



e-com. Ud'A

Número 55

31 de gener de 2010

Consell editorial

- Univers Bertrana
- Manel Cayetano
- Aleix Dorca
- Sara Esqué
- Miquel Nicolau
- Florenci Pla
- Josefina Porras
- M. d'Urgell Sansa

Contacte: butlleti@uda.ad

**Eduqueu els xiquets i no
serà necessari castigar
els homes.**

Pitàgores

Editorial

Sempre són sorprenents els debats a la nostra societat que inclouen algun component, tan velat com sigui, de xenofòbia. Sorprenents per contradictoris, per irracionals, per viscerals. Situem-nos, per exemple, a la cavalcada de Reis que han organitzat fa unes setmanes, conjuntament, les parròquies d'Andorra la Vella i Escaldes-Engordany: Entre les carrosses, un llampant conjunt folklòric de la Casa de Portugal aportava encara més color a una festa que il·lusiona amb innocència a milers d'infants del país. Una iniciativa lloable i un exemple de generositat de la comunitat d'arrel portuguesa a casa nostra, més encara tenint en compte que la festa de Reis no és una data especialment assenyalada al calendari lusità.

L'endemà, però, missatges de mòbil als diaris, cartes al director signades sense rubor, opinions de cafè etzibades en veu alta i un autèntic malson de despropòsits xenòfobs contra la *insuportable* presència d'un col·lectiu considerat *intrús* en una celebració que, pel que es veu, no és de tots. *Eppur si muove*, deia Galileu. Vaja, que als nens els va encantar. I el millor que pot passar és que l'any vinent la Casa de Portugal hi torni a ser, com qualsevol altre grup que vulgui participar-hi.

Malauradament, en temps de crisi, i davant la galeria electoral, l'exclusió es posa de moda. La

lamentable aprovació de la construcció de minarets a Suïssa n'és un exemple clar. Limitar construccions per respecte a l'entorn és una pràctica lloable, però prohibir-ne la construcció per una qüestió religiosa o cultural no deixa de ser un acte més d'exclusió i d'integrisme, en aquest cas, cristià i europeu.

Necessitem els nouvinguts per desenvolupar les nostres economies i volem que s'integrin, però els deixem molt poc marge perquè puguin viure com sempre han viscut. ¿Quants de nosaltres ens hem adaptat al vestit tradicional dels països àrabs o d'altres destins llunyans quan hi hem estat de vacances o per treball? Segurament gairebé ningú no ho ha fet, però ho considerem *normal* perquè som i vestim com a occidentals. Però quantes vegades hem fet el comentari despectiu referent a com van vestits els originaris de terres llunyanes? Segurament massa vegades.

La intolerància està creixent a la *culta* Europa: prohibim la prostitució, prohibim segons quines maneres de vestir, no deixem que tothom es pugui empadronar als seus llocs de residència, ... Què més vindrà? Confiem que les gents del sud segueixin volent anar *nord enllà, on diuen que la gent és més neta i noble, culta, rica, lliure, desvetllada i feliç*, i per molts anys.

Parlem?

És veritat tot el que es publica a Internet?

El *Big Brother* d'Orwell, en l'obra 1984, insisteix que dos més dos són cinc, transformant una afirmació clarament errònia en veritat oficial.

En un exemplar de la revista *Pour la Science* (edició francesa de *Scientific American*) apareixia un article amb el títol: *Peut-on se fier à Wikipédia? És fiable la Wikipedia? A Internet, és veritat tot el que s'hi publica?*

Fa setanta anys Borges va escriure un assaig amb el títol *La biblioteca total* en el que prediu els horrors d'una biblioteca infinita, sense cap objectiu ni cap lògica. De fet, el mateix assaig es refereix a un teorema formulat per Huxley que exposa que mitja dotzena de micos podrien produir, en unes quantes eternitats, tots els llibres del Museu Britànic. L'assaig acaba amb aquesta frase: *la vasta Biblioteca contradictoria, cuyos desiertos verticales de*

libros corren el incesante albur de cambiarse en otros y que todo lo afirman, lo niegan y lo confunden como una divinidad que delira; això podria ser una part d'Internet avui.

La revista *New Yorker*, el març del 2007, va descobrir que *Essjay*, un contribuïdor habitual de la *Wikipedia* (amb privilegis d'administrador) que havia produït milers d'entrades, no era un professor de teologia amb quatre títols universitaris, tal com es presentava, sinó un jove de 24 anys sense cap acreditació ni acadèmica ni professional. *Wikipedia* és el 6è lloc més visitat a Internet, mentre que l'Enciclopèdia Britànica (amb 100 editors professionals fixos, amb més de 100 premis Nobel com a contribuïdors eventuais al llarg de la història o amb col·laboradors científics de la talla d'Einstein, Marie Curie o Bernard Shaw) ocupa el lloc 1.787.

Editorial	1
Parlem?	1
Què fem?	3
UdA.Sostenible	3
Lliçons recreatives	4
Info-Ud'A	6
Agenda	8
Postres de música	8
Perles	10

Parlem?

És veritat tot el que es publica a Internet?

