

APLICATIU

GUIA DOCENT

PROVISIONAL





1. Dades de l'assignatura

Nom de l'assignatura	Seminari d'Estètica i Filosofia de l'Art: <i>Estètica gustatòria</i>
Codi	100302
Crèdits ECTS	6
Curs i període en el que s'imparteix	Quart curs, primer semestre
Horari	Dm - dj 10-11:30
Lloc on s'imparteix	Facultat de Filosofia i Lletres
Llengües	Català

Professor/a de contacte

Nom professor/a	Jèssica Jaques/Gerard Vilar Roca
Departament	Filosofia
Universitat/Institució	UAB - Lletres
Despatx	B7-112
Telèfon (*)	935813283
e-mail	Jessica.Jaques@uab.cat/Gerard.Vilar@uab.cat
Horari d'atenció	Dilluns i dimecres de 11:30 a 13:00

2. Equip docent



3.- Prerequisits

2. Equip docent

2. Equip docent

Nom professor/a

Marco Bellonzi, David Casacuberta, Joan Gómez Pallarès,
Luis Guerra, Marina Hervás, Jèssica Jaques, Andrea Soto,
Gerard Vilar (UAB)
Ferran Adrià, Josep Maria Pinto (*eIBulliFoundation*)
Pere Castells (unitat UB-BulliPedia)

Departament

Filosofia

Universitat/Institució

UAB - Lletres

Despatx

B-112 / B7-114

Telèfon (*)

935813283 / 935818466

e-mail

seminarideifa@gmail.com

Horari de tutories

(Afegeix tants camps com sigui necessari)
(*) camps optatius



(prerequisits oficials i/o coneixements necessaris per a seguir correctament l'assignatura)

Es recomana insistentment el coneixement de la llengua anglesa a nivell de comprensió lectora fluida

4.- Contextualització i objectius formatius de l'assignatura

Aquesta assignatura presenta per primera vegada a Europa un programa acadèmic d'*estètica gustatòria (gustatory aesthetics)*. L'estètica gustatòria és l'àmbit de l'estètica dedicada principalment al gust en el seu ús no metafòric, i forma part de la filosofia del menjar (*philosophy of food*), una disciplina que en el panorama acadèmic internacional està implementant-se de manera exponencial en els darrers anys.

L'assignatura té com a objectiu l'atenció filosòfica a les pràctiques estètiques contemporànies vinculades al menjar i al gust, amb un recolzament en els textos clàssics dedicats al gust com a un tipus de racionalitat i la seva revisió en la bibliografia contemporània.

Els objectius específics de l'assignatura són els següents:

1. La comprensió del gust, tant en el seu ús no metafòric com metafòric, com una forma de racionalitat
2. El coneixement dels principals enfocaments teòrics en el tractament d'aquesta qüestió, tant de la tradició com de la contemporaneïtat, i el diàleg que s'estableix entre ells
3. La familiarització amb les pràctiques contemporànies implicades (*Food Art, Edible Art, Relacional Art, Research Cooking, Revolutionary Cooking*)
4. Establir un diàleg entre els textos i idees de la tradició i el present com a història
5. Cultivar les capacitats i les habilitats per a la *crítica gustatòria* en l'alumne



5.- Competències i resultats d'aprenentatge de l'assignatura

CE01	Reconocer e interpretar temas y problemas de la filosofía en sus diversas disciplinas.
CE01.02	Reconocer, con mirada experta, referentes filosóficos del pasado y del presente y evaluar su relevancia.
CE01.03	Leer comprensivamente textos filosóficos básicos.
CE03	Analizar y sintetizar los argumentos centrales de los textos fundamentales de la filosofía en sus diversas disciplinas.
CE03.01	Distinguir y esquematizar el contenido fundamental de un texto filosófico.
CE03.02	Discriminar los rasgos que definen el lugar de un autor en el contexto de una problemática y reorganizarlos en un esquema coherente.
CE05	Aplicar los conocimientos de la ética a los problemas morales de la sociedad, y valorar las implicaciones sobre la condición humana de los cambios en el mundo de la técnica contemporánea.
CE05.01	Analizar los conceptos éticos centrales en los dilemas morales del presente.
CE05.02	Justificar la validez de una posición ética determinada, en el contexto de los problemas del mundo actual.
CE05.03	Ponderar la importancia filosófica de los diversos factores presentes en los conflictos sociales de la actualidad.
CE05.04	Juzgar el impacto moral sobre el ser humano de los nuevos desarrollos técnicos.
CE05.05	Justificar la validez de las tesis defendidas por los diferentes participantes en las grandes controversias contemporáneas.
CE05.06	Construir argumentos éticos con rigor e identificar y defender argumentos éticos y distinguirlos de los incorrectos
CE05.07	Resumir los argumentos centrales de los grandes textos contemporáneos de ética y filosofía política.
CE08	Utilizar un pensamiento crítico e independiente a partir de los temas, los debates y los problemas que plantea la filosofía tanto histórico como conceptualmente.
CE08.01	Demostrar una posición propia ante un problema o controversia de relevancia filosófica, o en un trabajo de investigación filosófica.
CE08.02	Aplicar el rigor filosófico en un texto escrito siguiendo los estándares internacionales de calidad.



