos: Debate con los propietarios de restaurantes / entrenamiento administrativo / manejo de restaurantes (casos de éxito), elaboración de plan de acción (incluye visita a sitios de producción de alimentos). 3. Prácticas: Festival de baile Yosakoi Nanako, Foro de desarrollo de jóvenes y jóvenes líderes globales, Jornada de seminario de intercambio internacional de jóvenes líderes. 4. Presentación: Resultados del curso de capacitación (en idioma japonés de su país de origen) y en JICA). 5. Debatido: Evaluación			
27	S H I O U P A L	GRUPAL	Nuevo	C27	Desarrollo local, preservación de medio ambiente.	SATOUJIの推進	Promoción de SATOUJI Humano para la Conservación y el Aprovechamiento Sostenible de los Recursos Marinos (asesoría para el cuidado de Adultos Mayores que requieren atención multidisciplinaria))	6	25	2 de octubre	23 de octubre		Universidad de Kagawa	Kagawa University	https://www.kagawa-u.ac.jp/	Yoshieha ONOE	ONOE Yoshieha (M.)	yoshieha@kagawa-u.ac.jp	Que tenga experiencia en la promoción local en la sociedad Nikkei. Específicamente, sería deseable contar con experiencia relacionada con el medio ambiente, conservación de la naturaleza, entre otros.	Más de 3 años	No se cuestiona	Es deseable que tenga	No se cuestiona	Comprender el concepto de SATOUJI a partir de los casos prácticos de conservación y uso sustentable de los recursos naturales en el ámbito de Kagawa, y aprovechar para dirigir la promoción local del país de origen, desde la perspectiva de conservación de la naturaleza y mejoramiento de las condiciones de vida a través del aprendizaje de casos de emprendimiento conjunto de las personas involucradas.	- Comprender sobre la prefectura de Kagawa. - Comprender las medidas relacionadas a SATOUJI. - Comprender sobre el sistema de gestión conjunta con la participación de diversas agencias para la conservación de biodiversidad de SATOUJI y promoción local. - Comprender sobre el desarrollo de capacidades, promoción y difusión, para la biodiversidad de SATOUJI y promoción local. - Aprender sobre los negocios y medidas de promoción local a través de los recursos marinos.	1. Comprender la situación actual del Japón (participación en cursos implementados para los becarios en la universidad). 2. Charlas sobre el concepto de SATOUJI, historia, estrategia nacional, políticas y emprendimientos de la prefectura de KAGAWA sobre SATOUJI, entre otros. 3. Visita y estudio de caso sobre desafíos de la promoción local en la prefectura de Kagawa, situación de los emprendimientos en la práctica. 4. Intercambio de opinión con emprendedores que aprovechan los recursos marinos. 5. Observación de medidas de promoción (Besa anterior) utilizando los recursos marinos.			
28	K Y S H I O U P A L	GRUPAL	CO	C28	Salud	早期発見の内視鏡診療と治療	Endoscopia diagnóstica y terapéutica de early gastric cancer	6	1er	8 de mayo	10 de junio		Kyushu University	Kyushu University	http://www.kyushu-u.ac.jp/	MORIYAMA Tomohiko (Dr.)	tomohiko.moriyama@kyushu-u.ac.jp	Médico. 1 o más años de experiencia en gastroenterología	Faculta de medicina	Más de 3 años de graduarse de la facultad de medicina	Menor de 55 años	No se cuestiona	capacitación técnica se realiza en inglés	1. Aprender la situación actual del diagnóstico endoscópico en el Japón, de nivel avanzado en el mundo y aprender el método de detección precoz del cáncer utilizando los equipos más avanzados, así como su tratamiento. 2. Organizar charlas educativas a distancia por medio de internet con más de diez de su país y del Japón, contribuyendo al mejoramiento del nivel de los recursos humanos.	1. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 2. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	1. Clases técnicas: participación en debates de tesis relacionados con el tratamiento endoscópico y la detección endoscópica temprana. 2. Visitas: Visitas y debates sobre la endoscopia en Kyushu University e instituciones vinculadas. 3. Prácticas: Prácticas de aprendizaje por simulaciones con endoscopios endoscópicos. 4. Congreso: Participación en congresos científicos principalmente por Japan Gastroenterological Endoscopy Society, Japanese Society of Gastroenterology, y grupos de investigadores. 5. Presentación: dentro de la institución sobre la capacitación.			
29	K Y S H I O U P A L	GRUPAL	CO	C29	Desarrollo del Sector Privado	日本のモノづくり	Tecnología del "Monozukuri" (asesoría para Aprovechar los Recursos Sociales (asesoría para el cuidado de Adultos Mayores que requieren atención multidisciplinaria))	8	25	9 de enero	1 de febrero		Kitakyushu International Techno-Cooperative Association	Kitakyushu International Techno-Cooperative Association	http://www.kita.or.jp/	TORKAI Heatsuho (M.)	TORKAI Heatsuho (M.)	torkai@kita.or.jp	Gerente o supervisor, entrenador perteneciente a una industria u organización del sector industrial (nikkei)	No se cuestiona	3 años o más	No se cuestiona	Nivel como para comprender los contenidos de la capacitación. Nivel principiante avanzado.	Possibilidad de disponer más de un idioma. Material didáctico: japonés	Formular un plan estratégico para el mejoramiento del producto a través de la tecnología de manufactura al sitio japonés.	1. Comprender la cultura del Washoku (comida japonesa) y sus antecedentes. 2. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	1. Teoría: Manufactura el estilo japonés (cultura, conceptos, formas de pensar). 2. Teoría y práctica. 3. Ejercicios de productividad y gestión de la calidad al sitio japonés (plantas que se tienen desahucadas, reactivación del trabajo, eliminación de desperdicios). 4. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 5. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 6. Ejercicios prácticos de conversión en conocimiento digital. 7. Clases técnicas y Prácticas: Elaboración de estrategias sobre la gestión agropecuaria sustentable, a través de los casos de éxito de la agricultura en Centro y Sudamérica. 8. Elaboración de estrategias de promoción de la agricultura local. 9. Fortalecimiento de la administración agraria propia a la revitalización de la agricultura local, aprovechando los conocimientos y métodos aprendidos a través de la capacitación.		
