

Ministerio de Ambiente  
y Desarrollo Sostenible  
**Argentina**

El **Proyecto USUBI** (PNUD ARG15/G53) trabaja junto a comunidades wichí de la localidad de Coronel Juan Solá (Morillo), al Este de la provincia de Salta. A través de un equipo técnico, el Proyecto articula con dichas comunidades, organismos gubernamentales y de la sociedad civil para la construcción de un marco de gestión de la biodiversidad. Mediante la modalidad de trabajo participativo, se construyen modelos productivos de uso sostenible y comercio justo de los productos del bosque nativo, como estrategia de conservación ambiental y de mejora en la calidad de vida de las familias.

La harina de algarroba se elabora mediante buenas prácticas de recolección, almacenamiento y procesamiento de los frutos del monte. Esto contribuye a revalorizar la cultura popular y el conocimiento ancestral del territorio.

**USUBI** Uso Sustentable de la Biodiversidad  
Bosque Atlántico, Yungas y Chaco Seco

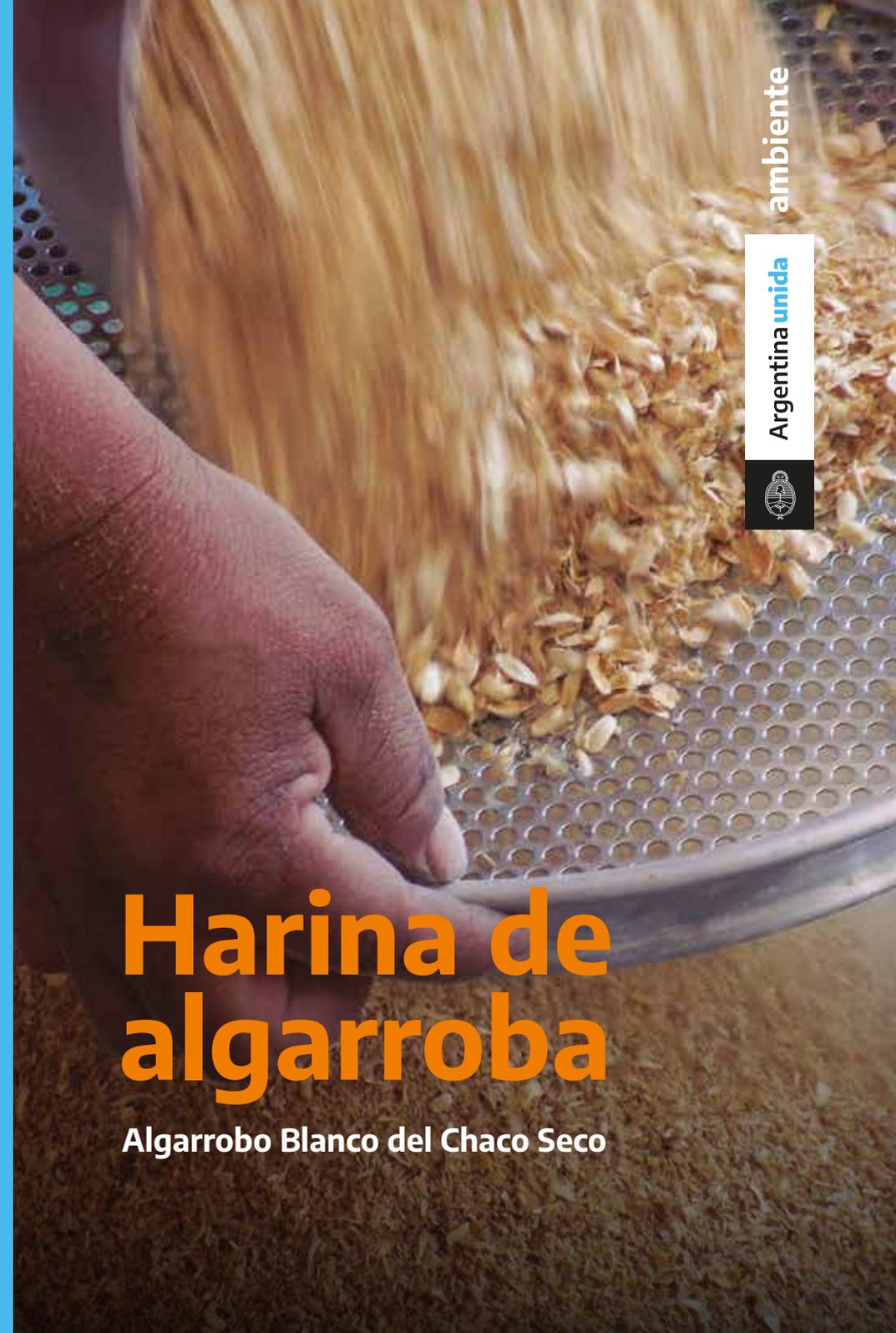
Contacto: usosustentable@ambiente.gob.ar  
Tel: (011) 4348-8482



Secretaría de Ambiente  
y Desarrollo Sostenible  
Ministerio de Producción  
y Desarrollo Sostenible  
**Gobierno de Salta**  
FONDO PARA EL MEDIO AMBIENTE MUNDIAL  
INVERTIMOS EN NUESTRO PLANETA



biodiversidad  
argentina



ambiente

Argentina unida



# Harina de algarroba

Algarrobo Blanco del Chaco Seco

## El árbol de algarrobo

Los algarrobos son árboles pioneros y esenciales en la ecología del norte argentino, se han adaptado a la aridez, salinidad y duras condiciones climáticas de la zona. Fijan nitrógeno al suelo, controlan la erosión y contribuyen a la desalinización, por eso son ideales para recuperar tierras degradadas. También representan un refugio para la biodiversidad nativa. Su incorporación a los sistemas productivos, son un ejemplo de uso sustentable de la biodiversidad.

Los algarrobos son muy apreciados por su madera de excelente calidad. Además del algarrobo blanco existen otras especies que habitan la región del Gran Chaco y las ecorregiones de Monte y Espinal entre las que se destacan el algarrobo negro (*Prosopis nigra*), el dulce (*Prosopis flexuosa*) y el chileno (*Prosopis chilensis*).

El algarrobo, más conocido como “el árbol”, brinda la sombra en el patio familiar. Es árbol, es casa, es hogar, es fruto a fines de la primavera y es leña que apura la olla o alimenta el brasero. Es la mesa eterna de la abuela y el patay que ella preparaba. Es flor que vive en la miel y es el tinte que le da color a los tejidos. El algarrobo es vida, por todo lo que nos da y nos deja en la tierra.

Argentina **unida**

## ¿Qué es la harina de algarroba?

La harina de algarroba es el producto que se obtiene de la molienda de los frutos de Algarrobo Blanco (*Prosopis alba*) y otros algarrobos del género *Prosopis*. Es ideal para dar sabor a tortas, budines, postres, entre otros. Posee un aroma inconfundible y su color claro amarillento la vuelve fácilmente distinguible de la originada en otros continentes. En mezcla con otras harinas, los productos panificados adquieren un sabor exquisito. También se utiliza para preparar bebidas, pues es un sucedáneo del café y el chocolate.

Es un alimento ancestralmente utilizado por las comunidades indígenas y criollas. Posee alto contenido de calcio y bajo contenido de sodio. Es apto para celíacos.



## Datos nutricionales

Agua  
**9.6%**

Cenizas  
**6.7%**

Azúcares  
**47.4%**

Almidón  
**10.4%**

Celulosa  
**5.9%**

Proteínas  
**4.3%**

Grasas  
**1.2%**

Contiene vitaminas  
**A, B1, B2 y D**