

Estètica Aplicada

Codi: 43836

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
4316227 Filosofia Aplicada	OB	0	1

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: Gerard Vilar Roca

Correu electrònic: Gerard.Vilar@uab.cat

Equip docent

Yaiza Ágata Bocos Mirabella

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Prerequisits

Es recomana tenir prou coneixements d'anglès per poder llegir la bibliografia proposada del curs.

Objectius

L'assignatura té com a subtítol *Estètica gustatoria*. Com a tal és pionera en el panorama acadèmic internacional.

L'objectiu general de l'assignatura és conèixer el vocabulari i argumentari de l'estètica gustatòria com una forma recent i de creixent importància 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 coneixement i 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. Projecció, si s'escau, dels coneixements de l'assignatura als futurs TFM's i a altres recerques i projectes de l'estudiant

Competències

- 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.
- Contribuir als debats de la recerca filosòfica actual fent aportacions significatives, crítiques, amb precisió conceptual i mestria argumentativa a través de l'exposició pública.
- Identificar i descriure els elements teòrics rellevants en la recerca ètica contemporània, especialment aquells associats a la qüestió del bé, la justícia i les implicacions polítiques.
- Organitzar el temps i els recursos per desenvolupar una recerca: dissenyar plans amb establiment de prioritats dobjectius, calendaris i compromisos d'actuació.
- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.
- 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. Aplicar les diverses metodologies estudiades.
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. Organitzar el temps i els recursos per desenvolupar una recerca: dissenyar plans amb establiment de prioritats dobjectius, calendaris i compromisos d'actuació.
4. Plantejar un projecte de recerca en l'àmbit de la influència del pensament contemporani en les pràctiques artístiques, amb una pretensió de realització pràctica en un projecte concret.
5. Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.
6. Reconèixer, en l'àmbit teòric i pràctic, les peculiaritats del coneixement artístic, especialment en la intersecció amb la ciència, la tècnica i la literatura.
7. 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.

Continguts

ESTÈTICA GUSTATÒRIA

1. L'estètica i l'estètica aplicada
2. Estètica gustatòria: un nou domini de l'estètica aplicada
3. Un nou ordre dels sentits i l'enfoc enactivista
4. Cognitivisme: el gust no metafòric i el concepte d'estètica
5. El menjar com a forma simbòlica
6. Categories estètiques
7. Artització, cuina i creativitat
8. Autoreflexió i narració de les noves pràctiques
9. Noves institucions i les seves derives
10. Un futur per a l'estètica gustatòria

Metodologia

La metodologia treballa en tres fronts:

1. Classe teòrica. El programa està configurat segons un calendari. Cada dia el professor presentarà un tema que els alumnes hauran d'haver preparat. La sessió funcionarà a partir d'una presentació electrònica amb conceptes i textos i inclourà la discussió amb els alumnes.

2. Tutories individualitzades o en grups petits.

3. Elaboració d'itineraris personalitzats pel treball autònom de l'alumne.

4. L'estudi fora del seminari, a casa, la biblioteca i d'altres activitats pràctiques com visites i pràctiques experiencials.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Discussió a classe	20	0,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Tipus: Supervisades			
Tutories	5	0,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Tipus: Autònomes			
Estudi fora de classe	75	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Avaluació

L'avaluació del mòdul es farà tenint en compte dos elements:

a) La presentació d'un text a classe (30%)

b) L'elaboració de dos breus treball sobre la matèria impartida, a pactar prèviament amb el professor, amb una extensió mínima de 1500 paraules (35% cadascun).

El docent marcarà una data i lloc per a la revisió de les proves avaluadores. Hi haurà també una data de recuperació que serà acordada amb la Facultat.

En cas que l'estudiant realitzi qualsevol irregularitat que pugui conduir a una variació significativa de la qualificació d'un acte d'avaluació, es qualificarà amb 0 aquest acte d'avaluació, amb independència del procés disciplinari que s'hi pugui instruir. En cas que es produeixin diverses irregularitats en els actes d'avaluació d'una mateixa assignatura, la qualificació final d'aquesta assignatura serà 0.

