

Sentits**2015/2016**

Codi: 42536

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
4313410 Reptes de la Filosofia Contemporània	OT	0	2

Professor de contacte

Nom: Marta Tafalla González

Correu electrònic: Marta.Tafalla@uab.cat

Utilització de llengües

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Equip docent

David Jorge Casacuberta Sevilla

Prerequisits

No existeix cap prerequisit.

És recomanable saber anglès, ja que algunes de les lectures estan en aquesta llengua.

Objectius

Els objectius del mòdul "sentits" són introduir els alumnes en un debat de la filosofia contemporània que inclou qüestions d'estètica, percepció i filosofia de la ment: la revalorització dels anomenats "sentits menors", és a dir, gust, olfacte i tacte. Durant bona part de la tradició filosòfica occidental, aquests tres sentits van ser menystinguts per l'estètica i altres disciplines filosòfiques, però avui en dia, en canvi, són analitzats, discutits i reivindicats. Ens endinsarem en aquests debats contemporanis, analitzarem les principals teories i comentarem alguns textos fonamentals.

Competències

- Analitzar i interpretar temes i problemes de la recerca filosòfica contemporània actual fonamentats en la relació entre ètica, art i política.
- Classificar de manera sistemàtica i reveladora les diverses manifestacions de l'art contemporani, especialment les associades a noves tradicions i nous suports.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les seves conclusions, així com els coneixements i les raons últimes que les fonamenten, a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Que els estudiants tinguin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant, en gran manera, amb treball autònom a autodirigit.
- Reconstruir i analitzar críticament les posicions dels principals investigadors actuals en filosofia utilitzant les seves categories i el seu lèxic característics.
- Tenir coneixements que aportin la base o l'oportunitat de ser originals en el desenvolupament o l'aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

Resultats d'aprenentatge

1. Establir connexions entre els coneixements obtinguts al mòdul i altres informacions i desenvolupaments presentats durant el màster.
2. Identificar i distingir les principals teories estètiques contemporànies, especialment les associades a les implicacions ètiques i polítiques de l'art.
3. Que els estudiants sàpiguen comunicar les seves conclusions, així com els coneixements i les raons últimes que les fonamenten, a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
4. Que els estudiants tinguin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant, en gran manera, amb treball autònom a autodirigit.
5. Reconstruir arguments de l'estètica contemporània, especialment aquells que utilitzen informació i coneixements d'altres disciplines.
6. Tenir coneixements que aportin la base o l'oportunitat de ser originals en el desenvolupament o l'aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
7. Ubicar una manifestació artística concreta en una categoria específica, establint també les connexions amb altres disciplines i moviments artístics.

Continguts

El mòdul es divideix en dos blocs, impartits per Marta Tafalla i David Casacuberta:

ELS SENTITS MENORS EN L'APRECIACIÓ ESTÈTICA. Marta Tafalla

L'apreciació estètica s'ha centrat, tradicionalment, en els sentits considerats cognitius (vista i oïda), mentre rebutjava els altres per massa lligats a la sensualitat i l'animalitat (olfacte, gust, tacte). En aquestes classes ens centrarem en analitzar els sentits menors i estudiarem amb quins arguments Kant o Hegel justificaven que aquests no permetien l'apreciació estètica; especialment examinarem el seu rebuig de l'olfacte, i la seva tesi que l'olor no jugava cap paper en l'apreciació estètica de jardins o paisatges, o que no es podia crear art amb olors. Seguidament analitzarem quines raons s'estan donant actualment per reivindicar el paper dels sentits menors i especialment l'olfacte en l'estètica, i així mateix, com es comencen a acceptar com a arts disciplines centrades en l'olor com ara la perfumeria o la gastronomia. Durant tot el curs compararem la influència de l'olfacte en l'apreciació estètica amb el que succeeix quan es pateix anòsmia o altres trastorns olfactivs. L'anòsmia ens servirà de pedra de toc al llarg del curs per qüestionar i repensar el paper de l'olfacte.

1. Els sentits i l'apreciació estètica. De la jerarquia tradicional dels sentits als nous mapes de la sensorialitat
2. Raons per rebutjar l'olfacte en l'estètica moderna
3. Raons per reivindicar l'olfacte en l'estètica contemporània
4. Anòsmia en l'apreciació estètica
5. Les arts multisensorials: perfumeria, jardineria, enologia, gastronomia

PRESÈNCIA NO CONCEPTUAL, SENTITS "MENORS" I EXPERIÈNCIA ESTÈTICA. David Casacuberta

Una de les raons centrals del rebuig des de la filosofia a prendre's seriosament sentits com l'olfacte, el gust i el tacte és la dificultat en conceptualitzar-los. Aquesta manca de conceptualització permet formular problemes de difícil resolució com la corporalització de la ment, entendre conceptualment estats mentals inefables com els qualia o establir la fiabilitat de la introspecció. Malgrat són qüestions genèriques de la filosofia, associades a la teoria del coneixement (distinció entre qualitats primàries i secundàries, etc.) són també eines d'anàlisi clau per a l'estètica. En aquesta part del mòdul farem una anàlisi transversal d'aquesta problemàtica a partir d'una qüestió altament significativa per entendre el gaudi estètic: estar present de forma no conceptual davant una expressió artística.

Els temes centrals a tractar seran els següents:

1. El paradigma de la ment corporitzada i la percepció no conceptual
2. El problema dels qualia
3. La cuina com a sistema filosòfic
4. Accés no conceptual al moment present i experiència estètica

5. Sentits menors i no dualitat
6. Budisme i presència no conceptual. La filosofia d'Eihei Dogen

Metodologia

La metodologia del curs és la d'un seminari. Llegirem i discutirem a classe algunes lectures fonamentals, que els alumnes hauran preparat prèviament de manera autònoma.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Seminari (lectura i discussió de textos a l'aula)	37,5	1,5	1, 2, 3, 5, 6, 7
Tipus: Supervisades			
Preparació del paper tutoritzat en el qual consistirà l'avaluació	30	1,2	1, 2, 3, 4, 5, 6
Tipus: Autònomes			
Lectura dels textos del mòdul	75	3	1, 2, 4, 5, 6

Avaluació

L'avaluació del curs consisteix en la redacció d'un "paper", un assaig breu que reflexioni sobre alguns dels aspectes treballats en el mòdul. El "paper" estarà tutoritzat per un dels dos professors del mòdul.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Presentació d'un "paper" tutoritzat sobre algun dels continguts treballats al mòdul	100%	7,5	0,3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Bibliografia

Bibliografia bàsica

(Els textos a treballar durant el curs estaran disponibles per als alumnes)

Bibliografia per al primer bloc (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.

Smith, Barry (2007). "The Objectivity of Tastes and Tasting", en *Questions of Taste. The Philosophy of Wine*, Oxford: Oxford University Press.

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.

Bibliografia per al segon bloc (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