

BECAS PARA LA SOCIEDAD NIKKEI 2020

BECAS GRUPALES de CORTA DURACIÓN

ÍNDICE

C-01	Articulación de la Agricultura-Comercio-Industria, Sexto Sector, Agroturismo	3
C-02	Desarrollo Turístico Regional	4
C-03	Programa de Música y Rehabilitación	5
C-04	Sofisticación de la gestión productiva y marketing de las cooperativas agrícolas Nikkei y Organizaciones de productores	6
C-05	KAIZEN y 5S (Cinco S)	8
C-06	Fortalecimiento de la capacidad de gestión de emprendedor y sucesor	10
C-07	Mejoramiento de la calidad del servicio y seguridad hospitalaria por medio de 5S-KAIZEN	11
C-08	Revitalización de la organización Nikkei a través de la comida japonesa	12
C-09	Formación de coordinador de actividades culturales del Japón (Básico)	13
C-10	Administración de Escuelas de Idioma Japonés	14
C-11	Revitalización de la Comunidad Nikkei por medio del WAGASHI (arte de repostería tradicional japonesa)	15
C-12	Educación Legado Nikkei (Formación Docente I)	16
C-13	Administración de Organizaciones Nikkei y Negocio Social	18
C-14	Formación de coordinador de actividades culturales del Japón (Práctica)	19
C-15	Revitalización de la comunidad Nikkei por medio del KIMONO	21
C-16	Odontología Nikkei (Equipamiento odontológico)	22
C-17	Educación Legado Nikkei (Formación Docente II)	23
C-18	Educación Legado Nikkei (Formación Docente III)	25
C-19	Educación de Niños del Nivel Inicial y Actividades Culturales Japonesas	27
C-20	Revitalización de la asociación de damas de la colectividad Nikkei	28

	por medio de los alimentos	
C-21	Salud comunitaria, Medicina y bienestar - Métodos para aprovechar los recursos sociales existentes para el cuidado de adultos mayores que requieren cuidados	29
C-22	Desarrollo de recursos humanos innovadores responsables del sector de la agricultura en la siguiente generación (agricultura inteligente, cadena de valor de alimentos, fortalecimiento organizacional de las cooperativas)	31
C-23	Capacitación de Técnica de Taiko e Instructor de Taiko	33
C-24	Conocimientos y habilidades en gastronomía japonesa y alimentos para adultos mayores que requieren cuidados	35
C-25	Curso de cultura japonesa para la formación de líderes de las comisiones de jóvenes (Seinenbu) de organizaciones Nikkei	37
C-26	Formación de entrenadores de béisbol	38
C-27	Promoción regional mediante el fortalecimiento de la red Nikkei	39
C-28	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)	41
C-29	Desarrollo de recursos humanos en la gestión empresarial japonesa	43
C-30	Desarrollo de productos mediante el procesamiento de la producción agropecuaria local	45
C-31	Promoción del negocio del "WASHOKU"	47
C-32	Tecnología del "Monozukuri" o manufactura en Japón	48
C-33	Diagnóstico endoscópico del cáncer precoz de estómago y su tratamiento	49
C-34	Uso efectivo de la energía blanda y la revitalización regional mediante el reconocimiento de las raíces de Okinawa	51
C-35	Difusión y transmisión del Karate tradicional de Okinawa como patrimonio cultural inmaterial de UNESCO	53
C-36	Revitalización de la comunidad Nikkei agrícola y fortalecimiento de la red a través del "desarrollo de productos locales" y del "sexto sector" basado en la experiencia de la creación de "marca Okinawa"	55
C-37	Estrategia de turismo de Okinawa	57

C1

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

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/10/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 06/11/2020

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: ---

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA OBIHIRO

C-02

Desarrollo Turístico Regional

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 21/11/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

El becario comprende objetivamente el turismo regional objeto, promueve políticas de turismo que coincidan con las características de la región y adquiere los conceptos y métodos que sean útiles para revitalizar la región.

Contenido:

- Clases teóricas: Tendencia de los turistas japoneses al turismo de su país, formación de recursos humanos para el sector turismo, promoción del turismo en la región, aprovechamiento de los recursos locales (alimentos, artesanías tradicionales, recursos naturales, etc.) recuperación de los desastres naturales.
- Visitas: Zonas turísticas (área metropolitana, zonas relacionadas a la historia y naturaleza de la prefectura de Fukushima), agencias de viajes, institutos técnicos de turismo, Michinoeki (estación de carreteras), Onsenryokan (alojamiento tradicional japonés de aguas termales), etc.
- Prácticas: Analizar los problemas que enfrenta, considerando la aplicabilidad de las técnicas aprendidas durante la capacitación y reflejar en su plan de acción.
- Presentación: a la sociedad civil, interna y a instituciones relacionadas.

Resultados:

- Conoce las características de la industria del turismo, clarificando las características y los desafíos del turismo de su país.
- Reconoce la importancia de la articulación del sector público, privado y la sociedad civil para el desarrollo del turismo, presentando ideas para lograr esta articulación en su país y creando espacios para que se desarrollen las políticas públicas en su país.
- Establecer un sistema de capacitación y formación de recursos humanos para el fortalecimiento de la industria del turismo.
- Aprende sobre los esfuerzos para la promoción regional a través del turismo aprovechando los recursos locales y formula un plan de actividades considerando un desarrollo turístico autosuficiente.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Estar involucrado con la industria del turismo y en un entorno en que puede aplicar lo aprendido en la capacitación

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: 21 o más / 3

INSTITUCIÓN OFERENTE:

Aizuwakamatsu International Association

Página Web: <http://awia.jp/>

Contacto: KOBAYASHI Shinji(Mr)

E-mail: mail@awia.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA TOHOKU

OBSERVACIÓN: Libros: en portugués o español

C-03

Programa de Música y Rehabilitación

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 26/11/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

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

Contenido:

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

Resultados:

1. 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".
2. Comprende cómo desarrollar en los programas los 6 aspectos y puede implementarlos.
3. Adquiere los conocimientos y técnicas de gestión de 3 programas: sesión de yoga, ejercicios rítmicos, sesiones de música.
4. 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 y más.**

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 auxiliar de geriatría).

