

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>