En paraules de Larry Sanger, un dels dos fundadors de la *Wikipedia* i que va abandonar el projecte pels problemes de rigor de la informació: *la banalització de la informació pot degenerar ràpidament en un igualitarisme radical i corrosiu intel·lectualment.*

El veritable problema és que mentre que l'expert en un tema (un científic, un professor universitari, un professional de nivell) pot discernir la desinformació de la informació, l'usuari mitjà d'Internet sovint no pot fer-ho. A vegades la informació a Internet és molt bona, útil i acurada... i la resta de vegades? Com estar segur que la informació no l'ha publicada un *Essjay* de torn?

L'article de la revista *Pour la Science*, que exposa fets més que opinions, conclou que els problemes més importants d'Internet són l'anonimat dels autors (*l'anonymat parmi les contributeurs de Wikipédia reste une difficulté fondamentale pour l'utilisation de cette encyclopédie*) i la manca de veritables referents.

Dos més dos són quatre, digui el que digui el Big Brother.

Daniel Bastida

Bonica

Bonica... És tan bonica, i parla amb autoritat. Allà on ens vam conèixer, tots li fem cas, tots la seguim, sigui quin sigui el tema de la tertúlia. Ella és la intel·lectual: jo faig cara de ximpleta, naturalment sense voler. M'acull amb una generositat sorprenent. Escolto amb atenció, intentant esbrinar com funcionen les coses.

En començar l'estudi etnogràfic, vinc a parlar. Les meves preguntes li semblen ingènues: ho són. Vivim en un lloc diminut, se li fa petit, vol veure el mar, la platja, gent diversa. Vol ser universal, reconeguda tal i com és, sense ajustar-se a la mida provinciana. Jo, provinciana d'ulls grisos, de cabells de color dels ratolins, d'aspiracions inexistentes, escolto, bocabadada.

La ironia no m'arriba, se m'escapa. Això no m'hauria de passar, vinc d'una casa molt irònica, però m'ensopego amb la pedra de la perfecció aliena, em faig petita, i em sap greu ser jo. Vull ser graciosa: assumpte impossible. Intento no ofendre: qui anava a ofendre jo? Davant meu, mig desesperada, ja ni critica la realitat que habitem. Pregunto què la fa feliç; no són preguntes del seu estil.

És molt guerrera, molt amazona, tan Diana la caçadora. Les seves definicions... defineixen. El dia que en posi una, ploraré. Vivim en mons tan distints que sorprèn el fet que ambdues ens domiciliem a la mateixa parròquia.

Em diu que no es té cura de la llengua catalana, i penso que la llengua catalana, en aquest país, és l'idioma de l'elit i de l'autoritat: qualsevol cosa que vulguis fer al món de la cultura, de la política

o de l'educació, es fa en català o no es fa.

Em parla de la manca de cohesió social, i penso en les immenses xarxes de contactes que es construeixen entre els habitants d'un país tan petit, de la velocitat amb la qual ens assabentem de les notícies fins i tot quan la televisió i els periòdics les fan públiques vint-i-quatre hores més tard, de l'ajuda que es presta la gent entre veïns, entre els immigrants procedents del mateix lloc, de la força extraordinària de les associacions portugueses, però... què sabré jo?

Em parla de la classe dirigent, altiva, distant i difícil de tractar, i jo gairebé desconec aquesta classe (si no hi comptem els programes de televisió), però no vull creure la manca de rigor que li atribueix, no vull suposar que la posició de responsabilitat corromp.

L'escolto bocabadada, i espero i confio que les nostres filles veuran un món millor. Si no tenen força les meves paraules de tendresa, potser ajudarà la seva crítica punyent. Bonica, tan bonica, la canso amb l'optimisme... Ja marxo, respira. Lluita tranquil·la.

Surto al carrer, recordo tot el que m'ha dit, i passen dies. No penso, no em queixo i no dormo. No busco mar, ni lluna, ni vaixell. No sento caure la neu, no veig els ametllers florir. Benaurat aquell que és crític amb el seu poble: tots sabem que ser crític és mostra d'amor.

Alexandra Grebennikova

Què fem?

La Universitat d'Andorra aconsegueix un notable en el rànquing d'universitats d'un web estudiantil

Segons informa un web d'humor estudiantil anomenat *Patatabrava*, la Universitat d'Andorra ha pujat a la posició 32 del seu rànquing de 73 centres d'ensenyament superior, just per damunt de la Universitat de Barcelona i de la *Universidad Politécnica de Madrid*. Els joves espanyols que han impulsat la iniciativa afirmen que *el rànquing pretén donar una visió alternativa, però compatible amb els mecanismes de control de la qualitat acadèmica que tenen les mateixes universitats*.

Aquesta xarxa social de caire juvenil va fer pública una consulta informal en línia en la qual els usuaris podien valorar les seves universitats de l'1 al 10. Del total d'usuaris que havien emès el seu vot es va extreure un rànquing de les 72 universitats espanyoles que estan introduïdes al sistema, al qual, per afinitat, hi havien afegit la Universitat d'Andorra, que figurava al final de la llista amb un 5,25 obtingut fent la mitjana d'uns pocs vots. Una vegada feta la difusió del rànquing mitjançant nota de premsa, i com a reacció a la

notícia publicada en alguns mitjans de comunicació, molts estudiants de la Universitat d'Andorra han emès els seus vots, fins al punt que la posició global de la Universitat d'Andorra al rànquing ha pujat fins la posició 32, amb una nota de 7,54. Malgrat aquest increment, el resultat continua sense tenir, és clar, validesa sociològica.