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Conocimiento básico de japonés como saludos (Nivel básico 1)

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: 21 años o más / No se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Yura-Rhythm Co.Ltd."

Página Web: <http://yura-rhythm.com/>

Contacto: KIKUCHI Yoshihito (Mr.)

E-mail: kikuchi.yura@gmail.com

CENTRO RESPONSABLE: JICA TOHOKU

OBSERVACIÓN: Libros: español o portugués.

Alojamiento previsto en hotel en la ciudad de Sendai

C-04

Sofisticación de la gestión productiva y marketing de las cooperativas agrícolas Nikkei y Organizaciones de productores

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021
FECHA DE FINALIZACIÓN: enero-febrero/2021

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Los becarios adquirirán los conocimientos relacionados con la gestión de la producción y marketing mediante las cooperativas agrícolas, buscando la orientación hacia nuevos negocios.

Contenido:

1. Clases teóricas: Los esfuerzos de las cooperativas multiactivas del Japón, su función económica, social y en la vida, los esfuerzos de las cooperativas en la distribución logística de los productos agrícolas, mecanismos de asistencia técnica en la gestión de las fincas agrícolas, mecanismo de comercialización, gestión de entrega de productos, función en la sociedad local con sus esfuerzos para el bienestar social, técnicas de gestión administrativa de las cooperativas agrícolas y ejemplos de aplicación de tecnología de la información, actividades de extensión por parte del gobierno.
2. Visitas: Cooperativas agrícolas (cooperativas agrícolas simples, instalaciones relacionadas a los sectores de la federación, como ventas, compras), instalaciones relacionadas con el sector pecuario, tiendas minoristas privadas, instituciones públicas (estación experimental agrícola, instituciones encargadas de la extensión agrícola).
3. Intercambio de informaciones y opiniones: relacionadas a la gestión con los directivos de las cooperativas; relacionadas a la gestión de la producción con los productores socios.
4. Presentación: último día de la capacitación

Resultados:

1. Se crea un mecanismo de "control de calidad basado en la gestión de procesos" en las Cooperativas agrícolas y las Organizaciones de productores.
2. Se discute sobre el fortalecimiento de la membresía de los socios de las cooperativas agrícolas, la comprensión de los socios sobre los negocios locales y las cooperativas; y la participación en la administración de las cooperativas.
3. Se formulan medidas para el fortalecimiento de la comercialización, compras y agro procesamiento.
4. Se orienta al fortalecimiento de la gestión administrativa, financiera y las actividades educativas de los directos.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

Directivos de cooperativas agrícolas y personas relacionadas con las organizaciones de productores agrícolas

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona.

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes.

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / Más de 2 años de experiencia en las cooperativas agrícolas u organizaciones de productores agrícolas

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"The Institute for the Development of Agricultural Cooperation in Asia"

Página Web: www.idaca.or.jp

Contacto: USUI Ken (Mr.)

E-mail: usui-idaca@j.email.ne.jp
CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-05

KAIZEN y 5S (cinco S)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 10/05/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 12/06/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Profundizar los conocimientos sobre "Kaizen", reflexionar sobre los problemas y adquirir las técnicas de gestión de la producción o "5S" como técnica concreta. También, descubrir los problemas que deben ser mejorados, aprender con la práctica las técnicas necesarias para la resolución de problemas y profundizar la conciencia sobre el liderazgo necesario para implementar las efectivamente las actividades. Sobre estas bases, elaborar un plan de acción concreto para el mejoramiento y la resolución de problemas de la organización/institución a la que pertenece.

Contenido:

1. Clases teóricas: Cultura empresarial japonesa, guía de elaboración de plan de acción, generalidades del sistema de producción Toyota, las "5S" y eliminación de desperdicios (Mudatori) en las industrias manufactureras, 5S en el departamento administrativo, técnicas de resolución de problemas y su aplicación, técnicas de gestión en la producción, liderazgo.
2. Prácticas: Ejercicios prácticos en cada clase (análisis de problemas, 5S en el departamento administrativo, técnicas de resolución de problemas y su aplicación, técnicas de gestión en la producción, liderazgo, elaboración de plan de acción, etc.)
3. Visitas: Visitas a empresas (kaizen en la industria manufacturera, aplicación de 5S.
4. Debate: Reflexiones en cada clase teórica y práctica, presentación del plan de acción.
5. Presentación: Informe de trabajo, plan de acción.

Resultados:

1. Comprende a profundidad la cultura empresarial japonesa y sus valores, así como el concepto de "kaizen" en el Japón. epto de "kaizen" en el Japón.
2. Aprende los puntos importantes en las actividades, así como la importancia de las "5S" como actividad concreta para el mejoramiento continuo o Kaizen.
3. Aprende de manera integral las técnicas de gestión en la producción mediante la producción simulada y profundiza la conciencia sobre el trabajo en equipo.
4. Profundiza el reconocimiento y la conciencia de la actitud y comportamiento que debe tomar y su rol como líder en el trabajo o la institución/organización.
5. Identifica y analiza los problemas en su lugar de trabajo o institución/organización y elabora un plan de acción para su mejora; con esto fortalece sus capacidades de resolución de problemas.

CUPOS MÁXIMOS: Numero Numero par igual o inferior a 12 (doce) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas y más.**

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Actualmente trabaja en la industria manufacturera o similares

NIVEL ACADÉMICO: Egresado Universitario o equivalente.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: lectura, escritura y habla en japonés o inglés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes según el nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: no se cuestiona / 3 o más años de experiencia posterior a la graduación universitaria, con interés en el KAIZEN o mejora continua en el trabajo

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Japan International Cooperation Center"

Página Web: <http://www.jice.org/>

Contacto: YOSHIMURA Jun (Mr.)

E-mail: kikakut@jice.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIÓN: Las clases serán en japonés, los materiales de presentación en inglés. (También se puede distribuir materiales en japonés)

C-06

Fortalecimiento de las capacidades de gestión del emprendedor y sucesor

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/06/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 29/07/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Adquiere los conocimientos y habilidades necesarias en un administrador y adquiere conciencia de la responsabilidad social como tal. Por medio estudios de casos de nuevos negocios, emprendedurismo, reforma de la organización, aprende el know-how de la gestión empresarial y los puntos importantes para no fracasar en la administración, clarificando los conceptos de sucesión-expansión comercial o de emprendimiento de su propia empresa, y elaborar un plan de negocios factible y viable.

