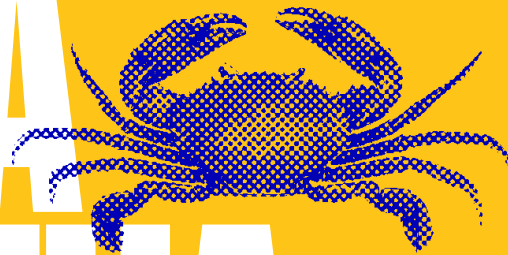


MENJA ACTUA IMPACTA

Exposició per
una alimentació
saludable
i sostenible



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021



20 de novembre de 2021

Inauguració conjunta de l'Exposició
i l'ampliació de la seu de Fundesplai

Dossier de Premsa

Servei de Premsa de Fundesplai

Josep Maria Valls (609 51 41 61 - jvalls@fundesplai.org)

Riu Anoia 42-54, 08820 El Prat de Llobregat

UN GRAN PROJECTE DE FUTUR

El proper dissabte 20 de novembre Fundesplai celebra una doble inauguració. D'una banda, inaugura l'ampliació de les seves instal·lacions amb la qual es dotarà de nous equipaments que doblaran la superfície construïda fins als 22.000 m². D'altra banda, celebra l'obertura de MENJA, ACTUA, IMPACTA, una gran exposició sobre l'alimentació saludable i sostenible que s'integra en el programa d'activitats de Barcelona, la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.



Josep Gassó

President de Fundesplai

Des del seu inici, Fundesplai ha treballat per promoure la ciutadania compromesa, activa i amb voluntat transformadora. Som en un canvi d'època. Vivim un moment clau que exigeix amb urgència canvis profunds dels nostres estils de vida i en la nostra manera de pensar i actuar. Davant aquesta urgència social i ambiental ens sentim cridats i volem formar part del diàleg que permeti imaginar i construir un món millor, més sostenible i equitatiu. Per això, Fundesplai impulsa el desenvolupament de la seva organització per afrontar nous reptes i crea noves iniciatives com l'exposició MENJA ACTUA IMPACTA de Demà/Fundesplai.



Cristina Rodríguez

Directora General de Fundesplai

L'ampliació de la seu de Fundesplai posa a disposició nous espais de trobada, de formació, d'acompanyament, de reflexió. Espais que possibiliten l'aprenentatge i volen generar benestar. Construïts i dissenyats en coherència amb els valors de Fundesplai: 100% accessibles, integrant les potencialitats naturals, convidant a viure els espais exteriors i a compartir idees i temps amb diferents col·lectius i persones. Espais que donen resposta als reptes socials actuals i que contempen un servei integral a la persona. Un aulari, un alberg, un espai Multifuncional i un parc per conivir i vetllar per la sostenibilitat del planeta. Espais inspiradors que volen educar a les persones, persones que poden transformar el món i que sens dubte faran possible "un món millor".



Carles Xifra

Director de Continguts i Innovació

La gran exposició Menja, Actua, Impacta és una caixa d'eines transformadora, una oportunitat per ajudar a activar la palanca de canvi que tant urgeix.

Avui tenim prou evidències que el model alimentari globalitzat no només provoca la mala salut de les persones, sinó que conforma una de les principals amenaces per a l'estabilitat del planeta. Canvi climàtic, pèrdua de biodiversitat, vulneracions dels Drets Humans, desigualtats.

La necessitat que les persones, i molt especial els infants i joves, tinguin millors opcions alimentàries mai havia estat tant important.

L'EXPOSICIÓ MENJA, ACTUA, IMPACTA

1	UNA INVITACIÓ A FORMAR PART D'UN CANVI	5
2	PRESENTACIÓ	6
3	UN PROJECTE "DEMÀ"	7
4	QUÈ ÉS MENJA, ACTUA, IMPACTA	
5	EXPOSICIÓ EN DETALL	
	UN RECORREGUT EN 5 ESPAIS	10
	ELS GRANS REPTES DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE	16
	LES DIVERSES FORMES DE VIURE L'EXPOSICIÓ	18
6	PROGRAMA EDUCATIU	20
7	EL PROGRAMA D'ACTIVITATS	21
8	L'EQUIP I ELS COL-LABORADORS	23

AMPLIACIÓ DE LA SEU DE FUNDESPLAI

A	QUÈ ÉS FUNDESPLAI	25
B	AMPLIACIÓ DE LA SEU DE LA FUNDACIÓ	26
C	NOUS REPTES	27

L'EXPOSICIÓ MENJA, ACTUA, IMPACTA

MENJA, ACTUA, IMPACTA

Una invitació a formar part d'un canvi.

La nostra manera de viure està provocant impactes ambientals i socials que comprometen greument la vida de les pròximes generacions. I la forma que tenim d'alimentar-nos és una de les causes fonamentals del gran impacte que estem causant en el planeta.

***MENJA, ACTUA, IMPACTA** et proposa un viatge de descoberta dels efectes de la nostra manera de menjar i de les extraordinàries oportunitats de millora que tenim si canviem l'actual sistema alimentari.*

*És un viatge en el que descobrirem que **MENJANT** podem contribuir a crear un demà més saludable i sostenible, per a les persones i pel planeta.*

AMB LA COL-LABORACIÓ INSTITUCIONAL DE



Generalitat de Catalunya



Diputació Barcelona



Ajuntament del Prat de Llobregat

AMB LA COL-LABORACIÓ DE:



2. PRESENTACIÓ

UNA GRAN EXPOSICIÓ EN EL NOU ESPAI MULTIFUNCIONAL DE FUNDESPLAI



MENJA, ACTUA, IMPACTA és una gran exposició sobre l'alimentació saludable i sostenible que s'integra en el programa d'activitats de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible que ostenta la ciutat de Barcelona aquest any 2021. L'exposició té com a objectiu contribuir al canvi de mentalitat col·lectiva que és necessari per transformar l'actual sistema alimentari en un altre que asseguri un futur saludable per a les persones i el planeta.