30	K Y S H I O U P A L	GRUPAL	CO	C30	Desarrollo del sector privado	「和食」ビジネスの発展	Promoción del Negocio del "WASHOKU"	8	25	2 de octubre	26 de octubre		Kitakyushu International Techno-Cooperative Association	Kitakyushu International Techno-Cooperative Association	http://www.kita.or.jp/	YAMANE (M.)	YAMANE (M.)	yamane@kita.or.jp	Dirección o administrador de empresa, emprendedor, consultor, relacionados con el sector de los alimentos o comida japonesa	No se cuestiona	2 años más	No se cuestiona	Nivel para comprender (recordando) los contenidos de la capacitación.	Possibilidad de disponer más de un idioma. Material didáctico: japonés	Adquirir las capacidades de emprendimiento consultor del negocio de Washoku (comida japonesa) y formular e implementar plan de promoción y emprendimiento.	1. Comprender la cultura del Washoku (comida japonesa) y sus antecedentes. 2. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	1. Clases técnicas: negocios relacionados a alimentos, seguridad de alimentos y la contaminación microbiológica, tradición de la comida japonesa, Banzaijingu y ceto FODCA, propiedad saludable de los alimentos, método de negocios, tradición de la comida japonesa, 2. Ejercicios Prácticos: Debate con los propietarios de restaurantes / entrenamiento administrativo / manejo de restaurantes (casos de éxito), elaboración de plan de acción (incluye visita a sitios de producción de alimentos). 3. Prácticas: Festival de baile Yosakoi Nanako, Foro de desarrollo de jóvenes y jóvenes líderes globales, Jornada de seminario de intercambio internacional de jóvenes líderes. 4. Presentación: Resultados del curso de capacitación (en idioma japonés de su país de origen) y en JICA). 5. Debatido: Evaluación		
31	O K I N A	GRUPAL	CO	C31	Educación	ユネスコ有形文化遺産登録	Difusión y Transmisión del Karate Tradicional de Okinawa como Patrimonio Cultural Inmaterial de UNESCO	10	25	9 de enero	24 de febrero		International Okinawa Gojyu-Karate Federation	International Okinawa Gojyu-Karate Federation	http://www.okinawa-karate.or.jp/	KURAMOTO Masakazu (M.)	KURAMOTO Masakazu (M.)	kuramoto@okinawa-karate.or.jp	3 años (sombrero blanco) o superior, conocimiento del idioma japonés o inglés (nivel de conversación cotidiana)	No se cuestiona	2 años	No se cuestiona	Conversación cotidiana	1. Aprender el concepto de Karate y su historia. 2. Aprender las técnicas y claves importantes del entrenamiento endoscópico por medio del aprendizaje por simulaciones con endoscopios endoscópicos. 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	1. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 2. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	1. Clases técnicas: participación en debates de tesis relacionados con el tratamiento endoscópico y la detección endoscópica temprana. 2. Visitas: Visitas y debates sobre la endoscopia en Kyushu University e instituciones vinculadas. 3. Prácticas: Prácticas de aprendizaje por simulaciones con endoscopios endoscópicos. 4. Congreso: Participación en congresos científicos principalmente por Japan Gastroenterological Endoscopy Society, Japanese Society of Gastroenterology, y grupos de investigadores. 5. Presentación: dentro de la institución sobre la capacitación.	Agujamiento en Okinawa se prevé en el Centro de JICA Okinawa		
32	O K I N A	GRUPAL	CO	C32	Desarrollo del sector privado	การท่องเที่ยว 전략	Estrategia de Turismo de Okinawa	10	25	9 de enero	6 de febrero		Okinawa Environment Club	Okinawa Environment Club	https://oec-ocn.com/	TATSUTA Ayumi (Ms.)	TATSUTA Ayumi (Ms.)	tatsuta@oec-ocn.com	Requisito requerido: estar involucrado en el turismo	No se cuestiona	2 años	No se cuestiona	Conversación cotidiana, japonés o inglés	Possibilidad de disponer de un idioma.	Elaborar un producto turístico acorde a las capacidades de emprendimiento consultor del negocio de Washoku (comida japonesa) y formular e implementar plan de promoción y emprendimiento.	1. Comprender la situación turística de Okinawa. 2. Comprender los conceptos básicos de marketing y branding. 3. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 4. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento comunitario. 5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.	1. Teoría: Generalidades del turismo de Okinawa, conceptos básicos del marketing, marketing del turismo en Okinawa, el branding de Okinawa, el branding regional, presentación de diversos ejemplos. 2. Prácticas: conceptos básicos del marketing, estudio de la situación actual del turismo en la ciudad de Naha, Marketing turístico de Okinawa, Branding turístico de Okinawa, Branding regional, encuestas sobre la demanda administrativa, experiencias en diversos tipos de turismo. 3. Visitas: visitas relacionadas a actores de comida japonesa (estudio de mercado de Kida Kyushu, platos o ensaladas, aprovechamiento de alimentos de desecho, etc.). 4. Presentación: informe resumido por parte del becario.		

