



El butlletí de la Universitat d'Andorra

Sumari

Editorial	1
Lliçons recreatives	1
Postres de músic	5
La història continua...	5
UdA.Sostenible	6
Biblioteca	7
UdArt de fotografia	7
Info.UdA	8

Consell editorial

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

Contacte: butlleti@uda.ad

Editorial

Aquest mes, l'e-com.UdA, el butlletí de la Universitat d'Andorra, ha obtingut el número ISSN que l'identifica com a publicació periòdica digital, el 2227-1783, i ha quedat així registrat definitivament a la Base de Dades Internacional de l'ISSN que, amb més d'un milió de registres, constitueix un recurs informatiu essencial pel que fa a les publicacions en sèrie.

L'ISSN (*International Standard Serial Number*) és un número internacional normalitzat que identifica publicacions en sèrie, en qualsevol suport, d'acord amb la norma ISO 3297. Permet reconèixer a tot el món una publicació periòdica, de forma unívoca i sense ambigüitats. L'obtenció d'aquest número representa per a l'e-com.UdA un pas més en la seva consolidació, després de gairebé vuit anys d'existència.

La notícia coincideix amb el moment en què es prepara l'inici d'una nova etapa per al butlletí, ja que el proper mes de juny han de tenir lloc, novament, les eleccions per renovar-ne el Consell editorial.

El Consell editorial s'escull cada dos anys per sufragi universal i secret d'entre tota la comunitat universitària i inclou representants dels diferents estaments: personal docent fix, personal administratiu i tècnic, alumnat i personal col·laborador.

El butlletí està obert a qualsevol que vulgui explicar una activitat, escriure un article d'opinió o qualsevol altra participació, i ha esdevingut sense cap mena de dubte una oportunitat per manifestar-se lliurement i poder expressar els parers i les inquietuds de la comunitat universitària. També ha permès fer conèixer un altre punt de vista, crític i documentat, sobre les problemàtiques nacionals i internacionals.

Des d'aquest espai volem animar-vos, perquè a l'inici del proper curs puguem comptar amb un equip renovat que doni una nova empenta a aquesta eina d'expressió independent que ja ha completat els 77 números.

Consell editorial

Lliçons recreatives

Els greixos

Els greixos que formen part de la nostra alimentació, poden ser incorporats com a tals, també anomenats visibles (olis, mantega, margarina, etc) o poden ser incorporats als aliments, també anomenats invisibles (llet i derivats, carn, peix).

En general, els consumidors ens sentim atrets per aliments que presenten unes textures i sabors que provenen dels greixos.

(Continua)

Lliçons recreatives

Els greixos (continua)

El que diferencia els greixos és el tipus d'àcids grassos que contenen, d'aquesta manera:

- El greix provinent dels animals terrestres i mantegues de coco i palmist contenen gran quantitat d'àcids grassos saturats. S'usa principalment en pastisseria, brioxeria i gelateria.
- Els olis de llavors (gira-sol, soja, cacahuet, cotó, germen de panís), en general, són rics en àcids grassos poliinsaturats.
- Els olis vegetals, com l'oli d'oliva, conté majoritàriament àcids grassos monoinsaturats, àcid oleic.
- El greix provinent dels animals marins, conté significativament àcids de la sèrie 3, coneguts com els omega 3. Els principals beneficis dels àcids omega 3 són: vasodilatador i antiagregant plaquetari, que afavoreix la circulació sanguínia.

A nivell nutricional convé comentar les funcions dels greixos i dels olis:

- Són aliments calòrics, ja que 1 g de greix aporta 9 kcal.
- Intervenien en la síntesi d'estructures cel·lulars, concretament la membrana de les cèl·lules, fet que el fa indispensable en la dieta diària.
- Alguns dels greixos i olis aporten nutrients essencials que l'organisme no pot sintetitzar i caldrà aportar amb la dieta.
- Són transportadors de vitamines liposolubles com A, D, E i K.

