 Lista de exercícios Fungos e suas características

Disciplina – Biologia Turma : Integrado Ensino Médio

Ler o contexto e responder as questões pertinentes ao grupo dos fungos e suas características.

1. O que são hifas? Determine quais os tipos de hifas?

São estruturas tubulares e ramificadas. Há dois tipos de hifas aquelas que são septadas (que possuem separações), e as não septadas ou cenocíticas (que não possuem separações)

1. O que é micélio? Determine micélio vegetativo e micélio aéreo?

O micélio é o conjunto de hifas. O micélio vegetativo, é a parte correspondente a sustentação e absorção de nutrientes, se desenvolvendo no interior do substrato. Em ambiente úmido e rico em matéria orgânica, as hifas desse micélio podem crescer rapidamente. Esse crescimento ocorre nas extremidades das hifas, que vão penetrando cada vez mais no substrato, explorando-o na obtenção de alimento. Quando o micélio aéreo se diferencia para sustentar os corpos de frutificação ou propágulos, constitui o micélio reprodutivo. É o famoso mofo-do-armário

1. Explique como os fungos obtêm seu alimento.

Os fungos são heterótrofos, ou seja, eles não produzem seu próprio alimento. Eles buscam este alimento no ambiente. E digerem este alimento exteriormente através da liberação de enzimas

1. No processo de fabricação do pão, um ingrediente indispensável é o fermento, constituído por organismos anaeróbicos facultativos.  
   a) Que organismos formam o fermento?

As chamadas leveduras que são organismos unicelulares sendo a mais famosa a saccharomyces  
b) Por que o fermento faz o pão crescer?

No processo de fermentação temos como resultado co2 álcool. Porém o álcool é evaporado, e o co2 forma bolsões no pão que forçam o a crescer e conferem a ele uma consistência aerada.

1. Qual estrutura determina o crescimento dos fungos?

A estrutura que determina é o micélio que é onde a o fungo obtém seus nutrientes. Eles crescem conforme a disponibilidade de nutrientes

1. Explique o que é alternância de gerações.

É um tipo de reprodução sexuada em que se alterna indivíduos haploides e diploide

1. O que é fermentação e quais os resíduos obtidos?

Fermentação é o processo em que alguns tipos de fungos digerem o seu alimento para obter energia. Ele tem como resíduo a própria energia ATP, co2 e álcool

1. Cite dois fungos tóxicos e por que são perigosos?

Fusarium e Tricoderma. Eles são perigosos pois soltam esporos que possuem toxinas. Podem gerar desde alucinações até problemas digestivos ou até a morte

1. Qual a importância dos fungos para a ecologia?

Eles cumprem o papel de decompositores de matéria orgânica.

1. O que são líquens?

Alguns fungos podem se juntar às bactérias formando um comportamento de cooperação entre elas em que os fungos fornecem proteção e hidratação enquanto as algas fornecem o alimento por meio da fotossíntese.

1. O que são micorrizas?

É um comportamento cooperativo observado em alguns tipos de fungos e raízes. Nele observamos que o fungo auxilia a raiz da planta a absorver nutrientes principalmente o nitrogênio.

1. Como os fungos foram benéficos para a indústria farmacêutica?

Por meio do antibiótico. Que é extraído de um fungo do gênero Penicillium, que ao contato com bactérias acaba matando-as por meio de sua lise.

1. Explique o corpo de frutificação dos basidiomicetos.

Esta é uma estrutura responsável pela reprodução destes fungos. É um micélio aéreo que poduzem os esporos chamados de basidiósporos

1. Comente duas doenças fungicas e modo de transmissão/sintomas

A candidíase ou sapinho é um tipo de micose. É uma doença oportunista que que pode ser obtida através de contato, geralmente oral, com o fungo Candida Albians, bebês são muito mais suscetíveis a adquiri-la uma vez que entrem em contato com algum material que não foram esterilizados. Outro grupo mais afetado São os portadores de HIV já que o vírus compromete a resposta imune do corpo.

Outra micose é a tinha que é evidenciada por marcas vermelhas. Pode aparecer no couro cabeludo onde além da vermelhidão causam uma perda de cabelo na região, já que é digerida pela bactéria. Quanto nos pés formando o pé-de-atleta ou frieira em que o fungo digere a pele do hospedeiro. Ele pode ser contraído se o ambiente for favorável para sua proliferação, ou seja, quente e úmido.