

# **BECAS NIKKEI 2019**

## **BECAS GRUPALES de CORTA DURACIÓN**

### **ÍNDICE**

<b>C-01</b>	Articulación de la Agricultura-Comercio-Industria, Sexto Sector, Agroturismo	3
<b>C-02</b>	Programa de Música y Rehabilitación	4
<b>C-03</b>	KAIZEN and 5Ss (Five "S"s) (1)	5
<b>C-05</b>	Fortalecimiento de la capacidad de gestión de emprendedores y sucesores	6
<b>C-06</b>	Detección temprana del cáncer y tratamiento japonés utilizando el endoscopio	7
<b>C-07</b>	Salud comunitaria, Medicina y bienestar - Métodos para aprovechar los recursos sociales existentes para el cuidado de adultos mayores que requieren cuidados	8
<b>C-08</b>	Fortalecimiento de capacidades de mujeres rurales y desarrollo de negocios con enfoque organizacional	10
<b>C-09</b>	Gestión de Escuelas de Idioma Japonés	12
<b>C-10</b>	Administración de Organizaciones Nikkei y Negocio Social	13
<b>C-11</b>	Revitalización de la asociación de damas de la colectividad Nikkei por medio de los alimentos	14
<b>C-12</b>	Educación de Niños del Nivel Inicial y Actividades Culturales Japonesas	15
<b>C-13</b>	Educación del Patrimonio Nikkei (Formación Docente I)	16
<b>C-14</b>	Educación del Patrimonio Nikkei (Formación Docente II)	18
<b>C-15</b>	Educación del Patrimonio Nikkei (Formación Docente III a)	19
<b>C-17</b>	Formación del coordinador/a de actividades culturales del Japón	20
<b>C-18</b>	Revitalización de la Comunidad Nikkei por medio del WAGASHI (arte de repostería tradicional japonesa)	21
<b>C-19</b>	Revitalización de la comunidad Nikkei por medio del KIMONO	22
<b>C-20</b>	Programa de Intercambio para promover la colaboración entre los museos Nikkei	23
<b>C-21</b>	Capacitación del profesor de Taiko	24

<b>C-22</b>	Curso de cultura japonesa para la formación de líderes de las comisiones de jóvenes (Seinenbu) de organizaciones Nikkei	26
<b>C-23</b>	Sistemas de cuidado inclusivo a nivel regional y medicina domiciliaria	27
<b>C-24</b>	Desarrollo de recursos humanos en la gestión empresarial japonesa	29
<b>C-25</b>	Promoción de la industria del procesamiento agrícola y creación de marca	30
<b>C-26</b>	Desarrollo de pequeñas empresas de alimentos (Inocuidad en los alimentos: la cocina y su manejo, desarrollo de productos y promoción de ventas, backcasting para el desarrollo de modelos de negocios)	31
<b>C-27</b>	Formación de entrenadores de béisbol	33
<b>C-28</b>	Promoción regional mediante el fortalecimiento de la red de descendientes japoneses	34
<b>C-29</b>	Equipo médico para el diagnóstico y tratamiento de enfermedades gastrointestinales	35
<b>C-30</b>	Diagnóstico y tratamiento endoscópico del cáncer gástrico precoz	36
<b>C-31</b>	Comida hospitalaria en Japón "Gestión nutricional"	37
<b>C-32</b>	Promoción de pequeñas y medianas empresas	38
<b>C-33</b>	Desarrollo de productos/Marketing que utiliza los recursos regionales	39
<b>C-34</b>	Promoción del negocio del "WASHOKU"	40
<b>C-35</b>	Tecnología del "Monozukuri" o manufactura en Japón	41
<b>C-36</b>	Capacitación de líderes ambientales y de prevención de desastres	42
<b>C-37</b>	Estrategia de turismo de Okinawa	43
<b>C-38</b>	Goju-ryu Karate-do Tradicional de Okinawa	44
<b>C-39</b>	Uso efectivo de la energía blanda y la revitalización regional mediante el reconocimiento de las raíces de Okinawa	45

## C-01

### Articulación de la Agricultura-Comercio-Industria, Sexto Sector, Agroturismo

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 29/09/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 01/11/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

El becario adquiere los conocimientos relacionados a la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector y agroturismo.

##### *Contenido:*

1. Clases teóricas: Generalidades de la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector; agricultura en Obihiro-Japón, gestión de fincas agrícolas, etc.
2. Visitas: a productores particulares y empresas que desarrollan el sexto sector.
3. Prácticas: del plan de negocios, participar del procesamiento, servicio y venta.
4. Presentación: interna y con personas involucradas.

##### *Resultados:*

1. El becario comprende el panorama general de la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector, agroturismo del Japón.
2. El becario aprende las formas de la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector y agroturismo.
3. El becario puede proponer ideas de aplicación viable en su país tomando como ejemplo la articulación de la agricultura-comercio-industria, sexto sector del Japón.
4. El becario elabora un plan de acción específico para luego del retorno a su país.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho), OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

#### **PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS**

Funcionarios públicos del sector agrario, empleados de cooperativas agrícolas, propietarios de fincas agrícolas, preferentemente con conocimientos especializados de agricultura

**NIVEL ACADÉMICO:** Egresado Universitario o equivalente

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** (Nivel Básico)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 3 años

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Tokachi regional activation support organization"**

Página Web: <http://tokachi.biz/>

Contacto: IWAMOTO Satoshi (Mr.)

E-mail: [kaigai@tokachi.biz](mailto:kaigai@tokachi.biz)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA OBIHIRO**

## C-02

# Programa de Música y Rehabilitación

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/11/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 28/11/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### Objetivos:

- Adquirir conocimientos y técnicas relacionados al Programa de Música y Rehabilitación.
- Formar recursos humanos con capacidades de aplicar lo aprendido en rehabilitación y enseñar al staff local luego de retornar a su país.
- Fomentar el intercambio para fortalecer el relacionamiento entre el Japón y la comunidad Nikkei.

#### Contenido:

- Clases teóricas: del director en los centros de capacitación.
- Prácticas-OJT: demostración del programa de rehabilitación.
- Visitas: a instalaciones de Yura-Rhythm
- Ejercicios: realización de programas de Yura-Rhythm a los usuarios
- Presentación: redacción y presentación de informes sobre el curso de capacitación.

#### Resultados:

- Comprende los 6 aspectos necesarios para el cuidado de adultos mayores que requieren cuidados "Mejoramiento de la función locomotora", "Mejoramiento de la función de la cavidad bucal", "Mejoramiento nutricional", "Prevención de enfermedades cognitivas", "Prevención del encierro", "Prevención de la depresión".
- Comprende cómo desarrollar en los programas los 6 aspectos y puede implementarlos.
- Adquiere los conocimientos y técnicas de gestión de 3 programas: sesión de yoga, ejercicios rítmicos, sesiones de música.
- Adquiere los conocimientos y técnicas de activación cerebral, de presentación musical, de ejercicios con música.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Desempeñarse en áreas de salud o medicina, principalmente en el bienestar social de adultos mayores. (preferentemente con título de enfermero/a o gerocultores o auxiliares de geriatría). Tener interés por la música y por los pacientes con demencia.

**NIVEL ACADÉMICO:** No especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2. **Libros:** japonés y/o español, portugués

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / No específica.

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"Yura-Rhythm Co.Ltd."**

Página Web: <http://www.yura-rhythm.com/>

Contacto: Yoshihito KIKUCHI (Mr.)

E-mail: kikuchi.yura@gmail.com

**CENTRO RESPONSABLE: JICA TOHOKU**

## C-03

### "5S y Kaizen" (1)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 12/05/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 15/06/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Comprender la importancia y los conceptos básicos sobre "Kaizen" y "5S", aprendiendo mediante la experiencia los métodos prácticos de resolución de problemas, y al mismo tiempo profundizar la conciencia del liderazgo para implementar de manera efectiva las actividades. También formular un plan de acción específico para mejorar y resolver los problemas de su organización.

##### *Contenido:*

1. Clases teóricas: Cultura empresarial japonesa, Guía para la elaboración del plan de acción, Fundamentos del "Kaizen-5S", Kaizen en el sector industrial, Kaizen en el sector de servicios, Kaizen y 5S en la oficina, Métodos de resolución de problemas, Visibilidad del trabajo y Estandarización, Métodos de gestión de la producción por simulacros de producción, Liderazgo, Análisis de problemas para la elaboración del plan de acción.
2. Práctica: por cada conferencia/clase (análisis de problemas, 5S en la oficina, técnicas de gestión de la producción mediante la simulación de la producción, elaboración del plan de acción, etc.)
3. Visita: a plantas y oficinas (mecanismo de Kaizen y 5S del sector industrial y del sector de servicios)
4. Debate: por cada conferencia y reflexión posterior a cada práctica.
5. Presentación: Informe de trabajos y Plan de acción.

##### *Resultados:*

1. Comprende los conceptos básicos, los métodos y la importancia del "Kaizen" y "5S".
2. Comprende mediante la práctica, las actividades específicas del "Kaizen" y "5S" en el sector industrial.
3. Comprende mediante la práctica, las actividades específicas del "Kaizen" y "5S" en el sector de servicios y en la oficina.
4. Profundiza la conciencia de la actitud y comportamiento que debe adoptar, así como la función como líder en el lugar de trabajo o en la organización.
5. Analiza los problemas de su lugar de trabajo u organización, identifica y busca las medidas para proponer propuestas de mejoras y formula un plan de acción. Mediante esto, se fortalecen las capacidades de resolución de problemas.

**CUPO MÁXIMO:** 12 (doce) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Actualmente se desempeña en un cargo gerencial o se espera en un futuro cercano. Conciencia de los problemas que enfrenta la organización a la que pertenece. Es deseable que esté directamente involucrado con la producción o la atención al cliente.

**NIVEL ACADÉMICO:** Egresado Universitario o equivalente

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 1

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 3 años

##### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Overseas Vocational Training Association"**

Página Web: <http://www.ovta.or.jp/>

Contacto: NISHIDA Kimiko(Ms.)

E-mail: [nishida.kimiko@ovta.or.jp](mailto:nishida.kimiko@ovta.or.jp)

##### **CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** ※Capacidad de leer, escribir y conversar en japonés o inglés. Las clases serán en japonés, los materiales de presentación en inglés. También se disponen libros en japonés.