A més, els greixos aporten altres característiques o propietats en els aliments que els contenen: la textura i palatabilitat fan que els aliments siguin més agradables i apetitosos, aporten i generen aromes que contribueixen a considerar-los com a potenciadors del gust i contribueixen a la sensació de sacietat després dels àpats.

L'oli d'oliva i els beneficis que aporta ja varen ser tractats en l'anterior butlletí.

A continuació parlarem, breument de la resta dels greixos citats a l'inici d'aquest article, citant les principals característiques i els beneficis i inconvenients del seu consum.

Dels greixos animals terrestres, en podem destacar:

- El llard de porc provinent dels dipòsits de greix del propi animal, principalment aporta àcids grassos saturats.
- La mantega, és un derivat làctic i aporta el 80% de greix, a més conté vitamines A, D i E en la majoria dels casos. S'utilitza força per untar i també per cuinar. Està format pel component greixós de la llet, amb un predomini d'àcids grassos saturats.

Els greixos transformats:

- Els *shortenings*: terme utilitzat als Estats Units per designar greixos comestibles emulsionats, que s'utilitzen per aconseguir aliments panificables, més esponjosos, suaus, que en el procés de producció eviten la cohesió de les fibres de la proteïna del gluten del blat i agafen aire durant l'amasat, fet que els dona esponjositat. Molts productes amb aspecte daurat en contenen, en són exemples: ensaïmades, croissants, pasta de full, etc.
- Les margarines, s'utilitzen com a substitutes de la mantega, estan formades per l'emulsió aigua/greix. Una part del greix és hidrogenat i refinat. En el procés d'hidrogenació es poden obtenir àcids grassos trans amb possibles efectes nocius per a l'organisme (augment de concentració de colesterol LDL, també denominat *colesterol dolent*). Aquesta hidrogenació permet incorporar hidrogen, fet que li dona la característica d'endurir el greix.

Cal tenir en compte que es necessari ingerir la quantitat adequada de greix. Així doncs, en adults >15% del consum energètic total. En dones en edat fèrtil, la FAO/OMS recomanen una ingesta d'àcids grassos essencials i vitamines liposolubles <20% per contribuir a satisfer les necessitats energètiques, que alhora contribueixen a la síntesi hormonal.

(Continua)





Lliçons recreatives

Els greixos (continua)

Per últim, cal saber que en països on el consum de grasses és excessiu, s'ha relacionat l'augment de risc d'obesitat, malalties cardiovasculars i alguns tipus de càncer.

Així doncs, tenim a les nostres mans la possibilitat d'escollir el tipus de greix per a la nostra alimentació i també els beneficis o efectes nocius que en deriven dels seu consum. La dieta saludable preveu consumir tot tipus d'aliments, amb diferents racions, gustos i preferències, variant la presentació, però sempre tenint en compte les necessitats, etapa de la vida i característiques de cada persona en concret.

Sara Esqué

Lletres que representen números (II)

Al butlletí de febrer varem tractar el nombre π (pi). Ara és el torn de parlar dels nombres e i ϕ .

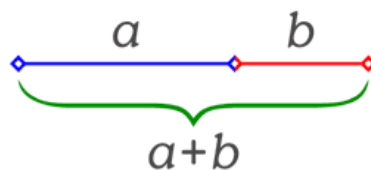
La constant matemàtica e és un dels nombres reals més importants. Està considerat el número per excel·lència del càlcul així com el nombre π ho és de la geometria.

El nombre e , és conegut també com el número d'Euler o constant de Napier i va ser utilitzat per primera vegada pel matemàtic escossès John Napier que va ser el que va introduir el concepte de logaritme en el càlcul matemàtic. El logaritme en base e s'anomena logaritme natural o neperià.

El nombre e , a l'igual que el nombre π , és un número transcendent, és a dir no es pot obtenir directament mitjançant la resolució d'una equació algebraica. Per tant, és un irracional i el seu valor exacte no es pot expressar com un número finit de xifres decimals o amb decimals periòdic. El seu valor aproximat (truncat) és: 2,71828 18284 59045 23536 02874 71352 66249 77572 47093 69995...

