

A dirt road lined with tall, slender trees in a rural landscape at sunset. The trees are arranged in a row, creating a sense of perspective. The sky is a warm, golden color, and the ground is a mix of dirt and grass. The overall mood is peaceful and serene.

EXPERIÊNCIA SCHUMACHER BRASIL

EXPERIÊNCIA SCHUMACHER BRASIL

**DATA: 31 de outubro
a 4 de novembro de 2014**

**LOCAL: Fazenda da Toca, Itirapina
próximo a São Carlos, SP**

ECONOMIA COLABORATIVA E EMPREENDEDORISMO CONSCIENTE

*Mari Turato, Tomás de Lara
e a participação online de Tim Crabtree*

PENSAMENTO COMPLEXO

*do paradigma mecanicista ao vivo - Juliana Schneider, Luiz
Gabriel e a participação online de Patricia Shaw*

ECOLOGIA PROFUNDA E CAMINHADA AO LONGO DO TEMPO

Stephan Harding (online) e Denise Curi.

A Experiência Schumacher Brasil é inspirada no *Schumacher Experience Week*, uma semana onde os participantes vivenciam o espírito da escola que fica na cidade de Totnes, no Reino Unido. No Brasil, ela vai reunir os principais temas abordados nos mestrados de **Ciências Holísticas** e **Economia para Transição**, com **professores brasileiros** que aprenderam

e viveram no Schumacher College, e com a participação online de professores da escola na Inglaterra. A semana será uma vivência do 'jeito Schumacher' em um contexto totalmente brasileiro, na **Fazenda da Toca**, uma fazenda de produção 100% orgânica que fica em Itirapina (próximo a São Carlos), com uma comunidade de pessoas engajadas nos temas a serem explorados.

Mais do que explorar conceitos e teorias, estaremos convivendo em uma comunidade de pessoas – professores e todos que fazem parte do dia a dia Fazenda Toca. Aprender na 'cultura Schumacher' inclui engajar-se na vida do entorno que une todos em tarefas para ajudar a cuidar dos espaços em comum como por exemplo – limpar, cozinhar, jardinar etc. Portanto, o aprendizado acontece dentro e fora da sala de aula.

NOSSA ROTINA

As aulas ocorrem todas as manhãs podendo continuar a tarde, e incluindo espaços para tutoriais - grupos menores onde os alunos é que extrairão conhecimento do professores. Os profissionais oferecerão insights e inspiração, com sessões facilitadas e com tempo para reflexão do próprio processo de aprendizado de cada um.

A rotina irá incluir momentos de troca em grupo, sessões com os professores, tarefas de cuidado com o entorno e interação com pessoas da comunidade. Estes se darão em diferentes panos de fundo: dentro e fora de sala, sentados ou caminhando, cozinhando ou comendo juntos.

PARA QUEM É ESTA EXPERIÊNCIA?

Esta vivência de 5 dias é para qualquer pessoa que tenha sentido uma conexão com a escola ou uma curiosidade para experimentar esta forma de diferente de aprender. Pessoas engajadas em mudança em diferentes setores e buscando novas formas de entender a realidade e de se relacionar com o mundo e com os desafios atuais.

Chegada: Entre às 15 e 17 horas da sexta-feira, dia 31 de outubro.

Término: Após o almoço da terça-feira, dia 4 de novembro.



SCHUMACHER COLLEGE

Fundado pelo indiano Satish Kumar, e estabelecido em 1991, o Schumacher College é um centro internacional de reflexão e prática de uma vida sustentável, localizado no Reino Unido. Os programas oferecidos focam nas crises ecológica, social, econômica e espiritual que estamos enfrentando hoje, e a natureza interconectada destas crises. O que tem atraído pessoas de todo o mundo está principalmente na experiência transformadora de uma vida sustentável, que empodera indivíduos

para criar mudança positiva ambos em suas vidas e na vida de outras pessoas, assim como do planeta como um todo.

