

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

No.	31
A cargo de JICA	Yokohama
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Revitalización de la Comunidad Nikkei a través de los Dulces Tradicionales Japoneses
Número de participantes	8
Semestre	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Miércoles, 20 de enero de 2027
Fecha de regreso	Jueves, 25 de febrero de 2027
Institución oferente	The Association of Nikkei & Japanese Abroad
Pág. Web	https://www.jadesas.or.jp/
Requisitos	Requisitos imprescindibles: Los solicitantes deben estar involucrados en la fabricación y venta de productos de confitería, ya sea con fines lucrativos o no, y participar en actividades de organizaciones nikkei. Los solicitantes deben estar dispuestos a utilizar las habilidades adquiridas para beneficiar a la comunidad nikkei y sus alrededores tras regresar a su país de origen.
Experiencia	Experiencia profesional de más de 1 año
Idioma del curso	Japonés, español
Nivel de japonés	No requerido
Nivel de inglés	No requerido
Objetivo	Los participantes profundizarán sus conocimientos sobre los dulces japoneses y adquirirán las habilidades necesarias para fabricar y vender dulces japoneses de mayor calidad que utilicen los recursos locales, con el fin de contribuir a la revitalización de la comunidad nikkei.
Resultados	1. Adquirir conocimientos y habilidades generales relacionados con los dulces japoneses. 2. Diseñar modelos de negocio que aprovechen los dulces japoneses. 3. Adquirir conocimientos básicos para la gestión sostenible de organizaciones nikkei. 4. Los participantes elaborarán planes prácticos concretos para aplicar tras su regreso a sus países.
Contenido	< Conocimientos y habilidades relacionadas con los dulces japoneses > 【Clases teóricas】 Historia de los dulces japoneses y cultura gastronómica japonesa, las estaciones y los dulces japoneses, la ceremonia del té y los dulces japoneses. 【Clases prácticas】 Técnicas de elaboración de dulces japoneses (dulces frescos, semisecos y secos, creaciones), experiencia en la ceremonia del té. 【Visitas】 Fábrica de dulces japoneses, tienda de dulces japoneses, dulces japoneses y utensilios. < Modelos de negocio que utilizan dulces japoneses > 【Clases teóricas】 Métodos de creación de modelos de negocio, pasteles japoneses y marketing / 【Ejercicios prácticos】 Creación de modelos de negocio de dulces japoneses, técnicas de envoltura de dulces japoneses / 【Visitas guiadas】 Lugares de venta de dulces japoneses < Gestión de organizaciones Nikkei > 【Clase teórica】 La sociedad nikkei y las actividades de las organizaciones Nikkei, preservación de los dulces japoneses en la comunidad nikkei, métodos de recaudación de fondos / 【Ejercicios prácticos】 Elaboración de un plan de recaudación de fondos, taller utilizando dulces japoneses < Elaboración de planes prácticos > Técnicas de facilitación, debate, elaboración de planes prácticos
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	Este curso busca proporcionar una amplia gama de conocimientos básicos sobre los dulces japoneses, desde las técnicas tradicionales de elaboración hasta la historia, el contexto cultural y las técnicas de promoción de la venta, con el fin de contribuir a la preservación de la cultura japonesa, la revitalización de la comunidad nikkei local y el aprendizaje de métodos de elaboración y venta de dulces japoneses como nueva fuente de ingresos. Además, teniendo en cuenta la situación actual de la comunidad nikkei local, se aprenderán recetas de simplificadas de dulces japoneses que se pueden preparar en casa utilizando microondas o plancha, y se adquirirán técnicas que se pueden aplicar localmente incluso sin utensilios profesionales. Estas recetas serán útiles para ofrecer y vender productos en eventos locales y para impartir clases de repostería japonesa como parte de las actividades de las organizaciones nikkei, y además, la venta de repostería japonesa en el mercado general contribuirá a la transmisión y difusión de la cultura japonesa en la localidad de una forma más amplia.
Notas especiales para los posibles solicitantes	En los documentos de solicitud, se debe indicar claramente la experiencia en la fabricación y venta de confitería, incluidos los detalles y los años de experiencia.