6.- Continguts de l'assignatura

El temari s'estructura en onze temes segons una combinació d'estudi de conceptes i lectura de textos:

1. L'estètica gustatòria: disciplina i indisciplines
2. L'ús metafòric i l'ús no metafòric del terme "gust" (Lectura de l'entrada "Gust" de la *Enciclopedia* de Diderot i D'Alembert, redactada per Voltaire al 1757)
3. Cuina i artificació. *Food Art, Edible Art, Relational Art, Research Cooking, Revolutionary Cooking* (Lectura de "Quan hi ha art?", en *Maneres de fer móns* de Goodman, 1978)
4. L'estàndard del gust (Lectura de *L'estàndard del gust* de Hume, 1757)
5. El desinterès estètic i el gust com a sentit comú estètic (Lectura dels paràgrafs 1–29; 40–44, 49 i 60 de *La Crítica de la facultat de jutjar* de Kant, 1790)
6. Les raons fisiològiques i transcendents del gust gastronòmic (Lectura de *La fisiologia del gust* de Brillat–Savarin, 1826)
7. Autorreflexió, narració i derives postinstitucionals en les pràctiques estètiques; (Hegel, "Introducció" a *L'Estètica*, 1835; Foucault, *Què és un autor*, 1969)
8. El projecte *BulliPedia* com a autoreflexió i narració de la cuina i la gastronomia
9. El gust gastronòmic i les formes simbòliques (Lectura de "L'Art" en *Antropologia filosòfica* de Cassirer, 1944)
10. *Making sense of taste*: la racionalidad gastronòmica (Lectura de "El sentit del gust", de Korsmeyer, 1999 i de "la raó gormanda", de Onfray, 1995)
11. Les condicions de possibilitat de la creativitat: preguntes i propostes (Lectura dels paràgrafs 46–50 de *La Crítica de la facultat de jutjar* de Kant, 1790)

7.- Metodologia docent i activitats formatives

La metodologia docent té quatre procediments:

1. **Classe teòrica.** El programa està configurat segons un calendari. Cada dia els professors presentaran un tema que els alumnes hauran d'haver preparat amb les lectures corresponents. La sessió funcionarà a partir de una presentació digital amb conceptes i textos i inclourà la discussió dels alumnes.
2. **Seminaris** a partir de la lectura obligatòria de textos.
3. **Tutories individualitzades** o en grups petits
4. **Elaboració d'itineraris personalitzats** per al treball autònom de l'alumne.

TIPUS D'ACTIVITAT

ACTIVITAT

HORES

RESULTATS D'APRENTATGE



Dirigides

Classes teòriques	42	
Seminaris	12	

Supervisades

Generació d'itineraris de grup	10	
Taller de lectura en grups petits	16	

Autònomes

Lectura de bibliografia obligatòria/recomanada	50	
Visites a centres artístics i pràctiques estètiques	20	

8.- Avaluació

L'avaluació es farà sobre dos elements:

- A) Dos exàmens sobre la matèria explicada i discutida a classe.
- B) Assistència i participació a classe, i a tutories si escau.

Els exàmens constaran d'un tema (6 punts) i dues preguntes curtes (2+2 punts). La matèria del primer examen serà la que s'haurà donat a classe abans de la data establerta per realitzar-lo, i ja no entrarà explícitament en el posterior. El segon abraçarà la matèria restant impartida fins a les últimes sessions. Els exàmens seran sense apunts i es realitzaran a l'aula habitual de classe. S'hauran d'aprovar tots dos perquè el resultat final sigui aprovat o superior.

Data del primer examen: dijous 14 de novembre 2013

Data del primer examen: dimarts 7 de gener de 2014

Data de la reavaluació: la que indiqui el deganat en el seu moment. Per a accedir a aquesta prova cal haver-se presentat a les dues anteriors. Qui no es presenti a un dels dos exàmens ordinaris tindrà un No Presentat de nota final perdrà el dret a la reavaluació.

Els criteris d'avaluació seran:

1. La selecció correcta dels temes a tractar a l'hora de plantejar els problemes de l'estètica gustatòria a partir d'un referent
2. La claredat argumentativa
3. La utilització adient del vocabulari vinculat a l'assignatura
4. La manifestació de la comprensió dels continguts proposats a les sessions teòriques
5. La manifestació de la comprensió dels continguts de les lectures obligatòries
6. La correcció de l'estil d'escriptura
7. La capacitat de discussió amb el grup i amb els textos.
8. La correcció del examen lliurat

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

HORES

RESULTATS D'APRENTATGE



Primer examen: dijous 14 de novembre 2013, a l'aula i hora de classe. Examen sense apunts.	1,30	Exercitació dels coneixements assolits fins al moment sobre estètica gustatòria
Segon examen: dimarts 7 de gener 2014, a l'aula i hora de classe. Examen sense apunts	1,30	Exercitació dels coneixements assolits fins al moment sobre estètica gustatòria
Seguiment personalitzat de l'assistència i participació classe	Tot el curs	Aportacions teòriques al seminaris i al grup

