

2019

1+
MILLÓN DE
CERTIFICACIONES

10,000
ORGANIZACIONES

200,000+
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.



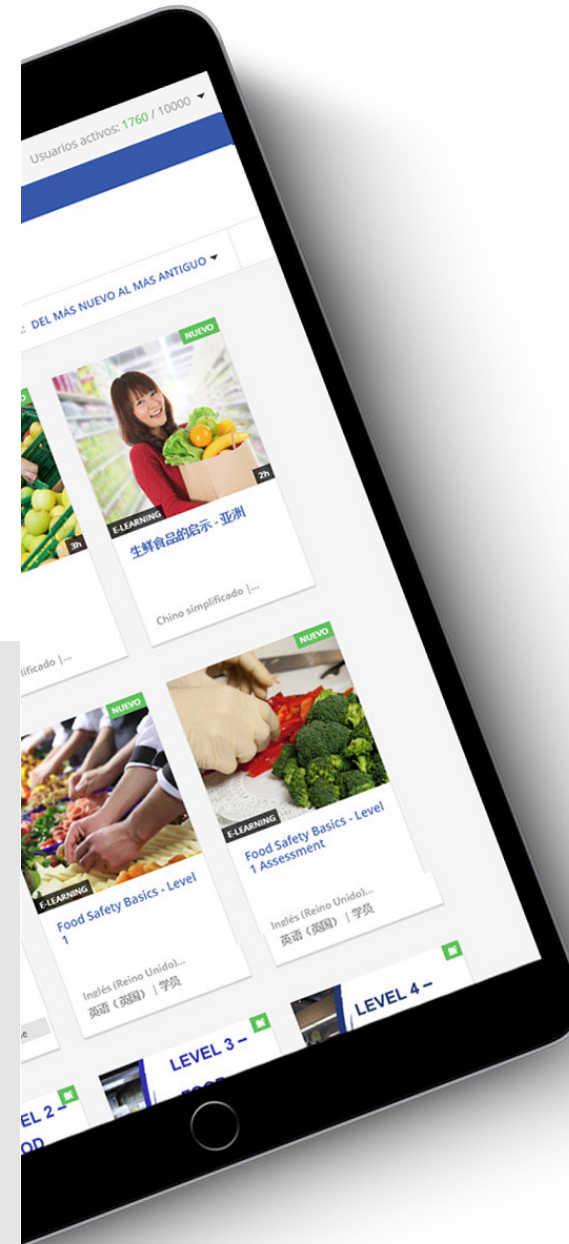
APRENDIZAJE MÓVIL

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, la herramienta de reportes y la administración de usuario.

PERSONALIZACIÓN

- **Universidad Corporativa:** \$2,000 el primer año y \$1,000 el 2do año en adelante.
- **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

- "Grocery Exam" gerentes = \$21
- SFS - "Manipulador de alimentos" (PR) = \$8
- SFS - Alérgenos Alimenticios (PR) = \$8
- SFS - Servidor de Alcohol = \$11
- NRSFP - Gerente de Alimentos* = \$22

*Proctor = Gratis

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. Llámamos 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

LMS

LEARNING MANAGEMENT SYSTEM (LMS)

Nueva plataforma móvil en la nube

CLOUD

A TODA HORA

Disponible en cualquier momento y en cualquier lugar

180+

180+ 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

ACTUALIZADO: 10/31/19

INICIO 7 CURSOS

- **A** - Bienvenido Administrador - 1hr
- **A** - Bienvenido Estudiante - 1hr

- Getting Started Certificates - 4m
- Getting Started Curriculum Coordinator - 35m
- Getting Started Learning Plans - 10m
- Getting Started Reports - 45m
- Getting Started Testing - 4m

