

# Casa de los Cirios: Centro de Agroecología y Cultura Comunitaria. Una iniciativa rural en el semidesierto de Baja California

Ángel Enrique López Toledo<sup>1</sup>

Juan Ángel Ibarra Ramírez<sup>2</sup>

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.354.01>

## Resumen

El objetivo de este texto es visibilizar la trayectoria de Casa de los Cirios para reflexionar sobre nuestro recorrido e inspirar a otras iniciativas. Este relato se construyó con el enfoque autobiográfico narrativo y teniendo como método central el estudio de caso. Entre los hallazgos se describe que Casa de los Cirios es un proyecto comunitario que florece en el corazón del entorno semiárido de Tecate, Baja California (BC). Este proyecto surgió en junio de 2019 como un taller de cocina tradicional en la ciudad de Tijuana, impulsado por el deseo de dos chefs por reconectar con los sabores y saberes ancestrales. Sin embargo, con la llegada de la pandemia de COVID-19, sus fundadores sintieron el llamado de la tierra y decidieron emprender un nuevo rumbo hacia lo rural, iniciando así una etapa de transformación profunda centrada en la agroecología, la autosuficiencia y la vida en comunidad. Hoy, Casa de los Cirios es mucho más que un espacio físico: es un refugio de aprendizajes compartidos, de trabajo con las manos en la tierra, de fuego encendido en la cocina y de vínculos que se tejen entre personas, plantas y territorios. Es un laboratorio de vida digna, donde la resiliencia comunitaria se cultiva cada día con paciencia, amor y compromiso. Casa de los Cirios es un espacio de aprendizaje y resiliencia comunitaria, demostrando que es posible generar alternativas sostenibles en entornos y situaciones adversas.

**Palabras clave:** *agroecología, educación popular, huertos sostenibles, resiliencia comunitaria, soberanía alimentaria.*

---

<sup>1</sup> Chef en Nutrición Culinaria. Estudiante de la Licenciatura en Ingeniería en Tecnología Ambiental en UNADM Ciudad de México, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-6143-7386>. Correo electrónico: [angel.lopez25ita@nube.unadmexico.mx](mailto:angel.lopez25ita@nube.unadmexico.mx)

<sup>2</sup> Chef en Nutrición Culinaria. Estudiante de la Licenciatura en Psicología en la UIC Ciudad de México, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-6869-6354>. Correo electrónico: [juan.ibarra@universidad-uic.edu.mx](mailto:juan.ibarra@universidad-uic.edu.mx)

## **Introducción**

La agroecología emerge como una alternativa crucial para reconectar a las personas con la tierra y fomentar prácticas agrícolas sostenibles que promuevan la biodiversidad, la salud del suelo y el bienestar de las comunidades. Como menciona Chadwick (1976), "la agricultura debe ser una práctica que imite a la naturaleza, respetando sus ciclos y ritmos" (p. 23). Este enfoque, que busca armonizar la producción agrícola con los procesos naturales, es fundamental para enfrentar los desafíos ambientales y sociales de nuestro tiempo. En este contexto, Altieri (1995) define la agroecología como "una ciencia que integra conocimientos tradicionales y científicos para diseñar sistemas agrícolas sostenibles" (p. 45). Esta integración de saberes no solo permite mejorar la productividad, sino también fortalecer la resiliencia de los ecosistemas y las comunidades que dependen de ellos.

Por otro lado, la educación popular juega un papel clave en este proceso, como lo señala Paulo Freire (1970), "la educación no es un acto de depositar conocimientos, sino de diálogo y construcción colectiva" (p. 67). Este principio ha inspirado nuestro enfoque educativo en Casa de los Cirios, donde buscamos empoderar a las comunidades a través del aprendizaje participativo. Asimismo, Leff (2002) nos recuerda que "la sustentabilidad no solo implica prácticas ecológicas, sino también una transformación cultural y social hacia una relación más armónica con la naturaleza" (p. 12). Esta visión holística guía nuestro trabajo diario, permitiéndonos no solo cultivar alimentos, sino también fomentar una conexión profunda con la tierra y las tradiciones que nos unen a ella.

En un mundo donde la desconexión con la tierra y la hegemonía de la alimentación industrializada son una realidad, surge la necesidad de proyectos que materialicen nuevas formas de relación con el entorno. En este contexto, Casa de los Cirios emerge como un espacio de transformación, demostrando que es posible reconectar con nuestras raíces y construir un futuro sostenible. Ubicado en el entorno semiárido de Tecate, Baja California (México), específicamente en el ejido Luis Echeverría, El Hongo, a 1,038 metros sobre el nivel del mar, este proyecto nació en 2019 como un taller de cocina en Tijuana, pero la pandemia causada por la COVID-19, llevó a sus fundadores a reubicarse en un entorno rural,

en contacto directo con la naturaleza, donde iniciaron una nueva etapa centrada en la agroecología.

