

**CAPACITACION PARA LA SOCIEDAD NIKKEI**  
**BECAS GRUPALES DE CORTA DURACIÓN**  
**AÑO FISCAL JAPONES 2022**

**ÍNDICE**

<b>C1</b>	Bienestar Social y Bienestar para Los Adultos Mayores	3
<b>C2</b>	Agroturismo e Industrialización de Sexto Sector a través de la Utilización y Distribución Efectiva de Productos Locales Especializados	4
<b>C3</b>	Gestión y Mantenimiento de Equipos Médicos	6
<b>C4</b>	Programa de Rehabilitación y Música	7
<b>C5</b>	Mejoramiento de la Calidad del Servicio y Seguridad Hospitalaria por medio de 5S-KAIZEN	8
<b>C6</b>	Capacitación de Técnica de Taiko y Formación de Instructor de Taiko	9
<b>C7</b>	Revitalización de la Organización Nikkei a través de la Comida Japonesa	11
<b>C8</b>	Formación de Coordinador de Actividades Culturales del Japón (Básico)	12
<b>C9</b>	Administración de Escuelas de Idioma Japonés	13
<b>C10</b>	Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de WAGASHI (arte de repostería tradicional japonesa)	14
<b>C11</b>	Educación Legado Nikkei (Formación Docente I)	15
<b>C12</b>	Administración Sostenible de Organizaciones Nikkei	16
<b>C13</b>	Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de KIMONO	17
<b>C14</b>	Formación de Coordinador de Actividades Culturales Japonesas (Práctico)	18
<b>C15</b>	Educación Legado Nikkei (Formación Docente II)	19
<b>C16</b>	Educación de Legado Nikkei (Formación Docente III )	20
<b>C17</b>	Revitalización de las Comisiones de Damas de las Organizaciones Nikkei a través de Comidas Japonesas	21
<b>C18</b>	KAIZEN y 5S (cinco S)	22
<b>C19</b>	Fortalecimiento de las Capacidades de Gestión del Emprendedor y Sucesor	23
<b>C20</b>	Reforma de Servicio con la Mentalidad del Omotenashi	24
<b>C21</b>	Salud Comunitaria, Medicina y Bienestar - Métodos para Aprovechar los Recursos Sociales Existentes para el Cuidado de Adultos Mayores que Requieren Cuidados	25
<b>C22</b>	Desarrollo de Recursos Humanos Innovadores Responsables del Sector de la Agricultura	27

	en la Siguiete Generación (agricultura intelicente, cadena de valor de alimentos, y promocion de desarrollo comunitario a traves de "Michi no Eki"	
<b>C23</b>	Técnicas de Conservación y Aprovechamiento de los Recursos Locales de la Sociedad Nikkei.	29
<b>C24</b>	Promoción Regional Mediante el Fortalecimiento de la Red entre Descendientes Japoneses	31
<b>C25</b>	Formación de Recursos Humanos para Entrenadores de Béisbol	32
<b>C26</b>	Desarrollo de pequeñas Empresas de Alimentos (Seguridad de alimentos, preparación y manipulación, desarrollo y promoción de productos, Back-casting para el desarrollo del modelo de negocio)	33
<b>C27</b>	Promoción de Satoumi (conservación de los océanos, recursos marítimos y la promoción local para el desarrollo sustentable)	34
<b>C28</b>	Diagnóstico Endoscópico del Cáncer Precoz de Estómago y su Tratamiento	35
<b>C29</b>	Tecnología del "Monozukuri" o Manufactura en Japón	36
<b>C30</b>	Promoción del Negocio del "WASHOKU"	37
<b>C31</b>	Difusión y Transmisión del Karate Tradicional de Okinawa como Patrimonio Cultural Inmaterial de UNESCO	38
<b>C32</b>	Estrategia de Turismo de Okinawa	39
<b>C33</b>	Uso Efectivo del Poder Blando y la Revitalización Regional Mediante el Reconocimiento de las Raíces de Okinawa	40
<b>C34</b>	Reactivación y Fortalecimiento de las Redes de la Comunidad Agrícola Nikkei, Mediante la Conformación de la Sexta Industria Aprovechando la Marca Local y la Agricultura Inteligente	41

## C1

### Bienestar Social y Bienestar para Los Adultos Mayores

Fecha de Llegada a Japón: 02/10/2022

Fecha de Finalización: 14/12/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

El becario adquiere conocimientos y técnicas que pueda poner en práctica a su retorno, en su trabajo o en el lugar correspondiente, y que permita una contribución en forma certera al sistema de bienestar social, y al mismo tiempo, aprende la forma de poner en práctica que posibilite la difusión en los sitios reales del trabajo.

##### CONTENIDO:

<Charlas>

Historia del sistema de seguro para cuidado, cuidado para la vida independiente, japonés para aprender "el cuidado para la vida independiente", entre otros.

<Prácticas>

Técnicas de cuidado para la vida independiente (alimentación, baño, proceso de excreción, con la teoría y método del cuidado para la vida independiente), práctica en el sitio de suministro de servicio de cuidado para la vida independiente a las personas de tercera edad en las regiones que la institución implementa, entre otros.

##### RESULTADOS:

Aprender los conocimientos y técnicas de cuidado más modernos, en la sociedad de Japón y al mismo tiempo aprender las formas prácticas para difundir las mismas.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis), OBS: Se realizarán a partir de la participación de 6 personas y más.

##### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

<Requisitos> Personal que trabaje actualmente en bienestar y salud (personal con cargo superior al gerencial medio en trabajos de enfermería y cuidados), alumnos de maestría.

<Otros> El cuidado para el apoyo a la vida independiente está vinculado con áreas de rehabilitación, por lo que, además de los requisitos mencionados podrían participar los fisioterapeutas, terapeutas laborales, alumnos que cursen maestrías. Por otra parte, pueden participar docentes de escuelas de enfermería (instituciones especializadas), universidad de relacionada con la medicina tales como la de enfermería. (En caso de docente, sería deseable docentes del ramo de tecnología clínica).

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel superior a N4 avanzado a N3

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Es deseable que pueda realizar conversaciones en inglés en forma fluida

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / No se cuestiona

**INSTITUCIÓN OFERENTE:** "Hokuto Bunka Academy"

Página Web: <https://hokuto-bunka.ac.jp/>

Contacto: Sakimoto SAWADA (Mr.), Director

E-mail: g.h.q@hokuto-bunka.gc.jp

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA SAPPORO

## C2

# Agroturismo e Industrialización de Sexto Sector a través de la Utilización y Distribución Efectiva de Productos Locales Especializados

Fecha de Llegada a Japón: 02/10/2022

Fecha de Finalización: 04/11/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

El becario adquiere los conocimientos relacionados a la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector y agroturismo, y elaborará plan de acción para utilizar en su país.

#### CONTENIDO:

1. Clases teóricas: Generalidades de la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector; agricultura en Tokachi-Hokkaido, gestión de fincas agrícolas, etc.
2. Visitas: a productores particulares y empresas que desarrollan el sexto sector.
3. Prácticas: del plan de negocios, participar del procesamiento, servicio y venta, conocer cultura japonesa a través de la participación en fiestas tradicionales de Hokkaido.
4. Presentación: interna y con personas involucradas.

#### RESULTADOS:

1. El becario comprende el panorama general de la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector, agroturismo del Japón.
2. El becario aprende las formas de la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector y agroturismo.
3. El becario puede proponer ideas de aplicación viable en su país tomando como ejemplo la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector del Japón.
4. Comprender las leyes y sistemas básicas relacionados a las cooperativas agrícolas.
5. El becario elabora un plan de acción específico para luego del retorno a su país.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (OCHO) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Propietarios de fincas agrícolas, funcionarios de cooperativas agrícolas, funcionarios públicos del sector agrario, miembros y encargados de turismo de grupos y organizaciones nikkei

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Es deseable tener conocimiento básico del idioma japonés como saludos

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Se prevé asignación del interprete por ser capacitación grupal. Material didáctico: portugués o español

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / No se cuestiona (preferiblemente con experiencia de más de 3 años en área de turismo en organizaciones nikkei)

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**" Tokachi Regional Activation Support Organization"**

Página Web: <http://tokachi.biz/>

Contacto: IWAMOTO Kiyofumi (Mr.)

E-mail: [kaigai@tokachi.biz](mailto:kaigai@tokachi.biz)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA OBIHIRO**

#### OBSERVACIÓN:

Importancia de la realización de esta capacitación / Beneficios para la sociedad japonesa local:

El propósito de este curso es aprender sobre la industrialización de sexto sector avanzada, métodos y efectos para el alto valor agregado, manejo agrícola estable y altamente rentable, etc. a través de charlas, visitas, talleres y discusiones. La sexta industrialización no se limita solamente a la industria primaria, sino trata de diversificar la diversificación del manejo o gestión incluyendo el procesamiento (industria secundaria), distribución y ventas (industria terciaria), y de esta manera ampliar el potencial de la actividad agrícola. Además, desplegar el ámbito turístico con el propósito de formar capacidades de planificación, construcción, y administración de cadena de valores de actividades agrícolas, a través de implementación de turismo verde /agroturismo, entre otros.

En colaboración con Hokkaido Doyukai y la sucursal de Kachi, realizar intercambios de opiniones activas con los grupos de pequeños y medianos empresarios de Tokachi – Hokkaido, que es centro de distribución de

alimentos, el más grande del país, para la formación de recursos humanos capaz de orientar y contribuir a la comunidad nikkei y a la economía de su país por medio del desarrollo de la gestión agrícola

También, contribuir a la formación de recursos humanos con conocimientos (desde lo básico hasta la aplicación) de la agricultura japonesa a través de aprendizaje de cooperativas agrícolas, medidas y leyes agrícolas.

Además, al aprender los conceptos básicos de las cooperativas agrícolas, las medidas relacionadas con la agricultura, las leyes, etc., contribuiremos al desarrollo de recursos humanos que tengan conocimientos de la agricultura al estilo japonés, que es más consistente desde los conceptos básicos hasta las aplicaciones.

## C3

### Gestión y Mantenimiento de Equipos Médicos

Fecha de Llegada a Japón: 06/11/2022

Fecha de Finalización: 29/11/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Comprender los equipos médicos, y con el aprendizaje de métodos de control cotidiano, técnicas simples de reparación, permitir el aprovechamiento a largo plazo de los equipos.

