

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

No.	1
A cargo de JICA	Yokohama
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Revitalización de la Organización Nikkei a través de la Comida Japonesa
Número de participantes	6
Semestre	Primero
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 11 de mayo de 2025
Fecha de regreso	Jueves, 12 de junio de 2025
Institución oferente	The Association of Nikkei & Japanese Abroad
Pág. Web	https://www.jadesas.or.jp/
Requisitos	Aquellos que han estado involucrados en actividades relacionadas con la comida japonesa en una organización japonesa a la que pertenecen. Aquellos que son capaces de utilizar las habilidades que han adquirido en beneficio de la comunidad nikkei y de la comunidad local después de regresar a sus países de origen.
Experiencia	Al menos 3 años de experiencia laboral
Nivel de Japonés	No se cuestiona
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	Los participantes adquirirán conocimientos sobre las actividades de las organizaciones japonesas para la revitalización de las comunidades locales a través de la alimentación.
Resultados	1. Los participantes aprenderán técnicas básicas de cocina centradas en la comida japonesa. 2. Los participantes adquirirán conocimientos sobre el desarrollo de productos especializados y la revitalización regional a través de la comida. 3. Los participantes crearán un nuevo plan de acción para resolver los problemas que enfrenta su organización.
Contenido	1. Clase teórica; Actividades de la comunidad nikkei y organizaciones nikkei, actividades sin fines de lucro en Japón, etc. 2. Visitas; Cooperativas agropecuarias avanzadas, organizaciones regionales, etc. 3. Práctica; prácticas culinarias (cocinar), etc.
importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	En los últimos años, con el auge mundial de la comida japonesa y la cultura pop japonesa, en varios eventos se ofrecen las comida japonesa como el yakisoba y el yakitori como comidas de eventos. En esta capacitación, los participantes aprenderán sobre la cocina japonesa y la gestión de grupos con el objetivo de revitalizar aún más la comunidad nikkei y las comunidades locales. Además de aprender una amplia gama de cocina japonesa, como la comida para eventos y los servicios de catering, la capacitación tiene como objetivo revitalizar las comunidades locales y aprender métodos de resolución de problemas a través de visitas a organizaciones locales que están trabajando para revitalizar las comunidades locales a través de la comida, y para idear nuevos menús y mejorar los menús existentes que se pueden proporcionar en el procesamiento de productos

	agrícolas locales y varios eventos. Se espera que la revitalización de las organizaciones nikkei a través de la comida japonesa conduzca a la herencia de la cultura japonesa de la comida japonesa, y al mismo tiempo, se espera que sea una actividad que no solo revitalice a las organizaciones nikkei sino que también revitalice y contribuya a la comunidad local.
Notas especiales para los posibles solicitantes	Incluir en la solicitud de cómo y en qué tipo de actividades relacionadas con la comida ha participado. (Si no tiene cierta experiencia culinaria, no podrá aprovechar lo que se aprendió en Japón después de regresar a su país))

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

No.	2
A cargo de JICA	Yokohama
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Revitalización de la comunidad nikkei a través de la cultura pop
Número de participantes	6
Semestre	Primer
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 13 de julio de 2025
Fecha de regreso	Miércoles, 6 de agosto de 2025
Institución oferente	The Association of Nikkei & Japanese Abroad
Pág. Web	https://www.jadesas.or.jp/
Requisitos	- Las personas convoluntad de aprovechar los conocimientos adquiridos en el curso en la planificación y ejecución de eventos para la revitalización de organizaciones y comunidades nikkei. - Tener conocimientos básicos sobre la cultura pop del Japón. - Tener experiencias en la gestión de eventos culturales japonesas, como ser cultura pop, como líder de la comunidad local o de comunidad nikkei
Experiencia	Más de 3 años
Nivel de Japonés	es deseable tener N4 o superior
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	Los participantes adquieren técnicas y conocimientos para la planificación e implementación de actividades y eventos para la revitalización de la comunidad nikkei a través de la cultura pop.
Resultados	- Adquirir conocimientos sobre la cultura pop japonesa. - Adquirir conocimientos sobre la revitalización regional a través de la cultura pop. - Adquirir técnicas y conocimientos para planificar e implementar eventos relacionados con la cultura pop en la comunidad nikkei y las comunidades locales.
Contenido	- Charla: Historia, cultura y cultura pop de Japón/Métodos de gestión de eventos/Teoría de la cultura pop (anime, manga, etc.) - Visitas: Turismo de contenidos (peregrinación a lugares sagrados de cultura pop) áreas relacionadas/Akihabara, Ikebukuro, visitas a eventos de cultura pop, etc.
importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	Se espera que, al profundizar la comprensión de la cultura japonesa, que ha creado e incorporado nuevas culturas manteniendo sus tradiciones, a través de la adquisición de conocimientos sobre la cultura pop, y mediante el desarrollo de recursos humanos que puedan planificar e implementar eventos relacionados con la cultura pop en la comunidad nikkei, y utilizarlos en actividades después de regresar del Japón, aumentar el interés de los jóvenes sobre Japón y en las organizaciones nikkei, y revitalizar las comunidades nikkei y locales. Además, desde la perspectiva de Japón, con el fin de obtener una mayor comprensión y confianza en Japón en el extranjero, se espera que la cultura pop, popular entre los jóvenes de todo el mundo, sean aprovechados como una herramienta importante para la diplomacia cultural, además de la cultura y el arte tradicionales, que se han tratado en el pasado.
Notas especiales para los posibles solicitantes	

