



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAQ0108 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAQ0108 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
240 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAQ0108 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria, regulada en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de Agosto, modificado por el RD 646/2011, de 9 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA0173_1 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNEDCO (Plan: Resolución 1045)

Descripción

En la actualidad, en el mundo de las industrias alimentarias y dentro del área profesional de alimentos diversos, más concretamente en las operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria, es muy importante conocer los diferentes procesos por cual se realizan. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para conocer la higiene general en la industria alimentaria, el mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria y la manipulación de cargas con carretillas elevadoras.

Objetivos

- Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
- Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Manipular cargas con carretillas elevadoras.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de las industrias alimentarias, más concretamente en las operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria, dentro del área profesional alimentos diversos que pretendan obtener conocimientos relacionados con la higiene general en la industria alimentaria, el mantenimiento básico

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria y la manipulación de cargas con carretillas elevadoras.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAQ0108 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Cualquier empresa de la Industria alimentaria, pequeña, mediana o grande, realizando tareas y operaciones sencillas y rutinarias, que impliquen un grado de autonomía básico, trabajando siempre bajo instrucciones de un responsable superior. Desarrolla su actividad en las áreas de cuidado y mantenimiento de instalaciones y equipos y en labores relacionadas con el transporte interno y el almacenaje.

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0546_1 HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica. Causas y tipos de la contaminación de los alimentos.
2. Los agentes biológicos. Características y tipos.
3. Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
4. La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES PROCESOS, INSTALACIONES Y REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS DISTINTAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. La industria cárnica.
2. La industria de elaborados y conservas.
3. La industria láctea.
4. La industria panadera y pastelera.
5. La industria de bebidas y licores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.
2. El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier.
3. Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.
4. Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.
5. Productos de descomposición bioquímica.
6. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.
7. La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.
8. Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.
9. Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidables. Materiales plásticos.
10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN.

1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos.
2. Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y

aplicaciones.

3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN.

1. El Plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP.
2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico.
3. Los procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección. Validación. Verificación. Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con sistema C.I.P., con ozono.
4. Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final.
5. La esterilización. Generalidades y métodos.
6. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Normativa sobre manipulación de alimentos.
2. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.
3. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.
4. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.
5. La salud del trabajador de la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. El hombre y el medio ambiente.
2. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible.
3. Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo.
4. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria.
5. Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.
2. Subproductos derivados y deshechos.
3. Recogida selectiva de residuos.
4. Toma de muestras.
5. Gestión administrativa de residuos peligrosos.
6. Emisiones a la atmósfera.
7. Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.
8. Normativa en materia de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.

1. Importancia de la gestión ambiental.
2. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO.
3. Herramientas en la gestión medio-ambiental.

4. Ahorro hídrico y energético.
5. Alternativas energéticas.
6. Sistemas de depuración de vertidos.
7. Medidas de prevención y protección.

MÓDULO 2. MF0547_1 MANTENIMIENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES Y PROCESOS PRINCIPALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conservación por tratamientos térmicos: esterilización, pasteurización y escaldado.
2. Conservación de los alimentos por frío: refrigeración y congelación.
3. Operaciones para la eliminación de agua: evaporización, secado y liofilización.
4. Operaciones de procesado de sólidos: tamización, cortado y trituración.
5. Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado.
6. Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-líquido, separación por membranas, ultrafiltración y osmosis inversa.
7. Operaciones basadas en transformaciones químicas: Fermentación y reactores biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES ASÍ COMO MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE PRIMER NIVEL DE LOS PRINCIPALES EQUIPOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tanques, bombas, válvulas y tuberías.
2. Instrumentos de medición y control.
3. Instalaciones y motores eléctricos. Medidas eléctricas básicas.
4. Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladores de velocidad.
5. Maquinaria y equipos electro-mecánicos.
6. Elementos hidráulicos y electro-hidráulicos.
7. Elementos neumáticos y electro-neumáticos.
8. Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores.
9. Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire.
10. Equipos de producción de frío.
11. Sistemas de acondicionamiento de agua.
12. Sistemas de automatización. Reles internos, temporizadores, contadores, y autómatas programables.
13. Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONCEPTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1. El trabajo. Riesgo laboral.
2. La salud, accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías.
3. Carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
5. Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo.
6. Marco normativo básico de Prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Riesgos ligados a los lugares de trabajo propios de la industria alimentaria. Instalaciones

