

# 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.



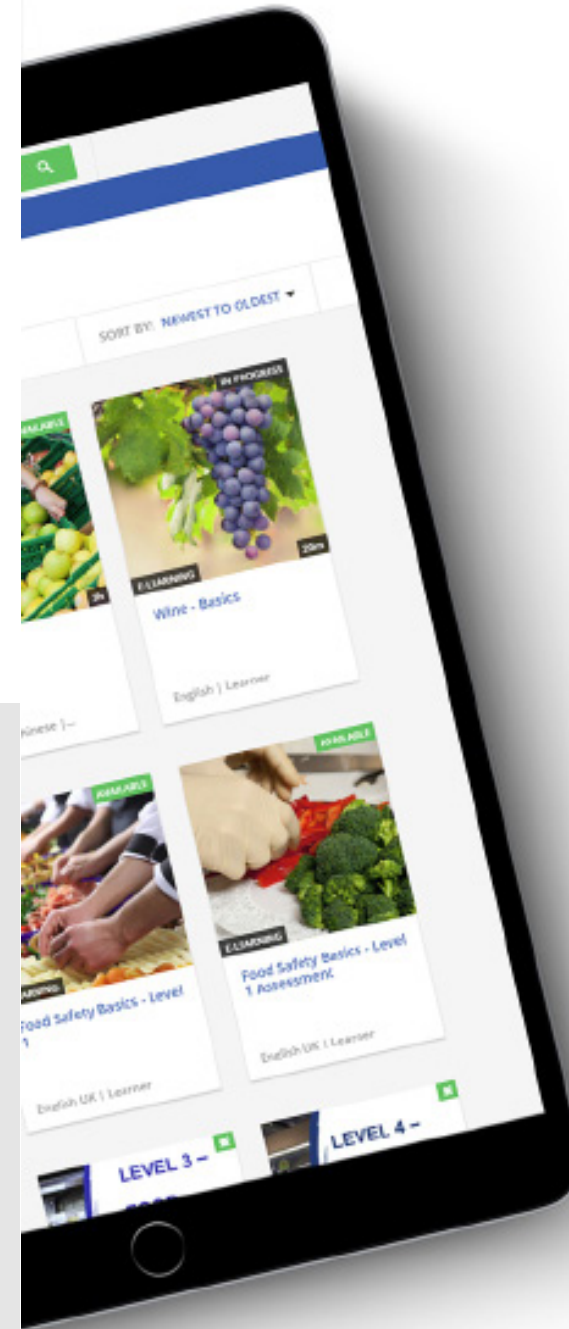
### APRENDIZAJE MÓVIL

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" (\$8)
- "Grocery Exam" gerentes (\$21)

SFS - State Food Safety

# 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

170

170 CURSOS EN LÍNEA

Entrenamiento diseñado para la industria de venta de alimentos

9

9 CATEGORÍAS

- Administración
- Esenciales
- Frutas y vegetales
- Inicio
- Logística
- Merchandising
- Posiciones
- Requeridos

## DEMOSTRACIÓN DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN LÍNEA PARA SUPERMERCADOS

**iRegístrate 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](mailto: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](mailto:info@retaillearning.org)

ACTUALIZADO: 12/28/18

## INICIO 7 CURSOS

- Bienvenido Administrador - 1hr
- Bienvenido Estudiante - 1hr
- Getting Started Certificates - 4m
- Getting Started Curriculum Coordinator - 35m
- Getting Started Learning Plans - 10m
- Getting Started Reports - 1hr 45m
- Getting Started Testing - 4m

## ESENCIALES DEL LUGAR DE TRABAJO 13 CURSOS

- Acoso Sexual - 2hrs 15m
- Acoso Sexual - Empleados - 1hr
- 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 venta alimentos - 2hrs 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 - Supervisor - 35m

## POSICIONES DE TRABAJOS 38 CURSOS

- Cajero - 3hrs
- Cajero - Identificación de frutas y vegetales - 30m
- Cajero - WIC - 30m (EE.UU. Solamente)
- 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
- Reabastecimiento – El Equipo - 15m
- Reabastecimiento – El Proceso - 15m
- Reabastecimiento – Exhibición y Almacenamiento - 15m
- 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 Administrative Procedures - 1hr
- Cashier - WIC Training (MN) - 25m (EE.UU. Solamente)
- Cheese Specialist - 3hrs 30m
- Deli - Manager - 3hrs 30m
- Deli Clerk - 35m
- Deli Clerk - Product Knowledge - 2hr
- Deli Clerk 1 - Food Slicer - 5m
- Deli Clerk 2 - Equipment - 4m
- Deli Clerk 3 - Display Cases - 5m
- Floral Clerk - 2hrs
- 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
- Receiving - 1hr 45m

## Conveniencia:

- Tienda de Conveniencia - Operaciones - 1hr
- Convenience Store Cashier - 1hr
- Convenience Store Customer Service - 1hr 30m

## CURSOS REQUERIDOS 20 CURSOS

- Certificación de Alérgenos Alimenticios (SFS) \$ - Varía por estado
- Certificación de Gerente de Alimentos (NRSFP) \$ - Varía por estado
- Certificación de Servidor de Alcohol (SFS) \$ - Varía por estado
- Programa SNAP (Supplemental Nutrition Assistance Program) - 25m
- Seguridad alimentaria e higiene básica - 1hr
- Tarjeta de Manipulador de Alimentos (SFS) \$ - Varía por estado
- Bloodborne Pathogens - 30m
- Food Safety and Sanitation - NY Certified - 8hrs
- Lockout-Tagout - 15m
- OSHA Hazard Communication Standards - 1hr

## Seguridad alimentaria y saneamiento:

- 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

## MERCHANDISING Y MARKETING 14 CURSOS

- Alimentos Orgánicos y Naturales - 15m
- 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
- Shopping Occasions - 2hrs 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

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

- Administración de personal - 2hrs 30m
- Retención y pérdida de empleados - 1hr 15m
- Líder de Aprendizaje - Formatos de capacitación - 15m
- Emotional Intelligence - 40m
- Hiring and Training – 20m
- Introduction to Supervisory Skills I - 1hr
- Introduction to Supervisory Skills II - 1hr 15m
- Learning Leader Series - Strategies to Improve Retention - 15m
- Learning Leader Series - The Learning Process - 20m
- Management Best Practices - 1hr 30m
- The Fresh Imperative - Asia - 2hrs
- The Leadership Challenge - Book Review - 45m

## Compromiso del empleado (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

## 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

## OPERACIONES 19 CURSOS

- Prevención de pérdidas I - 3hrs 30m
- Prevención de pérdidas II - 3hrs 30m
- GSC Top 5 Grocery Store Energy Savers - 18m
- Key U.S. Supermarkets - 1hr 30m
- Supermarket Finance - 2hrs

## Gestión de tiempo:

- 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

## Seguridad en la tienda:

- Seguridad en la tienda I - 2hrs
- Seguridad en la tienda II - 1hr 30m
- Seguridad en la tienda - Prevención de Incendios - 15m
- Store Safety – Cleanliness and Sanitation – 15m
- Store Safety – Floor Monitoring – 10m
- Store Safety – Promotions and Committees – 15m
- Store Safety – Reporting and Investigation – 26m
- Store Safety – Severe Weather – 10m

## 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 (170)

CT = Cursos en traducción

\$ = Pago requerido

Resaltado amarillo = Cursos requeridos\*

Revise sus requisitos de cumplimiento con sus autoridades locales