



O Fantástico Mundo dos

# FUNGOS



## 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 **“Mundo dos Fungos”**, traz a oportunidade para você mergulhar neste universo, aprendendo a identificar os principais fungos, os que mais impactaram a evolução dos nossos ancestrais e que continuam oferecendo grandes potenciais para a humanidade.





# Para quem é o curso?

## **Amantes da natureza**

Para os amantes e curiosos do reino fantástico dos fungos, que pretendem se aprofundar nesse conhecimento aplica-lo em sua vida e ajudar na preservação de ecossistemas e de conhecimentos ancestrais.

## **Interessados em Saúde e Culinária**

Adentraremos 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 e cidadãos cientistas**

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



## Introdução à Etnomicologia

Conhecer os vários usos dos  
fungos sua importância  
ecológica e outras curiosidades

01°

### Módulo

- 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 organismo e identificação

02°

### 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.**



## Bola-da-Terra e Estrela-da-Terra

Conhecer as histórias desses fungos é realmente surpreendente.

03°

### Módulo

3.0 Diversidade de Espécies no Brasil e Mundo

3.1 Usos Medicinais

3.2 Usos Gastronômicos

3.3 Histórias 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.**

**Você sabe o que os cogumelos têm a ver com abelhas?**



## Comumelos Comestíveis & Fungos Alimentícios Não Convencionais

Seu alimento está em todo lugar!

04°

### Módulo

4.1 Cuidados a Serem Tomados, Dicas de Coletas e Ensinaamentos 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 *Irpex rosetiformis*  
\*\*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, poderes medicinais e potenciais para a humanidade com sua aplicação.

05°

### Módulo

5.1 Espécies de Cogumelos Medicinais (*Ganoderma spp.*, *Trametes spp.*, Juba-de-Leão, *Shiitake*, *Pleorotus spp.*, *Tremella fuciformis...*)

5.2 Conhecimentos Indigenas: Como Coletar e Preparar

5.3 Caldo Medicinal com Cogumelo.

5.4 Chá e Café 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 Tóxicos

Alguns cogumelos podem ser tóxicos ou não comestíveis.

06°

### Módulo

6.1 Toxinas dos Cogumelos

6.2 Irritantes Gastrointestinais

6.3 Outros

**Aprenda  
sobre as  
substâncias  
presentes nos  
cogumelos.**



## Cogumelos Sagrados

Cogumelos que contém alucinógenos, e tem atraído o interesse pelo seu potencial terapêutico.