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

No.	3
A cargo de JICA	Chugoku
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Creación de marcas regionales y revitalización de comunidades locales a través de la cerámica tradicional
Número de participantes	2
Semestre	Primero
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 13 de julio de 2025
Fecha de regreso	Sábado, 9 de agosto de 2025
Institución oferente	Dep. Formación de Hiroshima Internacional Center
Pág. Web	https://www.shunyoshinopotteryworks.com/
Requisitos	• Edad: 21 ~ 50 años • Tener un gran interés en las técnicas y cultura de cerámica de Japón.
Experiencia	No se cuestiona
Nivel de Japonés	N5
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	○ Ofrecer la oportunidad de considerar las mejoras en las técnicas de su país a partir de las técnicas de arte cerámico del Japón. ○ A través de la formación práctica en el "Kobo Ichikai", los participantes aprenderán sobre iniciativas sobre la fabricación, las ventas, las exposiciones, la colaboración con otras industrias (restaurantes, etc.) y la comercialización utilizando recursos locales, y cultivarán la capacidad de redescubrir y utilizar los recursos locales en la comunidad nikkei después de regresar de Japón. ○ Además del "Kobo Ichikai", a través de interacción con personas que trabajan en la revitalización regional, adquirir conocimientos sobre la importancia de la participación proactiva desde la perspectiva de un artista en la solución de problemas regionales y medidas para revitalizar la región. Por ejemplo, experimentando el kintsugi, que es una técnica tradicional de Japón, aprender sobre la cultura japonesa derivada de la cerámica y adquirir sus técnicas, difundir el espíritu japonés de apreciar y valorar las cosas/objetos, las virtudes de utilizar los mismos por mucho tiempo y la apreciación de los cambios o variaciones generadas a través del tiempo.
Resultados	○ "Kobo Ichikai" se dedica a una amplia gama de actividades, como la producción no solo de cerámica, sino también de diseño de bolsos y diseño de tiendas. Los participantes aprenderán sobre casos exitosos y adquirirán conocimientos sobre el redescubrimiento y la utilización de recursos locales, la resolución de problemas regionales a través del desarrollo de especialidades regionales y la revitalización regional. ○ Dado que "Kobo Ichikai" desarrollan actividades inspiradas en los encantos y características locales de la isla Innoshima, que está avanzando la despoblación, se pueden comprender los problemas (disminución de la población, pérdida de identidad, importancia y potencial de la utilización de los recursos locales) en las comunidades rurales de Japón. ○ En base a los dos puntos arriba mencionados, serán organizados por los participantes las tecnologías y métodos aplicables en sus países. ○ Los participantes crearán un plan de acción específico después de regresar a sus países.
Contenido	○ Clase: Desarrollo de productos locales especial y esfuerzos de revitalización regional en "Kobo Ichikai" ○ Práctica y OJT: Actividades de alfarería en "Kobo Ichikai", ventas, marketing, colaboración con otras industrias, etc. ○ Visitas: Instalaciones y actividades de organizaciones relacionadas ○ Ejercicio: Recopilación de resultados de capacitación ○ Presentación: Presentación de informe a las organizaciones internas y afines

importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	La cerámica japonesa es una de las artesanías tradicionales estrechamente relacionadas con la ceremonia del té, los arreglos florales y la cultura gastronómica, y es popular no sólo como obra de arte, sino también para el uso diario en Japón y en el extranjero. Sin embargo, en los países latinoamericanos, debido a la baja técnica de elaboración, hay veces que se utilizan el plomo como glaseado para hornear a bajas temperaturas, lo cual está prohibido en Japón debido a su peligrosidad. Se propone esta capacitación para contribuir al desarrollo de la comunidad nikkei proporcionando técnicas de Japon para el mejoramiento de técnicas y el desarrollo local de la cultura de cerámica, a través de la rica cultura japonesa incluyendo las comidas relacionadas. Shun Yoshino, el representante de Kobo Ichikai, trasladó su base a Innoshima en Hiroshima después de entrenar en el taller de cerámica Mashiko, y basándose en la inspiración que obtuvo allí, comenzó el proyecto "Island and Stripes" en donde trabaja enérgicamente, desempeñando un papel importante en la revitalización regional como uno de los principales alfareros de Hiroshima. Por ejemplo, desarrollo de cerámica vidriada utilizando materias primas que se pueden obtener en la región, produciendo cerámica que se aborda desde la perspectiva de Hiroshima. En concreto, en la elaboración del 25° Trofeo de la Carrera Ekiden Masculina Interprefectural de Japón 2019 de la Copa del Emperador, se utilizó grullas de origami (grullas de origami que han sido sucias o dañadas por la intemperie) proporcionadas por la ciudad de Hiroshima como esmalte. Estas actividades fueron bien evaluadas, y recientemente, se elaboraron platos para la cena de trabajo de la Cumbre del G7 en Hiroshima celebrada en Miyajima, Iwaso, Miyajima, que ha atraído la atención internacional. En esta capacitación, los participantes podrán tomar conciencia de la identidad de la comunidad nikkei que se está perdiendo, y adquirir conocimientos sobre las medidas para revitalizar la región utilizando los recursos locales, aprendiendo sobre los esfuerzos para redescubrir los productos locales y conducir a la creación de marcas regionales y el círculo virtuoso de la revitalización regional en Kobo Ichikai. Se espera que el uso de este conocimiento promueva el redescubrimiento de la cultura japonesa y el fortalecimiento de las identidades entre las generaciones jóvenes, y que la generación de jóvenes nikkei tome la iniciativa en la solución de los problemas regionales en los países latinoamericanos.
Notas especiales para los posibles solicitantes	Esta formación está dirigida a aquellos que están trabajando para resolver problemas sociales a través de las artes.

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

No.	4
A cargo de JICA	Shikoku
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Teoría de Gestión Organizacional y desarrollo de programas para organización juvenil nikkei - Aprendiendo de la cultura yosakoi de Kochi -
Número de participantes	6
Semestre	Primero
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 13 de julio de 2025
Fecha de regreso	Jueves, 13 de agosto de 2025
Institución oferente	Kochi Hope Plans Foundation
Pág. Web	https://aya3988.wixsite.com/my-site/home / https://www.khpfjp.com
Requisitos	Personas en que se pueda esperar que cumplan roles de liderazgo en las actividades de voluntariado para empoderar a la comunidad nikkei
Experiencia	No se cuestiona
Nivel de Japonés	N3
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	Los participantes formarán líderes jóvenes nikkei con capacidad de formación de líderes de organizaciones de voluntarios, gestión organizacional, creación de contenidos de intercambio, de red de partes interesadas, estrategias de relaciones públicas, etc., necesarios para empoderamiento de los voluntarios japoneses. Además, elaborar plan de acción para su organización y posibles organizaciones futuras de startup
Resultados	1. El liderazgo y la gestión organizativa necesarios para las organizaciones de voluntariado que atraen a un número no especificado de jóvenes, habilidad y creatividad del contenido de intercambio y habilidades de estrategia de relaciones públicas 2. Habilidades en la gestión de espacios y eventos callejeros 3. Habilidades para formar red de recursos humanos 4. Habilidades para interactuar con los jóvenes locales
Contenido	1. Clases: Planificación y gestión de la Convención Nacional de la Organización Internacional de Intercambio de Jóvenes de Japón, planificación y ejecución de las actividades prácticas de la región "Barco Mundial de la Juventud", gestión organizacional de organizaciones de desarrollo juvenil, cualidades de los líderes de las organizaciones de desarrollo juvenil, historia de los comercios revividos a través de yosakoi, habilidades de comunicación en red 2. Visitas: Centro de Información de Kochi Yosakoi, Castillo de Kochi, Museo de Historia del Castillo de Kochi, etc. 3. Práctica: Yosakoi Naruko Odori (participación en un equipo internacional multinacional) 4. Intercambio: Foro de la Juventud, Intercambio con Jóvenes Locales 5. Presentación: Informe país, Plan de Acción 6. Visita de cortesía: Prefectura de Kochi, Asamblea de la Prefectura de Kochi

importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	En la capacitación, invitamos a líderes de organizaciones de intercambio internacional de jóvenes que han logrado atraer a un número no especificado de jóvenes durante 10 años y a líderes que utilizan el Festival de Yosakoi como herramienta para revitalizar los distritos comerciales y dirigir equipos multinacionales inclusivos. Los estudiantes aprenderán cómo crear contenido interactivo, atraer clientes involucrando a otros, formar red de recursos humanos y habilidades de estrategia de relaciones públicas, y mejorar el desarrollo de líderes que traerán nueva vitalidad a la comunidad nikkei y el empoderamiento de los voluntarios nikkei.
Notas especiales para los posibles solicitantes	

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	25
A cargo de JICA	Okinawa
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Capacitación sobre la cultura del karate en Okinawa
Número de participantes	13
Período de aceptación	Segundo
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 5 de octubre de 2025
Fecha de regreso	Sábado, 1 de noviembre de 2025
Institución oferente	Asociación de Promoción del Karatedo Tradicional de Okinawa (Okinawa Dento Karatedo Shinkokai)
Pág. Web	https://www.odks.jp/
Requisitos	Los interesados en el karate de Okinawa
Experiencia	No se cuestiona
Nivel de Japonés	N5
Nivel de Inglés	Capacidad de comunicación en inglés
Objetivo	Los participantes adquirirán conocimientos de la cultura de Okinawa, con un enfoque en el karate de Okinawa.
Resultados	(1) Los participantes comprenderán el imagen general de la cultura de Okinawa, con un enfoque en el karate de Okinawa. (2) Los participantes aprenderán técnicas y conocimientos tradicionales del karate de Okinawa. (3) De conformidad con los puntos anteriores (1) y (2), se formarán conciencia en los participantes como puente para la herencia de identidades e intercambios culturales.
Contenido	1. Clases: Visión general de la cultura de Okinawa centrada en el karate de Okinawa. 2. Practicas: Aprender las bases de los principales estilos de karate de Okinawa (Shuri/Tomari-ryu, Goju-ryu, Uechi-ryu, Kobudo), participación en el Festival de Demostración Conmemorativo del Día del Karate 3. Visitas: Salón de Karate de Okinawa, etc. 4. Presentación: Presentación de los resultados del entrenamiento (interno y personales de karate de Okinawa)
Importancia y beneficio del curso para la comunidad	Okinawa es la cuna del karate. Se dice que hay 130 millones de aficionados del karate en el mundo, y se está promoviendo el interacción humana a través del karate. El karate de Okinawa se ha desarrollado incorporando técnicas y filosofías únicas de Okinawa. A través de la formación, se enseña la piedad filial y la cortesía, lo que conduce al desarrollo del carácter y la educación moral. Además, a diario se realizan demostraciones de karate en eventos tradicionales locales, y es la base de la cultura de Okinawa. Experimentar la cultura única de Okinawa a través de la cultura del karate de Okinawa, la formación y el apoyo a la adquisición del karate de Okinawa contribuirá a la promoción del intercambio internacional y al desarrollo de la próxima generación de recursos humanos que servirán como puente para la identidad cultural, la herencia y el intercambio.
Notas especiales para posibles solicitantes	Si tiene, traer su propio uniforme de karate.

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	27
A cargo de JICA	Yokohama
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Técnicas tradicionales de construcción de paisajismo en Japón
Número de participantes	1
Período de aceptación	Segundo
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 5 de octubre de 2025
Fecha de regreso	Miércoles, 5 de noviembre de 2025
Institución oferente	Tokyo University of Agriculture
Pág. Web	https://www.nodai.ac.jp/
Requisitos	Aquellos que se dedican a la investigación, a la enseñanza o la profesión del paisajismo, horticultura, agricultura o planificación urbana. Las personas interesadas en los jardines japoneses que deseen profundizar sus conocimientos a través de esta capacitación y difundir el conocimiento a la comunidad nikkei. Si no tienen dificultades para comunicarse en inglés, es posible participar.
Experiencia	Otros (mencionado en la columna de Requisitos)
Nivel de Japonés	N4
Nivel de Inglés	Capacidad de comunicación en inglés
Objetivo	Adquirir los fundamentos de las técnicas tradicionales japonesas de plantación y gestión de la construcción que pueden aplicarse a la plantación y la gestión de la construcción que se encuentran en diversos espacios, incluidos los jardines japoneses que se han creado en muchos países.