Os programas incluem cursos de pós-graduação em Economia para a Transição, Ciências Holísticas e Horticultura Sustentável & Cultivo de Alimentos, e também cursos curtos e certificados. Elementos importantes da filosofia da escola incluem uma visão de mundo ecológica e interco-

nectada, aprendizado integral, prática reflexiva e a vida comunitária. Nos últimos 22 anos a escola tem promovido ex-alunos comprometidos, uma rede global de professores inspiradores (como Bill McKibben, Vandana Shiva, e Fritjof Capra) e colaborações com organizações que compartilham visões de mundo (como a Transition Network, o Sustainability Institute na África do Sul e o Centre for Gross National Happiness no Butão).

schumachercollege.org.uk

SCHUMACHER E O BRASIL

Mais de 50% dos alunos de pós-graduação e cursos curtos (11.000) do Schumacher no Reino Unido são de fora da Europa, com a maioria sendo do Brasil. Já passaram pela escola mais de 200 brasileiros, de diversas áreas de atuação – educação, empresas privadas de diversos segmentos, setor público, organizações sem fins lucrativos, estudantes, empreendedores, políticos etc. Em

resposta a este interesse e ao crescente número de brasileiros que já passaram e continuam passando por lá, o Brasil passou a ser parte do Schumacher e hoje um dos países com atuação da escola através da frente Schumacher Worlwide. A atuação no Brasil tem tido como foco os ex-alunos – o fortalecimento das conexões entre os mesmos e com parceiros, contribuindo para a

formação de uma cultura única Schumacher-Brasil que estamos descobrindo juntos. Esta experiência Schumacher Brasil na Fazenda da Toca é um passo nesta direção, trazendo brasileiros que aprenderam e viveram na escola para compartilharem suas práticas inspiradas pela escola mas vividas e embasadas no contexto brasileiro.

SCHUMACHER E TOCA

Em outubro de 2013, durante uma visita de 10 dias ao Brasil, o diretor da Schumacher Jon Rae e a professora Patrícia Shaw passaram um dia na Fazenda da Toca. Tiveram a oportunidade de conhecer a fazenda, as pessoas, o aspecto educacional, e sentiram a conexão com o trabalho que é desenvolvido no Schumacher. Recebidos pelo Pedro e a Tati, que haviam os conhecido durante uma visita que fizeram no Schumacher uns meses antes, sentiram um senso de colaboração que hoje se expressa e se fortalece nesta vivência.



institutoTOCA



FAZENDA
da TOCA
Orgânicos

O INSTITUTO TOCA

O Instituto está inserido na Fazenda da Toca, que em 2009 deixou de ser uma fazenda tradicional de laranja, em Itirapina (a 200 km de São Paulo), e foi convertida em uma fazenda orgânica de leite, ovos e frutas com aproximadamente 2.300 ha de área total. Hoje, a Fazenda da Toca desenvolve uma produção orgânica certificada em larga escala de maneira diversificada e integrada.

Os projetos educacionais desenvolvidos pelo Instituto Toca nasceram do desejo de promover o desenvolvimento integral do ser humano. E esse desejo perpassa, obrigatoriamente, pela alfabetização ecológica da sociedade. Os projetos educacionais do Instituto Toca visam contribuir para

o desenvolvimento de pessoas aptas a utilizar os princípios ecológicos como ferramentas criativas na busca de alternativas para melhorar a vida no planeta.

O Núcleo de Educação atua no ensino formal (escola Toca do Futuro) e não formal (Projeto Sementes da Toca), bem como na capacitação de pessoas (Centro de Estudos, Vivências e Práticas).

ASSISTA AOS VÍDEOS:

fazendadatoca.com.br/instituto_toca

fazendadatoca.com.br/quem_somos



VALORES

O valor para os 5 dias de vivência, incluindo a hospedagem e alimentação, é de 3 mil reais por pessoa. Este valor contribui para cobrir os custos integrais do programa*, que é sem fins lucrativos. Estamos buscando formas de possibilitar bolsas parciais para aqueles que não tenham tido a oportunidade de conhecer a escola na Inglaterra. Se você possui condições de contribuir com qualquer valor além de cobrir a sua participação, este valor será 100% direcionado para bolsas a este público.

*A planilha de custos está à disposição caso você deseje ter acesso.

INSCRIÇÃO

A inscrição para a Experiência Schumacher Brasil é feita mediante o depósito (detalhados na ficha de inscrição) do valor de R\$ 500,00. O restante do pagamento – de R\$ 2.500,00 pode ser feito à vista ou em duas parcelas - via boleto ou depósito bancário.

No caso do número mínimo de inscritos não ser atingido, o valor da inscrição – de 500 reais – será devolvido integralmente.

ACOMODAÇÃO

Os quartos serão duplos ou triplos e serão escolhidos aleatoriamente. Alguns dos quartos estão situados no espaço chamado de 'Pousada', ao lado do local onde teremos nossas sessões, enquanto outras vagas são em casas de moradores da Fazenda.

