Mayerlin Arbeláez Rendón

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

5.

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Son parásitos causados por los gusanos elmtos, por alimentos contaminados, agua sucia y contacto con la tierra.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   - No se recupera su peso y talla
   - falta de apetito
   - desaliento
   Se evidencia porque es pálido ya que le da anemia.

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   - Desinfectar baños
   - Evitar usar chanclas en pantanos
   - No usar eses como fertilizante
   - Participar en jornadas de desparasitación
   - Hervir el agua

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   1. Llenar un recipiente limpio de agua
   2 Agregar 4 gotas de cloro por litro de agua
   3 Revolver
   4. Sumergir la fruta y verdura
   5 Dejar 20 minutos
   6 Escurrir

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   - Humedecer las manos con agua
   - Aplicarse el jabón
   - frotar las palmas de las manos entre si
   - frotar entre los dedos
   - frotar el dedo pulgar
   - Jugar
   - secarse con toalla desechable.

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

5/5

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   P Es una infección causada por hacer uso de aguas contaminadas, a través de la piel con contacto de la tierra. lo que causa es parasito.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   Dolor abdominal.
   Desaliento - falta de apetito
   afecta de su estado, les da anemia, perjudica su talla y peso

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   Lavado de manos antes y después de comer
   Se debe Desparasitar
   Usar calzado adecuado.

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   - Lleno un recipiente limpio con cantidad suficiente de agua - agregue 4 gotas de cloro por cada litro de agua, revolver - Sumergir la fruta y verdura.
   Se debe dejar sumergido 20 minutos y sacarlos y permitir que se escurran

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   humedecer las manos con agua - aplicarse jabón, frotar las palmas - frotar entrelasados de dedos - frotar el dedo pulgar frotar muñecas secarse - Cerrar la llave.

Clara Helmen Jaramillo Nesto

Adriana Luz. Patiño.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

5//

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**

Son parasitos en el cuerpo. causado por gusanos. por consumir alimentos infectados y tierra.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**

- Palidez
- Sin ganas de comer.
- No rendimiento al todo y al juego.
- Los da anemia.

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**

- Desparacitarse.
- Participar en jornadas de Prevención.
- Desinfectar con agua y limpido
- Evitar chapoleo en pantanos.

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**

- Llenar un recipiente limpio con agua
- Agregar 4 gotas cloro por un litro de agua
- Disolver.
- Sumergir la fruta y la verdura.
- Dejar 20 minutos.
- Enjuagar.

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**

1. Humedecer las manos con agua
2. Aplicar el jabon.
3. Frotar las palmas entre si
4. Frotar entre los dedos
5. Frotar el dedo pulgar
6. Lavar la mano
7. Secar con toalla desechable

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Milena M.

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

5

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Es una infección causada por unos gusanos que se trasmiten por alimentos contaminados. por consumir tierra

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   Palidas
   estomago inflado
   peso y talla - desnutrición - anemia

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   ✓ lavarse las manos - antes de comer
   ✓ desinfectar los baños diarios
   ✓ usar calzado adecuado
   ✓ hervir el agua
   ✓ lavar las frutas y verduras

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   Cocinar bien los alimentos - [redacted]
   Desinfectar con vinagre limpido y agua, agregue 4 Gotas de cloro por cada lto de agua

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   ✓ humedecer las manos con agua
   ✓ aplicar el jabon
   ✓ frotar las palmas
   ✓ frotar entre los dedos
   ✓ frotar el dedo pulgar
   ✓ frotar la muñeca
   ✓ [redacted] Secar - secarce las manos

Leidy Franco

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

5

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**

Parasitos - lombrices en mamiferos por consumir alimentos contaminados

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**

- Falta de apetito.
- Se come los nutrientes.
- Destrutrición
- Peso y talla.
- Las da anemia

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**

- lavarse las manos
- Cabado adecuado.
- Hervir el agua.

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**

- llenar un recipiente con agua
- Agregar dos gotas de limpido a un 1 litro de agua
- dejarlo bien revolver
- sumergir la fruta y la verdura
- Dejar 20 minutos.
- Escurrir.

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**

- Mojar las manos.
- Aplicar Jabon
- frotar las manos entre si
- frotar entre los dedos.
- frotar el dedo pulgar.
- Juagar
- Secarse.

