Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Gloria Marina Gil V

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

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

Es la Presencia de Parasitos o lombrises en el intestino delgado

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

Diarrea, Picazon en el ano, falta de apetito, palidez, desaliento, baja de peso, Anemia.

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

Lavado de manos, hervir el agua, lavar frutas y Verduras, y desparasitarse 2 veses por ano.

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

agua limpia, por recipiente de agua, por 2 gotas de hipoclorito, por 1 litro de agua, sumergir las frutas y Verduras. dejar por Veinte minutos, y despues escurrir. las frutas y verduras.

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

Paso 1 mojarse las manos, hecharse Jabón, frotarse los dedos, y uñas y las muñecas y juagarse las manos y despues Secarse las manos llevar muy bien los 5 pasos a Seguir

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Mª Esperanza Duque Arenas.

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

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

Es precencia de parasitos ó lombrices en el intestino delgado.

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

Se ve, palido, delgado, y falta de apetito les da anemia, bajo de peso, bajo de estatura.

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

Lavado de manos, lavar bien frutas y Verduras desparacitarse, tomar agua hervida.

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

recipiente con agua limpia 1 litro de agua para 4 gotas de limpido, Sumergir la Fruta y Verdura, 20 minutos, escurrir

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

mojarse las manos hechar se jabon estregarse los entrededos y el pulgar. y luego muy bien llevar muy bien los 5 pasos a seguir.

Magdeline

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
es parasitos o lombrises que dan en el intestino

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
Diarreas
Dolor adminal
Palides, baja de peso - Anemia

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
lavarse las manos. lavar frutas y verduras.
Tomar agua hervida. 20 minutos asi esten hechando burbujas

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
1. llenar una olla con agua para lavarlas
2 por cada litro de agua 4 gotas de cloro.
3)

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
Sumerjar verduras que deseas desinfectar asegurandose que cubran totalmente.
- lavadas de manos. primero me mojo las manos y despues el jabón.
- despues de lavarse me seco las manos

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Sandra Milena Cardona J.

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

1. ¿Qué entiende por Geohelmintiasis?
Es la presencia de parásitos o lombrices en el intestino delgado.

2. Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.
Diarrea-Dolor estomacal-Pálido-Picazón en el ano, afecta el estado nutricional de los niños porque les da anemia-bajo de peso.

3. Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.
- Lavar bien las manos
- Lavar las frutas y las verduras
- Tomar agua hervida
- Desparasitarse

4. Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.
- Llenar un recipiente de agua limpia.
- Por cada litro de agua 10 gotas de Hipoclorito.
- Mezclar bien.
- Sumergir las frutas y las verduras.
- Dejar actuar 20 minutos y escurrir

5. Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.
Humedecer las manos y aplicar suficiente jabón, frotar las palmas de las manos, frotar el dorso de los dedos enjuagarse las manos, secarse, cierro el grifo con la misma toalla.

5

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Flor Hilamo Zambrano.

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Es presencia de parasitos en el intestino delgado

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   Diarrea. Dolor abdominal
   falta de apetito
   bajo de peso., anemia.

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   Lavado de manos
   Desparatizar
   Tomar agua hervida. (20minuto)

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   1 Una olla con agua hervida
   2 por cada litro de agua cuatro gotas de lupiti
   3 Mesclar.
   4 Sumegir las verduras x20 minutos. en el recipiente.
   5 Escurrir

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   1 Mojarlas manos s labarcolas.
   2 agrego el jabón
   3 Esparso el jabon por las manos.
   4 Enjaguado de manos.
   5 Secado de manos

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Jennifer Chica grado

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
Parasitos o lombrices en el intestino

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
- Vomito
- diarea
- Dolor estomacal
Palidez
* anemia
* bajo de peso
* Estado de animo.

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
- lavar las manos
- lavar los frutos
- Hervir el ~~pes~~ agua de consumo

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
① llena una olla de agua ② por 1 litro de agua 4 gotas de limpido ③ mezclar ④ Sumergir la fruta o verdura ⑤ dejar actuar 20 minutos ⑥

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
Juagar - aplicar jabón - Frotarse bien los manos - juagar - secado de manos

huz Marina Ocampo G.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

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

Enfermedad causada por presencia de parasitos en el intestino delgado.

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

Diarrea - dolor abdominal, Palidez, picazon en el intestino. - desaliento, baja Peso. anemia

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

toma de agua potable
lavado de manos con jabon.
Lavado de frutas y verduras.

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

- llenar recipiente con H20 limpia.
- agregar gotas de cloro. por cada litro de H2O.
- Revolver esta solución.

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

- Sumergir verduras y frutas
- dejar reposar por 20'
- escurrir los frutas y los verduras en un colador limpio.

- Lavado de manos
- hechar jabon.
- frotar las manos y dedos. y muñecas.
- Lavar nuevamente los manos
- Secar los manos.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Miriam Yisel Rios

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

1. ¿Qué entiende por Geohelmintiasis?
   Es la precencia de parasitos o lombrises en el intestino delgado

2. Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.
   Diarrea
   Picazon en el ano
   Desaliento
   Bajo de peso
   Anemia

3. Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.
   Lavarnos muy bien las manos
   Desparacitarnos
   Mahtener el sanitario muy limpio

4. Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.
   Olla con agua hervida
   En 1lt litros de agua 4 gotas de limpido
   Sumergir las Frutas y verduras dejarlos por 20 minutos. Escurrir

5. Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.
   Mojarnos las manos, Echarnos el jabón, Frotarnos las manos, Juagarnos, Secarnos las manos

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

Luz Amparo Escobar R

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
es presecio de parasito o lombrises en el testinodelgado

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
picason en el ano - falta de apetito palidos
animia baja de peso

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
Hervir el agúa lo bodo de manos y verduras

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
agua limpio o hervida
un litro de agua con 4 de limpido
dejar actuar 20 minutos

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
lavados de manos me hecho el Jabon
Restos los manos y secomes los manos