Programa Analítico de Disciplina

FIP 310 - Micologia

Departamento de Fitopatologia - Centro de Ciências Agrárias
Catálogo: 2020
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 2h Carga horária semanal prática: 2h Semestres: I e II

Objetivos
Não definidos

Ementa
Introdução aos fungos. Ecologia de fungos. Fungos e catástrofes na agricultura. Fungos e catástrofes na silvicultura. Fungos como agentes de controle biológico. Micologia médica e veterinária: micotoxinas. Leveduras. Fungos na produção de alimentos. Cogumelos comestíveis venenosos e alucinogênicos. Líquens. Fungos como simbiontes de plantas (endófitos e micorrizas). Medicamentos advindos de fungos e prospecção da microbiota.

Pré e co-requisitos
Não definidos

Oferecimentos obrigatórios
Não definidos

Oferecimentos optativos	
Curso	**Grupo de optativas**
Agronomia	Geral
Bioquímica	Geral
Ciências Biológicas - Bacharelado	Geral
Ciências Biológicas - Licenciatura (Integral)	Geral
Licenciatura em Ciências Biológicas	Geral
Zootecnia	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: ZGBF.4DM8.JK6S

FIP 310 - Micologia

Conteúdo					
Unidade	**T**	**P**	**ED**	**Pj**	**To**
1. **Introdução aos fungos** 1. Estruturas, fisiologia e funções 2. Classificação, diversidade e desafios	4h	0h	0h	0h	4h
2. **Ecologia de fungos** 1. Estratégias de sobrevivência e dispersão 2. O papel dos fungos no ambiente: saprofitismo e reciclagem, simbioses e parasitismo	2h	0h	0h	0h	2h
3. **Fungos e catástrofes na agricultura** 1. Míldio da videira e requeima da batata 2. Ferrugem do café, brusone, mal do Panamá, Helmintosporiose do milho e vassoura de bruxa do cacau	4h	0h	0h	0h	4h
4. **Fungos e catástrofes na silvicultura** 1. Mal das folhas da seringueira, requeima da castanheira, doença do olmo holandes	2h	0h	0h	0h	2h
5. **Fungos como agentes de controle biológico** 1. Plantas daninhas e nematóides 2. Fungos fitopatogênicos e insetos	4h	0h	0h	0h	4h
6. **Micologia médica e veterinária: micotoxinas**	2h	0h	0h	0h	2h
7. **Leveduras**	2h	0h	0h	0h	2h
8. **Fungos na produção de alimentos**	2h	0h	0h	0h	2h
9. **Cogumelos comestíveis venenosos e alucinogênicos**	2h	0h	0h	0h	2h
10. **Líquens**	2h	0h	0h	0h	2h
11. **Fungos como simbiontes de plantas (endófitos e micorrizas)**	2h	0h	0h	0h	2h
12. **Medicamentos advindos de fungos e prospecção da microbiota**	2h	0h	0h	0h	2h
13. **Uso do microscópio. Isolamento e cultivo. Apresentação de documentário**	0h	2h	0h	0h	2h
14. **Estruturas típicas dos grandes grupos de fungos (Oomycota, Chytridiomycota Zygomycota, Ascomycota e Basidiomycota)**	0h	2h	0h	0h	2h
15. **Visita ao campo**	0h	2h	0h	0h	2h
16. **Exemplos de fitopatógenos: oomicetos**	0h	2h	0h	0h	2h
17. **Exemplos de fitopatógenos: ferrugens e hifomicetos**	0h	2h	0h	0h	2h
18. **Exemplos de fitopatógenos: ascomicetos e holobasidiomicetos**	0h	2h	0h	0h	2h
19. **1ª prova**	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: ZGBF.4DM8.JK6S

20. **Exemplos de fungos para o biocontrole**	0h	2h	0h	0h	2h
21. **Exemplos de fungos produtores de micotoxinas: Claviceps, Fusarium, Penicillium, Aspergillus e outros**	0h	2h	0h	0h	2h
22. **Pão, vinho e leveduras**	0h	2h	0h	0h	2h
23. **Exercício de aplicação das leveduras**	0h	2h	0h	0h	2h
24. **Visita a unidade de produção de cogumelos**	0h	2h	0h	0h	2h
25. **Coleta e exame da morfologia de macrofungos**	0h	2h	0h	0h	2h
26. **Observações de fungos micorrízicos e endorfíticos**	0h	2h	0h	0h	2h
27. **2ª Prova**	0h	2h	0h	0h	2h
Total	**30h**	**30h**	**0h**	**0h**	**60h**

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	**Itens**
Teórica	*Não definidos*
Prática	*Não definidos*
Estudo Dirigido	*Não definidos*
Projeto	*Não definidos*
Recursos auxiliares	*Não definidos*

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: ZGBF.4DM8.JK6S

FIP 310 - Micologia

Bibliografias básicas	
Descrição	**Exemplares**
HUDLER, G.W. Magical mushrooms, mischievous molds. Princeton University Press, 1998.	7

Bibliografias complementares	
Descrição	**Exemplares**
AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; FILHO, A. B. (Eds). Manual de Fitopatologia. Volume 1: Princípios e Conceitos. 4 ed. São Paulo, Agronômica Ceres, 2011. 704p.	15
BONOMI, V.L.; CAPELARI, M.; MAZIERO, R. & TRUFEM, S.F.B. Cultivo de cogumelos comestíveis. Cone Editora, 1995.	0
COOKE, R.C. Fungi, man and his environment. Longman, 1977.	0
KENDRICK, B. The fifth kingdom. Mycologue Publications, 1992.	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: ZGBF.4DM8.JK6S