

CERTIFICADO EM CIÊNCIAS HOLÍSTICAS E ECONOMIA PARA A TRANSIÇÃO 2018





Um programa de 7 meses certificado pelo Schumacher College, que combina 6 encontros residenciais no Brasil entre abril e novembro, e sessões online com professores da Inglaterra.



Este programa, sendo realizado pelo quarto ano no Brasil, reúne elementos dos renomados mestrados em Ciências Holísticas e Economia para a Transição oferecidos no Schumacher College, Inglaterra, em uma experiência de aprendizado transformador. Os módulos iniciam com encontros residenciais em meio a natureza em um ambiente criado e sustentado por todos os envolvidos. Durante estes encontros há sessões com os professores responsáveis por cada

módulo, tempo de reflexão, vivências com a natureza, diálogos em grupo, atividades de cuidado com o espaço, além de conversas ao pé da fogueira com convidados que juntam-se ao grupo para compartilhar sua prática e experiência. Nos intervalos entre os encontros presenciais, há tempo para leituras, sessões online de conversa facilitada entre o grupo, além de sessões online também com professores do Schumacher College na Inglaterra.

Saiba mais sobre o Schumacher College

Centro internacional de reflexão e prática para uma vida sustentável, localizado na cidade de Totnes – Devon, na Inglaterra. Fundado pelo indiano Satish Kumar em 1991, o Schumacher College tem empoderado indivíduos para criar mudança positiva ambos em suas vidas e na vida de outras pessoas, assim como do planeta como um todo.

schumachercollege.org.uk





Mais da metade dos alunos de pós-graduação e cursos curtos do Schumacher na Inglaterra são de fora da Europa, com a maioria sendo do Brasil. Já passaram por lá mais de 500 brasileiros, de diversas áreas de atuação - educação, empresas privadas, setor público, organizações sem fins lucrativos, estudantes, empreendedores etc. Em resposta a esse crescente interesse, o Brasil passou a ser parte do Schumacher como um dos países com atuação através da frente Schumacher Worldwide. Desde outubro de 2013, , foram promovidos encontros que geraram o fortalecimento das conexões entre os ex-alunos, novos parceiros e futuros alunos, contribuindo para a formação de uma cultura única 'Schumacher-Brasil'. O nome que escolhemos em 2014 para continuar desenvolvendo este trabalho foi Escola Schumacher Brasil. Hoje, mais de 400 pessoas já participaram de cursos e programas no Brasil, além de outras milhares de pessoas que já passaram pelos encontros, palestras e conversas abertas.