En cas que les proves no es puguin fer presencialment s'adaptarà el seu format (mantenint-ne la ponderació) a les possibilitats que ofereixen les eines virtuals de la UAB. Els deures, activitats i participació a classe es realitzaran a través de fòrums, wikis i/o discussions d'exercicis a través de Teams, etc. El professor o professora vetllarà perquè l'Estudiant hi pugui accedir o li oferirà mitjans alternatius, que estiguin al seu abast.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Presentació d'un text a classe	30%	20	0,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Treball 1	35%	15	0,6	2, 4, 5, 6, 7
Treball 2	35%	15	0,6	2, 4, 5, 6, 7

Bibliografia

Lectures bàsiques obligatòries

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

<http://www.ojs.unito.it/index.php/COSMO/article/view/930>

RANCIÈRE, J., "Pensar entre las disciplinas". *Brumaria* 268 (2008).

NOË, A., *Strange Tool. Art and Human Nature*, Nueva York: Hill & Wang, 2015.

JAKUES, J., "Main Issues in Gustatory Aesthetics". *Cosmo* 6 (2015): 173-189.

VOLTAIRE, "Goût" (1757), a l'Encyclopédie de Diderot i d'Alembert,
http://obvil.paris-sorbonne.fr/corpus/critique/voltaire_encyclopedie/GOUT

KORSMEYER, C., *Making Sense of Taste: Taste, Food and Philosophy*. New York: Cornell University Press, 1999. *El sentido del gusto*, Paidós (Cap. III)

KANT, I., *Crítica de la facultat de jutjar*. Barcelona, Ed. 62, 2004 (1790), fragments seleccionats

JAKUES, J., "Food (Aesthetics of)", *Oxford Encyclopedia of Aesthetics* (2014).

JAKUES, J. & VILAR, G., "Feeding Thought. Por una filosofía de la cocina y la gastronomía", *Disturbis* 12 (2012): http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html

CASACUBERTA, D., JAKUES, J. & VILAR, G. "Cocinar", *Nomade* 5.
<http://www.espacionomade.com/es/numero/cocinar/>

PERULLO, N., *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*, Columbia University Press, 2016.

B. Bibliografía secundaria y de referència

Philosophy of food

ALLHOF, F. and MONROE, D., (eds.). *Food and Philosophy*. Oxford: Blackwell, 2007.

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

BRILLAT-SAVARIN, A., *Physiologie du goût, ou meditations de gastronomie transcendante*. París, Hermann 1975. *La fisiología del gusto. Meditaciones sobre filosofía transcendente* (1825).

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).

[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.

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 raison gourmande*. París, Grasset, 1995. *La razón del gourmet* (1995). Buenos Aires: De la Flor, 1999.

PERULLO, N., "Gustatory Aesthetics", *International Lexicon of Aesthetics* Spring 2018 Edition, DOI 10.7413/18258630015

MEULEN, N.V. DER; WIESEL, J. (eds.), *Culinary Turn. Aesthetics practice of Cookery*, Bielefeld: transcript, 2017.

Filosofia de l'art

DANTO, A., "Embodied Meanings, Isotypes, and Aesthetical Ideas", *JAAC* 65 (2007): 121-9.

DREON, R., "Artification", *INTERNATIONAL LEXICON OF AESTHETIC* Spring 2018 Edition, DOI 10.7413/18258630006

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

Food Art, Relational Art, Research Cooking, Revolutionary Cooking

BELLONZI, M.; Casacuberta, D., [<http://epintxo.gulalab.org/>]

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.

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

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

Catàlego 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, *La cocina futurista: una comida que evitó un suicidio*, Barcelona, Gedisa, 1985 (1932).

MIRALDA, A., and GUILLÉN, M., [<http://www.foodcultura.org/en>]

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

<http://genomicgastronomy.com/work/dinners/artmeatflesh-3/>
<http://www.scoop.it/t/arttechfood><http://conflict-kitchen.org> <http://www.hotkarot.cz/> <http://gohalfsies.com>
<http://flavourcrusader.com/blog/> <http://www.slowfood.com/> <http://www.foodcultura.org/en>

Programari

No s'usa cap programa especial en aquest curs.