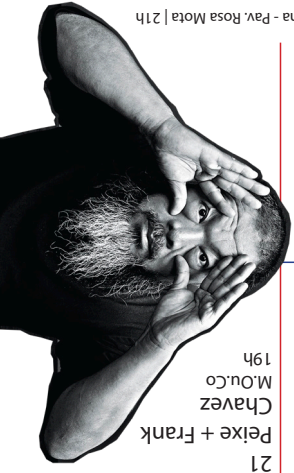


Agenda Novembro:

| | | | | | | |
|---|-----|--|----|--|----|---|
| 1 | seg | Fernando Aroso O último dos grandes fotógrafos do Porto OPPIA | 9 | Desdesenho Tomás Cunha Ferreira Casa Guerra Junqueiro | 8 |  |
| 2 | ter | 100 Anos Sos Alexander Kluge Serralves 19h | 3 | Quem se chama José Saramago Quinta da Caverneira 21h30 | 10 | Joana Espadinha Ninguém Nos Vai Tirar O Sol Casa da Música 21h |
| 4 | qui | LEFTY Maus-Hábitos 21h30 | 11 | NINGUÉM Teatro do Bolhão 21h | 17 | The Lemon Lovers Teatro Sã da Bandeira 21h |
| 5 | sex | LEAR Teatro Nacional São João 19h | 12 | O Pecado De João Agonia Teatro Carlos Alberto 19h | 18 | Inês Homem De Melo Hotlive Uptown 22h30 |
| 6 | sáb | Paulo Mota Devagar Buffalo Bill Teatro Nacional São João 19h30 | 13 | Requiem De Mozart Casa da Música 18h | 19 | Ai Weiwei! Entrelaçar Serralves |
| 7 | dom | Matosinhos Surf School Cup 2021 Praia da Agudela | 14 | Rui Veloso Super Bock Arena - Pav. Rosa Mota 21h30 | 20 | Fazer E Desfazer Teatro Campo Alegre 16h |
| | | | 21 | Peixe + Frank M.O.U.Co 19h | 27 | Alan Sencades Ferro à Ferrugem Teatro Campo Alegre 19h30 |
| | | | | | 26 | Memória Teatro Campo Alegre 19h |
| | | | | | 24 | Langamento Tema MAV FAUP 18h Auditorio Fernando Tavora |
| | | | | | 23 | The Black Lips Hard Club 22h |
| | | | | | 25 | |
| | | | | | 22 | |



