



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAH0310 Elaboración de Refrescos y Aguas de Bebida Envasadas (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 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

INAH0310 Elaboración de Refrescos y Aguas de Bebida Envasadas (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN

240 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 INAH0310 Elaboración de Refrescos y Aguas de Bebida Envasadas, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA236_2 Elaboración de Refrescos y Aguas de Bebida Envasadas (RD 729/2007, de 8 de Junio). 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

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias, concretamente en elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAH0310 Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas certificando 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 en la industria de bebidas refrescantes y de aguas de bebida envasadas. Se trata en general de medianas o grandes empresas embotelladoras. Este profesional se integra, como responsable técnico o controlador de una fase o etapa del proceso productivo, en un equipo de trabajo con otras personas de su misma o inferior categoría, dependiendo de un mando intermedio. Desarrolla principalmente su actividad en áreas funcionales de almacén de recepción de materias primas y auxiliares, en almacén de producto acabado, así como en las salas de jarabe, salas de tratamiento de aguas y de azúcar, líneas de producción, envasado y embalaje.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0757_2 MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO DE REFRESCOS Y AGUAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Albaranes
 1. - Tipos de albaranes
3. Transporte externo en industrias de refrescos o aguas de bebida envasadas Medios de transporte.
4. Tipos y limitaciones de carga.
 1. - Características.
5. Documentación de entrada, de salida y expedición.
6. Composición y preparación de un pedido.
7. Medición y pesaje de cantidades.
8. Protección de las mercancías.
9. Protección de envíos.
 1. - Tipos de protección.
10. Condiciones ambientales.
11. Embalaje en función del tipo de transporte.
 1. - Diferentes tipos de embalaje.
 2. - Tipos de transporte.
12. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas.
13. Gestión del flujo de camiones a los diques de carga y descarga.
14. Normativa actual vigente.
15. Contrato de transporte.
 1. - Tipos de contrato de transporte
16. Participantes.
17. Responsabilidades de las partes.
18. Seguros de responsabilidad.
19. Transporte y distribución internos de aguas y refrescos
20. Planificación de rutas.
21. Franjas horarias de carga y descarga.
22. Carga y descarga de mercancías.
23. Organización de la distribución interna.
24. Prevención de riesgos en los procesos de almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS EN LA INDUSTRIA DE REFRESCOS Y DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADA.

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2. Clasificación y codificación de mercancías.
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
4. Ubicación de mercancías. Rotaciones.
5. Distribución y manipulación de mercancías en almacén.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

6. División del almacén. Zonificación. Condiciones.
7. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
8. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias.
9. Incompatibilidades entre mercancías alimentarias y no alimentarias.
10. Daños y defectos derivados del almacenamiento.
11. Control de almacén
12. Documentación interna.
13. Registros de entradas y salidas.
14. Control de existencias.
15. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias.
16. Control de los recursos utilizados.
17. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes.
18. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO.
19. Análisis ABC de productos.
20. Documentación del control de existencias. Inventarios.
21. Aplicaciones informáticas al control de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS DE MATERIAS PRIMAS DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Técnicas de muestreo.
2. Sistemas de identificación, registro, traslado de las muestras.
3. Procedimientos de toma de muestras de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas envasadas.
4. Pruebas de control inmediato de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS Y EN LA DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización: Fases y secuencias de operaciones, Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones, Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmico.
3. Desinsectación, insecticidas, Desratización, raticidas.
4. Sistemas y equipos de limpieza.
5. Uso y mantenimiento se sistemas automáticos.
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
7. Eliminación de residuos generados en la recepción y almacén de materias primas de aguas y refrescos
8. Residuos generados en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas.
9. Sistemas utilizados en la segregación de residuos.
10. Equipos de protección utilizados en la manipulación de residuos.
11. Medidas de protección ambiental y personal.
12. Manipulación de alimentos.
13. Preservación de los alimentos: Causas del deterioro de alimentos. Ambiente y manipulación del medio.
14. Bacterias, mohos, levaduras, toxinas y otros factores externos que alteran los alimentos.

15. Factores internos.
16. Precauciones básicas y prevención de contaminaciones.
17. Manejo de útiles, vestimenta y equipos.
18. Normativas oficiales sobre la manipulación de alimentos.

