

BIBLIOGRAFÍA

- Mnayer, D., Fabiano-Tixier, A.-S., Petitcolas, E., Hamieh, T., Nehme, N., Ferrant, C., . . . Chemat, F. (2014). Chemical Composition, Antibacterial and Antioxidant Activities of Six Essentials Oils from the Alliaceae Family. *molecules*, 3-7.
- Alvarez, Z., & U, A. (2004). *Extracción de aceites esenciales con vapor de agua, blanco de ensayos y propuestas de plan de negocios*. Colombia: Universidad Nacional De Colombia Sede Medellín.
- Bandoni, A. (2000). *Los Recursos Vegetales Aromáticos en Latinoamérica, su aprovechamiento Industrial para la produccion de aromas y sabores*. Argentina: Universidad Nacional de la Plata Argentina.
- Benites, D. (2017). *Extraccion de aceite esencial de la naranja*. Tarija: Universidad Autonoma Juan Misale Saracho.
- Betancur, M. d. (2010). *Estracción y purificación de alicina a partir del ajo*. Chile: Instituto politécnico nacional .
- Brown, H. I. (27 August 2017). The Amazing Benefits of Onion Oil. *Agroweb*.
- Chamorro, L. G. (2019). *Guía técnica cultivo de cebolla*. Tarija: Jica.
- Diaz, J. (2002). *Análisis del Mercado Internacional de Aceites esenciales y Aceites Vegetales*. Colombia: Alexander Van Humboldt.
- Echart, R. K. (2014). *Extracción y caracterización de aceite esencial de semillas de molle en tarija*. Tarija: Universidad Autonoma Juan Misael Saracho Facultad De Ciencias y Tecnología.
- Figueroa, F. (9 de Noviembre de 2008). *La Industrialización de la Cebolla*. Obtenido de <http://www2.inia.cl/medios/biblioteca/seriesinia/NR15343.pdf>
- Garcia, F. B. (22 de septiembre de 2019). *aceites esenciales blog*. Obtenido de <https://aceitesesencialesblog.com/cebolla/>
- Gil, P., & V, S. (2000). Obtención de aceite esencial de Cardamomo. 15-21.
- Guillamón, E. (19-Oct-2020). *Efecto de compuestos fitoquímicos del género Allium sobre el sistema inmune y la respuesta inflamatoria*. España: Universidad de Granada.
- Guillamón, E. (2020). *Efecto de compuestos fitoquímicos del género Allium sobre el sistema inmune y la respuesta inflamatoria*. España: Ars Pharmaceutica.

- Hernandez-Molinar, E. (15 de agosto de 2017). *ScholarsArchive@OSU*. Obtenido de https://ir.library.oregonstate.edu/concern/parent/m900nx488/file_sets/kd17cw738
- Henry, A., & Louis, K. (2006). *Simulación del Proceso para la Extracción de Aceites Esenciales*. Mexico: Instituto de Investigación Hortícolas.
- Juaquin, B. (15 de Febrero de 2009). *Mejoramiento Genético de la Cebolla*. Obtenido de http://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-4.pdf
- Loza, F. C. (06 de febrero de 2014). *Aromaterapia y Productos Naturales*. Obtenido de <https://www.aromium.es/blog/aceite-esencial-cebolla/>
- Michael, F. (19 de enero de 2017). *Qué es la Quercetina*. Obtenido de https://actitudsaludable.net/alimentos_ricos_en_quercetina/
- Morales, P. (21 de Junio de 2010). El ajo y la cebolla beneficiosos para la salud. *Madrid+d*, págs. 1-3.
- Pablo, M. N. (2005). *Condimentos del género Allium Cepa (Liliaceae)*. Perú: Universidad Nacional del Perú.
- Peredo, H. A. (2009). *Infoaceitespuravida*.
- Pérez, P. P. (2008). *PREVENCIÓN DE ALGUNAS ENFERMEDADES CON EL CONSUMO DEL AJO Y LA CEBOLLA*. Cuba: Revista 16 de abril.
- Terrazas, J. (2009). *Centro Nacional de Investigación para la Agroindustrialización de Especies Vegetales Aromáticas y medicinales Tropicales*. Ecuador: Cenivam.
- Vargas, L. R. (2008). *Función Antimicrobiana de la Alicina de Ajo en cultivos de Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa y Escherichia coli*. Cochabamba: Revista Científica Ciencia Médica.
- Villan, M. T. (20 de julio de 2020). *BioSource Naturals*. Obtenido de <https://www.biosourcenaturals.com/pure-essential-oils/pure-essential-oils-descriptions-and-uses/onion-essential-oil/>