El nombre rinde homenaje a los cirios (*Fouquieria columnaris*), plantas endémicas del desierto de Baja California que simbolizan resiliencia y adaptación, valores que inspiran nuestro proyecto. Este lugar, caracterizado por su vegetación de chaparral y un clima semiárido con temperaturas extremas, nos ha enseñado a trabajar en armonía con las condiciones del entorno. Desde un enfoque agroecológico, implementamos técnicas de cultivo adaptadas al ecosistema local, como el método biointensivo promovido por Jeavons (2012), que permite maximizar la producción en pequeños espacios mientras se regenera el suelo.

La pandemia transformó nuestras vidas, pero también nos dio la oportunidad de reinventarnos y crear un espacio donde la tierra, la comunidad y la cultura se entrelazan para generar un impacto positivo. En Casa de los Cirios, no solo cultivamos alimentos, sino también conciencia, esperanza y la visión de un futuro más sostenible y conectado con nuestras raíces. Como afirma Vandana Shiva (1993), "la soberanía alimentaria es un derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agrícolas y alimentarias" (p. 56), una idea que ha guiado nuestra labor en la promoción de prácticas agroecológicas y el rescate de saberes tradicionales. Por lo anterior, el objetivo que orientó este texto fue la necesidad de visibilizar la trayectoria de Casa de los Cirios para reflexionar sobre nuestro recorrido e inspirar a otras iniciativas.

## **Métodos**

Este estudio se inscribe en una perspectiva cualitativa, sustentada en el enfoque autobiográfico narrativo, que permite reconstruir las experiencias personales y colectivas vividas en Casa de los Cirios, un proyecto agroecológico en el entorno semiárido de Tecate, Baja California. A partir del relato en primera persona, se documentan los procesos de transformación individual y comunitaria, el tránsito del ámbito urbano al rural, así como la construcción de un espacio de aprendizaje y resistencia agroecológica. El carácter autobiográfico de esta investigación no se limita a la dimensión introspectiva; por el contrario, se entrelaza con un enfoque participativo y territorializado, en el que las y los autores son a la vez sujetos de experiencia, cronistas y agentes de cambio. Asimismo, se recurre al estudio de caso como método central, en tanto que Casa de los Cirios se aborda

como una experiencia particular con potencial ilustrativo y formativo para otros procesos agroecológicos en contextos similares. Este enfoque permite explorar a profundidad las dimensiones simbólicas, pedagógicas, técnicas y comunitarias del proyecto.

La investigación se nutre de un conjunto de técnicas cualitativas que acompañan y enriquecen el relato autobiográfico de Juan Ángel y Ángel Enrique, dos chefs especialistas en nutrición culinaria. Durante este proceso de autoreflexión hemos acudido a la revisión de bitácoras, archivo fotográfico y círculos de diálogo entre los autores que suscriben. Además, hemos realizado análisis documental, que incluye la revisión de materiales elaborados por el propio proyecto (programas de talleres, publicaciones en redes sociales y testimonios de participantes), los cuales constituyeron insumos clave para la sistematización. Finalmente, los datos recopilados fueron organizados de forma lógica y cronológica en categorías, tal como se muestra en los siguientes resultados; esto para facilitar la comprensión de los lectores.

## **Resultados**

### ***Inicios y contexto***

Nuestro amor por México y su riqueza gastronómica nos impulsó a recorrer el centro y sur del país en busca de magia e inspiración, con un propósito claro: investigar y aprender de las raíces de la cocina. Como dos cocineros apasionados, cada viaje se transformaba en una nueva oportunidad para profundizar en el conocimiento de las cocineras que visitábamos. No solo nos maravillamos de los platillos, los ingredientes y las técnicas ancestrales que descubrimos, sino también de los paisajes. Cada experiencia despertaba en nosotros una profunda emoción, combinando alegría y nostalgia, mientras nos recordaba el anhelo de una vida similar a la de esas comunidades rurales: una existencia en contacto con la tierra, el campo y la naturaleza. Sin embargo, en aquel momento, nuestros planes seguían anclados a la ciudad de Tijuana B.C., un punto de encuentro y refugio para personas de todo el mundo, donde nació nuestro proyecto: Casa de los Cirios, un pequeño taller de cocina.

En este espacio, nos dedicamos a facilitar cursos de cocina mexicana, con un enfoque especial en la gastronomía tradicional y en ingredientes emblemáticos como el maíz, el cacao y los chiles. El proyecto pronto comenzó a llamar la atención, generando un movimiento

constante en nuestras actividades. Sentíamos un profundo compromiso con la promoción de nuestra cultura alimentaria, especialmente en Baja California, donde este tipo de talleres no eran comunes, aunque tampoco desconocidos. Tijuana, con su diversidad cultural y su comunidad de migrantes provenientes de casi todos los estados de México y Latinoamérica, ofrecía el escenario perfecto para compartir y celebrar la riqueza de nuestra cocina tradicional.

Sin embargo, muchos habitantes de Tijuana y otros municipios de Baja California, en su búsqueda de una mejor vida, se enfrentan a una realidad compleja. Aunque la ciudad es un espacio multicultural donde conviven personas de todos los rincones del país, existe una notable falta de difusión de las tradiciones que estas comunidades traen consigo. Con el paso del tiempo, muchas familias terminan dejando atrás sus costumbres para adaptarse a un nuevo estilo de vida de alimentación industrializada, lo que las aleja gradualmente de sus raíces y las desconecta de su identidad cultural. Frente a esta realidad, en Casa de los Cirios hemos asumido el compromiso de revivir esas memorias olvidadas a través de nuestros talleres, buscando reconectar a las personas con sus tradiciones y su herencia cultural.

