

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

No.	30
A cargo de JICA	Chugoku
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Revitalización de la comunidad nikkei mediante la transmisión de la cultura gastronómica japonesa (okonomiyaki)
Número de participantes	1
Semestre	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Miércoles, 11 de noviembre de 2026
Fecha de regreso	Sábado, 5 de diciembre de 2026
Institución oferente	Hiroshima International Center, Training Department
Pág. Web	https://www.otafukusauce.com/e/
Requisitos	○ Se prefiere una edad comprendida entre 21 y 50 años ○ Es imprescindible tener un nivel suficiente de comunicación en japonés para las prácticas y la capacitación en el puesto de trabajo ○ Conocimientos y habilidades básicas de cocina (capacidad para manejar cuchillos, etc.)
Experiencia	Sin requisitos
Idioma del curso	Idioma japonés
Nivel de japonés	N3
Nivel de inglés	Sin requisitos
Objetivo	○ Aprender la forma tradicional de preparar okonomiyaki en Japón, dominar la técnica para cocinarlo con una calidad constante y ser capaz de enseñarlo en la comunidad nikkei de su país. ○ Aprender técnicas operativas para preparar okonomiyaki de forma eficiente y en grandes cantidades con varias personas, y poder ponerlas en práctica en eventos y festivales nikkeis. ○ Ser capaz de transmitir a los asistentes a eventos, etc., el encanto y el trasfondo cultural del okonomiyaki. ○ Tomar como referencia los métodos japoneses en materia de atención al cliente y gestión de la higiene, y ponerlos en práctica en eventos, etc., según sea necesario.
Resultados	○ Métodos de preparación del okonomiyaki (control de calidad, ingredientes y variaciones) ○ Técnicas operativas para cocinar grandes cantidades de okonomiyaki entre varias personas ○ Conocimientos sobre la cultura gastronómica relacionada con el okonomiyaki ○ Control de higiene ○ Servicio al cliente
Contenido	○ En Otafuku Sauce Co., Ltd., aprenderán conocimientos sobre la cultura gastronómica relacionada con el okonomiyaki y técnicas operativas para cocinar okonomiyaki de forma eficiente y en grandes cantidades para eventos y otras ocasiones. ○ Realizar prácticas en restaurantes de okonomiyaki recomendados por Otafuku Sauce Co., Ltd. y aprender métodos de cocción con un estricto control de calidad, variaciones con ingredientes locales fáciles de conseguir, gestión de la higiene y técnicas de atención al cliente.
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	El okonomiyaki se desarrolló junto con la reconstrucción de Japón después de la guerra y, dado que sigue siendo muy popular entre una amplia gama de personas, es una de las culturas gastronómicas que pueden estimular la identidad de los nikkeis. El okonomiyaki, además de ser muy nutritivo, se puede preparar con ingredientes fáciles de conseguir en cualquier parte del mundo y se puede adaptar fácilmente a la gastronomía local, por lo que se puede ofrecer en grandes cantidades y a bajo precio en eventos nikkeis. Por todo ello, se considera que el okonomiyaki tiene un gran potencial para dar a conocer la cultura gastronómica japonesa, tanto en términos de calidad como de cantidad, y que su reconocimiento en otros países contribuirá a que los nikkeis se sientan orgullosos de su identidad y a reforzar el sentido de comunidad y la cohesión de la sociedad nikkeis, lo que a su vez contribuirá a su revitalización.
Notas especiales para los postulantes	Este proyecto se inició en el año 2024 y en su primer año contó con la participación de becarios procedentes de Brasil. Los comentarios de los becarios fueron muy positivos y expresaron su deseo de llevar a su país las técnicas aprendidas durante el curso para elaborar okonomiyaki y venderlo en festivales japoneses locales. Se espera que los candidatos aprendan los conocimientos y técnicas de la okonomiyaki auténtica en Hiroshima y contribuyan a su difusión en sus países de origen.