



ESCOLA
SCHUMACHER
BRASIL

EXPERIÊNCIA SCHUMACHER BRASIL 2018 - Edição de verão

Economia para a Transição, Pensamento
Complexo e Ecologia Profunda em uma vivência
de educação transformadora.



“ A experiência foi profundamente transformadora. Me conectou com meu coração e trouxe uma sensação de potência e motivação enorme para correr atrás dos meus sonhos. A consequência ao vivenciar essa integração foi um sentimento de unidade com as pessoas, com nossos ancestrais e com a natureza, o que permite um olhar mágico da vida, em que tudo é possível no presente. Um novo paradigma!”

{ **Lucas Costamillan**, engenheiro do setor de óleo e gás e participante da 3ª edição da Experiência Schumacher Brasil }



6ª edição

{ 20 vagas }

Data: 31 de outubro a 04 de novembro

Local: Fazenda Ambiental Fortaleza, Mococa-SP

Novas Economias e Empreendedorismo

Consciente - Guilherme Lito e a participação online de Tim Crabtree.

Pensamento Complexo: do paradigma

mecanicista ao vivo - 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 reúne 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 **FAF – Fazenda Ambiental Fortaleza**, uma fazenda de produção orgânica

que fica em Mococa-SP, 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 FAF. 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 grupos menores onde os alunos é que extrairão conhecimento dos professores. Os profissionais oferecerão insights e inspiração, com sessões facilitadas e com tempo para reflexão do próprio processo de aprendizado de cada um.

Portanto, 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 da sala, sentados ou caminhando, cozinhando juntos ou durante as refeições.

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 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 15 e 16 horas de quarta-feira, dia 31 de outubro.

Término: Após o almoço de domingo, dia 04 de novembro.



ESCOLA SCHUMACHER BRASIL

escolaschumacherbrasil.com.br

Inspirado no autor da obra Small is Beautiful – o alemão E.F. Schumacher – foi fundada em 1991 pelo indiano Satish Kumar a escola do pequeno e do belo: o Schumacher College. Situado na Inglaterra, no condado de Devon, dentre seu público internacional passou a se destacar o número de brasileiros que viajavam longas distâncias para freqüentar seus cursos curtos e de longa duração. Foi desta busca do brasileiro por transformação que essa educação que une ‘mãos, mente e coração’ floresceu em 2014 em terras brasileiras. Desde então passa a ser oferecido, sob o nome de Escola Schumacher

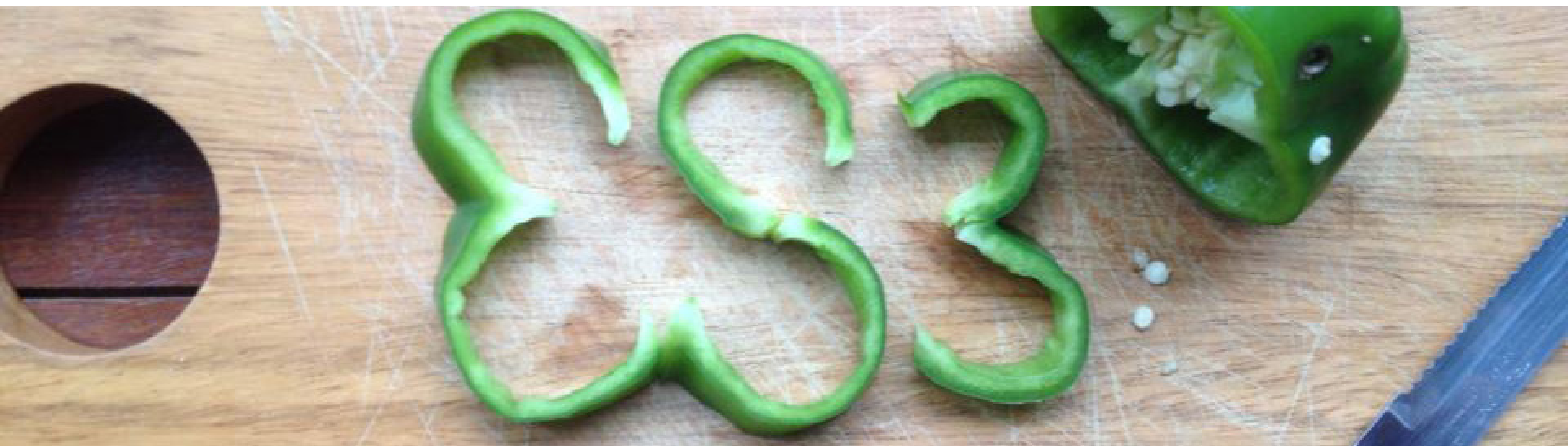
Brasil, uma diversidade de atividades como cursos, encontros, programas e certificados promovendo experiências de **educação transformadora para uma vida sustentável**.