Rede Schumacher Brasil

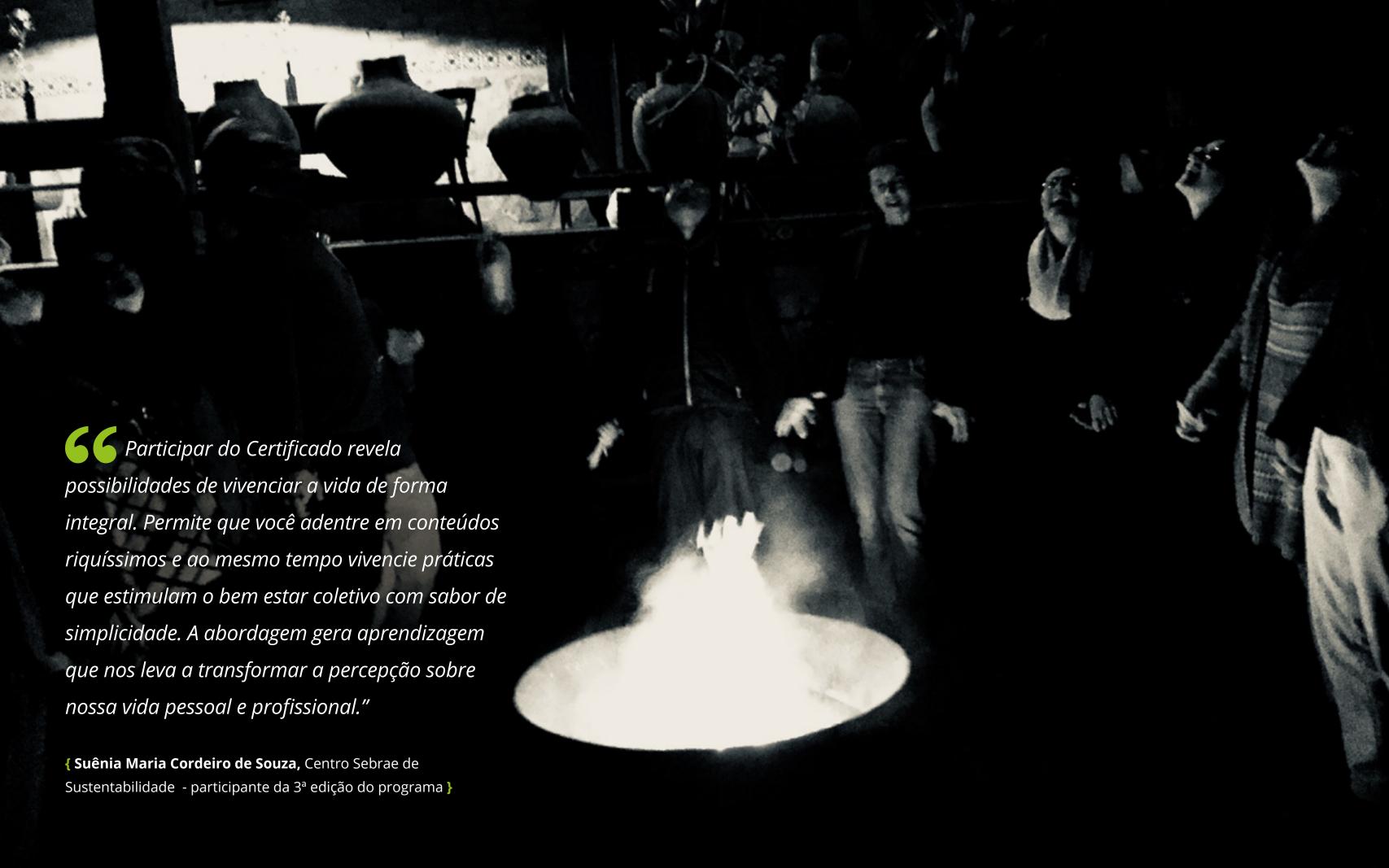
Durante o período do Certificado, serão criadas oportunidades de encontros e conexões com alunos, parceiros e amigos da Rede Schumacher Brasil. Hoje já são mais de mil pessoas que fazem parte desta rede, e desde que os encontros foram intensificados, diversas parcerias têm emergido entre os vários membros.



Mais do que um curso, o Certificado é um espaço de encontros significativos e transformadores, onde o aprendizado é intensificado pela formação e fortalecimento de uma verdadeira comunidade.

O jeito de ser do Schumacher College e da Escola Schumacher Brasil, em primeiro lugar, é voltado para honrar o que chamamos de 'Head, Heart and Hands' – Mente, Coração e Mãos, e criar relacionamentos de significado entre as pessoas e a natureza. A vivência é um período de nutrição espiritual combinada com estímulo intelectual e a prática física de contribuir para o cuidado do espaço onde estamos. A partir de um profundo engajamento com o entorno e as outras pessoas, buscamos responder na prática a pergunta 'o que significa sermos cidadãos mais conscientes no mundo?'. Nesta exploração, a sustentabilidade ganha um novo sentido, muito além das teorias e conceitos hoje já desgastados e insuficientes para lidar com os problemas que nos cercam.

À medida que as divisões entre os conceitos e a experiência se dissolvem, o aprendizado passa a falar com partes diferentes de cada um ao mesmo tempo, pedindo-nos para estar presentes de corpo inteiro. O cronograma para a vivência é criado para refletir essa combinação única e buscamos um equilíbrio entre sessões com professores, visitas de campo, tempo para reflexão e também para nos engajarmos nas atividades da comunidade. Esta estrutura preparada segue em constante transformação de acordo com o movimento de aprendizado do grupo e as possibilidades que se abrem a partir do momento que começamos a aprender juntos.





Você se sente chamado a participar de uma mudança?

Está disposto a experimentar um aprendizado que lhe torna parte de algo maior?

O que buscamos primariamente é a disposição e comprometimento para aprender de uma forma diferente e fazer parte de uma comunidade de aprendizado que torna todos atores principais.

O programa é transdisciplinar e portanto são bemvindas diversas experiências, culturas, interesses e idades – se você está atualmente trabalhando, estudando, ou aposentado. A diversidade é um aspecto essencial da riqueza desta experiência.

Para possibilitar a experiência única de aprendizado pelo qual o Schumacher College é referência, o número de participantes será entre 15 e 18.

Este não é um programa integral e o tempo dedicado ao estudo poderá variar para cada pessoa. Contudo, recomendamos um mínimo de 5 horas de estudo por semana.

