



e-com.Ud'A

Número 54

31 de desembre de 2009

Consell editorial

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

Contacte: butlleti@uda.ad

**O bé no emprèn res, o bé
sorpren a tothom amb tot
allò que emprèn**

Proverbi xinès

Editorial

En un període en el qual el món sencer es troba immers en una crisi econòmica que afecta sobretot a les poblacions menys afavorides, i quan tot sembla apuntar —malgrat les declaracions anestèsiques— que la sortida del túnel encara està per veure, les dates de Nadal constitueixen un moment de respir especial per a l'esperança. Sí, existeix el que alguns anomenen ingènuament l'esperit de Nadal, una mena de treva en les relacions socials durant la qual ens esforcem per no esguerrar la justa aspiració de ningú a la felicitat. S'atenua el cinisme, i això permet que puguin treure el cap aquelles referències ètiques essencials que no hauríem hagut d'oblidar.

Poden servir per afrontar la crisi? Per què no? Les referències ètiques no s'han de veure com una teoria econòmica o política, sinó com una base a partir de la qual es pot construir qualsevol reflexió sobre l'organització sostenible de la nostra societat. I vist així, les festes de Nadal ens conviden a repensar el sentit que atorguem a l'economia i a donar una nova oportunitat a la via de

la solidaritat.

Hi ha, per exemple, algunes idees senzilles, com ara la primacia de les persones per damunt de l'economia, o que els pobres tenen prioritat davant dels rics. Més enllà, ens podem plantejar si el creixement perpetu de l'economia no és simplement un mite, si no hauríem de rebutjar amb més valentia el sistema de les stock options i les primes estratosfèriques que cobren alguns dirigents, si no podríem decidir-nos d'una vegada per un consum responsable...

"El mercat no és lliure", escriu a Un altre món Arcadi Oliveres, "si jo sóc molt més fort com a venedor, sempre imposaré el meu preu." El mateix Adam Smith, d'alguna manera pare fundador del liberalisme econòmic, reconeixia que el seu mercat ideal només podria funcionar en una societat basada en valors com el respecte del proïsme. Una societat on fos Nadal tot l'any? Pensem-hi, ara que hi estem predisposats.

Bones festes.

Parlem?

L'home de les bombolles de sabó

Parafrasejant les paraules del clàssic sobre les famílies, podríem dir que tots els països feliços s'assemblen, mentre que cada país infeliç té la pròpia infelicitat. Entre les múltiples activitats que van tenir lloc en el marc de la 1a setmana de la diversitat organitzada per l'associació *Africand* voldria ressaltar la projecció de la pel·lícula *DP75: Tartina City*, d'Issa Serge Coelo (Txad), al Centre Cultural La Llacuna, la segona de les tres que hi varen ser projectades. L'associació *Africand* ens porta a l'Àfrica desconeguda, amb la seva vessant de crítica social i cerca de la veritat de l'existència.

La pel·lícula comença amb una escena de gran tranquil·litat i pau. Dues persones belles i plenes d'una gràcia exuberant africana es desperten al llit abraçades. Es fan petons i carícies, amb una sensualitat continguda. Intuïm que els espera un dia difícil, però ens sembla que formarà part de la nostra visió de l'Àfrica idealitzada, harmònica. L'Àfrica plena d'alegria de la vida que surt de l'interior, sense necessitat d'estímul materials del

món del consumisme i de les presses. Encara no sabem qui són. Ell és en Koulbou: l'home que volarà a través de tota la pel·lícula dins d'una bombolla de sabó, d'aquestes que solen bufar els nens. És l'assassí dels innocents que arribarem a tómer i odiar. Ella és la seva soferta segona esposa Hawa.

El nom de Tartina City és un nom inventat. La *tartina* és el pa mullat en el contingut dels intestins d'ovella amb el qual s'alimenten els presoners polítics a les presons subterrànies d'un anònim país africà. L'esquadró de la mort que administra les presons es troba sota els ordres del coronel Koulbou que tortura i afusella als descontents amb el règim al poder. Les coses simples de la vida el fascinen; si el veiéssim al carrer sense saber de qui es tracta, notariem una elegància de moviment que sembla venir de la noblesa innata. I és un assassí, el personatge més atroç de la història, un home poderós dins del sistema que l'alimenta.

Editorial	1
Parlem?	1
Què fem?	2
UdA.Sostenible	5
Lliçons recreatives	6
Info-Ud'A	7
Agenda	8
Postres de músic	8

Parlem?