##### CONTENIDO:

1. Clases teóricas: Nociones básicas sobre equipos hospitalarios, equipos médicos, la realidad de la gestión de los diferentes equipos médicos, composición de los equipos relacionados a la medicina.
2. Práctica: Verificación cotidiana de los equipos médicos, métodos simples de reparación, multímetro digital, elaboración de equipos de medición de corriente de fuga, entre otros.
3. Visita: Hospital integral del municipio de Koriyama, planta de oxígeno, planta de equipos médicos, centro de servicios, etc. (equipos relacionados a UCI, de sala de operación).
4. Discusión, ejercicio: revisión, presentación de informe.

##### RESULTADOS:

Aprender las diferencias entre Japón y países en vía de desarrollo sobre los problemas que podrían surgir en la práctica médica en los países en vía de desarrollo y aprender el método de verificación cotidiana de los equipos médicos tales como respiradores artificiales entre otros.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (OCHO) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Personas que se dedican en la gestión y mantenimiento de los equipos médicos.

**NIVEL ACADÉMICO:** Universitario (equivalente)

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** No se cuestiona (sería ideal si conoce)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Hay designación de interprete. Material didáctico: japonés, inglés, español, portugués.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / 3 años

##### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**“Tohoku Branch Air Water East Japan inc.”**

Página Web: <https://www.awi.co.jp/east-japan/>

Contacto: MIZUTANI Kyoji (Mr)

E-mail: [mizutani-kyo@awi.co.jp](mailto:mizutani-kyo@awi.co.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA TOHOKU**

**OBSERVACIÓN:** -

## C4

### Programa de Rehabilitación y Música

Fecha de Llegada a Japón: 06/11/2022

Fecha de Finalización: 02/12/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

1. Adquirir conocimientos y técnicas relacionados al Programa de Rehabilitación y Música.
2. Formar recursos humanos con capacidades de aplicar lo aprendido en rehabilitación y enseñar al staff local luego de retornar a su país.
3. Fomentar el intercambio para fortalecer el relacionamiento entre el Japón y la comunidad Nikkei.

##### CONTENIDO:

1. Clases teóricas: del director en los centros de capacitación.
2. Prácticas-OJT: demostración del programa de rehabilitación.
3. Visitas: a instalaciones de Yura-Rhythm
4. Ejercicios: realización de programas de Yura-Rhythm a los usuarios
5. Presentación: redacción y presentación de informes sobre el curso de capacitación.

##### RESULTADOS:

1. Comprende los 6 aspectos necesarios para el cuidado de adultos mayores que requieren cuidados "Mejoramiento de la función locomotora", "Mejoramiento de la función de la cavidad bucal", "Mejoramiento nutricional", "Prevención de enfermedades cognitivas", "Prevención del encierro", "Prevención de la depresión".
2. Comprende cómo desarrollar en los programas los 6 aspectos y puede implementarlos.
3. Adquiere los conocimientos y técnicas de gestión de 3 programas: sesión de yoga, ejercicios rítmicos, sesiones de música.
4. Adquiere los conocimientos y técnicas de activación cerebral, de presentación musical, de ejercicios con música.

**CUPOS MÁXIMOS:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Personas que desempeñan actividades en áreas de salud o medicina, principalmente en el bienestar social de adultos mayores. (preferentemente con título de enfermero/a o gerocultores o auxiliares de geriatría).

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conocimiento básico de japonés como saludos.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes. Materiales didácticos: portugués o español.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / No se cuestiona

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Yura-Rhythm Co.Ltd."**

Página Web: <http://yura-rhythm.com/>

Contacto: KIKUCHI Yoshihito (Mr)

E-mail: [kikuchi.yura@gmail.com](mailto:kikuchi.yura@gmail.com)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA TOHOKU**

## C5

# Mejoramiento de la Calidad del Servicio y Seguridad Hospitalaria por medio de 5S-KAIZEN

Fecha de Llegada a Japón: 06/11/2022 (curso a distancia en setiembre)

Fecha de Finalización: 25/11/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

El becario comprende las 5S-KAIZEN y adquiere las capacidades para su aplicación, contribuyendo al mejoramiento de la gestión, información y seguridad hospitalaria.

#### CONTENIDO:

1. Clases teóricas: Conceptos básicos de 5S-KAIZEN, teoría del liderazgo, revisión del proceso operativo por KAIZEN (manejo de expediente clínico, manejo de fármacos, etc.), sistema de atención médica en el Japón, 5S de prevención de infección hospitalaria, 5S-KAIZEN de equipamientos médicos, entrenamiento de predicción de peligro (método KYT), técnicas de facilitación, etc.
2. Práctica: Análisis del lugar de práctica médica del becario, técnicas de aplicación de 5S.
3. Visitas: Hospitales (5S-KAIZEN, Gestión de la calidad total (abreviada en inglés TQM, Sistema de gestión de la información).
4. Plan concreto de aplicación.

#### RESULTADOS:

1. El becario fortalece su conciencia gerencial mediante la adquisición de conocimientos sobre 5S-KAIZEN.
2. Comprende la práctica de 5S-KAIZEN en el trabajo, mediante las visitas a instituciones médicas del Japón.
3. Aprende los trabajos realizados en el Japón para el mejoramiento de la satisfacción del paciente.
4. Basados en el aprendizaje de las técnicas de enseñanza como la facilitación y otros, elabora un plan concreto de implementación para luego del retorno a su país.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Enfermeros, paramédicos, administrativos, médicos y administradores, con experiencia en la gestión hospitalaria o con posibilidades de ser futuros administradores

**NIVEL ACADÉMICO:** no se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Sería deseable tener nivel principiante

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 3 años / no se cuestiona

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

“TA Networking Corp.”

Página Web: <http://www.ta-n.com/>

Contacto: Yuka SATO (Ms.)

E-mail: [sato.yuka@ta-n.com](mailto:sato.yuka@ta-n.com)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C6

### Capacitación de Técnica de Taiko y Formación de Instructor de Taiko

Fecha de Llegada a Japón: 09/01/2022

Fecha de Finalización: 23/03/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

1. Profundizar el estudio y experiencia en la ciudad de Okaya-Prefectura de Nagano, asistir a presentaciones y aspirar a obtener la certificación como profesor oficial luego de la capacitación.
2. Ver diferentes maneras de golpear Taiko y su método de instrucción
3. Mejorar las técnicas de Taiko japonés, además observar el proceso de fabricación del Taiko y de ser posible adquirir las técnicas de fabricación.
4. Adquirir el know-how de organización de eventos de Taiko a través del involucramiento en la organización del concurso para juniors, para luego aplicarlos en la organización de eventos de Taiko en su país.

##### CONTENIDO:

1. Capacitación técnica de Taiko: adquirir técnicas a partir de los diversos grupos de Taiko representativos del Japón, de todo el país.
2. Participar del curso nacional de Taiko, así como de los cursos de las filiales y sus exámenes internos y adquirir certificado de Título de Tecnicas de nivel 1 (1er kyu), y los que ya poseen, tratar de obtener título de instructor certificado.
3. Capacitarse en los métodos de enseñanza para las personas con discapacidades.
4. Aprender los métodos de fabricación de Taiko mediante la participación práctica, en la medida que sea factible, en el proceso de fabricación.
5. Capacitarse en la organización de presentaciones, mediante la presencia en eventos de presentación en la medida posible, así como el involucramiento como staff.

##### RESULTADOS:

1. El becario profundiza la comprensión del Taiko japonés, así como de todo el sistema de certificación de Títulos de Taiko de Japón.
2. Aumenta la posibilidad de que el becario obtenga la certificación como instructor de Taiko.
3. El becario participa de la experiencia de fabricación del Taiko.
4. El becario puede desempeñarse como profesor de Taiko en Sudamérica, luego de su retorno.
5. El becario luego de su retorno tiene la capacidad de asesorar en la fabricación de Taiko.
6. El becario puede aplicar en las actividades de su país las experiencias prácticas acumuladas mediante la participación en presentaciones en el Japón.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Instructor certificado basado en Sistema de Certificación de Títulos de Taiko del Japón, o nivel de técnico certificado mayor al nivel 3 (3 kyu) que enseñan y/o ejecutan Taiko en la sociedad nikkei.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** JPLT N3 o superior (el curso se impartirá en japonés)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** Mayor de 21 años al abril de 2022/ 3 años

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Nippon Taiko Foundation”**

Página Web: <http://www.nippon-taiko.or.jp/>

Contacto: KOYAMA (Ms.)

E-mail: [koyama@nippon-taiko.or.jp](mailto:koyama@nippon-taiko.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

##### OBSERVACIONES:

- El alojamiento será básicamente en la ciudad de Okaya, prefectura de Nagano, de acuerdo a la necesidad se trasladarán a hoteles cercanos al lugar de capacitación.
- Costos de participación solamente costo de curso, de examen, certificación técnica, . Los costos de exámenes dentro de curso (solamente para los que desean obtener instructor certificado (oficial)) los gastos necesarios para su obtención como costos de certificación estará a cargo de participante.

- Costos de participación: 4,000 yenes/vez aproximadamente, el monto varía dependiendo de curso/clase.
- Curso para obtención de certificación técnica 9,000 yen/vez, costo de examen 2,000 yen/vez.
- Clases para ser instructor certificado (oficial) 5,000 yenes por evaluación en cada clase
- Certificación técnica de 2 kyu 10,000 yenes, 1 kyu 20,000 yenes,
- Costos de certificación para instructor certificado son de, 30,000 yenes para 3 kyu, 50,000 yenes para 2 kyu, y 100,000 yenes para 1 kyu.

## C7

### Revitalización de la Organización Nikkei a través de la Comida Japonesa

Fecha de Llegada a Japón: 08/05/2022

Fecha de Finalización: 10/06/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

El becario adquiere conocimientos de actividades de organizaciones Nikkei para la revitalización de su localidad por medio de la comida japonesa.

##### CONTENIDO:

1. Clase teórica: actividades de las organizaciones Nikkei y la sociedad Nikkei, actividades sin fines de lucro del Japón, etc.
2. Visitas: Cooperativas agrícolas avanzadas, otras organizaciones locales, etc.
3. Prácticas: prácticas culinarias, etc.

##### RESULTADOS:

1. El becario aprende técnicas de cocina, especialmente de comida japonesa.
2. El becario adquiere conocimientos relacionados a la revitalización de la localidad, desarrollo de productos locales por medio de los alimentos, etc.
3. El becario adquiere técnicas de resolución de problemas de su organización.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán con la participación de 6 personas

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Pertenece a una organización nikkei, participa activamente en las diversas actividades de la organización, con conocimientos básicos y experiencia en la cocina.

