

Habilidades De Los Niños Para Servir: ¡Hurra Por Las Comidas Estilo Familiar!

Los niños aprenden una variedad de habilidades mientras se sirven a sí mismos. Algunos ejemplos de estas habilidades:

Espera y físicamente pasa los tazones o jarras. Tazones con rines y jarras con tapaderas inician más perdón con las primeras intenciones.

Pase los tazones o jarras de modo que se han recibido correctamente por alguien más. Los niños necesitan recordatorios para observar a la persona que está pasando o recibiendo la taza o jarra. Los niños pequeños pueden empezar a "pasar" tazones para sus profesores los cuales hacen tal observación. Los niños tan pequeños como de tres años necesitan que se les recuerde a observar. Ellos están ocupados aprendiendo la tarea de sostener y mover al mismo tiempo el plato de comida o jarra de leche. Pueden ser incapaces de concentrarse simultáneamente en la tercera tarea de ver a la otra persona pasar tazones o jarras correctamente.

Dejar espacio para las tazas o jarras. A determinar el tamaño de un tazón o una jarra y la cantidad de espacio que va a tomar es una tarea que se aprende mejor a través de ensayo y error. Los niños aprenden a colocar los tazones dejando suficiente espacio de la orilla evitando el desequilibrio o que se caigan de la mesa.

Use utensilios para servir de manera eficiente. Proporcionar utensilios que sea equilibrados, bastante ligero, y tienen asas cortas que son suficiente pequeños para que los niños envuelvan sus manos y comprendan todos los aspectos del utensilio. Trate helados ligeros, pinzas pequeñas, cucharas pequeñas y tazones ondosos.

Las solicitudes directas y las necesidades a las personas que utilizan toma y quita de la conversación. Los maestros ayudan al comer con los niños, modelando conversacional dar y recibir, y sugiriendo palabras usar cuando le preguntamos por los alimentos.

Espere su turno. Asegúrese de que hay varias jarras o tazones sobre la mesa para que la espera no sea demasiado larga. Relacionar las habilidades de esperar que tengan los niños, el número de niños en la mesa, y el número de tazones.

Balancea los contenedores de comidas mientras ellos se sirven. Esto significa no tirar la comida fuera del contenedor, al servirse. Considere la posibilidad de colocar pequeñas cantidades de comida en jarras y tazones o aumentando las cantidades mientras el niño desarrolla tal habilidad. Ni los niños ni los adultos disfrutan de la interrupción al caerse los alimentos, ya sea de sus jarras y tazones.

Cucharea la comida del plato de servir sin usar sus dedos para alimentos constantes en los tazones. Proporcionar utensilios apropiados para los niños y tazones con bordes redondeados que ofrecen espacio para empujar la comida con el utensilio contra los lados redondeados del tazón.

Calcula la cantidad que se les va a servir en sus platos. La novedad inicial de servirse a uno mismo a veces se refleja en los niños mayores al servirse así mismo. Esto es por lo general de corta duración y se resuelve cuando los niños habitualmente se sirvan. Para ayudar a los niños a aprender a calcular cantidades para servir y recoger, tratar de ofrecer el vertido y recogiendo lo servido en la mesa de actividades de arena o agua. Colocar jarras, vasos y tazones con agua para grupos pequeños por un tiempo determinado. Estas actividades darán la práctica a los niños.

Calcular la cantidad que se les va a servir en sus platos. Asegúrese de que hay suficiente comida para que los niños se llenen. A veces usted puede quedarse sin un alimento que desee. Con los niños mayores de tres años, es apropiado hablar de lo mucho que queda. Discuta cómo cada uno puede comer un poco de la comida que queda, si todavía tiene hambre. Dar la opción de comer algo o no. Dígalos que usted estará seguro de que la comida se sirve de nuevo. Para los niños más pequeños, retire el tazón de vista y redirigir al niño más comida abundante.

Reconocer la diferencia de los utensilios para servir y los de mesa. Esta habilidad se combina con la habilidad de retrasar la alimentación hasta que se hayan cambiado de manos de los utensilios de servir a su propia cuchara o un tenedor. Hacer una diferencia clara y evidente en el tamaño de los utensilios que se usan para comer con y el tamaño de los utensilios de servir. Elige tenedores, cuchillos y cucharas que son de tamaño infantil. Proporcionar tenedores que tienen dientes embotados, cucharas y cuchillos con las puntas redondeadas.

