O Fantástico Mundo dos

FUNGOS

instituto esfera

O Fantástico
Mundos do Fungos

Aprenda sobre os diversos usos dos fungos, como coletar na natureza, utilizá-los na sua culinária e medicina, curiosidades e muito mais.

Etnomicologia

Estudo dos usos históricos e do impacto sociológico dos fungos por diferentes etnias, raças ou nacionalidades.

O **Curso "O Fantástico Mundo dos Fungos" (EaD),** tem como objetivo dar condições ao estudante de conhecer e aprender a identificar os principais fungos que mais impactaram a evolução dos nossos ancestrais e que continuam oferencdo grandes potencias para a humanidade.

Para quem é o curso?

Amantes da natureza
Para os amantes e curiosos do reino fantástico que é o dos fungos, e que pretendem se aprofundar nesse conhecimento.

Interessados em Saúde e Culinária
Adentraremos a fundo nos usos comestíveis e medicinais dos principais cogumelos brasileiros e internacionais.

Produtores
Se você já cultiva cogumelos e quer se aprofundar em novas espécies com potencial de cultivo, incrementar sua produção com novos produtos, ter novas ideias, conhecer novos usos, este curso é para você.

Professores
Um ótimo curso para professores da área de biologia que querem conhecer mais sobre os fungos, povos indígenas e levar este conhecimento para seus alunos.

Pesquisadores
Com este aprendizado, você poderá fazer pesquisas independentes, e descobrir as diversas formas que os fugos podem auxiliar na saúde das pessoas e do planeta.

Introdução à Etnomicologia

Os fungos que mais impactaram na evolução da humanidade

Módulo 01º

1.1 O que é Etnomicologia

1.2 Otzi, o Homem do Gelo

1.3 Categorias de Uso

1.4 Fungos e Conhecimentos Ancestrais Ameaçados de Extinção

1.5 Flora, Fauna e Funga

1.6 O Maior Ser do Mundo

1.7 Liquens

O importante papel dos fungos na evolução humana e na ecologia.

Os Fungos

Tipos de fungos, partes do organismos e identificação

02º

Módulo

2.1 O que são os Fungos e Partes do Organismo

2.2 Tipos de Fungos: Micorrízicos, Decompositores e Parasitas

2.3 Filo *Ascomycota*

2.4 Filo *Basidiomycota*

2.5 *Gasteromicetos*

2.6 Carimbo de Esporos

****Além de vídeos na natureza identificando partes dos fungos.**

Os fungos habitam todos os ecossistemas terrestres, e você pode encontrá-los bem abaixo dos seus pés.

Os Usos das Bolas e Estrelas da Terra

Os fungos que mais impactaram na evolução da humanidade

Módulo 03º

3.0 Diversidade de Espécies no Brasil e Mundo

3.1 Usos Medicinais

3.2 Usos Gastronômicos

3.3 Historias Indígenas

3.4 Uso na Apicultura

3.5 Homem Abelha Shaman

3.6 Paul Stamets e sua Pesquisa para Salvar as Abelhas

**Vídeos na natureza identificando espécies.

Um dos cogumelos mais importantes e mais curiosos do mundo.

O que os cogumelos têm a ver com abelhas?

Comumelos Comestíveis e Fungos Alimentícios Não Convencionais

A comida pode estar em todo lugar!

04º Módulo

4.1 Cuidados a Serem Tomados, Dicas de Coletas e Ensinamentos Indígenas.

4.2 Frango da Floresta: *Laetiporus spp.*

4.3 Cogumelo Alho: *Mycetinis alliaceus*

4.4 *Phillipsia domingensis*

4.5 Cogumelos Yanomami: *Favolus brasiliensis, Lentinus spp, Pleurotus spp.*

4.6 *Schizophyllum commune*

4.7 *Tremella spp.*

4.8 *Oudemansiella*

4.9 *Suillus granulatus*

4.10 *Agaricus sp.*

4.11 *Volvariella volvacea*

4.12 *Coprinellus disseminatus*

4.13 *Hydnopolyporus sp.*

**Mais espécies serão adicionadas.

Vamos adentrar em espécies muito presentes no Brasil e ensinaremos sobre os cuidados a serem tomados e como prepará-las para o consumo.

Coguterapia

Aprenda as características biológicas e poderes medicinais. Os potenciais para a humanidade e aplicação.

