

## 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	<a href="http://www.kita.or.jp">http://www.kita.or.jp</a>
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.