

Buen Vivir

Guía de Higiene y Saneamiento



Salud y Nutrición para Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV)

Coordinación del proyecto
Save the Children International

En asocio con:
Asociación Solidaridad y Acción

Con el financiamiento de:
GlaxoSmith&Kline

Revisión de textos:
Dra. Pilar Torres
(Dirección Provincial de Salud de
Pichincha.)

SAVE THE CHILDREN INTERNATIONAL

Lara Nago
Coordinadora de Proyecto

Freddy Ayala
Técnico en Educación y Salud

**ASA-ASOCIACIÓN SOLIDARIDAD
Y ACCIÓN**

Nancy Salazar
Coordinadora de Proyectos

Ana Cevallos
Coordinadora de Educación

Edición:
Verónica Vaca G.

Diseño y Diagramación:
Mega Store

Fotografía
Thomas Höggren
Stockxpert

Ilustración
Kelly Silva

Impresión
Imprenta Don Bosco

**Quito - Ecuador
2015**

BIBLIOGRAFÍA

- Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral, MIES.
- Capacitación en Higiene y Saneamiento, Ing. Giovanni Sánchez Landázuri, Téc. Richard Brown R.
- Registro oficial N° 308, Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Inclusión Económica y Social.
- Manual de Capacitación para Manipulación de los Alimentos, Organización Panamericana de la Salud
- http://www.who.int/water_sanitation_health/mdg1/es/

Artículo 32: "... la salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el **Buen Vivir.**"



Presentación	2
Tema 1	
Higiene y Salud	3
Tema 2	
Ambientes saludables	13
Tema 3	
Higiene de los alimentos.....	19
Tema 4	
El Agua	27

Buen Vivir

Guía de Higiene y Saneamiento



Salud y Nutrición para Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV)

Presentación

Hemos preparado la **“Guía de Higiene y Saneamiento para Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV)”**. Esta herramienta tiene como finalidad brindar a educadoras y familias que son parte de la Comunidad Educativa y otras orientaciones generales sobre el cuidado y protección de la salud de las niñas y niños que asisten a los CIBV del Proyecto **“Salud y Nutrición en el Cuidado y Desarrollo de la Primera Infancia”**.

En esta oportunidad se tratarán temas como: higiene personal, ambiente saludable, consumo de agua segura o potable, higiene en la manipulación de alimentos entre otros; la metodología que se sugiere es sencilla, participativa y divertida con educadoras, familias, niñas y niños para aplicarse tanto en el Centro Infantil como en el hogar.

Además, se desea fortalecer a través de este folleto el trabajo que el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) y la Dirección Provincial de Salud de Pichincha vienen realizando en beneficio de la niñez.

Es de interés afianzar los buenos hábitos de higiene en el CIBV como en cualquier lugar donde se encuentre el niño, niña y/o familia. Esperamos que esta guía sea de su utilidad.



TEMA 1



Higiene y salud





Objetivo

- Mejorar la salud, conservarla y prevenir las enfermedades o infecciones de las niñas y los niños mediante la enseñanza y práctica de buenos hábitos de higiene de la comunidad educativa de los CIBV y otros sectores que así lo requieran.

¿Qué es la Higiene?

La higiene es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud especialmente en la primera infancia.

¿Qué es Salud?

La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, no solamente la ausencia de enfermedad o dolencia.

¿Qué es Higiene Personal?

Es el aseo, limpieza y cuidado del cuerpo para protegerlo de enfermedades. Una buena higiene personal nos permite tener una buena apariencia física, sentirnos bien y hacer sentir bien a los demás. Para que las niñas y niños tengan una buena higiene personal, recomendamos:



Bañarles con frecuencia para eliminar polvo y sudor de la piel, evitar mal olor y/o afecciones de la piel.



Peinarles y/o cepillarles el cabello diariamente utilizando una peinilla personal, de esta manera se pueden evitar contagios, por ejemplo los piojos.



Mantenerles con las uñas cortas para evitar el contagio de hongos. El cortar las uñas es personal.



Conservar sus pies limpios y secos a fin de impedir el desarrollo de hongos. La toalla de pies, manos y del cuerpo son personales.



Limpiarles la nariz, ojos, orejas.