海外センター	実施国	実施地域	実施機関	区分	No.	分野	研修科目 研修題目	研修科目 研修題目	期上	期下	日付	日付	実施団体	実施団体 実施団体	研修URL	担当者名	NAME	E-mail	履修者 資格・経験	学歴	経験 年数	年齢	日本語 能力	英語 能力	①目標	②成果	③計画(内容)	備考	
OKORI	COLOMBIA	COLOMBIA	COLOMBIA	S4		Education	「自国アイデンティティ」 「日本のアイデンティティ」 「日本の歴史」(その1)	Seminario sobre la Construcción de la Identidad Nikkei y la Elaboración de Materiales de Enseñanza sobre la Historia de los Inmigrantes Japanese. Historia-1	Seminar on the Cultivation of the Japanese Identity and the Production of Teaching Materials on the Japanese Immigrant's History-1	2	1er	8 de mayo	19 de julio	Universidad de Kanazawa	Kanazawa University	http://www.kanazawa-u.ac.jp	Akira Ota (D)	Akira Ota (D)	akira.ota@kanazawa-u.ac.jp	Requisitos: los que están involucrados o se involucrarán en el futuro en la educación sobre herencia cultural nikkei. - En el momento de postulación, contar con ideas claras sobre los materiales educativos a que desean elaborar o diseñar. - Es obligatorio, antes o en el momento de postulación, contactarse previamente con el profesor encargado para coordinar los temas del curso. - Pensamientos relacionados o involucrados a la educación sobre herencia de la cultura japonesa y/o en la elaboración de fichas materiales educativos (Indique las personas que se involucrarán en el futuro) en las instituciones y/o grupos nikkei, las instituciones administradas por las asociaciones japonesas dirigidas a los interesados incluyendo los descendientes nikkei. - Personas con reconocida trayectoria en la institución o en el sector de la especialidad (preferentemente contar recomendación de un tercero). - No tener dificultades de manejo básico de PC (no importa el sistema operativo), recepción y envío de correo electrónico.	No se cursó	aproximadamente de 3 años o más	No se cuestiona	No se cuestiona	Es posible la comprensión y presentación (preferencia: mayor a Nivel Mayor a B2 de CEFR).	Se realizará capacitación sobre el tema para la elaboración de los materiales didácticos para la educación sobre la herencia de la cultura japonesa para la comprensión profunda sobre la historia y la cultura de Japón, los antecedentes sociales y la situación real contemporánea del Japón. Presentar y publicar los resultados obtenidos en la capacitación, y utilizar para la educación sobre la herencia de la cultura japonesa en su país.	- Recopilación de materiales didácticos visuales obtenibles solo en Japón (región de Hokuriku) - Adquisición de diversas habilidades relacionadas a la elaboración de materiales didácticos. - Mejoramiento de técnicas educativas dirigido a los niños y jóvenes nikkei. - Comprensión profunda a través del aprendizaje experiencial, sobre la cultura, la historia, las actualidades sociales del Japón moderno, entre otros. - Participación a Congreso y Seminarios - Presentación de resultados - Retención de técnicas y resultados obtenidos de manera amplia y efectiva a la sociedad nikkei de su país.	1. Clases técnicas: introducción a la cultura japonesa, historia japonesa, historia cultural japonesa, sociedad japonesa, artes escénicas tradicionales japonesas. 2. Prácticas: programa social y cultural japonés, práctica de artes escénicas tradicionales japonesas 3. Visitas: escuelas, instalaciones culturales 4. Participación a Congreso y Seminarios 5. Presentación de resultados	Capacitación viajando a Japón como premio de manera de implementación
OKORI	COLOMBIA	COLOMBIA	COLOMBIA	S5		Education	「自国アイデンティティ」 「日本のアイデンティティ」 「日本の歴史」(その2)	Seminario sobre la Construcción de la Identidad Nikkei y la Elaboración de Materiales de Enseñanza sobre la Historia de los Inmigrantes Japanese. Historia-2	Seminar on the Cultivation of the Japanese Identity and the Production of Teaching Materials on the Japanese Immigrant's History-2	2	2da	2 de octubre	12 de diciembre	Universidad de Kanazawa	Kanazawa University	http://www.kanazawa-u.ac.jp	Akira Ota (D)	Akira Ota (D)	akira.ota@kanazawa-u.ac.jp	Requisitos: los que están involucrados o se involucrarán en el futuro en la educación sobre herencia cultural nikkei. - En el momento de postulación, contar con ideas claras sobre los materiales educativos a que desean elaborar o diseñar. - Es obligatorio, antes o en el momento de postulación, contactarse previamente con el profesor encargado para coordinar los temas del curso. - Pensamientos relacionados o involucrados a la educación sobre herencia de la cultura japonesa y/o en la elaboración de fichas materiales educativos (Indique las personas que se involucrarán en el futuro) en las instituciones y/o grupos nikkei, las instituciones administradas por las asociaciones japonesas dirigidas a los interesados incluyendo los descendientes nikkei. - Personas con reconocida trayectoria en la institución o en el sector de la especialidad (preferentemente contar recomendación de un tercero). - No tener dificultades de manejo básico de PC (no importa el sistema operativo), recepción y envío de correo electrónico.	No se cursó	aproximadamente de 3 años o más	No se cuestiona	No se cuestiona	Es posible la comprensión y presentación (preferencia: mayor a Nivel Mayor a B2 de CEFR).	Se realizará capacitación sobre el tema para la elaboración de los materiales didácticos para la educación sobre la herencia de la cultura japonesa para la comprensión profunda sobre la historia y la cultura de Japón, los antecedentes sociales y la situación real contemporánea del Japón. Presentar y publicar los resultados obtenidos en la capacitación, y utilizar para la educación sobre la herencia de la cultura japonesa en su país.	- Recopilación de materiales didácticos visuales obtenibles solo en Japón (región de Hokuriku) - Adquisición de diversas habilidades relacionadas a la elaboración de materiales didácticos. - Mejoramiento de técnicas educativas dirigido a los niños y jóvenes nikkei. - Comprensión profunda a través del aprendizaje experiencial, sobre la cultura, la historia, las actualidades sociales del Japón moderno, entre otros. - Participación a Congreso y Seminarios - Presentación de resultados - Retención de técnicas y resultados obtenidos de manera amplia y efectiva a la sociedad nikkei de su país.	1. Clases técnicas: introducción a la cultura japonesa, historia japonesa, historia cultural japonesa, sociedad japonesa, artes escénicas tradicionales japonesas. 2. Prácticas: programa social y cultural japonés, práctica de artes escénicas tradicionales japonesas 3. Visitas: escuelas, instalaciones culturales 4. Participación a Congreso y Seminarios 5. Presentación de resultados	Capacitación viajando a Japón como premio de manera de implementación
YOKOHAMA	INDONESIA	INDONESIA	INDONESIA	S6		Welfare Social	日本の食文化について の知識を身につける ための研修	Adquisición de conocimientos y habilidades sobre Comidas para Facilitar la Degustación de la Cocina Japonesa	Acquire knowledge and skills about Japanese eating meals	2	2da	4 de diciembre	1 de marzo	Tsukuba Educ Co.Ltd	Tsukuba Educ Co.Ltd	http://www.tsukuba-educ.co.jp	Izuka Tatsuro (M)	Izuka Tatsuro (M)	izuka1225@gmail.com	- Experiencia de cuidado de adultos mayores en los hogares en la comunidad. - Voluntad de involucrarse en el cuidado de adultos mayores en la sociedad Nikkei.	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	1. El becario adquiere los conocimientos básicos sobre la cocina japonesa, labor y forma de elaboración. 2. El becario adquiere los conocimientos sobre la comida para facilitar la cocina japonesa (preparativa, técnicas de cocina, etc.), comida para facilitar la degustación (recepción de ingredientes, técnicas de cocina), que pueden ser aplicables en su país. 3. El becario, en base a los 2 puntos anteriores adquiere técnicas de cocina del Japón y las comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa aplicables en su país. 4. El becario elabora un plan de acción concreto para luego del retorno a su país.	1. Clases técnicas: utilizando libros para el curso de capacitación a principiantes de cuidados especiales: 1) mecanismo del cuerpo y la mente relacionado a la alimentación y el cuidado especial enfocado a la autoconciencia o autonomía. 2) conocimientos básicos relacionados a la ayuda en los trabajos domésticos y la asistencia en la vida cotidiana. 2. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 3. Visitas: instalaciones de instituciones relacionadas, tipo de preparación de los alimentos. 4. Elaboración del plan de actividades para luego del retorno a su país.	1. Clases técnicas: utilizando libros para el curso de capacitación a principiantes de cuidados especiales: 1) mecanismo del cuerpo y la mente relacionado a la alimentación y el cuidado especial enfocado a la autoconciencia o autonomía. 2) conocimientos básicos relacionados a la ayuda en los trabajos domésticos y la asistencia en la vida cotidiana. 2. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 3. Visitas: instalaciones de instituciones relacionadas, tipo de preparación de los alimentos. 4. Elaboración del plan de actividades para luego del retorno a su país.	