Cada sesión en Casa de los Cirios se convierte en un espacio vivencial donde los aromas, sabores y texturas de la cocina tradicional despiertan recuerdos del pasado: la cocina de la abuela, los viajes de la infancia, las fiestas familiares y los rituales que nos conectan con nuestra tierra (Figura 1).



**Figura 1.** “Experiencia gastronómica” en torno a las variedades de chiles de México, durante un taller de cocina en Tijuana, Baja California.

Fuente: Archivo Casa Cirios (2019).

Así, no solo enseñamos técnicas, sino que también ayudamos a reconstruir un puente hacia esas tradiciones que, aunque parecen lejanas, siguen siendo parte esencial de quienes somos. En cada taller, creamos un ambiente que invita a la reflexión y al reencuentro con nuestras raíces, demostrando que la cocina no es solo alimentación, sino también memoria, identidad y pertenencia.

El proyecto creció rápidamente, y en menos de seis meses ya estábamos soñando con expandirlo. Sin embargo, en diciembre de 2019, la pandemia llegó y cambió por completo nuestros planes. De un día para otro, nos vimos obligados a cerrar las puertas del taller. Poco después, uno de nosotros enfermó de COVID-19, y en medio del dolor y la incertidumbre, tomamos la decisión de dejar la ciudad y buscar refugio en el campo. En junio de 2020, nos mudamos a Tecate. La propiedad familiar, ubicada a solo 35 minutos del centro, en el kilómetro 97 del camino a La Rumorosa, se convirtió en nuestro refugio y en el escenario de un nuevo comienzo. Con los pocos ahorros que teníamos y mientras enfrentábamos las secuelas de la enfermedad, iniciamos un proceso de introspección y reinención. Este cambio no solo nos permitió reconectar con la naturaleza, sino también replantear nuestro propósito y darle un nuevo sentido al proyecto.

La transición de la ciudad al campo transformó por completo nuestra forma de vivir. Pasamos del bullicio urbano a un entorno aislado, rodeados de silencio y sin vecinos cercanos. Adaptarnos no fue sencillo, nos llevó a replantearnos muchos aspectos de nuestra vida cotidiana. Aunque la vida en la naturaleza suele idealizarse, pronto descubrimos sus desafíos. La primera nevada nos tomó por sorpresa: no teníamos leña para la chimenea. Muchas de las plantas que trajimos de Tijuana no resistieron las heladas. La transición de la ciudad al campo no solo cambió nuestro entorno físico, sino que también transformó nuestra forma de ver la vida y nuestro propósito, enfrentándonos a desafíos y revelaciones que nos marcaron profundamente. Con el tiempo, aprendimos a observar con más atención, anticiparnos a las necesidades del entorno y ajustar nuestras expectativas a la realidad del campo.

Otro aspecto fundamental fue la gestión de los recursos. En el campo, no contábamos con servicios como la recolección de residuos, lo que nos llevó a crear composta y a ser más

conscientes del manejo de los desechos. Cada aprendizaje en este proceso nos hizo valorar aún más la autosuficiencia y la vida en armonía con el entorno, cuidando del agua y la electricidad. Una noche, con fiebre alta y dificultad para respirar, yo Juan Ángel tomé una hoja en blanco y dibujé una cocina al aire libre. Luego, desperté a Ángel Enrique y, con el boceto en mano, le dije:

—Mira, esto es lo que vamos a hacer.

Vamos a construir una cocina aquí en el patio y retomaremos los talleres.

Él, aún medio dormido, me miró con incertidumbre y preguntó:

—¿Crees que la gente querrá venir hasta acá?

Sin dudarlo, respondí con firmeza:

—Sí, claro que sí.

A pesar de las dificultades, decidimos apostar por nuestro proyecto y comenzamos la construcción de una cocina de humo. Así nació una nueva etapa para Casa de los Cirios, un renacer en medio de la adversidad (Figura 2). A medida que avanzábamos con las remodelaciones, nuestra salud mejoraba y nuestro interés por conocer más sobre el entorno crecía. Comenzamos a estudiar la flora y fauna, y, a través de capacitaciones y acercamientos directos con las comunidades nativas, descubrimos la riqueza del lugar que estábamos habitando.



**Figura 2.** Izquierda: Llegada con nuestro equipo de cocina durante la mudanza. Derecha: comienzos de la construcción de la cocina de humo, espacio clave para la continuidad de nuestros talleres gastronómicos. Fuente: Archivo Casa Cirios (junio, 2020).

En octubre de 2020, iniciamos una nueva etapa para Casa de los Cirios al abrir oficialmente nuestras puertas, iniciando un proceso lleno de sueños, desafíos y una renovada visión. A pesar de las dificultades de la pandemia, muchas personas sentían la necesidad de escapar de la ciudad en busca de aire puro y tranquilidad. Nunca imaginamos que recibiríamos visitas de distintos rincones de Baja California (México) y Estados Unidos, transformando nuestro espacio en un punto de encuentro para quienes buscaban un refugio de aprendizaje y conexión con la naturaleza.

