

La Casa del Maíz, de la milpa al plato servido, una experiencia sostenible de generación de valor

Muñoz Villarreal, Oscar; Uribe Reyes, Joel; Morales Hernández, Jaime; del Centro de Formación en Agroecología y Sustentabilidad AC (CEFAS) de la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias (RASA)

1) Antecedentes

El maíz (*zea mays*) ha sido un elemento central en la conformación de los *Paisajes de Producción Socio-Ecológicos* en Mesoamérica. El centro de las agriculturas mesoamericanas ha sido, desde hace 9000 años, el maíz como base de sistemas agrodiversos que en México se han denominado *milpa*¹, un policultivo formado por el maíz en asociación con frijol y calabaza -llamado, en inglés, las tres hermanas- y en torno al cual pueden desarrollarse hasta 40 especies vegetales y animales. Desde entonces el maíz y su *milpa* ordenan el territorio rural en México y son el paisaje sociocultural vital en la cultura y la alimentación en el país. La *milpa* ha sido reconocida por la FAO como uno de los Sistemas Ingeniosos Patrimonio de la Agricultura Mundial (SIPAMS), también la Cocina mexicana, basada en el maíz, ha recibido el nombramiento de patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO. En la *milpa* y en la cocina se encuentra una gran variedad de plantas, insectos y animales que son cuidados, reproducidos, conservados, transformados y consumidos por las familias campesinas, donde cada miembro de la familia tiene una función primordial en la cadena de generación de valor, así como en la preservación de este patrimonio bio-cultural.



Foto 1: Milpa. Tomada de: archivo RASA.

La Casa del Maíz, ubicada en el poblado de San Juan Evangelista, en el municipio de Tlajomulco de Zúñiga, estado de Jalisco, México, es un proyecto creado por Ezequiel Cárdenas y su familia, y articula dos

¹Preferimos mantener el nombre “*milpa*” porque su significado se acerca más a *Paisaje Terrestre de Producción Socioecológico*, mientras que el vocativo “*tres hermanas*” se refiere a 3 de las especies básicas maíz, frijol y calabaza.

patrimonios de la humanidad: la *milpa* y la cocina mexicana. Este proyecto surgió en el seno de un movimiento de más de 25 años llamado *Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias* (RASA), que busca la recuperación de las semillas nativas y la defensa de la soberanía alimentaria frente a un modelo civilizatorio que amenaza los territorios y las culturas.

El proyecto *La Casa del Maíz* promueve la conservación y gestión sostenible de los *Paisajes Terrestres y Marinos de Producción Socioecológica* (PATMAPS). La *milpa*, el sistema de cultivo ancestral de la comunidad, es un ejemplo claro de un PATMAPS, ya que ha sido un mosaico dinámico donde la interacción armónica entre la gente y la naturaleza ha mantenido la biodiversidad y proveído bienes y servicios necesarios para el sustento, por generaciones.

El objetivo principal de *La Casa del Maíz* es fortalecer la cultura del maíz nativo y generar valor a partir de la *milpa*. El proyecto busca “promover la autosuficiencia y soberanía alimentaria”, revalorizando el maíz como un elemento central de la identidad y la vida comunitaria. Este enfoque se alinea directamente con el Objetivo Estratégico 5 de la Iniciativa Satoyama: “Desarrollo de Cadenas de Valor Sostenibles”.



Foto 2: Mural de *La Casa del Maíz*. Tomada de: *La Casa del Maíz*.

2) Características socioeconómicas y ambientales de la zona

San Juan Evangelista se encuentra en un entorno que ha sido históricamente agrícola, donde las comunidades han *coevolucionado* con el paisaje físico. Esta región ha experimentado cambios significativos en su paisaje y en sus comunidades pues se enfrentan a la presión de la agricultura industrial. El municipio es conocido por ser un centro de la producción de *berries* y otros cultivos de alto valor económico, los cuales se realizan a menudo bajo el modelo de agricultura protegida o en invernaderos.

El auge de la producción de *berries* en Jalisco es notable, con una superficie cultivada que superó las 10,400 hectáreas en el estado, lo que representa el 28% de la superficie nacional. Este crecimiento, si bien ha posicionado a Jalisco como líder en el sector, también ha traído consigo desafíos. La inversión inicial para este tipo de cultivos es muy alta (aproximadamente \$50,000 dólares), lo que a menudo excluye a los pequeños agricultores, quienes optan por rentar sus tierras a empresas. Además, este modelo de agricultura intensiva puede tener un impacto negativo en el entorno al promover la destrucción de los PATMAPS y su homogeneización por monocultivos e invernaderos, el uso intensivo de agua, y la aplicación de plaguicidas, lo que amenaza la biodiversidad local, la disponibilidad de recursos hídricos y las prácticas sostenibles.