YOKOHAMA	INDONESIA	INDONESIA	INDONESIA	S7		Welfare Social	高齢者の介護サービスにおける人材育成システム	Formación de Recursos Humanos para el Servicio al Cuidado de Adultos Mayores	Human resource development in elderly care	2	2da	4 de diciembre	1 de marzo	Tsukuba Educ Co.Ltd	Tsukuba Educ Co.Ltd	http://www.tsukuba-educ.co.jp	Izuka Tatsuro (M)	Izuka Tatsuro (M)	izuka1225@gmail.com	- Experiencia de cuidado de adultos mayores en los hogares en la comunidad. - Voluntad de involucrarse en el cuidado de adultos mayores en la sociedad Nikkei.	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	1. Los becarios adquieren la imagen general del sistema de bienestar de adultos mayores de Japón. 2. Los becarios aprenden las técnicas y conocimientos sobre el método de cuidado de adultos mayores de Japón. 3. Los becarios adquieren las técnicas y conocimientos sobre el método de aplicación en sus respectivos lugares de origen, y aplicar las técnicas y conocimientos similares en sus localidades. 4. Los becarios adquieren los conocimientos básicos sobre la cocina japonesa, labor y forma de elaboración. 5. Los becarios adquieren los conocimientos sobre la comida para facilitar la cocina japonesa (preparativa, técnicas de cocina, etc.), comida para facilitar la degustación (recepción de ingredientes, técnicas de cocina), que pueden ser aplicables en su país. 6. El becario, en base a los 2 puntos anteriores adquiere técnicas de cocina del Japón y las comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa aplicables en su país. 7. El becario elabora un plan de acción concreto para luego del retorno a su país.	1. Clases técnicas: Participación en el taller de capacitación para los que se inician como funcionarios en cuidado. 2. Generalidades del sistema de bienestar de personas de tercera edad en Japón. 3. Importancia de la independencia en la vida cotidiana de personas de adultos mayores, y la perspectiva del cuidado. 4. Ejercicios de técnicas de apoyo a la vida cotidiana. 5. Comprensión del envejecimiento, demencia senil, dificultades. 6. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 7. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 8. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 9. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 10. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 11. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 12. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 13. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 14. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 15. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 16. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 17. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 18. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 19. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 20. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 21. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 22. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 23. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 24. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 25. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 26. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 27. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 28. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 29. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 30. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 31. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 32. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 33. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 34. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 35. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 36. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 37. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 38. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 39. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 40. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 41. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 42. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 43. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 44. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 45. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 46. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 47. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 48. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 49. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 50. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 51. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 52. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 53. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 54. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 55. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 56. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 57. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 58. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 59. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 60. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 61. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 62. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 63. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 64. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 65. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 66. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 67. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 68. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 69. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 70. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 71. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 72. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 73. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 74. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 75. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 76. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 77. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 78. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 79. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 80. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 81. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 82. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 83. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 84. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 85. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 86. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 87. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 88. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 89. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 90. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 91. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 92. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 93. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 94. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 95. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 96. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 97. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 98. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 99. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 100. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa.	La institución receptora puede acompañar en busca de alojamiento. - El alojamiento se prevé el domicilio de la Asociación KEPP o el domicilio individual. - Dependiendo de los problemas que surjan durante el período de capacitación.		
YOKOHAMA	INDONESIA	INDONESIA	INDONESIA	S8		Welfare Social	環境教育指導者養成研修	Capacitación para la Formación de Líderes en Educación Ambiental	Training for Environmental Education Leaders	2	2da	2 de octubre	1 de diciembre	Kyoto Educational Equipment Project, Inc.	Kyoto Educational Equipment Project, Inc.	http://www.kepp.or.jp/	SATO Yusuke (M)	SATO Yusuke (M)	yusuke.sato@kepp.or.jp	- Personas con conocimiento general como miembro de la sociedad, buena salud física y mental.	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	Comprender las generalidades de la educación ambiental. - Comprender los conocimientos básicos de la interpretación (definición, clases, promotores básicos, cualidades, comprensión de materiales, comprensión del sujeto, comunicación, diseño del programa, entre otros). - Los becarios adquieren técnicas básicas y conocimientos necesarios como líderes en educación ambiental (empresas).	1. Clases teóricas y prácticas: Principios de la educación ambiental, principio de la interpretación, educación ambiental en el Japón, la naturaleza de Yakusugi, programa de terapia forestal, implementación de programas, evaluación mutua, método de aprendizaje a través de la experiencia, diseño del programa, programa de coordinación (sistema de gestión), jornadas mensuales de visita. 2. Prácticas: Preparación, implementación, evaluación del programa (instituciones, escuelas, escolar media, adulto en general, senior, padre/madre). 3. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 4. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 5. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 6. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 7. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 8. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 9. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 10. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 11. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 12. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 13. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 14. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 15. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 16. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 17. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 18. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 19. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 20. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 21. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 22. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 23. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 24. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 25. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 26. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 27. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 28. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 29. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 30. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 31. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 32. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 33. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 34. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 35. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 36. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 37. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 38. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 39. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 40. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 41. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 42. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 43. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 44. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 45. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 46. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 47. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 48. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 49. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 50. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 51. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 52. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 53. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 54. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 55. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 56. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 57. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 58. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 59. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 60. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 61. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 62. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 63. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 64. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 65. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 66. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 67. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 68. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 69. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 70. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 71. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 72. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 73. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 74. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 75. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 76. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 77. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 78. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 79. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 80. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 81. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 82. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 83. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 84. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 85. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 86. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 87. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 88. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 89. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 90. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 91. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 92. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 93. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 94. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 95. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 96. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 97. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 98. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 99. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 100. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa.	- En otro donde se realiza la capacitación no está en área urbana, para las compras, el supermercado más cercano está a 30 minutos en automóvil. - El alojamiento se prevé el domicilio de la Asociación KEPP o el domicilio individual. - Dependiendo de la fecha, hay posibilidad de que se solicite cambio de domicilio (habitación).	
