

Seminari d'estètica i filosofia de l'art

2015/2016

Codi: 100281

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2500246 Filosofia	OT	3	1
2500246 Filosofia	OT	4	1

Professor de contacte

Nom: Jessica Patricia Jaques Pi

Correu electrònic: Jessica.Jaques@uab.cat

Utilització de llengües

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Equip docent

Miquel Molins Nubiola

Gerard Vilar Roca

David Jorge Casacuberta Sevilla

Clara Laguillo Abbad

Equip docent extern a la UAB

Ferran Adrià

Josep Maria Pinto

Laura Benítez Valero

Membres del col·lectiu eBullició

Prerequisits

Comprensió dels textos en anglès

Objectius

L'assignatura té com a subtítol *Estètica gustatòria*. Com a tal, es troba en la tercera edició, i és pionera en el panorama acadèmic internacional.

L'objectiu general de l'assignatura és conèixer el vocabulari i argumentari de l'estètica gustatòria i aplicar-los a una praxis discursiva. Per a assolir aquest objectiu, es considerarà especialment el potencial creatiu dels estudiants en l'àmbit de l'estètica aplicada.

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 comunicabilitat
2. El coneixement dels principals enfocaments teòrics en el tractament d'aquesta qüestió, tant de la tradició com de la contemporaneïtat, i la sistematització conceptual que s'hi pot establir

3. La familiarització amb les pràctiques contemporànies implicades (*Food Art, Edible Art, Relacional Art, Research Cooking, Revolutionary Cooking, Food Tech Activism*)
4. Comparació dels processos creatius que impliquen les diferents comprensions del gust
5. Cultivar les capacitats i les habilitats per a la *crítica gustatòria* en l'alumne
6. Configuracions de projectes en estètica gustatòria
7. Projectió, si s'escau, dels coneixements de l'assignatura als futurs TFG i a altres recerques i projectes de l'estudiant

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'índole 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. Descriure amb precisió l'objecte artístic amb el llenguatge propi de la crítica d'art.
6. Desenvolupar habilitats d'aprenentatge autònom
7. Discriminar els trets que defineixen el lloc d'un autor en el context d'una problemàtica i reorganitzar-los en un esquema coherent.
8. Distingir i analitzar els debats clàssics i actuals de la història de l'art
9. Distingir i esquematitzar el contingut fonamental d'un text filosòfic.
10. Dominar en el grau necessari els idiomes rellevants per a la pràctica professional.
11. Elaborar un treball individual en el qual s'expliciti el pla de treball i la temporalització de les activitats.
12. Establir relacions entre ciència, filosofia, art, religió, política, etc.
13. Establir una planificació per desenvolupar un treball sobre la matèria
14. Exposar els conceptes propis de la història de la filosofia

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

Continguts

SETMANA	Dimarts	Dijous	Els continguts de l'assignatura tenen com a eix vertebrador cinc temes fonamentals per a l'estètica gustatòria: la seva dimensió com a estètica aplicada, la centralitat del cos, l'ús no metafòric del gust en la tradició filosòfica, el menjar com a forma simbòlica, les categories estètiques per a les pràctiques gustatòries. Cada tema es presenta en una o dues sessions teòriques i en un, dos o tres seminaris de lectura. Es duran a terme una o dues sessions workshops de pràctiques gustatòries.
1		10 set L'estètica gustatòria: un nou domini de l'estètica aplicada	
2	15 set Seminari de [1] ADRIÀ, F. - JAQUES, J., "For an applied Philosophy of gastronomy"	17 set Seminari de RANCIÈRE, J., [2] <i>Pensar entre las disciplinas.</i> (La irrupció de <i>the culinary turn</i> en la estètica aplicada)	
3	22 set Seminari de [3] JAQUES, J., "Main Issues on Gustatory aesthetics"	24 set FESTA	
4	29 set PROVA 1: sobre l'estètica gustatòria com a estètica aplicada L'estètica gustatòria en l'època postrestaurant: Seminari de [4] <i>Markéta</i>	1 oct Workshop Vera García, <i>Agape Insípido</i>	

Dolejšová "A taste of Big Data on the Global Dinner table"

5	6oct	8 oct
	Un nou ordre dels sentits: la centralitat del cos. Seminari de [5] FOUCAULT, M., <i>El cuerpo utópico</i>	Un nou ordre dels sentits: reivindicació de l'enactivisme (David Casacuberta)
6	13 oct	15 oct
	PROVA 2: la centralitat del cos en l'estètica gustatòria El gust no metafòric en la tradició filosòfica: Voltaire, Hume (1757)	Seminari de [6] l'entrada "Gust" de l' <i>Enciclopèdia</i> de Diderot i D'Alembert, redactada per Voltaire al 1757
7	20 oct	22 oct
	Seminari de [7] HUME, D., "L'estàndard del gust" (1757)	El gust no metafòric en la tradició filosòfica: seminari de [8] Brillat-Savarin (1825)
8	27 oct	29 oct
	Seminari de <i>La fisiologia del gust</i> de Brillat-Savarin	PROVA 3: L'ús no metafòric del gust en la tradició filosòfica La racionalitat gastronòmica: Michel Onfray i altres autors contemporanis.
9	3 nov	5 nov FESTA MAJOR UAB
	La racionalitat gustatòria: Seminari de [8] KORSMEYER, K., <i>Making sense of Taste</i> (Cap. 3)	Recapitulació (si s'escau)
10	10 nov	12 nov

