



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

SSCI0109 Empleo Doméstico (Certificado de Profesionalidad Completo)





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 estudiantdes 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
INTERNATIONAL 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

SSCI0109 Empleo Doméstico (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad SSCI0109 Empleo Doméstico regulada en el Real Decreto 721/2011, de 20 de mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional SSC413_1 Empleo Doméstico (Real Decreto 1079/2008, de 11 de julio). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de los Seguros de Vida, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de Vida de España, entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, Injusticia y Seguros. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de los Seguros de Vida, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de Vida de España, entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, Injusticia y Seguros. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de los Seguros de Vida, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de Vida de España, entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, Injusticia y Seguros.

Descripción

Se conoce como empleo doméstico al que supone una retribución salarial derivada de trabajos domésticos. En la actualidad se ha incrementado la demanda de empleo doméstico, debido a los cambios sociales que se han venido produciendo, sobretodo, con respecto a la situación laboral de las mujeres, quienes, según nos indica la historia, han sido las encargadas de realizar esta labor hasta hace bien poco tiempo. La figura de ama de casa ha ido dando paso a una mujer que trabaja fuera del hogar, hecho por el que se hace necesario que una persona ajena a la familia se haga cargo de estas funciones. Así, el presente curso pretende que el alumno aprenda los conocimientos necesarios para realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la higienización del domicilio y permitir la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, las prendas de vestir y el consumo de alimentos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales.

Objetivos

- Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.
- Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.
- Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido para todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral hacia el empleo doméstico, más concretamente en la adquisición de conocimientos referentes a los factores de limpieza, elaboración de alimentos y procesos de lavado, planchado y cosido en domicilios privados. Así, como aquellas personas que quieran ampliar sus conocimientos profesionales sobre este ámbito en concreto.

Para qué te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la higienización del domicilio y permitir la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, las prendas de vestir y el consumo de alimentos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad SSCI0109 Empleo Doméstico, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta propia como ajena, en el ámbito público y privado. Así mismo, la persona profesional está capacitada para realizar la limpieza y preparación de domicilios particulares.

TEMARIO

MÓDULO 1. MF1332_1 ACONDICIONAMIENTO DE CAMAS, PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE LAVADO Y SECADO DE ROPA DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR.

1. Técnica de clasificación y separación de la ropa
 1. - Recogida de ropa de hogar y prendas de vestir.
 2. - Características: fibras, colores, grado de suciedad, tamaño.
 3. - Tratamientos especiales: desmanchado.
 4. - Revisión de las prendas antes del lavado. Búsqueda de objetos: metálicos, de papel, etc.
 5. - Interpretación del etiquetaje.
2. Proceso de lavado manual de ropa de hogar y prendas de vestir.
3. Proceso de lavado automático de ropa de hogar y prendas de vestir:
 1. - Tipología de electrodomésticos: Lavadora, secadora, lavadora-secadora.
 2. - Interpretación de manuales de funcionamiento de electrodomésticos.
 3. - Utilización de aparatos electrodomésticos.
 4. - Técnicas de conservación de la maquinaria.
4. Técnica de tendido y recogida de la ropa.
5. Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado:
 1. - Técnicas de manipulación de productos específicos de lavado y desmanchado.
 2. - Dosificación de productos específicos de lavado y desmanchado.
 3. - Interpretación de etiquetaje.
6. Procedimientos de adecuación de espacios para efectuar los trabajos de: lavado, secado, tendido de ropa, recogida de ropa.
7. Origen de las incidencias en el proceso de lavado:
 1. - Productos de lavado.
 2. - Clasificación incorrecta.
 3. - Exceso de carga.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COSIDO BÁSICO Y PLANCHADO DE ROPA DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR.

1. Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos.
2. Utilización de útiles de costura:
 1. - Tipos de útiles.
 2. - Modo de utilización.
3. Ordenación del costurero.
4. Proceso de planchado:
 1. - Interpretación del etiquetaje.
 2. - Técnicas de planchado: plancha eléctrica o vapor.
 3. - Secuencia de actividades.
 4. - Selección de temperatura.
 5. - Selección de accesorios.
 6. - Aplicación de productos específicos.
5. Proceso de colocación en espacios habilitados.

6. Técnicas de adecuación de espacio para ejecutar las tareas de planchado.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE CAMAS.

1. Elementos que componen una cama:
 1. - Tipos de camas.
 2. - Tipos de colchones.
 3. - Tipos de ropa de cama.
 4. - Tipos y colocación de complementos.
2. Técnicas y secuencia en la preparación de camas.
3. Valoración, planificación y realización de rutinas en el cambio de ropa.
4. Técnica de volteo y giro de colchones.
5. Técnicas de verificación del trabajo.

MÓDULO 2. MF1330_1 LIMPIEZA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.