Poco tiempo después, durante uno de nuestros eventos dedicados al maíz y los procesos de nixtamalización, ocurrió algo que jamás habríamos anticipado: una pequeña planta de maíz brotó espontáneamente en nuestro jardín. Tal vez una semilla fue traída por el viento o quedó oculta en la tierra, y las lluvias le dieron vida. Pero para nosotros, aquella plantita no fue una simple casualidad; fue un mensaje, una señal clara de que la tierra nos otorgaba su permiso y bendición para comenzar a cultivar. Ese pequeño milagro nos llenó de esperanza y nos reafirmó que estábamos en el camino correcto, conectados con algo más grande que nosotros mismos. Aunque no teníamos experiencia en el cultivo de huertos, nuestra formación como cocineros nos había especializado en la transformación de los alimentos, no en su producción.

Con el tiempo, este interés nos llevó a seguir formándonos hasta convertirnos en maestros certificados del método biointensivo. Comenzamos con dos pequeñas camas de cultivo, sin imaginar entonces hasta dónde llegaríamos. Con el tiempo, fuimos ampliando nuestro espacio, aprendiendo de cada siembra y mejorando nuestras técnicas. Hoy contamos con 16 camas, un invernadero, un banco de semillas y un huerto de aromáticas. Este proceso nos impulsó a investigar y capacitarnos aún más, no solo para atender las necesidades del huerto, sino también para compartir estos conocimientos con otros. Lo que inició como un pequeño espacio para talleres de cocina se ha convertido en una comunidad de aprendizaje, donde personas de distintos perfiles adquieren conocimientos sobre huertos y cocina, y donde, a su vez, seguimos aprendiendo y fortaleciéndonos junto a ellos.

Desde entonces, nos hemos dedicado a la agroecología y la enseñanza, fusionando la cocina tradicional con el cultivo sustentable. Así, hemos creado un espacio de aprendizaje, conexión con la naturaleza y una profunda valoración de la cultura alimentaria. A través de

experiencias sensoriales, hemos desarrollado actividades que integran el huerto y la cocina, invitando a las personas a conectar de manera más profunda con los alimentos y su origen. Cultivar no fue solo una búsqueda de autosuficiencia, sino una extensión natural de nuestro amor por la cocina y los ingredientes que la componen. Ver crecer nuestros propios alimentos ha sido una experiencia transformadora, no solo para nosotros, sino también para quienes se suman a este viaje de aprendizaje. Todo lo descubierto en este proceso nos ha inspirado a compartirlo con otros, transmitiendo a nuestros visitantes conocimientos sobre el cultivo y la cocina, y el significado de vivir en el campo y lo que representa la profunda conexión con la tierra.

Nuestra formación como cocineros nos llevó a expandir nuestro conocimiento más allá de la gastronomía, explorando disciplinas que enriquecen nuestra práctica y nuestro impacto en la comunidad. Hemos participado en diversas capacitaciones, diplomados y seminarios en áreas como gestión cultural, economía solidaria, cultura alimentaria, ecología social, permacultura, manejo y regeneración de suelos, patrimonio cultural, pedagogía crítica y cultura de paz. Actualmente, estamos cursando la Licenciatura en Desarrollo Comunitario y la Ingeniería en Tecnología Ambiental, lo que nos brinda herramientas para profundizar en el trabajo con las comunidades y fortalecer nuestro compromiso con la tierra, la cultura y el bienestar colectivo.

Este proceso de aprendizaje continuo nos ha permitido integrar saberes interdisciplinarios, vinculando la alimentación con la sostenibilidad, la educación y el desarrollo comunitario. Hemos tenido el privilegio de colaborar con cocineras tradicionales de distintos estados de México, así también hemos compartido con artesanos y académicos especializados, quienes han aportado conocimientos y experiencias invaluableles que han enriquecido nuestro proyecto. Estas colaboraciones nos han permitido fortalecer el vínculo entre la gastronomía, la agroecología y la identidad cultural, creando un espacio de intercambio y aprendizaje colectivo. Además, hemos trabajado de cerca con organizaciones de México y Estados Unidos, cuyo respaldo ha sido fundamental para consolidar nuestro trabajo y ampliar nuestro impacto.

Hoy, Casa de los Cirios trasciende la idea de un simple proyecto, se ha consolidado como un espacio donde la agroecología y la cultura comunitaria convergen, promoviendo prácticas

sostenibles y fomentando el aprendizaje significativo. Aquí, no solo cultivamos alimentos, sino también conciencia, esperanza y la visión de un futuro más armonioso con la tierra y nuestras comunidades. Cada semilla que sembramos, cada taller que impartimos y cada persona que se une a nuestro espacio refuerza la convicción de que el amor por la tierra y la cocina no solo es un medio de sustento, sino un legado cultural y comunitario que merece ser preservado y compartido.

