

BIBLIOGRAFÍA

Tesis:

Guerra, Alva, Burneo, Fernández, Portuguez (2018). “*Diseño del proceso productivo de chocolates con sabor a algarroba en la localidad de locuto, tambogrande, piura*”. Denominación: Trabajo de grado, publicado. Universidad de Piura Facultad de Ingeniería. Piura-Perú. Recuperado el 10 de diciembre de 2019, de :https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3801/PYT_Informe_Final_Proyecto_CHOCOLATESALGARROBA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Loza, G. (2016). “*Elaboración de productos alternativos a partir del fruto de algarrobo (prosopis chilensis) y (prosopis flexuosa), para la nutrición humana, en comunidades del Municipio de Mecapaca segunda sección del departamento de La Paz*”. Denominación: Trabajo de grado, publicado. Universidad mayor de San Andrés. La Paz-Bolivia. Recuperado el 10 de diciembre de 2019.
De:<http://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/10541/T2356.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Quisbert Rafael (2019) “*Elaboración de galletas dulces con almidón de papa*”. Denominación: Trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.

Páginas web:

Agro, (2014). “*Evaporación-Aula virtual- FCAYF*” Recuperado el 3 de enero de 2020, de, aulavirtual.agro.unlp.edu.ar.pdf

Amisac (julio de 2015). “*Usos de la sal*”. Recuperado el 30 de octubre de 2019, de, <http://www.amisac.org.mx/usos-de-la-sal/>

Alimentos argentinos, “*Norma del Codex para el chocolate codex stan 87-1981*”. Recuperado el 15 de octubre de 2020, de www.alimentosargentinos.gob.ar

Benito M.(23 de diciembre de 2019). “*Algarroba, ¿un candidato con opciones para sustituir al chocolate?*”. Recuperado el 6 de enero de 2020, de, https://elpais.com/elpais/2019/12/19/buenavida/1576768880_614408.html

- Betancourt I, (2015). ***“El chocolate, una mirada desde la historia, el arte y la medicina”***. Recuperado el 5 de diciembre de 2019, de, <http://files.sld.cu/boletincnscs/files/2015/05/chocolate.pdf>
- Bisbiseos (4 de julio de 2011). ***“El algarrobo”***. Recuperado el 15 de agosto de 2020, de, <https://bisbiseos.wordpress.com/2011/07/04/el-arbol-el-algarrobo/>
- Calcaneo G. (3 de septiembre de 2013). ***“El uso de Goma Xanthano en la industria”***. Recuperado el 19 de febrero de 2020, de, <https://quimicoglobal.mx/el-uso-de-goma-xanthano-en-la-industria/>
- Chacater, D. (2015) ***“Aplicación de la algarroba (prosopis pallida) como sustituyente en preparaciones de chocolatería periodo 2012”***. Recuperado el 30 de diciembre de 2019.
De: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10785/1/84T00435.pdf>
- Conasi (12 de noviembre de 2019). ***“Aromas alimentarios ¿son seguros?”***
Recuperado el 13 de octubre de 2020, de, <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/aromas-alimentarios/>
- Consumer (26 marzo de 2008). ***“El agua en los alimentos”*** Recuperado el 10 de agosto de 2020, de, <https://www..es/seguridad-alimentaria/el-agua-en-los-alimentos.html>
- Denis (2017). ***“Viscosidad”***. Recuperado el 20 de septiembre de 2020, de, es.scribd.com/document/352912023/Viscosidad-de-Alimentos
- Diego, De las Mercedes, Ileana (2013). ***“El chocolate y la repostería belga”***. Recuperado el 23 de septiembre de 2019, de, http://repotur.yvera.gob.ar/bitstream/handle/123456789/4013/Chocolate_Belga.pdf?sequence=2&isAllowed=y.
- Dulcinenca, (23 de diciembre de 2012). ***“Ganache de chocolate”***. Recuperado el 5 de marzo de 2019, de, <https://www.dulcinenca.com/rellenos-coberturas/ganache/>
- Ecocosas, (2018). ***“Algarroba: propiedades, beneficios y recetas”***. Recuperado el 15 de junio de 2020, de, <https://ecocosas.com/plantas-medicinales/algarroba-propiedades/?cn-reloaded=1>