ESENCIALES DEL LUGAR DE TRABAJO 12 CURSOS

- **A** - Acoso Sexual - Empleados - 1hr
- **A** - Acoso Sexual - Supervisor - 35m
- **A** - Control del Estrés - 1hr 15m
- **A** - Ética en los Negocios I - 1hr 10m
- **A** - Profesionalismo - 1hr
- **A** - Servicio al Cliente - Fundamentos - 1hr
- **A** - Servicio al Cliente - Interacción - 1hr
- **A** - Servicio al Cliente - Soluciones que Venden - 1hr
- **A** - Sobreviviendo un Tiroteo - 8m
- **SA** - Introducción a la Alimentación y la Salud - 2hrs 15m
- **SA** - Introducción a la Industria de Venta Alimentos - 2hrs 30m

- Sexual Harassment (CA) - 2hrs 45m

POSICIONES DE TRABAJOS 46 CURSOS

- **A** - Cajero - 1hr 20m
- **A** - Cajero - Identificación de Frutas y Vegetales - 30m
- **A** - Empacado – El Procedimiento - 30m
- **A** - Empacador (Bagger) - 2hrs
- **A** - Empleado de Frutas y Vegetales - 30m
- **A** - Empleado del Deli 1 - Rebanadora - 5m
- **A** - Empleado del Deli 2 - Equipos - 4m
- **A** - Empleado del Deli 3 - Exhibidores (Vitrinas) - 5m
- **A** - Empleado del Deli 4 - Alimentos Preparados - 8m
- **A** - Reabastecimiento – El Equipo - 15m
- **A** - Reabastecimiento – El Proceso - 15m
- **A** - Reabastecimiento – Exhibición y Almacenamiento - 15m
- **A** - Venta de Bebidas Alcohólicas - 1hr 20m
- **A** - Venta de Tabaco - 1hr 45m
- **SA** - Cajero - WIC - 30m
- **SA** - Cajero - Procedimientos Administrativos WIC - 1hr
- **SA** - Empleado de Congelados y Lácteos - 1hr 30m
- **SA** - Empleado de Panadería - 2hrs 30m
- **SA** - Empacador de Carne - 3hrs

- **T** - Cashier 1 - Job Overviews - 8m
- **T** - Cashier 2 - Shift Procedures - 14m
- **T** - Cashier - Self Checkout Stations - 5m
- **T** - Floral Clerk - 2hrs
- **T** - Receiving - 1hr 45m
- Bakery - Manager - 2hrs 30m

- Cashier - Alcohol Sales Compliance (MT) - 3hrs
- Cashier - Tobacco Sales Compliance (CA) - 1hrs 45m
- Cashier - Tobacco Sales Compliance (NY) - 2hrs 35m
- Cheese Specialist - 3hrs 30m
- Deli - Manager - 3hrs 30m
- Deli Clerk - 35m
- Deli Clerk - Product Knowledge - 2hr
- Deli Clerk 5 - Product Display and Storage - 5m
- Deli Clerk 6 - Opening Procedures - 8m
- Deli Clerk 7 - Day Procedures - 15m
- Deli Clerk 8 - Closing Procedures - 15m
- 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:

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

CURSOS REQUERIDOS 20 CURSOS

- **A** - Certificación de Alérgenos Alimenticios (**SFS**) \$ - Varía por estado
- **A** - Certificación de Gerente de Alimentos (**NRSFP**) \$ - Varía por estado
- **A** - Certificación de Servidor de Alcohol (**SFS**) \$ - Varía por estado
- **A** - Programa SNAP (Supplemental Nutrition Assistance Program) - 25m
- **A** - Seguridad Alimentaria e Higiene Básica - 1hr
- **A** - Tarjeta de Manipulador de Alimentos (**SFS**) \$ - Varía por Estado

- **T** - Bloodborne Pathogens - 30m
- **T** - OSHA Hazard Communication Standards - 1hr
- Food Safety and Sanitation - NY Certified - 8hrs
- Lockout-Tagout - 15m

Seguridad alimentaria y saneamiento:

- **T** - FSS1 – Foodborne Illness Overview - 30m
- **T** - FSS2 – The Flow of Food Products - 35m
- **T** - FSS3 – Manage Product Time and Temperature - 23m
- **T** - FSS4 – Safe Food Preparation - 25m
- **T** - FSS5 – Cooked Foods - 25m
- **T** - FSS6 – Personal Hygiene and Employee Health - 25m
- **T** - FSS7 – Cleaning and Sanitizing - 30m
- **T** - FSS8 – Facility Management - 40m
- **T** - FSS9 – Pest Control Program - 30m
- **T** - FSS10 – Food Safety and Crisis Management Plan - 30m

