

HARINA y PAPILLA



"Made in Africa"

La harina BAMiSA se compone de
Cereal + Soja + Cacahuete

La papilla BAMiSA es un "PCL"
Papilla Concentrada Licuada

La licuefacción se obtiene mediante
la adición de **una amilasa natural**



*Niño bebiendo PCL BAMiSA en el
Hospital de Sarh, Chad, 2008*

**Permitir que las
familias alimenten a
sus hijos ellas mismas,
utilizando productos
locales, es el núcleo del
proyecto BAMiSA.**

La Harina BAMiSA se elabora artesanalmente utilizando recursos agrícolas locales (fórmula "621").

**6 Volúmenes de Mijo o Maíz tostado,
2 Volúmenes de Soja tostada,
1 Volumen de Cacahuete tostado.**

Composición de la harina BAMiSA :	por 100 g :
	Proteínas \geq 15 g
	Grasa \geq 11 g
	Hidratos de carbono 63 g \pm 3 g
	Humedad $<$ 5 g
	Minerales \leq 3 g
Valor energético	\geq 425 Kcal (\geq 1775 KJoules)

**500 g de harina BAMiSA
aportan 2125 Kcal (8897 Kjoules)**

Una bolsa de 500 g de harina BAMISA es suficiente para preparar 8 tazones de papilla.



Envasado en bolsas herméticamente cerradas de harina BAMISA

A la bolsa de harina se adjunta un sobrecito de amilasa natural



Distribución de la harina BAMISA en un Maquis Bébé, Niamey, Níger, 2017

Un tazón de papilla Bamisa aporta 250 Kcal (1047 Kjoules)

**Una papilla Bamisa es :
60g de harina + 200 ml de agua,
+ un poco de amilasa natural.**
(Malta, batata, leche o saliva de la madre).

← *Se bebe la papilla concentrada licuada. Koupéla, Burkina Faso, 2014*

↓ *Hijos de un Maquis Bébé, Burkina Faso, 2019*





La Papilla Concentrada Licuada se prepara según la

« **Receta 1 + 2 + 3** » : 1 volumen de harina + 2 volúmenes de agua
+ 3 pizcas de amilasa natural.

**Aunque fluida, la papilla BAMISA tiene un alto valor
proteico-energético. Es muy fácil de digerir**

- Licuada, la Papilla Concentrada es adecuada para :
Niños pequeños, como complemento de la lactancia materna.
Niños desnutridos, para complementar su alimentación.
- Sin licuar, la Papilla Concentrada es adecuada para :
Niños en edad escolar
Niños mayores y adultos enfermos,
Mujeres embarazadas y madres lactantes.

La receta de papilla « **1+2+3** »
es una herramienta de Educación Nutricional



*Malnutrición
infantil,
Salud pública,
Educación
nutricional,
Actividades
generadoras
de ingresos.
Desarrollo sostenible.
Economía circular.*

El Proyecto BAMiSA es ejecutado de forma autónoma por asociaciones o estructuras sanitarias. Está supervisado por la Asociación para la Promoción del Proyecto BAMiSA (APPB).

El Proyecto BAMiSA está activo en SENEGAL, MAURITANIA, GUINEA BISSAU, MALI, BURKINA FASO, BENIN, COSTA DE MARFIL, CAMERÚN, CHAD, MOZAMBIQUE, RDC, etc.

Las colaboraciones establecidas con asociaciones del Norte pueden facilitar la ejecución del Proyecto.

Contacto :

Página web de la Asociación para la Promoción de Proyectos BAMiSA :

www.bamisagora.org

Contacto en Francia: bamisa@free.fr , f.laurent76@free.fr