



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Duración: 300 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Descripción

Si quiere dedicarse profesionalmente al ámbito de los alimentos y especializarse en la tecnología de los alimentos de origen vegetal este es su momento, con el Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor con éxito. En la actualidad es muy importante la existencia de profesionales que se ocupen de la calidad y estado de los alimentos que se consumen, por ello la formación que estos reciban debe ser de calidad. Realizando este Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal conocerá los factores esenciales de este entorno.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la sanidad o la tecnología de los alimentos que deseen seguir formándose en la materia adquiriendo los conocimientos oportunos sobre la tecnología de los alimentos de origen vegetal.

Objetivos

- Adquirir los fundamentos del manejo de productos vegetales.
- Preparación de cámaras de almacenamiento.
- Conocer ejemplos de procesos de elaboración de zumos.
- Adquirir la tecnología de la producción de confituras, mermeladas y jaleas de fruta.
- Conocer a fondo el aceite de oliva y aceites vegetales.
- Conocer la repostería y la galletería.
- Adquirir lo referente al vino en este entorno.

Para que te prepara

Este Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal le prepara para conocer a fondo el ámbito del tratamiento de alimentos, en este caso especializándose en la tecnología de los alimentos de origen vegetal, adquiriendo conocimientos y técnicas para desenvolverse de manera experta en este sector.

Salidas laborales

Sector alimentario / Sanidad / Manipulación de alimentos / Experto en tecnología de alimentos de origen vegetal.

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
-
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS

1. Fundamentos del manejo de productos vegetales
 - 1.- Estructura de frutos y hortalizas
 - 2.- Composición de frutos y hortalizas
 - 3.- Principales procesos fisiológicos en poscosecha
2. Calidad de los productos vegetales frescos
 - 1.- Criterios de calidad
 - 2.- Valoración y gestión de la calidad
 - 3.- Factores de campo que influyen en la calidad
 - 4.- Alteraciones en poscosecha
3. Recolección de vegetales frescos
4. Operaciones de procesado poscosecha de vegetales frescos
 - 1.- Recepción
 - 2.- Acondicionamiento
 - 3.- Expedición y transporte
5. Tratamientos poscosecha
 - 1.- Curado
 - 2.- Preacondicionamiento térmico
 - 3.- Choques de CO₂
 - 4.- Aplicación de reguladores hormonales
 - 5.- Tratamientos con 1-MCP (retraso de la maduración)
 - 6.- Desinfestación
 - 7.- Control de alteraciones fisiológicas
 - 8.- Control de alteraciones patológicas
 - 9.- Inhibición de la brotación (en tubérculos y bulbos)
 - 10.- Maduración acelerada y desverdización
6. Secciones e instalación frigorífica en centrales hortofrutícolas
 - 1.- Instalación de aislamiento
 - 2.- Instalación frigorífica
7. Preenfriamiento de vegetales frescos
 - 1.- Enfriamiento por aire frío
 - 2.- Enfriamiento por agua fría
 - 3.- Enfriamiento por vacío
8. Preparación de cámaras de almacenamiento
 - 1.- Limpieza y desinfección

- 2.- Revisión de instalaciones
- 9.Carga de la cámara frigorífica
 - 1.- Carga del producto
 - 2.- Compatibilidad de productos en cámaras
- 10.Condiciones para la conservación en cámara
 - 1.- Temperatura
 - 2.- Humedad relativa
 - 3.- Recirculación de aire
 - 4.- Renovación de aire
 - 5.- Seguimiento del producto durante la conservación en cámara
- 11.Conservación en cámaras de atmósfera controlada
 - 1.- Gestión de las cámaras de atmósfera controlada
 - 2.- Instalación y equipos de atmósfera controlada
- 12.Técnica de conservación en atmósfera controlada dinámica
- 13.Técnica de eliminación de etileno en cámaras de almacenamiento
- 14.Procesado de vegetales cortados y listos para consumir (cuarta gama)
 - 1.- Operaciones del proceso de elaboración
 - 2.- Envasado de vegetales cortados
 - 3.- Almacenamiento y distribución comercial de vegetales cortados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VEGETALES CONSERVADOS POR CALOR

- 1.Introducción
 - 1.- Principios generales
 - 2.- Características físicas de las materias primas que condicionan la transmisión de calor
 - 3.- Equipos utilizados para aplicar los tratamientos térmicos
- 2.Operaciones que conforman el proceso
 - 1.- Preparación de la materia prima
 - 2.- Llenado y cerrado de los envases
 - 3.- Elección de las condiciones del tratamiento térmico
- 3.Ejemplos de líneas de proceso
 - 1.- Línea de producción de tomate entero
 - 2.- Línea de producción de judía verde
 - 3.- Línea de producción de pimiento
 - 4.- Línea de producción de legumbres
 - 5.- Línea de producción de tomate triturado concentrado
 - 6.- Línea de producción de peras en almíbar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VEGETALES CONSERVADOS POR CONGELACIÓN

