

**CAPACITACION PARA LA SOCIEDAD NIKKEI
BECAS GRUPALES DE CORTA DURACIÓN
AÑO FISCAL JAPONES 2023**

ÍNDICE

C1	Conceptos básicos del cuidado de apoyo a la vida independiente y la educación de sucesión Nikkei	4
C2	Evaluación del tierras de cultivo/bosques y métodos de gestión de hábitat utilizando drones y tecnología de información espacial	5
C3	Agroturismo e Industrialización de Sexto Sector a través de la Utilización y Distribución Efectiva de Productos Locales Especializados	7
C4	Programa de Rehabilitación y Música	9
C5	Gestión y Mantenimiento de Equipos Médicos	10
C6	Salud Comunitaria, Medicina y Bienestar - Métodos para Aprovechar los Recursos Sociales Existentes para el Cuidado de Adultos Mayores que Requieren Cuidados	11
C7	Capacitación de Técnica de Taiko y Formación de Instructor de Taiko	13
C8	Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de WAGASHI (arte de repostería tradicional japonesa)	15
C9	Formación de Coordinador de Actividades Culturales del Japón (Básico)	16
C10	Revitalización de las Comisiones de Damas de las Organizaciones Nikkei a través de Comidas Japonesas	17
C11	Administración Sostenible de Organizaciones Nikkei	18
C12	Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de KIMONO	19
C13	KAIZEN y 5S (cinco S)	21
C14	Fortalecimiento de las Capacidades de Gestión del Emprendedor y Sucesor	22

C15	Formación de Coordinador de Actividades Culturales Japonesas (Práctico)	23
C16	Capacitación para la Formación de Líderes en Educación Ambiental	25
C17	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"	26
C18	Revitalización de la comunidad nikkei cubana	28
C19	Revitalización de la Organización Nikkei a través de la Comida Japonesa	29
C20	Educación de Legado Nikkei (Formación Docente III)	30
C21	Educación Legado Nikkei (Formación Docente I)	32
C22	Educación Legado Nikkei (Formación Docente II)	34
C23	Técnicas de Conservación y Aprovechamiento de los Recursos Locales de la Sociedad Nikkei.	36
C24	Promoción Regional Mediante el Fortalecimiento de la Red entre Descendientes Japoneses	38
C25	Formación de Recursos Humanos para Entrenadores de Béisbol	39
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)	40
C27	Promoción de Satoumi (conservación de los océanos, recursos marítimos y la promoción local para el desarrollo sustentable)	41
C28	Desarrollo de productos mediante el procesamiento agrícolas utilizando productos agrícolas locales	42
C29	Desarrollo de recursos humanos en la gestión empresarial japonesa	43

C30	Promoción del Negocio del "WASHOKU"	45
C31	Tecnología del "Monozukuri" o Manufactura en Japón	46
C32	Diagnóstico Endoscópico del Cáncer Precoz de Estómago y su Tratamiento	47
C33	Uso efectivo de la energía blanda y la revitalización regional mediante el reconocimiento de las raíces de Okinawa	48
C34	Estrategia de turismo de Okinawa	49
C35	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	50
C36	Mejoramiento de la Calidad del Servicio y Seguridad Hospitalaria a través de 5S-KAIZEN	52

C1

Conceptos básicos del cuidado de apoyo a la vida independiente y la educación de sucesión Nikkei

Fecha de Llegada a Japón: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 13/diciembre/2023

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

El becario adquiere los últimos conocimientos, técnicas de enfermería de Japón y el idioma japonés que se utiliza en el apoyo al cuidado para la vida independiente, por medio de la actualización de los conocimientos específicos y técnicas que poseen los participantes.