YOKOHAMA	INDONESIA	INDONESIA	INDONESIA	S9		Education	英語理解と日本語活動	Educación a través de la Empatía, Comprensión y Actividades de la Cultura Japonesa	Education Through Empathy, Understanding and Japanese Cultural Activities	3	3da	4 de diciembre	16 de febrero	Personería Jurídica Fundación de Beneficencia Pública para Niños del Mundo	Public Interest Incorporated Foundation for Global Children	http://www.jic.or.jp/	ISHI Yousuke (Sr.)	ISHI Yousuke (Sr.)	y_sishi@seisa.or.jp	- Personas vinculadas o personas que estén estudiando la educación o formación de jóvenes.	Según la condición de la columna izquierda	No se cuestiona	Superior a N3	No se cuestiona	No se cuestiona	El becario aprende la teoría de la Educación con Empatía y Comprensión, adquiere la capacidad de establecer de forma lógica, y validar basado en empatía y observación. 1. Aprender la teoría básica, matemática y técnicas de instrucción de la educación con empatía y comprensión. 2. Aprender la teoría de educación con empatía y comprensión a través de la práctica. 3. Aprender de ideas, capacidad de planificación y técnicas aplicables en la educación en la actividad práctica de su país. 4. Adquirir las técnicas y capacidad de educación especial de apoyo en sus respectivos países a través de la experiencia obtenida en Japón. 5. Adquirir la capacidad de comparar la forma de ser de la educación TIC de su país. 6. Los becarios aprenden las técnicas para formular y elaborar el plan de actividades concreto para luego de su retorno. 7. Mapeamiento de la identidad como Nikkei a través de las actividades culturales de Japón.	1. Charla y práctica: A ser implementado en las instalaciones educativas e instituciones del grupo Seisa en el área de Kanto. Combinación balanceada de elementos de práctica educativa a través de la participación en clases de la institución, charlas para profundizar el aprendizaje, intercambios como experiencia en diversas actividades del grupo. Conocer el programa educativo puntual de cada institución teniendo como cívica "la educación con empatía y comprensión" que reconoce mutuamente el aprendizaje y el crecimiento. 2. Prácticas: Preparación, implementación, evaluación del programa (instituciones, escuelas, escolar media, adulto en general, senior, padre/madre). 3. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 4. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 5. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 6. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 7. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 8. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 9. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 10. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 11. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 12. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 13. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 14. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 15. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 16. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 17. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 18. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 19. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 20. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 21. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 22. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 23. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 24. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 25. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 26. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 27. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 28. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 29. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 30. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 31. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 32. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 33. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 34. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 35. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 36. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 37. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 38. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 39. Prácticas: OJT práctica de la cocina japonesa y comidas para facilitar la degustación de la cocina japonesa. 40. Pr		

海外 出身 年齢	海外 出身 国名	国籍別 母国語	区分	No.	分野	研修科目 原文	研修科目 英文	期上	期下	期日	期日	期日	期日	提案団体	提案団体 英語表記	提案団体 URL	担当者名	NAME	E-mail	職種・資格・経験	学歴	経験 年数	年齢	日本語 能力	英語 能力	①目標	②成果	③計画(内容)	備考	
84	SHOONDOVAL	COLOMBIA	COLOMBIA	S27	Salud	地域包括ケアシステムと在宅医療	Systema de Atención Integral Basado en la Comunidad y el Atención Médica en el Hogar	2	20s	6 de noviembre	2 de diciembre			Medical Corporation "Yuki no Mori"	Medical Corporation "Yuki no Mori"	http://www.hampo.co.jp/cnic/	KHARA Shingo (M)	KHARA Shingo (M)	kharas@hampo.co.jp	Personas que trabajan en el área de medicina, salud, bienestar y la sociedad Nikkei	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	Es deseable tener capacidad mejor a conversación cotidiana.			1. Comprender la imagen general del sistema de bienestar de los adultos mayores en el hogar a través de un sistema médico acorde al paciente, basándose en el punto de vista del paciente. Además, aprender a través de la visita a diferentes instalaciones y servicios y a través de sistemas que sustentan la vida en la comunidad hasta el final. Además, a partir de los casos reales, comprender la forma de crear una comunidad en la cual se pueda vivir hasta el final en forma tranquila a través del cuidado de la salud en el hogar. 2. Comprender las técnicas de cuidado y conocimiento aplicable en su país, en base a los 2 puntos anteriores. 3. Diferenciar las técnicas de cuidado y conocimiento aplicable en su país, en base a los 2 puntos anteriores. 4. Comprender sobre la forma de administración y gestión de las instalaciones para los adultos mayores. 5. Comprender sobre la utilidad del cuidado de salud en el hogar para los adultos mayores. 6. Comprender la medicina comunitaria (desarrollo integral de vida) y planificar el aprendizaje. 7. Comprender la medicina comunitaria (desarrollo integral de vida) y planificar el aprendizaje. 8. Comprender los emprendimientos de consultorios de áreas remotas y la forma de vinculación con la comunidad. 9. Elaborar el plan de acción concreto posterior al retorno.	(Contenido) 1. Clase médica 1) Atención médica domiciliar que sostiene a la sociedad envejecida. 2) Cuidado de los adultos mayores. 3) Cuidado paliativo en el hogar. 4) Sistema de cuidado comunitario individual. 5) Acompañamiento a los servicios domiciliarios de atención médica, enfermería, rehabilitación, masaje de acupuntura, cuidado de adultos mayores domiciliarios, otros. 2. Visita: Visita al enfermo para recuperación en el hogar, hospicio, cama para cuidado paliativo. 3. Instalaciones para los adultos mayores, viviendas de alquiler para los adultos mayores. 4) Cuidado de enfermería por visita, estación de cuidado. 5) Instalación de clínica de áreas remotas y medicina comunitaria (clínica Tamaraco). 6) Prácticas: Análisis del problema al que se enfrenta, análisis de la aplicación de la metodología del Japón, elaboración del plan de acción en el hogar de retorno. 7. Presentación: Jornada de informe de resultados.	Se busca la comprensión y el aprendizaje de forma suficiente el contenido de la capacitación, con el siguiente curriculum 1. Clases teóricas sobre los aspectos generales del cuidado de la salud en el hogar y la capacitación clínica en el hogar. 2. Clases teóricas sobre el cuidado terminal en el hogar, capacitación en el hogar del paciente correspondiente. 3. Capacitación clínica de cuidado de enfermería, rehabilitación, cuidado, masaje de acupuntura, entre otros. 4. Medicina comunitaria y trabajo de campo (consultorio Awazu). 5. Clases teóricas sobre el cuidado comunitario inclusivo con coordinación médica, con coordinación con el cuidado, capacitación por visita.	