L'home de les bombolles de sabó

Vull agrair la projecció d'aquesta pel·lícula als organitzadors. Qui no amagaria la veritat d'un passat recent, fins i tot quan no conté atrocitats punibles, per substituir-la amb una idíl·lica post-

leta? Només un veritable artista reconeix la bel·lesa teixida amb les gruixudes fibres d'un món cruel i salvatge.

Alexandra Grebennikova

Què fem?

Postgrau en gestió i desenvolupament del capital humà a les organitzacions

En l'economia actual, s'ha modificat la percepció dels factors més rellevants en la gestió empresarial, en l'àmbit econòmic, polític i social. En aquest entorn canviant, les organitzacions han de competir amb els recursos més importants que tenen i que estan representats per les persones, constituint el seu capital humà. Les empreses necessiten disposar d'un capital humà qualificat, que generi coneixements rellevants i útils per tal de desenvolupar la seva tasca, i que permeti la seva adaptació als canvis que es viuen en la societat actual. És una necessitat primordial comprendre l'impacte que té l'equip humà en els resultats empresarials i garantir la contribució de valor als negocis, a través d'una adequada gestió dels recursos humans.

Els experts coincideixen en identificar el capital humà com l'actiu més important de les organitzacions i en defensar que, el principal motor del desenvolupament econòmic en general, és la capacitat de produir i gestionar el coneixement, millorant la qualitat dels recursos humans.

En aquest context, la Universitat d'Andorra, en el seu paper de contribuir a l'actualització dels coneixements dels diferents col·lectius de professionals del país, ofereix un postgrau en gestió i desenvolupament del capital humà a les organitzacions. Aquesta formació es desenvolupa conjuntament amb l'IDEC (Universitat Pompeu Fabra) i la Cambra de Comerç, Indústria i Serveis d'Andorra.

Es tracta d'un postgrau específic en l'anàlisi de la funció del capital humà, entès com a component clau dins l'organització. L'aprofundiment en l'estudi d'aquesta matèria condueix a la consideració del departament de recursos humans de l'empresa, com un centre de benefici i no de cost. Estudia aspectes de motivació i de satisfacció laboral, tenint en compte els diferents sistemes de retribució existents i fent èmfasi en els processos de selecció, formació i promoció del personal.

Tal i com és habitual en les formacions que ofereix la Universitat d'Andorra, a l'hora d'elaborar el contingut del programa s'han tingut en compte les especificitats del sector empresarial andorrà,

estructurat en petites i mitjanes empreses i caracteritzat per una economia orientada al sector del comerç i dels serveis.

Seguint també la política de col·laboració de la Universitat d'Andorra amb altres universitats i institucions, el professorat encarregat d'impartir docència en aquest postgrau inclou, tant personal docent de la Universitat d'Andorra, com personal docent de la Universitat Pompeu Fabra. I per tal de combinar una visió teòrica i pràctica dels continguts del programa, també s'ha previst la participació de diversos professionals de l'àrea de recursos humans de diferents organitzacions.

Aquesta formació va dirigida a aquelles persones que vulguin desenvolupar la seva carrera professional dins l'àrea de recursos humans i a aquells professionals que ja tinguin experiència prèvia en aquest àmbit i vulguin actualitzar els seus coneixements per poder gestionar el capital humà de l'empresa de forma més eficaç.

El postgrau s'estructura en deu temes i requereix una dedicació, per part de l'estudiant, d'aproximadament 150 hores de treball, de les quals 130 hores es desenvoluparan mitjançant classes presencials a la Universitat d'Andorra. Un cop finalitzades les sessions lectives, l'estudiant haurà de lliurar un treball final.

El programa acadèmic es desenvoluparà durant el primer semestre del proper any 2010 i integrarà els temes següents:

1. La funció dels recursos humans a l'empresa
2. Comunicació, clima organitzacional i cultura corporativa
3. Motivació, lideratge i treball en equip
4. Reclutament i selecció
5. Formació
6. Desenvolupament i promoció
7. Avaluació de l'acompliment
8. Sistemes de retribució
9. El sistema de relacions laborals
10. El sistema integrat de recursos humans

Rosa M. Mariño

Què fem?

Aprenentatge i convivència fora de l'aula i d'Andorra

Participació dels alumnes de primer curs de l'Escola d'Infermeria de la Universitat d'Andorra a una Jornada d'infermeria.

El treball fora de l'aula és un recurs didàctic de gran interès, que facilita l'aprenentatge de conceptes i procediments, afavoreix el desenvolupament d'actituds i possibilita el creixement afectiu de l'alumnat. A més promou la convivència fora de l'aula dels alumnes i en un entorn diferent i permet que els alumnes coneguin la importància de la investigació infermera i la importància del tema de la jornada en la professió infermera.