SCHUMACHER COLLEGE

schumachercollege.org.uk

O Schumacher College, na Inglaterra, nasceu em 1991 como um lugar de encontro e de exploração de ideias na fronteira do pensamento. Fundada pelo indiano Satish Kumar, a escola propõe um aprendizado que integra ‘mãos, mente e coração’, tendo se tornado um centro internacional de reflexão e prática de uma vida sustentável. Os programas oferecidos focam nas

crises ecológica, social, econômica e espiritual que estamos enfrentando, e na natureza interconectada destas crises. Os programas incluem cursos de pós-graduação em Economia para a Transição, Pensamento Ecológico do Design, Ciências Holísticas e também cursos curtos e certificados. Elementos importantes da filosofia da escola incluem uma visão de mundo ecológica e interconectada, aprendizado integral, prática reflexiva e vida comunitária. Nos últimos 25 anos a escola tem recebido uma rede global de professores inspiradores como Bill McKibben, Vandana Shiva, Fritjof Capra e colaborado com organizações que compartilham visões de mundo como a Transition Network, o Sustainability Institute na África do Sul, o Centro da Felicidade Interna Bruta no Butão, e a Escola Schumacher Brasil.





FAZENDA AMBIENTAL FORTALEZA

A fazenda anteriormente conhecida como Fazenda Fortaleza pertence à família Barretto desde 1850. Era uma fazenda tradicional, com 150 trabalhadores rurais e métodos agrícolas convencionais, quando Silvia Barretto junto com seu marido Marcos Croce começaram a transformar o espaço de acordo com os seus sonhos. Há muito tempo uma entusiasta e seguidora do estilo de vida natural e orgânico, Silvia decidiu que a fazenda deveria seguir nessa direção. A ideia de continuar os métodos agrícolas tradicionais e as relações centenárias entre fazendeiros e trabalhadores rurais também não agradava mais. Em 2001 esta transformação começou de fato quando Silvia herdou a fazenda e eles mudaram o nome para Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF). Seu sonho e missão era converter a fazenda em um negócio sustentável, levando em consideração o meio ambiente, as relações entre as pessoas e gerar produtos de alta qualidade. Hoje a Fazenda Ambiental Fortaleza é uma rede de agricultores, um pólo de preservação ambiental, um centro de estudos de café, e uma empresa de exportação com pessoas que amam o que fazem.

fafbrazil.com



TEMAS ABORDADOS

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

Novas Economias e Empreendedorismo Consciente

Guilherme Lito

Pressões sociais, ambientais e econômicas que estamos vivendo, apoiadas pelo aprendizado da humanidade em toda sua história, nos convidam a dar espaço à emergência de novo(s) paradigma(s) econômico(s). Consumo, produção, financiamento e aprendizagem colaborativa são tipos de interação econômica que trazem consigo um arcabouço de funcionamento, uma nova cultura. Empresas em rede, negócios com paradigma de sucesso baseado no bem-estar das pessoas e no cuidado com a natureza, engajamento cívico, cultura de inovação aberta, novas maneiras de se relacionar com a posse de bens e a disruptiva cultura do compartilhamento - são alguns dos resultados que vemos

surgir a partir desta sociedade cada vez mais conectada e consciente da natureza das relações econômicas e ecológicas.

Neste cenário, 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, integrar essas dimensões pode nos trazer um potencial de plenitude e prosperidade ainda desconhecido. Imagine se criarmos leis e normas para nossa casa (economia) utilizando o conhecimento (ecologia) que temos dela? A emergência deste futuro que ainda não conhecemos acontecerá na medida em que incluirmos o todo nas soluções criadas, a partir de uma visão integral da vida.

Mais do que trazer conceitos teóricos, vamos trocar experiências baseadas na própria intenção e engajamento do grupo. Criaremos um espaço de colaboração e troca para explorar este tema tão presente nos dias de hoje.

Deep Time Walk: uma caminhada ao longo do tempo

Denise Curi

Uma caminhada onde cada passo corresponde a aproximadamente meio milhão de anos da história da Terra. Uma caminhada de contemplação ativa à origem e à beleza da vida, de contemplação ao tempo profundo, o tempo da vida e o tempo de nossas próprias vidas.

Inspirada na Deep Time Walk do Dr. Stephan Harding, ecologista e coordenador do mestrado em Ciências Holísticas do Schumacher College, a Caminhada ao Longo do Tempo é uma caminhada de 4,6 km que ajuda os participantes a se conectarem com a imensidão do tempo geológico, onde contamos a história da formação do nosso planeta, desde seu “nascimento” até os dias atuais. Uma oportunidade para refletir sobre complexidade, cooperação e colaboração; para ressignificar o tempo e a nossa compreensão sobre Ecologia Profunda, sustentabilidade e sobre como vivemos nossas vidas.



Pensamento Complexo: do paradigma mecanicista ao vivo

Luiz Gabriel

Não linearidade, auto-organização, emergência, limite do caos. Esses termos carregam em si descobertas científicas com o potencial de transformar nossas relações com o mundo. Vivemos nossas vidas muitas vezes sem nos darmos conta das influências de nossa cultura à nossa forma de pensar e, ao mesmo tempo, do quanto nossa própria forma de pensar por sua vez influencia o mundo que vivemos e o que percebemos dele. É esta relação que propomos explorar, tendo como base os entendimentos da Teoria da Complexidade - um conjunto de descobertas no campo das ciências naturais (física, química, biologia) que emergiram na segunda metade do século XX, revelando uma realidade muito mais dinâmica do que propunham as teorias científicas vigentes até então.

Vamos juntos explorar quais os pressupostos mecanicistas que influenciam nossa forma de pensar e 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 enriqueçam com percepções que contribuem para reorientarmos a 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 das qualidades e habilidades que a complexidade nos chama a desenvolver e ancorar em nosso ser.

Culinária Essencial

Wago Figueira

A cozinha é um espaço cosmológico e vivo, onde história, alquimia, química e biologia se encontram.

Onde os elementos terra, água, fogo e ar se combinam para dar forma ao alimento.

O cozinheiro, seja ele profissional ou entusiasta, está inserido bem no meio destas ciências e movimentos. Como um catalizador que encara a natureza que provem matéria, e da qual ele mesmo faz parte, e através do seu instinto, conhecimento e da cultura e do meio aonde está inserido, a traduz para aquele que se alimenta.

O ato de cozinhar estabelece uma conexão entre nós, outros reinos e espécies, entre culturas humanas ou micro-bióticas e mais que nada entre o mundo natural e a maneira como o humano o interpreta, transforma-o e é transformado por ele. Em nossos encontros iremos explorar a história e origem dos métodos de preparar o alimento, buscando expandir a consciência para uma cozinha viva, que valoriza o tempo, os valores naturais dos ingredientes e os processos mais ancestrais de combinação, cocção, fermentação e conservação da comida.

PROFESSORES E EQUIPE



{ DENISE CURTI }

Educadora, Denise desenvolve o projeto Práticas Contemplativas – O Observar Atento no Aprender a Ser e a Viver Juntos, e colabora com a Escola Schumacher Brasil, com o Instituto Singularidades e com o GVces na disciplina Formação Integrada para a Sustentabilidade. É Doutora em Ciências pelo IQ-USP, foi pesquisadora em Harvard, Unicamp e USP, professora do Colégio Bandeirantes e cursa a pós em Pedagogia da Colaboração. Foi voluntária, aluna e facilitadora no Schumacher College e voluntária no Sustainability Institute. Adora dançar, cozinhar, fotografar, caminhar, aprender coisas novas!



{ 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.



{ GUILHERME LITO }

Graduado em engenharia de produção na PUC-RJ, empreendeu nos setores de consultoria, educação e alimento, com papéis ligados a RH e Sustentabilidade. Sua motivação era e é dissolver aparentes paradoxos, por ex: como indivíduos e organizações podem atuar de maneira a prosperarem e caberem dentro dos limites do planeta ao mesmo tempo? Como integrar eficiência do negócio com uma cultura humana? Recentemente, mudou-se para o campo e segue apoiando pessoas e organizações a responderem de forma regenerativa a seus contextos. Hoje participa como consultor/educador em organizações como Perestroika e Escola Schumacher Brasil.

PROFESSORES E EQUIPE



{ WAGO FIGUEIRA }

Cozinheiro e degustador de cafés especiais, Wago já passou por cozinhas de vários países da América Latina, onde esteve pesquisando e experimentando sabores e técnicas ancestrais de preparos de comida. Desde 2013 se envolveu no estudo do café, e se juntou ao time da Fazenda Ambiental Fortaleza. Lá, acompanha a colheita do grão, degusta e avalia cafés e estabelece pontes diretas entre torrefações do mundo todo e pequenos produtores do país. Na Escola Schumacher Brasil resgata as origens e a essência das nossas relações com o alimento para estimular a prática do cozinhar como algo vivo e sensível, que valoriza a simplicidade das combinações, a origem dos alimentos e técnicas de cocção, as fermentações e processos naturais de conservação, e o sabor único e complexo de cada ingrediente.

{ MÁRCIA GARCIA }

Veterinária pela UNESP, há 10 anos encontrou no Yoga sua prática de autoconhecimento e trabalho, aplicando a espiritualidade à sua vida cotidiana. A grande paixão pela cozinha a levou a criar e coordenar o Projeto Puro Prana-Comida de Verdade, que tem como objetivo a produção de alimentos em sistema de agrofloresta - assim, supre sua cozinha e a de seus clientes, e oferece cursos e projetos de educação para jovens e novos agricultores. Na sua peregrinação que vai da Terra à Mesa, vem construindo pontes, onde voltam a transitar novas conversas sobre a valorização da terra, do agricultor, sobre educar e dar acesso às pessoas ao que é comida de verdade, ao simples e belo, ao artesanal e local.



PARTICIPAÇÃO ONLINE

Importante: as sessões online com os professores Stephan Harding, Patricia 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 }

Ecologista residente do Schumacher College e coordenador do mestrado de Ciências Holísticas.

schumachercollege.org.uk/staff/stephan-harding



{ PATRICIA SHAW }

Professora e Fellow do Schumacher College, atua há 30 anos com insights da Complexidade em organizações de diversos setores.

schumachercollege.org.uk/teachers/patricia-shaw



{ JONATHAN DAWSON }

Educador de sustentabilidade, atualmente trabalhando como Chefe de Economia no Schumacher College.

schumachercollege.org.uk/about/jonathan-dawson



{ VALORES }

Nesta edição da Experiência Schumacher Brasil, estamos experimentando um novo formato para o investimento do programa. Ao invés de um valor único, estamos sugerindo três valores diferenciados, para possibilitar que pessoas com diferentes situações financeiras e contextos sociais habitem o mesmo espaço de aprendizado. Contribuições de valores mais altos possibilitam uma experiência mais inclusiva e também fomentam a continuidade do trabalho da Escola. Se todos aderirem a lógica de pagar o valor mínimo, a atividade não será sustentável. A ideia é gerar inclusão e sustentabilidade a partir da reflexão consciente de cada um.

Os três valores são:

A. A partir de R\$ 3.125,00 - Qualquer valor a partir desta quantia além de cobrir 100% os custos relacionados ao programa e a continuidade das atividades da Escola, contribui com a inclusão daqueles que conseguem viabilizar a participação a partir do valor mínimo.

B. R\$ 2.600,00 - Este valor intermediário cobre apenas os custos do programa e a remuneração das pessoas envolvidas.

C. R\$ 1.500,00 - Este valor não cobre os custos do programa e as vagas serão liberadas conforme forem fechadas inscrições com o valor citado no **item A** acima.

*Mais detalhes sobre as formas de pagamento e parcelamentos estão na ficha de inscrição. Caso você necessite dividir o valor em mais parcelas, não deixe de se inscrever e avaliaremos juntos as possibilidades.

Acesse o site escolaschumacherbrasil.com.br para baixar a ficha de inscrição que deve ser enviada para inscricao@escolaschumacherbrasil.com.br

{ ACOMODAÇÃO }

A hospedagem será em quartos duplos ou triplos, escolhidos aleatoriamente. Alguns dos participantes ficarão em chalés situados próximos ao ambiente de convivência principal. Outros em casas distribuídas pelos espaços da fazenda. Há sinal de WI-FI nos ambientes comuns, porém o sinal é intermitente.

{ ALIMENTAÇÃO }

Toda a alimentação será vegetariana e com o máximo possível dos ingredientes orgânicos e produzidos localmente e na região. Os jantares serão preparados pelos próprios participantes sob orientação do chef Wago Figueira, introduzindo a história e origem dos métodos de preparar o alimento, buscando expandir a consciência para uma cozinha viva, que valoriza o tempo, os valores naturais dos ingredientes e os processos mais ancestrais de combinação, cocção, fermentação e conservação da comida.

{ TRANSPORTE }

A Fazenda Ambiental Fortaleza fica a aproximadamente 290km de São Paulo. Assim que a turma estiver confirmada iremos colocar todos os participantes em contato para que possam combinar caronas compartilhadas, além de disponibilizar informações de outras opções de transporte e contatos de empresas de traslados.



Fotografia:

Fernanda Freire (pág. 3)

Livia Burani (capa, pág. 1, 2 e 6)

Fazenda Ambiental Fortaleza website (pág. 5, 11 e 12)