Língua inglesa

Embora nossas sessões presenciais sejam em português, as sessões com professores do Schumacher College serão em inglês, assim como muitos dos materiais de leitura e áudio. Por isso, é necessário que o participante tenha fluência na língua inglesa.

ESTRUTURA DO PROGRAMA A CADA MÊS*

- Encontro residencial;
- Semana para leitura e aprofundamento com materiais disponibilizados por módulo;
- Sessão online de 2 horas com professor do Schumacher College, Inglaterra;
- Sessão de 2 horas de conversa online com o grupo;
- Semana para pré-leitura do módulo seguinte.

*Em outubro não há encontro residencial por ser o período da dissertação. Durante este mês os alunos recebem mentoria para um processo de investigação reflexiva.



Os encontros residenciais serão na Fazenda da Toca (Itirapina-SP), de quinta a domingo, com exceção dos meses de abril e novembro quando os encontros se dão de sexta a domingo. As chegadas são sempre entre 15 e 17 horas e o término nos domingos acontece após o almoço.

Excepcionalmente no mês de agosto, o encontro residencial será no Rincão Gaia (próximo a Porto Alegre - RS).

Círculo de abertura: Começando nossa jornada juntos

6 a 8 de abril - sexta a domingo

No primeiro encontro vamos conhecer uns aos outros, o espaço do Sitio Glória, e dar vida à proposta do programa e esta forma diferente de aprender – quais as qualidade de participação que ela pede de nós? Vamos conhecer algumas das histórias que nos permitem hoje estar engajados nesta experiência como a do fundador do Schumacher College, o indiano Satish Kumar, o educador indiano Rabindranath Tagore, do economista alemão E. F. Schumacher. Além disso, iremos nos familiarizar com o VLE (Virtual

<u>Learning Environment)</u>

 o ambiente de aprendizado virtual que utilizaremos no intervalo entre os encontros presenciais.

Virtual Learning Environment - VLE

A partir do primeiro encontro todos os participantes receberão um login para acesso ao ambiente de aprendizado virtual. Nele cada um terá acesso a um amplo material organizado por módulo, desde artigos, trechos de livros, vídeos de professores residenciais e convidados do Schumacher College, e fórum de discussão onde todos podem participar. Neste ambiente também estará o cronograma das sessões online, que serão gravadas e adicionadas ao longo do programa ao conjunto de materiais disponíveis.



17 a 20 de maio - quinta a domingo

Durante este módulo vamos explorar as filosofias e metodologias de uma ciência expandida, que não cria a separação entre observador e fenômeno observado, e que valoriza qualidades e não apenas quantidades. Esta nova abordagem cultiva a intuição, a experiência sensorial e a ética, além do pensamento racional, como formas de entender e interagir com o mundo natural, entrando em contato com metodologias como a fenomenologia de Goethe e o pensamento filosófico de Henri Bortoft e de lain McGilchrist. Neste módulo, os participantes exploram questões filosóficas básicas centrais a todo questionamento científico como por exemplo "como adquirimos conhecimento confiável?" e "como podemos investigar processos naturais?". Princípios e conceitos de fenomenologia e a história da ciência são aplicados para o entendimento de relacionamentos entre as partes, o todo, e os fenômenos emergentes. Os alunos vão revisar os princípios fundamentais da Ciência Ocidental e explorar as utilidades e as limitações da abordagem reducionista, entrando em contato com novas formas de investigação.

