

La Papilla Concentrada Licuada



se prepara según la receta « 1 + 2 + 3 »

1 volume de harina
+ 2 volúmenes de agua
+ 3 pizcas de amilasa natural)

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

- Licuada,
la Papilla Concentrada es adecuado para :
Los niños pequeños,
Como complemento de
la lactancia materna.
Niños desnutridos,
Como complemento de su dieta diaria.

- No licuada,
La papilla concentrada es adecuada para :
Niños en edad escolar
Niños mayores y
adultos enfermos,
Mujeres embarazadas y
madres lactantes,

La receta "1+2+3" es una
herramienta de educación
nutricional.

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 ≥ 15 g
Grasa ≥ 11 g
Hidratos de carbono $63 \text{ g} \pm 3 \text{ g}$
Humedad < 5 g
Minerales ≤ 3 g
Valor energético $\geq 425 \text{ Kcal}$
 $\geq 1775 \text{ KJoules}$

500 g de harina BAMISA
aportan 2125 Kcal
(8897 Kjoules)

Asociación para la Promoción del Proyecto BAMISA
www.bamisagora.org
Contactos en Francia:
bamisa@free.fr , f.laurent76@free.fr

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



Envasado en bolsas herméticamente cerradas
de harina BAMISA

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

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



Distribución de la harina BAMISA
En un Maquis Bébé, Niamey 2017

**Una papilla Bamisa es :
60 g de harina
+ 200 ml de agua
+ un poco de amilasa
natural**

(Malta, batata,
leche materna o saliva)



*Se bebe la papilla concentrada licuada
Koupéla, Burkina FASO, 2014*



Los niños de un bebé maquis, en Burkina Faso, 2019

Palabras clave del proyecto 
"Malnutrición infantil / Salud pública /
Educación nutricional / Licuefacción de
amilasa / Actividad generadora 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, MALÍ, BURKINA FASO, BENÍN,
COSTA DE MARFIL, CAMERÚN, CHAD,
MOZAMBIQUE, RDC, ...**

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

Contacto

HARINA y PAPILLA



"Made in Africa"



*Niño bebiendo BCL Bamisa en el
hospital de Sarh, Chad, 2008*

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

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