





LISTA DE CURSOS DE PROGRAMA DE RECEPCION DE BECARIOS PARA LA SOCIEDAD NIKKEI CORRESPONDIENTE PARA EL JPY 2023

Table with columns: No., CENTRO RECEPTOR, TIPO, CLASIFICACION, No. Curso, DENOMINACION DE CURSO EN JAPONES, DENOMINACION DE CURSO EN ESPAÑOL, COSE, CATEGORIA, COMPLETADO, INSTITUCION OFERTANTE, INSTITUCION OFERTANTE EN INGLES, INSTITUCION OFERTANTE URL, NOMBRE DEL ENCARGADO, NAME, E-mail, PROFESION / REQUISITOS / CONOCIMIENTOS, NIVEL ACADÉMICO, AÑOS DE EXPERIENCIA, LENGUA JAPONESA, IDIOMA JAPONES, INGLES Y OTROS IDIOMAS, OBJETIVO, RESULTADOS, ACTIVIDADES (CONTENIDO), OBSERVACIONES.



LISTA DE CURSOS DE PROGRAMA DE RECEPCION DE BECARIOS PARA LA SOCIEDAD NIKKEI CORRESPONDIENTE PARA EL JPY 2023

Table with 20 columns: No. (CURSO), TIPO, CLASIFICACION, No. (CURSO), Sector, DENOMINACION DE CURSO EN JAPONES, DENOMINACION DE CURSO EN ESPAÑOL, C O N T E N I D O, L G A L A E D E L N, C M J U I, INSTITUCION OFERENTE, INSTITUCION OFERENTE EN INGLES, INSTITUCION OFERENTE URL, NOMBRE DEL ENCARGADO, NAME, E-mail, PROFESION / REQUISITOS / CONOCIMIENTOS, NIVEL ACADÉMICO, AÑOS DE EXPERIENCIA, IDIOMA JAPONES, INGLES Y OTROS IDIOMAS, OBJETIVO, RESULTADOS, ACTIVIDADES (CONTENIDO), OBSERVACIONES.