Resultados	(1) Observación de los materiales (plantas, piedras) utilizados en los principales jardines de Japón (2) Experimentación la importancia y los métodos de gestión de la planta (3) Adquisición de habilidades básicas de jardinería (cercas de bambú, etc.)
Contenido	1. Clases: (1) Materiales para jardines de Japón (plantas e inorgánicos), (2) Manejo de materiales para jardines japoneses 2. Práctica: Experiencia en manejo de plantas (poda), experiencia en técnicas de fabricación de cercas de bambú, método de topografía de plantas y suelo 3. Tour: Jardines japoneses en Tokio
importancia y beneficio del curso para la comunidad	Las técnicas de construcción y manejo de jardines japoneses adquiridas en esta capacitación incluyen muchas técnicas tradicionales. Se puede aplicar incluso en entornos donde la maquinaria, la electricidad y los recursos son insuficientes, y también es una tecnología elaborada. Además de la restauración y revitalización del jardín japonés, que es el corazón de la comunidad nikkei local, contribuiremos al desarrollo de las personas que aspiran al desarrollo del paisaje y el paisaje de la ciudad y el desarrollo urbano seguro resultante.
Notas especiales para posibles solicitantes	Damos la bienvenida a aquellos que estén interesados en la investigación y la educación en arquitectura paisajista, como ir a la escuela de posgrado en el futuro. Básicamente, asistirán a cursos ofrecidos por la universidad. También estamos planeando realizar visitas guiadas de las empresas.

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	28
Centro a cargo	Kyushu
campo	Cultura japonesa
Nombre del curso de formación (días)	Promoción del Negocio de "Comida Japonesa" (Washoku)
Número de participantes	8
Período de aceptación	Segundo
Llegada a Japón	Domingo, 9 de noviembre de 2025
Fecha de regreso	Domingo, 4 de diciembre de 2024
Organización de la propuesta (Japón)	Asociación Internacional de Cooperación Técnica de Kitakyushu
Organizaciones de propuestas Dirección del sitio web	http://www.kita.or.jp
Cualificaciones de los aprendices	Empresario y emprendedor japonés relacionado con la comida japonesa, consultor nikkei relacionado con la comida japonesa
Los aprendices necesitan Años de experiencia laboral	M[as 3 años de experiencia laboral
Dominio del japonés (opcional) * Consulte las pautas para la certificación de la prueba de aptitud japonesa	No se cuestiona capacidad del idioma japonés
Dominio del inglés (Opcional)	Capacidad de comunicación en inglés
Objetivos de la formación	Adquirir la capacidad de creación y promoción del negocio de "Washoku" (comida japonesa), y formular e implementar plan de creación y promoción de negocios.
Resultados esperados (Competencias a adquirir)	1. Comprender la cultura y los antecedentes de la comida japonesa y adquirir una amplia gama de conocimientos sobre la comida japonesa. 2. Adquirir habilidades prácticas para la promoción empresarial. 3.Elaboración de planes de acción para iniciar y promover un negocio de "washoku" (comida japonesa).
Planes de formación (Contenido)	1. Experiencia práctica y visitas sobre alimentos japoneses (ingredientes, condimentos⇒ miso, salsa de soja, etc., cocina japonesa⇒ cocina local, platos de soba, etc.) 2. Japón Conferencias sobre gestión alimentaria y mejora de la capacidad empresarial (sexta industrialización de la agricultura, tipo de gestión de Japón, gestión de la satisfacción del cliente, desarrollo de recursos humanos y recubrimiento, gestión y estrategia de marketing, colaboración entre la industria, el gobierno y la academia) 3. Encuestas e inspecciones relacionadas con los alimentos de Japón (encuesta de mercado de Kitakyushu, vajilla, uso de desperdicios de alimentos, etc.)
Importancia de esta formación Efectos beneficiosos para la comunidad nikkei en América Latina	La comunidad nikkei puede contribuir al avance de la industria alimentaria y a la promoción de la salud a través de la alimentación a través de la "Washoku" (comida japonesa). Además, la propia comunidad nikkei estarán más "orgullosa" de ser japonés al redescubrir la cultura japonesa basada en "washoku" (comida japonesa).
Notas especiales para posibles solicitantes	Los textos están disponibles en japonés, portugués y en inglés.

