

GLOSARIO DE FITOHORMONAS:

- **FITOHORMONAS:** son sustancias producidas por células vegetales ubicados mayormente en las hojas de la planta y que actúan sobre otras células como mensajeros químicos.
- **AMINOACIDOS NO PROTEICOS:** Se conocen más de un centenar, sobre todo en plantas superiores, aunque su función no siempre es conocida.
- **FLORACION:** Tiempo que duran abiertas las flores de las plantas de una misma especie
- **GERMINACION:** es el proceso mediante el cual un embrión se desarrolla hasta convertirse en una planta.
- **AUXINAS:** auxinas son un grupo de fitohormonas que actúan como reguladoras del crecimiento vegetal.
- **GIBERELINAS:** es una fitohormona producida en la zona apical, frutos y semillas. Sus principales funciones son la interrupción del período de latencia de las semillas, haciéndolas germinar, la inducción del desarrollo de yemas , frutos y la regulación del crecimiento longitudinal del tallo
- **CITOCINAS:** son proteínas que regulan la función de las células que las producen sobre otros tipos celulares.
- **ETILENO:** se induce durante ciertas etapas del crecimiento tales como germinación, maduración de frutos, abscisión de hojas, y la abscisión o senescencia de flores.
- **ACIDO ABSCISICO:** es una fitohormona con importantes funciones dentro de la fisiología de la planta. Participa en procesos del desarrollo y crecimiento así como en la respuesta adaptativa a estrés tanto de tipo biótico como abiótico.
- **MORFACTINAS:** Son inhibitorias específicas y actúan en un amplio rango de concentraciones, mucho más amplio que el del resto de los reguladores conocidos.
- **NUTRIENTES:** es un producto químico procedente del exterior de la célula y que ésta necesita para realizar sus funciones vitales.
- **AMINOACIDOS:** Son las unidades básicas que forman las proteínas.

- **NUCLEOTIDOS:** son moléculas orgánicas formadas por la unión covalente de un monosacárido de cinco carbonos, una base nitrogenada y un grupo fosfato.
- **AZUCARES:** glúcidos que generalmente tienen sabor dulce, como son los diferentes monosacáridos, disacáridos y polisacáridos
- **ACILGLICERIDOS:** los acilglicéridos se definen como ésteres del alcohol glicerol (también llamado glicerina o químicamente 1, 2, 3 propano triol) con uno, dos o tres ácidos grasos. Es decir, resultan de una reacción de esterificación en la que a cada grupo $-OH$ (hidroxilo) del alcohol se une, por enlace éster, al grupo $-COOH$ (carboxilo) de un ácido graso con eliminación de una molécula de agua.
- **TERPENOS:** son el principal constituyente de los aceites esenciales de algunas plantas y flores, como el limonero y el naranjo.
- **POLICETIDOS:** son metabolitos secundarios de bacterias, hongos, plantas y animales. Los policétidos son biosintetizados por la polimerización de subunidades acetilo y propionilo en un proceso similar a la biosíntesis de ácidos grasos.
- **ANTIBIOTICOS PEPTIDICOS:** Su mecanismo de acción es través de la inhibición de síntesis proteica, pero se desconoce gran parte de sus mecanismos. Los efectos tóxicos son daños renales o nerviosos cuando son usados parenteralmente.
- **CICLITOIDES:** curva descrita por un punto de la circunferencia
- **ALCALOIDES:** metabolitos secundarios de las plantas sintetizados, generalmente, a partir de aminoácidos, que tienen en común su hidrosolubilidad a pH ácido y su solubilidad en solventes orgánicos a pH alcalino. Los alcaloides verdaderos derivan de un aminoácido; por lo tanto son nitrogenados. Todos los que presentan el grupo funcional amina o imina son básicos.