### ***Bases pedagógicas adoptadas***

En Casa de los Cirios, hemos adoptado una estrategia metodológica basada en el aprendizaje participativo, la educación popular y el rescate de metodologías ancestrales en la cocina. Como señala Paulo Freire (1970), *"la educación no es un acto de depositar conocimientos, sino de diálogo y construcción colectiva"* (p. 67). Este principio ha sido fundamental en nuestro enfoque, ya que buscamos crear espacios donde los participantes no solo reciban información, sino que también se conviertan en actores activos de su propio aprendizaje. A través de talleres vivenciales, círculos de diálogo y actividades prácticas, fomentamos la participación colectiva y la construcción de comunidad, integrando saberes tradicionales y contemporáneos (Figura 3).

Nuestra metodología también se inspira en la pedagogía crítica, que, como menciona Henry Giroux (1988), busca *"empoderar a los individuos para que cuestionen las estructuras de poder y construyan un mundo más justo y equitativo"*. *a reflexión sobre temas como la*



**Figura 3.** Izquierda: experiencia culinaria en torno al cacao, el chile y el maíz, realizada en la cocina de humo. Derecha: taller de La Semillera durante la inmersión agroecológica en huertos biointensivos." Fuente: Archivo Casa Cirios (junio, 2024).

La programación anual de Casa de los Cirios sigue un calendario estructurado que nos permite aprovechar los ciclos naturales y optimizar las actividades según las condiciones climáticas. Operamos de marzo a noviembre, con periodos definidos para cada etapa del proceso agrícola y educativo. Nuestra estrategia metodológica se refleja en un ciclo anual de actividades que nos permite trabajar en armonía con los ritmos de la naturaleza, respetando los tiempos de siembra, crecimiento y cosecha, mientras integramos actividades educativas que refuerzan la conexión entre las personas y su entorno. Además, hemos incorporado prácticas de aprendizaje basado en proyectos, una metodología que, como destaca John Dewey (1938), *"promueve la experiencia directa y la resolución de problemas como herramientas fundamentales para el aprendizaje"*.

En este sentido, cada taller o actividad en Casa de los Cirios está diseñado para que los participantes no solo adquieran conocimientos teóricos, sino que también los apliquen en proyectos concretos, como la creación de huertos comunitarios, la elaboración de composta o la preparación de platillos tradicionales. Finalmente, el rescate de metodologías ancestrales en la cocina y la agricultura ha sido un pilar central de nuestra estrategia. Como menciona Vandana Shiva (1993), *"los saberes tradicionales son un patrimonio invaluable que nos conecta con la tierra y nos enseña a vivir en armonía con ella"*. A través de la colaboración con cocineras tradicionales, comunidades indígenas y expertos en agroecología, hemos logrado integrar en nuestras actividades educativas algunas técnicas ancestrales como la nixtamalización del maíz o el uso de plantas medicinales.

### ***Ciclo anual de actividades***

El ciclo anual de actividades en Casa de los Cirios está diseñado para aprovechar al máximo los recursos naturales y garantizar un equilibrio entre la producción agrícola y los procesos formativos (Tabla 1). Durante el año, invitamos a uno o dos docentes del interior del país, entre ellos cocineras tradicionales, académicos o artesanos, para enriquecer nuestras actividades con nuevos saberes y experiencias. Estas visitas se enmarcan en Rutas de Aprendizaje, donde realizamos actividades en Casa de los Cirios y llevamos talleres, charlas y demostraciones a municipios, escuelas y comunidades, ampliando el impacto de nuestro proyecto. Este modelo de implementación garantiza que nuestras actividades se desarrollen

de manera armónica con los ritmos de la naturaleza, promoviendo el aprendizaje continuo, la conexión con la tierra y el fortalecimiento de la comunidad.

**Tabla 1.** Descripción del ciclo anual de actividades de Casa de los Cirios

Meses	Nombres de actividades	Descripción de actividades
Febrero	Bendición del huerto y las semillas	El 2 de febrero, realizamos un ritual de gratitud por las cosechas obtenidas y una petición por un año próspero. Sahumamos el huerto con salvia, colocamos un altar en el centro y ofrendamos maíz y semillas como símbolo de abundancia.
Marzo y abril	Reactivación del huerto	Durante estos meses, organizamos jornadas de voluntariado para limpiar, preparar las camas de cultivo, desyerbar e iniciar almácigos, asegurando así un inicio óptimo para la temporada de siembra.
Mayo y junio	Talleres de huerto y cocina	Este periodo marca el inicio de los talleres agroecológicos y de cocina tradicional, donde exploramos la relación entre la producción de alimentos y su transformación culinaria.
Julio y agosto	Pausa por calor extremo	Debido a las altas temperaturas, reducimos las actividades y evitamos programar talleres presenciales para proteger tanto a los participantes como a los cultivos.
Septiembre a noviembre	Reanudación de talleres	Con la llegada de temperaturas más templadas, retomamos los talleres de huerto y cocina, integrando nuevas dinámicas y aprendizajes obtenidos durante el año.
Diciembre y enero	Periodo de descanso	En estos meses, el huerto entra en una fase de reposo, lo que nos permite hacer una evaluación del ciclo anterior y planificar el próximo año.

Fuente: Elaboración propia (2024).