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona/1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesa.s.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesa.s.or.jp](mailto:kenshu@jadesa.s.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

## C8

### Formación de Coordinador de Actividades Culturales del Japón (Básico)

Fecha de Llegada a Japón: 24/06/2022

Fecha de Finalización: 02/09/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

El becario adquiere los conocimientos básicos sobre la cultura e historia del Japón, como así también los conocimientos para planificar y gestionar actividades culturales del Japón para transmitir y difundirlos.

##### CONTENIDO:

1. Adquirir conocimientos básicos de cultura e historia del Japón

【Clases teóricas】 : Conocimientos básicos de cultura e historia del Japón, Teoría de la cultura pop, etc.

【Visitas】 : instalaciones relacionadas a la historia y cultura del Japón, Akihabara, otros.

2. Adquiere conocimientos y técnicas de planificación y organización relacionadas con las diversas actividades culturales del Japón.

【Clases teóricas】 : Situación de las organizaciones Nikkei de cada país, técnicas de planificación de los diversos eventos, técnicas de presentación de la cultura japonesa, etc.

【Prácticas】 Técnicas de presentación de la cultura japonesa (wadaiko, yosakoi, etc.), técnicas de resolución de problemas, técnicas de facilitación, etc.

【Visitas】 Actividades de organizaciones culturales y educativas sin fines de lucro, etc.

3. Elaboración de propuestas de actividades para la revitalización de las localidades donde se encuentra la sociedad Nikkei, por medio de las actividades culturales del Japón.

【Clases teóricas】 Roles y funciones de las organizaciones nikkei, métodos de facilitación, elaboración de planes de nuevas actividades, etc.

##### RESULTADOS:

1. El becario adquiere conocimientos básicos de cultura e historia del Japón.

2. El becario adquiere técnicas de planificación e implementación de diversas actividades culturales japonesas.

3. El becario elabora una propuesta de actividades para activar la localidad y la sociedad Nikkei por medio de las actividades culturales del Japón.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Encargado del departamento de cultura de la organización Nikkei o escuelas nikkei de idioma japonés, líderes de Seinenbu (comisión de jóvenes), otros

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona/1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C9

### Administración de Escuelas de Idioma Japonés

Fecha de Llegada a Japón: 19/06/2022

Fecha de Finalización: 15/07/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos necesarios para la administración de una escuela de idioma japonés Nikkei, para el fortalecimiento de las capacidades como administrador y responsable, así como también adquirir los conocimientos sobre la educación heredada.

##### CONTENIDO:

1. Conocimientos y técnicas necesarios para la administración de una escuela Nikkei de idioma japonés:  
【Clases teóricas】 Función de escuela del idioma japonés, Administración de Escuelas de Idioma Japonés I (situación actual, análisis del mercado).  
【Prácticas】 Elaboración de planes de nuevos proyectos  
【Visitas】 A instituciones educativas sin fines de lucro, A instituciones que aplican TICs educativos (escuelas de idioma japonés, escuela públicas (de educación escolar básica y media). A empresas del sector de educación (elaboración de materiales didácticos).
2. Conocimientos y técnicas para el mejoramiento de capacidades como administradores.  
【Clases teóricas】 Administración de Escuelas de Idioma Japonés II (administración de recursos humanos), promoción y relaciones públicas de organizaciones sin fines de lucro.  
【Prácticas】 Técnicas de facilitación.
3. Elaboración del nuevo plan de administración de escuelas.  
【Clases teóricas】 Teoría de la educación Nikkei heredada (Planificación de estrategias).  
【Visitas】 Instalaciones relacionadas con la inmigración, centros de cultura japonesa.

##### RESULTADOS:

1. Adquisición de técnicas de análisis de la situación actual y planificación de estrategias, así como los conocimientos relacionados al proceso de mejora de la gestión de la organización, necesarios para administrar una escuela Nikkei de idioma japonés.
2. Adquisición de conocimientos sobre gestión de recursos humanos para el mejoramiento de capacidades como administradores.
3. Elaboración de modelo de nuevo plan de administración de escuelas.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Directivo o Administrador de una institución de enseñanza de idioma japonés (incluyen los directores o administradores que fungen como profesor).

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / más de 5 años (incluye años de experiencia como profesor de idioma japonés)

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C10

# Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de WAGASHI (arte de repostería tradicional japonesa)

Fecha de Llegada a Japón: 19/06/2022

Fecha de Finalización: 22/07/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

Profundizar los conocimientos relacionados al Wagashi, adquirir técnicas para la elaboración de Wagashi de calidad superior y contribuir a la revitalización de la comunidad Nikkei.

#### CONTENIDO:

1. Clase teórica: sociedad nikkei y actividades de organizaciones nikkei, herencia de tiendas de wagashi en la sociedad nikkei, historia, cultura, tipos y materiales de wagashi, etc.
2. Visitas: tienda y fábrica de wagashi, fábrica de anko (dulce de poroto/azuki).
3. Adquirir conocimientos básicos relacionados con el envoltorio, presentación, control de inocuidad y seguridad.

#### RESULTADOS:

1. Adquisición de los conocimientos básicos de elaboración de Wagashi
2. Obtención de conocimientos relacionados Wagashi como cultura japonesa.
3. Adquisición de conocimientos básicos del Wagashi como producto comercial.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Miembro de la comisión de damas de organizaciones Nikkei o estar involucrado en la elaboración de repostería japonesa.

Estar involucrado en las actividades de la organización nikkei con voluntad de transmitir y aprovechar las técnicas adquiridas tanto en la comunidad nikkei y sus alrededores.

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / 1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C11

### Educación Legado Nikkei (Formación Docente I)

Fecha de Llegada a Japón: 04/12/2022 (1 de setiembre: inicio de comunicación)

Fecha de Finalización: 09/02/2023

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos básicos relacionados con la educación de herencia (idioma, cultura, historia (incluye historia de la inmigración)), así como también la adquisición de técnicas de enseñanza.

##### CONTENIDO:

1. Clases teóricas:

1) Conocimientos básicos requeridos en el docente que tiene a su cargo la educación de herencia. (Educación a distancia: BRAZIL NIHONGO CENTER). a) Adquirir nivel de japonés equivalente a N2 de JLPT. b) Gramática japonesa, comprender los términos técnicos utilizados en la metodología de la enseñanza. c) Técnicas básicas para la elaboración de materiales de presentación e informes. OBS: si tiene nivel superior a N2 de JLPT solo los puntos b) y c).

2) Teoría básica de la educación de herencia y el Lenguaje (desarrollo).

Educación de herencia y formación de identidad (forma de pensar de la educación de herencia, historia de Japón y de la inmigración).

3) Educación de herencia y el lenguaje

Educación de palabra (introducción, estudio de educación del idioma japonés (gral./menores), métodos instructivos según las habilidades).

4) Educación de herencia y la cultura

Los niños y las actividades culturales (la escuela de idioma japonés y las actividades culturales; aprendizaje participativo de actividades de cultura japonesa; cultura tradicional y moderna.

2. Visitas: escuelas públicas, instalaciones relacionadas a la inmigración, a la cultura japonesa, etc.

##### RESULTADOS:

1. Adquiere conocimientos básicos requeridos en un docente que tiene a su cargo la educación de herencia.

2. Comprender la teoría básica de la educación de herencias, educación de lenguaje (desarrollo) y adquirir metodología práctica.

3. Adquiere conocimientos y técnicas instructivas relacionados con el lenguaje en la educación de herencia.

4. Adquiere las técnicas de enseñanza básica de las actividades culturales en la educación de herencia.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Docentes que trabajan en establecimientos educativos Nikkei creados para la educación de los descendientes de la inmigración japonesa.

**NIVEL ACADÉMICO:** no se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Mayor a JPLT N3

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** no se cuestiona / 1~3 años (o aprox. 300 horas cátedras)

※ podrán postularse las personas con año de experiencia y hora catedra mayor a lo arriba mencionado si no han participado todavía de este curso (incluyendo Formación Docente II y III)

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

**OBSERVACIONES:** -

## C12

### Administración Sostenible de Organizaciones Nikkei

Fecha de Llegada a Japón: 02/10/2022

Fecha de Finalización: 04/11/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Elaboración de nuevos planes de negocio para la revitalización regional por las organizaciones Nikkei mediante la aplicación de metodologías de Negocio Social y los conocimientos del Negocio Social, a través de los conocimientos adquiridos sobre administración sostenible de organizaciones

##### CONTENIDO:

1. Clases Teóricas: proyectos relacionados a la sociedad Nikkei, Actividades sin fines de lucro y el Negocio Social, Misión y Visión, Gestión de la motivación, Teoría del Liderazgo.
2. Práctica: Metodología para identificar las debilidades sociales, metodología de resolución de problemas, metodología para elaborar nuevos proyectos.
3. Visitas: a Negocios sociales, asistencia a comunidades Nikkei residentes en el Japón, instituciones relacionadas a la migración de japoneses al exterior.
4. Ejercicios: Planeamiento de actividades de cultura japonesa, técnicas de facilitación.

##### RESULTADOS:

1. Obtiene conocimientos relacionados a las técnicas de administración de las organizaciones sin fines de lucro.
2. Adquiere conocimientos relacionados a la historia de la inmigración japonesa y la transición en la cooperación a la comunidad Nikkei; así como también las técnicas necesarias para la difusión de los conocimientos.
3. Adquirir conocimientos sobre cultura tradicional del Japón como el Japón contemporáneo.
4. Adquiere técnicas y conocimientos relacionados a la elaboración de planes y proyectos.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Ser miembro de organizaciones sin fines de lucro como las organizaciones Nikkei (incluye cooperativas agrícolas Nikkei y dependientes de organizaciones Nikkei), con voluntad de utilizar las técnicas aprendidas tanto en la comunidad nikkei como locales.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / 1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C13

### Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de KIMONO

Fecha de Llegada a Japón: 06/11/2022

Fecha de Finalización: 21/12/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Adquirir técnicas y conocimiento general sobre kimono, de cómo utilizar, promocionar, su cuidado y preservación.

##### CONTENIDO:

1. Conocimientos generales del Kimono (historia, materiales, etc.).

Clases teóricas: Historia y estructura, sentimiento y forma de confección, función del Obi (faja) y los accesorios, tipos, regionalidad y estacionalidad.

