



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster MBA en Dirección Negocios en Hostelería





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

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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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
INTERNACIONAL 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.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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



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 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 N°99000000169 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:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster MBA en Dirección Negocios en Hostelería



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



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/XXXXXXX-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 ÁREA MANAGER
La Dirección Académica

  



Con EXAMEN Convulsiva, Categoría Especial del Consejo Presidencial Social de la UNEDCO (Bom. Resolución 0045)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Gracias a este Master MBA en Dirección Negocios en Hostelería podrás conocer todas las características del mundo de la hostelería y la forma de gestionar este tipo de negocios. El sector hostelero es de los sectores con más competitividad en la actualidad, un sector en el que invierten muchas empresas, pero sus características hacen necesario que los profesionales que trabajan en hostelería tengan las capacidades y habilidades para destacar por encima de la competencia y hacer su negocio hostelero más competitivo. Este Master MBA en Dirección Negocios en Hostelería te dará las herramientas necesarias para llevar a cabo una dirección eficaz de cualquier negocio hostelero para conseguir el éxito.

Objetivos

- Desarrollar habilidades de liderazgo y de gestión para llevar organizaciones hosteleras de forma efectiva.
- Aprender cuáles son los aspectos operativos en hostelería como la atención al cliente o la gestión de alimentos y bebidas.
- Asimilar cuáles son las finanzas y la contabilidad de un establecimiento hostelero.
- Fomentar la creatividad y la innovación en la gestión de negocios en la industria hostelera.

A quién va dirigido

Este Master MBA en Dirección Negocios en Hostelería va dirigido a aquellos propietarios de negocios de restauración que deseen llevar a cabo procesos de reestructuración e innovación y que deseen obtener conocimientos sobre todos los detalles de la dirección de negocios hosteleros y también para aquellas personas que quieran dedicarse al mundo de la hostelería.

Para qué te prepara

Con este Master MBA en Dirección Negocios en Hostelería podrás aprender las nuevas tendencias dentro del mundo de la hostelería respecto a su innovación, desarrollo de negocios y operaciones, nuevas formas de controlar los costes o la producción o la gestión financiera del negocio. Podrás estudiar cómo llevar a cabo una estrategia eficaz para poder conseguir los resultados buscados en cualquier negocio del ámbito hostelero.

Salidas laborales

Las salidas profesionales de este Master MBA en Dirección Negocios en Hostelería son las de gerente o director de restaurante, bar, cafetería o cualquier empresa hostelera, jefe del departamento de

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

marketing, jefe de operaciones, alimentos y bebidas o jefe de recursos humanos y, en general, cualquier salida relacionada con los negocios hosteleros y su dirección.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. DIRECCIÓN Y MODELO DE NEGOCIO HOSTELERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIRECCIÓN Y MODELO DE NEGOCIO EN HOSTELERÍA

1. Contexto y tendencias actuales en la industria hostelera
2. Conceptos básicos de dirección de negocios y modelo de negocio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y EVALUACIÓN DEL MODELO DE NEGOCIO EN HOSTELERÍA

1. Análisis del entorno y del mercado
2. Identificación de segmentos de clientes y definición de propuestas de valor
3. Modelos de ingresos y de costes en hostelería
4. Diseño y evaluación del modelo de negocio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA EN HOSTELERÍA

1. Análisis DAFO
2. Formulación de la estrategia competitiva
3. Implementación y control de la estrategia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE OPERACIONES Y PROCESOS

1. Gestión de la calidad en hostelería
2. Gestión de la capacidad y demanda en hostelería
3. Gestión de la cadena de suministro y logística en hostelería

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARKETING Y VENTAS

1. Análisis de mercado y comportamiento del consumidor en hostelería
2. Plan de marketing
3. Estrategias de pricing y distribución
4. Gestión de la marca y reputación online

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN HOSTELERÍA

1. Planificación de los recursos humanos
2. Selección y formación del personal
3. Evaluación y remuneración del personal
4. Gestión del clima laboral y motivación

MÓDULO 2. GESTIÓN ECONÓMICA FINANCIERA EN EL SECTOR HOSTELERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA EN HOSTELERÍA

1. Conceptos básicos de gestión económica y financiera
2. Principales fuentes de financiación y sus implicaciones en la gestión empresarial

