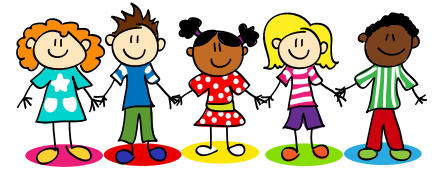


# SUDDENLY IN CHARGE:

## Food Safety



### Safety

Keep these safety tips in mind when preparing food for young children.

- **Cut potentially dangerous food into four pieces.** It's important to cut the food, especially grapes and hotdogs, into quarters to help prevent choking. Remember, young children are still learning to chew their food and often don't actually do it!
- **Do not let the child walk around eating.** If the child is walking and eating, you may not be able to see them. It also means that they may eat lying down or act silly, which can increase the chances of choking.
- **No popcorn!** Children should not eat popcorn unless they can spell P-O-P-C-O-R-N.
- **Use extreme caution** or do not feed young children some of these potentially dangerous foods:
  - Raw vegetables
  - Nuts and seeds
  - Chunks of meat or cheese
  - String cheese
  - Hard or sticky candy
  - Raisins
  - Gum
  - Marshmallows

### Activity

#### Paper Fruit

Draw different fruits on paper. Let the child rip up different colored construction or tissue paper and then glue it on the fruits to make them colorful.

### Snack

#### Fingerpaint Pudding

**Directions:** Make vanilla instant pudding by following the directions on the box. Add food coloring to make different colors. Let children play with some of it on a cookie sheet or other clean, smooth surface. After they play with it, serve the children the rest of the pudding color of their choice in a bowl. YUMMY playtime and treat!

#### Wash your hands first!



Scan the QR code for more "Suddenly in Charge" tip sheets and connect with your local K-State Research and Extension office.



Publications from Kansas State University are available at:  
[bookstore.ksre.ksu.edu](http://bookstore.ksre.ksu.edu)

Brand names appearing in this publication are for product identification purposes only. No endorsement is intended, nor is criticism implied of similar products not mentioned.

Contents of this publication may be freely reproduced for educational purposes. All other rights reserved. In each case, credit Aimee Baker, et al., *Suddenly in Charge: Food Safety*, Kansas State University, May 2020.

**Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service**

K-State Research and Extension is an equal opportunity provider and employer. Issued in furtherance of Cooperative Extension Work, Acts of May 8 and June 30, 1914, as amended. Kansas State University, County Extension Councils, Extension Districts, and United States Department of Agriculture Cooperating, J. Ernest Minton, Director.

MF3515 May 2020

**K-STATE**  
Research and Extension

Family and Consumer  
Sciences

# DE MOMENTO A CARGO: Seguridad de Alimentos



## Seguridad

Ten en cuenta estos consejos de seguridad cuando prepares alimentos para niños pequeños.

- **Corta los alimentos potencialmente peligrosos en cuatro pedazos.** Es importante cortar la comida, especialmente las uvas y los hot dogs, en cuatro pedazos para ayudar a evitar la asfixia. ¡Recuerda, los niños pequeños todavía están aprendiendo a masticar su comida y a menudo no lo hacen!
- **No permitas que el niño camine comiendo.** Si el niño camina y come, es posible que no puedas verlo. También significa que puedan comer acostados o actuar no muy sabios, lo que puede aumentar las posibilidades de asfixia.
- **¡No palomitas de maíz!** Los niños no deben comer palomitas de maíz a menos que puedan deletrear P-A-L-O-M-I-T-A-S D-E M-A I-Z.
- **Ten mucho cuidado** o no alimentos a los niños pequeños con algunos de estos alimentos potencialmente peligrosos:
  - Verduras crudas
  - Nueces y semillas
  - Trozos de carne o queso
  - Queso en hebras
  - Dulces duros o pegajosos
  - Pasas
  - Goma de mascar
  - Malvaviscos

## Actividad

### Fruta de papel

Dibuja diferentes frutas en papel. Deja que los niños rasguen papel de construcción de diferentes colores o papel de regalo y luego péguenlo en las frutas para que sean coloridas.

## Merienda

### Pudín para pintar con los dedos

**Instrucciones:** Haz pudín instantáneo de vainilla siguiendo las instrucciones en la caja. Agrega colorante para alimentos para hacer diferentes colores. Deja que los niños jueguen con algunos de ellos en una bandeja para hornear galletas u otra superficie limpia y lisa. Después de que jueguen con él, sirva a los niños el resto del color de pudín de su elección en un tazón. YUMMY tiempo de juego y diversión!

### ¡Lávate las manos primero!



Escanee el código QR para obtener más hojas de consejos “De Momento, a Cargo” y conéctese con su oficina local de investigación y extensión de K-State.



Las publicaciones de la Universidad de el Estado de Kansas están disponibles en: [bookstore.ksre.ksu.edu](http://bookstore.ksre.ksu.edu)

Las marcas que aparecen en esta publicación son solo para fines de identificación de el producto. No se pretende respaldar, ni se implican críticas a productos similares no mencionados.

El contenido de esta publicación puede reproducirse libremente con fines educativos. Todos los demás derechos reservados. En cada caso, acredite a Aimee Baker, et al., *Suddenly in Charge: Food Safety (De Momento a Cargo: Seguridad de Alimentos)*, Kansas State University, mayo de 2020.

### Estación Experimental Agrícola de la Universidad Estatal de Kansas y Servicio de Extensión Cooperativa

K-State Research and Extension es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades. Emitido en promoción del Trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, según enmendado. Universidad Estatal de Kansas, Consejos de Extensión de el Condado, Distritos de Extensión y Cooperación de el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, J. Ernest Minton, Director.

MF3515 Mayo 2020

Traducido por Elizabeth Brunscheen-Cartagena

**K-STATE**  
Research and Extension

Family and Consumer  
Sciences