L'Escola d'infermeria de la Universitat d'Andorra va donar l'oportunitat a tots els alumnes de primer curs matriculats a l'assignatura de Metodologia de recerca I a participar en una jornada d'infermeria.

La idea va sorgir ja que aquest any, a la classe de primer curs, hi conviuen diversos alumnes amb cultures i nacionalitats diferents.

En l'assignatura de Metodologia de recerca I, es va proposar que els alumnes que seguissin l'avaluació continuada realitzessin un treball de recerca amb el tema *Infermeria – diversitat cultural*.

Els alumnes van elaborar el treball titulat: *La diversitat cultural a la Universitat d'Andorra*, tot seguint totes les parts del mètode científic: el problema origen, revisió bibliogràfica, la pregunta, objectius/hipòtesis, metodologia, el treball de camp, elaboració dels resultats, discussió / conclusions, edició i presentació.

Resum del treball *La diversitat cultural a la Universitat d'Andorra*.

Elisabet Aguila Iglesias, Alexandra Aritzeta Tomàs, Verónica Valeria Barrientos Ramos, Martina Besoli Pérez, Patrícia Calvo Duran, Joan Colomer Doménech, Tània Maria Correia Botelho, Raquel Fernández Guerrero, Esther Galian Gandaria, Anna Gil Casals, Juana Maria Hernández Delgado, Elayne Hernández García, Layla Khalifi, Fiana Lagadouro da Fonte, Maria Carme Lopez Gonzalez, Susana Cristina Paz Alves, Jessica Rotllant Avila, Myriam Simon Cortez, Boris Jose Viña Mendez; alumnes de primer curs de l'Escola d'infermeria de la Universitat d'Andorra.

Des de principis dels anys 30 el Principat d'Andorra ha estat un país d'acollida. Aquesta tendència s'ha mantingut fins al dia d'avui. La seva proximitat geogràfica amb Espanya i França, així com els vincles històrics que ens uneixen, han fet que hagi estat triat per moltes persones com un país per emigrar. Al Principat d'Andorra conviuen quatre nacionalitats principalment: l'andorrana, l'espanyola, la francesa i la portuguesa,

encara que en els darrers anys, fortament vinculat al flux migratori que va arribar a Europa, el Principat ha començat a rebre persones d'altres països. Molts d'aquests immigrants han tingut fills els quals avui en dia, tot i ser nascuts a Andorra, comparteixen part de la cultura (llengua, costums, religió...) dels seus pares.

L'educació i en concret els estudis superiors no han estat fora d'aquesta tendència. A la Universitat d'Andorra des de fa molts anys conviuen estudiants amb diferents nacionalitats i cultures juntament amb els nascuts al Principat.

L'exercici de la professió infermera es basa en la relació amb *els altres*, ja que a la nostra classe convivim persones amb diverses nacionalitats i cultures. A l'assignatura de Metodologia de recerca I, se'ns va plantejar realitzar un treball de recerca amb l'objectiu de conèixer la diversitat cultural dels alumnes de la Universitat d'Andorra.

La mostra de treball ha estat de 103 alumnes dels estudis de: Infermeria, Informàtica, Ciències de l'educació i Administració d'empreses.

Es fa la recollida de dades mitjançant un qüestionari realitzat pels alumnes de primer curs on s'estudien unes variables generals i d'altres específiques com: nacionalitat, llengua materna, idiomes, etc.

Els resultats més rellevants pel que fa referència a la nacionalitat dels alumnes són: el 38.6% dels alumnes en la diplomatura d'infermeria són andorrans, el 36.4% espanyols i el 25% d'altres nacionalitats; mentre que a les altres diplomatures, la nacionalitat andorrana dels alumnes es la que predomina amb un 70%.

La majoria d'alumnes d'infermeria, estan familiaritzats amb el tema de la diversitat cultural, interculturalitat i la importància que té aquest tema.

El conviure amb alumnes de diferents cultures es enriquidor, ja que com a futurs professionals podem tenir una base per tractar amb persones d'altres cultures. El fet que la Universitat ens proporcioni informació i coneixements sobre diversitat cultural ens permetrà actuar de forma adequada amb les persones a les que tindrem cura.

Durant tot el mes d'octubre i fins a la data de la Jornada, els alumnes molt motivats i interessats varen desenvolupar el treball.

El dia 12 de novembre el resum de la comunicació va ser acceptada pel comitè científic de la Jornada.

Què fem?

Aprentatge i convivència fora de l'aula i d'Andorra

El dia 19 de novembre del 2009 els estudiants de primer curs de l'Escola d'infermeria de la Universitat d'Andorra van participar a la 8a jornada científica titulada: *Les Infermeres i la interculturalitat* organitzada per l'Associació catalana d'infermeria.