## C-05

### Fortalecimiento de la capacidad de gestión de emprendedores y sucesores

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 29/09/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 02/11/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### Objetivos:

Adquirir los conocimientos básicos y actitudes necesarios en un administrador, aprender sobre la responsabilidad social empresarial, innovación empresarial y emprendedurismo y mediante el estudio de casos de nuevos negocios aprender el know-how de la administración de negocios y los puntos más importantes para una administración libre de errores. También mediante la capacitación, clarificar el concepto de emprendedurismo, sucesión y o expansión de negocios y formular un plan de negocios concreto y viable.

##### Contenido:

1. Clase teórica: Plan de negocios, Cultura empresarial japonesa, Ambiente de negocios en Japón, Función del administrador y la organización, Estrategia de negocios, Idea del proyecto-Negocio-Imagen, Liderazgo, Últimas tendencias en los negocios, Innovación empresarial en el sector de servicios, Responsabilidad social empresarial, Gestión de satisfacción del cliente, Indicadores financieros y Análisis del entorno empresarial, Asignación numérica en la planificación, Procedimientos para la elaboración del plan de negocios y método de evaluación.
2. Práctica: estudio de casos, formulación de plan de negocios, prácticas en cada conferencia/clase.
3. Visitas: a emprendedores, a negocios de larga tradición, empresas sociales, visitas liberadas (estudio de mercado).
4. Presentación: Reporte de trabajo, Plan de negocios.

##### Resultados:

1. Se promueve la concienciación de la persona que lidera una organización y la responsabilidad del administrador o empresario.
2. Adquiere el know-how de la administración mediante el aprendizaje de la gestión organizacional, marketing y gestión financiera.
3. Comprende el mecanismo y los esfuerzos para una mejor gestión por medio de la Responsabilidad Social Empresarial y la Gestión de la satisfacción del cliente, reflejando en la planificación empresarial.
4. Comprende los puntos importantes en la gestión de negocios mediante las visitas a organizaciones y estudios de casos.
5. Formula un plan de acción específico y viable.

**CUPOS MÁXIMOS:** 10 (diez) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

#### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

- Personas que heredarán la administración del negocio familiar.
- Emprendedores que administran su propia empresa.
- Personas que actualmente se preparan para emprender un negocio con una idea concreta.

**NIVEL ACADÉMICO:** Egresado Universitario o equivalente.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Inicial básico.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 5 años

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"Overseas Vocational Training Association"**

Página Web: <http://www.ovta.or.jp/>

Contacto: NISHIDA Kimiko (Ms.)

E-mail: [nishida.kimiko@ovta.or.jp](mailto:nishida.kimiko@ovta.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** ※ Leer, escribir, hablar en japonés o inglés. Las clases serán en japonés. Materiales de presentación en inglés. Disponibilidad de materiales en japonés.

## C-06

# Detección temprana del cáncer y tratamiento japonés utilizando endoscopio

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 23/06/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 13/07/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

1. El becario comprende plenamente el método japonés de detección temprana de cáncer y mejora sus capacidades de diagnóstico por medio de la endoscopia y las técnicas de tratamiento.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: Detección temprana de cáncer en el Japón por medio del endoscopio, diagnóstico y esquema del sistema de tratamiento, etc.
2. Visitas: a hospitales (presentación del sistema japonés de detección temprana del cáncer y observación de casos, educación sobre el diagnóstico con endoscopio y técnicas de tratamiento)
3. Debate: en el penúltimo día de la capacitación. (Tema: Plan de sensibilización de detección temprana de cáncer con el método japonés, en los respectivos países).
4. Presentación: el último día de la capacitación. (Tema: aprendizaje del curso y presentación del plan de campaña de sensibilización mencionado en el punto anterior).

#### *Resultados:*

1. Comprende las generalidades del sistema para el tratamiento y diagnóstico, detección temprana del cáncer en el Japón utilizando el endoscopio.
2. Mejoramiento de las técnicas de diagnóstico endoscópico y tratamientos, aprendizaje del entorno de vanguardia en el Japón para la endoscopia, por medio de los entrenamientos prácticos, visitas a instituciones de capacitación e instituciones vinculadas.
3. Intercambio de informaciones en forma continua posterior a la capacitación, mediante el desarrollo de las conexiones interpersonales formadas con la institución ejecutora de la capacitación.
4. El becario elabora un plan de campaña de sensibilización de detección temprana de cáncer con el método japonés, para su país de origen.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

#### **PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:**

Médico que se dedica a la práctica con endoscopia flexible

**NIVEL ACADÉMICO:** no específica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** no específica.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes. Nivel de conversación cotidiano de inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 5 años después del reconocimiento de la sociedad académica

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"FUJIFILM Corporation"**

Página Web: <https://www.jichi.ac.jp/english/about/hospital.html>

Contacto: SHIMADA Saki (Ms.)

E-mail: saki.shiamda@fujifilm.com

#### **CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** Adjuntar a la solicitud de becas el certificado de especialista en endoscopia o Curriculum Vitae.

## C-07

### Salud comunitaria, Medicina y bienestar - Métodos para aprovechar los recursos sociales existentes para el cuidado de adultos mayores que requieren cuidados

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/11/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 04/12/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Aprender los sistemas y cuidados para adultos mayores que requieren cuidados especiales en las comunidades del Japón, para luego contribuir en el mejoramiento del cuidado de los adultos mayores en su país.

##### *Contenido:*

*Durante 2 días:* en JICA YOKOHAMA: clases sobre las generalidades. (las instituciones públicas de salud en el Japón. Seguro médico, seguro para cuidados especiales, función de las instituciones para el cuidado de los adultos mayores, etc.)

*Durante 3 días:* en Tokio: Cuidado para adultos mayores en la zona urbana (Tokyo Metropolitan Geriatric Medical Center, y en Kenwakai Medical Group.

*Durante 2 semanas:* Capacitación principalmente en la ciudad de Saku y la ciudad de Ueda (Saku University, establecimientos municipales de la ciudad de Saku, instituciones médicas como Nagano Prefectural Federation of Agricultural Cooperatives for Health and Welfare y Rooman Ueda JA-Hogar especial de adultos mayores) y otros centros de servicios de seguros de cuidados). Conclusiones, Acto de finalización.

*Durante 2 días:* en JICA YOKOHAMA.

##### *Resultados:*

1. Comprende los antecedentes históricos y la situación actual del cuidado de los adultos mayores y los cuidados de los trastornos cognitivos en el Japón y compara con las medidas adoptadas en su país para el cuidado de los adultos mayores.
2. Comprende los trabajos de cuidados de adultos mayores de los municipios y comunidades locales y compara con su país.
3. Enumera las fortalezas de su país.
4. Comprende sobre la administración y manejo de los establecimientos de cuidados de adultos mayores.
5. Comprende la conveniencia de las residencias adaptadas para los adultos mayores.
6. Comprende el cuidado que se puede dar utilizando la fuerza que tiene el adulto mayor y planifica su aplicación.
7. Comprende respecto a la Medicina regional integral (visita médica, enfermería, rehabilitación, cuidados especiales) que se ofrece ya sea en el entorno urbano o rural, para que el adulto mayor pueda seguir viviendo en la localidad donde se siente cómodo hasta sus últimos días.
8. Comprender las técnicas para prevenir una vida que requiera cuidados especiales.
9. Aprender los sistemas y la adaptación del entorno para los cuidados paliativos terminales para convivir con la familia hasta sus últimos días.
10. Aprender los cuidados para los trastornos cognitivos.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

#### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS

- Profesionales del sector de medicina: médicos, enfermeros, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionales, fonoaudiólogos, etc.)
- Sector salud: trabajadores sociales, gerentes de establecimientos para el cuidado de adultos mayores y gerentes de programas de promoción de la salud y Day Service, etc. No se hace distinción de profesión u oficio.



- Bienestar Social: Trabajadores sociales, gerentes de establecimientos para el cuidado de adultos mayores. etc. No se hace distinción de profesión u oficio.
- Personas con interés en planificar, administrar Day Service, salones relacionados a las organizaciones Nikkei donde se reúnen los adultos mayores. (no se hace distinción de profesión u oficio).
- Estudiantes de posgrado de gerontología.

**NIVEL ACADÉMICO:** no especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel de japonés: de N3 ~N4 aprox. (capacidad de saludar en japonés a los adultos mayores). Si su nivel de japonés es muy débil debe tener la capacidad de comprender las conversaciones cotidianas en inglés.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 2 años

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Saku University"**

Página Web: <http://www.saku.ac.jp/>

Contacto: TSUKADA Yoshiko (Ms.)

E-mail: [y-tsukada@saku.ac.jp](mailto:y-tsukada@saku.ac.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:**

- Si su nivel de japonés es débil, debe comprender el inglés con un nivel de conversación.
- Que comprenda el inglés, ya se utilizará como idioma común entre las partes

# Fortalecimiento de capacidades de mujeres rurales y desarrollo de negocios con enfoque organizacional

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 13/01/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 15/02/2020

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Observar los casos de emprendedurismo de mujeres rurales, diversos modelos de organizaciones de producción, trabajos de las comisiones de producción, empresas, etc. buscar distintas orientaciones que se vinculen con la creación de actividades empresariales con valor agregado y también el fortalecimiento de las actividades de gestión actual.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: a) situación actual de los trabajos de emprendedurismo de mujeres rurales-presentación de casos de emprendedurismo de mujeres rurales, formas de hacer emprendedurismo, aspectos institucionales que guardan relación, b) trabajos de producción y comercialización de productos agrícolas en forma organizacional, trabajos de las cooperativas integrales del Japón, especialmente aquellas que guardan relación con la asistencia técnica en la gestión agrícola (asistencia en la producción) y el las actividades económicas (compras y ventas), actividades y gestión organizacional de la comisión de producción como esencia de las actividades de comercialización institucional, comisiones de mujeres de las cooperativas, c) asistencia en la gestión de la finca relacionadas con la producción de rubros agrícolas con calidad e inocuidad, d) procesamiento rural y desarrollar del sexto sector (primario+secundario+terciario).
2. Visitas: a) trabajos en la agricultura realizados por jóvenes mujeres rurales como "proyectos de productoras" así como estudio de casos de emprendedurismo rural. b) trabajos de producción y comercialización de productos agrícolas en forma organizativa, empresas, cooperativas, comisiones de producción, procesadoras de rubros agrícolas, c) trabajos de mujeres cooperativistas, trabajos realizados, organización, establecimientos e instituciones que guarden relación con los trabajos de mujeres organizadas bajo una estructura dentro o debajo de una cooperativa.
3. Intercambios: a) con mujeres rurales (productoras), emprendedoras, empresas privadas, empresas agrícolas, representantes de organizaciones de mujeres. b) recopilación de informaciones e intercambios de opiniones respecto a las diversas actividades desarrolladas por los participantes de la central de cooperativas.
4. Presentación: el último día de la capacitación.