Evitar la contaminación cruzada. Lavarse las manos es una habilidad obvia aquí. Esto incluye las técnicas de lavado de manos, así como saber **Cuándo** lavarse. Esta tarea incluye el uso de servilletas en vez de lambrerse sus manos, usando sólo sus propios platos y cubiertos, y mantener su comida en sus platos.

Habilidades De Los Niños Para Servir: ¡Hurra Por Las Comidas Estilo Familiar!

Prueba Final –Mayo 2013

**Por favor guarde esta prueba y certificado en sus archivos para la Licenciatura.
Usted no tiene que enviarlo a nuestra oficina o al Estado.**

Objetivo de Aprendizaje: Después de leer el boletín, el proveedor entiende la importancia de los niños que aprenden a servirse a sí mismos y la mejor manera de fomentar estas habilidades a la hora de comer.

1. Los niños necesitan recordatorios para observar a la persona que está pasando o recibiendo la taza o jarra. Los niños pequeños pueden empezar a "pasar" tazones para el profesor que ya está especializada en hacer tal observación. Los niños pequeños y hasta de los tres años necesitan que se les recuerde observar.

Verdadero o Falso

2. _____ Tamaño de un tazón o una jarra y la cantidad de espacio que se necesita es una tarea que se aprende a través de ensayo y error. Los niños aprenden a qué distancia del borde para colocar un recipiente, por lo que no se desequilibran o caen.

3. Proporcionar utensilios que sea equilibrados, pesados y con mangos largos que son lo suficientemente pequeños para las manos de los niños pequeños.

Verdadero o Falso

4. Los maestros ayudan al comer con los niños, modelado _____ dar y recibir, y las palabras que sugieren para uso de pedir alimentos.

5. Relacionar las habilidades de los niños tienen para _____, el número de niños en la mesa, y el número de tazones.

6. Considere la posibilidad de colocar pequeñas cantidades de comida en jarras y tazones y aumentando las cantidades para que el niño se vuelve más especializada.

Verdadero o Falso

7. Mostrar como servirse con cucharas de alimentos sin el uso de los dedos _____ en los tazones. Proporcionar utensilios apropiados para los niños y cuencos con rines redondeados que ofrecen espacio para empujar la comida con el utensilio contra los lados redondeados de la taza.

8. Para ayudar a los niños aprender y calcular cantidades para servir, tratar de trate de ofrecerlo en las actividades en la mesa de arena o agua. Colocar algunas jarras, tazas y vasos con agua durante un tiempo en grupos pequeños. Estas actividades no alimentarias dará la práctica a los niños.

Verdadero o Falso

9. Los niños pueden aprender la diferencia de los utensilios para uso personal a los que se usan para servir. Esta habilidad se combina con la habilidad de retrasar la alimentación hasta que se hayan cambiado de manos los utensilios de servir a su propia cuchara o un tenedor. Hacer una diferencia clara y evidente en la _____ de los utensilios que usan para comen y la de los utensilios de servir.

10. Los niños aprenden a mantenerse a sí mismos y a otros de la contaminación cruzada. Esta tarea incluye el uso de _____ en vez de lamber sus manos, usando sólo sus propios platos y cubiertos, y mantener su comida en sus platos.



Southwest Human Development Services
P.O. Box 28487 • Austin, Texas 78755-8487
(512) 467-7916 • Toll Free (800) 369-9082
Fax (512) 467-1453 • Toll Free (888) 467-1455
www.swhuman.org

SOUTHWEST HUMAN DEVELOPMENT SERVICES

Patrocinador del

Programa de Alimentos de USDA para el Cuidado de Niños y Adultos

Gratamente otorga a:

ESTE CERTIFICADO

Por completar 30 minutos de entrenamiento en

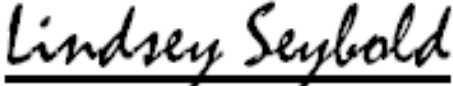
Mayo 2013 - Habilidades De Los Niños Para Servir: ¡Hurra Por Las Comidas Estilo Familiar!

UN CURSO AUTO-EDUCATIVO

(Es necesario completar la prueba al reverso de esta hoja para que el certificado sea válido)

Este Proveedor del Cuidado Diario de Familia apoya el compromiso de Cuidado de Calidad de Menores como se demuestra en completar este curso

Dado en esta fecha: _____



Lindsey Seybold
Coordinadora de Entrenamiento
Southwest Human Development Services