CONTENIDO:

<Charlas>

Flujo del sistema de seguro para cuidado a largo plazo, teoría y práctica del cuidado para la vida independiente, el idioma 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 de enfermería y el idioma japonés atizado en el apoyo al cuidado para la vida independiente en Japón, y al mismo tiempo conocer sobre 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> Aquellos que estén interesados en la última versión de los cuidados de enfermería

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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

Evaluación de las tierras de cultivo/bosques y métodos de gestión de hábitat utilizando drones y tecnología de información espacial

Fecha de Llegada a Japón: Consultar para el primer semestre

Fecha de Finalización: Consultar para el primer semestre

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos sobre la tecnología GIS, GPS, detección remota de microondas y de utilización de drones para la agricultura, silvicultura y gestión ambiental

CONTENIDO:

Buscar el mejoramiento de la tecnología a través de la participación en los cursos de ejercicios básicos de teledetección, ciencia de la información espacial a través GIS básico, GIS aplicado, teledetección, que se realizan en el laboratorio de GIS ambiental y laboratorio de teledetección ambiental, así como en ejercicios especiales para aprender técnicas superiores de GIS. Por otra parte, utilizar los datos reales de GIS, imágenes satelitales del país de origen, para crear base de datos que puedan ser utilizados inmediatamente después de retornar a sus países. Los resultados de investigación, serán expuesto en congresos, entre otros. Por otra parte, se realizarán visitas a los sitios de avanzada como Tokio, Kioto, para poder establecer una red de investigación conjunta en el futuro, así también se buscará in intercambio de investigación y de información participando en el manejo forestal aprovechando el GIS y teledetección (REDD), capacitación de la JICA relacionada con el manejo de la vida silvestre. A propósito, parte del programa y equipo a ser utilizado, será proveído por la institución para que sea utilizado luego de su retorno. Además, dado que las conferencias se imparten en inglés, basta con tener un nivel básico del japonés.

RESULTADOS:

1. Tecnología GIS: Aprender las técnicas de operación y análisis básico un programa de GIS, el ArcGIS.
2. Tecnología GPS: Aprender la medición topográfica con GPS, gestión de las tierras agrícolas utilizando la cámara digital y GPS. Aprender la forma de analizar el comportamiento de los animales silvestres a través del GPS colocado a los animales silvestres.
3. Tecnología de teledetección: Aprender las técnicas de identificación de tierras verdes, pronóstico de volumen de cosecha, con la imagen satelital de Sentinel-1, Landsat, Alos, fotografías satelitales, utilizando drones, programas de teledetección como ErdasImage, ENVI, SNAP.
4. Manejo de dron: maniobra, métodos de análisis de datos, regulaciones de operaciones de drones en Japón, etc.

CUPO MÁXIMO: 10 (diez)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Con capacidad de informática avanzada como el uso de hoja de cálculo. Pero es irrelevante la capacidad para operar el software de teledetección

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Con capacidad de comunicarse en inglés

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE: “Rakuno Gakuen University”

Página Web: <https://www.rakuno.ac.jp>

Contacto: OGAWA Kenta(Mr) / MORI Kaori(Ms)

E-mail: tech@rakuno.ac.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA SAPPORO

OBSERVACIÓN: Límite de postulación será la misma fecha de los cursos con llegada a Japón del mes de mayo

C3

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

Fecha de Llegada a Japón: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 03/noviembre/2023

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)

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: Nivel Medio culminado o equivalente

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 (portugués o español)

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "Tokachi Regional Activation Support Organization"

Página Web: <http://tokachi.biz/>

Contacto: IWAMOTO Kiyofumi (Mr.)

E-mail: 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.

C4

Programa de Rehabilitación y Música

Fecha de Llegada a Japón: 05/novembre/2023

Fecha de Finalización: 01/diciembre/2023

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.

CUPO MÁXIMO: 6 (seis)

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 auxiliar 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA TOHOKU

OBSERVACIONES: -

C5
Gestión y Mantenimiento de Equipos Médicos

Fecha de Llegada a Japón: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 31/octubre/2023

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)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Personas que se dedican a la administración y mantenimiento de los equipos médicos

NIVEL ACADÉMICO: Egresado universitario (equivalente)

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

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: - Hay designación de interprete. Material didáctico: japonés, inglés

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA TOHOKU

OBSERVACIONES: -

C6

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: 05/noviembre/2023

Fecha de Finalización: 08/diciembre/2023

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 YOKOHAM, presentación del Plan de Acción, Evaluación, Acto de cierre

RESULTADOS:

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 DayService, 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 DayService, 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: N3~N4

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

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona/Preferentemente 2 años a más

INSTITUCIÓN OFERENTE: Saku University

Página Web: <https://www.saku.ac.jp>

Contacto: TSUKADA Yoshiko (Ms.)