#### *Resultados:*

1. Aprende sobre liderazgo, métodos de gestión empresarial, ideas que conducen a los negocios, factores necesarios para el emprendedurismo basados en los conceptos y casos de mujeres rurales emprendedoras del Japón, y se fortalecen las capacidades individuales de las becarias.
2. Estudio de casos de empresas de producción, cooperativas agrícolas, comisiones de producción de las cooperativas, aprendiendo la metodología de producción y venta organizada, vinculando las actividades de producción con las actividades económicas por parte de las mujeres organizadas.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

#### **PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:**

- Actualmente se dedica a la agricultura o en el futuro tiene intenciones de emprender proyectos para la agregación de valor, turismo, procesamiento de rubros agrícolas, etc.
- Persona interesada en ser emprendedora, o en proceso de planificación.

**NIVEL ACADÉMICO:** no específica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** no específica

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no específica

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Institute for the Development of Agricultural Cooperation in Asia”**

Página Web: [www.idaca.or.jp](http://www.idaca.or.jp)

Contacto: NAKASHIMA Toru (Mr.)

E-mail: [nakashima-idaca@j.email.ne.jp](mailto:nakashima-idaca@j.email.ne.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

## Gestión de Escuelas de Idioma Japonés

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 23/06/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 19/07/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### Objetivos:

Adquirir conocimientos necesarios para la administración de una escuela de idioma japonés Nikkei, para el fortalecimiento de las capacidades como administrador y responsable, así como también adquirir los conocimientos sobre la educación del idioma japonés como lengua heredada.

#### Contenido:

1. *Conocimientos y técnicas necesarios para la administración de una escuela Nikkei de idioma japonés:*

【Clases teóricas】 Teoría de la administración de una escuela Nikkei de idioma japonés. Administración financiera de una escuela Nikkei de idioma japonés. Visión, Misión y Aprovechamiento de TICs.

【Prácticas】 Elaboración de nuevos proyectos

【Visitas】 A instituciones educativas sin fines de lucro, A instituciones que aplican TICs educativos (escuelas de idioma japonés, escuela públicas (de educación escolar básica y media). A empresas del sector de educación (elaboración de materiales didácticos).

2. *Conocimientos y técnicas para el mejoramiento de la capacidad como administrador y responsable.*

【Clases teóricas】 Gestión de recursos humanos y la motivación. Liderazgo en escuelas de idioma japonés.

【Prácticas】 Métodos de resolución de problemas. Técnicas de facilitación.

3. *Adquirir conocimientos relacionados con la educación de idioma japonés como lengua heredada.*

【Clases teóricas】 Teoría de la educación Nikkei heredada (Identidad Nikkei).

【Visitas】 Instituciones relacionadas con la inmigración, centros de cultura japonesa.

#### Resultados:

1. Adquiere conocimientos y técnicas necesarias para la administración de una escuela de idioma japonés.
2. Adquiere conocimientos y técnicas necesarias como administrador y responsable.
3. Adquiere conocimientos referentes a la educación de la lengua heredada.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Directivo o Administrador de una institución de enseñanza de idioma japonés.

**NIVEL ACADÉMICO:** no especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Intermedio

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** - Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 5 años

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C-10

### Administración de Organizaciones Nikkei y Negocio Social

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 29/09/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 31/10/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Elaboración de nuevos planes de negocio para la revitalización de la localidad por las organizaciones Nikkei mediante la aplicación de metodologías de Negocio Social y los conocimientos del Negocio Social.

##### *Contenido:*

1. Clases Teóricas: proyectos relacionados a la sociedad Nikkei, Actividades sin fines de lucro y el Negocio Social, Misión y Visión, Gestión de la motivación, Teoría del Liderazgo.
2. Práctica: Metodología para identificar las debilidades sociales, metodología de resolución de problemas, metodología para elaborar nuevos proyectos.
3. Visitas: a Negocios sociales, asistencia a comunidades Nikkei residentes en el Japón, instituciones relacionadas a la migración de japoneses al exterior.
4. Ejercicios: Planeamiento de actividades de cultura japonesa, técnicas de facilitación.

##### *Resultados:*

1. Adquiere conocimientos de metodología de operación y gestión de organizaciones sin fines de lucro.
2. Adquiere conocimientos y técnicas para la difusión de los conocimientos de la historia de la inmigración japonesa y la transición de la asistencia a la sociedad Nikkei.
3. Adquiere conocimientos de la coyuntura actual del Japón y la cultura tradicional del Japón.
4. Adquiere conocimientos y técnicas para la elaboración de proyectos.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

#### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS

Ser miembro de organizaciones sin fines de lucro como las organizaciones Nikkei (incluye cooperativas agrícolas Nikkei y otras organizaciones dependientes de otras instituciones Nikkei)

**NIVEL ACADÉMICO:** no especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 1

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** - Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 1 año

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C-11

# Revitalización de la asociación de damas de la colectividad Nikkei por medio de los alimentos

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 13/01/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 14/02/2020

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos de las actividades de las comisiones de damas para la revitalización de la localidad a través de los alimentos.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: La sociedad Nikkei y las actividades de las comisiones de damas. Actividades sin fines de lucro del Japón, entre otros.
2. Visitas: a Cooperativas líderes, a organizaciones locales y otros.
3. Prácticas: prácticas gastronómicas, entre otros.

#### *Resultados:*

1. Adquiere técnicas gastronómicas, principalmente de comida japonesa.
2. Adquiere conocimientos para el desarrollo de productos identificatorios de la localidad y la revitalización de la comunidad mediante los alimentos.
3. Adquiere metodologías para la resolución de problemas que enfrentan la sociedad Nikkei en su país.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Miembro de la comisión de Damas de organizaciones Nikkei

**NIVEL ACADÉMICO:** no especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 1

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** <60 / 1 año

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

**OBSERVACIÓN:** ninguna

## C-12

# Educación de Niños del Nivel Inicial y Actividades Culturales Japonesas

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/12/20109

FECHA DE FINALIZACIÓN: 31/01/2020

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos y técnicas necesarios para la enseñanza a niños del Nivel Inicial, así como conocimientos y técnicas de la metodología de la enseñanza del idioma japonés como lengua heredada incluyendo actividades culturales del Japón (cultura tradicional y subcultura).

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: Principios básicos y metodología de la educación; el deporte y el niño; los cuentos ilustrados y los niños; las actividades y eventos tradicionales desarrollados a lo largo del año en Japón, la naturaleza y los niños; la alimentación y los niños; la sociedad Nikkei y la educación inicial; la cultura tradicional y la subcultura, entre otros.
2. Prácticas: a realizarse en un jardín de infantes de gestión privada.
3. Visitas: a establecimientos de educación inicial, escuelas bilingües.
4. Presentaciones: a profesores y en la institución de nivel inicial el último día del curso.

#### *Resultados:*

1. Adquiere técnicas necesarias para la educación del Nivel Inicial mediante las clases teóricas y prácticas.
2. Adquiere los conceptos básicos y conocimientos de la educación del idioma japonés como lengua heredada.
3. Adquiere las nociones básicas sobre la educación bilingüe y la psicología del desarrollo del niño.
4. Adquiere conocimientos relacionados a la cultura tradicional y la subcultura japonesa.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Poseer título de docente de Nivel Inicial, o bien poseer capacidades equivalentes, y desempeñarse actualmente como docente del Nivel Inicial.

**NIVEL ACADÉMICO:** no especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2; Nivel de idioma Japonés: JPLT N4 (todas las clases se desarrollarán en japonés)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 1 año

### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C-13

### Educación del Patrimonio Nikkei (Formación Docente I)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/12/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 14/02/2020 (incluye curso previo a distancia 2,5 meses)

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos básicos relacionados con la educación del patrimonio (idioma, cultura, historia (incluye historia de la inmigración)), así como también la adquisición de técnicas de enseñanza.

##### *Contenido:*

Clases teóricas:

1) Conocimientos básicos requeridos en el docente que tiene a su cargo la educación del patrimonio. (Educación a distancia: BRAZIL NIHONGO CENTER). a) Adquirir nivel de japonés equivalente a N2 de JLPT. b) Gramática japonesa, comprender los términos técnicos utilizados en la metodología de la enseñanza. c) Técnicas básicas para la elaboración de materiales de presentación e informes. OBS: si tiene nivel superior a N2 de JLPT solo los puntos b) y c).

2) Teoría básica de la educación del patrimonio y el Lenguaje (desarrollo) el idioma y los niños; la educación del patrimonio y la comunidad, sociedad (educación bilingüe, historia de la inmigración, metodología y práctica de la educación del patrimonio).

3) La educación del patrimonio y el idioma.

La educación del idioma (investigación de clases de idioma japonés en niños pequeños y método de enseñanza altitudinal).

4) La educación del patrimonio y la cultura

Los niños y las actividades culturales (la escuela de idioma japonés y las actividades culturales; aprendizaje participativo de actividades de cultura japonesa; cultura y subcultura).

Visitas: a clases con alumnos provenientes de diversos países, escuelas dirigidas a alumnos extranjeros, establecimientos relacionados con la cultura japonesa, entre otros.

##### *Resultados:*

1. Adquiere conocimientos básicos requeridos en un docente que tiene a su cargo la educación del patrimonio.
2. Comprende la teoría básica de la Educación del patrimonio, lenguaje (desarrollo) y aprende la metodología práctica.
3. Adquiere conocimientos y técnicas relacionados con el lenguaje en la educación del patrimonio.
4. Adquiere las técnicas de enseñanza básica de las actividades culturales en la educación del patrimonio.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

#### **PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:**

Docentes que trabajan en establecimientos educativos Nikkei creados para la educación de los descendientes de la inmigración japonesa.

※ Puede participar de este curso solo si NO participó de otros cursos (Formación docentes II, Formación de capacitadores)

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2; Nivel de idioma Japonés: JPLT N3 (todas las clases se desarrollarán en japonés)

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 1 a 3 años (menos de 300 horas cátedras)



**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao(Mr.)

E-mail: [kenshujadesas.or.jp](mailto:kenshujadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

## C-14

### Educación del Patrimonio Nikkei (Formación Docente II)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/12/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 21/02/2020

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos básicos relacionados con la educación del patrimonio (idioma, cultura, historia (incluyendo la inmigración)) así como las técnicas de enseñanza.

##### *Contenido:*

###### 1. Clases teóricas:

1) Teoría aplicada de la educación del patrimonio y el Lenguaje (desarrollo).

-El idioma y los niños; la educación del patrimonio y la comunidad, sociedad (educación bilingüe, historia de la inmigración, práctica y metodología de la educación del patrimonio).

