

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

No.	5
A cargo de JICA	Chugoku
Tema	Gestión del estilo japonés
Nombre del curso	Adquisición de habilidades de negocios de la sociedad japonesa y cultivo de la identidad nikkei
Número de participantes	1
Semestre	Primero
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 13 de julio de 2025
Fecha de regreso	Octubre de 2025 (3 meses aproxim.) La fecha de partida de Japón está programada para dos días después de la finalización de la capacitación técnica.
Institución oferente	Prefectura de Shimane
Pág. Web	http://www.pref.shimane.lg.jp
Requisitos	Aquellos que pertenecen o que tienen intenciones futuras de unirse a la división juvenil de una organización nikkei como el Shimane Kenjinkai, u otras organizaciones vinculadas con la Prefectura de Shimane.
Experiencia	3 años o más de experiencia laboral
Nivel de Japonés	N4
Nivel de Inglés	Posibilidad de comunicación en inglés
Objetivo	Aprender los métodos de construcción de edificios como casas e instalaciones comerciales en empresas de la prefectura de Shimane. Además de aprender sobre la gestión de obras y la estructura organizativa en Japón, los participantes tienen como objetivo cultivar la identidad nikkei a un nivel profundo, como el clima, las costumbres y la cultura de Japón, a través de experiencias culturales.
Resultados	(1) Los participantes comprenden los métodos y técnicas de construcción de las empresas japonesas (2) Los participantes adquieren habilidades de gestión de obras que pueden aplicarse en sus países. (3) Los participantes adquieren métodos de gestión organizativa de Japón y podrán aplicarlas en sus países. (4) Los participantes elaborarán plan de acción específico para su retorno al país. (5) Los participantes adquieren conocimientos sobre la cultura tradicional de Japón, etc.
Contenido	1. Formación especializada en empresas (1) Formación práctica sobre métodos de construcción para la ingeniería civil y la construcción de viviendas (2) Visitas y prácticas relacionada con la gestión de obras (3) Práctica relacionada con la gestión organizacional, marketing, etc. 2. Visitas y prácticas relacionada a la cultura japonesa, etc. 3. Informe de los resultados de la capacitación.
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	En este curso de formación, que incorpora formación práctica especializada en empresas japonesas, los participantes latinoamericanos que aspiran a modernizar la construcción, la ciencia y la tecnología adquieren competencias profesionales y técnicas, etc., y reciben formación para contribuir a la mejora de la tecnología de la construcción al regresar a sus países. Además, al ser ampliamente reconocido sus habilidades, se espera revitalizar la comunidad nikkei y mejorar la

	reputación social de los nikkei en la industria de la ingeniería civil en sus países. Además, al experimentar el modo de trabajar japonés y aprender las técnicas de gestión de las empresas japonesas, podrán contribuir a estimular la actividad económica en sus países y contribuir significativamente al desarrollo de la región. Aparte, las experiencias culturales en la tierra de sus raíces conducirán al cultivo de una identidad nikkei más profunda..
Notas especiales para los posibles solicitantes	En vista de la eficacia de la formación, es deseable tener raíces en la prefectura de Shimane, como pertenecer a la Asociación de la Prefectura de Shimane

