



Papilla Amilasada Mijo Soja Cacahuete

www.bamisagora.org **Un Proyecto contra la Malnutrición** contact@bamisagora.org

« Para el derecho de los pueblos a alimentarse por si mismos »
 « Por el derecho de las madres a alimentar sus niños por si mismas »

Document 01b, version du 20 /06 /2016

El Proyecto BAMiSA®

El Proyecto BAMiSA® es un proyecto de **Salud Comunitaria** y de **Salud Publica**. Tiene como objeto de contribuir, de forma sostenible y sin dependencia externa, a luchar contra la malnutrición de los niños y los adultos, en relación con las Estructuras Sanitarias.

El Proyecto BAMiSA® tiene como ambición de promover la incorporación de amilasa **a las papillas espesas** y calientes al fin de obtener su **licuefacción** y evitar su **dilución con agua**. La adición de amilasa a las papillas preparadas con mucha harina y poca agua, permite de obtener unas papillas de baja viscosidad (velocidad de flujo de 120 mm/30s) con densidad energética muy elevada del orden de 120 Kcal/100ml, tal como recomienda el informe de la OMS. El Proyecto BAMiSA® se materializa con la producción artesanal de una « harina compuesta » de Mijo (ó de Maiz) + de Soja + Cacahuete, a la cual se le adjunta la Malta : la "**Harina BAMiSA®**". La harina BAMiSA® entra en las categorías de harinas diéticas denominada "Preparación alimenticia de apoyo destinadas a lactantes y postlactantes y niños de corta edad" (*Codex Alimentarius CAC/GL 08-1991*).

Dentro de la preocupación de la Educación Nutricional con destino las familias, el Proyecto BAMiSA® propone igualmente el concepto de **PAL-120 (Papilla Amilasada Local con 120 cal/100ml)** basado en el uso de amilasadas locales, en particular aquellas de malta de cereales germinados, y el uso de harinas compuestas (cereales + proteaginosas y ricas en lisina). El Proyecto BAMiSA® se apoya sobre una red estructurada asociativa ó comunitaria que desarrolla **Actividades Generadoras de Ingresos (AGI)** como puede ser las **Unidades Productivas Artesanales (UPA)** ó como los **Grupos de Fabricación en la Comunidad (GFC)**.

La Red BAMiSA® en Africa - Coordinadores :

<u>CAMERÚN</u>	Monique GABANA (00 237) 99 42 67 53 Centre de Jeunes filles, BP 12, Mbang, BATOURI	gabanamoni@yahoo.fr
<u>REPUBLICA CENTROAFRICANA</u>	Lena NDIAYE (00 236) 75 50 44 62 Association Solidarité Centrafrique, BANGUI	ndiayelena@yahoo.fr
<u>COSTA DE MARFIL</u>	Elizabeth TIEMTORE (00 225) 48 14 33 32 Centre Médical St Camille, BP 16, Toumodi – KOKOUMBO	srkokoumbo@yahoo.fr
<u>NIGER</u>	Maïmouna SOUMAYE (00 227) 96 98 24 19 Association Nigérienne Femmes Diplômées, BP 11281, NIAMEY	msoumaye@yahoo.fr
<u>REPUBLICA DEL CONGO</u>	Justine MONGA (00 243) 99 85 85 745 Kamina, Haut Lomani	justinemonga@gmail.com
<u>SENEGAL</u>	Denise NDOUR (00 221) 77 527 93 56 GIE Dieurinio Sunu Mbey, DAKAR	denisecoumba@gmail.com
<u>CHAD</u>	Dr Emilienne SOUBEIGA (00 235) 99 37 49 75 Centre Médical NDA Chagoua BP 82, N'DNJAMENA	emi_soub@yahoo.fr
<u>BURKINA FASO</u>	Dr François LAURENT, 00 33 (0)2 35 96 39 24 (0)6 51 27 76 15	
<u>Contacto en Francia :</u>	1a rue de la Valleuse, F76490 CAUDEBEC-EN-CAUX	flaurent76@free.fr

El Proyecto BAMiSA® propone :

La puesta en práctica de las **recomendaciones internacionales en materia de nutrición infantil** (OMS- UNICEF) : "lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses , despues introducir alimentos complementarios adaptados y seguir lactancia materna de manera complementaria hasta los 2 años y más allá.

