

AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS SOBRE CONTROLES DE ÁGUA, PRAGAS E RESÍDUOS

NOME DO ALUNO: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

1. Cite os principais tipos de vetores e pragas que podem estar nos nossos ambientes, e que devemos eliminar.

---

---

---

---

2. Cite 3 medidas preventivas do controle integrado de pragas:

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

3. Assinale “V” para verdadeiro, e “F” para falso:

(    ) Iscas venenosas podem ser usadas nas cozinhas apenas por empresas especializadas.

(    ) Devemos realizar a separação do lixo conforme o cliente, caso este possua separação seletiva.

(    ) Todas as lixeiras devem ter tampas acionadas por pedal e devem ser revestidas por sacos plásticos.

(    ) As lixeiras devem ser higienizadas o mínimo 1 vez por semana.

(    ) As caixas d’água devem ser higienizadas no mínimo semestralmente.

(    ) Se a minha cozinha é bastecida com água da rede pública e a caixa d’água estiver limpa, posso cozinhar com a água mesmo que ela esteja marrom.

Boa sorte.