Prácticas: estructura el kimono, experiencias de teñido, etc.

Visitas: fábricas de teñido, tienda de calzados, museos de accesorios para vestido japonés, telas, salón de teñido, otros.

2. Conocimientos y técnicas relacionados con el uso y difusión del Kimono.

Clases teóricas: conocimientos básicos de la cultura japonesa, Colaboración de Kimono y la cultura japonesa, negocio del Kimono, planificación y manejo de eventos relacionados a kimono.

Prácticas: vestir el kimono, planificación y organización de eventos, utilización o manejo de furoshiki.

Visitas: Show de kimono de Nishijin Kaikan (Nishijin Textile Center), negocios de Kimono.

3. Conocimientos y técnicas relacionados con el manejo y conservación del Kimono.

Clases teóricas: confecciones de estilo japonés, cultura de papel japonés, manejos, mantenimientos, etc.

Prácticas: Técnicas de manejo de la aguja, confección de Yukata, técnica de restauración, otros.

Visitas: Técnicas del Arai-hari (Lavado de Kimono), taller de restauración, eliminación de manchas.

##### RESULTADOS:

1. Adquiere conocimientos básicos relacionados al Kimono (historia, función, materiales, etc.)

2. Adquiere conocimientos y técnicas relacionados con el uso y difusión del kimono.

3. Adquiere conocimientos y técnicas relacionados con el manejo y la conservación del kimono.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Personas con experiencia en el arte de vestir (Kitsuke) y costura. ✕Es necesario tener técnicas básicas de costura para lograr mayor aprendizaje sobre la costura de yukata en un tiempo limitado. Detallar en el formulario de postulación sobre experiencia de la costura manual (también puede ser experiencia que no sea kimono).

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / Más de 3 años (experiencia relacionada a Kimono)

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C14

### Formación de Coordinador de Actividades Culturales Japonesas (Práctico)

Fecha de Llegada a Japón: 06/11/2022

Fecha de Finalización: 18/12/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

El becario (los directivos o los responsables de la planificación y manejo de los eventos organizados por las organizaciones nikkei) profundiza sus conocimientos sobre la cultura e historia del Japón, y adquiere conocimientos y técnicas para planificar y gestionar actividades culturales del Japón para transmitir y difundirlos.

##### CONTENIDO:

1. Adquiere técnicas de enseñanza y conocimientos relacionados a la cultura tradicional del Japón.  
【Clases teóricas】 Cultura tradicional del Japón, Teoría de la cultura pop, etc.  
【Visita】 Establecimientos relacionados a la cultura e historias del Japón, Akihabara, otros.
2. Adquirir técnicas de planificación e implementación de eventos relacionados a las diversas actividades culturales del Japón.  
【Clases teóricas】 Situación de las organizaciones Nikkei de cada país, técnicas de planificación de los diversos eventos, técnicas de presentación de la cultura japonesa, etc.  
【Ejercicio】 Técnicas de resolución de problemas, de facilitación, y de relaciones públicas (técnicas de recaudación de fondos).  
【Visita】 actividades de NPO en áreas de educación y cultura, instalaciones de la cultura japonesa, etc.
3. Elaboración de Plan de Administración Organizacional sostenible utilizando métodos de negocios.  
【Clases teóricas】 teoría de negocios sociales, análisis de negocios a través de BMC, elaboración de nuevo plan de negocios, etc.  
【Visita】 centro cultural, instalaciones de negocios y cultura japonesa (experiencia, venta).

##### RESULTADOS:

1. El becario (los directivos o los responsables de la planificación y manejo de los eventos organizados por las organizaciones nikkei) profundiza los conocimientos de la cultura tradicional japonesa y adquiere técnicas de orientación cultural y de implementación.
2. El becario adquiere técnicas de planificación e implementación relacionadas con las diversas actividades culturales del Japón (incluyendo método de financiación).
3. El becario elabora una propuesta de actividades para revitalizar la localidad y la sociedad Nikkei a través de las actividades culturales del Japón.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Encargados del departamento de cultura de las escuelas nikkei de idioma japonés y de organizaciones nikkei, o, los directivos de las organizaciones nikkei.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / 3 años

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

# C15

## Educación Legado Nikkei (Formación Docente II)

Fecha de Llegada a Japón: 04/12/2022

Fecha de Finalización: 19/01/2023

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos básicos relacionados con la educación del patrimonio (idioma, cultura, historia (incluyendo la inmigración)) así como las técnicas de enseñanza.

#### CONTENIDO:

1. Clases teóricas:

(1) Teoría aplicada de la educación de herencia y de Lenguaje (desarrollo).

-educación de herencia y formación de identidad (métodos y prácticas de educación sobre la historia de inmigración, pensamiento y metodología de educación del legado).

(2) La educación del legado y el idioma.

-La educación del idioma (investigación de clases de idioma japonés en niños pequeños y método de enseñanza altitudinal, métodos de enseñanza conforme a la edad, métodos de evaluación).

(3) La educación de herencia y la cultura

-Los niños y las actividades culturales (la escuela de idioma japonés y las actividades culturales; aprendizaje participativo de actividades de cultura japonesa, cultura y subcultura).

2. Visitas: escuela para los extranjeros, instalaciones culturales japonesas, otros.

3. Prácticas

#### RESULTADOS:

1. Comprende la teoría aplicada de la educación del patrimonio, la educación del lenguaje (desarrollo) y adquirir las técnicas prácticas.

2. Adquiere conocimientos relacionados con el lenguaje en la educación del patrimonio, así como también las técnicas de enseñanza.

3. Aprende la metodología de diseño de cursos de un curso de nivel básico.

4. Adquiere técnicas de enseñanza y metodologías de planificación de la enseñanza de actividades culturales.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

#### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

1. Docentes que trabajen en escuela nikkei creados para la educación de los descendientes de la inmigración japonesa.

2. Básicamente los que han participado en Educación Legado Nikkei (Formación Docente I).

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** superior a JPLT N2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / las personas con año de experiencia mayor a 5 años o con más de 500 horas cátedras podrán postularse a este curso sin que haya participado en curso de Formación Docente I.

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

**OBSERVACIONES:** -

## C16

### Educación Legado Nikkei (Formación Docente III)

Fecha de Llegada a Japón: 09/01/2023

Fecha de Finalización: 15/02/2023

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos básicos relacionados con la educación de herencia (idioma, cultura, historia (incluyendo la inmigración)) así como las técnicas de enseñanza.

##### CONTENIDO:

1. Clases teóricas:

a) Obtener conocimientos sobre la educación de herencia del idioma japonés.

Educación de la herencia y la comunidad, la sociedad (el estudio de inmigración (desarrollo de material didáctico), lenguaje y educación (comunidad de práctica), etc.

b) Conocimientos y técnicas relacionadas con el nivel básico e intermedio.

Metodología de la enseñanza del idioma japonés en el nivel básico y el nivel intermedio (método de enseñanza intermedia, aprendizaje activa, otros).

c) Conocimientos y técnicas relacionados a la formación de recursos humanos y a la administración de una escuela, técnicas de facilitación, conocimientos básicos sobre gestión de la escuela, conocimientos básicos de la gestión de recursos humanos en las escuelas de idioma japonés.

2. Visitas a instituciones de educación para extranjeros, establecimientos relacionados con la cultura japonesa, etc.

3. Práctica.

##### RESULTADOS:

1. Adquiere las técnicas y conocimientos relacionados con la educación de herencia del idioma japonés.

2. Adquiere los conocimientos y técnicas de docentes de nivel básico e intermedio.

3. Adquiere los conocimientos relacionados a la formación de recursos humanos y a la administración de una escuela.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Docentes que trabajan en escuela nikkei creados para la educación de los descendientes de la inmigración japonesa.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Superior a JPLT N2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / Está dirigido básicamente a aquellos que participaron en el curso de Educación Legado Nikkei (Formación Docente II). Sin embargo, también podrán postularse las personas con 7 años o más de experiencia o con más de 700 horas cátedras, aunque no hayan participados en dicho curso. Encargados del nivel intermedio o futuros encargados.

##### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

**OBSERVACIONES:-**

## C17

# Revitalización de las Comisiones de Damas de las Organizaciones Nikkei a través de Comidas Japonesas

Fecha de Llegada a Japón: 09/01/2023

Fecha de Finalización: 10/02/2023

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos sobre las actividades de las comisiones de damas para la revitalización de la localidad a través de alimentos.

#### CONTENIDO:

1. Clases teóricas: La sociedad Nikkei y las actividades de las comisiones de damas, actividades sin fines de lucro del Japón, entre otros.
2. Visitas: Cooperativas líderes, organizaciones locales y otros.
3. Prácticas: práctica de cocina, otros.

#### RESULTADOS:

1. Adquiere técnicas de cocinas principalmente de comida japonesa.
2. Adquiere conocimientos para el desarrollo de productos identificatorios de la localidad y la revitalización de la comunidad mediante los alimentos.
3. Adquiere metodologías para la resolución de problemas que enfrentan la sociedad Nikkei en su país.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Miembro de la comisión de damas de organizaciones Nikkei.

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Básicamente en japonés. Dependiendo del nivel de conocimiento de idioma japonés de los participantes, se prevé disposición de intérpretes.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona/ 1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C18

### KAIZEN y 5S (Cinco S)

Fecha de Llegada a Japón: 08/05/2022

Fecha de Finalización: 03/06/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Profundizar los conocimientos sobre "Kaizen", reflexionar sobre los problemas y adquirir las técnicas de gestión de la producción o "5S" como técnica concreta. También, descubrir los problemas que deben ser mejorados, aprender con la práctica las técnicas necesarias para la resolución de problemas y profundizar la conciencia sobre el liderazgo necesario para implementar las efectivamente las actividades.

##### CONTENIDO:

###### 1. Clases teóricas (online):

Cultura empresarial japonesa y kaizen, generalidades del sistema de producción Toyota, eliminación de desperdicios (Mudadori) en las industrias manufactureras y 5 S, 5S en área administrativa, control de calidad y método para solución de problemas.

###### 2. Clases teóricas y Prácticas:

Eliminación de desperdicios (Mudadori) en las industrias manufactureras, ejercicios prácticos de 5S (estudio de diseño, método de manejo de herramientas), ejercicios prácticos de control de producción, liderazgo, análisis de los problemas, elaboración de plan de acción.

