

Programa Analítico de Disciplina

FIP 310 - Micologia

Departamento de Fitopatologia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2024

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

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 correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

| Curso | Grupo de optativas |
|---|---------------------|
| Agronomia | Proteção de Plantas |
| Bioquímica | Geral |
| Ciências Biológicas - Bacharelado | Geral |
| Ciências Biológicas - Licenciatura (Integral) | Geral |
| Licenciatura em Ciências Biológicas | Geral |
| Zootecnia | Geral |

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 simbioses 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: SZK4.YHKP.PKKV

| | | | | | |
|--|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| 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 endorrízicos | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| 27. 2ª Prova | 0h | 2h | 0h | 0h | 2h |
| Total | 30h | 30h | 0h | 0h | 60h |

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

| Planejamento pedagógico | |
|-------------------------|----------------------|
| Carga horária | Itens |
| Teórica | <i>Não definidos</i> |
| Prática | <i>Não definidos</i> |
| Estudo Dirigido | <i>Não definidos</i> |
| Projeto | <i>Não definidos</i> |
| Recursos auxiliares | <i>Não definidos</i> |

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 |