El fet que la funció e^x coincideixi amb la seva derivada fa que la funció exponencial es trobi amb freqüència en el resultat d'equacions diferencials senzilles. Com a conseqüència d'això, descriu el comportament de sistemes físics com el gir d'un penell sotmès a una ràfega de vent, el moviment del sistema d'esmortidors d'un cotxe o la vibració d'un edifici metàl·lic en cas de terratrèmol. També apareix en altres camps de la ciència i la tecnologia, descrivint fenòmens elèctrics (descàrrega d'un condensador), biològics (creixement de cèl·lules), químics (període de semidesintegració) i molts més.

El nombre ϕ , també conegut com a nombre d'or, és el valor numèric de la proporció que guarden entre si dos segments de la recta a-b



$$\frac{a+b}{a} = \frac{a}{b}$$

i que compleixen la relació següent:

(continua)

Lliçons recreatives

Lletres que representen números (II) (continua)



Si al número menor (b) li assignem la unitat (1), tindrem: $\frac{a+1}{a} = a$ és a dir,
 $a+1 = a^2$ i si reordenem $a^2 - a - 1 = 0$

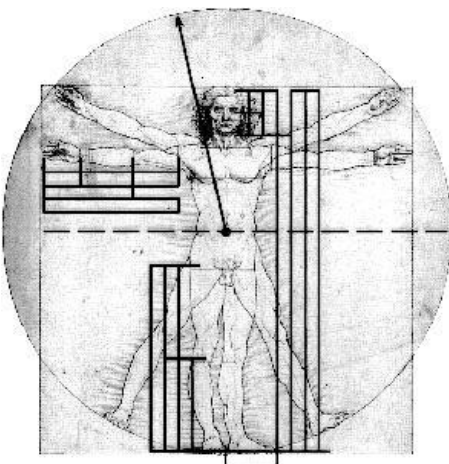
La solució positiva d'aquesta equació és $\frac{1 + \sqrt{5}}{2} = 1'6180339887\dots$ que és el valor del número d'or (ϕ), equivalent a la relació a/b .

El primer en estudiar formalment el número ϕ va ser Euclides (300-265 aC) qui el va definir de la forma següent: *Direm que una línia recta està dividida entre l'extrem i el seu proporcional quan la línia sencera és al segment més gran com el més gran és al menor.*

A la naturalesa, trobem molts elements relacionat amb el nombre ϕ :

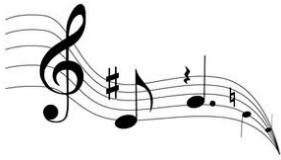
- La relació entre la quantitat d'abelles mascle i femella en un rusc.
- La disposició dels pètals de les flors (el paper del número d'or en botànica rep el nom de Llei de Ludwig).
- El quocient de dos números successius de la sèrie de Fibonacci tendeix al nombre ϕ .

El número d'or en l'ésser humà:



- La relació entre l'altura d'un ésser humà i l'altura del seu melic.
- La relació entre la distància de l'espatlla als dits i la distància del colze als dits.
- La relació entre l'altura del maluc i l'altura del genoll.
- La relació entre el diàmetre de la boca i el del nas.

Florenci Pla



Postres de música

Llom amb salsa d'ametlles

Ingredients:

- 12 filets de llom de porc
- 150 gr. d'ametlles sense pell
- 2 cebes
- 1 culleradeta de farina
- 1/2 got de vi blanc
- 250 ml. de nata líquida
- oli
- sal i pebre

Preparació:

Salpebrem els filets de porc i els enrossim en una paella amb una mica d'oli, que no s'acabin de fer. Els reservem. En el mateix oli, hi sofregim les cebes picades. Quan estiguin ja tendretes hi afegim les ametlles i el vi i ho deixem reduir una mica. Després ho posem al got de la picadora, juntament amb la nata líquida, una mica de sal i una mica de pebre.