### ***Programas educativos consolidados***

*La Semillera: Inmersión agroecológica:* Este programa se imparte una vez al mes, de mayo a noviembre, y está diseñado para ofrecer una experiencia integral en horticultura y educación ambiental. A lo largo de su desarrollo, exploramos diversas técnicas agroecológicas basadas en el método biointensivo, abordando los siguientes aspectos: a) la importancia del suelo y su manejo sustentable, b) la técnica de doble excavación, c) elaboración y mantenimiento de composta, d) producción y conservación de semillas y almácigos, e) trasplante y riego. En cada sesión, los participantes se expresan sobre sus expectativas e intereses. Se fomentan actividades lúdicas, como la creación del *Guardián del Huerto*, una representación simbólica de la naturaleza a través del arte, en la que cada asistente diseña y describe su propia criatura protectora.

*Cacao, Chile y Maíz: Un viaje a nuestras raíces:* En este taller exploramos tres ingredientes fundamentales de la cultura mesoamericana: cacao, chile y maíz. Desde su origen e historia hasta su transformación en alimentos, promovemos una experiencia inmersiva que incluye: a) Cacao: Tostado en comal, molienda y preparación de bebidas ancestrales; b) Maíz: Proceso de nixtamalización, molienda en metate y elaboración de tortillas, tamales, tlacoyos, tetelas, atoles y otros platillos; c) Chiles: Diversidad de variedades, elaboración de salsas en molcajete y su papel en la cocina mexicana. Todos los platillos se acompañan con ingredientes frescos del huerto, como quelites, jitomates, tomatillos, flor de calabaza, calabaza, chiles y frijoles. Estas experiencias fortalecen la conexión con la alimentación tradicional y el respeto por los ingredientes naturales.

Cada taller es documentado a través de fotografías y registros escritos que describen la actividad y las reflexiones compartidas por los participantes. Además, mantenemos comunicación con quienes desean continuar cultivando en casa, brindando asesoría, apoyo y facilitando el intercambio de semillas. Estos conocimientos y experiencias también se promueven a través de redes sociales, donde compartimos información sobre nuestras actividades y donde los participantes nos contactan para resolver dudas, solicitar acompañamiento o acceder a nuevos talleres.

### ***Impactos positivos y vinculaciones***

El impacto de estas prácticas ha sido profundo, no solo en términos de producción agrícola, sino también en la creación de una comunidad comprometida con la sostenibilidad y la educación. Al cierre de cada actividad, realizamos un espacio de reflexión grupal donde los participantes comparten su sentir-pensar sobre la experiencia. Los testimonios recibidos reflejan cómo esta conexión con la tierra ha despertado nuevos intereses y proyectos. Algunas personas han decidido iniciar huertos en casa, mientras que otras han replanteado su estilo de vida, considerando la posibilidad de adquirir un terreno para cultivar o construir un refugio fuera de la ciudad. Además, varias experiencias vividas en nuestro espacio han inspirado la creación de proyectos educativos y comunitarios en otros lugares, fortaleciendo así la red de aprendizaje y sustentabilidad (Figura 4).



**Figura 4.** Izquierda: Charla sobre huertos y sostenibilidad en la Universidad Autónoma de Baja California, dirigida a estudiantes de la Facultad de Contaduría y Administración. Derecha: Estudiantes de las escuelas normales de Ciudad Obregón y Tijuana participan en el taller La Semillera: Inmersión Agroecológica, con la participación especial del Mtro. Juan Fontalvo (UNAM). Archivo: Casa de los Cirios (septiembre/octubre 2024).

Uno de los mayores logros ha sido la expansión de nuestras iniciativas hacia el ámbito universitario. Llevar a cabo el taller de la Semillera en universidades representó un gran reto, ya que trabajar directamente con jóvenes universitarios fue un paso significativo en nuestra formación. Sin embargo, logramos resultados importantes:

*Universidad Autónoma de Baja California (UABC), Campus Tijuana:* Activamos un invernadero en la Facultad de Contaduría y Administración, que había estado en desuso por mucho tiempo. A través de charlas y talleres, motivamos a los estudiantes a intervenir en el espacio y crear roles de participación entre ellos mismos para su sostenimiento.

*Escuela Normal Fronteriza de Tijuana:* Trabajamos con el comité estudiantil en el desarrollo de una farmacia viva, un huerto y la construcción de un invernadero para la producción de sus plántulas.

*Universidad Pedagógica Nacional en Tijuana:* Logramos consolidar un equipo de trabajo mediante la creación de un Comité de Cultura Ambiental, lo que permitió mejorar la dirección del huerto como un dispositivo educativo y coordinar actividades para la comunidad estudiantil y vecinos del entorno.

*Escuela Normal de Hermosillo, Sonora:* Recibimos en Casa de los Cirios a un grupo de aproximadamente 30 estudiantes y docentes para una capacitación en la Semillera. Además del aprendizaje sobre huertos, participaron en dinámicas de sensibilización en educación ambiental y experiencias en cocina tradicional.

Estas colaboraciones han sido clave para ampliar el impacto del proyecto y fortalecer nuestra vinculación con distintos sectores de la sociedad. Nuestro compromiso no se limita únicamente a Casa de los Cirios, sino que se extiende más allá, promoviendo la agroecología y la educación ambiental en distintos espacios, tanto urbanos como rurales.

