SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
FORMACION COMPLEMENTARIA

FECHA	15/06/2023	FICHA	2782955
FORMACION	Higiene y Manipolación de Alimentos		
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo a normatividad.		
NOMBRE	Juan Pene Noreña		

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



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

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

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

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

3 Según el grafico la parte E corresponde a:

a- Pericarpio que es la parte que recubre la semilla y está 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
b- Mesocarpio, Celdilla y grano
c- Mesocarpio, placenta y grano
d- Ninguna de las anteriores

5 La función del mesocarpio es:

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