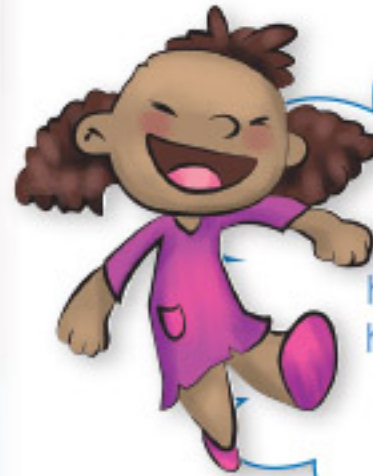
Cambiarles de ropa diariamente, especialmente de interiores.



La importancia del lavado de manos

Es importante lavarse las manos:

- Al preparar alimentos.
- Antes y después de ir al servicio higiénico.
- Después de manipular dinero.
- Después de utilizar cualquier transporte.
- Al realizar diferentes tareas en el hogar.
- Manipular basura y elementos contaminantes, como por ejemplo insecticidas, gas, cigarrillo.
- Limpiar las heces de personas o animales.
- Después de acariciar a las mascotas.
- En el aseo íntimo diario.



¡RECUERDA!

La mejor manera de que una niña o niño adquiera hábitos de higiene es viendo cómo lo hacemos los adultos y con la práctica diaria, esta debe ser lúdica y divertida!

¡Para aprender a lavar nuestras manos...practiquemos estas divertidas técnicas!



Mojamos nuestras manos, ponemos jabón, hacemos espumita y practicamos:



Montañita

Dedos entre dedos.



Tortuguita

Palma sobre dorso y palma sobre dorso de la otra mano.



Remolino

Palma con palma.



Trompo

Uñas sobre la palma de una mano y uñas sobre la palma de la otra mano.



La moto

No olvides frotar tus muñecas.



Enjuágate siguiendo los mismos pasos. Cuida que la llave, el lavabo y el piso queden limpios.



Finalmente secamos nuestras manos.



Higiene Bucal

La limpieza correcta de la boca implica el lavado de los dientes, las encías y la lengua para evitar:

- La formación de caries.
- El mal aliento.
- Sarro.
- Deterioro y/o pérdida de los dientes.

Ha de enseñarse a las niñas y niños desde que empiecen a salirles los dientes. Es importante fomentar las visitas periódicas al odontólogo, cada seis meses para los chequeos y tratamientos preventivos. Además, el cepillo de dientes debe cambiarse cada tres meses y debe ser acorde a la edad.

De esta manera, cuidaremos nuestra salud dental y facilitaremos una correcta masticación, que es una de las funciones más importantes de los dientes, ya que masticando bien tendremos una buena digestión, asimilaremos bien los alimentos y por ende gozaremos de una buena salud.

Cómo cepillar nuestros dientes en 5 pasos:



1. Mojar el cepillo de dientes y ponerle una gotita de pasta de dientes.
2. Empezar con movimientos de arriba - abajo tanto por delante como por detrás de los dientes.
3. Continuar lavando las muelas de forma circular para retirar los restos de comida.
4. Cepillar suavemente la lengua.
5. Enjuagar la boca con agua.

De manera opcional, podemos usar hilo dental, para ayudarnos a limpiar los espacios dónde el cepillo no llega.

Es recomendable lavarse los dientes después de cada comida y antes de irnos a dormir.



¡RECUERDA!
¡En boca limpia
no entran caries!



Higiene de la ropa

Tan importante como la higiene de nuestro cuerpo, es la higiene de la ropa que usamos. La ropa debe lavarse con jabón, enjuagarse bien, y secarse al sol. Esto nos ayudará a:

- Evitar irritaciones en la piel.
- Evitar alergias, especialmente para la piel.
- Evitar malos olores.
- Disminuir la posibilidad de contagio de piojos, pulgas u otros bichitos.

Igual importancia debe darse a: sábanas, colchón, cobijas, sobrecamas, almohadas, cortinas, mantas, alfombras, etc.

¡RECUERDA!
¡La limpieza del ambiente y la higiene personal es responsabilidad de todos y todas, y libra de enfermedades!



Higiene de las personas que cuidan a las niñas y niños



- Mantener el aseo personal en los **CIBV**.
- Mantener manos limpias, uñas cortas, sin pintura.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón,
- Secarse las manos con materiales desechables.
- Utilizar un mandil limpio y malla para el cabello. Éste deberá estar recogido para preparar los alimentos.
- Controlar que el personal encargado de manipular los alimentos no presente infecciones en la piel o heridas.

