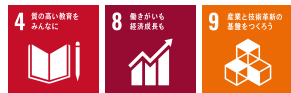


□ 要請番号 (JL23924B02)

募集終了



国名	職種コード 職種	年齢制限	活動形態	区分	派遣期間	派遣隊次
ホンジュラス	D261 食品加工	20～45歳のみ	個別	新規	2年	・ 2025/1 ・ 2025/2 ・ 2025/3 ・ 2026/1



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育省

2) 配属機関名 (日本語)

ラパス県教育事務所

3) 任地 (ラパス県サンタマリア市) JICA事務所の所在地 (テグシガルパ市)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (バスで 約 2.5 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

ラパス県教育事務所は、県内19市の基礎教育にかかる政策・予算・人事の管理を行っている機関で、「財務」「人材能力」「調達」「教育サービス」「企画」「カリキュラム・評価」「教育制度」の7つの局から成り、45名のスタッフが在籍している。活動校となるヘンリー・サントス・パディヤ・メルガル高校は、当教育事務所管轄の高校で、食品加工のパイロット校として2022年に開校した高校。生徒数は200人、教員数は20人程度の規模。卒業後に、就職や起業に役立つような実践的な技術や知識を周辺地域の青年に提供している。サンタマリア市は、県都ラパス市からマルカラ市へ向かう途中に位置する、人口1.3万人程度の市。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

食品加工のパイロット校として2022年に開校。当校では、卒業後の就職や起業の一助となるような実用的な技術や知識に関する授業を実施している。食品加工科、人文科学科、栄養学科の3コースがあり、当案件の活動科となる食品加工科には、乳製品、肉製品、穀物製品、農作物、コーヒーの研究室を擁する。当科では、校内で栽培している野菜や果物の他、周辺地域で収穫される農作物や家畜などをも利用して授業を行っている。2022年に開校して以来、担当教員が自身の食品加工に関する知識を生かしながら授業を行っているが、授業内容や加工技術、加工製品品質、5S、機材管理等を整備・充実させていくために隊員の支援を得たいとして、本要請に至った。

2) 予定されている活動内容 (以下を踏まえ、隊員の経験をもとに関係者と協議して計画を立て、柔軟に内容を変更しながら活動を進めます)

食品加工科の教員とともに以下の活動を行う。

①授業をより充実させるための助言・サポート、②加工する食材や加工技術についての助言・提案、③授業で使用する教材やテキストについての助言・アップデート、④教員からのニーズに応じて、新しい知識や技術についての研修会を実施、⑤研究室における5Sの導入・指導

加工食品例:ハム、ソーセージ、燻製、ジャム、乾燥フルーツ、コーヒー、パン、ピザ、ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム、ピクルス

食材例:ジャガイモ、ピーマン、ダイコン、キュウリ、パクチー、トマト、トウモロコシ、牛肉、豚肉、乳製品、、小麦、コーヒー

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

乳製品用低温殺菌器、均等器、冷却タンク、ヨーグルト製造機、冷蔵庫、冷凍庫、燻製機、ミキサー、オーブン、分断機、製粉機、ロースト機、皮むき器、スライサー、コンロ、ミキサー、鍋類、等

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:教育事務所長(40代)、教育事務所スタッフ(40-50代)、校長(40代)

活動対象者:食品加工科教員5名(30-50代)、食品加工科生徒50名(15-18才)

5) 活動使用言語

スペイン語

6) 生活使用言語

スペイン語

7) 選考指定言語

言語問わず(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：（ ）

[学歴]：（大卒） 備考：同僚の学歴と一致させるため

[性別]：（ ） 備考：

[経験]：（実務経験）5年以上 備考：実践的な技術と知識が必要

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（サバナ気候） 気温：（15-32℃位）

[電気]：（安定）

[通信]：（インターネット可 電話可）

[水道]：（安定）

【特記事項】

原則ホームステイとする。但し、現地事情により一人暮らしとなる可能性もある。