Contenido:

1. Clases teóricas: Plan de negocios, la cultura empresarial japonesa, tendencia de las empresas japonesas, rol del administrador y la gestión de la organización, liderazgo, estrategia de gestión, responsabilidad social de las empresas, concepto de negocios e imagen empresarial, técnicas de marketing, últimas tendencias en los negocios, gestión de la satisfacción del cliente, análisis del entorno empresarial y los indicadores financieros, plan cuantitativo de gestión, procedimiento de elaboración de plan de negocios y puntos importantes para su evaluación.
2. Prácticas: estudio de caso, elaboración de plan de negocios, prácticas en cada clase.
3. Visitas: a empresas (emprendedores, empresas centenarias, empresas sociales, estudio de mercado sobre tema a elección).
4. Presentación: informe de trabajo, plan de negocios

Resultados:

1. Se fomenta la conciencia como líder de la organización/institución y su responsabilidad como administrador.
2. Adquiere el know how en gestión empresarial por medio de estudios de casos.
3. Adquiere conocimientos básicos en gestión financiera y técnicas de marketing.
4. Analiza desde distintos enfoques su propia organización y elabora un plan de negocios viable.

CUPO MÁXIMO: Numero par de hasta 10 (diez) OBS: Se realizarán a partir de la participación de 6 personas.

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Persona que heredará un emprendimiento familiar, emprendedor que administra su propio negocio, persona que se prepara para ser emprendedor con una idea concreta

NIVEL ACADÉMICO: Egresado universitario o equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Lee, escribe y conversa en japonés o inglés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / experiencia práctica de 5 o más años

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Japan International Cooperation Center"

Página Web: <http://www.jice.org/>

Contacto: YOSHIMURA Jun (Mr.)

E-mail: kikakut@jice.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-07

Mejoramiento de la calidad del servicio y seguridad hospitalaria por medio de 5S-KAIZEN

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 10/05/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 12/06/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

El becario comprende las 5S-KAIZEN y adquiere las capacidades para su aplicación, contribuyendo al mejoramiento de la gestión, información y seguridad hospitalaria.

Contenido:

1. Clases teóricas: Conceptos básicos de 5S-KAIZEN, teoría del liderazgo, revisión del proceso operativo por KAIZEN (manejo de expediente clínico, manejo de fármacos, etc.), sistema de atención médica en el Japón, 5S de prevención de infección hospitalaria, 5S-KAIZEN de equipamientos médicos, entrenamiento de predicción de peligro (método KYT), técnicas de facilitación, etc.
2. Práctica: Análisis del lugar de práctica médica del becario, técnicas de aplicación de 5S.
3. Visitas: Hospitales (5S-KAIZEN, Gestión de la calidad total (abreviada en inglés TQM, Sistema de gestión de la información).
4. Plan concreto de aplicación.

Resultados:

1. El becario fortalece su conciencia gerencial mediante la adquisición de conocimientos sobre 5S-KAIZEN.
2. Comprende la práctica de 5S-KAIZEN en el trabajo, mediante las visitas a instituciones médicas del Japón.
3. Aprende los trabajos realizados en el Japón para el mejoramiento de la satisfacción del paciente.
4. Basados en el aprendizaje de las técnicas de enseñanza como la facilitación y otros, elabora un plan concreto de implementación para luego del retorno a su país.

CUPO MÁXIMO: más de 10 (diez)

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS

Enfermeros, paramédicos, administrativos, médicos y administradores, con experiencia en la gestión hospitalaria o con posibilidades de ser futuros administradores

NIVEL ACADÉMICO: no se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Nivel básico

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: no se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: 5 años o más de experiencia / no se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"TA Networking Corp."

Página Web: <http://www.ta-n.com/>

Contacto: TSUCHIYA Katsunari (Mr.)

E-mail: tsuchiya.katsunari@ta-n.com

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-08

Revitalización de la organización Nikkei a través de la comida japonesa

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 10/05/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 12/06/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

El becario adquiere conocimientos de actividades de organizaciones Nikkei para la revitalización de su localidad por medio de la comida japonesa.

Contenido:

1. Clase teórica: actividades de las organizaciones Nikkei y la sociedad Nikkei, actividades sin fines de lucro del Japón, etc.
2. Visitas: Cooperativas agrícolas avanzadas, otras organizaciones locales, etc.
3. Prácticas: prácticas culinarias, etc.

Resultados:

1. El becario aprende técnicas de cocina, especialmente de comida japonesa.
2. El becario adquiere conocimientos relacionados a la revitalización de la localidad, desarrollo de productos locales por medio de los alimentos, etc.
3. El becario adquiere técnicas de resolución de problemas de su organización.

CUPO MÁXIMO: 6 (seis) OBS: Se realizarán con la participación de 6 personas

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Pertenece a una organización nikkei, participa activamente en las diversas actividades de la organización, con conocimientos básicos y experiencia en la cocina.

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso se realizará en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: hasta 60 años / No se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"The Association of Nikkei & Japanese Abroad"

Página Web: <http://www.jadesa.s.or.jp/>

Contacto: MIZUKAMI Takao (Mr.)

E-mail: kenshu@jadesas.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-9

Formación de coordinador de actividades culturales del Japón (Básico)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 10/05/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 20/06/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

El becario adquiere los conocimientos básicos sobre la cultura e historia del Japón, como así también los conocimientos para planificar y gestionar actividades culturales del Japón para transmitir y difundirlos.

Contenido:

1. Adquirir conocimientos básicos de cultura e historia del Japón
【Clases teóricas】 : Conocimientos básicos de cultura e historia del Japón, Teoría de la cultura pop, etc.
【Visitas】 : relacionadas a la historia y cultura del Japón.
2. Adquiere conocimientos y técnicas de planificación y organización relacionadas con las diversas actividades culturales del Japón.
【Clases teóricas】 : Situación de las organizaciones Nikkei de cada país, técnicas de planificación de los diversos eventos, técnicas de presentación de la cultura japonesa, etc.
【Prácticas】 Técnicas de presentación de la cultura japonesa (wadaiko, yosakoi, etc), técnicas de resolución de problemas, técnicas de facilitación, etc.
【Visitas】 Actividades de organizaciones culturales y educativas sin fines de lucro, etc.
3. Elaboración de propuestas de actividades para la revitalización de las localidades donde se encuentra la sociedad Nikkei, por medio de las actividades culturales del Japón.
【Clases teóricas】 Teoría de la Organización sin fines de lucro, elaboración de plan de nuevas actividades, etc.
【Visitas】 a establecimientos relacionados con la inmigración, etc.