E-mail: y-tsukada▲saku.ac.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C7

Capacitación de Técnica de Taiko y Formación de Instructor de Taiko

Fecha de Llegada a Japón: 08/enero/2023

Fecha de Finalización: 26/marzo/2024

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 Técnicas 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)

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

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

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

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: mayor de 21 años al abril de 2023/3 años

INSTITUCIÓN OFERENTE: “Nippon Taiko Foundation”

Página Web: <http://www.osuwadaiko.com/home/>

Contacto: KOYAMA (Ms.)

E-mail: koyama▲nippon-taiko.or.jp
CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA
OBSERVACIONES: -

C8

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

Fecha de Llegada a Japón: 18/junio/2023

Fecha de Finalización: 21/julio/2023

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: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: “The Association of Nikkei & Japanese Abroad”

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

Contacto: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu@jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C9

Formación de Coordinador de Actividades Culturales del Japón (Básico)

Fecha de Llegada a Japón: 23/junio/2023

Fecha de Finalización: 01/setiembre/2023

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. Conferencia: conocimiento básico sobre la cultura e historia japonesa, organizaciones nikkei de varios países, métodos de planificación de eventos, métodos de introducción de cultura japonesa, planificación de nuevos negocios, etc.
2. Formación práctica: experiencia en la cultura japonesa
3. Visita: instalaciones relacionadas con la cultura e historia japonesa, actividades de ONG culturales y educativas, instalaciones relacionadas con la inmigración
4. Presentación: último día de la capacitación.

RESULTADOS:

1. Adquirir conocimientos básicos de cultura e historia del Japón
2. Adquiere conocimientos y técnicas de planificación y organización relacionadas con las diversas actividades culturales del Japón.
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.

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: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu@jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C10

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

Fecha de Llegada a Japón: 08/enero/2024

Fecha de Finalización: 09/febrero/2024

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)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Miembro de la comisión de damas de organizaciones Nikkei NIVEL **ACADÉMICO:** No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu@jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C11
Administración Sostenible de Organizaciones Nikkei

Fecha de Llegada a Japón: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 02/noviembre/2023

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

Elaboración de nuevos planes de negocio para la revitalización de la localidad por las organizaciones Nikkei mediante la aplicación de metodologías de Negocio Social y los conocimientos del Negocio Social.

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. Conocimientos relacionados a las técnicas de gestión 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 otras organizaciones dependientes de otras instituciones Nikkei), con voluntad de utilizar las técnicas aprendidas tanto en la comunidad nikkei como locales.

NIVEL ACADÉMICO: no se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu@jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C12

Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de KIMONO

Fecha de Llegada a Japón: 05/noviembre/2023

Fecha de Finalización: 22/diciembre/2023

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 voluntad de aplicar lo aprendido para la revitalización de la comunidad nikkei
- Aquellos con experiencias en la costura (tener habilidades básicas de costura a mano para aprender a coser un yukata) y asegurarse en escribir su experiencia de costura en el formulario de solicitud de la capacitación.
- Más de 3 años de experiencia relacionado con el kimono

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / incluido en las calificaciones requeridas

INSTITUCIÓN OFERENTE: “The Association of Nikkei & Japanese Abroad”

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

Contacto: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu@jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: El curso será implementado en japonés, básicamente. Pero, dependiendo de la capacidad del idioma japonés de los participantes se prevé contratar un intérprete de español o de portugués.

C13
KAIZEN y 5S (cinco S)
Fecha de Llegada a Japón: 18/junio/2023
Fecha de Finalización: 21/julio/2023

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.

CUPO MÁXIMO: 10 (diez)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Preferiblemente, pertenecer al sector de industria manufacturera o de producción. Con más de 3 años de experiencia en área posterior a la graduación de la universidad.

NIVEL ACADÉMICO: Egresado universitario o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Con capacidad de leer, escribir y hablar en japonés y/o inglés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Con capacidad de leer, escribir y hablar en japonés y/o inglés

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "Japan International Cooperation Center (JICE)"

Página Web: <https://jice.org/>

Contacto: NISHIDA Kimiko (Ms.)