- > Del 20 de novembre de 2021 al 31 de juliol del 2023.
- > S'espera que al llarg dels 18 mesos visitin l'exposició més de 200.000 persones.
- > Situada al nou Espai Multifuncional de la Seu de Fundesplai al Prat de Llobregat.
- > Ocupa dues plantes amb un total de 1.500m².
 - L'accés a l'exposició es realitza per una carpa exterior on s'hi situa el ticketing i una botiga.
 - El recorregut s'inicia per la planta inferior on s'hi ha situat un espai audiovisual immersiu que constitueix l'experiència inicial de la visita.
 - A la planta superior, s'hi troba el gran espai expositiu, les sales per activitats i tallers i el bar.
- > L'Espai Multifuncional també acollirà a partir del mes de desembre dos *escape room*, centrats també en l'alimentació saludable: un per a adults i un altre per a infants.

3. UN PROJECTE "DEMÀ"

L'EXPOSICIÓ ÉS LA PRIMERA ACCIÓ DE DEMÀ / FUNDESPLAI



MENJA, ACTUA, IMPACTA és la primera acció de "Demà", una iniciativa impulsada per Fundesplai que pretén crear un espai d'activació personal i col·lectiva, centrat en dos grans eixos: la sostenibilitat i la convivència.

Fundesplai és una entitat sense ànim de lucre amb una trajectòria de més de 50 anys treballant per l'educació dels infants i joves. Les seves activitats acullen al voltant de 300.000 participants cada any.

Ara, davant de l'actual emergència social i ambiental, Fundesplai vol portar més enllà la seva missió dirigint-se a un públic més ampli. Aquesta és la intenció de "Demà", un espai creat per impulsar un seguit d'accions dirigides a dinamitzar la presa de consciència sobre els grans reptes de futur als que s'enfronta la humanitat.

4. QUÈ ÉS MENJA ACTUA IMPACTA

UNA EXPERIÈNCIA PER INSPIRAR EL CANVI COL·LECTIU



MENJA, ACTUA, IMPACTA proposa un viatge per descobrir els efectes de la nostra manera de menjar i les extraordinàries oportunitats de millora que tenim si canviem el sistema alimentari actual.

La forma que tenim d'alimentar-nos és una de les primeres causes de les emissions de CO₂, de la desforestació i de la pèrdua de biodiversitat, del fet que els mars es buidïn de vida i s'omplin de plàstics i, fins i tot, del risc en què posem la nostra salut.

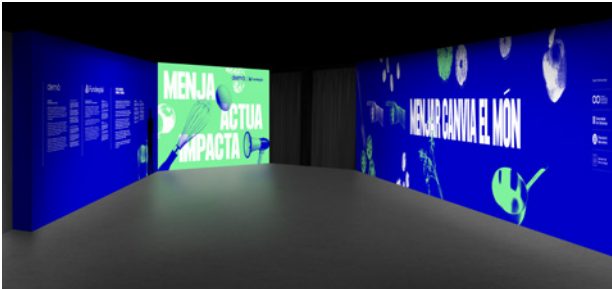
Si ara, per alimentar 7000 milions de persones, estem explotant el planeta més enllà de les seves possibilitats, quin serà l'impacte al 2050 quan hàgim d'alimentar-ne 10 000 milions?

Actualment, tenim els coneixements i la tecnologia per transformar el sistema alimentari. Ens cal la sensibilització i la voluntat necessàries per impulsar els canvis. Però, si no actuem ara, quan? El demà comença avui, perquè avui és el lloc de l'acció.

4. QUÈ ÉS MENJA ACTUA IMPACTA

MOLT MÉS QUE UNA EXPOSICIÓ

MENJA, ACTUA, IMPACTA convida a una acció de descoberta i transformació mitjançant diverses línies d'activitat.



L'Exposició

Un viatge de descoberta de l'impacte que genera el sistema alimentari i de les oportunitats que tenim de canviar a una alimentació sostenible.



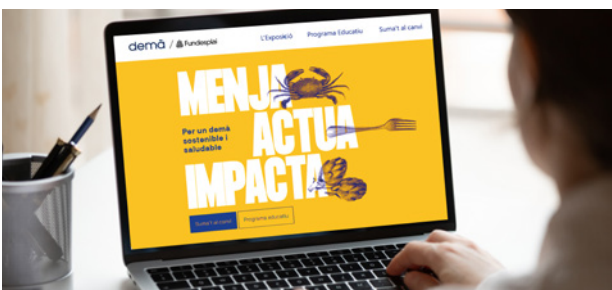
El Programa Educatiu

Un programa per a escoles, espais i casals que combina una visita adaptada a l'Expo i activitats per estimular el coneixement, experimentar i descobrir a través del joc.



El Programa d'Activitats

Un extens programa desenvolupat amb col·laboració amb experts, institucions, empreses i moviments ciutadans per dinamitzar el debat sobre els reptes de l'alimentació



El Programa Digital

L'ecosistema digital serà la prolongació virtual de l'Exposició, una forma de conèixer-la i d'interactuar-hi. Vol ser el canal d'expressió per a tots els agents del canvi.

5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

UN RECORREGUT EN 5 ESPAIS

El sistema alimentari és una de les primeres causes de la crisi ambiental i social que vivim. Ens cal canviar, especialment, la forma amb què produïm, distribuïm i consumim els aliments. L'exposició ens convida a reflexionar i passar a l'acció.



L'Exposició proposa un recorregut en 5 passes que inclouen un espai audiovisual immersiu, diversos espais expositius i experiències interactives.

5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

UN RECORREGUT EN 5 ESPAIS

El sistema alimentari és una de les primeres causes de la crisi ambiental i social que vivim. Ens cal canviar, especialment, la forma amb què produïm, distribuïm i consumim els aliments. L'exposició ens convida a reflexionar i passar a l'acció.



1

Espai audiovisual

Descobreix a ritme de rap l'impacte de l'alimentació en un futur sostenible.



2

Espai expositiu

Aprofundeix en els grans reptes per una alimentació sostenible.



3

Espai de reflexió

Prendre consciència de l'impacte dels teus hàbits alimentaris.