El modo de fabricación de una " harina infantil dietética " conforme con los criterios de calidad de esta categoría de alimento, harina compuesta de cereales y de leguminosas grasas : La "harina BAMiSA®".

La vulgarización de la " **Receta 1 + 2 + 3** ", (o sea 1 volumen de harina + 2 volúmenes de agua + 3 pizcas de malta), para preparar papillas de alto valor protéino-energético, gracias a la utilización de las diversas amilasas locales.

El concepto de **PAL-120 (Papilla Amilasada Local con 120 Kcal/100ml)** como tema de Educación Nutricional. El recurso a los **recursos agrícolas locales** y a los métodos de **fabricación artesanales sencillos**,reproducibles en familia, para la preparación de harinas compuestas y de malta.

La colocación de " lugares de restauración para bebés " y de formaciones de par a par ", "las Madres Bamisa®", contribuyen promoviendo las buenas prácticas nutricionales.

Consejos para la introducción de la cultura de la soja y de su consumo, allí dónde la soja no es conocida.

El Proyecto BAMiSA® se apoya :

Sobre las **estructuras asociativas locales autonomas**. Estas estructuras constituyen las Unidades de Producción Artesanal (UPA) de harina BAMiSA®, que pueden autofinanciarse gracias a la venta de su producción de harina BAMiSA®

Sobre **grupos de mujeres** que fabrican harina tipo BAMiSA® para un uso de proximidad. Estos grupos constituyen los Grupos de Fabricación Comunitaria(**GFC**).

Sobre las estructuras de Sanidad Pública y de los Asuntos Sociales, cada vez que es posible de asociarlos al Proyecto.

Sobre la **Red** constituida por el conjunto de los actores del Proyecto BAMiSA® y sobre los **coordinadores** nacionales.

Sobre **Asociaciones socias** (Colaboración Norte-Sur ó Sur-Sur) que contribuyen a la creación de las UPA y de los GFC (con las inversiones iniciales), al apoyo de actividades educativas nutricionales y al desarrollo del Proyecto.

Sobre la **Asociación de Promoción del Proyecto Bamisa® (APPB)** al origen del Proyecto BAMiSA®, y quien anima(presenta) la Red de los actores tanto en el Sur como en el Norte y quien asegura el peritaje de las harinas.

El Proyecto BAMiSA® esta puesto a disposición :

De **los actores locales** con el fin de que puedan administrar de modo autónomo y sostenible las dificultades Nutricionales de sus zonas de actividades, con la participación de las poblaciones, incluso aisladas y desprovistas de todo.

De los **programas de Educación Nutricional** que querrían utilizar las papillas BAMiSA® ó del concepto BAL-120 para luchar contra la desnutrición.

De las **ONG ó Organismos**, que querrían utilizar la harina BAMiSA® así como alternativa a productos importados.

El Proyecto BAMiSA® es libre de derechos:

La pagina web www.bamisagora.org permite la puesta en ejecución, libremente, del ProyectoBAMiSA®.

La producción de harina por las estructuras que desean vender harina BAMiSA® bajo la marca BAMiSA® es encuadrado por la firma, con la APPB, de la **Carta del Proyecto BAMiSA® y por un criterio de calidad que pretende alcanzar, gracias al acompañamiento** de la APPB, los **Criterios de Calidad**.

Todo actor que adopta el Proyecto BAMiSA® es invitado a reunir la red BAMiSA® nacional ó la APPB.

La marca BAMiSA® es protegida por una patente de propiedad intelectual (INPI y OAPI)