LISTA DE CURSOS DE PROGRAMA DE RECEPCION DE BECARIOS PARA LA SOCIEDAD NIKKEI CORRESPONDIENTE PARA EL JPY 2023

No.	CENTRO RESPONSA	TIPO	CLASIFICACION	No.	Sector	DENOMINACION DE CURSO EN JAPONES	DENOMINACION DE CURSO EN ESPAÑOL	Cursos	Edad	GLA	CMJ	INSTITUCION OFERENTE	INSTITUCION OFERENTE EN INGLES	INSTITUCION OFERENTE URL	NOMBRE DEL ENCARGADO	NAME	E-mail	PROFESION / REQUISITOS / CONOCIMIENTOS	NIVEL ACADÉMICO	AÑOS DE EXPERIENCIA	edad general (entre 20 a 46)	IDIOMA JAPONES	INGLES Y OTROS IDIOMAS	OBJETIVO	RESULTADOS	ACTIVIDADES (CONTENIDO)	OBSERVACIONES
80	KYUSHU	CONT.	S26	Salud	早期胃癌の内視鏡診断と治療	Diagnóstico Endoscópico del Cáncer Precoc de Estomago y su Tratamiento	3	2do				Universidad de Kyushu	Kyushu University	<a href="http://nikkei.univ.ky-u.ac.jp/medicarin/index.html">http://nikkei.univ.ky-u.ac.jp/medicarin/index.html</a>	MORIYAMA Tomohiko (Dr)	MORIYAMA Tomohiko (Dr)	<a href="mailto:to.moriyama.153@un.kyushu.ac.jp">to.moriyama.153@un.kyushu.ac.jp</a>	Médico (más de 1 año de experiencia en endoscopia y tener menos de 60 años de edad) y haber pasado 2 años luego de la graduación y tener la experiencia de más de 2 años	Egresado universitario (equivalente)	2 años	menor de 60 años	No se cuestiona	La capacitación técnica será en inglés	Comprender la situación actual del tratamiento médico a través del endoscopio en el Japón, que es uno de los mejores del mundo, y aprender sobre el método de detección y tratamiento precoz del cáncer de estomago utilizando los equipos de última generación	1. Ser competente en equipos y conocimientos que son utilizados en los procedimientos endoscópicos del Japón. 2. Aprender las técnicas y consejos del tratamiento endoscópico, a través de del aprendizaje simulado de tratamiento endoscópico utilizando el estomago estirpado de cerdo. 3. Participación en congresos: Participación en congresos y jornadas de investigación, principalmente de la Congreso de Aparatos Digestivos del Japón y el Congreso de Aparatos Digestivos del Japón. 4. Contribuir al mejoramiento de nivel de tratamiento precoz del cáncer de estomago en el país realizando una capacitación médica continua, celebrando cursos de educación médica a distancia entre el Japón y su propio país a través del internet.	1. Clases teóricas: Participación en el debate de tesis relacionado con el diagnóstico y tratamiento endoscópico moderno. 2. Visita: Visita y debate del estudio endoscópico en el hospital universitario de Kyushu. 3. Práctica: Práctica de tratamiento endoscópico utilizando órganos estirpados de cerdo. 4. Participación en congresos: Participación en congresos y jornadas de investigación, principalmente de la Congreso de Aparatos Digestivos del Japón y el Congreso de Aparatos Digestivos del Japón. 5. Exposición: Exposición de contenido de capacitación dentro de la facultad de medicina.	Limite de postulación es igual a la del curso con llegada a Japon en el mes de octubre
81	KYUSHU	CONT.	S27	Desarrollo Agrario / Desarrollo Rural	グリーンツーリズム	Agriturismo (Green Tourism)	3	2do	10/1	11/1		Kagoshima International Exchange Promotion Agency	Kagoshima International Exchange Promotion Agency	<a href="http://kapec.jp/">http://kapec.jp/</a>	WATANABE Yoko (Ms)	WATANABE Yoko (Ms)	<a href="mailto:ysaic114@po3.synapse.ne.jp">ysaic114@po3.synapse.ne.jp</a>	Personas que tienen como objetivos de ejercer turismo verde (agroturismo) y estar vinculadas trabajos relacionados a la agricultura, forestal, pesca, turismo, y/o las personas que están vinculados a las comisiones de damas de organizaciones nikkei que realizan actividades comunitarias	Nivel Medio cumplido o equivalente	3 años	No se cuestiona	N3	Con capacidad de comunicarse en inglés	Adquieren conocimientos generales del turismo verde, comprendiendo que es y aprenden diversas formas, métodos y técnicas de los mismos.	1. Comprender sobre el significado del turismo verde. 2. Conocer casos concretos de turismo verde, obtener el conocimiento para la administración. 3. Los becarios elaboran una idea viable en su propio país, tomando como referencia los casos de turismo verde del Japón. 4. Los becarios elaboran planes de puesta en marcha concreta para luego de su retorno.	1. Charla: Significado del turismo verde, situación actual y los desafíos del turismo verde en el Japón (Kagoshima), participación de las mujeres rurales, la gestión del turismo verde y el riesgo en la gestión, conservación del medio ambiente. 2. Práctica: Casos de turismo verde (experiencia en agricultura, procesamiento agrícola, naturaleza, hospedaje en finca). 3. Visitas: Instalaciones relacionadas con el turismo verde, instalaciones de turismo. 4. Intercambio de opiniones: Intercambio de opiniones con personas que pusieron en práctica el turismo verde, personas vinculadas. 5. Presentación: de resultado de la capacitación.	