En este modelo se produce un único producto del que dependen los ingresos del productor para comprar alimentos que son producidos fuera de su comunidad, algunos en otros países. El precio de venta del producto es fijado en otro país, y el precio de los alimentos que compra también es fijado en otro país.

El producto viaja miles de kilómetros hasta llegar al cliente, pasando por intermediarios, consumiendo cantidades significativas de agua y energía en el trayecto, contribuyendo, así, a las emisiones de gases de efecto invernadero y al caos climático. Si bien esto encarece el precio del producto para el cliente, esto no representa el costo real de las medidas compensatorias que conllevarían limpiar el agua, capturar los gases de efecto invernadero, la pérdida de salud de las personas o la reposición de la biodiversidad perdida.

Por otra parte, en este modelo hay una desconexión entre el productor y el cliente. El productor desconoce las preferencias culinarias de los clientes, su poder adquisitivo o su compromiso social, tampoco puede reciclar los nutrientes de los desechos de los productos consumidos. El cliente también desconoce al productor, es ajeno a sus prácticas de producción y a los impactos que tiene en el paisaje el producto que consume.

En este contexto, el enfoque de *La Casa del Maíz* se presenta como una alternativa a este modelo, centrándose en el fortalecimiento de la *milpa* como un sistema agroecológico que busca recrear el PATMAPS, protegiendo el entorno, regenerando el tejido social y garantizado la soberanía alimentaria de la comunidad, actuando contra la deforestación y el monocultivo. El proyecto no solo se enfoca en la producción, sino también en el fortalecimiento del tejido social, uniendo a familias, jóvenes y mujeres para asegurar que los beneficios económicos y culturales se mantengan en la comunidad.

3) Objetivo y justificación

Objetivo General: analizar una experiencia sostenible de creación de valor, desde la *milpa* hasta el plato servido.

Justificación: es necesario comprender y visibilizar el impacto de experiencias como *La Casa del Maíz* que constituyen alternativas multidimensionales que recrean y preservan el patrimonio biocultural frente a un modelo que va erosionando la agro-bio-diversidad. Al enfocar el trabajo en la *milpa* y el maíz nativo, *La Casa del Maíz* crea un sistema sostenible que conecta la producción en el campo con la mesa del consumidor. Este enfoque no solo asegura que los beneficios económicos y culturales permanezcan en la comunidad, sino que también protege el entorno al promover la diversidad y las prácticas agroecológicas. La experiencia de *La Casa del Maíz* demuestra cómo es posible construir una “cadena de valor circular y local”, donde el valor se mantiene y se distribuye equitativamente dentro de la comunidad, desde la siembra en la *milpa* hasta el plato servido.

Resultados: contribuir al fortalecimiento de este modelo socializando sus beneficios ecológicos, sociales, productivos, políticos, culturales, éticos y económicos.

4) Descripción detallada de las actividades

La Casa del Maíz lleva a cabo una serie de actividades interconectadas que abarcan toda la “cadena de valor sostenible”, desde la producción hasta el consumo, y que están intrínsecamente ligadas a los objetivos estratégicos de la IPSI.

Restauración y Conservación de ecosistemas (Objetivos Estratégicos 4 y 3)

- **Producción en la *milpa*:** El fomento de prácticas agrícolas agroecológicas y tradicionales que respetan el entorno y promueven la biodiversidad es la base de su trabajo. La diversificación de la producción y la recuperación de conocimientos ancestrales juegan un papel primordial para continúe la evolución eco-social, haciendo que la comunidad y el entorno sean más adaptables y resistentes frente a los desafíos económicos y ambientales, como las crisis de precios o el cambio climático.



Foto 3: Arado tradicional. Tomada de: La Casa del Maíz.

- **Preservación del patrimonio biocultural:** Actualmente, conservan unas 30 variedades de maíz, además del teocintle (el “abuelo” del maíz) y otras de frijol y calabaza, lo que contribuye directamente a la conservación y restauración de los *Paisajes Terrestres y Marinos de Producción Socioecológica* (*PATMAPS*) y posiciona a la *milpa* como *Otra Medida Efectiva de Conservación basada en Áreas* (*OMECA*). Por otra parte, se asegura la materia prima de forma **resiliente y sostenible**, donde el cuidado del medio ambiente, la captura de carbono y la preservación de semillas nativas son un valor agregado.



