









- Lo que necesitas saber para tu primer año universitario pag. 04
 - El futuro laboral planetario y Dani Guirado pag. 06
 - Torneo Interno 12 horas RUCAB curso 2021-2022 pag. 07
 - Conferencia sobre Mundo 3D en la RUCAB pag. 8
 - Celebramos Halloween con: 'Pesadilla en la RUCAB' pag.9
 - Error 404 ¿preparados para un mundo sin internet? pag. 10
 - Cata de vino Bodega Encina Blanca de Alburquerque pag. 11
 - Tradiciones en la castañada de la RUCAB pag. 12





¿Es tu primer año universitario?, ¿te invaden las dudas?, ¿crees que te faltan cosas por hacer o saber?, tranquil@, desde la RUCAB hemos hecho este post para contarte algunas cositas que te pueden venir muy bien para afrontar con más seguridad los meses que te esperan, pero sobre todo para venir la RUCAB con toda la tranquilidad del mundo.

ALOJAMIENTO

Seguro que a estas alturas ya has decidido dónde te vas a quedar este primer año, si no es así, tienes opciones todavía, en Badajoz hay multitud de alojamientos, como pisos de estudiantes o residencias universitarias, nosotros te recomendamos la RUCAB, aunque actualmente no quedan plazas, puedes hacer la inscripción para entrar en la lista de espera, estos son los servicios que puedes encontrar aquí: Baño privado. Calefacción.

Escritorios individuales. Mucha luminosidad. Servicio de limpieza una vez en semana.

Cambio de sábanas y toallas.

Biblioteca.

Salas de estudio.

Comedor y cafetería.

Chill out y sala tv.

Gimnasio.

Piscina.

Pistas deportivas.

Parking de coche y bicicleta.

Puedes hacer tu reserva aquí, el proceso es sencillo y consiste en rellenar el formulario, abonar la fianza y enviarnos un correo con el contrato firmado y el justificante de pago de fianza.

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

La Universidad de Extremadura tiene multitud de información que necesitas saber, para tu primer año universitario, como:

Matrícula.

El calendario académico.

Ubicación de las facultades y centros universitarios.

Estudios.

BECAS Y AYUDAS

El ministerio de Educación y Formación Profesional del Gobierno de España, ya ha sacado las becas para el curso 2021-2022, tienes hasta el 14 de octubre de 2021, date prisa y que no se te pase el plazo.

TRANSPORE

Si no dispones de vehículo propio, en la ciudad podrás moverte en autobús urbano (al lado de la RUCAB hay una parada), taxi, bicicletas de alquiler o Minits.

Para cualquier duda o consulta puedes llamar al teléfono 924 27 36 11 o escribir un correo a info@residencia-rucab.es

El futuro laboral planetario y Dani Guirado

Vuelve Dani Guirado, uno de nuestros personajes favoritos, Doctor en Física por la Universidad

de Granada, actualmente está en el grupo de scattering del Instituto de Astrofísica de Andalucía. Regresó a la RUCAB para pintarnos el futuro inmediato fuera de la Tierra y hablarnos sobre las nuevas oportunidades laborales en la aventura multidisciplinaria.

Siempre que viene Dani nos sorprende, hemos escuchado muchas cosas, pero nos ha llamado especialmente la atención, que, según él, ya podemos ser una especie intraplanetaria, extraplanetaria e interplanetaria, podemos viajar fuera de la tierra con una tecnología que nos permite crear una colonia y sobrevivir.



Como dice el físico:

«ya hemos pisado la luna, pero también seremos capaces de pisar marte, comer insectos y carne sintética, incluso desde allí seremos capaz de lanzar otras naves, hacer minería y de estabilizar un sistema económico que se derrumbará... viviremos con criptomonedas. Ya se sabe, Star trek se nos va a quedar pequeñísimo»

Así que muy a nuestro pesar «seguramente nosotros seamos los extraterrestres«, así ha concluido Dani Guirado, una Conferencia difícil de clasificar, llena de humor, diversión, música, experimentos y mucho ingenio. De casi dos horas de elocuente discurso, nos quedamos con la valiosa información de que la vida extraterrestre es una realidad inminente, que aprovechar las oportunidades laborales que se presentan, está en los jóvenes del ahora y que sin duda la ciencia, la formación y las ganas, nos llevarán a ese futuro exitoso en otros planetas.

Gracias a todos los residentes por asistir y disfrutar al 100%, recordad que madrugar no nos hace más saludables y que si madrugas ponte a salvo en un bar.

A ti Dani, sigue por el camino hacia marte, y por favor, nunca dejes de venir a la RUCAB, tu casa, a contarnos todos los cambios y acontecimientos al respecto.

Torneo Interno 12 horas RUCAB curso 2021 - 2022

El deporte es una de las actividades principales de la RUCAB, y el Torneo Interno 12 horas ya es una tradición en nuestra residencia, por eso, el sábado se ha celebrado esta mítica prueba, con una participación de más de 100 residentes.