Ho triturarem tot i ho tornem a posar a la paella, quan la salsa hagi agafat cos, afegim els filets i deixem que acabin de fer-se amb la salsa. Si veiem que la salsa ens està quedant massa espessa hi podem afegir una mica de llet i així quedarà més suau.



Podem servir-ho acompanyat d'unes patates *baby* i uns espàrrecs verds. Un cop servit hi podem posar unes quantes ametlles senceres per sobre.

Bon profit.

Nina Carbonell



La història continua...

Baixo i al bar prenc un cafè carregat, la ressaca s'ho mereix. Avui serà un dia intens, he de presentar aquell treball davant de tota la classe, el cert és que gairebé no els conec i em fa vergonya. Però com sempre, ja me'n sortiré. Encara dono tombs a tot allò que va passar ahir a la nit. Si he de ser franca, amb el ritme de treballs, classes i la meva feina a les nits no tinc temps ni per veure'm al mirall i menys d'enamorar-me. Tot això em desconcentra.

Ja començo a fer l'exposició oral, em relaxo, respiro profundament, intento no mirar ningú i vaig exposant aquell treball que tant m'ha costat de fer, ja gairebé estic acabant quan una noia aixeca la mà i em pregunta:

-Quines creus que són les conseqüències de tot plegat?

-Com pot afectar aquest sistema a la nostra futura vida laboral?

En aquell precís moment l'hagués escanyat. Perquè no es quedava calladeta i em feia la pregunta en privat?

Vols continuar la història?

Envia el teu escrit a:
butlleti@uda.ad

Alicia Baena Pinar

La història continua...

La veritat és que aquestes preguntes en plena presentació, acaben de ficar-te del tot nerviosa... no ho estaves abans? Doncs encara més!!!

I després resulta que quan sortim de classe es dirigeix cap a mi i em diu:

Ho sento tia! Poder no t'hauria d'haver fet la pregunta davant de tota la classe, no?

Aleshores, és en aquell precís instant, quan te n'adones que tens una companya a classe amb la que no t'avindràs molt bé... Els dies passen... i el diari segueix en blanc! El dia hauria de tenir més hores perquè pogués fer tot el que em proposo fer les 24 hores que té.

La presentació... podem dir que em va anar bé, traient la pregunta tant intel·ligent que em va fer la companya de classe... Avui és un altre dia...

Maria Tera



Vols continuar la història?

Envia el teu escrit a:

butlleti@uda.ad

UdA.Sostenible

Mobile Word Congress

Recordo de petit com el televisor era el protagonista del menjador de casa dels pares, recordo també, com a la saleta d'estar i sala de jocs, juntament amb la llibreria on reposaven els 100 volums de l'enciclopèdia Espasa i altres diccionaris, cohabitaven els discs de vinil prop del tocadiscos i la ràdio de vàlvules. Aquells aparells eren meravellosos malgrat que amb una família de 4 germans calia agafar número per poder gaudir de forma individual de la música, i jo sempre tenia les de perdre en ser el més petit.

Però ser el nen i el petit, finalment, va resultar tenir els seus avantatges, ja que pel Nadal de l'any 1974 va entrar a casa un objecte entranyable per a mi, el casset i sí, aquell aparell va ser el meu regal de reis, i malgrat no ser estèreo era meravellós, i ja no vaig haver de compartir més la saleta d'estar amb les germanes, perquè podia escoltar la meva música a la meva habitació.

Conservo un calaix ple de cintes de casset que encara avui puc escoltar amb la cadena d'alta fidelitat que en van oferir els amics l'any 1992 com a regal de noces i que ja incloïa disc compacte. Cadena de música que continua en actiu al menjador de casa meva.

Malgrat tot, tots aquests aparells han estat fagocitats primer pels lectors de discs compacte, els quals van ser extingits pels reproductors de MP3 que, tot i que semblaven molt valents, avui ja han estat engolits pels mòbils.

Recordo a començament del 2000 que encara topaves amb algú que t'explicava que passava de tenir mòbil, com era el cas del company amb qui compartia despatx. Avui meravellats tots pel que poden fer, ningú no gosa menystenir-los.

