

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	12
A cargo de JICA	Hokkaido (Sapporo)
Tema	Atención médica, rehabilitación, cuidados de enfermería, y envejecimiento
Número del curso	Características de la cultura alimentaria japonesa y sus beneficios nutricionales y para la salud
Número de participantes	1
Período de aceptación	Primero
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 11 de mayo de 2025
Fecha de regreso	Viernes, 8 de agosto de 2025
Institución oferente	InterRegion Corp
Pág. Web	https://inr.jp
Requisitos	Interés por la comida y voluntad de contribuir a la comunidad nikkei a través de la comida.
Experiencia	Más de 1 año de experiencia laboral
Nivel de Japonés	N4
Nivel de Inglés	No se cuestiona
Objetivo	Conocer sobre la comida japonesa, su historia, su trasfondo cultural, cómo preparar diversos platos, cómo manipular los ingredientes y los beneficios nutricionales de su consumo. Adquirir habilidades prácticas para transmitir estos conocimientos a la comunidad nikkei.
Resultados	Aumentar el conocimiento de la comida japonesa, incluyendo perspectivas históricas sobre las características culturales de nuestro país. Profundizar en el conocimiento de la cocina, los ingredientes y los condimentos. Conocer los beneficios para la salud y las propiedades nutricionales de la comida japonesa, y contribuir a la promoción de la salud a través de la alimentación en la comunidad nikkei. Conocer diversos métodos de cocina japonesa, condimentos y cantidades de la sal, y contribuir al mantenimiento y la promoción de la salud en la comunidad nikkei a través de la alimentación, en respuesta a la reciente demanda en la comunidad nikkei de un retorno a los sabores japoneses nostálgicos entre las personas mayores.
Contenido	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizar prácticas especializadas sobre la historia de Japón, la historia del uso de los alimentos, los condimentos, la vista, el oído y el olfato humanos, y el gusto, incluidas las perspectivas científicas. 2) Participar en clases y prácticas especializadas de la universidad relacionadas con la alimentación. 3) Prácticas de cocina especializadas sobre la manipulación de los diversos ingredientes que forman la comida japonesa, las características de los diversos condimentos fermentados y sus métodos de cocción. 4) Realizar viajes de estudios sobre alimentación (región de Kansai). 5) Realizar intercambios internacionales dentro y fuera del campus mediante talleres de cocina.
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	Hoy en día, existe un alto nivel de interés en la cocina japonesa en todo el mundo, pero la comprensión de la transición y la historia de la comida cotidiana es escasa. Y son pocas las personas que pueden explicar y presentar cómo hacer dashi que apoye la comida japonesa desde el conocimiento científico. En esta capacitación, los estudiantes aprenderán los conceptos básicos de la cocina japonesa y las comidas caseras, y al profundizar su comprensión de la cultura

	<p>gastronómica de Japón, desarrollarán recursos humanos que no solo transmitirán la cocina japonesa a la comunidad nikkei, sino que también contribuirán a la transmisión de la cultura. Después de regresar a Japón, planificarán y dirigirán una variedad de talleres de cocina japonesa que son adecuados para todas las generaciones de la comunidad nikkei, teniendo en cuenta la salud. Además, al adquirir las habilidades para crear texto sobre cocina casera japonesa utilizando ingredientes disponibles localmente, y al transmitir la comida y su cultura de Japón en seminarios y conferencias, contribuirá al mantenimiento de la salud de la comunidad nikkei envejecida.</p>
Notas especiales para posibles solicitantes	Para obtener más información, póngase en contacto con Ishii por correo electrónico