

INDICE

	Pág.
AGRADECIMIENTOS	ii
ÍNDICE DE FIGURAS	vii
ÍNDICE DE CUADROS	viii
ÍNDICE DE ANEXOS	ix
RESUMEN	x
SUMARY	xii
I. INTRODUCCIÓN	14
II. REVISIÓN DE LITERATURA	16
2.1. El ajo	16
2.1.1. Origen	16
2.1.2. Descripción taxonómica	17
2.2. Características morfológicas	18
2.3. Importancia económica	19
2.4. Requerimientos climáticos	21
2.5. Composición química del ajo	22
2.6. Reguladores de crecimiento vegetal (RCV)	23
2.7. Ácido salicílico (AS)	23
2.7.1. Origen del AS	24
2.7.2. Biosíntesis del ácido salicílico	25

2.7.3. Presencia en plantas	25
2.7.4 Efecto del ácido salicílico en plantas	26
2.7.5. Procesos metabólicos en los que interviene el ácido salicílico	27
2.8. Leishmaniasis	27
2.9. Extracción de productos naturales	28
2.10. Fundamentos de cromatografía	29
2.10.1. Tipos de separación cromatográfica	30
2.10.2. Cromatografía en capa fina (TLC)	30
2.10.3. Cromatografía de gases (CG)	31
2.10.4. Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)	32
III. OBJETIVO	33
1.3.1. Objetivo general	33
1.3.2. Objetivos específicos	33
IV. HIPÓTESIS	34
V. MATERIALES Y MÉTODOS	35
5.1. Localización del experimento	35
5.2. Material vegetal	35
5.3. Establecimiento del semillero	36
5.4. Aplicaciones de ácido salicílico	37
5.5. Cosecha de dientes de ajo	38
5.6. Secado de dientes de ajo	40

5.7. Proceso de extracción	40
5.8. Diseño experimental	41
5.9. Pruebas analíticas	42
5.9.1. Cromatografía en capa fina (TLC)	42
5.9.2. Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)	44
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	46
6.1. Altura del tallo	46
6.2. Diámetro del tallo	48
6.3. Longitud del diente	49
6.4. Peso del diente	50
6.5. Peso de la raíz	51
6.6. Cromatografía en capa fina (TLC)	53
6.7. Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)	54
VII. CONCLUSIONES	61
VIII. LITERATURA CITADA	63
IX. ANEXOS	72