



F&B Hygiene Academy
Curso Electrónico

Un aumento del
60%

en la retención de conocimientos demuestra
que el curso electrónico cumple sus objetivos

Reto

La higiene es esencial en el sector de alimentos y bebidas. Empleados bien entrenados que reconocen problemas de higiene son activos importantes para evitar riesgos que afecten la inocuidad de los alimentos y la reputación de su marca. Pero la carencia de habilidades es uno de los principales retos que los sectores globales de alimentos y bebidas enfrentan hoy. Un sondeo reciente de The Economist mostró que el 50% de las empresas de alimentos consideraba los retos relacionados con la mano de obra, específicamente el trabajo calificado, como los más importantes.

Contar con un sistema que asegure que la mano de obra está capacitada para hacer lo mejor podrá suponer otros retos para las empresas. Con alta rotación de empleados, la capacitación en persona es frecuentemente difícil de manejar y muy cara.

Solución

Teniendo en cuenta estos retos, Diversey ha creado la plataforma Hygiene Academy y los cursos electrónicos. Se trata de una solución en la nube que permite gestionar y desplegar sus propios entrenamientos e integrar los mejores conocimientos en sus actividades. Las investigaciones han demostrado que el aprendizaje en línea puede aumentar la tasa de retención de conocimientos de sus empleados en un 60% debido al diseño de los cursos de aprendizaje electrónico y la capacidad que los estudiantes tienen de aprender en su propio ritmo.

Con Hygiene Academy

De Diversey usted puede:



EFICIENCIA
OPERATIVA



SEGURIDAD
ALIMENTARIA

- Acceder a lo último en tecnologías en la nube que mejoran la experiencia de los usuarios y minimizan el tiempo de configuración;
- Eliminar la necesidad de costosos hardware o software;
- Crear, imprimir y firmar digitalmente certificados de curso de capacitación e incorporar políticas de caducidad de conformidad con las necesidades de tu organización;
- Alcanzar la coherencia, con el mismo curso de entrenamiento impartido a todos los trabajadores de todas las unidades en varios idiomas;
- Hacer seguimiento al desempeño y participación de sus empleados;
- Acceder a amplios recursos de generación de informes para el monitoreo de la participación, de desempeño y del progreso de los empleados;
- Ahorrar tiempo y reducir los gastos relacionados con la capacitación en persona



Plataforma de aprendizaje en línea de Diversey

Los cursos electrónicos de Diversey Hygiene Academy están alojados en el Sistema de Gestión de Aprendizaje en Línea de Diversey. La plataforma simplifica la administración de capacitación de empleados, reduce los costos de las actividades y posibilita impartir de manera coherente los cursos de capacitación en toda su organización.

Módulos de aprendizaje Diversey Hygiene Academy

Cursos esenciales

Los principios fundamentales de higiene permiten la comprensión del papel y la importancia de la limpieza.

Cursos de aplicaciones

Los cursos de entrenamiento desarrollados para aplicaciones de higiene específicas pueden ser fácilmente encontrados en el sector de alimentos y bebidas.

Cursos de procesos

Cursos avanzados dedicados a las buenas prácticas en la industria.

Cursos sobre control de microbios específicos

Los cursos se centran en microbios específicos que pueden afectar la producción de alimentos y bebidas por contaminación directa o cruzada. Estos cursos ayudan a crear consciencia y proporcionar consejos pragmáticos sobre la mitigación y la reducción de los riesgos para la inocuidad de los alimentos en tus procesos.



ESENCIALES

- Seguridad química
- Principios de higiene
- Microbiología



APLICACIONES

- CIP
- OPC
- Lavado de botellas
- Limpieza de membranas
- Tratamiento de cintas
- Lavado de cajas



PROCESOS

- Buenas prácticas de manufactura referentes a alimentos
- Diseño higiénico
- Gestión de alérgenos



CONTROL DE MICROBIOS ESPECÍFICOS

- Listeria
- Campylobacter
- Biopelícula
- Salmonella

Consulta el catálogo de Diversey Hygiene Academy de Diversey para la visualización del rango completo de cursos disponibles.