Foto 4: Variedades de frijol. Tomada de: La Casa del Maíz.

Desarrollo de Cadenas de Valor Sostenibles (Objetivo Estratégico 5)

- **Cadena de valor local:** La iniciativa crea una cadena que va “desde la milpa hasta el plato”, eliminando intermediarios y asegurando que el valor agregado del producto beneficie directamente a la comunidad.
- **Procesamiento y creación de productos:** El maíz cosechado se transforma en diversos productos alimenticios, como tortillas, tlacoyos, sopes, atole, tamales y licor. Esta etapa añade “**valor agregado**” al producto primario, diversificando la oferta y creando nuevas oportunidades económicas para la comunidad. Este proceso refuerza la cultura alimentaria y las relaciones sociales al aumentar la convivencia intrafamiliar, donde cada miembro tiene una responsabilidad específica que es valiosa para la sostenibilidad del proyecto.
- **Comercialización directa:** Los productos de maíz se ofrecen directamente a los consumidores, eliminando intermediarios, reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero y el consumo de agua, y asegurando un precio justo para los productores y consumidores. Esta estrategia de “**comercialización justa y directa**” es fundamental para una cadena de valor sostenible. La relación con el *Sistema Participativo de Garantía del Mercado Agroecológico El Jilote* construye, además, **confianza** en la relación directa productor-consumidor y **compromiso** entre ambas partes.



Foto 5: Cocinando y preparando tortillas de maíz para los participantes. Tomada de: *La Casa del Maíz*.

Coproducción, Gestión y Difusión de Conocimientos (Objetivo Estratégico 1)

- **Revalorización y difusión:** El proyecto organiza eventos y encuentros para el intercambio de saberes, semillas y prácticas y ha participado en los *Encuentros Nuestro Maíz, Nuestra Cultura* organizado por la RASA; en estos eventos participan agricultores de otras comunidades y municipios, así como consumidores de la ciudad y académicos. El proyecto facilita el intercambio de saberes tradicionales y agroecológicos, fomentando la difusión de prácticas sostenibles y favoreciendo la creación de nuevos conocimientos que ayuden a preservar el entorno.



Foto 6: Ezequiel Cárdenas en el Encuentro Nuestro Maíz, Nuestra Cultura 2024. Tomada de: archivo RASA.

- *La Casa del Maíz* se ha constituido como un **Fondo Local de Semillas Nativas**, y su fundador, Ezequiel, es reconocido socialmente como **Guardián del Maíz**. Estas actividades fortalecen la base de la cadena de valor al preservar el conocimiento tradicional y la diversidad genética, así como los usos, tradiciones, saberes y sabores vinculados a la agro-biodiversidad. Ha sido fundamental la colaboración con otros colectivos, universidades e instancias de gobierno, lo que ha dado frutos como el documental “[Hechos de maíz](#)” o el documental “[Casa del Maíz](#)”.

- **Educación y sensibilización:** Se imparten talleres y se llevan a cabo encuentros que educan a las nuevas generaciones sobre la importancia del maíz nativo, la agroecología y la cultura alimentaria. Esta actividad cierra el ciclo de la cadena de valor al fomentar la apreciación del producto y el conocimiento de su origen, lo que refuerza la demanda de productos sostenibles.



Foto 7: Taller. Tomado de: *La Casa del Maíz*.

Marcos Institucionales y Desarrollo de Capacidades (Objetivo Estratégico 2)

- **Construcción ética:** El proyecto promueve una ética de cuidado y respeto, tanto hacia la tierra como entre las personas. A través de sus actividades, *La Casa del Maíz* fomenta la **responsabilidad social y ecológica**, enseñando que la agricultura no es solo una actividad productiva, sino, también, un acto de compromiso moral con las generaciones futuras y la biodiversidad. Esto implica prácticas como el uso de semillas nativas, la prohibición de agrotóxicos y el fomento de relaciones comerciales justas y transparentes dentro de la comunidad.
- **Gobernanza:** El proyecto fortalece la capacidad de la comunidad para gestionar su propio paisaje agrícola (*la milpa*) de manera sostenible y autónoma, a través de la organización social y la toma de decisiones colectiva.
- **Incidencia política:** El proyecto participa activamente en el diálogo y la organización comunitaria para influir en las políticas locales y regionales. A través de la defensa de la soberanía alimentaria y la promoción de la agroecología, *La Casa del Maíz* es un actor político que busca proteger los derechos de los agricultores y las semillas nativas. Su trabajo de base es el fundamento para la resistencia frente a modelos agrícolas extractivistas y la promoción de alternativas sostenibles que benefician a la comunidad en su con-

junto.