###### 3. Visitas: a empresas (kaizen en la industria manufacturera, aplicación de 5S)

###### 4. Debate: Reflexiones de cada clase teórica y práctica, plan de acción.

###### 5. Presentación: Informe de trabajo, plan de acción.

##### RESULTADOS:

1. Comprende a profundidad la cultura empresarial japonesa y sus valores, así como el concepto y significado de "kaizen".

2. Aprende método de control de producción dirigido a disminuir los ocios del mismo

3. Aprende método de 5S para disminuir los ocios de sector administrativo

4. Profundiza el conocimiento y la conciencia de la actitud y comportamiento que debe tomar y su rol como líder en el trabajo o la institución/organización.

5. Identifica y analiza los problemas en su lugar de trabajo o institución/organización y elabora un plan de acción para su mejora; con esto fortalece sus capacidades de resolución de problemas.

##### CUPOS MÁXIMOS: 12 (doce)

##### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: -

**NIVEL ACADÉMICO:** Equivalente a egresado universitario.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase teórica en japonés y materiales para la presentación en inglés) (también es posible distribución de materiales en japonés)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase teórica en japonés y materiales para la presentación en inglés)(también es posible distribución de materiales en japonés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de interprete en español o en portugués.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** no se cuestiona / más de 3 años posterior a la graduación del último estudio cursado.

##### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"Japan International Cooperation Center (JICE)"**

Página Web: <http://www.jice.org/>

Contacto: YOSHIMURA Jun (Mr.)

E-mail: [nikkei@jice.org](mailto:nikkei@jice.org)

##### CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

**OBSERVACIÓN:** Las personas que hayan completado la capacitación a distancia de este curso en el 2020 y el 2021, están eximidas su participación.

## C19

### Fortalecimiento de las Capacidades de Gestión del Emprendedor y Sucesor

Fecha de Llegada a Japón: 24/07/2022

Fecha de Finalización: 17/08/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Adquiere los conocimientos y habilidades necesarias en un administrador y adquiere conciencia de la responsabilidad social como tal.

Y también, elaborar plan de negocios factible y viable clarificando los conceptos de sucesión-expansión de las actividades de su propio emprendimiento.

##### CONTENIDO:

1. Clase teórica (online):

Tendencias de emprendimientos y sucesión de negocios, nuevas medidas tomadas por las pymes para la renovación administrativa, estrategia de marketing, análisis del entorno empresarial, del estado de resultados, puntos a tener en cuenta sobre plan de valoración numérico.

2. Clases teóricas y Prácticas:

Estudio de casos de nuevos negocios con expectativa de crecimiento, liderazgo, pronóstico de crecimiento, características de la gestión japonesa, SDGs y CSR, administración de pymes, utilización de marco de resolución de problemas, ejercicio práctico de análisis de entorno empresarial, elaboración de estado de resultados, de plan de valoración numérico, proceso y evaluación de elaboración de plan de negocios.

3. Visitas a oficinas: empresas, empresarios, negocio social, investigación de mercado a través de visita libre, etc.

4. Presentación: reporte de trabajo, plan de acción.

##### RESULTADOS:

1. Se fomenta 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. Adquiere conocimientos básicos en gestión financiera y técnicas de marketing.

4. Analiza desde distintos enfoques su propia organización y elabora un plan de negocios viable.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez)

##### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

- 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

**NIVEL ACADÉMICO:** Equivalente a egresado universitario

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase teórica en japonés y materiales para la presentación en inglés) (también es posible distribución de materiales en japonés)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase teórica en japonés y materiales para la presentación en inglés) (también es posible distribución de materiales en japonés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de interprete en español o en portugués.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / Más de 5 años luego de graduarse

##### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**“Japan International Cooperation Center”**

Página Web: <http://www.jice.org/>

Contacto: YOSHIMURA Jun (Mr.)

E-mail: [nikkei@jice.org](mailto:nikkei@jice.org)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C20

### Reforma de Servicio con la Mentalidad del Omotenashi

Fecha de Llegada a Japón: 04/12/2022

Fecha de Finalización: 24/12/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Los becarios comprenden sobre la esencia del "servicio" y la metodología para el mejoramiento, a través de los casos y experiencias del Japón, estudiar y analizar sobre la forma de suministro de servicio de su empresa y los problemas, para mejorarlas.

##### CONTENIDO:

1. Clases teóricas: La característica del japonés (estereotipo étnico) y la cultura del servicio, características y problemas de la industria de servicio en el Japón, claves para suministrar un servicio de excelencia, emprendimientos para el mejoramiento en el sector de servicios, reducción de la redundancia a través de 5S.
2. Práctica: La forma de 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.

##### RESULTADOS:

1. Comprender la esencia del servicio y aprender el enfoque para aumentar dicho valor.
2. Aprender el enfoque para el mejoramiento de la productividad en el servicio.
3. Analizar el problema de suministro de servicio de su empresa y recopilar la solución en un plan de acción.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Es deseable que trabaje en sector de servicios. Se espera que en el futuro cercano asuma responsabilidad administrativa.

**NIVEL ACADÉMICO:** Equivalente a egresado universitario

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase teórica en japonés y materiales para la presentación en inglés) (también es posible distribución de materiales en japonés)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés (será clase teórica en japonés y materiales para la presentación en inglés) (también es posible distribución de materiales en japonés). Dependiendo del nivel de idioma se prevé disposición de interprete en español o en portugués.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona/ Más de 3 años luego de la graduación

##### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"Japan International Cooperation Center"**

Página Web: <http://www.jice.org/>

Contacto: YOSHIMURA Jun (Mr.)

E-mail: [nikkei@jice.org](mailto:nikkei@jice.org)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C21

# Salud Comunitaria, Medicina y Bienestar - Métodos para Aprovechar los Recursos Sociales Existentes para el Cuidado de Adultos Mayores que Requieren Cuidados

Fecha de Llegada a Japón: 06/11/2022

Fecha de Finalización: 09/12/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

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.

#### CONTENIDO:

- 1 semana: en JICA Yokohama: clases sobre las generalidades. (las instituciones públicas de salud en Japón, entorno socio económico entorno al envejecimiento, estudio de idioma japonés, etc.)
- 3 días: en Tokio: Cuidado de adultos mayores en la zona urbana (hospitales, instalación para el cuidado, etc.), presentación de reporte de trabajo.
- 3 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 Agricultural Cooperatives for Health and Welfare y Rooman Ueda JA-Hogar especial de adultos mayores) y otros centros de servicios de seguros de cuidados). Conclusiones, Acto de
- Durante 2 días: en JICA YOKOHAMA, presentación del Plan de Acción, Evaluación, Acto de cierre

#### RESULTADOS:

Resultados esperados (técnicas que aprenderán)

1. Comprende los antecedentes históricos y la situación actual del cuidado de los adultos mayores y los cuidados de los trastornos cognitivos en el Japón y compara 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 ininterrumpido, a partir de la historia de la atención de enfermería en la residencia y la visita médica domiciliaria del Hospital General de Saku.
4. Comprende el sistema de cooperación entre los gobiernos locales (municipalidad de Saku) y las instituciones médicas.
5. Comprende los trabajos realizados para aumentar la conciencia sobre la salud en 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 técnicas 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 hogar, y considerar el cuidado de los adultos mayores.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho)

#### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

1. Profesionales del sector de medicina: médicos, enfermeros, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionales, fonoaudiólogos, 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 Service, etc. No se hace distinción de profesión u oficio.
3. Bienestar Social: Trabajadores sociales, gerentes de establecimientos para el cuidado de adultos mayores. etc. No se hace distinción de profesión u oficio.
4. Personas con interés en planificar, administrar Day Service, salones relacionados a las organizaciones Nikkei donde se reúnen los adultos mayores. (no se hace distinción de profesión u oficio).
5. Estudiantes de posgrado de gerontología.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** JPLT N3 o N4 (nivel en que pueda saludar a los adultos mayores)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Conocimiento de inglés cotidiano, en caso de que el conocimiento por capacidad del idioma japonés sea escaso

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / 2 años

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Saku University”**

Página Web: <http://www.saku.ac.jp/>

Contacto: TSUKADA Yoshiko (Ms.)

E-mail: [y-tsukada@saku.ac.jp](mailto:y-tsukada@saku.ac.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C22

# Desarrollo de Recursos Humanos Innovadores Responsables del Sector de la Agricultura en la Siguiete Generación (agricultura inteligente, cadena de valor de alimentos, y promoción de desarrollo comunitario a través de "Michi no Eki"

Fecha de Llegada a Japón: 08/05/2022

Fecha de Finalización: 31/05/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

1. Adquisición de conocimientos sobre: a) agricultura inteligente, b) cadena de valor de alimentos, c) promoción comunitaria a través de Michi no Eki, que son los problemas comunes de la agricultura nikkei en Centro y Sudamérica.
2. Elaboración de plan de acción destinado al fortalecimiento de la administración agraria propia y a la revitalización de la agricultura local, aprovechando los conocimientos y métodos aprendidos a través de la capacitación.

#### CONTENIDO:

##### 1. Clases teóricas:

- Agricultura inteligente I (investigación y difusión de la agricultura aprovechando el IoT/ICT: Agencia de Investigación Agropecuaria).
- Agricultura inteligente II (formación de recursos humanos para la agricultura aprovechando IoT/ICT: Kenji Omasa, decano de la facultad de salud y bienestar de Takasaki).
- Cadena de valor de los alimentos.
- Gestión agrícola sustentable a través de los emprendimientos como sistema de certificación, GAP Global (Buenas Prácticas Agrícolas Globales), trazabilidad, entre otros.
- Estudio de casos de formación de recursos humanos mediante la conformación de una red de agricultores jóvenes (Instituto de formación de corredores de frente de la prefectura de Gunma).
- Promoción de desarrollo comunitario a través de "Michi no Eki" (ejemplos de casos en diferentes lugares).

