

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1.- Delvalle, P. (2006). *Raleos selectivos en forestación joven de algarrobo blanco Prosopis alba griseb.* Fecha de consulta: 25 de enero 2017.

Disponible en: <http://fcf.unse.edu.ar/eventos/2-jornadas-forestales/pdfs/Raleos%20Selectivos%20en%20Forestacion%20Joven%20de%20Algarrobo%20Blanco.pdf>

2.- Prokopiuk, D., Cruz, G., Grados, N., Garro, O., y Chiralt, A. (2000). *Estudio comparativo entre frutos de prosopis alba y prosopis pallida.* Fac. Agr. Ind., Univ-NAC. Nordeste, Cte. Fernández 755,3700 Pres. Roque Sáenz Peña, Chaco Fc. Ing. Univ. De Piura, AP 353, Piura, Perú.

Disponible en: http://www.cricyt.edu.ar/multequina/indice/pdf/09/9_5.pdf

3.- Ortega, A. (2013). *Elaboración y aplicación gastronómica de la harina de algarroba.* Proyecto de investigación (Licenciatura en Gastronomía). Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química. Guayaquil (Ecuador).

4.- Prokopiuk, D. (2004). *Sucedáneo del café a partir de algarroba prosopis alba griseb.* Universidad Politécnica de Valencia Departamento de Tecnología de Alimentos. (Valencia).

5.- Alfaro, E. A. (1995). *Obtención de goma de algarrobo.* Universidad Técnica de Oruro Facultad Nacional de Ingeniería Carrera de Ingeniería Química. (Bolivia).

6.- María Pía Mom. (2012). *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. Desarrollo de un proceso de secado, molienda y mezcla para optimizar la calidad del producto.* Universidad de Buenos Aires Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Departamento de Biodiversidad y Biología Experimental. (Buenos Aires).

7.- Rodríguez B. G. y col, (2004). Harina de arracacha.

Disponible en: <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/jspui/bitstream/11348/4714/1/Harina%20de%20arracacha.pdf>

8.- Grados, N., Ruiz, W., Cruz, G., Díaz, C. y Puicon, J. (2000). *Productos industrializables de la algarroba Peruana (prosopis pallida): algarrobina y harina de algarroba.* Unidad de Proyectos Ambientales, Universidad de Piura. Apartado 353. Piura - Perú. (Perú).

9.- García, J F. (2005). *Determinación de los parámetros técnicos y evaluación sensorial en la deshidratación de mango (Mangifera indica) variedad Haden y champiñón (Agaricus bisporus) en la Escuela Agrícola Panamericana.*

Proyecto especial presentado como requisito parcial para optar al título de Ingeniero Agroindustrial en el Grado Académico de Licenciatura. (Honduras).

10.- Canovas, G. y Mercado, H. (2000). *Deshidratación de alimentos*. Trad. por. I. Barzrivas. Zaragoza, ES. Edit. Acribia, S.A. 297pág.

11.- Mujumdar, A. (2000). *Drying technology in Agriculture and Food Sciences*. Enfield, NH, USA. Edit. Science Publishers, Inc. 313p.

12.- Michelis, A. (2008). *Cambios de volumen, área superficial y factor de forma de Heywood durante la deshidratación*. Brazil. Ciênc. Tecnol. Aliment. vol.28 no.2 Campinas Apr. /June 2008. 35p.

13.- Davila, C. (2009). *Proceso de secado*. Fecha de consulta 20 de diciembre de 2016

Disponible en: catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/davila_n_jr/capitulo4.pdf

14.- Perry R. H. y Green, D.W. (1996). *Manual del ingeniero químico*. Tomo II. Ed. McGRAW-HILL, 20-23

15.- Geankoplis C. J. 1998. *Proceso de Transporte y Operaciones unitarias*. Editorial CECSA. 578-601

16.- Ordoñez, B. (2007). *Elaboración de harina de camote*. Investigación aplicada. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija (Bolivia).

17.- Saravia, Raquel Rut. (1992). *Experiencia realizada con las comunidades de "Los baldes" y "El chañar". Extensionista Agroforestal*. Proyecto GTZ-Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del NOA. (Salta- Argentina).

Disponible en: <http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi98/Algarrobo/p151at.htm>

18.- Desroisier, N. (1995). *Conservación de alimentos*. Continental, México. Fecha de consulta 20 de abril 2017.

