



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**Máster en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales + Titulación
Universitaria**



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

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](#)

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

Educa Business School 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.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

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

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as 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 con alumnos de distintos países.

Ver en la web

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una 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. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Ver en la web

Máster en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Propia Universitaria en Ecoturismo con 5 Créditos Universitarios ECTS

[Ver en la web](#)



EDUCA BUSINESS SCHOOL

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 Educa Business School.

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).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el Votado de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UGR (CCE) (Plan Propio) (2015)

Descripción

Si tiene interés en el sector de la hostelería y turismo y quiere especializarse en las funciones relacionadas con la gestión de alojamientos rurales este es su momento, con el Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta labor de la mejor manera posible.

Objetivos

Los objetivos que se pretenden alcanzar en el presente Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales son los siguientes: - Valorar la posibilidad de implantación de un pequeño establecimiento de alojamiento rural, estimando la potencialidad del proyecto de acuerdo con los medios disponibles y el volumen de negocio previsto. - Realizar los trámites para la puesta en marcha del proyecto empresarial de explotación del alojamiento rural como alojamiento turístico, cumpliendo las formalidades administrativas para la creación del establecimiento. - Participar en la elaboración del proyecto de diseño, restauración y decoración del alojamiento rural para su adaptación como alojamiento turístico. - Definir los procesos de gestión de cobros y facturación de servicios habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su realización. - Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en alojamientos propios del entorno rural y/o natural, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias. - Definir ofertas gastronómicas sencillas propias de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales - Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo variedades, cualidades y peculiaridades e identificando los factores culinarios que se deben tener en cuenta en el proceso de elaboración o conservación - Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias

Ver en la web

sencillas, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

Para qué te prepara

Este Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y el turismo, concretamente en alojamiento rural, dentro del área profesional del agroturismo, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la gestión de alojamientos rurales.

A quién va dirigido

El Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales le prepara para conocer a fondo las funciones relacionadas con la gestión de alojamientos rurales, aprendiendo los procesos de promoción y atención al cliente en el sector.

Salidas laborales

Una vez finalizada la formación en el presente máster, habrás adquirido los conocimientos y habilidades que te capacitarán para desempeñar tu actividad profesional en los sectores de: Hostelería, Turismo y Alojamientos rurales.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

PARTE 1. PROYECTO DE IMPLANTACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR TURÍSTICO, EL TURISMO RURAL Y EL ALOJAMIENTO RURAL.

1. El sector turístico.
2. El turismo rural.
3. El alojamiento rural.
4. Tipos jurídicos de empresa, empresario y establecimiento mercantil.
5. Materias que suelen necesitar asesoramiento y asesores.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA EN MARCHA DE UN ALOJAMIENTO RURAL

1. Estudio de Viabilidad.
2. Las ideas de negocio:
3. Elección de la mejor idea de negocio. Cuadro de análisis DAFO: Utilidad, estructura, elaboración e interpretación.
4. Normativa y trámites necesarios para la puesta en marcha de un alojamiento rural:
5. Condicionantes físico-territoriales que pueden influir en el atractivo y/o la fragilidad del lugar en donde se pretende implantar el alojamiento rural.
6. Medidas que favorecen la integración del alojamiento rural en un entorno natural durante la fase de construcción y/o explotación
7. Condicionantes que pueden hacer más atractiva la oferta del alojamiento rural

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REHABILITACIÓN, RESTAURACIÓN Y DECORACIÓN INICIAL DEL ALOJAMIENTO RURAL.

1. Rehabilitación arquitectónica.
2. Restauración arquitectónica.
3. Decoración inicial

PARTE 2. APROVISIONAMIENTO, CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPRA, APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN ALOJAMIENTOS RURALES.

1. Compra y aprovisionamiento de:
2. Control de Consumos y costes de:
3. Gastos relacionados con las materias primas y las preparaciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA DE LA ACTIVIDAD DE ALOJAMIENTO RURAL.

1. Gestión de la producción de los servicios.
2. Control, fomento y desarrollo de los servicios ofrecidos.
3. Desarrollo de nuevos productos.

4. Opciones para influir en el precio de los recursos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DEL ALMACÉN.

1. Sistema de recuento físico de existencias.
2. Stock mínimo.
3. Stock Máximo.
4. Adecuación de los niveles de stock al Plan de Operaciones y Previsiones de actividad.
5. Valoración económica de las existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN FINANCIERA Y FISCAL.

