EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria. + 75 Créditos

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

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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.

QS STARS™ RATING SYSTEM
Online Learning

Ranking Educativo Innovatec

EUROPEAN EXCELLENCE EDUCATION

EL MUNDO

LOS MEJORES MASTERS EN CIBERSEGURIDAD
CyberEOP

MASTER

Ver en la web

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

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

Educa.Pro

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

CAPMAN testing solutions

Educa UNIVERSITY

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

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

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº99000000169 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:

educapay

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

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos mas...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria. RVOE SEP: 20231861 (05/07/2023) + 75 Créditos

DURACIÓN
16 meses

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria por la Universidad CESUMA con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE), otorgado por Secretaría de Educación Pública (SEP) del Estado de Puebla con número de acuerdo de RVOE 20231861 - Título de Maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria certificado por CEUPE

EUROINNOVA INTERNATIONAL 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 XXXXXXXXXXXXXX.

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 Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Nom. Resolución 1049)

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

La Maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria te sitúa en el epicentro de un sector en constante crecimiento, donde la demanda de profesionales capacitados es cada vez mayor. Con nuestro máster online, adquirirás habilidades fundamentales en gestión de calidad, seguridad e higiene alimentaria, y liderazgo creativo, preparándote para enfrentar los desafíos de la industria alimentaria moderna. Explorarás desde la trazabilidad y la conservación de alimentos hasta modelos de gestión como la ISO 22000 y el sistema APPCC, garantizando que los productos alimenticios cumplan con los más altos estándares de seguridad. Este programa es ideal para quienes aspiran a liderar transformaciones significativas en la industria, asegurando alimentos seguros y de calidad para todos. Únete a nosotros y conviértete en un referente en la calidad y seguridad alimentaria.

Objetivos

- Comprender la relación entre alimentación y nutrición para promover hábitos saludables
- Identificar microorganismos en alimentos y su impacto en la salud
- Reconocer las normativas legales en calidad y seguridad alimentaria
- Aplicar sistemas de gestión de calidad según las normas ISO
- Analizar procesos de conservación para garantizar la calidad de los alimentos
- Implementar medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Evaluar la influencia del liderazgo ético en la gestión alimentaria

A quién va dirigido

La Maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria está diseñada para profesionales del sector alimentario que buscan profundizar en la legislación vigente, riesgos microbiológicos y sistemas de gestión de calidad como ISO 9001. Ideal para titulados interesados en nutrición, seguridad, y liderazgo integral, asegurando la seguridad del consumidor y el bienestar público.

Para qué te prepara

Esta Maestría te prepara para enfrentar desafíos clave en la calidad y seguridad alimentaria. Aprenderás a analizar y aplicar la legislación vigente, evaluar riesgos microbiológicos y proponer medidas de control. Podrás diseñar sistemas de gestión de calidad conforme a la norma ISO 9001 y desarrollar estrategias nutricionales para mejorar la salud pública. Además, adquirirás habilidades de liderazgo para gestionar equipos y aplicar técnicas estadísticas para la mejora continua en procesos alimentarios.

Salidas laborales

- Responsable de calidad en empresas alimentarias - Consultor en seguridad alimentaria - Auditor de sistemas de gestión de calidad - Técnico en control y análisis de alimentos - Coordinador de seguridad e higiene alimentaria - Especialista en trazabilidad y etiquetado - Asesor en normativas alimentarias - Gestor de proyectos de innovación alimentaria - Director de operaciones en producción y conservación de alimentos

TEMARIO

CUATRIMESTRE 1

MÓDULO 1. LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALTERACIONES Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA

MÓDULO 2. FUNDAMENTOS DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS Y EVOLUCIÓ

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. LA NORMA ISO 9001

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL. LA NORMA ISO 14001

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. LA NORMA ISO 45001

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTADÍSTICA APLICADA A LA CALIDAD

MÓDULO 3. ESTUDIO Y CONCEPTOS CLAVES DE LA NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSUMO CORPORAL Y METABOLISMO ENERGÉTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOMENDACIONES DIETÉTICAS NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETAPAS NUTRICIONALES DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN COMO FUENTE DE SALUD PÚBLIC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PROCESADO DE ALIMENTOS Y LOS CAMBIOS EN EL VALOR NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVOS ALIMENTO