A casa dos anfitriões fica em Retiro, uma das 5 Colônias de moradores que existem na Fazenda da Toca. Dentre estes anfitriões estão um ex-aluno do Schumacher, um ex-artista corporal do circo de Soleil (atualmente professor de Kung-Fu e professor de atividades cartísticas e corporais) e sua esposa naturóloga; também a coordenadora pedagógica do Instituto Toca, que viveu por um ano na Green School em Bali e é uma das fundadoras do IPOEMA (Instituto de Permacultura do Cerrado) em Brasília-DF, entre outros.

Esta experiência de 5 dias não é uma vivência fabricada, onde os participantes são hóspedes em um lugar que os trata como tais, mas sim uma vivência onde os participantes se envolvem no dia a dia de uma comunidade que também contribui para o aprendizado. A vivência ultrapassa a sala de aula e se estende à relação com a vida do local, respeitando sua natureza, riqueza e simplicidade.

ALIMENTAÇÃO

A alimentação do café da manhã, lanches e almoço será fornecido pelos parceiros da Fazenda da Toca. A cozinha do restaurante Sabores da Toca usa ingredientes saudáveis, integrais e orgânicos – alguns destes são cultivados na Fazenda (derivados de leite, frutas, ovos caipiras e hortaliças) e também ingredientes orgânicos comprados fora sempre que possível. Com exceção do almoço, todas as alimentações são vegetarianas. No almoço existe **uma** opção de carne, com os demais pratos sendo vegetarianos.

O jantar será 100% vegetariano e preparado por todos os participantes sob a condução da chef Claudia Mattos, introduzindo temas como o Slow Food, culturas alimentares quilombolas, aproveitamento integral do alimento entre outros.

TEMAS ABORDADOS

Veja o que os professores escreveram sobre o que estarão lhe convidando a explorar

ECONOMIA COLABORATIVA E EMPREENDEDORISMO CONSCIENTE

Mari Turato e Tomás de Lara

“O fim da infância da humanidade é quando paramos de pensar como indivíduo e passamos a usar a inteligência coletiva.”

Arthur Clarke, futurista Inglês.

Mais do que nunca uma economia baseada no paradigma do crescimento e da busca da riqueza é, por definição, insustentável, e em consequência disto, estamos passando por mudança de era, estamos vivendo uma economia em transição. Consumo, produção, financiamento e aprendizagem colaborativa são novos tipos de interação econômica, que trazem consigo um novo arcabouço de funcionamento, uma nova cultura. Engajamento cívico, cultura de inovação aberta, empresas em rede, projetos de tecnologia para inovação social, plataformas na web para diálogos urbanos e democracia digital são alguns dos resultados positivos que vemos surgir a partir desta nova sociedade cada vez mais conectada e mais preocupada com seu entorno social.

Neste novo cenário também, o Planeta deixa de ser apenas um “recurso” e se converte em parceiro chave no processo de regeneração, não apenas ecológico mas também social e humano. Vale lembrar que a raiz das palavras Economia e Ecologia é a mesma: Oikos, Casa. Se tanto a economia como a ecologia carregam em si nossa Casa, é impossível olhar para as duas de maneira separada, cindida. Não podemos criar leis, normas para nossa casa (economia) sem antes conhecê-la (ecologia). A emergência deste futuro que ainda não conhecemos só será possível se as soluções criadas incluírem em si Pessoas e Planeta.

Mais do que trazer conceitos teóricos sobre Economia Colaborativa e Empreendedorismo Consciente, vamos trocar experiências baseadas na própria intenção e engajamento do grupo. Como o próprio nome já diz, criaremos um espaço de colaboração e troca para explorar este tema tão presente nos dias de hoje.

PENSAMENTO COMPLEXO: DO PARADIGMA MECANICISTA AO VIVO

Juliana Schneider e Luiz Gabriel

Quando falamos em paradigma mecanicista logo associamos a idéia de máquinas. E assim de imediato pode parecer um tanto óbvio percebermos a diferença entre o que é mecânico e o que é vivo. Será? Para o diretor de teatro Peter Brook, em seu livro *The Empty Space* (1968), *“um médico consegue dizer de primeira a diferença entre um traço de vida e uma caixa de ossos inúteis que a vida deixou, mas nós somos menos praticados em observar como uma idéia, uma atitude ou uma forma pode passar do vivo para o moribundo.”*

Vamos juntos explorar quais os pressupostos mecanicistas e suas influências na forma de nos relacionarmos com o mundo que têm colocado o homem em um lugar de controle diante da vida, e como esta forma ignora a maneira mais orgânica de como a vida de fato acontece. Vamos introduzir conceitos chaves da Teoria da Complexidade que nos revelam um mundo interconectado, não-linear e relacional – algo que desafia nossa mente racional.