	El menjar com a forma simbòlica	El menjar com a forma simbòlica. Seminari de [9] KU § 49 i Danto " <i>Isotypes</i> "
11	17 nov PROVA 4: el menjar com a forma simbòlica Categories estètiques gustatòries: el desinterès. [10] Seminari de repàs de les definicions kantianes del desinterès (KU §§ 1-22). Text addicional recomanat: JAQUES, J., "Friendships are not in heaven. <i>The Genealogy between Aristotle's Philia and Kant's Aesthetic Disinterestedness</i> ".	19 nov Pràctiques gustatòries interessades i desinteressades
12	24 nov Categories estètiques per a les pràctiques gustatòries: artificiació Seminari de [11] VILAR, G., <i>Desartización. Paradojas del arte sin fin</i> , caps. I-III, Conclusió	26 nov Categories estètiques per a les pràctiques gustatòries: com dir bell o lleig en l'ús no metafòric del gust
13	1 des PROVA 5: categories estètiques per a les pràctiques gustatòries Pràctiques gustatòries contemporànies: <i>Food art</i> , <i>edible art</i> , <i>Food Tech Activism</i>	3 des Cuina revolucionària, cuina de recerca: seminari de [12] JAQUES, J., "Food"
14	8 des FESTA	10 des Casos paradigmàtics de pràctiques gustatòries en les arts plàstiques, la

música, el cinema i la literatura. Seminari de [13]
"Cocinarte", Nómade 5

15	15 des	17 des
	Casos paradigmatics de pràctiques gustatòries en les arts plàstiques, la música, el cinema i la literatura	PROVA 6: les pràctiques gustatòries La incidència d'allò gastronòmic en els processos creatius: el cas Picasso
16	22 des	
	La incidència d'allò gastronòmic en els processos creatius: el cas Picasso	

Metodologia

Les activitats autònomes estarn formades bàsicament per la lectura de i treball sobre els textos avaluable.

Les activitats dirigides consten de classes magistrals amb una alta incentivació a la participació, així com d'un programa de tutories en microgrups i individuals.

Les activitats supervisades estan formades per les contribucions als seminaris i les aportacions a les proves escrites, així com així com per visites a museus i centres artístics recomanats a principis de curs, en l'intent que la praxis discursiva acompanyi una praxis artística segons els procediments de l'estètica aplicada.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes, seminaris, tutories en microgrups i individuals	60	2,4	11, 12, 14, 25
Tipus: Supervisades			
workshops de praxis gustatòria i visita a exposicions, esdeveniments artístics, proves, contribucions als seminaris	30	1,2	3, 4, 7, 9, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 23, 24
Tipus: Autònomes			
lectura i conceptualització de textos	52,5	2,1	2, 6, 7, 9, 11, 13, 22

Avaluació

L'avaluació es realitzarà de manera contínua i evolutiva. Les dates de les proves consten al calendari. S'efectuaran 5 proves, corresponents als temes vertebradors del programa. Les proves es realitzaran durant

els 30 primers minuts de la classe (de 10,15 a 10,45) dels dies assenyalats al calendari. Cas que l'alumne vulgui realitzar el TFG en l'àmbit de l'estètica gustatòria, les proves es substituiran per 5 lliuraments tutoritzats a presentar en les mateixes dates que les proves a classe.

Els alumnes que no puguin realitzar alguna (-es) de les proves les duran a terme el dia i l'hora de la reavaluació, i respectant les limitacions horàries d'aquesta. Es valorarà positivament el seguiment puntual de les proves. L'alumne tindrà dues notes d'avaluació contínua: la primera de les tres primeres proves (publicada a finals de novembre) i la segona de la totalitat del curs (publicada el 11 de gener). Les dues notes es comunicaran per correu electrònic al correu institucional dels alumnes.

La reavaluació, amb data i lloc fixats per la Facultat, queda reservada als alumnes que no hagin fet alguna de les proves o que hagin suspès l'assignatura.

La nota de l'assignatura serà "no avaluable" quan no s'hagi presentat a la totalitat de les proves sigui al dia indicat al calendari sigui el dia de la reavaluació.

