



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática de Ensino
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Módulo
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H.Global	Período
		Teórica	Prática			
ML316	FUNGOS DE INTERESSE ECONÔMICO E ECOLÓGICO	1	2	2	45	-

Pré-requisitos	ML205-Microbiologia	Co-Requisitos	Não	Requisitos C.H.	Não
----------------	---------------------	---------------	-----	-----------------	-----

EMENTA

Fungos sapróbios e parasitas benéficos e maléficos para os demais seres vivos e o ambiente; fungos simbiotes e comensais e importância dos fungos para os seres humanos.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Contribuir para o conhecimento da importância dos fungos para o ambiente e para o homem; As diferentes aplicações dos fungos; Os danos provocados aos seres humanos e animais; Importância ecológica dos fungos; História da relação dos fungos com os seres humanos.

METODOLOGIA

Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva em aulas teóricas e também através de atividades práticas laboratoriais. Incentivo aos alunos pelas buscas de informações complementares aos temas abordados em sala de aula através de trabalhos em grupo e apresentações de seminários.

AVALIAÇÃO

Serão realizadas duas avaliações semestrais sobre o conteúdo passado em aula teórica. E avaliação de seminários apresentados pelos alunos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução: revisão das características e sistemática dos fungos.
Atividades benéficas dos fungos: Decomposição de matéria orgânica e rejeitos; Bioremediação; Produção de alimentos e bebidas; Cogumelos comestíveis cultivados, não-cultivados; etnomicologia; Fungos mutualistas e comensais; Fungos como agente de controle biológico
Atividades destrutivas dos fungos: Deterioração e contaminação do alimentos; Micotoxinas; Destruição de madeira e derivados; Fungos causadores de doenças nas plantas; Fungos causadores de doenças nos seres humanos e animais; Poluição de interiores: "síndrome da casa doente"

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Alexopoulos, C.J.; Mims, C.W. & Blackwell, M. 1996. Introductory Mycology. 4th ed., John Wiley and Sons, Inc., Nova York;
 Amorim, L.; Rezende, J.A.M.; Bergamin Filho, A. 2011. Manual de Fitopatologia: Princípios e Conceitos. 4. ed., v.1, Piracicaba, SP: Ceres. 704p.;
 Lacaz, C.S.; Porto, E.; Martins, J.E.C.; Heins-Vaccari, E.M.; Takahashi de Melo, N. 2002. Tratado de Micologia médica; Prefácio: Bertrand Dupont. 9. ed. São Paulo, Sarvier, 2002. 1104p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Arora, D.K.; Elander, R.P.; Mukerji, K.G. 1992. Handbook of applied mycology. New York: Marcel Dekker;
 Christensen, C.M. 1975. Molds, mushrooms, and mycotoxins. Minneapolis: University of Minnesota;
 Kendrick, B. 2000. The fifth kingdom. 3^a ed., Focus Information Group, 386p.
 Peterson, R. L.; Massicotte, H. B.; Melville, L. H.; Phillips, F. 2006. Mycorrhizas: Anatomy and Cell Biology. National Research Council of Canada (CD-ROM);
 Wicklow, Donald T. Carroll, George C. 1981. The fungal community its organization and role in the ecosystem. New York: Marcel Dekker, Zabel, R.A.;
 Morrell, J.J. 1992. Wood microbiology: decay and its prevention. San Diego: Academic Press.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

MICOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CIÊNCIAS BIOLÓGICAS - ÊNFASE EM CIÊNCIAS AMBIENTAIS

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

Prof^a Cristina Maria de Souza Motta
 Chefe do Departamento de
 Micologia - CCB - UFPE
 SIAPE: 1199771



ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



Prof. André Vinícius Esteves
 Centro de Biociências / UFPE
 Coord. de Curso de Bacharelado
 em Ciências Ambientais
 SIAPE 1124755