4

El mercat de solucions

Un viatge pel que es fa i pel que tu pots fer.

5

Espai interactiu

Les teves opinions, els teus compromisos.

1 Espai audiovisual

El recorregut comença amb un espai audiovisual immersiu en el que el visitant es veu envoltat per tres pantalles gegants en les que es projecta un vídeo introductor on, a ritme de rap, es plantegen els grans reptes de l'alimentació sostenible i les seves alternatives.

5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

UN RECORREGUT EN 5 ESPAIS

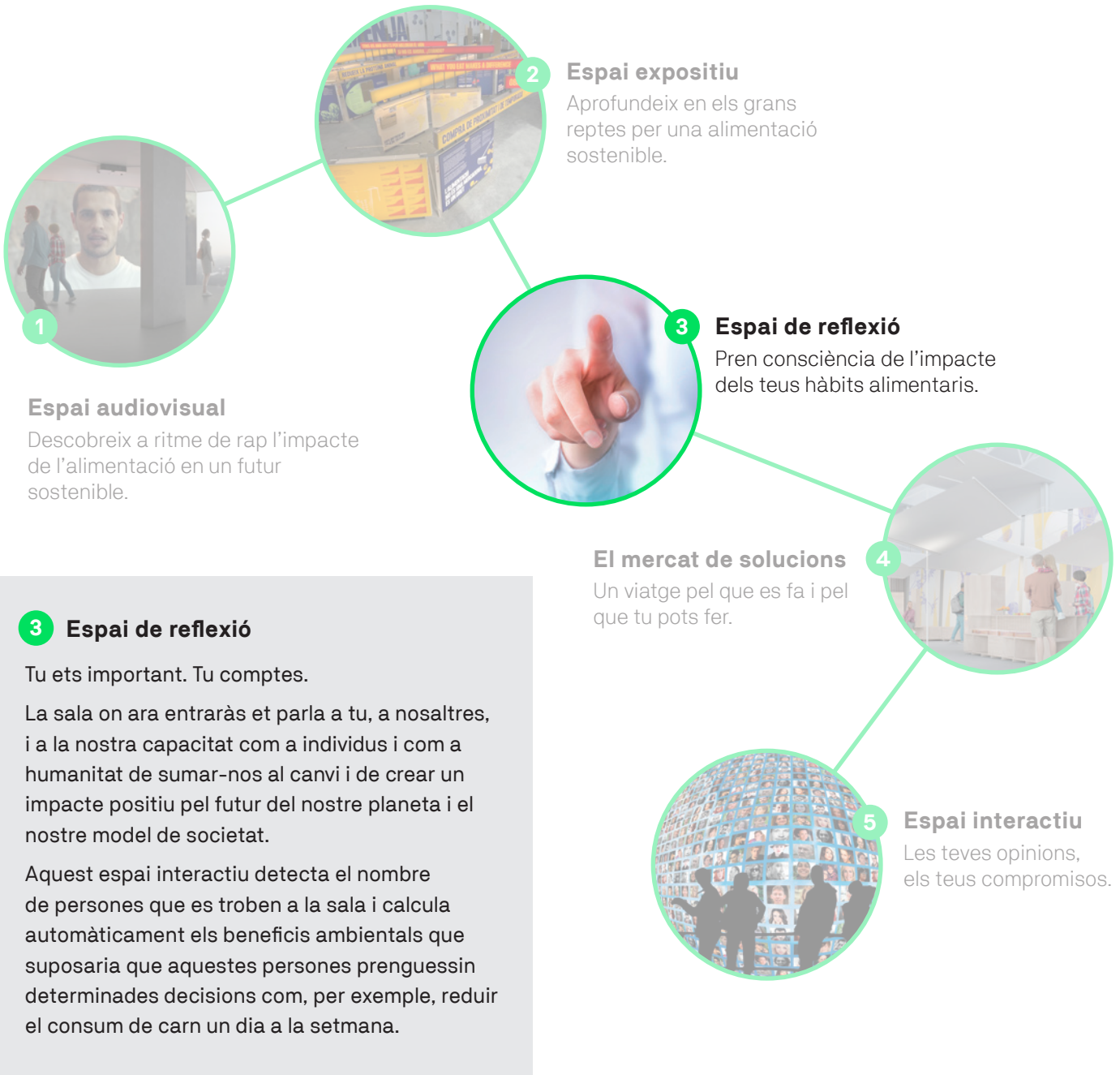
El sistema alimentari és una de les primeres causes de la crisi ambiental i social que vivim. Ens cal canviar, especialment, la forma amb què produïm, distribuïm i consumim els aliments. L'exposició ens convida a reflexionar i passar a l'acció.