Existeixen a Internet molts rànquings en els quals apareix la Universitat d'Andorra, la majoria basats en la popularitat a la xarxa. Al directori *4 International Colleges & Universities*, per exemple, figura en el primer terç dels 9.200 centres d'ensenyament superior del seu llistat. La Universitat d'Andorra també està classificada dins del 20% que encapçala la llista de 18.000 centres que el *Ranking Web of World Universities* presenta com a indicador de l'impacte i el prestigi de les universitats.

Univers Bertrana

Biblioteca comunal-universitària

Des de començament d'aquest curs 2009-2010 la Biblioteca de la Universitat d'Andorra s'ha fusionat amb la Biblioteca Comunal de Sant Julià de Lòria, i ha passat a anomenar-se Biblioteca Comunal Universitària. Això ha permès a la nostra biblioteca ampliar els horaris d'obertura tant per a la consulta com per al préstec (de 10h a 20h de dilluns a divendres i de 10h a 13h els dissabtes). També s'ha ampliat el fons ja que ara, a més de tenir accés al fons universitari, es té accés també al fons de totes les biblioteques comunals del país, a la del Govern i a la Nacional.

A partir del pròxim número del butlletí de la

Universitat, la biblioteca Comunal Universitària us informará mensualment de les novetats rebudes (pel que fa a matèries relacionades amb els estudis impartits a la Universitat d'Andorra) i també de les diferents activitats que es realitzen a la resta de biblioteques del país. També s'anirà informant de les diferents prestacions i serveis que oferim a la biblioteca i en se'n farà difusió.

Esperem doncs, que aquest nou espai ajudi a difondre i a promoure l'ús de la biblioteca per a la totalitat de la comunitat universitària i també per a la resta d'usuaris del país.

Anna Arana

UdA.Sostenible

El pensament i la sostenibilitat

El pensament modern Occidental des del conceptualisme del segle XIV, nega el coneixement de la realitat, Descartes al segle XVII, diu, *la realitat ha de passar per la demostració*. Nietzsche al segle XIX proclama la mort de Déu. Bachelard al segle XX, diu, *la ciència és una lluita contra la natura i el sentit comú*.

La percepció de la realitat és mental i, per tant, existeixen tantes realitats com persones, aquest context del pensament modern occidental prioritza la voluntat de l'home per sobre de qualsevol realitat objectiva, així doncs es fa complicat que l'individu s'alliberi de la seva omnipotent

visió de la realitat. El pensament occidental tolera que l'home decideixi que és real o no real, on tot si val, per tal d'aconseguir quelcom, anteposant el bé privat sobre el bé comú.

A l'actualitat molts occidentals, per tal d'adquirir consciència de la tecnologia, de l'entorn planetari on vivim i de l'equilibri natural del planeta, tornen a descobrir el pensament hindú, que es basa en els llibres dels Vedes datats cap al 1.200 aC i representen la llavor de tot el pensament oriental. Els déus orientals no són essers omnipotents creadors de l'univers sinó que són quelcom semblants als déus grecs de l'antiguitat.



UdA.Sostenible

El pensament i la sostenibilitat

Al pensament hindú, hi ha una notable diferència entre entendre i creure: això ho entenem i no ho creiem. Tanmateix, el podem incorporar a manera d'una creença superestructural que ens pot ajudar a veure el món d'una manera diferent.

L'objectiu final del pensament Hindú és adornar-nos del *brahman*, és a dir, de totes les nostres personalitats i percebre que la realitat en essència és mental, i això significa aconseguir una ment lliure. El concepte de llibertat a l'hinduisme, significa *lliure d'ignorància, lliure de l'engany, lliure de les necessitats*. Per entendre les persones en funció del nostre rol veiem les coses de manera diferent, hi ha tantes realitats com persones, la nostra percepció de la realitat està marcada per interessos, desitjos, etc. L'objectiu del pensament oriental és alliberar-se de totes aquestes perspectives per aconseguir veure la realitat, ser lliures.

Al pensament hindú no existeix l'individu, existeix el concepte de *samsāra* que representa el món tal com el percebem, però no representa la realitat. La percepció de la realitat només s'aconsegueix mitjançant la meditació i exercicis de ioga.

El ioga és la filosofia pràctica associada al pensament hindú, el pensador Patanjali li va donar forma al segle II aC, per tal que mitjançant la

meditació i exercicis aconseguim alliberar-nos dels desitjos i aversions de les nostres personalitats, per tal d'arribar a veure la realitat i interaccionar amb ella. El pensament oriental es basa en una dieta vegetariana que proporciona una major harmonia entre el cos i la ment i obre la sensibilitat de l'home cap a l'espiritualitat i la meditació.

Res és absolut en ciència, i encara menys el canvi climàtic. Molts factors no són mesurables de manera aïllada, per començar, ni predicibles. Tan hi fa que els glacials desapareguin el 2035 o el 2040! Si poguéssim impregnar-nos mitjançant una pastilla del pensament oriental en parlar de sostenibilitat, no caldrien estadístiques ni estimacions per percebre la realitat i conscienciar-nos sobre tots els aspectes que abraça la sostenibilitat a nivell personal, a casa, a la feina, a la nostra ciutat, al país, al planeta i aconseguir veure la realitat i viure de forma sostenible.

