

Seminari d'estètica i filosofia de l'art

2014/2015

Codi: 100281

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2500246 Filosofia	OT	3	0
2500246 Filosofia	OT	4	0

Professor de contacte

Nom: Jessica Patricia Jaques Pi

Correu electrònic: Jessica.Jaques@uab.cat

Utilització de llengües

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Equip docent

Joan Gómez Pallarès

Gerard Vilar Roca

David Jorge Casacuberta Sevilla

Clara Laguillo Abbad

Equip docent extern a la UAB

Equip eBullició

Ferran Adrià

Josep Maria Pinto

Marco Bellonzi

Pere Castells

Prerequisits

No n'hi ha d'específics

Objectius

L'assignatura té com a subtítol *Estètica gustatòria*. Com a tal, es troba en la segona edició, i és pionera en el panorama acadèmic internacional. Està en relació amb la recerca que els seus docents desenvolupen en el *BulliLap* com a directors de la Unitat UB-Bullipedia-UAB i del grup *eBullició*.

L'objectiu general de l'assignatura és conèixer el vocabulari i argumentari de l'estètica gustatòria i aplicar-la a una praxis discursiva.

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. Comprensió de la incidència de l'estètica gustatòria en els processos creatius
5. Establir un diàleg entre els textos i idees de la tradició i el present com a història
6. Cultivar les capacitats i les habilitats per a la *crítica gustatòria* en l'alumne

Competències

Filosofia

- Analitzar i sintetitzar els arguments centrals dels textos fonamentals de la filosofia en les seves diverses disciplines.
- Desenvolupar un pensament i un raonament crítics i saber comunicar-los de manera efectiva, tant en les llengües pròpies com en una tercera llengua.
- Identificar les principals actituds filosòfiques en l'àmbit de l'estètica i saber aplicar-les críticament en el món de l'art.
- Que els estudiants hagin demostrat que comprenen i tenen coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé es basa en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda d'aquell camp d'estudi.
- Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.
- Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat
- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements propis a la seva feina o vocació d'una manera professional i tinguin les competències que se solen demostrar per mitjà de l'elaboració i la defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi
- Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes destacats d'indole social, científica o ètica.
- Reconèixer i interpretar temes i problemes de la filosofia en les seves diverses disciplines.
- Respectar la diversitat i la pluralitat d'idees, persones i situacions.
- Utilitzar un pensament crític i independent a partir dels temes, els debats i els problemes que planteja la filosofia tant històricament com conceptualment.

Resultats d'aprenentatge

1. Aplicar el rigor filosòfic en un text escrit seguint els estàndards internacionals de qualitat.
2. Buscar, seleccionar i gestionar informació de manera autònoma, tant en fonts estructurades (bases de dades, bibliografies, revistes especialitzades) com en informació distribuïda a la xarxa.
3. Comunicar de forma oral i escrita, amb correcció, precisió i claredat, els coneixements adquirits.
4. Debatre a partir del coneixement especialitzat adquirit en un context interdisciplinari
5. Desenvolupar habilitats d'aprenentatge autònom
6. Discriminar els trets que defineixen el lloc d'un autor en el context d'una problemàtica i reorganitzar-los en un esquema coherent.
7. Distingir i analitzar els debats clàssics i actuals de la història de l'art.
8. Distingir i esquematitzar el contingut fonamental d'un text filosòfic.
9. Dominar en el grau necessari els idiomes rellevants per a la pràctica professional
10. Elaborar un treball individual en el qual s'expliciti el pla de treball i la temporalització de les activitats
11. Establir relacions entre ciència, filosofia, art, religió, política, etc.
12. Establir una planificació per desenvolupar un treball sobre la matèria
13. Exposar els conceptes propis de la història de la filosofia
14. Expressar-se eficaçment aplicant els procediments argumentatius i textuals en els textos formals i científics