5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

UN RECORREGUT EN 5 ESPAIS

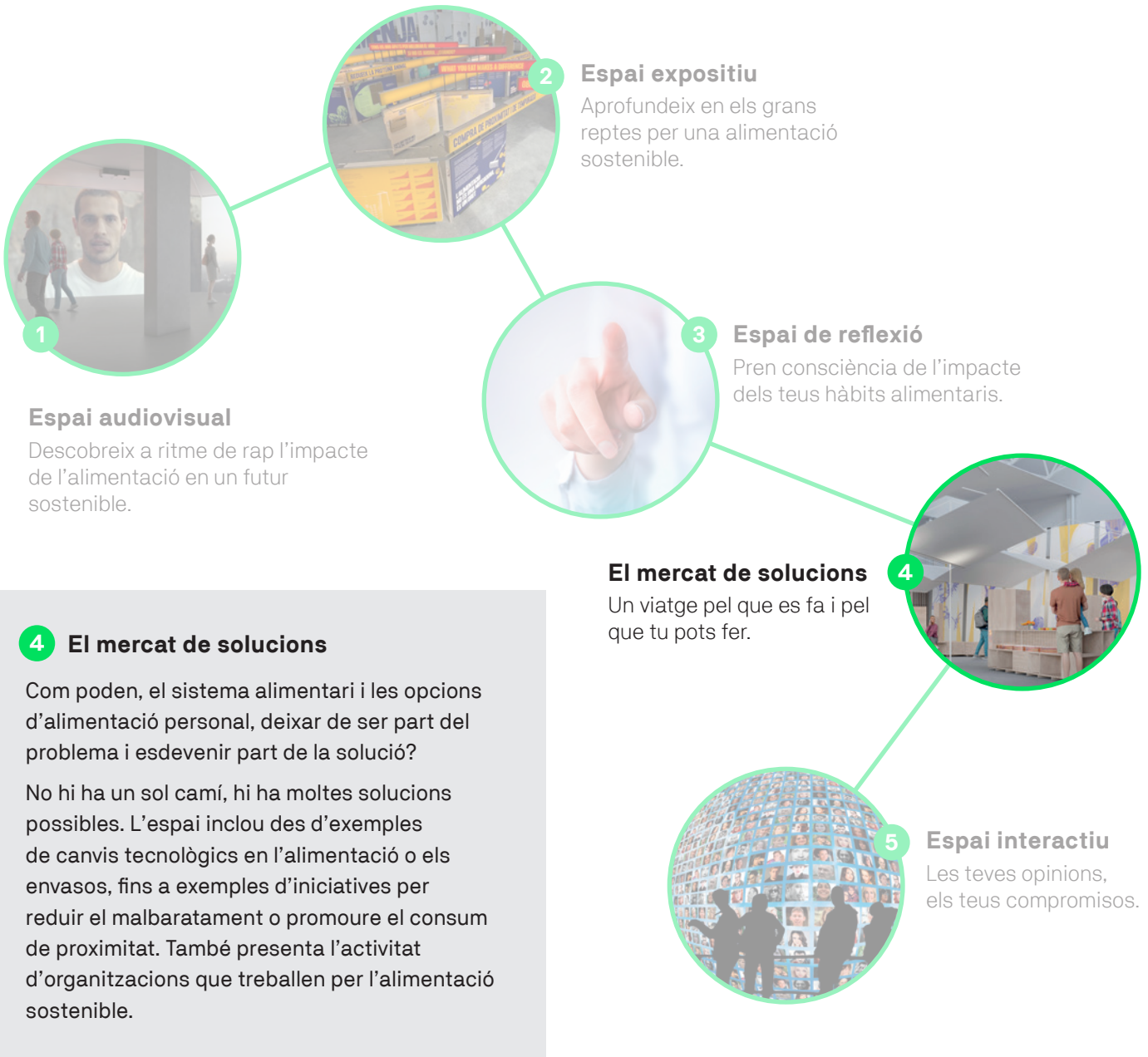
El sistema alimentari és una de les primeres causes de la crisi ambiental i social que vivim. Ens cal canviar, especialment, la forma amb què produïm, distribuïm i consumim els aliments. L'exposició ens convida a reflexionar i passar a l'acció.



5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

UN RECORREGUT EN 5 ESPAIS

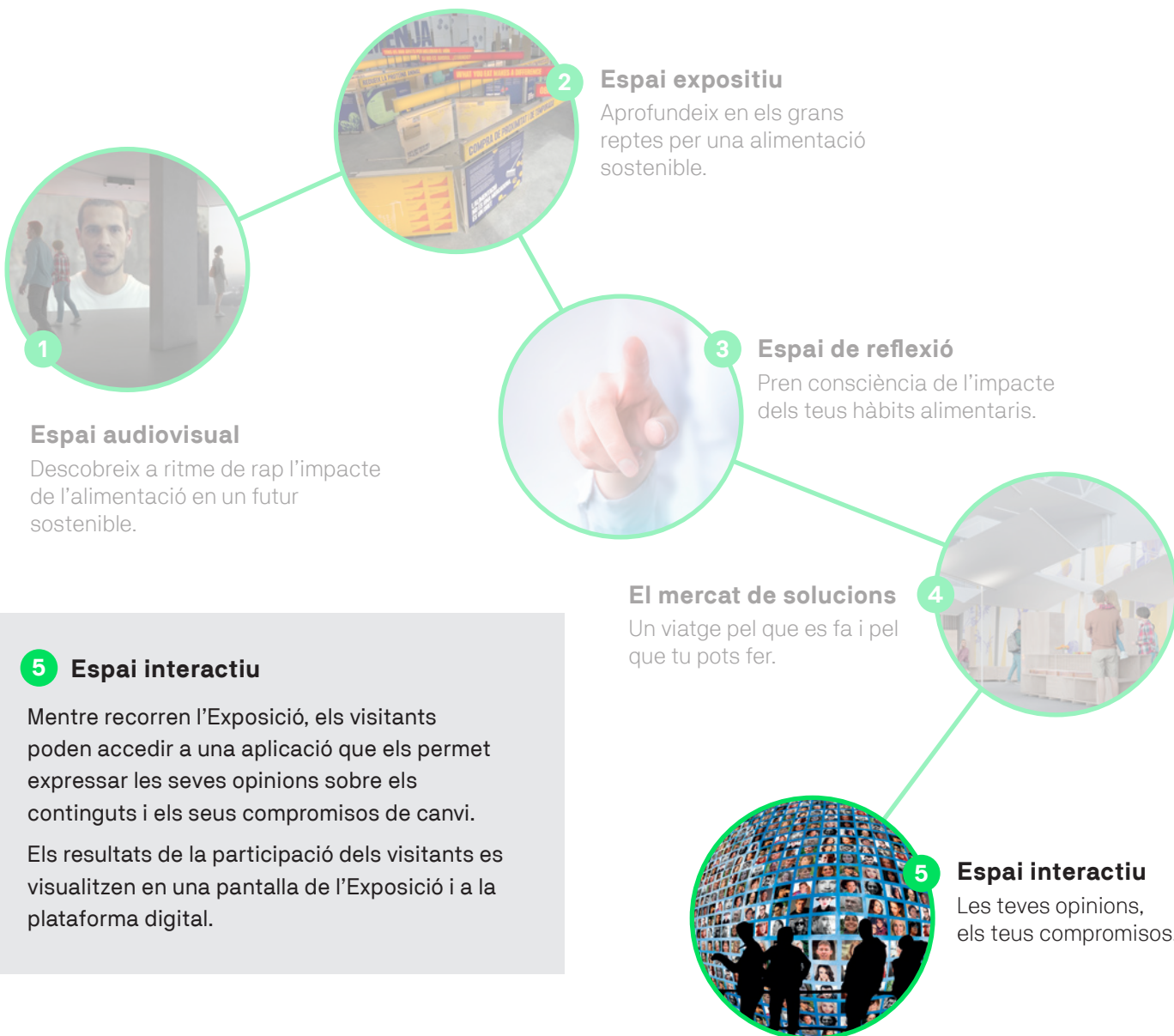
El sistema alimentari és una de les primeres causes de la crisi ambiental i social que vivim. Ens cal canviar, especialment, la forma amb què produïm, distribuïm i consumim els aliments. L'exposició ens convida a reflexionar i passar a l'acció.



