

Consejos de Seguridad Para Cocinar con los Niños

Los niños en la cocina requieren un ambiente seguro y algunas reglas específicas y firmes para evitar que se lastimen con quemadas o heridas. Hay algunos pasos fáciles que usted puede implementar para crear un ambiente seguro para los niños ayudar en la cocina y para hacerlo divertido



Aquí tenemos algunas pautas e ideas para los niños en la cocina:

- Enséñeles a los niños a que siempre empiecen con lavarse las manos antes de tocar los alimentos.
- Enséñeles a los niños a siempre estar preparados con los ingredientes bien alineados y con todos los artículos de medir listos en el mostrador.
- Apague el televisor para que no haya distracciones y que los niños puedan enfocarse en su trabajo.
- Enséñeles a los niños a siempre preguntar antes de usar cualquier electrodoméstico o utensilios afilados.
- Ponga todos los cuchillos u otros objetos afilados fuera del alcance.
- Si su niño es mayor, enséñele a alejar el cuchillo de su cuerpo antes de cortar algo mientras usted esté allí para supervisarlos. O dependiendo de su edad haga que usen un cuchillo de plástico (con supervisión de adultos) para cortar los alimentos.
- Enséñeles a los niños a usar cogeollas y no panós de lavar platos ni toallas si tienen suficiente edad para trabajar con la estufa y el horno. Mantenga los mangos de las ollas hacia atrás de la estufa y enséñeles a los niños que esta es una medida de seguridad.

No tomará mucho tiempo para que los menores sean mayores y puedan hacer más en la cocina. Ahora ellos se pueden beneficiar de ver como usted usa estas precauciones de seguridad y aprender por qué son tan importantes.



Visita es.ChefSolus.com para hojas de trabajo imprimibles para niños, juegos de nutrición, actividades y más. Aprende más de las frutas y vegetales y de los conceptos de la granja a la mesa de una forma divertida.

Derechos de Autor © Nourish Interactive, Derechos Reservados