Faremos isto não apenas expondo ideias mas criando juntos o espaço para *refletir sobre a própria forma que pensamos.*

E para que esse aprendizado também seja vivo, buscaremos experienciar essa nova forma de enxergar o mundo através de atividades que envolvam também nosso corpo, que nos enriqueça com percepções que contribuam para nos reorientarmos em relação a nossa forma de agir nas diversas situações de nossas vidas. O Tango será uma dessas atividades. Aprenderemos juntos um pouco dessa dança para com ela explorar algumas dessas qualidades e habilidades que a complexidade nos chama a desenvolver e ancorá-las em nosso ser.

DEEP TIME WALK: UMA CAMINHADA AO LONGO DO TEMPO

Denise Curi

Você já parou para pensar na idade da Terra? 4,6 bilhões de anos... Como podemos ter noção do significado dessa ordem de grandeza, que vai muito além de nossas vidas? Um bilhão equivale a 1.000milhão – 1.000.000.000... Nós estamos no ano 2014 D.C.! Realmente compreender tamanha grandeza não é uma tarefa simples.

Para ajudar seus alunos a se conectarem com essa imensidão do tempo geológico que o Dr. Stephan Harding, junto a seu aluno de mestrado Sérgio Maraschin, cria-

ram a Deep Time Walk, uma caminhada ao longo do tempo, para contar a história do nosso planeta, desde seu 'nascimento' até os dias atuais.

Uma caminhada de 4.6 km onde cada passo corresponde a aproximadamente meio milhão de anos da história da Terra. *Você consegue sentir o que isso significa?*

ECOGASTRONOMIA

Claudia Mattos

Vamos explorar juntos na cozinha os temas abaixo:

Slow Food e a Arca do Gosto: Aventura sensorial que sensibiliza a re-conexão com a essência dos alimentos. Usando os sentidos, serão propostas experimentações lúdicas, uma "viagem" em que os participantes são convidados a manipular, explorar e ter contato com ingredientes in natura e seus desdobramentos, além de reconhecer frutas, castanhas e raízes brasileiras.

Encontro de Culturas alimentares Populares e Tradicionais (quilombolas/indígenas): Forma de preparo de pratos típicos, materiais e utensílios utilizados em suas receitas e principais ingredientes

com suas histórias, como a taioba (folha e raiz), a banana e o coração da bananeira, a mandioca, arroz pilado, feijão, rapadura, palmito, mel de abelha nativa, o guaraná em bastão, entre outros.

Agricultura Familiar, co-produção e aproveitamento integral do alimento: Re-habitar a cozinha, expandir a consciência para uma alimentação colorida e viva, valorizar os que cuidam da terra e cultivam o alimento com amor, respeitar a sazonalidade e aproveitar o alimento de forma integral são todas reverências que podemos fazer ao nosso Planeta.

QUEM SOMOS NÓS

CLAUDIA MATTOS



Cláudia Mattos, chef de cozinha do ZYM Café, alia saúde e sabor no desenvolvimento das receitas. Consultora gastronômica e terapeuta corporal, a chef encontrou na gastronomia o modo de comunicar a importância da alimentação para que as pessoas possam ter uma vida harmoniosa, em conexão consigo mesmo e com o ambiente. Cláudia é pesquisadora e criadora de receitas a partir de experiências acumuladas em viagens e no dia a dia. Atua na defesa do uso de produtos orgânicos na gastronomia, associando o prazer no preparo de pratos variados e criativos à busca de novas combinações alimentícias.

A valorização dos alimentos e ingredientes nacionais associada às técnicas e temperos internacionais como o indiano, tornam a arte culinária de Cláudia Mattos diversifi-

cada e criativa. Atualmente Cláudia é líder do convivium "Slow Food SP" e membro do Transition Towns, movimentos Internacionais que sensibilizam para uma vida mais sustentável.

