



Papilla
Amilada
Mijo o **M**aís
Soja
Cacahuete



Un proyecto contra la desnutrición

"Por el derecho del pueblo para alimentarse a sí mismos"

"Por el derecho de las familias a alimentar ellas mismas a sus hijos"

versión del 14/02/2024

El proyecto BAMiSA aplica las recomendaciones de la OMS sobre las papillas que se dan a los niños pequeños. Para combatir eficazmente la malnutrición, estas papillas deben ser de **alta densidad, ricas en proteínas y energía**, pero lo bastante fluidas para que puedan consumirse a partir de los 6 meses.

- El proyecto BAMiSA propone el concepto de "**Papilla Licuada Concentrada**" (**PLC**). Este concepto consiste en preparar papillas con mucha harina y muy poca agua, añadiendo después una amilasa natural a la papilla espesa, aún caliente, para **licuar** rápidamente la papilla descomponiendo los almidones. De este modo, las PLC pueden alcanzar las **120 Kcal/100ml** sin dejar de tener la consistencia adecuada. Gracias a esta licuefacción, se puede combatir la catastrófica dilución en agua de las papillas espesas.

El proyecto BAMiSA propone la utilización de **amilasas naturales** para evitar cualquier dependencia. (**Malta** obtenida por germinación de cereales o **patata dulce**, pero también leche materna o saliva materna).

La receta del PLC se resume en "**1 + 2 + 3**", es decir, **1** parte de harina + **2** partes de agua + **3** pizcas de amilasa natural. Esta receta se propone como tema de **Educación Nutricional** y el concepto BCL se pone a disposición de los Servicios de Salud, las comunidades de barrio o de pueblo y las familias.

- El Proyecto BAMiSA propone la "**Harina BAMiSA**", una harina que combina un cereal y dos leguminosas grasas, lo que permite obtener una harina "compuesta" o "enriquecida" con un **alto contenido en proteínas**, rica en lisina, y un **elevado contenido en lípidos**. Esta harina se cuece previamente tostando los ingredientes. Se produce a partir de recursos agrícolas locales.

La harina BAMiSA pertenece a la categoría de harinas dietéticas denominadas "Preparados alimenticios complementarios destinados a lactantes y niños de corta edad" (*Codex Alimentarius CAC/GL 08-1991*).

- Las Unidades de Producción Artesanal (**UPA**) de harina BAMiSA desarrollan Actividades Generadoras de Ingresos (AGI). La harina BAMiSA también puede ser elaborada por los Grupos Comunitarios de Fabricación (**GCM**) y por las familias en sus hogares.

La producción y venta de **harina BAMiSA®** están sujetas al cumplimiento de los 10 artículos de la **Carta del Proyecto BAMiSA**. http://bamisagora.org/01d1-charte_du_projet_BAMiSA.html. La marca BAMiSA® está protegida por una patente de propiedad intelectual (INPI y OAPI). Sin embargo, la fabricación no comercial de la harina BAMiSA está libre de derechos de autor.

- El Proyecto BAMiSA opera dentro de la red de agentes del Proyecto BAMiSA presentes en una docena de países africanos. En Francia, la Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB) coordina el Proyecto BAMiSA.

Contactos: bamisa@free.fr , f.laurent76@free.fr