

Acções de Formação c/despacho > Imprimir (id #85019)

Ficha da Acção

Designação Micologia e ambiente

Região de Educação **Área de Formação** A B C D

Classificação Formação Contínua **Modalidade** Curso de Formação

Duração

Nº Total de horas 25 Nº de Créditos 1

Cód. Área DZZ **Descrição** NOVOS FORMULÁRIOS

Cód. Dest. 99 **Descrição** Professores do 1º ciclo e dos grupos 230, 510, 520, 420 e 560 do Ensino Básico e Secundário

Dest. 50% 99 **Descrição** Professores do 1º ciclo e dos grupos 230, 510, 520, 420 e 560 do Ensino Básico e Secundário

Reg. de acreditação (ant.)

Formadores

Formadores com certificado de registo

B.I. 7338787 **Nome** JOSÉ RUI DE SOUSA ALVES **Reg. Acr.** CCPFC/RFO-12061/01

Componentes do programa Nº de horas 25

B.I. 7717239 **Nome** Maria Isabel Oterelo Temporão **Reg. Acr.** CCPFC/RFO-33715/13

Componentes do programa Nº de horas 0

Formadores sem certificado de registo

Anexo A

A preencher nas modalidades de Curso, Módulo, DSES e Seminário

Razões justificativas da acção e a sua inserção no plano de actividades da entidade proponente

Os cogumelos povoaram o nosso imaginário aliado a mundos mágicos. São associados a bruxas e duendes, podem ser fatais, uma vez ingeridos, ou alucinogénicos.

Tal como os frutos produzidos pelas plantas, os cogumelos são estruturas reprodutoras produzidas por fungos, durante uma fase do seu ciclo de vida, e que representam a única parte visível destes mesmos seres vivos.

Estimativas recentes apontam para a existência de aproximadamente 1,5 milhões de espécies de fungos em todo o mundo, das quais cerca de 55000 são produtoras de cogumelos (macrofungos).

Os fungos desempenham importantes funções ecológicas, devido à sua intervenção nos processos de mineralização e reciclagem dos nutrientes, no ciclo do carbono e na associação simbiótica que alguns estabelecem com o sistema radicular das árvores.

A apanha de cogumelos silvestres no Minho é uma prática em expansão e já foram reportadas algumas intoxicações devido à ingestão de cogumelos tóxicos.

Esta formação visa consciencializar para a importância ecológica e potencial económico dos cogumelos, para a necessidade da preservação dos recursos micológicos endógenos e alertar para os perigos do consumo indevido de cogumelos silvestres que podem provocar a morte, através da capacitação os professores com conhecimentos teóricos e práticos sobre taxonomia, técnicas de colheita, toxicidade e conservação de cogumelos silvestres. Necessidade de outras vertentes de educação ambiental.

Estar preparado para saídas de campo com boa preparação e significado ambiental.

Objectivos a atingir

São objetivos deste curso:

- Capacitar os professores com conhecimentos na temática da Micologia;
- Dar a conhecer os recursos micológicos do Minho;
- Contribuir para que os docentes sensibilizem os seus alunos para a necessidade de uma recolha eficaz e sustentável dos cogumelos;
- Sensibilizar para a necessidade de conservação da Natureza, nomeadamente a biodiversidade;
- Fornecer aos professores elementos e conhecimentos de triagem e recolha de cogumelos silvestres;
- Sensibilizar a comunidade educativa para os perigos de colheita e ingestão de cogumelos tóxicos;

Conteúdos da acção

- 1 – Introdução ao estudo dos macrofungos (fungos produtores de cogumelos) (3h)
 - O que são os cogumelos;
 - Reprodução e ciclo biológico dos macrofungos;
 - Mitos relacionados com os cogumelos
 - Cogumelos comestíveis e tóxicos;
 - Normas e conselhos de recolha e consumo de cogumelos (boas práticas);
- 2– Ecologia dos macrofungos. (1,5 h)
 - Habitats micológicos em Portugal;
 - Principais formas de vida (Saprófitos, Parasitas e Simbióticos);
- 3 -Importância económica e social dos cogumelos: (1,5 h)
 - Os cogumelos à nossa mesa
 - Potencial medicinal dos cogumelos
 - Intoxicações por cogumelos (micelismos) mais frequentes;
- 4 – Morfologia, características gerais e classificação dos macrofungos) (4 h)
 - Exame macroscópico (Chapéu, Himénio, Pé, Anel, Cortina e Volva);
 - Características organolépticas (Odor e Sabor);
 - Exame microscópico (Hifas, esporos);
 - Classificação dos macrofungos.
 - Como fotografar os cogumelos para fins de identificação
- 5 – Recolha de amostras, Identificação e conservação de cogumelos (13 h)
 - Saída de campo 'À descoberta de cogumelos'
 - Identificação prática de cogumelos com recurso a guias de identificação, chaves dicotómicas (clássicas e online) e técnicas básicas de microscopia
 - Técnicas de conservação de cogumelos (sessão teórico-prática):
- 6 – Avaliação do curso (2 H)
 - Teste de avaliação
 - Preenchimento de Fichas de avaliação do CFVM

Metodologias de realização da acção

Sessões teóricas participadas e práticas para aquisição de conhecimentos relativamente à descrição dos diversos grupos de macrofungos, o seu modo de reprodução e ciclo biológico, assim como as características macroscópicas e microscópicas. Terão como recurso o visionamento e reflexão so. Terão como recurso o visionamento e reflexão sobre material audiovisual, fichas individuais e acompanhamento de bibliografia específica. Debate em grande grupo e trabalho em pequenos grupos.

Saída de campo, para as sessões práticas, caso as condições climatéricas permitam, ou, em alternativa, identificação com base em fotografias de cogumelos da autoria da formadora.

Sessão laboratorial para observação microscópica de himénios e esporos.

Sessão prática para aplicação de técnicas de conservação de cogumelos.

Regime de avaliação dos formandos

A avaliação pondera a assiduidade, pontualidade, participação nas sessões e Teste de Avaliação final, Considera-se o definido na carta circular 3/2007 e 1/2008. A avaliação será qualitativa/quantitativa de 1 a 10 valores.

Processo

Data de recepção 21-10-2013 **Nº processo** 80348 **Registo de acreditação** CCPFC/ACC-75580/13

Data do despacho 25-10-2013 **Nº ofício** 5511 **Data de validade** 25-10-2016

Estado do Processo C/ Despacho - Acreditado