Actividades a desarrollar

- Usa una de las fichas para el lavado de manos, (Montañita, Remolino, La moto....) y practícalas conjuntamente con tu hija o hijo cada día. Puedes ir cambiando de técnica para que sea más divertido.
- A las niñas y niños les encanta hacer cosas de mayores! Diles que ya son grandes y que por eso vamos a lavarnos los dientes juntos. Puedes jugar con ellos a ver si todos sus dientes están blancos y buscar dónde pueden esconderse los gérmenes en la boca.
- Practiquemos el lavado de ropa junto con nuestras niñas y niños. Mientras nosotros lavamos prendas mayores, ellas y ellos pueden ayudarnos lavando prendas pequeñas como medias, calcetines... Además, podemos hacer burbujas de jabón, para explicarles la importancia del jabón y la salud.

Tarea para la casa

- Contabilizar el número de veces que se lava las manos en un día.
- Observar las facilidades que ofrecen las diferentes instituciones, lugares de comida etc., para el lavado de manos así como si disponen de jabón, toalla o secador.
- Cepillarse los dientes junto a sus hijas e hijos, hacerlo de manera relajada, e inventando algún juego para que resulte una experiencia divertida, por ejemplo: se puede aplaudir para cepillarse los dientes de arriba y asentar con el pie para cepillarse los dientes de abajo, hacer esto varias veces y en diferentes ritmos.
- Practiquemos el lavado de ropa junto a nuestras niñas o niños, podemos hacerlo con prendas pequeñas como medias por ejemplo.

TEMA 2

Ambientes saludables





Objetivos

1. Promover en la comunidad educativa la disciplina en el cuidado de su salud, la higiene del lugar donde se encuentre y su bienestar social.
2. Practicar: análisis, corrección, control y prevención de factores que afecten la salud y desarrollo integral..

Todas las niñas y niños tienen derecho a crecer en un ambiente saludable, esto es, a vivir, estudiar y jugar en lugares sanos. Por esta razón, los sitios en que nuestros infantes permanecen, deben ser seguros y limpios.

Es por ello que debemos proteger nuestro entorno, para de este modo reducir el riesgo de las enfermedades que nos puedan afectar.

¿Qué significa limpieza y desinfección?

Limpiar significa eliminar la suciedad visible de las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc. Por lo tanto, la limpieza se relaciona con la higiene y aseo personal así como con el aseo de objetos y lugares.

Para realizar las tareas de limpieza utilizamos jabón, champú, detergente, cepillos, esponjas, plumeros, escobas, etc.

Desinfectar significa eliminar la suciedad no visible de las superficies para lo cual utilizamos productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor, cloro, etc.

La desinfección es una técnica de saneamiento cuya finalidad es la destrucción de las bacterias, virus, hongos que son dañinos para la salud.

Higiene de la vivienda

El lugar donde crecen y pasan gran parte de nuestra vida debe ser agradable, seguro y limpio, que permita la familia disfrutar y compartir las más gratas experiencias que quedarán grabadas en la memoria de nuestras hijas e hijos como recuerdos muy agradables.





Se considera hogar el lugar donde la familia comparte la vida, por lo que, los **CIBV** son una extensión del hogar donde niñas y niños pasan la mayor parte del día.

Es necesario:

- Un lugar específico para dormir.
- Sacudir la ropa de cama todos los días.
- Ventilar las habitaciones abriendo las ventanas diariamente.
- Limpiar el polvo de las mesas y muebles.
- Utilizar un lugar exclusivo para preparar los alimentos.
- Debe existir un Comedor.
- Lavar la vajilla y utensilios tan pronto se lo utilicen

- para evitar las moscas, hormigas, cucarachas.
- Debe contar con ventilación natural o artificial para eliminación del calor y olores.
- Los desechos de los alimentos deben ser almacenados máximo por un día.
- Las áreas de preparación de alimentos deben guardar independencia en relación al baño o baterías sanitarias.
- Contar con **Agua Potable o segura**.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente el servicio higiénico.
- Debe haber un buen mecanismo de eliminación de excretas (agua utilizada, orina, heces de personas o animales).



- Colocar avisos en los **CIBV** sobre la obligatoriedad de lavarse las manos antes y después de usar los servicios sanitarios.
- Los desagües deben estar en buen estado, para permitir el fácil flujo de los desechos y aguas servidas.
- Debe mantenerse el espacio limpio, libre de agentes contaminantes y plagas.
- Mantener los patios sin maleza para impedir la presencia de ratas, insectos, moscas.
- Pisos, techos y paredes deben estar en buen estado.
- Contar con una buena iluminación.
- Si se tiene animales, deben permanecer fuera de la vivienda.