2) La educación del patrimonio y el idioma.

-La educación del idioma (investigación de clases de idioma japonés en niños pequeños y método de enseñanza altitudinal, métodos de enseñanza conforme a la edad, métodos de evaluación).

3) La educación del patrimonio y la cultura

-Los niños y las actividades culturales (la escuela de idioma japonés y las actividades culturales; aprendizaje participativo de actividades de cultura japonesa, cultura y subcultura).

2. Visitas: a clases con alumnos provenientes de diversos países, escuelas dirigidas a alumnos extranjeros, establecimientos relacionados con la cultura japonesa, entre otros.

###### 3. Prácticas

##### *Resultados:*

1. Comprende la teoría aplicada de la educación del patrimonio, la educación del lenguaje (desarrollo) y adquirir las técnicas prácticas.

2. Adquiere conocimientos relacionados con el lenguaje en la educación del patrimonio, así como también las técnicas de enseñanza.

3. Aprende la metodología de diseño de cursos de un curso de nivel básico.

4. Adquiere técnicas de enseñanza y metodologías de planificación de la enseñanza de actividades culturales.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Docentes que trabajen en establecimientos creados para la educación de los descendientes de la inmigración japonesa.

**NIVEL ACADÉMICO:** Nivel de idioma Japonés: JPLT N2 o nivel superior (todas las clases se desarrollarán en japonés).

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Avanzado.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 5 años (más de 500 horas cátedras).

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao(Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE:** JICA YOKOHAMA

**OBSERVACIÓN:** ※Es necesario tener capacidad JPLT N2 o nivel superior ya que el objetivo es el aprendizaje de métodos de enseñanza de nivel básico e intermedio.

## C-15

### Educación del Patrimonio Nikkei (Formación Docente III a)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/07/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 22/08/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos relacionados con la educación del patrimonio (idioma, cultura, historia (incluyendo la inmigración)) así como las técnicas de enseñanza.

##### *Contenido:*

1. *Clases teóricas:* conocimientos y técnicas relacionadas a la educación del patrimonio.

a) Educación del patrimonio y la comunidad, la sociedad (la educación del patrimonio y la escuela de idioma japonés, la historia de la inmigración y la educación del idioma japonés).

b) Conocimientos y técnicas relacionadas con el nivel básico e intermedio.

Metodología de la enseñanza del idioma japonés en el nivel básico y el nivel intermedio (gramática, actividades en aula, el japonés utilizado en los negocios, métodos de evaluación, etc.)

c) Conocimientos y técnicas relacionados a las TICs en la educación y el aprendizaje activo.

Aprendizaje activo, TICs en la educación, etc.

2. Visitas a instituciones de educación para extranjeros, establecimientos relacionados con la cultura japonesa, etc.

3. *Práctica:* Actividades prácticas.

##### *Resultados:*

1. Adquiere las técnicas y conocimientos relacionados con la educación del patrimonio japonés.

2. Adquiere los conocimientos y técnicas de docentes de nivel básico e intermedio.

3. Adquiere los conocimientos relacionados a las TICs en la educación y el aprendizaje activo.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** · Docente que se desempeña en instituciones de idioma japonés para descendientes de la inmigración japonesa.

· Nivel concluido en "Enseñanza de la Educación Heredada II", o docente encargado de aulas de nivel intermedio o candidatos a serlo.

**NIVEL ACADÉMICO:** no específica.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Avanzado, Nivel de idioma Japonés: JPLT N2 o nivel superior

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 7 años (más de 700 horas cátedras)

##### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao(Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** - ※Es necesario tener JPLT N2 o nivel superior, ya que el objetivo es el aprendizaje de métodos de enseñanza de nivel básico e intermedio

## C-17

# Formación del/a Coordinador/a de Actividades Culturales del Japón

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/07/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 29/08/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos relacionados a la cultura y la historia japonesa y los conocimientos necesarios para la planificación y organización para transmitir y difundir las actividades culturales del Japón.

#### *Contenido:*

1. Conocimientos básicos y técnicas relacionadas con la cultura tradicional del Japón.

【Clases teóricas】 cultura tradicional del Japón, teoría de cultura pop, etc.

【Prácticas】 participación de actividades culturales del Japón (wadaiko/tambor tradicional, yosakoi/danza tradicional, shodou/caligrafía tradicional, washoku/comida tradicional, etc.)

2. Metodología de planificación y ejecución para las diversas actividades culturales japonesas.

【Clases teóricas】 situación actual de las organizaciones Nikkei de los diversos países, formas de organización de eventos, formas de presentación de la cultura japonesa, técnicas de relaciones públicas, situación actual de las clases de cultura japonesa, etc.

【Prácticas】 Técnicas de resolución de problemas, Técnicas de facilitación, etc.

【 Visitas 】 Actividades de las organizaciones culturales sin fines de lucro, establecimientos de cultura japonesa, etc.

3. Elaborar un plan de acción para revitalizar la región y la comunidad Nikkei por medio de actividades culturales del Japón.

【Clases teóricas】 Teoría de ONG, formulación de nuevos proyectos, técnicas de presentaciones.

【Visitas】 Establecimientos relacionados con la inmigración, etc.

#### *Resultados:*

1. Adquiere los conocimientos y técnicas básicas relacionadas a la cultura tradicional del Japón.

2. Aprende las técnicas de planificación y ejecución de las distintas actividades culturales del Japón.

3. Elabora un plan de actividades para la revitalización local y de la comunidad Nikkei por medio de actividades culturales del Japón.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

#### **PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS**

Encargado cultural de organizaciones Nikkei, escuelas de idioma japonés, líderes de comisión de jóvenes, etc.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel de conversación cotidiana

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 1 año

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

## C-18

# Revitalización de la Comunidad Nikkei por medio del WAGASHI (arte de repostería tradicional japonesa)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 23/06/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 19/07/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Profundizar los conocimientos relacionados al Wagashi y adquirir las técnicas para perfeccionar la calidad de Wagashi y contribuir a la revitalización de la comunidad Nikkei.

#### *Contenido:*

1. Adquirir técnicas de elaboración del Wagashi mediante clases teóricas, prácticas, visitas.
2. Comprender el Wagashi como parte de la cultura tradicional del Japón por medio de clases teóricas, prácticas y visitas.
3. Adquirir conocimientos básicos relacionados con el envoltorio, presentación, control de inocuidad y seguridad.

#### *Resultados:*

1. Adquiere los conocimientos básicos de elaboración de Wagashi
2. Comprende el Wagashi como cultura japonesa.
3. Adquiere conocimientos básicos del Wagashi como negocio.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Miembro de la comisión de damas de organizaciones Nikkei o estar involucrado en la elaboración de repostería japonesa.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 1

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 3 años

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao(Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** ninguna

## C-19

# Revitalización de la Comunidad Nikkei por medio del KIMONO

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/11/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 18/12/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos básicos de Kimono, conocimientos y técnicas sobre su uso, difusión, manejo y conservación.

#### *Contenido:*

1. Conocimientos básicos del Kimono (historia, materiales, etc.).  
*Clases teóricas:* Historia y estructura, sentimiento y forma de confección, función del Obi (faja) y los accesorios, tipos, regionalidad y estacionalidad.  
*Visitas:* fábricas de tela, museos de seda, museo textil (en la región de Kanto y Kansai). Entre otros.
2. Conocimientos y técnicas relacionados con el uso y difusión del Kimono.  
*Clases teóricas:* Yukata, eventos de Kimono, Colaboración de Kimono y la cultura japonesa, Negocio del Kimono.  
*Prácticas:* vestir el kimono, planificación y organización de eventos.  
*Visitas:* Nishijin Kaikan (Nishijin Textile Center), negocios de Kimono.
3. Conocimientos y técnicas relacionados con el manejo y conservación del Kimono.  
*Clases teóricas:*  
*Prácticas:* Técnicas de manejo de la aguja, Confección de Yukata, Reciclaje de Obi  
*Visitas:* Técnicas del Araiari (Lavado de Kimono)

#### *Resultados:*

1. Adquiere conocimientos básicos relacionados al Kimono (historia, función, materiales, etc.)
2. Adquiere conocimientos y técnicas relacionados con el uso y difusión del kimono.
3. Adquiere conocimientos y técnicas relacionados con el manejo y la conservación del kimono.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** experiencia en el arte de vestir el kimono (Kitsuke) y experiencia en costura.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 1

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** -Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 3 años

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“The Association of Nikkei & Japanese Abroad”**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao(Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** ninguna.

## C-20

# Programa de Intercambio para promover la colaboración entre los museos Nikkei

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 23/06/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 18/07/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

El becario adquiere conocimientos sobre los museos (shiryokan) y los conocimientos necesarios para la administración de museos (hakubutsukan), técnicas de recopilación, conservación y exposición de materiales e informaciones, y aplica en los museos y organizaciones Nikkei de su país, además de promocionar la colaboración entre los museos de los distintos países.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: Generalidades del Museo de la Migración Japonesa al Exterior-JICA, clases relacionadas a las organizaciones Nikkei, Experiencia del visitante de museos, Gestión de materiales e informaciones utilizando la tecnología de la información y métodos de exposición, recopilación y conservación de materiales étnicos, Identidad de los Nikkei residentes en el Japón, Acumulación de datos de investigación, etc.
2. Prácticas: Experiencia del visitante de museos, capacitación sobre el protocolo de embalaje de obras de arte, capacitación sobre la exposición de obras de arte.
3. Visitas: al Museo Nacional de Historia Japonesa, al Centro de la Migración e Intercambio Cultural de Kobe, Museo de la Migración de Oizumi, Museo de archivos diplomáticos del Ministerio de Asuntos Exteriores del Japón y otras instalaciones relacionadas con la migración japonesa al exterior.

#### *Resultados:*

1. Adquiere a través de las clases y las visitas, los conocimientos relacionados a los museos y la administración de museos.
2. Adquiere las técnicas de recopilación, conservación y exposición, a través de las prácticas en el Museo de la Migración Japonesa al Exterior-JICA y otros establecimientos.
3. Se desarrolla una red de internacional de museos de inmigración japonesa entre los distintos países a través del Museo de la Migración Japonesa al Exterior-JICA.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** trabajar o estar involucrado en museos Nikkei u organizaciones Nikkei de su país.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 1

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 1 año

### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"**

Página Web: <http://www.jadesas.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao(Mr.)

E-mail: [kenshu@jadesas.or.jp](mailto:kenshu@jadesas.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** ninguna.