- El País (27 de diciembre de 2019), **“Miel y algarrobo, productos que buscan impulsar los indígenas”**. Recuperado el 20 de febrero de 2020, de, <https://www.tarija200.com>.
- Fagg y Stewart (1994). **“Sucedáneo del café a partir de algarroba (*prosopis alba griseb*)”**. Pdf. Recuperado el 6 de febrero de 2019
- Farbe (9 junio, 2015). **“¿Qué son los colorantes para alimentos?”**. Recuperado el 13 de octubre de 2020, de, <https://www.farbe.com.mx/que-son-los-colorantes-para-alimentos/>
- Galetti M. y Esparrach C. (2010). **“El algarrobo blanco, una especie de múltiples usos”**. Recuperado el 10 de junio de 2020, de, <http://www.lacapitalmdp.com/noticias/La-Ciudad/2010/01/03/131198.htm>
- INTI, (2006). **“Caracterización estructural y propiedades funcionales de las harinas de los frutos de *Prosopis alba Griseb.*, *P. chilensis (Molina) Stuntz emend. Burkart* y *P. flexuosa DC.*”** Recuperado el 10 de junio de 2020
- Junny (2019). **“Propiedades y beneficios de la algarrobina”**. Recuperado el 10 de junio de 2020, de, <https://www.saludeo.com/propiedades-beneficios-algarrobina/>
- Mykaramelli (marzo de 2020). **“Nata vegetal para montar paso a paso - trucos y consejos”**. Recuperado el 13 de octubre de 2020 ,de, <https://www.mykaramelli.com/blog/nata-vegetal-para-montar/>
- Okdiario, (2016). **“Cómo hacer ganache de chocolate fácil”**. Recuperado el 5 de diciembre de 2019, de, <https://okdiario.com/recetas/como-hacer-ganache-chocolate-facil-31731>
- Papa Y. (19 de noviembre de 2018). **“La algarroba, el reemplazo natural del chocolate”**. Recuperado el 6 de octubre de 2019, de, <https://mejorconsalud.com/la-algarroba-reemplazo-natural-del-chocolate/>
- Pérez J. y Gardey A. (2017). **“Definición de algarrobo”**. Recuperado el 21 de enero de 2020, de, <https://definicion.de/algarrobo/>
- Peru.com (15 de marzo de 2018). **“7 beneficios de la algarrobina que debes conocer”**. Recuperado el 10 de junio de 2020, de, <https://peru.com/estilo-de-vida/vida-sana/7-beneficios-algarrobina-que-debes-conocer-noticia-503658>

Quiminet, (19 de octubre de 2011). “*La glucosa líquida o jarabe de glucosa en la industria alimenticia*” Recuperado el 13 de marzo de 2020, de, <https://www.quiminet.com/articulos/la-glucosa-liquida-o-jarabe-de-glucosa-en-la-industria-alimenticia-2601052.htm>

Renapra (2016). “*Día Mundial del Agua 2016*”. Recuperado el 13 de octubre de 2020,de, <https://diamundialdelagua2016.wordpress.com/usos-del-agua-en-laindustria-de-alimentos/>

Ruiz R. (10 de febrero de 2011). “*¿Es más sana la margarina o la mantequilla?*” Recuperado el 13 de octubre de 2020, de, <https://www.diariofemenino.com/dieta/dieta-sana/articulos/margarina-matenquilla/>

Vale (2016). “*Crema de leche de vaca*”. Recuperado el 6 de octubre de 2020, de, es.scribd.com/document/313669016/Crema-Industrial

VelSid, (11 de marzo de 2010). “*Reaccion de Maillard*”. Recuperado el 23 de septiembre de 2019.
De: <https://gastronomiaycia.republica.com/2010/03/11/reaccion-de-maillard/>