¡RECUERDA!

La casa y los **CIBV** son el reflejo de lo que son las personas que viven o trabajan en él por lo que es necesario mantenerlos cuidados y limpios.

Actividades a desarrollar

- En los **CIBV** o en su casa, las niñas y los niños deben recoger los juguetes una vez terminado el juego. Para ello, podemos poner música o cantarles una canción y ayudarles a la vez que vamos bailando. ¡Será una forma muy divertida de ordenar!
- A la hora de la limpieza, darles pequeñas tareas para que participen: ordenando su habitación, llevando la ropa sucia a la canasta, recogiendo su vaso y plato y llevarlos a la cocina una vez terminen de comer...

¡RECUERDA!

Es importante que las niñas y niños vayan asumiendo pequeñas tareas de su día a día.



Tarea para la casa

- Activar el equipo familiar, niñas y niños, y darles una pequeña tarea de limpieza a cada uno. Por ejemplo, doblar la ropa, ayudar a tender la cama, etc. Se puede nombrar como jefes del equipo a las niñas y niños para que asignen las tareas.

TEMA 3



Higiene de los alimentos



Objetivo

Práctica de rutinas de higiene en la manipulación de los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud de los consumidores.

Para tener una correcta higiene de los alimentos, debemos tomar en cuenta que ésta debe mantenerse en buen estado en todas sus fases: cultivo y producción, distribución, almacenamiento, preparación y consumo.

Es muy importante vigilar el estado de los alimentos, ya que éstos pueden dañarse por diversas razones. Entre ellas encontramos:

- Las condiciones higiénico-sanitarias de quienes los manipulan (por ello es tan importante la higiene corporal y la higiene en la ropa).
- La higiene de los lugares donde se guardan o dónde se preparan (cocinas, alacenas, armarios, refrigeradoras, estanterías, etc.)
- La temperatura y la humedad pueden estropear los alimentos, por ello es importante conservarlos en la refrigeradora.

- La presencia de insectos y/o microorganismos.
- Algunos alimentos como la carne de res, de pollo, huevos, pescados y mariscos deben ser mantenidos en refrigeración o en congelación, pues en ellos se reproducen las bacterias con mucha rapidez. Cuando los estamos cocinando están a más de 60 grados por lo tanto ya no nos pueden causar daño.

Los alimentos pueden ser vehículos que transportan parásitos y microorganismos perjudiciales para nuestra salud. Esto es el resultado de la mala manipulación de alimentos con manos sucias, productos en mal estado o caducados, agua de mala calidad, tiempo insuficiente de cocción, equipos y utensilios inadecuados o mal lavados.

Esto puede tener consecuencias para nuestra salud, provocando:

- Infecciones estomacales, gastroenteritis.
- Diarreas.
- Transmisión de enfermedades y/o parásitos.
- Náuseas o vómitos.
- Hepatitis A, Fiebre tifoidea, etc.



¡RECUERDA!
 Los alimentos deben conservarse a menos 5 grados en la refrigeradora o a más de 60 grados en cocción.

Recomendaciones para una buena higiene y conservación de los alimentos



- Cocinar el tiempo suficiente a temperatura adecuada los trozos de pollo, pescado o carnes rojas.
- La leche que no es pasteurizada hervir 10 minutos.
- No mezclar la comida fresca con la guardada.
- Lavar con agua segura los vegetales y las frutas pieza por pieza.
- Las personas que manipulan los alimentos y cocinan, deben lucir: gorra y delantal de colores claros, zapatos cómodos, uñas cortas sin pintura.
- Mantener los alimentos tapados.
- Poner los alimentos en refrigeración.
- Comprar alimentos que se vean sanos, frescos y limpios (higiénicos).
- Compre verduras y frutas frescas, limpias y con olor agradable.
- Mantener la basura y los productos de limpieza lejos de los alimentos y a 15 cm del piso las escobas y trapeadores.
- Mantener las manos limpias siguiendo los pasos para el lavado correcto.