Que el 2010 sigui l'any en què canviem el pensament i siguem conscients i calibrem l'impacte de cadascuna de les nostres accions, des del fet d'encendre el contacte del nostre vehicle, fins al fet de comprar aliments produïts o processats a milers de quilòmetres.

Vicens Blasco Ferrón

Lliçons recreatives

La sal de la vida

La neu i el gel comporten una sèrie de problemes als carrers i a les carreteres. A Andorra, estem acostumats quan neva, a veure les màquines llevaneus tirant sal per desfer el gel que es forma. Ara bé, per què tirem sal a la carretera quan neva? Hi ha qui creu que la sal cedeix calor al gel i per això es fon, però les coses no funcionen així.

Què passa realment? Tiren sal màgica?

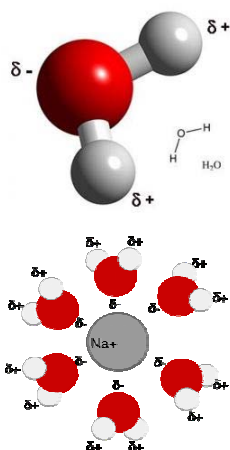
L'aigua pura es congela (passa de l'estat líquid al sòlid) a zero graus centígrads. Això no és casualitat ja que quan Celsius va definir la seva escala de temperatura (any 1742) es va agafar el punt de temperatura de congelació de l'aigua, a nivell del mar, com a zero graus i el d'ebullició com a cent graus. A cadascuna de les 100 divisions se l'anomenà grau centígrad o Celsius ($^{\circ}\text{C}$). Els països anglosaxons utilitzen l'escala Fahrenheit on el punt de congelació de l'aigua és 32°F i la temperatura d'ebullició és 212°F . Així doncs quan nosaltres estem a 0 graus ells estan a 32 graus, però cal tenir en compte que és la mateixa temperatura mesurada a diferent escala.

Ara bé, quan l'aigua conté substàncies en dissolució la temperatura de congelació i d'ebullició varien. La temperatura de congelació disminueix (descens crioscòpic). El descens crioscòpic és una propietat col·ligativa, ja que només depèn de la concentració del solut i és independent de la naturalesa d'aquest.

Així doncs, una dissolució salina (aigua amb sal) congelarà a una temperatura inferior a 0°C en funció de la concentració de sal (la solubilitat de la sal, a 20°C , en aigua és de 360 grams de sal per litre d'aigua). Si afegim sal (NaCl) fins a la seva saturació podem obtenir una dissolució que congela a uns 15°C sota zero.

Quan neva, si tirem sal a la carretera aquesta es dissol amb l'aigua de la neu i es produeix una dissolució salina que es congelarà a uns quants graus sota zero en funció de la concentració d'aquesta dissolució. D'aquí l'efectivitat de la sal per evitar la formació de gel quan les temperatures baixen per sota de zero graus.

Ara bé, tirar sal a la carrereta només serà efectiu a temperatures superiors a -15°C , i per sota



Lliçons recreatives

La sal de la vida

d'aquesta temperatura caldria buscar una altra alternativa. Sort que a Andorra, difícilment s'arriba a temperatures tan baixes.

Per què es produeix aquest descens crioscòpic?

La molècula d'aigua, com podem observar a la figura, està formada per un àtom d'oxigen (element electronegatiu) i dos àtoms d'hidrogen (element electropositiu). Aquesta diferència d'electronegativitats dels àtoms que formen l'aigua fa que aquesta molècula tot i ser globalment neutra (la càrrega global és zero) presenti una polarització dels enllaços H-O (més concentració d'electrons al voltant de l'àtom d'oxigen que al d'hidrogen). Per això diem que la molècula d'aigua és polar (es comporta com un petit imant) ja que un costat té una certa càrrega positiva i l'altre una certa càrrega negativa.

Ara bé, si entremig hi ha altres molècules que no siguin aigua, el que fan bàsicament és alterar la distribució de les molècules d'aigua. És el que passa quan dissolem aigua amb sal (NaCl), on 6 molècules d'aigua encerclen un ió de sodi (Na⁺) i això fa, que en baixar la temperatura, no es formi l'estructura ordenada del gel amb tanta facilitat. La barreja entre molècules d'aigua (H₂O), ions sodi (Na⁺) i ions clor (Cl⁻) fa que la barreja es mantingui líquida fins a uns quants graus sota zero.

Per això, si està nevant o ha nevat i la temperatura ambient es troba uns quants graus sota zero, si tirem sal a les carreteres en prou concentració no aconseguirà congelar aquesta nova dissolució i els cotxes podran circular per la carretera amb més seguretat.

La propietat del descens crioscòpic té altres aplicacions. A part d'evitar la formació de gel a la carretera, ens permetrà fer un gelat quan anem d'excursió a la muntanya o refredar ràpidament una beguda.

Com fer un gelat sense utilitzar el congelador?