MÓDULO 4. LIDERAZGO INTEGRAL Y CREATIVO

UNIDAD 1. PRESENTACIÓN GENERAL DEL LIDERAZGO INTEGRAL Y CREATIVO

UNIDAD 2. DIMENSIONES DE LA CONCIENCIA FRAGMENTADA

UNIDAD 3. LAS CINCO DIMENSIONES DE LA REALIDAD PERSONAL

UNIDAD 4. ÁMBITOS EN LOS QUE SE DESPLIEGA NUESTRA VIDA: LOS CUATRO EJES FUNDAMENTALES DE LA RUEDA DE LA VIDA"

UNIDAD 5. EL ÁREA DE OPORTUNIDAD PARA UNA VIDA VOCACIONALMENTE ORIENTADA: VUCA

UNIDAD 6. LA LIBERTAD PARA LA CREATIVIDAD VOCACIONAL

UNIDAD 7. LA GENERACIÓN Y GESTIÓN DEL TALENTO

CUATRIMESTRE 2

MÓDULO 1. SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRAZABILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE AUTOCONTROL

MÓDULO 2. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GRUPO DE ALIMENTOS. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS DIFERENTES GRUPOS DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ETIQUETADO DE ALIMENTOS

MÓDULO 3. IMPLANTACIÓN, DOCUMENTACIÓN, AUDITORÍA Y MEJORA DE SISTEMAS DE GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SOPORTE DOCUMENTAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEJORA CONTINUA

MÓDULO 4. LIDERAZGO ÉTICO Y FELICIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL ÁREA DE OPORTUNIDAD PARA UN DINAMISMO PERSONAL, RELACIONAL Y SOCIAL: LOS MIEDOS Y LAS PARÁLISIS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DE LA UNIDAD DEL PROPÓSITO INTEGRAL A LA DIVERSIDAD DE ESTRATEGIAS, PLAN DE ACCIÓN Y EVALUACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SECRETO DE TODO DINAMISMO: LA MOTIVACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PODER TRANSFORMADOR DE LOS HÁBITOS: LOS RASGOS FUNDAMENTALES Y UNA ORIENTACIÓN ESENCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PODER TONIFICANTE Y FELICITANTE DE LIDERAZGO TRASCENDENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PODER DE LO REAL COMO FUNDAMENTO DEL LIDERAZGO INTEGRAL

CUATRIMESTRE 3

MÓDULO 1. MODELOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MODELOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN APLICABLES AL SECTOR ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS, ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS ESPECÍFICOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. LA GFSI

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC + ISO 9001

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BRC

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IFS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GLOBALG.A.P

MÓDULO 2. OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE LA MATERIA PRIMA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REDUCCIÓN DE TAMAÑO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEZCLADO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEPARACIÓN MECÁNICA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRATAMIENTO TÉRMICO

MÓDULO 3. INSTRUMENTACIÓN DE MEDIDA Y CONTROL DE VARIABLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAGNITUDES FÍSICAS. SISTEMA DE UNIDAD DIDÁCTICAES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDICIÓN DE VARIABLES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSTRUMENTACIÓN DE MEDIDA Y CONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE PROCESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. METROLOGÍA Y CALIBRACIÓN

MÓDULO 4. PROCESOS TÉCNICOS DE ELABORACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INDUSTRIAS LÁCTEAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INDUSTRIAS CÁRNICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORADOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACEITE DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INDUSTRIA CERVECERA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BEBIDAS REFRESCANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN DE PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CEREALES DE DESAYUNO

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PRODUCTOS DEL MAR

UNIDAD DIDÁCTICA 12. COMIDAS PREPARADAS

CUATRIMESTRE 4

MODULO 1. MODELOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ISO 22000

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FSSC 22000

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTROS ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HACIA UN ESTÁNDAR ESPAÑOL: SAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTROS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN

MODULO 2. OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELIMINACIÓN DEL CALOR

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS NO TÉRMICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESHIDRATACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONCENTRACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPACTO AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MODULO 3. APLICACIÓN DE LA NUTRICIÓN EN CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ADAPTACIÓN NUTRICIONAL A COLECTIVOS CON PATOLOGÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN EN CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS TERAPÉUTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS DIETAS: ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MATERIALES PARA LAS DIETAS DE INTERCAMBIOS

MODULO 4. SEGURIDAD ALIMENTARIA E INVESTIGACIÓN

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

!Encuéntranos 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