## C-21

### Capacitación del profesor de Taiko

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 13/01/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/03/2020

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Profundizar el estudio y experiencia en la ciudad de Okaya-Prefectura de Nagano, asistir a presentaciones y aspirar a obtener la certificación como profesor oficial luego de la capacitación.

Mejorar las técnicas de Taiko japonés, además observar el proceso de fabricación del Taiko y de ser posible adquirir las técnicas de fabricación.

Adquirir el know-how de organización de eventos de Taiko a través del involucramiento en la organización del concurso para juniors, para luego aplicarlos en la organización de eventos de Taiko en su país.

##### *Contenido:*

1. Capacitación técnica de Taiko: adquirir técnicas a partir de los diversos grupos de Taiko representativos del Japón, de todo el país.
2. Participar del curso nacional de Taiko, así como de los cursos de las filiales y sus exámenes internos e intentar adquirir la certificación como profesor.
3. Capacitarse en los métodos de enseñanza para las personas con discapacidades.
4. Aprender los métodos de fabricación de Taiko mediante la participación práctica, en la medida que sea factible, en el proceso de fabricación.
5. Capacitarse en la organización de presentaciones, mediante la presencia en eventos de presentación en la medida posible, así como el involucramiento como staff.

##### *Resultados:*

1. El becario profundiza la comprensión del Taiko japonés, así como de todo el sistema de certificación del Taiko de Japón.
2. Aumenta la posibilidad de que el becario obtenga la certificación como instructor de Taiko.
3. El becario participa de la experiencia de fabricación del Taiko.
4. El becario puede desempeñarse como profesor de Taiko en Sudamérica, luego de su retorno.
5. El becario luego de su retorno tiene la capacidad de asesorar en la fabricación de Taiko.
6. El becario puede aplicar en las actividades de su país las experiencias prácticas acumuladas mediante la participación en presentaciones en el Japón.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

#### PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS

- Enseñar Taiko en la sociedad Nikkei o realizar presentaciones.
- Ser instructor oficial o tener la capacidad técnica 1kyu o 2kyu conforme al reglamento de la Fundación Nippon Taiko.

**OBS:** 2kyu: precisión técnica de todas las técnicas de presentación.

1kyu: precisión técnica y destacada de todas las técnicas de presentación

**NIVEL ACADÉMICO:** no especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 5 años

#### INSTITUCIÓN OFERENTE:

**"Nippon Taiko Foundation"**

Página Web: <http://osuwadaiko.com/home/>



Contacto: KOYAMA(Ms.)  
E-mail: koyama@nippon-taiko.or.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA**

**OBSERVACIÓN:** ·Tener el nivel de japonés suficiente y los conocimientos de términos técnicos de Taiko ya que se busca perfeccionar la esencia de la técnica del Taiko japonés.

·Los costos de los cursos y exámenes de certificación así como otros gastos necesarios para la obtención de la certificación estarán a cargo del becario. Las cuotas para la certificación de 1kyu es de 10.000 yenes por clase, si va participar de las clases con el objetivo de ser instructor oficial es 5000 yenes por clase, el costo de la certificación de técnico 1kyu es de 20.000 yenes, la certificación de instructor oficial de 3kyu es 30.000 yenes, la certificación de instructor oficial de 2kyu es 50.000 yenes y la certificación de instructor oficial de 1kyu es de 100.000 yenes.

## C-22

### Curso de cultura japonesa para la formación de líderes de las comisiones de jóvenes (Seinenbu) de organizaciones Nikkei

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 13/01/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 28/01/2020

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

El becario adquiere conocimientos sobre cultura japonesa y otros aspectos necesarios para revitalizar las actividades de la organización a que pertenece como un referente importante dentro de la organización Nikkei de su país.

##### *Contenido:*

1. Clases teóricas y Prácticas: Artes tradicionales: Apreciación de las artes tradicionales, clases teóricas y prácticas.
2. Visitas: a instalaciones y centros culturales y naturales, dentro de la prefectura de Shimane.
3. Elaboración de planes: trabajos grupales, elaboración de plan de actividades que sea sostenible en las organizaciones Nikkei a la que pertenece.

##### *Resultados:*

1. Adquiere las bases de las artes tradicionales del Japón.
2. Adquiere las bases de la comida japonesa y la comida regional.
3. Elabora un plan de actividades para la organización Nikkei a la que pertenece aplicando la cultura japonesa.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Miembro de la comisión de jóvenes o damas de la organización Nikkei a que pertenece. O con intenciones de trabajar activamente. Tener la recomendación de su organización. Activar más de 3 años en la organización.

**NIVEL ACADÉMICO:** Universitario (o equivalente)

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** no específica

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no específica

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Shimane Prefectural Government"**

Página Web: <http://www.pref.shimane.lg.jp/>

Contacto: BITO Keisuke(Mr.)

E-mail: bito-keisuke@pref.shiamene.lg.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA CHUGOKU**

**OBSERVACIÓN:** ninguna

## C-23

# Sistemas de cuidado inclusivo a nivel regional y medicina domiciliaria

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/07/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 10/08/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Desde una perspectiva orientado al paciente, tener en mente "la medicina dentro de la vida cotidiana" "examinar a la persona y no a la enfermedad", para adquirir los conocimientos, técnicas y métodos de apoyo un sistema médico acorde a las necesidades del paciente y para que los pacientes y sus familiares puedan quedar en sus domicilios.

Aprender a través de las visitas y las experiencias en las instalaciones y servicios para aprender sobre los diversos mecanismos y sistemas de asistencia para que las personas puedan seguir viviendo en sus residencias hasta sus últimos días.

Comprender la Ley de revitalización regional a través de casos reales, que, por medio de la medicina domiciliaria se puede seguir viviendo en armonía hasta los últimos días.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: 1) medicina domiciliaria que apoya a los adultos mayores; 2) cuidado de adultos mayores; 3) cuidados paliativos en el domicilio; sistema inclusivo regional.
2. Prácticas: Acompañamientos, consultas a domicilio, enfermería a domicilio, rehabilitación a domicilio, cuidados a domicilios.
3. Visitas: 1) centros de asistencia para medicina domiciliaria & hospicios para cuidados paliativos para adultos mayores; 2) establecimientos para adultos mayores, residencias de alquiler para adultos mayores; 3) enfermería domiciliaria y estaciones de cuidados; 4) medicina regional y esfuerzos de los consultorios en comunidades remotas (consultorio Tawarazu).
4. Ejercicios: Análisis de los problemas enfrentados, Análisis de la aplicabilidad del sistema japonés, Elaboración de un plan de acción para luego del retorno a su país.
5. Presentaciones: Presentación del informe de resultados.

#### *Plan de Estudios:*

- Clases sobre medicina domiciliaria general y capacitación clínica en el hogar.
- Clases sobre los cuidados domiciliarios de pacientes terminales y capacitación clínica en el hogar.
- Capacitaciones clínicas de enfermería, rehabilitación, cuidados, etc. domiciliarios.
- Medicina regional y trabajo de campo (consultorio Tawarazu).
- Clases teóricas y visitas de estudio a comunidades que aplican cuidados regionales inclusivos con colaboración médica y colaboración de cuidados para adultos mayores.
- Visitas de estudio a establecimientos para adultos mayores.

#### *Resultados:*

1. Comprende las generalidades del Régimen de bienestar social para adultos mayores en el Japón.

2. Adquiere técnicas y conocimientos sobre la medicina domiciliaria en el Japón.
3. En base al punto 2. Organiza los conocimientos y técnicas que son aplicables a su país.
4. Comprende la gestión y operación de instalaciones para adultos mayores.
5. Comprende la conveniencia de la medicina domiciliaria.
6. Comprende los cuidados que se pueden dar aplicando la fuerza que tiene el adulto mayor, y planificar su aprovechamiento.
7. Comprende sobre la medicina regional inclusiva (visita médica domiciliaria, enfermería, rehabilitación, cuidados, etc.) para que el paciente pueda vivir hasta sus últimos días en la región donde acostumbra vivir.
8. Comprende los esfuerzos de los consultorios de comunidades remotas y su relacionamiento con la localidad.
9. Elabora un plan de acción concreto para luego de su retorno a su país de origen.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** trabajadores del sector de medicina, salud y bienestar social en la sociedad Nikkei.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Superior que el nivel de conversación cotidiano.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Se prevé disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no especifica

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Medical Corporation "Yuu no Mori"**

Página Web: <http://www.tampopo-clinic.com>

Contacto: Shingo KIHARA (Mr.)

E-mail [kihara@tampopo-clinic.com](mailto:kihara@tampopo-clinic.com)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU**

**OBSERVACIÓN:** ninguna

## C-24

# Desarrollo de recursos humanos en la gestión empresarial japonesa

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 29/09/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 20/10/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

El becario comprende la diferencia entre las empresas "con una gestión que se encarga de formar y valorar a sus empleados" con las empresas comunes, el porqué de su vinculación con los resultados de la empresa, aprendiendo el know-how en administración que es aplicable inmediatamente con aspectos específicos como "las técnicas de gestión administrativa", "camino para formar los recursos humanos", etc. y elabora un plan de práctico.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas y debates: en qué consiste una gestión que valora a sus empleados, técnicas de comunicación de la filosofía empresarial, mecanismo interno con enfoque en la formación de recursos humanos.
2. Visitas y charlas: Investigación exhaustiva (estudio de casos) de 4 PyMes que llevan a la práctica la "gestión que forma y valora a los empleados".  
(Enfoque): gestión apreciada por los clientes; Producción y control de calidad basados en 5S; Lugar de trabajo cómodo; Formas de comunicación con los empleados, etc.
3. Comprensión de la cultura japonesa: paseo por el jardín japonés Kuribayashi Koen (bosque de castañas)
4. Ejercicios: Elaboración de un plan de acción,
5. Presentación: Presentación del plan de acción.

#### *Resultados:*

1. El becario al comprender la fortaleza de las empresas que "forman y dan valor a sus empleados", puede reconocer la diferencia con las empresas de su país y reflexionar nuevamente sobre "las fortalezas de su empresa".
2. El becario, al investigar exhaustivamente sobre la realidad de las empresas, aprende las "técnicas de gestión" tales como las "técnicas de comunicación de la filosofía empresarial", "técnicas de comunicación con los empleados", "creación de un mecanismo interno con enfoque en la formación de recursos humanos", "técnicas de gestión de calidad y producción" que tengan como base las "5S", etc.
3. El becario en base a las observaciones de casos y las clases teóricas, reflexiona sobre los mecanismos, ideas de gestión y sistemas que pueden aplicar en su país.
4. El becario elabora un plan de acción concreto para luego del retorno a su país.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** propietarios de empresas, ejecutivos o directivos, nuevos emprendedores o personas que desean ser emprendedores.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** preferentemente nivel superior que N4 de JLPT

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Se prevé disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"NPO GLOCAL SHIKOKU"**

Contacto: Masanori KAWAUCHI (Mr.)