MÓDULO 2. MF0758_2 TRATAMIENTOS DE LAS AGUAS Y DE LOS JARABES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CAPTACIÓN DE AGUAS CON DESTINO A LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Métodos de captación.
2. Equipos de explotación.
3. Conducciones, canalizaciones y depósitos.
4. Limpieza de instalaciones y equipos de tratamiento de agua.
 1. - Productos de tratamiento.
5. Uso y mantenimiento de sistemas automáticos de control.
6. Minerales y otros componentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LAS AGUAS EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Minerales y otros componentes.
2. Tipos de aguas.
3. Aguas minerales naturales y aguas de manantial.
 1. - Aguas preparadas.
 2. - Aguas de abastecimiento público.
4. Métodos de análisis de aguas y toma de muestras.
5. Autocontroles y registro de análisis.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DEL AGUA EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Evaluación de la calidad del agua.
2. Métodos químicos: Coagulación y floculación.
3. Reducción de la dureza.
4. Métodos físicos: Filtración.
 1. - Tipos de filtros.
 2. - Mecanismos de filtración.
5. Control del sabor y del olor.
6. Control Microbiológico.
7. Esterilización.
8. Cloración.
9. Ozonización.
10. Luz ultravioleta.
11. Equipos de desaireación.
12. Carbonatación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREPARACIÓN DEL JARABE DE AZÚCAR.

1. Equipos de elaboración de jarabe simple.
2. Calidad del agua para refrescos.
3. Edulcorantes.
4. Acidulantes.
5. Tratamientos de los jarabes de azúcar, aditivos y coadyuvantes.
6. Control analítico del jarabe.

MÓDULO 3. MF0759_2 MEZCLAS Y CONCENTRADOS EN BEBIDAS REFRESCANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE BEBIDAS REFRESCANTES.

1. Tipos de bebidas refrescantes.
2. Los principios de su formulación.
3. Registro y archivos de datos.
4. Sistemas de bombeo y trasiego.
5. Papel de los diferentes ingredientes.
6. Análisis de las bebidas refrescantes. Control y garantía de calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE MEZCLAS DE BASES Y CONCENTRADOS

1. Aditivos permitidos. Normativa.
2. Naturaleza del aromatizante.
3. Triturados y esencias. Tipos.
4. Conservantes.
5. Colorantes.
6. Emulsionantes y estabilizantes.
7. Análisis de mezclas y concentrados.
8. Residuos generados en su preparación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARBONATACIÓN DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Factores que determinan el grado de carbonatación.
2. Tipos de carbonatadores. Sistemas de carbonatación.
3. Uso de gases inertes.
4. Uso y mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos de control en los carbonatadores.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL Y DEL MEDIO AMBIENTE EN LA INDUSTRIA DE LOS REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Normativa aplicable al sector.
2. Medidas de higiene personal: Durante el procesado y en la conservación y transporte.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
4. Características de las superficies, distribución de espacios: Ventilación, iluminación y servicios higiénicos.
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
6. Medidas de protección del medio ambiente. Normativa aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA DE LOS REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
2. Medidas de prevención y protección en las instalaciones y del personal: Áreas de riesgo, señales y códigos.
3. Condiciones saludables de trabajo, equipo personal, manipulación de productos peligrosos, precauciones.
4. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control. Trazabilidad.
5. Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas y medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo.
6. Situaciones de emergencia: Alarmas, Incendios: detección, actuación, equipos de extinción, escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación y desalojo en caso de emergencia.

MÓDULO 4. MF0314_2 ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL ENVASADO.

1. Alteración de las bebidas.
2. Tipos de alteración y causas.
3. Factores que intervienen en las alteraciones.
4. Conservación mediante calor.
5. Sistemas de tratamiento térmico.
6. Pasterizadores. Autoclaves.
7. Intercambiadores térmicos.
8. Sistemas de filtración estéril.
9. Filtración con membranas.
10. Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas.
11. Sistemas de procesado aséptico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO.

1. Tipos y características de los materiales de envasado.
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa.
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento.
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades.
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales.
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado.
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado.
8. Tapones de corcho. Propiedades y características.
9. Máquinas taponadoras de corcho.
10. Sistemas, equipos y materiales de capsulado.
11. Envases metálicos: Metales utilizados.
12. Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos.
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre.
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir.
15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos.
16. Productos adhesivos y otros auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Manipulación y preparación de envases.
2. Técnicas de manejo de envases.
3. Niveles de llenado. Control volumétrico.
4. Métodos de limpieza.
5. Procedimientos de llenado.
6. Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico.
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8. Maquinaria utilizada en el envasado.
9. Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares.
10. Manejo y regulación.
11. Mantenimiento de primer nivel.
12. Máquinas manuales de envasado. Tipos y características.
13. Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características.
14. Líneas automatizadas integrales de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO.

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa.
2. Las buenas prácticas higiénicas.
3. Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas.
4. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección.
5. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO.

1. Sistemas de autocontrol APPCC.
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
3. Niveles de rechazo.
4. Pruebas de materiales.
5. Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
6. Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto.

¿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