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	31
A cargo de JICA	Chugoku
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Revitalización de la sociedad nikkei a través de la transmisión de la cultura tradicional (Kagura)
Número de participantes	2
Período de aceptación	Segundo
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 9 de noviembre de 2025
Fecha de regreso	Sábado, 20 de diciembre de 2025
Institución oferente	Hiroshima Kokusai Center, Departamento de Formación
Pág. Web	https://www.akitakata.jp/ja/shisei/section/syoutoku/kagurakyougikai/
Requisitos	○ Calificaciones requeridas: 21 años o más de edad (en 1 de abril de 2025) ○ Años de experiencia: 1 año o más de experiencia en actividades de artes escénicas tradicionales como Kagura
Experiencia	Más de 1 año de experiencia laboral
Nivel de Japonés	N3
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	Si bien se han transmitido varias formas de kagura en todo Japón, la característica de Hiroshima Kagura es que tiene una fuerte teatralidad y se ha convertido en un arte escénico tradicional extremadamente popular y relajado, y se llevan a cabo muchas actividades de actuación durante todo el año. Para los jóvenes que trabajan todos los días para continuar con la tradición de Kagura en Brasil y otras comunidades nikkei, transmitiremos técnicas de Kagura como danzas y herramientas a través de instrucciones individuales, técnicas eficientes de planificación y gestión de eventos Kagura, y técnicas para guiar y capacitar a los sucesores. El objetivo es crear conciencia como líder en el apoyo a la comunidad nikkei.
Resultados	Si esta formación continúa y los miembros de la Compañía Kagura son capaces de adquirir técnicas auténticas, se espera que la cultura nikkei, que tiene raíces en Japón, florezca en América Latina e inspire la identidad de la comunidad nikkei. Además, se espera que los participantes adquieran las siguientes habilidades: ○ Técnicas de Hiroshima Kagura (Shinbu) ○ Verbal (diálogo), musical (flauta, tambor, gancho) ○ Habilidades para crear, usar y reparar accesorios ○ Habilidades de planificación, gestión y operación para eventos Kagura

Contenido	○ Clases y observaciones sobre los fundamentos, la historia y las técnicas de Kagura ○ Instrucción práctica de Hiroshima Kagura (nueva danza) ○ Asistencia en la realización de actuaciones de Kagura y eventos relacionados (conocimientos de gestión y operación)
importancia y beneficio del curso para la comunidad	La difusión y transmisión de la cultura tradicional de las artes escénicas de Japón a la comunidad nikkei revitalizará a la comunidad nikkei y promoverá la formación de la identidad. Además, se fortalecerá la unión de la comunidad nikkei y se revivirá la energía del pasado, lo que contribuirá en gran medida al desarrollo de las industrias y regiones locales, así como a la cultura japonesa y a la publicidad de los pueblos de América Latina. La Compañía Brasileña de Kagura en São Paulo, a la que pertenecen los anteriores participantes, han mejorado aún más sus habilidades técnicas utilizando los resultados de esta formación, y ha sido invitada a actuar unas 10 veces al año en eventos nikkei celebrados no sólo en el estado de São Paulo, sino también en el lejano estado de Bahía y otras partes de Brasil. Además de motivar a los jóvenes de la comunidad nikkei, las actuaciones respaldadas por tecnología confiable tienen un efecto dominó en los ciudadanos no nikkei y ayudan a aumentar la vitalidad de la comunidad.
Notas especiales para posibles solicitantes	