19.- Felker, P. 1999. *Oportunidades de Inversiones en el Algarrobo (Prosopis alba)*. En: Secretaría de Producción y Medio Ambiente (eds). Santiago del Estero, Argentina, 13pp.

20.- Luchini, L (2010). *Código Alimentario Argentino "Harina de algarrobo*. Fecha de consulta 16 de noviembre 2016.

Disponible en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/pdfs/60/8.pdf>

21.- Molina y burkart (2015). *El Código Alimentario Argentino define a la harina de algarroba como “el producto de la molienda de las semillas limpias, sanas y secas del algarrobo blanco (Prosopis alba Griseb) y/o algarrobo negro [Prosopis nigra (Grisebach) Hieronymus] y/o Prosopis chilensis o Prosopis flexuosa (DC).”*1. Fecha de consulta 2 de febrero 2017.

Disponible:http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichas/pdf/Ficha_40_HarinaAlgarroba.pdf

22.- Cruz, I., Sauad, M. Condori. (2012). *El deshidratado de los frutos de algarroba (prosopis alba). Análisis comparativo entre secador solar y métodos tradicionales del NOA.* Universidad Nacional de Salta- Cátedra de Economía Ambiental y de los Recursos Naturales Instituto de Recursos Naturales y Ecodesarrollo (IRNED) Instituto de Investigaciones de Energías No Convencionales (INENCO). (Argentina-Salta). Fecha de consulta: 12 de enero de 2017.

Disponibles:<http://www.cricyt.edu.ar/asades/modulos/averma/trabajos/2012/2012-t002-a009.pdf>

23.- Ing. Ftal. Di Marco, E. (2009). *Prosopis alba Griseb. (Algarrobo Blanco) (Familia Fabaceae, Mimosoideas).* Área Técnica Promoción Dirección de Producción Forestal MAGyP Fecha de consulta: 24 de febrero 2017

Disponibleen:http://www.minagri.gob.ar/new/00/forestacion/_archivos/_silvicultura/07.pdf

24.- INTA. 2006. Análisis centesimal y microbiológico de harinas de Prosopis alba en la localidad de Las Lomitas, provincia de Formosa, Argentina.

25.- Ing. M.Sc. Ismael Acosta Galarza Encargado Herbario Universitario

26.- Bonilla ,2013. *Harina de papa soloma (solanum tuberosum) para utilizarla en panificación.*

Disponible en:
<http://webquery.ujmd.edu.sv/siab/bvirtual/BIBLIOTECA%20VIRTUAL/TESIS/04/AGI/0001651-ADTESBH.pdf>

27.- Sharpentier, M. (1998). *Frutos-Alimentación humana.* Fecha de consulta: 25 de noviembre 2016

Disponible en: <http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi98/Algarrobo/p151at.htm>

28.- INTA-IPAF. *Programa regional fida Mercosur.* Fecha de consulta 18 de enero 2017.

Disponible en: <http://fidamercosur.org/site/index.php/component/content/article/2-uncategorised/239-harina-de-algarroba-en-argentina>

29.- Morales, A. (1999). *Estudio del efecto de las condiciones de secado con aire caliente y de tratamientos contra el oscurecimiento sobre el proceso de*

deshidratación del banano pasa. Proyecto de graduación presentado para optar al grado de Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Universidad de Costa Rica Facultad de Agronomía Escuela de Tecnología de Alimentos. (Costa Rica-Rodrigo Facio).

30.- Marcilla, A. (1999). *Introducción a las operaciones de separación contacto continuo*. Publicaciones de la Universidad de Alicante. Edición a cargo de Compobell, S.L. Murcia.

Disponible en: <http://publicaciones.ua.es/filespubli/pdf/LD8479087129290281.pdf>

31.- Gutiérrez, P. (2005). *Operaciones Unitarias*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Tarija-Bolivia

32.- Mesa, M., Muñoz, S., Palacios, X. y Ramírez, C. (2013). *Molienda: Caracterización y equipos de operación*. Departamento de Ingeniería Química, Fundación Universidad de América, Bogotá D, C, Colombia. (Colombia-Bogotá).

Disponible en: <https://es.slideshare.net/ivanramma/molienda-4>

33.- Vidales, G. D., (2000). *El mundo del envase: manual para el diseño y producción de envases y embalajes*. México.

34.- Martínez L. E y Lira C.L. (2010). *Análisis y aplicaciones de las expresiones del contenido de humedad en sólidos*. Centro Nacional de Metrología. Fecha de consulta 2 febrero 2017.

Disponible en: <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>