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	32
A cargo de JICA	Shikoku
Tema	Gestión empresarial estilo japonés
Nombre del curso	Aprendizaje de la gestión empresarial de Japón a través de los gerentes comerciales de las pequeñas y medianas empresas manufactureras
Número de participantes	6
Período de aceptación	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 5 de octubre de 2025
Fecha de regreso	Martes, 28 de octubre de 2025
Institución oferente	Organización sin fines de lucro "Glocal Shikoku"
Pág. Web	No hay
Requisitos	No se requiere cualidades específicas, pero las condiciones para la postulación son ejecutivos corporativos, gerentes, personas que acaban de iniciar un negocio y personas que están pensando en iniciar un negocio.
Experiencia	Más de 1 año de experiencia laboral
Nivel de Japonés	N5
Nivel de Inglés	Capacidad de comprensión lectiva de los documentos, hacer presentaciones y elaboración de informes en inglés
Objetivo	Los participantes comprenderán en qué se diferencian las empresas que practican una "gestión que desarrollan y valoran a los empleados" de las empresas generales y por qué dicha gestión conduce al buen rendimiento empresarial, adquirirán conocimientos de gestión específicos y de aplicación inmediatamente, como los "métodos de gestión empresarial" y los "métodos de desarrollo de recursos humanos" de empresas excelentes, y crearán un plan de acción.
Resultados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Al comprender las fortalezas de las empresas que practican una "gestión que desarrollan y valoran a los empleados", los participantes podrán reconocer las diferencias con sus propias empresas y aclarar sus "fortalezas" una vez más. 2. A través de una investigación exhaustiva sobre las prácticas reales de las empresas en la práctica, los participantes aprenderán métodos de "gestión empresarial" como "cómo inculcar la filosofía de gestión", "cómo comunicarse con los empleados", "cómo crear un sistema interno centrado en el desarrollo de los recursos humanos" y "técnicas de producción y control de calidad basadas en las "5S". 3. En base a clases y ejemplos de empresas que practican el sistema, los mecanismos y los conceptos de gestión que los participantes pueden utilizar en sus países. 4. Los participantes elaborarán un plan de práctica concreto después de regresar a sus países.
Contenido	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clases y debates: "¿Qué es la gestión que valora a los empleados?", "Cómo difundir la filosofía de gestión", "Creación de un sistema interno centrado en el desarrollo de los recursos humanos" 2. Visitas y reuniones (intercambio de opiniones): Estudio exhaustivo de cuatro empresas que practican "una gestión que desarrolla y valora a los empleados" (estudio de caso) (Punto de vista) <ul style="list-style-type: none"> • Gestión apreciada por los clientes • Técnicas de producción y control de calidad basadas en las 5S <ul style="list-style-type: none"> • Crear un lugar de trabajo cómodo para los empleados, cómo comunicarse con ellos, etc. 3. Comprensión de la cultura japonesa: "Experiencia de fabricación de Sanuki udon", caminar por el jardín japonés "Ritsurin Garden" y experiencia de té matcha 4. Formación: Elaboración de "Plan de Acción" 5. Presentación: Presentación del "Plan de Acción"

<p>importancia y beneficio del curso para la comunidad</p>	<p>¿Por qué las empresas japonesas se centran en el desarrollo de los recursos humanos? Esto se debe a que es indispensable para la estabilidad y el crecimiento de una empresa. En esta capacitación, los participantes adquirirán conocimientos de gestión para "valorar a los empleados" visitando cuatro pequeñas y medianas empresas en Shikoku que están practicando la gestión con el "desarrollo de los recursos humanos (empleados)" como máxima prioridad, hablando con gerentes y ejecutivos, e investigando a fondo su gestión.</p> <p>Todas estas empresas son las llamadas "buenas empresas" que se quieren tomar como modelo porque tienen una fuerte relación de confianza entre la dirección y los empleados, un entorno de trabajo en el que los empleados pueden trabajar cómodamente durante mucho tiempo y el buen rendimiento empresarial.</p> <p>Recientemente, esta forma de pensar sobre la gestión se ha extendido por todo Japón, especialmente entre las pequeñas y medianas empresas, y las empresas japonesas en América Latina y el Caribe también apuntan a este tipo de gestión, que llevará a resolver varios problemas (como la disminución de la industria de la comunidad nikkei y la escasez de recursos humanos para los líderes).</p> <p>Al completar esta capacitación, los participantes se convertirán en modelos a seguir al introducir mecanismos de desarrollo de recursos humanos y conceptos de gestión organizacional (administración) dentro de la organización sobre la base de sus propios planes de práctica después de regresar a sus países. Y si enciendes una luz en los corazones de los gerentes y ejecutivos que te rodean, se extenderá y crecerá, y eventualmente cambiará a la sociedad nikkei.</p>
<p>Notas especiales para posibles solicitantes</p>	<p>La capacitación será realizada en japonés o inglés, y en el caso de ser en japonés, habrá un intérprete de inglés.</p> <p>No requerimos del dominio del japonés, sin embargo, al tener conocimiento o manejo del idioma nivel conversaciones diarias, facilitaría la profundización de la comunicación con los gerentes y ejecutivos de las empresas que se visitará.</p>