Els criteris d'avaluació seran:

1. La selecció correcta dels temes a tractar a l'hora de plantejar les principals qüestions de la filosofia de l'art 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 sobre els textos.
8. L'audàcia en l'apropiació dels continguts (*sapere aude*)

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Cinc examens de 30 minuts	80 %	2,5	0,1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 14, 15, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 25
Contribució als seminaris	20 %	5	0,2	2, 3, 6, 9, 12, 13, 14, 16, 21, 23, 24, 25

Bibliografia

A. Textos avaluable (estan penjats del web <esteticauab.org>)

[1] ADRIÀ, F. - JAUQUES, J., "For an Applied Philosophy of Gastronomy". *Cosmo* 6 (2015): 163-172.

[2] RANCIÈRE, J., *Pensar entre las disciplinas*. *Brumaria* 268 (2008).

[3] JAUQUES, J., "Main Issues in Gustatory Aesthetics". *Cosmo* 6 (2015): 173-189.

[4] DOLEJŠOVÁ, M., "A taste of Big Data on the Global Dinner table", JAR <http://www.researchcatalogue.net/view/57801/58140>, 2015

[5] FOUCAULT, M., *El cuerpo utópico*. *Fractal*: 9-15.

[6] 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:ido=did2222.0000.168>]. English translation of "Goût", see Morrisey, Robert (ed.), ARTF Encyclopédie project [<http://artflx.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.6:1330.encyclopedia0311>]

[7] 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.

[8] BRILLAT-SAVARIN, A, *Physiologie du goût.ou meditations de gastronomie transcendante*. París, Hermann 1975. *La fisiologia del gusto. Meditaciones sobre filosofia transcendent* (1825)

[9] KORSMEYER, C., *Making Sense of Taste: Taste, Food and Philosophy*. New York: Cornell University Press, 1999. *El sentido del gusto*, Paidós (Cap. III) /// ONFRAY, M., *La raison gourmande*. París, Grasset, 1995. *La razón del gourmet* (1995). Buenos Aires: De la Flor, 1999.

[10] [11] KANT, I., *Crítica de la facultat de jutjar*. Barcelona, Ed. 62, 2004 (1790), fragments seleccionats /// DANTO, A., "Embodied Meanings, Isotypes, and Aesthetical Ideas", *JAAC* 65 (2007): 121-9.

[12] VILAR, G., *Desartización. Paradojas del arte sin fin*. Universidad de Salamanca, 2010. (Caps. I-III, conclusió)

[13] JAUQUES, J., "Food (Aesthetics of)", *Oxford Encyclopedia of Aesthetics* (2014).

[14] "Cocinate", *Nomade* 5. <http://www.espacionomade.com/>

B. Bibliografía secundaria 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, D. W. And HELDKE, L. M., eds., *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*. Bloomington: Indiana University Press, 1992.

DOUGLAS, M., *In the Active Voice*. London, Boston and Henley: Routledge and Paul, 1982.

KAPLAN, D. M. ed., *The Philosophy of Food*, Berkeley: University of California Press, 2012.

TELFER, E., *Food for Thought. Philosophy and Food*. London and New York: Routledge, 1996.

Estètica gustatòria

DICKIE, G. *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, P., *Knowledge, Reason, and Taste: Kant's Response to Hume*, Princeton University Press, 2008.

GRAU, I.; KLEEFELD, S. and Rottmann, André (Eds.), *Geschmack Taste. Texte zur Kunst* 75 (2009).

JAQUES, J. and VILAR, G., *Feeding Thought. Disturbis* 12, 2012 [
http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html]

KORSMEYER, C., *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press, 2001.

KUEHN, G., "How can Food Be Art?", en LIGHT, A., i SMITH, J. (eds.), *The Aesthetics of Everyday Life*. New York: Columbia University Press, 2005.

ONFRAY, M., *La razón del gourmet*. Buenos Aires: De la Flor, 1999.

Food Art, Relational Art, Research Cooking, Revolutionary Cooking

BELLONZI, M.; Casacuberta, D., <epinxo.gulalaboorg>

BOURRIAUD, N., *Estética Relacional*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo, 2006.

BUSHMANN, R.; ERMACORA, B; GROSSM, U.; HOZHEY, M. (Eds.), *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*. Düsseldorf: Dumont, 2009.

HAMILTON, R. and TODOLÍ, V., *Food for Thought: Thought for food*. Barcelona and New York: Actar, 2009.

Catálogo razonado de *elBulli*. *ElBulli* Books.

MARINETTI, F., T., *Il manifesto della cucina futurista (1931) en "Manifestos", Italian Futurism*,
[http://www.italianfuturism.org/manifestos/MARINETTI, F.T.; FILLIÀ](http://www.italianfuturism.org/manifestos/MARINETTI,F.T.;FILLIÀ), *La cocina futurista: una comida que evitó un suicidio*, Barcelona, Gedisa, 1985 (1932).

-MIRALDA, A., and GUILLÉN, M,

-TIRAVANIJA, R., *Cook Book*. London: River Books, 2010.

<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/>

<http://www.foodcultura.org/en>