85	SHIKOKU	INDONESIA	INDONESIA	S28	Desarrollo de sector privado	よまごい踊りチームのマネジメントを通じた日系社会の活性化	Revitalization of the Community Nikkei a través de la Administración de Equipos de Ballet Yosako	1	20s	9 de enero	3 de febrero			Kochi hope plans foundation	Kochi hope plans foundation	N/A	YAMANAKA Shigeru (M)	YAMANAKA Shigeru (M)	shigeru@hope-plans.com	Personas de quienes se podría esperar la gestión grupal de los bailarines de Yosako basados en la comunidad Nikkei	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona			1. Buscar el mejoramiento de la capacidad de gestión integral del grupo de bailarines Yosako basados en lo que pertenece actualmente. 2. Crear el plan de acción que aproveche la vestimenta, música, Navaho, pasos de la danza Yosako Navaho que será el resultado de la capacitación. 3. Establecer un sistema de apoyo y gestión sustentable del grupo local, a través de la coordinación con personas vinculadas a la fiesta Yosako del Japón.	Mejora la capacidad de gestión integral necesario para la gestión del grupo de bailarines de Yosako Navaho sustentable. 2. Conocer la forma de obtener en forma sustentable los artículos originales Yosako (vestimenta, música, Navaho, pasos) necesarios para el desarrollo sustentable del equipo de bailarines Yosako Navaho del exterior. 3. Se establece una nueva red de Yosako, a través del intercambio con los bailarines de la danza Yosako Navaho. 4. Se establece un sistema de apoyo a la gestión sustentable del grupo local a través de la coordinación con personas vinculadas a la fiesta Yosako del Japón.	Clase teórica: "Administración de grupo de voluntarios", "Políticas de apoyo de la prefectura de Kochi para los grupos de Yosako del exterior", "Gestión de la vestimenta, música, pasos del grupo de bailarines Yosako" Visitas: Fabricación de Navaho, fabricación de las vestimenta Yosako, selección de la música Yosako, selección de pasos Yosako, centro de intercambio de información de Yosako en Kochi, museo de historia del palacio de Kochi, museo a la conmemoración de la ciudad verde Nao Ryoma. Presentación: Situación de la sociedad Nikkei (informe país), plan de acción (informe de resultado de la capacitación). Otro: Saludo de cortesía a la prefectura de Kochi, saludo de cortesía en la junta de la prefectura de Kochi, visita de hogar.		
86	SHIKOKU	INDONESIA	INDONESIA	S29	Educación	言語と文化の継承と教育技術向上支援	Suición de Language y Cultura, y Prácticas para el Mejoramiento de las Técnicas de Educación en Idiomas (Languages and Cultures)	2	1er	8 de mayo	9 de junio			Universidad Prefectural de Kochi	University of Kochi	http://www.u-kochi.ac.jp/	MUKAI Makiko (M)	MUKAI Makiko (M)	mukai@cc.u-kochi.ac.jp	Titulo: Docente que trabaja en escuela nikkei fundada con el objetivo de educar a los hijos de inmigrantes nikkei	No se cuestiona	1 a 3 años (horas de clase, menos de 300 horas)	No se cuestiona	Nivel N3 aproximadamente (debido a que toda la clase se desarrollará en japonés).		Sucesión de la historia, cultura, costumbre, idioma (elaboración de la comunidad, aprendizaje de su método de educación, junto con el aprendizaje de conocimientos relacionados a la educación del idioma japonés del Japón y el mejoramiento de la capacidad práctica en educación).	1. Técnica práctica como docente a cargo de la suesión de la cultura. 2. Técnica práctica como docente a cargo de la suesión del idioma. 3. Técnica y capacidad para el registro de la cultura y del idioma.	1. Mejoramiento de capacidad de implementación de conocimientos técnicos como docente encargado del idioma japonés 2. Sobre sucesión de cultura regional 3. Revisión de las discusiones con estudiantes japoneses e internacionales, presentación de resultados, intercambio de opiniones		
87	KYUSHU	INDONESIA	INDONESIA	S30	Salud	早期胃癌の内視鏡診断と治療	Diagnóstico Endoscópico del Cáncer Precoz de Estomago y su Tratamiento	3	1er	A ser consultada dentro del primer semestre	1 mes a partir del inicio de capacitación			Universidad de Kyushu	Kyushu University	http://plaza.umin.ac.jp/med/ind/es.html	MORIYAMA Tomohiko (Dr.)	MORIYAMA Tomohiko (Dr.)	tomohiko.moriyama@um.kyushu-u.ac.jp	Médico, con experiencia de 5 años o más en experiencia clínica, de los cuales 3 años o más de experiencia en endoscopia.	Faulta de medicina	5 años o más después de graduarse	55 años o menos	No se cuestiona		La capacitación técnica se realizará en inglés	Comprender la situación actual del tratamiento médico a través del endoscopia en el Japón, que es uno de los mejores del mundo, y aprender sobre el método de detección y tratamiento precoz del cáncer de estomago en el país realizando una capacitación médica continua, celebrando curso de educación médica a distancia entre el Japón y su propio país a través del internet.	1. Ser competente en equipos y conocimientos que son utilizados en los procedimientos endoscópicos del Japón. 2. Aprender las técnicas y consejos del tratamiento endoscópico, a través de del aprendizaje simulado de tratamiento endoscópico utilizando el estomago estirado de cerdo. 3. Elaborar un plan de acción concreto en el país para luego del retorno. 4. Contribuir al mejoramiento de nivel de tratamiento precoz del cáncer de estomago en el país realizando una capacitación médica continua, celebrando curso de educación médica a distancia entre el Japón y su propio país a través del internet.	1. Clases teóricas: Participación en el debate de tesis relacionado con el diagnóstico y tratamiento endoscópico moderno. 2. Visita: Visita y debate del estudio endoscópico en el Hospital universitario de Kyushu. 3. Prácticas: Prácticas de tratamiento endoscópico utilizando órganos estirados de cerdo. 4. Participación en congreso: Participación en congreso y jornadas de investigación, principalmente del Congreso de Aparato Digestivo y Endoscopia del Japón y el Congreso de Aparato Digestivo del Japón. 5. Exposición: Exposición de contenido de capacitación dentro de la facultad de medicina.	Fecha límite para la postulación será la fecha de cierre de curso con llegada a Japón en mayo.
