



MICROORGANISMOS NO AMBIENTE: IDENTIFICAÇÃO DE FUNGOS PRESENTES NO AMBIENTE ESCOLAR

CARNIELO, Fábio Cano¹; SANTOS, Anatalia Freitas dos¹; FERREIRA, Camila da Silva¹; OLIVEIRA, Hytally Kelly Santos de¹; SILVA, Kelmy Queiroz da¹; LIMA, Larissa Pereira de¹; BARBEDO, Leonardo Silva²

¹Escola Estadual de Tempo Integral Professor Manuel Vicente Ferreira Lima Coari/AM.

²Universidade Federal do Amazonas - Instituto de Saúde e Biotecnologia (UFAM/ISB).

fabiano.cano.guia@gmail.com; anataliasantosf@gmail.com;
camilaferreira1@seducam.g12.br; hytallylivehotmail@gmail.com;
kelmyqueirozseti@gmail.com; lari.pdel@gmail.com; lbarbedo@ufam.edu.br

Introdução: Os fungos por muito tempo foram classificados como plantas, porém não possuem clorofila e não armazenam amido. Podem ser macroscópicos, como os cogumelos e orelhas-de-pau; e microscópicos como os bolores ou mofo. Classificados também como pluricelulares (fungos filamentosos) e unicelulares (leveduras), são eucarióticos, heterotróficos, obtendo sua energia por absorção de nutrientes. Armazenam glicogênio como substância de reserva, possuem quitina na parede celular e geralmente se propagam por meio de esporos. Essas características resumidas justificaram a criação do Reino *Fungi* ou *Mycetalia* em 1969. Os fungos podem ser encontrados no solo; na água; em plantas; em detritos em geral, nos animais; em alimentos como carnes, pães, verduras; assim como também no ser humano. O ambiente propenso para o desenvolvimento dos fungos é estar úmido, quente e desprovido de luz solar. **Objetivo:** O propósito do trabalho, utilizando componentes alternativos para confecção de meio de cultura, foi verificar a presença de fungos nas diferentes dependências do ambiente escolar. **Método:** Inicialmente foi aquecido 250 mL de água em uma cafeteira, e na sequência 125 mL desta água (a 80°C após medição por termômetro) foi vertida em um béquer para a diluição de dois envelopes de gelatina sem sabor, sendo dissolvida com auxílio de um bastão de vidro. Em outro béquer contendo 125 mL de água quente foi colocado um tablete de caldo de carne para ser dissolvido com ajuda também de bastão de vidro. Em um terceiro béquer foi realizado a mistura dos anteriores utilizando bastão de vidro. Foi aquecido novamente mais água para em contato com as placas de Petri diminuir os contaminantes destas, e na sequência esta água foi descartada. Por fim foi adicionado toda mistura com volume final de 250 mL em 8 placas de Petri, sendo rapidamente tampadas. Após solidificação do meio de cultura as placas de Petri foram colocadas abertas 24 horas nos devidos locais determinados, que são eles: secretaria, sala de aula do primeiro ano 01, sala de serviços gerais, sala dos professores, sala da gestora e laboratório de ciências 01. Uma placa de Petri foi mantida fechada para controle. Após uma semana, a temperatura ambiente, foi confeccionado lâminas para microscopia com ajuda de fita adesiva. **Resultado:** Em macromorfologia, nas sete placas de Petri dos distintos ambientes escolares, foi observado os aspectos algodonoso e granuloso (arenoso e pulverulento) de diferentes colorações. Em micromorfologia identificamos o gênero *Aspergillus* sp.. Não houve crescimento na placa de Petri controle. **Conclusão:** Os fungos microscópicos encontram-se amplamente distribuídos, até mesmo no ambiente escolar, dessa forma confirmamos assim o seu caráter ubíquo e cosmopolita.

Palavras-chave: Fungos. *Aspergillus*. CETI.