Professores responsáveis

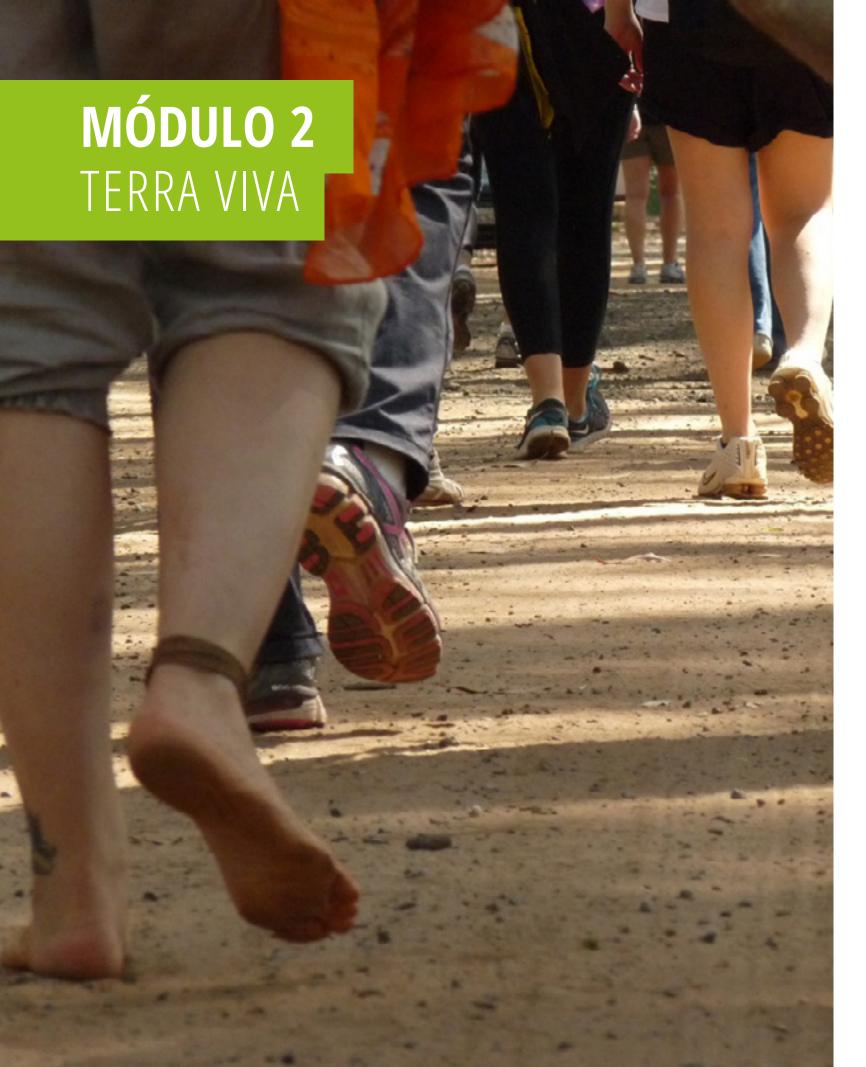
Juliana Schneider e Rita Mendonça

Tutor Schumacher College (online)

Philip Franses

Convidado

A ser confirmado



28 de junho a 1 de julho - quinta a domingo

A compreensão de que o Planeta Terra é um organismo vivo é o eixo central deste módulo e será explorada a partir das seguintes abordagens:

- A visão científica de James Lovelock, com a Teoria de Gaia, que propõe que das interações fortemente interligadas entre seres vivos e seu ambiente supostamente "não vivo" surge uma auto-regulação emergente na escala do próprio planeta Terra;
- A visão da Ecologia Profunda proposta por Arne Naess, que reconhece o valor intrínseco da natureza e propõe a interação profunda com ela como forma de expansão do self em direção ao self ecológico;
- A sabedoria e experiência dos povos originários, que geraram todo um modo de fazer a vida a partir dessa compreensão de que a Terra é um Planeta vivo.

Vamos explorar os aspectos científicos e históricos, mas também – e sobretudo – os aspectos experienciais que facilitam o desenvolvimento de uma conexão cada vez mais profunda com os povos originários, com os seres não humanos e por fim, cada um consigo mesmo. A integração da Ecologia Profunda e da Teoria de Gaia nos convida a buscar um olhar sobre a formação da alma brasileira, trazendo o foco para o que emerge no nosso território.

Professora responsável

Rita Mendonça

Tutor Schumacher College (online)

Stephan Harding

Convidados

Antonio Nobre, Ailton Krenak e Lívia Burani



26 a 29 de julho - quinta a domingo

Iremos embarcar em uma exploração dos pressupostos mecanicistas que têm cedido ao homem a ilusão de controle diante da vida e veremos como esta forma ignora a maneira mais orgânica de como a vida de fato acontece. Vamos introduzir conceitos chaves da Teoria da Complexidade e do Caos, usando uma combinação de trabalho experiencial, entendimento de simulações computacionais e observação cuidadosa da natureza e do nosso movimento como grupo. Com estas investigações, abriremo-nos para a noção de um mundo interconectado, não-linear e relacional – algo que desafia nossa mente racional. Dialogando com autores como Patricia Shaw, Ralph Stacey, John Shotter e Hannah Arendt, refletiremos juntos sobre as consequências destas novas formas de ver e pensar para nossa atuação em diferentes contextos incluindo temas presentes no nosso dia a dia como liderança, cultura, mudança, política, e outros. O Tango será uma das investigações experienciais através da qual iremos explorar qualidades e habilidades que a complexidade nos chama a desenvolver e ancorar em nosso ser.