Avui en dia fer un gelat és molt fàcil. Es tracta de trobar una bona recepta, preparar-la i al congelador. Ara bé, podríem fer un gelat sense utilitzar el congelador? Doncs sí. Només caldrà aplicar el principi del descens crioscòpic. Per això posem el líquid que volem convertir en gelat dins d'un recipient conductor de la calor (metàl·lic) i aquest dins d'un recipient aïllant (de fusta) amb glaçons, sal i una mica d'aigua entre mig dels dos. Es tracta d'anar remonent la barreja que volem convertir en gelat per tal que es refredi per efecte de la menor temperatura dels glaçons de gel amb sal (fàcilment es pot aconseguir una temperatura de -12°C). Al cap d'un cert temps aconseguirem un gelat amb la consistència similar a la

que obtindríem utilitzant el congelador. Proveu-ho!

En aquest cas el gel amb una mica d'aigua i sal fa el mateix efecte que el congelador.

Com refredar ràpidament una beguda?

El fet que l'aigua salada arribi a uns quants graus sota zero sense congelar-se és útil quan volem refredar alguna beguda ràpidament. Es tracta d'afegir sal als glaçons amb aigua de la glaçonera i aconseguirem una temperatura d'uns quants graus sota zero que farà que qualsevol beguda que posem a dins es refredi d'allò més de pressa. Obtindrem pràcticament el mateix resultat que ficant-la al congelador.

Afecta la sal a la temperatura d'ebullició de l'aigua?

Doncs sí. L'aigua pura bull, en condicions de pressió normal (1 atmosfera) a 100°C. Ara bé, si aquesta aigua conté algun solut en dissolució bull a major temperatura (augment ebulloscòpic).

Quan cuinem, hi ha qui diu que és millor tirar la sal al final, i hi ha qui diu que és millor al principi. Qui té raó? Tothom té raó, això sí, en funció de l'objectiu que es vulgui aconseguir.

Si el que volem és que els aliments es cuinin més ràpid serà millor posar la sal abans. El motiu és que si l'aigua amb sal, com ja hem dit, bull a major temperatura (més de 100°C) els aliments es couen més ràpid ja que l'aigua estarà *més calenta*. Ara bé, com que la quantitat de sal que s'afegeix a l'aigua de cocció dels aliments és molt petita (poca concentració) l'increment de temperatura d'ebullició que s'aconsegueix és tan petit que pràcticament no afecta velocitat de cocció.

Ara bé si, a més a més, volem que els aliments conservin el seu gust, també serà millor posar la sal abans, perquè la sal, gràcies al fenomen d'osmosi impedirà la sortida dels sabors (sals) dels productes que estem coent. Si volem fer, doncs, un guisat serà millor posar la sal abans, ja que ens interessa que la carn conservi el seu gust. Però, si el que volem és fer un bon brou, serà millor posar la sal al final, perquè així la carn anirà deixant el seu gust i quedarà un brou molt més gustós, que és el que interessa. Això sí, la carn, quedarà més insípida.

Florenci Pla



Info-Ud'A

Nou curs d'actualització en *Seguiment de l'estada formativa en l'àmbit de la salut*

El divendres 12 de febrer comença el curs d'actualització en *Seguiment de l'estada formativa en l'àmbit de la salut*. Es tracta d'un programa d'1,5 crèdits europeus dirigit als professionals de l'àmbit de la salut que fan el seguiment de l'estada formativa dels estudiants universitaris amb l'objectiu de donar-los eines per facilitar-los el desenvolupament d'aquesta tasca. El termini d'inscripció a aquest curs finalitza el divendres 29 de gener.

Nou curs de postgrau en *Promoció de la salut alimentària*

El divendres 29 de gener comença el curs de postgrau en *Promoció de la salut alimentària*. Es tracta d'un programa de 5 crèdits europeus que té com a objectius conèixer les bases d'una dieta equilibrada i capacitar als participants per a l'elaboració de dietes equilibrades adaptades a cada situació i orientar-ne la seva aplicació. El curs comença amb 16 estudiants que són professionals del món sanitari.

Formació orientada a professionals del món educatiu

El Govern d'Andorra i la Universitat d'Andorra organitzen conjuntament dos seminaris de formació orientats a professionals del món educatiu que desitgin aprofundir en les seves capacitats, tant en l'aplicació de la legislació educativa com en millorar les seves habilitats comunicatives.

El seminari en *habilitats comunicatives aplicades a la docència* té una durada de 18 hores, amb sessions que s'impartiran els dimarts i els dijous de les 18h a les 21h, del 23 de febrer a l'11 de març.

El seminari en *legislació aplicada al món educatiu* té una durada de 12 hores, amb sessions que s'impartiran els dimarts i els dijous de les 18h a les 21h, del dia 16 al 26 de març.

Nova oferta d'Estudis Virtuals

El Centre d'Estudis Virtuals de la Universitat d'Andorra té oberta la preinscripció per a aquest segon semestre del curs i fins al 19 de gener, dels estudis de primer cicle en Dret, Humanitats, Informàtica de gestió i Informàtica de sistemes. Quant als estudis de segon cicle, hi ha nou llicenciatures per triar. D'altra banda es poden cursar individualment tres assignatures virtuals amb continguts específics d'Andorra: *Dret públic d'Andorra*, *Història econòmica de l'Andorra contemporània* i *Patrimoni cultural d'Andorra*.

Quarta promoció de l'especialitat de llevador/a

Fins el proper divendres 19 de febrer de 2010, està obert el període de preinscripció per a la quarta promoció del bàtxelor d'especialitat en infermeria obstetricoginecològica, llevador/a. Aquesta formació es va iniciar el maig del 2007 per donar resposta a la manca de professionals d'aquesta disciplina al sistema sanitari andorrà, gràcies al conveni de col·laboració entre la Universitat d'Andorra, la Universitat de Barcelona i la Fundació Crèdit Andorrà.