30 Deixem o Pimba em Paz Super Bock Arena - Pav. Rosa Mota | 21h

Cultural

Recomendação do Mês
Miguel Carvalho, aluno 5º ano

Livro: "Os Filhos da Droga", Christiane F., 1978

Filme: "Requiem for a Dream", Darren Aronofsky, 2000

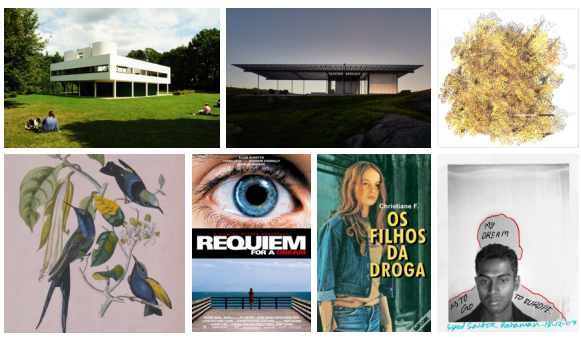
Álbum: "Sakura", Susumu Yokota, 1999

Música: "Bloodbuzz Ohio", The National, 2010

Arquiteto: Sean Godsell, 1960

Projeto: Villa Savoye, Le Corbusier, 1928

Artista: Jim Goldberg, 1953



inFaup

Nº14
02.11.21



| | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|-------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| AGE | <p>A Assembleia Geral de Estudantes (AGE) é um órgão autónomo e soberano da AEFAUP, que <u>reúne todos os estudantes da FAUP a fim de discutir temas relevantes sobre o funcionamento da nossa faculdade</u> e monitorizar as ações da direção da AEFAUP, entre outras tarefas. Todos os estudantes são bem-vindos a apresentar temas e problemas, de forma a melhorar a nossa escola.</p> <p>No passado mês de outubro regressámos ao trabalho para discutir a propriedade intelectual dos estudantes e sobre o modo como os seus trabalhos são conservados e expostos pela faculdade.</p> <p>Desde o início da pandemia, as AGE viram-se obrigadas a ser realizadas <u>via plataforma online Zoom</u> e o seu link a ser publicado via e-mail dinâmico. Se é a tua primeira vez a ires à AGE, lê primeiro o regimento presente no site da AEFAUP, ou que virá anexo à convocatória da AGE.</p> <p>A AGE é o teu espaço: vem, ouve e discute!</p> <p style="text-align: right;">A Mesa da AGE: mesa.agefaup@gmail.com</p> | <p>Já sabes qual é a missão da Associação de Estudantes?</p> <p>A AEFAUP tem como dever representar, coordenar e organizar todos os membros da FAUP, assim como defender os interesses académicos dos mesmos.</p> <p>A AE tem, também, o dever de fomentar cultural, recreativa e politicamente a vida académica de todos os seus membros.</p> <p>Tem como objetivo lutar pelo progresso e desenvolvimento qualitativo, científico, pedagógico, disciplinar e cívico da Faculdade e da Universidade do Porto, assim como promover a inserção dos interesses dos Estudantes da FAUP na Cidade do Porto e na Sociedade Portuguesa.</p> <p>Sempre que precisares de resolver alguma situação a porta da Associação de Estudantes está aberta para ti!</p> | Políticas | | | | | | |
| Viagens | <p>“Viagens pela cidade”</p> <p>É uma iniciativa do departamento de viagens, que te desafia a fazer um desvio no caminho para casa e dar-te a conhecer projetos da cidade do Porto. Sendo assim, procuramos criar uma base de referências e todos os meses deixamos uma série de sugestões de obras que podes visitar de forma autónoma. Partilhem connosco as vossas viagens! O tema deste mês é “habitação coletiva”. Esperamos que gostem!</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%;">  <p>1. Edifício de Habitação e Comércio Praça D. Afonso V Francisco Pereira da Costa</p> </div> <div style="width: 50%;">  <p>2. Bloco do Ouro Mário Bonito</p> </div> <div style="width: 50%;">  <p>3. Cooperativa Sache Manuel Correia Fernandes</p> </div> <div style="width: 50%;">  <p>4. Edifício na Rua do Teatro Eduardo Souto de Moura</p> </div> <div style="width: 50%;">  <p>5. Edifício Parnaso José Carlos Loureiro</p> </div> <div style="width: 50%;">  <p>6. Edifício de Habitação e Comércio Sátira Paula Santos</p> </div> </div> | <p>Pois é, ao que parece neste mês vamos dar a conhecer o tema da próxima edição da MA. Podemos dizer que é um projeto que nos orgulha bastante fazer parte e que todos os anos juntamos um pouco de nós, das nossas ideias e perspetivas, na continuação deste bonito projeto. Já encontramos o tema para o volume V e estamos ansiosos para podermos anunciar. Contamos contigo dia 24?</p> <p>Vem conhecer os destinos de Mobilidade para o ano letivo de 2022-2023, nas Sessões Erasmus, que vão decorrer de <u>8 a 11 e de 15 a 18 de novembro</u>.</p> <p>Anda ouvir a experiência de alunos que já foram e que ainda estão em Erasmus, e descobre mais sobre destinos como a Alemanha, a Itália, a França e muitos outros países.</p> <p>Fica atento para saberes mais informações!</p> <p>Ingredientes:</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>3 a 4 maçãs</td> <td>2 colheres sopa de água</td> </tr> <tr> <td>100gr de açúcar mascavado</td> <td>150gr de farinha de trigo</td> </tr> <tr> <td>100gr de manteiga</td> <td>1/2 colher de chá de canela</td> </tr> </table> <p>Preparação:</p> <p>Primeiro, pré-aquece o forno a 180°C. Enquanto isso, prepara as maçãs descascando-as, removendo os núcleos e cortando-as em pedaços de 2 cm cada. Coloca-as numa panela. Adiciona 2 colheres de sopa de água, a canela e metade do açúcar mascavado e refogue em fogo médio, certificando de misturar até que as maçãs fiquem macias (mas não como um puré). Depois de pronto, retira as maçãs da panela e coloca num prato. Numa tigela separada, despeja o restante do açúcar e da farinha e mistura com a manteiga, usando as pontas dos dedos, até que os ingredientes comecem a formar um “crumble”. Polvilha o preparado sobre as maçãs, até que estejam completamente cobertas, e leva ao forno durante 30 minutos, até ficar dourado.</p> <p>Fica excelente com gelado de nata!</p> | 3 a 4 maçãs | 2 colheres sopa de água | 100gr de açúcar mascavado | 150gr de farinha de trigo | 100gr de manteiga | 1/2 colher de chá de canela | Editorial REI Receta - Apple Crumble |
| 3 a 4 maçãs | 2 colheres sopa de água | | | | | | | | |
| 100gr de açúcar mascavado | 150gr de farinha de trigo | | | | | | | | |
| 100gr de manteiga | 1/2 colher de chá de canela | | | | | | | | |