Recomendaciones para el almacenamiento y conservación de los alimentos



- Guarde alimentos como: arroz, azúcar, espaguetis, harinas, en envases cerrados.
- Mantenerlos limpios y sin contaminación.
- Deben conservarse alejados del piso, sobre los 30 cm.
- No deberán estar en contacto con alimentos para animales, sustancias químicas, materiales de limpieza, etc., que los puedan contaminar.
- No se almacenarán alimentos crudos junto a alimentos preparados, porque se produce la contaminación cruzada.
- Los alimentos procesados una vez abiertos deberán mantenerse en su envase original, a excepción de los alimentos enlatados como el atún, sardina, etc.
- Los alimentos secos deberán almacenarse en un recipiente con tapa, con su respectivo nombre y fecha de compra.
- Las estanterías, armarios, repisas, etc., deberán ser de fácil limpieza y desinfección, de preferencia de acero inoxidable.
- Los alimentos deberán ser consumidos en orden de llegada, los que primero entran, primero se consumen.
- Los alimentos procesados deben tener Registro Sanitario, fecha de caducidad, el semáforo alimentario en verde o máximo en amarillo.
- Las sustancias desinfectantes y de limpieza deberán ser almacenadas en lugares específicos, con su respectivo nombre y no deben tener contacto directo con los alimentos.