- 1.Introducción
 - 1.- Congelación de tejidos vegetales
 - 2.- Equipos utilizados en la congelación de vegetales....
- 2.Tecnología de la producción de vegetales congelados
 - 1.- Preparación de la materia prima
 - 2.- Envasado
 - 3.- La conservación de los vegetales congelados

- 4.- Determinación del tiempo de proceso
- 3.Ejemplos de líneas de proceso
 - 1.- Línea de zanahorias en cubos
 - 2.- Línea de pimientos enteros
 - 3.- Línea de guisantes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ZUMOS DE FRUTA

- 1.Introducción
- 2.Tecnología de la fabricación de zumos
 - 1.- Preparación de la materia prima
 - 2.- Extracción del zumo
 - 3.- Tratamientos del zumo
- 3.Ejemplos de procesos de elaboración de zumos
 - 1.- Zumo de naranja
 - 2.- Zumo de uva
 - 3.- Zumo de manzana
 - 4.- Zumo de tomate
 - 5.- Néctar de melocotón
 - 6.- Néctar de albaricoque

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FRUTAS CONSERVADAS POR REDUCCIÓN DE SU ACTIVIDAD DE AGUA

- 1.Introducción
 - 1.- Conservación mediante reducción de la actividad de agua
 - 2.- Formación del gel
 - 3.- Cocción
- 2.Tecnología de la producción de confituras, mermeladas y jaleas de fruta
 - 1.- Preparación de la fruta
 - 2.- Adición del azúcar
 - 3.- Concentración
 - 4.- Tratamiento térmico y envasado
 - 5.- Enfriamiento final

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VEGETALES DESHIDRATADOS

- 1.Introducción
 - 1.- Fundamentos de la eliminación de agua
 - 2.- Mecanismos de eliminación de agua
 - 3.- Proceso básico de secado
- 2.Equipos utilizados en el secado de vegetales
 - 1.- Secado al sol
 - 2.- Secado por aire caliente
 - 3.- Secado por conducción
- 3.Tecnología de la producción de vegetales deshidratados
- 4.Modificaciones producidas en el alimento por la deshidratación
 - 1.- Alteraciones de naturaleza química
 - 2.- Alteraciones de naturaleza física

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACEITE DE OLIVA

1. Denominación y clases de aceite de oliva
2. El aceite de oliva: composición química
3. La aceituna como materia prima: estructura y composición
4. Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen
 - 1.- Diagramas del proceso
 - 2.- Secciones de una industria oleícola
5. Operaciones preliminares
 - 1.- Recolección de las aceitunas
 - 2.- Transporte de las aceitunas a la industria
 - 3.- Recepción en la industria
 - 4.- Limpieza y lavado de las aceitunas
 - 5.- Controles en las aceitunas
 - 6.- Almacenamiento previo de las aceitunas
6. Operaciones de preparación de la pasta
 - 1.- Molturación de las aceitunas
 - 2.- Batido
7. Separación de fases sólidas y líquidas
 - 1.- Sistema de extracción parcial
 - 2.- Sistema de extracción por presión
 - 3.- Sistema de extracción por centrifugación
8. Separación de fases líquidas
 - 1.- Decantación
 - 2.- Centrifugación
9. Almacenamiento y operaciones finales en el aceite
10. Filtración del aceite
 - 1.- Filtros-prensa
 - 2.- Filtros de precapa o de material en polvo
11. Envasado del aceite
12. Aprovechamiento y tratamiento de los subproductos
 - 1.- El orujo
 - 2.- El alpechín

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACEITES VEGETALES

1. Origen, composición y uso de grasas vegetales
2. Aceites de pulpa de frutos
3. Producción de aceites de semillas
 - 1.- Limpieza y pretratamiento de las materias oleaginosas
 - 2.- Extracción
 - 3.- Desolventización de la torta
 - 4.- Desolventización de la miscela
4. Refinación
 - 1.- Desgomado
 - 2.- Descerado
 - 3.- Neutralización

- 4.- Blanqueo-Decoloración
- 5.- Desodorización
- 5.Modificación de grasas
 - 1.- Fraccionamiento
 - 2.- Hidrogenación
 - 3.- Interesterificación
- 6.Margarinas y shortening
 - 1.- Shortening

