Universitat Autònoma de Barcelona

2023/2024

Estètica Aplicada

Codi: 43836
Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
4316227 Filosofia Aplicada	OB	0	1

Professor/a de contacte

Nom: Gerard Vilar Roca

Correu electrònic: gerard.vilar@uab.cat

Idiomes dels grups

Podeu accedir-hi des d'aquest enllaç. Per consultar l'idioma us caldrà introduir el CODI de l'assignatura. Tingueu en compte que la informació és provisional fins a 30 de novembre de 2023.

Prerequisits

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

Objectius

L'objectiu general de l'assignatura és conèixer el vocabulari i l'argumentari de l'estètica aplicada als camps de l'estètica gustatòria com una forma recent i de creixent importància, i de la filosofia aplicada de la imatge. Els objectius específics de l'assignatura són els següents:

1. La comprensió del gust, tant en el seu ús no metafòric com el metafòric, en tant que forma de coneixement i de comunicabilitat anàloga a l'ús de les imatges.

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 i el pensament icònic

5. Cultivar les capacitats i les habilitats per a la crítica gustatòria i icònica en l'alumne

6. Configuracions de projectes en estètica gustatòria i pensament icònic

7. Projecció, si s'escau, dels coneixements de l'assignatura als futurs TFMs 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 d'objectius, 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 d'objectius, 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

El curs d'Estètica Aplicada tractarà dos exemples actuals d'aquesta disciplina:
1. L'Estètica Gustatòria, que és l'estètica derivada de l'estudi dels fenòmens al voltant del gust en sentit literal, la gastronomia i les pràctiques artístiques lligades a l'alimentació.
2. El Pensament Icònic, és a dir, les maneres de pensar mitjançant imatges o amb imatges, davant de pensar sobre les imatges.
A cadascuna d'aquests temes se li dedicaran cinc sessions.

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 coninua del mòdul es farà tenint en compte dos elements:

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

b) L'elaboració de dos breus treballs 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.

Avaluació única:

L'avaluació única es farà mitjançant un treball de 5000 paraules sobre una de les dues temàtiques del mòdul. Aquest treball haurà de ser pactat amb el professor i s'han de realitzar almenys dues tutories abans de la data de lliurament final del treball.

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, queestiguin al seu abast.

Activitats d'avaluació continuada

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

Tema1:

ADRIÀ, F. - JAQUES, 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.

JAQUES, 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

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

JAQUES, 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., JAQUES,J. & VILAR, G. "Cocinarte", *Nomade* 5. http://www.espacionomade.com/es/numero/cocinarte/

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

Tema 2:

Gerard Vilar, "Salvador Dalí: Pensar en imatges", *Mirmanda*

Gerard Vilar, *Pensamiento Estético*, PUV, (en prensa).

Karina Winkelvoss, "Bild - Text" a Claudia Öhlschläger/Michael Niehaus (eds.), *W.G. Sebald-Handbuch. Leben-Werk-Wirkung*, Suttgart: Metzler, 2017, pp. 114-121.

Liliane Louvel, The Pictorical Third. An Essay into Intermedial Criticism, Nova York i Londres: Routledge, 2018.

John M. Carvalho, *Thinking with Images. An Enactivist Aesthetics*, NY:Taylor & Francis, 2019.

Bernd Herzogenrath (ed.), *Practical Aesthetics,* Bloomsbury, 2021.

A principis de curs es donarà una bibliografia exhaustiva dels temes de l'assignatura.

Programari

No s'usa cap programa especial en aquest curs.