EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

Maestría Internacional en Herbodietética y Herboristería

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

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

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

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

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.

Financial Magazine
Economía, Educación & Centros de Formación

Ranking Educativo
Innovatec

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Adobe Certified Associate

amadeus Your technology partner

Microsoft Office Specialist

sage software

hp ATA Accredited Technical Associate HP ExpertONE

Google for Education

Unión Europea

APeL Asociación de Proveedores de e-Learning

AENOA

CECAP

Responsabilidad Social Corporativa RSC

CONFIANZA ONLINE

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001

IQNET LTD

Ver en la web

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

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.

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.

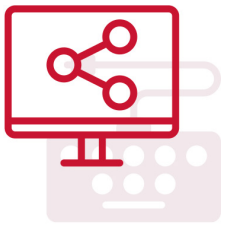
Programas

PROPIOS UNIVERSITARIOS OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos aceden 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 estudiaran **100**% **online**

PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendran **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**, todoss en activo y con amplia experiencia profesional.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

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 servicicos completementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cincos 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 finaciación 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.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

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 más...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

Maestría Internacional en Herbodietética y Herboristería

DURACIÓN
1500 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Herbodietética y Herboristería con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO)

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 XXXXXXXXX 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 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 Direccion Academica

IQNET LTD

Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Num. Resolución 1049)

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Descripción

Con de Herboristería recibirá una formación especializada en la materia. Las plantas cuentan con multitud de aplicaciones y propiedades. Con aprenderás cuales son las aplicaciones de las plantas, así como de los productos derivados de ellas que son utilizados en las personas. La Sociedad Actual es cada vez más consciente de la importancia de seguir una alimentación saludable. De hecho, la venta de productos dietéticos en nuestro país ha crecido en los últimos años pese a la actual situación económica, y se prevé que lo haga aún más en los próximos años, lo que certifica el buen momento que vive el sector. A esto hay que sumar un mayor protagonismo por parte de los alimentos naturales. Este Maestría de Herboristería ofrece la formación necesaria para conocer en profunidad el mundo de la herbodietécia.

Objetivos

- Conocer la herboristería.
- Conocer los complementos alimenticios en herboristería.
- Conocer las plantas medicinales en herboristería.
- Presentar los conceptos básicos en el ámbito de la dietética y la nutrición, aplicados a la elaboración de dietas.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en las distintas etapas de la vida.
- Describir las características de una dieta equilibrada.
- Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona.
- Presentar modelos de dietas, utilizando la herbodietética para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona.
- Conocer la evolución histórica de las plantas medicinales, como sus diferentes ventajas e inconvenientesn en la herbodietética.
- Saber definir el concepto básico de fitoterapia y conocer las tendencias actuales.
- Identificar las diferentes plantas medicinales, tipologia, recolección y conservación, formas de preparación, así como sus diferentes principios activos.
- Enumerar y describir las plantas medicinales más usuales.

A quién va dirigido

La presente maestría está dirigida a todas aquellas personas que quieran conocer todo lo relacionado con la herboristería y herbodietética.

Para qué te prepara

La presente maestría le preparará para conocer la herboristería, los complementos alimenticios en

herboristería, los artículos de higiene en herboristería.

Salidas laborales

Homeopatía / Nutrición / Dietética / Dietética y Nutrición / Herbodietética / Farmacias / Clínicas / Fisioterapia / Fitoterapia / Herbolarios / Naturoterapia

TEMARIO

PARTE 1. HERBORISTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA HERBORISTERÍA

1. ¿Qué es la Homeopatía?
2. Principios básicos de la homeopatía
3. ¿Qué es la Fitoterapia?
    1. - Glosario de términos fitoterápicos
4. Concepto de planta medicinal
5. Ventajas e inconvenientes de las plantas medicinales
    1. - Ventajas de su utilización
    2. - Inconvenientes de su utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS EN HERBORISTERÍA

1. Complemento alimenticio
    1. - Consideraciones legales sobre los complementos alimenticios
2. Principales complementos nutricionales
3. Formas de presentación de los complementos alimenticios
4. Nutricosmética
5. Preparados a partir de alimentos relacionados con la cosmética

UNIDAD DIDÁCTICA 3.PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA

1. Plantas medicinales de la letra A a la letra F
    1. - Abedul
    2. - Abeto
    3. - Achicoria
    4. - Adelfa
    5. - Adormidera
    6. - Agracejo
    7. - Agrimonia
    8. - Ajenjo
    9. - Ajo
    10. - Alcachofa
    11. - Alcaravea
    12. - Aloe Vera
    13. - Amapola
    14. - Angélica
    15. - Anís
    16. - Árnica
    17. - Artemisa
    18. - Avellano
    19. - Belladona
    20. - Berenjena