Algumas participações da Chef Cláudia Mattos: contribuição com o tema de Alimentação no curso de formação de professores e educação indígena- USP; comando e realização de almoços e jantares brasileiros e veganos dentro do evento do "World Dance Festival" na Índia para a empresa *Surya Brasil* - 300 pessoas /dia; palestrante no Fórum Merenda Escolar Bio-Fach América, na maior feira de produtos orgânicos da América Latina; realização de oficinas temáticas com comunidades Quilombolas de Ivaporunduva e Morro Seco, entre outros.

DENISE CURTI



Denise é Química e Doutora em Ciências pela USP e como pesquisadora passou por Harvard, UNICAMP e voltou à USP, mas percebeu que esse não era o caminho e ao invés de fazer ciência foi ensiná-la. Foi professora do Colégio Bandeirantes por 13 anos, onde desenvolveu kits experimentais, projetos de iniciação científica, trabalhou com educação afetivo-sexual e prevenção às drogas, e começou um projeto de Educação para a Sustentabilidade.

Em 2012 foi ser voluntária no Schumacher College onde ficou por 1 ano e meio coordenando voluntários, fazendo cursos, aprendendo a ser facilitadora e desenvolvendo um novo olhar para a vida, para a Ciência e para a Espiritualidade. Antes de

voltar ao Brasil passou pelo Sustainability Institute, na África do Sul, para ajudá-los a repensar o trabalho voluntário da instituição. Colabora com os blogs da Eco Rede Social, da Network of Wellbeing e da Agenda Sustentabilidade e faz parte da Rede Ubuntu de EUpreendedorismo.

De volta ao Brasil busca desenvolver o que chama de "Educação de Corpo Inteiro" - projetos educacionais que envolvam o corpo todo de modo a possibilitar a formação de seres mais integrados e realizados. A Deep Time Walk, uma caminhada que serve como 'porta de entrada' para o mundo da Ecologia Profunda e Teoria Gaia é um deles e já aconteceu na Virada Educação e na Virada Sustentável.

QUEM SOMOS NÓS

LUIZ GABRIEL VASCONCELOS



Luiz Gabriel é formando em Engenharia Sanitária e Ambiental pela Universidade Federal de Santa Catarina, onde atua desde 2010 no Núcleo de Educação Ambiental do CTC (NEAmb) com projetos em Educação para Sustentabilidade. Também é membro do Grupo Transdisciplinar em Governança de Bens Comuns (GTHIDRO), com quem atuou em facilitação de processos de diálogo e governança e atualmente ministra curso em Gestão Social de Bacias Hidrográficas, também auxiliando o professor Daniel Silva no curso Pedagogias para Sustentabilidade.

Em 2013 foi em busca da Schumacher College, onde ficou residente por 4 meses como voluntário. Lá uniu seu interesse em pensamento complexo com sua paixão pelo Tango, ao qual se dedica tam-

bém desde 2010. Inspirado no trabalho da professora Patricia Shaw, se aprofundou no uso do Tango como ferramenta pedagógica para incorporar o conhecimento da complexidade no nosso agir frente às situações de trabalho e da vida. Concluiu seu tempo na escola em novembro participando e ajudando na facilitação do curso "Working Live: taking a lead in the midst of complexity", também de Patricia e Rob Poynton.

Desde então vem levando adiante essa abordagem do Tango e Complexidade, tendo oferecido oficinas já em 2013 na França no "Europie Festi-forum" e esse ano no Brasil em parceria com Juliana Schneider no programa Liderança para Transição e outros grupos.

JULIANA SCHNEIDER



Juliana é mestra em Ciências Holísticas pela Schumacher College, no Reino Unido, onde atua como facilitadora com professores como Patrícia Shaw, Satish Kumar, Rupert Sheldrake, Stephan Harding, Vandana Shiva entre outros. É coordenadora das atividades da escola no Brasil, que conta com uma rede de ex-alunos e parceiros de mais de 200 pessoas. Lidera o primeiro programa internacional para brasileiros na escola - chamado Liderança para Transição, com continuação no Brasil, e que explora principalmente temas como liderança e sustentabilidade seguindo os princípios da aprendizagem participativa e transformadora.

Residente na Schumacher College por quase 3 anos, dedicou-se em especial ao estudo do Pensamento Complexo, que ela

compartilha no Brasil através de palestras, coaching, consultoria e outros formatos. Sua atenção tem sido voltada para a criação de espaços de diálogo e de transformação, seja em contextos organizacionais ou de educação.