Aquest acte es va desenvolupar de les 9.30 del matí fins a les 18.00 hores a l'Hospital Sant Jaume de Manlleu.

Aquesta jornada tenia com a objectiu general intercanviar experiències sobre les relacions infermera-pacient de diferents cultures, i el seu objectiu específic era el de conscienciar les infermeres de la importància de la formació i de l'aprenentatge en la comunicació i aproximació a les diferents cultures per a la prestació de cures.

En arribar al centre de la Jornada, els alumnes van recollir la documentació i s'inicià l'acte tractant diverses temàtiques: el compromís de les infermeres davant els canvis socials, cures i cultures: empatia i confiança entre pacients i els professionals sanitaris, importància de la mediació en l'entorn sanitari.

L'alumne Boris Jose Viña Mendez va ésser el representant del grup i, en 10 minuts, va exposar el treball al públic de la jornada.

Durant la tonada a Andorra, es va visualitzar i comentar la pel·lícula *Quiero ser como Beckham*.

Jesminder és una noia de 18 anys que viu amb la

seva família al West London, el barri hindú de la ciutat. Els seus pares volen que sigui educada per ser la perfecta esposa índia, però ella no té temps per pensar en aquestes coses perquè solament li interessa jugar a futbol amb els seus amics i donar petons a la foto del seu ídol, David Beckham, l'estrella del *Manchester United*. Un dia, mentre està jugant al parc, Jules es fixa amb ella i la convida a unir-se a l'equip de futbol femení local, entrenat per Joe. A Jesminder li sorgeixen de la nit al dia una sèrie d'oportunitats i problemes que faran canviar el seu petit món. Té davant dels seus ulls l'oportunitat de portar el seu equip a les finals i divertir-se amb el que realment li agrada i que fa bé, però haurà de convèncer a tota la seva família i a la comunitat, ...

Bé, ja no us explico més per qui vulgui veure aquesta pel·lícula. Es divertida i tracta un tema d'interès que és la diversitat cultural.

Els alumnes de primer curs, quan sigui possible, comunicaran l'experiència de la jornada als seus companys de segon i tercer curs. Explicaran la jornada i el treball de recerca i, finalment, és realitzarà un dinar voluntari multicultural, on cadascú podrà oferir algun aliment típic de la seva cultura.

Inés Vilà Panés





UdA.Sostenible

La dieta dels països industrialitzats és sostenible?

Als països industrialitzats, al voltant del 80% dels cereals (civada, sègol, soja, etc.) s'utilitza per alimentar els animals. L'agricultura centrada en la cria d'animals és una activitat ferotge i altament agressiva per al medi ambient, pitjor que totes les activitats humanes i industrials juntes.

Un cultiu intensiu de la terra, és necessari per produir aliments per als animals, això contribueix a l'erosió de la terra i a la pèrdua irrecuperable d'una part important de la capa vegetal superior. La quantitat de terra necessària per alimentar una persona amb una dieta carnívora permet alimentar 20 vegetarians. Per produir mig quilo de carn apta per a l'alimentació en una granja de bestiar fa falta 5 quilos de cereals. O dit d'una altra manera, la fam en el món podria desaparèixer fàcilment si l'home tornés a la seva alimentació natural.

L'impacte de la dieta carnívora no només afecta els països desenvolupats sinó que afecta tot el planeta. A Amèrica Central, per exemple, cada dia es produeix un perjudici irreparable per al medi ambient, ja que poderosos terratinents destrueixen els boscos tropicals on plou tot l'any per convertir-los en terreny de pastura per als animals que necessiten les cadenes d'hamburgueseries. Es necessita 5 metres quadrats de terra per produir una hamburguesa de 125 grams.

No hi ha cap mena d'ètica que respecti el benestar dels animals, són moltes les granges, que converteixen els animals en màquines de produir carn, ous i llet, perquè les persones que porten una dieta carnívora puguin pagar a un preu assequible les seves proteïnes.

S'han de matar milions i milions d'animals cada dia, per tal d'utilitzar-los com a aliment per a aquestes persones. Els Nord-americans mengen més de 100 milions de quilos de carn de vedella cada any. Les economies emergents d'orient estan important els hàbits alimentaris occidentals basats en la carn, amb el conseqüent perill per a la sostenibilitat del medi ambient.

L'ús que es fa de les proteïnes de la carn a occident no sempre ha estat així, recordo haver sentit a la meua àvia que el pollastre es menjava per Nadal o en contades ocasions, la vedella per la festa major, de tant en tant algun conill i llegums, verdures i cereals dia sí i dia també. La meua àvia farà 95 anys i us asseguro que els seus hàbits no han canviat i continua menjant pollastre de tant en tant i del que s'ha criat al carrer.