1. El equilibrio entre los gastos y los ingresos.
2. El control del endeudamiento con terceros, y en especial con las entidades financieras.
3. El control de los gastos financieros (negociación de préstamos).
4. La optimización de ingresos financieros, derivados de inversiones.
5. La actualización y veracidad del registro contable de la actividad que se realiza.
6. Los Balances de situación (activo que se tiene y lo que se debe).
7. Tributos, tasas e impuestos que se deben de pagar a las diferentes Administraciones Públicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTIMACIÓN DE OFERTAS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ALOJAMIENTOS RURALES.

1. Ofertas de alojamiento.
2. Ofertas gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA LA GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL.

1. Elección y adquisición de elementos informáticos.
2. Adquisición del equipo informático.
3. Adquisición legal de los programas.
4. Programas específicos para la gestión administrativa contable del alojamiento rural.

PARTE 3. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN COMERCIAL.

1. Criterios básicos para una buena gestión comercial.
2. Gestión de políticas comerciales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO RURAL.

1. La oferta turística como servicio.
2. El Plan de Mercadotecnia. (Marketing)
3. La mercadotecnia mixta o conjunta (Marketing mix)
4. Comunicación y divulgación de la oferta del servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES INFORMÁTICAS EN LA PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL.

1. Medios de información y difusión
2. Contenidos de las páginas Web del alojamiento rural.

PARTE 4. RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA HOSTELERÍA Y TURISMO.

1. La comunicación óptima en la atención al cliente.
2. Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales.
3. Resolución de problemas de comunicación.
4. Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Departamento de recepción.
2. Prestación de servicios de recepción.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESERVAS EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Aspectos generales:
2. Técnicas de venta en las reservas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN.

1. Circuitos internos.
2. Circuitos externos.
3. Documentación derivada de las operaciones realizadas en recepción.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO.

1. Medios de pago y sus formas de aplicación.
2. Operaciones de facturación y cobro de servicios a clientes (tanto contado como crédito) por procedimientos manuales e informatizados.
3. Cierre diario.

PARTE 5. GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS

1. Definición
2. Clases y tipos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas

2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
3. Planificación y diseño de ofertas:
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS CULINARIAS ELEMENTALES

1. Fondos, bases, y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
2. Técnicas de cocinados de hortalizas
3. Técnicas de cocinados de legumbres secas
4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz
5. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
6. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza
7. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos
8. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE COMIDAS

1. Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
2. Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
3. Platos a base de carnes, aves, caza y despojos
4. Repostería y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN DE DESAYUNOS

1. Tipos de café y formas de preparación
2. La leche y sus derivados
3. Tipos de infusiones y formas de preparación
4. Los edulcorantes
5. Frutas Formas de presentación
6. Tipos de zumos
7. Tipos de pan y formas de presentación
8. La repostería
9. Los aceites y mantequillas o margarinas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES

1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
2. Utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
3. Utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
4. Utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Regeneración y conservación
2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales
3. Tipos de presentación

PARTE 6. ECOTURISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN E HISTORIA DEL ECOTURISMO

1. Pequeña evolución del turismo nacional
 1. - Algunos tipos de turismos actuales
2. Ecoturismo evolución breve en el tiempo pero creciente en magnitud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTO DE ECOTURISMO

1. Impactos producidos por el turismo
2. Ecoturismo en el sector turístico
3. Papel del ecoturismo en el turismo sostenible
4. Principios del ecoturismo
 1. - Conservación de los recursos y ecosistemas
 2. - Integración de las comunidades

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LUGARES DONDE SE DESARROLLA

1. Dónde se puede hacer ecoturismo
2. Viaje de ecogastronomía o enoturismo
3. Algunos lugares del mundo que resaltar...
4. Ecoturismo en España

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACTIVIDADES DEL ECOTURISMO

1. ¿Es tan primoroso el ecoturismo o por el contrario se mixtifica?
2. Actividades en el ecoturismo
3. Actores del ecoturismo
 1. - Sujetos clave en la toma de decisiones
 2. - Sujetos de apoyo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN PARA EL MANEJO DEL ECOTURISMO