- eléctricas. Instalaciones frigoríficas. Instalaciones de gas y fuel-oil.
- 2. Riesgos ligados a los medios de trabajo utilizados en la industria alimentaria; caídas, cortes, atrapamientos y quemaduras.
- 3. Contactos con sustancias y contaminantes químicos.
- 4. Condiciones de trabajo propias de la industria alimentaria; Temperatura, ventilación, ruido, vibraciones etc.
- 5. Normativa específica de prevención de riesgos en la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- 1. Sistemas elementales de control de riesgos.
- 2. Medidas preventivas y condiciones de seguridad en las instalaciones de las industrias alimentarias.
- 3. Medidas de protección colectiva.
- 4. Medidas de protección individual -EPI- en los distintos subsectores de la industria alimentaria.
- 5. Planes de emergencia y evacuación.
- 6. Incendios. Métodos de extinción.
- 7. Control de la salud de los trabajadores. Primeros auxilios. Alergias.
- 8. Gestión de la prevención.
- 9. Organización de la prevención en las empresas.
- 10. Delegados de prevención y comité de seguridad y salud.

MÓDULO 3. MF0432_1 MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE DE MERCANCÍAS.

- 1. Flujo logístico interno de cargas y servicios. Importancia socioeconómica.
- 2. Almacenamiento, suministro y expedición de mercancías.
- 3. Normativa comunitaria y española sobre manipulación de mercancías.
- 4. Prevención de riesgos laborales y medidas de seguridad en el transporte de mercancías.
- 5. Medios de transporte internos y externos de las mercancías. Condiciones básicas.
- 6. Simbología y señalización del entorno y medios de transporte: Placas, señales informativas luminosas, acústicas.
- 7. Unidad de carga. Medición y cálculo de cargas.
- 8. Documentación que acompaña a las mercancías.
- 9. Documentación que genera el movimiento de cargas. Transmisión por vías digitales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN DE MERCANCÍAS.

- 1. Tipos de embalajes y envases en la industria.
- 2. Condiciones de los embalajes para la protección de los productos.
- 3. Condiciones de los embalajes para el transporte seguro de los productos.
- 4. Tipos de paletizaciones. Aplicaciones según tipos de mercancías.
- 5. Condiciones que deben cumplir las unidades de carga.
- 6. Precauciones y medidas a adoptar con cargas peligrosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARRETILLAS PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS.

- 1. Clasificación, tipos y usos de las carretillas; manuales y automotoras: motores térmicos, motores

eléctricos.

2. Elementos principales de los distintos tipos carretillas:
3. Mantenimiento básico e indicadores de funcionamiento incorrecto.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANEJO Y CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS.

1. Eje directriz.
2. Acceso y descenso de la carretilla.
3. Uso de sistemas de retención, cabina, cinturón de seguridad.
4. Puesta en marcha y detención de la carretilla.
5. Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza y estado del piso etc.
6. Maniobras. Frenado, aparcado, marcha atrás, descenso en pendiente.
7. Aceleraciones, maniobras incorrectas.
8. Maniobras de carga y descarga.
9. Elevación de la carga.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARGA Y DESCARGA DE MERCANCÍAS.

1. Estabilidad de la carga. Nociones de equilibrio.
2. Ley de la palanca.
3. Centro de gravedad de la carga.
4. Pérdida de estabilidad de la carretilla.
5. Evitación de vuelcos transversales o longitudinales.
6. Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada.
7. Colocación incorrecta de la carga en la carretilla. Sobrecarga.
8. Modos de colocación de las mercancías en las estanterías.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group