9- Bibliografia i enllaç web

Textos de lectura obligatòria

- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, *The Physiology of Taste, or Meditations on Transcendental Gastronomy*. On line edition: [<http://www.gutenberg.org/ebooks/5434>]. Translated by Fayette Robinson. English translation of *Physiologie du Goût, ou meditations de gastronomie transcendante*, first published 1826. [<http://www.gutenberg.org/ebooks/22741>].
- Hume, David, *Of the Standard of taste*. Boston: The Harvard Classics, vol 27., 1909–1914. First published in 1757. On line edition: [<http://www.bartleby.com/27/15.html>].
- Kant, Immanuel, *Crítica de la Facultat de Jutjar*. Barcelona: Edicions 62, 2004. Traducció de Jèssica Jaques de la *Kritik der Urteils kraft* (1790).
- Korsmeyer, Carolyn, *Making Sense of Taste: Taste, Food and Philosophy*. New York: Cornell University Press, 1999.
- Voltaire, "Taste", in Enciclopedia of Didertot and d'Alembert Collaborative Translation Project [<http://quod.lib.umich.edu/cgi/t/text/text-idx?c=did;cc=did;rgn=main;view=text;idno=did2222.0000.168>]. English translation of "Goût", see Morrissey, Robert (ed.), ARTF Enciclopédie project [<http://artflx.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.6:1330.encyclopedia0311>]

Bibliografía secundaria y de referencia

Philosophy of food

- Allhoff, Fritz and Monroe, David, eds., *Food and Philosophy*. Oxford: Blackwell, 2007.
- Curtin, Deane W. And Heldke, Lisa M., eds., *Cooking, Eating, Thinking*. Transformative Philosophies of Food. Bloomington: Indiana University Press, 1992.
- Douglas, Mary, *In the Active Voice*. London, Boston and Henley: Routledge and Paul, 1982.



- Kaplan, David M. ed., *The Philosophy of Food*, Berkeley: University of California Press, 2012.
- Telfer, Elizabeth, *Food for Thought. Philosophy and Food*. London and New York: Routledge, 1996.

Gustatory aesthetics

- Dickie, George. *El siglo del gusto. La odisea filosófica del gusto en el siglo XVIII*, Madrid: Machado, 2003.
- Gigante, Denise. *Taste: A literary History*. New Heaven and London: Yale University Press, 2005.
- Guyer, Paul, *Knowledge, Reason, and Taste: Kant's Response to Hume*, Princeton University Press, 2008.
- Graw, Isabelle; Kleefeld, Stefanie and Rottmann, André (Eds.), *Geschmack Taste. Texte zur Kunst 75* (2009).
- Jaques, J., “El sentido estético”, *Disturbis* 3 (2008):
<http://web.me.com/gerardvilar/Disturbis234/Jaques.html>
- Jaques, Jèssica and Vilar, Gerard, *Feeding Thought. Disturbis* 12, 2012
[\[http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html\]](http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html)
- Korsmeyer, Carolyn, *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press, 2001.
- Kuehn, Glenn, “How can Food Be Art?”, en Light, Andrew, y J. Smith (eds.), *The Aesthetics of Everyday Life*. New York: Columbia University Press, 2005.
- Onfray, Michel, *La razón del gourmet*. Buenos Aires: De la Flor, 1999.

Food Art, Relational Art, Research Cooking, Revolutionary Cooking and Creativity

- Bellonzi, Marco, Casacuberta, David, <epinxo.gulalaboorg>
- Bourriaud, N., *Estética Relacional*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo, 2006.
- Bushmann, Renate; Ermacora, Beate; Grossm Ulrike; Hozhey, Magdalena, eds., *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*. Düsseldorf: Dumont, 2009.
- Hamilton, Richard and Todolí, Vicente, *Food for Thought: Thought for food*. Barcelona and New York: Actar, 2009.
- *BulliPedia*, *elBullifoundation* and Unitat UB-Bullipedia, [\[http://www.bullipedia.com/\]](http://www.bullipedia.com/)
- Catálogo razonado de *elBulli*. *ElBulli* Books.
- Miralda, Antoni and Guillén, Montse, [\[http://www.foodcultura.org/en\]](http://www.foodcultura.org/en)
- Tiravanija, Rirkrit, *Cook Book*. London: River Books, 2010.



Els principals materials per al curs i una bibliografia completa estan penjats a la web
<http://esteticauab.org/grau.html>



10.- Programació de l'assignatura

(la programació de la assignatura explicitarà les activitats formatives i els lliuraments, segons les taules següents. En aquest requadre el professor pot introduir un text explicatiu de la programació de l'assignatura o, si cal, fer referència a un document extern que haurà d'estar al campus virtual de l'assignatura)

ACTIVITATS D'APRESENTATGE

DATA/ES	ACTIVITAT	LLOC	MATERIAL	RESULTATS D'APRESENTATGE

LLIURAMENTS

DATA/ES	LLIURAMENT	LLOC	MATERIAL	RESULTATS D'APRESENTATGE