### **Discusión**

A pesar de los desafíos, nuestras estrategias de sostenibilidad nos han permitido adaptarnos a las condiciones extremas y seguir creciendo. Cada año, el crecimiento de este proyecto nos ha llevado a asumir mayores responsabilidades y a planificar de manera más estructurada nuestras actividades. La demanda de atención ha aumentado, lo que nos ha permitido identificar la necesidad de expandir nuestra capacidad para recibir a personas interesadas en la agroecología y la educación ambiental. En nuestros planes a futuro, consideramos habilitar un estudio para visitantes foráneos, con el objetivo de que tanto investigadores como residentes puedan integrarse temporalmente al proyecto, colaborar en el huerto y desarrollar investigaciones en este espacio vivo de aprendizaje.

Es importante destacar cómo Casa de los Cirios se compara con otras iniciativas agroecológicas en México. Por ejemplo, el Centro de Agroecología Casa Biocultural en Oaxaca también se enfoca en la educación popular y la regeneración del suelo, pero a diferencia de nuestro enfoque en el clima semiárido, ellos trabajan en un entorno más húmedo y biodiverso. Esto nos ha permitido aprender de sus técnicas de manejo de agua y adaptarlas a nuestras condiciones extremas. Por otro lado, Casa Maíz Occidente en Jalisco comparte con nosotros la importancia de rescatar las tradiciones culinarias y agrícolas, especialmente en torno al maíz. Sin embargo, mientras ellos se centran en la producción a gran escala, nosotros hemos optado por un modelo más comunitario y educativo, lo que nos ha permitido conectar con un público más diverso, desde familias locales hasta estudiantes universitarios.

Uno de los principales desafíos a los que nos enfrentamos es la gestión del tiempo. Al ser solo dos personas las que habitamos y sostenemos este proyecto, las jornadas pueden ser agotadoras. Sin embargo, nuestra convicción en el servicio y el compromiso con la comunidad son más fuertes que cualquier obstáculo. A pesar de las limitaciones, hemos logrado implementar diversas estrategias agroecológicas que nos han permitido optimizar el uso de los recursos y fortalecer la resiliencia del proyecto (Figura 5).



**Figura 5.** Izquierda: camas de cultivo destinadas a la producción de plantas aromáticas. Derecha: invernadero y camas de cultivo para la producción de hortalizas. En conjunto, el espacio cuenta con un total de 29 camas bajo el método biointensivo. Fuente: Archivo Casa Cirios (abril, 2025).

Para maximizar el uso del suelo y los recursos hídricos, aplicamos técnicas de cultivo biointensivo, compostaje y rotación de cultivos. Estas prácticas no solo han mejorado la salud del suelo, sino que también nos han permitido producir más de 30 variedades de plantas adaptadas a nuestro entorno semiárido. Uno de los mayores aciertos en este proceso fue la construcción de un invernadero, una decisión clave para enfrentar el clima extremo de la región. En invierno, las temperaturas en Tecate pueden descender drásticamente, con probabilidad de nevadas, lo que dificulta la germinación y el crecimiento de las plantas. El invernadero nos ha permitido controlar las condiciones climáticas, protegiendo las plántulas de las heladas y asegurando un ambiente estable para su desarrollo. Gracias a esta infraestructura, hemos logrado llevar a cabo una germinación exitosa y un mejor control de las plántulas, lo que ha sido fundamental para mantener la producción durante todo el año.

Además, la construcción de una cocina de humo marcó otro hito importante en el proyecto. Inspirada en prácticas tradicionales, esta infraestructura no solo facilita la preparación eficiente de alimentos, sino que también se ha convertido en un espacio de intercambio de conocimientos y fortalecimiento comunitario. La leña utilizada en los fogones se recolecta en grupo, aprovechando ramas secas de arbustos encontrados en el entorno, sin necesidad de cortar árboles. Asimismo, solicitamos a quienes nos visitan evitar el uso de desechables y alimentos industrializados, asegurando que nuestras prácticas se alineen con los principios del proyecto.

Otra acción clave en la gestión sostenible de recursos ha sido la captación de aguas grises provenientes de las cocinas interior y exterior. Estas aguas se recolectan en cubetas y se destinan al riego de algunos árboles, optimizando el uso del recurso hídrico y reduciendo el desperdicio. A partir de este año, implementaremos un cambio significativo en nuestro sistema de cultivo: durante el verano, dejaremos descansar algunas camas para optimizar el uso del agua y seleccionar las variedades mejor adaptadas al clima extremo de la región. Esta estrategia, basada en principios agroecológicos, nos permitirá fortalecer la resiliencia del huerto, mejorar la salud del suelo y garantizar una producción sostenible a largo plazo. Además, este enfoque nos ayudará a profundizar en el conocimiento de las especies más resistentes, lo que contribuirá a la adaptación del proyecto a los desafíos climáticos futuros.

