

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

No.	28
A cargo de JICA	Kyushu
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Promoción del negocio de la «cocina japonesa»
Número de participantes	8
Semestre	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Miércoles, 7 de octubre de 2026
Fecha de regreso	Sábado, 7 de noviembre de 2026
Institución oferente	Kitakyushu International Techno-cooperative Association
Pág. Web	http://www.kita.or.jp
Requisitos	Empresarios y emprendedores nikkeis relacionados con la industria alimentaria japonesa, consultores nikkeis relacionados con la industria alimentaria japonesa
Experiencia	Experiencia profesional de más de 3 años
Idioma del curso	Japonés, portugués o español (Se contratará un intérprete de portugués o español según el nivel de idioma de los becarios por lo que es necesario tener conocimientos de japonés, portugués o español).
Nivel de japonés	No se requiere
Nivel de inglés	Capacidad para comunicarse en inglés
Objetivo	Adquirir la capacidad para crear y promover negocios relacionados con la «cocina japonesa» y elaborar y ejecutar planes de creación y promoción.
Resultados	1. Comprender la cultura y los antecedentes de la cocina japonesa y adquirir amplios conocimientos sobre la misma. 2. Adquirir habilidades prácticas para la promoción de negocios. 3. Ser capaz de elaborar un plan de acción para la creación y promoción de negocios relacionados con la cocina japonesa.
Contenido	1. Experiencia y observación de los alimentos japoneses (ingredientes y condimentos ⇒ miso, salsa de soja, etc.; cocina japonesa ⇒ cocina regional, cocina de soba, etc.). 2. Clases sobre la mejora de las capacidades empresariales y de gestión relacionadas con los alimentos japoneses (la sexta industrialización de la agricultura, el modelo de gestión japonés, la gestión orientada a la satisfacción del cliente, la formación y el desarrollo del personal, las estrategias de gestión y marketing, la colaboración entre la industria, la administración y la universidad). 3. Investigación y observación de los alimentos japoneses (estudio de mercado en Kitakyushu, vajilla, aprovechamiento de residuos alimentarios, etc.).
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	La comunidad nikkei puede contribuir al desarrollo de la industria alimentaria y a la mejora de la salud a través de la «comida japonesa». Además, la propia comunidad nikkei puede redescubrir la cultura japonesa basada en la «comida japonesa» y sentir orgullo por su identidad japonesa.
Notas especiales para los postulantes	El texto estará disponible en japonés, portugués e inglés.