Resultados:

1. El becario adquiere conocimientos básicos de cultura e historia del Japón.
2. El becario adquiere técnicas de planificación e implementación de diversas actividades culturales japonesas.
3. El becario elabora una propuesta de actividades para revitalizar la localidad y la sociedad Nikkei por medio de las actividades culturales del Japón.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Encargado del departamento de cultura de la organización Nikkei o escuelas nikkei de idioma japonés, líderes de Seinenbu (comisión de jóvenes)

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso será en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-10

Administración de Escuelas de Idioma Japonés

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/06/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 18/07/2020

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 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. (Análisis de problemas, estudio de mercado, planificación de estrategias). Publicidad y relaciones públicas de organizaciones sin fines de lucro.

[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 instituciones en Japón, Mejora continuo y manejo de la organización.

[Prácticas]Técnicas de facilitación.

3. Adquirir conocimientos relacionados con la educación heredada.

[Clases teóricas]Teoría de la educación Nikkei heredada (Identidad Nikkei).

[Visitas]Instituciones relacionadas con la inmigración, centros de cultura japonesa.

Resultados:

1. Adquiere técnicas de análisis de la situación actual y planificación de estrategias, así como los conocimientos relacionados al proceso de mejora de la gestión de la organización, necesarios para administrar una escuela Nikkei de idioma japonés.
2. Adquiere conocimientos relacionados al liderazgo y seguidores, así como de gestión de recursos humanos, necesarios para el mejoramiento de sus capacidades como administrador.
3. Adquiere conocimientos relacionados con la educación Nikkei 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 se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso será en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 5 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-11

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

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/06/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 18/07/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Profundizar los conocimientos relacionados al Wagashi, adquirir 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 producto comercial.

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.

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso será en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-12

Educación Legado Nikkei (Formación Docente I)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 06/12/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 2/13 (incluye 2,5 meses de educación a distancia)

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Adquirir conocimientos básicos relacionados con la educación del legado (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 legado. (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 legado y el Lenguaje (desarrollo). el idioma y los niños; la educación del legado y la comunidad, sociedad (educación bilingüe, historia de la inmigración, metodología y práctica de la educación del legado).
3. La educación del legado 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 legado 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 legado.
2. Comprende la teoría básica de la Educación del legado, lenguaje (desarrollo) y aprende la metodología práctica.
3. Adquiere conocimientos y técnicas relacionados con el lenguaje en la educación del legado.
4. Adquiere las técnicas de enseñanza básica de las actividades culturales en la educación del legado.

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.

NIVEL ACADÉMICO: no se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: equivalente a JPLT N3

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Todo el curso se desarrollará en japonés

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: no se cuestiona / 1~3 años (o aprox. 300 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: 1~3 años (o aprox. 300 horas cátedras). ※ podrán postularse las personas con año de experiencia y hora catedra mayor a lo arriba mencionado si no han participado todavía de este curso (incluyendo Formación Docente II y III)

C-13

Administración de Organizaciones Nikkei y Negocio Social

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/10/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 06/11/2020

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. Conocimientos relacionados a las técnicas de gestión de las organizaciones sin fines de lucro.
2. Adquiere conocimientos relacionados a la historia de la inmigración japonesa y la transición en la cooperación a la comunidad Nikkei; así como también las técnicas necesarias para la difusión de los conocimientos.
3. Adquirir conocimientos sobre cultura tradicional del Japón como el Japón contemporáneo.
4. Adquiere técnicas y conocimientos relacionados a la elaboración de planes y 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)

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Todo el curso se desarrollará en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-14

Formación de coordinador de actividades culturales del Japón (Práctico)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 12/12/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

El becario profundiza sus conocimientos sobre la cultura e historia del Japón, y adquiere conocimientos y técnicas para planificar y gestionar actividades culturales del Japón para transmitir y difundirlos.

Contenido:

1. Adquiere técnicas de enseñanza y conocimientos relacionados a la cultura tradicional del Japón.
【Práctica】Cultura tradicional del Japón, Teoría de la cultura pop, etc.
【Ejercicio】experimenta la cultura del Japón (wadaiko, yosakoi, shodo, washoku, etc.)
2. Adquirir técnicas de planificación e implementación de eventos relacionados a las diversas actividades culturales del Japón.
【Clase práctica】Situación de las organizaciones Nikkei de cada país, técnicas de planificación de los diversos eventos, técnicas de presentación de la cultura japonesa, técnicas de relaciones públicas, situación de las clases de cultura japonesa, etc.
【Ejercicio】Técnicas de resolución de problemas, técnicas de facilitación, técnicas de recaudación de fondos.
【Visitas】Actividades de organizaciones culturales sin fines de lucro, establecimientos culturales del Japón.
3. Elaboración de una propuesta para revitalizar la localidad y la sociedad Nikkei por medio de las actividades culturales.
【Clases teóricas】Teoría de la Organización sin fines de lucro, elaboración de plan de nuevas actividades, etc.
【Visitas】a establecimientos relacionados con la inmigración, etc.

Resultados:

1. El becario profundiza los conocimientos de la cultura tradicional japonesa y adquiere técnicas de orientación cultural y de implementación.
2. El becario adquiere técnicas de planificación e implementación relacionadas con las diversas actividades culturales del Japón.
3. El becario elabora una propuesta de actividades para revitalizar la localidad y la sociedad Nikkei a través de las actividades culturales del Japón.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Encargado del departamento de cultura de la organización Nikkei o escuelas nikkei de idioma japonés, líderes de Seinenbu (comisión de jóvenes), etc.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso se desarrollará en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 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
CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-15

Revitalización de la comunidad Nikkei por medio del KIMONO

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 18/12/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Adquirir técnicas y conocimiento general sobre kimono, de cómo utilizar, promocionar, su cuidado y preservación

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 Arai-hari (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: el curso se desarrollará en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-16

Odontología Nikkei (Equipamiento odontológico)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/11/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

El becario adquiere los conocimientos de los servicios odontológicos y la tecnología de avanzada en equipamientos odontológicos del Japón mediante las visitas a las instituciones odontológicas y empresas; al mismo tiempo por medio de los intercambios construir una red de empresas y centros odontológicos del Japón y los hospitales y médicos Nikkei.