El bàtxelor d'especialitat en infermeria obstetricoginecològica té una durada de dos cursos acadèmics amb una estructura anyal i està destinat a persones que compten amb el títol de diplomatura en Infermeria (o equivalent reconegut a Andorra). De moment compta amb dues places per promoció, per la qual cosa es realitza un procés de selecció previ.

El programa de formació consta de 120 crèdits europeus (3.600 hores lectives). El 70% de la formació és pràctica i el 30% té un contingut teòric, que es cursa a la Universitat de Barcelona. A la part pràctica, els estudiants fan una immersió en l'activitat professional de diverses institucions sanitàries, tant d'Andorra com de Catalunya.

Info-Ud'A

Simposi *Models de desenvolupament sostenible en països i regions de muntanya*

El simposi *Models de desenvolupament sostenible en països i regions de muntanya* tindrà lloc al Centre de Congressos d'Andorra la Vella els dies 11 i 12 de febrer de 2010.

Està organitzat pel Govern d'Andorra, l'Associació de Bancs Andorrans, la Cambra de Comerç, Indústria i Serveis d'Andorra, i la Universitat d'Andorra. La inscripció, gratuïta, cal formalitzar-la al web www.becier.ad/simposium.

Cinquè congrés de la Societat Catalano Balear de Psicologia (SCBP)

Des del Comitè organitzador del V Congrés de la Societat Catalano Balear de Psicologia (SCBP) ens informem de la realització del V Congrés de la Societat Catalano Balear de Psicologia de l'Acadèmia de Ciències Mèdiques i de la Salut de Catalunya i de Balears. Les dates són els dies 7 i 8 de maig de 2010 a l'Auditori de Capio Hospital General de Catalunya (<http://www.capiosanidad.es/hgcl>), a Sant Cugat del Vallès (Vallès Occidental).

Aquesta activitat està acreditada per la Universitat d'Andorra amb 0,5 Crèdits Europeus, i compta amb el Reconeixement d'interès sanitari de l'Institut d'Estudis de la Salut (IES) de la Generalitat de Catalunya.

El VI Congrés de la SCBP, al maig de 2011, el faran a Palma de Mallorca.

Solidaritat amb Haití

La comissió UdA Solidària ha fet una donació de 500 euros a la Plataforma d'ONG d'Andorra en el marc de la campanya de recollida de fons per als damnificats pel terratrèmol que va assolir Haití el 12 de gener.

UdA Solidària anima a tota la comunitat universitària i a la resta de col·lectius del país a col·laborar també amb la campanya de suport a Haití. Qui vulgui contribuir econòmicament a pal·liar la situació d'emergència humanitària pot fer-ho a través dels comptes bancaris que la Plataforma d'ONG té oberts a tots els bancs d'Andorra. A més, amb una trucada telefònica al número 141 també es contribueix amb dos euros a la iniciativa d'acció humanitària.

El psicòleg belga Éric Willaye intervé en el Postgrau en trastorns de l'espectre autista

En el marc del *Postgrau en trastorns de l'espectre autista*, els dies 15 i 16 la Universitat d'Andorra ha comptat amb la intervenció, com a professor, d'Éric Willaye, doctor en psicologia i director del SUSA (servei universitari especialitzat per a persones amb autisme) de la Universitat de Mons-Hainaut (Bèlgica). La temàtica d'aquest mòdul va ser el *Tractament dels problemes de conducta*. Les sessions van tenir lloc al nou auditori de la Universitat d'Andorra ubicat a la sisena planta de l'edifici del campus.

El postgrau està organitzat conjuntament per la Universitat d'Andorra, AUTEA i l'Escola Especialitzada Nostra Senyora de Meritxell, i compta amb el patrocini del Govern d'Andorra i la Fundació Banca Privada d'Andorra. El professorat, reconegut internacionalment, procedeix de centre sanitaris i universitats de Bèlgica, Espanya, França i els EUA. Fins ara ja han intervingut els psicòlegs David Sánchez (Universitat Autònoma de Barcelona), Marta Aristany (Hospital Sant Joan de Déu) i Francesc Cuxart (Universitat Autònoma de Barcelona/Autisme la Garriga).

Solidaritat amb la Universitat de Perpinyà Via Domícia

Arran dels fets dramàtics ocorreguts el dimecres 13 de gener a la Universitat de Perpinyà Via Domícia, on un estudiant va assassinar una secretària i va ferir diverses persones, la Universitat d'Andorra ha manifestat al president de la Universitat de Perpinyà, el Sr. Jean Benkhelil, la seva solidaritat, i a banda de condemnar els fets, ha ofert el suport de la comunitat universitària andorrana.

La Universitat d'Andorra també ha tramès el seu condol a la família de la víctima mortal, i desitjos de millora als ferits.

Info-Ud'A

Nou president de la Xarxa Vives d'universitats

El Consell General de la Xarxa Vives d'universitats s'ha reunit a la Universitat de València per elegir president el rector de la Universitat de Lleida, Joan Viñas i Salas, en haver-se complert el semestre de presidència del rector de la Universitat de València, el Sr. Francisco Tomás Vert. Entre els objectius que el nou president s'ha fixat en aquest mandat, figuren l'ampliació de la Xarxa amb la incorporació de noves universitats i la potenciació de la seva projecció internacional.