En aquesta lluita darwinista per la supervivència dels aparells digitals s'ha demostrat que el més petit dels enginyers s'ha menjat a tots els grossos. Certament, el mòbil, ens permet poders universals i juntament amb la Xarxa ens converteix en superhomes.

En per això, que l'abaratiment de les tarifes de telèfon mòbil, tant d'Internet com de veu, és una de les reclamacions més habituals dels usuaris. En aquest sentit, la inexistència d'una tarifa plana i econòmica a Andorra pot arribar a ser un obstacle per a la productivitat, per a la competitivitat i per a oportunitats de negoci de les empreses i del país en general, ja que el cost en descàrregues es pot incrementar exponencialment si pensem que els *smartphones* sovint descarreguen actualitzacions d'aplicacions sense que l'usuari se n'adoni i això li fa consumir més dades.

A final de febrer a Montjuïc, (<http://mobileworldcapital.com>), es van tornar a desplegar totes les novetats en telefonia mòbil, una tecnologia que ha permès fer realitat el somni de moltes empreses i emprenedors en aquest món globalitzat en què vivim, un aparell que ho té tot, malgrat ser cada dia una tecnologia més efímera! malgrat cada cop més, molts llocs disposen d'accés WiFi, em pregunto, quan Andorra Telecom comercialitzarà una tarifa plana i econòmica, per a la xarxa 3G? O bé caldrà esperar que desapareguin els *smartphones* i les tauletes?

Vicens Blasco Ferrón





Biblioteca Comunal Universitària

Noves adquisicions de la BCU. Març del 2012

Diccionari de neurociència
Per Antoni Valero Cabré
Ed. Termcat, 2011

Los caminos de la negociación: personas estrategias y técnicas
Per Franc Ponti
Ed. Verticales de Bolsillo

Language and Learning in the international University: from English uniformity to diversity and hybridity
Per Bent Preisler
Ed. Multilingual Matters

Cours de linguistique générale.
Per Ferdinand de Saussure
Ed. Payot

Testing the untestable in foreign language education
Per Amos Paran (coord.)
Ed. Multilingual Matters

Culturally and linguistically diverse classrooms: new dilemmas for teachers
Per Jennifer Miller (coord.)
Ed. Multilingual Matters

Language in society: an introduction to sociolinguistics.
Per Suzanne Romaine
Ed. Oxford University Press

Language learning and teaching as social interaction
Per Zhu Hua
Ed. Palgrave Macmillan

Critical discourse analysis: the critical study of language
Per Norman Fairclough
Ed. Longman

How to do things with words
Per J.L. Austin
Ed. Clarendon Press

The Theory of communicative action
Per Jürgen Habermas
Ed. Polity Press

Effects of the second language on the first
Per V.J. Cook
Ed. Multilingual Matters

Metaphors we live by
Per George Lakoff
Ed. The University of Chicago Press



Concurs UdArt de fotografia



Pont de París — Eva Catarina Fernandes Barbosa

Info.UdA



La Universitat d'Andorra ofereix una tercera edició del seminari sobre les intel·ligències múltiples

Amb la col·laboració de la Fundació Crèdit Andorrà, la Universitat d'Andorra oferirà una tercera edició del seminari sobre *Les intel·ligències múltiples*, una proposta formativa que en les dues edicions anteriors va exhaurir les places disponibles. El passat mes de novembre, l'èxit d'aquest curs, que s'emmarca en el Cicle de Perfeccionament Professional (CPP), va fer que tornés a quedar superat el límit màxim de participants, tal i com ja va passar el juny del 2011. Les persones que s'hi havien preinscrit i que es van quedar sense poder formalitzar la matrícula gaudiran ara d'una nova oportunitat de participar-hi.

El seminari *Les intel·ligències múltiples* s'adreça tant a estudiants i professionals de l'educació, la psicologia i la psicopedagogia, com a qualsevol persona interessada a conèixer què és, com es manifesta i com es pot optimitzar la intel·ligència. S'impartirà a la mateixa Universitat els propers dies 20 i 21 d'abril. La preinscripció està oberta a tothom fins al 15 d'abril, i el preu és de 80 euros.