1. Procedimientos de aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente.
2. Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
3. Planificación de las actividades de limpieza: secuencia y frecuencia.
4. Preparación del entorno de trabajo:
 1. - Presencia de personas o animales en el espacio a limpiar.
 2. - Preservación del orden.
 3. - Ventilación de espacios.
5. Verificación del trabajo ejecutado.
6. Identificación de riesgos inherentes a la actividad de limpieza.
7. Identificación de riesgos del domicilio de trabajo.
8. Identificación de riesgos derivados de la utilización y manipulación de productos.
9. Identificación de riesgos derivados del trabajo en altura.
10. Presencia de personas en el espacio a limpiar.
11. Utilización de equipos de protección individual.
12. Siniestralidad en baño y cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES, EQUIPOS Y SUPERFICIES EN LOS DIFERENTES ESPACIOS DE UN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Tipología de elementos y espacios de limpieza: mobiliario, paredes, puertas, rodapiés y alfombras, ventanas y elementos circundantes.
2. Identificación de composición de materiales y superficies: metálicos, madera, textiles, plásticos, cristales, metacrilato, cuero, productos pétreos o derivados, otras superficies.
3. Caracterización de materiales y superficies: propiedades y características.
4. Alteración de las propiedades de los objetos.
5. Identificación de los diferentes útiles del mercado.
6. Selección y uso de los diferentes útiles.
7. Procesos de conservación de útiles.
8. Tipología de productos.
9. Productos de limpieza.
10. Dosificación de productos de limpieza.

11. Indicaciones presentes en el etiquetaje de los productos de limpieza.
12. Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza.
13. Utilización de aspirador.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE LIMPIEZA, EN DOMICILIOS PARTICULARES.

1. Técnicas de limpieza del mobiliario y de objetos ubicados en el domicilio:
 1. - Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica.
 2. - Relación de materiales y técnicas de limpieza.
2. Técnicas de limpieza de paredes, puertas, rodapiés y alfombras:
 1. - Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica.
 2. - Relación de materiales y técnicas de limpieza.
3. Limpieza e higienización de superficies:
 1. - Técnicas de limpieza e higienización de superficies.
 2. - Secuenciación de las actividades en cada técnica.
4. Técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos circundantes (marcos, persianas y rejas):
 1. - Secuenciación de las actividades en cada técnica.
5. Técnicas de limpieza y desinfección de aseos:
 1. - Técnicas de limpieza de aparatos sanitarios.
 2. - Técnicas de limpieza de azulejos y accesorios.
 3. - Técnicas de limpieza de suelos.
 4. - Operaciones de reposición de consumibles.
6. Técnicas de limpieza de manchas:
 1. - Identificación de diferentes tipos de manchas: cosméticas, biológicas, alimentos, bebidas, otras manchas.
 2. - Procesos de limpieza de manchas.
 3. - Inconvenientes de una selección inadecuada del producto.
7. Clasificación y separación de residuos.
8. Depósito en los contenedores adecuados.
9. Utilización de puntos limpios.
10. Criterios para un uso racional del agua y la energía.

MÓDULO 3. MF1331_1 COCINA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO.

1. Aplicación de criterios de compra y reposición.
2. Proceso de elaboración de la lista de la compra.
3. Proceso de selección de establecimientos:
 1. - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales.
 2. - Publicidad.
 3. - Ofertas.
4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición.
5. Técnicas de transporte de cargas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES.

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
 1. - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres.
 2. - Clasificación de los productos según criterios de conservación.
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
 1. - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres.
 2. - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños.
 3. - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura.
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación:
 1. - Procesos de refrigeración.
 2. - Procesos de congelación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS.

1. Técnicas de cocina doméstica:
 1. - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras.
 2. - Secuenciación de actividades.
 3. - Tiempos estimados.
 4. - Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas.
2. Actuaciones previas al cocinado:
 1. - Procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros.
 2. - Secuenciación de actividades.
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
 1. - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
 2. - Secuenciación de actividades.
 3. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación.
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
 1. - Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
 2. - Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
 3. - Interpretación de diferentes manuales de instrucciones.
5. Elaboración de menús:
 1. - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas).
 2. - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
 3. - Interpretación de recetas.
 4. - Planificación y organización de los tiempos de elaboración.
6. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo.
7. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA.

1. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de

- mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado.
2. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.
 3. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.
 4. Preservación del orden.
 5. Aplicación de productos y útiles de limpieza:
 1. - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje.
 2. - Riesgos derivados de un uso incorrecto.
 3. - Interpretación del etiquetaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas.
2. Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos.
3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza.
4. Utilización de equipos de protección individual.
5. Siniestralidad en cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Clasificación y separación de residuos.
2. Depósito en los contenedores adecuados.
3. Utilización de puntos limpios.
4. Criterios para el uso racional del agua y la energía.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group