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	26
Centro a cargo	Chugoku
campo	Cultura japonesa
Nombre del curso de formación (días)	Revitalización de la comunidad nikkei a través de la herencia de la cultura gastronómica de Japón (okonomiyaki)
Número de participantes	1
Período de aceptación	Segundo tiempo
Llegada a Japón	Domingo, 5 de octubre de 2025
Fecha de regreso	Sábado, 1 de noviembre de 2025
Organización de la propuesta (Japón)	Departamento de Formación del Centro Internacional de Hiroshima
Organizaciones de propuestas Dirección del sitio web	https://www.otafukusauce.com/e/
Cualificaciones de los aprendices	Edad: 21 a 50 años Japonés: con capacidad de comunicarse a la hora de la capacitación Que cuente con conocimientos básicos de la cocina (que sepa utilizar cuchillos, etc.)
Los aprendices necesitan Años de experiencia laboral	No se cuestiona
Dominio del japonés (opcional) * Consulte las pautas para la certificación de la prueba de aptitud japonesa	N3
Dominio del inglés (Opcional)	No se cuestiona
Objetivos de la formación	• Aprender a preparar el tradicional okonomiyaki hasta llegar a preparar profesionalmente para enseñar en su propia comunidad • Aprender a preparar el okomiyaki en grandes cantidades para vender en los eventos • Aprender a explicar atractivamente sobre la cocción del okonomiyaki • Aprender sobre la atención al cliente y sobre la gestión de higiene para poner en práctica en los eventos y actividades según sea necesario.
Resultados esperados (Competencias a adquirir)	• Métodos de cocción del okonomiyaki (control de calidad, decoración, variaciones) • Logística y operación para la preparación del okonomiyaki en grandes cantidades • Conocimiento de la cultura alimentaria relacionada al okonomiyaki • Gestión de higiene • Atención al cliente
Planes de formación (Contenido)	• Conocer la cultura gastronómica relacionada con el okonomiyaki en Otafuku Sauce Co. y aprender métodos operativos para cocinar eficientemente okonomiyaki en grandes cantidades en eventos, etc. • Aprender métodos de cocción con un control de calidad exhaustivo, preparaciones con ingredientes locales, gestión de la higiene y métodos de atención al cliente mediante formación práctica en un restaurante de okonomiyaki presentado por Otafuku Sauce Co.

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

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	29
A cargo de JICA	Yokohama
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Herencia de la Cultura Tradicional de Japón: Actividades Educativas a través de Wa-Daiko (Tambor Japonés) y las Artes Escénicas Tradicionales
Número de participantes	2
Período de aceptación	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 9 de noviembre de 2025
Fecha de regreso	Sábado, 13 de diciembre de 2025
Institución oferente	Dako-on, Corporación sin Fines de Lucro
Pág. Web	https://www.dako-on.jp/
Requisitos	Con experiencia en la percusión taiko. Sería aún más preferible las personas que hayan participado en las actividades culturales en una organización nikkei.
Experiencia	Otros (mencionado en la columna anterior de requisitos)
Nivel de Japonés	N4
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	La formación se imparte a través de conferencias y formación práctica para que los participantes puedan adquirir conocimientos y habilidades prácticas sobre la herencia de las artes escénicas tradicionales y retribuir a los centros educativos y a las comunidades locales sus países desde la perspectiva del intercambio internacional.
Resultados	(1) Método de enseñanza de la técnica de ejecución de wa-daiko (2) Método de enseñanza de la técnica de ejecución de la flauta Shinobue (3) Conocimiento y experiencia de las artes escénicas tradicionales (shishi-mai) (4) Adquisición de técnicas de ejecución de wa-daiko (5) Adquisición de métodos de enseñanza de wa-daiko

Contenido	1. Clases: (1) Cultura tradicional de Japón: Los beneficios de wa-daiko (2) Aprender decoro y modales (3) Métodos de enseñanza de wa-daiko (4) Intercambio de wa-daiko en la guardería 2. Práctica: (1) Curso Básico de wa-daiko (4 sesiones en total) - Forma de atar y afinación de wadaiko. - Método de ejecución de dounaga taiko, shime-daiko, o-daiko, okedo-daiko y de narimono (chappa). (2) Curso básico de Shinobue y shamisen (4 sesiones en total) - Cómo tocar la flauta shinobue y shamisen (3) Clase de wa-daiko (7 sesiones en total) (4) Curso de interpretación Shinobue y shamisen (2 veces en total) (5) Colocación de cuero a wadaiko, elaboración de taiko (Visita y experiencia en una empresa japonesa de batería) (6) Elaboración de baquetas (7) Actuación de wadaiko (concierto en la comunidad) (8) Formación práctica através de Intercambio con guarderías, jardines, culub de wadaiko de escuelas primarias y secundarias. (9) Formación práctica en cooperación con las comunidades locales, interacción con las clases locales de wadaiko 3. Visitas: Intercambio en la guardería, participación en actuaciones, clase de taiko, gira de producción de wadaiko 4. Actuación: Participación en actuaciones comunitarias, ejercicios de interpretación de wa-daiko, curso de danza shishimai 5. Presentación: Aparición en concierto
importancia y beneficio del curso para la comunidad	El wa-daiko, instrumento de percusión que se ha transmitido en Japón desde la antigüedad, son instrumentos musicales japoneses indispensables para los festivales y bailes Bon Odori. El creativo grupo de percusión japonés Dakoon realiza actividades educativas a través de la percusión japonesa. Transmitemos la cultura tradicional mientras interactuamos con la gente a través de actividades de interpretación y actividades de clases de wa-daiko. En sus actividades escénicas, expresa su relación con la comunidad local a través de la interpretación de wa-daiko. En la clase de wa-daiko, los participantes intercambiarán wa-daiko en guardería y experimentar la educación de la primera infancia, y en la clase para personas mayores, experimentar la cultura tradicional de bienestar. Al aprender las técnicas básicas de la percusión japonesa, aprenderá sobre la cultura japonesa, como la decoro y modales, y transmitir maravillas de la música local al actuar (ejecutar). Creo que esta es un área que todo el mundo necesita aprender cuando piensa en el futuro de la sociedad nikkei, incluidas las diversas generaciones y entornos. A partir de esto, se considera que hay un efecto beneficioso suficiente en la comunidad nikkei local.
Notas especiales para posibles solicitantes	Debido a la gran cantidad de eventos, a menudo no es posible descansar los sábado y los domingo. En esos casos, se tomarán los días laborales como día de descanso supletorio.