Canviar a una dieta menys dependent de la carn i respectuosa amb la vida dels animals no és molt difícil, adoptar una dieta vegetariana ajudaria a evitar l'impacte ambiental que produeix una dieta centrada en la carn. Quasi tots mengem amanides, llegums, pasta integral, arròs integral, fruita i fruits secs, aquests són els aliments dels vegetarians. Per influència oriental s'ha estès a occident una variant de la dieta vegetariana anomenada macrobiòtica que, a més dels productes alimentaris anteriors, afegeix paradoxalment proteïnes vegetals utilitzades a l'orient des de fa milions d'anys com són el tofu i el tempe basats en la soja, el seitan basat en el blat i les algues riques en iode, ferro, silici i calci.

Al llarg de la història tots els pensadors han reflexionat sobre la relació dels homes i els animals. Ja a l'edat antiga els pitagòrics deien: l'home és un ésser evolucionat en la creació que té una comunitat de vida amb els animals i aquests no mereixien ser assassinats per l'home que, en principi, no necessita dels seus cossos per sobreviure. Leonardo da Vinci deia: un dia arribarà en què els homes, com jo, mirin l'assassinat d'animals com miren avui l'assassinat dels homes. Goethe considerava un deure humà respectar i protegir els animals. Einstein creia que el futur de la humanitat passava per abandonar el crim cap als animals. El premi Nobel Romain Rolland diu: *La crueltat amb els animals i també la indiferència respecte als seus patiments és un dels pecats més greus del gènere humà. Tots els homes guardem un aspecte emocional positiu pel que fa al patiment animal, una cosa, penso jo, inimaginable en un depredador nat.*

De tots és sabut els aspectes negatius per a la salut dels éssers humans, que provoca una dieta centrada en la carn, ara també, hem de ser conscients dels efectes negatius per a la sostenibilitat ambiental del planeta i informar-nos com a consumidors i ser conscients que existeix una alimentació sana i equilibrada, que respecta la vida dels animals i el medi ambient i que és compatible amb l'estat evolucionat de l'home.

Si voleu saber més sobre la dieta macrobiòtica us recomano el llibre: *La nueva cocina energética* de Montse Bradford, ISBN: 84-7556-087-3.

Vicens Blasco Ferrón

Lliçons recreatives

Per què estenem la roba per assecar-la?

Després de rentar la roba amb la rentadora aquesta queda amb un grau d'humitat més o menys alt en funció de la velocitat de centrifugat. Per això, una de les característiques tècniques que cal tenir en compte a l'hora de comprar una rentadora és la velocitat de centrifugació que es mesura en RPM (revolucions per minut). Com més gran sigui aquesta velocitat amb menys humitat sortirà la roba de la rentadora i més ràpid s'assecarà la roba.



L'assecatge de la roba és una operació que consisteix a separar un líquid (aigua) del sòlid que el reté físicament (roba) per procediments no mecànics. La separació de l'aigua de la roba és produïda per evaporació de l'aigua i tal i com ho defineix l'Enciclopèdia Catalana l'evaporació és la *vaporització d'un líquid en la superfície que el separa de la fase gasosa amb la qual està en contacte*.

Així doncs, segons aquesta definició l'assecatge de la roba dependrà de la superfície de contacte d'aquesta amb l'aire ambient. Per això estenem la roba per assecar-la, ja que així obtenim la màxima superfície de contacte amb l'aire.

Ara bé, la velocitat d'assecatge també depèn d'altres factors, a par de la **superfície de contacte**. Aquests factors són:

1. La humitat de la roba. Com més aigua contingui la roba més trigarà a assecar-se. Per tal d'eliminar la major part de l'aigua de la roba, les rentadores tenen com a última etapa del procés de rentat la centrifugació.
2. La humitat de l'aire. Com més baixa sigui la humitat de l'aire més ràpid s'assecarà la roba, ja que la humitat de la roba es podrà despendre amb més facilitat fins a igualar-se amb la humitat de l'aire. Per això als llocs propers al mar, fins i tot a ple estiu, costa tant d'assecar-se la roba i sempre queda amb un alt grau d'humitat (el mateix que el de l'aire). Tampoc no tindria sentit estendre la roba a l'exte-

rior un dia de boira (100% d'humitat), ja que en lloc d'assecar-se agafaria més humitat de l'aire ambient.

