



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**ESIBE**

ESCUELA  
IBEROAMERICANA  
DE POSTGRADO

## Maestría Internacional en Ensayos Microbiológicos y Biotecnológicos





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 multidisciplinarios 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.



Ver en la web



## 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 Internacional en Ensayos Microbiológicos y Biotecnológicos



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Ensayos Microbiológicos y Biotecnológicos con 1500 horas expedida por ESIBE (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 Examen Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (2014) (Plan. Producción 0045)

Ver en la web

## Descripción

---

La microbiología, junto con las tecnologías de la información y la biotecnología, son sectores que muchos analistas consideran el principal motor de cambio tecnológico, con profundos efectos sobre el desarrollo económico y social y sanitario. Puede y debe contribuir a abordar los grandes retos que afronta la humanidad en las próximas décadas: seguridad alimentaria, suministro energético, cambio climático, salud, etc. así, con se aportarán los conocimientos relativos a la realización de ensayos microbiológicos, informando de los resultados obtenidos.

## Objetivos

---

- Organizar y gestionar la actividad del laboratorio aplicando los procedimientos y normas específicas.
- Organizar el plan de muestreo y realizar la toma de muestras.
- Realizar ensayos microbiológicos, informando de los resultados.
- Realizar ensayos biotecnológicos, informando de los resultados.

## A quién va dirigido

---

Esta Maestría Internacional en Ensayos Microbiológicos y Biotecnológicos está dirigida a todas aquellas personas que estén interesadas a nivel profesional en la adquisición de conocimientos sobre la realización de ensayos microbiológicos y biotecnológicos e informar de los resultados obtenidos, así como a cualquier persona que, a nivel particular, tenga interés por lo relacionado con lo anterior.

## Para qué te prepara

---

Esta Maestría Internacional en Ensayos Microbiológicos y Biotecnológicos le prepara para: - Organizar y gestionar la actividad del laboratorio aplicando los procedimientos y normas específicas. - Organizar el plan de muestreo y realizar la toma de muestras. - Realizar ensayos microbiológicos, informando de los resultados.

## Salidas laborales

---

Este analista ejercerá su actividad en empresas o laboratorios de distintos sectores, donde sea preciso realizar pruebas microbiológicas y biotecnológicas en áreas como medio ambiente, alimentación, materiales, I+D, etc.

[Ver en la web](#)

## TEMARIO

---

### PARTE 1. MUESTREO PARA ENSAYOS Y ANÁLISIS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CÁLCULO DE CONCENTRACIONES Y PREPARACIÓN DE MEZCLAS.

1. Preparación de reactivos
2. Cálculos básicos de concentraciones. Preparación de mezclas y cálculos asociados. Acondicionamiento de materiales.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CALIBRACIÓN Y CONTROL DE LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN EL MUESTREO.

1. Control de los muestreadores
2. Limpieza, desinfección o esterilización de los materiales y equipos utilizados en la toma de muestras.
3. Calibración de los instrumentos utilizados en los muestreos.
4. Directrices para calibración y controles de calibración.
5. Directrices para la validación y verificación de equipos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBTENCIÓN DE MUESTRAS REPRESENTATIVAS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE MUESTREO.

1. Técnicas de toma directa de muestras de aire, agua y otros líquidos, sólidos de distintos materiales (alimentos, papel, metales, plásticos y cerámicos). Tipos de muestreo de aire. Tipos de muestreo en superficies. Tipos de muestreo en muestras líquidas. Tipos de muestreo en muestras sólidas.
2. Condiciones manipulación, conservación, transporte y almacenamiento para distintas muestras. Programas de muestreo: Plan de 2 clases y de 3 clases. Curvas OC de un plan de muestreo. Planes Militar Standard 105-D.
3. El NAC o AQL. Niveles de Inspección. Muestreo sencillo, doble y múltiple. Manejo de tablas. Planes de muestreo por variables. Manejo de tablas Militar Standard 414. Criterios decisorios de interpretación de resultados. Nivel de Calidad Aceptable (NCA). Prevención de errores más comunes en la manipulación de una muestra y cálculo de incertidumbres en los muestreos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO Y CONTROL DE DATOS DE ACUERDO A NORMAS DE CALIDAD.

1. Normativa.
2. Criterios microbiológicos. APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
3. Normas ISO aplicadas a materiales de muestreo.
4. Normas oficiales de muestras de aguas y alimentos a nivel estatal y comunitario.
5. Normas de seguridad en el manejo de muestras biológicas, equipos y reactivos.
6. Normas de seguridad en el manejo de muestras biológicas, equipos y reactivos.
7. Eliminación de residuos contaminados. Legislación nacional e internacional. Norma ISO 7218. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. UNE 66010 (Método de muestreo al azar. Números aleatorios). UNE 66020 (Inspección y recepción por atributos. Procedimientos y tablas). UNE66030 (Reglas y tablas de muestreo para la inspección por variables de los porcentajes de

unidades defectuosas).