Contenido:

1. Visitas a empresas (visitas y explicaciones de técnicas de diagnóstico, equipamientos médicos para el tratamiento, gestión hospitalaria, etc. por parte de empresas que ofrecen servicios médicos.
2. Visitas a centros odontológicos (visitas para observar la utilización de los equipamientos, etc.).
3. Intercambio de opiniones con personas involucradas en el sector de la odontología.
4. Participación en seminarios, presentación

Resultados:

1. El becario fortalece sus conocimientos en odontología de avanzada, principalmente en los siguientes:
 - técnicas médicas odontológicas (técnicas de diagnóstico, técnicas de tratamiento, etc.)
 - técnicas de manejo de equipamientos odontológicos.
 - gestión hospitalaria, servicios médicos.
2. El becario desarrolla una red de centros médicos, doctores y empresas del sector de servicios médicos y equipamientos odontológicos.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Odontólogos en ejercicio graduados de la facultad de odontología, en caso de administrador/gerente ser graduados universitarios.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso se desarrollará en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-17

Educación Legado Nikkei (Formación Docente II)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 16/02/2021

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

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

Contenido:

Clases teóricas:

1. Teoría aplicada de la educación del legado y el Lenguaje (desarrollo).
 - El idioma y los niños; la educación del legado y la comunidad, sociedad (educación bilingüe, historia de la inmigración, práctica y metodología de la educación del legado).
2. La educación del legado 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 legado 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.
 - Prácticas

Resultados:

1. Comprende la teoría aplicada de la educación del legado, la educación del lenguaje (desarrollo) y adquirir las técnicas prácticas.
2. Adquiere conocimientos relacionados con el lenguaje en la educación del legado, 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.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: JPLT N2 o superior

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Sin posibilidad de disponer intérpretes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / básicamente aquellos que participaron en Educación Legado Nikkei (Formación Docente I)

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: Está dirigido básicamente a aquellos que participaron en el curso de Educación Legado Nikkei (Formación Docente I). Sin embargo, también podrán postularse las personas con 5 años o más de experiencia o con más 500 horas cátedras, aunque no hayan participados en dicho curso

C-18

Educación Legado Nikkei (Formación Docente III)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 17/02/2021

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: 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 la formación de recursos humanos y a la administración de una escuela, técnicas de facilitación, conocimientos básicos sobre gestión de la escuela, conocimientos básicos de la gestión de recursos humanos en las escuelas de idioma japonés.
2. Visitas a instituciones de educación para extranjeros, establecimientos relacionados con la cultura japonesa, etc.
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 la formación de recursos humanos y a la administración de una escuela.

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 el curso de "Educación Legado Nikkei II", o docente encargado de aulas de nivel intermedio o candidatos a serlo.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: JPLT N2 o superior

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / básicamente aquellos que participaron en Educación Legado Nikkei (Formación Docente II)

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: Está dirigido básicamente a aquellos que participaron en el curso de Educación Legado Nikkei (Formación Docente II). Sin embargo, también podrán postularse las personas con 7 años o más de experiencia o con más de 700 horas cátedras, aunque no hayan participados en dicho curso.

C-19

Educación de Niños del Nivel Inicial y Actividades Culturales Japonesas

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 20/02/2021

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Adquirir conocimientos y técnicas necesarios para la enseñanza a niños del Nivel Inicial, así como la metodología de la enseñanza de la educación 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 del Japón, entre otros.
2. Visitas: a establecimientos de educación inicial, escuelas bilingües, establecimientos culturales.
3. Presentaciones: a profesores y en la institución de nivel inicial visitado, 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: Título de docente de Nivel Inicial, o bien tener capacidades equivalentes, y desempeñarse actualmente como docente del Nivel Inicial.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso se desarrollará en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 1 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-20

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

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 13/02/2021

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

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: el curso se desarrollará en japonés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Disposición de intérpretes dependiendo del nivel de los participantes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: básicamente menor de 60 años / 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

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-21

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: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 12/2020 (1 mes aproxim.)

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Aprender los sistemas de 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 1 semana: 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 3 semanas aproximadamente: 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, presentación del Plan de Acción, Evaluación, Acto de cierre

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 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.
3. Comprende la capacidad del hospital de ofrecer un servicio ininterrumpido, a partir de la historia de la atención de enfermería en la residencia y la visita médica domiciliaria del Hospital General de Saku.
4. Comprende el sistema de articulación entre los gobiernos locales (municipalidad) y las instituciones médicas.
5. Comprende los trabajos realizados para aumentar en la población local, la conciencia sobre la salud.
6. Comprende la gestión y manejo de los establecimientos para adultos mayores.
7. Comprende la conveniencia de las residencias adaptadas para los adultos mayores.
8. Comprende el cuidado que se puede dar utilizando la fuerza que tiene el adulto mayor y planifica su aplicación.
9. Comprender las técnicas para prevenir una vida que requiera cuidados especiales.
10. Aprender los sistemas y la adaptación del entorno para los cuidados paliativos terminales para convivir con la familia hasta sus últimos días.
11. Aprender los cuidados para los trastornos cognitivos.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

1. Profesionales del sector de medicina: médicos, enfermeros, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionales, fonoaudiólogos, etc.)
2. 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.
3. Bienestar Social: Trabajadores sociales, gerentes de establecimientos para el cuidado de adultos mayores. etc. No se hace distinción de profesión u oficio.
4. 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).
5. Estudiantes de posgrado de gerontología.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: JPLT N3 o N4 (nivel en que pueda saludar a los adultos mayores)

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 2 años

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Saku University"

Página Web: <http://www.saku.ac.jp/>

Contacto: TSUKADA Yoshiko (Ms.)