3. La temperatura exterior. L'evaporació és un procés que depèn de la temperatura ambient i com més alta sigui aquesta més ràpida serà l'evaporació. Per això la roba s'asseca més ràpid a l'estiu que a l'hivern.
4. La velocitat de l'aire. El vapor d'aigua que es produeix quan s'evapora l'aigua de la roba augmenta la humitat de l'aire que envolta la roba i això fa que l'evaporació disminueixi (punt 2). La velocitat de l'aire el que fa és eliminar aquesta capa d'humitat de la roba a mesura que es va evaporant l'aire. Per això els dies que fa vent la roba s'asseca abans i, encara més, si aquest aire és sec.

Com a resum podríem dir que el procés que



intervé quan s'asseca la roba s'anomena vaporització (canvi d'estat de líquid a gas) i que la velocitat d'evaporació (d'assecatge) depèn de: la superfície de contacte amb l'aire (per això

l'estenem), de la quantitat d'aigua que conté (per això la centrifuguem), de la humitat relativa de l'aire (per això costa d'assecar-se la roba quan la humitat de l'aire és alta -a la platja-), de la velocitat del vent (per això s'asseca abans quan fa vent) i de la temperatura ambient (per això la roba s'asseca més ràpid quan fa sol que quan no en fa).

Així doncs, les millors condicions per assecar la roba són: que faci sol, que la humitat de l'aire sigui baixa i que faci vent. Ara bé, la clau per assecar la roba és que la humitat de l'aire sigui molt baixa. Per això podem assecar la roba a la nit sempre que hi hagi una humitat molt baixa i faci vent.

Fins i tot trobem una frase feta que fa referència a la roba estesa: *Haver-hi roba estesa* que s'utilitza per indicar que algú ens mira o ens escolta.

Florenci Pla

Info-Ud'A

Nous cursos d'actualització en dret andorrà

La novena edició del Postgrau en dret andorrà està prevista per al curs acadèmic 2010-2011, mantenint l'oferta biennal d'aquest programa. Aquesta formació es complementa alternativament amb una oferta de cursos d'actualització en l'àmbit del dret andorrà que permeten el reciclatge continuat i l'actualització dels coneixements dels professionals del país. Així, per a aquest curs 2009-2010, s'està treballant en tres nous cursos d'actualització:

- *Curs d'actualització en administració pública.* Serà la segona edició d'un programa amb l'objectiu de millorar el coneixement del dret administratiu.
- *Curs d'actualització en dret social,* amb l'objectiu d'aprofundir en el coneixement de les noves lleis en aquesta matèria.
- *Curs d'actualització en drets fonamentals,* que permetrà l'estudi dels drets fonamentals inclosos en la Constitució del Principat d'Andorra i en el Conveni per a la salvaguarda dels Drets Humans i de les llibertats fonamentals del Consell d'Europa. Per la importància que suposa el tractament per primer cop d'aquesta matèria des d'una perspectiva andorrana, el contingut d'aquest curs s'inclourà en la propera edició del Postgrau de dret andorrà.

Publicació en preparació: *Dret processal civil*

Un dels valors afegits més importants de la formació en dret andorrà ha estat la publicació dels materials didàctics del postgrau, amb el suport de la Fundació Crèdit Andorrà. Fins ara s'han publicat sis títols. Aquest proper any sortirà al carrer una nova publicació: *Dret processal civil*, coordinada per Carmen Navarro.

Lliurament de diplomes de la 8a edició del Postgrau en dret andorrà

El 10 de desembre va tenir lloc l'acte de lliurament de títols del Postgrau en dret andorrà (2008-2009), una formació de la Universitat d'Andorra organitzada conjuntament amb el Consell Superior de la Justícia i l'Institut d'Estudis Andorrans, i que compta amb la col·laboració de la Fundació Crèdit Andorrà.

El Postgrau en dret andorrà ja ha arribat a la vuitena edició i és de destacar la gran acceptació que està tenint aquesta formació i la resta de cursos d'actualització en branques específiques del dret andorrà. En aquest sentit, des de la primera convocatòria l'any 2000 fins a l'actualitat, hi ha hagut uns 250 estudiants titulats, dels quals 24 corresponen a la promoció 2008-2009. Cal esmentar també els 14 nous titulats del *Curs d'actualització en dret urbanístic*, un programa que forma part de l'oferta de cursos d'actualització i que l'any anterior ja va tenir una forta demanda, per la qual cosa es va decidir oferir-ne una segona edició. A més a més, s'han continuat impartint quatre assignatures universitàries virtuals, de sis crèdits cada una d'elles, que s'ofereixen a través de l'entorn virtual d'aprenentatge de la Universitat d'Andorra.

