



Hygiene Academy
treinamentos online

60%

é o aumento de conhecimento retido
através de treinamentos E-learning

Desafio

A higienização é essencial na indústria de alimentos e bebidas. Ter uma mão de obra bem treinada que reconheça as questões de higiene é um passo importante para evitar riscos à segurança de alimentos e à reputação de sua Marca. No entanto, a lacuna de conhecimentos é um dos principais desafios enfrentados mundialmente pela indústria. De acordo com uma pesquisa recente promovida pelo jornal inglês, *the economist*, 50% das empresas de alimentos apontaram os desafios trabalhistas e, mais especificamente, mão-de-obra qualificada, como sua preocupação número um. Ter um sistema que garanta que todos os colaboradores serão treinados para realizar o melhor possível em suas atividades pode ser, ainda, um desafio adicional. Com turnovers frequentes, administrar treinamentos pessoalmente pode ser complexo de gerenciar e ter um custo elevado.

Solução

Com esses desafios em mente, a Diversey criou a plataforma de treinamentos online Hygiene Academy. Uma solução em nuvem que lhe permite gerenciar e aplicar seus próprios treinamentos, integrando o melhor do nosso conhecimento em suas operações. Uma pesquisa mostrou que cursos e-learning tem o poder de aumentar a taxa de conhecimento retido por seus colaboradores em até 60%, devido ao design dos treinamentos online e à capacidade do aluno aprender ao seu ritmo.

Com a Hygiene Academy

da Diversey, você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL



SEGURANÇA
DE ALIMENTOS

- Acessar tecnologia inovadoras em uma plataforma em nuvem que melhora a experiência do usuário e minimiza o tempo de configuração.
- Eliminar a necessidade de hardware ou software caros.
- Criar, imprimir e assinar digitalmente certificados dos cursos e incorporar políticas de expiração, de acordo com as necessidades de sua empresa.
- Entregar, consistentemente, o mesmo treinamento para todos os colaboradores, independente do idioma ou localização.
- Aumentar o gerenciamento por meio dos monitoramentos oferecidos pela ferramenta. Monitorando a participação dos funcionários e fornecendo documentação aos supervisores.
- Acessar relatórios para monitorar a participação, o desempenho e o progresso de cada usuário.
- Economizar tempo e reduzir despesas associadas à treinamentos presenciais.



Plataforma de e-learning Diversey

Os cursos e-learning da Diversey Academy estão hospedados no Sistema Diversey Online Learning Management. A plataforma simplifica a administração de treinamentos, reduz os custos de suas operações e permite entregar um treinamento consistente em toda a organização.

Módulos de treinamentos Diversey

Cursos essenciais

Os princípios básicos de higienização possibilitam a completa compreensão do papel e a importância da limpeza.

Cursos de aplicação

Treinamento desenvolvidos para processos e equipamentos específicos encontrados na indústria de alimentos e bebidas.

Cursos sobre processos

Cursos avançados dedicados às melhores práticas de fabricação.

Cursos específicos para o controle microbiológico

Cursos focados nos principais microorganismos que atingem a produção de alimentos e bebidas. Uma abordagem única, desde o campo até a mesa, para controlar e reduzir os riscos à segurança de alimentos durante toda a cadeia produtiva.

ESSENCIAIS

- Segurança química
- Princípios de limpeza
- Microbiologia

APLICAÇÃO

- Lavagem de garrafas
- Limpeza de membranas
- Tratamento de esteiras
- Lavagem industrial de caixas

PROCESSOS

- BPF para processadores de alimentos
- Projeto de Higiene
- Controle de alergênicos

ESPECÍFICOS PARA O CONTROLE MICROBIOLÓGICO

- Listeria
- Campylobacter
- Biofilme
- Salmonela

Consulte o catálogo Diversey Hygiene Academy para ver a gama completa de cursos disponíveis.