Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

1. ¿Qué entiende por Geohelmintiasis?

Son infecciones intestinales causadas por parasitos.

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

Diarrea
Dolor Abdominal
Cansancio
General bajo Peso

3. Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.

Agua segura
Buena higiene de manos
Evitar los productos vencidos
Cocinar muy bien, utilizar calzado

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

En un recipiente limpio 4 gotas de cloros por 20 minutos, en un litro de agua.

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

mojar las manos y aplicar Jabón, lavar las Palmas, Frotar los dedos entrelazados, Frotar las llemas de los dedos, Frotar los Pulgares, las muñecas y Juagar muy bien.

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 una infección a causa de parásitos

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

Debilidad
dolor de estomago.
Dolor de estomago.

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

Hervir bien los alimentos
lavado de manos
usar calzado en casa

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

Utilizar 4 gotas de cloro en un litro de agua y
dejar por 20 minutos, enjuagar bien.

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

Lavar con abundante agua, aplicar jabon frotar
las palmas con dorso, frotar entre los dedos
lavar el pulgar y enjuagar con agua.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Infecciones causadas por parasitos.
2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   Dolor de estomago
   diarrea
   Debilidad
   Retraso el crecimiento.
3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   lavado de manos
   Uso de calzado
   desparasitación.
4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   Poner 4 gota de cloro en un litro de agua y meter por 20 minutos, enjuagar bien.
5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   Mojar con agua aplicar jabon, frotar palmas frotar palma con dorso frotar entre los dedos, lavar el pulgar y enjuagar con agua.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

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

Infecciones intestinales por parasitos.

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

Cansancio, Diarrea y dolor de Estomago. pueden Generar bajo peso.

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

Usar agua Limpia. - Lavarse las manos. Lavar bien los alimentos.

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

Poner 4 gotas de cloro en un Litro de agua. meter las verduras 20 min. y escurrir bien.

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

Mojar con agua, aplicar Jabon, Frotar las palmas, Frotar palma con dorso. Lavar entre los dedos, lavar las uñas. y Juagar con agua.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Infecciones intestinales causa por parasitos.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   -Diarrea
   -Dolor abdominal
   -Palidez.

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   Uso de calzado
   Aregene de Manos
   Lavar los alimentos.

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   Agregar 4 gotas de cloro a un litro de agua y sumergir por 20 minutos.

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   - Aplicar jabón
   - frotar palmas
   - frotar los dorsos
   - lavar entre los dedos
   - juagar con agua.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
Infección intestinal causada por parásitos, y se transmiten al ingerir alimentos o agua contaminados con sus huevos, o por la penetración de sus larvas a través de la piel.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
Dolor abdominal, diarrea, anemia y cansancio. Los parásitos consumen los nutrientes, causan pérdida de apetito, dificultan la absorción de vitaminas y minerales. (Puede generar desnutrición y bajo peso)

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
1. Lavar bien las manos
2. Desinfectar verduras y frutas
3. Usar calzado y evitar el contacto directo con suelo contaminado.

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
Por cada litro de agua aplicar 3 gotas de cloro para así lavar correctamente las frutas y verduras.

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
Con abundante agua y jabón, frotando correctamente cada dedo, y muchísimo uñas y muñecas, para luego enjuagar.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Infecciones intestinales causada por parasitos.

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   Diarrea, dolor abdominal
   cansancio - debilidad.
   Falta de apetito
   bajo crecimiento, obstrucción intestinal

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   - Utilizar agua segura
   - Saneamiento básico
   - higiene de manos
   - desparasitacion

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   - 4 gotas de cloro x 1litro de agua. dejar x 20 minutos
   Frutas - Verduras.
   -

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   - mojar bien las manos - con buen jabon
   Frotar las palmas, entre los dedos y entrelazados
   Frotamos pulgares, las muñecas y uñas y
   enjagar muy bien. con abundante agua.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

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

Infecciones intestinales causadas por parásitos.

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

- Diarrea y dolor abdominal.
- falta apetito
- Cansancio y debilidad

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

- utilizar aguas potables
- Higiene de manos adecuado
- desparasitar a los niños

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

- Agregar 4 gotas de Cloro x 4 litros de agua y agregar al recipiente las frutas y V..

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

Mojar manos, aplicar una buena cantidad de jabón, al estregar frotar palma con palma, frotar con los dedos entrelazados y pulgares. y enjuagar con abundante agua.

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

1. **¿Qué entiende por Geohelmintiasis?**
   Enfermedades trasmitidas por parasitos

2. **Menciones 3 síntomas de Geohelmintiasis y como afecta el estado nutricional de los niños.**
   vomito, diarrea, debilidad bajo peso y retraso en crecimiento

3. **Mencione 3 tips para la prevención de Geohelmintiasis.**
   lavar con cuidado desinfectar alimentos higiene de manos.

4. **Describa el paso a paso para desinfectar frutas y verduras.**
   lavar con 4 gotas de cloro por 1 litro de agua y dejar 20 minutos.

5. **Describa el paso a paso para un adecuado lavado de manos.**
   humedecer las manos poner en las manos jabon lavar las palmas dorsos entre los dedos el pulgar las uñas, enjuagar con agua,

Territorial
Dirección Territorial de Salud de Caldas

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

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

Infecciones transmitidas por parasitos

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

- Diarrea
- Cansancio
- Dolor de estómago

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

- Usar zapatos
- Lavar bien las manos
- Cocinar bien frutas y verduras

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

Poner 4 gotas de cloro en 1 lt de agua, sumergir 20 minutos y luego escurrir bien

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

Mojar las manos, aplicar jabon, frotar palmas, frotar dorsos entre los dedos, el pulgar y enjuagar.