

Cogumelos silvestres comestíveis - sistemática e importância ecológica

Acção de Formação para Professores
Modalidade Curso – 25 horas

Formadora:

Celeste Santos e Silva
Investigadora do ICAAM

Professora Auxiliar do Departamento de
Biologia - Universidade de Évora

Grupos
230, 520 e 560



Acção de formação de professores para efeitos de progressão na carreira docente para os Grupos 230, 520 e 560 ao abrigo disposto no nº 1 do Artigo 8º e para efeitos da aplicação do Art.º 9, ambos do Regime Jurídico da Formação Contínua de Professores

Os cogumelos abrangem uma ampla diversidade de fungos reconhecidos pelos seus atributos funcionais, em especial a sua actividade saprófita (degradam a matéria orgânica morta, principalmente de origem vegetal), e a simbiose que estabelecem com as raízes das plantas (micorrizas). Os fungos micorrízicos assumem papel crítico na nutrição mineral das suas plantas hospedeiras e nos processos biogeoquímicos do solo estando implicados directamente na defesa do ecossistema contra agentes bióticos e abióticos. Os cogumelos silvestres são um recurso não-lenhoso que assume uma importância crescente nos modelos de gestão multifuncional, nos domínios ecológicos, económicos, sociais e ambientais. No entanto, em Portugal são um recurso natural pouco explorado e uma fonte de rendimento quase exclusivamente associada às famílias de apanhadores/colectores. A falta de conhecimentos micológicos poderá estar na base desta situação, pelo que importa informar os proprietários e gestores florestais sobre o valor dos recursos micológicos e as práticas de gestão que favorecem a co-produção de cogumelos silvestres, justificando-se a criação desde módulo de formação.

Local, datas e horário

Universidade de Évora

30 de Novembro de 2018 das 09.00 às 17.00 horas

01 de Dezembro de 2018 das 09.00 às 17.00 horas

02 de Dezembro de 2018 das 09.00 às 17.00 horas

Membros Obio: 70 €

Outros: 90 €

Mínimo: 15 formandos

Máximo: 25 formandos

Formulário de
Inscrição

Cogumelos silvestres comestíveis - sistemática e importância ecológica



Conteúdos



DIA 1 (4 h)

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)

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)

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)

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

Telefone: 961645362

Correio electrónico: formacao@ordembilogos.pt