Módulo 05º

5.1 Espécies de Cogumelos Medicinais (*Ganoderma*, *Trametes*, Juba-de-Leão, *Xylaria*....)

5.2 Conhecimentos Indigenas: Como Coletar e Preparar

5.3 Caldo Medicinal com Cogumelo.

5.4 Chá Medicinal com Cogumelos e Plantas

5.5 Como fazer Tintura *de Ganoderma*

5.6 Desidratação de Cogumelos

5.7 Infusão de Óleo com Cogumelos

5.8 Pomadas

****Vários vídeos na natureza encontrando cogumelos medicinais e preparando na cozinha.**

Vamos aprender como transformar fungos em medicina. Tudo o que você precisa está logo abaixo dos seus pés.

Cogumelos Sagrados

Os cogumelos sagrados são aqueles que contém alucinógenos, e que tem atraido o interesse pelo seu potencial terapêutico.

Módulo

06º

6.1 Usos Sagrados e Medicinais

6.2 Os Mazatecos: A História de Maria Sabina

6.3 Os Estudos de Paul Stamets

6.4 Espécies de Psilocybe

6.5 Microdoses

6.6 Dicas de Cultivo

6.7 Amanita Muscaria

6.8 LSD: A chocante história de um fungo, *Claviceps purpurea*.

A história desses cogmelos é uma longa jornada, desde rituais religiosos ancestrais, até o movimento contracultural.

Vamos embarcar Nessa viagem!

Outros usos, Curiosidades e Histórias Indígenas

Aprendendo com nossos ancestrais e conhecendo usos modernos, além de uma breve introdução ao cultivo.

Módulo 07º

7.1 Tintas Naturais feitas com Cogumelos

7.2 *Marasmius* e os Pássaros

7.3 *Marasmius* yanomami

7.4 Cogumelos Ornamentais e Símbolos de Poder

7.5 A Bioluminescência dos Cogumelos

7.6 Cultivo de Cogumelos: Uma introdução

7.7 Micomateriais: Construindo e Criando coisas com os Fungos

Usos fantásticos e curiosos, ancestrais e modernos. Vamos adentrar mais em como os fungos podem ser inseridos em sua vida.

Técnicas Agroflorestais com Fungos

Papél ecológico dos fungos e como podemos ajudá-los a se multiplicar e tê-los crescendo em nossos jardins.

Módulo

08º

8.0 Micoflorestamento e Micorremediação: O Poder Ecológico dos Fungos

8.1 Conhecimento Tradicional Ecológico

8.2 Compostagem

8.3 Cobertura do Solo

8.4 Fazendo Canteiros para os Cogumelos

8.5 Hugelkuture

8.6 Fermentações Biodinâmicas

Os fungos podem ajudar a salvar o mundo. Vamos aprender técnicas de compostagem, micoflorestamentnto e micorremediação.

Fermentação

O tão precioso álcool e o gás carbônico, que cria as bolhas de ar em nossos pães e bebidas.

09º

Módulo

9.1 O que é Fermentar

9.2 As Levedura

9.3 Captando Leveduras Selvagens

9.4 Cervejas e Vinhos Selvagens com Cogumelos

Elas gostam de comer açúcar, e nós humanos gostamos de seus excrementos, que produzem vitaminas e proteínas essênciais para uma dieta saudável.

Biblioteca Digital

Disponibilizamos uma Biblioteca Online para o seu melhor aproveitamento e desenvolvimento durante o curso.

Conteúdos de livre acesso, selecionados para você ir ainda mais longe!

01 **Livros**

02 **Artigos Científicos**

03 **Guias**

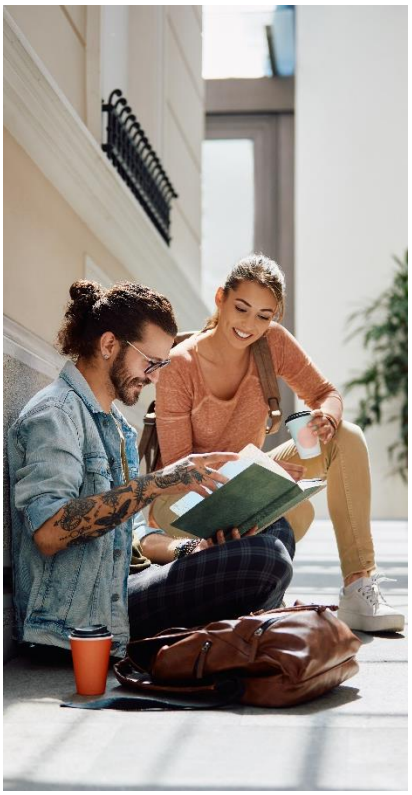
CRONOGRAMA | Disponibilização dos módulos

Todos os módulos do curso são disponibilizados durante o primeiro mês do curso, e o estudante tem acesso a todo o conteúdo por 2 anos, que também é o tempo limite para finalizar e obter a certificação.

Sendo assim, o tempo para a conclusão varia com a dedicação de cada estudante, tendo como mínimo 1 mês e máximo 2 anos.