15. Fer presentacions orals utilitzant un vocabulari i un estil acadèmics adequats
16. Fer servir la terminologia adequada en la construcció d'un text acadèmic.
17. Identificar els errors normatius, estilístics o argumentatius d'un text
18. Identificar la imatge artística situant-la en el seu context cultural.
19. Identificar les idees principals i les secundàries i expressar-les amb correcció lingüística.
20. Interpretar els continguts d'un text de teoria artística.
21. Llegir comprensivament textos filosòfics bàsics.
22. Participar en debats sobre qüestions filosòfiques respectant les opinions dels altres participants
23. Presentar treballs en formats ajustats a les demandes i els estils personals, tant individuals com en grup petit.
24. Reconèixer, amb mirada experta, referents filosòfics del passat i del present i avaluar-ne la rellevància.

Continguts

Els continguts es desenvoluparan segons el calendari següent:

SETMANA	Dimarts	Dijous
1	16 set L'estètica gustatòria: disciplina, indisciplines i estetització del món	18 set L'estètica gustatòria: disciplina, inc del món
2	23 set L'estètica gustatòria Prova de lectura 1 i seminari seminari de // JAQUES, J., y VILAR, G., " <i>Feeding Thought</i> . Por una filosofía de la cocina la gastronomía" (2011). L'alumne pot triar un dels dos textos o llegir-los els dos	25 set L'estètica gustatòria Prova de lectura 2 i seminari de <i>Nom</i>
3	30 set L'ús no metafòric del terme "gust" Prova de lectura 3 i seminari de l'entrada "Gust" de l' <i>Enciclopèdia</i> de Diderot i D'Alembert, redactada per Voltaire al 1757	2 oct L'ús metafòric del terme "gust" Prova de lectura 4 i seminari de HUME, D., "L'estàndard del gust" (1
4	7 oct L'ús metafòric del terme "gust" Continuació del seminari sobre Hume	9 oct El règim estètic
5	14 oct	16 oct

	Making sense of taste	Making sense of taste
	<p>Prova de lectura 5 i seminari</p> <p>de KORSMEYER, C., <i>El sentido del gusto</i>, cap. 3 (1999)</p>	
6	<p>21 oct</p> <p>La racionalitat gastronòmica</p> <p>Prova de lectura 6 i seminari</p> <p>de ONFRAY, M., <i>La razón del gourmet</i> (1995)</p>	<p>23 oct</p> <p>Cuina i artificiació</p> <p>Prova de lectura 7 i seminari</p> <p>de VILAR, G., <i>Desartización. Parad</i> caps. I-III, Conclusió.</p>
7	<p>28 oct</p> <p>Creativitat, cuina i artificiació: les condicions de possibilitat</p> <p>Prova de lectura 8 i seminari de KANT, I., <i>KU</i> 46-50 // (1790// HAUSMAN, C. R., - JARVI, I., ROTHENBERG, A., "Creativity", <i>OEA</i></p> <p>L'alumne pot triar un dels dos textos o llegir-los els dos</p>	<p>30 oct</p> <p>Creativitat, cuina i artificiació: pre</p>
8	<p>4 nov</p> <p>Recapitulació i preparació de l'examen</p>	<p>6 nov</p> <p>Examen 1</p>
9	<p>11 nov</p> <p>El gust i el desinterès estètic: l'emancipació del subjecte a <i>KU</i></p>	<p>13 nov</p> <p>El gust i el desinterès estètic: autor</p> <p>Prova de lectura 9 i seminari de KAN primera i tercera definició</p>
10	<p>18 nov</p> <p>El gust i el desinterès estètic: autonomia i igualtat</p> <p>Prova de lectura 10 i seminari de KANT, I., <i>KU</i> §§ 1-22, segona i quarta definició</p>	<p>20 nov</p> <p>El gust i el desinterès estètic: la cor</p> <p>Prova de lectura 11 i seminari de KA 60</p>