Professora responsável

Juliana Schneider e Luiz Gabriel

Tutor Schumacher College (online)

Patrícia Shaw

Convidado

Ricardo Young



23 a 26 de agosto - quinta a domingo

No Rincão Gaia (próximo a Porto Alegre - RS) engajando a empresa Mercur

A proposta deste módulo é aprofundar nos diversos aspectos relacionados a uma Economia em Transição. Em um momento de incertezas em diversas áreas da sociedade, como olhar para a Economia como algo que em essência não é separado da vida mas que hoje está tão descolada das pessoas e da natureza? O dilema do crescimento – "quebrar o sistema ou destruir o planeta" nos faz refletir sobre qual o nosso papel nesse momento de transição para uma nova economia - mais inclusiva, resiliente e sustentável, e novas perguntas e dúvidas começam a surgir. Nossa proposta é navegar neste espaço ambíguo, onde por um lado buscamos encontrar exemplos que reforcem as mudanças positivas e que por outro lado nos desafie a sustentar o não saber atrelado a viver no momento em que essas mudanças acontecem.

O que queremos dizer com Transição? Qual o papel de cada um nesse processo? Exploraremos estas e outras perguntas além de conhecer esta nova economia na prática, compartilhando histórias, mostrando casos concretos, locais e globais, tendo como ponto de partida a experiência dos facilitadores e dos próprios alunos. Nesse módulo estaremos em uma reserva iniciada pelo ecologista José A. Lutzenberger - a Fundação Gaia, e nos engajaremos na experiência de transformação da empresa Mercur - um exemplo vivo desta busca na prática por caminhos que nos levam a uma economia com significado para a vida das pessoas. Teremos a experiência de interagir e dialogar não apenas com suas lideranças, mas com aqueles que estão vivendo esta mudança no seu dia a dia e aprender na prática com esse projeto que busca ser no mundo a mudança que quer ver manifestada.

Professora responsável

Mari Del Mar Turato

Tutores Schumacher College (online)

Jonathan Dawson e Tim Crabtree

Convidados

Jorge Hoelzel, Breno Strussmann e Guilherme Lito



Da semente ao paladar: a investigação do ingrediente

Em cada um dos encontros, os participantes têm a oportunidade de colocar a mão na massa na cozinha com a chef Claudia Mattos, que convida para uma investigação do ingrediente. Primeiramente reverenciando a ciência da terra através de conceitos da agroecologia, da agrofloresta e da agricultura biodinâmica, mas também com saberes locais como

a observação e a intuição. A aventura sensorial é uma ferramenta usada para explorar os sentidos, e em cada módulo vamos saborear os diferentes gostos e conhecimentos aprendidos no Slow Food (movimento iniciado na Itália), nas experiências da fazenda Navdanya (com Vandana Shiva na Índia), além das culturas de diferentes etnias como quilombolas e indígenas brasileiros. Nesta viagem de delícias o caminho da alimentação consciente vai sendo desenhado. E comer torna- se um ato transformador.

Gastronomia Bio cultural

No módulo Terra Viva – os participantes estarão na cozinha com o chef Wago Figueira, explorando a cozinha como um espaço cosmológico e vivo, onde história, alquimia, química e biologia se encontram e onde os elementos terra, água, fogo e ar se combinam para dar forma ao alimento.



Investigação reflexiva - durante o mês de outubro

Este programa combina o aprendizado experiencial com o estudo acadêmico no sentido de resgatar o seu significado como um processo genuíno de investigação, enriquecendo assim o percurso do aprendizado. Em suas dissertações os participantes são orientados ao longo de um caminho que relaciona o conhecimento e as experiências durante os módulos com as suas próprias inquietações e seus questionamentos. Este processo holístico de investigação pode resultar em

formatos diferentes do estilo tradicional de pesquisa e relatório. A dissertação e os ensaios que a antecedem podem envolver o uso de formatos criativos alternativos como o uso de narrativa, trabalho artístico e materiais experienciais. Além disso, iremos explorar a própria escrita como um processo que não separa investigador do fenômeno investigado e engaja autores e leituras em um diálogo exploratório, integrando também intuição, insights e emoções que surgem no decorrer do trabalho.

Círculo de Fechamento: entrega das dissertações, celebração

23 a 25 de novembro – sexta a domingo

Este encontro será um momento para aprendermos com o processo de investigação que resultou na dissertação de cada um, assim como celebrar a jornada percorrida. Porém, mais do que um fechamento, este momento será uma oportunidade de compartilhar conexões e próximos passos deste novo começo.





