

2018

1+
MILLÓN DE
CERTIFICACIONES

10,000
ORGANIZACIONES

160,000+
USUARIOS



USO ILIMITADO

- Cursos
- Inscripciones



CERTIFICACIÓN

Los usuarios deben pasar la prueba(s) con un 80% o más para obtener un certificado



CRÉDITOS UNIVERSITARIOS

University of the Cumberlands y American Public University, validan nuestros cursos.



APRENDIZAJE MÓVIL

Los cursos se pueden usar en equipos móviles



ENTRENAMIENTO EXTERNO

Haga un seguimiento de toda la capacitación de su tienda en línea

COSTO DEL PROGRAMA

La cuota anual de \$500 por tienda, cubre uso ilimitado de los cursos, incluyendo cursos nuevos y mejorados. El costo cubre todo el personal de la tienda.

PERSONALIZACIÓN

Universidad Corporativa: \$2,000 tarifa anual (\$800 de mantenimiento anual)

Paquete de administrador: \$300 tarifa anual

Cargar sus propios cursos: \$250 cada uno

Trabajo personalizado: \$80/hr.

(Personalización del curso, inicio de sesión único, automatización, etc.)

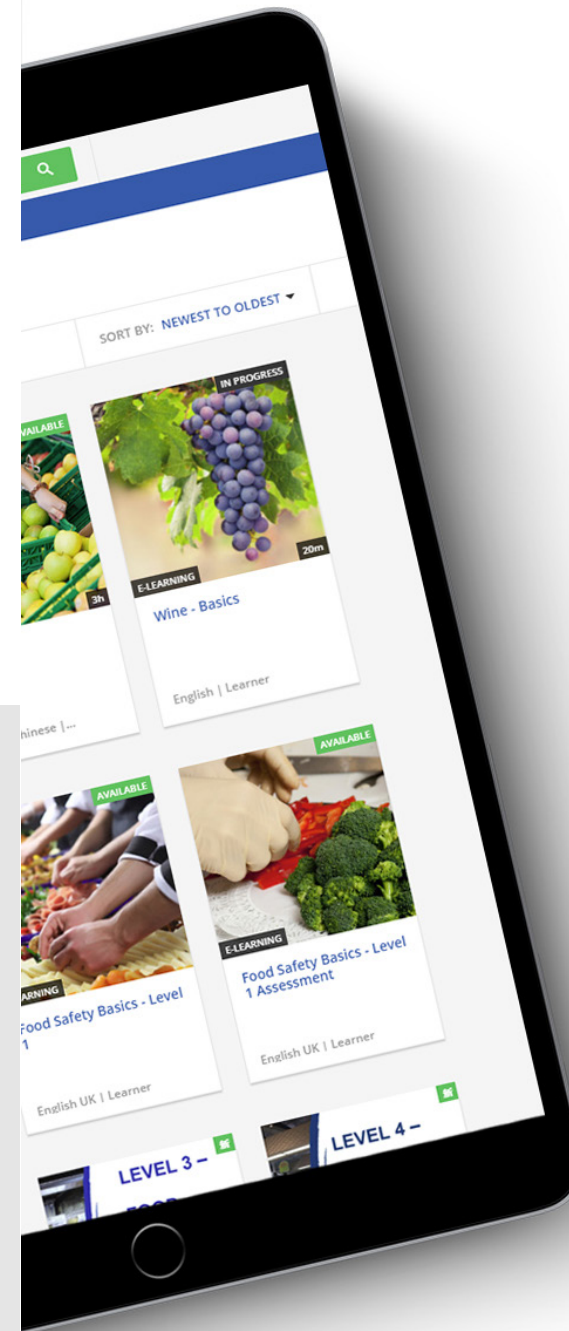
*Estos precios requiere membresía activa en MIDA.



CERTIFICACIONES NRFSP* A BAJO COSTO

- "Manipulador de alimentos" (\$10)
- "Grocery Exam" gerentes (\$31-\$47)

NRFSP* - National Registry of Food Safety Professionals



BIBLIOTECA DE CURSOS EN LÍNEA

LMS

LEARNING MANAGEMENT
SYSTEM (LMS)

Nueva plataforma
móvil en la nube

CLOUD

A TODA HORA

Disponible en
cualquier momento
y en cualquier lugar

160+

160+ CURSOS EN LÍNEA

Entrenamiento
diseñado para la
industria de venta
de alimentos

9

9 CATEGORÍAS

- Administración
- EE.UU.
- Esenciales
- Frutas y vegetales
- Inicio
- Logística
- Merchandising
- Posiciones
- Seguridad

DEMOSTRACIÓN DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN LÍNEA PARA SUPERMERCADOS

¡Regístrate para ver cómo puede tener su propio programa de capacitación!

Demos son todos los martes a las 10:00 AM, CST.

Llámanos ahora para coordinar tu demo en español.