5) Resultados y lecciones aprendidas

- **Multiplicación de semillas:** La resistencia campesina ha logrado multiplicar las semillas de maíz nativo, garantizando su preservación y disponibilidad.
- **Fortalecimiento de la comunidad:** Las actividades de intercambio de saberes y la creación de redes han fortalecido el tejido social, uniendo a familias, jóvenes y mujeres en torno a un proyecto común.
- **Creación de valor económico:** Al transformar y comercializar directamente los frutos de la *milpa*, se ha creado un sistema económico más justo y sostenible para la comunidad. Este resultado demuestra la efectividad del **desarrollo de cadenas de valor sostenibles** en el ámbito local.
- **Mayor resiliencia:** El fomento de la *milpa* social y productiva ha hecho a la comunidad más resiliente ante las crisis externas, ya sean provocadas por factores económicos o ambientales.
- **Mejor alimentación:** aumenta la cantidad, calidad y disponibilidad de alimentos nutritivos, sin agroquímicos, promueve la soberanía alimentaria y la autosuficiencia de la comunidad a través de la producción de maíz nativo y otras especies de la *milpa*; esto asegura el acceso a alimentos nutritivos y culturalmente apropiados, que son fundamentales para la consecución del *Derecho Humano a la Alimentación*.
- **Impactos positivos en el entorno:** al fomentar la agroecología y la protección de la biodiversidad frente al monocultivo y la deforestación, la iniciativa contribuye directamente a garantizar un entorno sostenible para la comunidad, en línea con el *Derecho a un medio ambiente sano*.
- **Cultura viva:** la revalorización de las semillas nativas y el sistema de la *milpa* no es solo una práctica agrícola, sino un acto de preservación de la identidad cultural. El proyecto fortalece la conexión de las personas con sus raíces y tradiciones al reproducir y ofrecer a las personas, los frutos de la *milpa* transformados en alimento culturalmente valorado y apropiado, que es ejercer el *Derecho a la cultura*. Por otra parte, se renueva la cultura porque se valora a las familias que producen el alimento y lo transforman, no sólo por ser proveedores, sino porque son “cuidadores” o “Guardianes”.
- **Trabajo digno para una vida digna:** la comercialización directa y justa de sus productos asegura que los beneficios económicos se queden en la comunidad y empodera a los productores locales porque ellos deciden cómo, cuándo y cuánto trabajar, desde la siembra hasta la venta, así como cuánto vale su trabajo en forma de precio sobre los productos ofrecidos a la comunidad. De esta forma se realiza el *Derecho al trabajo*.

Una lección clave es que el desarrollo sostenible no solo se trata de la producción agrícola, sino también de la **regeneración cultural y social**. La agricultura es una herramienta para la paz y la soberanía cuando está ligada a un contexto social que valora a las personas y sus saberes ancestrales, y cuando se integra en cadenas de valor que benefician directamente a las comunidades productoras.

6) Mensajes clave

El maíz es cultura y vida: El maíz no es solo un alimento, sino un pilar fundamental de la identidad, la historia y la comunidad.

Sembrar es un acto de resistencia: Cultivar semillas nativas y proteger la *milpa* es un acto de resistencia contra la homogeneización cultural y la dependencia de un modelo agroindustrial.

La milpa es un tejido social: El sistema de la *milpa* no solo produce alimentos, sino que también teje redes sociales, conocimientos y experiencias que nutren a la comunidad.

La agroecología para la paz: La práctica de la agroecología, enraizada en las tradiciones locales, es el camino para construir una paz duradera.

Cadenas de valor sostenibles para la soberanía: La creación de cadenas de valor locales, justas y sostenibles es crucial para empoderar a las comunidades y garantizar su autonomía alimentaria y económica.

Los Sistemas Participativos de Garantía democratizan el sistema alimentario: La relación directa entre productores y consumidores fortalece el compromiso mutuo por una alimentación sana que proteja este paisaje, y su cultura como patrimonio de la humanidad.

