

Acção de Formação para Professores

Formadora:

Celeste Santos e Silva

Investigadora do ICAAM

Professora Auxiliar do
Departamento de Biologia
Universidade de Évora



Acção de Formação para efeitos de progressão na carreira docente para os Grupos 230, 520 e 560 ao abrigo disposto no artº 5 e n.º3 do artº 14º do Regime Jurídico da Formação Contínua (Formação Específica).

Créditos: 25h—1 crédito



Cronograma

08 Dezembro 2017 - 9.00h às 17.00h

09 Dezembro 2017 - 9.00h às 17.00h

10 Dezembro.2017 - 9.00h às 17.00h

Preços

Membros da Ordem dos Biólogos
50,00 €

Outros - 75,00€

Min: 15 inscrições

Máx: 25 inscrições

Cogumelos Silvestres Comestíveis

Objetivos a atingir:

- 1) Adquirir noções básicas de micologia, em particular sobre o ciclo de vida e modos de nutrição dos fungos.
- 2) Identificar as principais espécies de cogumelos silvestres comestíveis com interesse comercial e distingui-los das espécies não comestíveis e tóxicas.
- 3) Conhecer o habitat e a sazonalidade preferencial das espécies de cogumelos silvestres comestíveis e das suas congéneres não comestíveis e tóxicas.
- 4) Proceder à colheita e manuseamento de cogumelos silvestres, de acordo com as boas práticas de colheita e acondicionamento.
- 5) Efetuar registos de colheita e produtividade de espécies de cogumelos silvestres comestíveis.
- 6) Adquirir noções básicas sobre a gestão dos recursos micológicos em povoamentos florestais

Conteúdos da Acção:

DIA 1 (4 h) - Univ. Évora

1. Introdução à Micologia

- 1.1. Sistemática do Reino Fungi
- 1.2. Características morfológicas dos fungos
- 1.3. Ciclos de vida dos fungos
- 1.4. Modos de nutrição dos fungos
- 1.5. Propriedades nutracêuticas dos fungos

Dia 1 (4 h) - Univ. Évora

2. Identificação de Cogumelos (macrofungos)

- 2.1. O que são cogumelos e como se identificam
- 2.2. Habitat e sazonalidade dos cogumelos
- 2.3. Cogumelos silvestres comestíveis com interesse comercial e similares não comestíveis ou tóxicos
- 2.4. Boas práticas de colheita e acondicionamento de cogumelos silvestres comestíveis

Dia 2 (9 h) - Univ. Évora

3. Colheita de cogumelos silvestres

- 3.1. Saída de campo para observação e colheita de cogumelos silvestres, visita a vários habitats
- 3.2. Registo de colheita e produtividade de cogumelos silvestres
- 3.3. Sessão laboratorial para complementar as observações efetuadas na saída de campo, utilização de chaves dicotómicas
- 3.4. Esclarecimento sobre crenças e mitos associados aos cogumelos

Dia 3 (8 h) - Marvão

4. Gestão dos recursos micológicos

- 4.1. Noções de Exploração Sustentável de Cogumelos Silvestres
- 4.2. Importância dos cogumelos nos povoamentos florestais
- 4.3. Sucessão ecológica dos cogumelos silvestres
- 4.4. Como maximizar a produção de cogumelos silvestres
- 4.5. Avaliação dos formandos



Locais de Realização

Universidade de Évora
e Marvão

Inscrições:

[Ficha de inscrição](#)



Telefone:

(+351) 21 840 18 78

Correio electrónico:

formacao@ordembilogos.pt