En la reunió s'ha tractat, d'altra banda, la posada en marxa per al curs acadèmic 2010-11 d'un programa específic d'ajuts a la mobilitat per cursar màsters a les universitats de la Xarxa.

Agenda de la Universitat

- **28 de gener:** Cafè informatiu
- **10 de febrer:** Òpera Oberta: *Tristan und Isolde*, al Liceu
- **11 de febrer:** Aula Magna: *La nutrició i els problemes de l'aparell digestiu*
- **11-12 de febrer:** Simposi *Models de desenvolupament sostenible*

Postres de músic

Recepta de cuina

Ous farcits

Ingredients

- Ous
- Maionesa
- Tonyina en conserva
- Pebrot vermell escalivat

Elaboració

Bullim els ous durant uns 10 minuts. Després els refredem amb aigua de l'aixeta i una vegada freds els pelem. Després els partim per la meitat i en retirem els rovells.

En un vol ficarem els rovells, la tonyina escorreguda, unes cullerades de maionesa i amb una forquilla ho barrejarem fins que quedi una mescla homogènia.

Col·loquem els mitjos ous en un plat i fem la mescla anterior dins de les concavitats dels ous de tal manera que la mescla sobresurti de l'ou en forma de semiesfera.

Per últim fem unes tires de pebrot escalivat a sobre dels ous i els posem a la nevera uns minuts per tal que es refresquin.

Bon profit!

Què ens aporta?

L'ou aporta proteïna completa, considerada d'alt valor nutritiu. Sí que és cert que aporta coleste-

rol, però també és cert que aporta lecitina, i per tant en neutralitza l'efecte aterogènic. També conté: vitamina A (antioxidant natural i essencial pel creixement i desenvolupament ossi, reparació cel·lular, prevenció de malalties infeccioses, contribueix al correcte funcionament del sistema reproductor i millora la visió nocturna, entre altres funcions), àcid fòlic (necessari per la formació de proteïna estructural i hemoglobina, prevenció de malformacions en nadons durant l'embaràs,...) i vitamina B12 (important pel metabolisme i ajuda a la formació de glòbuls vermells i manteniment del sistema nerviós).

La maionesa, caldria especificar el contingut nutritiu depenent de l'origen del greix utilitzat per a la seva elaboració, bàsicament aporta àcids grassos, necessaris per a l'organisme. Contribueix a augmentar el valor calòric de la recepta, a més de donar-li gust i textura.

La tonyina, font de proteïna i àcids grassos, que poden variar en funció del tipus de conserva utilitzada (en oli d'oliva, oli vegetal o al natural), fet que es pot escollir en funció de les necessitats energètiques i nutricionals.

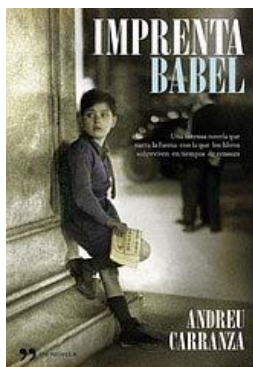
El pebrot vermell, del que es destaca l'aportació d'àcid fòlic, carotenoides, i vitamina C (importants antioxidants naturals).

Així doncs, es tracta d'un plat bàsicament proteic, que combinaria perfectament amb una amanita verda.

Sara Esquè i Florenci Pla

Postres de música

Recomanacions literàries



Títol: *Imprenta Babel*

Autor: Andreu Carranza

Editorial: *Temas de Hoy*

L'escriptor Pol Albiol rep la notícia de la mort del seu tiet Luis, reconegut impressor. Aquesta notícia farà que tornin els fantasmes del passat que creia definitivament enterrats i que portaran al famós escriptor a recordar un obscur passat en plena postguerra espanyola en un poblet de Tarragona.

Una vegada morta l'última persona que el lligava amb els seus records ja es lliure de començar a esbrinar el perquè dels esdeveniments que van precipitar la seva partida del poble per no tornar -hi mes.

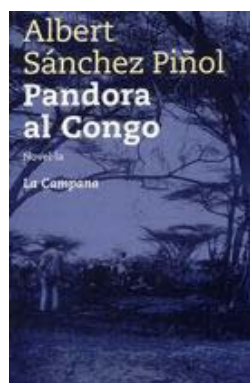
En aquesta tornada al passat Pol ens transporta a

la dècada dels 60 on poc a poc anirem revivim la seva infantesa com a fill adoptat d'una família d'impressors republicans en la qual hi ha massa gent que té comptes pendants.

Amb l'ajuda de la seva editora, vella amiga de la família, per fi podrà desentranyar els misteris, mitges veritats, etc. que sempre l'han acompanyat.

Andreu Carranza utilitzant la història de Pol Albiol fa un brillant retrat de la societat de l'Espanya de la postguerra i ens endinsa en el complex món de la impressió de llibres i les dificultats que aquest ofici comportava en una societat on la llibertat d'expressió estava sota la vigilància i supervisió de l'estat.