07°

### Módulo

7.1 Usos Sagrados e Medicinais

7.2 Os Mazatecos: A História de Maria Sabina

7.3 Os Estudos de Paul Stamets

7.4 Espécies de Psilocibinos

7.5 Microdoses

7.6 Dicas de Cultivo

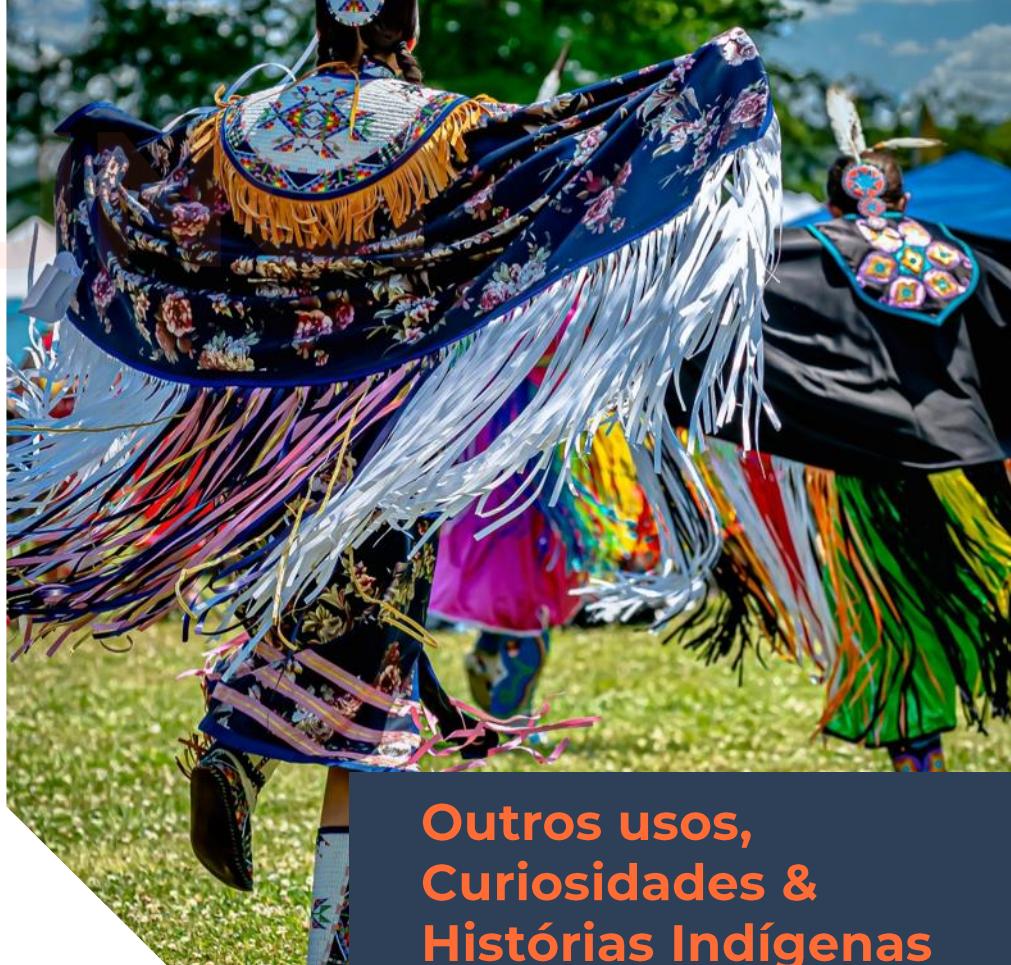
7.7 Amanita Muscaria

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

**A história desses cogumelos é uma longa jornada, desde cerimônias sagradas ancestrais, até o movimento contracultural.**

**Vamos embarcar Nessa viagem!**





## Outros usos, Curiosidades & Histórias Indígenas

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

08º

### Módulo

8.1 Tintas Naturais feitas com Cogumelos

8.2 *Marasmius* e os Pássaros

8.3 *Marasmius* yanomami

8.4 Cogumelos Ornamentais e Símbolos de Poder

8.5 A Bioluminescência dos Cogumelos

8.6 Cultivo de Cogumelos: Uma introdução

8.7 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.

09°

### Módulo

9.0 Micoflorestamento e Micorremediação: O Poder Ecológico dos Fungos

9.1 Conhecimento Tradicional Ecológico

9.2 Compostagem

9.3 Cobertura do Solo

9.4 Fazendo Canteiros para os Cogumelos

9.5 Hugelkulture

9.6 Fermentações Biodinâmicas

**Os fungos  
podem ajudar a  
salvar o mundo.**

**Vamos aprender  
técnicas de  
compostagem,  
micoflorestamento  
e micorremediação.**





## Fermentação

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

10º

### Módulo

10.1 O que é Fermentar

10.2 As Levedura

10.3 Captando Leveduras Selvagens

10.4 Cervejas e Vinhos Selvagens com Cogumelos

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



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

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

1

Apostilas escritas pela Professora

2

Livros e Artigos Científicos

3

Guias



Disponibilização dos  
módulos

## **CRONOGRAMA**



**Os módulos do curso são disponibilizados durante o primeiro mês, a partir de sua matrícula e você terá acesso a todo o conteúdo para concluir em até 2 anos, e obter a certificação.**

O tempo para a conclusão varia de acordo com a dedicação de cada um, pensando nisso, estipulamos o prazo de 2 anos para que para que você possa desfrutar com tranquilidade.

# 100h Carga Horária

As atividades educativas são divididas em 2 categorias



01

## Aulas Teóricas

Características biológicas dos fungos espécies específicas de cogumelos, incluindo suas características, habitats e interações ecológicas

02

## Aulas Práticas

Aulas gravadas na natureza, explorando espécies de cogumelos específicos, técnicas de cultivo e interações ecológicas.



## Certificação

### Certificado Digital de Etnomicologia

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!

1

### Telefone/Whatsapp

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

2

### Matrículas

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

3

### Dúvidas?

Estamos à disposição para conversar com você!



**“Este curso traz um conhecimento que é único, essencial para a vida no Planeta Terra, está, em menor grau, nas universidades, e agora está sendo disponibilizado para o grande público. Conhecimento que adquiri ao longo de anos de estudos, caminhando pelo mundo.” Mariana Villani**