

FUNGOS E LÍQUENS

Autora:

Viviane Lopes da Costa

Contexto:

Esta aula destina-se à 6ª série (3º ciclo do Ensino Fundamental), quando os alunos estiverem estudando as características gerais de seres vivos e a diversidade de animais e vegetais. A necessidade de ressaltar a importância dos fungos é indispensável, uma vez que a maior parte dos alunos não considera os fungos como seres vivos.

Objetivos:

- Construir com os alunos o conceito de ser vivo;
- Introduzir neste conjunto os fungos;
- Desvincular o aparecimento dos fungos apenas a situações de decomposição de matéria orgânica;
- Deixar claro que existe a reprodução dos fungos a partir de esporos;
- Fazer com que os alunos compreendam a morfologia dos diferentes fungos;
- Introduzir o conceito de líquen;
- Discutir a importância dos fungos na alimentação, na saúde e na agricultura.

Material utilizado:

- Pão de forma umedecido, maçã, mamão, pimentão, tomate, molho de tomate, ou outro alimento, deixados expostos por uma semana;
- Um cogumelo com lamelas tipo SHITAKE;
- Uma orelha de pau com poros visíveis a olho nu,
- Um tipo de líquen
- Um micélio se desenvolvendo em folheto;
- Pão de forma umedecido, maçã, mamão, pimentão, tomate, molho de tomate, ou outro alimento, deixados expostos por uma semana;
- Um micélio no interior de madeira;
- Diversos corpos de frutificação com morfologia diferente da usual;
- Fungos parasitas como o que causa a ferrugem de folhas.

Dinâmica:

O professor pode iniciar a aula pedindo que os alunos observem os organismos trazidos e identifiquem quais deles poderiam ser chamados de seres vivos. Numa conversa, o professor pode tentar perceber quais são as concepções prévias dos alunos sobre os fungos. Neste momento, o professor pode dar ênfase ao seu papel como decompositores de matéria orgânica.

Os alunos deverão ser divididos em grupos. Cada grupo receberá um conjunto contendo diversos tipos de fungos. Utilizando os fungos trazidos para a aula o professor poderá explicar a existência da reprodução por esporos e discutir o aparecimento dos fungos nos alimentos. O professor poderá ainda, discutir os diferentes locais de aparecimento dos fungos, sua importância para a alimentação, na agricultura como parasitas de plantas cultivadas, na degradação de alimentos estocados, na saúde humana e de animais e na medicina como antibióticos.