

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

No.	36
A cargo de JICA	Shikoku
Tema	Gestión al estilo japonés
Nombre del curso	Desarrollo de pequeñas empresas alimentarias (seguridad alimentaria: manipulación y gestión, desarrollo de productos y promoción de ventas, desarrollo de modelos de negocio mediante backcasting)
Número de participantes	14
Semestre	Segundo semestre
Fecha de llegada a Japón	Miércoles, 7 de octubre de 2026
Fecha de regreso	Sábado, 31 de octubre de 2026
Institución oferente	Kagawa University
Pág. Web	https://www.ag.kagawa-u.ac.jp/applied_communication/?page_id=2891
Requisitos	Emprendedores en el sector alimentario o personas que deseen emprender en el futuro Personas interesadas en el negocio alimentario japonés y en la gastronomía japonesa y la fusión gastronómica Se valorará tener conocimientos básicos en el sector alimentario
Experiencia	No se requiere
Idioma del curso	Inglés
Nivel de japonés	No se requiere
Nivel de inglés	Capacidad para leer documentos en inglés, realizar presentaciones y redactar informes.
Objetivo	Los becarios adquirirán los siguientes conocimientos. A) Crear un modelo de negocio para el sector alimentario y prepararse para emprender B) Comprender la seguridad alimentaria y los problemas relacionados C) Conocer métodos para desarrollar nuevos productos que aprovechen eficazmente los ingredientes japoneses y las frutas y verduras locales saludables (con propiedades antioxidantes, que contienen polifenoles, etc.). D) Comprender cómo aprovechar la cultura, los alimentos y el poder de las marcas japonesas para mejorar la competitividad de los productos y atraer a los clientes hacia un negocio alimentario global. E) Realizar un autoanálisis sobre su participación, los beneficios del programa y lo que ha aprendido.
Resultados	A través de la capacitación, los becarios elaborarán planes prácticos para nuevos negocios. Con ello, adquirirán los siguientes conocimientos. A) Desarrollo de productos alimenticios y platos que fusionen «nuevos» sabores locales B) Promoción de negocios alimentarios a través de redes sociales, etc. C) Desarrollo de productos de alta calidad y saludables, garantizando la seguridad alimentaria
Contenido	1. Clases Negocios alimentarios exitosos Métodos de presentación empresarial Historia y desarrollo de la cocina japonesa Plan de negocio Propiedades saludables de los alimentos Sabores de la cocina japonesa Backcasting y uso de las redes sociales para la elaboración de planes de negocio Contabilidad y negocios pequeños Contabilidad y pequeñas empresas 2. Prácticas Elaboración de helados saludables con ingredientes locales Elaboración de udon Visita relacionada con la alimentación Cocina fusión Debate con propietarios de restaurantes Exploración de campo Ensayo de presentación 3. Presentación Presentación de los resultados de la formación (en la Universidad de Kagawa o en la JICA) Reunión de evaluación Ceremonia de clausura
Importancia y beneficio del curso para la comunidad local nikkei	En concreto, para el desarrollo de nuevos negocios alimentarios se requieren los cuatro puntos siguientes: 1) comprensión de la seguridad y la gestión alimentaria (contaminación microbiana, etc.); 2) métodos para desarrollar nuevos productos de alta calidad que mantengan el sabor local sin perder de vista las tendencias mundiales; 3) conocimientos y técnicas de planificación empresarial; 4) comprensión de cómo aprovechar los recursos alimentarios (frutas y verduras locales con efectos beneficiosos para la salud, como propiedades antioxidantes). Además, para desarrollar un nuevo negocio alimentario es imprescindible atraer al consumidor con tendencias como la cocina fusión, los alimentos saludables y los sabores locales. En este curso, los alumnos aprenderán a utilizar los alimentos saludables locales, a crear platos de cocina fusión y a mantener unos altos estándares de seguridad alimentaria. El objetivo de esta capacitación es que los becarios adquieran conocimientos y experiencia que puedan aplicar en la práctica una vez regresen a sus países. De este modo, los becarios podrán crear oportunidades para mejorar la vida de toda la comunidad mediante la creación de negocios alimentarios locales (fusión con la gastronomía japonesa) con una marca reconocida y un nivel de seguridad alimentaria equivalente al de Japón, lo que reforzará los lazos entre Japón y sus comunidades locales.
Notas especiales para los postulantes	Esta capacitación se impartirá principalmente en inglés, con el consentimiento de los becarios, por lo que no se requieren conocimientos de japonés durante el curso. Las tareas y presentaciones se realizarán en inglés, por lo que se requiere un nivel de inglés equivalente al nivel B1 del MCER. Sin embargo, no hay ningún problema en que los becarios mantengan conversaciones en portugués, español u otros idiomas, además del inglés, con el fin de fomentar la interacción.