UdA Solidària

El 18 de desembre, diversos estudiants van compartir les seves experiències de voluntariat i cooperació internacional a diferents països com el Camerun i Bolívia. En aquest marc, els estudiants que van aconseguir el premi atorgat per la Fundació BPA van explicar el projecte guanyador: *Cuines solars a Duékoué, Costa d'Ivori*. La proposta era compartir un dinar-trobada entre tota la comunitat universitària on els assistents van aportar productes per menjar i compartir (la Comissió UdA Solidària es va fer càrrec de les begudes).

D'altra banda, UdA Solidària ha organitzat una recollida de roba d'abric i de neu per a infants i adolescents que es troben en situació de risc social. A la recepció de la Universitat, es van instal·lar dues caixes de recollida de roba per tal que tota la comunitat universitària pogués contribuir-hi. Aquesta acció, desenvolupada des del 9 de desembre, ha estat un èxit gràcies a la participació de tota la comunitat universitària.

Info-Ud'A

Cloenda del Taller d'informàtica bàsica dins el projecte Dona Drets 2008-2009

Com a acte de cloenda de les activitats del Taller d'informàtica bàsica del projecte *Dona Drets* programades per a l'edició 2008-2009, el 10 de desembre va tenir lloc a la sala del Consell del Comú d'Andorra la Vella el lliurament de diplomes corresponents a la formació programada de setembre a novembre. El total de persones que han obtingut el diploma ha estat de 22. Aquesta formació ha estat organitzada conjuntament pel Comú d'Andorra la Vella i la Universitat d'Andorra i s'emmarca dins de la càtedra Unesco de la Universitat. D'ençà el mes de maig passat, s'han format set grups al Punt Informació Gent Gran d'Andorra la Vella i a la Ludoteca de Santa Coloma. El programa estava distribuït en catorze sessions d'una hora i mitja cada una.

Nadala sostenible

La nadala d'enguany ha comptat amb un disseny gràfic exclusiu, a partir d'una obra original adquirida a Xeridell, el programa de tallers ocupacionals de l'Escola Especialitzada de Nostra Senyora de Meritxell. Per un món més sostenible, ha estat enviada electrònicament, sense paper. La despesa establida s'ha confiat a UdA Solidària.

Agenda de la Universitat

- **18 de desembre:** trobada-dinar: *Experiències solidàries d'estudiants*
- **Fins el 22 de desembre:** recollida de roba d'abric i de neu
- **14 de gener:** cafè informatiu
- **14 de gener:** Aula Magna: *La neu*
- **4 de febrer:** cafè informatiu
- **10 de febrer:** Òpera Oberta: *Tristan und Isolde*, al Liceu
- **11 de febrer:** Aula Magna: *La nutrició*

Postres de música

Recepta de cuina

Pollastre de corral (gratapallers) al cava

Ingredients

- Un pollastre gratapallers d'uns 2 kg com a mínim
- Mig quilo de bolets variats (rossinyols, camagrocs, ceps, etc.)
- Una dotzena d'escalunyes i una cabeça d'all
- Mitja dotzena de prunes
- Una botella de cava brut
- Un quart de litre de brou d'aviram
- Oli, farina, sal, pebre

Elaboració

En primer lloc separeu les ales del pit i talleu el pollastre a vuitens. Salpebreu el pollastre, enfari-neu-lo i poseu-lo a rostir, a foc ràpid, dins d'una

cassola amb una mica d'oli i els grans d'all sense pelar. Quan el pollastre estigui ben ros, retireu-lo i traieu l'excés de greix si escau. Afegiu-hi les escalunyes pelades i deixeu-les coure a foc lent sense que arribin a agafar color.

En aquest moment hi afegirem el variat de bolets que els deixarem coure uns cinc minuts. Després hi incorporarem el pollastre, les prunes i hi afegirem el cava que farem reduir a foc ràpid durant uns cinc minuts.

Finalment hi afegirem el brou de pollastre i deixarem que cogui a foc lent (xup xup) durant una hora aproximadament amb la cassola tapada.

Bon profit! i Bones Festes.

Sara Esquè i Florenci Pla

Postres de música

Recomanacions literàries



Títol: *L'elegància de l'erició.*

Autor: Muriel Barbery

Editorial: Edicions 62

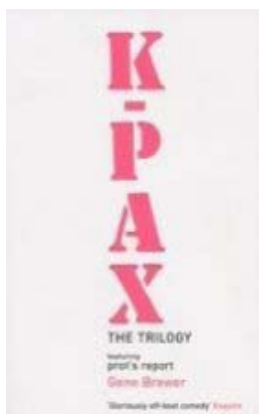
Que un llibre acabi amb la frase *la bellesa en aquest món* i no soni ridícula té molt de mèrit. Que, a més, ens hagi fet reflexionar sobre filosofia, gramàtica i psicologia sense caure en la pederantia o ens hagi fet riure ja hauria de ser motiu per començar a pensar que, aquest cop sí, l'hem ensopegat.