##### 2. Práctica, estudios:

- Gestión agrícola sustentable mediante la comercialización de productos agropecuarios diversificados (cadena de valor de los alimentos).
- Jornada de intercambio con líderes agropecuarios de la siguiente generación, damas agropecuarias.
- Diferentes ejemplos de "Michi no Eki"
- Taller (gestión del conocimiento)

##### 3. Visitas:

- Agricultura inteligente I (Instituto de Investigación: Universidad agrícola forestal de la prefectura de Gunma, Centro de tecnología agrícola de la prefectura de Gunma).
- Agricultura inteligente II (Empresa privada: Fujitsu).
- Agricultura inteligente III (Productor de avanzada que introdujo la agricultura inteligente a través de IoT/ICT).
- Agricultura con control ambiental.
- Casos de prácticas de comercialización diversificada.
- Personas jurídicas de producción agropecuaria (comercialización agropecuaria privada).
- Activa participación de líderes de la agricultura se la siguiente generación y el agro negocios.
- Cooperativas agrícolas (fortalecimiento organizacional, comercialización en el mercado, promoción de venta, envío colectivo).
- Diferentes ejemplos de "Michi no Eki" (puestos de ventas directas de productos agrícolas, base de turismo, función de salón público)

##### 4. Presentación: Presentación de informe de trabajo, presentación de plan de acción, entre otros.

#### RESULTADOS:

##### 1. Agricultura inteligente, IoT/ICT de la agricultura.

Profundizar los conocimientos sobre el aprovechamiento de las tecnologías de punta sobre la agricultura inteligente IoT/ICT de la agricultura, a través del estudio de casos de producción agropecuaria y desarrollo

de negocios, aprovechando la tecnología digital, y comprender la importancia de la producción (calidad estable, costo estable, producción estable) para el fortalecimiento de la administración.

2. Cadena de valor de alimentos.

Establecer estrategias sobre la gestión agropecuaria sustentable, a través del estudio de casos de producción y procesamiento con consideración del mercado que cambia el precio de los productos otorgando valores agregados desde la producción, comercialización y venta de productos agropecuarios, los emprendimientos de las diversas certificaciones, y los emprendimientos de trazabilidad.

3. Promoción de desarrollo comunitario a través de "Michi no Eki"

Para el desarrollo de la comunidad, los gobiernos locales como las oficinas de venta directa de productos agrícolas, las bases turísticas y los salones públicos locales atenderán las necesidades de la región y discutirán "Michi-no-Eki" como un lugar para conectar el capital social que existía originalmente, y considerar medidas a implementar en su localidad. Considere medidas para iniciativas en su área.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Personas relacionadas a la agricultura y promoción regional

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** el curso será en japonés

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Es deseable que pueda comprender el japonés básico.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / 1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Global Agriculture Crossroad, TERRAKOYA"**

Página Web: <http://terrakoya.or.jp/>

Contacto: MORI Eriko (Ms.)

E-mail: [eriko.mori@terrakoya.or.jp](mailto:eriko.mori@terrakoya.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C23

# Técnicas de Conservación y Aprovechamiento de los Recursos Locales de la Sociedad Nikkei.

Fecha de Llegada a Japón: 21/06/2022

Fecha de Finalización: 18/07/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

El becario adquiere conocimientos y técnicas necesarias para reconocer, reparar, conservar y aprovechar los recursos tradicionales de la sociedad Nikkei local.

#### CONTENIDO:

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 las técnicas de evaluación, 6) Elaboración del plan de recuperación y ejemplos concretos, 7) Nociones generales de la técnica de recuperación, 8) Técnica y aplicación de la tecnología de archivos digitales, 9) Nociones generales de la técnica de fabricación digital (FabLab), 10) Ejemplo de aprovechamiento de FabLab y lecciones aprendidas, 11) Metodología de gestión de proyectos de eventos locales, 12) Técnica y aplicación de conversión en conocimiento explícito.

2. Práctica: 1) Método de estudio de patrimonios culturales utilizando las fotografías digitales, entre otros, 2) Diversos método de inspección no destructiva de los patrimonios culturales, 3) Simulacro de elaboración del plan de reconstrucción, 4) Práctica básica de las técnicas de reconstrucción, 5) Toma de fotografías digitales, 6) Elaboración de archivos digitales, 7) Operaciones básicas de los equipos básicos de FabLab (cortador láser, impresora 3D), 8) Elaboración de diversos contenidos suponiendo los eventos locales, 9) Método de conversión en conocimiento explícito de lo aprendido en contenido de eventos locales.

3. Visita y observación: Centro de Investigación Integral de Patrimonio Cultural de la Universidad Internacional de Kibi, 2) Museo Bizen Osafune "Touken no Sato (Cuna de la espada)", 3) Museo histórico Nagashima Aiseien, 4) Campo de exposición de la porcelana Bizen (Ibe de la ciudad de Setonai), 5) Inscripciones dentro y alrededor de la ciudad de Setonai, 6) Taller digital Mabi dentro de Life Town Mabi (Distrito Mabi de la ciudad de Kurashiki)

4. Exposición: Interna de la institución.

#### RESULTADOS:

1. Aprender los conocimiento y técnicas para reconocer los recursos tradicionales de la sociedad Nikkei como recursos locales.

2. Aprender los conocimiento y técnicas básicos relacionados con la evaluación de la situación actual de los recursos locales (análisis no invasivo), planificación de su recuperación, técnicas de recuperación.

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 réplicas de recursos locales, aprovechando las técnicas de fabricación digital.

5. Aprender las técnicas para planificar, ejecutar y evaluar el aprovechamiento de recursos locales en eventos de la sociedad Nikkei, entre otros.

6. Aprender los conocimientos y técnicas relacionadas con la conversión de las experiencias de aprovechamiento de recursos locales en conocimiento explícito.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho)

#### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

- 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 (planificación, elaboración de contenido, personal de administración).

**NIVEL ACADÉMICO:** Graduado universitario (equivalente)

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel de conversación cotidiana

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50/ No se cuestiona

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

"Kibi International University"

Página Web: <https://kiui.jp/pc/>  
Contacto: TAMBO Ichiro (Mr.)  
E-mail: [tanbo@kiui.ac.jp](mailto:tanbo@kiui.ac.jp)  
**CENTRO RESPONSABLE: JICA CHUGOKU**

## C24

# Promoción Regional Mediante el Fortalecimiento de la Red entre Descendientes Japoneses

Fecha de Llegada a Japón: 24/07/2022

Fecha de Finalización: 19/08/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

1. Formar jóvenes líderes Nikkei con capacidades de manejo de red de diversidad.
2. Formular un Plan de acción para la promoción regional mediante el fortalecimiento de la red Nikkei.

#### CONTENIDO:

Curso de capacitación del programa "Gestión de redes y diversidad" en la prefectura de Kochi

- 1) Clase teórica: El festival Yosakoi y la promoción local, teoría del liderazgo en la diversidad, desarrollo de niños y jóvenes líderes globales, foros, efecto dominó provocado por el festival Yosakoi.
- 2) Visitas: Centro de información e intercambio de Kochi Yosakoi, castillo de Kochi, Museo de historia de Kochi, Museo Memorial del lugar de nacimiento de Sakamoto Ryoma.
- 3) Prácticas: Festival de baile Yosakoi Naruko, Foro de desarrollo de niños y jóvenes líderes globales, Jornada de seminario de intercambio internacional de jóvenes y niños.
- 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.

#### RESULTADOS:

1. Adquiere capacidades para la creación de una nueva red Nikkei, ideas para el fortalecimiento y capacidades de gestión creativas e innovadoras.
2. Adquiere alguna idea concreta de los planes de promoción regional donde exista sinergia con la identidad de la sociedad Nikkei que se ha diversificado.
3. Se construye una nueva red sostenible mediante el intercambio entre los jóvenes Nikkei y los jóvenes locales.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Persona de quien se espera cumpla la función de líder en la sociedad Nikkei.

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** No se cuestiona

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Se prevé disponer intérpretes.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / No se cuestiona

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kochi hope plans foundation"**

Página Web: N/A

Contacto: Shigeru YAMANAKA (Mr.)

E-mail: chinatu6732@ybb.ne.jp

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA SHIKOKU

## C25

### Formación de Recursos Humanos para Entrenadores de Béisbol

Fecha de Llegada a Japón: 08/05/2022

Fecha de Finalización: 08/06/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Formar recursos humanos que promuevan y difundan el béisbol en la sociedad Nikkei, absorbiendo la cultura del béisbol desarrollada en forma particular en el Japón mediante el aprendizaje sobre la gestión deportiva, el manejo de equipos y el entrenamiento del béisbol, junto con los siguientes elementos educativos para la formación humana "cumplimiento de los horarios", "valoración de los objetos", "fomentar cooperatividad", "sentimiento de gratitud y respeto"

##### CONTENIDO:

Programa de capacitación "Gestión de equipos y Entrenamiento de Béisbol".

1. Clase teórica: teoría del coaching, teoría de entrenamiento, teoría de gestión de deportes. con Profesor externo.
2. Visitas: partidos de pretemporada de Fighting Dogs Kochi (Kochi DF), visita a juegos juveniles de béisbol local, NPB (Liga japonesa de béisbol).
3. Práctica: participación en los entrenamientos del equipo Kochi FD (calentamiento, prácticas de defensa y de bateo).
4. Otros: participación en eventos de promoción local como festivales locales, visitas a escuelas primarias, etc.

##### RESULTADOS:

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 director técnico-entrenador-jugador y las actividades con la comunidad.
3. Mediante la articulación con instituciones que se ofrecen servicios de formación de formadores, adquirir las técnicas y oportunidades para entrar en contacto con el béisbol desde temprana edad.
4. Aprender métodos de cuidado en la vida privada a través de nutrición y entrenamiento mental.
5. Elaboración de plan de acción por medio de colaboración con la universidad.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Recursos humanos capaces de enseñar enérgicamente el béisbol en la comunidad japonesa.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** No se cuestiona

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** ---

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / Preferentemente con experiencia en competición

##### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"Kochi Fighting Dogs, Inc."**

Página Web: <http://www.fighting-dogs.jp/>

Contacto: Jun KITAKOMI(Mr.)

E-mail: [jun.kitakomi@gmail.com](mailto:jun.kitakomi@gmail.com)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA SHIKOKU

**C26**  
**Desarrollo de pequeñas Empresas de Alimentos**  
**(Seguridad de alimentos, preparación y manipulación, desarrollo y**  
**promoción de productos, Back-casting para el desarrollo del modelo de**  
**negocio)**

Fecha de Llegada a Japón: 06/11/2022

Fecha de Finalización: 30/11/2022

**BREVES GENERALIDADES**

**OBJETIVOS:**

1. Poder elaborar un modelo comercial del negocio de alimentos.
2. Comprende los problemas relacionados a la seguridad de los alimentos.
3. Comprende las técnicas para desarrollar nuevos productos aprovechando los vegetales y frutas saludables de la localidad (incluyendo polifenol, antioxidantes), etc.
4. Comprender cómo atraer clientes a los negocios de alimentos global aprovechando la cultura, la comida y el poder de marca japonesa promovido por Cool Japan.
5. Poder autoanalizar sobre su participación y los beneficios obtenidos del programa.