Desde su origen, este ha sido un proyecto autogestivo. Nos hemos sostenido gracias a los ingresos generados por algunos talleres y la venta de productos elaborados aquí mismo, como miel, salsa macha, sal con hierbas, crema de semillas y, próximamente, tisanas y jabones hechos con plantas de nuestro propio jardín. Estos recursos nos han permitido invertir en infraestructura y mejoras dentro del espacio, aunque el ritmo de crecimiento no siempre es tan rápido como nos gustaría. Sabemos que gestionar fondos o apoyos externos nos permitiría consolidar algunos espacios clave que mejorarían significativamente la experiencia para la comunidad y los visitantes. A pesar de los desafíos, cada paso que damos reafirma nuestra visión: seguir construyendo un espacio donde el aprendizaje, la agroecología y la vida en armonía con la naturaleza sean accesibles para más personas.

## **Conclusión**

Casa de los Cirios trasciende la idea de un simple proyecto; se ha consolidado como un espacio donde la agroecología y la cultura comunitaria convergen, promoviendo prácticas sostenibles y fomentando el aprendizaje colectivo. Con cada taller, cada siembra y cada experiencia compartida, hemos tejido una red de conocimiento y comunidad que trasciende generaciones y fronteras. Nuestro sueño es consolidarnos como un referente de la agroecología en nuestro estado, un lugar donde investigadores, académicos y apasionados del campo puedan venir no solo desde México, sino de cualquier parte del mundo, para conocer de cerca nuestro trabajo y sumarse a esta visión de un futuro más sustentable.

Nos encontramos en un territorio lleno de historia y significado, en la tierra de los Kumiai, rodeados de la vegetación del chaparral, donde la naturaleza aún nos recuerda el valor de vivir en equilibrio con el entorno. Queremos que quienes lleguen aquí puedan experimentar esa conexión, aprender de la tierra y llevar consigo una semilla de cambio para sus propias comunidades. Este espacio no solo es un refugio de aprendizaje, sino también un testimonio de que es posible generar alternativas viables incluso en las condiciones más adversas.

El camino ha sido desafiante, pero cada semilla plantada, cada taller impartido y cada persona que se ha sumado a este sueño nos confirma que estamos construyendo un futuro más sostenible. Sabemos que aún hay mucho por hacer, pero cada paso nos acerca a un mundo donde la tierra, la comunidad y la cultura se entrelazan en armonía. Más allá de la producción agrícola, el proyecto ha sido una plataforma para la construcción de comunidad, el rescate de saberes tradicionales y la exploración de nuevas formas de habitar el territorio de manera sustentable. La experiencia acumulada demuestra que, incluso en las condiciones más adversas, es posible generar alternativas agroecológicas viables y transformar el entorno a partir del conocimiento compartido y la acción colectiva. Seguiremos sembrando, construyendo y compartiendo, porque creemos en este sueño y en la posibilidad de transformar realidades a través de la educación, la comunidad y la tierra.

Nuestra visión es seguir construyendo un espacio donde el aprendizaje, la agroecología y la vida en armonía con la naturaleza sean accesibles para más personas, tanto en México como en el mundo. Buscamos inspirar a otros a crear proyectos y comunidades de aprendizaje que

fomenten un futuro más consciente y profundamente conectado con la tierra. En esta nueva etapa, uno de nuestros principales objetivos es consolidar una red de huertos educativos rurales en nuestra comunidad y en los ejidos aledaños. Esta iniciativa tiene como propósito fortalecer los lazos con las comunidades del entorno, acompañándolas en la implementación de huertos y ofreciendo procesos de capacitación continua.

A través de esta red, aspiramos no solo a compartir conocimientos técnicos, sino también a fomentar la cultura de paz, el arte y la soberanía alimentaria, promoviendo un enfoque integral del desarrollo comunitario. Queremos además construir un sistema sólido de intercambio de saberes y semillas que nutra la diversidad y resiliencia de nuestros territorios. En los últimos años, gran parte de nuestro trabajo se ha desarrollado fuera de nuestra región. Hoy, con más herramientas, experiencia y convicción, sentimos el llamado y la responsabilidad de enfocar nuestras energías hacia una intervención profunda y significativa dentro de nuestro propio contexto local. Creemos firmemente que el cambio comienza en casa, y es desde aquí, desde nuestras raíces, donde queremos seguir sembrando futuro.

## Referencias

- Altieri, M. A. (1995). *Agroecology: The science of sustainable agriculture*. Westview Press.
- Chadwick, A. (1976). *The biodynamic French intensive system of agriculture*. Rudolf Steiner Press.
- Dewey, J. (1938). *Experience and education*. Kappa Delta Pi. <https://bit.ly/4kd3H2n>
- Freire, P. (1970). *Pedagogía del oprimido*. Siglo XXI Editores. <https://bit.ly/3YXfyCd>
- Giroux, H. A. (1988). *Teachers as intellectuals: Toward a critical pedagogy of learning*. Bergin & Garvey. <https://archive.org/details/teachersasintell0000giro>
- Jeavons, J. (2012). *How to grow more vegetables (and fruits, nuts, berries, grains, and other crops) than you ever thought possible on less land than you can imagine*. Ten Speed Press. <https://bit.ly/45nVMdK>
- Leff, E. (2002). *Saber ambiental: Sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder*. Siglo XXI Editores. <https://bit.ly/43JzmCC>
- Shiva, V. (1993). *Monocultures of the mind: Perspectives on biodiversity and biotechnology*. Zed Books. <https://bit.ly/44SNHxI>