100h Carga Horária

As atividades educativas são divididas em 3 categorias, a duração dependerá do seu eu empenho e dedicação.



Vídeo Aulas	**36h**
Leitura	**42h**
Prática	**22h**

Certificação

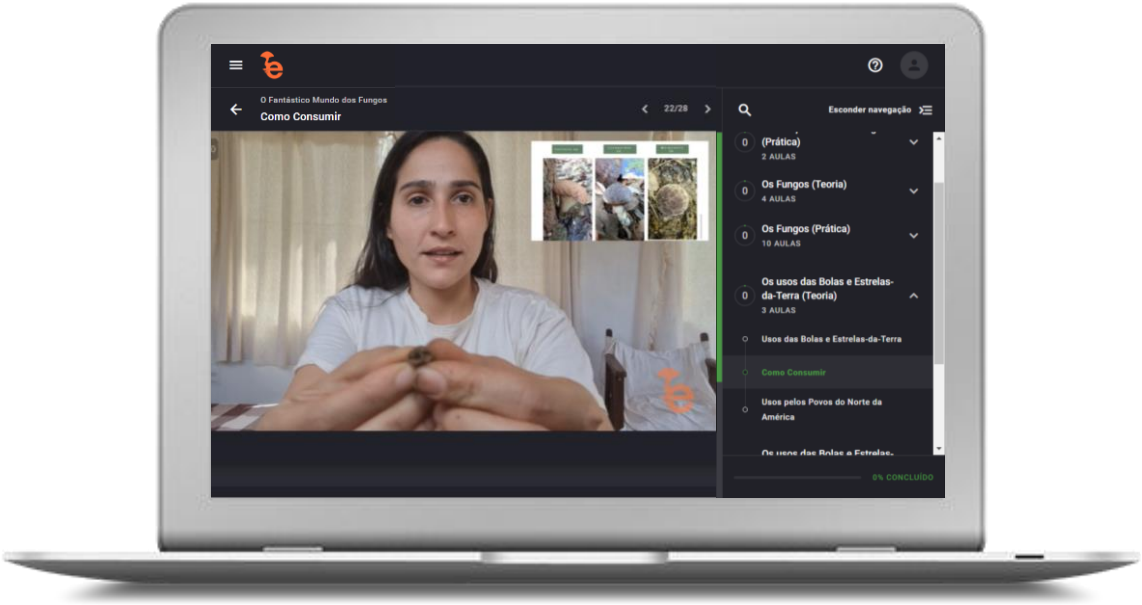
O estudante receberá seu Certificado de Etnomicologia Digital pelo e-mail cadastrado no ato de sua matrícula.

A certificação atesta e comprova que o estudante cumpriu as etapas do curso e conhece os fungos mais utilizados ao longo da história da humanidade.

Dessa forma, capaz de identificar os fungos na natureza, utilizar na culinária e na medicina, além de realizar pesquisas independentes.

Sua Garantia

Após a matrícula, o estudante tem até 10 dias para avaliar o curso e caso não corresponda às suas expectativas, basta solicitar o cancelamento e receberá de volta todo o valor investido.



Sobre a Professora

Mariana Villani

Mariana Villani é etnomicóloga, agroecologista, permacultora, fito e coguterapeuta, pesquisadora e educadora. Seu foco é na preservação dos fungos e no conhecimento tradicional ecológico dos povos indígenas, sociedades tradicionais e comunidades locais de todo o mundo. Ela aprendeu com diferentes povos indígenas na América do Norte suas práticas, histórias e línguas, já viveu e teve experiências na Guatemala e Austrália, e colabora no Projeto Elders da Fungi Foundation. Ela pesquisou centenas de usos dos cogumelos ao redor do mundo, e as ameaças que os povos indígenas e os fungos enfrentam. Atualmente ela vive na Chapada Diamantina, Brasil, onde dá aulas, colabora e faz projetos de pesquisa e identificação de cogumelos com diferentes institutos e universidades.

Contato

Conheça o Campus Virtual do Curso!

Tire suas dúvidas pelo **Whatsapp** e agende um acesso gratuito temporário ao Curso com a nossa equipe!

01

Telefone/Whatsapp

Whatsapp: (16) 98259-2301
E-mail: fernao@institutoesfera.org

02

Matrículas

https://www.institutoesfera.org/curso-mundo-dos-fungos-ead-lp/

03

Dúvidas?

Estamos à disposição para conversar com você!

Mariana Villani | *Instituto Esfera*

“Este curso traz um conhecimento que está, em menor grau, nas universidades, e agora está sendo disponibilizado para o grande público. Conhecimento que adquiri ao longo de anos de estudos são poucas pessoas que possuem.” **Mariana Villani**