11	25 nov	26 nov
	Les raons fisiològiques i transcendents del gust gastronòmic	Idees estètiques i gust gastronòmic
	Prova de lectura 12 i seminari de BRILLAT-SAVARIN, A, <i>La fisiologia del gust. Meditaciones sobre filosofia transcendent</i> (1825)	Prova de lectura 13 i seminari de KA <i>Isotypes</i> "
12	2 des	4 des
	Correcció col·lectiva de l'examen 1 i estratègies de millora	Autorreflexió, narració i derives pràctiques gustatòries
		Prova de lectura 14 i seminari sobre <i>Estètica</i> , 1835
13	9 des	11 des
	Derives postinstitucionals en les pràctiques gustatòries	Indisciplina 3
		Prova de lectura 15 i seminari de < http://genomicgastronomy.com/work > http://www.scoop.it/t/arttechfood http://conflictkitchen.org http://www.hotkarot.cz/ < http://gohalfsies.com > http://flavourcrusader.com/blog/ < http://www.slowfood.com/ >
14	16 des	18 des
	Prova de lectura 16 i seminari de	El projecte BulliPèdia com a autorreflexió i narració del procés creatiu gastronòmic i de la cultura gastronòmica
	El projecte BulliPèdia com a autorreflexió i narració del procés creatiu gastronòmic i de la cultura gastronòmica	
	< http://www.ub.edu/campusalimentacio/es/recerca_bullipedia.html >	
15	6 gen	8 gener
	Festa	Recapitulació i preparació de l'examen
16	13 gen	

Metodologia

M

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes i seminaris	45	1,8	7, 10, 11, 13, 24
Tipus: Supervisades			
workshops de praxis gustatòria, tutories individuals i en grup, exàmens i proves de lectura	22,5	0,9	3, 4, 6, 7, 8, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23
Tipus: Autònomes			
classes	75	3	2, 5, 6, 8, 10, 12, 21

Avaluació

L'avaluació es realitzarà en dos blocs que hauran de ser aprovats independentment. Les dates consten en l'apartat "contingut" i només estaran sotmeses als eventuais cavis de la Facultat (Força Major, Festa Major, etc.). Els blocs són els següents:

BLOC 1.

- a) Examen 1. Obligatori. Compta 30 sobre 100 de la nota final.
- b) Proves de lectura 1 a 8. L'alumne s'haurà de presentar obligatòriament al menys a quatre. Compta 20 sobre 100 de la nota final.

BLOC 2.

- a) Examen 2. Obligatori. Compta 30 sobre 100 de la nota final.
- b) Proves de lectura 9 a 16. L'alumne s'haurà de presentar obligatòriament al menys a quatre. Compta 20 sobre 100 de la nota final.

Les proves de lectura es realitzaran exclusivament durant els 20 primers minuts de la classe (10,10 a 10,30) dels dies assenyalats al calendari.

La reavaluació, amb data i lloc fixats per la Facultat, queda reservada als alumnes que hagin suspès el bloc 1 o el bloc 2 o tots dos. L'alumne haurà hagut de complir les condicions avaluatòries establertes al bloc 1 i al bloc 2.

Qualsevol plagi total o parcial tindrà la nota 0, i invalidarà tota la convocatòria i l'alumne haurà de matricular l'assignatura el curs següent cas que continui en la nostra Facultat.

Quadre Resum d'avaluació:

ESTÈTICA

BLOC 1	Examen 1	Proves de lectura 1 a 8
	Obligatori	Obligatori un mínim de quatre proves. El còmput es farà, però sobre vuit proves
Puntuació sobre 100	30	20 (2,5 cadascuna)
BLOC 2	Examen 2	Proves de lectura 9 a 16
	Obligatori	Obligatori un mínim de quatre proves. El còmput es farà, però sobre vuit proves
Puntuació sobre 100	30	20 (2,5 per a cadascuna de les 8 lectures)
	Exàmens	Proves de lectura
Puntuació final sobre 100	60	40
Puntuació final sobre 10	6	4