Higiene de los utensilios

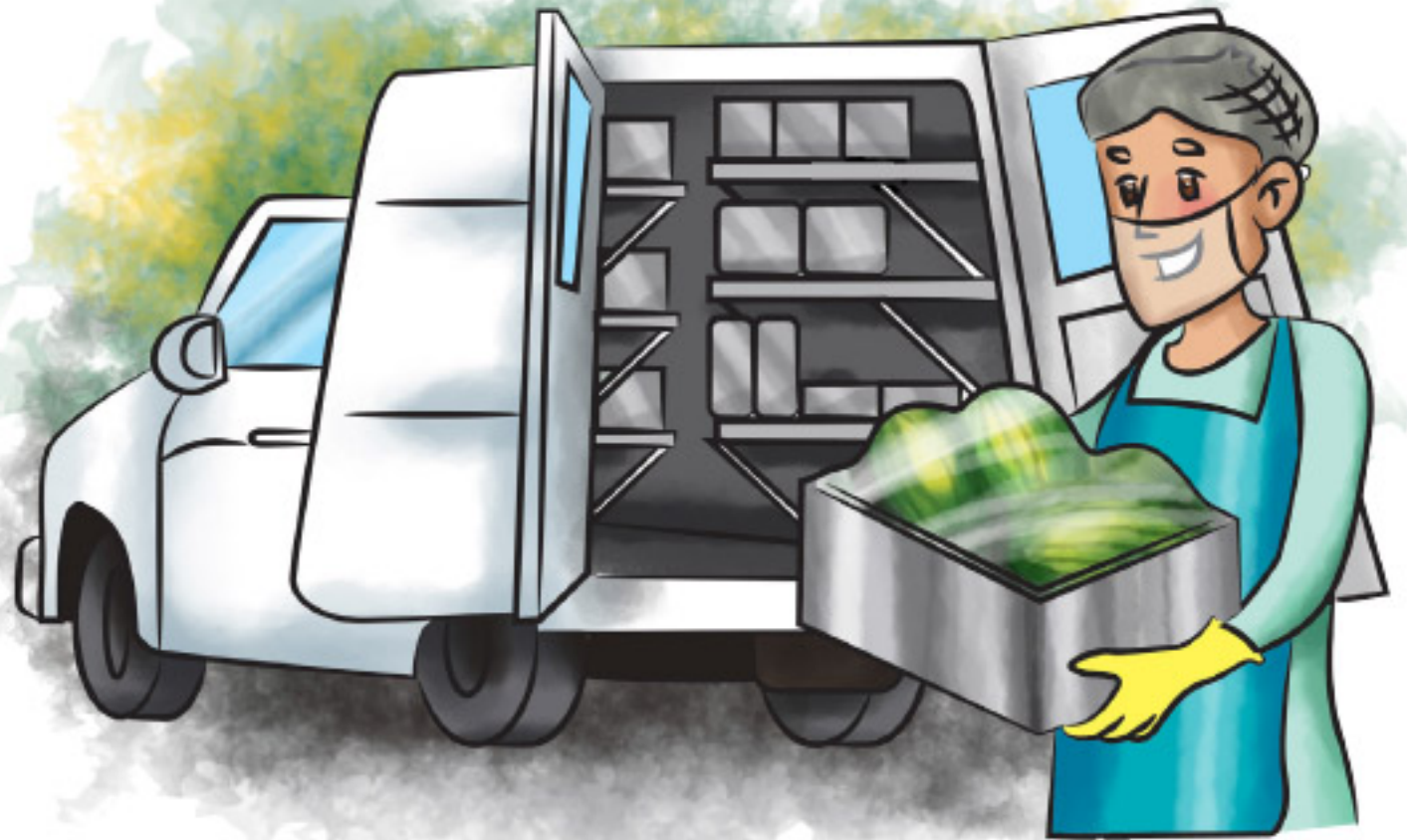


- Deben ser de material inoxidable, fácil de limpiar y desinfectar.
- Estar en buen estado.
- No utilizar para la limpieza productos peligrosos como desinfectantes muy fuertes o insecticidas.
- Luego de usar los utensilios, deben ser lavados, secados e inmediatamente y ubicados en su puesto.



Los alimentos preparados deben conservarse y transportarse en las siguientes condiciones:

- Deben ser transportados en recipientes limpios de acero inoxidable, de fácil limpieza y desinfección.
- Cuando el tiempo de transporte sea de más de 30 minutos, los recipientes deben tener una temperatura óptima para la conservación de los alimentos.
- No se deben transportar alimentos crudos junto con alimentos preparados o sustancias contaminantes.
- El Transporte de los alimentos preparados, deberá realizarse en vehículos cerrados para protegerlos del sol, lluvia, humo de los carros, polvo, etc.
- Todos los recipientes deben disponer de tapas cerradas a presión para evitar que se rieguen o mezclen las preparaciones.



Actividades a desarrollar

- Preparemos juntos una ensalada de frutas! En casa o en el **CIBV**, cada niña y niño escogerá una fruta, y preparará una ensalada para todas y todos.

En este ejercicio podemos recordar la importancia de que la fruta esté en buen estado, en el lavado de manos para prepararla, el lavado de la fruta...una vez esté lista, ¡podremos comérsola!

- En un envase desechable podemos poner un circulito a base de algodón e introducir un fréjol, maíz, lenteja, trigo, cebada o de verduras, escogido y sembrado por la niña o el niño, hay que echarle agua de forma que siempre esté empapado.

Con los días irá creciendo una hermosa planta, se insistirá sobre la importancia del agua para los seres vivos.



Tarea para la casa

- Juntos en familia, hacemos la limpieza de la alacena, revisamos la fecha de caducidad de los alimentos y separamos los que ya han caducado.
- Junto a nuestras niñas y niños, hacemos pequeños carteles para colocarlos en los envases de alimentos, por ejemplo: sal, azúcar, fideos, harina, etc.

TEMA 4



El Agua





Objetivo

Incentivar en la comunidad educativa el cuidado y la conservación del agua por la importancia que tiene en nuestra salud y alimentación.

El agua es el recurso natural más importante y la base de toda forma de vida. Es el componente principal que encontramos en todos los seres vivos. De hecho, constituye 2/3 partes de nuestro cuerpo, por lo que es muy importante mantener el cuerpo bien hidratado.

¿Sabías que una persona puede vivir sin comer durante meses, pero no duraría más de una semana sin agua?

Los seres humanos y los animales incorporan agua a su organismo a través de los alimentos o el consumo directo, y la expulsamos a través del sudor, la orina, la respiración y las heces.

El acceso al agua es primordial para todas y todos. Nuestro cuerpo necesita el agua porque:

- Entre el 80% y 90% de nuestra sangre es agua.
- El agua transporta los nutrientes por todo el organismo.

- Elimina los desechos del cuerpo.
- Nos ayuda a regular la temperatura.

Además de esto, usamos el agua para la preparación de alimentos, la higiene y limpieza personal, de nuestros hogares, los **CIBV**, etc, es muy importante que el agua sea potable.

En nuestros hogares, en los **CIBV** y los sectores públicos, se debe garantizar el acceso al agua segura, la cantidad necesaria disponible y su calidad, y que tanto las instalaciones como los materiales sean adecuados para su uso. El MSP y otras instituciones públicas promueven además la educación en salud e higiene y el buen empleo de ésta. Debemos evitar ser agentes contaminantes del agua, para que puede ser consumida sin restricción y no presente un riesgo para la salud.

¿Qué significa agua potable?

Es aquella que gracias a su tratamiento no contiene gérmenes ni sustancias tóxicas que atenten contra la salud de las personas.