7) Bibliografía

- Bartra, A. (2025) “Todo es milpa”, en *La Jornada del Campo*. Núm. 215, Alimentos ancestrales.
- Bernardo Hernández, M; Mota, C. (2017) *La defensa y conservación de la diversidad de maíces nativos por agricultores agrupados en la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias de Jalisco*, México, coedición con Semillas de Vida.
- Cortez Bacilio, M.; Alvarado Castro, E.; Morales Hernández, J.; Hernández Ortiz, P.; Sarmiento Sánchez, A.; Montaño Cruz, F.; Garbers, M.; Jönsson, M.; García Martínez, L. E.; Ávila Bello, C.; Arias Cruz, N. (2023) *Cuidando nuestras semillas: Experiencias campesinas en la conservación, defensa y protección del maíz nativo en México*. Coedición con Satoyama y Semillas de Vida.
- Gerritsen, P. y Morales Hernández, J. (2022). “Experiencias agroecológicas en el estado de Jalisco, Occidente de México: avanzando hacia las agriculturas sustentables” en Santos, A. (editor). *Sembramos, comemos y vivimos: saberes agroecológicos desde los sures*, pp. 93 a 95. Editorial Comares. Granada, España
- Morales Hernández J. (2012) “Las agriculturas sustentables y los pasos hacia la soberanía alimentaria: Una experiencia en Jalisco, México” en Cuellar, M.; Calle. A.; Gallar, D. (eds.) *Procesos hacia la soberanía alimentaria*, Editorial Icaria, Barcelona.
- Morales Hernández, J. (2014) “El cuidado y defensa del maíz nativo en México: resistencias y acciones ciudadanas ante los transgénicos” en *Análisis Plural*, primer semestre de 2014. Tlaquepaque, Jalisco: ITE-SO. <http://hdl.handle.net/11117/1478>
- Morales Hernández, J.; Uribe Reyes, J.; Alvarado Castro, E. (2025) “El cuidado y mejoramiento de los maíces nativos en Jalisco: La experiencia de la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias” en *La Jornada del Campo*. Núm. 209, Semillas.
- Muñoz Villarreal, O. (2012) *Situación de las hijas e hijos de campesinos agroecológicos de la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias, en Jalisco, México*. Tesis de maestría. Universidad Pablo de Olavide, España.
- Muñoz Villarreal, O., Uribe, Reyes; J. Morales Herández, J. (2025). *Our Maize, Our Culture: Meetings and Native Seeds Funds in the Improvement of the Milpa as Socio-Ecological Production Landscape*. [online] Disponible en: https://satoyamainitiative.org/case_studies/our-maize-our-culture-meetings-and-native-seeds-funds-in-the-improvement-of-the-milpa-as-socio-ecological-production-landscape/
- Roldan Roa Ma.Elena, Almeida Lujan Catalina (2018) La agricultura de traspatio en San Juan Evangelista, Tlajomulco en Morales-Hernández, Jaime (coord). *Los espacios rurales y la ciudad: agriculturas periurbanas y sustentabilidad en el Área Metropolitana de Guadalajara*, Complexus Vol 8. Guadalajara: ITE-SO
- Uribe-Reyes, J. (2025) *Elementos de Formación en Agroecología en la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias (RASA): un acercamiento al Centro de Formación en Agroecología y Sustentabilidad (CEFAS)*. Tesis de maestría Universidad Internacional de Andalucía. España. <https://dspace.unia.es/>

8) Figuras, tablas y fotos

Foto 1: *Milpa*. Tomada de: archivo RASA.

Foto 2: Mural de La Casa del Maíz. Tomada de: La Casa del Maíz.

Foto 3: Arado tradicional. Tomada de: La Casa del Maíz.

Foto 4: Variedades de frijol. Tomada de: La Casa del Maíz.

Foto 5: Cocinando y preparando tortillas de maíz para los participantes. Tomada de: La Casa del Maíz.

Foto 6: Ezequiel Cárdenas en el Encuentro Nuestro Maíz, Nuestra Cultura 2024. Tomada de: archivo RASA.

Foto 7: Taller. Tomado de: La Casa del Maíz.

9) Enlaces de Internet de organizaciones y proyectos relevantes

Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias: <https://www.facebook.com/RASA.Jalisco/>
Centro de Formación en Agroecología y Sustentabilidad: <https://www.facebook.com/CEFAS.AC.JAL/>
La Casa del Maíz: <https://www.facebook.com/lacasadelmaiztlajomulco/>
Mercado Agroecológico El Jilote: <https://eljilote.org/>

10) Recomendaciones de lecturas complementarias

1) Artículos

Gerritsen, P.; Morales Hernández, J. (2009) “Experiencias de agricultura sustentable y comercio justo en el estado de Jalisco, occidente de México” en *Pueblos y Fronteras Digital*, Vol. 4, Núm. 7, Junio – Noviembre 2009, pp. 187-226.