5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

UN RECORREGUT EN 5 ESPAIS

El sistema alimentari és una de les primeres causes de la crisi ambiental i social que vivim. Ens cal canviar, especialment, la forma amb què produïm, distribuïm i consumim els aliments. L'exposició ens convida a reflexionar i passar a l'acció.

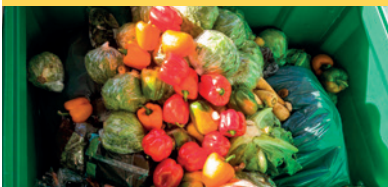


5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

ELS GRANS REPTES DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

L'exposició proposa un viatge de descoberta del que hi ha al darrere de la nostra manera d'alimentar-nos. Com podem començar a actuar? L'exposició aprofundeix en els cinc grans temes en què podem actuar per adoptar una alimentació més saludable per a les persones i per al planeta.

1. REDUIR EL MENJAR QUE "LLENCEM".



Reduïm el malbaratament al 50 %

Es produeixen prou aliments per alimentar tota la població mundial, però tenim un sistema alimentari que no respon a les necessitats nutricionals de les persones, sinó a lògiques de mercat.

Malbaratem massivament aliments que no arriben a ser consumits, mentre que gairebé 900 milions de persones pateixen una dieta insuficient i pobre.

Aquest és un problema ambiental, social i econòmic de primera magnitud. Reduir el malbaratament alimentari al 50 % abans del 2030 és un dels objectius clau dels Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)

2. DE PROXIMITAT I TEMPORADA... I DE CULTIU SOSTENIBLE.



L'alimentació no és una mercaderia, és un dret

Hem creat un sistema de producció industrial global, que emmagatzema i transporta aliments des de qualsevol lloc del món i en qualsevol dia de l'any. La gran distància entre la producció i el consum suposa una gran despesa d'energia i la construcció de moltes infraestructures.

Amb aquest sistema, l'alimentació esdevé una mercaderia en comptes d'un bé comú i un dret. Menjar de manera sana i conscient implica preguntar-se d'on ve el que consumim, com s'ha elaborat i en quines condicions. Significa prendre el control dels nostres hàbits alimentaris i escollir els aliments que tenen menor impacte ambiental i social.

3. MENJAR MENYS PROTEÏNA ANIMAL.



Menja sa per tu, menja sa pel planeta

El consum excessiu de proteïna animal és una de les causes fonamentals de les emissions de CO₂ i altres gasos amb efecte hivernacle, així com de la desforestació. Reduir el consum actual de carn és possible perquè les proteïnes que necessitem per viure també les podem obtenir d'aliments d'origen vegetal.

Optar per una dieta amb menys proteïna animal és clau per lluitar contra el canvi climàtic i per millorar la nostra salut i la del planeta.

5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

ELS GRANS REPTES DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

4. MENYS ULTRA PROCESSATS, MÉS SALUT.



Una dieta malsana que es fa global

La nova dieta “occidentalitzada” s'està imposant sobre les dietes tradicionals, com la dieta mediterrània, basades en una elevada presència d'aliments d'origen vegetal. La nova dieta es caracteritza per un consum excessiu de calories, d'aliments d'origen animal —en especial de carn— i un important protagonisme dels aliments ultra processats. I això significa una ingesta excessiva de sucre, sal, greixos saturats, etc. Però la teva dieta pot ser una opció personal i un acte conscient, perquè del que menges en depenen la teva salut i la del planeta.

5. REDUIR EL CONSUM D'ENVASOS.



Mai tants plàstics com ara!

La quantitat d'envasos utilitzats per portar menjar ha crescut de manera vertiginosa als darrers anys. Sobre envasem i emboliquem innecessàriament aliments en nom de la nostra seguretat i comoditat, sovint amb envasos d'un sol ús, i especialment amb plàstics.

El plàstic és un material quasi indestructible: pot trigar fins a 1000 anys a descompondre's. I la majoria dels articles de plàstic mai desapareixen del tot; simplement es tornen cada vegada més petits i, en forma de microplàstics esdevenen una gran amenaça pels éssers vius.

5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

LES DIVERSES FORMES DE VIURE L'EXPOSICIÓ

Gràcies a la ubicació de Fundesplai a El Prat de Llobregat, la visita a l'Exposició es converteix en una gran oportunitat per gaudir d'una jornada lúdica i de descoberta dels centres d'interès del Delta. Per això, l'Exposició ha previst la organització de visites combinades amb aquests punts.



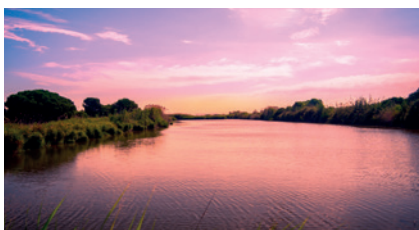
5. L'EXPOSICIÓ EN DETALL

LES DIVERSES FORMES DE VIURE L'EXPOSICIÓ

L'exposició tindrà diversos nivells de lectura i diferents fórmules per gaudir-ne. Els visitants podran fer el recorregut sols i al seu ritme, aprofitar diverses propostes de visites guiades o combinar la visita amb una gran varietat d'activitats als tallers de l'exposició i al Delta del Llobregat.

