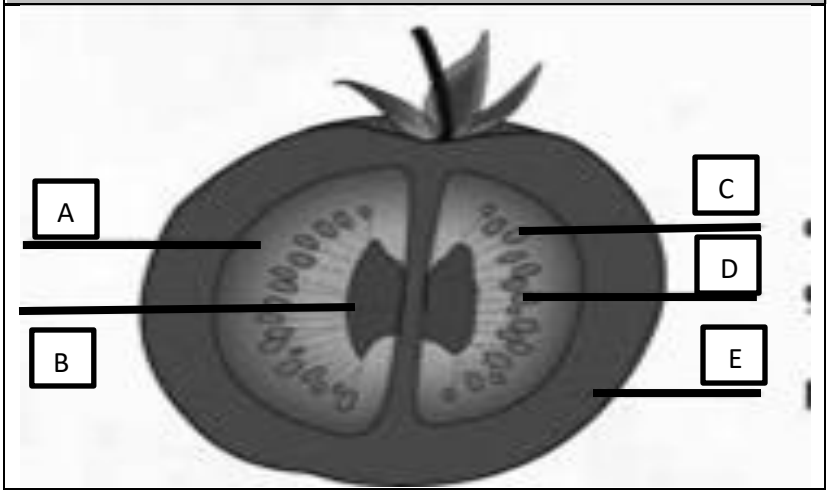
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
FORMACION COMPLEMENTARIA

FECHA	26/05/2022	**FICHA**	2569060
FORMACION	Manejo Poscosecha de frutas y hortalizas		
COMPETENCIA	Acondicionar producto agricola según manual tecnico		
NOMBRE	Osvaldo Vega Gonzales		

En base a los conocimientos previos adquiridos en el manejo poscosecha de frutas y hortalizas, observe las siguientes imágenes y seleccione las respuestas correctas:

TOMATE



1) El pigmento que le da el color rojo al tomate se denomina:

a- Vitamina B
X b- Licopeno
c- Amilopectina
d- Reductasa

2) Según el grafico del tomate la parte B se refiere a:

X a- Placenta que es la parte donde las semillas estan alojados
b- Endospermo que es la parte donde se desarrolla el gluten
c- Mesodermo que cumple la funcion de reserva energetica
d- Pericarpio que es la enzima encargada del desarrollo del fruto

3) Según el grafico la parte E corresponde a:

X a- Pericarpio que es la parte que recubre la semilla y esta compuesto por tres capas

b- Amilopectina que es fuente de material alimenticio y es consumida durante el metabolismo de las plantas
c- Amilosa que hace predominar la estructura gelificada de los frutos y hortalizas.
d- El endospermo que es un tejido de reserva que proporciona nutrientes al embrión y a las primeras fases del desarrollo de la planta.

4) Son las partes A, C y D del grafico los siguientes:

a) Xilema, Floema y cambium
X b) Mesocarpio, Celdilla y grano
c) Mesocarpio, placenta y grano
d) Ninguna de las anteriores

5) La funcion del mesocarpio es:

X a) En la mayoría de las frutas, es una capa gruesa y suculenta; corresponde a la "pulpa"
b) Proteccion de germenes y bacterias
c) Es la encargada de transportar el agua al interior de la fruta
d) Es la encargada de colorar las semillas