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	33
A cargo de JICA	Shikoku
Tema	Gestión del estilo japonés
Nombre del curso	Desarrollo de Pequeños Negocios de Alimentos (Seguridad alimentaria, preparación y manipulación, desarrollo y promoción de productos, back-casting para el desarrollo del modelo de negocio)
Número de participantes	14
Período de aceptación	Segundo tiempo
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 5 de octubre de 2025
Fecha de regreso	Jueves, 30 de octubre de 2025
Institución oferente	Universidad de Kagawa
Pág. Web	https://www.ag.kagawa-u.ac.jp/applied_communication/?page_id=2891
Requisitos	Empresarios del sector de negocio de alimentos o quienes están pensando en iniciar su propio negocio en el futuro. Es deseable tener conocimientos básicos en los ámbitos relacionados a alimentos, y los interesados en el negocio de la alimentación, comida japonesa y fusión de alimentos.
Experiencia	No se cuestiona
Nivel de Japonés	N5
Nivel de Inglés	Capacidad de leer y escribir informe y hacer presentaciones en inglés
Objetivo	Los participantes aprenderán lo siguiente: A) Crear un modelo de negocio para su negocio de alimentos y preparar su propio negocio. B) Comprender la inocuidad de los alimentos y los problemas relacionados C) Comprender métodos o maneras de desarrollo de nuevos productos utilizando de manera efectiva de los ingredientes japoneses y de las verduras y frutas saludables locales (antioxidantes, polifenoles, etc.) D) Comprender la manera de aprovechar la cultura, la comida y el poder de la marca japonesa para mejorar el atractivo del producto y atraer clientes al negocio de la comida global. E) Autoanálisis sobre su participación y de los beneficios obtenidos del programa.
Resultados	A través de la formación, el participante podrá desarrollar plan práctico para el nuevo negocio, y aprender lo siguiente: A) Desarrollo de "nuevos" alimentos de fusión y cocinas con sabores locales B) Promoción del negocio de alimentos a través de las redes sociales, etc. C) Desarrollo de productos saludables y de alta calidad, logrando al mismo tiempo la inocuidad de los alimentos
Contenido	1. Clases Negocio de alimentos exitoso Métodos de presentación de negocios Historia y desarrollo de la comida japonesa Plan de Negocios Propiedades saludables de los alimentos Sabores de la comida japonesa Backcasting y aprovechamiento de las redes sociales para el Plan de negocios Contabilidad y Pequeñas Empresas