VISITES COMBINADES

Les visites combinades inclouen una entrada i una visita guiada a l'exposició, així com una experiència per gaudir de l'entorn del Delta del Llobregat, mentre s'aprèn realitzant una activitat.



Espais Naturals del Delta

Recorreguts pels espais naturals del Delta del Llobregat, on descobrirem diferents ecosistemes on habiten més de 350 espècies d'aus, 30 espècies de mamífers, 20 espècies de amfibis i rèptils, 17 espècies de peixos...



Parc Agrari del Baix Ll.

Vine a fer de pagès i gaudeix de l'experiència del camp i d'una de les professions més antigues dels nostres temps.



Visita al CRAM

La fundació CRAM es dedica a la protecció dels animals marins. La visita permet conèixer les accions de recuperació i reintroducció de tortugues i altres projectes de conservació que es duen a terme.



Experiència gastronòmica

Gaudeix de la gran varietat d'oferta gastronòmica de la zona del Delta al restaurant de Fundesplai. Cada setmana aprofitarem el Mercat de Pagès per trobar els millors productes de proximitat. A la primavera, viurem les Jornades Gastronòmiques de la Pota Blava i la Carxofa...



Tallers d'experiències en família

La visita guiada també es pot combinar amb diferents tallers per explorar en família de forma entretinguda i creativa aspectes sorprenents relacionats amb els aliments. Les activitats inclouen tallers d'art, ciència, jocs de simulació, d'enginy i enigmes.

6. EL PROGRAMA EDUCATIU

INFANTS I JOVES PASSEU A L'ACCIÓ!

MENJA, ACTUA, IMPACTA proposa un **PROGRAMA D'ACTIVITATS EDUCATIVES I TALLERS** adreçats als centres educatius. El programa educatiu vol ajudar a construir una societat, que tingui més coneixement i capacitat de discerniment sobre l'origen dels aliments i com afecten aquests a la nostra salut i la del planeta.

El programa vol aportar coneixement, remoure consciències, donar eines per actuar, no només sobre les conseqüències sinó també sobre les causes, compromentent a les persones en el canvi i l'acció.

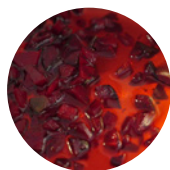
A través de propostes d'experimentació lúdica, jocs, tallers, reptes i enigmes, volem ajudar a construir unes competències i habilitats entorn a l'alimentació per avançar cap a la sostenibilitat i la salut dels infants i joves d'escoles, instituts i graus superiors.

PROGRAMA D'ACTIVITATS PER A ESCOLES, ESPLAIS, CASALS, ETC



EDUCACIÓ INFANTIL / CICLE INICIAL

Visites guiades + Tallers



Textures, formes i colors al plat

Taller d'art i ciència entorn els aliments



Mira, toca, olora, tasta i escolta el que menges

Aproximació sensorial i científica als aliments



Cuinem per al planeta

Joc de simulació per a comprendre els vincles entre els aliments i els recursos naturals



CICLE MITJÀ / CICLE SUPERIOR

Visites guiades + Tallers



Ens enlairem per la galàxia saludable

Jocs d'activitat física i dinàmiques cooperatives



Menjant mol·lècules

Taller de ciència i alimentació saludable



Un mar de peix

Joc de simulació participatiu per a comprendre els problemes ambientals de la pesca insostenible



EDUCACIÓ SECUNDÀRIA / BATXILLERAT

Visites guiades + Tallers



100% saludable

Joc d'enginy per a sensibilitzar sobre els efectes nocius del consum d'ultraprocessats i ensucrats i el seu augment en els últims anys



Innovació comestible!

Taller científic de transformació dels aliments



#foodwastehero

Joc d'enigmes per a convertir-nos en expertes entorn el malbaratament alimentari

7. EL PROGRAMA D'ACTIVITATS

ESPAIS DE REFLEXIÓ, DEBAT I FORMACIÓ

Durant els 18 mesos de l'Exposició es durà a terme un extens programa d'activitats desenvolupat en col·laboració amb universitats, experts, empreses, institucions, entitats i moviments ciutadans, amb l'objectiu de dinamitzar el debat sobre les solucions als reptes actuals i futurs del sistema agroalimentari.

El programa inclourà cicles de xerrades, jornades i taules rodones, presentacions i demostracions, challenge labs (Hackatons), càpsules formatives, programes formatius innovadors, programes de formació homologats, etc. El programa combinarà activitats realitzades a l'espai de l'Exposició i a la seu de Fundesplai amb altres ubicacions i activitats online



CICLE DE XERRADES, DEBATS I PONÈNCIES

MENJA, ACTUA, IMPACTA proposa un **cicle de xerrades, debats i ponències** ampli entorn als reptes de transformar el sistema alimentari dins els límits planetaris i de la salut de les persones com per exemple:

Jornada: El paper de la societat civil en la confecció de sistemes alimentaris sostenibles

Amb una conferència marc de Peter Schmidt (President of the EESC Sustainable Development Observatory, European Economic and Social Committee) i una taula rodona, organitzada conjuntament amb el Consell Assessor pel Desenvolupament Sostenible (CADS) de la Generalitat de Catalunya. **26 de Gener de 2022**

El programa de xerrades combina la presencialitat i la virtualitat amb models diferents de programacions, i compta persones expertes que o bé han col·laborat en els continguts de l'exposició o bé aporten mirades crítiques, reflexions i debats interessants alhora de repensar el sistema alimentari.

Xerrades en preparació: Ana Moragues (agrònoma i experta en sistemes alimentaris i investigadora a la UB), Marta G. Rivera (Investigadors del CSIC), Carlo Petrini (gastrònom, escriptor i activista italià, fundador de l'associació Slow Food), Xevi Verdaguer (expert en medicina integrativa), etc.