Madame Michèle, vídua de cinquanta-quatre anys, és la portera d'un bloc de pisos del carrer Grenelle

de París. Autodidacta, el seu jardí secret és l'art, la lectura ... una àmplia cultura que oculta als seus veïns burgesos, ja que, ¿on s'és vist que de la boca d'una portera com Déu mana surtin frases tan erudites?

L'elegància de l'erició, de l'autora Muriel Barbery, és una comèdia a dues veus, un llibre seductor i ple d'humor, que explica com sobreviure en un món estereotipat gràcies a l'amistat, la sensibilitat i l'anticonformisme. Tota una declaració d'amor a la vida.

Josefina Porras



Títol: *K-PAX: The Trilogy featuring Prot's report*

Autor: Gene Brewer

Editorial: Bloomsbury Publishing PLC

Com ja parlàvem en el butlletí del mes anterior, els llibres que s'han fet populars gràcies a una pel·lícula són molts. En aquest cas, segur que molts de vosaltres recordeu la pel·lícula homònima amb Kevin Spacey com a Prot i Jeff Bridges en el paper del psiquiatre. La trilogia que es presenta en aquest volum incorpora la pel·lícula en la primera novel·la. L'adaptació de la pel·lícula és excel·lent, seguint gairebé coma per coma el que passa al llibre. El que és interessant són els altres

dos llibres en els que s'aprofundeix força en la relació pacient-metge i en la que descobrim molt més sobre la història tèrbola d'en Prot suposat habitant del planeta K-PAX i del seu alter-ego humà.

Una de les parts més sensacionals del llibre és el *Prot's Report* en el que Prot explica als seus com és la vida a la Terra. La ironia i la crítica per igual fan que el lector es plantegi el món en el que vivim i les seves incongruències vistes des del punt de vista d'un habitant d'un planeta idíl·lic (i utòpic?).

Aleix Dorca Josa

Bones festes!





Postres de músic

Tradicions, dites i consells

El desembre és un vell ...

... que fa arrugar la pell.

Això diu el nostre refranyer. Perquè el desembre és el més fred i fosc de tots els mesos de l'any. I per això se'l representa com un vell prim, fatigat, de blanques i llargues barbes, que carrega un feix de llenya i que duu un fanal a la mà. És el mes que fa dotze, un mes adormidor, de poca feina al camp, de molt foc i molta rondalla. És també el mes de l'Advent i l'esperança. Tothom espera el bon temps.

(Agenda almanac del cordill)

- A l'hivern, el millor amic és un bon abric.

- Per Nadal i Sant Esteve cada ovella al seu corral

- Dies de desembre,

dies de malura;

tot just es fa de dia

que ja és nit obscura

Josefina Porras

Frases fetes i modismes populars de la llengua catalana

Esprémer el cervell

Esforçar-se a pensar

Esprem el cervell, i veuràs com ho trobes

Ecalfar-se el cap

Fatigar-se mentalment

Deixa d'escalfar-te el cap, perquè no en trauràs res de clar

Demana la mà

Sol licitar en matrimoni

El Joan va demanar la mà de la Maria al seu pare

Treure la bena dels ulls

Desenganyar-se

Treu-te la bena dels ulls, no veus que t'enganya

Josefina Porras

Problema per pensar

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

- Quantes vegades apareix la xifra del 9 quan escrivim els números de l'1 al 100?
- Quantes vegades podem restar 6 al número 36?

Solució

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

Solució al problema del mes anterior

Busqueu un número de sis xifres que compleixi les condicions següents:

1. Cap xifra és senar
2. La primera xifra és un terç de la cinquena i la meitat de la tercera
3. La segona és la més petita de totes
4. L'última és igual a la quarta menys la cinquena

5. La suma de les xifres és 22

Solució

Imaginem que el número és ABCDEF

Totes les xifres són parells.

Sabem que $A=E/3$. Com que A ha de ser parell implica que $E=6$ i en conseqüència $A=2$.

També sabem que $A=C/2$. Això implica que $C=2 \cdot A$ és a dir $C=4$.

Sabem que $F=D-E$. Això implica que $D \geq E$.

Si considerem $D=E$ tindrem $D=6$, $F=0$ i $B=4$ que contradiu el punt 3 (B ha de ser la xifra més petita de totes).

Si considerem $D > E$ implica $D=8$ i $F=2$. I com que la suma ha de ser 22, tindrem que $FB=0$.

Així doncs el número que compleix totes les condicions és: **2 0 4 8 6 2**

Florenci Pla

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.