Manuel Cayetano Vieitez



Títol: *Pandora al Congo*

Autor: Albert Sánchez Piñol

Editorial: *La campana*

Londres 1914. Thomas Thomson es guanya la vida com a negre d'un famós autor de novel·les barates. Un dia rep, a través d'un advocat, l'encàrrec més estrany de la seva vida: escriure la història de Marcus Garvey, un home sobre el que penja una condemna de mort per l'assassinat, en el cor de l'Àfrica, de dos fills del duc Craver.

Garvey li explica un relat torbador: el de l'expedició al Congo en companyia dels joves aristòcrates, fruit podrit de la classe alta britànica, a la recerca d'or i diamants. Però el que troben en una selva infinita i allunyada de tota civilització és l'entrada a un món subterrani, tan fascinant com aterridor.

Un relat d'una qualitat i una tensió màximes, que porta el lector de sorpresa en sorpresa, i amb el que Albert Sánchez Piñol demostra que és un dels grans narradors catalans.

Josefina Porras

Problema per pensar

Per pensar

Donada la sèrie: 1, 11, 21, 1112, 3112, 211213, 312213, 212223, 114213. Calculeu els dos termes següents.

Solució

Envieu la vostra solució raonada a butlletí@uda.ad i podreu aconseguir una memòria USB que se sortejarà entre totes aquelles persones que hagin donat una resposta correcta.

Solució al problema del butlletí anterior

Com que a les vacances tenim més temps lliure us proposem dos interrogants:

Quantes vegades apareix la xifra 9 quan escrivim els números de l'1 al 100?

Molta gent respon que de l'1 al 100 el número 9 apareix 11 vegades, ja que només ha contemplat els números 9, 19, 29, 39, 49, 59, 69, 79, 89 i 99 quan en realitat el número 9 surt 20 vegades ja que, a part dels números anteriors, també surt el 9 als números 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97 i 98. Així doncs, la resposta correcta és 20 vegades.

Quantes vegades podem restar 6 al número 36?

Sembla que una resposta lògica sigui dir 6, que s'obté d'anar restant 6 unitats a 36 fins arribar a zero ($36-6=30$; $30-6=24$; $24-6=18$; $18-6=12$; $12-6=6$ i $6-6=0$). Ara bé si ens fixem bé en les operacions que hem fet, el número 6 només l'hem restat una sola vegada a 36, després hem restat 6 unitats a altres números. Així doncs la resposta correcta a aquest interrogant és una sola vegada.

Florenci Pla



Postres de músic

Frases fetes i modismes populars de la llengua catalana

Fer cara de pocs amics / regirar-se la bilis / traure foc pels queixals

Significat: estar molt enfadat.

Més val el dimoni per vell que per dimoni

Significat: l'experiència és important.

No tenir pèls a la llengua

Significat: dir les coses clares i sense cap embut.

A bon sant t'encomanes! / A bona paret t'arrimes!

Significat: jo no me'n farija d'aquesta persona.

Ves-te'n Anton, que qui es queda ja es compon

Significat: dita amb la que es vol indicar que no hi ha ningú imprescindible, o bé que no et preocupis pels que queden.

Josefina Porras

Perles

El poder de les paraules

Deia, Gòrgies (485-389 aC) que: *La paraula és un poderós sobirà que amb un cos petitíssim i del tot invisible duu a terme obres realment divines, ja que és capaç de dissipar la por, eliminar el dolor, generar alegria i inspirar compassió.*

En efecte, les paraules són així, una arma valiosíssima pel qui tingui l'habilitat de dominar-les i posar-les al seu servei. I l'èxit o el fracàs dependrà del seu afany.

Hem pogut comprovar com al llarg de la vida una paraula fora de lloc és capaç d'arruïnar un projecte llargament desitjat, i també com una paraula d'estímul té el poder de regenerar-nos i aportar-nos pau. Les paraules no viuen fora de nosaltres, nosaltres som el seu món i elles el nostre. La paraula ho és tot, i ja des dels inicis de les civilitzacions humanes, l'home sempre ha fet ús de la paraula en qualsevol dels seus enfocaments de la vida.

Recordant la nostra civilització, els primers que van començar a estudiar sistemàticament els discursos mitjançant la paraula van ser els sofistes que van viure en el període de la Grècia clàssica (segles V i IV aC). Els sofistes van satis-

fer una necessitat històrica lligada a la democràcia: ensenyaven el que tot home lliure anhelava, l'habilitat retòrica o capacitat política. Ells educaven i preparaven per a la vida activa en la polis; ensenyaven l'excel·lència o *areté* que capacitava en el domini del llenguatge, habilitat retòrica i política que permetia argumentar, persuadir i fer veure les dues cares de qualsevol qüestió. No és agosarat, per tant, afirmar que el poder de la paraula origina poder polític.

Tanmateix, mai no ens acabem d'adonar de la transcendental importància que tenen les paraules, perquè el seu ús és tan quotidià i hi estem tan acostumats que passem per alt que entre el món i les persones hi ha entremig les paraules.

Herta Müller en el seu discurs previ al lliurament del Nobel de Literatura 2009 va dir: *quant més paraules ens permetin usar més lliures ens tornem.*

Josefina Porras

Voleu rebre
l'e-com.Ud'A?

Us hi podeu subscriure enviant un missatge a l'adreça electrònica butlleti@uda.ad. No oblideu d'indicar la vostra adreça electrònica.