

BIBLIOGRAFÍA

Ávila Ávila, W., Medina Vargas, O. J., & Moreno Bastidas, L. M. (2019). *Aplicación de un diseño factorial 2³ en la extracción asistida por microondas y evaluación de la actividad antioxidante de los compuestos presentes en frutos de Vaccinium meridionale*. Rev. Colomb.Cienc. Quím. Farm., 643-661. Obtenido de:

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-74182019000300643

Ángeles Márquez, L. (2003). *EXTRACCIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA (Citrus Reticulata) UTILIZANDO DIÓXIDO DE CARBONO EN CONDICIÓN SUPERCRÍTICA COMO SOLVENTE*, (Tesis de Pregrado). Caracas: Universidad Central de Venezuela. Recuperado el 21 de Junio de 2019, de:

https://www.academia.edu/14532541/EXTRACCION_DEL_ACEITE_ESENCIAL_DE_MANDARINA_TESIS_2

Arroyo Gamez, R. O., & Leon la Rosa, R. A. (2014). *DENSIDAD DE CARGA Y MÉTODO DE EXTRACCIÓN EN EL RENDIMIENTO Y CALIDAD DE ACEITE ESENCIAL DE LOS FLAVEADOS DE DOS VARIEDADES DE NARANJA (CITRUS SINENSIS)* (Tesis posgrado). Nuevo Chimbote, PERÚ. Recuperado el 26 de Junio de 2019, de:

<http://repositorio.uns.edu.pe/bitstream/handle/UNS/2064/26771.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Bakkali, F., Averbeck, S., Averbeck, D., & Idaomar, M. (2008). *Biological effects of essential oils – A review*. Food and Chemical Toxicology, 446-475. Recuperado el 25 de Junio de 2019, de:

https://www.academia.edu/19545485/Biological_effects_of_essential_oils_A_review

chem.libretexts. (24 de Noviembre de 2018). Recuperado el 16 de Junio de 2019, de
The Electromagnetic Spectrum:

https://chem.libretexts.org/Courses/Lubbock_Christian_University/LCU%3A_CHE_1305__Introductory_Chemistry/04%3A_Ions/4.5%3A_The_Electromagnetic_Spectrum

Felder, R. M., & Rousseau, R. W. (2004). *Principios Elementales De Los Procesos Químicos* (3 ed.). Mexico: LIMUSA WILEY.

Ferro Veiga, J. M. (s.f.). *GUÍA DE FRUTAS FRESCAS*. Obtenido de:
<https://books.google.com.bo/books?id=mRvNDwAAQBAJ&pg=PA178&lpg=PA178&dq=La+mandarina+es+el+fruto+del+mandarino,+%C3%A1rbol+que+pertenece+a+la+familia+de+las+Rut%C3%A1ceas,+con+caracter%C3%A1sticas+similares+al+naranja,+aunque+m%C3%A1s+peque%C3%B1o+y+de+lic>

García B, L. V. (2003). *EXTRACCIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA (Citrus Reticulata) UTILIZANDO DIÓXIDO DE CARBONO EN CONDICIÓN SUPERCRÍTICA COMO SOLVENTE*. Caracas,Venezuela: Universidad Central de Venezuela. Obtenido de:

https://www.academia.edu/14532541/EXTRACCION_DEL_ACEITE_ESENCIAL_DE_MANDARINA_TESIS_2

Herbario Universitario (T.B.), (2021). “*Taxonomía del mandarino*”. Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Jiménez, M., Aguilar, M., & Zambrano, M. (2001). *Propiedades físicas y químicas del aceite de aguacate obtenido de puré deshidratado por microondas*. Revista de la Sociedad Química de México, 89-92. Obtenido de:

https://www.researchgate.net/publication/26465919_Propiedades_fisicas_y_Quimicas_del_aceite_de_aguacate_obtenido_de_pure_deshidratado_por_microondas

José Barotto, (2017). “Aceites Esenciales”. Guía de Estudio.

Lienhard, J. H., & Lienhard, J. H. (2020). *A Heat Transfer Textbook* (5 ed.). Cambridge, Massachusetts: Phlogiston Press.

Lipa Huamaní, F. G. (11 de Marzo de 2014). *Estudio comparativo en el proceso de extracción de aceite esencial de eucalipto (eucalipto glóbulus labill) mediante el método de destilación por arrastre de vapor y el método de hidrodestilación asistido por radiación microondas* (Tesis de pregrado). Universidad Nacional De San Agustín De Arequipa, Arequipa, Peru. Obtenido de naturallivingfamily: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/3986/IQlihufg025.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Lopes, L. C., & Santos, J. C. (s.f.). *ESTUDO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E EXTRAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL A PARTIR DA CASCA DE TANGERINA PARA OBTENÇÃO DE FARINHA*. Recuperado el 26 de Junio de 2019, de <http://conic-semesp.org.br/anais/files/2014/trabalho-1000017223.pdf>

Márquez, D. (2001). *Evaluación del rendimiento en la obtención del Aceite “piper auritum kunth” mediante la Hidrodestilación asistida por microondas* (Tesis de Pregrado). Universidad Veracruzana, Veracruz, México.