E-mail: nikkei@jice.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C14

Fortalecimiento de las Capacidades de Gestión del Emprendedor y Sucesor

Fecha de Llegada a Japón: 07/mayo/2023

Fecha de Finalización: 09/junio/2023

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:

Conferencias: esfuerzos para la innovación de gestión de PYME, puntos clave en la gestión empresarial, liderazgo requerido de los gerentes, cultura corporativa japonesa y gerentes, estrategias de marketing, marcos de resolución de problemas, análisis del entorno de gestión, análisis de pérdidas y ganancias

Visitas: serán seleccionadas de acuerdo a la industria y condiciones comerciales de los participantes

Creación de plan de negocios: incluyendo una consulta individual por parte de un conferencista

Presentación final: Informe del trabajo y/o 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 y técnicas de marketing.
4. Adquiere conocimientos financieros y sus técnicas
5. 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

•Con experiencia de más de 5 años posterior a su graduación

NIVEL ACADEMICA: Egresado universitario o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Conocimiento suficiente de lectura, escritura y elaboración de informes en el idioma japonés o en inglés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: - Con capacidad de leer, escribir y hablar en japonés y/o inglés

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: “Japan International Cooperation Center (JICE)”

Página Web: <https://jice.org/>

Contacto: NISHIDA Kimiko (Ms.)

E-mail: nikkei@jice.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C15

Formación de Coordinador de Actividades Culturales Japonesas (Práctico)

Fecha de Llegada a Japón: 05/noviembre/2023

Fecha de Finalización: 15/diciembre/2023

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).

4. Presentación final

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: superior a JPLT N2

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu@jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: Básicamente, el curso será en japonés. Hay posibilidad de contratar un intérprete en español o portugués

C16
Capacitación para la Formación de Líderes en Educación Ambiental

Fecha de Llegada a Japón: 08/enero/2024

Fecha de Finalización: 30/enero/2024

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

Los becarios adquieren técnicas básicas y conocimientos necesarios como líderes en educación ambiental (intérpretes).

CONTENIDO:

1. Clase teórica y práctica: Principios de la educación ambiental, principio de la interpretación, educación ambiental en el Japón, la naturaleza de Yatsugatake, programa de terapia forestal, implementación de programa y evaluación mutua, método de aprendizaje a través de la experiencia, diseño del programa, programa de coordinación (slide program), jornada mensual de visita.
2. Práctica: Preparación, implementación, evaluación del programa (infantes, escolares, escolar media, adulto en general, senior, padre e hijos). * La práctica ocupará el 80% de la capacitación. Se trata vincular la teoría con la práctica, a través de la experiencia práctica cotidiana, para que se profundice los conocimientos a partir de los puntos que se percatan de dicha experiencia.
3. Visita: Instalaciones para la educación ambiental (centro de visitantes).
4. Presentación: Resumen del resultado de la capacitación.

RESULTADOS:

- Comprender los conceptos generales de la educación ambiental.
- Comprender los conocimientos básicos de la interpretación (definición, clases, principios básicos, cualidades, comprensión de materiales, comprensión del sujeto, comunicación, diseño del programa, entre otros).
- En base a lo aprendido en KEEP, poder implementar programas de educación ambiental en los sitios como las escuelas, entre otros, en su país.

CUPO MÁXIMO: 12 (doce)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Es deseable ser egresado de universidad ambiental, educativa, o institutos equivalentes.

NIVEL ACADÉMICO: Nivel medio culminado o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "Kiyosato Educational Experiment Project, Inc"

Página Web: <https://www.keep.or.jp/>

Contacto: TOYAO Takeshi (Mr.)

E-mail: t.toyao▲keep.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -Se asignará a este curso un supervisor de formación en español (intérprete).

C17

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: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 06/noviembre/2023

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

Adquisición de conocimientos sobre: a) agricultura inteligente, b) cadena de valor de alimentos, c) promoción comunitaria a través de michi no eki para fortalecer la administración agraria propia y la revitalización

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: Nivel Medio culminado o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "Global Agriculture Crossroad TERRAKOYA, Inc."

Página Web: <https://terrakoya.or.jp/>

Contacto: ERIKO Mori (Ms.)

