

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

No.	33
A cargo de JICA	Okinawa
Tema	Cultura japonesa
Nombre del curso	Soba de Okinawa y Cocina de Okinawa
Número de participantes	10
Semestre	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Miércoles, 20 de enero de 2027
Fecha de regreso	Sábado, 20 de febrero de 2027
Institución oferente	NPO Lequio Wings
Pág. Web	http://lequiowings.org/
Requisitos	«Requisitos deseables» Buscamos una amplia gama de participantes, no solo de cocineros, sino también de personas relacionadas con la cocina en asociaciones regionales, grupos de mujeres o grupos juveniles. Sin embargo, preferimos candidatos que puedan promover la gastronomía de Okinawa desde sus respectivos puestos.
Experiencia	No requerida
Idioma del curso	Español
Nivel de japonés	No requerido
Nivel de inglés	No requerido
Objetivo	El objetivo es desarrollar talento capaz de difundir la soba de Okinawa (cocina de Okinawa) como marca en Latinoamérica, mediante el aprendizaje de la historia, las técnicas culinarias, y la gestión y marketing de la soba de Okinawa. Tras el regreso a casa, podrán aplicar estos conocimientos en eventos y publicaciones en redes sociales, y desarrollar técnicas para utilizar ingredientes locales. * Cocina de Okinawa: jūshi, rafute, ashi tibichi, goya champuru, etc.
Resultados	Objetivo de la Unidad 1-Cocina e historia de la soba de Okinawa (plato típico de Okinawa): aprender las técnicas culinarias y la historia. Objetivo de la Unidad 2-Utilización de Eventos y Narrativa: aprender a promocionar la soba de Okinawa y a comunicar su trasfondo cultural. Objetivo de la Unidad 3-Organización alternativa y marketing: aprender a crear una marca y a difundirla.
Contenido	•Introducción —Conferencia a cargo de un experto en la historia de Okinawa y supervisor del programa de soba de Okinawa en NHK WORLD —Conferencia a cargo del autor del libro «Okinawa SOBA», que se ha extendido por todo el mundo. •Experiencia de elaboración de fideos y caldo —Conferencia sobre la historia de la soba de Okinawa y otros platos —Seminario para abrir un restaurante de soba de Okinawa: experiencias en la elaboración artesanal de los fideos y del caldo, junto con conocimientos, experiencia e información culinaria, para ayudar a iniciar un negocio •Visita a restaurantes populares y antiguos para experimentar las diferencias de sabor, métodos de servicio y particularidades de cada establecimiento —Estudio comparativo de la soba de Okinawa en la prefectura: visita a restaurantes de soba de Okinawa de toda la prefectura y estudio comparativo. •Intercambio de ideas para aprovechar en eventos locales (cómo introducirlo en festivales locales o eventos escolares). —Promoción del Proyecto de Producción y Consumo Local de Soba de Okinawa: eventos destinados a dar a conocer la soba de Okinawa y los productos derivados elaborados con trigo de la prefectura —Día de la Soba de Okinawa: diversas actividades para promover la cultura gastronómica de Okinawa, el «Okinawa Soba» —Declaración del municipio de Okinawa Soba: historia de la declaración del Municipio de Motobu y la iniciativa de publicación del «mapa de la soba» •Narración (redes sociales, fotografías y contexto cultural) —The Okinawa Soba: libro que analiza categorías como el sabor, los acompañamientos y el ambiente de los restaurantes —Sanpei's Okinawa Soba Food Tour: Diario de un tour gastronómico por los restaurantes de Okinawa Soba publicado activamente en redes sociales
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	【Aspectos técnicos】 •Formación técnica para los herederos de la cocina de Okinawa •Aumento de la oferta de platos de cocina de Okinawa en las zonas locales 【Aspectos de Difusión】 •Divulgación y promoción de la cocina de Okinawa (presentación de la cultura gastronómica de Okinawa en medios de comunicación y eventos) •Actividades de preservación cultural para escuelas y jóvenes •Eventos culturales de Okinawa combinados con la soba de Okinawa •Generar interés en redes sociales y medios de comunicación 【Aspectos comerciales】 •Test de marketing con eventos como la «Feria de la Soba de Okinawa» •Creación de una marca para la soba de Okinawa 【Aspecto de la red】 •Oferta y venta en eventos locales organizados por los municipios, las asociaciones de mujeres y las asociaciones juveniles de la prefectura (interacción comunitaria) •Organización de clases de cocina y talleres (transmisión cultural) •Ampliación del ámbito de actividad de las secciones femeninas y fomento de la participación de los jóvenes
Notas especiales para los posibles solicitantes	El objetivo de este curso es promover la soba de Okinawa (cocina de Okinawa) como una marca con cultura e historia propia en Latinoamérica. Por lo tanto, en la selección se tendrá en cuenta la motivación de los participantes para contribuir a la difusión de la cocina de Okinawa tras su regreso a su país. Este curso no está especializado en técnicas culinarias profesionales. Está estructurado para que los participantes puedan transmitir el encanto de la «soba de Okinawa/cocina de Okinawa» en sus respectivos países (en sus propios entornos), incluyendo la comprensión de la historia, el marketing y la creación de marca. •Videos de referencia sobre la soba de Okinawa -NHK WORLD RAMEN JAPAN Okinawa Parte 1 https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/en/shows/3025175/ -NHK WORLD RAMEN JAPAN Okinawa Parte 2 https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/en/shows/3025176/