E-mail: y-tsukada@saku.ac.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-22

Desarrollo de recursos humanos innovadores responsables del sector de la agricultura en la siguiente generación (agricultura inteligente, cadena de valor de alimentos, fortalecimiento organizacional de las cooperativas)

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 10/05/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 05/06/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

1. Los becarios adquieren el conocimiento sobre: a) agricultura inteligente, b) cadena de valor de los alimentos, c) formación de sucesores, que son los problemas comunes de la agricultura nikkei en Centro y Sudamérica.
2. Los becarios elaboran un plan de acción destinada al fortalecimiento de la administración agraria propia y a la revitalización de la agricultura local, aprovechando los conocimientos y métodos aprendidos a través de la capacitación.

Contenido:

1. Clases teóricas:
 - Agricultura inteligente I (investigación y difusión de la agricultura aprovechando el IoT/ICT: Agencia de Investigación Agropecuaria).
 - Agricultura inteligente II (formación de recursos humanos para la agricultura aprovechando IoT/ICT: Kenji Omasa, decano de la facultad de salud y bienestar de Takasaki).
 - Cadena de valor de los alimentos.
 - Gestión agrícola sustentable a través de los emprendimientos como sistema de certificación, GAP Global (Buenas Prácticas Agrícolas Globales), trazabilidad, entre otros.
 - Estudio de casos de formación de recursos humanos mediante la conformación de una red de agricultores jóvenes (Instituto de formación de corredores de frente de la prefectura de Gunma).
 - Introducción al cooperativismo (fortalecimiento de la organización, casos de reforma de las diversas cooperativas).
2. Práctica, estudios:
 - Gestión agrícola sustentable mediante la comercialización de productos agropecuarios diversificados (cadena de valor de los alimentos).
 - Jornada de intercambio con líderes agropecuarios de la siguiente generación, damas agropecuarias.
 - Taller (gestión del conocimiento)
3. Visitas:
 - Agricultura inteligente I (Instituto de Investigación: Universidad agrícola forestal de la prefectura de Gunma, Centro de tecnología agrícola de la prefectura de Gunma).
 - Agricultura inteligente II (Empresa privada: Fujitsu).
 - Agricultura inteligente III (Productor de avanzada que introdujo la agricultura inteligente a través de IoT/ICT).
 - Agricultura con control ambiental.
 - Casos de prácticas de comercialización diversificada.
 - Personas jurídicas de producción agropecuaria (comercialización agropecuaria privada).
 - Activa participación de líderes de la agricultura de la siguiente generación y el agro negocios.
 - Cooperativas agrícolas (fortalecimiento organizacional, comercialización en el mercado, promoción de venta, envío colectivo).

4. Presentación: Presentación de informe de trabajo, presentación de plan de acción, entre otros.

Resultados:

1. Agricultura inteligente, IoT/ICT de la agricultura.
Profundizar los conocimientos sobre el aprovechamiento de las tecnologías de punta sobre la agricultura inteligente IoT/ICT de la agricultura, a través del estudio de casos de producción agropecuaria y desarrollo de negocios, aprovechando la tecnología digital, y comprender la importancia de la producción (calidad estable, costo estable, producción estable) para el fortalecimiento de la administración.
2. Cadena de valor de alimentos.
Establecer estrategias sobre la gestión agropecuaria sustentable, a través del estudio de casos de producción y procesamiento con consideración del mercado que cambia el precio de los productos otorgando valores agregados desde la producción, comercialización y venta de productos agropecuarios, los emprendimientos de las diversas certificaciones, y los emprendimientos de trazabilidad.
3. Mantenimiento y desarrollo de la agricultura local a través de la formación de sucesores.
A través del estudio de los emprendimientos de las diferentes regiones sobre los métodos de formación de líderes jóvenes y su difusión que permita la estabilidad de la gestión agrícola con estrategia, para la revitalización de la agricultura local, el debate sobre los mismos, analizar las alternativas para los emprendimientos en su propia comunidad.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Personas que trabajan en la agricultura, en las cooperativas agrícolas Nikkei, o vinculadas a las instituciones del sector agrícola

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: es deseable que pueda comprender el japonés básico

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / 1 años

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Global Agriculture Crossroad, TERRAKOYA"

Página Web: <http://terrakoya.or.jp/>

Contacto: MORI Eriko (ms.)

E-mail: eriko.mori@terrakoya.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

C-23

Capacitación de Técnica de Taiko e Instructor de Taiko

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 26/03/2021

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

1. 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.
2. Mejorar las técnicas de Taiko japonés, además observar el proceso de fabricación del Taiko y de ser posible adquirir las técnicas de fabricación.
3. 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: Tener intención de aprender y enseñar taiko.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: JPLT N3 o superior

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / No se cuestiona

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

OBSERVACIONES:

- ·El alojamiento será básicamente en la ciudad de Okaya, prefectura de Nagano, de acuerdo a la necesidad se trasladarán a hoteles cercanos al lugar de capacitación.
- ·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. Los gastos de participación son de 4000 yenes por vez. Las cuotas para la certificación es de 9000 yenes vez, si va participar de las clases con el objetivo de ser instructor oficial es 5000 yenes por clase, la certificación técnica de 4kyu 5000 yenes, certificación técnica de 3kyu 8000 yenes, certificación técnica de 2kyu es 10.000 yenes, y la certificación técnica de 1kyu es de 20.000yenes, 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-24

Conocimientos y habilidades en gastronomía japonesa y alimentos para adultos mayores que requieren cuidados

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021
FECHA DE FINALIZACIÓN: 16/02/2021

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

Tiene por objetivo adquirir conocimientos relacionados con la comida para adultos mayores (elección de ingredientes, técnicas culinarias), y conocimientos relacionados con la gastronomía japonesa (preparativos, técnicas culinarias, etc.), que puedan ser aplicables en su país.

