



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ESIBE

ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Maestría en Nutrición Pediátrica





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir **ESIBE**

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de pago

9 | Programa **Formativo**

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas**, flexible y adaptada a sus necesidades con el finde garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio**, con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de

18

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](#)



Conectamos continentes,
Impulsamos conocimiento



QS, sello de excelencia académica

ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.



Ranking Educativo
Innovatec



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

ESIBE 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 ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendrán **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con amplia experiencia profesional.





5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicios complementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cinco continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y financiación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

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 intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



[Ver en la web](#)

Maestría en Nutrición Pediátrica



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación de Maestría en Nutrición Pediátrica con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO).



ESIBES
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio
NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de
Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.
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 el aval de la Comisión Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (2010) (Plan. Producción 0045)

Ver en la web

Descripción

Gracias a esta Maestría en Nutrición Pediátrica podrás centrarte en la alimentación de los niños desde el nacimiento hasta la adolescencia. La calidad de esta formación está relacionada con los diferentes ámbitos que abarca, ya que aborda las necesidades nutricionales, la nutrición en las diferentes etapas (infancia, niñez y adolescencia), la obesidad infantil y otras enfermedades como los trastornos alimentarios y las intolerancias. También trata diferentes hábitos de los niños, muchos de los cuales están destinados a la alimentación en diferentes escenarios: alimentación saludable, planificación de menús infantiles, dietas especiales, dietas hospitalarias y dietas de desnutrición para conseguir la mejor nutrición.

Objetivos

- Comprender las necesidades nutricionales
- Cuidar la nutrición infantil
- Profundizar en la alimentación de niños y jóvenes
- Manejar la obesidad infantil
- Aprender sobre nutrición clínica para niños
- Estudiar la práctica deportiva en los niños.
- Comprender el desarrollo de dietas para nutrición infantil

A quién va dirigido

Esta Maestría en Nutrición Pediátrica está diseñada para dietistas-nutricionistas y profesionales sanitarios que deseen complementar su formación en salud. Además de abordar diversas enfermedades como la obesidad, la intolerancia y los trastornos alimentarios en la alimentación y nutrición infantil.

Para qué te prepara

Esta Maestría en Nutrición Pediátrica te permite adquirir las competencias necesarias para comprender las necesidades y métodos de alimentación de los niños, incluidos los lactantes y los adolescentes. Además de poder profundizar en los diversos factores relacionados con su alimentación, como diversas patologías y cargas físicas, para que así, a través de este conocimiento se pueda llevar a la práctica según la dieta pautada en cada caso.

Salidas laborales

La Maestría en Nutrición Pediátrica amplía el conocimiento de los alimentos y la nutrición en bebés y niños para así desarrollar con un mayor desempeño la actividad profesional en el ámbito de la nutrición. Ya que la capacidad de estudiar en profundidad diversas patologías y condiciones mejora significativamente la calidad profesional de los enfoques nutricionales.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

MÓDULO 1. PEDIATRÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CRECIMIENTO Y EVOLUCIÓN DEL NIÑO

1. Desarrollo orgánico del niño
2. Desarrollo dentario
3. Desarrollo funcional
4. Desarrollo inmunitario
5. Vacunaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PATOLOGÍAS INFANTILES

1. Patologías infantiles
2. Malformaciones congénitas
3. Síndrome de down
4. Otras malformaciones en el recién nacido
5. Principales enfermedades del recién nacido: hipoxia o asfixia perinatal
6. Neumopatías neonatales
7. Cardiopatías congénitas
8. Ictericia del recién nacido
9. Alteraciones metabólicas
10. Enfermedad hemorrágica del recién nacido

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES EN NIÑOS Y LACTANTES

1. El recién nacido: pretérmino y término
2. Enfermedades del recién nacido
3. Enfermedades en la infancia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRASTORNOS OTORRINOLARINGOLÓGICOS, ORTOPÉDICOS Y TRAUMATOLÓGICOS

1. Hipertrofia de amígdalas palatinas y amígdala faríngea
2. Hipoacusias
3. Disfonías y Afonías
4. Trastornos ortopédicos más frecuentes
5. Fracturas del miembro inferior

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTRAS ALTERACIONES, PATOLOGÍAS, ENFERMEDADES Y SÍNDROMES PRESENTES EN LA INFANCIA

1. Ojo enrojecido en la niñez
2. Patología e infecciones en las vías urinarias
3. Gastroenterología
4. Cólico del lactante

5. Enfermedades respiratorias
6. Patología abdominal: apendicitis
7. Diabetes Mellitus o Tipo I
8. Meningitis
9. Síndrome de la muerte súbita del lactante
10. Enfermedades infecciosas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. URGENCIAS PEDIÁTRICAS

1. Intoxicaciones
2. Urgencias pediátricas
3. Soporte vital básico. El Soporte Vital en Pediatría: RCP pediátrico

MÓDULO 2. NUTRICIÓN EN LA LACTANCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LACTANCIA MATERNA

1. Historia de la lactancia materna
2. Tipos de alimentación del lactante
3. El inicio de la lactancia materna
4. Iniciativa del hospital amigo de los niños

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DE LA MAMA

1. Recuerdo embriológico
2. Anatomía de la mama
3. Fisiología de la mama

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LA LECHE

1. Necesidades nutricionales del lactante
2. Composición de la leche
3. Variaciones en la composición de la leche materna durante la lactancia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VENTAJAS E INCONVENIENTES DE LA LECHE MATERNA Y ARTIFICIAL