També tindran presència les organitzacions amb qui s'ha col·laborat: Fundació Espigoladors, Col·lectiu Ramaderes de Catalunya, Fundació Gasol, Fundació CRAM, Col·lectiu Eixarcolant, entre moltes altres.

7. EL PROGRAMA D'ACTIVITATS

ESPAIS DE REFLEXIÓ, DEBAT I FORMACIÓ

ACTES ORGANITZATS PER ENTITATS

Menja, Actua, Impacta acollirà un conjunt d'**actes organitzats per entitats**, administracions i organitzacions entorn a la promoció de l'alimentació saludable i sostenible com:

Jornada de Cloenda de l'Any Internacional de les Fruites i les Verdures organitzada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, amb ponències, debats i experiències.
16 de Desembre de 2021

Així mateix, tindran lloc diferents jornades centrades en la sostenibilitat de la restauració del Baix Llobregat, en la promoció de la cuina de proximitat i temporada i en la presentació de la nova guia Slow Food Barcelona, amb participació de xefs compromesos del territori.

PROGRAMA FORMATIU

Menja, Actua, Impacta proposa un **programa formatiu** adreçat a educadors/es, equips docents i persones interessades en aprofundir en les claus d'un sistema alimentari sostenible i en el repte d'educar per uns nous hàbits alimentaris transformadors.

Formació Foodtopian: Les claus de l'alimentació sostenible i saludable. Una mirada des de l'agroecologia. A càrrec de la Càtedra d'Agroecologia i Sistemes Alimentaris de la UVIC i Fundesplai. **Inici: 15 de Gener. Durada: 50h. Modalitat: semipresencial. Inscripcions obertes**

Formación ODS y Alimentación. Luchas compartidas. Formació online gratuïta i en obert amb participació de onze persones expertes en l'alimentació sostenible (Yayo Herrero, Ana Moragues, Arnau Queralt, Daniel Closa, etc). **Inici: Permanent. Durada: 15h. Modalitat: MOOC (Massive Open Online Course). Inscripcions obertes**

8. L'EQUIP I ELS COL-LABORADORS DE L'EXPOSICIÓ

UN PROJECTE DE DEMÀ / FUNDESPLAI

Equip de Direcció de Fundesplai
**Josep Gassó, Anna Romeu,
Carles Castells, Cristina
Rodríguez i Jordi Simó**

EQUIP DE CONTINGUTS, ARTÍSTIC
I DE PRODUCCIÓ

Direcció
Carles Xifra i Cira Pérez

Coordinació
Cira Pérez i Marián Díaz

Equip comissarial
**Carles Xifra, Cira Pérez, Jordi
Simó, Marina Piquet**

Recerca i documentació
Marián Díaz i Marta Millet

Gerència
Clara Rodríguez

Disseny del muntatge expositiu
Queralt Suau

Disseny de la gràfica expositiva
Opisso Studio

Producció i muntatge
Croquis

Audiovisuals
Codi - AV

Video Menja Actua Impacta
Nueveojos / Cantant: Yung Rovelló

Espai interactiu
"Llavors del canvi"
Domestic Data Streamers

ASSESSORAMENT CIENTÍFIC

Raquel Díaz
Coordinadora de l'Àrea de Projectes
de Sensibilització i Coneixement de
la Fundació Espigoladors

Ana Moragues Faus
Investigadora Ramon y Cajal,
professora de la Universitat de
Barcelona, Facultat d'Economia i
Empresa

Marta G. Rivera-Ferre
Investigadora de la Càtedra
d'Agroecologia i Sistemes
Alimentaris de la UVIC - UCC.
Professora d'Investigació del CSIC a
INGENIO (CSIC-UPV)

Gemma Salvador Castell
Dietista - nutricionista. Salut
/ Agència de Salut Pública de
Catalunya

Ana Villagordo
Ambientòloga, consultora en
estratègia i comunicació ambiental
i professora de disseny sostenible
i ètic

Javier Guzmán
Activista i Director de Justícia
Alimentària

AMB LA PARTICIPACIÓ DE:



AMPLIACIÓ DE LA SEU DE FUNDESPLAI

A. QUÈ ÉS FUNDESPLAI

EDUCACIÓ PER LA SOSTENIBILITAT I LA CONVIVÈNCIA

Fundesplai és dipositària de més de 50 anys de treball dedicat a l'educació dels infants i joves, en l'enfortiment del tercer sector i la millora del medi ambient, promovent la ciutadania i la inclusió social amb voluntat transformadora.



Fundesplai desplega un ampli ventall de programes educatius i socials en diferents àmbits dirigits a infants, joves, famílies i entitats del tercer sector. Inclou una federació amb centres d'esplai i projectes de lleure d'arreu de Catalunya. Organitza una extensa campanya d'activitats d'estiu i un programa d'educació ambiental en la seva xarxa d'albergs i cases de colònies.

Està present en més de mil escoles de primària, secundària i petita infància, gestionant des de els espais educatius del migdia fins a activitats extraescolars o d'atenció a les necessitats educatives especials. Compta amb un centre de formació especialment dirigit al foment de l'empleabilitat dels joves. Desenvolupa diferents programes de formació, suport i acompanyament als col·lectius més vulnerables i assessora més de mil entitats del tercer sector.

