## Cursos de capacitación para la sociedad nikkei del año fiscal 2026- Resumen de cursos

No.	1
A cargo de JICA	Yokohama
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Revitalización de la Organización Nikkei a través de la Comida Japonesa
Número de participantes	8
Semestre	Primer semestre
Fecha de llegada a Japón	Miércoles, 13 de mayo de 2026
Fecha de regreso	Jueves, 18 de junio de 2026
Institución oferente	The Association of Nikkei & Japanese Abroad
Pág. Web	https://www.jadesas.or.jp/
Requisitos	[Requisitos imprescindibles]  1. Personas que hayan participado en actividades relacionadas con la cocina japonesa en la organización nikkei a la que pertenece.  2. Personas que puedan aplicar los conocimientos adquiridos en su comunidad nikkei y/o en su comunidad local al regresar de Japón.
Experiencia	Al menos 1 año de experiencia laboral
Idioma del curso	Japonés, español
Nivel de japonés	Sin requisitos
Nivel de inglés	Sin requisitos
	Los becarios adquirirán conocimientos sobre las actividades de las organizaciones nikkeis para la revitalizaci
Objetivo	ón de las comunidades locales a través de la gastronomía.
Resultados	1. Adquirir habilidades culinarias centradas en la cocina japonesa y desarrollar ideas para nuevas recetas y productos locales que contribuyan a la revitalización de la región utilizando los recursos locales.  2. Desarrollar ideas que contribuyan a aumentar la participación en actividades comunitarias, como eventos y clases que utilicen la gastronomía.  3. Adquirir conocimientos básicos para la gestión sostenible de organizaciones nikkeis.  4. Los becarios elaborarán planes de acción concretos y realizables para implementar después del regreso al país de origen.
Contenido	<cocina de="" japonesa="" locales="" los="" recursos="" uso="" y=""> [Conferencias] Transmisión de la cocina japonesa, comida para eventos y cocina casera, procesamiento de productos locales, fundamentos de la repostería japonesa / [Clases prácticas] Técnicas de cocina japonesa, t écnicas de preparación de ramen, cocina japonesa con ingredientes alternativos, fundamentos de la repostería japonesa / [Ejercicios] Comida elaborada en base a los recursos locales / [Visitas] Procesamiento de productos agrícolas y revitalización de la comunidad, cocina japonesa y utensilios <métodos aprovechamiento="" cocina="" de="" japonesa="" la=""> [Clases teóricas] Planificación de eventos de cocina japonesa y revitalización regional, gestión de clases de cocina japonesa / [Prácticas] Planificación de eventos de cocina japonesa, planificación de clases de cocina japonesa / [Visitas de estudio] Eventos de cocina japonesa, gestión de clases de cocina japonesa <gestión de="" las="" nikkei="" organizaciones=""> [Clases teóricas] La sociedad nikkei y las actividades de las organizaciones nikkei, métodos de recaudación de fondos / [Ejercicios prácticos] Elaboración de planes de recaudación de fondos / [Visitas de estudio] Actividades del departamento femenino <elaboración de="" planes="" prácticos=""> Técnicas de facilitación, debate, elaboración de planes prácticos</elaboración></gestión></métodos></cocina>
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	En los últimos años, con el auge mundial de la comida japonesa y la cultura pop japonesa, en varios eventos se ofrecen las comida japonesa como el yakisoba y el yakitori como comidas de eventos. En esta capacitación, los participantes aprenderán sobre la cocina japonesa y la gestión de grupos con el objetivo de revitalizar aún más la comunidad nikkei y las comunidades locales. Además de aprender una amplia gama de cocina japonesa, como la comida para eventos y los servicios de catering, la capacitación tiene como objetivo revitalizar las comunidades locales y aprender métodos de resolución de problemas a través de visitas a organizaciones locales que están trabajando para revitalizar las comunidades locales a través de la comida, y para idear nuevos menús y mejorar los menús existentes que se pueden proporcionar en el procesamiento de productos agrícolas locales y varios eventos. Se espera que la revitalización de las organizaciones nikkei a través de la comida japonesa conduzca a la herencia de la cultura japonesa de la comida japonesa, y al mismo tiempo, se espera que sea una actividad que no solo revitalice a las organizaciones nikkei sino que también revitalice y contribuya a la comunidad local.
Notas especiales para los postulantes	Incluir en la solicitud de cómo y en qué tipo de actividades relacionadas con la comida ha participado. (Si no tiene cierta experiencia culinaria, no podrá aprovechar lo que se aprendió en Japón después de regresar a su pais)