**CONTENIDO:**

1. Clases teóricas: negocios relacionados a alimentos, seguridad de alimentos y la contaminación microbiológica, tradición de la comida japonesa, backcasting y ciclo PDCA, propiedad saludable de los alimentos, modelo de negocios, tradición de la comida japonesa 2, flavor de la comida japonesa, elaboración de helado saludable utilizando ingredientes locales, presentación eficaz.
2. Ejercicios / Practicas: Debate con los propietarios de restaurantes / entrenamiento (administración / manejo de restaurantes característicos), elaboración de embutidos, elaboración de udon (incluye visita a sitios de producción de udon), elaboración de udon 2: elaboración de plato de fideos utilizando ingredientes locales, debate con los propietarios de restaurantes / entrenamiento 2 (práctica de administración / manejo por los empresarios), búsqueda en el campo y su informe, ensayo de presentación.
3. Presentación: Resultados del curso de capacitación (en la Universidad de Kagawa y en la JICA),
4. Debate: Evaluación

**RESULTADOS:**

1. Aprender cómo promocionar los productos beneficiosos para la salud y lograr alimentos inocuos.
2. Desarrollo de nuevos productos en fusión con sabor local.
3. Promoción del nuevo negocio de alimentos por medio de las redes sociales.

**CUPO MÁXIMO:** 14 (catorce)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** emprendedor o futuro emprendedor en el sector del negocio de alimentos.

**NIVEL ACADÉMICO:** -

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conversación cotidiana

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Las clases serán en inglés por lo que requiere un nivel intermedio o del nivel indicado a continuación: TOEFL iBT 55 / PBT 450, IELTS (Academic) 4.5, TOEIC 500 o equivalentes.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / No se cuestiona, Pero preferible que sea persona que tenga conocimientos básicos en área relacionadas a alimentos y estén interesados en el negocio de la alimentación y la comida japonesa y alimentos de fusión

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Kagawa University”**

Página Web: [http://www.ag.kagawa-u.ac.jp/globaledu/?page\\_id=2892](http://www.ag.kagawa-u.ac.jp/globaledu/?page_id=2892)

Contacto: Lutes Peter Gerald (Mr.)

E-mail: [lutes.peter@kagawa-u.ac.jp](mailto:lutes.peter@kagawa-u.ac.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA SHIKOKU

**OBSERVACIONES:** -

## C27

### Promoción de Satoumi (conservación de los océanos, recursos marítimos y la promoción local para el desarrollo sustentable)

Fecha de Llegada a Japón: 02/10/2022

Fecha de Finalización: 23/10/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Comprender el concepto de SATOUMI a partir de los casos prácticos de conservación y uso sustentable de la biodiversidad en Satoumi 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 vinculadas.

##### CONTENIDO:

1. Comprender la situación actual del Japón (participación en cursos implementados para los becarios en la universidad).
2. Charlas sobre el concepto de SATOUMI, historia, estrategia nacional, políticas y emprendimientos la prefectura de KAGAWA sobre SATOUMI, 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 marítimos.
5. Observación de medidas de promoción (fiesta artística) utilizando los recursos marítimos.

##### RESULTADOS:

- Comprender sobre la prefectura de Kagawa.
- Comprender las medidas relacionada a SATOUMI.
- Comprender sobre el sistema de gestión conjunta con la participación de diversos agentes para la conservación de biodiversidad de SATOUMI y promoción local.
- Comprender sobre el desarrollo de capacidades, promoción y difusión, para la biodiversidad de SATOUMI y promoción local.
- Aprender sobre los negocios y medidas de promoción local a través de los recursos marítimos.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Que tenga experiencia en la promoción local en la sociedad Nikkei. Especialmente, sería deseable contar con experiencia relacionado con el medio ambiente, conservación de la naturaleza, entre otros.

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Es deseable que tenga

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** No se cuestiona

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / Más de 3 años

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Kagawa University”**

Página Web: <https://www.kagawa-u.ac.jp/>

Contacto: ONOE Yoshihisa (Mr)

E-mail: [onoe.yoshihisa@kagawa-u.ac.jp](mailto:onoe.yoshihisa@kagawa-u.ac.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA SHIKOKU

**OBSERVACIONES:** -

## C28

### Diagnóstico Endoscópico del Cáncer Precoz de Estómago y su Tratamiento

Fecha de Llegada a Japón: 08/05/2022

Fecha de Finalización: 10/06/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Conocer la situación actual del diagnóstico endoscópico en el Japón, de nivel avanzado en el mundo y aprender los métodos de detección precoz del cáncer utilizando los equipos más avanzados, así como su tratamiento.

##### CONTENIDO:

1. Clases teóricas: participación en debates de tesis relacionados con el tratamiento endoscópico y la detección endoscópica temprana.
2. Visitas: Visitas y debates sobre la endoscopia en el Kyushu University e instituciones vinculadas.
3. Prácticas: prácticas del tratamiento endoscópico por medio órganos extraídos del cerdo.
4. Congresos: Participación en congresos ofrecidos principalmente por Japan Gastroenterological Endoscopy Society, Japanese Society of Gastroenterology, y grupos de investigaciones.
5. Presentación: dentro de la institución sobre la capacitación.

##### RESULTADOS:

1. Aprender y dominar conocimientos y equipos utilizados en el examen endoscópico del Japón.
2. Aprender las técnicas y claves importantes en el tratamiento endoscópico por medio del aprendizaje por simulaciones con estómagos extraídos del cerdo.
3. Elaborar un plan de actividades específicos para luego del retorno a su país.
4. Organizar charlas educativas a distancia por medio de internet con médicos de su país y del Japón, contribuyendo al mejoramiento del nivel de atención médica del cáncer gástrico de su país por medio de la educación continua.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Médico, 3 o más años de experiencia clínica y 1 o más años de experiencia en gastroenterología

**NIVEL ACADÉMICO:** Facultad de Medicina

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** No se cuestiona

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Capacitación técnica se realiza en inglés

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** Menor de 55 años/ más de 3 años de graduarse de la facultad de medicina

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Kyushu University”**

Página Web: <http://plaza.umin.ac.jp/imed/en/index.html>

Contacto: MORIYAMA Tomohiko (Dr.)

E-mail: tomohiko.moriyama.153@m.kyushu-u.ac.jp

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA KYUSHU

**OBSERVACIONES:** -

## C29

### Tecnología del “Monozukuri” o Manufactura en Japón

Fecha de Llegada a Japón: 09/01/2023

Fecha de Finalización: 01/02/2023

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Formular un plan estratégico para el mejoramiento de la productividad de las empresas basados en la tecnología de manufactura al estilo japonés.

##### CONTENIDO:

1. Teoría: Manufactura al estilo japonés (cultura, conceptos, formas de pensar).
2. Teoría y práctica:  
Gestión de la productividad y gestión de la calidad al estilo japonés (plantas que no tienen descartes, reactivación del trabajo, eliminación de pérdidas, etc.).  
Conservación de la producción, conservación de equipos (técnicas de gestión de la conservación, técnicas de diagnóstico de las instalaciones, mantenimiento de conservación preventivo, etc.).
3. Visitas y estudios de casos: 5S, plantas que llevan a la práctica el KAIZEN, fábricas de última tecnología, etc.
4. Formas de implementación de la resolución de problemas (elaboración de un plan de acción) y formas de presentación.

##### RESULTADOS:

1. Comprende los puntos esenciales de la manufactura al estilo japonés.
2. Aprende técnicas y políticas de control de calidad al estilo japonés.
3. Adquirir las técnicas de conservación de instalaciones y la conservación de la producción al estilo japonés.
3. Integra todo lo anterior y adquiere la capacidad de elaborar un plan estratégico para el mejoramiento de la calidad, costo y entrega (QCD)

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Gerente o supervisor, entrenador perteneciente a una industria u organización del sector industrial (nikkei).

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel como para comprender los contenidos de la capacitación. Nivel principiante avanzado.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes. Material didáctico: japonés

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 3 años o más

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Kitakyushu International Techno-Cooperative Association”**

Página Web: <http://www.kita.or.jp>

Contacto: TORIKAI Hisatoshi (Mr.)

E-mail: [torikai@kita.or.jp](mailto:torikai@kita.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA KYUSHU

**OBSERVACIONES:** -

## C30

### Promoción del Negocio del "WASHOKU"

Fecha de Llegada a Japón: 02/10/2022

Fecha de Finalización: 26/10/2022

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Adquirir las capacidades de emprendedurismo y promoción del negocio de Washoku (comida japonesa) y formular e implementar plan de promoción y emprendedurismo.

##### CONTENIDO:

1. Visitas y prácticas de comida japonesa (ingredientes, condimentos como miso, salsa de soja, etc. Comida japonesa como platos tradicionales locales, platos de soba, etc.)
2. Clases teóricas para mejorar las capacidades de gestión y emprendedor de negocios relacionados con la comida japonesa (desarrollar la agricultura hacia el sexto sector (sector primario + sector secundario + sector terciario), modelo de gestión japonés, gestión para la satisfacción del cliente, formación de recursos humanos, coaching, administración, estrategias de marketing, colaboración del sector productivo, académico y público).
3. Estudios y visitas relacionados a sectores de comida japonesa (estudio de mercado de Kita-Kyushu, platos o enseres, aprovechamientos de alimentos de desecho, etc.).

##### RESULTADOS:

1. Comprende la cultura del Washoku (comida japonesa) y sus antecedentes, y adquiere conocimientos amplios sobre el mismo.
2. Adquiere capacidades prácticas para la promoción del negocio o emprendimiento.
3. Elabora un plan de acción para emprender y promocionar un negocio de comida japonesa.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Directivo o administrador de empresas, emprendedor, consultor, relacionados con el sector de los alimentos o comida japonesa.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel para comprender (escuchando) los contenidos de la capacitación

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes. Material didáctico: japonés

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona/ 3 años o más

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kitakyushu International Techno-Cooperative Association"**

Página Web: <http://www.kita.or.jp>

Contacto: YAMANE (Mr.)