E-mail: eriko.mori▲terrakoya.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C18
Revitalización de la comunidad nikkei cubana

Fecha de Llegada a Japón: 07/mayo/2023

Fecha de Finalización: 02/junio/2023

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

1. Adquirir los conocimientos y métodos de gestión grupal
2. Comprender el valor de los inmigrantes relacionados con la inmigración japonesa y la sociedad nikkei. Adquirir conocimientos y habilidades relacionados con la recolección y conservación de materiales, así como sus métodos de utilización

CONTENIDO:

【Conferencia】

El papel de las organizaciones Nikkei, ejemplos de las actividades en varios países, historia de inmigración japonesa e identidad nikkei

Método de gestión de museos históricos, cultura japonesa, eventos anuales

Importancia de recopilar materiales históricos, utilización de las TICs para la exhibición, métodos para la creación de programas educativos

【Prácticas】

Métodos de gestión de eventos culturales y de recopilación y preservación de materiales históricos

Método de facilitación y recaudación de fondos, ejercicio de concepto VMOS/BMC

【Visitas】

Instituciones y organizaciones relacionadas con la inmigración y cultura japonesa

RESULTADOS:

Los alumnos adquirirán conocimientos y métodos relacionados con la gestión de organizaciones.

Los alumnos comprenderán el valor de los materiales históricos relacionados con la inmigración japonesa y las comunidades Nikkei, y adquirirán conocimientos y técnicas para recolectar y preservar materiales, así como métodos para utilizar estos materiales. Los alumnos adquieren conocimientos básicos de la cultura japonesa y técnicas para promover la cultura japonesa.

CUPO MÁXIMO: 6 (seis)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Quienes pertenezcan a una organización Nikkei en Cuba o participen activamente en las actividades y gestión de una organización Nikkei.

*Las personas no nikkei interesadas en la cultura y las costumbres japonesas son indispensables en las organizaciones nikkei en los últimos años, por lo que no importa si son nikkei o no nikkei.

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona.

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "The Association of Nikkei & Japanese Abroad"

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

Contacto: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu▲jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES:

-

C19

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

de Llegada a Japón: 07/mayo/2023

Fecha de Finalización: 09/junio/2023

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)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Pertener a organización o grupos de nikkei, y que participa activamente en las diversas actividades de la misma (como existe otro curso similar dirigido a las organizaciones y/o grupos de damas, se priorizará a los que pertenecen a otros grupos u organizaciones).

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "The Association of Nikkei & Japanese Abroad"

Página Web: <http://www.jice.org/>

Contacto: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: nikkei@jice.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C20
Educación de Legado Nikkei (Formación Docente III)

Fecha de Llegada a Japón: 18/junio/2023

Fecha de Finalización: 26/julio/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 relacionados 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:

• Profesores que trabajan en escuelas Nikkei establecidas con el propósito de educar a los hijos de inmigrantes Nikkei (porque la capacitación tiene como objetivo desarrollar maestros que practiquen la educación de sucesión)

• En principio, aquellos que han tomado el curso de educación de sucesión Nikkei (capacitación de maestros II)

* Aunque no haya realizado el curso anterior, son bienvenidos aquellos que tengan más de 7 años de experiencia o más de 700 horas lectivas y deseen realizar este curso (Formación de profesores II nivel de finalización o clase intermedia profesor persona o persona programada estar a cargo)

* Se requiere una cantidad considerable de experiencia práctica para mejorar el nivel de los profesores de mitad de carrera.

• Tener el examen de dominio del idioma japonés nivel N2 o superior (debido a que el objetivo es adquirir métodos de enseñanza para los niveles elemental e intermedio, se requieren más habilidades en el idioma japonés)

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: N2

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: Incluido en las calificaciones requeridas / no se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE: "The Association of Nikkei & Japanese Abroad"

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

Contacto: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu▲jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: -

C21
Educación Legado Nikkei (Formación Docente I)
Fecha de Llegada a Japón: 03/diciembre/2023
(Comienzo de clase online 01/setiembre/2023)
Fecha de Finalización: 08/febrero/2024

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 herencia, 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:

Profesores que trabajan en escuelas Nikkei establecidas con el propósito de educar a los hijos de inmigrantes Nikkei

(Porque la capacitación está dirigida a desarrollar maestros que practiquen la educación de sucesión)

• 1-3 años de experiencia o 300 horas de enseñanza.

* Incluso si tiene más años de experiencia u horas de enseñanza que los anteriores, puede aplicar si no ha tomado este curso.

