



OS NOSSOS OBJECTIVOS

A formação dos colaboradores e a gestão deste processo, nas empresas do sector agro-alimentar, são uma componente complexa devido à rotatividade dos elementos e empregos temporários. A polivalência dos colaboradores para diferentes serviços torna difícil assegurar que estes possuem um nível de formação aceitável em noções básicas de higiene e segurança alimentar.

As empresas geralmente recorrem a uma formação tradicional em sala. No entanto este modo de formação nem sempre se verifica flexível e adaptado à estrutura da organização, tendo em conta por exemplo, a disponibilidade dos colaboradores e a garantia que estes apresentem índices de aprendizagem pretendidos.

No intuito de procurar uma ferramenta que permita oferecer a flexibilidade necessária e assim assegurar um nível de formação de qualidade às equipas, a SILLIKER desenvolveu um instrumento de formação interactiva: **o e-learning**.

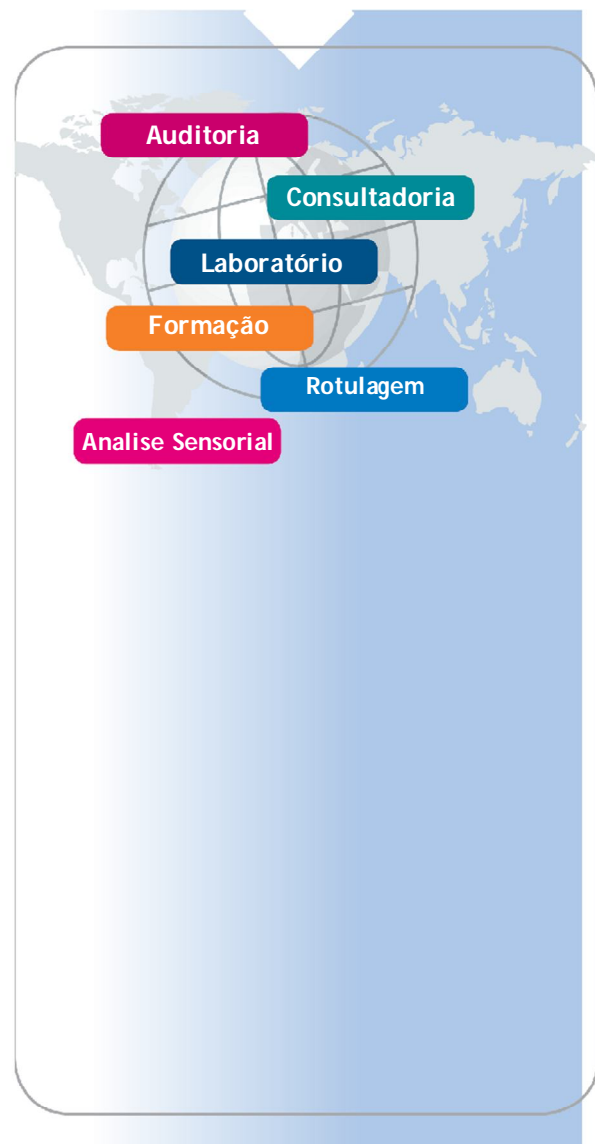
A formação em e-learning é uma aplicação informática que funciona quer no computador, via **conexão Internet** (ou **Intranet**) ou através de um **CD-rom**.

A formação torna-se assim a qualquer momento acessível e adapta-se ao tempo e disponibilidade dos colaboradores.

Graças aos indicadores que fornecemos, pode saber qual o colaborador que está em formação e consultar, a qualquer momento, o resultado que obteve.

10 RAZÕES PARA ESCOLHER O E-LEARNING;

1. **Experiência e eficácia** dos programas de formação da SILLIKER;
2. **Flexibilidade na aprendizagem**: esta pode começar e terminar quando desejar;
3. **Facilidade de utilização**: Internet, Intranet ou CD-ROM;
4. **Qualidade pedagógica** do cenário elaborado;
5. **Rentabilidade do tempo**: a formação desenrola-se nas instalações do cliente. Deixam de ser necessárias reuniões e a deslocação dos colaboradores para a formação;
6. Instrumento **personalizado e evolutivo**;
7. **Avaliação** por um jogo "de perguntas - respostas" que permite medir imediatamente o **resultado da formação** e avaliar o nível de conhecimento dos formandos;
8. **Harmonização** do nível de formação dos formandos;
9. **Rastreabilidade**: pode verificar o tempo dispendido e a pontuação obtida na avaliação;
10. Emissão de um **certificado** nominativo de formação após sucesso da avaliação;



Silliker Portugal S.A.

Rua Industrial dos Terços, 44 4410 - 477 Canelas - V.N.Gaia

Tel: (+351) 227 150 820 · Fax: (+351) 227 129 812



OFERTA SILLIKER

1. FORMAÇÃO STANDARD:

Oferta standard:

- Apoio: Internet por assinatura;
- Formação standard de 5x30mn;
- Programa: Noções básicas essenciais (perigos associados aos alimentos, higiene do manipulador, limpeza e desinfecção, boas práticas de fabrico, a cadeia de frio, recepção, armazenamento, rastreabilidade, etc.);
- Destinatários: manipuladores de alimentos;
- Potencial de formação: 50 a 5000 formandos;
- Operadores, responsáveis e gerentes;
- Aprendizagem flexível;
- Avaliação da aprendizagem dos colaboradores.



Opções:

- Rastreabilidade da formação dos colaboradores (unicamente via Internet): quem, quando, estado da formação, resultado da avaliação;
- Integração de elementos específicos da empresa (logótipos, fotografias, etc.);
- Modificação do idioma.



2. FORMAÇÃO ESPECÍFICA

A SILLIKER pode criar uma formação específica e à medida do cliente tendo em conta as suas ferramentas da qualidade e procedimentos internos.

Metodologia:

- Elaboração de um cenário com um consultor SILLIKER tendo como base os procedimentos da qualidade, marketing, e exigências em matéria de segurança alimentar da empresa;
- Definição do número de módulos a desenvolver. Cada módulo poderá compreender:
 - Uma apresentação do módulo
 - Os objectivos;
 - Os conteúdos;
 - Os exercícios de interacção, seguidos da transmissão de conhecimentos;
 - A síntese dos pontos a reter;
 - A avaliação do módulo sobre a forma de questionário.

Personalização:

- Apoio: Internet por assinatura, Intranet ou CD-ROM.
- Integração de imagens, vídeos e sons;
- Duração de formação variável, de 30 min a 7 horas, em função do número de módulos realizados;
- Rastreabilidade da formação dos colaboradores (apenas via Internet ou Intranet);
- Determinação da nota mínima a atingir para validar o módulo ou a secção de módulo.