

1. Estética Aplicada: Estética Gustatoria

Gerard Vilar
Yaiza Bocos

Màster en Filosofia Aplicada 2021-2022
UAB

TEMARIO 2021

7 OCTUBRE	GV	Estética gustatoria. Introducción
14 OCTUBRE	GV	Cognitivismo: el gusto no metafórico
21 OCTUBRE	YB	Breve historia del arte de comer
28 OCTUBRE	YB	La cocina tecno-emocional como arte
4 NOVIEMBRE		FIESTA
11 NOVIEMBRE	YB	Feminismos aplicados a la estética gustatoria
18 NOVIEMBRE	YB	Cuerpos. El sujeto-comensal
25 NOVIEMBRE	YB	El gesto de comer
2 DICIEMBRE	GV	Categorías: artización, cognificación
9 DICEIMBRE	GV	Categorías
16 DICIEMBRE	GV	Un futuro para la estética gustatoria



BIBLIOGRAFIA

Lecturas básicas

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 Tools. 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., "Cocinararte", *Nomade* 5. <http://www.espacionomade.com/es/numero/cocinararte/>

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

EVALUACIÓN

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

- a) La presentación de un texto en clase (30%)
- b) 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.

Los textos se encuentran en:

<http://greta.cat/masters>

contrasenya: **estetica2021**