1. Planificación y manejo del ecoturismo
2. Plan para el Manejo del Ecoturismo
 1. - Requisitos y financiación
3. Diagnóstico completo del lugar
 1. - Cuestiones del diagnóstico
 2. - Obtención de la información
 3. - Organización y formalización del diagnóstico
4. Análisis de datos y preparación del PME
 1. - Análisis de datos
 2. - Preparación del plan

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DESARROLLO RURAL

1. Medio Rural
2. Desarrollo Rural
 1. - Década de los cincuenta y sesenta

2. - Década de los setenta
 3. - Década de los ochenta
 4. - Década de los noventa
 5. - Desarrollo Rural en la sociedad actual
3. Agente de Desarrollo Rurales
 1. - Capacidades de los Agentes de Desarrollo Rural

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMATIVA DE LA UE DE AYUDA AL DESARROLLO

1. Normativa de ayuda al desarrollo rural
 1. - Finalidad y conceptos
2. Programación
 1. - Contenido de la programación
 2. - Preparación, aprobación y modificación de los programas de desarrollo rural
3. Ayuda al desarrollo rural
 1. - Medidas
 2. - Disposiciones comunes a varias medidas
 3. - Asistencia técnica y creación de redes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TURISMO RURAL

1. Evolución del turismo rural
2. Concepto de turismo rural
3. Modelos de turismo en el medio rural
 1. - Modelos de turismo en la naturaleza
 2. - Características de los tipos de turistas de naturaleza
4. Turismo rural como producto
 1. - Los productos de turismo rural
 2. - Recursos turísticos
5. El entorno
 1. - Elementos del entorno rural
6. Estrategias de marketing para el turismo rural
 1. - Tipos de publicidad utilizados en el turismo rural

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Crisis ambiental
2. Algunas consecuencias del cambio climático
3. Conceptos y términos básicos
 1. - Efecto invernadero
 2. - Degradación Ambiental
 3. - Hacia un desarrollo sostenible
4. Turismo, medio ambiente y legislación Nacional
 1. - Legislación nacional de interés
5. La sociedad y el medio ambiente
 1. - Los medios de comunicación
 2. - Educación ambiental
 3. - Voluntariado ambiental
 4. - Buenas prácticas ambientales en la actividad profesional objeto de formación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. EDUCACIÓN E INFORMACIÓN AMBIENTAL

1. ¿Por qué es importante la participación pública?
 1. - ¿Cómo se regula?
 2. - Cómo se puede realizar la participación pública
 3. - Problemas de participación y medición de conflictos
 4. - Herramientas de participación
2. Educación ambiental
 1. - El libro blanco de la educación ambiental en España en pocas palabras
 2. - Ecocampus
 3. - El Uso público
3. Programas de educación ambiental
 1. - Programas internacionales
 2. - Programas de ámbito estatal
 3. - Programas en comunidades autónomas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ACERCAMIENTO AL CONCEPTO DE AGROTURISMO

1. Agroturismo
2. Oferta, demanda, cliente...
 1. - Conservación de los recursos
3. Participación del agroturismo en la educación ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 12. AGROTURISMO Y SUS PRINCIPALES ACTIVIDADES

1. Aspectos subjetivos del agroturismo
2. Principales actividades del agroturismo
 1. - Actividades con animales
 2. - Actividades en huertas y jardines
 3. - Actividades con productos del bosque y de la tierra
 4. - Elaboración de productos caseros
 5. - Otras actividades
 6. - Evaluación de las actividades

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PROGRAMA DE LA TRIPLE R PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

1. Obsolescencia y la triple R
2. Reducción
3. Reutilización
 1. - La bolsa de subproductos
 2. - Compostaje
4. Reciclaje
5. La recogida selectiva
 1. - Vidrio
 2. - Papel y Cartón
 3. - Plásticos
 4. - Pilas
 5. - Materiales Textiles
 6. - Medicamentos

- 7. - Aceites
- 8. - Radiografías
- 9. - Metales
- 6. Las plantas de recuperación de residuos sólidos urbanos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

- 1. Riesgos Naturales
 - 1. - Definiciones y cálculo de riesgo total
 - 2. - Gestión y análisis del riesgo
- 2. Accidente e incidente dos conceptos diferentes
 - 1. - Tipología de la organización
 - 2. - Causas externas o internas
 - 3. - Auditoría ambiental

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos 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

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

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web