• Tener la prueba de dominio del idioma japonés N3 o superior (porque todas las conferencias se llevan a cabo en japonés)

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: N3

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: incluido en las calificaciones requeridas / no se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE: “The Association of Nikkei & Japanese Abroad”

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

Contacto: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu▲jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: Este curso, tiene previsto realizar online antes del viaje a Japón para la capacitación.

La fecha límite para presentación de solicitud es la misma a la del curso de llegada en junio.

C22
Educación Legado Nikkei (Formación Docente II)
Fecha de Llegada a Japón: 03/diciembre/2023
Fecha de Finalización: 25/enero/2024

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)

※ 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

• Tener el nivel N2 o superior de la prueba de dominio del idioma japonés

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: incluido en las calificaciones requeridas / no se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE: "The Association of Nikkei & Japanese Abroad"

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

Contacto: NAKAI Fumiko (Ms.)

E-mail: kenshu▲jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA
OBSERVACIONES: -

C23

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

Fecha de Llegada a Japón: 23/julio/2023

Fecha de Finalización: 11/agosto/2023

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 básicas 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: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: superior que N3

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Nivel de conversación cotidiana en inglés

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE: “Kibi International University”

Página Web: <https://kiui.jp/pc/>

Contacto: TAMBO Ichiro (Mr.)

E-mail: tanbo@kiui.ac.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA CHUGOKU

OBSERVACIONES: Dependiendo de las circunstancias del disertante y el lugar de entrenamiento, puede ser que solicite la lleaga a Japón el 20 de agosto. En ese caso, la capacitación se realizará del 20 de agosto al 11 de setiembre.

C24

Promoción Regional Mediante el Fortalecimiento de la Red entre Descendientes Japoneses

Fecha de Llegada a Japón: 23/julio/2023

Fecha de Finalización: 18/agosto/2023

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, a 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: No se cuestiona

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "Kochi hope plans fountadion"

Página Web: N/A

Contacto: Shigeru YAMANAKA (Mr.)

E-mail: chinatu6732@ybb.ne.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

OBSERVACIONES: -

C25

Formación de Recursos Humanos para Entrenadores de Béisbol

Fecha de Llegada a Japón: 07/mayo/2023

Fecha de Finalización: 07/junio/2023

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

Formar recursos humanos que promocionen 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: No se cuestiona

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: ASARI Shota(Mr)

E-mail: jun.kitakomi@gmail.com

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

OBSERVACIONES: -

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: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 25/octubre/2023

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 poli fenol, 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), 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: Requisito: emprendedor o futuro emprendedor en el sector del negocio de alimentos.

Deseable que tenga conocimientos básicos de la alimentación y que estén interesados en el negocio alimenticio y la difusión de la comida japonesa.

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Habilidad para leer materiales, realizar presentaciones y escribir informes en inglés

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: “Kagawa University”

Página Web: http://www.ag.kagawa-u.ac.jp/globaledu/?page_id=2892

Contacto: Lutes Peter Gerald (Mr.)

E-mail: 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: 23/julio/2023

Fecha de Finalización: 11/agosto/2023

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. 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:

- 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: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / Más de 1 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

OBSERVACIONES: -

C28

Desarrollo de productos mediante el procesamiento agrícolas utilizando productos agrícolas locales

Fecha de Llegada a Japón: 08/enero/2024

Fecha de Finalización: 29/enero/2024

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos y técnicas para formular e implementar planes para el desarrollo de productos que aprovechen los recursos regionales de su país y tengan demanda.

CONTENIDO:

1. Clases teóricas y debate: “situación de la promoción del procesamiento de los rubros agrícolas en la prefectura de Kagawa!”, “la articulación entre productores, empresas procesadoras y el sector público”, “Formación de marcas de origen regional”. Etc.

2. Visitas y charlas: investigación exhaustiva (estudio de casos) de 4 PyMes que implementan un mecanismo propio.

Enfoque: Desarrollo de nuevos productos, Expansión de canales de comercialización, Formación de marcas, Marketing, fuerza del diseño, etc.

3. Comprensión de la cultura japonesa: experiencia en la elaboración del “sanuki udon”, paseo por el jardín japonés Kuribayashi Koen.