Contenido:

1. Clases teóricas: utilizando libros para el curso de capacitación a principiantes de cuidados especiales: 1) mecanismo del cuerpo y la mente relacionado a la alimentación y el cuidado especial enfocado a la autosuficiencia o autonomía. 2) conocimientos básicos relacionados a la ayuda en los trabajos domésticos y la asistencia en la vida cotidiana.
2. Prácticas, OJT: práctica gastronómica japonesa y para adultos mayores que requieren cuidados especiales.
3. Visitas: Instalaciones de instituciones relacionadas, tipos de preparación de los alimentos.
4. Elaboración del plan de actividades para luego del retorno a su país.
5. Otros: Evento de comidas por los becarios.
6. Presentación: interna y en la cooperativa Ibaraki Welfare Care Business Cooperative

Resultados:

1. El becario adquiere los conocimientos básicos sobre la gastronomía japonesa, sabor y forma de elaboración.
2. El becario adquiere los conocimientos sobre la gastronomía japonesa para adultos mayores, sabor y forma de elaboración.
3. El becario, en base a los 2 puntos anteriores adquiere técnicas culinarias del Japón y la gastronomía japonesa para adultos mayores que sean aplicables en su país.
4. El becario elabora un plan de acción concreto para luego del retorno a su país.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS:

- Experiencia con adultos mayores que requieren cuidados especiales en los hogares y la sociedad local.
- Voluntad de involucrarse en el cuidado de adultos mayores de la sociedad Nikkei.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: JPLT 3 o nivel superior

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: No se cuestiona

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / No se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Tsukuba Educe Co.Ltd."

Página Web: <http://www.tsukuba-educe.co.jp/>

Contacto: Iioka Tatsuro (Mr.)

E-mail: iioka1225@gmail.com

CENTRO RESPONSABLE: JICA YOKOHAMA

OBSERVACIONES: Es posible alojarse también en las instalaciones de la institución. En el año 2018 y 2019 fue en Tsukuba el centro de alojamiento. También se pudo dar respuesta a los problemas de idioma durante la capacitación.

C-25
**Curso de cultura japonesa para la formación de líderes
de las comisiones de jóvenes (Seinenbu) de
organizaciones Nikkei**

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021
FECHA DE FINALIZACIÓN: 29/01/2021

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 y más.**

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.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: 21-50 / No se cuestiona

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

C-26

Formación de entrenadores de béisbol

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 10/05/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 10/06/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

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.
3. Mediante la articulación con instituciones que se ofrecen servicios de formación de formadores, adquirir las técnicas y oportunidades para entrar en contacto con el béisbol desde temprana edad.

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

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Recursos humanos capaces de enseñar energicamente el béisbol en la comunidad japonesa.

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: ---

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / Preferentemente con experiencia en competición

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Kochi Fighting Dogs, Inc."

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

Contacto: Jun KITAKOMI(Mr.)

E-mail: kitakomi@tosabori.co.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

C-27

Promoción regional mediante el fortalecimiento de la red Nikkei

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/10/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 01/11/2020

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 Prefectura de Kochi, a la Asamblea Prefectura de Kochi, Visitas a casas particulares.

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.

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 se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Se prevé disponer intérpretes.

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: No se cuestiona / No se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"Kochi hope plans foundation"

Página Web: N/A

Contacto: YAMANAKA Shigeru (Mr.)

E-mail: chinatu6732@ybb.ne.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

C-28

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: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 24/11/2020

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: 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 udon (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: 14 (catorce) **OBS:** Se realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

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.

NIVEL ACADÉMICO: no se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Conversación cotidiana

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Las clases serán en inglés por lo que requiere un nivel intermedio o del nivel indicado en Observaciones

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: no se cuestiona / no se cuestiona, pero es preferible que tenga conocimiento básico de area.

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

OBSERVACIONES: TOEFL iBT 55 / PBT 450 (<http://www.toefl.org>), IELTS (Academic) 4.5 (<http://www.ielts.org>), TOEIC 500 (<http://www.ets.org/toeic>), o equivalentes

C-29

Desarrollo de recursos humanos en la gestión empresarial japonesa

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 21/06/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 12/07/2020

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".
 - a. (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 comunicacionales 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.**

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

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Preferentemente JPLT N4

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Se prevé disponer de intérpretes, es un curso grupal

RANGO DE EDAD EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: no se cuestiona / Debido al enfoque en administración, es preferible que tenga 1 año o más de experiencia práctica en administración

**INSTITUCIÓN OFERENTE:
"NPO GLOCAL SHIKOKU"**

Página Web: N/A

Contacto: Masanori KAWAUCHI (Mr.)

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

C-30

Desarrollo de productos mediante el procesamiento de la producción agropecuaria local

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 31/01/2021

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. 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. Comprende las técnicas de agroprocesamiento a pequeña escala aprovechando los insumos locales.
2. Comprende las técnicas de desarrollo de productos y marketing aprovechando los insumos locales.
3. Comprende las formas de articulación entre los productores y las industrias para el procesamiento agrícola.
4. Elabora un plan de acción concreto para el desarrollo de productos con insumos agrícolas locales, empleando los conocimientos y técnicas adquiridos.

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

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

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Preferentemente JPLT N4

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Se prevé disponer de intérpretes, es un curso grupal

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: no se cuestiona / 1 o más años de experiencia en procesamiento de rubros agrícolas, (por el enfoque en técnicas de procesamiento agrícola y desarrollo de productos)

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"NPO GLOCAL SHIKOKU"

Página Web: N/A

Contacto: Masanori KAWAUCHI (Mr.)

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA SHIKOKU

C-31

Promoción del negocio del "WASHOKU"

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 01/11/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 26/11/2020

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.**

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

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Nivel básico 2

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer intérpretes.

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

OBSERVACIONES: Libros: en japonés

C-32

Tecnología del "Monozukuri" o manufactura en Japón

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 04/02/2021

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:
 1. Gestión de la productividad y gestión de la calidad al estilo japonés (plantas que no tienen descartes, reactivación del trabajo, eliminación de pérdidas, etc.).
 2. 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 se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Nivel básico 2

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer de intérpretes

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: TORIKAI Hisatoshi (Mr.)

