

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[1] **Agencias. (2022, 21 marzo).** Cebolla: propiedades, beneficios y valor nutricional. La Vanguardia. Disponible en:

<https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20211227/6498/cebolla-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>

[2] **Bioenciclopedia (2022).** La Cebolla: Clasificación, características y curiosidades

<https://www.bioenciclopedia.com/cebolla-490.html> Cebolla2020.pdf

[3] **Cano, E. M. (2023, July 27).** Flavonoides: definición, tipos y beneficios. Mejor Con Salud. Disponible en:

<https://mejorconsalud.as.com/flavonoides-definicion-tipos-beneficios/>

[4] **Cano Lasso Alejandra Patricia (2015);** “Extracción y uso de tres pigmentos naturales a partir de tomate de árbol (*Solanum betaceum* Cav.), Mortiño (*Vaccinium myrtillus* L.) y mora de castilla (*Rubus glaucus*) como alternativa colorante natural para alimentos”; Departamento de Ciencias de la Vida Carrera de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias Sangolquí. [Artículo en línea]; fecha de consulta: 18 - 05 - 23. Disponible en:

documents.mx/documents/departamento-de-ciencias-de-la-vida-carrera-de-ingenieria-en-ciencias-agropecuarias-sangolqui-extraccion-y-uso-de-tres-pigmentos-naturales-a-partir-de.html

[5] Cebolla - Origen y producción. (s. f.). Disponible en:

<https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Origen-produccion-Cebolla.html>

[6] Cebolla morada (kg). (s. f.). Delahuertacasa. Recuperado 29 de junio de 2024,

de <https://delahuertacasa.com/verduras/cebolla-morada/>

[7] Colorantes naturales—Olga Lock Sing de Ugaz—Google Libros. (s. f.).

Recuperado 30 de junio de 2024, de

https://books.google.com.bo/books/about/Colorantes_naturales.html?hl=es&id=LjmH_3qjaEIC&redir_esc=y

[8] DAPRO (2020). Informe Estadístico de la Cebolla

https://siip.produccion.gob.bo/noticias/files/BI_21022020ba0a3_InformeEstadistico

[9] ecosostenibile. (2023, enero 24). Cebolla: Orígenes, Historia, Descripción,

Gastronómico, Uso ... Un mundo ecosostenible.

<https://antropocene.it/es/2023/01/24/cebolla/>

[10] Fajardo-Romero, A. Arroyo-Rivera, A. Ramírez-Navas, J.S. (2016)

Extracción de flavonoides totales de la envoltura externa de cebolla roja (*Allium cepa*) UGCiencia 22, 119-126. Disponible en:

[file:///C:/Users/LOU/Downloads/599-Texto%20del%20art%C3%ADculo-2410-1-10-20170328%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/LOU/Downloads/599-Texto%20del%20art%C3%ADculo-2410-1-10-20170328%20(1).pdf)

[11] Huasco H. Brayan (2018), Extracción de colorante natural de la semilla de Palta (Variedad Hass) producida en el municipio de Yacuiba, UAJMS. Disponible en:

<294-Texto del artículo-519-1-10-20220923.pdf>

[12] IBCE (2017). Cebolla en Bolivia

https://ibce.org.bo/images/ibcecifras_documentos/CIFRAS-633-Cebolla-Bolivia.pdf

[13] Lopez, B. (2017, 16 enero). Origen e historia de la cebolla.

www.mundodeportivo.com/uncomo.

<https://www.mundodeportivo.com/uncomo/comida/articulo/origen-e-historia-de-la-cebolla-44007.html>

[14] Navarro, C. (2021, 29 abril). Cebolla: propiedades, beneficios y usos en la cocina. Cuerpamente. Disponible en:

<https://www.cuerpamente.com/guia-alimentos/cebolla#:~:text=La%20cebolla%20procede%20de%20Asia,curar%20heridas%20y%20tratar%20neumon%C3%ADas>.

[15] Néstor Octavio Dueñas Sarmiento (2016); Obtención de Colorante Natural de la Semilla de aguacate en dos variedades (Lorena y Hass), como alternativa para la agroindustria. Fundación Universitaria agraria de Colombia programa de ingeniería agroindustrial Bogotá D.C. 2016; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 10-06-2023; Disponible en:

https://issuu.com/maosabo/docs/tesis_final_ver__f

[16] Ochoa Isabel & Ayala Alfredo (2004). Los Flavonoides: Apuntes Generales y su Aplicación en la Industria de Alimentos. Disponible en:

[sseor,+Gestor_a+de+la+revista,+93-265-1-SM\(2\).pdf](#)

[17] Rengifo P. Roger (2013). Cuantificación de Flavonoides en el extracto Etanólico de Propóleos, Universidad Nacional de Trujillo-Perú. Disponible en:

<https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/farmabioq/article/view/462>

[18] Saúde, T., & Saúde, T. (2023, September 21). Flavonoides: 8 beneficios y en qué alimentos se encuentran. Tua Saúde. Disponible en:

<https://www.tuasaude.com/es/flavonoides/#:~:text=Los%20flavonoides%20son%20compuestos%20bioactivos,vino%20tinto%20y%20chocolate%20amargo.>

[19] Singh Paul R. & Heldman R. Dennis. (2009). Introduction to Food Engineering (4^a ed.,) Disponible en:

<https://essentialoil.wu.ac.th/wp-content/uploads/2019/07/Introduction-to-Food-Engineering-Fourth-Edition.pdf>

[20] Terrones R. Edgar (2018). Extracción de Flavonoides de la Cebolla Roja (*Allium cepa* L.) en un equipo Soxhlet con mezcla de solventes Etanol – Agua, Universidad Nacional del Callao. Disponible en:

[TERRONES RODRIGUEZ PREGRADO 2018.pdf](#)

[21] Trujillo H. Susan & Lopez R. Wendy (2010). Obtención de Colorantes naturales a partir de cáscara *Allium Cepa* (cebolla blanca y morada) y Raíz de *Beta Vulgaris* (remolacha) para su aplicación en la industria textil. Universidad de El Salvador. Disponible en:

[file:///C:/Users/LOU/Downloads/cebollita%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/LOU/Downloads/cebollita%20(1).pdf)