1. Ventajas e inconvenientes de la lactancia materna
2. Ventajas e inconvenientes de la lactancia artificial

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALIMENTACIÓN, BEBIDA, FÁRMACOS Y TÓXICOS DURANTE LA LACTANCIA MATERNA

1. Alimentación durante la lactancia
2. Fármacos
3. Tóxicos y lactancia materna

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. Novedades en alimentación: BLW

3. Consejos para la alimentación del bebé
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Comparación de la leche materna con la leche de vaca
6. El calostro
7. Horario

MÓDULO 3. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA EQUILIBRADA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Guías alimentarias: pirámide nutricional
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentación complementaria: beikos y blw
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Biberón
6. Horario
7. Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFANCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia
6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. Cómo lavarse los dientes
3. Enfermedades que afectan a los dientes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AVERSIONES ALIMENTARIAS, INTOLERANCIAS Y ALERGIAS EN LA INFANCIA

[Ver en la web](#)

1. Aversiones alimentarias en la infancia
2. Intolerancia y alergias a los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL COMEDOR ESCOLAR

1. Diseño menús infantiles
2. El comedor escolar como ámbito educativo

MÓDULO 4. OBESIDAD INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
6. La hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad

4. Pautas de atención psicológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
4. Los estilos de vida
5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
6. Equilibrio alimentario
7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

MÓDULO 5. NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS: FACTORES PSICOLÓGICOS Y SOCIALES

1. Evolución histórica de los trastornos alimentarios
2. Clasificación de los trastornos de conducta alimentaria en función de los alimentos
3. La personalidad como factor en el proceso de la alimentación
4. El estudio de la personalidad en sus diferentes etapas
5. La influencia de los factores sociales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS TRASTORNOS MENTALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN

1. Clasificación de los trastornos mentales
2. El trastorno de ansiedad y su influencia en la conducta alimentaria
3. Los trastornos afectivos y su influencia en la conducta alimentaria
4. Los trastornos por consumo de alcohol y su influencia en la conducta alimentaria
5. Los trastornos por el consumo de sustancias y su influencia en la conducta alimentaria
6. Los trastornos esquizoides y su influencia en la conducta alimentaria
7. La demencia y sus diferentes estadios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. ANOREXIA

1. Características de la anorexia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la anorexia
5. Repercusiones clínicas
6. Criterios diagnósticos de la anorexia
7. Evolución sintomatológica
8. Tipos de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. BULIMIA

1. Características de la bulimia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Criterios diagnósticos de la bulimia

5. Evolución de la sintomatología
6. Tipos de tratamiento
7. Principales diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. Intolerancia a los alimentos
3. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
4. Diagnóstico
5. Tratamiento: dietas de eliminación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

MÓDULO 6. DIETAS PARA NIÑOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS

1. Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional
2. Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético
3. Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física
4. Composición y variedad de menús
5. Elaboración del menú adecuado
6. Tiempo y conservación de los menús elaborados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS ESPECIALES

1. Menús especiales: Diabéticos
2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
3. Menús especiales: Origen étnico
4. Menús especiales: Vegetarianos
5. La importancia del etiquetado de los alimentos
6. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
3. Mitos de la nutrición y las dietas
4. La dieta en el niño con obesidad. Pirámide nutricional infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISEÑO MENÚS INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

1. La dieta como instrumento terapéutico
2. Importancia de la nutrición en estados patológicos
3. Valoración de pacientes enfermos
4. Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. Introducción a la malnutrición
2. Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
3. Dieta para la desnutrición

MÓDULO 7. NIÑOS Y DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN HISTÓRICA: DIFERENTES USOS DEL DEPORTE

1. Conceptos generales
2. Logro y mantenimiento de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Sistema óseo: aparato locomotor y el movimiento
2. El sistema muscular
3. Articulaciones y movimiento
4. Los tendones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Fisiología muscular y sistemas energéticos
2. Fisiología cardio-circulatoria
3. Fisiología respiratoria
4. El sistema nervioso

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUALIDADES FÍSICAS BÁSICAS

1. Resistencia
2. Fuerza
3. Velocidad
4. Flexibilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CUALIDADES PSICOMOTRICES Y FORMAS PARA ALCANZAR SU DESARROLLO

1. El esquema corporal
2. El proceso de lateralización
3. Coordinación
4. Equilibrio

5. Desarrollo de las capacidades perceptivo motrices
6. Manifestaciones expresivas asociadas al movimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICA Y TÁCTICA DE LOS DEPORTES. INICIACIÓN DEPORTIVA

1. Deportes individuales
2. Deportes colectivos
3. Técnica en el deporte colectivo
4. Táctica en el deporte colectivo. El juego y el deporte
5. Características fundamentales del juego
6. Tipos de juegos
7. El juego como método de enseñanza
8. Iniciación deportiva
9. Tipos de juegos para la iniciación deportiva
10. Juegos de iniciación para deportes de equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGLAMENTO BÁSICO DE CADA DEPORTE

1. Atletismo
2. Natación
3. Bádminton
4. Judo
5. Tenis
6. Gimnasia rítmica
7. Gimnasia artística
8. Aeróbic
9. Voleibol
10. Baloncesto
11. Fútbol
12. Balonmano

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



By
EDUCA EDTECH
Group