Martínez, A. M. (2003). *ACEITES ESENCIALES*. Medellín: Facultad Química Farmacéutica. Recuperado el 20 de Junio de 2019, de http://www.med-informatica.com/OBSERVAMED/Descripciones/AceitesEsencialesUdeA_essencias2001b.pdf

Mazariegos Monterroso, J. A. (2008). *Identificación y cuantificación de los componentes principales del aceite esencial del flavedo (cáscara) de Citrus reshni (Mandarina Cleopatra), Citrus reticulata (Mandarina común) y Citrus*

reticulata Blanco o *Citrus tangerina* (Mandarina Dancy). (Título profesional).
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, Guatemala.

Montgomery, D. C. (2004). *DISEÑO Y ANÁLISIS DE EXPERIMENTOS* (2 ed.).
Mexico,D.F.: LIMUSA. Obtenido de:
https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C_Montgomery

MONTOYA CADAVID, G. (2010). *ACEITES ESENCIALES* (Primera ed.).
Manizales: UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.

Navarrete E, C., Gil, J., Durango, D., & Garcia, C. (Junio de 2010). *EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE MANADARINA OBTENIDO DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES*. *Dyna*, 85-92.

Olaya, J. M., & Mendez, J. (2005). *Guía de plantas y productos medicinales*. Bogotá.
Recuperado el 27 de Marzo de 2019, de:
https://books.google.com.bo/books?id=0Zs6HmaBy_gC&pg=PP1&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Organic Serums. (s.f.). *Making Essential Oils: Distillation, Cold-Press Extraction and Solvent Extraction*. Recuperado el 12 de Mayo de 2019, de Organic Serums:
<https://organicserums.com/blogs/articles/making-essential-oils-distillation-cold-press-extraction-and-solvent-extraction>

Organización Internacional de Normalización. (2020). *Essential oil of clementine (Citrus clementina hort. ex Tanaka syn. Citrus reticulata Blanco x Citrus sinensis (L.) Osbeck)*. (ISO 21631).

Ortuño, M. F. (2006). *Manual práctico de aceites esenciales, aromas y perfumes. aiyana*. Recuperado el 5 de abril de 2019, de:
<https://es.scribd.com/document/292983158/Manual-Practico-de-Aceites-Esenciales-Aromas-y-Perfumes>

Peredo, H. A. (2009). *Aceites esenciales: métodos de extracción. Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 24-32. Recuperado el 13 de Mayo de 2019, de: [https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-1/TSIA-3\(1\)-Peredo-Luna-et-al-2009.pdf](https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-1/TSIA-3(1)-Peredo-Luna-et-al-2009.pdf)

quimicafacil.net. (14 de Noviembre de 2018). *Obtención de aceites esenciales por hidrodestilación*. Obtenido de quimicafacil.net:

<https://quimicafacil.net/manual-de-laboratorio/aceites-esenciales-hidrodestilacion/#h-aparato-clevenger>

Rassem, H., Nour, A., & Yunus, R. M. (2016). *Techniques For Extraction of Essential Oils From Plants*. Australian Journal of Basic and Applied Sciences, 117-127. Recuperado el 14 de Mayo de 2019, de:

<http://www.ajbasweb.com/old/ajbas/2016/November/117-127.pdf>

Ríos, E. (21 de Agosto de 2008). *Evaluation of the volatile profile of the rhizomes of curcuma longa l*. Crops in Quindio-Colombia. invest. univ. quindio, 32-37. Recuperado el 20 de Abril de 2019, de:

http://blade1.uniquindio.edu.co/uniquindio/revistainvestigaciones/adjuntos/pdf/f3f0_n1804.pdf

Saldaña, H., & Paseli, C. J. (2015). *Estudio comparativo y evaluación del rendimiento de dos tecnologías de extracción de aceites esenciales de naranja, mandarina y tangelo*. (Título profesional). UNIVERSIDAD ESAN, Lima.

Tapia B, E. O. (Universidad Mayor de San Andrés). *Industrialización de cítricos (naranja-mandarina)*, (Tesis de Pregrado). La Paz, Bolivia. Recuperado el 24 de Junio de 2019, de:

<https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/3405/TESIS-ECO-033.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Torrenegra, M. (15 de Mayo de 2014). *Comparación de la Hidro-destilación Asistida por Radiación de Microondas (MWHd) con Hidro-destilación Convencional*

(HD) en la Extracción de Aceite Esencial de Minthostachys mollis . Recuperado el 13 de Mayo de 2019, de:

<https://scielo.conicyt.cl/pdf/infotec/v26n1/art13.pdf>

Valdez Jiménez, V. (2017). *OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO Y DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE LIMONENO DEL ACEITE ESENCIAL DE FLAVEDO DE MANDARINA*. (Título profesional). Universidad San Ignacio De Loyola, Lima, Perú.

YARA INTERNACIONAL ASA. (s.f.). Recuperado el 10 de Junio de 2019, de Tipos de cítricos: <https://www.yara.bo/nutricion-vegetal/citricos/tipos-de-citricos/>

Zambrana, E., & Hinojosa, N. (1996). *Desarrollo de una industria nacional de aceites esenciales - el caso boliviano*. Obtenido de herbotecnia:

<http://www.herbotecnia.com.ar/c-biblio014-02.html>