8. Recomendaciones básicas para la selección de procedimientos de muestreo del Codex y Directrices Generales sobre Muestreo de la FAO y de la OMS.
9. Normas de Correcta Fabricación de Medicamentos (NCF). Farmacopea Europea. Real Farmacopea Española.

## PARTE 2. PREPARACIÓN DE REACTIVOS Y MUESTRAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LIMPIEZA DEL MATERIAL EN USO.

1. Limpieza, desinfección y esterilización del material de vidrio e instrumento.
2. Esterilización de medios de cultivo.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE MEDIOS DE CULTIVO.

1. Técnicas de preparación.
2. Cálculos para la determinar la concentración del medio.
3. Clasificación de los medios de cultivo.
4. Preparación de medios sólidos y medios líquidos.
5. Almacenamiento de medios de cultivo.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE MUESTRAS.

1. Toma de muestras para el análisis.
2. Diluyentes.
3. Trituración y homogeneización.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SIEMBRA DE MUESTRAS.

1. Diluciones decimales y tipos de diluyentes.
2. Diferentes técnicas de siembra.
3. Siembra en profundidad y en superficie.
4. Parámetros fundamentales de incubación.
5. Metodología de esterilización y eliminación de residuos.

## PARTE 3. RECUENTO, AISLAMIENTO, IDENTIFICACIÓN Y DETERMINACIÓN DE ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE LOS MICROORGANISMOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS GENERALES DE MICROBIOLOGÍA.

1. Estructura microbiana celular.
2. Diferentes tipos de microorganismos.
3. Características de las principales familias de microorganismos.
4. Crecimiento microbiano.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBSERVACIONES DE MUESTRAS AL MICROSCOPIO.

1. Fundamentos de la microscopía óptica. Manejo y mantenimiento del microscopio óptico compuesto.
2. Preparaciones microscópicas y observaciones diversas.

3. Preparaciones en fresco, tinciones, tipos de colorantes y tipos de tinciones.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDICIONES GENERALES PARA EL CULTIVO DE MICROORGANISMOS.

1. Disponibilidad de nutrientes adecuados.
2. Consistencia adecuada del medio.
3. Presencia (o ausencia) de oxígeno y otros gases.
4. Condiciones adecuadas de humedad.
5. Luz ambiental.
6. pH.
7. Temperatura.
8. Esterilidad del medio.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECuento, AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS.

1. Métodos basados en la formación de colonias en medio sólido (procedimientos clásicos, automatización).
2. Técnicas que emplean filtros de membrana.
3. Técnica del número más probable.
4. Métodos basados en el recuento directo de células microbianas o en la estimación de la masa celular.
5. Pruebas basadas en la medición de la actividad metabólica microbiana.
6. Pruebas basadas en la determinación de componentes de las células microbianas.
7. Temperaturas de incubación.
8. Técnicas de recuento.
9. Técnicas de identificación. Pruebas bioquímicas (Métodos API).

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA ACTIVIDADES BIOLÓGICAS.

1. Análisis de biodegradación, biodeterioro y biorremediación.
2. Análisis inmunológicos y análisis de actividad microbiana.
3. Antibiógramas, producción de vitaminas, determinación de actividad enzimática.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.

1. Criterios de calidad.
2. Trazabilidad, aseguramiento de calidad y cálculos asociados.
3. Registro de resultados y emisión de informes.

#### PARTE 4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE DISTINTOS TIPOS DE MUESTRAS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS ALIMENTARIAS.

1. Microorganismos habituales presentes en los alimentos.
2. Bacterias patógenas y enfermedades transmisibles en los alimentos.
3. Microorganismos de la descomposición de los alimentos.
4. Contaminación de los alimentos.
5. Temperatura y aditivos para la conservación de los alimentos.
6. Alteraciones de los alimentos.
7. Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fecal.

8. Legislación alimentaria.
9. Normas microbiológicas.
10. Reglamentación técnico sanitaria.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS AMBIENTALES.

1. Contenido microbiano del aire de un espacio confinado y abierto.
2. Técnicas para el análisis microbiológico del aire.
3. Técnicas para el control de los microorganismos del aire: Radiaciones UV, agentes químicos, filtración, y flujo laminar.
4. Legislación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS.

