

ATIVIDADE 11

ORIENTAÇÕES GERAIS:

- ESTA ATIVIDADE DEVERÁ SER FEITA NO CADERNO;
- SEMPRE QUE INICIAR AS ATIVIDADES COLOQUE A DATA;
- LEIA O CONTEÚDO ABAIXO COM BASTANTE ATENÇÃO
- COPIE EM SEU CADERNO APENAS O QUE ESTÁ **DESTACADO EM AMARELO**;
- EM CASO DE DÚVIDAS ESTOU A DISPOSIÇÃO.

Turminha, hoje é dia de estudar mais um grupo de seres vivos: os fungos!

FUNGOS

ASSISTA PARA CONHECER O MAIS SOBRE OS FUNGOS:

<https://www.youtube.com/watch?v=d7fvWcthgds>

Os fungos são popularmente conhecidos por **bolores, mofos, fermentos, levedos, orelhas-de-pau, trufas e cogumelos.**

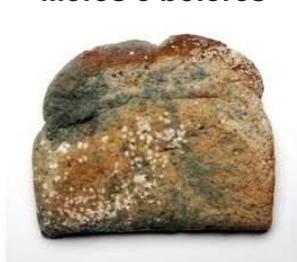
Cogumelos



Orelhas-de-pau



Mofos e bolores

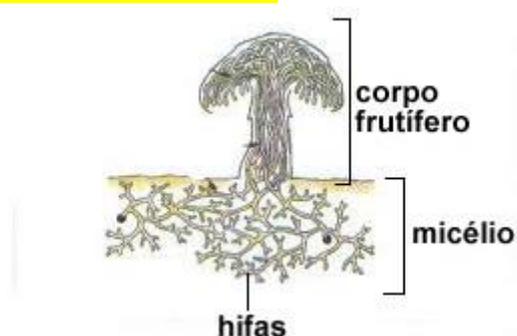


Trufas



Características gerais:

- São seres vivos eucariontes, pluricelulares ou unicelulares;
- Suas células são revestidas externamente por **quitina**, uma proteína rígida e resistente! (essa quitina também pode ser encontrada em células de alguns animais)
- São organismos heterótrofos, ou seja, **não produzem seu próprio alimento.**
- Pelo fato de possuírem quitina e serem heterótrofos são evolutivamente mais próximos dos animais do que dos vegetais.
- São formados por um emaranhado de filamentos denominados de hifas. O conjunto de hifas forma um micélio que continuará crescendo se houver alimento.



Importância ecológica:

Saprófagos, são fungos que obtêm seus alimentos decompondo organismos mortos: Os fungos **saprófagos** são responsáveis por grande parte da **degradação da matéria orgânica**, propiciando a **reciclagem de nutrientes**.



Parasitas, se alimentam de substâncias que retiram dos organismos vivos nos quais se instalam. Os fungos **parasitas** provocam doenças em plantas e em animais, inclusive no homem.



Podem também estabelecer associações **mutualísticas** com outros organismos, em que ambos se beneficiam. Ex: associação de fungos com algas verdes, dando origem a organismos denominados **líquens**. É **MUITO** comum em tronco de árvores, comece observar!!



Importância econômica:

Algumas espécies realizam a **fermentação** e são utilizados no processo de **fabricação de bebidas alcoólicas**, como a cerveja e o vinho, e no processo de **preparação do pão**. Nesses processos, o fungo utilizado pertence à espécie *Saccharomyces cerevisiae*.



Alguns fungos como é o caso do *Penicillium camemberti* e do *Penicillium roqueforte* são **empregados na fabricação dos queijos** Camembert e Roquefort.



Algumas espécies de fungos são **comestíveis**, popularmente conhecidas como **Shitake, Shimeji, Champignon**, entre outros.



ATIVIDADE: Essa semana a atividade é prática, não precisa copiar.

1 – Com base no que você aprendeu sobre os fungos, explore sua casa e arredores: paredes, alimentos, jardim, troncos de árvores, material em decomposição, floresta a procura de fungos. Se encontrar, fotografe e encaminhe para o Whatsapp da Prof.

2 – Vamos observar o crescimento do bolor no pão? Pegue uma fatia de pão (de preferência não industrializado, pois contêm conservantes) umedeça borrifando um pouco de água, coloque em um saco plástico transparente e procure um local ideal para deixá-lo (se possível um local, escuro, úmido e quente). Observe o crescimento do bolor. Faça verificações diárias, monitorando o crescimento do mofo no pão. Você terá que ser paciente, o mofo deve começar a surgir a partir do quinto dia; na maioria dos casos, é normal que o bolor fique visível entre o sétimo e décimo dia. Tudo dependerá das condições ambientais.

*Evite abrir o pacote, pois, os fungos podem liberar esporos no ambiente causando alergias.

Quero saber se deu certo, mande fotos pelo Whatsapp!