4. Ejercicios: Elaboración de un plan de acción

5. Presentación: Presentación del plan de acción.

RESULTADOS:

1. Clases teóricas y debate: “situación de la promoción del procesamiento de los rubros agrícolas en la prefectura de Kagawa!”, “la articulación entre productores, empresas procesadoras y el sector público”, “Formación de marcas de origen regional”. Etc.

2. Visitas y charlas: investigación exhaustiva (estudio de casos) de 4 PyMes que implementan un mecanismo propio.

Enfoque: Desarrollo de nuevos productos, Expansión de canales de comercialización, Formación de marcas, Marketing, fuerza del diseño, etc.

3. Comprensión de la cultura japonesa: experiencia en la elaboración del “sanuki udon”, paseo por el jardín japonés Kuribayashi Koen.

4. Ejercicios: Elaboración de un plan de acción

5. Presentación: Presentación del plan de acción.

CUPO MÁXIMO: 10 (diez)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Ejecutivos de empresas y organizaciones agroalimentarias, administradores de fincas, productores, agricultores y funcionarios de cooperativas agrícolas

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: N4

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: Menor de 55 años/ más de 1 año

INSTITUCIÓN OFERENTE: “NPO GLOCAL SHIKOKU”

Contacto: KAWAUCHI Masanori (Mr.)

E-mail: kawa-family@mx8.tiki.ne.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

OBSERVACIONES: -

C29

Desarrollo de recursos humanos en la gestión empresarial japonesa

Fecha de Llegada a Japón: 23/julio/2023

Fecha de Finalización: 15/agosto/2023

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

Los participantes entienden cómo una empresa que forman y valoran a sus empleados es diferente a las empresas ordinarias y por qué dicha gestión conduce a un alto rendimiento empresarial, y a través de la adquisición de conocimientos sobre "método de gestión empresarial" y "método de desarrollo de recursos humanos" que practican las buenas empresas, los participantes podrán crear un plan de acción prácticos y aplicables inmediatamente.

CONTENIDO:

1. Clases teóricas y debate: Gestión administrativa que valora a los empleados, métodos de permeación de la filosofía general, creación de un sistema interno centrado en el desarrollo de los recursos humanos

2. Visitas y charlas: Investigar sobre cuatro empresas que practican el valor de "formación y valoración a sus empleados" (estudio de caso)

Enfoque:

- Gestión administrativa que agradece el cliente
- Técnicas de producción y control de calidad basados en las 5S
- Preparación de un ambiente laboral cómodo para los empleados
- Maneras de comunicarse con los empleados, entre otros

3. Comprensión de la cultura japonesa: "Experiencia en preparar sanuki udon", paseo por el jardín japonés Ritsurin y probar el té verde matcha

4. Ejercicios: Elaboración de un plan de acción

5. Presentación: Presentación del plan de acción.

RESULTADOS:

1. Comprende las fortalezas de una empresa que forman y valoran a sus empleados, reconoce las diferencias con las empresas de sus propios países, y aclara las fortalezas de sus propias empresas.

2. Al investigar a fondo la situación real de la empresa en la que participa, los participantes aprenderán cómo difundir la filosofía de gestión, cómo comunicarse con los empleados, cómo crear un sistema interno de centrado en el desarrollo de recursos humanos y cómo utilizar el método de gestión de empresarial y las técnicas de producción y control de calidad basados en las 5S.

3. Los participantes organizan los sistemas, mecanismos y las ideas de gestión que podrán aplicar en sus propios países, tomando los ejemplos reales de las empresas en que practican y los conocimientos adquiridos en las conferencias.

4. Elaboración de un plan de acción luego de su retorno al país de origen.

CUPO MÁXIMO: 10 (diez)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Propietarios o ejecutivos de negocios, gerentes que inician con sus negocios o aquellos que planeen realizarlo

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: N4

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "NPO GLOCAL SHIKOKU"

Contacto: KAWAUCHI Masanori(Mr.)