- Conozca cómo funciona el programa de cursos en línea.
- Sesión de preguntas y respuestas
- Explore las herramientas para la administración del programa
- Obtenga acceso total por una semana después del demo

CONTÁCTENOS

Ana Velázquez

avelazquez@igainc.com

8745 W. Higgins Rd. Ste. 350, Chicago, IL 60631

Teléfono: 773-695-2611

Fax: 773-693-9178

Correo electrónico: info@retaillearning.org

ACTUALIZADO: 10/03/18

INICIO 5 CURSOS

- Bienvenidos Estudiantes - 1hr
- Bienvenido Administrador - 1hr
- Getting Started Curriculum Coordinator - 45m
- Getting Started Learning Plans - 10m
- Getting Started Reports - 1hr

ESENCIALES DEL LUGAR DE TRABAJO 21 CURSOS

- Acoso sexual - 2hrs 15m
- Control del estrés - 1hr 15m
- Ética en los negocios I - 45m
- Introducción a la alimentación y la salud - 2hrs 15m
- Introducción a la industria de alimentos - 2hrs 30m
- Prevención de pérdidas I - 3hrs 30m
- Prevención de pérdidas II - 3hrs 30m
- Profesionalismo - 1hr
- Servicio al cliente - Fundamentos - 1hr
- Servicio al cliente - Interacción - 1hr
- Servicio al cliente - Soluciones que venden - 1hr
- Sobreviviendo un tiroteo - 8m
- Sexual Harassment (CA) - 2hrs 45m
- Sexual Harassment - Employee - 1hr
- Sexual Harassment - Supervisor - 35m

Time Management:

- TM1 - Getting Control - 7m
- TM2 - Mastering Management - 11m
- TM3 - Beating Procrastination - 8m
- TM4 - Prioritizing - 9m
- TM5 - Actions for Maximum Productivity - 12m
- TM6 - Adopting a Growth Mindset - 12m

POSICIONES DE TRABAJOS 35 CURSOS

- Cajero - 3hrs
- Cajero - Identificación de productos - 30m
- Empacado – El Procedimiento - 30m
- Empacador (Bagger) - 2hrs
- Empacador de carne - 3hrs
- Empleado de congelados y lácteos - 3hrs
- Empleado de frutas y vegetales - 30m
- Empleado de panadería - 2hrs 30m
- Venta de bebidas alcohólicas - 1hr 15m
- Venta de tabaco - 1hr 45m
- Bakery - Manager - 2hrs 30m
- Cashier - Alcohol Sales Compliance (MT) - 1hr 15m
- Cashier - Tobacco Sales Compliance (CA) - 1hrs 45m
- Cashier - Tobacco Sales Compliance (NY) - 2hrs 35m
- Cashier - WIC Training (MN) - 25m
- Cheese Specialist - 3hrs 30m
- Deli - Manager - 3hrs 30m
- Deli Clerk - 35m
- Deli Clerk - Product Knowledge - 2hr
- Floral Clerk - 2hrs
- Grocery Stocker - 2hrs 30m
- Meat Apprentice - 5hrs
- Meat - Beef Basics and Cuts - 30m
- Meat - Beef Nutrition and Health - 25m
- Meat - Raising Beef - 30m
- Meat - The Modern Consumer - 20m
- Produce Clerk - 1hr

- Produce Clerk - Product Knowledge - 30m
- Receiving - 1hr 45m
- Stocking - Display & Storing - 15m
- Stocking - Equipment - 15m
- Stocking - Process - 15m

Conveniencia:

- Convenience Store Cashier - 1hr 30m
- Convenience Store Customer Service - 1hr
- Convenience Store Operations - 1hr

SEGURIDAD Y SANIDAD 27 CURSOS

- Certificación de Alérgenos Alimenticios (SFS) \$ - 40m
- Certificación del servidor de alcohol (SFS) \$ - 2hrs 30m
- Certificación & capacitación de Gerente de Alimentos (NRSFP) \$ - 2hrs
- Seguridad alimentaria e higiene básica - 1hr
- Seguridad en la tienda I - 2hrs
- Seguridad en la tienda II - 1hr 30m
- Tarjeta de manejador de alimentos (SFS) \$ - 1hr 45m
- Bloodborne Pathogens - 30m
- Food Safety and Sanitation - NY Certified - 8hrs
- Lockout-Tagout - 15m
- OSHA Hazard Communication Standards - 1hr

Food Safety and Sanitation:

- FSS1 – Foodborne Illness Overview - 43m
- FSS2 – The Flow of Food Products - 45m
- FSS3 – Manage Product Time and Temperature - 42m
- FSS4 – Safe Food Preparation - 35m
- FSS5 – Cooked Foods - 35m
- FSS6 – Personal Hygiene and Employee Health - 35m
- FSS7 – Cleaning and Sanitizing - 40m
- FSS8 – Facility Management - 50m
- FSS9 – Pest Control Program - 40m
- FSS10 – Food Safety and Crisis Management Plan - 40m

Store Safety:

