

7 de març

DONES QUE HAN DEIXAT PETJADES

Des de l'antigor a Orient i a Occident de la Mediterrània hi ha hagut dones expertes en matemàtiques, astronomia, filosofia, medicina i altres sabers els noms de les quals han estat silenciats. Ens aproparem a elles per conèixer de quina manera van contribuir a la ciència i a la societat del seu temps.

Mercè Puntí Sañé

Llicenciada en Geografia i Història de l'Art per la UB. Exprofessora de l'Institut Antoni Pous de Manlleu i del Jaume Callís de Vic. Autora de textos docents, de nombrosos articles relacionats amb diversos moments de la història, i d'altres publicacions dedicades a personatges de Manlleu. Ha treballat en projectes de recerca de la UB i elaborat pàgines webs dedicades a la didàctica de les Ciències Socials.

21 de març

PEDALANT PER L'ALTIPLÀ ANDÍ: DE LA PAZ A SANTIAGO.

En Pep i l'Imma ens conviden a pedalar per part de Bolívia, Xile i Argentina a través dels seus paisatges solitaris, dels llocs afectats per excés de salinització i dels deserts d'alçada, sempre acompanyats pels colors de les muntanyes, pel vent i el fred dels Andes. Amb ells farem estada a llogarrets petits i coneixerem les històries dels qui les habiten, com ara la del Gauchito Gil o la Difunta Correa.

Imma Molist i Pep Costa

Parella de viatgers manlleuencs, membres del GEM, que combinen la feina amb la seva passió per voltar pel món en bicicleta. Els viatges són la seva vida i els entusiasma conèixer i compartir vivències i experiències amb la gent dels pobles on s'aturen. Els agrada transmetre el que han viscut en aquests periples a través de conferències, articles en revistes o en publicacions il·lustrades amb fotografies.

Cicle de conferències Aula oberta

DE GENER A MARÇ DE 2024

Lloc: Auditori Fundació
antiga Caixa de Manlleu

carrer del Pont, 16-18

Hora: a 6 de la tarda

AFADIP



Fundació Antiga Caixa
Manlleu

Ajuntament  de Manlleu



11 de gener

ELS SANTUARIS D'OSONA I EL LLUÇANÈS

Els santuaris, especialment els marians, formen part del paisatge del nostre entorn. El seu emplaçament, la seva arquitectura i el seu valor per a la religiositat dels fidels els ha convertit en un bocí de cel a la terra. En aquesta xerrada descobrirem la seva història i els seus elements més significatius.

Joan Arimany i Juventeny

Llicenciat en Humanitats, diplomat en Educació i postgrau en Gestió i Animació de la Cultura Popular. Gestor Cultural i Investigador especialitzat en Cultura i Religiositat Popular.

25 de gener

L' ÉTICA DEL TENIR CURA A PARTIR DEL RELAT « LA MORT D'IVAN ILITX» DE LEV TOSTOI.

Avui en dia hi ha un gran consens sobre la importància de situar el tenir cura de les persones, gest indispensable davant la vulnerabilitat i el desenvolupament individual, en el centre de la vida social i política. A partir de la literatura de Lev Tostoi descobrirem com la ciutadania pot viure, conèixer i morir de la millor manera possible.

Ester Busquets i Alibés

Diplomada en Infermeria i Doctora en Filosofia. Professora de Bioètica a la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar de la Universitat de Vic, Universitat Central de Catalunya. Membre de diferents comitès d'ètica hospitalaris, d'Atenció Primària i de Serveis Socials. Autora de diferents publicacions en l'àmbit de la bioètica.

8 de febrer

UN VIATGE A PALESTINA

Des de la quotidianitat de la vida al carrer en ciutats com Nablus, Ramallah, Betlem, Jerusalem o Gaza aprofundirem en l'origen històric del conflicte, la seva evolució i la situació actual. A partir d'un mosaic de fotografies donarem a conèixer com és el dia a dia en la Palestina actual.

Toni Rubia i Ostos

Pedagog i activista social i polític. Actualment combina la seva feina en l'àmbit de l'Educació en el lleure amb la seva passió per viatjar. És membre del Consell Municipal de Serveis Socials de l'Ajuntament de Manlleu.

22 de febrer

REFLEXIONS D'UN CUINER PROFESSIONAL SOBRE LA CUINA CATALANA DE CADA DIA.

Ens parlarà de l'estat actual de la cuina catalana, dels seus avantatges i dels seus perills. Ens explicarà com cuinar a casa pot suposar una mesura d'estalvi, i de quina manera l'ús de productes artesans ens permet guanyar temps a la cuina.

David Sanglas Rusiñol

Professor de l'Aula d'Hostaleria del Ripollès. Formació en CFGM de Patisseria a l'Escola d'Hostaleria de Girona i CFGM de Cuina a l'IES Abat Oliba de Ripoll. Divulgador gastronòmic i expert en producció d'esdeveniments relacionats amb l'hostaleria.