

# INNOVACIÓN SOCIAL: DE LA SEMILLA AL PLATO

## CURSO ONLIVE

12 de noviembre  
al 17 de diciembre, 2022

5 sesiones virtuales en vivo

Sábados de 09 a 12 h

Precio **\$6,000** | Consulta beneficios

Clases por videoconferencia en plataforma digital de aprendizaje

**Certificado digital** con valor curricular

Las inscripciones se cierran 72 horas antes del inicio del programa

Nivel intermedio

---

Informes: Gerardo Merlín  
gmerlin@centro.edu.mx  
[Hablemos por Whatsapp](#)

REGISTRARME

# INNOVACIÓN SOCIAL: DE LA SEMILLA AL PLATO

## CURSO ONLIVE

Informes: Gerardo Merlín

[gmerlin@centro.edu.mx](mailto:gmerlin@centro.edu.mx)

[Hablemos por Whatsapp](#)

### ¿DE QUÉ SE TRATA?

Los alimentos y su proceso de producción se han convertido en una herramienta de innovación social, de cohesión, de reivindicación del territorio y del tejido social, tanto en el medio rural como en el urbano.

En este curso analizarás estos conceptos y aprenderás a diseñar experiencias comunitarias a través de los alimentos para generar conexiones en espacios públicos.

Conocerás proyectos como los huertos urbanos comunitarios, restaurantes en áreas rurales, recuperación de ingredientes autóctonos, productos kilómetro cero o la colaboración del sector alimentario con comunidades rurales.

Entenderás todos los entornos de interacción con los alimentos o el proceso de producción: cosecha, compra, preparación, espacios informativos y culturales sobre alimentos.

Utilizarás diferentes herramientas teóricas, prácticas y creativas para crear nuevas narrativas de experiencias que imaginen futuros más conectados y sostenibles.

### ¿QUIÉN IMPARTE?

#### **Mariana Martínez Balvanera**

Maestra en Espacios Narrativos de Central St Martins, Londres y Licenciada en Arquitectura de Interiores por CENTRO. Ha trabajado en temas de comunidad, espacio público y sistemas alimentarios junto con la UNAM, Mediamatic, V2 Centre for Unstable Media y el colectivo

Cascoland, en CDMX, Londres y Amsterdam. Tiene proyectos ganadores del Climate Action Challenge (What Design Can Do) y Premio William Bullock de Museología Crítica del MUAC, y publicaciones de Routledge "Design for Global Challenges". Es cofundadora del proyecto Cocina Laboratorio.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Diseñadores sociales, arquitectos y urbanistas, food designers, organizaciones civiles, activistas, agroecólogos, diseñadores multidisciplinares, curadores, personas

interesadas en el uso del diseño participativo, los alimentos y el espacio como ingrediente importante de cambio hacia un futuro más conectado y sostenible.

# INNOVACIÓN SOCIAL: DE LA SEMILLA AL PLATO

## CURSO ONLIVE

Informes: Gerardo Merlín

[gmerlin@centro.edu.mx](mailto:gmerlin@centro.edu.mx)

[Hablemos por Whatsap](#)

### TEMARIO

#### Introducción

- Introducción al contexto socio-ambiental actual
- Los alimentos como un puente entre contenidos, comunidades y conocimientos

#### Identidad y territorio

- La construcción social del territorio
- Placemaking: entender el territorio
- Los alimentos, identidad cultural y el sentido de pertenencia

#### La comunidad y sus alimentos

- Herramientas y tácticas de participación en espacios públicos
- La comida como herramienta de conexión
- Nuevas aproximaciones desde el diseño, casos de estudio

#### Foodscapes como modelos de espacio público

- Introducción al concepto de foodscapes
- La función pública y ambiental de los espacios agroalimentarios
- Modelos micro y macro de foodscapes,

casos de estudio: food waste, agroecología, huertos urbanos, bosques comestibles, bancos de comida

#### De la semilla al plato

- Introducción básica a la transdisciplina y el proceso de co-construcción de soluciones
- Su relevancia en el diseño de los foodscapes públicos
- Mapeo de actores involucrados
- Identificando nuestro rol

#### Narrativas desde la cocina

- El storytelling, el diseño de espacios narrativos y sus herramientas
- Diseño de experiencias alimenticias en espacio público
- Metáforas, actores, agencias, autores, secuencia
- Herramientas narrativas aplicadas

#### Ejercicio de Diseño

- Selección de un caso de estudio
- Diseño y presentación de una experiencia comunitaria para el diseño de un foodscape

REGISTRARME

# INNOVACIÓN SOCIAL: DE LA SEMILLA AL PLATO

## CURSO ONLIVE

Informes: Gerardo Merlín  
gmerlin@centro.edu.mx  
[Hablemos por Whatsap](#)

### ¿QUÉ NECESITO?

Computadora con buen acceso a internet para participar en las sesiones.

Se recomienda utilizar audífonos.

### DESARROLLO DEL PROGRAMA

- Los programas se imparten en modalidad onlive y requieren de asistencia virtual durante las sesiones. Debes estar presente durante las horas requeridas y además tendrás algunas tareas complementarias y/o proyecto final. Este modelo educativo garantiza la calidad del aprendizaje a través de la colaboración e interacción con tus profesores y compañeros.

- Nuestros grupos son reducidos, hasta 25 personas, para facilitar un trato personal y la mejor experiencia.
- Las sesiones se graban y están disponibles **únicamente** durante los **7 días posteriores** a cada clase para tu consulta, en caso de que te pierdas alguna sesión. Por razones de propiedad intelectual solo tendrás acceso al **25% del contenido grabado**.

### CONSTANCIA DIGITAL

Al finalizar el curso recibirás una Constancia Digital si cumples los siguientes requisitos:

- Asistencia al 80% de las sesiones onlive
- Entregar los trabajos requeridos durante el programa

La constancia llegará al correo con el que te registraste al curso y podrá tardar hasta una semana después de terminar el curso.

Esta constancia podrás compartirla en tus redes sociales para enriquecer tu CV.