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

3. Análisis de la estructura de costes y la rentabilidad del negocio hostelero

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTABILIDAD Y FINANZAS

1. Contabilidad financiera y contabilidad de gestión en hostelería
2. Análisis y elaboración de estados financieros
3. Herramientas y técnicas financieras para la toma de decisiones en hostelería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE COSTES EN EL SECTOR HOSTELERO

1. Identificación y clasificación de los costes
2. Técnicas de análisis y control de costes
3. Análisis de rentabilidad por producto y por servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESUPUESTOS Y PLANIFICACIÓN FINANCIERA

1. Elaboración y gestión de presupuestos
2. Planificación financiera a corto y largo plazo
3. Análisis de desviaciones y ajustes en el presupuesto

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FINANCIACIÓN Y CONTROL DE LA TESORERÍA

1. Fuentes de financiación en hostelería: recursos propios, endeudamiento y financiación externa
2. Control de la tesorería y la liquidez en hostelería
3. Gestión de riesgos financieros y cobertura de riesgos en hostelería

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FISCALIDAD EN EL SECTOR HOSTELERO

1. Marco fiscal aplicable a la actividad hostelera
2. Gestión y cumplimiento de las obligaciones fiscales en hostelería
3. Planificación fiscal en hostelería: beneficios fiscales y optimización de la carga fiscal

MÓDULO 3. HABILIDADES DIRECTIVAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DIRECTIVO

1. El proceso directivo
2. Liderazgo
3. Motivación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN

1. Introducción
2. El contenido de los procesos de dirección
3. La dimensión estratégica de la dirección
4. Dimensión ejecutiva de la dirección
5. El desarrollo de la autoridad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA NEGOCIACIÓN

1. Concepto de negociación
2. Estilos de negociación
3. Los caminos de la negociación
4. Fases de la negociación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN

1. Estrategias de negociación
2. Tácticas de negociación
3. Cuestiones prácticas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS RELACIONES GRUPALES

1. El funcionamiento del grupo
2. El rol en el grupo
3. El liderazgo en el grupo
4. La comunicación en el grupo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS TÉCNICAS GRUPALES EN LA ORGANIZACIÓN

1. Técnicas de grupo grande
2. Técnicas de grupo mediano
3. Técnicas de grupo pequeño
4. Técnicas de trabajo o producción grupal
5. Técnicas de dinamización grupal
6. Técnicas para el estudio y trabajo de temas
7. Técnicas de evaluación grupal

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS HABILIDADES SOCIALES EN LA GESTIÓN DE GRUPOS (I)

1. ¿Qué son las habilidades sociales?
2. La asertividad
3. La empatía
4. La escucha activa
5. La autoestima

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL LIDERAZGO EN EL EQUIPO

1. Liderazgo
2. Enfoques en la teoría del liderazgo
3. Estilos de liderazgo
4. El papel del líder

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREVENIR, AFRONTAR Y RESOLVER EL CONFLICTO

1. Introducción al conflicto
2. Perspectivas y definición del conflicto
3. Elementos básicos y tipos de conflicto
4. Niveles del conflicto
5. Estrategias para prevenir el conflicto

6. La gestión de conflictos: principios básicos
7. Estrategias para resolver conflictos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MOTIVACIÓN LABORAL

1. La motivación en el entorno laboral
2. Teorías sobre la motivación laboral
3. El líder motivador
4. La satisfacción laboral

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA COMUNICACIÓN

1. El proceso de comunicación
2. Tipos de comunicación
3. Barreras de la comunicación
4. La comunicación efectiva
5. Aspectos importantes en la interacción con el interlocutor

UNIDAD DIDÁCTICA 12. LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA

1. Las relaciones en la empresa: humanas y laborales
2. Tratamiento y flujo de la información en la empresa
3. La comunicación interna de la empresa
4. La imagen corporativa e institucional en los procesos de información y comunicación en las organizaciones
5. La comunicación externa de la empresa
6. La relación entre organización y comunicación en la empresa: centralización o descentralización
7. Herramientas de comunicación interna y externa

MÓDULO 4. NUEVOS NEGOCIOS EN LA HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LOS NUEVOS NEGOCIOS EN LA HOSTELERÍA

1. Introducción a los nuevos modelos de negocio en la hostelería
2. Tendencias actuales en la hostelería y la importancia de la innovación
3. Desarrollo de nuevas experiencias gastronómicas para los clientes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO EN LA HOSTELERÍA