88	KYUSHU	INDONESIA	INDONESIA	S31	Salud	Diagnóstico endoscópico del cáncer precoz del estomago y su tratamiento	Diagnóstico Endoscópico del Cáncer Precoz de Estomago y su Tratamiento	3	20s	A ser consultada dentro del inicio de capacitación	1 mes a partir del inicio de capacitación			Universidad de Kyushu	Kyushu University	http://plaza.umin.ac.jp/med/ind/es.html	MORIYAMA Tomohiko (Dr.)	MORIYAMA Tomohiko (Dr.)	tomohiko.moriyama@um.kyushu-u.ac.jp	Médico con experiencia de más de 5 años en medicina clínica, de los cuales una experiencia de más de 3 años en endoscopia.	Faulta de medicina	3 años o más después de graduarse	55 años o menos	No se cuestiona		La capacitación técnica se realizará en inglés	Comprender la situación actual del tratamiento médico a través del endoscopia en el Japón, que es uno de los mejores del mundo, y aprender sobre el método de detección y tratamiento precoz del cáncer de estomago en el país realizando una capacitación médica continua, celebrando curso de educación médica a distancia entre el Japón y su propio país a través del internet.	1. Ser competente en equipos y conocimientos que son utilizados en los procedimientos endoscópicos del Japón. 2. Aprender las técnicas y consejos del tratamiento endoscópico, a través de del aprendizaje simulado de tratamiento endoscópico utilizando el estomago estirado de cerdo. 3. Elaborar un plan de acción concreto en el país para luego del retorno. 4. Contribuir al mejoramiento de nivel de tratamiento precoz del cáncer de estomago en el país realizando una capacitación médica continua, celebrando curso de educación médica a distancia entre el Japón y su propio país a través del internet.	1. Clases teóricas: Participación en el debate de tesis relacionado con el diagnóstico y tratamiento endoscópico moderno. 2. Visita: Visita y debate del estudio endoscópico en el Hospital universitario de Kyushu. 3. Prácticas: Prácticas de tratamiento endoscópico utilizando órganos estirados de cerdo. 4. Participación en congreso: Participación en congreso y jornadas de investigación, principalmente del Congreso de Aparato Digestivo y Endoscopia del Japón y el Congreso de Aparato Digestivo del Japón. 5. Exposición: Exposición de contenido de capacitación dentro de la facultad de medicina.	Fecha límite para la postulación será la fecha de cierre de curso con llegada a Japón en octubre. En caso de que el curso de capacitación se realice en el primer semestre, hay posibilidad de que no se realice el curso en segundo semestre.
89	KYUSHU	INDONESIA	INDONESIA	S32	Desarrollo Agrario / Desarrollo Rural	グリーンツーリズム	Agrotourismo (Green Tourism)	3	20s	2 de octubre	1 de noviembre			Kagoshima International Exchange Promotion Agency	Kagoshima International Exchange Promotion Agency	http://iapi.jp/ http://iapi.jp/en/index	WATANABE Yoko (Ms.)	WATANABE Yoko (Ms.)	wab114@co.kyushu-u.ac.jp	Personas que tienen como objetivos de ejercer turismo verde (agroturismo) y estar vinculados trabajos relacionados a la agricultura, forestal, pesca, turismo, y/o las personas que están vinculadas a las comisiones de damas de organizaciones nikkei que realizan actividades comunitarias	No se cuestiona	3 años o más	No se cuestiona	N3 o más		En caso del inglés, más de 300 puntos en TOEIC.	Los becarios adquieren conocimientos sobre el turismo verde.	1. Comprender sobre el significado del turismo verde. 2. Conocer casos concretos de turismo verde, obtener el conocimiento para la administración. 3. Los becarios elaboran una idea viable en su propio país, tomando como referencia los casos de turismo verde del Japón. 4. Los becarios elaboran planes de puesta en marcha concreta para luego de su retorno.	1. Charla: Significado del turismo verde, situación actual y los desafíos del turismo verde en el Japón (Kagoshima), participación de las mujeres locales, la gestión del turismo verde y el riesgo en la gestión, conservación del medio ambiente. 2. Prácticas: Casos de turismo verde (experiencia en agricultura, procesamiento agrícola, naturaleza, hospedaje en finca). 3. Prácticas: Prácticas de tratamiento endoscópico utilizando órganos estirados de cerdo. 4. Intercambio de opiniones: Intercambio de opiniones con personas que pusieron en práctica el turismo verde, personas vinculadas. 5. Presentación: resultado de la capacitación.	
90	KYUSHU	INDONESIA	INDONESIA	S33	Seguridad Social	高齢看護員	Enfermería Geriátrica	3	1er	8 de mayo	3 de junio			St. Mary's College	St. Mary's College	http://www.st-marys.jp	HATAHO Tamaki (Ms.)	HATAHO Tamaki (Ms.)	hataho@stmarys.ac.jp	Licencia de enfermería del país de origen.	Educación en enfermería	3 años o más de experiencia clínica	No se cuestiona	Nivel N3		Se podrá consultar la capacitación técnica en inglés.	Los becarios aprenden las características de la enfermería geriátrica para poder proveer un cuidado de enfermería adecuada a las instituciones Nikkei que se halla envejeciendo en su propio país.	1. Comprender la Evaluación Geriátrica Integral (Comprehensive Geriatric Assessment, CGA), a través de charlas y ejercicios. 2. Aprender la situación real de la enfermería geriátrica en los hospitales del Japón a través de visitas y prácticas. 3. Aprender cuidado para los adultos mayores con demencia senil (cuidado centrado en la persona) 4. Visitar y aprender método de implementación de cuidado centrado en la persona en los hospitales e instalaciones geriátricas. 5. Los becarios, basado en su capacitación, pueden internarse de forma suficiente para la atención de enfermería geriátrica, luego de su retorno.	1. Clases teóricas: Principios de cuidado de enfermería geriátrica. 2) Evaluación de la situación real de la enfermería geriátrica en las instalaciones para los adultos mayores, y secciones del hospital general donde se encuentra gran cantidad de los adultos mayores.	