E-mail: kawa-family@mx8.tiki.ne.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU**

## C-25

# Promoción de la industrialización de rubros agrícolas y creación de marca

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 13/01/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 04/02/2020

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

El becario adquiere los conocimientos necesarios para la promoción de la promoción de la industrialización de los rubros agrícolas y la creación de marca, además de las técnicas para crear mecanismos de un sistema de colaboración entre los interesados.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas y debate: "situación de la promoción del procesamiento de los rubros agrícolas en la prefectura de Kagawa", "la articulación entre productores, empresas procesadoras y el sector público", "Formación de marcas de origen regional". etc.
2. Visitas y charlas: investigación exhaustiva (estudio de casos) de 4 PyMes que implementan un mecanismo propio.  
Enfoque: Desarrollo de nuevos productos, Expansión de canales de comercialización, Formación de marcas, Marketing, fuerza del diseño, etc.
3. Comprensión de la cultura japonesa: experiencia en la elaboración del "sanuki udon", paseo por el jardín japonés Kuribayashi Koen.
4. Ejercicios: Elaboración de un plan de acción
5. Presentación: Presentación del plan de acción.

#### *Resultados:*

1. El becario comprende las formas de colaboración entre los interesados (productores, empresas procesadoras, sector público) para la promoción del procesamiento de los rubros agrícolas que se desarrollan activamente en el interior del Japón.
2. El becario investiga exhaustivamente la realidad de las empresas que implementaron, aprendiendo de ellos "el secreto del éxito" y "know-how de la gestión"
3. En base a las clases teóricas y los ejemplos reales de empresas que implementan, adquiere las técnicas para la creación de un mecanismo aplicable en su país.
4. El becario, elabora un plan de acción concreto para luego del retorno a su país.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** administrador, directivo de procesadoras de productos agrícolas, de fincas frutales, productor agrícola, funcionarios públicos que trabajan en el sector. Experiencia en el ramo o de brindar asistencia.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Preferentemente superior a N4 de JLPT

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 1 año

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"NPO GLOCAL SHIKOKU"**

Contacto: Masanori KAWAUCHI (Mr.)

E-mail: kawa-family@mx8.tiki.ne.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU**

## C-26

### **Desarrollo de pequeñas empresas de alimentos (Inocuidad en los alimentos: la cocina y su manejo, desarrollo de productos y promoción de ventas, backcasting para el desarrollo de modelos de negocios)**

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/12/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 26/12/2019

#### **BREVES GENERALIDADES**

##### *Objetivos:*

1. Puede elaborar un modelo comercial del negocio de alimentos.
2. Comprende los problemas relacionados a la seguridad de los alimentos.
3. Comprende las técnicas para desarrollar nuevos productos aprovechando los vegetales y frutas saludables de la localidad (incluyendo polifenol, antioxidantes), etc.
4. Comprende cómo atraer al cliente a los negocios glocalizados (global + local) de los alimentos aprovechando la fuerza de la marca, comida japonesa y cultura japonesa impulsados como "cool Japan".
5. Utilizar los recursos que son subutilizados (adultos mayores).
6. Auto análisis de los beneficios del programa y los puntos aprovechados con su participación.

##### *Contenido:*

1. Clases teóricas y debate: Modelos de negocios de alimentos exitosos (especialmente pequeños emprendimientos), comprensión de los principales factores de contaminación en los alimentos y su prevención, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), alimentos del Japón que son utilizados en el extranjero y la forma de promoción, planificación de negocios para lograr alcanzar los objetivos, principales características saludables de los alimentos locales o tradicionales, aprovechamiento de las redes sociales para la promoción del negocio de los alimentos, Armonía del gusto para el sabor de la comida japonesa y las comidas fusión, Prueba sensorial del consumidor para conocer sus preferencias (prueba de gustos mediante el método Likert)
2. Prácticas: Manejo del día a día, desafíos de la gestión, gestión en inocuidad de alimentos, cocina y almacenamiento (temperatura), influencia del ambiente de la cocina, técnicas en la elaboración de fideos, como desarrollar nuevos productos.
3. Visitas: producción de udón (fideo japonés), ambiente laboral en los yatai (puestos de comida en la calle)
4. Ejercicios: Análisis de los desafíos en el país de origen del becario o en su comunidad Nikkei, para luego explorar hacia la solución utilizando los recursos locales, la cultura japonesa y los alimentos inocuos del Japón.
5. Presentación: Resultados del curso de capacitación (en la Universidad de Kagawa y en la JICA).
6. Debate: Evaluación.

##### *Resultados:*

1. Aprender cómo promocionar los productos beneficiosos para la salud y lograr alimentos inocuos.
2. Desarrollo de nuevos productos fusión con sabor local.
3. Aprovechar las habilidades de los recursos humanos subutilizados (habilidades de los adultos mayores).
4. Promoción del nuevo negocio de alimentos por medio de las redes sociales.

**CUPO MÁXIMO:** 20 (veinte) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** a) Emprendedor o futuro emprendedor en el sector del negocio de alimentos. b) Preferentemente con conocimientos básicos relacionados con los alimentos. c) Interesado en el negocio de los alimentos y la comida fusión con la comida japonesa. d) Nivel de inglés indistintamente cualquiera de ellos: TOEFL Ibt 55 / PBT450, IELTS (Academic) 4,5, TOEIC 500, o equivalentes.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** nivel de conversación cotidiana

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** inglés

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no especifica

**INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Kagawa University”**

Página Web: <http://www.ag.kagawa-u.ac.jp>

Contacto: Lutes Peter Gerald (Mr.)

E-mail: [plutes@ag.kagawa-u.ac.jp](mailto:plutes@ag.kagawa-u.ac.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU**



## C-27

### Formación de entrenadores de béisbol

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 12/05/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 13/06/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivo:*

Formar recursos humanos que promocionen y difundan el béisbol en la sociedad Nikkei, absorbiendo la cultura del béisbol desarrollada en forma particular en el Japón mediante el aprendizaje sobre la gestión deportiva, el manejo de equipos y el entrenamiento del béisbol.

##### *Contenido:*

Capacitación en la prefectura de Kochi mediante el programa de "Gestión de equipos y Entrenamiento de Béisbol".

Clase teórica: teoría del coaching, teoría de entrenamiento, teoría de gestión de deportes. con Profesor externo.

Visitas: partidos de pretemporada de Fighting Dogs Kochi (Kochi DF), visita a juegos juveniles de béisbol local, NPB (Liga japonesa de béisbol).

Práctica: participación en los entrenamientos del equipo Kochi FD (calentamiento, prácticas de defensa y de bateo).

Otros: participación en eventos de promoción local como festivales locales, visitas a escuelas primarias, etc.

##### *Resultados:*

1. Aprender las técnicas de entrenamiento mediante los métodos de entrenamiento y prácticas que tienen los equipos de béisbol profesional.
2. Aprender las técnicas de manejo de equipos mediante la articulación director técnico-entrenador-jugador y las actividades con la comunidad.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

#### **PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:**

- Recursos humanos capaces de enseñar enérgicamente el béisbol en la comunidad japonesa.
- Experiencia en competición y adicionalmente preferente con experiencia de ser entrenador

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** no especifica.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Se prevé intérpretes.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no especifica.

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kochi Fighting Dogs, Inc."**

Página Web: <http://www.fighting-dogs.jp/>

Contacto: Jun KITAKOMI(Mr.)

E-mail: [kitakomi@tosabori.co.jp](mailto:kitakomi@tosabori.co.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU**

## C-28

# Promoción regional mediante el fortalecimiento de la red de descendientes japoneses

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/07/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 18/08/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

1. Formar jóvenes líderes Nikkei con capacidades de manejo redes y diversidad.
2. Formular un Plan de acción para la promoción regional mediante el fortalecimiento de la red Nikkei.

#### *Contenido:*

Curso de capacitación del programa "Gestión de redes y diversidad" en la prefectura de Kochi

*Clase teórica:* El festival Yosakoi y la promoción local, teoría del liderazgo en la diversidad, desarrollo de niños y jóvenes líderes globales, foros, efecto dominó provocado por el festival Yosakoi.

*Visitas:* Centro de información e intercambio de Kochi Yosakoi, castillo de Kochi, Museo de historia de Kochi, Museo Memorial del lugar de nacimiento de Sakamoto Ryoma.

*Prácticas:* Festival de baile Yosakoi Naruko, Foro de desarrollo de niños y jóvenes líderes globales, Jornada de seminario de intercambio internacional de jóvenes y niños. Presentación: Situación de la sociedad Nikkei actual (Informe de su país de origen), Plan de Acción (Informe de los resultados de la capacitación).

*Otros:* Visita de cortesía a la Gobernación de Kochi, Visitas a casas particulares.

Punto de aprendizaje: "Establecimiento de la identidad", "construcción de una red local", "Efecto económico dominó", "Desarrollo sano de niños y jóvenes", "participación en el equipo del Festival de baile Yosakoi Naruko"

#### *Resultados:*

1. Adquiere capacidades para la creación de una nueva red Nikkei, ideas para el fortalecimiento y capacidades de gestión creativas e innovadoras.
2. Adquiere alguna idea concreta de los planes de promoción regional donde exista sinergia con la identidad de la sociedad Nikkei que se ha diversificado.
3. Se construye una nueva red sostenible mediante el intercambio entre los jóvenes Nikkei y los jóvenes locales.
4. Adquiere las técnicas para el fortalecimiento de la gobernanza de la organización o institución al que pertenece y las actividades desarrolladas por las mismas.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Persona de quien se espera cumpla la función de líder en la sociedad Nikkei.

**NIVEL ACADÉMICO:** no especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** no especifica

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Se prevé disponer intérpretes.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no especifica.

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kochi hope plans fountadion"**

Contacto: YAMANAKA Shigeru (Mr.)

E-mail: chinatu6732@ybb.ne.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU**

## C-29

# Equipo médico para el diagnóstico y tratamiento de enfermedades gastrointestinales

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 23/06/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 28/07/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### Objetivos:

Adquirir conocimientos básicos, técnicas y aptitudes para contribuir a la atención médica avanzada en equipo, desde el posicionamiento de cada uno, ya sea médico interno, cirujanos, enfermeros, para contribuir a la implementación sin problemas del diagnóstico y tratamiento gastrointestinal, adaptando y aplicando a su país de origen.