1. Tipos de nuevos modelos de negocio en la hostelería (pop-up, street food, delivery, etc.)
2. Ventajas y desventajas de cada modelo de negocio
3. Ejemplos de éxito en nuevos modelos de negocio en la hostelería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TENDENCIAS TECNOLÓGICAS EN LA HOSTELERÍA

1. Tecnologías emergentes en la hostelería (realidad aumentada, inteligencia artificial, blockchain, etc.)
2. Cómo aplicar estas tecnologías en los nuevos negocios hosteleros
3. Los retos de la implementación tecnológica en la hostelería

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA SOSTENIBILIDAD EN LA HOSTERÍA

1. El compromiso de la hostelería con la sostenibilidad
2. Prácticas sostenibles en la hostelería (producción local, cero residuos, energías renovables, etc.)
3. Aplicación de la sostenibilidad en los nuevos negocios hosteleros

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARKETING Y COMUNICACIÓN EN LOS NUEVOS NEGOCIOS HOSTELEROS

1. Estrategias de marketing y comunicación para los nuevos negocios hosteleros
2. Identificación del público objetivo y segmentación del mercado
3. Marketing digital para los nuevos negocios hosteleros

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TENDENCIAS FUTURAS EN LA HOSTELERÍA

1. Tendencias futuras en la hostelería (gastronomía molecular, conceptos inmersivos, etc.)
2. Previsión de la evolución del mercado hostelero en los próximos años
3. Cómo prepararse para los cambios en la hostelería

MÓDULO 5. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE EVENTOS

1. Briefing del evento
2. Análisis de la marca del evento
3. Temporalización
4. Comunicación del evento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ASIGNACIÓN DE RECURSOS Y PRESUPUESTO

1. Elaboración de presupuesto
2. Cálculo de costes
3. Disposición de personal
4. Aprovisionamiento de recursos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERATIVO PARA LA ORGANIZACIÓN DEL EVENTO

1. Herramientas para la organización del evento
2. Ubicación y entorno del evento
3. Diseño y decoración del evento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO Y CONTROL DEL EVENTO

1. Medición de resultados en tiempo real
2. Comunicación del personal durante el evento
3. Presentación y acompañamiento del evento

MÓDULO 6. SOCIAL MEDIA Y RELACIONES PÚBLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DEL SOCIAL MEDIA

1. Tipos de redes sociales
2. La importancia actual del social media
3. Prosumer
4. Contenido de valor
5. Marketing viral
6. La figura del Community Manager
7. Social Media Plan
8. Reputación Online

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SOCIAL CRM

1. Introducción
2. Marketing relacional
3. Experiencia del usuario
4. Herramientas de Social CRM

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN FACEBOOK

1. Introducción
2. Escucha activa
3. Uso de chatbots en Facebook Messenger
4. Información de la Fanpage
5. Gestión de Comentarios
6. Reseñas o valoraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ATENCIÓN AL CLIENTE EN TWITTER

1. Introducción
2. Información básica del perfil
3. Agregar un botón de mensaje
4. Configurar mensajes de bienvenida
5. Deep Links
6. Monitorización
7. Gestión de comentarios
8. Gestionar crisis de reputación en Twitter

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INSTAGRAM

1. Introducción
2. Información básica del perfil
3. Instagram Direct
4. Gestión de comentarios
5. Herramientas de Análisis y monitorización

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN SOCIAL MEDIA

1. Definir la estrategia
2. Cuentas específicas
3. Identificación del equipo
4. Definir el tono de la comunicación

[Ver en la web](#)



5. Protocolo de resolución de problemas
6. Manual de Preguntas Frecuentes (FAQ)
7. Monitorización
8. Gestión, seguimiento y fidelización
9. Medición de la gestión de atención al cliente

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS RELACIONES PÚBLICAS

1. Concepto y definición de relaciones públicas
2. Elementos de las relaciones públicas
3. Análisis de los públicos
4. El contexto económico empresarial actual: las relaciones públicas como práctica de la responsabilidad social
5. Implicaciones del marketing social en las relaciones públicas
6. La integración de las relaciones públicas en el plan de comunicación
7. La efectividad y la investigación en las relaciones públicas
8. Análisis del posicionamiento según Ries y Trout: publicidad vs relaciones públicas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. GABINETES DE PRENSA Y NEGOCIACIÓN CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

1. Introducción y planteamiento general
2. Consideraciones preliminares
3. La personalización de las relaciones con la prensa
4. Negociación de las partidas y noticiabilidad
5. Gestión y coordinación
6. Desarrollo del trabajo del gabinete

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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group