Si en nuestros hogares no disponemos de agua potable, o embotellada, debemos ser cuidadosos con el consumo de agua, y tratarla antes de utilizarla. Pero ¿qué significa que el agua sea tratada?



Tratamiento del Agua

Para que el agua sea apta para el consumo humano, y así prevenir enfermedades y reducir el riesgo de epidemias, tiene que ser tratada previamente. Se recomiendan TRES maneras de tratar el agua para un consumo seguro y responsable:

1. Colocar 2 gotas de cloro por cada litro de agua.
2. Hervirla durante cinco o diez minutos (hasta que veamos salir burbujas) y dejarla enfriar para consumirla.
3. Instalar un filtro de agua: Se coloca en la llave y retiene las impurezas que vienen de las tuberías.



Recomendaciones para el buen uso del agua:

El agua es un recurso muy valioso para todos los seres vivos, por tanto debemos hacer un uso responsable. Para ello, te presentamos unos útiles consejos:

- Utilizar siempre agua segura o potable para el consumo humano.
- El agua recolectada de la lluvia, utilizarla para los inodoros, regar las plantas, etc., pero no para beberla o cocinar con ella.
- Las aguas estancadas deben ser eliminadas para evitar enfermedades.
- Usar sólo el agua que necesitamos.
- Cerrar la llave mientras te cepillas los dientes.
- Cerrar la llave mientras se enjabonan los platos, y enjuagarlos todos de una vez.
- Usa la ducha en lugar de llenar la tina.
- Conservar en buen estado el baño y lavabo para que no goteen.
- Controlar que los servicios sanitarios estén en buen estado.

Detecta las fugas de agua que encontramos en el siguiente gráfico:





Actividades a desarrollar

- Acompañemos a las niñas y niños en el lavado de dientes, manos, ducha y aseo corporal, es el mejor momento para explicarles que el agua es un bien común, y que hay que ahorrarla...¿Cómo? Cerrando la llave mientras nos cepillamos los dientes por ejemplo.
- Organizar una visita al Museo del Agua.

Tarea para la casa

Con la ayuda de los padres y madres, revisar las llaves e instalaciones de agua de los servicios higiénicos, baños, lavamanos etc. que estén en buen estado.

Cerrar las llaves cuando se jabonan el cuerpo, se restriegan las manos, cepillan los dientes entre otros.

¡RECUERDA!

En nuestras manos está la buena salud y desarrollo adecuado de nuestras niñas y niños.





Ministerio
de **Inclusión**
Económica y Social

Agradecemos a la Dirección Provincial de Salud de Pichincha (DPSP), por la colaboración prestada en la revisión de los textos, los mismos que han sido elaborados en base a la norma técnica del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES).

Esta guía está financiada con el apoyo de GlaxoSmith&Kline, dentro del marco del proyecto “Salud y Nutrición en el Cuidado y Desarrollo de la Primera Infancia”.



Dirección: Francisco Sánchez N 82-13
y Miguel de la Rosa, (Carcelén)
Teléfonos: (593-2) 2485-072 / 2472-999
Fax: (593-2) 2485-073 • Quito - Ecuador



Dirección: Av. 10 de Agosto N36-239 y NN.UU
ElectroEcuatoriana / 2nd Floor
Teléfono: (593 02) 2994700 • Quito - Ecuador



Save the Children

Dirección: El Telégrafo E7-10 y El Tiempo
Parroquia: El Batán
Código Postal: EC170122
Teléfono: (593) 2 2922-163 • Quito - Ecuador



Save the Children

Save the Children International es la principal organización independiente que trabaja por la niñez en el mundo; Trabajamos en Ecuador desde 2004 a favor de los derechos de la niñez, y nuestra visión es un mundo en que cada niño y niña tenga el derecho a la supervivencia, a la protección, al desarrollo y a la participación. Nuestra misión es inspirar nuevos cambios en la forma en que el mundo trata a los niños y niñas, y conseguir un cambio inmediato y para siempre en sus vidas.



asociación solidaridad asa y acción

“ASA es una organización social consolidada humana, técnica y financieramente, que desarrolla y ejecuta un sistema de servicios de protección integral con las personas, familias, comunidades y territorios, con un estilo flexible e innovador; cuenta con unidades de producción rentables que profesionalizan y promueven el emprendimiento en sectores populares e incursiona en nuevos territorios urbano marginales de Quito en red y alianza para generar impactos e incidencia en la política social”