MERCHANDISING Y MARKETING 14 CURSOS

- **A** - Alimentos Orgánicos y Naturales - 15m
- **A** - Vino - Conceptos Básicos - 20m
- **A** - Vino - Mercadeo y Venta - 30m
- **SA** - Gestión por Categorías - 3hrs
- **SA** - Promociones y Mercadeo - 3hrs 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

- **A** - Fresas - 1hr
- **A** - Manzanas - 1hr 15m
- **A** - Melones - 1hr
- **A** - Peras - 1hr
- **A** - Platanos (Bananas) - 45m
- **A** - Tomates - 30m
- **A** - Uvas - 30m
- **T** - Lettuce - 30m
- **T** - Potatoes - 45m
- **T** - Tropical Fruits - 1hr 15m
- Beans & Pods - 45m
- Berries - 30m
- Blueberries - 30m
- Cabbages - 30m
- Cherries - 1hr
- Citrus - 1hr 30m

- Mushrooms - 1hr
- Nuts - 1hr 15m Onions - 45m
- Peppers - 1hr 15m
- Root Vegetables - 45m
- Squash - 1hr
- Stalks - 45m
- Stone Fruits - 30m
- Cucumbers - 45m
- Leafy Greens - 1hr

Papas EE.UU.:

- Harvesting and Packing - 7m
- Marketing Strategy - 7m
- Nutrition - 6m
- Storage and Handling - 7m
- Varieties - 5m

ADMINISTRACIÓN Y LIDERAZGO 17 CURSOS

- **A** - Administración de Personal - 1hr 45m
- **A** - Líder de Aprendizaje - Formatos de Capacitación - 15m
- **SA** - Retención y Pérdida de Empleados - 1hr 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? - 4m
- Engagement 2 - How does Employee Engagement Improve Business Results? - 5m
- Engagement 3 - Hiring and Corporate Culture - 8m
- Engagement 4 - Job Resources and Demands - 11m
- Engagement 5 - Getting Started - Building Employee Engagement - 8m

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 15m

OPERACIONES 26 CURSOS

- **A** - Prevención de Pérdidas I – Concepto y Ética - 20m
- **A** - Prevención de Pérdidas I – Asociados y Suplidores - 40m
- **A** - Prevención de Pérdidas I – Apropiación Ilegal - 30m
- **A** - Prevención de Pérdidas I – Transacciones de Pago - 30m
- **SA** - Prevención de pérdidas II - 3hrs 30m

- GSC Top 5 Grocery Store Energy Savers - 18m
- GSC Top 10 Waste Reduction Practices - 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:

- **A** - Seguridad en la Tienda - Escaleras Articuladas - 27m
- **A** - Seguridad en la Tienda - Escaleras Móviles - 17m
- **A** - Seguridad en la Tienda - Escaleras Simples y Escaleras de Extensión - 22m
- **A** - Seguridad en la Tienda - Escalera de Tijera - 15m

- **A** - Seguridad en la Tienda - Condiciones Climáticas Severas - 10m
- **A** - Seguridad en la Tienda - Limpieza y Saneamiento - 15m
- **A** - Seguridad en la Tienda - Monitoreo del Piso - 10m
- **A** - Seguridad en la Tienda - Prevención de Incendios - 15m
- **SA** - Seguridad en la Tienda II - 1hr 30m

- **T** - Store Safety - Promotions and Committees - 15m
- **T** - Store Safety - Reporting and Investigation - 26m

CATÁLOGOS

- **Español** : Este catálogo tiene todos los cursos disponibles en inglés. Incluyendo los cursos de Prueba de Práctica.

- **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 (184)

A = Actualizado y con Audio

SA = Sin Audio

T = Traducido (WIP)

\$ = Pago requerido

Resaltado amarillo = Cursos requeridos*

Revise sus requisitos de cumplimiento con sus autoridades locales