Graduada em Relações Públicas, suas atividades anteriores foram nas áreas de comunicação, sustentabilidade, captação de recursos, educação e responsabilidade social. Também teve experiências como voluntária em fazendas orgânicas na Itália pelo programa WWOOF e como pesquisadora na Transition Network e Transition Towns Totnes, na Inglaterra.

QUEM SOMOS NÓS

MARI DEL MAR TURATO



“Psicóloga de formação e cidadã do mundo de coração. Mari nasceu em São Paulo, se formou em Psicologia e fez mestrado em Educação em Valores pela Universidade Complutense, em Madrid. Começou sua carreira no Instituto Evoluir e depois trabalhou com Gilberto Dimenstein em vários projetos de educação. Sempre focada na área social, de sustentabilidade e pessoas, no Brasil trabalhou no RH de empresas como Unibanco e Johnson & Johnson.

Nos últimos 10 anos viveu em países como Espanha, tendo trabalhado na fundação internacional Junior Achievement e Índia, onde morou em Auroville, cidade internacional onde vivem mais de 2500 pessoas de mais de 40 países. Alí trabalhou com educação e waste management, sendo uma das fundadoras da empresa social WASTE-LESS, que desenvolve projetos educativos

na Índia e faz auditorias de gerenciamento de resíduos para diversas empresas.

Em 2012 decidiu finalmente realizar um grande sonho, estudar no Schumacher College, onde fez o master e Economia para Transição, que em parceria com Transition Network e The New Economics Foundation proporciona aos alunos um entendimento profundo e vivencial dos conceitos dessa nova economia que queremos ver emergindo.

Neste último ano no Brasil, desenvolveu e continua desenvolvendo vários projetos com foco em sustentabilidade e inovação social, como um projeto de criação de um centro de referência em sustentabilidade, com a empresa de roupas americana Eileen Fischer, com o próprio Schumacher College entre outros.”

TOMÁS DE LARA



Empreendedor social, tecelão de redes de negócios por vocação, e consultor de negócios conscientes e negócios sociais, Tomás co-fundou a Engage, 1ª empresa no Brasil focada em estratégia e tecnologia para projetos de inovação social, a Goma, ecossistema colaborativo de empreendedores sociais e O Sujeito, canal de financiamento coletivo focado em jornalismo independente.

No início de 2013 foi convidado ao encontro anual do Fórum Econômico Mundial em Davos na Suíça, para falar sobre tecnologias para inovação social e financiamento coletivo (crowdfunding).

Administrador de empresas com master em comunicação digital e com formação no curso de **Novos Modelos de Negócios para o século XXI** pela Schumacher College, focado em economia colaborativa,

negócios em rede, biomimética (projetos inspirados na sabedoria da natureza) e modelos de negócios sustentáveis.

Mentor, júri e curador de competições, projetos e empreendimentos sociais como: **Festival de ideias** (Centro Ruth Cardoso), **Startup Farm e Creative Business Cup Brasil** e conselheiro do Instituto Coca-Cola Brasil, Tomás também atua como professor na Perestroika, Escola São Paulo e ESPM, tem viajado o Brasil e diversos países para dar palestras e ministrar cursos sobre economia colaborativa e sustentável.

Recentemente tem focado seu trabalho e estudos na catálise de novos negócios baseados em uma economia mais sustentável, e na mudança de um pensamento EGOcêntrico e competitivo, para um pensamento ECOcêntrico e colaborativo.

PARTICIPAÇÃO ONLINE

Importante: as sessões online com os professores Stephan Harding, Patrícia Shaw e Tim Crabtree serão conduzidas em inglês e sem tradução simultânea. Porém, aqueles que se sentirem inseguros na língua inglesa receberão apoio dos professores para auxiliar no entendimento.

STEPHAN HARDING

schumachercollege.org.uk/staff/stephan-harding

Apaixonado pela América Latina, um dos fundadores da escola sente-se em casa em espaços onde a natureza não foi modificada pelo homem.

PATRICIA SHAW

www.schumachercollege.org.uk/teachers/patricia-shaw

Tendo visitado o Brasil em outubro de 2013, Patricia sentiu-se em casa com a espontaneidade dos brasileiros, tema que tem norteado sua vida e prática.

TIM CRABTREE

<http://www.schumachercollege.org.uk/staff/details>

Tim é um empreendedor nato, tendo iniciado várias empresas e com extensa experiência do dia a dia de um negócio social.