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
2 exàmens	60 %	3	0,12	3, 4, 9, 14, 16, 19, 21, 24
Proves de lectura	40 %	4,5	0,18	1, 3, 14, 16, 17, 20

Bibliografia

Bibliografia

A. Textos obligatoris

1. JAQUES, J., "Food (Aesthetics of)", OEA (2014). /JAQUES, J., - VILAR, G. "Feeding Thought. Por una filosofía de la cocina y la gastronomía" (2012) http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html.
2. "CocinarTE", Nomade 5. <http://www.espacionomade.com/>
3. VOLTAIRE, "Goût" (1757), a l'Encyclopédie de Diderot i d'Alembert, http://encyclopédie.eu/index.php?option=com_content&id=4031181
"Taste", in Enciclopedia of Diderot 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 Morrisey, Robert (ed.), ARTF Enciclopédie project [<http://artflx.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.6:1330.encyclopedia0311>]
4. HUME, D., "L'estàndard del gust" (1757). -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>]. Trad. Cast La norma del gusto, Museu valencià de la Il·lustració i de la Modernitat, 2008.
5. KORSMEYER, C., Making Sense of Taste: Taste, Food and Philosophy. New York: Cornell University Press, 1999. El sentido del gusto, Paidós.
6. ONFRAY, M., La raison gourmande. París, Grasset, 1995. La razón del gourmet (1995). Buenos Aires: De la Flor, 1999.
7. VILAR, G., Desartització. Paradojas del arte sin fin. Universidad de Salamanca, 2010.
- 8, 9, 10, 11, 13 KANT, I., Crítica de la facultat de jutjar. Barcelona, Ed. 62, 2004 (1790), trad. Jèssica Jaques. // HAUSMAN, C. R., - JARVI, I., ROTHENBERG, A., "Creativity", OEA (1999)
12. BRILLAT-SAVARIN, A, Physiologie du goût.ou meditations de gastronomie transcendante. París, Hermann 1975. La fisiologia del gusto. Meditaciones sobre filosofia transcendent (1825)
13. KANT + DANTO, Danto, Arthur, "Embodied Meanings, Isotypes, and Aesthetical Ideas", JAAC 65 (2007): 121-129.
14. HEGEL, Lliçons d'estètica (Introducció). Trad. Gerard Vilar. Barcelona, ed. 62.
15. <<http://genomicgastronomy.com/work/dinners/artmeatflesh-3/>>
<http://www.scoop.it/t/arttechfood>
<http://conflictkitchen.org>
<http://www.hotkarot.cz/>
<<http://gohalfsies.com>>
<http://flavourcrusader.com/blog/>
<<http://www.slowfood.com/>>
16. <http://www.ub.edu/campusalimentacio/es/recerca_bullipedia.html>

B. Bibliografía secundària y de referència

Philosophy of food

Allhoff, Fritz and Monroe, David, eds., Food and Philosophy. Oxford: Blackwell,

2007.

ARRIBAS, A., El laberinto del comensal. Los oscuros símbolos de la comensalidad, Madrid, Alianza Editorial, 2003.

- 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.

- Gómez Pallarès, J., Los vinos naturales en España. RBA, 2014.

- 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]

- 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/>]

- Catálogo razonado de elBulli. EIBULLI Books.
- MARINETTI, F., T., Il manifesto della cucina futurista (1931) en "Manifestos", Italian Futurism, [http://www.italianfuturism.org/manifestos/MARINETTI, F.T.](http://www.italianfuturism.org/manifestos/MARINETTI,F.T.;); FILLIÀ, La cocina futurista: una comida que evitó un suicidio, Barcelona, Gedisa, 1985 (1932).
- - Miralda, Antoni and Guillén, Montse, [<http://www.foodcultura.org/en>]
- Paul, E. S., Philosophy of Creativity. Oxford University Press, 2014.
- Sawyer, R., Explaining Creativity. Oxford University Press, 2006.
- Tiravanija, Rirkrit, Cook Book. London: River Books, 2010.