82	OKINAWA	CONT.	S28	Desarrollo Urbano / Desarrollo Regional	建築設計（居住・構造）及び設備	Diseño Arquitectónico (diseño, estructura y equipamientos)	2	1er	6/18	7/17		Gushiken Architectural Engineering Co., Ltd. Ginowan Branch Office	Gushiken Architectural Engineering Co., Ltd. Ginowan Branch Office	<a href="https://gushiken.co.jp/">https://gushiken.co.jp/</a>	SHIROMA Suguru(Ms.)	SHIROMA Suguru(Ms.)	<a href="mailto:shiroma@gushiken.co.jp">shiroma@gushiken.co.jp</a>	Graduados de la facultad de arquitectura, o facultad de planificación urbana	regresado universitario (equivalente)	Más de 3 años después de graduarse de la Universidad	menor de 30 años de edad	Es deseable si puede hablar japonés, pero es manejable si tiene habilidad del idioma inglés	Con capacidad de comunicarse en inglés	Los becarios aprenden cosas básicas de la fiscalización y supervisión sobre la funcionalidad de las edificaciones, seguridad, evacuación adecuada, resistencia al sismo, cuestiones ambientales y equipamientos en cuando al diseño arquitectónico.	1. Aprender sobre los aspectos generales del contenido de diseño arquitectónico de Japón. 2. Aprender sobre CASBEE del Japón o LEED de EEUU sobre diseño ambiental. 3. Realizar la capacitación sobre diseño arquitectónico, estructura (paralelismo) y equipamientos deseado por el becario.	Aprender las técnicas necesarias en el diseño arquitectónico, fiscalización y supervisión mediante los siguientes contenidos de capacitación. 1. Aprender los conocimientos necesarios a través de las clases impartidas por funcionarios de nuestra empresa. 2. Experimentar las tecnologías de construcción y los ambientes visitando los sitios de obra de nuestra empresa. 3. Aprender los antecedentes a través de las visitas a instalaciones construidas por nuestra empresa, obras arquitectónicas famosas e históricas de la prefectura de Okinawa.	La empresa que imparte el curso viene realizando la formación desde el año 2015. En ella trabajan extranjeros de diferentes nacionalidades. Es una empresa que se dedica principalmente al diseño arquitectónico, ingeniería civil y equipos eléctricos. Recibe muchos pedidos del ejército estadounidense, cuenta con adaptabilidad técnica y un historial de capacitación para los locales extranjeros.
83	OKINAWA	CONT.	S29	Agrícola / Desarrollo Rural	花卉園芸の栽培技術及びフラワーアレンジメント技術研修	Capacitación de Técnica del Cultivo para Huertas Florales y Arreglos Florales	3	2do	10/1	12/22		Consortio Granja ANDES, entidad jurídica de producción agrícola.	ANDES farm Inc.		IGEI Yumiko (Ms.)	IGEI Yumiko (Ms.)	<a href="mailto:andescoum@gmail.com">andescoum@gmail.com</a>	Personas con interés en la agricultura	No se cuestiona	No se cuestiona	No se cuestiona	Nivel que permita una conversación cotidiana	No se cuestiona	Aprender las cosas que permitan contribuir con el desarrollo de la explotación agrícola, mediante el aprendizaje de técnicas básicas relacionadas con la huerta floral de manera a convertirse en personas que contribuyan al desarrollo de la floricultura de huerta en su país. Aprender las técnicas de cultivo de plantas que se reproducen por esporas como los polycarium. Aprender las técnicas de arreglos florales y arreglo de ramos, entre otros.	1. Aprender los métodos de desarrollo de las plantas. 2. Mejorar las técnicas de injerto, acodo, esquejes, cultivo de esporas, entre otros. 3. Adquirir la capacidad de gestión. 4. Planificar la forma de venta. Practicar el arreglo floral, Ikebana, entre otros. 5. Aprender la agricultura en general y elaborar un programa de emprendimiento práctico luego de su retorno.	1. Charla, práctica, visita. (Charla) Diferencia de cría de mudas y semillas por plantas. (Práctica) Aprendizaje de las técnicas de gestión de fertilización. (Práctica) Aprendizaje de las técnicas de manejo de cultivo. (Práctica) Aprendizaje de técnicas de cultivo de esporas. (Práctica) Aprendizaje de técnicas de arreglos florales, Ikebana. (Visita) Visita a instalaciones de procesamiento de productos agrícolas. (Visita) Visita de jardín botánico, finca turística, entre otros. (Visita) Visita al puesto de venta directa, estación de camino, entre otros. (Otros) Intercambio de información con universidades agrícolas, productores de avanzada, entre otros.	