E-mail: kawa-family@mx9.tiki.ne.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU
OBSERVACIONES: -

C30

Promoción del Negocio del "WASHOKU"

Fecha de Llegada a Japón: 05/noviembre/2023

Fecha de Finalización: 01/diciembre/2023

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

NIVEL ACADEMICO: egresado universitario o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: N3

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU

OBSERVACIONES: -

C31
Tecnología del “Monozukuri” o Manufactura en Japón
Fecha de Llegada a Japón: 08/enero/2024
Fecha de Finalización: 01/febrero/2024

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: Egresado universitario o culminado la tecnicatura

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: N3

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes. Material didáctico: japonés, inglés y portugués

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: “Kitakyushu International Techno-Cooperative Association”

Página Web: <http://www.kita.or.jp>

Contacto: TORIKAI Hisatoshi (Mr)

E-mail: yamane@kita.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU

OBSERVACIONES:

C32

Diagnóstico Endoscópico del Cáncer Precoz de Estómago y su Tratamiento

Fecha de Llegada a Japón: 07/mayo/2023

Fecha de Finalización: 10/junio/2023

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 con experiencia de más de 1 año en endoscopia y menor de 55 años de edad, contar con experiencia clínica de más de 3 años y haber transcurrido 3 años luego de la graduación

NIVEL ACADÉMICO: Egresado universitario o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: capacitación técnica será en inglés

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: Menor que 55 años / 3 años

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: -

C33

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

Fecha de Llegada a Japón: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 31/octubre/2023

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:

1. Clases teóricas, prácticas, visitas.

· Instituciones gubernamentales: visita de cortesía al Gobernador 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: La reconstrucción de Okinawa después de la guerra, 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.

2. 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: 12 (doce) (se puede hasta 15)

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: 20 a 60 años/ No se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE: "NPO Lequio Wings"

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

Contacto: KUSHIMA Takeshi (Mr.)

E-mail: info@lequiowings.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA

OBSERVACIONES: Se realizará en paralelo con el curso "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"

C34

Estrategia de turismo de Okinawa

Fecha de Llegada a Japón: 08/enero/2024

Fecha de Finalización: 02/febrero/2024

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

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

CONTENIDO:

1. Conferencia: esquema del turismo en Okinawa, conceptos básicos del marketing, marketing de turismo en Okinawa, marca de turismo en Okinawa, marca regional, introducción de casos.
2. Capacitación y prácticas: conceptos básicos del marketing, encuesta de turismo en Naha, marketing y marca de turismo en Okinawa, marca regional, experiencia de programas de turismo
3. Visitas: Castillo Shurijo, Acuario Churaumi, Campo de Batalla del Sur, etc.
Prácticas: gestión del ciclo de proyecto (análisis de problemas y soluciones), presentación y discusión de los resultados del análisis.
4. Presentación interna y con expertos de la industria

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: Persona involucrada en el turismo

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérprete

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "Okinawa Environment Club"

Página Web: <https://npo-oec.com/>

Contacto: KINJO Akiko(Ms.)

E-mail: Akiko.Kinjo@npo-oec.com

CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA

OBSERVACIONES: -

C35

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: 01/octubre/2023

Fecha de Finalización: 31/octubre/2023

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 personas)

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 intérprete

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: 20 a 60 años / no se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE: “NPO Lequio Wings”

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

Contacto: KUSHIMA Takeshi(Mr.)

E-mail: info@lequiowings.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA

OBSERVACIONES: -

C36

Mejoramiento de la Calidad del Servicio y Seguridad Hospitalaria a través de 5S-KAIZEN

Fecha de Llegada a Japón: 05/noviembre/2023

Fecha de Finalización: 08/diciembre/2023

BREVES GENERALIDADES

OBJETIVOS:

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

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. Aumentar la conciencia de gestión administrativa al adquirir conocimientos de 5S-KAIZEN.
2. Comprender la práctica de 5S-KAIZEN y el sistema de implementación del hospital al visitar los hospitales de Japón.
3. Comprender las acciones y medidas implementadas en Japón para mejorar la satisfacción del paciente, y obtener ideas concretas sobre la posibilidad de aplicar en sus países.
4. Elaborar Plan de implementación concreto en base a los conocimientos, técnicas e información adquiridas en la capacitación.

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: egresado universitario o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

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

INSTITUCIÓN OFERENTE: "TA Networking Corp."

Página Web: <http://www.ta-n.com/index.html>

Contacto: Sato Yuka

E-mail: sato.yuka@ta-n.com

CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA

OBSERVACIONES: -