#### Contenido:

Se realizará una capacitación que tiene como tema principal "el team building" o la construcción de equipos de trabajo". Además de los cursos compartidos y las visitas, se realizarán prácticas por separado según sean médicos internos, médicos cirujanos, enfermeros, etc. respecto del flujo completo desde la detección, tratamiento endoscópico, tratamiento quirúrgico, tratamiento de quimioterapia, cuidados paliativos. Los días que no hay cirugía, de acuerdo a la situación, se analizará realizar visitas a otros hospitales y otras clases. Todos los días se apartará una hora para la revisión del día, se informará y compartirá con los involucrados respecto a lo aprendido en el día. No se realizarán intervenciones médicas a los pacientes.

1. Clases teóricas: generalidades y técnicas avanzadas de diagnóstico endoscópico, cirugía endoscópica, quimioterapia, cuidados paliativos.
2. Prácticas en el trabajo OJT: conforme al programa de trabajo del hospital, se realizará el entrenamiento en el trabajo en la dependencia asignada.
3. Visitas: a hospitales vinculados a la Universidad de Kochi, otras visitas complementarias.
4. Presentación: interna, el último día.

#### Resultados:

- Adquiere conocimientos básicos, técnicas y actitudes para el diagnóstico como un equipo médico de medicina avanzada.
- Adquiere conocimientos básicos, técnicas y actitudes para la medicina interna como un equipo médico de medicina avanzada.
- Adquiere conocimientos básicos, técnicas y actitudes para la medicina quirúrgica como un equipo médico de medicina avanzada.
- Adquiere conocimientos básicos, técnicas y actitudes de paramédicos como un equipo médico de medicina avanzada.
- Presenta un informe final respecto a la forma de implementación en su país de lo aprendido en la capacitación en su idioma y en inglés.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Médicos que trabajan en medicina especializada como medicina interna de gastroenterología, cirugía gastroenterológica, gastroenterólogos, o enfermero/as encargados de salas de operaciones de los principales hospitales regionales.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Persona con cierto nivel de comunicación en japonés.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 5 años

### INSTITUCIÓN OFERENTE:

#### "KOCHI UNIVERSITY"

Página Web: <http://www.kochi-ms.ac.jp/~hsptl/index.html>

Contacto: Sayumi EGUCHI (Ms.)

E-mail: [is21@kochi-u.ac.jp](mailto:is21@kochi-u.ac.jp)

### CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

**OBSERVACIÓN:** es deseable que tenga la capacidad de comunicarse en inglés en forma complementaria.

## C-30

# Diagnóstico y tratamiento endoscópico del cáncer gástrico precoz

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 12/05/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 15/06/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Conocer la situación actual del diagnóstico endoscópico en el Japón, de nivel avanzado en el mundo y aprender los métodos de detección precoz del cáncer utilizando los equipos más avanzados, así como su tratamiento.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: participación en debates de tesis relacionados con el tratamiento endoscópico y la detección endoscópica temprana.
2. Visitas: Visitas y debates sobre la endoscopia en el Kyushu University e instituciones vinculadas.
3. Prácticas: prácticas del tratamiento endoscópico por medio órganos extraídos del cerdo.
4. Congresos: Participación en congresos ofrecidos principalmente por Japan Gastroenterological Endoscopy Society, Japanese Society of Gastroenterology, y grupos de investigaciones.
5. Presentación: dentro de la institución sobre la capacitación.

#### *Resultados:*

1. Aprender y dominar conocimientos y equipos utilizados en el examen endoscópico del Japón.
2. Aprender las técnicas y claves importantes en el tratamiento endoscópico por medio del aprendizaje por simulaciones con estómagos extraídos del cerdo.
3. Elaborar un plan de actividades específicos para luego del retorno a su país.
4. Organizar charlas educativas a distancia por medio de internet con médicos de su país y del Japón, contribuyendo al mejoramiento del nivel de atención médica del cáncer gástrico de su país por medio de la educación continua.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** de la facultad de medicina. Experiencia en gastroenterología

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Se recomienda japonés a nivel de conversación cotidiana.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** la capacitación técnica puede ser en inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 3 años en medicina clínica

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kyushu University"**

Página Web: <http://www.imed.med.kyushu-u.ac.jp/en/index.html>

Contacto: MORIYAMA Tomohiko (Dr.)

E-mail: [morimori@intmed2.med.kyushu-u.ac.jp](mailto:morimori@intmed2.med.kyushu-u.ac.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU**

**OBSERVACIÓN:** ninguna

## C-31

# Comida hospitalaria en Japón "Gestión nutricional"

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 12/05/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 15/06/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Conocer "el verdadero sabor del Washoku (comida japonesa)" por medio del entrenamiento en el trabajo en el Japón, así como aprender los conceptos de la comida hospitalaria que es ofrecida en los hospitales del Japón como una parte del tratamiento.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas: de los métodos de cocina del verdadero Washoku así como de la nutrición en Japón.
2. Visitas: a la cocina del Kyushu University y establecimientos vinculados, así como a la sala de control de nutrición para realizar debates.
3. Prácticas: el becario cocinará la comida japonesa y el nutricionista japonés evaluará su sabor y aspecto.
4. Presentaciones: en el hospital sobre su capacitación.

#### *Resultados:*

- Conoce "el verdadero sabor del Washoku (comida japonesa)".
- Aprende sobre la nutrición en la comida hospitalaria del Japón.
- Aprende las técnicas, los ingredientes y los instrumentos de cocina necesarios para la preparación del "Washoku" (comida japonesa).
- Elabora un plan de actividades específico para luego del retorno a su país.
- Organizar charlas educativas a distancia por medio de internet con nutricionistas de su país y del Japón, contribuyendo al mejoramiento del nivel de atención médica del cáncer gástrico de su país por medio de la educación continua.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** trabajar como nutricionista en hospitales.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 1

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes. Libros en japonés o inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 3 años

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kyushu University"**

Página Web: <http://www.imed.med.kyushu-u.ac.jp/en/index.html>

Contacto: MORIYAMA Tomohiko (Dr.)

E-mail: morimori@intmed2.med.kyushu-u.ac.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU**

## C-32

### Promoción de pequeñas y medianas empresas

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 23/06/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 18/07/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Mejorar las capacidades de gestión empresarial como líder Nikkei para la promoción de la pequeña y/o mediana empresa.

##### *Contenido:*

1. Planificación estratégica de la gestión, Formas de pensar y de llevar adelante la gestión administrativa. (incluye ejercicios prácticos de planificación estratégica).
2. Formación de recursos humanos y coaching (visitas a instituciones de capacitación, clases teóricas de las técnicas de pensamiento creativo, etc.)
3. Entrenamiento en empresas que implementan la mejora continua (ejercicios prácticos y clases teóricas).
4. Estudio de casos de industrias o sectores que lograron reactivarse: movimiento un pueblo, un producto (cooperativas agrícolas, grupos de mujeres emprendedoras).
5. Medidas de promoción de pequeñas y medianas empresas. (colaboración de los sectores productivos, público y académico, articulación del sector productivo, comercial e industrial).

##### *Resultados:*

1. Comprende el modelo de gestión japonés y aprender capacidades prácticas.
2. Adquiere el know-how para mejorar el lugar del trabajo (calidad, costo, entrega, seguridad, moral).
3. Elaborar un plan de acción para promocionar las empresas y la reactivación del sector de su país.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Directivo de una organización Nikkei, organización sin fines de lucro, organización no gubernamental o bien, dirigir una pequeña o mediana empresa Nikkei.

**NIVEL ACADÉMICO:** No especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** nivel básico 2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer de intérpretes. Libros en japonés e inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 3 años

##### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Kitakyushu International Techno-cooperative Association”**

Página Web: <http://www.kita.or.jp>

Contacto: Miki Yoshio (Mr.)

E-mail: [y-miki@kita.or.jp](mailto:y-miki@kita.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU**

## C-33

# Desarrollo de productos/Marketing que utiliza los recursos regionales

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/07/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 15/08/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Adquirir conocimientos y técnicas para formular e implementar planes para el desarrollo de productos que aprovechen los recursos regionales de su país y tengan demanda.

#### *Contenido:*

1. Teoría: Formulación de estrategias de productos y negocios, técnicas y formas de desarrollo productos y marketing.
2. Prácticas: diseño de productos, planificación estratégica de productos y análisis del entorno, análisis de páginas Web.
3. Estudio de casos por medio de visitas y clases teóricas (sexto sector (sector primario + sector secundario + sector terciario), movimiento un pueblo un producto, e-commerce o comercio por internet, branding o desarrollo de marcas).
4. Métodos de resolución de problemas (elaboración de un plan de acción), formas de hacer una presentación (teoría y práctica).

#### *Resultados:*

1. Identifica la situación actual y los problemas de la estrategia comercial (de productos) de su país.
2. Es capaz de formular estrategias de productos que realmente se venden.
3. Adquiere las técnicas prácticas de desarrollo de productos y marketing.
4. Elabora un plan de acción para elaborar productos que aprovechen los recursos regionales de su país y además tengan demanda.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Encargado del desarrollo de nuevos productos, desarrollo de mercados de las empresas de las organizaciones Nikkei (industrias, cooperativas, etc.).

**NIVEL ACADÉMICO:** - No especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** - Posibilidad de disponer intérpretes. Libros en japonés e inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 3 años

### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kitakyushu International Techno-cooperative Association"**

Página Web: <http://www.kita.or.jp>

Contacto: NAKASHIMA Yasunori (Mr.)

E-mail: nakashima@kita.or.jp@

**CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU**

## C-34

### Promoción del negocio del "WASHOKU"

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/11/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 28/11/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Adquirir las capacidades de emprendedurismo y promoción del negocio de Washoku o comida japonesa y formular e implementar un plan de promoción y emprendedurismo.

##### *Contenido:*

1. Visitas y prácticas de comida japonesa (ingredientes, condimentos como miso, salsa de soya, etc. Comida japonesa como platos tradicionales locales, platos de soba, etc.)
2. Clases teóricas para mejorar las capacidades de gestión y emprendedor de negocios relacionados con la comida japonesa (desarrollar la agricultura hacia el sexto sector (sector primario + sector secundario + sector terciario), modelo de gestión japonés, gestión para la satisfacción del cliente, formación de recursos humanos, coaching, administración, estrategias de marketing, colaboración del sector productivo, académico y público).
3. Estudios y visitas relacionados a sectores de comida japonesa (estudio de mercado de Kyushu, platos o enseres, aprovechamientos de alimentos de desecho, etc.).