Muchos son los días que llevamos organizando este torneo deportivo, hace unas semanas nos poníamos manos a la obra para diseñar las camisetas que se utilizarían en el torneo de 12 horas y durante toda la etapa deportiva de este curso. Desde el principio hemos contado con la ayuda de los residentes que se han implicado en la organización, desde aquí queremos agradecer su implicación al 100%, ellos son Silvia Couce, Inés Centeno y Javier Caballero, asegurándose de que todo saliera bien en cada partido ¡Muchas gracias chicos!.

En primer lugar, de esta intensa jornada desatacamos en general un ambiente de diversión y muchas ganas de competir, además, estos días de convivencia ayudan a conocer a otros residentes de la misma manera en que se relacionan con más gente, aparte de sus grupos de amigos. Por lo tanto, han surgido conversaciones que darán lugar a nuevos amigos, en especial con los novatos, que muchos no se conocían entre ellos y no saben cómo es el ambiente de la residencia.

Además, como nos explica Inés Centeno, una de las organizadoras del evento: «En general todo el mundo se divirtió porque, aunque se trate de un torneo de deporte, en el caso de que te eliminaran al principio del día, podías seguir disfrutando del ambiente de la barbacoa con todos los residentes»

Para reponer fuerzas hemos contado con la presencia de nuestro catering Pedro Méndez, ofreciendo una barbacoa en el jardín y suministro de comida y bebida durante toda la jornada.

Estos son los ganadores del Torneo Interno:

Fútbol femenino: 'Makumberas' Fútbol masculino: 'Galácticos'

Tenis doble: Fran Piñero y Javier Castilla

Tenis individual: Fran Bohoyo

Baloncesto: empate entre los equipos 'Balones a Pilar' y 'OG'S'

Voley playa: 'Te dejo elegir'

Finalmente, queremos dar la enhorabuena a los ganadores y a todos los participantes, que, aunque no hayan ganado, han demostrado el verdadero valor de la residencia, competir desde la diversión recordando la importancia que el deporte tiene para nuestras vidas.















jueves 21 de octubre hemos estado con Jesús Rodríguez, técnico de apoyo a la investigación de la Universidad de Extremadura, para tratar las principales líneas de investigación que se están llevando a cabo en el Mundo 3D.

Esta charla sobre mundo 3D se ha enfocado en tecnología, medicina y en la combinación de estas.

En la primera parte se han visto los diferentes tipos de impresoras 3D y la tecnología del escáner 3D. Además, se comprobó cómo la combinación de ambas tecnologías es vital para el desarrollo de nuevas invenciones que den lugar a patentes o modelos de utilidad beneficiosos para la sociedad y su evolución.

La segunda parte ha consistido en una demostración y explicación de las patentes que el grupo está desarrollando mediante el uso de las tecnologías expuestas.

Por último, nos hemos introducido en el mundo de la ingeniería tisular y de la bioimpresión 3D, donde se ha analizado en qué punto se encuentra esta tecnología, y mostrando los avances que ha conseguido el grupo INMA en este campo, sobre todo en la corrección de problemas odontológicos.

Hemos podido ver la importancia de la investigación y todo lo que nos puede ofrecer, y lo que nos necesita para proporcionarnos soluciones presentes y futuras a los problemas que surjan.









Celebramos Halloween con: 'Pesadilla en la RUCAB'

El noviembre hemos celebrado una de las noches más divertidas del año: 'Pesadilla en la RUCAB'.

Por primera vez en la RUCAB, los pasillos subterráneos que conectan la torre A con la torre B, han sido los protagonistas de una noche de terror, convirtiéndose en una auténtica pesadilla para los residentes. Para ello nos han acompañado el estupendo equipo de Espacio La Rota, dando vida a diferentes y pintorescos personajes, como la niña del exorcista, un antiguo conserje vengativo, un payaso terrorífico, Jason Voorhees, un cocinero loco, una muñeca maldita y el hombre del motosierra con su hija.



Se convocaba a los residentes a un único turno de cena, con la particularidad, de que tenían que venir disfrazados y con los móviles apagados. Ellos, que no sabían lo que les esperaba, estaban a la expectativa y disfrutando de un menú especial. Pasadas las 22.00 horas, la luz del comedor se iba por primera vez, produciéndose todo tipo de gritos y voces típicos del momento. Con el segundo apagón de luz, irrumpió el antiguo conserje vengativo en el comedor, para revelar su venganza. Todos debían seguirle.

En oleadas de diez y quince residentes, todos fueron desfilando por los exteriores de la residencia, que se encontraba completamente a oscuras, hasta llegar a la entrada de la torre A donde tenían que bajar las escaleras para llegar al sótano, lugar donde empezaba un recorrido de pesadilla. Un total de 100 metros preparados para ofrecer todo tipo de sustos y desencuentros.

La experiencia no ha dejado indiferente a nadie, los gritos y los sobresaltos se han podido ver en el pasaje del terror. De esta manera, la noche de Halloween da mucho juego y la residencia se ha convertido, por una noche, en una auténtica pesadilla.

Gracias a todos los residentes por participar y dejaros llevar en esta divertida experiencia.