91	OKINAWA	INDONESIA	INDONESIA	S34	Desarrollo Urbano / Desarrollo Regional	建築設計(居住・構造及び設備)	Diseño Arquitectónico (diseño, estructura y equipamientos)	2	1er	19 de junio	21 de julio			Gushiken Architectural Engineering Co., Ltd. Gushiken Branch Office	Gushiken Architectural Engineering Co., Ltd. Gushiken Branch Office	https://gushiken.co.jp/	SHIROMA Satoru (M.)	SHIROMA Satoru (M.)	satoru.shiroma@gushiken.co.jp	Graduado de la facultad de arquitectura, o facultad de planificación urbana	Igual a la columna de izquierda	Más de 2 años después de graduarse de la Universidad	No se cuestiona	Es deseable si puede hablar japonés, pero es manejable si tiene habilidad del idioma inglés		Los becarios aprenden cosas básicas de la fiscalización y supervisión sobre la funcionalidad de las edificaciones, seguridad, evacuación adecuada, resistencia al sismo, cuestiones ambientales y equipamientos en cuando al diseño arquitectónico	1. Aprender sobre los aspectos generales del contenido de diseño arquitectónico, fiscalización y supervisión mediante los siguientes contenidos de observación. 2. Aprender sobre el conocimiento necesario a través de las clases impartidas por funcionarios de nuestra empresa. 3. Experimentar las tecnologías de construcción y los ambientes visitando los sitios de obra de nuestra empresa. 3. Aprender los ambientes a través de las visitas a instalaciones construidas por nuestra empresa, obras arquitectónicas famosas e hitos de la prefectura de Okinawa.	Aprender las técnicas necesarias en el diseño arquitectónico, fiscalización y supervisión mediante los siguientes contenidos de observación 1. Aprender los conocimientos necesarios a través de las clases impartidas por funcionarios de nuestra empresa. 2. Experimentar las tecnologías de construcción y los ambientes visitando los sitios de obra de nuestra empresa. 3. Aprender los ambientes a través de las visitas a instalaciones construidas por nuestra empresa, obras arquitectónicas famosas e hitos de la prefectura de Okinawa.		
92	OKINAWA	INDONESIA	INDONESIA	S35	Desarrollo Agrario / Desarrollo Rural	花苗栽培技術及びフラワーアレンジメント技術研修	Capacitación de Técnica del Cultivo para Huertas Florales y Arreglos Florales.	3	20s	2 de octubre	23 de diciembre			Comercio Granja ANDES, entidad jurídica de producción agrícola.	ANDES farm Inc.	andeknouen@gmail.com	IGEI Yumiko (Ms.)	IGEI Yumiko (Ms.)	andeknouen@gmail.com	Personas con interés en la agricultura	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	Nivel que permita una conversación cotidiana.		Aprender las cosas que permitan contribuir con el desarrollo de la explotación agrícola, mediante el aprendizaje de técnicas básicas relacionadas con la huerta foral de manera a convertirse en personas que contribuyan al desarrollo de la floricultura de huerta en su país. Aprender las técnicas de cultivo de plantas que se reproducen por espores como los pleurosum. Aprender las técnicas de arreglos florales y arreglo de ramos, entre otros.	1. Aprender los métodos de desarrollo de las plantas. 2. Mejorar las técnicas de siembra, acodo, esquejes, cultivo de espores, entre otros. 3. Adquirir la capacidad de gestión. 4. Planificar la forma de venta. Practicar el arreglo floral, kebana, entre otros. 5. Aprender la agricultura en general y elaborar un programa de emprendimiento práctico luego de su retorno.	1. Charla, práctica, visita. -Charla: Diferencia de ora de mudas y semillas por plantas. -Práctica: Aprendizaje de las técnicas de gestión de fertilización. -Práctica: Aprendizaje de las técnicas de manejo de cultivo. -Práctica: Aprendizaje de técnicas de cultivo de espores. -Práctica: Aprendizaje de técnicas de arreglos florales, kebana. -Práctica: Aprendizaje de procesamiento de productos agrícolas. -Visita: Visita al jardín botánico, finca turística, entre otros. -Visita: Visita a instalaciones de procesamiento de productos agrícolas. -Otros: Intercambio de información con universidades agrícolas, productores de avanzada, entre otros.		
93	OKINAWA	INDONESIA	INDONESIA	S36	Gestión Ambiental	大気・土壌汚染管理	Manejo de la Contaminación del Aire y del Suelo.	2	20s	2 de octubre	11 de noviembre			Lnc.horikogyo University of the Ryukyus	Lnc.horikogyo University of the Ryukyus	http://sham.lnc.or.jp/sham/air.html	HORI Daisuke(M.)	HORI Daisuke(M.)	h.horikogyo@yahoo.co.jp	Personas que están vinculadas con actividades relacionadas a la contaminación del aire o suelo dentro de la sociedad Nikkei, o personas que tienen la intención de vincular.	No se cuestiona	Con experiencia práctica superior a 1 año, pero es posible personas sin experiencia. Se espera que tenga conocimientos básicos, debido a que la capacitación es de corto plazo.	No se cuestiona	Superior a N3 en el examen del dominio del idioma japonés. Es necesario una capacidad que permita comprender la expresión equivalente, debido a que existen términos especializados.		El becaario comprende los métodos ambientales del Japón / Suizenka. El becaario comprende los métodos de estudios ambientales. El becaario comprende los tipos y métodos de estudio ambiental, y adquiere las técnicas de estudio. En cuanto a la contaminación de suelo, aprender el esquema de extracción mecánica y técnicas de operación. Además aprender los conocimientos sobre los agentes contaminantes de suelo y método de evaluación. En cuanto a la contaminación del aire, se tendrá charlas y se aprenderá las técnicas de medición de la contaminación del aire en coordinación con el profesor Koujiro Shimada, de la sección de química, del departamento de ciencias marítimas naturales de la facultad de ciencias de la universidad de Ryuky.	Acompañar las estadías al campo y observar los estudios que se realizan en la práctica. Explicar los materiales de ensayo estrado y esquema de los maquinarios de trabajo. Explicar los métodos de conservación en oficina de los materiales extraídos, forma de compilación de los documentos, y realizar charlas sobre el estudio. 1. Charla: Casos de contaminación de suelo en Japón. Situación actual de las medidas de contaminación de suelo en Japón y el desafío. Método de estudio de contaminación de suelo. Charla sobre contaminación del suelo. 2. Prácticas: capacitación a través de la práctica: Explicación de los equipos para el estudio, colecta del suelo, ordenamiento y recolección de los materiales de ensayo. 3. Visita: Observación de los sitios de estudio de contaminación de suelo.			