Contenido	<p>2. Formación práctica Preparación de helados saludables con ingredientes locales Hacer fideos udon Tours relacionados con la comida Cocina Fusión Conversaciones con los dueños de restaurantes Exploración de campo Ensayo de presentación</p> <p>3. Presentación Presentación de los resultados de la capacitación (dentro de la Universidad de Kagawa o en la JICA) Reunión de evaluación Clausura</p>
importancia y beneficio del curso para la comunidad	<p>En concreto, para el desarrollo de un nuevo negocio de alimentación es necesario los siguientes cuatro puntos. 1) Comprensión de la inocuidad y el manejo de los alimentos (contaminación microbiana, etc.), 2) Métodos de desarrollo de nuevos productos de alta calidad que conservan los sabores locales mientras se realiza un seguimiento de las tendencias globales, 3) Conocimientos y técnicas para la planificación empresarial, y 4) Comprensión de aprovechamiento de manera eficaz de los recursos alimenticios (verduras y frutas locales que tienen efectos positivos para la salud, como los efectos antioxidantes).</p> <p>Además, el desarrollo de nuevos negocios de alimentos requiere un fuerte atractivo para las tendencias de consumo como la cocina fusión, la comida saludable y los sabores locales. En esta capacitación, los participantes aprenderán a utilizar alimentos saludables locales, crear cocina de fusión y mantener altos estándares de seguridad alimentaria.</p> <p>El propósito de esta capacitación es que los participantes adquieran conocimientos y experiencia que realmente puedan utilizar después de regresar a sus países. Esto creará oportunidades para que los participantes adquieran un negocio de alimentos locales con poder de marca (fusión con la comida japonesa) y seguridad alimentaria a la par con Japón, mejorará la vida de toda la comunidad y fortalecerá el vínculo entre Japón y sus comunidades.</p>
Notas especiales para posibles solicitantes	<p>Esta formación se llevará a cabo básicamente en inglés con el consentimiento de los participantes, por lo que no se requiere el dominio del japonés durante la formación. Las tareas y presentaciones deberán realizarse en inglés. Sin embargo, no hay ningún problema en tener discusiones, debates entre los participantes en portugués, español, etc., además del inglés, desde el punto de vista de la promoción de la revitalización.</p>

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	34
A cargo de JICA	Kyushu
Tema	Gestión del estilo japonés
Nombre del curso	Tecnología de fabricación "Monozukuri" al estilo japonés (Kaizen)
Número de participantes	8
Período de aceptación	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 18 de enero de 2026
Fecha de regreso	Viernes, 13 de febrero de 2026
Institución oferente	Asociación Internacional de Cooperación Técnica de Kitakyushu
Pág. Web	http://www.kita.or.jp
Requisitos	Gerentes de fabricación, supervisores e instructores de extensión de empresas manufactureras y asociaciones industriales (nikkei) * Con más de 3 años de experiencia laboral en el ámbito de campo de la gestión y supervisión de la producción.
Experiencia	Otros (mencionados en el cuadro de requisitos)
Nivel de Japonés	No se cuestiona el dominio del idioma japonés
Nivel de Inglés	Capacidad de comunicación en inglés
Objetivo	Elaboración del plan estratégico para mejorar la productividad de las empresas basadas en la tecnología de fabricación japonesa.
Resultados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los requisitos de la tecnología de fabricación de Japón. 2. Aprender técnicas y medidas de control de calidad y gestión de la productividad. 3. Aprender técnicas y medidas de producción y mantenimiento de equipos al estilo japonés. 4. Adquirir habilidades de planificación estratégica para mejorar Q, C, D (Calidad, Costo, Entrega) integrando los puntos anteriores
Contenido	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clases: Fabricación estilo japonés (monozukuri) (Cultura, Pensamiento, Concepto) 2. Clases y práctica: control de calidad Japonesa, gestión de la productividad (sitios que no producen productos defectuosos, revitalización del sitio, eliminación de pérdidas, etc.), mantenimiento de la producción y mantenimiento del equipo (tecnología y habilidades de gestión del mantenimiento, tecnología de diagnóstico de equipos, mantenimiento preventivo mediante la mejora del equipo, etc.) 3. Visitas y estudio de casos: 5S, Fábrica Kaizen, Fábrica de Tecnología Avanzada, etc. 4. Procedimientos de resolución de problemas (crear plan de acción) y método de presentación.
Importancia y beneficio del curso para la comunidad	Con la tecnología de fabricación (monozukuri) de Japón mejorar aún más Q, C, D (Calidad, costo, entrega) y contribuir al fortalecimiento de las empresas nikkei y al desarrollo de la sociedad nikkei.
Notas especiales para posibles solicitantes	Los textos disponibles en japonés, inglés y portugués.