

Estética Aplicada

Código: 43836
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
4316227 Filosofía Aplicada	OB	0	1

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Contacto

Nombre: Gerard Vilar Roca

Correo electrónico: Gerard.Vilar@uab.cat

Equipo docente

Yaiza Ágata Bocos Mirabella

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: español (spa)

Prerequisitos

Tener conocimientos suficientes de inglés para poder leer la bibliografía propuesta del curso.

Objetivos y contextualización

La asignatura tiene como subtítulo *Estética gustatòria*. Como tal es pionera en el panorama académico internacional.

El objetivo general de la asignatura es conocer el vocabulario y argumentario de la estética gustatoria como una forma reciente y de creciente importancia de la estética aplicada. Los objetivos específicos de la asignatura son los siguientes:

1. La comprensión del gusto, tanto en su uso no metafórico como metafórico, como una forma de conocimiento y de comunicabilidad
2. El conocimiento de los principales enfoques teóricos en el tratamiento de esta cuestión, tanto de la tradición como de la contemporaneidad, y la sistematización conceptual que se puede establecer
3. La familiarización con las prácticas contemporáneas implicadas (Food Art, Edible Art, Arte Relacional, Research Cooking, Revolutionary Cooking, Food Tech Activism)
4. Comparación de los procesos creativos que implican las diferentes comprensiones del gusto
5. Cultivar las capacidades y las habilidades para la crítica gustatòria en el alumno
6. Configuraciones de proyectos en estética gustatòria
7. Proyección, en su caso, de los conocimientos de la asignatura los futuros TFMs y otras investigaciones y proyectos del estudiante

Competencias

- Buscar, seleccionar y gestionar información de forma autónoma, tanto en fuentes estructuradas (bases de datos, bibliografías, revistas especializadas) como en información distribuida en la red.
- Identificar y describir los elementos teóricos relevantes en la investigación ética contemporánea, especialmente aquellas asociadas a la cuestión del bien, la justicia y las implicaciones políticas.
- Identificar y evaluar la aportación y transferencia de conocimiento desde las prácticas artísticas.

- Organizar el tiempo y los propios recursos para el desarrollo de una investigación: diseñar planes con establecimiento de prioridades de objetivos, calendarios y compromisos de actuación.
- 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 sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

Resultados de aprendizaje

1. Aplicar a las distintas metodologías estudiadas.
2. Buscar, seleccionar y gestionar información de forma autónoma, tanto en fuentes estructuradas (bases de datos, bibliografías, revistas especializadas) como en información distribuida en la red.
3. Organizar el tiempo y los propios recursos para el desarrollo de una investigación: diseñar planes con establecimiento de prioridades de objetivos, calendarios y compromisos de actuación.
4. Plantear un proyecto de investigación en el ámbito de la influencia del pensamiento contemporáneo en las prácticas artísticas, con una pretensión de realización práctica en un proyecto concreto.
5. 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.
6. Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
7. Reconocer a nivel teórico y práctico las peculiaridades del conocimiento artístico, especialmente en su intersección con la ciencia, la técnica y la literatura.

Contenido

ESTÉTICA GUSTATORIA

1. La estética y la estética aplicada
2. Estética gustatoria: un nuevo dominio de la estética aplicada
3. Un nuevo orden de los sentidos y el enfoque enactivista
4. Cognitivismo: el gusto no metafórico y el concepto de estética
5. La comida como forma simbólica
6. Categorías estéticas
7. Artización, cocina y creatividad
8. Autorreflexión y narración de las nuevas prácticas
9. Nuevas instituciones y sus derivas
10. Un futuro para la estética gustatoria

Metodología

La metodología se trabaja en cuatro frentes:

1. Clase teórica. El programa está configurado según un calendario. Cada día el profesor presentará un tema que los alumnos deberán haber preparado. La sesión funcionará a partir de una presentación electrónica con conceptos y textos e incluirá la discusión con los alumnos.
2. Tutorías individualizadas o en grupos pequeños.
3. Elaboración de itinerarios personalizados para el trabajo autónomo del alumno.
4. El estudio fuera del seminario, en casa, la biblioteca y otras actividades prácticas como visitas y prácticas experienciales.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Tutorías	20	0,8	1, 2, 3, 4, 6, 7, 5
Tipo: Supervisadas			
Estudio fuera de clase	5	0,2	1, 2, 3, 4, 6, 7, 5
Tipo: Autónomas			
Discusión en clase	75	3	1, 2, 3, 4, 6, 7, 5

Evaluación

La evaluación del módulo se hará teniendo en cuenta dos elementos:

- La presentación de un texto en clase (30%)
- La elaboración de dos breves trabajo sobre la materia impartida, a pactar previamente con el profesor, con una extensión mínima de 1500 palabras (35% cada uno).

El docente marcará una fecha y lugar para la revisión de las pruebas evaluadoras. Habrá también una fecha de recuperación que será acordada con la Facultad.

En caso de que el estudiante lleve a cabo cualquier tipo de irregularidad que pueda conducir a una variación significativa de la calificación de un determinado acto de evaluación, este será calificado con 0, independientemente del proceso disciplinario que pueda derivarse de ello. En caso de que se verifiquen varias irregularidades en los actos de evaluación de una misma asignatura, la calificación final de esta asignatura será 0.

En caso de que las pruebas no se puedan hacer presencialmente, se adaptará su formato (sin alterar su ponderación) a las posibilidades que ofrecen las herramientas virtuales de la UAB. Los deberes, actividades y participación en clase se realizarán a través de foros, wikis y / o discusiones de ejercicios a través de Teams, etc. El profesor o profesora velará para asegurarse el acceso del estudiantado a tales recursos o le ofrecerá otros alternativos que estén a su alcance.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Presentación	30%	20	0,8	1, 2, 3, 4, 6, 7, 5
Trabajo 1	35%	15	0,6	2, 4, 6, 7, 5
Trabajo 2	35%	15	0,6	2, 4, 6, 7, 5

Bibliografía

A. Lectures bàsiques obligatòries

ADRIÀ, F. - JAUQUES, 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.

JAUQUES, 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), fragmentos seleccionados.

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. "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 referencia

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.

Estética gustatoria

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 l'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 del arte

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., *Desartización. 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.

Catálogo razonado de *eIBulli*. *eIBulli* 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://conflictkitchen.org> <http://www.hotkarot.cz/> <http://gohalfsies.com>
<http://flavourcrusader.com/blog/> <http://www.slowfood.com/> <http://www.foodcultura.org/en>

Software

No se emplea ningún programs digital especial en este curso.