E-mail: torikai@kita.or.jp

CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU

OBSERVACIONES: Libros: en japonés

C-33

Diagnóstico endoscópico del cáncer precoz de estómago y su tratamiento

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 10/05/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 13/06/2020

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 y más.**

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Médico. 3 o más años de experiencia clínica y 1 o más años de experiencia en gastroenterología

NIVEL ACADÉMICO: Facultad de medicina

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Se recomienda nivel de conversación cotidiano

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: capacitación técnica puede ser en inglés

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

CENTRO RESPONSABLE: JICA KYUSHU

OBSERVACIONES: El hospedaje será en el dormitorio para residentes extranjeros. (Maidashi). Ver en página web la ubicación y las instalaciones. http://www.isc.kyushu-u.ac.jp/supportcenter/en/housing/international_residents

C-34

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

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/10/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 31/10/2020

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.
1. Intercambio de opiniones: con jóvenes líderes Nikkei de la prefectura, asociación de jóvenes de las comunidades, WUB MYUA, etc.)

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 Uchina a que pertenece el becario y la prefectura de Okinawa.

CUPO MÁXIMO: 12 (doce) **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: Universitario o su equivalente

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: No se cuestiona

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer coordinador-intérprete

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: 21-50 / no se cuestiona

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"NPO Lequiowings"

Página Web: <http://lequiowings.org/>

Contacto: AWA Chochu (Mr.)

E-mail: info@lequiowings.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA

OBSERVACIONES: Libros: en español

C-35

Difusión y transmisión del Karate tradicional de Okinawa como patrimonio cultural inmaterial de UNESCO

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 25/02/2021

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

- Pulir cuerpo y mente con el entrenamiento Karate tradicional de Okinawa que inicia y termina con una reverencia.
- Cultivar el espíritu inquebrantable mediante el entrenamiento del karate tradicional de Okinawa.
- Aprender las formas o "katas" (ejecución continua de técnicas preestablecidas como compendio) básicos correctos d Goju-ryu Karate-do tradicional de Okinawa.

Contenido:

1. Clases teóricas de los 4 principales estilos de karate tradicional de Okinawa (Goju-ryu, Uechi-ryu, Kobayashi-ryu, Shorin-ryu) y su verdadera historia.
2. Visitas al monumento de honor y tumbas de antepasados de los 4 principales estilos del Karate tradicional de Okinawa.
3. Entrenamiento de los katas correctos, ejercicios de preparación, movimientos básicos, ejercicios complementarios.
4. Visitas al museo de Karate de Okinawa. (revisión de materiales e informaciones), Museo de la prefectura de Okinawa, museo de arte
5. Presentación del informe resumido por parte del becario.

Resultados:

1. Al entrenar repetidamente los katas tradicionales, se desarrolla un ejercicio mental y físico acercándose a la esencia del Karate.
2. Adquirir las técnicas de defensa personal aprendiendo los katas tradicionales y descomposición de los katas.
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 cuerpo y mente saludable.
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 se cuestiona

NIVEL ACADÉMICO: No se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Conversación cotidiana

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer de coordinador - intérprete

RANGO DE EDAD/AÑOS DE EXPERIENCIA: 21-50 / no se cuestiona

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

OBSERVACIONES: Libros en español. Se prevé alojamiento en el Centro Okinawa de JICA.

C-36

Revitalización de la comunidad Nikkei agrícola y fortalecimiento de la red a través del "desarrollo de productos locales" y del "sexto sector" basado en la experiencia de la creación de "marca Okinawa"

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 04/10/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN: 31/10/2020

BREVES GENERALIDADES

Objetivos:

1. Adquiere el know how para el desarrollo de productos, y del sexto sector que consiste en comercializar los productos agrícolas con valor agregado, aprovechando la marca local.

1-1 Aprender la estrategia de marketing y la promoción regional en Okinawa

1-2 Descubrimiento de recursos locales y desarrollo de productos.

2. Fortalecer la red humana entre integrantes de las empresas de Okinawa y la comunidad agrícola Nikkei.

2-2 Analizar la construcción de una red humana de diversas formas, con las personas de WUB Okinawa y las que va conociendo durante la capacitación.

3. Proponer proyectos de revitalización de la comunidad nikkei agrícola de su país incluyendo las posibilidades de negocios con empresas de Okinawa.

3-1 Organizar reuniones de intercambio de ideas de negocios y colaboración con la comunidad nikkei agrícola de centro y sudamérica.

3-2 Adquiere técnicas de formulación de proyectos orientados a revitalizar la comunidad agrícola Nikkei.

3-3 Formula un plan de acción a ser implementado en su país.

Contenido:

El lineamiento del curso consiste en la identificación de "desafíos" = esfuerzos para la creación de la marca comercial local en Okinawa consistente en el "Desarrollo de productos" y de la implementación del "sexto sector", compartiendo las buenas prácticas y lecciones aprendidas. En base a esta primera fase, se pretende generar el plan de acción para la comunidad Nikkei agrícola de su país, y fortalecer la "red" de personas involucradas en este curso.

Resultados:

1. Adquiere el know how de desarrollo de productos y del sexto sector que consiste en la comercialización de productos agrícolas con valor agregado, aprovechando la marca comercial local.

2. Se fortalece mutuamente la red humana entre las empresas de Okinawa y la comunidad agrícola Nikkei.

3. Propone negocios para la revitalización de la comunidad agrícola Nikkei de su país incluyendo la posibilidad de negocios con empresas de Okinawa.

CUPO MÁXIMO: 12 (doce), realizarán a partir de la participación **de 6 personas.**

PROFESIÓN/REQUISITOS/CONOCIMIENTOS: Involucrado con el sector agrario de la comunidad Nikkei

NIVEL ACADÉMICO: no se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: no se cuestiona.

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer de coordinador - intérprete

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

INSTITUCIÓN OFERENTE:

"NPO Lequiowings"

Página Web: <http://lequiowings.org/>

Contacto: AWA Chochu(Mr.)

E-mail: info@lequiowings.org

CENTRO RESPONSABLE: JICA OKINAWA

OBSERVACIONES: Libros: en español. Hay posibilidad de coordinación con otras becas para la sociedad nikkei

C-37

Estrategia de turismo de Okinawa

FECHA DE LLEGADA A JAPÓN: 11/01/2021

FECHA DE FINALIZACIÓN: 26/02/2021

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: no se cuestiona

CAPACIDAD DEL JAPONÉS: Conversación cotidiana, será mucho mejor si habla inglés

INGLÉS U OTROS IDIOMAS: Posibilidad de disponer de coordinador - intérprete

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

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