La Universitat d'Andorra, conscient que la divulgació científica no s'ha de limitar a l'ensenyament reglat, sempre ha basat la seva planificació en l'obertura mitjançant la difusió dels coneixements que li són propis entre la societat andorrana en general. En aquesta línia, ha organitzat, des de l'any 1996, el Cicle de Perfeccionament Professional (CPP), adreçat als estudiants del darrer curs de les formacions i obert als professionals del país. Mitjançant el CPP es vol oferir als alumnes que finalitzen els estudis i als professionals formació altament especialitzada en els seus àmbits. El Cicle de Perfeccionament Professional compta amb la col·laboració de la Fundació Crèdit Andorrà que, amb l'objectiu de contribuir al desenvolupament i al progrés social, té subscrit un conveni de col·laboració amb la Universitat d'Andorra des de l'any 2004, a través del qual contribueix a facilitar l'accés a la formació.

Les inscripcions es formalitzen al web de la Universitat: www.uda.ad.

La Universitat d'Andorra amb el Festival de Joves Creadors Audiovisuais dels Pirineus

El col·lectiu Ull-nu i el departament de Joventut del Comú d'Andorra la Vella organitzen enguany la cinquena Mostra audiovisual transformada en un festival per a joves creadors dels Pirineus, que tindrà lloc a Andorra la Vella els dies 10 i 11 de novembre. Mentre en les edicions anteriors la mostra només preveia un premi per a l'obra escollida pel públic, fos de la categoria que fos, en l'edició que s'està acabant de preparar s'han definit diverses categories i cada una tindrà un premi.

Un jurat format per professionals del món del cinema, d'Andorra i de fora del Principat, triarà les millors obres de ficció, documental, videoart experimental, publicitat i videoclip, i audiovisual de temàtica esportiva. Cada una rebrà un premi de 500 euros que aporten els diferents patrocinadors que ja s'han trobat, entre els que hi ha l'Escena Nacional d'Andorra, la Cambra de Comerç, Indústria i Serveis, el Consell General, i la Comissió Nacional per a la UNESCO. A més, per a la categoria de menors de divuit anys Carnet Jove aporta el premi de 300 euros. El premi del públic es mantindrà gràcies a l'aportació de la Universitat d'Andorra, que el dotarà amb una peça artística que consistirà en una creació gràfica exclusiva.

Per arribar a un major nombre de joves s'ha decidit ampliar-ne les fronteres permetent que hi participin creadors de tots els territoris dels Pirineus. Cada participant podrà presentar un màxim de dues obres que hauran de ser d'una durada màxima de 30 minuts, haver estat produïdes després de l'1 de gener del 2011, i si no són en català, castellà o francès hauran d'estar subtítulades.



Info.UdA

Nous plans d'estudis

Després de ser acreditats per l'Agència de qualitat de l'ensenyament superior d'Andorra i aprovats pel Govern, el 22 de febrer es van publicar al BOPA els plans d'estudis dels bàtxelors en Llengua catalana (format virtual) i en Comunicació (format virtual) de la Universitat d'Andorra i que comencen a oferir-se aquest curs (2n semestre del curs 2011-2012).

Actualment s'està treballant en el desenvolupament de les assignatures de continguts específics d'Andorra incloses en els plans d'estudis d'aquests bàtxelors.

Visites d'estudiants

El passat 1 de març, la Universitat d'Andorra va rebre la visita d'estudi d'un grup d'estudiants de la Llicenciatura d'Estudis Catalans de la Universitat de Perpinyà Via Domícia. A través de la presentació que se'ls va oferir, van poder conèixer d'a prop l'oferta formativa de la universitat andorrana. També van assistir a una classe de segon curs de Ciències de l'educació. La visita formava part d'un viatge per conèixer les particularitats del país, en el marc d'una *unitat d'ensenyament* (assignatura) sobre el Principat d'Andorra. La voluntat és que es pugui fer anualment.