Em 2009 a Fazenda da Toca deixou de ser uma fazenda tradicional de laranja e foi convertida em uma fazenda orgânica de base agroecológica. Hoje a Fazenda da Toca, localizada em Itirapina (a 200 km de São Paulo), desenvolve uma produção org nica certi cada em larga escala de maneira diversi cada e integrada.

Atuando junto à Fazenda, o Instituto Toca promove o desenvolvimento integral do ser humano, o que inclui a alfabetização ecológica da sociedade. Os projetos educacionais do Instituto 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. Os projetos envolvem a Escola da Toca, dentro da própria fazenda, com foco na educação infantil; o Projeto Rede, uma parceria com a rede municipal de Itirapina e o Toca Experiências, com cursos e vivências.

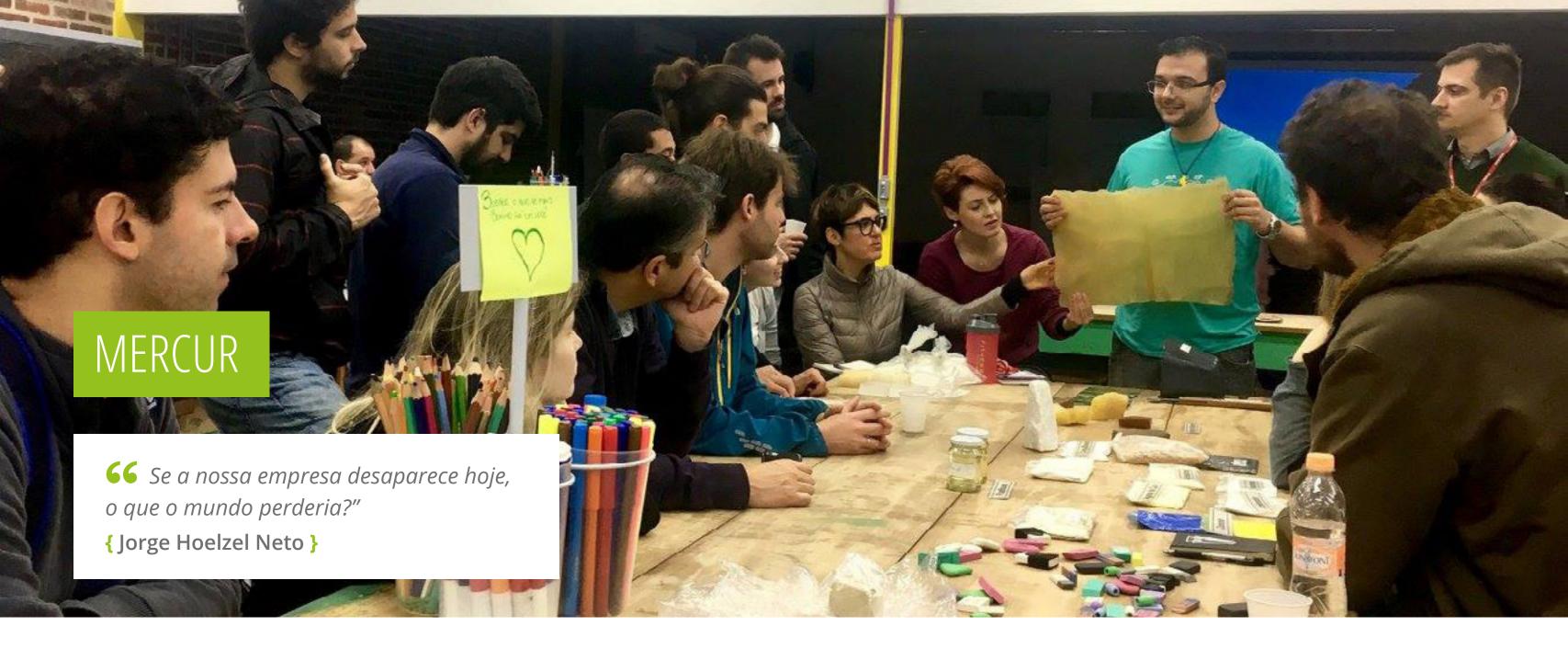




Durante nossos encontros residenciais estaremos também aprendendo com os sistemas agroflorestais da Fazenda da Toca que buscam a regeneração da vida e a interação entre a agricultura, a floresta e o ser humano. Para a Toca, a agrofloresta é a harmonização da produção agrícola com os processos naturais de uma floresta. O ser humano entra como agente potencializador sendo o seu objetivo encontrar as condições necessárias para maximizar o desenvolvimento de cada planta, a fim de aproximar os sistemas agrícolas com o ecossistema natural de cada local. As plantas agrícolas convivem com as florestais no caminho à complexidade, à sintropia e à regeneração. Assim se produz um nível ideal de diversidade e abundância, o que gera mais vida e mais energia consolidada para o planeta.

fazendadatoca.com.br





A Mercur é uma empresa familiar fundada em 1924 e estabelecida na cidade de Santa Cruz do Sul, que tem sua origem na primeira fábrica de artefatos de borracha estabelecida no sul do Brasil, a Hoelzel Irmãos. Ao longo dos anos, o repensar sobre suas atividades a tem levado a muitas mudanças. Pensando em buscar alternativas para uma nova forma de atuar, em 2009 foram criados os direcionadores Mercur: condicionantes baseados em valores, que passaram a orientar a criação de realidades

futuras da empresa. Um deles é produzir coisas que tenham relevância para as pessoas. Entendendo que a cooperação e o sentido de parceria são essenciais para a criação de produtos e serviços relevantes para a sociedade, foi assumido um Compromisso Institucional de unir pessoas e organizações para criar soluções sustentáveis, acreditando que desta forma é possível construir soluções que não signifiquem mais do mesmo, mas que possam indicar novos patamares de uso,

criando novas facilidades e ampliando o acesso de mais segmentos da sociedade a elas. Considerando que cada atividade realizada para atingir os objetivos da empresa tem implicações em pessoas e no mundo em que vivemos, a área estratégica de atuação da Mercur passou a ser o bem-estar das pessoas, ou seja: "O mundo de um jeito bom pra todo o mundo."

mercur.com.br

PROFESSORES



{ JULIANA SCHNEIDER }

Juliana é diretora da Escola Schumacher Brasil, organização que fundou junto com outros brasileiros ex-alunos da Schumacher College. Lá ela residiu por quase 3 anos com diferentes envolvimentos: se formou com distinção no mestrado em Ciências Holísticas, foi voluntária apoio dos alunos de mestrado, coordenadora da escola inglesa no Brasil e facilitadora em dezenas de cursos com professores como Satish Kumar, Rupert Sheldrake, Stephan Harding, Vandana Shiva, Patricia Shaw e temas que vão desde a Ecologia Profunda, a Física Quântica e até a Complexidade. Este último, junto com a fenomenologia, ela compartilha como professora e aprofunda dia a dia na prática das atividades da Escola, exercendo a liderança a partir de uma rede interativa de pessoas e com a atenção voltada para o movimento e os detalhes das interações humanas.



{ RITA MENDONÇA }

Rita Mendonça tem se dedicado a facilitar processos de aprendizagem com a Natureza, desenvolvendo uma pedagogia que parte da experiência direta e sensível com os seres não humanos como base para a compreensão do mundo e da participação de cada um nele. Seus principais referenciais são a fenomenologia de Goethe, a abordagem Sharing Nature, a abordagem do Way of Nature de John Milton e a Ecologia Profunda. É escritora com diversos artigos e livros sobre Meio Ambiente e Natureza. Participou dos cursos Mind in Nature e For Love of the World no Schumacher College em 2015. É parte da rede do Instituto Romã, coordena no Brasil a Sharing Nature Worldwide, e é professora da Escola Schumacher Brasil. Oferece cursos, treinamentos, workshops e retiros abertos ou in company.



{ MARI DEL MAR TURATO }

Trabalhou em diversas organizações focada em desenvolvimento humano e educação. Nos últimos 10 anos viveu em países como Espanha, Índia, Inglaterra e Portugal se dedicando a iniciativas ligadas à transformação social e ambiental. É sóciafundadora da WasteLess, empresa social que promove desenvolvimento através do lixo. Terminou o mestrado em Economia para a Transição no Schumacher College em 2013 e desde então está diretamente ligada as atividades promovidas por essa rede no Brasil, que ajudou a fundar. Atualmente trabalha com organizações como a Fazenda da Toca, Eileen Fischer (NY) e outras, contribuindo para a experiência de enraizar maneiras mais relacionais e vivas de se trabalhar.

