

Capacitación para la Sociedad Nikkei JFY 2025

Descripción General del Curso

NO.	44
A cargo de JICA	Hokkaido (Sapporo)
Tema	Medidas médicas, de enfermería y de envejecimiento
Nombre del curso	Características científicas de la cultura gastronómica de Japón
Número de participantes	6
Período de aceptación	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Domingo, 5 de octubre de 2025
Fecha de regreso	Viernes, 7 de noviembre de 2025
Institución oferente	Interregion Co., Ltd. (Empresa Certificada de RakunoGakuen)
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	Aprender sobre la comida japonesa, su historia, antecedentes culturales, preparación de varios platos y manipulación de los ingredientes. Conocer los beneficios nutricionales de comer. Adquirir capacidad práctica de transmisión de este conocimiento a la comunidad nikkei.
Resultados	Al aprender sobre la comida japonesa, aprenderá sobre las características culturales de Japón, incluso desde una perspectiva histórica. Profundizar los conocimientos de cocina, ingredientes y condimentos. Los participantes aprenderán sobre los beneficios para la salud y las características nutricionales de comer, y tratar de contribuir a la promoción de la salud a través de la alimentación para la comunidad nikkei. En respuesta a la reciente demanda de "el deseo de los adultos mayores de volver al sabor nostálgico de Japón", que es una demanda prominente en la comunidad nikkei en los últimos años, podemos contribuir a la comunidad nikkei a través de la comida aprendiendo manera de cocinar en Japón, cómo sazónarlos y con ingredientes locales.
Contenido	(1) Prácticas especializadas con perspectivas científicas sobre la historia de Japón, la historia del uso de los productos alimenticios, los condimentos, la vista de las personas, el oído, el olfato y la delicia. (2) Participar en clases y seminarios especializados relacionados con la alimentación en la universidad, realizados por el solicitante. (3) Capacitación especializada en cocina en el manejo de ingredientes en la comida japonesa, las características de varios condimentos fermentados y métodos de cocción (incluida la capacitación con instructores externos). (4) Realizar viajes de estudio de alimentos (área de Kansai, Matsumoto)
Importancia y beneficio del curso para la comunidad	Hoy en día, en el panorama alimentario mundial, existe un alto nivel de interés en cocinas especiales como la cocina de Kyoto, pero hay una comprensión débil de la transición y la historia de la comida cotidiana, y hay pocos recursos humanos que puedan explicar e introducir cómo hacer dashi que apoya la comida japonesa a partir del conocimiento científico. En esta capacitación, la adquisición de conocimientos adquiridos a partir de la base científica de las técnicas culinarias y la profundización de la comprensión de la cultura gastronómica japonesa son útiles no sólo para transmitir la cocina japonesa a la comunidad nikkei, sino también para transmitir la cultura. Los participantes adquirirán las habilidades técnicas para planificar y administrar talleres que transmitan los diversos métodos de cocina y características de Japón que tienen en cuenta la salud para la comunidad nikkei, y adquirirán las habilidades para elaborar libros de cocina con ingredientes locales, etc., además de transmitir las diversas culturas gastronómicas de Japón y comprender sus beneficios para la salud, lo que contribuirá a la alimentación y la salud de los nikkei y las personas que los rodean a diario, al regresar a su país.
Notas especiales para posibles solicitantes	Para más información, contactar por correo electrónico con el/la sr/a ISHII.