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRANSFORMACIÓN DE CEREALES

- 1.Manuel Gómez Pallarés
- 2.Introducción
- 3.Morfología y composición
 - 1.- Morfología
 - 2.- Composición
- 4.Molienda
 - 1.- Industria harinera
 - 2.- Otros cereales
- 5.Procesamiento del arroz
 - 1.- Preparación del grano
 - 2.- Descascarillado
 - 3.- Blanqueado y pulido
 - 4.- Calidad del arroz
 - 5.- Otros arroces
- 6.Molienda húmeda
 - 1.- Procesado del maíz
 - 2.- Procesado del trigo
 - 3.- Almidones modificados
 - 4.- Productos de la hidrólisis del almidón
- 7.Pasta
 - 1.- Introducción
 - 2.- Mezclado de los ingredientes
 - 3.- Formado de las piezas
 - 4.- Secado
- 8.Cereales de desayuno
 - 1.- Introducción
 - 2.- Copos de maíz y otros cereales
 - 3.- Cereales hinchados
 - 4.- Otros cereales de desayuno
 - 5.- Coberturas
- 9.Snacks
 - 1.- Productos de cocción alcalina
 - 2.- Palomitas de maíz
 - 3.- Productos extrusionados

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PANIFICACIÓN, REPOSTERÍA Y GALLETERÍA

1. Ingredientes

- 1.- Harina
- 2.- Agua
- 3.- Levadura
- 4.- Masas madre
- 5.- Sal
- 6.- Azúcar
- 7.- Grasas y aceites
- 8.- Huevo y ovoproductos
- 9.- Productos lácteos
- 10.- Otras harinas

2.-Aditivos

- 1.- Enzimas

3. Panificación

- 1.- Amasado
- 2.- Procesos intermedios
- 3.- Fermentación
- 4.- Horneado
- 5.- Métodos de panificación
- 6.- Aplicación de frío
- 7.- Masas sin gluten

4. Masas batidas

- 1.- Conceptos básicos
- 2.- Formulación
- 3.- Batido
- 4.- Horneado

5. Hojaldres

6. Galletas

- 1.- Amasado
- 2.- Formado
- 3.- Horneado

UNIDAD DIDÁCTICA 11. VINO

1. Vegetales conservados por fermentación

2. Productos derivados de la fermentación alcohólica

- 1.- Principios generales
- 2.- Utilización del frío en la fermentación

3. Vino

- 1.- Vino blanco
- 2.- Vino rosado
- 3.- Vino tinto
- 4.- Crianza y envejecimiento
- 5.- Operaciones finales

6.- Vinos carbónicos

7.- Vinos generosos, licorosos, dulces y rancios

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MALTA Y CERVEZA

1.Introducción

2.Malta

1.- Materia prima: cebada

2.- Tecnología de la fabricación de malta

3.- Otros productos derivados de la malta

3.Cerveza

1.- Materias primas

2.- Fabricación de mosto cervecero

3.- Fermentación de la cerveza

4.- Transformaciones posteriores a la fermentación primaria

5.- Tratamientos físicos

UNIDAD DIDÁCTICA 13. OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DE LA FERMENTACIÓN

1.ALCOHÓLICA

2.Introducción

3.Sidra

1.- Sidra natural

2.- Sidras carbónicas

4.Bebidas espirituosas

1.- Materias primas

2.- Proceso de elaboración

3.- Principales bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 14. PRODUCTOS DERIVADOS DE OTRAS FERMENTACIONES

1.Principios generales

2.Vinagre

1.- Proceso de elaboración

2.- Tipos de vinagre

3.Encurtidos

4.Salsas

5.Productos fermentados exóticos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. AZÚCAR

1.Introducción

2.Fabricación a partir de remolacha

1.- Descarga, lavado y troceado de la remolacha

2.- Extracción del azúcar

3.- Depuración del jugo

4.- Evaporación del jugo y cristalización

5.- Centrifugación y secado

6.- Tratamiento de la pulpa verde

3.Fabricación a partir de caña azucarera

1.- Extracción del jugo

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

- 2.- Clarificación del jugo
- 3.- Evaporación
- 4.- Clarificación y cristalización
- 5.- Centrifugación
- 4. Clases de azúcar

UNIDAD DIDÁCTICA 16. CHOCOLATE

- 1. Introducción
- 2. Procesado del cacao
 - 1.- Pretratamiento
 - 2.- Procesado de habas de cacao
- 3. Elaboración de chocolate
 - 1.- Refinación
 - 2.- Conchado
 - 3.- Atemperado
 - 4.- Enfriamiento y moldeado

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Volumen 1 y Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Volumen 2 Casp Vanaclocha, Ana (coordinadora). publicado por Editorial Síntesis

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

aceite, Alimentos, Conservado, Fresco, Fruta, Hortalizas, Oliva, Origen, Planta, Tecnología, Vegetal, Vegetales, Zumo

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200