Morales Hernández, J. (2022) “La Agricultura industrial y la disputa por los territorios rurales” en *Nuestro Maíz, Nuestra Cultura*, No. 19. RASA. México. <https://goo.su/Jn7Xz9i>

2) Capítulos en libros

Morales Hernández, J.; Alvarado Castro, E.; Vélez Lucero, L. (2017) “Los saberes campesinos y la construcción de conocimientos hacia agriculturas más sustentables: Una experiencia desde Jalisco, México” en Macías, A.; Sevilla, L. (coord.) *Voces rurales: los saberes de los pequeños productores de México y Latinoamérica*. Universidad de Guadalajara. México.

3) Tesis

Ballesteros Martínez, G. (2013) *Caracterización morfológica de las razas de maíz Elotes Occidentales y Ancho en el estado de Jalisco*. Universidad de Guadalajara, México.

4) Libros

Bravo, E.; Rojeab, B. (eds.) (2012) *Hijos del maíz. Maíz patrimonio de la humanidad*.

Grain (2014) *No toquen nuestro maíz. El sistema agroalimentario industrial devasta y los pueblos en México resisten*.

INPI (2021) *Los herederos del maíz*. México

Méndez Domínguez, C. (coord.) (2021) *Milpa. Pueblos de maíz. Diversidad y patrimonio biocultural de México*.

Serratos Hernández, J. A. (2012) *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*.

Tribunal Permanente de Los Pueblos (2013) *Dictamen de la Tercera Audiencia Temática. Violencia contra el maíz, la soberanía alimentaria y la autonomía de los pueblos*.

Villa, V.; et al. (eds.) (2012) *El maíz no es una cosa. Es un centro de origen*.

5) Documentales

Sobre la RASA

Bernardo Hernández, M.; McCulligh, C.; Romo Arias, X.; Macías, E. (2000) *Semilla de la esperanza. La agricultura orgánica*. 24 min. México

Bonilla, I. (2011) *Voces y miradas del campo en Jalisco*. 8 min.

- <https://www.youtube.com/watch?v=WFlx7LX8Aiw>

Casarín, P. K. (2010) *VII Encuentro del Maíz. Una breve.* 6 min.

- <https://www.youtube.com/watch?v=kxCWcBqRUAQ>

Pulido, B. (2001) *RASA. Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias de Jalisco.* 25 min. México

Valencia, Fernando (2021) *Semillas, el legado de la tierra.* 16 min. México.

- <https://www.youtube.com/watch?v=lXy4ZYc3glA>

Sobre La Casa del Maíz

Ojeda, A. (2024) *Hechos de maíz.* 32 min.

- https://www.youtube.com/watch?v=FKHjpJRKF_U

Mendoza, L. F. (2025) *Casa del Maíz - San Juan Evangelista, Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco,* 8 min.

- <https://www.youtube.com/watch?v=wg06cayKIXs>

11) Reseña(s) de autor(es)

Oscar Muñoz Villarreal: licenciado en Filosofía y Ciencias Sociales (*ITESO*) y en Ciencias Religiosas (*UIA*), maestro en Agroecología (*Pablo de Olavide*, España). Trabajó seis años en comunidades indígenas, en Chiapas, donde colaboró con la *Organización Social Xi’Nich’*. Desde 2009 colabora con *RASA* y desde 2016 es presidente del *CEFAS*.

Jaime Morales Hernández: ingeniero agrónomo, (*ITESM*) maestría y doctorado en agroecología (*Universidad de Córdoba*, España), pequeño agricultor ecológico, fundador de la *RASA* y profesor investigador del *CEFAS*.

Joel Uribe Reyes: Ingeniero en Sistemas Computacionales, Maestro en Filosofía y Ciencias Sociales (*ITESO*), Maestro en Agroecología (*UNIA*, España), Estudios en Gestión Ambiental y Teología (*PUJ*, Colombia), Apicultor, Docente, Coordinador del *CEFAS* desde 2023, colaborador en *RASA* desde 2013, con trayectoria de trabajo con comunidades campesinas e indígenas en México y Colombia.