1. Calidad sanitaria del agua.
2. Principales microorganismos en aguas superficiales y residuales.
3. Microorganismos coliformes y patógenos en aguas residuales.
4. DBO5 y DQO.
5. Microorganismos utilizados como indicadores de contaminación.
6. Determinación de aerobios mesófilos, aerobios totales, psicrófilos, enterobacterias totales, E.coli, clostridios sulfito-reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legionella.
7. Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre abastecimiento y control de calidad.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTROS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.

1. Análisis aplicados a productos farmacéuticos.
2. Microorganismos presentes en sistemas de limpieza, refrigeración y sistemas de aire acondicionado.
3. Microorganismos en papel y cartón.

#### PARTE 5. ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA.

1. Descripción general. Evolución histórica. Descubrimientos y avances del conocimiento que llevaron al desarrollo de las nuevas biotecnologías. Disciplinas y campos de actividad.
2. Tecnologías concurrentes. Su vinculación con las disciplinas básicas.
3. Importancia económica: mercados, productos y perspectivas de desarrollo.
4. Características particulares. Estado actual: en el mundo, la región y el país.
5. Modos de producción: cultivos de células, tecnología enzimática, bioconversiones.
6. Panorama de las industrias que utilizan biotecnologías: productos, mercados, tecnologías.
7. Conceptos generales sobre el desarrollo de productos biotecnológicos.
8. Relaciones entre la biotecnología y la industria química.
9. Biotecnología ambiental y de desarrollo sostenible (biocarburantes y biosemedación).

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS Y NUCLEÓTIDOS.

1. Descripción, manejo y mantenimiento de equipos de extracción.
2. Contaminantes en la preparación y extracción de muestras.
3. Extracción de proteínas.

4. Extracción de cadenas nucleotídicas.
5. Registro, etiquetado y conservación de los productos extraídos hasta su análisis

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTIVO DE CÉLULAS ANIMALES Y VEGETALES.

1. Métodos de fusión celular, hibridomas, obtención, selección.
2. Anticuerpos monoclonales. Metodologías de producción. Aplicaciones en diagnóstico, terapéutica y producción de otras moléculas.
3. Producción de proteínas terapéuticas en cultivos de células animales.
4. Metodologías para la modificación genética de células vegetales.
5. Plantas y alimentos transgénicos. Problemas legales y de percepción pública.
6. Fermentaciones microbianas, genómica y biotecnología para la salud (animales transgénicos, diagnóstico precoz y terapia génica, obtención de proteínas sanguíneas, hormonas humanas, moduladores inmunitarios y vacunas).
7. Calidad y seguridad alimentaria (plantas transgénicas, aditivos, OMGs)

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. AISLAMIENTO Y CLONADO DE GENES.

1. Principios básicos. Síntesis química de DNA. Secuenciación. Métodos de PCR. Estrategias para el aislamiento y clonado de genes conocidos.
2. Expresión de genes clonados en bacterias.
3. Enzimas de restricción de clonación y expresión.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. AISLAMIENTO Y PURIFICACIÓN DE MACROMOLÉCULAS.

1. Homogeneización. Extracción. Precipitación. Centrifugación. Filtración. Electroforesis.
2. Aplicaciones cromatográficas.
3. Técnicas electroforéticas: Preparación de geles, revelado de bandas de cadenas nucleotídicas y proteínas. Clasificación y almacenamiento de los residuos electroforéticos. Procesado y registro de imágenes.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TECNOLOGÍA ENZIMÁTICA.

1. Utilización industrial de las enzimas. Campos de aplicación, mercados, importancia económica.
2. Obtención de enzimas.
3. Ejemplo de tecnologías enzimáticas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTRAS APLICACIONES.

1. Ensayos de tipo inmunológico: Western blotting, inmunoaglutinación y ELISAs.
2. Ensayos de tipo genético: transferencia Southern, RAPD, RFLP, PCR a tiempo real, hibridación en colonia, hibridación slot-blot y dot-blot.
3. Ensayos de toxicidad y mutagenicidad: test de Ames.
4. Tratamiento biológico de efluentes industriales. Bio-remediación.
5. Biotecnología y medio ambiente. Principales campos de aplicación y problemas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOINFORMÁTICA.

1. Biología computacional e informática biomédica.
2. Aplicaciones informáticas de interés en biotecnología.

3. Base de datos en biología molecular y biomedicina.
4. Sistemas de acceso a bases de datos.
5. Bases de datos de bibliografía.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. APLICACIONES DE LA REGLAMENTACIÓN Y NORMATIVA EN BIOTECNOLOGÍA.

1. Organismos de Seguridad Alimentaria.
2. Organismos de Evaluación de Medicamentos y Ambiental.
3. Legislación de aplicación.
4. Seguridad y medioambiente en laboratorios de biotecnología.

## 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://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