##### *Resultados:*

1. Comprende la cultura del Washoku (comida japonesa) y sus antecedentes, y adquiere conocimientos amplios sobre el mismo.
2. Adquiere capacidades prácticas para la promoción del negocio o emprendimiento.
3. Elabora un plan de acción para emprender y promocionar un negocio de comida japonesa.

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Directivo o administrador de empresas, emprendedor, consultor, relacionados con el sector de los alimentos o comida japonesa

**NIVEL ACADÉMICO:** No especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes. Libros en japonés e inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 3 años

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kitakyushu International Techno-cooperative Association"**

Página Web: <http://www.kita.or.jp>

Contacto: Miki Yoshio (Mr.)

E-mail: [y-miki@kita.or.jp](mailto:y-miki@kita.or.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU**



## C-35

# Tecnología del "Monozukuri" o manufactura en Japón

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 13/01/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 06/02/2020

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

Formular un plan estratégico para el mejoramiento de la productividad de las empresas basados en la tecnología de manufactura al estilo japonés.

#### *Contenido:*

1. Teoría: Manufactura al estilo japonés (cultura, conceptos, formas de pensar).
2. Teoría y práctica:  
Gestión de la productividad y gestión de la calidad al estilo japonés (plantas que no tienen descartes, reactivación del trabajo, eliminación de pérdidas, etc.).  
Conservación de la producción, conservación de equipos (técnicas de gestión de la conservación, técnicas de diagnóstico de las instalaciones, mantenimiento de conservación preventivo, etc.).
3. Visitas y estudios de casos: 5S, plantas que llevan a la práctica el KAIZEN, fábricas de última tecnología, etc.
4. Formas de implementación de la resolución de problemas (elaboración de un plan de acción) y formas de presentación.

#### *Resultados:*

1. Comprende los puntos esenciales de la manufactura al estilo japonés.
2. Adquirir las técnicas de conservación de instalaciones y la conservación de la producción al estilo japonés.
3. Integra todo lo anterior y adquiere la capacidad de elaborar un plan estratégico para el mejoramiento de la calidad, costo y entrega (QCD)

**CUPO MÁXIMO:** 8 (ocho) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Gerente o supervisor, entrenador perteneciente a una industria u organización del sector industrial.

**NIVEL ACADÉMICO:** No especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Posibilidad de disponer intérpretes. Libros en japonés e inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / más de 3 años

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Kitakyushu International Techno-cooperative Association"**

Página Web: <http://www.kita.or.jp>

Contacto: NAKASHIMA Yasunori (Mr.)

E-mail: nakashima@kita.or.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU**

## C-36

# Capacitación de líderes ambientales y de prevención de desastres

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/11/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 29/11/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

El becario adquiere los conocimientos para desempeñarse como líder ambiental y de prevención de desastres en su comunidad.

#### *Contenido:*

1. Teoría: a) atmósfera (calentamiento global, contaminación atmosférica, impacto a los seres vivos, destrucción de la capa de ozono), b) agua (suministro de agua potable y alcantarillado, análisis de agua, contaminación del agua, gestión de recursos hídricos).
2. Visitas: a) Unzen Volcanic Area Global Geopark (manantial de agua, desastres volcánicos, instalación de control de erosión, a Unzenfugendake, hidroeléctrica binaria de aguas termales, entre otros. b) Ciudad de Nakagasaki (laderas, paisaje urbano, recursos regionales, otros).
3. Presentación: dentro de la institución.

#### *Resultados:*

1. Adquiere conocimientos relacionados con el mecanismo de los problemas ambientales atmosféricos como el calentamiento global y la contaminación atmosférica, así como el impacto a los seres vivos.
2. Adquiere conocimientos sobre los diversos problemas relacionados con los recursos hídricos, la contaminación del entorno acuático y sus medidas.
3. Adquiere conocimientos relacionados con los problemas ambientales de su comunidad que guardan estrecha relación con la vida cotidiana y sus medidas.
4. Reflexiona sobre los problemas ambientales y desastres naturales de su localidad y elabora un plan de acción para luego de su retorno.

**CUPO MÁXIMO:** 6 (seis) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** No especifica

**NIVEL ACADÉMICO:** No especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel superior a N4 de JLPT.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** solamente inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no especifica.

### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**“Nagasaki University”**

Página Web: <http://www.nagasaki-u.ac.jp/>

Contacto: UMAKOSHI Kodo (Mr.)

E-mail: [umakoshi@nagasaki-u.ac.jp](mailto:umakoshi@nagasaki-u.ac.jp)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU**

## C-37

### Estrategia de turismo de Okinawa

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 13/01/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 29/02/2020

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Elabora un producto turístico acorde a las necesidades de su cliente target y formula una estrategia de ventas.

##### *Contenido:*

1. Teoría: Generalidades del turismo de Okinawa, conceptos básicos del marketing, marketing del turismo en Okinawa, el branding de Okinawa, el branding regional, presentación de diversos ejemplos.
2. Práctica: conceptos básicos del marketing, estudios de la situación actual del turismo en la ciudad de Naha, Marketing turístico de Okinawa, Branding turístico de Okinawa, Branding regional, encuestas sobre la avenida internacional, experiencias en diversos programas de turismo.
3. Visitas: al Shuri Castle Park, Okinawa World, recursos turísticos de Higashi Villeage.
4. Ejercicios: Gestión del ciclo del proyecto (ciclo de análisis de problemas hasta la presentación de propuestas de solución), presentación del resultado del análisis y discusión.
5. Presentación: interna y a los involucrados.

##### *Resultados:*

1. Comprende la situación turística de Okinawa.
2. Comprende los conceptos básicos de marketing y branding.
3. Identifica los problemas de turismo que le compete y desarrolla una propuesta de solución.

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez) OBS: Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Persona involucrada en el turismo.

**NIVEL ACADÉMICO:** egresado universitario o equivalente.

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Conversación cotidiana

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Sin posibilidad de disponer intérpretes. Es deseable que hable inglés.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 2 años

#### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"Okinawa Environment Club"**

Página Web: <http://www.npo-oec.com/>

Contacto: TATSUTA Ayumi (Ms.)

E-mail: kokuba@npo-oec.com

**CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA**

#### **OBSERVACIÓN:**

## C-38

# Goju-ryu Karate-do Tradicional de Okinawa

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 29/09/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 12/11/2019

### BREVES GENERALIDADES

#### *Objetivos:*

- Esforzarse en pulir cuerpo y mente con el entrenamiento del Goju-ryu Karate-do tradicional de Okinawa que inicia y termina con la reverencia.
- Aprender las formas o "katas" (ejecución continua de técnicas preestablecidas como compendio) básicos correctos del Goju-ryu Karate-do tradicional de Okinawa.

#### *Contenido:*

1. Clases teóricas de la verdadera historia del Goju-ryu Karate-do.
2. Enseñanza de los katas correctos, ejercicios de preparación, ejercicios básicos, ejercicios de complemento (utilizando equipos).
3. Visitas al museo de Karate de Okinawa. (revisión de materiales e informaciones).
4. Presentación del informe resumido por parte del becario.

#### *Resultados:*

1. Acercarse a la esencia del Karate mediante las prácticas repetitivas de los katas tradicionales, puliendo el cuerpo y la mente.
2. Aprender las técnicas de defensa personal mediante la descomposición de los katas y katas tradicionales.
3. Entrenar el Sanchin-dachi que es uno de los katas básicos del Goju-ryu Karate-do para aprender las técnicas de respiración y desarrollar un cuerpo y mente saludables.
4. Fortalecer aún más el cuerpo mediante los ejercicios complementarios (chishi, sanchin, nigiritsubo etc.)

**CUPO MÁXIMO:** 10 (diez) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** No especifica

**NIVEL ACADÉMICO:** No especifica

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** Nivel Básico 2

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Sin posibilidad de disponer intérpretes

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / no especifica

### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"International Okinawa Goju-ryu Karatedo Federation**

Página web: <http://www.gojuryu.jp/>

Contacto: KURAMOTO Masakazu (Mr.)

E-mail: kuramotodoujo-iogkf@bronze.ocn.ne.jp

**CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA**

### **OBSERVACIÓN:**

## C-39

### Uso efectivo de la energía blanda y la revitalización regional mediante el reconocimiento de las raíces de Okinawa

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 29/09/2019

FECHA DE FINALIZACIÓN: 19/10/2019

#### BREVES GENERALIDADES

##### *Objetivos:*

Fortalecer la identidad Okinawa y lograr la revitalización de la localidad Nikkei del becario aplicando el soft power (poder blando) de Okinawa.

##### *Contenido:*

1. Clases teóricas, prácticas, visitas.
  - Instituciones gubernamentales: visita de cortesía al Gobernador de Okinawa; Esfuerzos de prefectura de Okinawa (Festival Mundial Uchinanchu", "Día mundial de Uchinanchu", "Visión del siglo 21 de Okinawa", etc.)
  - Historia y cultura de Okinawa: Cultura tradicional (Danza Ryukyu, Danza Eisa, shamisen, karate, etc.).
  - Paz: La reconstrucción de Okinawa después de la guerra, educación de la paz, museo conmemorativo de la paz, fundamento de la paz, etc.
  - Capacitación en liderazgo: revitalización regional (Kimutakanoamawari, elaboración proyectos de revitalización local. etc.
2. Intercambio de opiniones: con jóvenes líderes Nikkei de la prefectura, asociación de jóvenes de las comunidades, WUB MYUA, etc.)
3. Prácticas: Plan de acción.

##### *Resultados:*

1. Profundiza la comprensión de sus raíces en Okinawa y fortalece su identidad como originario de la prefectura de Okinawa.
2. Aumenta la capacidad de planificación y ejecución para revitalizar la localidad, como líder local.
3. Fortalecimiento de la red Uchinan a que pertenece el becario y la prefectura de Okinawa.

**CUPOS:** 15 (quince) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

**PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:** Nikkei miembro de la asociación de inmigrantes de Okinawa o tener sus raíces en Okinawa, profesores o personas relacionadas con la escuela de idioma japonés, líder local, etc.

**NIVEL ACADÉMICO:** Egresado Universitario o Equivalente

**CAPACIDAD DEL JAPONÉS:** equivalente a JLPT N4 o N3.

**INGLÉS U OTROS IDIOMAS:** Se prevé asignación de intérprete para español y portugués.

**RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA:** 21-50 / 3 años

##### **INSTITUCIÓN OFERENTE:**

**"NPO Lequiowings"**

Página Web: <http://lequiowings.org/>

Contacto: KUSHIMA Takeshi (Mr.)

E-mail: [info@lequiowings.org](mailto:info@lequiowings.org)

**CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA**