



“ETNOGRAFIA INDÍGENA E TRADUÇÃO CULTURAL DO NOROESTE AMAZÔNICO”

CRONOGRAMA DO CURSO

Ministrantes: Prof. Dr. Hélio Rodrigues da Rocha – Docente do DLE/UNIR

Profa. Dra. Heloísa Helena Siqueira Correia – Docente do DLE/UNIR

DATA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
14/05/2018	Unidade I - Introdução do relato etnográfico; concepções de cultura, de etnografia e antropologia social. Texto 01. Cap. I do relato de Whiffen (tradução de Hélio Rocha);	3h
16/05/2018	Unidade II - Topografia – Rios – Cheia dos rios e chuvas – Clima – Solo – Vida animal e vegetal – Pássaros – Flores – Cenário da floresta – Trilhas – Pontes – Insetos – Répteis – O silêncio da selva – Marcha na mata – Efeitos depressivos da floresta – Perdido na mata – A fome como coroamento do horror. Texto 02. Cap. II (tradução).	3h
21/05/2018	Unidade III - Entre os indígenas – Moradia – Lugar e planta da maloca – Móvel – Moradores da maloca – Fogo – Vida cotidiana – Insetos – Animais de estimação. (Texto 03. Cap. III).	3h
23/05/2018	Unidade IV - Classificação das raças indígenas – Dificuldades de tabulação – Línguas – Grupos e tribos – Nomes – Origem das dificuldades – Os Witoto e os Bora – Mapeamento dos grupos linguísticos – População dos distritos – Contendas inter-tribais – Amigos e inimigos – Razões para o interminável estado de guerra – Comércio e comunicação inter-tribais – Parentela – Organização tribal – O cacique, sua posição e poder – As leis – Conselho tribal – Consumo de tabaco e de álcool – Sistema e regras de casamento – Posição social das mulheres – Escravos. (Texto 03. Cap. IV).	3h
28/05/2018	Unidade V - Vestimentas e adereços – Diferenças geográficas e tribais – Indumentárias usadas nas festas – Adereços de penas – Cuidados com os cabelos – Penteados – Contas – Adereços de dança – Contas – Colares – Braceletes – Chocalhos para as pernas – Ligas – Brincos – Enfeites usados no nariz – Escarificação – Tatuagens – Marcas tribais – Pinturas no corpo. (Texto 04. Cap. V).	3h
30/05/2018	Unidade VI - Ocupações – Divisão sexual e tabu – Produtos manufaturados – Arte e artesanato – Desenhos – Entalhamentos – Metais – Ferramentas e implementos – Ausência de fabricação têxtil – Cerâmica – Fabricação de cestos – Redes – Ralador e espremedor de cassava – Pilão e socador – Recipientes de madeira – Machados de pedra – Métodos para a derrubada da mata – Canoas – Balsas – Remos. (Texto 06. Cap. VI).	
04/06/2018	Unidade VII - Agricultura – Plantações – Abertura do roçado – Escassez de instrumentos agrícolas – Necessidade de diligência – O trabalho constante das mulheres – Ausência de tempo específico para a colheita – O cultivo exclusivo do milho – O não uso de açúcar – O cultivo de mandioca – Pimentas – Tabaco – O cultivo da coca – Métodos utilizados para subir em árvores – Construção de canoas – Trilhas – Histórias exageradas de batalhas – Percepção apurada de localização e de observações precisas – Zarabatanas – Fabricação de zarabatanas – Dardos envenenados – O não armazenamento de alimentos – Migração da caça –	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS
MESTRADO ACADÊMICO EM ESTUDOS
LITERÁRIOS



	Armadilhas – Zagaias – Direitos de caça e pesca – Pescarias – Armadilhas para peixes – Arpoamento e envenenamento de peixes. (Texto 07. Cap. VII).	
06/06/2018	Unidade VIII - O arsenal de guerra – Lanças – Arcos e flechas – Estratégias indígenas – Táticas de guerra – Medidas defensivas – Sigilo e proteção – O conhecimento indígena de guerra – Prisioneiros – Guerra e Antropofagia – Tribos canibais – Razões para práticas canibais – Ritual de vingança – Outras causas – Ausência de canibalismo intratribal – A festa antropofágica – Relíquias humanas – Colares de dentes – Ausência de sal – Geofagia. (Texto 08. Cap. VIII).	3h
11/06/2018	Unidade IX - A busca de alimentos – Indígenas onívoros – A anta e outros animais usados como alimentos – Macacos – Porcos-do-mato – O queixada – Caça de aves – Vermes – Ovos, carne em estado de putrefação e intestinos não comestíveis – Mel – Peixe – Mandioca – Preparo da cassava – Pimentas – O guisado indígena – Ausência de sal – Refeições indígenas – Culinária – Frutas – A árvore leiteira. (Texto 09. Cap. IX).	
13/06/2018	Unidade X - Bebidas, drogas e veneno: uso e preparo – Bebidas não fermentadas – <i>Caapi</i> – Bebidas fermentadas – <i>Cahuana</i> – Coca: preparação, uso e abuso – <i>Parica</i> – Tabaco – Veneno e os preparadores de veneno. (Texto 10. Cap. X).	
OBS	As 10h que faltam para completar a carga horária de 40h serão completadas com o registro de 01h a cada dia das aulas para as leituras antecipadas do material a ser usado no dia.	

Prof. Dr. Hélio Rodrigues da Rocha
Profa. Dra. Heloísa Helena Siqueira Correia