E-mail: [yamane@kita.or.jp](mailto:yamane@kita.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA KYUSHU

**OBSERVACIONES:** -

## C31

# Difusión y Transmisión del Karate Tradicional de Okinawa como Patrimonio Cultural Inmaterial de UNESCO

Fecha de Llegada a Japón: 09/01/2023

Fecha de Finalización: 24/02/2023

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

- Pulir cuerpo y mente con el entrenamiento Karate tradicional de Okinawa que inicia y termina con reverencia.
- Cultivar el espíritu inquebrantable mediante el entrenamiento del karate tradicional de Okinawa.
- Aprender las formas o "katas" básicos correctos de Goju-ryu Karate-do tradicional de Okinawa.

#### CONTENIDO:

1. Clases teóricas de los 4 principales estilos de karate tradicional de Okinawa (Goju-ryu, Uechi-ryu, Kobayashi-ryu, Shorin-ryu) y su verdadera historia.
2. Visitas a los monumentos de honor y tumbas de antepasados de los 4 principales estilos del Karate tradicional de Okinawa.
3. Entrenamiento de los katas correctos, ejercicios de preparación, movimientos básicos, ejercicios complementarios.
4. Visitas al museo de Karate de Okinawa. (revisión de materiales e informaciones), Museo de la prefectura de Okinawa, museo de arte
5. Presentación del informe resumido por parte del becario.

#### RESULTADOS:

1. Al entrenar repetidamente los katas tradicionales, se desarrolla un ejercicio mental y físico acercándose a la esencia del Karate.
2. Adquirir las técnicas de defensa personal aprendiendo los katas tradicionales y descomposición de los katas.
3. Entrenar el Sanchin-dachi que es uno de los katas básicos del Goju-ryu Karate-do para aprender las técnicas de respiración y desarrollar cuerpo y mente saludable.
4. Fortalecer aún más el cuerpo mediante los ejercicios complementarios (chishi, sanchin, nigiritsubo etc.)

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** 3 kyu (cinturón marrón) o superior, 2 años o más de experiencia, conocimiento del idioma japonés o inglés (nivel de conversación cotidiana)

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conversación cotidiana

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer de intérprete

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / 2 años

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"International Okinawa Goju-ryu Karatedo Federation"**

Página Web: <http://ryureikan-slsa.jp>

Contacto: KURAMOTO Masakazu (Mr.)

E-mail: kuramotodoujo-iogkf@bronze.ocn.ne.jp

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA OKINAWA

**OBSERVACIONES:** Alojamiento en Okinawa se prevé en el Centro de JICA Okinawa

## C32

### Estrategia de Turismo de Okinawa

Fecha de Llegada a Japón: 09/01/2023

Fecha de Finalización: 06/02/2023

#### BREVES GENERALIDADES

##### OBJETIVOS:

Elabora un producto turístico acorde a las necesidades de su cliente target y formula una estrategia de ventas.

##### CONTENIDO:

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. Práctica: conceptos básicos del marketing, estudios de la situación actual del turismo en la ciudad de Naha, Marketing turístico de Okinawa, Branding turístico de Okinawa, Branding regional, encuestas sobre la avenida internacional, experiencias en diversos programas de turismo.
3. Visitas: al Shurijo Castle Park, Okinawa World, recursos turísticos de Higashi Villeage.
4. Ejercicios: Gestión del ciclo del proyecto (ciclo de análisis de problemas hasta la presentación de propuestas de solución), presentación del resultado del análisis y discusión.
5. Presentación: interna y a los involucrados.

##### RESULTADOS:

1. Comprende la situación turística de Okinawa.
2. Comprende los conceptos básicos de Marketing y Branding.
3. Identifica los problemas de turismo que le compete y desarrolla una propuesta de solución.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** estar involucrado al turismo.

**NIVEL ACADÉMICO:** no se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conversación cotidiana, será mucho mejor si habla inglés

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer de intérprete

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** no se cuestiona / 2 años

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Okinawa Environment Club”**

Página Web: <https://npo-oec.com/>

Contacto: TATSUTA Ayumi (Ms.)

E-mail: kokuba@npo-oec.com

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA OKINAWA

**OBSERVACIONES:** -

## C33

# Uso Efectivo del Poder Blando y la Revitalización Regional Mediante el Reconocimiento de las Raíces de Okinawa

Fecha de Llegada a Japón: 02/10/2022

Fecha de Finalización: 01/11/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

Fortalecer la identidad Okinawa y lograr la revitalización de la localidad Nikkei del becario aplicando el soft power (poder blando) de Okinawa.

#### CONTENIDO:

- Administración Pública: visita de cortesía a la Gobernación de Okinawa; Esfuerzos de prefectura de Okinawa (Festival Mundial Uchinanchu", "Día mundial de Uchinanchu", "Visión del siglo 21 de Okinawa", etc.)
- Historia y cultura de Okinawa: Cultura tradicional (Danza Ryukyu, Danza Eisa, shamisen, karate, etc.).
- Paz: corazón de Okinawa, educación de la paz, museo conmemorativo de la paz, fundamento de la paz, etc.
- Capacitación en liderazgo: revitalización regional (Kimutakanoamawari, elaboración proyectos de revitalización local. etc.
- Intercambio de opiniones: con jóvenes líderes nikkei de la prefectura, asociación de jóvenes de las comunidades, WUB MYUA, etc.)

#### RESULTADOS:

1. Profundiza la comprensión de sus raíces en Okinawa y fortalece su identidad como originario de la prefectura de Okinawa.
2. Aumenta la capacidad de planificación y ejecución para revitalizar la localidad, como líder local.
3. Fortalecimiento de la red Uchina a que pertenece el becario y la prefectura de Okinawa.

**CUPO MÁXIMO:** 15 (quince)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Nikkei miembro de la asociación de inmigrantes de Okinawa o tener sus raíces en Okinawa, profesores o personas relacionadas con la escuela de idioma japonés, líder local, etc.

**NIVEL ACADÉMICO:** Graduado Universitario o equivalente

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** No se cuestiona

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérprete

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona/ No se cuestiona

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"NPO Lequio Wings"**

Página Web: <https://lequiowings.org/>

Contacto: KUSHIMA Takeshi (Mr.)

E-mail: [info@lequiowings.org](mailto:info@lequiowings.org)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA OKINAWA

**OBSERVACIONES:** Hay colaboración con otro curso.

Habrán clases y ejercicios (en parte) en conjunto con el curso "Desarrollo de productos especiales mediante la creación de marcas regionales aprendidas de la marca Okinawa (productos de la prefectura de Uchina)" y "Vitalización de las comunidades agrícolas japonesas y fortalecimiento de redes a través de la sexta industrialización" con el objetivo de lograr un efecto sinérgico más adelante.

## C34

# Reactivación y Fortalecimiento de las Redes de la Comunidad Agrícola Nikkei, Mediante la Conformación de la Sexta Industria Aprovechando la Marca Local y la Agricultura Inteligente

Fecha de Llegada a Japón: 02/10/2022

Fecha de Finalización: 01/11/2022

### BREVES GENERALIDADES

#### OBJETIVOS:

Se logra la reactivación de la comunidad agrícola Nikkei a la que pertenece el becario, mediante la puesta en práctica de la conformación de la sexta industria de productos agropecuarios aprovechando la marca local y la agricultura inteligente.

#### CONTENIDO:

La política de gestión del curso será clarificar los emprendimientos = "Desafío" de la conformación de la sexta industria y la agricultura inteligente aprovechando la marca local en la prefectura de Okinawa, y compartir la "experiencia" para afrontar dicho "desafío". "Digerir" de forma suficiente esta "experiencia" y convertir en un "plan de acción" para la comunidad agrícola Nikkei de su país de origen, además de crear "redes" con las personas que se encuentran durante la capacitación. Para lograr la misma, el contenido de la capacitación serán las siguientes:

(Objetivo)

1. Se aprende los conocimientos y las técnicas para la conformación de la sexta industria que realiza la venta de productos agropecuarios poniendo valor agrado, utilizando la marca local.
  - 1-1 Aprender la promoción local y estrategia de la creación de marca en la prefectura de Okinawa.
  - 1-2 Aprender los conocimientos y las técnicas para la búsqueda de recursos locales hasta la conformación de la sexta industria.
2. Aprender los casos de la agricultura inteligente utilizando la IA y la IoT.
  - 2-1 Conocer los casos de emprendimientos para la estabilización, mejoramiento de la eficiencia, aumento del rendimiento de la producción a través de la agricultura inteligente.
3. Se fortalece las redes humanas, de ambas partes, entre las empresas de Okinawa y las personas vinculadas a la agricultura Nikkei de Suramérica.
  - 3-1. Conocer la ventaja y las necesidades que tienen las empresas en Okinawa.
  - 3-2. Analizar la conformación de redes humanas con las diversas personas que se encuentran a través de la capacitación, iniciando con WUB Okinawa.
4. Se propone proyectos de reactivación comunitaria de la agricultura Nikkei del país de origen, incluyendo la posibilidad de negocio con empresas de Okinawa, entre otros.
  - 4-1. Aprender los métodos de elaboración de proyectos que buscan la reactivación de la comunidad agrícola Nikkei.
  - 4-2. Elaborar el plan de acción a ser implementado en el país de origen.

#### RESULTADOS:

1. Aprender los conocimientos y las técnicas para la conformación de la sexta industria que realiza la venta de productos agropecuarios con valor agregado, aprovechando la marca local.
2. Aprender de los casos sobre la agricultura inteligente aprovechando la IA e IoT.
3. Se fortalece las redes humanas, de ambas partes, entre las empresas de Okinawa y las personas vinculadas a la agricultura Nikkei de Sudamérica.
4. Se propone proyectos de reactivación de la comunidad agrícola Nikkei del país de origen, incluyendo la posibilidad de negocios con las empresas de Okinawa.

**CUPO MÁXIMO:** 12 (doce) (puede ser hasta 15)

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Personas vinculadas en las actividades relacionadas a la agricultura en la sociedad Nikkei.

**NIVEL ACADÉMICO:** No se cuestiona

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** No se cuestiona

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer de coordinador - intérprete

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** No se cuestiona / No se cuestiona

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“NPO Lequio Wings”**

Página Web: <https://lequiowings.org/>

Contacto: KUSHIMA Takeshi (Mr.)

E-mail: [info@lequiowings.org](mailto:info@lequiowings.org)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA OKINAWA

**OBSERVACIONES:** -