FUNDESPLAI EN XIFRES 2019

IMPACTE TOTAL DELS PROGRAMES / **286.810** PARTICIPANTS

PROGRAMES ESCOLARS / **1.175** ESCOLES / **99.950** PARTICIPANTS

114 ESPLAIS I PROJECTES LLEURE / **40.096** PARTICIPANTS

EDUCACIÓ AMBIENTAL / **38.716** PARTICIPANTS

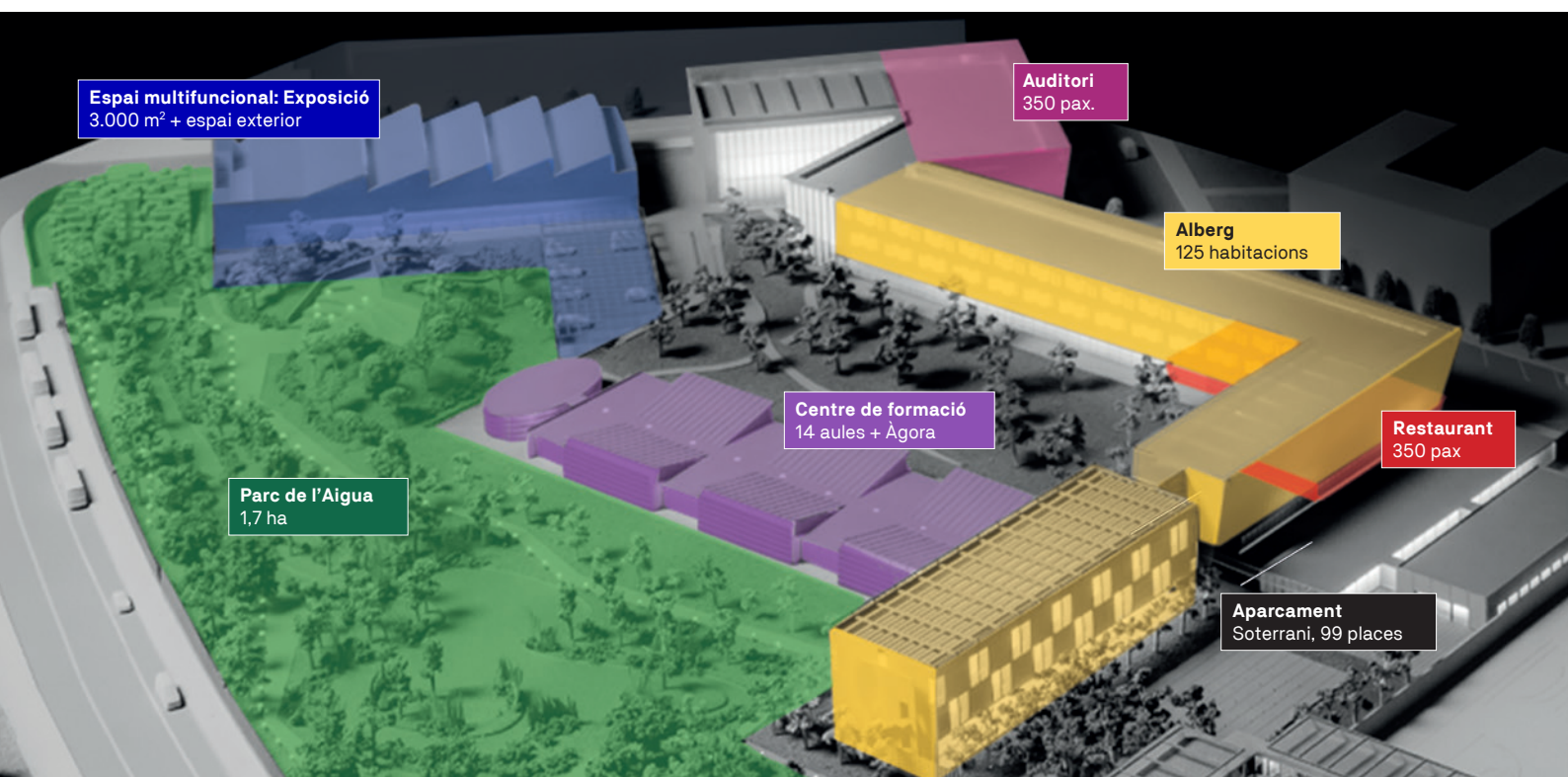
PROGRAMES DE FORMACIÓ / **6.995** ALUMNES

SUPORT TERCER SECTOR / **1.071** ENTITATS

B. AMPLIACIÓ DE LA SEU DE LA FUNDACIÓ

FUNDESPLAI CREIX PER AFRONTAR NOUS REPTES DE FUTUR

El 20 de novembre de 2021 Fundesplai inaugura l'ampliació de les seves instal·lacions amb la qual es dotarà de nous equipaments que doblaran la superfície construïda fins als 22.000 m², la qual cosa li permetrà seguir creixent en les seves activitats educatives i de serveis.



Amb l'ampliació de la seva seu, Fundesplai disposarà de tres nous equipaments: un centre de formació amb 14 aules i una àgora per a actes especials; un gran espai multifuncional per a actes culturals i esportius i un nou mòdul de l'actual alberg que passarà de 175 a 225 habitacions. L'ampliació es completarà amb la pròxima obertura d'un gran parc públic inspirat en l'ecosistema del Delta del Llobregat.

El projecte és obra de l'estudi OAB, amb els arquitectes Carlos Ferrater i Núria Ayala, que han dissenyat uns equipaments totalment accessibles i sostenibles. Aquest darrer aspecte s'ha desenvolupat amb l'assessorament de l'Estudi Ramon Folch i Associats.

C. NOUS REPTES

L'AMPLIACIÓ SIGNIFICA NOVA ACTIVITAT DES DEL MOMENT ZERO

L'ampliació de la seu li permet a Fundesplai donar resposta als nous reptes educatius i socials que s'ha plantejat.



El nou Centre de Formació permetrà acollir el gran creixement d'aquesta activitat on destaquen els nous cursos desenvolupats amb la col·laboració de les universitats de Vic i Barcelona. També l'impuls dels programes d'integració laboral dels joves.

Aquest nou centre permetrà alliberar espais de l'edifici actual per ampliar les oficines. Això és necessari perquè els equips de Fundesplai segueixen creixent per poder gestionar l'ampliació de les activitats educatives a les escoles, els programes de lleure, d'educació ambiental i de salut a escoles i centres d'esplai.

Destaca especialment el creixement del programa de menjadors escolars ha arribat a prop a les 300 escoles i més de 30.000 àpats diaris.

El nou Espai Multifuncional és una oportunitat estratègica de Fundesplai. Des del primer moment ja ha permès ubicar una iniciativa innovadora per la Fundació com la gran exposició "MENJA, ACTUA, IMPACTA" sobre alimentació sostenible que s'inaugura simultàniament amb l'ampliació de la seu del Prat de Llobregat.