5

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

1. ¿Qué entiende por Geohelmintiasis?
   Es una infección causada por unos gusanos. por consumir alimentos contaminados

2. Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.
   * palidos . Inflamación Abdominal
   * bajiones . Desnutrición
   Los afecta dándoles anemia
   Absorben mal los nutrientes

3. Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.
   * lavar las frutas y verduras
   * lavado de manos
   * Desinfectar las manos antes de comer

4. Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.
   * Desinfectar los alimentos.
   1. llenar recipiente con suficiente agua
   2. Agregar dos gotas de cloro
   3. Sumergir la fruta y la verdura.
   * Dejarlos 20 minutos
   * ponerlos a escurrir

5. Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.
   limpiar las manos con agua y jabón
   * humedecer las manos.
   * Aplicar jabón
   * frotar las palmas de las manos y dedos, pulgar
   * frotar la muñeca
   * Secarse con las toallas limpias

Yasiris Pino

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

5

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**

Yo entiendo que son infestaciones por causa de gusanos por consumir alimentos contaminados, agua no potable y por estar en contacto constante con la tierra.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**

Los síntomas son. Falta de apetito, desaliento, desnutrición, a los niños les da anemia,

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**

los mecanismos para prevenir es hervir el agua, usar zapatos, lavar o desinfectar alimentos, manos,

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**

Paso 1: Llenar un recipiente limpio con suficiente agua
Paso 2: Agregue 4 gotas de cloro por un litro de agua
Paso 3: Disolver el cloro y agua mesclando
Paso 4: Sumergir los alimento
Paso 5: Dejar 20 minutos dentro del agua con cloro
Paso 6: Escurrir los alimentos

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**

Paso 1 Humedecer las manos con agua
Paso 2 Utilizar jabón Paso 3 Frotar las palmas
Paso 4. Frotar entre los dedos Paso 5. Frotar el dedo pulgar
Paso 6 Frotar la muñeca Paso 7. Lavar las manos hacia arriba
Paso 8 Secarse en toallas limpias
Paso 9 Cerrar la llave utilizando la servilleta
Paso 10. Introducir la toalla en el basurero

Carly Lizeth Salazar Arias

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**

Una infección causada por unos gusanos por hacer uso de agua contaminada y contacto por la tierra

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**

Falta de apetito, desalimento
Perjudica su talla y sueño
Desnutrición,
Dol.

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**

Desparacitación
Lavado de manos antes de comer y después haber el aguo

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**

1. Recipiente limpio con contenido suficiente de agua
2. agregar 4 gotas de cloro por cada litro de agua sumergir la fruta y la verdura
- Se debe dejar sumergido 20 minutos sacarlos y escurrirlos

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**

humedecer los manos con agua
- Aplicar el Jabon
Frotar las palmas de las manos entre si
frotar entre los dedos. - Frotar el pulgar y la muñeca - Luego los manos y secar.

Maria Celina Gómez

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Una infeccion causada por unos gusanos que se trasmiten por alimentos contaminados, la aguas y atraves de la piel con contacto con la tierra

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   ✓ Palidez
   ✓ Estomago inchado e inflamada
   ✓ bajo desarrollo
   Afecta el estado nutricional de los niños les da anemia.

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   ✓ Lavarse las manos cada vez q ingiere un alimento
   ✓ Orinar Sentado
   ✓ Desinfectar los baños diarios
   ✓ No utilizar chanclas en tierra de pantano
   ✓ Hervir el Agua

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   ✓ Desinfectar con vinagre, limpido y agua
   ✓ Lavar bien los alimentos
   ✓ Agregar 4 gotas de cloro por cada litro de Agua
   ✓ 20 minutos para el proceso de desinfeccion.

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   ✓ Mojar la manos
   ✓ Aplicar jabon
   ✓ Frotar las palmas entre si
   ✓ Frotar Entre los dedos
   ✓ Frotar el dedo Pulgar
   ✓ Frotar la muñeca
   ✓ Secarse las manos

Sofia Garcia 11

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
ESTRATEGIA PREVENCIÓN DE GEOHELMINTIASIS
POST TEST – 2025

5/11

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**

Parasitos, infeccion.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**

Alimentos contaminados
Contacto con la tierra.
Desnutricion. - desaliento, falta de apetito.
Les da anemia

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**

Lavado de manos
hervir el agua.
Utilizar calzado cerrado

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**

1 llenar un recipiente limpio con abundante agua
2- Agregar 2 gotas de cloro por cada litro de agua
3. Revuelva el agua
4. Sumergir la fruta y verduras por 20 minutos
5. Sacar y escurrir

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**

Humedezco las manos, aplicar abundante jabón, frotar las palmas y manos, ademas de los dedos y el dedo pulgar. adicional de las muñecas luego lavo bien las manos hasta ribra. y secar con toallas desechables

Margarita Henao