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	30
A cargo de JICA	Yokohama
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Formación de Coordinadores de Actividades Culturales de Japón (Aplicación)
Número de participantes	6
Período de aceptación	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 9 de noviembre de 2025
Fecha de regreso	Viernes, 19 de diciembre de 2025
Institución oferente	The Association of Nikkei & Japanese Abroad
Pág. Web	https://www.jadesas.or.jp/
Requisitos	Encargados de planificación y gestión de eventos de una escuela de idioma japonés y de organizaciones nikkei, o directivos y funcionarios de organizaciones nikkei.
Experiencia	Más 3 años de experiencia laboral
Nivel de Japonés	No se cuestiona
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	Los participantes (ejecutivos y funcionarios de organizaciones nikkei, o personas responsables de la planificación y operación de eventos organizados por organizaciones nikkei) profundizarán su conocimiento de la cultura y la historia de Japón, y adquirirán el conocimiento y las habilidades para planificar y administrar actividades culturales de Japón con fines de herencia y difusión.
Resultados	1. Los participantes (ejecutivos y directores de organizaciones nikkeis o personas con cargos de responsabilidad en la planificación y manejo de eventos de organizaciones nikkei) profundizan sus conocimientos sobre la cultura tradicional japonesa y adquieren métodos prácticos de instrucción cultural. 2. Los participantes adquieren técnicas de planificación e implementación relacionadas con las diversas actividades culturales japonesas (incluyendo método de recaudación de fondos). 3. Los participantes aprenden método de difusión e implementación de actividades culturales japonesas utilizando métodos empresariales y elaborarán plan de gestión organizacional sostenible.

Contenido	1. Clases: Cultura Tradicional de Japón, Teoría de la Cultura Pop, Organizaciones Nikkei en Varios Países, Métodos de Planificación de Eventos, Métodos de Introducción a la Cultura de Japón, Teoría de Negocios Sociales, Análisis de Negocios Usando BMC, Creación de Nuevos Planes de Negocios, etc. 2. Formación práctica y experiencia: métodos de resolución de problemas, métodos de facilitación, métodos de relaciones públicas (recaudación de fondos), experiencia en la cultura japonesa, etc. 3. Visitas: instalaciones relacionadas a la historia y cultura de Japón, actividades culturales y educativas de NPO, centros culturales, instalaciones comerciales culturales de Japón (experiencias prácticas, ventas), etc. 4. Presentación: Último día de capacitación.
importancia y beneficio del curso para la comunidad	Se espera que la comunidad nikkei se conecte con la comunidad a través de las actividades culturales japonesas, y con la elaboración de plan de actividades con una conciencia de «interacción con la comunidad local y contribución a la misma», y la profundización de la comprensión mutua entre los residentes locales de la existencia y la importancia de la comunidad nikkei a través de dichas actividades, conduzca a la revitalización de toda la comunidad. La importancia de llevar a cabo esta formación es que los participantes puedan experimentar la importancia de la herencia y la difusión cultural al profundizar sus conocimientos sobre la cultura tradicional y contemporánea de Japón a través de clases y visitas, y descubrir su valor.
Notas especiales para posibles solicitantes	• Los interesados en este curso, no dude en ponerse en contacto con nosotros. Podremos atender en inglés y español. • El curso está dirigida principalmente a ejecutivos que llevan mucho tiempo trabajando en organizaciones nikkeis. Si hay alguna duda, contactar con nosotros antes de inscribirse.