

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

No.	5
A cargo de JICA	Sapporo
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Características de la cultura alimentaria japonesa y sus beneficios nutricionales y para la salud
Número de participantes	1
Semestre	Primer semestre
Fecha de llegada a japon	Miércoles, 15 de julio de 2026
Fecha de regreso	Sábado, 10 de octubre de 2026
Institución oferente	Inter Region Co.Ltd.(Rakuno Gakuen University venture company)
Pág. Web	https://inr.jp
Requisitos	Deben tener interés en la gastronomía japonesa y la intención de contribuir a la comunidad nikkei a través de la comida después de regresar a su país. No se requiere que tengan certificaciones relacionadas con la gastronomía.
Experiencia	Más de 1 año de experiencia laboral
Idioma del curso	Japonés
Nivel de japonés	N4
Nivel de inglés	Sin requisitos
Objetivo	Aprenderán las características e historia de la gastronomía japonesa desde un contexto cultural, así como la selección de ingredientes, su manejo, métodos de cocina y los efectos en la salud de su consumo. También ampliarán su repertorio culinario. Aprovechando este conocimiento, apoyarán la alimentación de personas de todas las generaciones, incluidos los adultos mayores de la comunidad nikkei, contribuyendo así a dicha comunidad.
Resultados	Profundizar en el conocimiento sobre diversos ingredientes, gestión sanitaria, preparación de dashi y métodos de cocina lleva a un mejor entendimiento de la cultura culinaria japonesa. Al adquirir conocimientos especializados sobre alimentación y nutrición, y aprender de manera sistemática sobre métodos de cocina y formas de comer que no aumenten los niveles de glucosa en sangre, se enriquecerán los talleres de cocina y las orientaciones nutricionales en la comunidad al regresar. Al ofrecer a los ancianos nikkei platos fáciles de preparar con sabores japoneses nostálgicos, se puede contribuir a su salud y longevidad.
Contenido	1. Aprender sobre la historia de la gastronomía japonesa, la sazón y las últimas investigaciones científicas sobre la percepción visual, olfativa y gustativa del ser humano. 2. Participar en clases especializadas, prácticas y ejercicios relacionados con la alimentación en la universidad. 3. Realizar talleres y entrenamientos especializados sobre la cocina japonesa y los alimentos fermentados. 4. Llevar a cabo entrenamientos culinarios en la región de Kansai. 5. Fomentar el intercambio internacional dentro y fuera de la universidad a través de diversos talleres de cocina.
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	Hoy en día, el interés por la gastronomía japonesa es alto a nivel mundial, pero la comprensión sobre la forma de alimentación que ha sostenido la salud, su evolución e historia, no es suficiente. Aún son pocas las personas que pueden presentar desde un punto de vista científico el conocimiento sobre los ingredientes vegetales que sustentan la cocina japonesa, sus funciones nutricionales y la preparación del dashi. En este entrenamiento, se enfocará en la cocina tradicional y casera japonesa, para que al regresar, se pueda promover en la comunidad nikkei platos caseros fáciles de preparar que sean beneficiosos para la salud, especialmente adaptados a diferentes generaciones. Se adquirirán habilidades para planificar y gestionar talleres de cocina con este fin. Además, se creará un texto de recetas que se puedan preparar con ingredientes locales (a desarrollar durante el entrenamiento) , para transmitir información sobre la gastronomía japonesa, incluyendo su nutrición y contexto cultural, revitalizando así las actividades comunitarias en el lugar de origen y apoyando la alimentación de todas las generaciones desde el punto de vista nutricional.
Notas especiales para los postulantes	Para obtener más información, póngase en contacto con Ishii por correo electrónico