21. - Borraja
22. - Cacao
23. - Cardamomo
24. - Castaño de indias
25. - Cebolla
26. - Coco
27. - Col
28. - Cola de caballo
29. - Comino
30. - Dátil
31. - Diente de león
32. - Digital
33. - Enebro
34. - Espárragos
35. - Espinaca
36. - Eucalipto
37. - Feijoa
38. - Fumaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANTAS MEDICINALES EN HERBORISTERÍA II

1. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z
    1. - Garbanzo
    2. - Genciana
    3. - Ginseng
    4. - Granada
    5. - Guayaba
    6. - Hierbabuena
    7. - Hierba luisa
    8. - Higo
    9. - Hinojo
    10. - Laurel
    11. - Lima
    12. - Lino
    13. - Lúpulo
    14. - Maíz
    15. - Malvavisco
    16. - Manzanilla
    17. - Mejorana
    18. - Membrillo
    19. - Mora
    20. - Naranja
    21. - Nogal
    22. - Olivo
    23. - Orégano
    24. - Papaya
    25. - Perejil
    26. - Piña
    27. - Regaliz

28. - Romero
29. - Rosa
30. - Ruda
31. - Ruibarbo
32. - Salvia
33. - Saponaria
34. - Saúco
35. - Té
36. - Tilo
37. - Tomillo
38. - Valeriana
39. - Zanahoria
40. - Zarzaparrilla

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PERFUMERÍA Y ARTÍCULOS PARA HIGIENE EN HERBORISTERÍA

1. Introducción al perfume
2. Perfumes naturales
3. Materias primas
4. Familias olfativas de los perfumes naturales
5. Artículos naturales para la higiene
    1. - El uso de productos naturales no contaminantes
    2. - Productos naturales para la higiene personal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS COSMÉTICOS EN HERBORISTERÍA

1. Certificados verdes
    1. - Criterios sobre cosméticos naturales
2. Formulación de cosméticos naturales
    1. - Aceites vegetales y grasas
    2. - Aceites esenciales
    3. - Gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas
    4. - Plantas medicinales y aromáticas
3. Extractos naturales
    1. - Tipos de extractos naturales
4. Cosmética ecológica
    1. - Ingredientes a evitar

PARTE 2. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta

8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

PARTE 3. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos

4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

PARTE 4. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Introducción
2. Dieta equilibrada
3. Principales relaciones entre energía y nutrientes
4. Aportes dietéticos recomendados
5. La dieta mediterránea
6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
7. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de alimentos
    1. - Tablas de composición de alimentos. Cereales
    2. - Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
    3. - Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
    4. - Tablas de composición de alimentos. Frutas
    5. - Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
    6. - Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
    7. - Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
    1. - Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
    2. - Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
    3. - Tablas de composición de alimentos. Pescados
    4. - Tablas de composición de alimentos. Carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. Evaluación clínica
4. Evaluación antropométrica

5. Evaluación bioquímica
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. La mujer embarazada
2. La mujer en el momento de lactancia
3. La infancia
    1. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
    2. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
    3. - Niños de 4-6 años de edad
    4. - Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
    1. - Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. El anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta y anemia
5. Dieta baja en azúcar
6. Dieta para la osteoporosis
7. Dieta astringente
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
10. Dieta laxante
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

ANEXOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipocalórica I
4. Dieta hipocalórica II
5. Ejemplo de dieta hipocalórica III
6. Dieta baja en azúcar
7. Dieta astringente moderada
8. Dieta pobre en grasa
9. Dieta laxante
10. Dieta vegetariana
11. Dieta proteica
12. Dieta ayurvédica
13. Dieta durante el embarazo

PARTE 5. HERBODIETÉTICA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITOTERAPIA

1. Definición de conceptos
2. Evolución histórica de la Fitoterapia
3. Conceptos básicos actuales en Fitoterapia
4. Medicamentos de síntesis química y plantas medicinales
5. La utilización de las plantas medicinales
6. Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTITUYENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Principios activos
2. Partes de las plantas medicinales que se pueden utilizar
3. Clasificación de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Cultivo, recolección y conservación de las plantas medicinales
2. Técnicas de preparación de las plantas medicinales
3. Dosificación de las plantas medicinales
4. Calidad, eficacia y seguridad en la utilización de plantas medicinales
5. Otros usos de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HERBODIETÉTICA (I)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra A a la letra F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HERBODIETÉTICA (II)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z

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

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

By
EDUCA EDTECH
Group