D'altra banda, el 5 de març, la Universitat d'Andorra també ve rebre una quarantena d'estudiants dels màsters internacionals de la *Graduate School of Management in Barcelona*, acompanyats dels responsables acadèmics. Aquesta escola de negocis està vinculada a l'EUSS, adscrita a la universitat Autònoma de Barcelona.

El FC Barcelona impulsa un projecte de formació universitària amb la Xarxa Vives

El president del FC Barcelona i membres de la seva Junta Directiva van rebre al Camp Nou els rectors de la Xarxa Vives, entre els quals es trobava el rector de la Universitat d'Andorra. La recepció institucional, a més d'enfortir els lligams entre el club i la comunitat universitària, tenia l'objectiu d'estudiar la viabilitat d'un futur projecte de formació universitària que portaria el nom del Barça.

El FC Barcelona estableix l'aliança amb la Xarxa Vives com a punt de partida per desenvolupar aquesta iniciativa que vol utilitzar la marca Barça com a pol d'atracció de talent internacional per crear projectes acadèmics de referència en l'àmbit esportiu. Per poder fer-ho realitat, el club ha demanat la col·laboració, l'assessorament i l'experiència de les universitats de la Xarxa, que actualment presideix el rector de la Universitat de Vic. La plataforma elaborarà en els propers mesos el pla director que ha de definir les línies d'actuació i donarà respostes al format docent d'aquest projecte formatiu del Barça.

La Universitat de Perpinyà acollirà la mostra itinerant UdArt Poesia

Un cop finalitzada la seva programació a la Universitat d'Andorra, i després d'haver estat parcialment exposada a la sala del Prat Gran d'Escaldes-Engordany, Capital de la Cultura Catalana 2011, la mostra UdArt Poesia (2010-2011) va esdevenir itinerant. Es va instal·lar l'agost del 2011 a la Universitat Catalana d'Estiu, a Prada de Conflent, i recentment ha estat a l'Arxiu Comarcal de l'Alt Urgell, a la Seu d'Urgell, fins al 29 de febrer de 2012. Actualment, s'està muntant a la Casa dels Països Catalans de la Universitat de Perpinyà, on el mes vinent s'obrirà al públic. L'acte inaugural tindrà lloc el 5 d'abril. Es preveu que posteriorment UdArt Poesia sigui acollida pel Consell Comarcal de la Cerdanya, a Puigcerdà.

Info.UdA



Balanç de les matrícules d'Estudis Virtuals

Aquest 2n semestre del curs 2011-2012 hi ha hagut un total de 220 estudiants matriculats en formacions virtuals. D'aquests, 94 ho han fet en plans d'estudis antics en extinció (diplomatures i llicenciatures), 74 estudiants s'han matriculat als bàtxelors virtuals i 55 estudiants estan seguint assignatures de continguts específics d'Andorra en format virtual.

Pel que fa als estudiants que s'han titulat al febrer en formacions reglades virtuals, han estat 16.

Agenda

22 de març: Aula magna. Salut

28 de març: comissió de selecció de la 6a promoció de llevadores

30 de març: II Fòrum Estudiants + Empresa

5 d'abril: inauguració de l'exposició UdArt Poesia a la Universitat de Perpinyà

11 i 12 d'abril: 7è Congrés mundial de turisme de neu i de muntanya

16 d'abril: Òpera oberta. *El nan* d'Alexander von Zemlinsky

19 d'abril: signatura del conveni per al postgrau en Assessorament tècnic comercial (2a ed.)

19 d'abril: Aula Magna. Ciències

10 de maig: Diada universitària

10 de maig: Aula Magna. Cloenda/conferència i premis

23 de maig: Òpera oberta. *Adriana Lecouvreur* de Francesco Cilea



Us hi podeu subscriure enviant un missatge a l'adreça electrònica

butlleti@uda.ad.

No oblideu d'indicar la vostra adreça electrònica.



ISSN 2227-1783



9 772227 178008