- Store Safety – Cleanliness and Sanitation – 15m
- Store Safety – Fire Prevention – 10m
- Store Safety – Floor Monitoring – 10m
- Store Safety – Hiring and Training – 20m
- Store Safety – Promotions and Committees – 15m
- Store Safety – Reporting and Investigation – 26m
- Store Safety – Severe Weather – 10m

MERCHANDISING Y MARKETING 13 CURSOS

- Gestión por categorías - 3hrs
- Promociones y mercadeo - 3hrs 30m
- Vino - Conceptos básicos - 20m
- Vino - Mercadeo y venta - 30m
- Introduction to Dairy - 1hr
- Multicultural Marketing - 30m
- Non-Alcoholic Beverages Dept. - 2hrs 30m
- Non-Alcoholic Beverages Dept. - Juices - 3hrs
- Non-Alcoholic Beverages Dept. - Soft Drinks - 3hrs 15m
- Organic and Natural Foods - 15m
- Social Media and Company Case Studies - 30m
- Social Media and the Digital Shopper - 30m
- What is Social Media? - 30m

FRUTAS Y VEGETALES 32 CURSOS

- Fresas - 1hr
- Manzanas - 1hr
- Melones - 1hr
- Peras - 1hr
- Platanos (Bananas) - 45m
- Tomates - 30m
- Uvas - 30m
- Avocados - 1hr
- Beans & Pods - 45m
- Berries - 30m
- Blueberries - 30m
- Cabbages - 30m
- Cherries - 1hr
- Citrus - 1hr 30m
- Cucumbers - 45m
- Leafy Greens - 1hr
- Lettuce - 30m
- Mushrooms - 1hr
- Nuts - 1hr 15m
- Onions - 45m
- Peppers - 1hr 15m
- Potatoes - 45m
- Root Vegetables - 45m
- Squash - 1hr
- Stalks - 45m
- Stone Fruits - 30m
- Tropical Fruits - 1hr 15m

Papas EE.UU.:

- Harvesting and Packing - 10m
- Marketing Strategy - 10m
- Nutrition - 6m
- Storage and Handling - 10m
- Varieties - 7m

ADMINISTRACIÓN Y LIDERAZGO 19 CURSOS

- Administración de personal - 2hrs 30m
- Retención y pérdida de empleados - 1hr 15m
- Líder de Aprendizaje - Formatos de capacitación - 15m
- Emotional Intelligence - 40m
- Introduction to Supervisory Skills I - 1hr
- Introduction to Supervisory Skills II - 1hr 15m
- Key U.S. Supermarkets - 1hr 30m
- Learning Leader Series - Strategies to Improve Retention - 15m
- Learning Leader Series - The Learning Process - 20m
- Management Best Practices - 1hr 30m
- Shopping Occasions - 2hrs 15m
- Supermarket Finance - 2hrs
- The Fresh Imperative - Asia - 2hrs
- The Leadership Challenge - Book Review - 45m

Employee Engagement:

- Engagement 1 - What is Employee Engagement? - 10m
- Engagement 2 - How does Employee Engagement Improve Business Results? - 10m
- Engagement 3 - Hiring and Corporate Culture - 12m
- Engagement 4 - Job Resources and Demands - 15m
- Engagement 5 - Getting Started - Building Employee Engagement - 15m

EE.UU. 4 CURSOS

- Cajero WIC básico - 30m
- Manipulador de alimentos - 2hrs
- Procedimientos Administrativos WIC - 1hr
- Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) Training - 25m

LOGÍSTICA 10 CURSOS

- Food Logistics I - 1hr
- Food Logistics II - 2hrs

Centro de Distribución:

- DC Food Policy - 2hrs
- DC Information Technology - 1hr 45m
- DC Inventory Management - 2hrs
- DC Loading and Shipping - 2hrs
- DC Order Selection - 2hrs 30m
- DC Receiving - 1hr 15m
- DC Risk Management - 2hrs
- DC Storage and Replenishment - 2hrs 25m

ESTOS CATÁLOGOS ESTÁN DISPONIBLES SÓLO EN INGLÉS

- **English (USA):** Este catálogo tiene todos los cursos disponibles en inglés.
- **Administrator:** Este catálogo tiene los cursos pertinentes para la función de administración del programa capacitación en línea. ¡Todo en un lugar!
- **College Credit:** Este catálogo tiene los planes de aprendizaje aprobados para la validación de créditos universitarios.
- **Practice Test:** Los cursos de recuperación se identifican por el sufijo RT. Estos cursos tienen sólo las pruebas, sin contenido. Se utilizan para recuperar información de la memoria. La práctica de recuperación puede producir un aprendizaje notablemente mejor con retención más duradera.
- **RLI Learning Paths:** Son planes de aprendizaje recomendadas para las funciones de apoyo en los distintos departamentos de la tienda.



CURSOS EN LÍNEA (167)

CT = Cursos en traducción

\$ = Pago requerido

Resaltado amarillo = Cursos requeridos*

Revise sus requisitos de cumplimiento con sus autoridades locales