

**MÓDULO 2:  
ARTE CONTEMPORÁNEO**

**Créditos**  
6 ECTS

**Carácter**  
Asignatura obligatoria

**Idioma**  
Catalán (5%), castellano (80%),  
inglés (15%)

**Organización temporal**  
Semestral

**Secuencia dentro del plan**  
1º semestre

**Profesorado**  
Dr. Pol Capdevila  
Dr. Gerard Vilar

**Descripción**

Examen crítico de algunos de los fenómenos artísticos recientes más significativos y de su relación las prácticas culturales del último siglo, y atendiendo a todos aquellos que ejemplifican el paso de la experimentación de las vanguardias a la investigación artística contemporánea. El curso pivotará en torno a tres conceptos: tiempo, arte y gusto.

**Contenido**

Pol Capdevila:

Las clases de Arte Contemporáneo tienen por objetivo introducir a los estudiantes en las investigaciones sobre el tiempo que ha desarrollado el arte de las últimas décadas. Se presentarán los modelos generales del tiempo para transmitir aquellos conceptos filosóficos y artísticos necesarios para entender y clasificar las diferentes líneas de trabajo sobre la temporalidad de los artistas. También se ejercitará la competencia de análisis de la temporalidad en diferentes obras de arte.

Gerard Vilar:

Prácticas artísticas relacionadas con la categoría de gusto. Este workshop es de carácter teórico-práctico, es decir, tiene algunas clases teóricas sobre el viejo concepto de gusto que, a pesar de todo, sigue vigente, aunque de nuevas maneras, como, por ejemplo, en las prácticas en torno al gusto en sentido literal, relacionadas con la comida, la gastronomía y la percepción gustatoria en general. Así, la estética gustatoria y la filosofía de la comida han experimentado un desarro-

llo muy notable al que nos acercaremos modestamente. Por otro lado, realizaremos ejercicios prácticos, performances y otras actividades para un acercamiento a los problemas del arte y el diseño que trabajan en el dominio de las experiencias gustatorias y la alimentación. Para todo ello contaremos con invitadas como las performers Vera Livia García y Pilar Talavera, o expertos en cultura digital y gastronomía como Marco Bellonzi y David Casacuberta.

### Bibliografía

- Byung-Chul Han, *El aroma del tiempo*, Herder, 2015.
- James Elkins, *Time and Narrative*: [https://www.academia.edu/165600/The\\_Visual\\_chapter\\_on\\_Time\\_and\\_Narrative\\_](https://www.academia.edu/165600/The_Visual_chapter_on_Time_and_Narrative_)
- 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>
- CASACUBERTA, D., JAQUES, J. & VILAR, G. "Cocinarte", *Nomade 5*. <http://www.espacionomade.com/es/numero/cocinarte/>
- 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](http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html)
- JAQUES, J., "Main Issues in Gustatory Aesthetics". *Cosmo 6* (2015): 173-189.
- JAQUES, J., "Food (Aesthetics of)", *Oxford Encyclopedia of Aesthetics* (2014).
- KANT, I., *Crítica de la facultad de juzgar*. Barcelona, Ed. 62, 2004 (1790), fragmentos seleccionados.
- KORSMEYER, C., *Making Sense of Taste: Taste, Food and Philosophy*. New York: Cornell University Press, 1999. El sentido del gusto, Paidós (Cap. III)
- NOË, A., *Strange Tool. Art and Human Nature*, Nueva York: Hill & Wang, 2015.
- PERULLO, N., *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*, Columbia University Press, 2016.
- RANCIÈRE, J., "Pensar entre las disciplinas". *Brumaria 268* (2008).
- VILAR, G. "A vueltas con el gusto", en Matilde Carrasco y Francisca Pérez Carreño (eds.), *En torno al arte. Estética, historia y crítica*, Madrid: Machado, 2023, pp. 19-41.
- VOLTAIRE, "Goût" (1757), a l'Encyclopédie de Diderot i d'Alembert, [http://obvil.paris-sorbonne.fr/corpus/critique/voltaire\\_encyclopedie/GOUT](http://obvil.paris-sorbonne.fr/corpus/critique/voltaire_encyclopedie/GOUT)

- > 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 <https://www.researchcatalogue.net/view/57801/58140>
- > HAMILTON, R. and TODOLÍ, V., *Food for Thought: Thought for Food*. Barcelona and New York: Actar, 2009. Catálogo 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://conflictkitchen.org>
- > <http://www.hotkarot.cz/>
- > <http://gohalftsies.com>
- > <http://flavourcrusader.com/blog/>
- > <http://www.slowfood.com/>
- > <http://www.foodcultura.org/en>

### Competencias y resultados de aprendizaje

#### Específicas y resultados de aprendizaje

- > E01: Identificar los principales problemas en la interpretación del arte y el diseño contemporáneos y de sus tendencias siendo capaz de relacionarlos con los marcos teóricos y los criterios de evaluación que rigen los debates actuales.
- > E01.01: Establecer continuidades y discontinuidades entre las prácticas artísticas actuales y las que caracterizaron la modernidad.
- > E01.2: Discernir entre las prácticas artísticas asociadas a un entorno de investigación de las propias de la experimentación.
- > E06: Analizar la complejidad del funcionamiento de los entornos institucionales, políticos, económicos y empresariales en los que se desarrollan los proyectos de diseño y las actividades artísticas, así como sus principales agentes y mecanismos de gestión.

- > E06.01: Cartografiar el mundo institucional del arte y el diseño contemporáneos.
- > E06.02: Detectar las *networkings* y sinergias que se establecen entre las instituciones artísticas y del diseño.
- > E07: Identificar y evaluar la aportación y transferencia de conocimiento desde las prácticas artísticas y del diseño.
- > E07.1: Trabajar a nivel teórico y práctico sobre las peculiaridades del conocimiento artístico y su traducción a enunciados discursivos.

#### Generales/transversales

- > GT03: Leer e interpretar imágenes y formas en relación a los contextos.

#### Actividades formativas

Dirigidas: 40h / presencialidad 100%  
 Supervisadas: 40h / presencialidad 10%  
 Autónomas: 70h / presencialidad 0%

#### Metodologías docentes

Clases expositivas, seminarios, debates, tutorías realización de ejercicios de interpretación en centros de arte o documentación.

#### Sistemas de evaluación

- > Asistencia y participación en clase: 15%
- > Asistencia a tutorías: 15%
- > Asistencia a seminarios/ debates: 15%
- > Entrega puntual de los trabajos: 15%
- > Asistencia a los talleres de discusión de los trabajos: 15%
- > Adecuación a los criterios de excelencia de los trabajos: 25%