

Sentits**2014/2015**

Código: 42536

Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
4313410 Reptes de la Filosofia Contemporània	OT	0	2

Contacto

Nombre: Marta Tafalla González

Correo electrónico: Marta.Tafalla@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: català (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: Sí

Algún grupo íntegramente en español: No

Equipo docente

David Jorge Casacuberta Sevilla

Prerequisitos

No existe ningún prerequisite.

Objetivos y contextualización

Los objetivos del módulo "sentidos" son introducir a los alumnos en un debate sobre la filosofía contemporánea que incluye cuestiones de estética, percepción y filosofía de la mente: la revalorización de los llamados "sentidos menores", es decir, gusto, olfato y tacto. Durante buena parte de la tradición filosófica occidental, estos tres sentidos fueron despreciados por la estética y otras disciplinas filosóficas, pero hoy en día, en cambio, son analizados, discutidos y reivindicados. Nos adentraremos en estos debates contemporáneos, analizaremos las principales teorías y comentaremos algunos textos fundamentales.

Competencias

- Analizar e interpretar temas y problemas de la investigación filosófica contemporánea actual fundamentadas en la interrelación entre ética, arte y política.
- Clasificar de forma sistemática y reveladora las diversas manifestaciones del arte contemporáneo, especialmente aquellas asociadas a nuevas tradiciones y soportes.
- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Reconstruir y analizar críticamente las posiciones de los principales investigadores actuales en filosofía, de cada una de las ramas centrales del máster (ciència, arte, política) utilizando sus categorías y léxico característicos.

Resultados de aprendizaje

1. Establecer conexiones entre los conocimientos obtenidos en el módulo y otras informaciones y desarrollos presentados durante el máster.
2. Identificar y distinguir las principales teorías estéticas contemporáneas, especialmente de aquellas asociadas a las implicaciones éticas y políticas del arte.
3. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
4. Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5. Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
6. Reconstruir argumentos de la estética contemporánea, especialmente aquellos que utilizan información y conocimientos de otras disciplinas.
7. Ubicar una manifestación artística concreta en una categoría específica, estableciendo también sus conexiones con otras disciplinas y movimientos artísticos, así como posibles conexiones inter-disciplinares.

Contenido

El módulo se divide en dos bloques, impartidos por Marta Tafalla y David Casacuberta:

LOS SENTIDOS MENORES EN LA APRECIACIÓN ESTÉTICA. Marta Tafalla

La apreciación estética se ha centrado, tradicionalmente, en los sentidos considerados cognitivos (vista y oído), mientras rechazaba los otros por demasiado ligados a la sensualidad y la animalidad (olfato, gusto, tacto). En estas clases nos centraremos en analizar los sentidos menores y estudiaremos con qué argumentos Kant o Hegel justificaban que éstos no permitían la apreciación estética; especialmente examinaremos su rechazo del olfato, y su tesis de que el olor no jugaba ningún papel en la apreciación estética de jardines o paisajes, o que no se podía crear arte con olores. Seguidamente analizaremos qué razones se están dando actualmente para reivindicar el papel de los sentidos menores y especialmente el olfato en la estética, y así mismo, como se empiezan a aceptar como artes disciplinas centradas en el olor como la perfumería o la gastronomía. Durante todo el curso compararemos la influencia del olfato en la apreciación estética con lo que sucede cuando se sufre anosmia u otros trastornos olfativos. La anosmia nos servirá de piedra de toque a lo largo del curso para cuestionar y repensar el papel del olfato.

1. Los sentidos y la apreciación estética. De la jerarquía tradicional de los sentidos a los nuevos mapas de la sensorialidad
2. Razones para rechazar el olfato en la estética moderna
3. Razones para reivindicar el olfato en la estética contemporánea
4. Anosmia en la apreciación estética
5. Las artes multisensoriales: perfumería, jardinería, enología, gastronomía

PRESENCIA NO CONCEPTUAL, SENTIDOS "MENORES" Y EXPERIENCIA ESTÉTICA. David Casacuberta

Una de las razones centrales del rechazo desde la filosofía a tomarse en serio sentidos como el olfato, el gusto y el tacto es la dificultad en conceptualizarlos. Esta falta de conceptualización permite formular problemas de difícil resolución como la corporalización de la mente, entender conceptualmente estados mentales inefables como los qualia o establecer la fiabilidad de la introspección. Aunque son cuestiones genéricas de la filosofía, asociadas a la teoría del conocimiento (distinción entre cualidades primarias y secundarias, etc.) son también herramientas de análisis clave para la estética. En esta parte del módulo haremos un análisis transversal de esta problemática a partir de una cuestión altamente significativa para entender el disfrute estético: estar presente de forma no conceptual ante una expresión artística.

Los temas centrales a tratar serán los siguientes:

1. El paradigma de la mente corporizada y la percepción no conceptual
2. El problema de los qualia
3. La cocina como sistema filosófico

4. Acceso no conceptual al momento presente y experiencia estética
5. Sentidos menores y no dualidad
6. Budismo y presencia no conceptual. La filosofía de Eihei Dogen

Metodología

La metodología del curso es la de un seminario. Leeremos y discutiremos en clase algunas lecturas fundamentales, que los alumnos habrán preparado previamente de manera autónoma.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Seminario (lectura y discusión de textos en el aula)	37,5	1,5	1, 2, 5, 6, 3, 7
Tipo: Autónomas			
Lectura de los textos del módulo	105	4,2	1, 2, 4, 6, 3

Evaluación

La evaluación del curso consiste en la redacción de un "paper", un ensayo breve que reflexione sobre algunos de los aspectos trabajados en el módulo. El "paper" estará tutorizado por uno de los profesores del módulo.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Redacción de un "paper" tutorizado sobre alguno de los contenidos trabajados en el módulo	100%	7,5	0,3	1, 2, 5, 4, 6, 3, 7

Bibliografía

Bibliografía básica

(Los textos a trabajar durante el curso estarán disponibles para los alumnos)

Bibliografía para el primer bloque (Marta Tafalla)

Brady, Emily (2011). "Smell, Tastes and Everyday Aesthetics" en D. Kaplan (ed.). Food and Philosophy. Berkeley: University of California Press.

Saito, Yuriko (2007). Everyday Aesthetics. Oxford: Oxford University Press.

Shiner, Larry; Kriskovets, Yulia (2007). "The Aesthetics of Smelly Art". The Journal of Aesthetics and Art Criticism, 65:3.

Shusterman, Richard (2011). "Somatic Style". The Journal of Aesthetics and Art Criticism, 69:2.

Tafalla, Marta (2013). "Anosmic Aesthetics", *Estetika. The Central European Journal of Aesthetics*. Praga, num 1/2013, pp 53-80.

Tafalla, Marta (2014). "Smell and Anosmia in the Aesthetic Appreciation of Gardens". *Contemporary Aesthetics*, vol 12.

Bibliografía para el segundo bloque (David Casacuberta)

Curtin, D. W. i Heldke, L. M. (1992) *Cooking, eating, thinking: transformative philosophies of food*. Indiana University Press.

Kim, H. (2004) *Eihei Dogen: Mystical Realist*. Wisdom Publications.

Lakoff, G. Johnson, M. (1999) *Philosophy in the Flesh*. MIT Press.

Nagel, T. (1974) "What is it like to be a bat?" *Philosophical Review*.

Noe, A. (2010) *Out of our heads: Why you are not your brain and other lessons from the biology of consciousness*. Hill and Wang