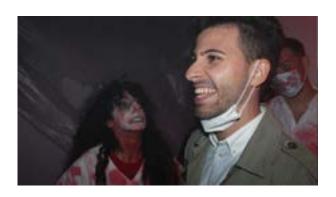




















Error 404 ¿preparados para un mundo sin internet?

Hablamos con la periodista y escritora Esther Paniagua, sobre su nuevo libro 'Error 404 ¿estamos preparados para un mundo sin internet?', para abordar las múltiples formas en las que internet se está cayendo y cómo podría producirse un gran apagón de la red de redes.

Hablar del fin de internet puede sonar apocalíptico, pero no lo es, la autora de este fascinante libro, nos relata cómo podría ser la caída de internet, el caos que puede desatar y lo más grave, cómo los humanos dependemos de internet.

Esther Paniagua nos ha presentado su libro con la colaboración de nuestro Director, Emilio Jiménez, que ha hecho de entrevistador, dialogando de cuestiones de plena actualidad como:

- Plataformas adictivas (consideradas como drogas cognitivas o conductuales).
- Manipulación y desinformación.
- Polarización y odio incendiario online.
- Censura y represión.
- Los quardianes de internet.
- Gracias a esta escritora podemos tomar conciencia de la importancia de anticiparnos a esta situación antes de que sea demasiado tarde.

Como narra la contraportada de su libro:

"Error 404 no es una distopía. Es un impactante ensayo que trata de anticiparse a ella antes de que sea demasiado tarde. Estas páginas analizan los temas de ahora, tan urgentes como cruciales, con una perspectiva crítica y propositiva, pues tal como defiende su autora, a pesar de todo aún hay motivos para la esperanza".



Cata de vino Bodega Encina Blanca de Alburquerque



El pasado 9 de noviembre se realizó una cata de vino de la Bodega Encina Blanca de Alburquerque para conocer y apreciar las diferencias entre los tres vinos servidos, valorando la vista, el olor y el gusto.

Podemos decir que hemos aprendido mucho, gracias a los profesionales encargados de enseñarnos todos los secretos que envuelven el mundo del vino, ellos son:

- Antonio Macías García, miembro de la Academia Extremeña de Gastronomía y Catedrático de la Universidad de Extremadura.
- José Rivero Sudón, fundador y gestor de Bodega Encina Blanca.
- Esther Gamero Samino, enóloga de la Bodega Encina Blanca.

Para esta cata la bodega ha traído tres vinos:

- Espumoso Brut 2018, elaborado con uvas de variedades autóctonas junto con algo de Chardonnay. procedente de los viñedos propios. La elaboración es 24 meses en botella para lograr una calidad perfecta. Este brut es suave, afrutado, dulce, con finas y refrescantes burbujas.

1/

- 'Blanco 12 cepas 2020', es un vino singular caracterizado por la diversidad de variedades autóctonas minoritarias que se emplean en su elaboración y además por la complejidad sensorial que le aportan cada una de ellas.
- 'Tinto 9 Cepas' elaborado con nueve variedades de sus propios viñedos, presenta la potencia de las variedades y la experiencia del envejecimiento en madera para lograr un vino corpulento, de gran finura, que aúna la fruta fresca y sabrosa con taninos amables y toques de madera en boca.

Durante la cata de vino no ha faltado un buen armonizaje, compuesto de jamón, queso y piquitos de pan del catering Pedro Méndez.





Tradiciones en la castañada de la RUCAB

Para la residencia también son importantes las tradiciones, nos aportan historia e identidad, por eso el sábado 20 de noviembre se ha realizado un 'Castañada' para poner en valor estas tradiciones y disfrutarlas con los residentes.

Tras divertirnos con una noche de terror a principios de noviembre, lleno de misterio, bromas y personajes disparatados, nos surgió la necesidad de poner en valor nuestras tradiciones. Noviembre es un mes que aúna numerosas tradiciones, con la llegada de los primeros fríos se da el pistoletazo de salida a las hogueras, lumbres y braseros de fuego natural, tan acogedores como olorosos.

Nos pusimos en marcha y organizamos una 'Castañada' en la RUCAB. El día pintaba feo, incluso una ligera lluvia mojaba el jardín de la residencia donde estaba previsto celebrar el acontecimiento, lo que nos llevó a trasladar el evento a uno de los porches de las torres de la residencia.

- Sobre las 11.00 horas llegaba Félix el Castañero que normalmente puedes encontrarlo en la Avenida de Huelva justo en frente del Corte Inglés. Su puesto de castaña estaba preparado para ofrecer castañas a todos los residentes que por allí pasaban.
- A las 12.30 horas el Catering de Pedro Méndez ofrecía un 'Taller de corte de jamón', donde se explicaron las nociones básicas de manejo y corte del jamón. Tanto si se cortó bien como mal, no sobró ni una loncha.
- Para las 14.00 horas ya estábamos tomando una estupenda caldereta de cerdo y finalizamos con dulces del Convento de Santa Ana de Badajoz, un surtido de tejas de almendra, galletas rizadas, perrunillas y magdalenas.