PROFESSORES



{ LUIZ GABRIEL VASCONCELOS }

Formado em Engenharia Sanitária e Ambiental na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), onde desenvolve seu mestrado e atua como educador no Núcleo de Educa o Ambiental da UFSC desde 2010. Paralelamente, dedica-se dança como integrante da Grão Cia de Dança. Em 2013 residiu na Schumacher College como voluntário, aluno e facilitador de cursos curtos. Lá, inspirado por Patricia Shaw, iniciou o trabalho que desenvolve junto Escola Schumacher Brasil, em que vivências em tango e conhecimentos da complexidade se entrelaçam em busca de experiências que reorientem nossa forma de ver, entender e se relacionar com o mundo.



{ CLÁUDIA MATTOS }

Cláudia Mattos é chef de cozinha do Espaço ZYM e terapeuta corporal desde 1999. As viagens por diferentes países, incluindo a passagem pelo Shumacher College contribuíram para enriquecer o repertório da chef que a cada dia valoriza mais as suas raízes brasileiras pesquisando e usando ingredientes nacionais e orgânicos. Líder do Convívio Slow Food São Paulo e membro Transition Towns, movimentos internacionais que sensibilizam para uma vida mais sustentável. Nesta "cozinha em transição", Cláudia apresenta a importância do consumo local, mostra a preocupação com a origem do alimento e a história dos fornecedores, assim como o modo de cultivo. Sustentabilidade, saúde, leveza, cor e amor são salpicados no mesmo prato.

PROFESSORES SCHUMACHER COLLEGE, REINO UNIDO



Philip Franses



Stephan Harding



Jonathan Dawson



Tim Crabtree



Patricia Shaw



Satish Kumar

CONVIDADOS

Alguns dos convidados para estarem com o grupo nos diferentes módulos, e um pouco do que irão compartilhar:



Ricardo Young
{ a nova ciência
 e a política }



Ailton Krenak { alma indígena }



Guilherme Lito
{ novas economias e
empreendedorismo
vivo }



Breno Renato Strüssmann
{ a experiência de transformação da empresa Mercur }



Jorge Hoelzel Neto
{ a experiência de transformação da empresa Mercur }



Antonio Nobre { Por uma ciência sensível }

EQUIPE



{ LÍVIA BURANI }

Tem a educação e a estética como eixo estruturante de suas práticas, acreditando que a beleza é capaz de gerar vínculos e ações transformadoras para a melhoria do mundo. Graduada em educação pela Universidade de São Paulo com especialização em estética e fenomenologia da arte, desde 2015 é a coordenadora da Escola Schumacher Brasil. No

Certificado, contribui com seu olhar aos detalhes dos processos e nas relações estabelecidas em cada momento entre participantes, professores e parceiros dos locais das imersões, oferecendo um acompanhamento sutil e atento durante os encontros e espaços entre eles. No módulo Terra Viva, Lívia participa como professora convidada.

{ WAGO FIGUEIRA }

Chef de cozinha pelo Colégio Gato Dumas de Buenos Aires e desde sempre apaixonado por uma culinária artesanal de essência que resgata o real valor dos alimentos. Há sete anos investigou e trabalhou em diferentes países da América Latina e desde 2013 voltou ao Brasil para se especializar em degustação de cafés. Atua na cozinha dos programas da Escola

Schumacher Brasil e também com exportação de cafés especiais na Fazenda Ambiental Fortaleza. Ao longo do Certificado, é responsável pela nutrição de todos, oferecendo as refeições do dia e no módulo Terra Viva, Wago estará conduzindo as aulas de Gastronomia Bio Cultural.





{ VALORES }

O valor para o Certificado é de R\$ 20.260,00 (vinte mil, duzentos e sessenta reais), dividido em inscrição + 6 parcelas. Este valor já inclui a acomodação para todos os 6 encontros residenciais, as atividades online antes e depois das sessões e a participação de todos os professores. Toda a alimentação também está inclusa e será vegetariana, com alimentos orgânicos e produzidos na região.

{ PARCELAMENTO }

Caso você necessite dividir o pagamento em mais parcelas, sinalize na ficha de inscrição e vamos avaliar juntos as possibilidades para que você não deixe de participar.

{ PARA SE CANDIDATAR }

Os interessados devem entrar no site escolaschumacherbrasil.com.br, preencher o formulário e enviar para inscricao@escolaschumacherbrasil.com.br. Serão realizadas entrevistas por skype e os candidatos receberão uma resposta sobre sua participação por email. Para confirmar a vaga, os candidatos aprovados deverão realizar o pagamento da inscrição no valor de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais). Este valor será descontado do total a ser pago pelo programa e informações mais detalhadas serão enviadas para cada participante no momento da confirmação da vaga.







